



BY H Koenig

Instructions manual - Stand Mixer Multifunctions
Manuel d'utilisation - Robot Pétrin Multifonctions
Bedienungsanleitung - Robot Mixer Multifunktions
Handboek - Robot Keukenmachine Multifunctioneel
Manual de Utilización - Robot Batidora Multifunción
Manuale d'uso - Robot Impastatrice Multifunzione

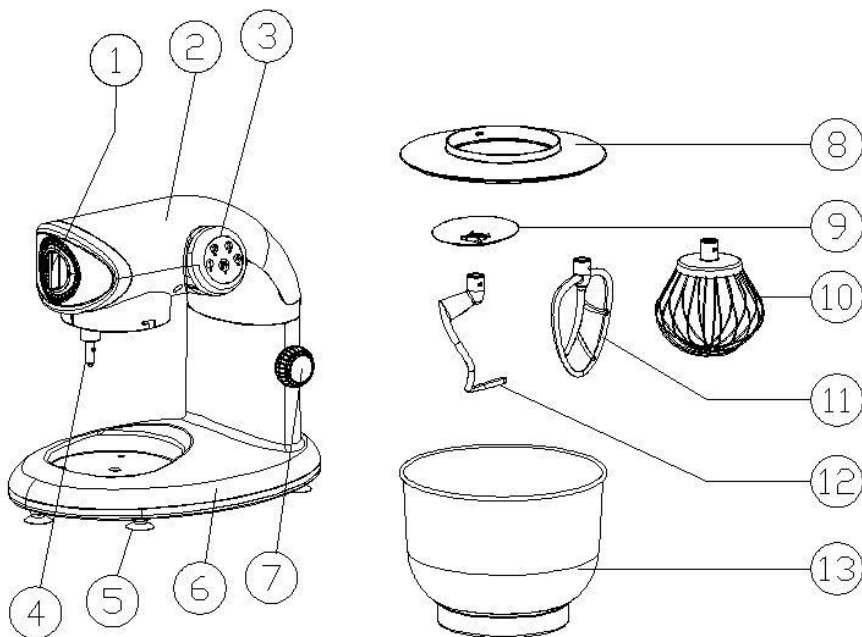


TOPC416

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC. © Bravo Media LLC (2017).

Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.

ENGLISH



1.	Front Protection cover	8.	Bowl cover
2.	Arm	9.	Kneading hook cover
3.	Control panel	10.	Balloon whisk
4.	Rotating axis	11.	Beater
5.	Rubber feet	12.	Kneading hook
6.	Body	13.	Bowl
7.	Knob		

Important safety precaution:

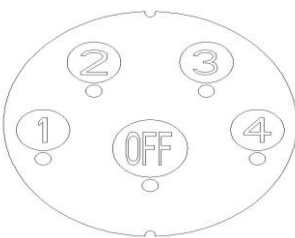
When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.

- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Never leave the appliance on unattended.
- Do let cord to hang over edge of table or counter
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Save these instructions

Switch






OFF-----Stop

Setting1-4----- Operating speed

Setting1-----Minimum speed--slow

Setting4-----Maximum speed—fast





Setting Speed

Accessories	Picture	Button	Speed	Time
Kneading Hook		1, 2	33rpm/50rpm	1.5min at button 1 and 8 min at button 2
Balloon Whisk		4	151rpm	10min
Beater		1, 2, 3	33rpm/50rpm/88rpm	5min

Operating positions

Warning!

Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Position				
1.				

2.



Set up Kneading Hook, Beater, Balloon Wisk, according to your desire

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

How to use:

Stirrer, Eggbeater, Kneading hook

1.



- Align the arrow on front protection cover to the one on arm, and then revolve it into arm counter-clockwise.

2.



- Revolve the knob clockwise; meanwhile, set the arm to the position as picture shown.

3.



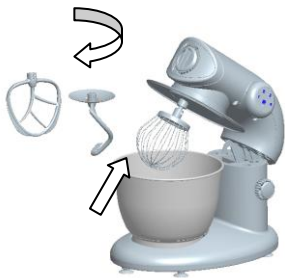
- Assembling the bowl filled with powder into base flute clockwise.

4.



- Assembly bowl cover into arm counter-clockwise.

5.



- According to your desire, assembly beater, balloon wish, kneading hook into rotating axis then revolve them clockwise (As picture shown).

6.



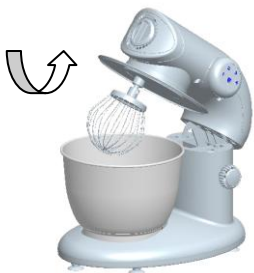
- Press arm down to position as picture shown.
- Power on.
- Set switch to the appropriate speed.

7.

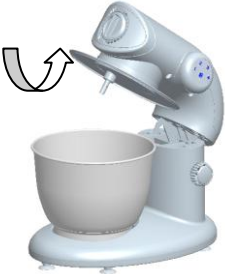
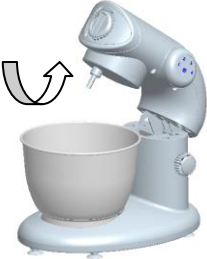



- After food is ready, set the control panel to “OFF” then unplug. Turn the knob clockwise and set arm up to position as picture shown.

8.



- Remove beater, balloon whisk, kneading hook counter-clockwise.

9. 	<ul style="list-style-type: none">● Remove bowl cover.
10. 	<ul style="list-style-type: none">● Remove bowl with prepared food counter-clockwise.
11. 	<ul style="list-style-type: none">● Press arm down to position as picture shown.

IMPORTANT!

1. The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5 °C degree when preparing for dough is on progress.
2. Do not operate the appliance for more than 10mins consecutively when the dough hook, flat beater, and whisk are working. Running the appliance continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 10 minutes, take a break and wait at least 40-45 minutes before using it again.
3. If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will

automatically stop and it will not re-start when the mixer head is lowered. To re-start the mixer turn the speed control to the off "0" position and then re-select a speed.

Cleaning and servicing

Never immerse the base unit in water or hold under running water.

Do not use abrasive to clean

Wipe unit with a damp cloth, if required; use a litter washing up liquid. Then wipe unit dry.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp

Wash attachment in hot soapy water

Not dishwasher safe accessories

After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

Capability of bowl

1.5kg flour and 0.75Kg water

When stirring flour, power gets to 1000W. KB1 min

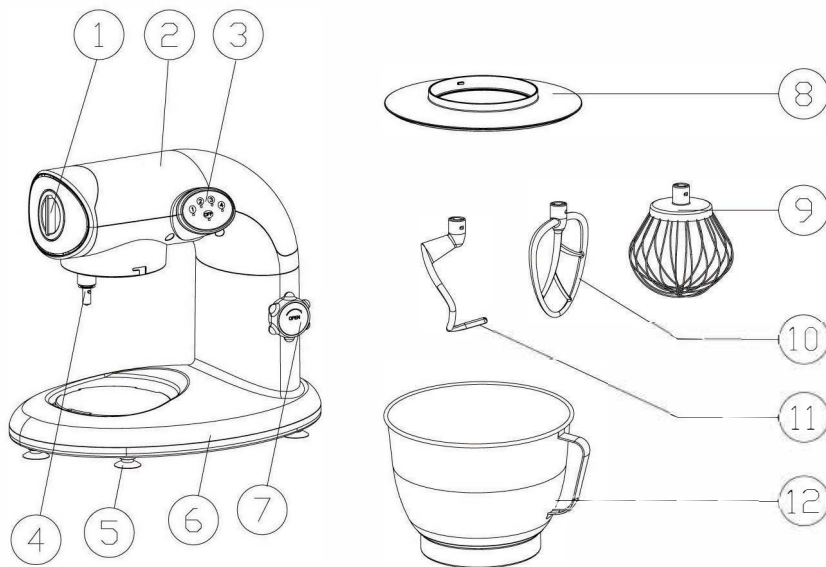
ENVIRONMENT



CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRANCAIS



1	Cache de sortie	7	Manette de (dé)blocage du bras
2	Bras	8	Couvercle anti-projection
3	Panneau de commande	9	Fouet
4	Axe rotatif	10	Mélangeur
5	Pieds antidérapants	11	Crochet à pétrin
6	Corps	12	Bol 5 litres

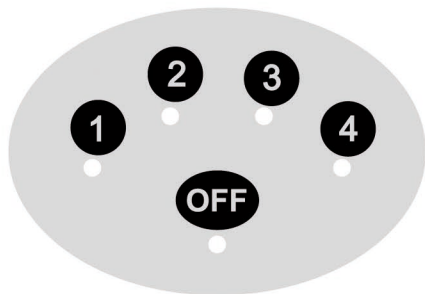
Précautions de sécurité importantes :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de base devraient toujours être suivies, y compris les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Pour protéger contre les risques de décharge électrique, ne mettez pas le cordon ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, ou avant le changement d'accessoires et le nettoyage
- Éviter de toucher les pièces mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez le cordon suspendre sur le bord de la table ou du comptoir
- Gardez les mains et les ustensiles loin des lames ou des disques lors du traitement des aliments afin de réduire les risques de blessures graves aux personnes ou des dommages au mélangeur des aliments.
- Les lames sont affilées. Manipulez-les avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne mettez jamais les lames de coupe ou des disques sur la base.
- Ne mettez jamais des aliments à la main, utilisez toujours le poussoir d'aliments.
- Eteignez la machine avant de remplacer les accessoires.
- Utilisez le produit et montez les accessoires comme indiqués sur le manuel de l'utilisateur uniquement
- Eteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou de s'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été surveillées ou apprises l'instruction d'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Conserver ces instructions

Bouton de commande






OFF-----Arrêt

Bouton 1-4 ---Vitesse de fonctionnement

Bouton 1----Vitesse minimale--lente

Bouton 4----Vitesse maximale--rapide

Réglage des vitesses

Accessoires	Image	Vitesse	Durée
Crochet pétrisseur		1 , 2	1 min 30 à vitesse 1 et 6-8 min à vitesse 2
Fouet		3 , 4	10 min
Mélangeur		1 , 2 , 3	10 min

Opération normale pour pétrir la pâte

1. Vitesse 1






2. Vitesse 2

Après 1 min 30 en vitesse 1 le robot passera automatiquement à la vitesse 2 lors du pétrissage de la pâte.

Positions de fonctionnement

Avertissement !

Faire fonctionner l'appareil lorsque l'accessoire est joint selon ce tableau et en position de fonctionnement uniquement.

Position				
1.				
2.		Régler le crochet pétrisseur, le mélangeur, le fouet comme désiré.		

Risque de blessures en cas de rotation des outils!

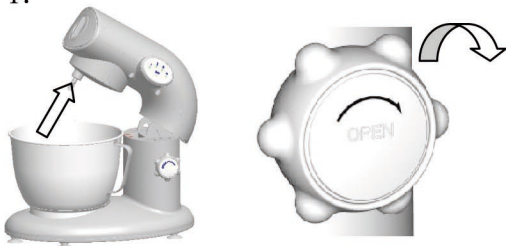
Alors que l'appareil fonctionne, gardez les doigts loin du bol.

ATTENTION : Changez les accessoires que lorsque l'appareil est arrêté et débranché.

Lorsque l'appareil est mis hors tension, le moteur continue à fonctionner pendant une courte période.

Utilisation : Mélangeur, Fouet, Crochet pétrisseur

1.



- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et en même temps, levez le bras en position haute comme indiqué à l'image.

2.



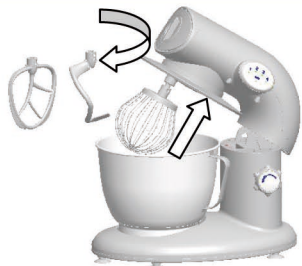
- Positionnez le bol sur son socle et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez vos ingrédients dans le bol.
- Capacité du bol : 1,5kg de farine et 750 ml d'eau

3.



- Positionnez le couvercle du bol sur le bras et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

4.



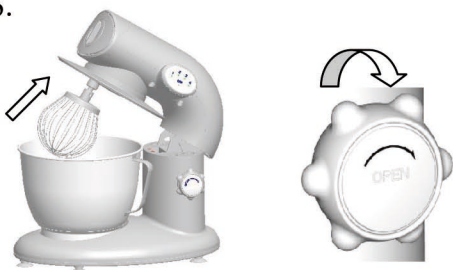
- Fixez le mélangeur, le fouet ou le crochet pétrisseur sur l'axe rotatif selon vos besoins et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. (comme indiqué à l'image)

5.



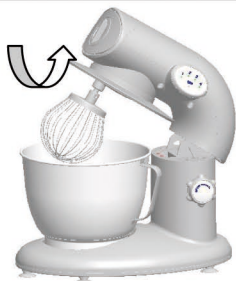
- Poussez le bras vers le bas à la position comme indiquée à l'image.
- Mettez sous tension.
- Réglez la vitesse appropriée.

6.



- Quand la préparation est prête, appuyez sur le bouton « OFF » du panneau de commande et débranchez l'appareil. Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et levez le bras comme indiqué à l'image.

7.



- Retirez le mélangeur, le fouet ou le crochet pétrisseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

8.



- Retirez le couvercle du bol.

9.



- Retirez le bol avec sa préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

10.



- Poussez le bras vers le bas à la position comme indiquée à l'image.

Nettoyage et Entretien

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

Corps du batteur, cache de sortie

- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais l'appareil.
- Accessoires non compatibles avec un nettoyage au lave vaisselle

Bol, accessoires & couvercle

- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez votre robot toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes.)

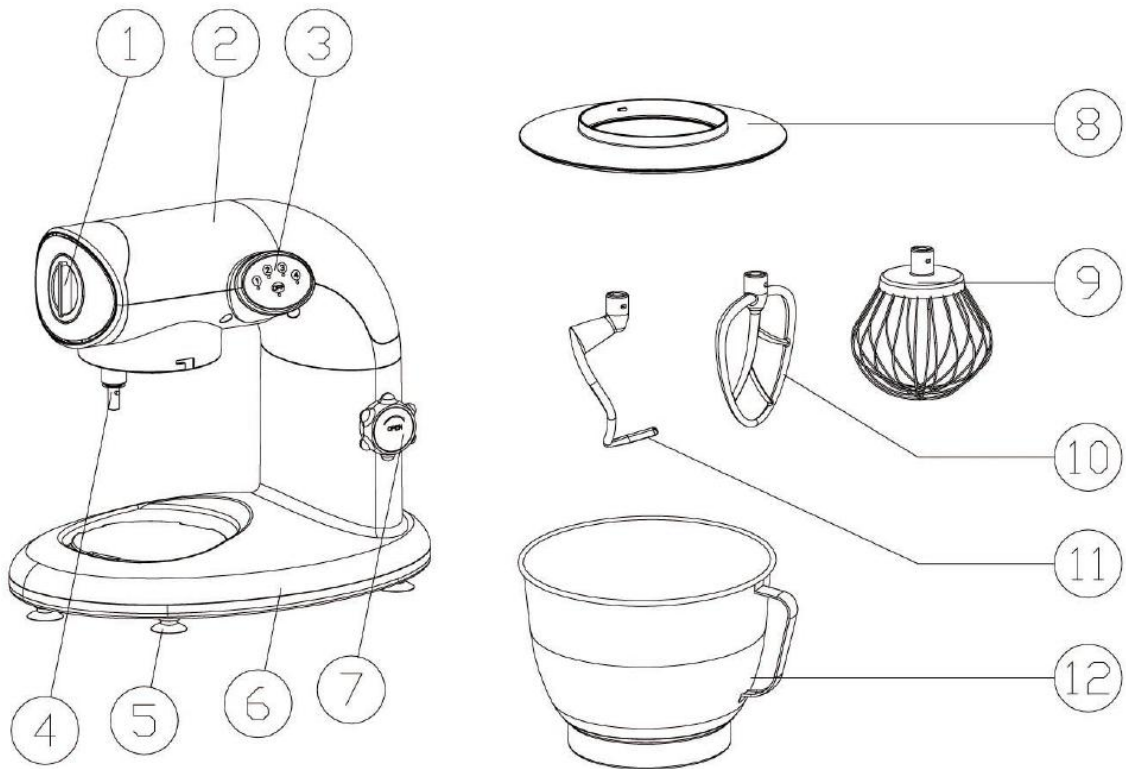
ENVIRONNEMENT



ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

DEUTSCH



1	Ausgabecache	7	Kegel griff des Greifarmes
2	Greifarm	8	Anti-Projektion Deckel
3	Bedienungspaneel	9	Schneebeesen
4	Rotationsachse	10	Mischer
5	Rutsch feste Füße	11	Hackmaschine
6	Körper	12	5 Liter Schüssel

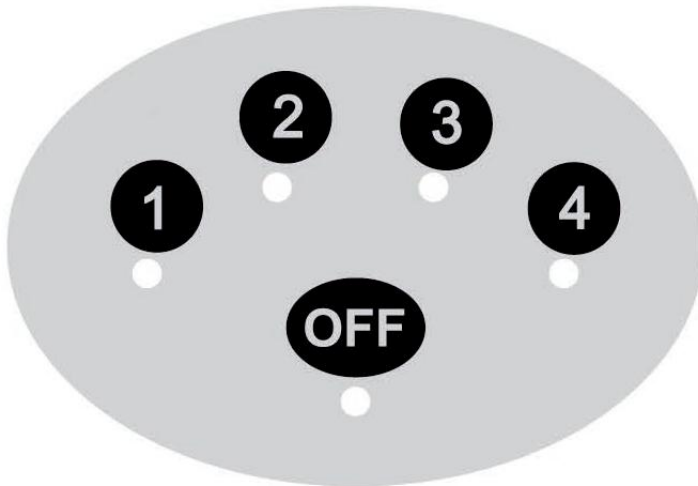
Wichtige Vorsichttheit Maßnahmen:

Bei der Nutzung von Elektrogeräten, müssen immer folgende Vorsichtsmaßnahmen gefolgt werden:

- Lesen Sie alle Instruktionen.
- Um das Risiko von elektrischer Entladung zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät oder das Kabel nie unter Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Strenge Beaufsichtigung ist notwendig wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Schalten Sie das Gerät aus wenn Sie das Zubehör ändern oder das Gerät reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Zubehör wenn das Gerät an ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, dem Kunden Service oder einer qualifizierten Person ersetzt werden um jedigliche Gefahr zu vermeiden.
- Die Nutzung von Zubehör die nicht vom dem Hersteller empfohlen oder verkauft würde, kann Brand, elektrische Entladung oder Verletzungen verursachen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht außerhalb des Hauses.
- Lassen Sie das Kabel nicht vom Rand des Tisches oder der Theke hängen.
- Behalten Sie die Hände weit weg von den Klingen und Platten bei der Behandlung von Nahrungsmittel, und ernste Risiken wie Verletzungen von Personen oder Schäden an der Küchenmaschine zu reduzieren.
- Handhaben Sie die Klingen sorgfältig. Sie sind sehr scharf.
- Um Verletzungsgefahren zu reduzieren, stellen Sie die Klingen der Schüssel oder der Platten nie auf die Basis.
- Entnehmen Sie die Nahrungsmittel nie mit der Hand, benutzen sie immer den Schieber.
- Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie das Zubehör ändern.
- Benutzen Sie das Produkt und das Zubehör nur für die Anwendung die in diesem Handbuch angegeben wird.
- Schalten Sie das Gerät aus bevor sie das Zubehör wechseln .
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen (auch Kinder) geeignet und müssen Darum unter Aufsicht gehalten werden oder durch eine verantwortliche Person Anweisungen rhalten.
- Kinder sollten wissen und verstehen, dass Dieses Gerät kein Spielzeug ist.
- Die Kinder müssen betreut werden um zu gewährleisten dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu gedacht um durch einen Timer oder durch eine externe Steuerung betrieben zu werden.

Bewahren Sie Diese Hinweise

Drehknopf






OFF - Aus

Knopf 1-4 --- Funktions
Geschwindigkeit

Knopf 1 ----- Minimale Schnelligkeit

Knopf 4 ----- Maximale
Schnelligkeit

Einstellung der Schnelligkeit

Accessoires	Bild	Schnelligkeit	Dauer
Hackmaschine		1, 2	1 min 30 Sekunden Schnelligkeit 1 und 6-8 Minimum Schnelligkeit 2
Schneebeesen		3, 4	10 min
Mischer		1, 2, 3	10 min

Normale Funktion um Teig zu kneten


1. Schnelligkeit 1
2. Schnelligkeit 2

Nach einer Geschwindigkeit von 1 min 30 Sekunden, geht der Roboter automatisch auf Geschwindigkeit 2 über.

Funktions Positionen

Warnung!

Um das Gerät zu betreiben nachdem das Zubehör nach Anspruch dieser Tabelle angebracht wurde, benutzen Sie nur die Betriebsanleitung.

Position				
1.				
2.		Regieren Sie das Knethaken, den Mischer und den Schneebesen wie gewünscht.		

Verletzungsgefahr bei der Änderung der Werkzeuge!






Stecken Sie die Finger nie in die Schüssel wenn das Gerät eingeschaltet ist.






ACHTUNG : Wechseln Sie das Zubehör nur wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, läuft der Motor noch für einen kurzen Zeitraum.

Verwendung:

Mischer, Schneebesen, Hakmaschine

<p>1.</p> 	<p>- Drehen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn und heben Sie den Arm gleichzeitig und positionieren Sie diesen auf höchster Position so wie im Bild angegeben.</p>
<p>2.</p> 	<p>- Platzieren Sie die Schüssel auf seinem Sockel und befestigen Sie sie indem sie in den Uhrzeigersinn drehen. - Geben Sie Ihre Zutaten in die Schüssel. - Kapazität der Schüssel: 1,kg von Mehl, 750 ml Wasser</p>
<p>3.</p> 	<p>- Platzieren Sie den Deckel der Schüssel auf dem Arm und befestigen Sie diesen, indem Sie in den Uhrzeigersinn drehen.</p>
<p>4.</p> 	<p>- Drehen sie den Mischer, den Schneebesen oder de Hakmaschine auf der Rotationsachse fest, indem Sie im Uhrzeigersinn drehen.</p>
<p>5.</p> 	<p>-Drücken Sie den Arm in die untere Position, so wie im Bild angegeben. -Stellen Sie die Spannung ein. - Regulieren Sie die angemessene Geschwindigkeit.</p>

<p>6.</p> 	<p>- Wenn die Vorbereitung fertig ist, drücken sie auf den OFF Knopf und schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn, wie im Bild angegeben.</p>
<p>7.</p> 	<p>- Ziehen Sie den Mischer, Schneebesen oder die Hakmaschine gegen den Uhrzeigersinn zurück.</p>
<p>8.</p> 	<p>- Ziehen Sie den Deckel der Schüssel zurück.</p>
<p>9.</p> 	<p>- Ziehen Sie die Schüssel mit der Vorbereitung gegen den Uhrzeigersinn zurück.</p>
<p>10.</p> 	<p>- Drücken sie den Arm in die unterste Position, so wie im Bild angegeben.</p>

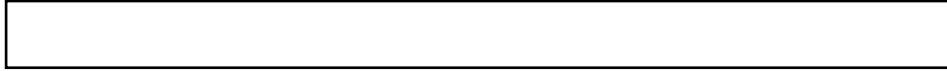
Reinigung und Unterhalt

- Schalten Sie das Gerät immer aus bevor Sie es reinigen.

Ausgabecache, Körper des Roboters

- Wischen Sie es mit einem feuchtem Lappen ab und trocknen Sie es gut.
- Benutzen Sie nie Schleif mittel und tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.
- Zubehör, das nicht mit Geschirrspülen kompatibel ist

Schüssel, Zubehör & Deckel



- Benutzen Sie nie eine Draht, Eisen -oder Stahlbuerste, um Ihre Schüssel aus Edelstahl zu reinigen. Benutzen Sie Essig um Kalkstein zu vermeiden.
- Halten Sie Ihren Roboter von Wärmequellen (Kochplatten, Öfen, Mikrowellen) entfernt.

UMWELT



ACHTUNG :

Dieses produkt muss nicht mit dem haushaltsmüll entsorgt werden. Eine selektive sammlung für diese art von produkten wird von gemeinden eingerichtet, sie können kontakt mit der gemeinde aufnehmen um sich über die orte zu informieren. Diese Produkte können schadhliche stoffe erhalten die schädliche auswirkung auf die umwelt oder menschliche gesundheit haben und müssen darum recycelt werden. Dieses symbol deutet an dass es in eine spezial sammlung muss und also nicht im haushaltsmüll entsorgt werden darf.



7b



7a



7c

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigt, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Graag het volgende in acht nemen "Speciale veiligheidsaanwijzingen".
- Voer geen enkele wijziging of reparatie aan het apparaat uit. Bij defecten aan het netsnoer of een ander deel van het apparaat, het apparaat niet gebruiken maar naar een erkende technische dienst brengen.

Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

Waarschuwing!

Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar!**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben

gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen.

Waarschuwing:

Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

Let op:

Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

Opmerking:

Duidt op tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact voordat alle benodigde accessoires zijn aangebracht.
- Raak geen bewegende delen aan en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Steek als het apparaat in werking is geen keukengerie, zoals lepels of spanen, in de mengkom en pak de gardes of kneedhaken niet beet met uw handen! U loopt risico op letsel!
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken wisselt!
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten aaneengesloten. Laat het ongeveer 10 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- 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!

Elektrische aansluiting

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

Plaats van de onderdelen

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Wartelarm
- 3 Draaiknop voor omhoogdraaien arm
- 4 Behuizing
- 5 Mengkom
- 6 Spatdeksel mengkom
- 7a Kneedhaak
- 7b Menghaak
- 7c Garde

Installeren van accessoires

1. Draai de draaiknop (3) in de richting van de pijl om de arm van de machine omhoog te draaien.
2. Plaats eerst het spatdeksel (6) **voordat u de gardes (7c) gebruikt**: Houd het spatdeksel met de kraag naar boven.

Opmerking:

Onderaan de arm ziet u twee groeven, links en rechts (▼).

Schuif het spatdeksel met zijn twee uitsteeksels in deze groeven, en vergrendel het door het naar rechts te draaien.

Opmerking:

Het spatdeksel is niet nodig bij het bereiden van deeg met de deeg- of menghaak. Hierdoor kunt u tijdens het bereiden ingrediënten toevoegen.

3. Bovenaan de hulpstukken bevindt zich een groef voor de aandrijfas met spie. Monteer het gewenste hulpstuk door het boveneinde in de aandrijfas te steken. Druk het hulpstuk naar boven en draai het gelijktijdig naar links om de pen in de aandrijfas te vergrendelen.

4. Plaats de kom in de houder en draai hem volledig naar rechts tot de blokkering.
5. Doe vervolgens de ingrediënten in de kom.

Let op:

Doe de kom niet te vol. De maximale hoeveelheid ingrediënten is 2 kg, of 1,5 liter voor vloeistoffen.

6. Doe de arm naar beneden totdat hij op zijn plaats klikt.
7. Steek de stekker in het stopcontact met een spanning van 230V / 50Hz. De rode indicatielamp geeft aan dat het apparaat gereed is voor gebruik.
8. Druk één van de snelheidstoetsen (toetsen 1/2/3/4) op het bedieningspaneel (1) om het apparaat in te schakelen. Een groene LED geeft de gekozen stand aan.

Kies hulpstukken en snelheid volgens onderstaande tabel:

Product/bereiding	Maximale hoeveelheid	Hulpstuk	Snelheidsstand	Maximale werktijd
Zwaar deeg (bijv. kistdeeg, korstdeeg)	2 kg	Kneedhaak	1 - 2	3 min
Middelzwaar deeg (bijv. wafeldeeg of cakebeslag)	2 kg	Menghaak	2 - 3	5 min
Licht deeg (bijv. gerezen deeg, pannenkoekbeslag, geklopte eiwitten, room, custard)	2kg of 1,5 liter	Garde	3 - 4	5 min

Let bij het kiezen van de snelheid ook op de aanwijzingen in de recepten.

i **Opmerking:**

- ▶ Begin voor beter mengen van zwaar deeg met een de lage snelheid, stand 1. Na ongeveer 1,5 minuten schakelt het apparaat automatisch naar stand 2. De groene LED geeft dit aan. Schakel terug naar stand 1 als dit niet gewenst is.
- ▶ De elektronische snelheidsregeling voorkomt overbelasting van de motor. Bij een te hoge belasting wordt het toerental automatisch verlaagd bij een bepaalde stand. De LED voor de gekozen stand blijft deze stand aangeven.
- ▶ Korte werkingsduur: Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- ▶ Gebruik het spatdeksel voor beslag.

9. Druk de OFF toets om het apparaat uit te schakelen zodra het deeg of de deegbal is gevormd. Haal de stekker uit het stopcontact.
10. Draai de draaiknop (3) in de richting van de pijl om de arm van de machine omhoog te draaien.

i **Opmerking:**

De arm is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. De motor schakelt uit wanneer de arm omhoog wordt gedraaid wanneer het apparaat in werking is. Nadat de arm weer naar beneden is gedraaid, wordt de werking pas weer hervat als op de snelheidstoets wordt gedrukt.

11. Verwijder de mengkom door hem naar links te draaien.
12. Maak het deeg los m.b.v. een spatel en neem het uit de kom.
13. Druk het hulpstuk omhoog en draai het gelijktijdig naar rechts, om het los te maken uit de aandrijfjas. Het kan nu eenvoudig uitgenomen worden.
14. Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reinigen".

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept)

Snelheid stand 2 - 3

Ingrediënten:

250 gr zachte boter of margarine, 250 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 slufje zout, 4 eieren, 500 gr tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom. Meng met de menghaak gedurende 30 seconden op stand 2, en vervolgens ongeveer 3 minuten op stand 3. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

Sleuf: 2
Temperatuur: Elektrische oven: boven- en onderwarmte 175-200°, gasoven: stand 2-3
Baktijd: 50-60 minuten
U kunt dit recept aanpassen aan uw smaak, bijv. door het toevoegen van 100 gr. Rozijnen of 100 gr noten of 100 gr chocoladehagel. Uw verbeelding kent geen grenzen.

Lijnzaadrolletjes Snelheid stand 1 - 2

Ingrediënten:

500-550 gr tarwebloem, 50 gr lijnzaad, 3/8-liter water, 1 blokje gist (40 gr), 100 gr magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout.
Voor afstrijken: 2 eetlepels water

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8-liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, en voeg de kwark toe. Meng het goed met de kneedhaak op stand 1. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar stand 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en

laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

Sleuf: 2
Temperatuur: Elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220°
(Verwarm 5 minuten voor),
Gasoven: stand 2-3
Baktijd: 30-40 minuten

Reinigen

⚠ Waarschuwing:

- ▶ Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact.
- ▶ 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.
- Gebruik een vochtige doek voor het schoonmaken van de behuizing.
- Reinig alle afneembare accessoires in de vaatwasser.
- Toebehoren niet compatibel met afwassen

⚠ Let op:

De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

Technische specificaties

Opgegeven spanning /frequentie: 220-240V/ 50Hz
Opgenomen vermogen: 1000W
Beveiligingsklasse: II
Kortstondige werking: 10 minuten
Netto gewicht: 5,84 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

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



ATTENTIE: Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial. No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo sin vigilar durante el funcionamiento. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

¡Atención!

No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.

- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indican claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

Advertencia:

Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

Precaución:

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

Nota:

Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- No conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- No introduzca utensilios como cucharas o espátulas ni agarre con las manos el batidor giratorio ni el gancho de amasado durante el uso. Riesgo de heridas.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 10 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Conexión eléctrica

Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Ubicación de los controles

- 1 Panel de control
- 2 Brazo oscilante
- 3 Mando giratorio para alzar el brazo
- 4 Chasis
- 5 Recipiente de mezcla
- 6 Protección contra salpicaduras del recipiente de mezcla
- 7a Gancho de amasado
- 7b Gancho de mezcla
- 7c Batidor

Instalación de accesorios

1. Gire el mando giratorio (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.
2. **Para usar el batidor (7c)** acople primero la protección contra salpicaduras (6): Sujete la protección contra salpicaduras con el cuello hacia arriba.

i Nota:

En la parte inferior del brazo puede ver dos muescas a izquierda y derecha (▼).

Deslice la protección contra salpicaduras con la pestaña en estas muescas y encájela girándola hacia la derecha.

i Nota:

La protección contra salpicaduras no es necesaria cuando prepara masas con los ganchos de amasado o mezcla. Esto le permite añadir ingredientes durante la preparación de la masa.

3. En el extremo superior de la herramienta puede verse una muesca para el eje motor y el pin de sujeción. Monte la herramienta deseada introduciendo su extremo superior en el eje motor. Al mismo tiempo, presione y gire la herramienta hacia la izquierda para encajar el pin en el eje motor.
4. Ponga el recipiente en su lugar y gírelo hacia la derecha hasta que se detenga.
5. Ponga ahora los ingredientes.

△ Precaución:

No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg, o 1,5 litros de líquidos.

6. Presione el brazo hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
7. Conecte el enchufe a una toma adecuadamente instalada de 230V / 50 Hz. El testigo rojo indicará el modo espera.
8. Pulse uno de los botones de velocidad (botones 1/2/3/4) en el panel de control (1) para encender el aparato. Un LED verde mostrará la velocidad seleccionada.

Seleccione la herramienta y velocidad según la tabla siguiente:

Producto/preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Velocidad	Tiempo máximo de funcionamiento
Masa pesada (p. ej., masa con levadura, pastelería)	2 kg	Gancho de amasado	1 - 2	3 min
Masa media (p. ej., masa de gofres o mezcla pastelera)	2 kg	Gancho de mezcla	2 - 3	5 min
Masa ligera (p. ej., mezcla esponjosa, crep, claras batidas, nata, natillas)	2kg o 1,5 litros	Batidor	3 - 4	5 min

Cuando elija la velocidad observe también las referencias de las recetas.

i Nota:

- ▶ Para mezclar mejor masas pesadas el aparato arranca con la velocidad 1, baja velocidad. Pasados aprox. 1,5 minutos de funcionamiento, cambia automáticamente a la velocidad 2. El LED verde indica este proceso. Vuelva a la velocidad 1 si no desea el cambio.
- ▶ El control electrónico de velocidad evita las sobrecargas del motor. Con una carga excesiva las RPM se reducen automáticamente en una configuración de velocidad. La indicación LED de la velocidad seleccionada se conserva.
- ▶ Uso en periodos breves: No use el aparato para amasar masas densas durante más de 10 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos a continuación.
- ▶ Use la protección contra salpicaduras para masas líquidas.

9. Pulse el botón OFF para apagar el aparato en cuanto la masa o bola de masa se haya formado. Desconecte el aparato de la alimentación.
10. Gire el mando giratorio (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.

i Nota:

El brazo incluye un conmutador de seguridad. El motor se apaga si el brazo se eleva durante el funcionamiento. Después de bajar el brazo sólo se continúa el funcionamiento después de pulsar de nuevo el botón de velocidad.

11. Saque el recipiente de mezcla girándolo hacia la izquierda.
12. Suelte la masa con una espátula y sáquela del recipiente de mezcla.
13. Para liberar la herramienta del eje motor, presiónela hacia arriba y gírela hacia la derecha. Ahora podrá sacarla con facilidad.
14. Limpie las piezas usadas como se describe en "Limpieza".

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica)

Velocidad 2 – 3

Ingredientes:

250g de mantequilla blanda o margarina, 250g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 2, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde pastelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja: 2
Temperatura: Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200°, horno de gas: Posición 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100g de pasas, 100g de frutos secos o 100g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza

Velocidad 1 – 2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.

Para la cobertura: 2 cucharadas de agua

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 1. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros

3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja: 2
Temperatura: Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220°
(Precalentar durante 5 minutos),
Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Limpeza

⚠ Advertencia:

- ▶ Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- ▶ No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ Precaución:

- ▶ No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- ▶ No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

- Use un trapo húmedo para limpiar el chasis.
- Limpie todos los accesorios extraíbles en el lavavajillas.

⚠ Precaución:

Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

- Accesorios no compatibles con lavavajillas

Especificaciones técnicas

Tensión/frecuencia nominal: 220-240V/ 50Hz
Consumo: 1000W
Clase de protección: II
Uso en periodos breves: 10 minutos
Peso neto: 5,84kg

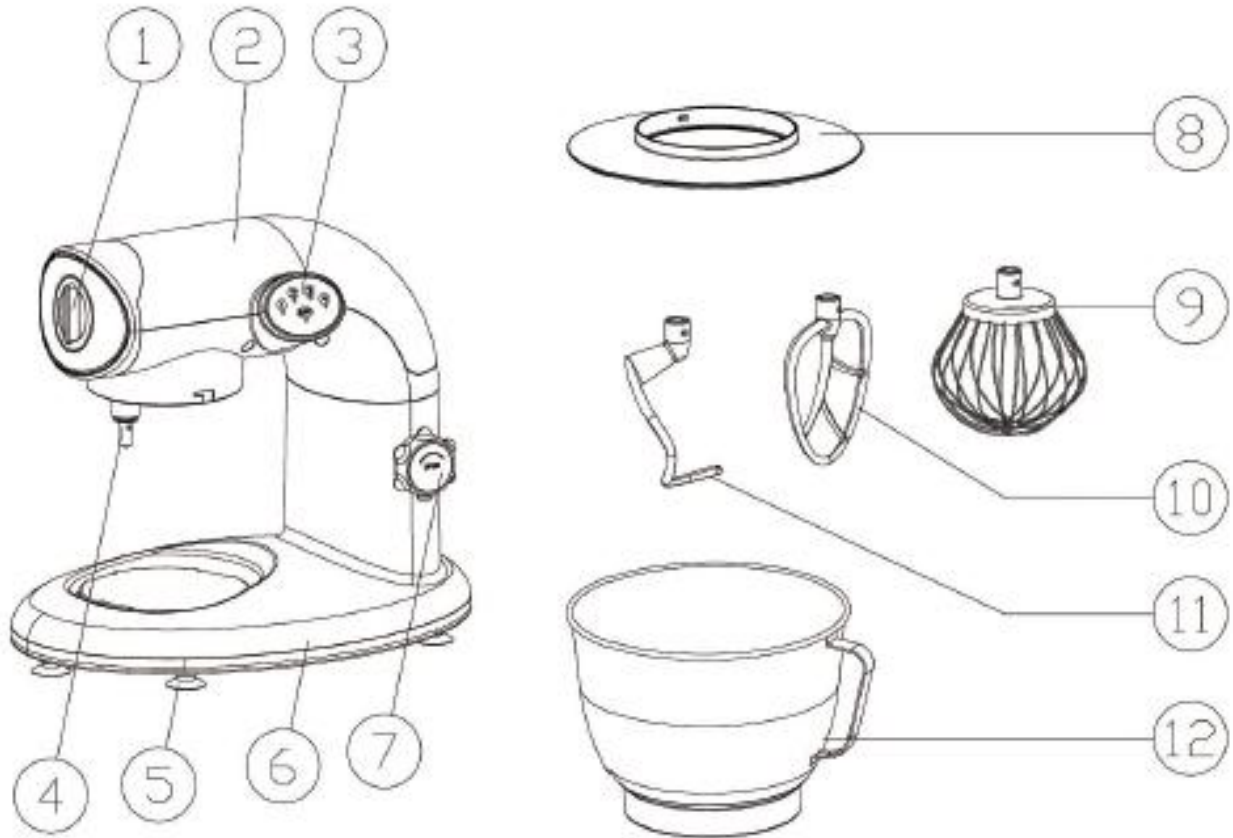
Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



ATENCIÓN: No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIANO



1	Mascherino di uscita	7	Leva bloccaggio e sbloccaggio del braccio
2	Braccio	8	Coperchio antischizzo
3	Pannello di controllo	9	Frusta
4	Asse rotante	10	Sbattitore
5	Piedi antiscivolo	11	Frusta per impasto
6	Base	12	Contenitore da 5 litri

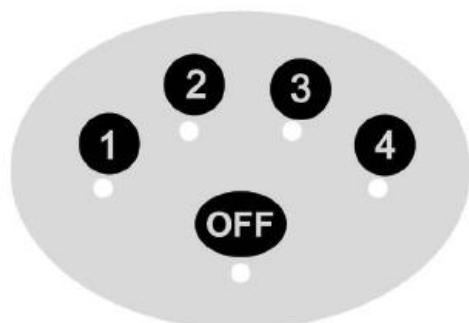
PRECAUZIONI MPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, bisogna osservare delle precauzioni di sicurezza di base, per ridurre il rischio d'incendi, scosse elettriche e lesioni a persone o cose. Vi preghiamo di osservare le seguenti istruzioni:

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina.
- Per evitare scosse elettriche, mai mettere il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio è utilizzato in prossimità di bambini.
- Scollegare l'apparecchio durante il cambio degli accessori e prima della pulizia.
- Evitare di toccare le parti in movimento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal centro assistenza per evitare ogni pericolo.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può provocare incendi, scariche elettriche e lesioni.
- Non utilizzare in ambienti esterni.
- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal bancone.
- Per ridurre i rischi di lesioni gravi a persone o al robot, durante la preparazione, tenere le mani e gli utensili lontano dalle lame e dai dischi.
- Le lame sono molto affilate, quindi è opportuno maneggiarle con cura.
- Per evitare rischi, non disporre mai le lame o i dischi sulla base.
- Non inserire mai gli alimenti con le mani, servirsi sempre del pestello.
- Spegnerne la macchina prima di cambiare gli accessori.
- Utilizzare l'apparecchio e montare gli accessori seguendo esclusivamente le istruzioni riportate su questo manuale.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, o da persone con scarsa conoscenza (inclusi i bambini), salvo che una persona responsabile della loro sicurezza non abbia fornito le dovute indicazioni. Sorvegliare sempre i bambini in prossimità dell'apparecchio per accertarsi che non giochino.
- I bambini devono essere sempre sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Il robot non è destinato all'utilizzo complementare di un timer esterno o di un comando a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito dal centro assistenza, dal produttore o da un tecnico qualificato, per evitare ogni pericolo.

Conservare queste istruzioni

Pannello di Controllo






OFF ---- Spegnerne

Tasto 1-4 ----- Velocità di funzionamento

Tasto 1 ----- Velocità minima – lento

Tasto 4 ----- Velocità massima – veloce

Regolare la velocità

Accessorio	Figura	Velocità	Tempo
Frusta per impasto		1, 2	1m:30sec a velocità 1; 6-8min a velocità 2
Frusta		3, 4	10 min
Sbattitore		1, 2, 3	10 min

Operazione normale per impastare la pasta






1. Velocità 1
2. Velocità 2

Dopo 1 minuto e mezzo a velocità 1 il robot passerà automaticamente a velocità 2 durante il processo di impastamento.

Posizioni di funzionamento

Avvertenza!

Far funzionare l'apparecchio quando gli accessori sono collegati al robot secondo questa tabella e unicamente in posizione di funzionamento.

Posizione				
1.				
2.		Scegliere tra la frusta per l'impasto, lo sbattitore o la frusta multiuso.		

Rischio di lesioni durante la rotazione degli utensili.






Quando l'apparecchio è in funzione, tenere le dita lontano dal recipiente.






ATTENZIONE: cambiare gli accessori solo dopo aver spento l'apparecchio e staccato la spina.

Quando l'apparecchio è messo sotto tensione, il motore continua a funzionare per un breve intervallo.

Come utilizzare:

Sbattitore, frusta e frusta per l'impasto

<p>1.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Ruotare la leva in senso orale e contemporaneamente alzare il braccio del robot come indicato nell'immagine.
<p>2.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Porre il contenitore sulla sua base e fissarlo girandolo in senso orario.• Mettere gli ingredienti scelti.• Capacità del recipiente: 1,5 kg di farina e 750 ml d'acqua.
<p>3.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Posizionare il coperchio del recipiente sul braccio e fissarlo ruotandolo in senso orale.
<p>4.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Installare a scelta lo sbattitore, la frusta o la frusta per impastare sull'asse rotante e ruotarla in senso orale. (come indicato in figura)
<p>5.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Spingere il braccio verso il basso nella posizione indicata in figura.• Collegare la spina.• Regolare la velocità desiderata.

<p>6.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'impasto è pronto, premere il tasto OFF dal pannello di controllo e scollegare la spina. Ruotare la leva in senso orario e alzare il braccio come indicato in figura.
<p>7.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere la frusta per impasto, lo sbattitore o la frusta multiuso in senso antiorario.
<p>8.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere il coperchio dal recipiente.
<p>9.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere il contenitore con il preparato dalla base in senso antiorario.
<p>10.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Spingere il braccio verso il basso nella posizione riportata in figura.

Pulizia e Manutenzione

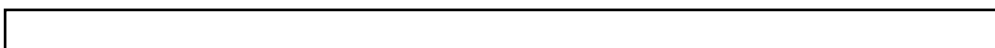
Spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina prima della pulizia del robot.

Corpo della macchina, mascherino di uscita.

Pulire con un panno umido e poi asciugare bene.

Mai utilizzare prodotti abrasivi o immergere l'apparecchio in alcun liquido.

Contenitore, accessori e coperchio.



Mai utilizzare spugne metalliche, lana d'acciaio o cloro per pulire il contenitore in acciaio inox. Utilizzare dell'aceto per togliere il calcare.

Tenere sempre il robot lontano da fonti di calore (fornelli, forno, forno a microonde, ecc.)

Accessori non compatibili con lavastoviglie

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare questo apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una X).