

**Topmatic®**

**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual  
Manuel d'instructions  
Handleiding  
دليل التعليمات  
Instrukcja użytkowania  
Manual de instrucciones**



**Multifunktionsmixer  
Multi-function stand mixer  
Batteur sur socle multifonction  
Multifunctionele keuken mixer  
عجانة  
Mikser stojący wielofunkcyjny  
Batidora amasadora multifuncional**

**PKM-1400.2**



## Übersicht über Komponenten und Steuerungen

1. Schwenkarm
2. Spritzschutz
3. Rührschüssel
4. Hebelknopf
5. Bedienfeld
6. Stufenregler
7. Gehäuse
8. Grundplatte
9. Saugfuß
10. Schutzscheibe
11. Kneithaken
12. Rührhaken
13. Schneebesens



## Wichtiger Sicherheitshinweis

1. Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie den Multifunktionsmixer zum ersten Mal verwenden.
2. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
3. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die auf unsachgemäße Verwendung oder die Nichtbeachtung unserer Betriebsanweisungen / Sicherheitshinweise zurückzuführen sind.
4. Um Stromschläge zu vermeiden, verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser.  
Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Knicken oder klemmen Sie das Netzkabel nicht fest. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen, um Stolpergefahr zu vermeiden.
6. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzversorgung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich unten am Motorblock. Dieses Gerät darf nur an eine Wechselstromversorgung (~) angeschlossen werden. Der Motor muss immer ausgeschaltet sein, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. (Schalter (Nr. 6) in der Einstellung „0“).
7. Nicht im Freien verwenden. Nur für Innenräume geeignet.

8. Dieses Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe einer offenen Flamme, leicht entflammaren Materialien (Vorhänge, Textilien usw.), eines Heizkörpers, eines Ofens oder einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden.
9. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine horizontale und ebene Fläche.
10. Stellen Sie dieses Gerät so nah wie möglich an der Stromquelle auf, damit Sie den Stecker schnell und einfach abziehen können.
11. Das Gerät muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Leistungstyp betrieben werden. Wenn Sie sich über die Details des verfügbaren Netzteils nicht sicher sind, wenden Sie sich an Ihren Händler oder das örtliche Netzteilunternehmen.
12. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da Sie durch Öffnen und Entfernen der Abdeckungen gefährlichen unter Spannung stehenden Bauteilen oder anderen Gefahren ausgesetzt sind. Reparaturen sollten nur in einer qualifizierten Werkstatt durchgeführt werden.
13. Dies ist kein Spielzeug! Von Kindern fernhalten. Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern verwendet und aufbewahrt werden. Eine sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
14. Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerlauf und ohne Aufsicht.
15. Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile mit Ihren Fingern. Während des Betriebs des Geräts dürfen keine Gegenstände wie Löffel oder Teigschaber in die Schüssel eingeführt werden.
16. Bitte beachten Sie, dass bei der Weitergabe des Geräts an Dritte die Bedienungsanleitung enthalten sein muss.
17. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder vor der Reinigung verwenden. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich nähernden Teilen nähern.
18. Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
19. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen.

## **Verwendungszweck**

Dieses Gerät dient als Knetter für die Herstellung von Teig, Cremes, Sahne und Eiweiß:

1. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und sollte nur deshalb verwendet werden. Es darf nur so verwendet werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.
2. Sie können das Gerät nicht für kommerzielle Zwecke verwenden. Jede andere Verwendung wird als unangemessen angesehen und kann sogar zu Sachschäden oder Personenschäden führen.
3. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Alle Teile der Küchenmaschine sind vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen. (siehe Abschnitt: Reinigung).
2. Nehmen Sie die erforderliche Kabellänge aus der Basis und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

## **Testeinsatz**

1. Geben Sie zuerst die Zutaten wie vom Hersteller angegeben in die Schüssel und drücken Sie dann den Hebelknopf (Nr.4) gegen den Uhrzeigersinn, um den Schwenkarm anzuheben.
2. Stellen Sie die mit Zutaten gefüllte Rührschüssel (Nr.3) darunter und verriegeln Sie sie im Uhrzeigersinn.
3. Setzen Sie den Kneithaken (Nr.11) oder den Rührhaken (Nr.12) oder den Schneebesens (Nr.13) in die Antriebswelle ein und verriegeln Sie ihn im Uhrzeigersinn.
4. Drücken Sie den Schwenkarm (Nr.1) nach unten, indem Sie den Hebelknopf im Uhrzeigersinn drehen.

## **Anwendung der Knetmaschine**

### **A. Teig mischen oder kneten:**

1. Unser Vorschlag von Mehl und Wasser im Verhältnis 5: 3.
2. Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel darauf, dass die maximale Menge von 1500 g nicht überschritten wird.
3. Der Knet- oder Rührhaken sollte verwendet werden.
4. Stellen Sie zuerst Geschwindigkeit 1 ein, um 10 Sekunden zu mischen, dann Geschwindigkeit 2 für weitere 10 Sekunden und, danach Geschwindigkeit 3 für ungefähr 3 Minuten.



5. Verwenden Sie das Werkzeug nicht länger als 5 Minuten am Stück und lassen Sie es 20 Minuten lang abkühlen.

### **B. Eiweiß oder Sahne schlagen**

1. Schalten Sie Geschwindigkeit 4 bis Geschwindigkeit 6 ein und schlagen Sie das Eiweiß je nach Größe der Eier etwa 5 Minuten lang auf, bis es steif ist.
2. Die maximale Menge beträgt 24 Eier.
3. Für Schlagsahne 250 ml frische Sahne bei einer Geschwindigkeit von 4 bis 6 etwa 5 Minuten lang schlagen.
4. Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
5. Der Schneebesen sollte verwendet werden.
6. Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als jeweils 10 Minuten und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.

### **C. Mischen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten:**

1. Mischen Sie die Zutaten nach dem verfügbaren Rezept von Geschwindigkeit 1 bis 6 für ca. 5 Minuten.
2. Überschreiten Sie nicht die maximale Menge für die Rührschüssel.
3. Der Rührhaken sollte verwendet werden.
4. Verwenden Sie den Rührhaken nicht länger als jeweils 10 Minuten und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.

### **Knethaken, Rührhaken und Schneebesen zusammenbauen**

1. Stellen Sie vor dem Anbringen des Knethakens, des Rührhakens oder des Schneebesens sicher, dass das Netzkabel abgezogen ist.
2. Drücken Sie den Hebelknopf nach oben, um den Schwenkarm nach oben zu heben.
3. Bringen Sie die Schutzscheibe (Nr. 10).
4. Setzen Sie die Knet-/Rührhaken oder den Schneebesen auf die Antriebswelle und verriegeln Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag.



## Reinigung

1. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler vor dem Reinigen auf „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
3. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
4. Verwenden Sie zum Reinigen keine Drahtbürste oder andere Scheuermittel und keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
5. Reinigen Sie das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch und einem Spritzer Spülmittel. Mit einem Tuch trocknen.
6. Reinigung des Zubehörs von Knethaken, Rührhaken und Spritzschutz: Die Aufsätze sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Hitze und aggressive Reinigungsmittel können den Aufsatz ebenfalls verziehen oder verfärben.
7. Schneebesen und Rührschüssel können mit warmem Wasser und Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

## Lieferumfang

1. Hauptkörper --- 1 Satz
2. Rührschüssel --- 1 Stk.
3. Rührhaken --- 1 Satz
4. Knethaken --- 1 Satz
5. Schneebesen --- 1 Satz
6. Spritzschutz --- 1 Stk.
7. Bedienungsanleitung --- 1 Stk.

## Technische Daten

Netzspannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistung: 1400W

## Entsorgung



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

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

## Overview of components and controls

1. Swiveling arm
2. Splash guard
3. Mixing bowl
4. Lever knob
5. Control panel
6. Switch button
7. Lower housing
8. Base plate
9. Suction foot
10. Protective disc
11. Dough hook
12. Flat Beater
13. Wire whip



## Important safety advice

1. Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly, before you use the stand mixer for the first time.
2. The device should only be used for its intended purpose.
3. No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions / safety notes.
4. To avoid electric shocks do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
5. Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
6. Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. the rating plate can be found on the bottom of the motor block. this appliance is only to be connected to an AC supply (~). the motor must always be switching off before the appliance is connected with the mains supply. (Switch (No. 6) in the "0" setting).
7. Do not use outdoors. Only suitable for use indoors.
8. This device should not be set up in close proximity to a naked flame, easily flammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
9. Before use place the device on a horizontal and flat surface.

10. Place this device as close as possibly to the power source, so that you can desconnect the plug quickly and easily.
11. The device must be operated with the power type specified on the rating plate. if you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
12. Do not attempt to repair the device yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers. repairs should only be carried out in a qualified workshop.
13. This is not a toy! keep away from children. the device should be used and stored out of the reach of children. careful supervision is required when the device is used by or in the vicinity of children.
14. Never operate the appliance idly and without supervision.
15. During use do not touch moving parts with your fingers. no objects such as spoons or dough scrapers, are allowed to insert into the bowl when the appliance is in operation.
16. Please note that when passing the device onto a third party, the operating instructions must be included.
17. Unplug the appliance for not in use or before cleaning. switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which are in use.
18. If the supply cord is damaged, its must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, 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.

### **Intended Use**

This device serves as kneader for making dough, creams, cream milk, egg whites:

1. It is intended solely for this purpose and should only be used therefore. It may only be used in the way as described in this instruction manual.
2. You can not use the appliance for commercial usage. Any other use is considered inappropriate and may even lead to property damage or personal injury.
3. The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

## **Before first use**

1. All parts of the kitchen machine are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (see section: Cleaning).
2. Take out the required length of cable from the base and connect the device to the mains supply.

## **Trial use**

1. First mix up the ingredients as what the manufacturer indicates, then press the level knob (No. 4) in anti-clockwise direction to lift the swiveling arm.
2. Assemble the mixing bowl (No. 3) filled with ingredients, then lock it clockwise.
3. Insert the dough hook (No.11) the flat beater (No. 12) or the wire whip (No. 13) into the drive shaft and lock it clockwise.
4. Press the swiveling arm (No. 1) downwards by turning the level knob in clockwise direction.

## **Application of kneading machine**

### **A. To mix or knead dough:**

1. Our suggestion of flour and water at a ratio of 5:3.
2. When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity 1500g is not exceeded.
3. The kneading hook or flat beater should be used.
4. Adjust firstly speed 1 to mix 10 seconds, then speed 2 to mix 10 seconds, afterwards speed 3 for about 3 minutes.
5. Use the tool no longer than 5 minutes continuously at a time and keep it 20 minutes to cool down.

### **B. Whipping egg whites or cream**

1. Switch on speed 4 to speed 6, whip the egg whites without stopping for about 5 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
2. Maximum quantity is 24 eggs.
3. For whipped cream, whip 250ml fresh cream at speed 4 to 6 for about 5 Minutes.
4. When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quality is not exceeded.
5. The wire whip should be used.
6. Use the wire whip no more than 10 minutes continuously at a time and let it cool down for 15 minutes.

### **C. Mixing shakes, cocktails or other liquids:**

1. Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 1 to 6 for about 5 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.
3. The flat beater should be used.
4. Use flat beater no more than 10 minutes continuously at a time and let it cool down for 15 minutes.

### **Assembling dough hook, flat beater and wire whip**

1. Before attaching the dough hook, flat beater, or wire whip, make sure that the power cord is unplugged.
2. Push the lever button up to raise the swing arm.
3. Attach the protective disc (No. 10).
4. Place the dough hook, flat beater or wire whip on the drive shaft and lock it clockwise to the end stop.



### **Cleaning**

1. Before cleaning place the speed control knob at the position of “0” and disconnect the appliance from mains power supply.
2. After use keep the device to cool down before you start to clean it.
3. Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.
4. Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning and do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
5. Cleaning of motor housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid. dry with a cloth.
6. Cleaning of accessories of dough hook, flat beater, splash guard and protective cover: the attachments are not suitable for dishwasher. Heat

and aggressive cleaning agents may also warp or discolor the attachment.  
7. Wire whip, mixing bowl, can be cleaned with warm water and detergent or in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners.

### **Scope of delivery**

1. Main body---1 set
2. Mixing bowl ---1 pc
3. Flat beater---1 set
4. Dough hook---1 set
5. Wire whip---1 set
6. Splash guard---1 pc
7. Instruction manual---1 pc

### **Specification**

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1400W

### **Waste Management**



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

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.



## Présentation des composants et des commandes

1. Tête inclinable
2. Couvercle anti-éclaboussures
3. Bol de mélange
4. Bouton de levier
5. Panneau de contrôle
6. Bouton de vitesse
7. Logement inférieur
8. Plaque de base
9. Pied ventouse
10. Disque de protection
11. Crochet pétrisseur
12. Batteur de mélange
13. Fouet



## Conseils de sécurité importants

1. Veuillez lire attentivement et attentivement les informations et les conseils de sécurité contenus dans ce mode d'emploi avant d'utiliser le batteur sur socle pour la première fois.
2. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.
3. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect de nos instructions d'utilisation / consignes de sécurité.
4. Pour éviter les chocs électriques, n'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau.  
N'immergez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne pliez pas ou ne serrez pas le cordon d'alimentation. Pour éviter tout risque de trébuchement, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
6. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'alimentation secteur. la plaque signalétique se trouve au bas du bloc moteur. cet appareil doit uniquement être connecté à une alimentation secteur (~). le moteur doit toujours être éteint avant de brancher l'appareil sur le secteur. (Commutateur (n ° 6) dans le réglage «0»).
7. Ne pas utiliser à l'extérieur. convient uniquement aux utilisations indoors.

8. Cet appareil ne doit pas être installé à proximité d'une flamme nue, de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou d'une autre source de chaleur.
9. Avant utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et plate.
10. Placez cet appareil aussi près que possible de la source d'alimentation, afin de pouvoir débrancher la prise rapidement et facilement.
11. L'appareil doit être utilisé avec le type d'alimentation spécifié sur la plaque signalétique. si vous n'êtes pas sûr des détails de l'alimentation disponible, demandez à votre revendeur ou à la compagnie d'électricité locale.
12. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car vous serez exposé à des composants sous tension dangereux ou à d'autres dangers en ouvrant et en retirant les capots. les réparations ne doivent être effectuées que dans un atelier qualifié.
13. Ce n'est pas un jouet! garder loin des enfants. l'appareil doit être utilisé et conservé hors de la portée des enfants. une surveillance attentive est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
14. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et sans surveillance.
15. Pendant l'utilisation, ne touchez pas les pièces mobiles avec vos doigts. aucun objet, comme une cuillère ou un grattoir à pâte, ne doit être inséré dans le bol lorsque l'appareil est en marche.
16. Veuillez noter que lors du passage de l'appareil à un tiers, le mode d'emploi doit être inclus.
17. Débranchez l'appareil pour ne pas l'utiliser ou avant de le nettoyer. éteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou d'approcher des pièces en cours d'utilisation.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

### **Utilisation conforme**

Cet appareil sert de pétrin pour faire de la pâte, des crèmes, du lait à la crème, des blancs d'œufs:

1. Il est destiné uniquement à cette fin et ne doit être utilisé qu'en conséquence. Il ne peut être utilisé que de la manière décrite dans ce manuel d'instructions.
2. Vous ne pouvez pas utiliser l'appareil à des fins commerciales. toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut même entraîner des dommages matériels ou des blessures.
3. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

### **Avant la première utilisation**

1. Toutes les pièces de la machine de cuisine doivent être nettoyées à fond avant d'être utilisées pour la première fois. (voir section: Nettoyage).
2. Retirez la longueur de câble requise de la base et connectez l'appareil au secteur.

### **Utilisation d'essai**

1. Mélangez d'abord les ingrédients selon les indications du fabricant, puis appuyez sur le bouton de niveau (n ° 4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour soulever le bras pivotant.
2. Assemblez le bol mélangeur (n ° 3) rempli d'ingrédients, puis verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Insérez le crochet pétrisseur (n ° 11) ou le batteur de mélange (n ° 12) ou le fouet (n ° 13) dans l'arbre d'entraînement et verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Appuyez sur la tête inclinable (n ° 1) vers le bas en tournant le bouton de niveau dans le sens des aiguilles d'une montre.

### **Application de la machine à pétrir**

#### **A. Pour mélanger ou pétrir la pâte:**

1. Notre suggestion de farine et d'eau dans un rapport de 5: 3.
2. Lors du remplissage du bol, assurez-vous que la quantité maximale de 1500 g n'est pas dépassée.
3. Le crochet pétrisseur ou le batteur de mélange doit être utilisé.
4. Réglez d'abord la vitesse 1 pour mélanger 10 secondes, puis la vitesse 2 pour mélanger 10 secondes, puis la vitesse 3 pendant environ 3 minutes.
5. N'utilisez pas l'outil plus de 5 minutes en continu à la fois et laissez-le refroidir 20 minutes.

## **B. Fouetter les blancs d'œufs ou la crème**

1. Passer de la vitesse 4 à la vitesse 6, fouetter les blancs d'œufs sans s'arrêter pendant environ 5 minutes, selon la taille des œufs, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
2. La quantité maximale est de 24 œufs.
3. Pour la crème fouettée, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 4 à 6 pendant environ 5 minutes.
4. Lors du remplissage du bol à mélanger avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, veuillez vous assurer que la qualité maximale n'est pas dépassée.
5. Le fouet doit être utilisé.
6. Utilisez un fouet pas plus de 10 minutes en continu à la fois et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

## **C. Mélange de shakes, cocktails ou autres liquides:**

1. Mélanger les ingrédients selon la recette disponible, de la vitesse 1 à 6 pendant environ 5 minutes.
2. Ne dépassez pas la quantité maximale pour le bol de mélange.
3. Le batteur de mélange doit être utilisé.
4. Utilisez un batteur de mélange pas plus de 10 minutes en continu à la fois et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

## **Assemblage du crochet pétrisseur, du batteur de mélange et du fouet**

1. Avant de fixer le crochet pétrisseur, le batteur de mélange ou le fouet assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Appuyez sur le bouton de levier vers l'haut, de manière à relever la tête inclinable vers l'haut.
3. Fixez le disque de protection (n ° 10).
4. Insérez le crochet de pétrisseur, le batteur de mélange ou le fouet sur l'arbre d'entraînement et verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



## **Nettoyage**

1. Avant le nettoyage, placez le bouton de vitesse sur la position «0» et débranchez l'appareil du secteur.
2. Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de commencer à le nettoyer.
3. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
4. N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres ustensiles abrasifs pour le nettoyage et n'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs.
5. Nettoyage du carter du moteur uniquement avec un chiffon humide et un jet de liquide vaisselle. sécher avec un chiffon.
6. Nettoyage des accessoires du crochet pétrisseur, du batteur de mélange, du disque de protection et du couvercle anti-éclaboussures: les accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent également déformer ou décolorer l'accessoires.
7. Le fouet et le bol de mélange peuvent être nettoyés à l'eau tiède et au détergent ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

## **Contenu de la livraison**

1. Corps principal --- 1 jeu
2. Bol de mélange --- 1 pc
3. Batteur de mélange --- 1 jeu
4. Crochet de pétrissage --- 1 jeu
5. Fouet --- 1 set
6. Couvercle anti-éclaboussures --- 1 pc
7. Manuel d'introduction --- 1 pc

## Spécifications techniques

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1400W

## Gestion des déchets



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

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

## Overzicht van componenten en bedieningselementen

1. Draaibare arm
2. Spatscherm
3. Mengkom
4. Hendelknop
5. Configuratiescherm
6. Schakelknop
7. Lagere behuizing
8. Bodemplaat
9. Zuigvoet
10. Beschermende schijf
11. Kneedhaak
12. Kloppers
13. Garde



## Belangrijk veiligheidsadvies

1. Lees de informatie en veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en grondig door voordat u de keukenmixer voor het eerst gebruikt.
2. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel.
3. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik of het niet naleven van onze bedieningsinstructies / veiligheidsinstructies.
4. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.  
Dompel het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
5. Knik of klem het netsnoer niet. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen om elk struikelgevaar te voorkomen.
6. Zorg ervoor dat de spanning op het typeplaatje overeenkomt met die van de netvoeding. het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van het motorblok. dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact (~). de motor moet altijd worden uitgeschakeld voordat het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet. (Schakelaar (nr. 6) in de "0" -instelling).
7. Gebruik niet buitenshuis. alleen geschikt voor indorrs.
8. Dit apparaat mag niet worden opgesteld in de buurt van open vuur, licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel, enz.), Een radiator, een oven of

een andere warmtebron.

9. Plaats het apparaat voor gebruik op een horizontaal en vlak oppervlak.
10. Plaats dit apparaat zo dicht mogelijk bij de stroombron, zodat u de stekker snel en gemakkelijk kunt loskoppelen.
11. Het apparaat moet worden gebruikt met het stroomtype dat op het typeplaatje is vermeld. als u niet zeker bent over de details van de beschikbare stroomvoorziening, neem dan contact op met uw dealer of het plaatselijke stroombedrijf.
12. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat u wordt blootgesteld aan gevaarlijke onderdelen of andere gevaren door de afdekkingen te openen en te verwijderen. reparaties mogen alleen worden uitgevoerd in een gekwalificeerde werkplaats.
13. Dit is geen speelgoed! blijf van kinderen weg. het apparaat moet worden gebruikt en opgeslagen buiten het bereik van kinderen. zorgvuldig toezicht is vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
14. Gebruik het apparaat nooit zonder werk en zonder toezicht.
15. Raak tijdens gebruik geen bewegende delen aan met uw vingers. er mogen geen voorwerpen zoals lepels of deegschrapers in de kom worden geplaatst wanneer het apparaat in werking is.
16. Houd er rekening mee dat wanneer u het apparaat aan derden doorgeeft, de gebruiksaanwijzing moet worden bijgevoegd.
17. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voor het schoonmaken. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die in gebruik zijn.
18. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens serviceagent of een persoon met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
19. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

## **Beoogd gebruik**

Dit apparaat dient als kneder voor het maken van deeg, room, melk, eiwit:

1. Het is uitsluitend voor dit doel bedoeld en mag daarom alleen worden gebruikt. Het mag alleen worden gebruikt op de manier zoals beschreven in deze instructiehandleiding.



2. U mag het apparaat niet gebruiken voor commercieel gebruik. elk ander gebruik wordt als ongepast beschouwd en kan zelfs leiden tot materiële schade of persoonlijk letsel.

3. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

### **Voor het eerste gebruik**

1. Alle onderdelen van de keukenmachine moeten grondig worden schoongemaakt voordat ze voor het eerst worden gebruikt. (zie sectie: Reiniging).

2. Haal de benodigde kabellengte uit de basis en sluit het apparaat aan op het lichtnet.

### **Proefgebruik**

1. Meng eerst de ingrediënten zoals de fabrikant aangeeft en druk vervolgens de niveaunknop (nr. 4) tegen de klok in om de zwenkarm op te tillen.

2. Zet de mengkom (nr. 3) gevuld met ingrediënten in elkaar en vergrendel deze met de klok mee.

3. Steek de kneedhaak (nr. 11) of de kloppers (nr. 12) of de garde (nr. 13) in de aandrijfjas en vergrendel deze met de klok mee.

4. Druk de zwenkarm (nr. 1) naar beneden door de niveaunknop met de klok mee te draaien.

### **Toepassing van kneedmachine**

#### **A. Om deeg te mengen of te kneden:**

1. Onze suggestie van bloem en water in een verhouding van 5: 3.

2. Zorg er bij het vullen van de mengkom voor dat de maximale hoeveelheid van 1500 g niet wordt overschreden.

3. De kneedhaak of het mengmes moet worden gebruikt.

4. Pas eerst snelheid 1 aan om 10 seconden te mengen, vervolgens snelheid 2 om 10 seconden te mengen, daarna snelheid 3 gedurende ongeveer 3 minuten.

5. Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten ononderbroken en laat het 20 minuten afkoelen.

#### **B. Kloppen van eiwitten of room**

1. Zet snelheid 4 op snelheid 6, klop de eiwitten zonder te stoppen

ongeveer 5 minuten op, afhankelijk van de grootte van de eieren, tot ze stijf zijn.

2. Maximale hoeveelheid is 24 eieren.

3. Klop voor slagroom 250 ml verse room op snelheid 4 tot 6 gedurende ongeveer 5 minuten.

4. Zorg er bij het vullen van de mengkom met verse melk, room of andere ingrediënten voor dat de maximale kwaliteit niet wordt overschreden.

5. De garde moet worden gebruikt.

6. Gebruik de eierklopper niet langer dan 10 minuten achter elkaar en laat het 15 minuten afkoelen.

### **C. Mixen van shakes, cocktails of andere vloeistoffen:**

1. Meng de ingrediënten volgens het beschikbare recept, van snelheid 1 tot 6 gedurende ongeveer 5 minuten.

2. Overschrijd de maximale hoeveelheid voor de mengkom niet.

3. De mengklopper moet worden gebruikt.

4. Gebruik de kloppers niet langer dan 10 minuten achter elkaar en laat het 15 minuten afkoelen.

### **Montagehaak, mengmes en eierklopper**

1. Voordat u de kneedhaak, het mengmes of de garde bevestigt, moet u ervoor zorgen dat het netsnoer is losgekoppeld.

2. Druk de niveaunknop omhoog, zodat de zwenkarm omhoog gaat.

3. Bevestig de beschermende schijf (nr. 10).

4. Plaats de kneedhaken of de kloppers of de garde op de aandrijfzas en vergrendel deze met de klok mee tot aan de aanslag.



## **Reiniging**

1. Zet voor het reinigen de snelheidsregelknop in de stand "0" en koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat na gebruik afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
3. Dompel het apparaat niet onder in water. dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
4. Gebruik voor het reinigen geen staalborstel of ander schurend gereedschap en gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
5. Reiniging van het motorhuis alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel. droog met een doek.
6. Reiniging van accessoires van kneedhaak, kloppers, spatbescherming en beschermkap: de opzetstukken zijn niet geschikt voor vaatwasser. hitte en agressieve reinigingsmiddelen kunnen het opzetstuk ook vervormen of verkleuren.
7. Garde en mengkom kunnen worden schoongemaakt met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser. Gebruik geen schuurmiddelen.

## **Leveringsomvang**

1. Hoofdgedeelte --- 1 set
2. Mengkom --- 1 st
3. Kloppers --- 1 set
4. Kneedhaak --- 1 set
5. Garde --- 1 set
6. Spatbescherming --- 1 st
7. Introductiehandleiding --- 1 st

## **Technische gegevens**

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 1400W

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geassocieerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinning en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

## نظرة عامة على المكونات وعناصر التحكم

1. ذراع الدوران
2. حارس سبلاش
3. خلط وعاء
4. عقدة الكبد
5. لوحة التحكم
6. زر التبديل
7. الإسكان الأدنى
8. لوحة أساسية
9. شفت القدم
10. قرص واقية
11. ربط العجين
12. مهاجم مسطح
13. سلك سوط



## نصائح سلامة هامة

1. يرجى قراءة المعلومات ونصائح السلامة الواردة في تعليمات التشغيل هذه بعناية ودقة، قبل استخدام خلاط الوقوف للمرة الأولى.
2. يجب استخدام الجهاز فقط للغرض المقصود منه.
3. يتم قبول أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن الاستخدام غير السليم أو إغراء فايلمرقبة تعليمات التشغيل لدينا / ملاحظات السلامة.
4. لتجنب الصدمات الكهربائية لا تستخدم هذا الجهاز في محيط المياه.
5. لا تزج التيار الرئيسي الرصاص في الماء أو سائل آخر.
6. لا تزن أو تشبك القوة الرئيسية الرصاص. لتجنب أي خطر من التعثر لا يسمح القوة الرئيسية يؤدي إلى شقق على حافة طاولة أو عداد.
7. أكد من أن الجهد الموضح على لوحة التقييم يتوافق مع تلك من العرض الرئيسي. يمكن العثور على لوحة التقييم في أسفل كتلة المحرك. إن هذا الجهاز لن يرتبط إلا بإمدادات AC. يجب أن يغلق المحرك دائما قبل أن يتم توصيل الجهاز مع العرض الرئيسي. (زر التبديل (رقم 6) في إطار "0").
8. لا تستخدم في الهواء الطلق. مناسبة فقط للاستخدام في الداخل.
9. لا ينبغي أن يتم تعيين هذا الرذيلة على مقربة من لهب عارية، والمواد القابلة للاشتعال بسهولة (الستائر والمنسوجات، الخ)، المبرد، فرن أو مصدر الحرارة الأخرى.
10. قبل استخدام مكان الجهاز على سطح أفقي ومسطح.
11. المكان هو الجهاز أقرب ما يكون إلى مصدر الطاقة، بحيث يمكنك فصل المكونات بسرعة وسهولة.



11. يجب تشغيل الجهاز بنوع الطاقة المحدد على لوحة التصنيف. إذا كنت غير متأكد من تفاصيل امدادات الطاقة المتاحة، كك تاجر أو شركة امدادات الطاقة المحلية.
12. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، بما أنك ستعرض لمكونات حية خطيرة أو لمخاطر أخرى عن طريق فتح الغطاء وإزالته. ولا ينبغي إجراء الإصلاحات إلا في ورشة عمل مؤهلة.
13. هذه ليست لعبة! الابتعاد عن الأطفال. يجب استخدام الجهاز وتخزينه بعيداً عن متناول الأطفال. مطلوب إشراف دقيق عند استخدام الجهاز من قبل أو في المناطق المجاورة للأطفال.
14. لا تعمل أبداً الجهاز مكتوف الأيدي ودون إشراف.
15. أثناء الاستخدام لا تلمس الأجزاء المتحركة بأصابعك. لا ينبغي إدخال أي أشياء مثل الملاعق أو مكشطات العجين في الوعاء عندما يكون الجهاز في حالة تشغيل.
16. يرجى ملاحظة أنه عند تمرير الجهاز إلى طرف ثالث، يجب تضمين تعليمات التشغيل.
17. افصل الجهاز بعد الاستخدام أو قبل التنظيف. إيقاف تشغيل الجهاز قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المستخدمة.
18. وإذا تلف حبل العرض، يجب الاستعاضة عنه بالصانع أو وكيل خدمته أو بشخص ذي مؤهلات مماثلة لتجنب الخطر.
19. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم إعطاء الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

#### الاستخدام المقصود

هذا الجهاز بمثابة العنيز لصنع العجين والكريمات أو بياض البيض:

1. والقصد من ذلك هو فقط لهذا الغرض، وينبغي أن تستخدم فقط لذلك. يمكن استخدامه فقط في الطريقة كما هو موضح في دليل التعليمات هذا.
2. لا يمكنك استخدام الجهاز للاستخدام التجاري. أي استخدام آخر يعتبر غير مناسب وقد يؤدي حتى إلى تلف الممتلكات أو الإصابة الشخصية.
3. لا يتحمل المنوف أكتيور أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير السليم.

#### قبل الاستخدام الأول

1. جميع أجزاء من آلة المطبخ هي أن تكون نظيفة تماماً قبل استخدامها لأول مرة، (انظر القسم: التنظيف). لا يمكنك استخدام الجهاز للاستخدام التجاري. ويعتبر أي استخدام آخر غير مناسب بل قد يؤدي إلى ضرر في الممتلكات أو إصابة شخصية.
- استخدام المحاكمة
1. خلط المكونات أولاً كما يشير إلى الشركة المصنعة، ثم اضغط مقبض ذراع (رقم 4) في اتجاه اتجاه عقارب الساعة في اتجاه رفع الذراع الدوران.
2. تجميع وعاء خلط (رقم 3) مليئة المكونات، ثم قفله في اتجاه عقارب الساعة.
3. أدخل خطاف العجين (رقم 11)، الخافق المسطح (رقم 12) أو سوط السلك (رقم 13) في رمح محرك الأقراص و قفل في اتجاه عقارب الساعة.
4. اضغط على ذراع الدوران (رقم 1) إلى الأسفل عن طريق تحويل مقبض الرافعة في اتجاه عقارب الساعة مباشرة.

#### تطبيق آلة العجن

#### A. لخلط العجين أو يعجن

1. اقتراحنا من الطحين والماء هو في نسبة 5:3



2. عند ملء وعاء خلط، يرجى التأكد من أن لا يتم تجاوز الحد الأقصى لكمية 1500g
3. وينبغي استخدام ربط العجين أو الخافق شقة.
4. الإعلان فقط السرعة الأولى 1 لخلط 10 ثانية، ثم السرعة 2 لخلط 10 ثوان، وبعد ذلك السرعة 3 لحوالي 3 دقائق.
5. استخدم الأداة لمدة لا تزيد عن 5 دقائق بشكل مستمر في كل مرة واطرها 20 دقيقة لتبرد.

### **B. جلد بياض البيض أو كريم**

1. التبديل على السرعة 4 إلى سرعة 6، سوط بياض البيض دون توقف لحوالي 5 دقائق، وفقا لحجم البيض، حتى قاسية.
2. أقصى كمية 24 بيضة.
3. بالنسبة للكريم المخفوق، سوط 250 مل كريم طازج بسرعة 4 إلى 6 لمدة 5 دقائق.
4. عند ملء وعاء خلط مع الحليب الطازج، كريم أو غيرها من المكونات، يرجى التأكد من أن يتم تجاوز أقصى كمية
5. يجب استخدام سوط السلك.
6. استخدم سوط السلك لا يزيد عن 10 دقائق بشكل مستمر في وقت واطرها يبرد لمدة 15 دقيقة.

### **C. خلط كريس شا، الكوكتيلات أو السوائل الأخرى**

1. اخطي المكونات حسب الوصفة المتاحة، من السرعة 1 إلى 6 لمدة 5 دقائق.
2. لا تتجاوز الحد الأقصى للكمية لوعاء الخلط.
3. وينبغي استخدام الخافق شقة.
4. استخدم الخافق المسطح ما لا يزيد عن 10 دقائق متواصلة في كل مرة واطرها يبرد لمدة 15 دقيقة.

### **تجميع ربط العجين، الخافق شقة والسوط الأسلاك**

1. قبل إرفاق ربط العجين، خافق شقة أو سوط الأسلاك تأكد من قطع سلك الطاقة.
2. اضغط على مقبض الرافعة لرفع الذراع المتأرجح للأعلى..
3. إرفاق القرص الواقي (رقم 10).
4. إدراج ربط العجين، الخافق شقة أو سوط الأسلاك على رمح القيادة وقف قفل في اتجاه عقارب الساعة إلى حد التوقف.



## تنظيف

1. قبل تنظيف المكان، ومقبض التحكم في السرعة في موقف "0" وفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
2. بعد استخدام السماح للجهاز تهدئة قبل البدء في تنظيفه.
3. لا تغمر الجهاز في الماء. وهذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية أو حريق.
4. لا تستخدم فرشاة سلكية أو أواني جليخ أخطر لالنكاء ولا تستخدم عوامل تنظيف عدوانية أو جليخ.
5. تنظيف المساكن المحركة فقط بقطعة قماش مبللة ويخ من سائل الغسيل. جاف بقطعة قماش.
6. تنظيف الملحقات من ربط العجين، الخافق شقة، رشة الحرس وغطاء واقية: المرفق ليست مناسبة لغسالة صحن. قد الحرارة ومواد التنظيف العدوانية أيضا تشوه أو تغيير لون المرفقات.
7. يمكن تنظيف سوط الأسلاك وطبق الخلط بالماء الدافئ والمنظفات أو في غسالة الصحن. لا تستخدم منظفات حمالة الصدر.

## نطاق التسليم

1. الجسم الرئيسي — 1 مجموعة
2. خلط وعاء - 1 جهاز كمبيوتر
3. مضارب مسطح - 1 مجموعة
4. ربط العجين --- 1 مجموعة
5. سوط سلكي — 1 مجموعة
6. حارس سبلاش — 1 جهاز كمبيوتر
7. دليل التعليمات — 1 جهاز كمبيوتر

## مواصفات

الجهد: 60Hz/240V- 50-220  
الطاقة: 1400W

## إدارة النفايات

الرمز أعلاه وعلى المنتج يعني أن المنتج يصنف على أنه معدات كهربائية أو إلكترونية ولا ينبغي التخلص منها مع النفايات المنزلية أو التجارية الأخرى في نهاية عمرها النافع.

نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) تم وضع التوجيه (EU/19/2012) لإعادة تدوير المنتجات باستخدام أفضل التقنيات المتاحة للاستعادة وإعادة التدوير لتقليل التأثير على البيئة، ومعالجة أي مواد خطيرة وتجنب زيادة مكب النفايات. الاتصال بالسلطات المحلية (و) أو معلومات عن التخلص الصحيح من المعدات الكهربائية أو الإلكترونية.





## Przegląd komponentów i elementów sterujących

1. Ramię obrotowe
2. Tacka na rozpryski
3. Miska do miksowania
4. Gałka dźwigni
5. Panel sterowania
6. Przycisk przełączania
7. Dolna obudowa
8. Płyta podstawy
9. Stopa ssąca
10. Dysk ochronny
11. Hak do ugniatania
12. Hak do mieszania
13. Ubijaczka



## Ważne porady dotyczące bezpieczeństwa

1. Przed pierwszym użyciem miksera należy dokładnie i dokładnie przeczytać informacje i wskazówki bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
2. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
3. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi / wskazówek bezpieczeństwa.
4. Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj urządzenia w pobliżu wody. Nie zanurzaj przewodu sieciowego w wodzie lub innym płynie.
5. Nie załamuj ani nie zaciskaj przewodu sieciowego. Aby uniknąć ryzyka potknięcia, nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiisał nad krawędzią stołu lub blatu.
6. Upewnij się, że napięcie pokazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego. tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie bloku silnika. urządzenie należy podłączyć wyłącznie do źródła prądu przemiennego (~). silnik musi być zawsze wyłączany przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej. (Przełącznik (nr 6) w ustawieniu „0”).
7. Nie używaj na zewnątrz. nadaje się tylko do użycia indorrs.

8. To urządzenie nie powinno być ustawiane w pobliżu otwartego ognia, łatwopalnych materiałów (zasłony, tkaniny itp.), Grzejnika, piekarnika lub innego źródła ciepła.
9. Przed użyciem umieść urządzenie na poziomej i płaskiej powierzchni.
10. Umieść urządzenie jak najbliżej źródła zasilania, aby można było szybko i łatwo odłączyć wtyczkę.
11. Urządzenie musi być zasilane napięciem podanym na tabliczce znamionowej. Jeśli nie masz pewności co do szczegółów dostępnego zasilacza, skontaktuj się ze sprzedawcą lub lokalnym dostawcą energii.
12. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, ponieważ będziesz narażony na niebezpieczne elementy pod napięciem lub inne zagrożenia poprzez otwieranie i zdejmowanie pokryw. Naprawy powinny być przeprowadzane wyłącznie w wykwalifikowanym warsztacie.
13. To nie jest zabawka! Trzymać z dala od dzieci. Urządzenie powinno być używane i przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci. Ostrożny nadzór jest wymagany, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
14. Nigdy nie używaj urządzenia bezczynnie i bez nadzoru.
15. Podczas użytkowania nie dotykaj palcami ruchomych części. Żadnych przedmiotów, takich jak łyżki lub skrobaki do ciasta, nie wolno wkładać do miski podczas pracy urządzenia.
16. Należy pamiętać, że przy przekazywaniu urządzenia osobom trzecim należy dołączyć instrukcję obsługi.
17. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub przed czyszczeniem. Wyłączyć urządzenie przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do używanych części.
18. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
19. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub instruktazowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

## **Przeznaczenie**

To urządzenie służy do ugniatania ciasta, kremów, mleka śmietankowego, białek:

1. Jest przeznaczony wyłącznie do tego celu i dlatego powinien być

używany tylko w tym celu. Można go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

2. Nie można używać urządzenia do celów komercyjnych. jakiegokolwiek inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może nawet prowadzić do uszkodzenia mienia lub obrażeń ciała.

3. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

### **Przed pierwszym użyciem**

1. Wszystkie części urządzenia kuchennego należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym użyciem. (patrz sekcja: Czyszczenie).

2. Wyjmij wymaganą długość kabla z podstawy i podłącz urządzenie do źródła zasilania.

### **Zastosowanie próbne**

1. Najpierw wymieszaj składniki zgodnie z zaleceniami producenta, a następnie naciśnij pokrętło poziome (nr 4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby podnieść ramię obrotowe.

2. Zamontować naczynie miksujące (nr 3) wypełnione składnikami, a następnie zablokować zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

3. Włóż hak do ugniatania (nr 11) lub hak do mieszania (nr 12) lub ubijaczka (nr 13) do wału napędowego i zablokuj zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

4. Naciśnij ramię obrotowe (nr 1) w dół, obracając pokrętło poziome w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

### **Zastosowanie ugniatarki**

#### **A. Aby wymieszać lub ugnieść ciasto:**

1. Nasza sugestia mąki i wody w stosunku 5: 3.

2. Podczas napełniania naczynia miksującego upewnij się, że maksymalna ilość 1500 g nie została przekroczona.

3. Należy użyć haka do ugniatania lub mieszadła.

4. Ustaw najpierw prędkość 1, aby wymieszać 10 sekund, a następnie prędkość 2, aby wymieszać 10 sekund, następnie prędkość 3 przez około 3 minuty.

5. Używaj narzędzia nie dłużej niż 5 minut bez przerwy i utrzymuj 20 minut na ostygnięcie.

## **B. Ubijanie białek lub śmietany**

1. Włącz prędkość 4 do prędkości 6, ubij białka bez zatrzymywania przez około 5 minut, w zależności od wielkości jaj, aż będą sztywne.
2. Maksymalna ilość to 24 jajka.
3. W przypadku bitej śmietany ubij 250 ml świeżej śmietany z prędkością 4–6 przez około 5 minut.
4. Podczas napełniania naczynia miksującego świeżym mlekiem, śmietaną lub innymi składnikami, upewnij się, że maksymalna jakość nie została przekroczona.
5. Należy użyć trzepaczki do jajek.
6. Używaj trzepaczki do jajek nie więcej niż 10 minut bez przerwy i pozwól jej ostygnąć przez 15 minut.

## **C. Mieszanie koktajli, koktajli lub innych płynów:**

1. Wymieszaj składniki zgodnie z dostępną recepturą, od prędkości 1 do 6 przez około 5 minut.
2. Nie przekraczaj maksymalnej ilości naczynia miksującego.
3. Należy użyć mieszadła.
4. Używaj ubijaka do jajek nie więcej niż 10 minut bez przerwy i pozwól mu ostygnąć przez 15 minut.

## **Montaż haka do ugniatania, ostrza mieszającego i trzepaczki do jajek**

1. Przed założeniem haka do ugniatania, noża miksującego lub trzepaczki do jaj upewnij się, że przewód zasilający jest odłączony.
2. Naciśnij pokrętkę poziomą w górę, tak aby podnieść ramię obrotowe do góry.
3. Zamocuj zakurzoną pokrywę (nr 10).
4. Włóż haki ugniatające lub mieszadło lub trzepaczkę do jajek na wałek napędowy i zablokuj zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.



## **Czyszczenie**

1. Przed czyszczeniem ustawić pokrętko regulacji prędkości w pozycji „0” i odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
2. Po użyciu poczekać, aż urządzenie ostygnie, zanim zaczniesz go czyścić.
3. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
4. Nie używaj szczotki drucianej ani innych ściernych przyborów do czyszczenia i nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących.
5. Czyszczenie obudowy silnika tylko wilgotną ściereczką i tryskającym płynem do mycia naczyń. osusz ściereczką.
6. Czyszczenie akcesoriów haka ugniatającego, noża mieszającego, osłony przeciwbryzgowej i osłony ochronnej: nasadki nie nadają się do zmywarki. ciepło i agresywne środki czyszczące mogą również wypaczać lub odbarwiać nasadkę.
7. Trzepaczka do jajek, słoik miksujący, ostrza do ugniatania i wywiercone dyski można myć ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce do naczyń. nie używaj ściernych środków czyszczących.

## **Zakres dostawy**

1. Główny korpus --- 1 zestaw
2. Miska do mieszania --- 1 szt
3. Hak do mieszania --- 1 zestaw
4. Hak do ugniatania --- 1 zestaw
5. Ubijaczka --- 1 zestaw
6. Osłona przeciwbryzgowa --- 1 szt
7. Wprowadzenie instrukcja --- 1 szt

## Specyfikacja

Napięcie: 220–240V ~ 50/60Hz

Moc: 1400W

## Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności. Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

## **Resumen de componentes y controles**

1. Brazo giratorio
2. Antisalpicaduras
3. Tazón para mezclar
4. Pomo de la palanca
5. Panel de control
6. Botón de cambio
7. Vivienda inferior
8. Placa base
9. Pie de succión
10. Disco protector
11. Gancho de amasar
12. Batidor de mezcla
13. Batidor



## **Consejos importantes de seguridad**

1. Lea detenidamente y detalladamente la información y los consejos de seguridad contenidos en estas instrucciones de funcionamiento, antes de utilizar la batidora de pie por primera vez.
2. El dispositivo solo debe usarse para el fin previsto.
3. No se acepta ninguna responsabilidad por daños debidos al uso incorrecto o al incumplimiento de nuestras instrucciones de funcionamiento / notas de seguridad.
4. Para evitar descargas eléctricas, no use este dispositivo cerca del agua. No sumerja el cable de alimentación en agua u otro líquido.
5. No doble ni sujete el cable de alimentación. Para evitar cualquier riesgo de tropiezo, no permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
6. Asegúrese de que el voltaje que se muestra en la placa de características corresponde con el de la fuente de alimentación. La placa de características se encuentra en la parte inferior del bloque del motor. este aparato solo debe conectarse a una fuente de alimentación de CA (~). el motor siempre debe estar apagado antes de conectar el aparato a la red eléctrica. (Interruptor (No. 6) en la configuración "0").
7. No utilizar al aire libre. solo apto para uso indoors.

8. Este dispositivo no debe instalarse cerca de una llama desnuda, materiales fácilmente inflamables (cortinas, textiles, etc.), un radiador, un horno u otra fuente de calor.
9. Antes de usar, coloque el dispositivo en una superficie horizontal y plana.
10. Coloque este dispositivo lo más cerca posible de la fuente de alimentación, de modo que pueda desconectar el enchufe rápida y fácilmente.
11. El dispositivo debe funcionar con el tipo de potencia especificado en la placa de características. Si no está seguro acerca de los detalles de la fuente de alimentación disponible, consulte a su distribuidor o la compañía de suministro de energía local.
12. No intente reparar el dispositivo usted mismo, ya que estará expuesto a componentes vivos peligrosos u otros peligros al abrir y quitar las cubiertas. las reparaciones solo deben llevarse a cabo en un taller calificado.
13. ¡Esto no es un juguete! Aléjate de los niños. El dispositivo debe utilizarse y almacenarse fuera del alcance de los niños. Se requiere una cuidadosa supervisión cuando el dispositivo sea utilizado por niños o cerca de ellos.
14. Nunca opere el aparato sin hacer nada y sin supervisión.
15. Durante el uso, no toque las partes móviles con los dedos. No se permite insertar objetos como cucharas o raspadores de masa en el recipiente cuando el aparato está en funcionamiento.
16. Tenga en cuenta que al pasar el dispositivo a un tercero, se deben incluir las instrucciones de funcionamiento.
17. Desenchufe el aparato para no usarlo o antes de limpiarlo. apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que están en uso.
18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada de manera similar para evitar riesgos.
19. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

### **Uso previsto**

Este dispositivo sirve como amasadora para hacer masa, cremas, crema de leche, claras de huevo:



1. Está destinado exclusivamente para este propósito y solo debe usarse por lo tanto. Solo se puede usar de la manera descrita en este manual de instrucciones.
2. No puede usar el aparato para uso comercial. cualquier otro uso se considera inapropiado e incluso puede provocar daños a la propiedad o lesiones personales.
3. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso indebido.

### **Antes del primer uso**

1. Todas las partes de la máquina de la cocina deben limpiarse a fondo antes de usarse por primera vez. (Ver sección: Limpieza).
2. Retire la longitud de cable requerida de la base y conecte el dispositivo a la red eléctrica.

### **Uso de prueba**

1. Primero mezcle los ingredientes como lo indica el fabricante, luego presione la perilla de nivel (No. 4) en sentido antihorario para levantar el brazo giratorio.
2. Ensamble el tazón para mezclar (No. 3) lleno de ingredientes, luego bloquéelo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Inserte el gancho de amasar (No. 11) o el batidor de mezcla (No. 12) o el batidor (No. 13) en el eje impulsor y bloquéelo en sentido horario.
4. Presione el brazo giratorio (No. 1) hacia abajo girando la perilla de nivel en el sentido de las agujas del reloj.

### **Aplicación de amasadora**

#### **A. Para mezclar o amasar la masa:**

1. Nuestra sugerencia de harina y agua en una proporción de 5: 3.
2. Al llenar el recipiente de mezcla, asegúrese de que no se exceda la cantidad máxima de 1500 g.
3. Se debe usar el gancho de amasar o la cuchilla mezcladora.
4. Ajuste primero la velocidad 1 para mezclar 10 segundos, luego la velocidad.  
2 para mezclar 10 segundos, luego la velocidad 3 durante aproximadamente 3 minutos.
5. Use la herramienta no más de 5 minutos seguidos a la vez y manténgala 20 minutos para que se enfríe.

## **B. Batir claras de huevo o crema**

1. Encienda la velocidad 4 a la velocidad 6, batir las claras de huevo sin parar durante unos 5 minutos, de acuerdo con el tamaño de los huevos, hasta que estén firmes.
2. La cantidad máxima es de 24 huevos.
3. Para la crema batida, batir 250 ml de crema fresca a una velocidad de 4 a 6 durante aproximadamente 5 minutos.
4. Cuando llene el tazón con leche fresca, crema u otros ingredientes, asegúrese de que no se exceda la calidad máxima.
5. Se debe usar el batidor de huevo.
6. Use un batidor de huevo no más de 10 minutos seguidos a la vez y deje que se enfríe durante 15 minutos.

## **C. Mezcla de batidos, cócteles u otros líquidos:**

1. Mezcle los ingredientes de acuerdo con la receta disponible, de velocidad 1 a 6 durante aproximadamente 5 minutos.
2. No exceda la cantidad máxima para el tazón para mezclar.
3. Se debe usar la batidora mezcladora.
4. Use un batidor de huevo no más de 10 minutos seguidos a la vez y deje que se enfríe durante 15 minutos.

## **Ensamblar el gancho para amasar, la cuchilla mezcladora y el batidor de huevos**

1. Antes de colocar el gancho de amasar, mezclar la cuchilla o el batidor de huevos, asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado.
2. Presione la perilla de nivel hacia arriba, de modo que levante el brazo giratorio hacia arriba.
3. Fije la cubierta polvorienta (No.10).
4. Inserte los ganchos de amasar, o la cuchilla mezcladora o el batidor de huevos en el eje de accionamiento y bloquéelo en sentido horario hasta el tope.



## **Limpieza**

1. Antes de limpiar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición de "0" y desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal.
2. Después del uso, mantenga el dispositivo para que se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.
3. No sumerja el aparato en agua. Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
4. No use un cepillo de alambre u otros utensilios abrasivos para la limpieza y no use agentes de limpieza agresivos o abrasivos.
5. Limpieza de la carcasa del motor solo con un paño húmedo y un chorro de detergente líquido. Secar con un paño.
6. Limpieza de accesorios de amasador, cuchilla mezcladora, protector contra salpicaduras y cubierta protectora: los accesorios no son aptos para lavavajillas. El calor y los agentes de limpieza agresivos también pueden deformar o decolorar el accesorio.
7. El batidor de huevos, la jarra mezcladora, las cuchillas de amasar y los discos perforados se pueden limpiar con agua tibia y detergente o en el lavavajillas. No utilice limpiadores abrasivos.

## **Alcance de entrega**

1. Cuerpo principal --- 1 juego
2. Tazón para mezclar --- 1 pc
3. Cuchilla de mezcla --- 1 juego
4. Gancho de amasar --- 1 juego
5. Batidor de huevos --- 1 juego
6. Protector contra salpicaduras --- 1 pc
7. Manual de introducción --- 1 pc

## Especificación

Voltaje: 220-240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 1400W

## Respete el medio ambiente



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

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2012/19/EU) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.