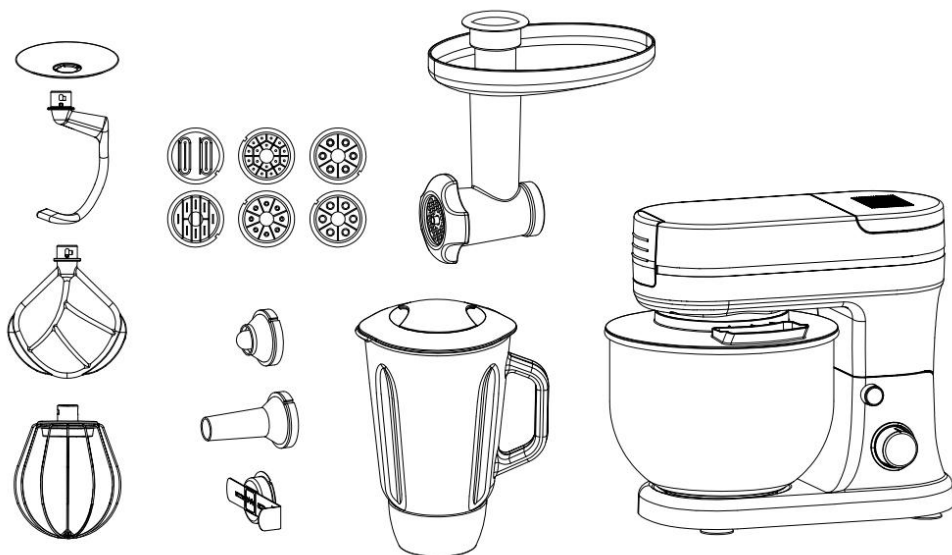


Basilico

BETRIEBSANLEITUNG

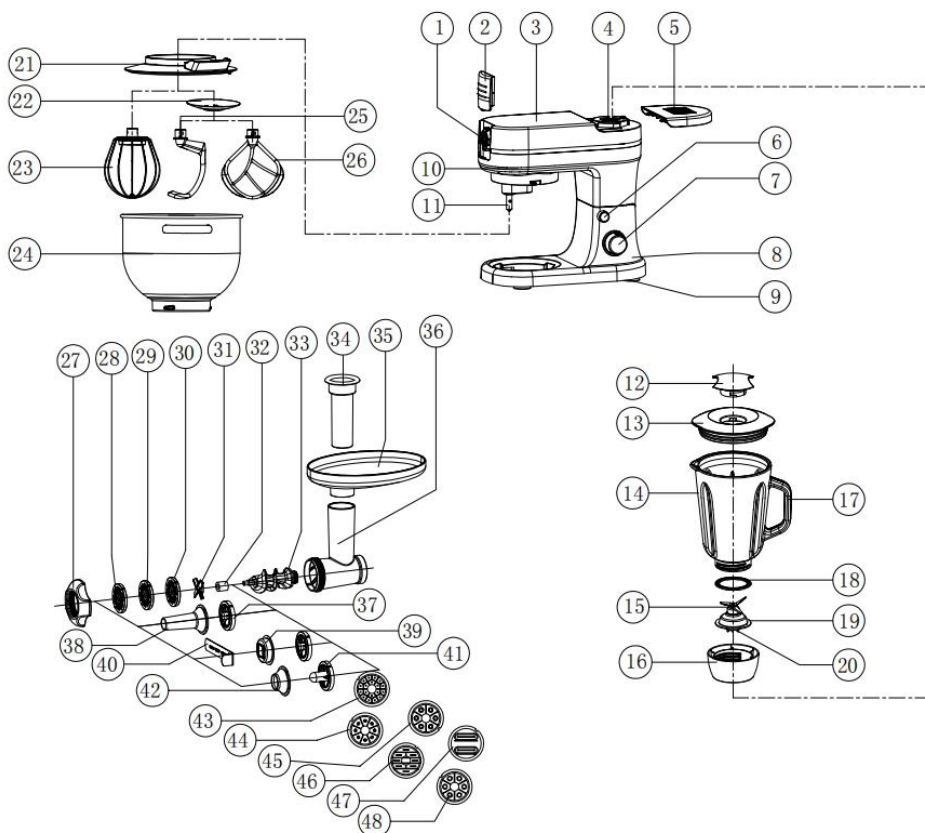
Modell: 631580



Küchenmaschinen

AC 220-240V 50-60Hz 1200W

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Produkt verwenden



1.	Steckdose für Zubehör	2.	Schutzhülle
3.	Abdeckung des Schwenkarms	4.	Obere Kupplung
5.	Schutzhülle für den Mixer	6.	Armknopf
7.	Drehknopf für die Geschwindigkeitsregelung	8.	Gehäuse
9.	Fußpolster	10.	Drehbarer Arm
11.	Deckel Spindel	12.	Messkappe
13.	Deckel des Mixers	14.	Glas & Becher
15.	Schneidemesser	16.	Becherboden

17.	Handgriff	18.	Gemeinsame Unterlegscheibe
19.	Griff der Klinge	20.	Untere Kupplung
21.	Deckel	22.	Spritzschutz
23.	Schneebesen	24.	Schüssel
25.	Knethaken	26.	Flaches Rührwerk
27.	Ringmutter	28.	Feine Fleischwolfscheibe
29.	Mittlere Fleischwolfscheibe	30.	Grobe Wolfscheibe
31.	Schnecke	32.	Kupplung aus Silikon
33.	Kutter	34.	Stampfer
35.	Fleischwanne	36.	Gehäuse des Fleischwolfs
37.	Teigspaten	38.	Wurstbehälter
39.	Runder Fleischhalter	40.	Gemusterter flacher Metallstreifen
41.	Fleischspreizer	42.	Fleischbälchen-Behälter
43.	Spaghetti	44.	Makkaroni
45.	Rigatoni	46.	Tagliatelle
47.	Lasagne	48.	Große Makkaroni

Wichtige Sicherheitsvorkehrung:

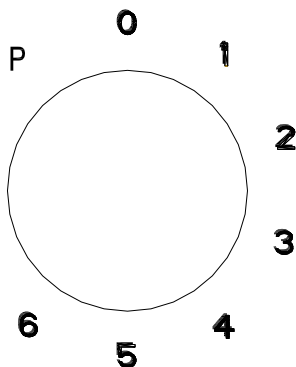
Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, dürfen Sie das Kabel oder den Stecker des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
- Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Zubehör wechseln oder das Gerät reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Halten Sie Hände und Utensilien während der Verarbeitung von Lebensmitteln von den sich bewegenden Klingen oder Scheiben fern, um das Risiko schwerer Verletzungen von Personen oder einer Beschädigung der Küchenmaschine zu verringern.
- Die Klingen sind scharf, gehen Sie vorsichtig damit um.
- Um die Verletzungsgefahr zu verringern, stellen Sie die Klingen oder Scheiben niemals auf den Sockel.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher eingerastet ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Füllen Sie die Lebensmittel niemals von Hand ein, sondern verwenden Sie immer den Lebensmittelschieber.
- Versuchen Sie nicht, den Deckelverriegelungsmechanismus zu umgehen.
- Den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Wenn Sie keine Flüssigkeit mixen, entfernen Sie das Mittelstück des zweiteiligen Deckels.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Aufsatz austauschen.
- Verwenden Sie das Gerät und das Zubehör nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehöerteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Kindern oder anderen Personen ohne Hilfe oder Aufsicht benutzt zu werden, wenn diese aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen..

Speichern Sie diese Anweisungen

Bedienfeld



Einstellung 0 -----Stopp

Einstellung 1-6-----Betriebsgeschwindigkeit

Einstellung 1-----Mindestgeschwindigkeit-langsam

Einstellung 6-----Maximale Geschwindigkeit-schnell

Drücken Sie P-----Pulse-Für Eiszerkleinerung und kurze, kraftvolle Impulsbewegungen

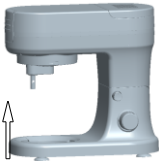
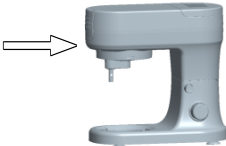
Einstellung Geschwindigkeit

Zubehör	Bild	Button	Zeit	Kapazität
Knethaken		1/4	30sec bei Geschwindigkeit 1, 30sec bei Geschwindigkeit 2, 4min bei Geschwindigkeit 4	700 g Mehl und 350ml Wasser (Temperatur 40+/-5°C.)
Flachrührer		4-6	10min	
Schneebecken		6	10min	8 Eiweiß oder 6 dl Sahne
Mixer		6, P	2min	1500mL
Fleischwolf		5-6	10min	

Operative Positionen

Warnung!

Betreiben Sie das Ger ät nur, wenn das Zubeh ör/Werkzeug gem äß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der Betriebsposition befindet.

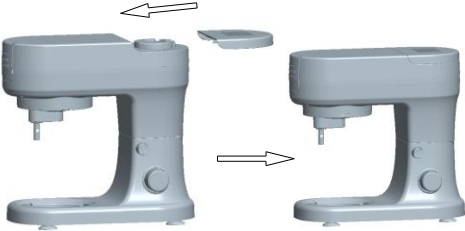
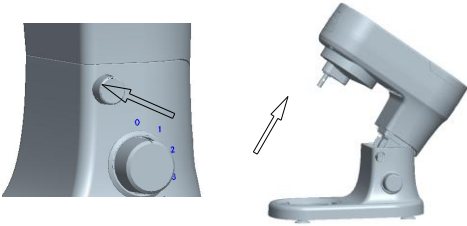
Artikel	Position	Zubeh ör		
1.				
2.				
3				

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

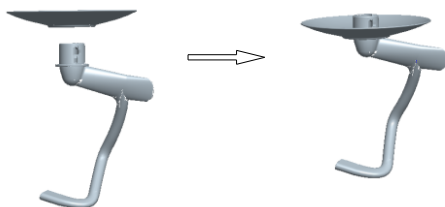
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Wechseln Sie das Werkzeug erst, wenn das Ger ät stillsteht und der Netzstecker gezogen ist. Beim Ausschalten l äuft der Antrieb kurz weiter.

Verwendung des Knethakens , Flachschrägers , Schneebeesen

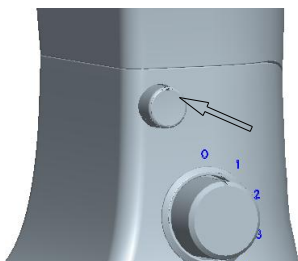
1. 	1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenzeile, und vergewissern Sie sich, dass es fest steht. 2. Setzen Sie die Schutzabdeckung des Mixers (5) in die Abdeckung des Schwenkarms (3) ein (siehe Abbildung).
2. 	Drücken Sie die Arm-Entriegelungstaste (6) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der Hand an, so dass er mit einem Klick einrastet, der Schwenkarm kippt nach oben..
3. 	Setzen Sie den Deckel (21) auf den Schwenkarm (10) und drehen Sie ihn leicht im Uhrzeigersinn, so dass er sicher einrastet..
4. 	1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixtopf(24). 2. den Mixtopf in die Aussparung am Gehäuse(8) einsetzen. 3.drehen Sie den Mixtopf leicht im Uhrzeigersinn, so dass er einrastet. .

5.



1. Setzen Sie den Spritzschutz (22) auf den Knethaken (25), wie in der Abbildung gezeigt. Drehen Sie den Haken und befestigen Sie ihn. Der Spritzschutz kann verhindern, dass der Teig an die Spitze des Hakens steigt.
2. Montieren Sie das gewünschte Zubehör (23 mit 25 oder 26) auf die Motorspindel (11) an der Unterseite des Schwenkarms.
3. A. Der Knethaken wird für schwere Teige, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.
B. Der Flachrührer (26) wird zum Kneten leichter Teigsorten verwendet.
- C. Der Schneebesen (23) wird zum Schlagen von Sahne, Eischnee usw. verwendet.
4. Drehen Sie das Zubehörteil so, dass die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen an der Oberkante des Zubehörteils ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehörteil sicher einrastet. Das Zubehörteil darf weder lose sein noch darf es sich herausziehen lassen.

6.



1. Drücken Sie den Arm-Entriegelungsknopf (6) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der Hand an, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Deckel muss fest mit dem Mixtopf abschließen, sonst ist er nicht richtig aufgesetzt. Das Gerät ist nun einsatzbereit.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die



Netzsteckdose.

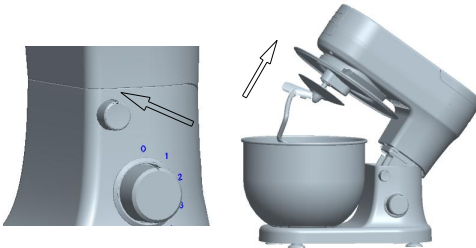
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit aus (1-10).

Geschwindigkeit 1 ist die langsamste und Geschwindigkeit 10 ist die schnellste Geschwindigkeit.

Die empfohlenen Geschwindigkeiten, Zeiten und Kapazitäten sind in der Tabelle oben angegeben.

4. Wenn Sie im Mixtopf kratzen müssen, warten Sie, bis das Zubehör vollständig zum Stillstand gekommen ist. Verwenden Sie den Spatel, niemals Ihre Finger.

7.



1. schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 stellen, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 stellen, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät auseinander nehmen oder wenn Sie es nicht benutzen.

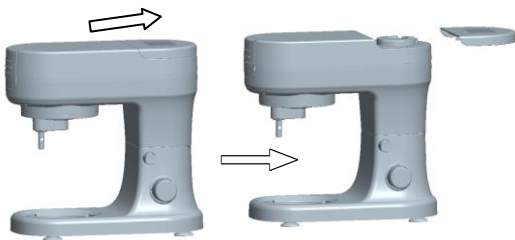
Drehen Sie den Entriegelungsknopf für den Schwenkarm im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der Hand an, so dass er mit einem Klick einrastet, und der Schwenkarm kippt nach oben..

8. 8.1  8.2 	1. das Zubehör durch Drehen im Uhrzeigersinn abnehmen. 2. den Mixtopf mit den zubereiteten Speisen gegen den Uhrzeigersinn herausnehmen.
--	--

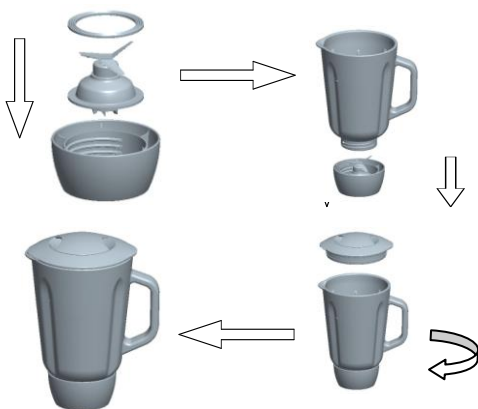
WICHTIGER!

Die Temperatur des Wassers, das in den Teig gegeben wird, liegt bei 40+/-5 °C Grad, wenn die Teigzubereitung im Gange ist..

Mischer

1. 	1. Stellen Sie das Motorteil auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, und vergewissern Sie sich, dass es fest steht. 2. Entfernen Sie die Schutzabdeckung des Mixers von der Abdeckung des Schwenkarms (siehe Abbildung)..
--	--

2.



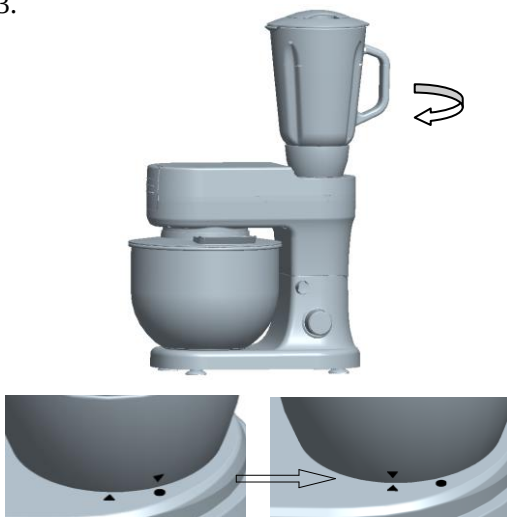
1. Setzen Sie die Gelenkscheibe (18) und die Schneidklinge (15) auf den Becherboden (16). Die von Ihnen gewählte Schneidseite muss oben liegen. Gehen Sie mit den Schneidplatten vorsichtig um, sie sind extrem scharf.

2. Setzen Sie den Bechersockel (16) in den Glas- und Becherhalter (14) ein. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn.

3. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie verarbeiten möchten, in das Gefäß

4. Setzen Sie den Deckel des Mixers (13) auf das Gefäß

3.



1. Setzen Sie das Glas in den Schwenkarm ein, so dass der Pfeil mit dem Kreis ausgerichtet ist, und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil mit dem Pfeil ausgerichtet ist.

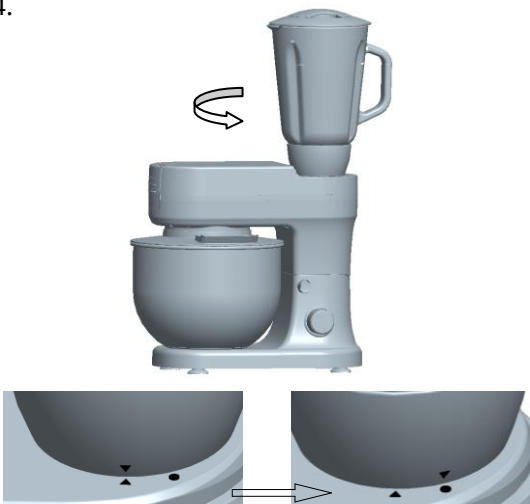
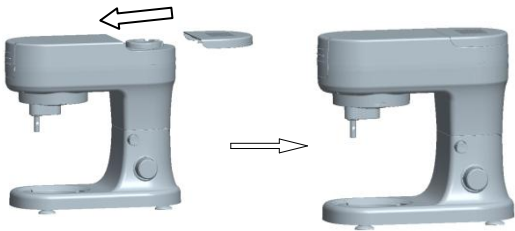
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Netzsteckdose.

3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit (1-10).

Geschwindigkeit 1 ist die langsamste und Geschwindigkeit 10 ist die schnellste

Geschwindigkeit.

Die empfohlenen Geschwindigkeiten, Zeiten und Kapazitäten sind in der

	Tabelle oben angegeben.
4. 	1. schalten Sie das Ger ät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 drehen, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind. Schalten Sie das Ger ät aus, indem Sie den Schalter auf 0 stellen, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubeh ör wechseln, das Ger ät auseinander nehmen oder wenn Sie es nicht benutzen. 2. Um den Mixbeh älter abzunehmen, drehen Sie den Beh älter so, dass der Pfeil auf den Kreis ausgerichtet ist, und nehmen Sie ihn dann ab. 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixers und nehmen Sie den Deckel heraus. Sie können verarbeitete Lebensmittel herausnehmen .
5. 	Bringen Sie die Schutzabdeckung des Mixers wieder am Schwenkarm an.

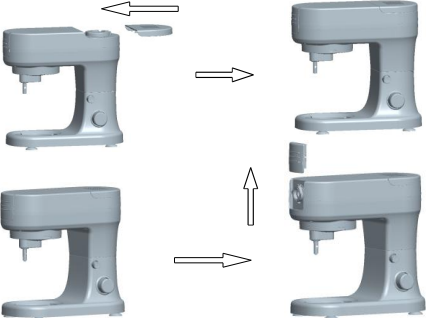
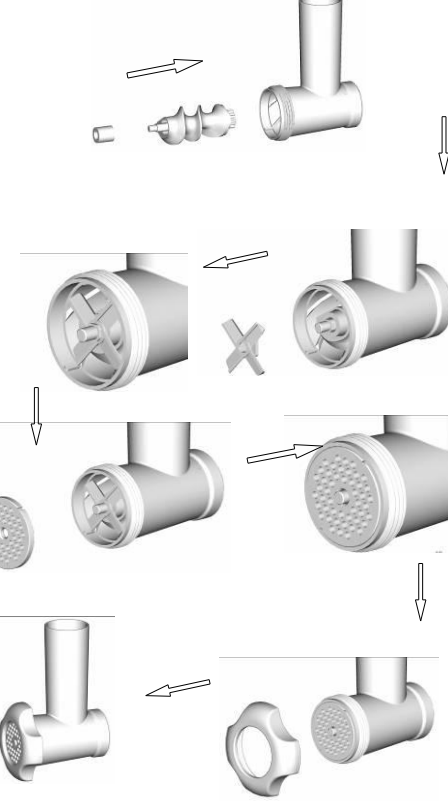
Sicherheitshinweise:

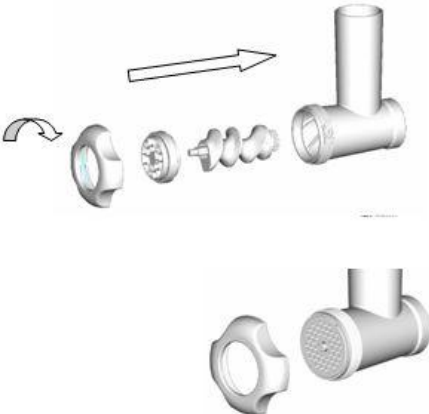
1. Um die besten Ergebnisse beim Pürieren fester Zutaten zu erzielen, geben Sie kleine Portionen nacheinander in das Gefäß, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
2. Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie sie zuerst in kleine Stücke (2-3 cm).
3. Beginnen Sie beim Mischen fester Zutaten zunächst mit einer kleinen Menge Flüssigkeit. Geben Sie nach und nach immer mehr Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel hinzu.
4. Legen Sie Ihre Hand immer auf den Mixer, wenn Sie das Gerät bedienen.
5. Beim Rühren von festen oder sehr dicken flüssigen Zutaten empfehlen wir, den Mixer im Pulsmodus zu verwenden, damit die Klängen nicht stecken bleiben.
6. Hinweis: Lassen Sie den Motor maximal 2 Minuten lang laufen, um eine Überhitzung und damit verbundene Schäden zu vermeiden.
7. Es ist ratsam, das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu waschen.
8. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Flüssigkeitsverkrustungen zu vermeiden.
9. Der Schalter rastet nicht dauerhaft in der Stellung „P“ ein. Sie müssen den Schalter in der „P“-Stellung halten.

Fähigkeit des Gefäßes

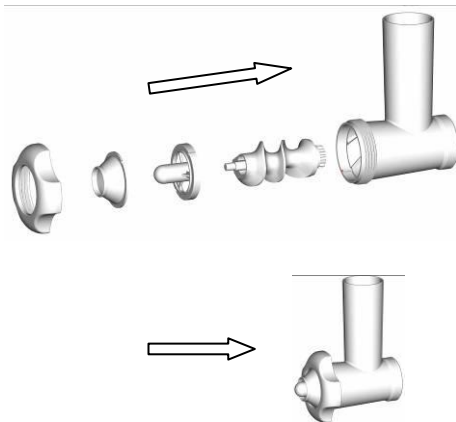
1500ML

Hackmaschine

1. 	1 Stellen Sie das Ger ät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenzeile, und achten Sie auf einen festen Stand. 2. Setzen Sie die Schutzabdeckung des Mixers (5) in die Abdeckung des Schwenkarms (3) ein (siehe Abbildung). 3. Entfernen Sie die Schutzabdeckung (2) von der Zubeh örbuchse (1).
2. 2.1 	1. Setzen Sie die Schnecke (33) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in das Fleischwolfgeh äuse (36) ein und drücken Sie sie fest. 2. Setzen Sie die Silikonkupplung (32) auf den Schneckenanschluss (siehe Abbildung). 3. Setzen Sie das Messer (31) auf den Schneckenanschluss (siehe Abbildung). Die scharfen Kanten des Messers müssen zur Wolfscheibe hin zeigen. 4. Setzen Sie eine der drei Fleischwolfscheiben (27, 28, 29) auf das Messer (siehe Abbildung). Drehen Sie die Wolfscheibe so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgeh äuse ausgerichtet sind. Wählen Sie die Fleischwolfscheibe für die gewünschte Konsistenz. Sie können zwischen fein, mittel und grob wählen.

	5. Setzen Sie die Ringmutter (27) über die Wolfscheibe auf das Fleischwolfgehäuse (siehe Abbildung). Zum Feststellen im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die Fleischwolfscheibe sicher festhalten. Aber nicht zu fest anziehen.
2.2 	1. Setzen Sie die Schnecke (33) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in den Fleischwolfkörper (36) ein und drücken Sie sie fest an. 2. ein Sieb (43-48) einsetzen, das Sieb so drehen, dass die Vertiefung mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet ist. 3. Setzen Sie die Ringmutter (27) über das Sieb auf das Fleischwolfgehäuse (siehe Abbildung). Zum Sichern im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss das Sieb sicher in Position halten. Ziehen Sie sie jedoch nicht zu fest an..

2.3

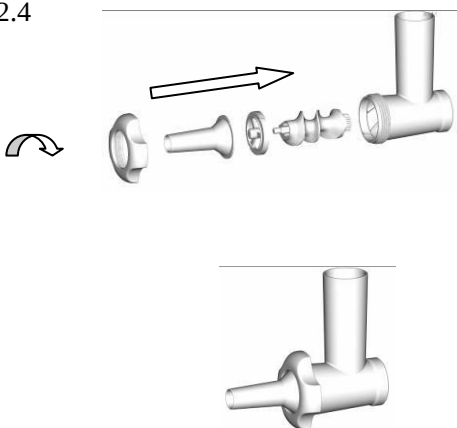


1. Setzen Sie die Schnecke (33) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in das Fleischwolfgehäuse (36) ein und drücken Sie sie fest.

2. Stecken Sie den Fleischspreizer (41) und den Fleischbällchenbehälter (42) auf den Schneckenanschluss (siehe Abbildung) und drehen Sie ihn so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinstimmen.

3. Schieben Sie die Ringmutter (27) über den Fleischkugelbehälter auf den Fleischwolfkörper (siehe Abbildung). Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss den Fleischklops-Behälter sicher festhalten. Aber nicht zu fest anziehen.

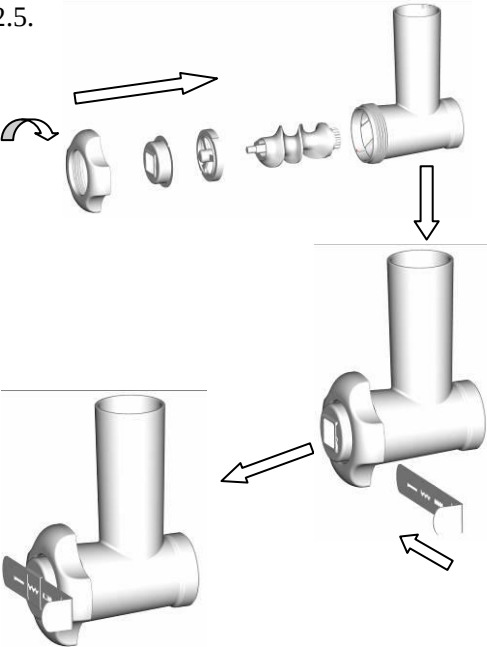
2.4

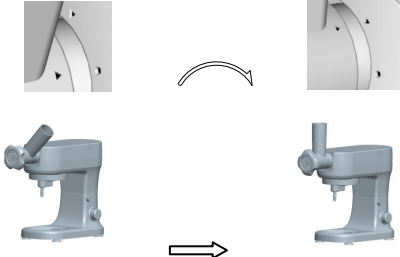


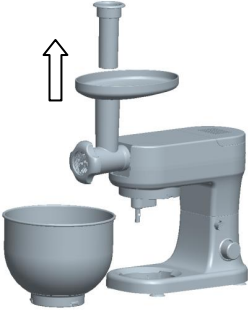
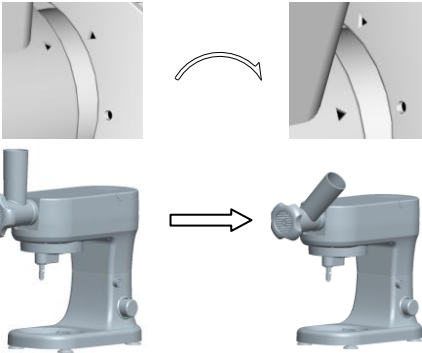
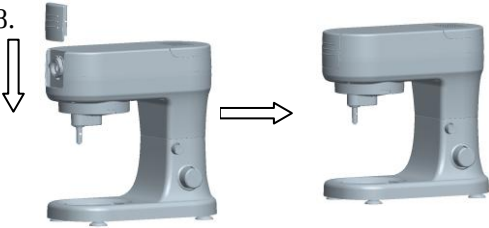
1. Setzen Sie die Schnecke (33) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in das Fleischwolfgehäuse (36) ein und drücken Sie sie fest.

2. Stecken Sie den Teigverteiler (37) und den Wurstbehälter (38) auf den Schneckenanschluss (siehe Abbildung) und drehen Sie ihn so, dass die beiden Einkerbungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind.

3. Setzen Sie die Ringmutter (40) über den Wurstbehälter auf den Fleischwolfkörper (siehe Abbildung).

	Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss den Wurstbehälter sicher festhalten. Aber nicht zu fest anziehen.
2.5. 	1. Setzen Sie die Schnecke (33) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in das Fleischwolfgehäuse (36) ein und drücken Sie sie fest. 2. Setzen Sie dann den Teigverteiler (37) auf den Schneckenanschluss. Drehen Sie den Teigverteiler so, dass die beiden Einkerbungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind. Setzen Sie das Messer oder die Wolfscheibe nicht ein. 3. Setzen Sie den runden Metallhalter (39) auf den Schneckenanschluss. Drehen Sie die Halterung so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind. 4. Setzen Sie die Ringmutter (27) auf den runden Metallhalter am Fleischwolfgehäuse. Zum Sichern im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die runde Metallhalterung sicher festhalten. Ziehen Sie sie jedoch nicht zu fest an. 5. Setzen Sie den gemusterten flachen Metallstreifen (40) in die Metallhalterung ein. Drücken Sie den Metallstreifen nach hinten oder vorne, um das Muster auszuwählen.

3. 	Setzen Sie den Fleischwolfkörper so in den Zubehörsockel (1) ein, dass der Pfeil auf den Kreis ausgerichtet ist. Drehen Sie ihn in die vertikale Position, so dass der Pfeil mit dem Pfeil ausgerichtet ist.
4. 	1. Setzen Sie die Fleischwanne (35) so auf den Fleischwolfkörper, dass der breite Teil über dem Motorgehäuse des Geräts liegt. 2. Stellen Sie einen Behälter oder ähnliches unter die Öffnung des Fleischwolfgehäuses. 3. Das Gerät ist nun einsatzbereit.
5. 	1. Schließen Sie den Mischer an das Stromnetz an. 2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (7) auf die gewünschte Einstellung (empfohlene Geschwindigkeiten, Zeit und Fassungsvermögen sind in der Tabelle oben angegeben) und der Mixer startet. Die Geschwindigkeit kann jederzeit während des Betriebs des Mixers geändert werden. 3. Schneiden Sie Ihr Fleisch in kleinere Stücke, so dass die Stücke in das Zuführrohr passen. Würfeln oder schneiden Sie es in Streifen von ca. 2,5 cm Breite. 4. Legen Sie die Stücke auf das Tablett. 5. Die Fleischstücke wandern in das Zuführrohr. Drücken Sie vorsichtig mit dem Stopfer (34) nach unten. Drücken Sie nicht zu fest, da Sie sonst das Gerät beschädigen können.

6. 	1. Schalten Sie den Mixer aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“ zurückstellen, wenn Sie die Lebensmittel fertig gemahlen haben. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät zerlegen oder wenn es nicht benutzt wird. 2. Entfernen Sie den Stopfer und den Fleischteller.
7. 	Um den Fleischwolf abzunehmen, drehen Sie das Gehäuse so, dass der Pfeil auf den Kreis ausgerichtet ist, und nehmen Sie ihn dann ab.
8. 	Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder über der Zubehörsteckdose an.

Sicherheitshinweise:

1. Entfernen Sie immer Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarte, bevor Sie das Fleisch zerkleinern.
2. Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Zerkleinern gründlich aufgetaut werden.
3. Lassen Sie den Fleischwolf niemals länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen. Wenn Sie den Fleischwolf zu lange ohne Unterbrechung laufen lassen, kann sich die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Nachdem Sie das Gerät 10 Minuten lang benutzt haben, machen Sie eine Pause und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie es wieder benutzen.

REINIGUNG

Bei der Reinigung des Geräts sollten Sie die folgenden Punkte beachten:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Motorteil des Geräts nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie das Motorteil durch Abwischen mit einem feuchten Tuch. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, kann etwas Spülmittel hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere starke Lösungs- oder Scheuermittel, da diese die Außenflächen des Geräts beschädigen können.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehöreile separat. Das Gehäuse des Fleischwolfs und die anderen Teile können in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht fest in die Spülmaschine eingespannt werden, da sich dadurch ihre Form verändern kann.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Gebrauchs und der Reinigung nicht die Klängen oder scharfen Teile berühren.
- WICHTIG! Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es wieder benutzen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.

- Wir empfehlen, die Fleischsiebe nach der Reinigung mit Pflanzenöl zu schmieren und sie in fettdichtem Papier aufzubewahren, um das Risiko von Rost und Verfärbungen zu minimieren.
- Nach dem Waschen und Trocknen den Aufsatz sofort in die Schutzhülle stecken und aufbewahren.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Fassungsvermögen der Schüssel

750 g Mehl und 350 g Wasser

Beispiele für Anwendungen



Die Emulsion:

2 Eier, 2 Esslöffel Essig, 250 g Öl.

Den Mixer auf Stufe 5 einstellen und das Öl langsam durch die MITTLERE KAPPE einfließen lassen. So lange mixen, bis die Mayonnaise die Form einer...



Karotten

400 g Möhren, geeignetes Wasser



Hacken von Mandeln

200 g Mandeln.



Eiswürfel

Gewicht eines Eiswürfels:~12g-16g/Stück 140g=~9 Stück



Schlagen von Eiweiß

8 Eiweiß in der BOWL mit dem WHISK auf Stufe 5-6.



Schlagen von Sahne

600 g Sahne mit dem FLAT BEATER in der BOWL bei Geschwindigkeit 1/2/3.



Kneten des Teigs

700 g Mehl

200 g gehackte Mandeln

15 g Salz

28 g Butter

28g Zucker

ca.350mL Wasser(Temperatur 40+/-5°C.)

Distributed by / Verteilt durch / Distribu épar:

UK:

The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S. B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

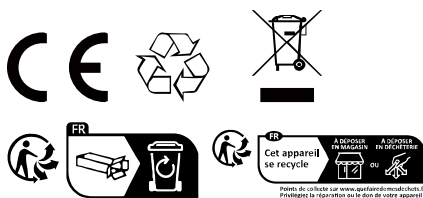
hergestellt für 3Pagen

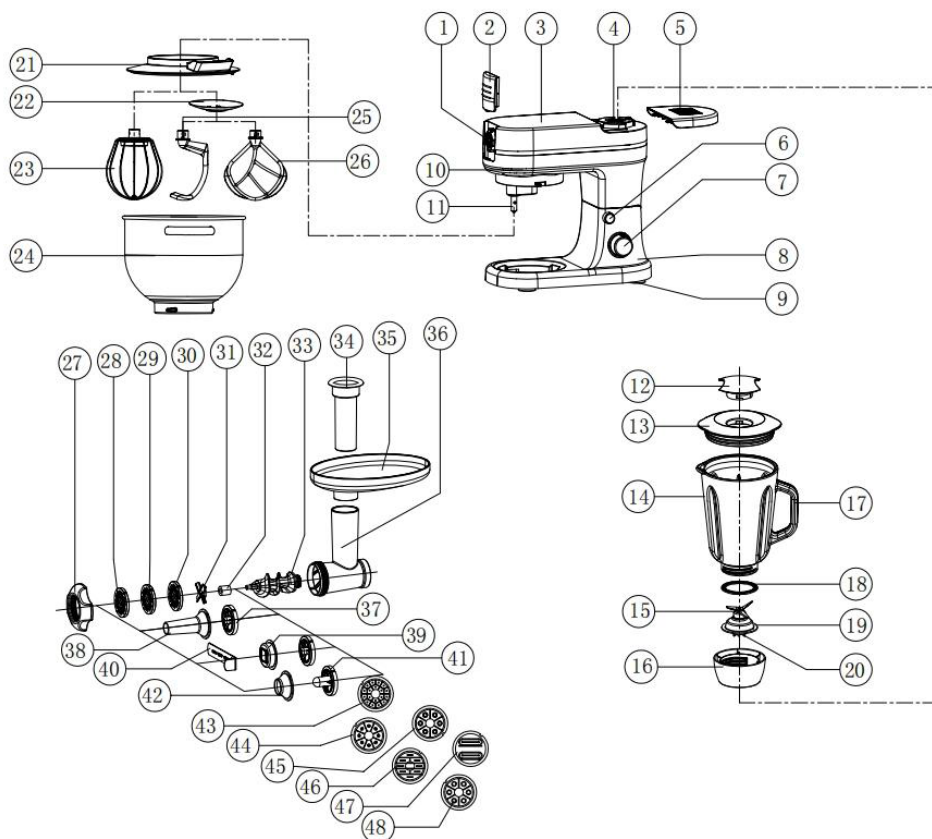
Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49(0)2404/980-204

E-mail:kontakt@3pagen.de





1.	Accessory socket	2.	Protective cover
3.	Swivel arm cover	4.	Upper coupler
5.	Blender protective cover	6.	Arm knob
7.	Speed control knob	8.	Body
9.	Foot pad	10.	Swivel arm
11.	Lid Spindle	12.	Measure cap
13.	Blender lid	14.	Glass & tumbler
15.	Cutting blade	16.	Cup base
17.	Handle	18.	Joint washer

19.	Blade handle	20.	Lower coupler
21.	Lid	22.	Splashguard
23.	Whisk	24.	Bowl
25	Kneading hook	26.	Flat beater
27	Ring nut	28.	Fine mincing disk
29	Medium mincing disk	30.	Coarse mincing disk
31	Scroll	32.	Silicon coupling
33	Cutter	34	Tamper
35	Meat tray	36	Meat grinder body
37	Dough spreader	38	Sausage canister
39	Round meat holder	40	Patterned flat metal strip
41	Meat spreader	42	Meatball canister
43	Spaghetti	44	Macaroni
45	Rigatoni	46	Tagliatelle
47	Lasagna	48	Large macaroni

Important safety precaution:

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

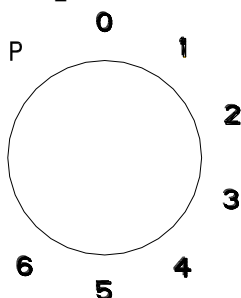
- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- 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.
- 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.

- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- 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 children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Save these instructions

Control panel



0 -----Stop

Setting1-6-----Operating speed

Setting1-----Minimum speed—slow

Setting6-----Maximum speed—fast

Push P-----Pulse—For ice crushing & short,
powerful impulse movements

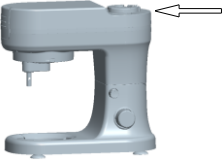
Setting Speed

Accessories	Picture	Button	Time	Capacity
Kneeding Hook		1/4	30sec at speed 1, 30sec at speed 2, 4min at speed 4	700 g flour and 350ml water (Temperature 40+/-5°C.)
Flat beater		4-6	10min	
Whisk		6	10min	8 egg whites or 6 dl cream
Blender		6, P	2min	1500mL
Meat grinder		5-6	10min	

Operating positions

Warning!

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

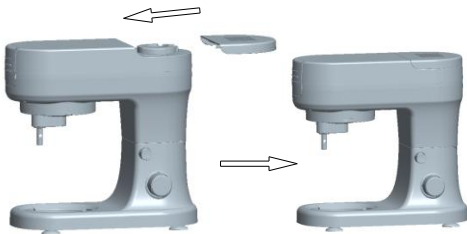
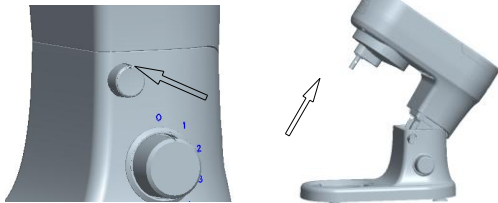
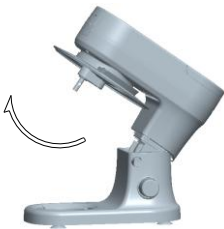
Item	Position	Accessory		
1.				
2.				
3				

Risk of injury from the rotating tools!

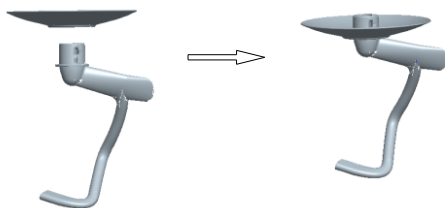
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

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 Kneading Hook , Flat beater , Whisk

1. 	1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Place the blender protective cover (5) into the swivel arm cover (3). (see illustration)
2. 	Push the arm release button (6) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm tilts up.
3. 	Fit the lid (21) onto the swivel arm (10) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.
4. 	1. Place the food in the mixing bowl(24). 2. Fit the mixing bowl in the recess on the body(8). 3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.

5.



1. Put the splashguard (22) onto the kneading hook (25) as shown in the picture. Turn and fix the hook. The splashguard can prevent the dough from climbing to the top of the hook.

2. Fit the required accessory (23 with 25 or 26) onto the motor spindle (11) on the underside of the swivel arm.

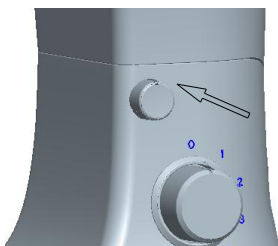
3. A. The kneading hook is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.

B. The flat beater (26) is used to mix lighter types of dough.

C. The whisk (23) is used for whisking cream, egg whites, etc.

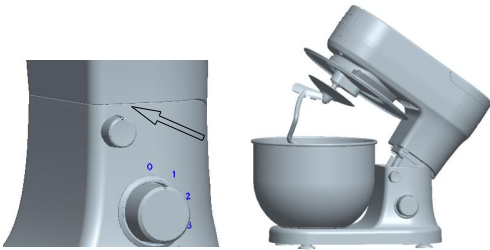
4. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

6.



1. Push the arm release button (6) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl, otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.

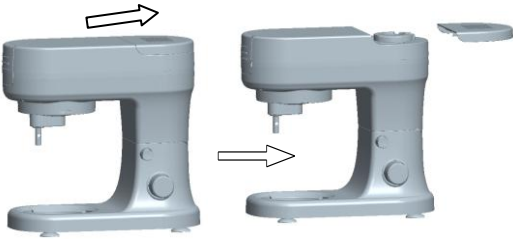
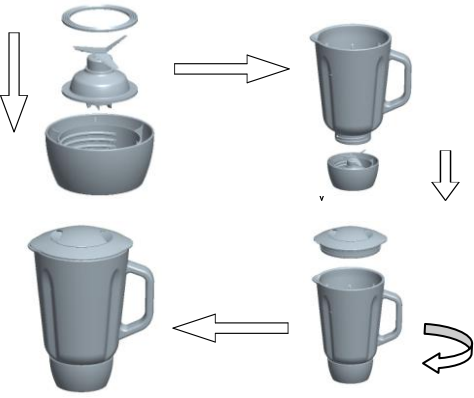
2. Plug the power cord into main power

	outlet. 3. Select the speed you want using (1-10). Speed 1 is the slowest and speed 10 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above. 4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.
7. 	1. Switch off the appliance by turn the speed control knob to 0 when you have finished mixing. Switch off the appliance by turn the speed control knob to 0 and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Turn the swivel arm release button clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm tilts up.
8. 8.1  8.2 	1. Detach the accessory by turning it clockwise. 2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

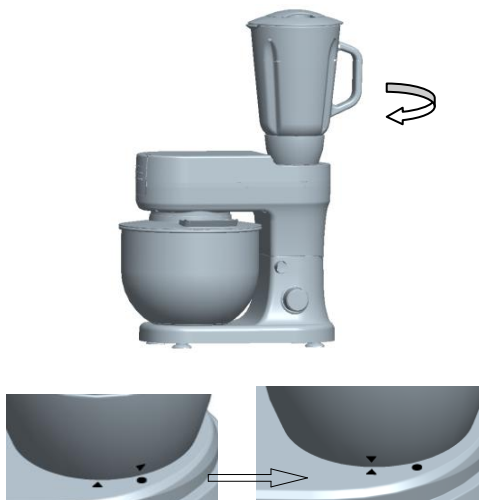
IMPORTANT!

The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5 °C degree when preparing for dough is on progress.

Blender

1.  The diagram shows two views of the blender motor. In the first view, the motor is shown with a protective cover on the swivel arm. An arrow points to the second view, where the cover has been removed, revealing the swivel arm and the blending attachment point.	1.Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Remove the blender protective cover from the swivel arm cover(see illustration).
2.  The diagram illustrates the assembly of the blender jar in four steps. Step 1: A joint washer (18) and a cutting blade (15) are placed onto the cup base (16). Step 2: The cup base assembly is placed into the glass & tumbler (14). Step 3: The foodstuff is placed into the jar. Step 4: The blender lid (13) is placed on the jar. Arrows indicate the sequence of assembly.	1. Place the Joint washer (18) and Cutting blade (15) onto the Cup base (16). You chosen cutting side must be uppermost. Handle the cutting plates with care, they are extremely sharp. 2. Place the Cup base (16) assembly in the Glass & tumbler (14). Turn it clockwise locking. 3. Place the foodstuff you wish to process into the jar. 4. Put the blender lid (13) on the jar.

3.



1. Place the jar assembly in the swivel arm, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.

2. Plug the power cord into main power outlet.

3. Select the speed you want using (1-10). Speed 1 is the slowest and speed 10 is the fastest speed.

Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.

4.

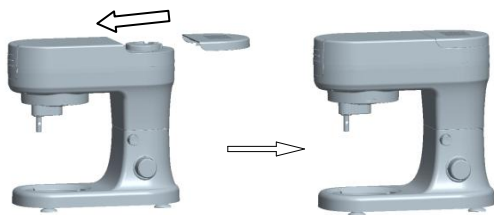


1. Switch off the appliance by turn the speed control knob to 0 when you have finished mixing. Switch off the appliance by turn the Switch knob to 0 and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove.

3. Open the blender lid and take out the blender lid. You may put processed food out.

5.



Fit the blender protective cover to the swivel arm again.

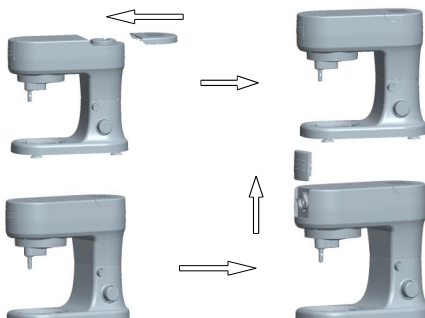
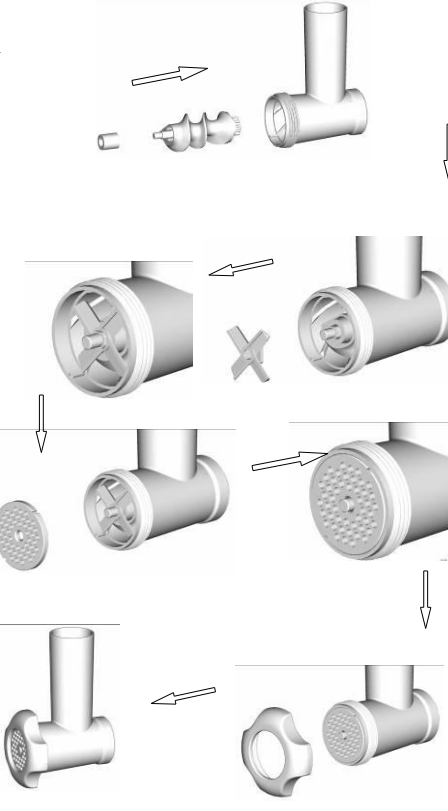
Safety instructions:

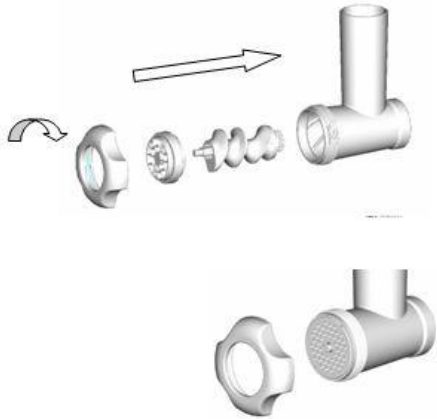
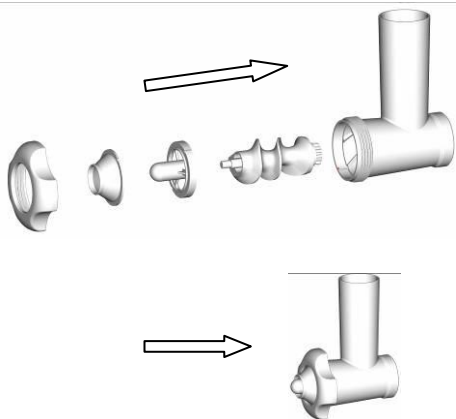
1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 2 minutes to prevent overheating or consequent damage.
7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.
9. The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting

Capability of jar

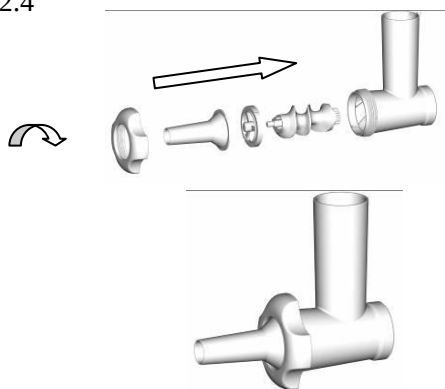
1500mL

Meat grinder

1. 	1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Place the blender protective cover (5) into the swivel arm cover (3). (see illustration) 3. Remove the protective cover (2) from the Accessory socket (1).
2. 2.1 	1. Fit the scroll (33) in the meat grinder body (36) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place. 2. Fit the silicon coupling (32) onto the scroll connection (see illustration). 3. Fit the cutter (31) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk. 4. Fit one of the three mincing disk (27, 28, 29) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse. 5. Fit the ring nut (27) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock.

	The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.
2.2 	1. Fit the scroll (33) in the meat grinder body (36) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place. 2. Fit a screen (43-48), turn the screen so the indentation is aligned with the pins on the meat grinder body. 3. Fit the ring nut (27) over the screen on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the screen securely in place. But do not over tighten.
2.3 	1. Fit the scroll (33) in the meat grinder body (36) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place. 2. Fit the meat spreader (41) and the meatball canister (42) onto the scroll connection (see illustration). Turn it, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. 3. Fit the ring nut (27) over the meatball canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place. But do not over tighten.

2.4

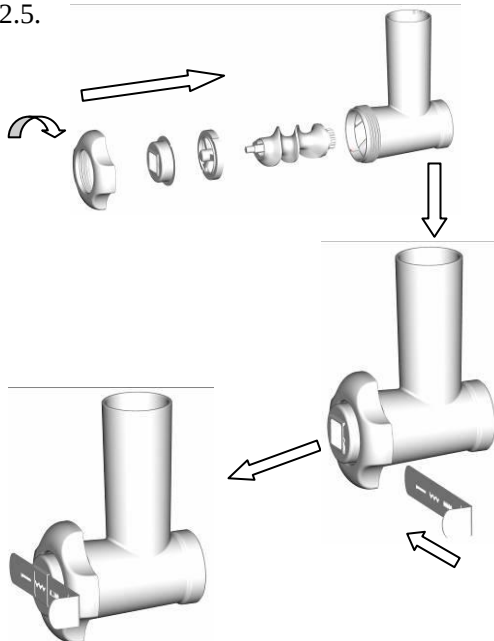


1. Fit the scroll (33) in the meat grinder body (36) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

2. Fit the dough spreader (37) and the sausage canister (38) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

3. Fit the ring nut (40) over the sausage canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

2.5.



1. Fit the scroll (33) in the meat grinder body (36) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

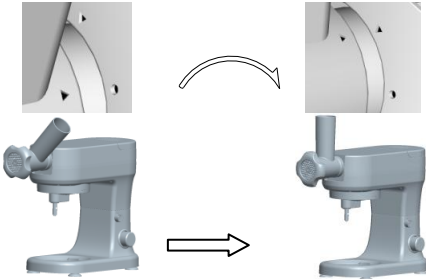
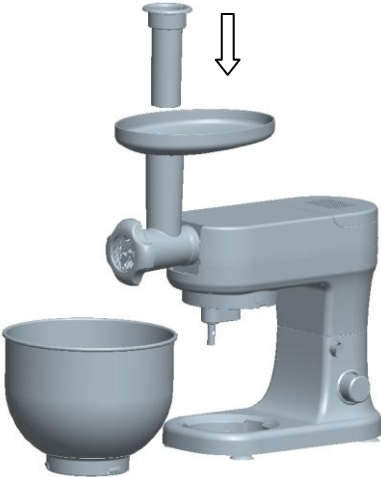
2. Then fit the dough spreader (37) to the scroll connection. Turn the dough spreader, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

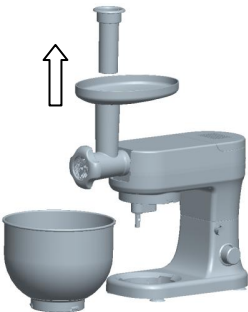
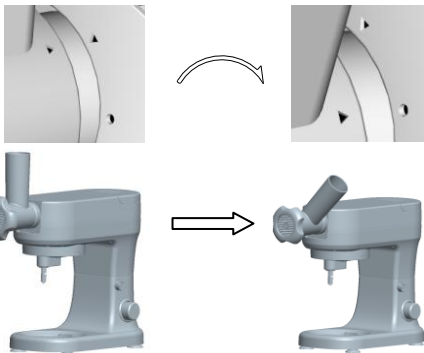
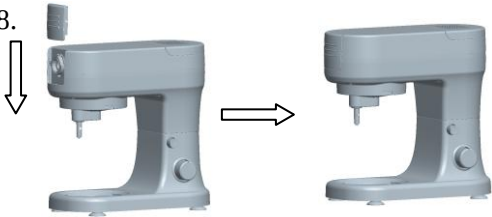
Do not fit the cutter or mincing disk.

3. Fit the round metal holder (39) onto the scroll connector. Turn the holder, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

4. Fit the ring nut (27) over the round metal holder on the meat grinder body. Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the round metal holder securely in place. But do not over tighten.

5. Fit the patterned flat metal strip (40) into the metal holder. Push the metal strip back or forward to select the pattern.

3. 	Fit the meat grinder body in the accessory socket (1), so that the arrow is aligned with the circle. Turn it to the vertical position, so the arrow is aligned with the arrow.
4. 	1. Fit the meat tray (35) onto the meat grinder body so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance. 2. Place a container or similar under the meat grinder body opening. 3. The appliance is now ready for use.
5. 	1. Connect the mixer to the power supply. 2. Turn the Speed control button (7) to the desired setting, and Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above), the mixer will start. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating. 3. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm. 4. Put the pieces onto the tray. 5. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (34). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

6. 	1. Stop the mixer by returning the speed control button to the off “0” position when you have finished grinding the food. Unplug it from the mains electrical supply before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Remove tamper and meat tray.
7. 	To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.
8. 	Fit the protective cover over the accessory socket again.

Safety instructions:

- 1. Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.
- 2. Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.
- 3. Never run the meat grinder continuously for more than 10 minutes. Running the meat grinder 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 30 minutes before using it again

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher. Make sure the parts are not fixed firmly in the dishwasher as this may change their shape.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- IMPORTANT! Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

	Correct Disposal of this product
--	----------------------------------

Capability of bowl

750g flour and 350g water

Application examples



Emulsion:

2 eggs, 2 tablespoon vinegar, 250g oil.

Blender adjustment to step 5 and oil slowly pouring through the MIDDLE CAP. Blend as long as the mayonnaise emulates.



Carrots

400 g carrots, appropriate water



Chopping of almonds

200g almonds.



Ice-cubes

Weight of one ice-cube:~12g-16g/piece 140g=~9 pieces



Beating of egg-white

8 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 5-6.

Beating of cream



600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 1/2/3.

Kneading of dough



700g flour

200g chopped almonds

15g salt

28g butter

28g sugar

app. 350mL water (Temperature 40+/-5°C.)

Distributed by / Verteilt durch / Distribu é par:

UK:

The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S. B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

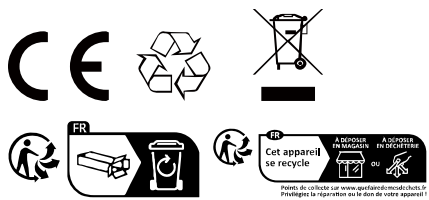
hergestellt für 3Pagen

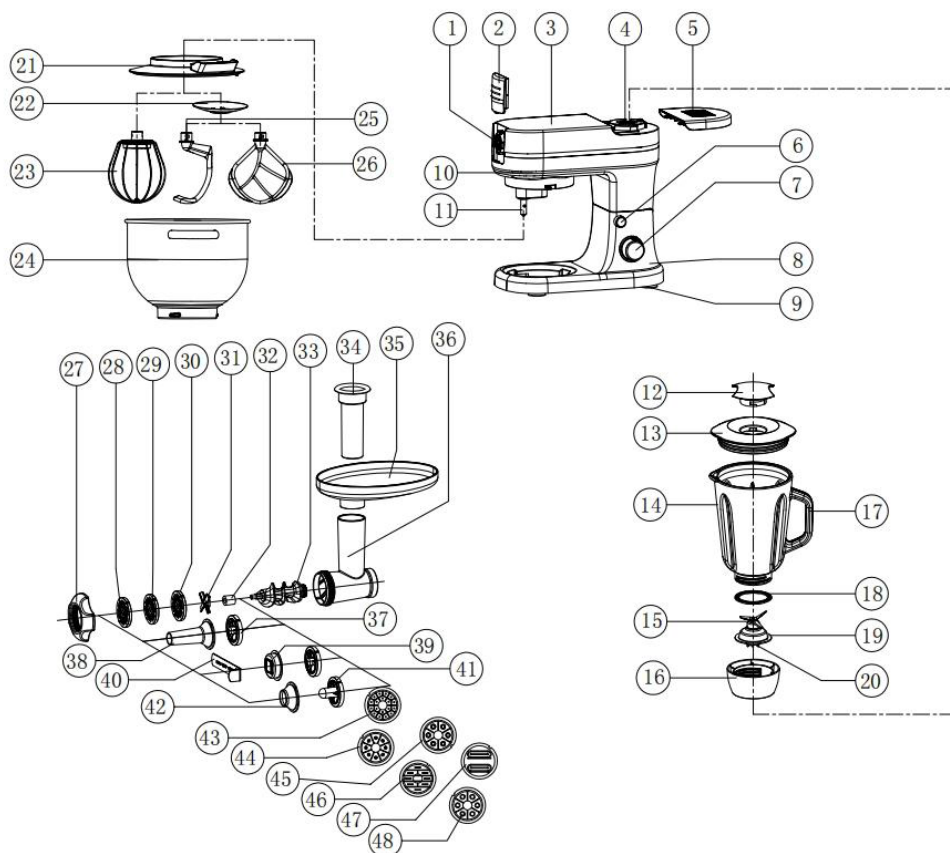
Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49(0)2404/980-204

E-mail: kontakt@3pagen.de





1.	Prise pour accessoires	2.	Couvercle de protection
3.	Couvercle du bras pivotant	4.	Coupleur supérieur
5.	Couvercle de protection du mixeur	6.	Bouton de bras
7.	Bouton de réglage de la vitesse	8.	Corps
9.	Coussinet du pied	10.	Bras pivotant
11.	Couvercle Broche	12.	Capuchon de mesure
13.	Couvercle du mixeur	14.	Verre et gobelet
15.	Lame de coupe	16.	Base du gobelet
17.	Poignée	18.	Rondelle d'articulation

19.	Poignée de la lame	20.	Attelage inférieur
21.	Couvercle	22.	Garde-boue
23.	Fouet	24.	Bol
25.	Crochet à pétrir	26.	Batteur plat
27.	Ecrou à anneau	28.	Disque de hachage fin
29.	Disque à hacher moyen	30.	Disque de hachage grossier
31.	Rouleau	32.	Raccord en silicone
33.	Couteau	34.	Tamper (bourrage)
35.	Plateau à viande	36.	Corps du hachoir à viande
37.	Pique-pâte	38.	Boîte à saucisses
39.	Porte-viande rond	40.	Bande métallique plate à motifs
41.	Étaleur de viande	42.	Boîte de boulettes de viande
43.	Spaghetti	44.	Macaroni
45.	Rigatoni	46.	Tagliatelle
47.	Lasagne	48.	Grand macaroni

Précaution de sécurité importante:

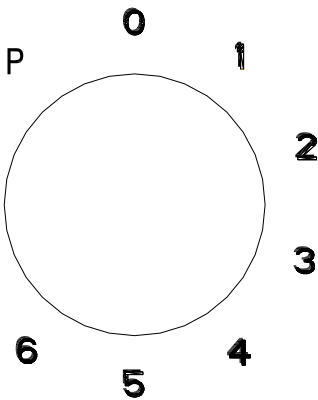
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne mettez pas le cordon ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous changez d'accessoire et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement des aliments afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du mixeur.
- Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames ou les disques de coupe sur la base.
- Assurez-vous que l'appareil est bien verrouillé avant de le faire fonctionner.
- Ne nourrissez jamais les aliments à la main, utilisez toujours un poussoir.
- N'essayez pas de neutraliser le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Faites toujours fonctionner le mixeur lorsque le couvercle est en place.
- Lorsque le mélange n'est pas liquide, retirez la pièce centrale du couvercle en deux parties.
- Eteindre la machine avant de remplacer l'accessoire.
- Utiliser l'appareil et assembler les accessoires comme indiqué dans le manuel d'utilisation uniquement.
- Eteindre l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance ou surveillance si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sauvegarder ces instructions

Panneau de contrôle



Réglage 0 ----- Arrêt

Réglage 1-6 ----- Vitesse de fonctionnement

Réglage 1 ----- Vitesse minimale - lente

Réglage 6 ----- Vitesse maximale-rapide

Poussée P ----- Pulse-Pour le broyage de la glace et les mouvements d'impulsion courts et puissants

Vitesse de réglage

Accessoires	Image	Bouton	Temps	Capacité
Crochet à pétrir		1/4	30 secondes à la vitesse 1, 30sec à la vitesse 2, 4min à la vitesse 4	700 g de farine et 350ml d'eau (Température 40+/-5°C.)
Batteur plat		4-6	10min	
Fouet		6	10min	8 blancs d'œufs ou 6 dl de crème
Mélangeur		6, P	2min	1500mL

Hachoir à viande		5-6	10min	
------------------	---	-----	-------	--

Postes d'exploitation

Avertissement!

N'utilisez l'appareil que si l'accessoire/outil est fixé conformément à ce tableau et se trouve en position de fonctionnement..

Article	Position de l'article	Accessoire		
1.				
2.				
3				

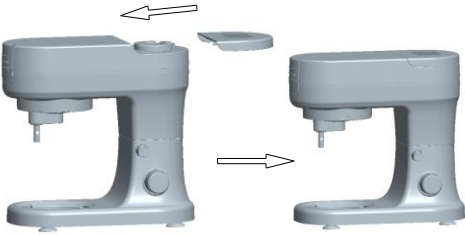
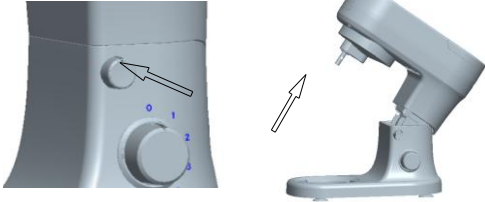
Risque de blessure par les outils rotatifs !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne pas mettre les doigts dans le bol de mixage.

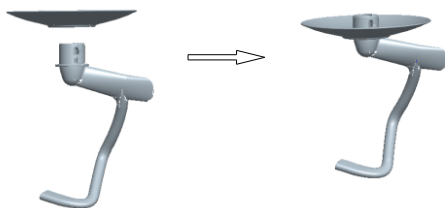
Ne changez pas d'outil tant que l'appareil n'est pas à l'arrêt et qu'il n'a pas été débranché

Lorsque l'appareil est éteint, l'entraînement continue de fonctionner brièvement.

Comment utiliser le crochet pétrisseur , le batteur plat , le fouet

1. 	1. Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est bien posé 2. Placez le couvercle de protection du mixeur (5) dans le couvercle du bras pivotant (3) (voir illustration).
2. 	Pousser le bouton de déverrouillage du bras (6) dans le sens des aiguilles d'une montre. en même temps, soulever le bras pivotant avec la main pour qu'il s'enclenche avec un clic , Le bras pivotant bascule vers le haut.
3. 	Placer le couvercle (21) sur le bras pivotant (10) et le tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, de manière à ce qu'il s'enclenche en toute sécurité
4. 	1. Placer les aliments dans le bol de mixage (24). 2. placer le bol de mixage dans le logement du corps (8). 3.Tourner légèrement le bol de mixage dans le sens des aiguilles d'une montre, afin qu'il s'enclenche.

5.



1. Placer le pare-éclaboussures (22) sur le crochet de pétrissage (25) comme indiqué sur l'image. Tournez et fixez le crochet. Le pare-éclaboussures peut empêcher la pâte de monter jusqu'au sommet du crochet.

2. Montez l'accessoire requis (23 avec 25 ou 26) sur l'axe du moteur (11) sur la face inférieure du bras pivotant.

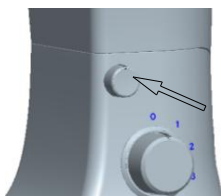
3. A. Le crochet pétrisseur est utilisé pour les pâtes lourdes, la viande hachée ou d'autres travaux de pétrissage exigeants.

B. Le batteur plat (26) est utilisé pour mélanger des pâtes plus légères.

C. Le fouet (23) est utilisé pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.

4. Tournez l'accessoire de façon à ce que les broches de l'axe soient alignées avec les dépressions du bord supérieur de l'accessoire. Appuyez l'accessoire contre le bras pivotant et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les goupilles s'enclenchent et que l'accessoire s'enclenche solidement. L'accessoire ne doit pas être lâche et vous ne devez pas pouvoir le déloger.

6.



1. Pousser le bouton de déverrouillage du bras (6) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulever le bras pivotant avec la main de façon à ce qu'il s'enclenche avec un déclic. Le couvercle doit être bien ajusté au bol de mixage, sinon il n'est pas monté correctement. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

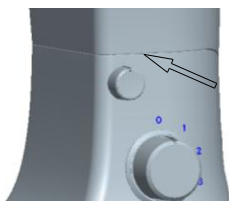
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant principale.

3. Sélectionnez la vitesse souhaitée (1-10). La vitesse 1 est la plus lente et la vitesse 10 est la plus rapide.

Les vitesses, durées et capacités recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

4. Si vous devez gratter à l'intérieur du bol de mixage, attendez que l'accessoire s'arrête complètement. Utilisez la spatule, jamais les doigts.

7.



1. éteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur 0 lorsque vous avez fini de mélanger. Eteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur 0 et débranchez-le avant de changer les accessoires, de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé

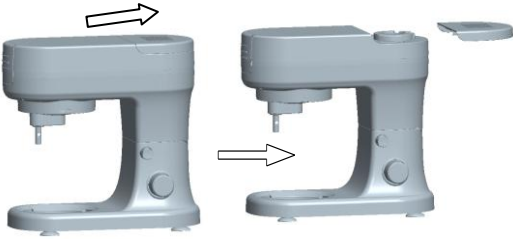
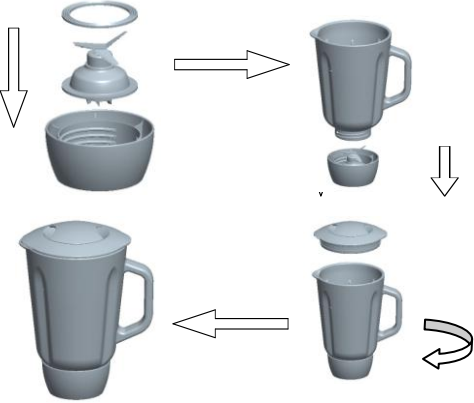
2. tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant dans le sens des aiguilles d'une montre. en même

	temps, soulevez le bras pivotant avec la main de manière à ce qu'il s'enclenche avec un déclic, Le bras pivotant s'incline vers le haut.
8. 8.1  8.2 	1. détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. 2. retirer le bol de mixage contenant les aliments préparés en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

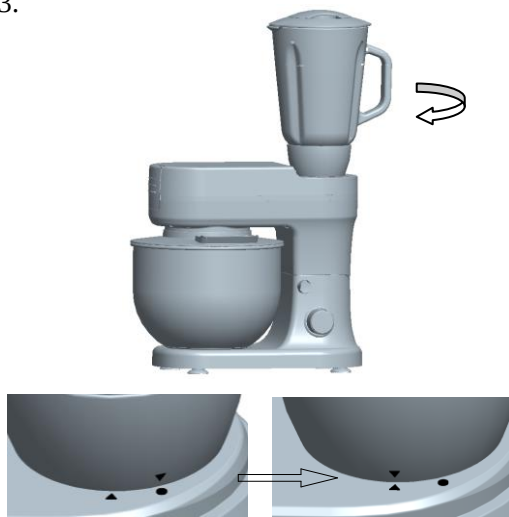
IMPORTANT!

La température de l'eau qui sera ajoutée à la pâte à 40+/-5 °Cdegree lors de la préparation de la pâte est en cours.

Mélangeur

1. 	1. Placez la section du moteur sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'elle repose fermement. 2. Retirez le couvercle de protection du blender du couvercle du bras pivotant (voir illustration).
2. 	1. Placez la rondelle d'articulation (18) et la lame de coupe (15) sur la base de la coupe (16). Le côté de coupe choisi doit être le plus haut. Manipulez les plaques de coupe avec précaution, elles sont extrêmement tranchantes. 2. Placez la base du gobelet (16) dans le verre et le tambour (14). Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. 3. Placez les aliments que vous souhaitez traiter dans le bocal. 4. Placez le couvercle du mixeur (13) sur le bocal.

3.



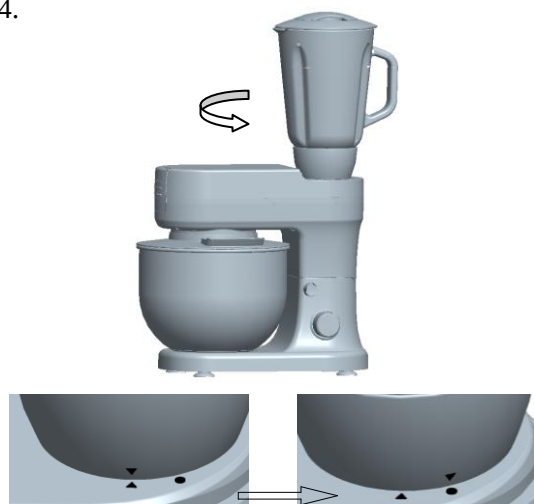
1. Placez l'ensemble du bocal dans le bras pivotant, de sorte que la flèche soit alignée sur le cercle. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, de sorte que la flèche soit alignée sur la flèche.

2. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise principale.

3. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des touches (1-10). La vitesse 1 est la plus lente et la vitesse 10 est la plus rapide.

Les vitesses, durées et capacités recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

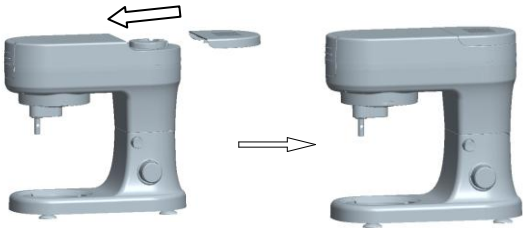
4.



1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur 0 lorsque vous avez fini de mélanger. Eteignez l'appareil en tournant le bouton Switch sur 0 et débranchez-le avant de changer les accessoires, de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

2. Pour détacher le pot, tournez-le de manière à ce que la flèche soit alignée sur le cercle, puis retirez-le.

3. ouvrez le couvercle du mixeur et retirez le couvercle du mixeur.

	Vous pouvez sortir des aliments transformés..
5. 	Remettez en place le couvercle de protection du mixeur sur le bras pivotant.

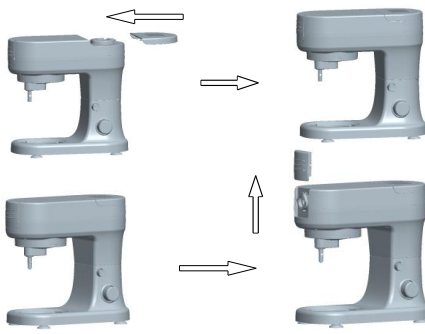
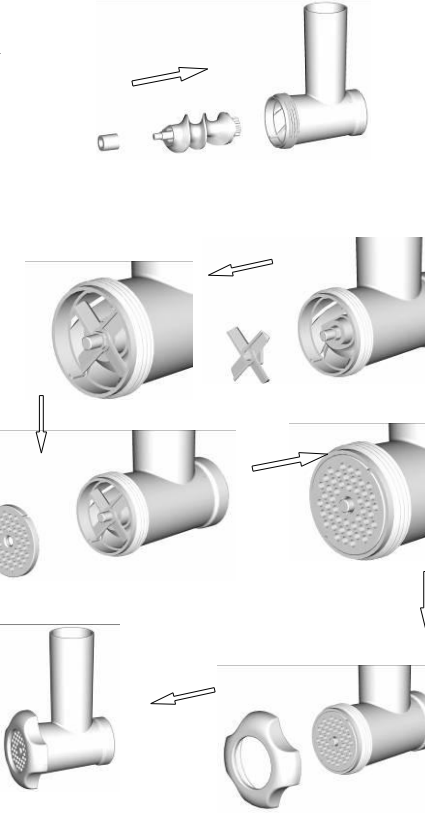
Consignes de sécurité

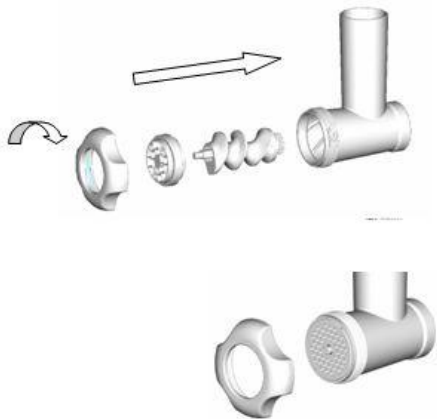
1. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la réduction en purée d'ingrédients solides, placez de petites portions dans le bocal, une par une, plutôt qu'une grande quantité en une seule fois.
2. Si vous transformez des ingrédients solides, coupez-les d'abord en petits morceaux (2-3 cm).
3. Lorsque vous mélangez des ingrédients solides, commencez par une petite quantité de liquide. Ajoutez progressivement de plus en plus de liquide par l'ouverture du couvercle.
4. Placez toujours votre main sur le dessus du mixeur lorsque vous utilisez l'appareil.
5. Pour remuer des ingrédients solides ou des liquides très épais, nous vous recommandons d'utiliser le mixeur en mode impulsion afin d'éviter que les lames ne se bloquent.
6. NB : Faites fonctionner le moteur pendant un maximum de 2 minutes afin d'éviter toute surchauffe ou tout dommage qui pourrait en résulter.
7. Il est conseillé de laver l'appareil avant la première utilisation.
8. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, afin d'éviter les incrustations de liquide.
9. L'interrupteur ne s'enclenche pas en permanence en position « P ». Vous devez maintenir l'interrupteur en position « P ».

Capacité de la jarre

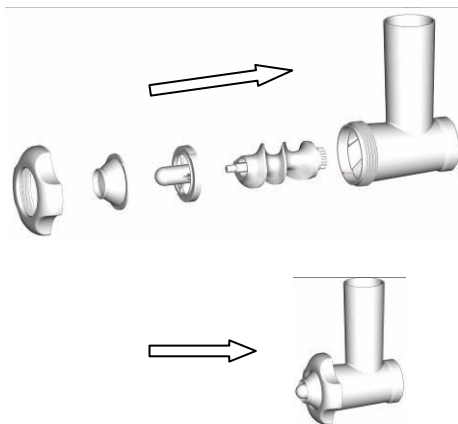
1500ML

Hachoir à viande

1. 	1. Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est bien posé 2. Placez le couvercle de protection du mixeur (5) dans le couvercle du bras pivotant (3) (voir illustration). 3. Retirez le couvercle de protection (2) de la prise pour accessoires (1).
2. 2.1 	1. Insérer la volute (33) dans le corps du hachoir à viande (36), avec la fine connexion métallique vers l'extérieur, et appuyer fermement pour la mettre en place. 2. Placer le raccord en silicone (32) sur le raccord de la volute (voir illustration). 3. Placer le couteau (31) sur le raccord de la volute (voir l'illustration). Les bords tranchants de la fraise doivent être orientés vers le disque de hachage. 4. Placer l'un des trois disques de hachage (27, 28, 29) sur le dessus du couteau (voir illustration). Tournez le disque de hachage de façon à ce que les deux encoches soient alignées sur les broches du corps du hachoir. Sélectionnez le disque de hachage correspondant à la consistance souhaitée. Vous pouvez choisir entre

	fine, moyenne et grossi ère. 5. Placez la bague (27) sur le disque de hachage sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. La bague doit maintenir le disque de hachage en place. Ne pas trop serrer.
2.2 	1. Ins érer la volute (33) dans le corps du hachoir à viande (36) avec la fine connexion m étallique vers l'ext érieur, et appuyer fermement en place. 2. mettre en place un écran (43-48) , tourner l'écran de fa çon à ce que l'empreinte soit align é e avec les broches du corps du hachoir à viande. 3. Placer la bague (27) sur le tamis, sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. La bague doit maintenir l'écran en place. Ne pas trop serrer.

2.3

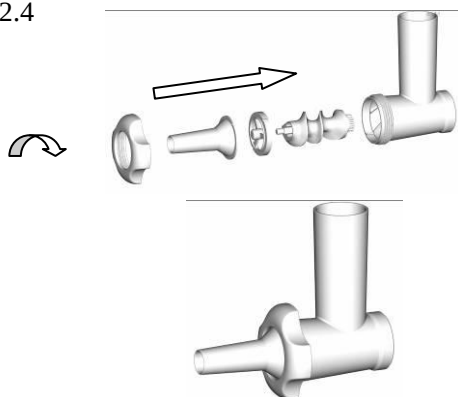


1. Insérer la volute (33) dans le corps du hachoir à viande (36) avec la fine connexion métallique vers l'extérieur, et appuyer fermement pour la mettre en place.

2. Placer l'écarteur de viande (41) et la bête à boulettes (42) sur le raccord de la volute (voir illustration) et le tourner de façon à ce que les deux encoches soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande.

3. Monter la bague (27) sur la bête à boulettes sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. La bague doit maintenir la bête à boulettes en place. Ne pas trop serrer.

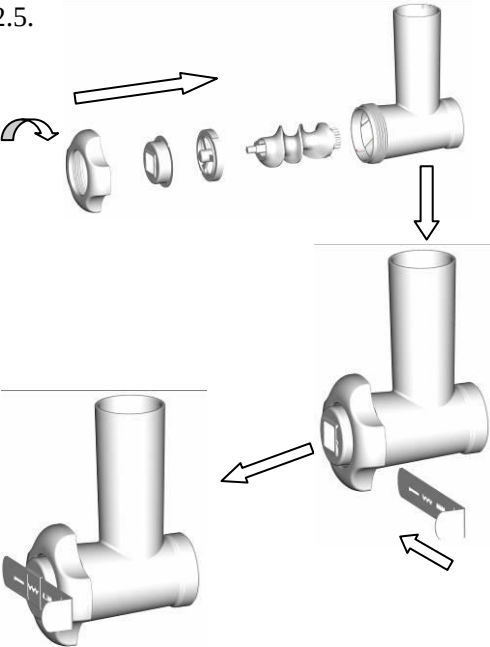
2.4

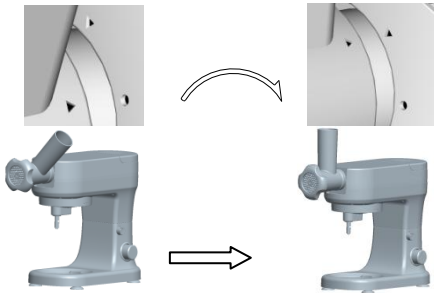


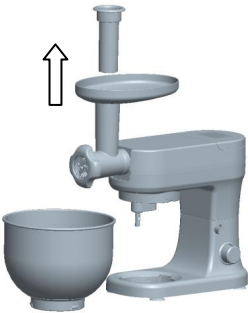
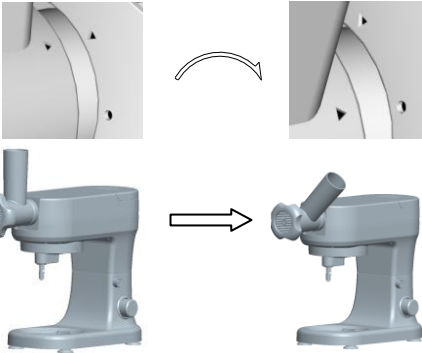
1. Insérer la volute (33) dans le corps du hachoir à viande (36) avec la fine connexion métallique vers l'extérieur, et appuyer fermement pour la mettre en place.

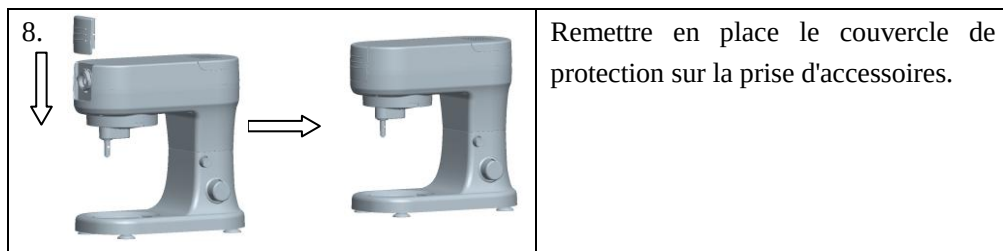
2. Placer l'étaleur de pâte (37) et la bête à saucisses (38) sur le raccord de la volute (voir illustration) et le tourner de façon à ce que les deux encoches soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande.

3. Placez la bague (40) sur la bête à saucisses sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans

	le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. La bague doit maintenir la bête à saucisses en place. Ne pas trop serrer.
2.5. 	1. Insérer la volute (33) dans le corps du hachoir à viande (36) avec la fine connexion métallique vers l'extérieur, et appuyer fermement pour la mettre en place. 2. Montez ensuite l'éaleur de pâte (37) sur le raccord de la volute. Tournez l'éaleur de pâte de manière à ce que les deux encoches soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande. Ne mettez pas en place le couteau ou le disque de hachage. 3. Placer le support métallique rond (39) sur le connecteur de la volute. Tournez le support de façon à ce que les deux encoches soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande. 4. Monter la bague (27) sur le support métallique rond du corps du hachoir à viande. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. La bague doit maintenir le support métallique rond en place. Ne pas trop serrer. 5. Insérez la bande métallique plate à motifs (40) dans le support métallique. Poussez la bande métallique vers

	l'arrière ou vers l'avant pour sélectionner le motif..
3. 	Insérez le corps du hachoir à viande dans la prise pour accessoires (1), de manière à ce que la flèche soit alignée sur le cercle. Tournez-le en position verticale, de manière à ce que la flèche soit alignée avec le cercle.
4. 	1. Placez le bac à viande (35) sur le corps du hachoir à viande de manière à ce que la partie large soit placée au-dessus du compartiment moteur de l'appareil. 2. Placez un récipient ou autre sous l'ouverture du corps du hachoir à viande. 3. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
5. 	1. Branchez le mélangeur sur l'alimentation électrique. 2. Tournez le bouton de réglage de la vitesse (7) sur la position souhaitée et les vitesses, temps et capacités recommandés sont indiqués dans le tableau ci-dessus), le mixeur démarre. La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant que le mixeur fonctionne. 3. Coupez votre viande en petits morceaux, de manière à ce que les morceaux entrent dans le tube

	d'alimentation. Coupez la viande en dés ou en bandes d'une largeur d'environ 2,5 cm. 4. Placez les morceaux sur le plateau. 5. Les morceaux de viande descendent dans le tube d'alimentation. Enfoncez-les avec précaution à l'aide du tamper (34). N'appuyez pas trop fort, vous risqueriez d'endommager l'appareil
6. 	1. Arrêtez le mixeur en ramenant le bouton de réglage de la vitesse sur la position d'arrêt «0 » lorsque vous avez fini de broyer les aliments. Débranchez-le du réseau électrique avant de changer les accessoires, de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé 2. Retirer le tamper et le bac à viande.
7. 	Pour détacher le hachoir à viande, tournez le corps de manière à ce que la flèche soit alignée sur le cercle, puis retirez-le.



Consignes de sécurité

1. Retirez toujours les os, les cartilages, les tendons et la couenne avant de hacher la viande.
2. Les aliments congelés doivent être complètement décongelés avant d'être hachés.
3. Ne faites jamais fonctionner le hachoir à viande en continu pendant plus de 10 minutes. Faire fonctionner le hachoir à viande en continu pendant trop longtemps sans faire de pause peut réduire la durée de vie de l'appareil. Après avoir utilisé l'appareil pendant 10 minutes, faites une pause et attendez au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

NETTOYAGE

Lors du nettoyage de l'appareil, il convient de respecter les points suivants:

- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas la partie moteur de l'appareil dans l'eau et veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Nettoyez la partie moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de paille de fer, de solvants puissants ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément. Le corps du hachoir à viande et les autres pièces peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Veillez à ce que les pièces ne soient pas fixées fermement dans le

lave-vaisselle, car cela pourrait modifier leur forme.

- Veillez à ne pas toucher les lames ou les parties tranchantes pendant l'utilisation et le nettoyage.
- IMPORTANT ! Laissez l'appareil sécher complètement après le nettoyage avant de le réutiliser. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.
- Nous vous recommandons de lubrifier les grilles à viande avec de l'huile végétale après le nettoyage et de les ranger dans du papier sulfurisé afin de réduire le risque de rouille et de décoloration.
- Après le lavage et le séchage, placez immédiatement l'accessoire dans le manchon de protection pour le ranger.

	Élimination correcte de ce produit
--	------------------------------------

Capacité de la cuvette

750g de farine et 350g d'eau

Exemples d'application



Émulsion:

2 œufs, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 250 g d'huile.

Ajuster le mixeur à l'étape 5 et faire couler lentement l'huile par le CAPUCHON MIXTE.

Mixer jusqu'à ce que la mayonnaise prenne l'allure d'une pâte.



Carottes

400 g de carottes, eau appropriée

Hacher les amandes
200g d'amandes.



Glaçons



Poids d'un glaçon: ~12g-16g/pièce 140g ~ 9 pièces

Battement du blanc d'œuf



8 blancs d'œufs dans le BOWL avec le WHISK à la vitesse 5-6.

Battage de la crème



600g de crème avec le batteur plat dans le bol à la vitesse 1/2/3.

Pétrissage de la pâte



700g de farine

200g d'amandes hachées

15g de sel

28 g de beurre

28g de sucre

env.350mL d'eau (température 40+/-5°C.)

Distributed by / Verteilt durch / Distribu épar:

UK:

The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S. B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

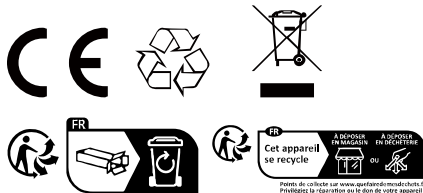
hergestellt für 3Pagen

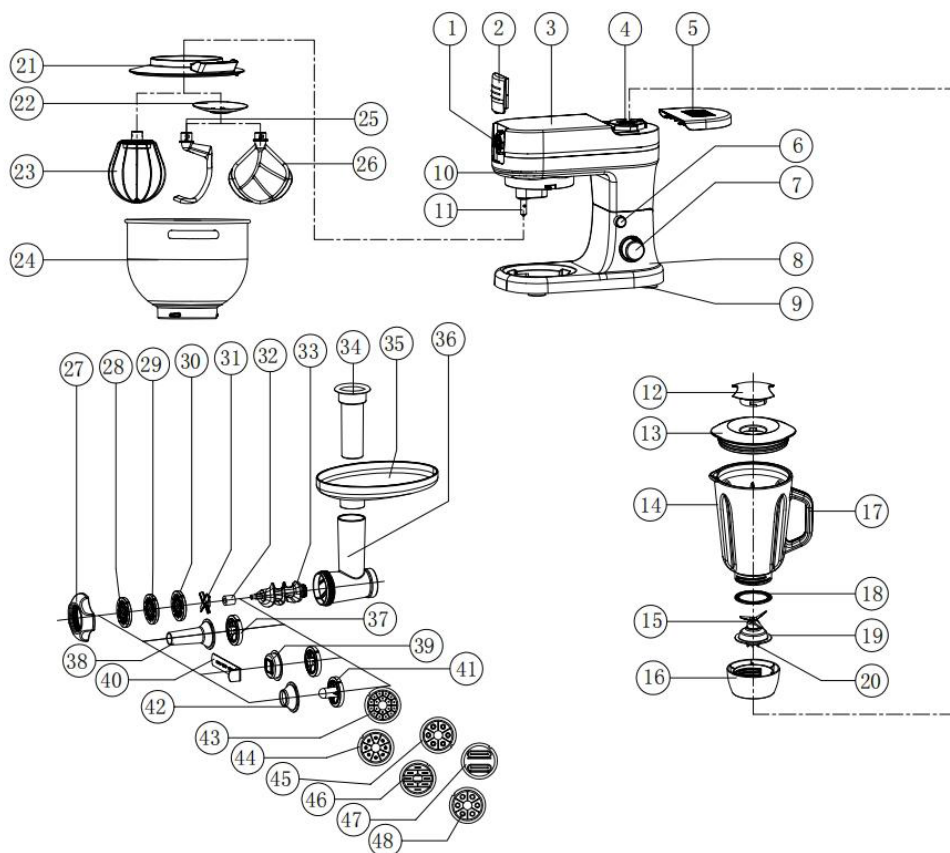
Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49(0)2404/980-204

E-mail:kontakt@3pagen.de





1.	Zásuvka pro příslušenství	2.	Ochranný kryt
3.	Kryt otočného ramene	4.	Horní spojka
5.	Ochranný kryt mixéru	6.	Knoflík ramene
7.	Knoflík pro regulaci rychlosti	8.	Těleso
9.	Podložka pod nohy	10.	Otočné rameno
11.	Víko Vřeteno	12.	Měřicí víčko
13.	Víko mixéru	14.	Sklo a bubínek
15.	Sekací nůž	16.	Podstavec poháru
17.	Rukojeť	18.	Kloubová podložka

19.	Rukojeť čepele	20.	Spodní spojka
21.	V ko	22.	Ochranný kryt proti střikající vodě
23.	Metla	24.	Miska
25.	Hnětací hák	26.	Plochý šlehač
27.	Kroužková matice	28.	Kotouč na jemné mletí
29.	Střední mlecí kotouč	30.	Hrubý mlecí kotouč
31.	Váleček	32.	Křemíková spojka
33.	Krámec	34.	Tamper
35.	Záložní k na maso	36.	Tělo mlýnku na maso
37.	Rozmetadlo na těsto	38.	Nádoba na klobásy
39.	Kulatý držák na maso	40.	Vzorovaná plochá kovová lišta
41.	Rozmetadlo masa	42.	Nádoba na masové kuličky
43.	Špagety	44.	Makarony
45.	Rigatoni	46.	Tagliatelle
47.	Lasagne	48.	Velké makarony

Důležitá bezpečnostní opatření:

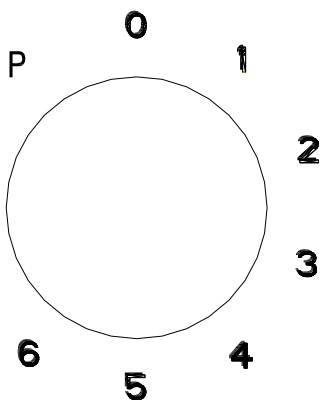
Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících.:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Z důvodu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nekládejte kabel ani zástrčku jednotky spotřebiče do vody nebo jiné tekutiny.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný pečlivý dohled.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, při výměně příslušenství a před čištěním jej odpojte ze zásuvky.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.

- Během zpracování potravin udržujte ruce a náčiní mimo dosah pohybujících se nožů nebo disků, abyste snížili riziko vážného zranění osob nebo poškození mixéru.
- Čepel je ostrá, zacházejte s ní opatrně.
- Abyste snížili riziko poranění, nikdy nepokládejte řezné nože nebo kotouče na základnu.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je bezpečně zajištěn na svém místě.
- Nikdy nepodávejte potraviny ručně, vždy používejte přechovač potravin.
- Nepokoušejte se překonat blokovací mechanismus v ka.
- Mixér vždy provozujte s nasazeným víčkem.
- Pokud mixér není tekutý, sejměte prostřední část dvoudílného víčka.
- Před výměnou nástavce přístroj vypněte.
- Výrobek a montáž příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno v návodu k použití.
- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k částem, které se při používání pohybují, přístroj vypněte.
- Tento spotřebič není určen k používání dětmi nebo jinými osobami bez pomoci nebo dozoru, pokud jim jejich fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti brání v bezpečném používání. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Uložte tyto pokyny

Ovládací panel



Nastavení 0 ----- Zastavení

Nastavení 1-6 ----- Pracovní rychlost

Nastavení 1 ----- Minimální rychlost-pomalá

Nastavení 6 ----- Maximální rychlost-rychlá

P ----- Pulse-Pro drcení ledu a krátké silné impulsní pohyby.

Nastavení rychlosti

Příslušenství	Obrázek	Button	Tlačítko	Kapacita
Hák na kolena		1/4	30 s při rychlosti 1, 30 s při rychlosti 2, 4min při rychlosti 4	700 g mouky a 350 ml vody (Teplota 40+/-5°C.)
Plochý šlehač		4-6	10min	
Šlehací metla		6	10min	8 vaječných bílků nebo 6 dl smetany
Mixer		6, P	2min	1500mL

Mlýnek na maso		5-6	10min	
----------------	---	-----	-------	--

Provozn ípozice

Varov ání

Spotřebič provozujte pouze tehdy, když je příslušenství/nářadí připojeno podle této tabulky a je v provozní poloze..

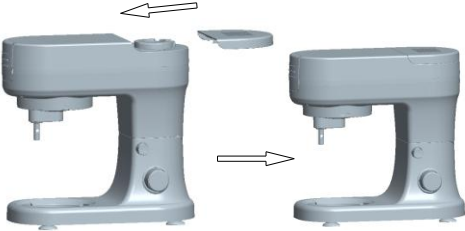
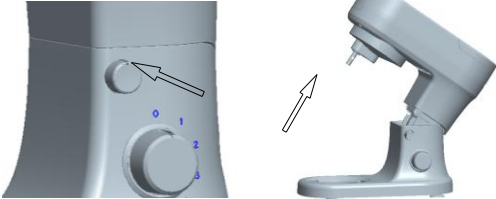
Položka	Pozice	Příslušenství		
1.				
2.				
3				

Nebezpečí poranění rotujícím nářadím!

Během provozu spotřebiče se nepřibližujte prsty k míchací míse.

Nářadí vyměňujte až po zastavení spotřebiče a po odpojení ze sítě. Po vypnutí pohon ještě krátce běží.

Jak používat hnětací hák , plochý šlehač , šlehací metla

1. 	1. Umístěte spotřebič na rovný povrch, např. na kuchyňskou linku, a ujistěte se, že stojí pevně. 2. Umístěte ochranný kryt mixéru (5) do krytu otočného ramene (3) (viz obrázek).
2. 	Stiskněte tlačítko pro uvolnění ramene (6) ve směru hodinových ručiček. současně zvedněte otočné rameno rukou tak, aby se s cvaknutím zajistilo na místě. Otočné rameno se nakloní nahoru..
3. 	Nasaďte víko (21) na otočné rameno (10) a mírně jím otočte ve směru hodinových ručiček, aby se bezpečně zajistilo..
4. 	1. Vložte potraviny do misky(24). 2. Nasaďte míchací misku do prohlubně na tělese(8). 3.Mírně pootočte mixovací nádobu ve směru hodinových ručiček, aby se zajistila v poloze.

5.



1. Nasadíte ochranný kryt proti rozstříku (22) na hnětací hák (25), jak je znázorněno na obrázku. Otočte a upevněte hák. Stříkací kryt může zabránit tomu, aby se těsto vyšplhalo na horní část hnětacího háku.

2. Nasadíte požadované příslušenství (23 s 25 nebo 26) na vřeteno motoru (11) na spodní straně otočného ramene.

3. A. Hnětací hák se používá pro hnětení těžkých těst, mletého masa nebo jiných náročných prací.

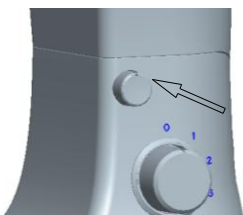
B. Plochý šlehač (26) se používá k míchání lehčích druhů těsta.

C. Šlehací metla (23) se používá ke šlehání smetany, bílků apod.

4. Otočte příslušenství tak, aby kolíky na vřetenu byly zarovnány s prohlubněmi na horním okraji příslušenství. Přitlačte příslušenství k otočnému rameni a současně jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud kolíky nezapadnou a příslušenství se bezpečně nezajistí. Příslušenství nesmí být uvolněné a nemělo by být možné jej vytáhnout.

6.

1. Stiskněte tlačítko pro uvolnění ramene (6) ve směru hodinových ručiček a současně rukou zvedněte otočné rameno tak, aby se s cvaknutím zajistilo na místě. Víko musí těsně



přiléhat k mixovací nádobě, jinak je nesprávně nasazeno. Spotřebič je nyní připraven k použití.

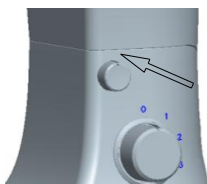
2. Zapojte napájecí kabel do hlavní zásuvky.

3. Zvolte požadovanou rychlost pomocí (1-10). Rychlost 1 je nejpomalejší a rychlost 10 je nejrychlejší.

Doporučené rychlosti, čas a kapacita jsou uvedeny v tabulce výše.

4. Pokud potřebujete seškrábat vnitřek mixovací nádoby, počkejte, dokud se příslušenství zcela nezastaví. Používejte stěrku, nikdy ne prsty..

7.



1. Po skončení mixování vypněte spotřebič otočením knoflíku regulace rychlosti do polohy 0. Před výměnou příslušenství, před rozebráním spotřebiče nebo když spotřebič nepoužíváte, vypněte jej otočením knoflíku regulace rychlosti do polohy 0 a odpojte jej ze zásuvky.

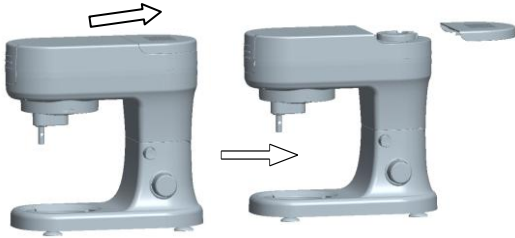
2. Otočte tlačítkem pro uvolnění otočného ramene ve směru hodinových ručiček. současně zvedněte otočné rameno rukou tak, aby se s cvaknutím zajistilo na místě, Otočné rameno se vyklopí nahoru.

8. 8.1  8.2 	1. Odpojte příslušenství otočením ve směru hodinových ručiček. 2. Vyjměte mixovací nádobu s připraveným jídlem proti směru hodinových ručiček..
--	---

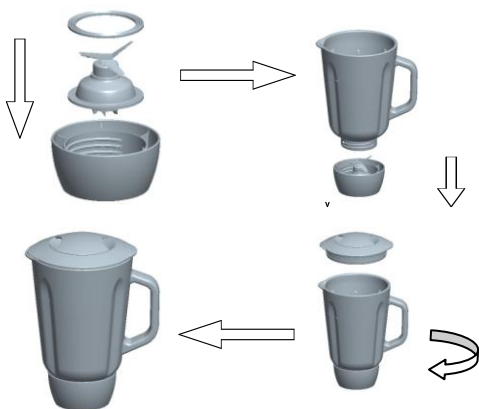
DŮLEŽITÉ!

Teplota vody, která se při přípravě těsta přidává do těsta, je 40+/-5 °C.

Blender

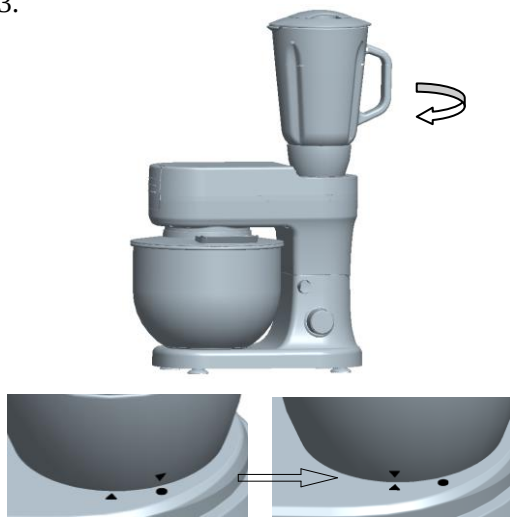
1. 	1. Položte motorovou část na rovný povrch, např. na kuchyňskou linku, a ujistěte se, že pevně stojí. 2. Sejměte ochranný kryt mixéru z krytu otočného ramene (viz obrázek).
--	---

2.

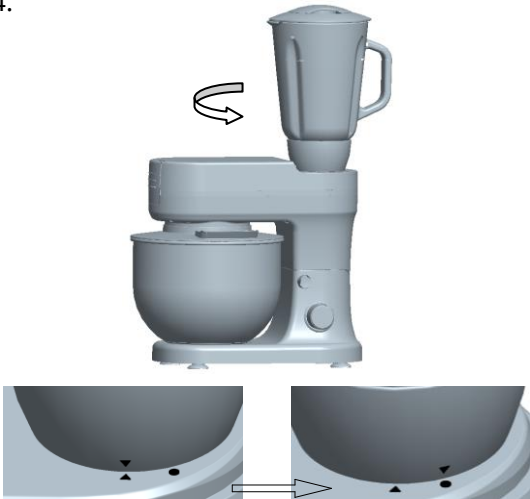
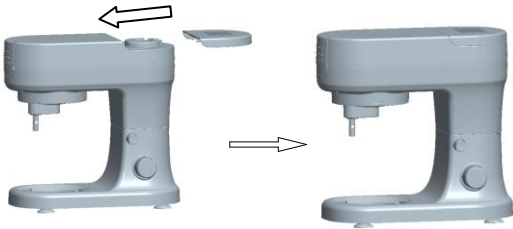


1. Nasadíte kloubovou podložku (18) a řezací nůž (15) na základnu pohárku (16). Vámi zvolená řezná strana musí být nejvýše. S řeznými plátky zacházejte opatrně, jsou extrémně ostré.
2. Umístíte sestavu podstavce pohárku (16) do sklenice a bubnu (14). Otočte ji ve směru hodinových ručiček a zajistěte.
3. Do nádoby vložte potraviny, které chcete zpracovávat.
4. Na nádobu nasadíte víko mixéru (13).

3.



1. Umístíte sestavu nádoby do otočného ramene tak, aby šipka byla zarovnána s kruhem. Otočte ji ve směru hodinových ručiček, aby šipka byla zarovnána se šipkou.
 2. Zapojte napájecí kabel do hlavní zásuvky.
 3. Zvolte požadovanou rychlost pomocí (1-10). Rychlost 1 je nejpomalejší a rychlost 10 je nejrychlejší.
- Doporučené rychlosti, čas a kapacita jsou uvedeny v tabulce výše.

4. 	1. Po skončení mixování vypněte spotřebič otočením knoflíku regulace rychlosti do polohy 0. Před výměnou příslušenství, před rozebráním spotřebiče nebo když spotřebič nepoužíváte, vypněte jej otočením knoflíku přepínače do polohy 0 a odpojte jej ze zásuvky. 2. Chcete-li oddělit sestavu nádoby, otočte nádobou tak, aby šipka byla zarovnána s kruhem, a poté ji vyjměte. 3. Otevřete víko mixéru a vyjměte veko mixéru. Zpracované potraviny můžete vyndat..
5. 	Znovu nasadte ochranný kryt mixéru na otočné rameno..

Bezpečnostní pokyny:

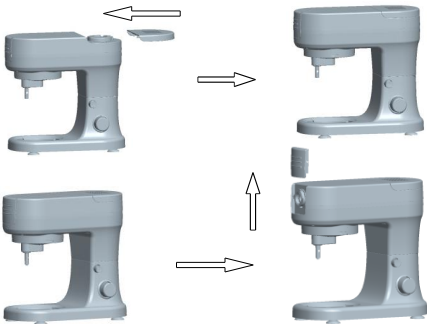
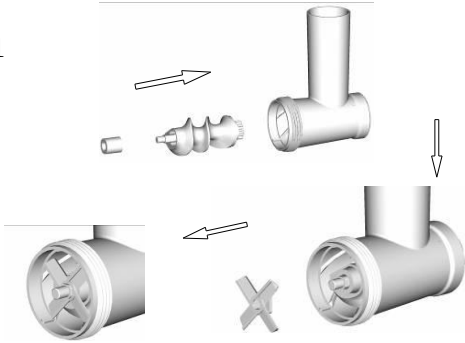
1. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků při práci s pevnými surovinami, vkládejte do nádoby postupně malé porce, nikoli velké množství najednou.
2. Pokud zpracováváte pevné přísady, nakrájejte je nejprve na malé kousky (2-3 cm).
3. Při mixování pevných přísad začněte nejprve s malým množstvím tekutiny. Postupně přidávejte otvorem ve víčku další a další tekutinu.
4. Při práci s mixérem vždy položte ruku na horní část přístroje.

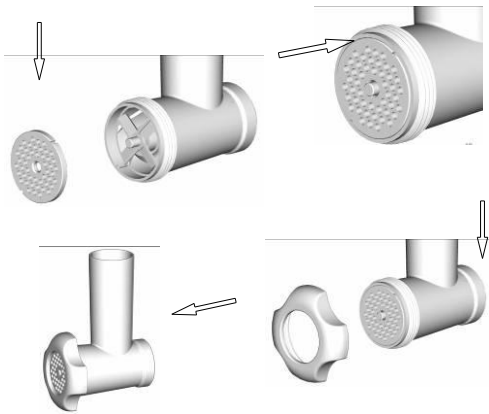
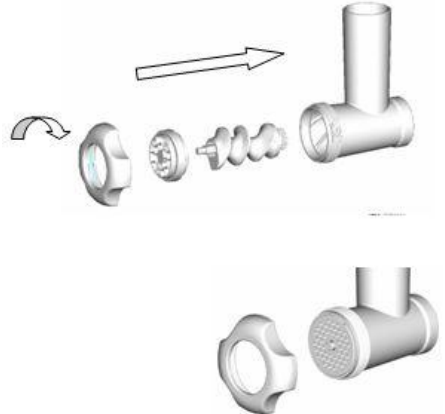
5. Pro mixování tuhých nebo velmi hustých tekutých přísad doporučujeme používat mixér v impulsním režimu, aby nedocházelo k zasekávání nožů.
6. Upozornění: Motor provozujte maximálně 2 minuty, aby nedošlo k jeho přehřátí nebo následnému poškození.
7. Před prvním použitím doporučujeme spotřebič umýt.
8. Spotřebič čistěte po každém použití, zabráníte tak usazování tekutin.
9. Spínač se trvale nezapíná v poloze „P“. Spínač je třeba držet v nastavení „P“.

Schopnost sklenice

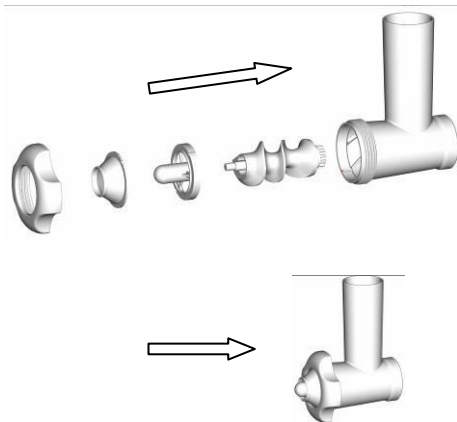
1500ML

Mlýnek na maso

1. 	1. Umístěte spotřebič na rovný povrch, např. na kuchyňskou linku, a ujistěte se, že stojí pevně. 2. Umístěte ochranný kryt mixéru (5) do krytu otočného ramene (3) (viz obrázek). 3. Sejměte ochranný kryt (2) ze zásuvky pro příslušenství (1)..
2. 2.1 	1. Nasaďte šroub (33) do těla mlýnku na maso (36) tenkým kovovým spojem směrem ven a pevně jej zatlačte na místo. 2. Nasaďte silikonovou spojku (32) na přípojku svitku (viz obrázek). 3. Nasaďte frézu (31) na svitkovou přípojku (viz obrázek). Ostré hrany frézy by měly směřovat k mlecímu kotouči..

	4. Nasad'te jeden ze tří mlecích disků (27, 28, 29) na horní část nože (viz obrázek). Otočte mlecí kotouč tak, aby byly dva důlky zarovnané s kolíky na tělese mlýnku na maso. Vyberte mlecí kotouč pro požadovanou konzistenci. Můžete zvolit jemné, střední a hrubé. 5. Nasad'te kroužkovou matici (27) na mlecí kotouč na tělese mlýnku na maso (viz obrázek). Otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte. Kroužková matice musí pevně držet mlecí kotouč na místě. Neutahujte ji však příliš silně.
2.2 	1. Nasad'te šroub (33) do těla mlýnku na maso (36) tenkým kovovým spojem směrem ven a pevně jej zatlačte na místo. 2. Nasad'te síto (43-48), otočte síto tak, aby byl důlek zarovnaný s kolíky na tělese mlýnku na maso. 3. Nasad'te kroužkovou matici (27) na síto na tělese mlýnku na maso (viz obrázek). Otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte. Kroužková matice musí pevně držet síto na místě. Neutahujte ji však příliš silně.

2.3

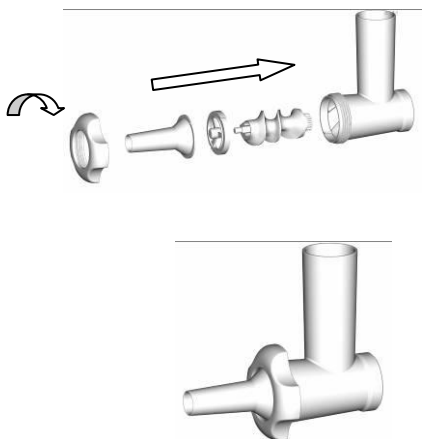


1. Nasad'te šroub (33) do těla mlýnku na maso (36) tenkým kovovým spojem směrem ven a pevně jej zatlačte na místo.

2. 3. Nasad'te rozmetadlo masa (41) a nádobu na masové kuličky (42) na spoj svitku (viz obrázek). 4. Otočte jej tak, aby obě prohlubně byly zarovnaný s kolíky na tělese mlýnku na maso.

3. Nasad'te kroužkovou matici (27) na nádobu na masové kuličky na tělese mlýnku na maso (viz obrázek). Otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte. Kroužková matice musí nádobku na masové kuličky pevně držet na místě. Neutahujte ji však příliš silně.

2.4

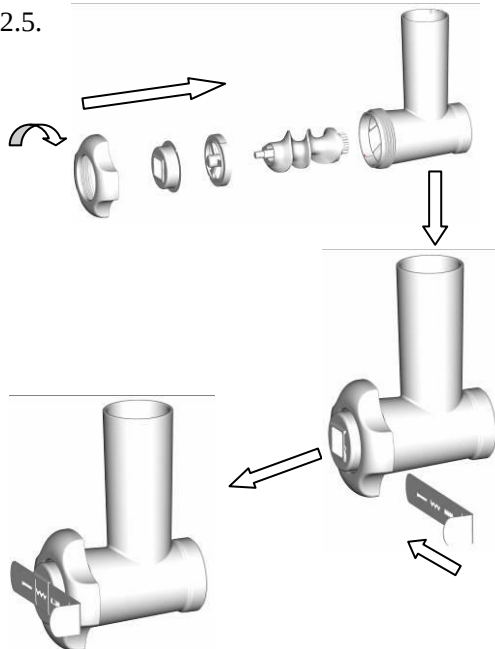


1. Nasad'te šroub (33) do těla mlýnku na maso (36) tenkým kovovým spojem směrem ven a pevně jej zatlačte na místo.

2. 3. Nasad'te roztírač těsta (37) a nádobu na klobásky (38) na spoj svitku (viz obrázek). 4. Otočte jej tak, aby obě prohlubně byly zarovnaný s tělese mlýnku na maso.

3. Nasad'te kroužkovou matici (40) na kanystr na klobásky na tělese mlýnku na maso (viz obrázek). Otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte. Kroužková matice musí nádobu na klobásky pevně držet na místě. Neutahujte ji však příliš silně.

2.5.



1. Vložte šroub (33) do těla mlýnku na maso (36) tenkým kovovým spojem směrem ven a pevně jej zatlačte namísto.

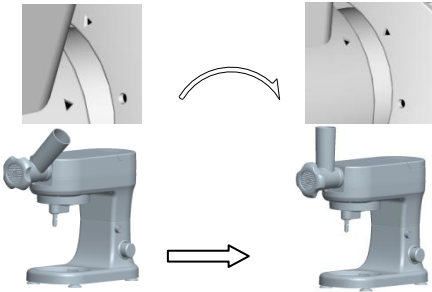
2. Poté nasad'te rozmetadlo těsta (37) na spoj svitku. 3. Otočte rozmetadlo těsta tak, aby byly oba důlky zarovnány s kolíky na tělese mlýnku na maso.

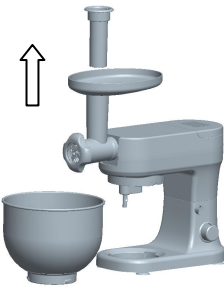
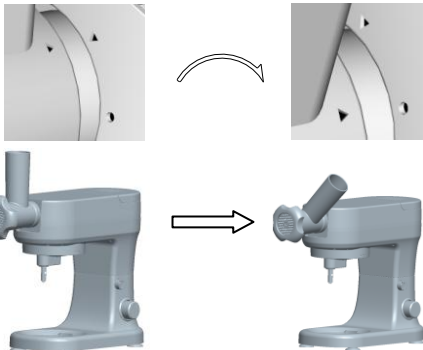
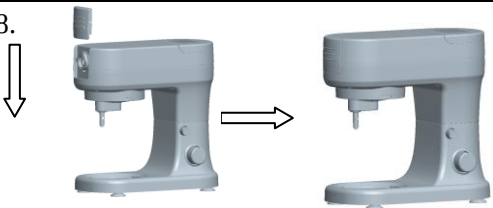
Krájecí nebo mlecí kotouč nenasazujte.

3. Namontujte kulatý kovový držák (39) na svitkovou přípojku. Otočte držák tak, aby byly obě prohlubně zarovnány s kolíky na tělese mlýnku na maso.

4. Nasad'te kroužkovou matici (27) na kulatý kovový držák na tělese mlýnku na maso. Otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte. Kroužková matice musí pevně držet kulatý kovový držák na svém místě. Neutahujte ji však příliš silně.

5. Nasad'te vzorovaný plochý kovový pásek (40) do kovového držáku. Zatlačte kovový pásek dozadu nebo dopředu, abyste zvolili vzor.

3. 	Nasad'te tělo mlýnku na maso do zásuvky pro příslušenství (1) tak, aby šipka byla v jedné rovině s kruhem. Otočte jej do svislé polohy tak, aby byla šipka zarovnána se šipkou.
4. 	1. Nasad'te zásobník na maso (35) na tělo mlýnku na maso tak, aby jeho široká část byla umístěna nad motorovou částí spotřebiče. 2. Pod otvor v tělese mlýnku na maso umístěte nádobu nebo podobný předmět. 3. Spotřebič je nyní připraven k použití.
5. 	1. Připojte směšovač k napájení. 2. Otočte tlačítko regulace otáček (7) na požadované nastavení a Doporučené otáčky, čas a kapacita jsou uvedeny v tabulce výše), mixér se spustí. Rychlost lze kdykoli během provozu mixéru změnit. 3. Nakrájejte maso na menší kousky tak, aby se kousky vešly do přívodní trubice. Nakrájejte maso na kostky nebo na proužky o šířce přibližně 2,5 cm. 4. Vložte kousky na zásobník. 5. Kousky masa putují dolů po přívodní trubici. Opatrně je zatlačte dolů pomocí přechovadla (34). Netlačte příliš silně, jinak můžete spotřebič poškodit.

6. 	1. Po dokončení mletí potravin zastavte mixér vrácením tlačítka regulace rychlosti do vypnuté polohy „0“. Před výměnou příslušenství, před rozebráním spotřebiče nebo v době, kdy jej nepoužíváte, jej odpojte od elektrické sítě. 2. Vyjměte tamper a zásobník na maso.
7. 	Chcete-li mlýnek na maso odpojit, otočte tělem tak, aby šipka byla zarovnána s kruhem, a poté jej vyjměte..
8. 	Znovu nasad'te ochranný kryt na zásuvku pro příslušenství..

Bezpečnostní pokyny:

1. Před mletím masa vždy odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a kůži.
2. Zmrazené potraviny je třeba před mletím důkladně rozmrazit.
3. Mlýnek na maso nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Příliš dlouhý nepřetržitý provoz mlýnku na maso bez přestávky může snížit životnost spotřebiče. Po 10 minutách používání spotřebiče udělejte přestávku a před dalším použitím počkejte alespoň 30 minut.

ČIŠTĚNÍ

Při čištění spotřebiče byste měli věnovat pozornost následujícím bodům.:

- Před čištěním spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
 - Neponořujte motorovou část spotřebiče do vody a dbejte na to, aby se do spotřebiče nedostala voda.
 - Motorovou část čistíte otřením vlhkým hadříkem. Pokud je spotřebič silně znečištěný, můžete přidat trochu čisticího prostředku.
 - K čištění spotřebiče nepoužívejte drátěnky, ocelovou vlnu ani žádné formy silných rozpouštědel nebo abrazivních čisticích prostředků, protože by mohly poškodit vnější povrchy spotřebiče.
 - Spotřebič rozeberte a vyčistěte veškeré příslušenství zvlášť. Tělo mlýnku na maso a ostatní části můžete čistit v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí. Dbejte na to, aby díly nebyly v myčce pevně zafixovány, protože by mohlo dojít ke změně jejich tvaru.
 - Dávejte pozor, abyste se během používání a čištění nedotkli nožů nebo ostrých částí.
 - **DŮLEŽITÉ!** Před dalším použitím nechte přístroj po čištění zcela vyschnout.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je vlhký.
- Doporučujeme po čištění namazat síta na maso rostlinným olejem a uložit je do papíru odolného proti mastnotě, aby se minimalizovalo riziko koroze a změny barvy.
 - Po umytí a osušení ihned vložte nástavec do ochranného pouzdra pro uskladnění.

	Správná likvidace tohoto výrobku
--	----------------------------------

Schopnost mletí

750 g mouky a 350 g vody

Příklady použití



Emulze:

2 vejce, 2 lžíce octa, 250 g oleje.

Mixér nastavíme na krok 5 a olej pomalu přiléváme přes STŘEDNÍ KAPSU. Mixujte tak dlouho, dokud majonéza neemultuje.



Mrkev

400 g mrkve, vhodná voda



Sekání mandlí

200 g mandlí



Kostky ledu

Hmotnost jedné kostky ledu: ~12g-16g/kus 140g≈9 kusů



Šlehání vaječného bílků

8 vaječných bílků v misce s šlehačem při rychlosti 5-6..

Šlehání smetany



600 g smetany šlehačem FLAT BEATER v míse při rychlosti 1/2/3.

Hnětení těsta



700 g mouky

200 g nasekaných mandlí

15 g soli

28 g másla

28 g cukru

cca 350 ml vody (teplota 40+/-5 °C.)

Distributed by / Verteilt durch / Distribu épar:

UK:

The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S. B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

hergestellt für 3Pagen

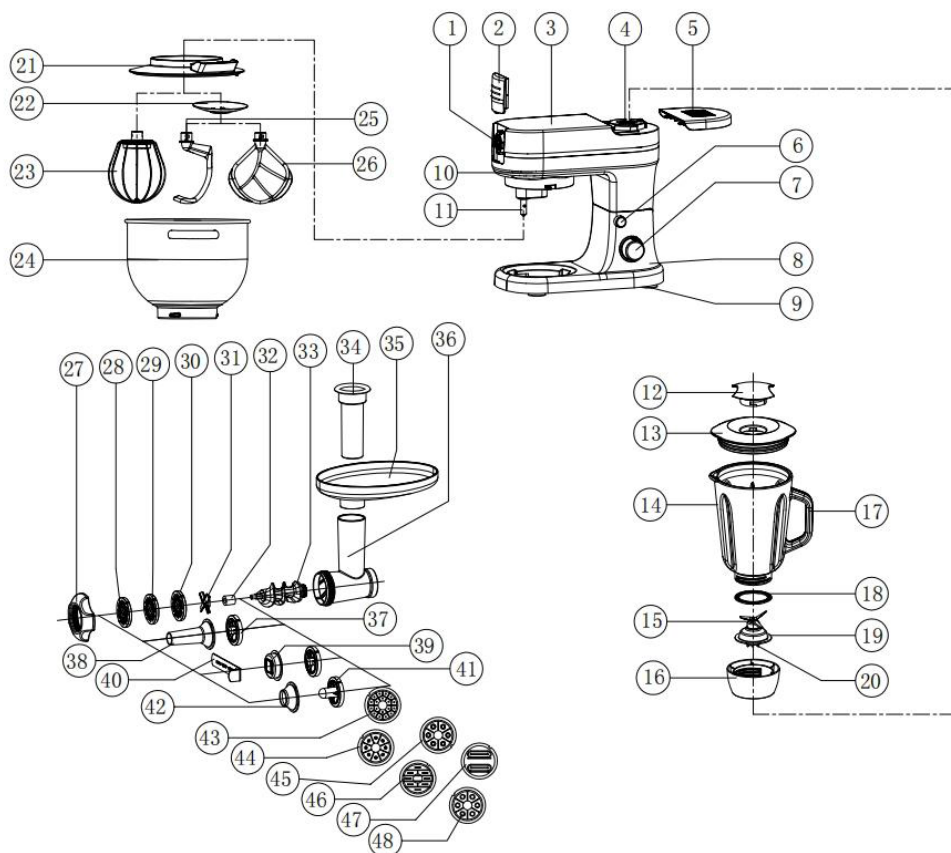
Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49(0)2404/980-204

E-mail:kontakt@3pagen.de





1.	Zásuvka na príslušenstvo	2.	Ochranný kryt
3.	Kryt otočného ramena	4.	Horná spojka
5.	Ochranný kryt mixéra	6.	Kľučka ramena
7.	Ovládaci gombík rýchlosti	8.	Teleso
9.	Podložka na nohy	10.	Otočné rameno
11.	Veko Vreteno	12.	Meracie viečko
13.	Veko mixéra	14.	Sklo a pohárik
15.	Rezací nôž	16.	Podstavec pohára
17.	Rukoväť	18.	Kľbová podložka

19.	Rukoväť čepele	20.	Spodná spojka
21.	Veko	22.	Ochranný kryt proti striekajúcej vode
23.	Metlička	24.	Misa
25.	Hnetací k	26.	Plochý šľahač
27.	Kružková matica	28.	Disk na jemné mletie
29.	Stredný disk na mletie	30.	Hrubý mlecí disk
31.	Špirála	32.	Silikónová spojka
33.	Krúžak	34.	Tamper
35.	Zásobník na maso	36.	Telo mlynčeka na maso
37.	Rozmetadlo na cesto	38.	Nádoba na klobásy
39.	Okrúhly držiak na maso	40.	Vzorovaný plochý kovový pás
41.	Rozmetadlo masla	42.	Nádoba na maso
43.	Špagety	44.	Makarony
45.	Rigatoni	46.	Tagliatelle
47.	Lasagne	48.	Veľké makaróny

Dôležité bezpečnostné opatrenia:

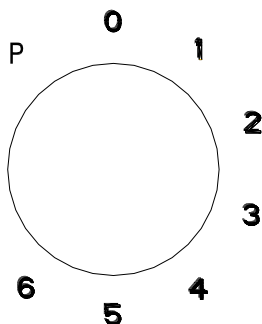
Pri používaní elektrického spotrebiča by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane týchto:

- Prečítajte si všetky pokyny.
- Na ochranu pred rizikom úrazu elektrickým prúdom nevkladajte kábel ani zástrčku jednotky spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Ak spotrebič používajú deti alebo v jeho blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, keď ho nepoužívate, pri výmene príslušenstva a pred čistením.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané alebo predávané výrobcom, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

- Nenechajte visieť kábel cez okraj stola alebo pultu..
- Počas spracovania potravín udržiavajte ruky a náradie mimo dosahu pohybujúcich sa nožov alebo diskov, aby ste znížili riziko vážneho poranenia osôb alebo poškodenia mixéra.
- Čepele sú ostré, manipulujte s nimi opatrne.
- Aby ste znížili riziko poranenia, nikdy neumiestňujte sekacie nože alebo disky na základňu.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je bezpečne zaistený na svojom mieste.
- Nikdy nepodávajte potraviny ručne, vždy používajte zatláčadlo potravín.
- Nepokúšajte sa prekonať blokovací mechanizmus veka.
- Mixér vždy prevádzkujte s nasadeným vekom.
- Ak mixér nie je tekutý, odstráňte strednú časť dvojdielného viečka.
- Pred výmenou nástavca vypnite prístroj.
- Výrobok a montáž príslušenstva používajte len tak, ako je uvedené v návode na použitie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k častiam, ktoré sa pri používaní pohybujú, spotrebič vypnite.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi alebo inými osobami bez pomoci alebo dozoru, ak im ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti bránia v bezpečnom používaní. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať..

Uložte tieto pokyny

Ovládací panel



Nastavenie 0 -----Stop

Nastavenie 1-6-----Pracovná rýchlosť

Nastavenie 1-----Minimálna rýchlosť - pomalá

Nastavenie 6-----Maximálna rýchlosť-rýchla

Tlačidlo P-----Pulzný - pre drvenie ľadu a krátke, silné impulzné pohyby

Nastavenie rýchlosti

Príslušenstvo	Obrázok	Tlačidlo	Čas	Kapacita
Háčik na kolená		1/4	30 sekúnd pri rýchlosti 1, 30 sekúnd pri rýchlosti 2, 4 min pri rýchlosti 4	700 g múky a 350 ml vody (Teplota 40+/-5°C.)
Plochý šľahač		4-6	10min	
Šľahacia metla		6	10min	8 vaječných bielkov alebo 6 dl smotany
Mixer		6, P	2min	1500mL

Mlynček na mäso		5-6	10min	
--------------------	---	-----	-------	--

Prevádzkové pozície

Upozornenie!

Spotrebič používajte len vtedy, keď je príslušenstvo/nástroj pripojené podľa tejto tabuľky a je v prevádzkovej polohe.

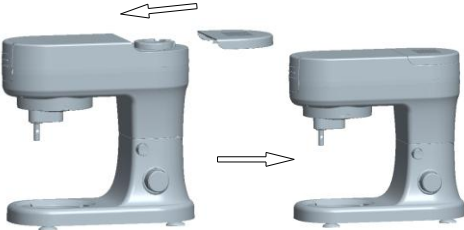
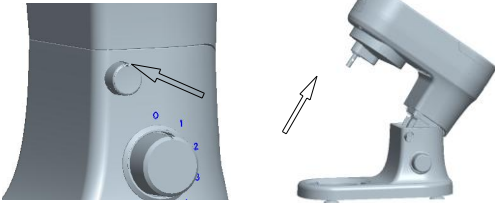
Položka	Pozícia	Príslušenstvo		
1.				
2.				
3				

Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nástrojmi!

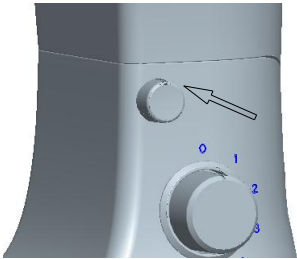
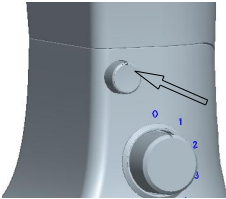
Počas prevádzky spotrebiča sa nepribližujte prstami k miešacej mise.

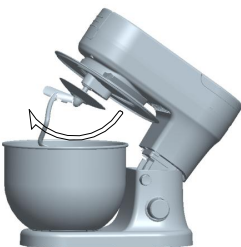
Náradie vymieňajte až po zastavení spotrebiča a po jeho odpojení zo siete. Po vypnutí pohon ešte krátko beží.

Ako používať hnetací hák , plochý šľahač , metlu

1. 	1. Spotrebič umiestnite na rovný povrch, napr. na kuchynskú linku, a uistite sa, že stojí pevne. 2. Vložte ochranný kryt mixéra (5) do krytu otočného ramena (3) (pozri obrázok).
2. 	Stlačte tlačidlo uvoľnenia ramena (6 v smere hodinových ručičiek. Zároveň zdvihnite otočné rameno rukou tak, aby sa s cvaknutím zaistilo na mieste, Otočné rameno sa nakloní nahor.
3. 	Nasadzte veko (21) na otočné rameno (10) a mierne ním otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa bezpečne zaistilo..

4. 	1. Potraviny vložte do miešacej misy(24). 2. Umiestnite mixovaciu misu do priehlbiny na telese(8). 3.Mierne pootočte mixovaciu misu v smere hodinových ručičiek, aby sa uzamkla v správnej polohe.
5. 	1. Nasadíte ochranný kryt proti striekajúcej vode (22) na hnetací hák (25), ako je znázornené na obrázku. Otočte a upevnite hák. Kryt proti striekaniu môže zabrániť tomu, aby sa cesto vyšplhalo na vrch háku. 2. Namontujte požadované príslušenstvo (23 s 25 alebo 26) na vreteno motora (11) na spodnej strane otočného ramena. 3. A. Hnetací hák sa používa na miesenie ťažkého cesta, mletého mäsa alebo iných náročných prác. B. Plochá šľahacia metla (26) sa používa na miešanie ľahších druhov cesta. C. Šľahacia metla (23) sa používa na šľahanie smotany, vaječných bielkov atď. 4. Otočte príslušenstvo tak, aby boli kolíky na vretene zarovnané s priehlbínami na hornej hrane príslušenstva. Pritlačte príslušenstvo k otočnému ramenu a súčasne ním otáčajte proti smeru hodinových

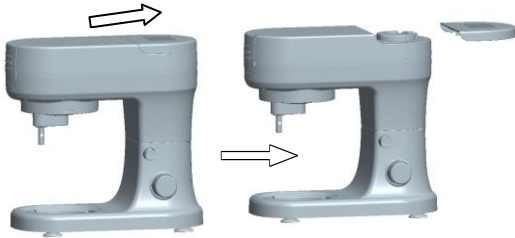
	ručičiek, až kým kolíky nezapadnú a príslušenstvo sa bezpečne nezaistí. Príslušenstvo nesmie byť uvoľnené a nemalo by sa dať uvoľniť..
6.  	1. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ramena (6) v smere hodinových ručičiek. zároveň zdvihnite otočné rameno rukou tak, aby sa s cvaknutím zaistilo na mieste. Veko musí tesne priliehať k mixovacej nádobe, inak je nesprávne nasadené. Spotrebič je teraz pripravený na použitie. 2. Zapojte napájací kábel do hlavnej elektrickej zásuvky. 3. Zvoľte požadovanú rýchlosť pomocou (1-10). Rýchlosť 1 je najpomalšia a rýchlosť 10 je najrýchlejšia rýchlosť. Odporúčané rýchlosti, čas a kapacita sú uvedené v tabuľke vyššie. 4. Ak potrebujete zoškrabať vnútro mixovacej nádoby, počkajte, kým sa príslušenstvo úplne nezastaví. Používajte stierku, nikdy nie prsty.
7.  	1. Po skončení miešania spotrebič vypnite otočením gombíka regulácie rýchlosti do polohy 0. Pred výmenou príslušenstva, pred rozobratím spotrebiča alebo keď spotrebič nepoužívate, vypnite ho otočením gombíka regulácie rýchlosti do polohy 0 a odpojte ho zo zásuvky. 2. Otočte uvoľňovacie tlačidlo otočného ramena v smere hodinových ručičiek. zároveň zdvihnite otočné rameno rukou tak, aby sa s cvaknutím zaistilo na mieste, Otočné rameno

	sa naklon í nahor.
8. 8.1  8.2 	1. Odpojte príslušenstvo otočením v smere hodinových ručičiek. 2. Vyberte mixovaciu nádobu s pripraveným jedlom proti smeru hodinových ručičiek.

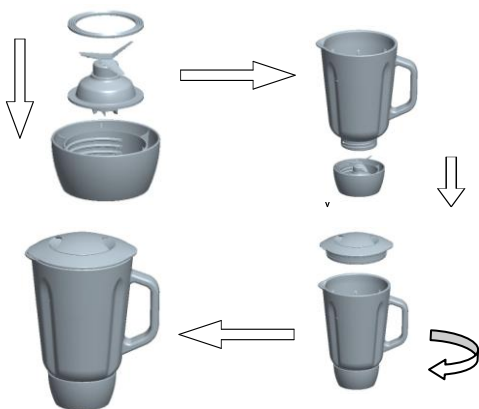
DÔLEŽITÉ!

Teplota vody, ktorá sa pridá do cesta pri 40+/-5 °C stupňov pri príprave cesta, je na postupe.

Blender

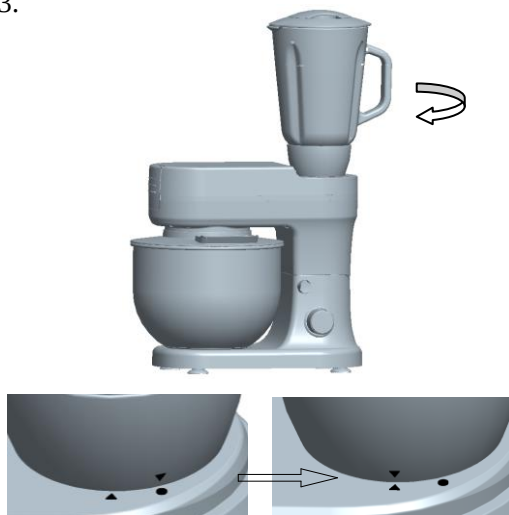
1. 	1. Položte motorovú časť na rovný povrch, napr. na kuchynskú linku, a uistite sa, že stojí pevne. 2. Odstráňte ochranný kryt mixéra z krytu otočného ramena (pozri obrázok).
--	--

2.

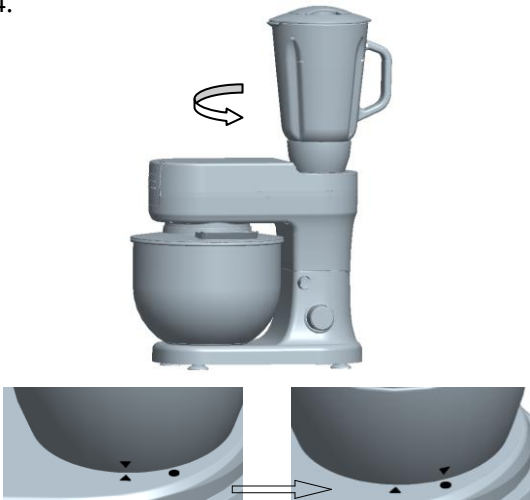
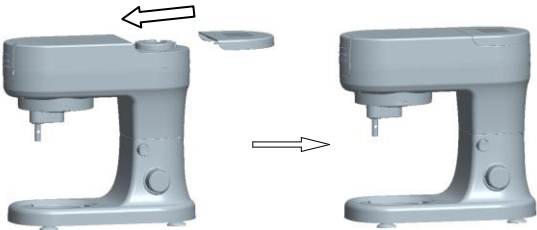


1. Na základňu pohára (16) nasadíte klbovú podložku (18) a rezací nôž (15). Vami zvolená rezná strana musí byť najvyššie. S reznými plákami zaobchádzajte opatrne, sú mimoriadne ostré
2. Umiestnite zostavu podstavca pohára (16) do sklenenej nádoby a bubna (14). Otočte ju v smere hodinových ručičiek a zaistite.
3. Do nádoby vložte potraviny, ktoré chcete spracovať.
4. Na nádobu nasadíte veko mixéra (13).

3.



1. Umiestnite zostavu nádoby do otočného ramena tak, aby bola šípka zarovnaná s kruhom. otočte ju v smere hodinových ručičiek tak, aby bola šípka zarovnaná so šípkou.
 2. Zapojte napájací kábel do hlavnej elektrickej zásuvky.
 3. Pomocou tlačidla (1-10) vyberte požadovanú rýchlosť. Rýchlosť 1 je najpomalšia a rýchlosť 10 je najrýchlejšia rýchlosť.
- Odporúčané rýchlosti, čas a kapacita sú uvedené v tabuľke vyššie.

4. 	1. Po skončení miešania spotrebič vypnite otočením gombíka regulácie rýchlosti do polohy 0. Pred výmenou príslušenstva, pred rozobratím spotrebiča alebo keď spotrebič nepoužívate, vypnite ho otočením gombíka prepínača do polohy 0 a odpojte ho zo zásuvky. 2. Ak chcete odpojiť zostavu nádoby, otočte nádobu tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom, a potom ju vyberte. 3. Otvorte veko mixéra a vyberte veko mixéra. Spracovanie potraviny môžete dať von.
5. 	Opäť nasadíte ochranný kryt mixéra na otočné rameno.

Bezpečnostné pokyny:

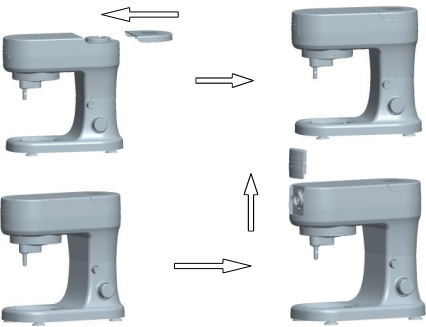
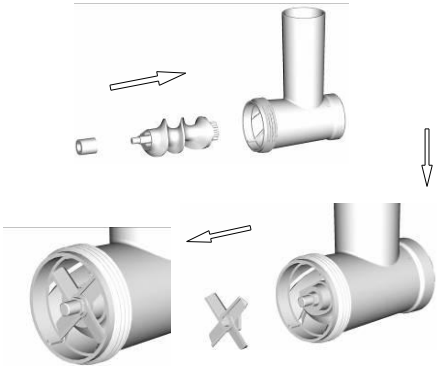
1. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky pri práci s tuhými surovinami, vkladajte do nádoby postupne malé porcie namiesto toho, aby ste do nej vložili naraz veľké množstvo.
2. Ak spracovávate tuhé prísady, najprv ich nakrájajte na malé kúsky (2-3 cm).
3. Pri mixovaní tuhých zložiek začnite najprv s malým množstvom tekutiny. Postupne pridávajte viac a viac tekutiny cez otvor vo viečku.
4. Pri práci s mixérom vždy položte ruku na hornú časť mixéra.
5. Pri miešaní tuhých alebo veľmi hustých tekutých zložiek odporúčame používať mixér v impulznom režime, aby sa zabránilo zaseknutiu nožov.

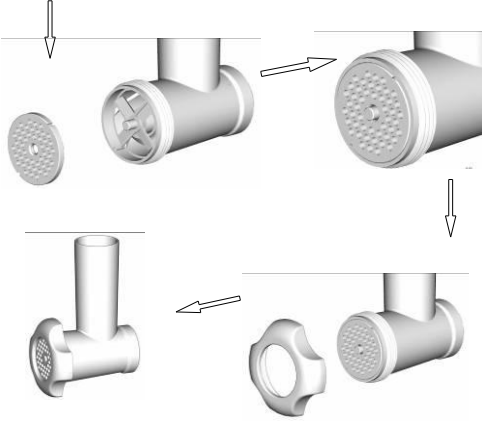
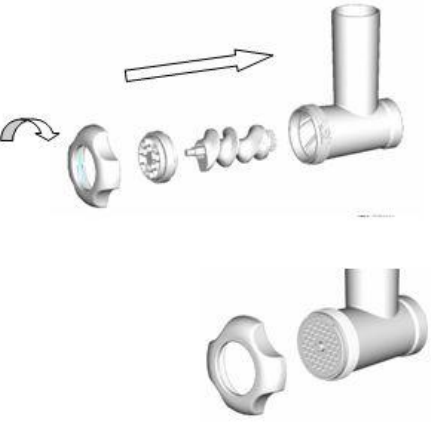
6. Upozornenie: Motor prevádzkujte maximálne 2 minúty, aby ste zabránili prehriatiu alebo následnému poškodeniu.
7. Pred prvým použitím sa odporúča spotrebič umyť.
8. Spotrebič po každom použití vyčistite, čím predídete usadeninám tekutín.
9. Spínač sa trvalo nezapína v nastavení „P“. Spínač musíte podržať v nastavení „P

Schopnosť nádoby

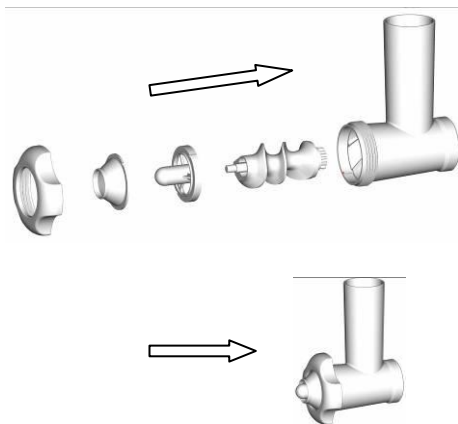
1500ML

Mlynček na mäso

1. 	1. Spotrebič umiestnite na rovný povrch, napr. na kuchynskú linku, a uistite sa, že stojí pevne. 2. Vložte ochranný kryt mixéra (5) do krytu otočného ramena (3) (pozri obrázok). 3. Odstráňte ochranný kryt (2) zo zásuvky pre príslušenstvo (1).
2. 2.1 	1. Vložte špirálu (33) do tela mlynčeka na mäso (36) tenkým kovovým spojkom smerom von a pevne ju zatlačte na miesto. 2. Nasad'te silikónovú spojku (32) na spojku zvitku (pozri obrázok). 3. Nasad'te frézu (31) na šnekovú prípojku (pozri obrázok). Ostré hrany frézy by mali smerovať k mlecímu kotúču.

	4. Nasadíte jeden z troch mlecích kotúčov (27, 28, 29) na hornú časť noža (pozri obrázok). Otočte mlecí disk tak, aby boli dve priehlbiny zarovnané s kolíkmi na telese mlynčeka na mäso. Vyberte mlecí disk pre požadovanú konzistenciu. Môžete si vybrať jemný, stredne hrubý a hrubý. 5. Nasadíte krúžkovú maticu (27) na mlecí disk na telese mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Otočením v smere hodinových ručičiek ju zaistíte. Prstencová matica musí mlynský kotúč pevne držať na mieste. Neutiahnite ho však príliš silno.
2.2 	1. Vložte špirálu (33) do tela mlynčeka na mäso (36) tenkým kovovým spojom smerom von a pevne ju zatlačte na miesto. 2. Nasadíte sitko (43-48), otočte sitko tak, aby bol zrez zarovnaný s kolíkmi na telese mlynčeka na mäso. 3. Nasadíte krúžkovú maticu (27) na sito na telese mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil. Prstencová matica musí bezpečne držať sito na mieste. Neutiahnite ju však príliš silno.

2.3

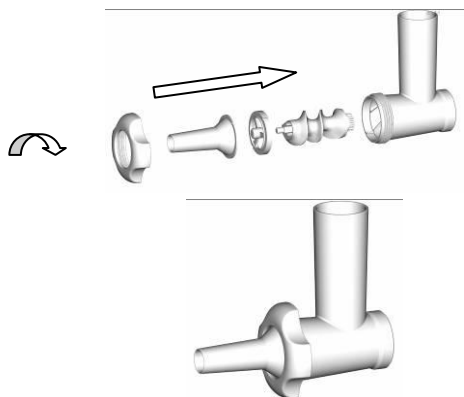


1. Vložte špirálu (33) do tela mlynčeka na mäso (36) tenkým kovovým spojom smerom von a pevne ju zatlačte na miesto.

2. Nasadíte rozmetadlo mäsa (41) a nádobu na mäsové guľôčky (42) na spojenie zvitku (pozri obrázok). 3. Otočte ho tak, aby boli dva zárezy zarovnané s kolíkmi na telese mlynčeka na mäso.

3. Nasadíte krúžkovú maticu (27) na nádobu na mäsové guľôčky na telese mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Otáčaním v smere hodinových ručičiek ju zaistíte. Krúžková matica musí nádobu na mäsové guľôčky bezpečne držať na mieste. Neutiahnite ju však príliš silno.

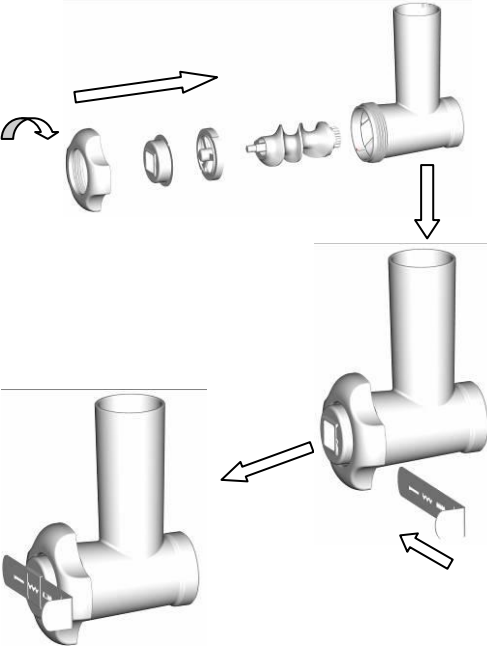
2.4

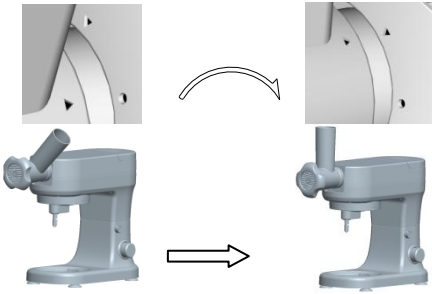


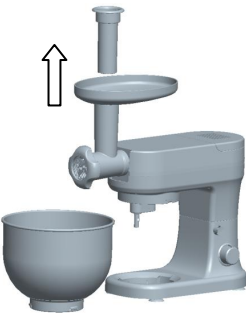
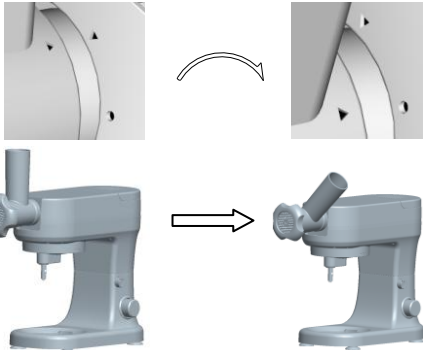
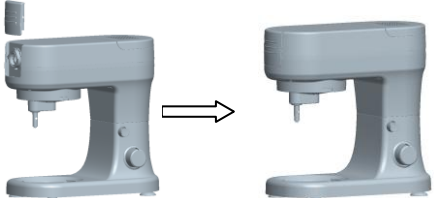
1. Vložte špirálu (33) do tela mlynčeka na mäso (36) tenkým kovovým spojom smerom von a pevne ju zatlačte na miesto.

2. 3. Nasadíte rozmetadlo na cesto (37) a nádobu na klobásky (38) na spoj zvitku (pozri obrázok). 4. Otočte ho tak, aby boli dve priehlbiny zarovnané s kolíkmi na telese mlynčeka na mäso.

3. Nasadíte krúžkovú maticu (40) na nádobu na klobásky na telese mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Otáčaním v smere hodinových ručičiek ju zaistíte.

	Krúžková matica musí nádobu na klobásky bezpečne držať na mieste. Neutiahnite ju však príliš silno.
2.5. 	1. Vložte špirálu (33) do tela mlynčeka na mäso (36) tenkým kovovým spojom smerom von a pevne ju zatlačte na miesto. 2. Potom nasadíte rozmetadlo na cestu (37) na spoj zvitku. Rozmetadlo cesta otočíte tak, aby boli dva zárezy zarovnané s kolmi na telese mlynčeka na mäso. Krájací alebo mlynský kotúč nenasadzujete. 3. Namontujte okrúhly kovový držiak (39) na šnekovú prípojku. Otočte držiak tak, aby boli dve zárezky zarovnané s kolmi na telese mlynčeka na mäso.. 4. Nasadíte krúžkovú maticu (27) na okrúhly kovový držiak na telese mlynčeka na mäso. Otočením v smere hodinových ručičiek ju zaistíte. Krúžková matica musí bezpečne držať okrúhly kovový držiak na svojom mieste. Neutiahnite ju však príliš silno. 5. Namontujte vzorovaný plochý kovový pásik (40) do kovového držiaka. Zatlačte kovový pásik dozadu alebo dopredu, aby ste zvolili vzor.

3. 	Nasad'te telo mlynčeka na mäso do zásuvky pre príslušenstvo (1) tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom. Otočte ho do vertikálnej polohy tak, aby bola šípka zarovnaná so šípkou.
4. 	1. Zásobník na mäso (35) nasad'ite na teleso mlynčeka na mäso tak, aby jeho široká časť bola umiestnená nad motorovou časťou spotrebiča. 2. Pod otvor telesa mlynčeka na mäso umiestnite nádobu alebo podobnú nádobu. 3. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.
5. 	1. Pripojte mixér k napájaniu. 2. Otočte tlačidlo regulácie rýchlosti (7) na požadované nastavenie a Odporúčané rýchlosti, čas a kapacita sú uvedené v tabuľke vyššie), mixér sa spustí. Rýchlosť je možné kedykoľvek zmeniť, kým je mixér v prevádzke. 3. Nakrájajte mäso na menšie kúsky tak, aby sa kúsky zmestili do prívodnej trubice. Krájajte na kocky alebo na pásiky so šírkou približne 2,5 cm. 4. Vložte kúsky na zásobník. 5. Kúsky mäsa putujú do kŕmnej trubice. Opatrne ich zatlačte zatláčadlom (34). Netlačte príliš silno, inak môžete spotrebič poškodiť.

6. 	1. Po skončení mletia potravín zastavte mixér vrátením tlačidla regulácie rýchlosti do vypnutej polohy „0“. Pred výmenou príslušenstva, pred rozobratím spotrebiča alebo keď ho nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete. 2. Odstráňte tamper a zásobník na mäso.
7. 	Ak chcete odpojiť mlynček na mäso, otočte telo tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom, a potom ho vyberte..
8. 	Opäť nasadíte ochranný kryt na zásuvku pre príslušenstvo.

Bezpečnostné pokyny:

1. Pred mletím mäsa vždy odstráňte kosti, chrupavky, šľachy a kožu.
2. Mrazené potraviny sa musia pred mletím dôkladne rozmraziť.
3. Mlynček na mäso nikdy nepúšťajte nepretržite dlhšie ako 10 minút. Príliš dlhý nepretržitý chod mlynčeka na mäso bez prestávky môže znížiť životnosť spotrebiča. Po 10 minútach používania spotrebiča urobte prestávku a pred ďalším použitím počkajte aspoň 30 minút.

ČISTENIE

Pri čistení spotrebiča by ste mali dbať na nasledujúce body:

- Pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Motorovú časť spotrebiča neponárajte do vody a dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostala voda.
- Motorovú časť čistite utieraním vlhkou handričkou. Ak je spotrebič silne znečistený, môžete pridať trochu čistiacieho prostriedku.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drôtenky, oceľovú vlnu ani žiadne silné rozpúšťadlá alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť vonkajšie povrchy spotrebiča.
- Spotrebič rozoberte a vyčistite všetko príslušenstvo samostatne. Telo mlynčeka na mäso a ostatné časti môžete čistiť v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu. Dbajte na to, aby diely neboli v umývačke riadu pevne zafixované, pretože to môže zmeniť ich tvar.
- Dávajte pozor, aby ste sa počas používania a čistenia nedotkli nožov alebo ostrých častí.
- **DÔLEŽITÉ!** Po čistení nechajte pred ďalším použitím úplne vyschnúť. Spotrebič nepoužívajte, ak je vlhký.
- Odporúčame vám, aby ste mriežky na mäso po čistení namazali rastlinným olejom a uložili ich do papiera odolného voči mastnote, aby sa minimalizovalo riziko vzniku hrdze a zmeny farby.
- Po umytí a vysušení ihneď vložte nástavec do ochranného puzdra na uskladnenie.

	Správa likvidácia tohto výrobku
--	---------------------------------

Schopnosť misky

750 g mäsa a 350 g vody

Príklady použitia

Emulzia: 

2 vajcia, 2 lyžice octu, 250 g oleja.

Nastavenie mixéra na krok 5 a olej pomaly prelievajte cez STREDNÚ KAPSU. Mixujte tak dlho, kým sa majonéza napodobní

Mrkva 

400 g mrkvy, vhodná voda

Sekanie mandlí 

200 g mandlí

Ľadové kocky 

Hmotnosť jednej kocky ľadu: ~12g-16g/kus 140g=~9 kusov

Šľahanie vaječného bielka 

8 vaječných bielkov v miske so šľahačom pri rýchlosti 5-6.

Šľahanie smotany 

600 g smotany s FLAT BEATER v BOWL pri rýchlosti 1/2/3.

Hnetenie cesta



700 g múky

200 g nasekaných mandlí

15 g soli

28 g masla

28 g cukru

cca 350 ml vody (teplota 40+/-5 °C)

Distributed by / Verteilt durch / Distribu é par:

UK:

The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S. B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

hergestellt für 3Pagen

Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49(0)2404/980-204

E-mail:kontakt@3pagen.de



