

PROLINE

KM11

KITCHEN MACHINE
ROBOT PATISSIER
KEUKENMACHINE
ROBOT DE COCINA
ROBOT DE COZINHA



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Catalogue

Language of introduction	Page
English -----	EN1-EN7
French -----	FR8-FR15
Dutch -----	NL16-NL23
Spanish -----	ES24-ES30
Portuguese -----	PT31-PT38

WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Regarding the operating times and speed setting, refer to the section "Operation" on pages 4 of the manual.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on pages 6 of the manual.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

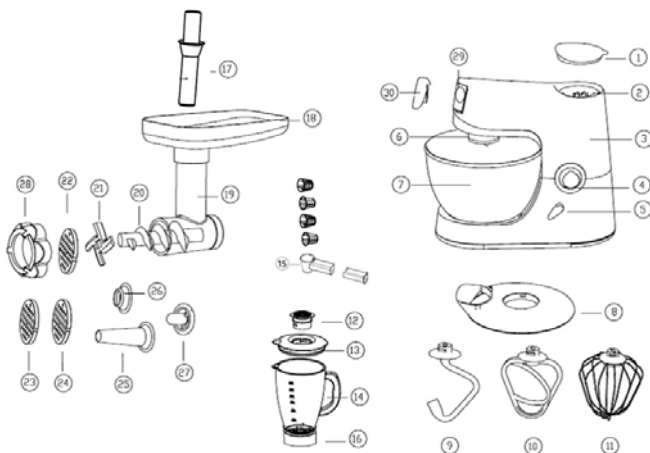
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before operating the appliance and retain this instruction manual for future reference.

- Before operating this appliance, ensure that long hair is tied back and loose jewellery and clothing are removed.
- Be certain that accessories are firmly inserted and correctly assembled before operating this appliance.
- Do not exceed the maximum quantity of ingredients listed in the instruction manual.
- Never use this appliance to blend anything other than food.
- Do not use the blender to blend or chop hot food or liquid as there is a danger of scalding or damage to the appliance.
- Do not overfill the bowl.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- It is recommended to use the bowl cover on the bowl for whisking.
- Ensure the attachments have stopped rotating before lifting the mixer head upwards.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Always operate the appliance with lid in place.

PARTS



1. Cover of blender attachment opening
2. Blender attachment opening
3. Motor unit
4. Speed/pulse selector
5. Head release lever
6. Accessory socket
7. Mixing bowl

8. Bowl cover
9. Dough hook
10. Beater
11. Whisk
12. Inner cup
13. Jug lid
14. Blender jug

15. Vegetable slicer/shredder kit
16. Blender base with blades
17. Pusher
18. Tray
19. Grinder body
20. Feed screw
21. Cutter
22. Fine grinding plate
23. Medium grinding plate

24. Coarse grinding plate
25. Long sausage nozzle
26. Small sausage nozzle
27. Sausage nozzle fixer
28. Ring nut
29. Opening for meat grinder or vegetable slicer/shredder attachment
30. Cover of meat grinder attachment opening

BEFORE FIRST USE

Before using this appliance for the first time, clean all accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

ASSEMBLY

WARNING: ALWAYS make sure the appliance is turned off and unplugged before assembly and disassembly.

Place the appliance on a flat stable surface.

Mixer Assembly

1. Press the head release lever to lift the head unit.
2. Place the mixing bowl into the recessed bowl locator. Twist the mixing bowl clockwise to lock it into place.
3. Attach the bowl cover to the head unit to prevent ingredients from splashing out during operation. Turn it clockwise until it locks in place.



4. Place the accessory into the accessory socket. Rotate the accessory screw head anticlockwise to secure into place.
5. Press the head release lever and lower the head unit.

Blender Assembly

Remove the cover from blender attachment opening by turning it anticlockwise. Fit the blender onto the opening by turning it clockwise until it locks in place.

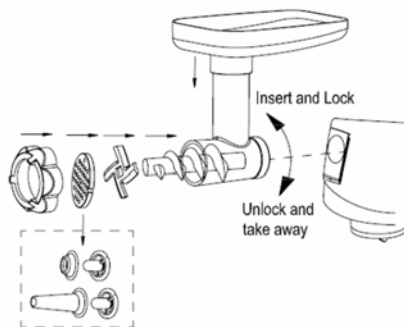


Meat Grinder/Sausage Maker Assembly

1. Remove the cover from the meat grinder attachment opening by lifting it up.

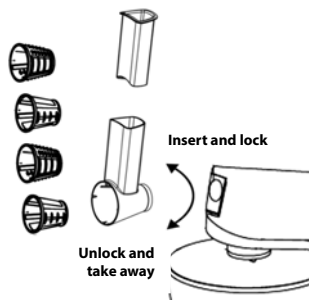


2. Fit the grinder body to the opening.



- Keep the button next to the opening pressed and rotate the grinder body anticlockwise until it is fixed to the appliance.
3. Insert the feed screw, long metal end first, into the front end of the grinder body.
 4. Place the cutter, blade side facing out, over the base of the stem on the feed screw.
 5. Fit one of the grinding plate onto the feed screw stem.
 - To make sausage, fit the sausage nozzle fixer first and then fit the long or small sausage nozzle over the nozzle fixer.
 6. Fit the nut ring over the grinding plate or sausage nozzle and turn the nut ring clockwise until it is secured to the grinder body.
 7. Fit the tray into the grinder body.

Vegetable Slicer/Shredder Kit Assembly



1. Fit the slicer/shredder body to the opening.
 - Keep the button next to the opening pressed and rotate the slicer/shredder body anticlockwise until it is fixed to the appliance.
2. Insert one of slicer or shredder into the slicer/shredder body.
 - 2 Slicing Cones to slice a variety of fruits and vegetables thick or thin
 - 2 Shredding Cones to shred ingredients like cheese or carrots, fine or coarse
3. Fit the pusher into the slicer/shredder body.

OPERATION

Ensure the speed/pulse selector is set to **0**. Plug the appliance into the mains socket.

Low to medium speed settings for making bread dough

- Use the dough hook or beater to mix and knead yeast doughs.
- It is recommended that the maximum amount of flour and water to be used is 1000g for flour and 600ml for water. First put flour and then pour water in the bowl.
- The ingredients should be mixed at a lower speed for 30 seconds, and then the speed increased to a medium speed for additional 3-5 minutes. (Max: 5-minute continuous use, allow the appliance to cool down between two consecutive cycles.)

Full speed for making cakes and icings

- Use the whisk to whisk egg whites and creams for about 10 minutes at full speed.
- The maximum number of egg whites is 4.

Full speed for mixing shakes, cocktails or other liquids

Use the beater to mix the ingredients at full speed for about 10 minutes.

Pulse

Hold the speed/pulse selector on "P" to pulse for short bursts.

Blender function

1. Remove the lid and add appropriate ingredients to the blender jug.
2. Press the lid firmly into place.
 - You may add ingredients by removing the inner cap. Replace the inner cap after adding ingredients.
3. Follow the table below to select the required speed setting.

Speed Setting	Suitable for
Low to Max	Blending liquids and solids
P	Crushing ice

To remove the blender, turn it anticlockwise and then lift it up.

Grinding meat/Making sausage

1. Cut meat into cubes (about 20 mm x 20 mm).
2. **Turn the speed selector to a lower speed.**
3. Drop the meat cubes into the feed tube. Use the pusher to push the food through the feed tube.

To make sausage, open up the sausage casing and pull it over the sausage nozzle leaving approximately 5 cm overhanging at the end. Create sausages by turning the speed selector to **0** and twisting the casing.

NOTE:

- Thaw all frozen meat thoroughly before grinding.
- Be sure to refrigerate any ground meats immediately.

Recommendation of selecting the grinding plate

Fine plate – used for finely ground textured food, such as pâté, baby food and hamburger.

Medium plate – used for medium ground textured food, such as meat for sausage, meatballs or meatloaf.

Coarse plate – used for coarse ground textured food, such as ground beef.

Slicing/Shredding Vegetable

1. Place a bowl large enough to catch the ingredients to be processed under the slicer/shredder.
2. To use the slicer/shredder, lift the food pusher and place food in the food chute. **Turn the speed selector to a lower speed** and push down on food pusher.

Cones and their uses



Fine shredder: Finely shreds hard and crisp vegetables, such as carrots, turnips, potatoes, celery, firm cold cheese and dry bread.

Coarse shredder: Coarsely shreds carrots, celery, onions, fruits, nuts or chocolate.



Thick slicer: Give a thick slice to firm foods. Suitable for vegetables that are to be steamed, fried or creamed.

Thin slicer: Thinly slices vegetables for cole slaw, potato chips, bread and butter pickles, sliced to cucumbers, radishes and celery.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.

Ensure the appliance has cooled completely before cleaning.

Disassemble the accessories.

Wash the accessories in warm soapy water. Rinse them thoroughly.

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Do not immerse it in water.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.

Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~, 50/60Hz
1200W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

ATTENTION

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION" en pages 12.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 14.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les

dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

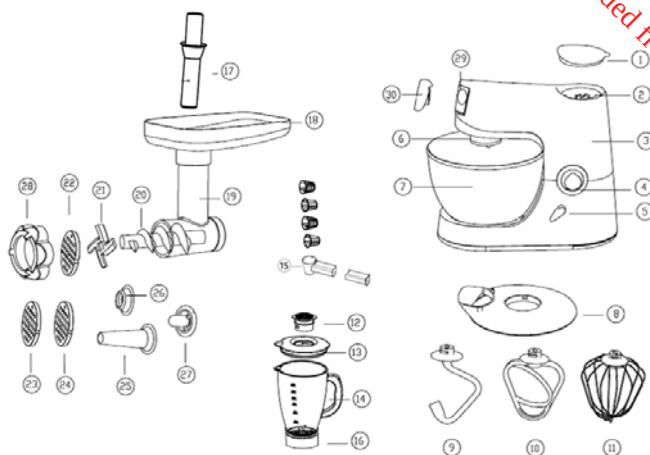


CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Avant d'utiliser cet appareil, enlevez vos éventuels bijoux et vêtements amples ; si vous avez les cheveux longs, attachez-les.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les accessoires sont montés correctement et tiennent bien en place.
- Ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients énumérées dans le mode d'emploi.
- N'utilisez jamais l'appareil pour mixer autre chose que des aliments.
- N'utilisez pas l'appareil pour mixer ou hacher des aliments ou des liquides brûlants : vous risqueriez de vous brûler et d'endommager l'appareil.
- Évitez de trop remplir le bol.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Il est conseillé d'utiliser la fonction fouet avec le couvercle sur le bol.
- Attendez l'arrêt complet de la rotation des accessoires avant de relever la tête motrice.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- N'utilisez pas cet appareil à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le couvercle en place.

DESCRIPTION



- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle de l'ouverture de montage du robot | 16. Base du blender avec lames |
| 2. Ouverture de montage du robot | 17. Poussoir |
| 3. Bloc moteur | 18. Plateau |
| 4. Sélecteur de vitesse/Pulse | 19. Partie principale du hachoir |
| 5. Levier de déverrouillage de la tête motrice | 20. Vis sans fin |
| 6. Port de montage des accessoires | 21. Lame |
| 7. Bol de mélange | 22. Disque de hachage fin |
| 8. Couvercle du bol | 23. Disque de hachage moyen |
| 9. Crochet pétrisseur | 24. Disque de hachage épais |
| 10. Batteur | 25. Embout à saucisses longues |
| 11. Fouet | 26. Embout à saucisses courtes |
| 12. Bouchon intérieur | 27. Fixation de l'embout à saucisses |
| 13. Couvercle de la carafe | 28. Écrou de blocage |
| 14. Carafe | 29. Ouverture de montage du hachoir à viande ou de la trancheuse/déchiqueteuse à légumes |
| 15. Ensemble trancheuse/déchiqueteuse à légumes | 30. Couvercle de l'ouverture du hachoir à viande |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

MONTAGE

ATTENTION : Vérifiez TOUJOURS que l'appareil est éteint et débranché avant toute manipulation de montage ou de démontage.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Montage du robot

1. Relevez la tête motrice en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

2. Mettez le bol de mélange dans le creux prévu à cet effet. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3. Fixez le couvercle du bol sur la tête motrice afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients en cours d'utilisation. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



4. Montez l'accessoire dans le trou de montage. Tournez la tête fileté de l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.
5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, puis rabaissez la tête motrice.

Montage du blender

Enlevez le couvercle de l'ouverture de montage du blender en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Montez le blender sur l'ouverture et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



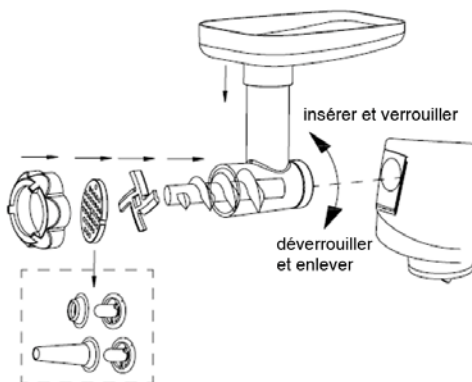
Montage du hachoir à viande / de l'accessoire à saucisses

1. Enlevez le couvercle de l'ouverture de montage du hachoir en le relevant.



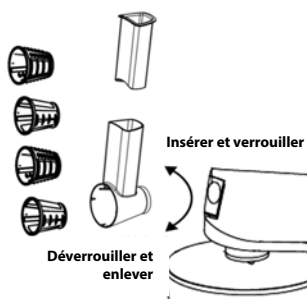
2. Montez la partie principale du hachoir sur l'ouverture.

- Tout en gardant appuyé le bouton situé à côté de l'ouverture, tournez le hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.



3. Insérez la vis sans fin dans le trou situé à l'avant du hachoir, avec le bout métallique effilé en premier.
4. Enfilez la lame sur la base de l'axe de la vis sans fin, avec le côté tranchant orienté vers l'extérieur.
5. Enfilez l'un des disques de hachage sur l'axe de la vis sans fin.
 - Pour les saucisses, montez d'abord la fixation de l'embout à saucisses, puis montez l'embout long ou l'embout court comme (selon le résultat souhaité).
6. Montez l'écrou de blocage sur le disque de hachage ou l'embout à saucisses et verrouillez-le sur le hachoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Montez le plateau sur le hachoir.

Montage de la trancheuse/déchiquiteuse à légumes



1. Montez la partie principale de la trancheuse/déchiquiteuse sur l'ouverture.
 - Tout en gardant appuyé le bouton situé à côté de l'ouverture, tournez la trancheuse/déchiquiteuse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
2. Montez l'un des cônes fournis dans la trancheuse/déchiquiteuse :
 - 2 cônes à trancher (fin ou épais) pour les fruits et légumes
 - 2 cônes à déchiqueter (fin ou gros) pour certains ingrédients comme le fromage ou les carottes
3. Enfoncez le poussoir dans la trancheuse/déchiquiteuse.

UTILISATION

Vérifiez que le sélecteur de vitesse/Pulse est bien sur 0. Branchez l'appareil.

Vitesse lente à intermédiaire pour la préparation de la pâte à pain

- Utilisez le batteur ou le crochét pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes levées.
- Les quantités maximales recommandées pour la farine et l'eau sont de 1 kg et 60 cl respectivement. Mettez d'abord la farine dans le bol, puis l'eau.
- Mélangez d'abord les ingrédients pendant 30 secondes à une vitesse lente, puis accélérez jusqu'à une vitesse intermédiaire pour 3 à 5 minutes supplémentaires. (Max : 5 minutes d'utilisation continue, laissez l'appareil refroidir entre 2 cycles d'utilisation consécutifs.)

Vitesse maximale pour les gâteaux et glaçages

- Fouettez les blancs d'œufs et les crèmes avec le fouet pendant environ 10 minutes à la vitesse maximale.
- Ne battez pas plus de 4 blancs d'œufs à la fois.

Vitesse maximale pour les milkshakes, cocktails et autres liquides

Mélangez les ingrédients avec le batteur à vitesse maximale pendant environ 10 minutes.

Fonction Pulse

Pour produire de courtes impulsions, placez le sélecteur de vitesse/Pulse sur "P".

Fonction blender

1. Ôtez le couvercle et mettez les ingrédients requis dans la carafe du blender.
2. Remettez bien le couvercle en place.
 - Pour rajouter des ingrédients par la suite, ôtez le bouchon intérieur et faites-les tomber par le trou. Une fois les ingrédients ajoutés, remettez le bouchon en place.
3. Le tableau ci-dessous vous indique les vitesses à utiliser.

Réglage de vitesse	Convient pour
Min à Max	Mixer des aliments liquides et solides
P	Piler de la glace

Pour démonter le blender, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis ôtez-le.

Hacher de la viande/Préparer des saucisses

1. Coupez la viande en cubes (d'environ 2x2 cm).
2. **Mettez le sélecteur de vitesse sur une vitesse lente.**
3. Faites tomber les cubes de viande dans la cheminée, en les poussant vers l'intérieur à l'aide du poussoir.

Pour les saucisses, ouvrez le boyau et enfitez-le sur l'embout à saucisses en laissant dépasser environ 5 cm au bout. Pour fabriquer des saucisses, mettez le bouton de réglage de vitesse sur **0** et tordez le boyau.

REMARQUE :

- La viande congelée doit être entièrement décongelée avant de passer dans l'appareil.
- Mettez immédiatement la viande hachée au réfrigérateur,

Conseils pour le choix du disque de hachage

Disque fin – aliments hachés très finement : pâté, hamburger, nourriture pour bébés.

Disque intermédiaire – aliments moyennement hachés : saucisses, boulettes de viande, pain de viande.

Disque épais – aliments hachés grossièrement : bœuf haché etc.

Trancher/déchiqeter des légumes

1. Prenez un bol suffisamment grand pour pouvoir recueillir les ingrédients, et mettez-le sous la trancheuse/déchiqeteuse.
2. Pour utiliser la trancheuse/déchiqeteuse, sortez le poussoir et mettez les aliments dans la cheminée. **Mettez le sélecteur de vitesse sur une vitesse lente**, puis enfoncez les aliments avec le poussoir.

Utilisation des cônes



Cône à déchiqueter fin : Permet de déchiqueter les légumes durs et croquants (carottes, navets, pommes de terre, céleri etc.), ou encore les fromages durs ou le pain sec.



Cône à déchiqueter gros : Utilisez-le pour les carottes, le céleri, les oignons, les fruits, les noix ou le chocolat.

Cône à trancher épais : Utilisez-le pour couper les aliments fermes en tranches épaisses. Convient pour les légumes frits ou cuits à la vapeur ou à la crème.

Cône à trancher fin : Utilisez-le pour découper en tranches fines le chou cru, les pommes de terre, les cornichons, les concombres, les radis et le céleri.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Démontez les accessoires.

Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement.

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne le mettez jamais dans l'eau.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; nettoyez-les de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V~ 50/60 Hz

1200 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkwaardige toepassingen, zoals:
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - in boerderijen;
 - door klanten van hotels, motels en andere omgevingen van het residentiële type;
 - bed-en-breakfasts en dergelijke.
- Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
- Verwijs naar de paragraaf “Bediening” op de pagina’s 19 van de handleiding voor meer informatie over de gebruiksduur en snelheidstanden.
- Wees voorzichtig wanneer u de scherpe messen hanteert, de mengkom ledigt en tijdens het reinigen van het apparaat.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het onbeheerd achterblijft en voor het monteren, demonteren en reinigen ervan.
- Verwijs voor instructies inzake het reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen naar de paragraaf “Reinigen en onderhoud” op pagina’s 21 van deze handleiding.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken gaat vervangen of onderdelen gaat benaderen die tijdens de werking bewegen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan kennis en ervaring, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en inzicht hebben in de gevaren die het gebruik ervan inhouden.

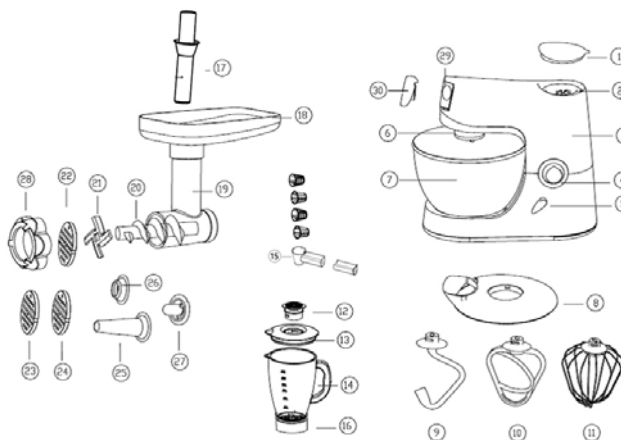
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** gevaar van verwonding wanneer dit apparaat niet correct wordt gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

Lees de volledige handleiding voordat u dit apparaat in gebruik neemt en bewaar voor toekomstig gebruik.

- Verwijder losse kledij en juwelen en bind lange haren vast voordat u dit apparaat inschakelt.
- Controleer voordat u dit apparaat inschakelt of alle hulpstukken stevig zijn ingezet en correct gemonteerd.
- Overschrijd de maximumhoeveelheid ingrediënten niet als aangegeven in de tabel in deze handleiding.
- Gebruik dit apparaat voor niets anders dan het mixen van levensmiddelen.
- Gebruik deze keukenrobot niet om zeer warm voedsel of vloeistof te mixen vanwege een gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.
- Overvul de mengkom niet.
- Niet buitenhuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, noch in contact komen met verwarmde oppervlakken.
- Het is raadzaam voor het kloppen van ingrediënten het deksel op de mengkom te zetten.
- Controleer of alle hulpstukken volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u de mixerkop optilt.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan leiden tot brand, elektrische schokken of verwonding.
- Gebruik dit apparaat voor geen enkel ander dan het beoogde doeleinde.
- Schakel het apparaat alleen in als het deksel op de mengkom vastzit.

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Dop van de opening voor hulpstukken | 6. Aansluiting voor hulpstukken |
| 2. Opening voor hulpstukken | 7. Mengkom |
| 3. Motorblok | 8. Deksel van de mengkom |
| 4. Schakelaar snelheid/pulseren | 9. Deeghaak |
| 5. Losmaakhendel voor de kop | 10. Klopper |

11. Garde
12. Binnenste dop
13. Deksel van de kan
14. Mixerkan
15. Kit met groentehakker/snijder
16. Voet van de mixer met messen
17. Stamper
18. Trechter
19. Molenhuls
20. Schroef
21. Messen

22. Schijf voor fijnmalen
23. Schijf voor medium malen
24. Schijf voor grof malen
25. Lang mondstuk voor worst
26. Klein mondstuk voor worst
27. Bevestiging voor worst-mondstuk
28. Ringmoer
29. Opening voor hulpstuk vleesmolen of groentehakker/snijder
30. Dop voor opening voor hulpstuk vleesmolen

VOORDAT U DIT APPARAAT VOOR HET EERST IN GEBRUIK NEEMT

Reinig de hulpstukken in een warm sopje voordat u dit apparaat voor het eerst in gebruik neemt. Spoel en droog zorgvuldig.

MONTEREN

WAARSCHUWING: controleer voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren **ALTIJD** of het is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Zet het apparaat neer op een stabiele, vlakke ondergrond.

De keukenrobot monteren

1. Druk op de losmaakhendel van de mixerkop om de mixerkop te kantelen.
2. Zet de mengkom in de uitsparing ervoor. Draai de mengkom rechtsom vast.
3. Bevestig het deksel van de mengkom op de mixerkop om te voorkomen dat ingrediënten in het rond gaan spatten terwijl het apparaat is ingeschakeld. Draai rechtsom zodat het vergrendelt.



4. Zet het hulpstuk in het contact voor de hulpstukken. Draai de schroefkop van het hulpstuk stevig vast.
5. Druk op de losmaakhendel van de kop en laat de mixerkop zakken.

De mixer monteren

Verwijder de dop van de opening voor hulpstukken door de dop linksom te draaien. Zet de mixer in de opening en draai rechtsom tot hij vastklikt.



Montage van de vleesmolen/worstenmaker

1. Til de de dop van de opening voor de vleesmolen op en verwijder.



2. Zet de molenhuls in de opening.
 - Houd de knop naast de opening ingedrukt en draai de molenhuls linksom tot hij op het apparaat vastzit.

3. Breng de schroef met het lange metalen uiteinde naar voren gericht in de voorzijde van de molenhuls.

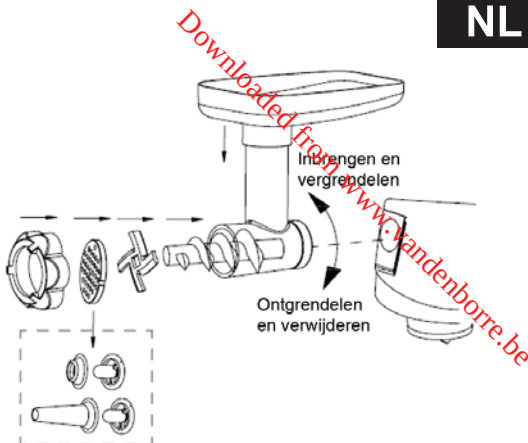
4. Schuif de messen met de scherpe kant naar buiten gericht over de stam van de schroef.

5. Zet een van de molenschijven op de stam van de schroef.

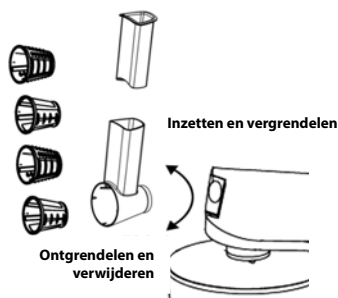
- Om worsten te maken monteert u eerst de bevestiging voor het mondstuk voor worsten en daarna het lange of kleine mondstuk voor worsten over de bevestiging heen.

6. Zet de ringmoer over de molenschijf of het mondstuk voor worsten en draai de ringmoer rechtsom tot deze stevig vastzit op de molenhuls.

7. Zet de trechter in de molenhuls.



Het kit van de groentehakker/snijder monteren



1. Pas de huls van de hakker/snijder in de opening.

- Houd de knop naast de opening ingedrukt en draai de huls van de hakker/snijder linksom tot hij op het apparaat vast zit.

2. Zet één van de hakkers of snijders in de huls van de hakker/snijder.

- 2 snijkegels voor het fijnsnijden van een waaier van fruit en groente, klein of groot
- 2 snijkegels voor het fijnhakken van ingrediënten zoals kaas en wortelen, grof of fijn

3. Zet de stamper in de huls van de hakker/snijder.

BEDIENING

Controleer of de schakelaar snelheid/pulseren naar de stand **0** is geschakeld. Sluit het apparaat aan op een stopcontact.

Snelheidsstand laag tot medium voor het maken van brooddeeg

- Gebruik de deeghaak of klopper om gistdeeg te mengen en kneden.
- Het is raadzaam niet meer dan 1000g meel en 600ml water te gebruiken. Doe eerst het meel in de mengkom en voeg daarna water toe.
- De ingrediënten moeten 30 seconden lang op lage snelheid worden gemengd, waarna de snelheid gedurende nog 3-5 minuten kan worden opgedreven tot medium. (Max: 5 minuten ononderbroken gebruik, laat het apparaat afkoelen tussen twee achtereenvolgende cycli.)

Volle snelheid voor het bereiden van cake en glazuur

- Gebruik de garde om eiwitten en room gedurende 10 minuten op volle snelheid op te kloppen.
- Het maximum aantal eiwitten is 4.

Volle snelheid voor het mixen van milkshakes, cocktails en andere vloeistof

Gebruik de klopper om de ingrediënten gedurende ongeveer 10 minuten op te kloppen op volle snelheid.

Pulseerstand

Houd de schakelaar snelheid/pulseren in de stand "P" om in korte stoten te pulseren.

Mixerfunctie

1. Verwijder het deksel en doe de gewenste ingrediënten in de mixerkan.
2. Druk het deksel stevig vast.
 - U kunt achteraf nog ingrediënten toevoegen door de binnenste dop te verwijderen. Doe de binnenste dop terug in het deksel nadat u ingrediënten heeft toegevoegd.
3. Volg de onderstaande tabel bij het selecteren van de vereiste snelheidsstand.

Snelheidsstand	Geschikt voor
Laag tot Max	het mixen van vloeistof en vaste ingrediënten
P	het pletten van ijs

Draai de mixerkan linksom en til op om de mixerkan te verwijderen.

Vlees malen/worsten maken

1. Snijd het vlees in blokjes (van ongeveer 20 mm x 20 mm).
2. **Draai de snelheidsschakelaar naar een lagere snelheidsstand.**
3. Laat de stukjes vlees in de trechter vallen. Gebruik de stamper om het vlees doormeen de trechter te duwen.

Om worst te maken: open de darm en trek over het mondstuk voor worst, daarbij ongeveer 5 cm overlatend aan het uiteinde. Maak worsten door de snelheidsschakelaar in de stand **0** te schakelen en de darm te draaien.

OPMERKING:

- Laat alle bevroren vlees goed ontdooien voordat u het gaat malen.
- Let erop dat gehakt vlees meteen in de koelkast moet worden gezet.

Aanbevolen keuze van molenschijven

Fijne schijf – gebruikt voor voedsel met een fijne gemalen structuur, zoals paté, babyvoeding en hamburgers.

Medium schijf – gebruikt voor voedsel met een medium gemalen structuur, zoals gehakt voor worsten, vleesballen of vleesbrood.

Grove schijf – gebruikt voor voedsel met een grove gemalen structuur, zoals rundsgehakt.

Groente hakken/snijden

1. Zet een voldoende grote kom om de te verwerken ingrediënten op te vangen onder de hakker/snijder.
2. Om de hakker/snijder te gebruiken: til de stamper uit en doe het voedsel in de trechter. **Draai de snelheidsschakelaar naar een lagere snelheid** en druk het voedsel neer met de stamper.

Kegels en het gebruik ervan



Fijne hakker: om harde en knapperige groenten fijn te hakken, zoals wortelen, rapen, aardappel, selder, vaste gekoelde kaas en droog brood.

Grove hakker: om wortelen, selder, uien, fruitsoorten, noten of chocolade grof te hakken.



Dikke snijkegel: om stevige ingrediënten in dikke plakken te hakken. Geschikt voor groenten die gestoomd, gebakken of geroemd moeten worden.

Dunne snijkegel: om groente zoals kool, aardappelchips, brood en boter, gepekeld komkommers, radijzen en selder in dunne plakjes te snijden.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Waarschuwing: schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.

Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen.

Demonteer de hulpstukken.

Was de hulpstukken af in een warm sopje. Spoel grondig.

Reinig de behuizing van het apparaat met een goed uitgewrongen doek. Dompel dit niet onder in water.

Oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen dienen regelmatig te worden gereinigd om kruisbesmetting van verschillende soorten voedsel te voorkomen. Het gebruik van een droge doek volstaat voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.

De correcte praktijken voor voedselhygiëne dienen te allen tijd te worden gerespecteerd om een risico van voedselvergiftiging/kruisbesmetting te voorkomen.

Droog het volledige apparaat met een droge doek voordat u het weer monteert.

Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen op dit apparaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220-240V~, 50/60Hz
1200W

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recycleren zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op
+32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 27 / 09 / 2017

ADVERTENCIAS

- Este aparato ha sido concebido para el uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de un hotel, pensión u otros establecimientos residenciales;
 - establecimientos tipo bed and breakfast.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- Los tiempos de funcionamiento y el ajuste de velocidad se puede consultar en la sección "Funcionamiento" de las páginas 28 del manual..
- Extreme las precauciones durante la manipulación de las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante su limpieza.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente antes de dejarlo desatendido y antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.
- Las instrucciones sobre limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, se pueden consultar en la sección "Limpieza y Mantenimiento" de la páginas 29 del manual
- Apague el aparato y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente, antes de cambiar algún accesorio o aproximarse a piezas móviles durante el funcionamiento.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales y mentales o sin experiencia ni conocimiento del uso del aparato siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso correcto del aparato y comprendan los peligros asociados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

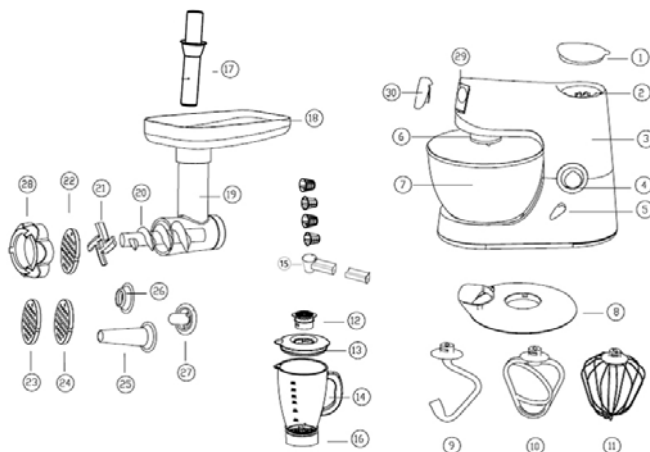
- **ADVERTENCIA:** Si el aparato no se utiliza correctamente, pueden producirse lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Lea las instrucciones completas antes de utilizar el aparato y consérvelas para cualquier consulta posterior.

- Antes de utilizar este aparato, asegúrese de atarse el cabello largo y quitarse cualquier pieza suelta de bisutería y de ropa.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, compruebe que los accesorios se introducen firmemente y se instalan correctamente.
- No exceda la cantidad máxima de ingredientes indicados en el manual de instrucciones.
- No utilice este aparato para procesar sustancias no comestibles.
- No utilice el aparato para batir o picar alimentos o líquidos calientes porque podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.
- No llene el recipiente en exceso.
- No utilizar en el exterior.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto por el borde de una mesa o encimera, y no permita su contacto con superficies calientes.
- Se recomienda utilizar la tapa del recipiente para taparlo durante el proceso de batido.
- Compruebe que los accesorios han dejado de girar antes de elevar hacia arriba el cabezal del robot.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No utilice el aparato en ninguna aplicación distinta al uso indicado.
- El aparato debe funcionar siempre con la tapa correctamente cerrada.

COMPONENTES



1. Tapa de la apertura del accesorio batidor
2. Apertura del accesorio batidor

3. Motor
4. Selector de velocidad/pulsador

5. Palanca de liberación del cabezal
6. Conexión del accesorio
7. Recipiente
8. Tapa del recipiente
9. Gancho amasador
10. Batidor plano
11. Batidor de varillas
12. Vaso interior
13. Tapa de la jarra
14. Jarra
15. Kit para rebanar/triturar verdura
16. Base de la batidora con cuchillas
17. Empujador
18. Bandeja
19. Estructura de la picadora
20. Tornillo sin fin
21. Cortador
22. Placa de picado fino
23. Placa de picado medio
24. Placa de picado grueso
25. Boquilla para salchichas largas
26. Boquilla para salchichas pequeñas
27. Fijador de la boquilla para salchichas
28. Tuerca
29. Apertura para la picadora de carne o el accesorio rebanador/triturador de verdura
30. Tapa de la apertura del accesorio picador de carne

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar este aparato por primera vez, limpie los accesorios en agua templada con jabón. Enjuague y seque por completo.

MONTAJE

ADVERTENCIA: Antes de montar y desmontar el aparato, compruebe SIEMPRE que está apagado y desenchufado.

Coloque el aparato en una superficie plana y estable

Montaje del Robot

1. Pulse la palanca de liberación del cabezal para elevar el cabezal.
2. Coloque el recipiente en el hueco correspondiente. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta acoplarlo.
3. Acople la tapa del recipiente al cabezal para evitar que los ingredientes salpiquen durante el funcionamiento del aparato. Gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar acoplada.



4. Coloque el accesorio en la conexión correspondiente para el accesorio. Gire el cabezal del accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta ajustarlo.
5. Pulse la palanca de liberación del cabezal y empuje el cabezal hacia abajo.

Montaje de la Batidora

Retire la tapa de la apertura del accesorio batidor girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Instale la batidora en la apertura girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar acoplada.



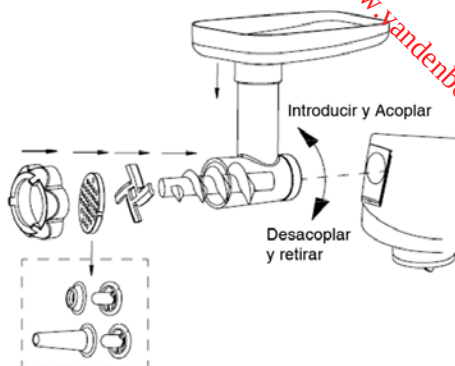
Montaje de la Picadora de Carne/Accesorio para Salchichas

1. Retire la tapa de la apertura del accesorio picador de carne, tirando de ella hacia arriba.



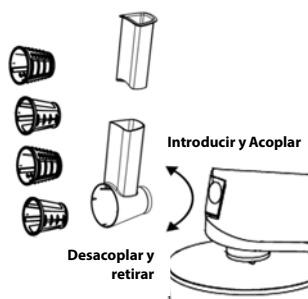
2. Instale la estructura de la picadora en la apertura.

- Mantenga pulsado el botón anexo a la apertura y gire la estructura de la picadora en sentido contrario a las agujas del reloj hasta quedar acoplada al aparato.



3. Introduzca en el extremo frontal de la estructura de la picadora, el tornillo sin fin, introduciendo primero el extremo metálico largo.
4. Coloque el cortador, con la cara de la cuchilla hacia fuera, sobre la base del eje del tornillo sin fin.
5. Instale una de las placas picadoras sobre el eje del tornillo sin fin.
 - Para elaborar salchichas, instale primero el fijador de la boquilla para salchichas y después instale la boquilla para salchichas largas o pequeñas sobre el fijador de la boquilla.
6. Instale la tuerca sobre la placa picadora o la boquilla para salchichas y gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar fija a la estructura de la picadora.
7. Instale la bandeja en la estructura de la picadora.

Montaje del Kit para Rebanar/Triturar Verdura



1. Instale la estructura del rebanador/triturador en la apertura.
 - Mantenga pulsado el botón anexo a la apertura y gire el rebanador/triturador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta quedar acoplada al aparato.
2. Inserte un accesorio rebanador o picador en la estructura del rebanador/triturador.
 - 2 Conos Rebanadores para cortar distintas frutas y verduras en rebanadas gruesas o finas
 - 2 Conos Trituradores para triturar ingredientes como queso o zanahorias, en trozos finos o gruesos
3. Instale el empujador en la estructura del rebanador/triturador.

FUNCIONAMIENTO

Compruebe que el selector de velocidad/pulsador está en la posición **0**. Enchufe el aparato en la toma de corriente.

Ajustes de velocidad baja a media para hacer masa de pan

- Utilice el gancho amasador o el batidor plano para mezclar y amasar la masa con levadura.
- Se recomienda que la cantidad máxima de harina y agua utilizada sea de 1000g de harina y 600ml de agua. Añada primero la harina en el recipiente y después el agua.
- Los ingredientes se deben mezclar a velocidad baja durante 30 segundos, y después se debe incrementar la velocidad a nivel medio durante otros 3-5 minutos. (Máx: 5-minutos de uso ininterrumpido, debe esperar a que el aparato se enfríe entre dos ciclos consecutivos.)

Velocidad máxima para preparar pasteles y coberturas para pastel

- Utilice el batidor de varillas para montar las claras de los huevos y la nata durante 10 minutos a velocidad máxima.
- La cantidad máxima de claras de huevo es 4.

Velocidad máxima para preparar batidos, cocktails y otros alimentos líquidos.

Utilice el batidor plano para mezclar los ingredientes a velocidad máxima durante aproximadamente 10 minutos.

Pulsador

Mantenga pulsado el selector de velocidad/pulsador en la posición "P" para realizar activaciones breves.

Función de la batidora

1. Retire la tapa y añada los ingredientes adecuados dentro de la jarra.
2. Empuje la tapa firmemente para cerrarla.
 - Puede añadir ingredientes retirando la tapa interior. Vuelva a colocar la tapa interior después de añadir ingredientes.
3. Consulte la tabla siguiente para seleccionar el ajuste de velocidad adecuado.

Ajuste de Velocidad	Adecuada para
Baja a Max	Mezclar ingredientes líquidos y sólidos
P	Picar hielo

Para retirar la batidora, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y después elévela.

Picar carne/Elaborar salchichas

1. Corte la carne en dados (aproximadamente 20 mm x 20 mm).
2. **Gire el selector de velocidad a un ajuste bajo.**
3. Deje caer los dados de carne en el conducto de introducción de ingredientes. Utilice el empujador para empujar los ingredientes por el conducto.

Para elaborar salchichas, abra la piel para salchichas y colóquela sobre la boquilla para salchichas dejando aproximadamente un extremo de 5 cm. Elabore las salchichas girando el selector de velocidad a **0** y girando la piel.

NOTA:

- La carne congelada se debe descongelar antes de picarla.
- Asegúrese de refrigerar inmediatamente la carne picada.

Recomendación para seleccionar la placa picadora

Placa fina– utilizada para alimentos finamente picados como patés, papillas para bebés y hamburguesas.

Placa media– utilizada para alimentos picados con una textura media, como carne para salchichas, albóndigas o pasteles de carne.

Placa gruesa– utilizada para alimentos picados con una textura gruesa, como ternera picada.

Rebanar/Triturar Verdura

1. Coloque un recipiente lo suficientemente grande para que quepan los ingredientes procesados que salgan del rebanador/triturador.
2. Para utilizar el rebanador/triturador, levante el empujador de alimentos y coloque los ingredientes en conducto. **Gire el selector de velocidad al ajuste bajo** y presione el empujador.

Los Conos y sus usos



Triturador fino: Tritura finamente verduras duras y crujientes, como zanahorias, nabos, patatas, apio, queso duro frío y pan duro.

Triturador grueso: Tritura con textura gruesa, zanahorias, apio, cebollas, fruta, frutos secos o chocolate.



Rebanador grueso: Corta alimentos firmes en rebanadas gruesas. Adecuado para verduras que van a ser cocinadas al vapor, fritas o en cremas.

Rebanador fino: Corta la verdura en rebanadas finas para ensaladas vegetales como coleslaw, patatas fritas, encurtidos para sándwich, cortados a partir de pepino, rábano y apio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Siempre debe apagar y desenchufar el aparato antes de su limpieza..

Compruebe que el aparato se ha enfriado por completo, antes de proceder a su limpieza.

Desmontaje de los accesorios.

Lave los accesorios en agua templada con jabón. Enjuáguelos abundantemente.

Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo. No sumergirlo en agua.

Las superficies en contacto con los alimentos se deben limpiar regularmente para evitar la contaminación cruzada entre distintos tipos de alimentos. Se recomienda utilizar agua templada con un detergente suave para limpiar superficies en contacto con los alimentos. Siempre se debe adoptar medidas correctas de higiene para evitar la posibilidad de intoxicación / contaminación cruzada.

Seque el aparato completo con un paño seco antes de volver a montar el aparato. No utilice sustancias químicas o abrasivas para limpiar el aparato.

ESPECIFICACIONES

Características: 220-240V~, 50/60Hz
1200W

ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

AVISOS

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em oficinas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - Casas de campo
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial
 - Em alojamentos do tipo “com pequeno-almoço”
- Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar perigos elétricos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo elétrico fora do alcance das crianças.
- Relativamente aos períodos de funcionamento e à configuração da velocidade, consulte a secção “Funcionamento” nas páginas 35 do manual.
- Deve ter cuidado no manuseamento das lâminas de corte afiadas, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação durante os períodos em que não estiver a ser utilizado e antes da montagem, desmontagem e limpeza.
- Relativamente às instruções para a limpeza de superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção “Limpeza e Manutenção” na páginas 37 do manual.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente antes de mudar acessórios ou de reposicionar qualquer peça que se tenha deslocado durante o funcionamento.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimentos, mas sempre sob vigilância e depois de fornecidas instruções relativamente à utilização do aparelho em segurança e de forma que entendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.

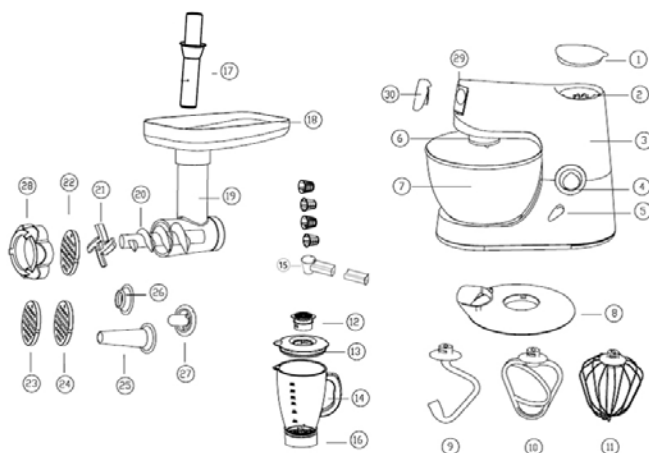
- **AVISO:** Existe o risco de ferimentos se o aparelho não for corretamente usado.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras consultas.

- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que o cabelo comprido fica preso e de que não são usadas joias nem roupas largas.
- Garanta que todos os acessórios ficam devidamente encaixados e corretamente montados antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Não exceda a quantidade máxima de ingredientes, tal como se indica no manual de instruções.
- Nunca utilize este aparelho para misturar outros produtos não alimentares.
- Não utilize o aparelho para misturar ou cortar alimentos ou líquidos quentes, dado que existe o perigo de ocorrência de queimaduras ou de danos no aparelho.
- Não encha a taça em demasia.
- Não utilize em espaços exteriores.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre as arestas de mesas ou de balcões nem aproxime de superfícies quentes.
- Para mexer os ingredientes, é aconselhável usar a taça com a respetiva tampa.
- Certifique-se de que todos os elementos já estão parados antes de levantar a cabeça da misturadora.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode originar fogo, choque elétrico ou ferimentos.
- Não utilize o aparelho para outros fins além daqueles para os quais foi concebido.
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem a tampa devidamente colocada.

COMPONENTES



1. Tampa da abertura do acessório da misturadora
2. Abertura do acessório da misturadora
3. Unidade do motor
4. Seletor de velocidade/impulso
5. Manípulo para libertação da cabeça
6. Encaixe de acessório
7. Taça de mistura
8. Tampa da taça
9. Gancho para massa
10. Batedor
11. Batedor de varetas
12. Copo interior
13. Tampa do jarro
14. Jarro da misturadora
15. Kit para fatiar/picar vegetais
16. Base da misturadora com lâminas
17. Pilão
18. Bandeja
19. Corpo da picadora
20. "Parafuso" de abastecimento
21. Cortante
22. Disco de moagem fina
23. Disco de moagem média
24. Disco de moagem grossa
25. Bocal longo para salsichas
26. Bocal pequeno para salsichas
27. Fixador do bocal para salsichas
28. Porca circular
29. Abertura para o acessório da picadora de carne ou de fatiar/picar vegetais
30. Tampa da abertura do acessório da picadora de carne

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar este aparelho pela primeira vez, lave todos os acessórios em água morna com detergente. Passe por água limpa e seque cuidadosamente.

MONTAGEM

AVISO: Certifique-se SEMPRE de que o aparelho está desligado e que a ficha elétrica não está ligada na tomada de corrente antes da montagem e desmontagem. Coloque o aparelho numa superfície estável e nivelada.

Montagem da Batedeira

1. Pressione o manípulo de libertação para levantar a cabeça da unidade.
2. Coloque a taça de mistura na respetiva reentrância. Rode a taça para a direita, no sentido dos ponteiros do relógio, para a bloquear.
3. Monte a tampa da taça na cabeça da unidade, para evitar que os ingredientes sejam projetados durante o funcionamento. Rode para a direita, no sentido dos ponteiros do relógio, para bloquear na devida posição.



4. Coloque o acessório no respetivo encaixe. Rode o acessório para a esquerda, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para o apertar na devida posição.
5. Pressione o manípulo de libertação e desça a cabeça da unidade.

Montagem da Misturadora

6. Retire a tampa da abertura do acessório da misturadora, rodando-a para a esquerda, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
7. Instale a misturadora na abertura, rodando para a direita, no sentido dos



ponteiros do relógio, até encaixar na devida posição.

Montagem da picadora de carne/Máquina de salsichas

1. Levante a tampa da abertura do acessório da picadora de carne para a remover.



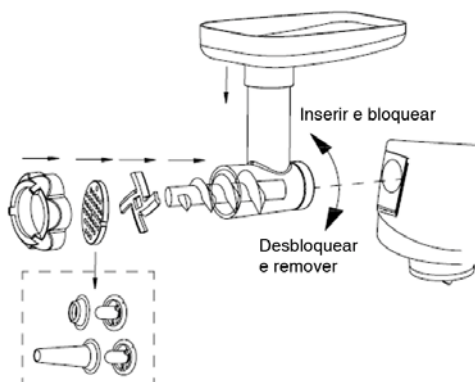
2. Encaixe o corpo da picadora na abertura.
 - Mantenha pressionado o botão junto à abertura e rode o corpo da picadora para a esquerda, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ficar fixado ao aparelho.

3. Insira o “parafuso” de abastecimento, com a extremidade mais comprida em primeiro lugar, na extremidade frontal do corpo da picadora.

4. Posicione o cortante, com a lâmina virada para fora, sobre a base do eixo, no “parafuso” de abastecimento.

5. Instale um dos discos de picar no eixo do “parafuso” de abastecimento.

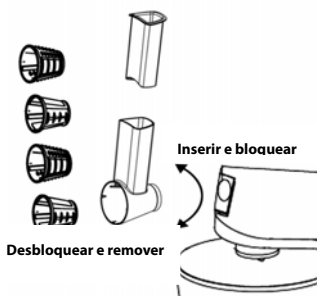
- Para fazer salsichas, instale primeiro o fixador do bocal e depois o bocal longo ou pequeno sobre o fixador do bocal.



6. Instale a porca circular sobre o disco de moagem ou o bocal da salsicha e rode-a para a direita, no sentido dos ponteiros do relógio, até ficar fixada no corpo da picadora.

7. Instale a bandeja no corpo da picadora.

Montagem do kit para fatiar/picar vegetais



1. Encaixe o corpo do acessório para fatiar/picar na abertura.

- Mantenha pressionado o botão à abertura e rode o corpo do acessório para fatiar/picar para a esquerda, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ficar fixado ao aparelho.

2. Inserir um dos acessórios para fatiar ou picar no corpo do aparelho.

- 2 cones para fatiar (fino ou grosso) diversos tipos de frutas ou vegetais.

- 2 cones para picar (fino ou grosso) ingredientes como queijo ou cenouras.
3. Encaixar o pilão no corpo do acessório para fatiar/picar.

FUNCIONAMENTO

Certifique-se de que o seletor de velocidade/impulso está na posição 0. Ligue a ficha elétrica do aparelho na tomada de corrente.

Definições de baixa a média velocidade para fazer massa de pão

- Use o gancho para a massa ou o batedor para misturar e amassar a massa com fermento.
- É aconselhável que a quantidade máxima a usar de farinha seja de 1000g e de 600ml de água. Coloque primeiro a farinha e acrescente depois a água na taça.
- Os ingredientes devem ser misturados a uma velocidade inferior durante 30 segundos, aumentando depois para a velocidade média para 3-5 minutos adicionais. (Máximo de 5 minutos de uso contínuo, permitindo que o aparelho arrefeça entre dois ciclos consecutivos).

Velocidade máxima para fazer bolos e coberturas

- Use o batedor de varetas para bater gemas e claras durante cerca de 10 minutos à velocidade máxima.
- O número máximo de claras de ovos é de 4.

Velocidade máxima para misturar batidos cocktails ou outros líquidos

Use o batedor para misturar os ingredientes à velocidade máxima durante cerca de 10 minutos.

Pulse (Impulso)

Mantenha o seletor de velocidade/impulso na posição "P" para aplicar pequenos impulsos de potência.

Funções da misturadora

1. Remova a tampa e adicione os ingredientes adequados no jarro da misturadora.
2. Pressione a tampa com firmeza na devida posição.
 - Pode adicionar ingredientes removendo o tampão interior. Volte a colocar o tampão interior depois de adicionar os ingredientes.
3. Siga a tabela seguinte para selecionar o nível de velocidade adequado.

Configuração de Velocidade	Adequado para
Mínimo a Máximo	Misturar líquidos e sólidos
P	Triturar gelo

Para remover a misturadora, rode para a esquerda, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, e depois levante.

Picar carne/Fazer salsichas

1. Corte a carne em cubos (cerca de 20 mm x 20 mm).
2. Coloque o seletor de velocidade numa velocidade baixa.
3. Adicione os cubos de carne no tubo de abastecimento. Use o pilão para pressionar os alimentos através do tubo de abastecimento.

Para fazer salsichas, abra o invólucro da salsicha e coloque-o sobre o bocal, deixando cerca de 5 cm de material pendurado no final. Para fazer as salsichas, rode o seletor de velocidade para a posição 0 e exerça torção no invólucro.

NOTA:

- Descongele completamente a carne antes de picar.
- Certifique-se de que coloca imediatamente no frio a carne picada.

Recomendação para a escolha do disco para picar a carne

Disco fino – usado para picar, de modo fino, alimentos com textura, como patês, comida de bebé e hambúrgueres.

Disco médio – usado para picar, de modo médio, alimentos com textura, como salsichas, almôndegas ou para rolo de carne.

Disco grosso – usado para picar, de modo grosso, alimentos com textura, como a carne de vaca.

Fatiar/Picar vegetais

1. Coloque uma taça suficientemente grande para capturar os ingredientes para processar no acessório para fatiar/picar.
2. Para usar o acessório para fatiar/picar, levante o pilão e coloque os alimentos no respetivo tubo de abastecimento. **Coloque o seletor de velocidade numa velocidade baixa e pressione o pilão dos alimentos.**

Cones e respetivas utilizações



Cone para picar fino: Pica finamente vegetais duros e secos, como cenouras, nabos, batatas, aipo, queijo rijo frio e pão seco.

Cone para picar grosso: Pica em grosso cenouras, aipo, cebolas, frutas, nozes ou chocolate.



Cone para fatiar grosso: Corta em fatias finas alimentos rijos. Adequado para vegetais e que se destinam a ser cozidos a vapor, fritos ou para formar purés.

Cone para fatiar fino: Fatia finamente vegetais para saladas de couve, batatas fritas, preparados para purés e fatia pepinos, rabanetes e aipo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente antes da limpeza. Certifique-se de que o aparelho arrefeceu totalmente antes de limpar.

Desmonte os acessórios.

Lave os acessórios em água morna com detergente. Passe cuidadosamente por água limpa.

Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente húmido. Não mergulhe em água.

As superfícies em contacto com alimentos devem ser regularmente limpas para evitar a contaminação cruzada de diferentes tipos de alimentos. É aconselhável a utilização de água morna com um detergente suave para lavar as superfícies em contacto com os alimentos.

Devem ser sempre seguidas as boas práticas de higiene alimentar para evitar a possibilidade de ocorrência de intoxicação/contaminação cruzada.

Seque totalmente o aparelho com um pano seco antes de recolocar.

Não utilize detergentes químicos ou produtos abrasivos para limpeza.

ESPECIFICAÇÕES

Classificações: 220-240V~, 50/60Hz
1200W

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam os aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 27 / 09 / 2017