



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

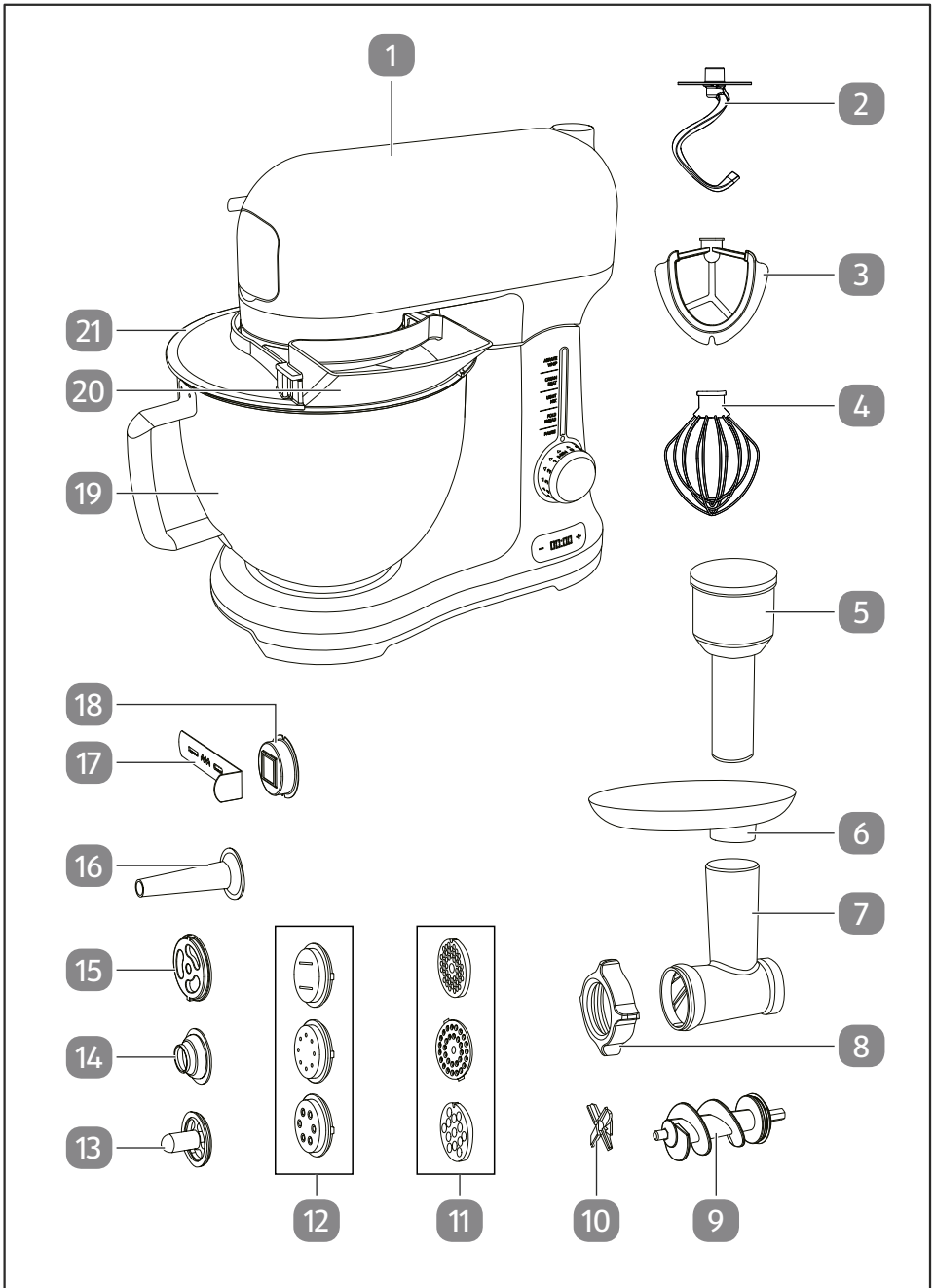
Professionelle Küchenmaschine

Robot ménager professionnel |
Robot da cucina professionale



Deutsch..... 3
Français.....34
Italiano..... 65





Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine
- 2 Rührwerkzeug Knethaken
- 3 Rührwerkzeug Rührhaken
- 4 Rührwerkzeug Schneebesen
- 5 Stopfer
- 6 Einfüllschale
- 7 Schneckengehäuse
- 8 Befestigungsring
- 9 Förderschnecke
- 10 Kreuzmesser
- 11 Fleischaufsätze
- 12 Nudelaufsätze
- 13 Kebbeaufsatz
- 14 Kebbestutzen
- 15 Wurstaufsatz
- 16 Wurstfüllstutzen
- 17 Spritzgebäckschablone
- 18 Spritzgebäckaufsatz
- 19 Rührschüssel
- 20 Einfüllstutzen
- 21 Spritzschutz

Bedienungsanleitung/Garantiekarte (ohne Abbildung)

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	2
Lieferumfang	3
Allgemeines	5
Zeichenerklärung	6
Sicherheit	6
Auspacken und Lieferumfang prüfen	11
Bedienelemente	12
Zubehör montieren	13
Antriebseinheit hoch-/herunterklappen.....	13
Rührschüssel.....	14
Rührwerkzeug.....	15
Spritzschutz.....	16
Schneckengehäuse	17
Aufsätze zur Wurstherstellung.....	18
Aufsätze zur Hackfleischherstellung	18
Aufsätze zur Kebbeherstellung	19
Aufsätze zur Nudelherstellung	19
Aufsätze zur Spritzgebäckherstellung	20
Bedienung	21
Beschreibung der Bedienelemente.....	21
Küchenmaschine verwenden	22
Timer verwenden.....	23
Fleischwolf verwenden.....	23
Hinweise zur Zubereitung	26
Mengen, Zeiten und Geschwindigkeitsstufe.....	26
Reinigung	28
Prüfung	29
Lagerung	29
Fehlersuche	30
Technische Daten	31
Konformitätserklärung	31
Entsorgung	31

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser professionellen Küchenmaschine (im Folgenden auch „Gerät“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Bedienung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee in der Rührschüssel bestimmt. Der Fleischwolf-Aufsatz dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und zum Herstellen von Hackfleisch, Würsten, Pasta, Spritzgebäck oder Kebbe mit den zugehörigen Aufsätzen.

Dieses Gerät ist für den Privatgebrauch bzw. eine haushaltsähnliche Benutzung ausgelegt, wie beispielsweise:

- Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
- Bauernhöfe;
- Kunden von Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften;
- Bed and Breakfasts.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Dieses Symbol warnt vor einer Quetschgefahr.



Dieses Symbol kennzeichnet Geräte, die der Schutzklasse I entsprechen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.

Sicherheit

Die folgenden Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise**Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Netzkabel nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Netzkabel nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Netzkabel in einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gerät nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie das Netzkabel niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie am Kabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Netzkabel.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Betreiben Sie das Gerät nie in Feuchträumen oder bei einer Luftfeuchtigkeit von über 75 %.
- Lagern oder verwenden Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann. Ist das Gerät ins Wasser gefallen, benutzen Sie es nicht.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn eine Störung auftritt (z. B. ungewöhnliche Geräusche oder Rauchbildung).
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei Gewitter. Schalten Sie es aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.



Verletzungsgefahr!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Halten Sie Kinder vom Gerät und von der Anschlussleitung fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

 **VORSICHT!**

Verletzungsgefahr!

Bei Fehlbedienung durch unsachgemäße Handhabung können sich Verletzungen zugezogen werden.

- Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn es vollständig und korrekt montiert ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie das Netzkabel von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die während des Betriebs in Bewegung sind.
- Greifen Sie während des Betriebs nie mit Ihren Händen oder mit Gegenständen in das Gerät oder Zubehör.
- Gehen Sie beim Verwenden des Fleischwolfs und beim Reinigen vorsichtig mit dem Kreuzmesser um.
- Nehmen Sie vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät bei Nutzung des Fleischwolfs nur mit aufgesetzter Einfüllschale.

- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände im Zuführschacht oder in der Einfüllschale befinden.
- Drücken Sie niemals Nahrungsmittel mit den Händen in den Zuführschacht.
- Drücken Sie Nahrungsmittel nur mit dem Stopfer in den Zuführschacht.
- Die Schneideinsätze sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.
- Nehmen Sie die Einfüllschale niemals vor dem vollständigem Stillstand der Schneidwerkzeuge ab.
- Halten Sie während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. Ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- Verwenden Sie die Rühr- oder Knetfunktion niemals gleichzeitig mit dem Fleischwolf, sondern immer nur eine Funktion.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Betreiben Sie das Gerät nie leer.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder decken dieses ab.
- Benutzen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.) und setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Bauteile des Geräts Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Ein Zerlegen weiter als abgebildet, kann irreparable Beschädigungen verursachen und Garantieansprüche ausschließen.
- Wenn das Schneidwerkzeug beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Blockadegrund.

Auspacken und Lieferumfang prüfen

Gerät und Lieferumfang prüfen



Erstickungsgefahr!

Kinder können sich beim Spielen mit der Verpackungsfolie darin verfangen und ersticken.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

- Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
1. Heben Sie das Gerät mit beiden Händen aus der Verpackung.

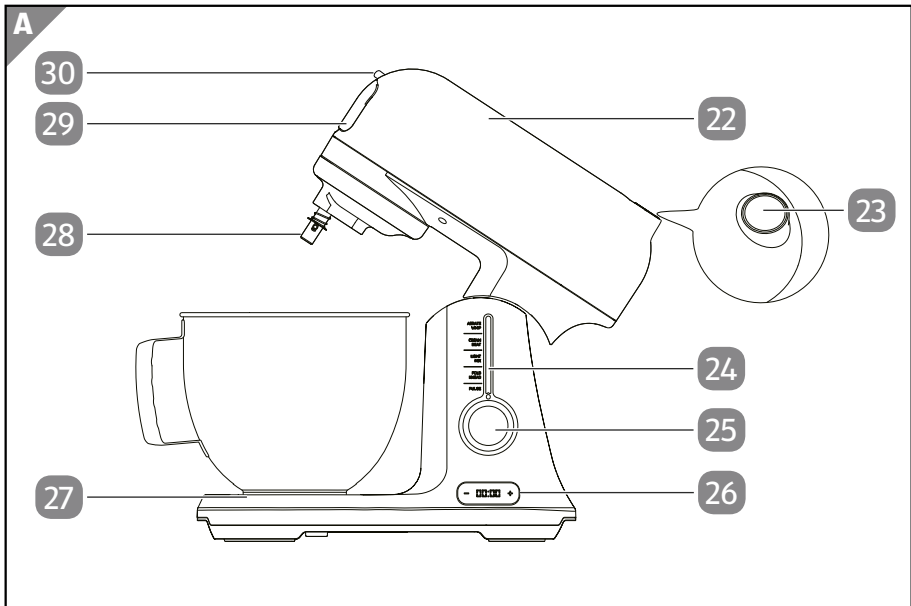
Auspacken und Lieferumfang prüfen

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Kapitel „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie das Gerät und die Einzelteile auf Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb, und wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Gerät und Zubehör reinigen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung das Gerät und das Zubehör (siehe Kapitel „Reinigung“).

Bedienelemente



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 22 | Antriebseinheit | 27 | Rührschüssel-Arretierung |
| 23 | Entriegelungstaste für Antriebseinheit | 28 | Aufnahme für Rühraufsätze |
| 24 | Geschwindigkeitsanzeige | 29 | Abdeckung für Fleischwolfanschluss |
| 25 | Leistungsstufenregler | 30 | Entriegelungstaste Fleischwolfanschluss |
| 26 | Timer | | |

Zubehör montieren

⚠ VORSICHT!

Quetschgefahr!

Bei Fehlbedienung durch unsachgemäße Handhabung können sich Verletzungen zugezogen werden.

- Fassen Sie bei hochgeklappter Motoreinheit nicht mit der Hand oder mit Fingern in den Spalt unter der Motoreinheit.

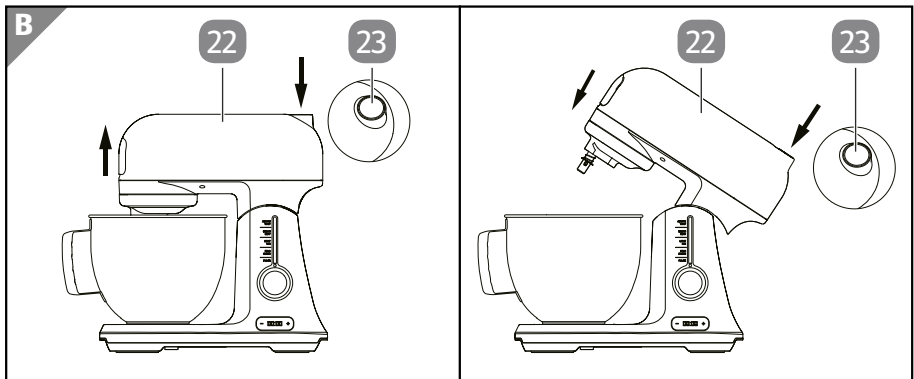
⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr durch nachlaufende Geräteteile.

- Drücken Sie den Entriegelungsknopf erst bei völligem Stillstand des Gerätes.
- Stoppen oder bremsen Sie niemals drehende Geräteteile mit der Hand oder durch Verwendung von Gegenständen.

Antriebseinheit hoch-/herunterklappen



Das Gerät ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgestattet, welche einen Betrieb bei hochgeklappter Antriebseinheit (22) verhindert.

Klappen Sie die Antriebseinheit für die Montage und Demontage von Zubehör hoch.

Antriebseinheit hochklappen

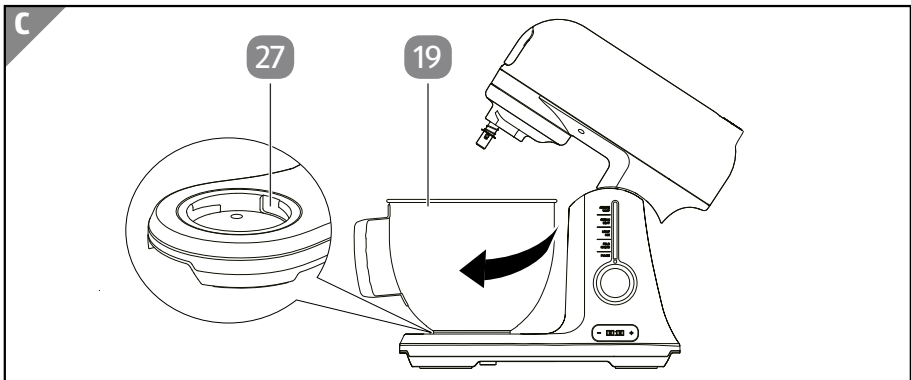
1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **23** und lassen die Antriebseinheit **22** langsam nach oben klappen.

Antriebseinheit herunterklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **23**.
2. Drücken Sie die Antriebseinheit **22** etwas nach unten und lassen Sie den Entriegelungsknopf los.
3. Drücken Sie die Antriebseinheit vollständig nach unten.

Der Entriegelungsknopf rastet ein und verriegelt die Antriebseinheit.

Rührschüssel



Rührschüssel einsetzen

1. Setzen Sie die Rührschüssel **19** in das Gerät **1** ein. Achten Sie auf die Rührschüssel-Arretierung **27** am Fuß der Rührschüssel und im Gerät.
2. Drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, damit diese im Gerät einrastet.

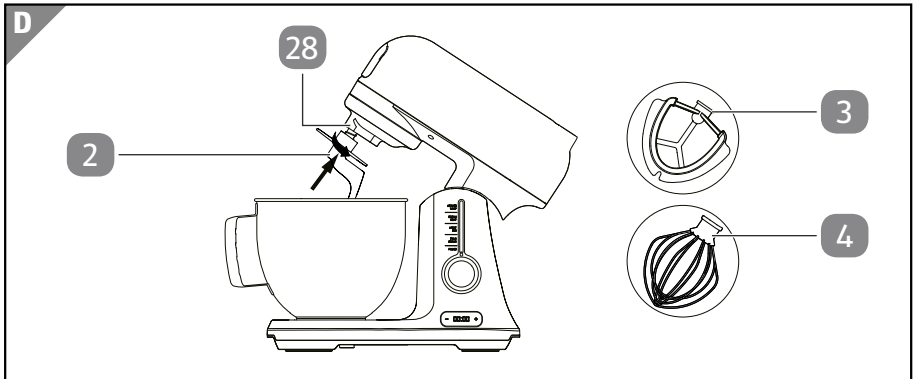
Die Rührschüssel ist eingesetzt.

Rührschüssel entnehmen

1. Drehen Sie die Rührschüssel **19** gegen den Uhrzeigersinn, damit diese nicht mehr eingerastet ist.
2. Heben Sie die Rührschüssel aus dem Gerät **1**.

Die Rührschüssel ist entnommen.

Rührwerkzeug



Verwenden Sie die Rührwerkzeuge für folgende Einsatzzwecke:

- Rührhaken **3** Rühren von Flüssigteig, Kartoffelpüree, Pudding
- Schneebecken **4** Schlagen von Eiweiß, Sahne, leichten Rührteigen etc.
- Kneithaken **2** Kneten von festerem Teig

Rührwerkzeug einsetzen

1. Stecken Sie ein Rührwerkzeug (**3**, **4** oder **2**) in die Aufnahme **28**. Achten Sie auf die Ausnehmung am Rührwerkzeug.
2. Verdrehen Sie das Rührwerkzeug, bis es sich gegen die Federkraft bis zum Anschlag auf die Aufnahme schieben lässt.
3. Drehen Sie das Rührwerkzeug im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, damit es einrastet.

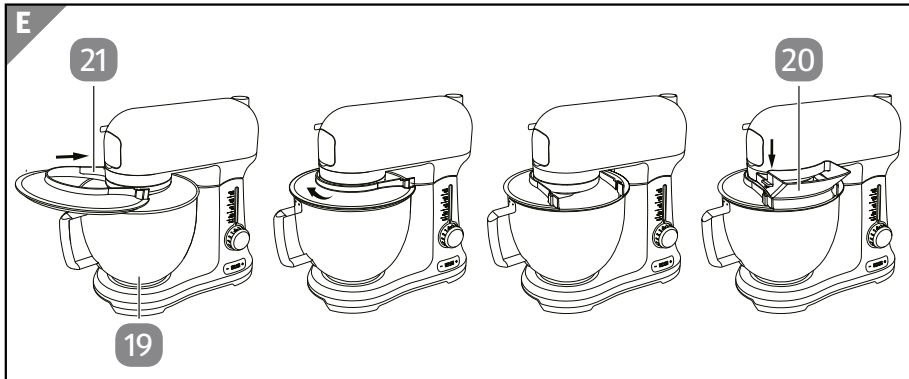
Das Rührwerkzeug ist eingesetzt.

Rührwerkzeug entnehmen

1. Drehen Sie das eingesetzte Rührwerkzeug (**3**, **4** oder **2**) gegen den Uhrzeigersinn, bis es durch die Federkraft aus der Aufnahme **28** gedrückt wird.

Das Rührwerkzeug ist entnommen.

Spritzschutz



Verwenden Sie den Spritzschutz **21** als Spritz- und Überlaufschutz und den Einfüllstutzen **20** bei der Verarbeitung von Zutaten.

Spritzschutz montieren

1. Klappen Sie die Antriebseinheit **22** herunter (siehe Kapitel Antriebseinheit herunterklappen).
2. Setzen Sie den Spritzschutz **21** wie abgebildet auf die Rührschüssel **19**.
3. Drehen Sie den Spritzschutz um 90 Grad im Uhrzeigersinn.
4. Setzen Sie den Einfüllstutzen **20** wie abgebildet auf den Spritzschutz **21**. Achten Sie auf die beidseitigen Führungen am Spritzschutz.

Der Spritzschutz ist montiert.

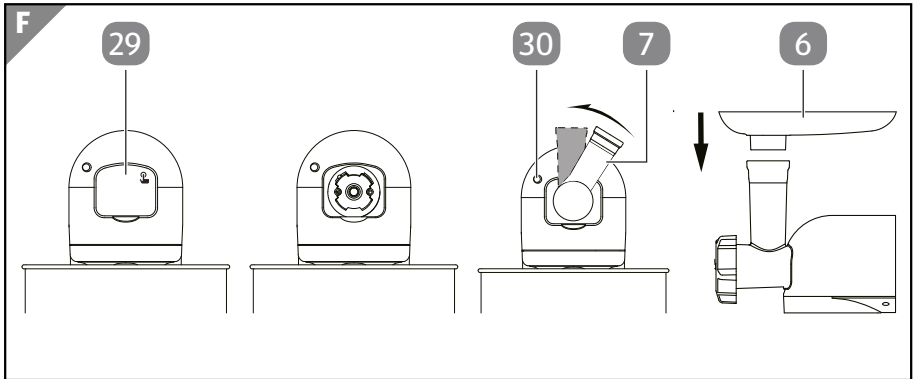
Spritzschutz demontieren

1. Nehmen Sie den Einfüllstutzen **20** nach oben ab.
2. Drehen Sie den Spritzschutz **21** um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn.
3. Nehmen Sie den Spritzschutz nach oben ab.

Der Spritzschutz ist demontiert.

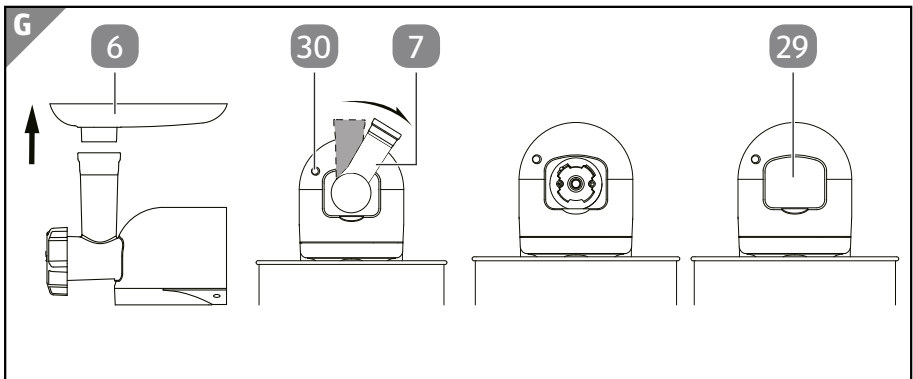
Schneckengehäuse

Schneckengehäuse am Gerät montieren



1. Drücken Sie mit dem Zeigefinger auf die rechte obere Ecke der Abdeckung des Fleischwolfanschlusses **29**, sodass sich die Abdeckung etwas löst und abgenommen werden kann.
2. Setzen Sie das Schneckengehäuse **7** in die Aufnahme ein (Position 2 Uhr) und drehen Sie das Schneckengehäuse gegen den Uhrzeigersinn bis dieses in der vertikalen Position einrastet.
3. Setzen Sie die Einfüllschale **6** auf das Schneckengehäuse.

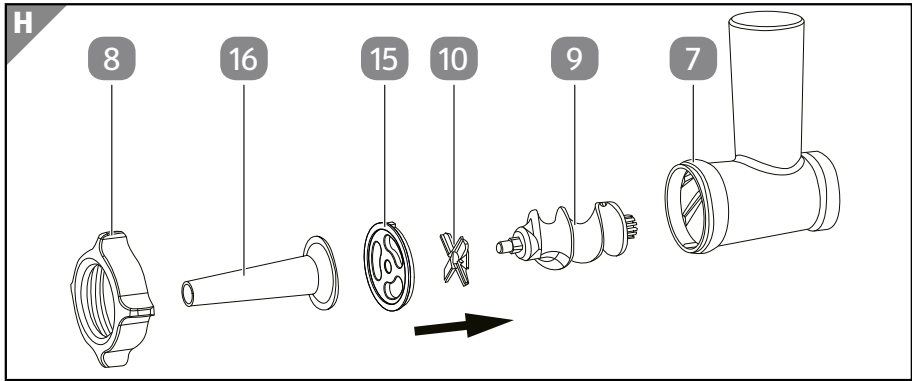
Schneckengehäuse am Gerät demontieren



1. Nehmen Sie die Einfüllschale **6** nach oben ab.
2. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste **30** um das Schneckengehäuse **7** zu entriegeln.
3. Drehen Sie das Schneckengehäuse im Uhrzeigersinn bis dieses entrastet.
4. Nehmen Sie das Schneckengehäuse ab.

5. Setzen Sie die Abdeckung **29** auf.

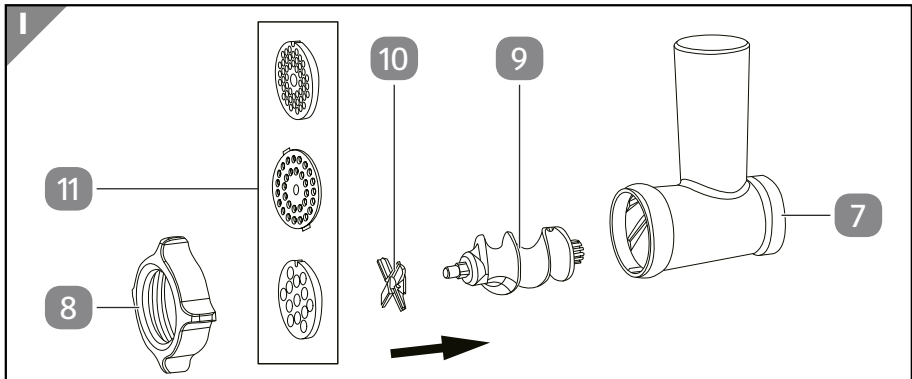
Aufsätze zur Wurstherstellung



Verwenden Sie für die Herstellung von Wurst den Wurstaufsatz **15** und den Wurstfüllstutzen **16**.

1. Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen.
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Kreuzmesser **10** in korrekter Laufrichtung eingesetzt ist.
2. Schrauben Sie den Befestigungsring **8** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **7**.

Aufsätze zur Hackfleischherstellung

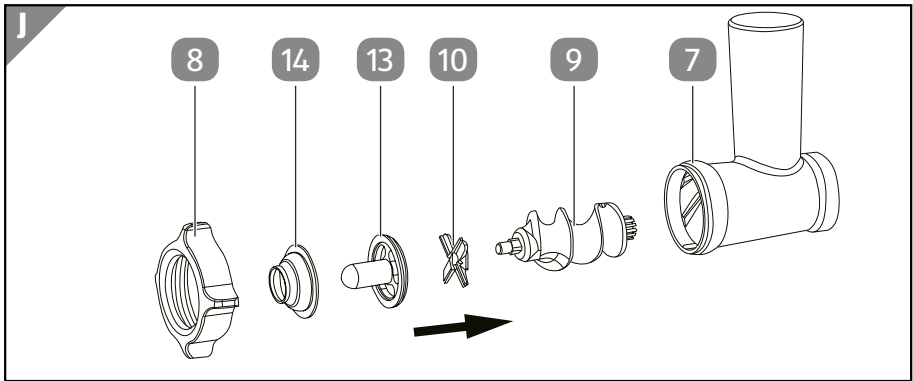


Verwenden Sie für die Herstellung von Hackfleisch eines der Fleischaufsätze **11**.

1. Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen.
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Kreuzmesser **10** in korrekter Laufrichtung eingesetzt ist.

- Schrauben Sie den Befestigungsring **8** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **7**.

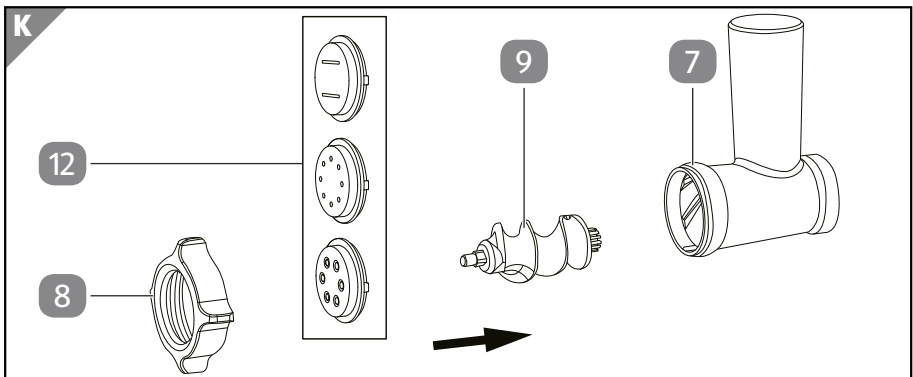
Aufsätze zur Kebbeherstellung



Verwenden Sie für die Herstellung von Kebbemasse den Kebbeaufsatz **13** und den Kebbestutzen **14**.

- Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen.
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Kreuzmesser **10** in korrekter Laufrichtung eingesetzt ist.
- Schrauben Sie den Befestigungsring **8** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **7**.

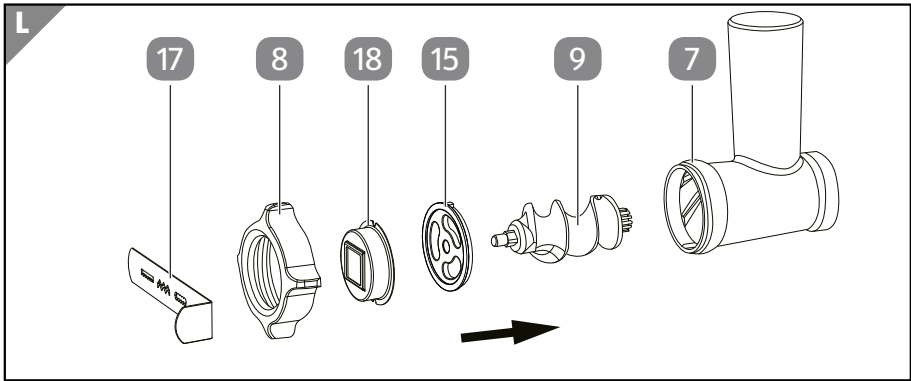
Aufsätze zur Nudelherstellung



Verwenden Sie für die Herstellung von Nudeln einen der Nudelaufsätze **12**.

- Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen.
- Schrauben Sie den Befestigungsring **8** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **7**.

Aufsätze zur Spritzgebäckherstellung



Verwenden Sie für die Herstellung von Spritzgebäck den Spritzgebäckaufsatz **18** und die Spritzgebäckschablone **17**.

1. Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen.
2. Schrauben Sie den Befestigungsring **8** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **7**.
3. Schieben Sie die Spritzgebäckschablone **17** seitlich in den Spritzgebäckaufsatz **18**, sodass das gewünschte Muster vor dem Aufsatz positioniert ist.

Bedienung

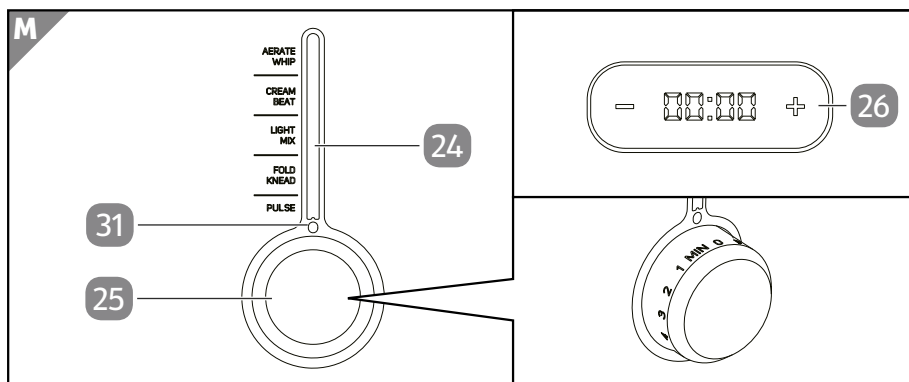
HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Halten Sie die nachfolgend angegebenen maximalen Betriebszeiten ein.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb vollständig abkühlen.

Beschreibung der Bedienelemente



- Betriebsanzeige** Ist das Gerät **1** am Stromnetz angeschlossen, blinkt die Betriebsanzeige **31** rot.
- Standby** Steht die Position 0 am Leistungsstufenregler **25** unter der Betriebsanzeige **31**, ist das Gerät im Standby und die Betriebsanzeige blinkt rot.
- Pulsbetrieb** Drehen Sie den Leistungsstufenregler **25** gegen den Uhrzeigersinn bis die Position P unter der Betriebsanzeige **31** ist, dreht das Gerät **1** auf höchster Drehzahl.

Bedienung

Dauerbetrieb Drehen Sie den Leistungsstufenregler **25** im Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen MIN und MAX, dreht das Gerät **1** auf der Drehzahl der gewählten Stufe. Der Balken der Geschwindigkeitsanzeige **24** zeigt die gewählte Stufe an:

AERATE WHIP: Schlagen

CREAM BEAT: Rühren

LIGHT MIX: Mixen

FOLD KNEAD: Kneten

PULSE: langsam Drehen

Timer Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer **26**, der das Gerät nach einer eingestellten Zeit automatisch ausschaltet.



Bevor Sie das Gerät **1** an das Stromnetz anschließen, stellen Sie den Leistungsstufenregler **25** auf Position 0.



Benutzen Sie den Spritzschutz **21** und Einfüllstutzen **20**, um während dem Betrieb Zutaten hinzuzufügen zu können.



Passen Sie die Geschwindigkeit an die Zutaten und die Rezepte an.

Küchenmaschine verwenden



Benutzen Sie die Rührschüssel **19** nur für die Zubereitung der Speisen im Gerät. Füllen Sie zubereitete Speisen in geeignete Behälter um.

1. Setzen Sie ein Rührwerkzeug (**2**, **3** oder **4** oder **2**) ein (siehe Kapitel „Rührwerkzeug einsetzen“).
2. Setzen Sie die Rührschüssel **19** in das Gerät ein (siehe Kapitel „Rührschüssel einsetzen“).
3. Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie die Antriebseinheit **22** herunter (siehe Kapitel „Antriebseinheit herunterklappen“).
5. Montieren Sie den Spritzschutz **21** und Einfüllstutzen **20** (siehe Kapitel „Spritzschutz montieren“).

6. Schalten Sie das Gerät in den Pulsbetrieb oder in den Dauerbetrieb ein.
Beachten Sie die maximalen Betriebszeiten (siehe Kapitel „Hinweise zur Zubereitung“).
Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Betriebszeit wird auf dem Timer 26 angezeigt.
Verwenden Sie bei Bedarf die Timer-Funktion (siehe Kapitel „Timer verwenden“).
7. Nach Beendigung des Rührvorganges schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.
8. Klappen Sie die Antriebseinheit 22 hoch (siehe Kapitel „Antriebseinheit hochklappen“).
9. Entnehmen Sie die Rührschüssel (siehe Kapitel „Rührschüssel entnehmen“).
10. Füllen Sie die zubereiteten Speisen in einen geeigneten Behälter.

Timer verwenden

1. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ den Timer 26 auf die gewünschte Zeit ein.
Die Zeiteinstellung ist in 30-Sekunden-Schritten bis zu maximal 30 Minuten möglich.
Beachten Sie die maximalen Betriebszeiten (siehe Kapitel „Hinweise zur Zubereitung“).
2. Schalten Sie das Gerät in den Dauerbetrieb ein.
*Das Gerät beginnt zu arbeiten und stoppt nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch.
Ein Signalton ertönt.*
Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ für 2 Sekunden gleichzeitig, um den Timer anzuhalten. Bei erneuten Drücken der Tasten „+“ und „-“ wird der Timer fortgesetzt. Um den Timer vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Leistungsstufenregler 25 auf Position 0.
3. Schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.

Fleischwolf verwenden

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Halten Sie bei der Verwendung des Fleischwolfes eine maximale Betriebszeit von 10 Min. ein.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb vollständig abkühlen.

Wurst herstellen

Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.

Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke (sehnenfrei, ohne Knochen, ca. 50 x 50 x 50 mm), sodass sie leicht im Schneckengehäuse zerkleinert werden können.



Sie können sowohl Natur- als auch Kunstdarm verwenden. Wenn Sie einen Naturdarm verwenden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Verknoten Sie ein Ende des Darms.

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse **7** (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät montieren“).
2. Setzen Sie den Fleischwolf zusammen (siehe Kapitel „Aufsätze zur Wurstherstellung“).
3. Schieben Sie den Darm über den Wurstfüllstutzen **16**.
4. Füllen Sie die Zutaten in die Einfüllschale **6**.
5. Schalten Sie das Gerät in den Pulsbetrieb oder in den Dauerbetrieb mit schneller Geschwindigkeit ein.
6. Stopfen Sie mit dem Stopfer **5** die Zutaten in das Schneckengehäuse.
Die Wurstmasse wird durch den Wurstfüllstutzen gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
7. Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
8. Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
9. Zur einfacheren Handhabung können Sie das Gerät nach jeder Wurstlänge ausschalten.
10. Nach Beendigung der Herstellung schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.
11. Demontieren Sie das Schneckengehäuse (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät demontieren“).

Hackfleisch herstellen

Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.

Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke (sehnenfrei, ohne Knochen, ca. 50 x 50 x 50 mm), sodass sie leicht im Schneckengehäuse zerkleinert werden können.

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse **7** (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät montieren“).
2. Setzen Sie den Fleischwolf zusammen (siehe Kapitel „Aufsätze zur Hackfleischherstellung“).

3. Füllen Sie die Zutaten in die Einfüllschale **6**.
4. Stellen Sie die Rührschüssel **19** unter den Auslass des Fleischwolfs.
5. Schalten Sie das Gerät in den Pulsbetrieb oder in den Dauerbetrieb mit schneller Geschwindigkeit ein.
6. Stopfen Sie mit dem Stopfer **5** die Zutaten in das Schneckengehäuse.
7. Nach Beendigung der Herstellung schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.
8. Demontieren Sie das Schneckengehäuse (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät demontieren“).

Kebbe herstellen

1. Gehen Sie für die Herstellung der Umhüllungsmasse und Füllung vor, wie im Kapitel „Hackfleisch herstellen“ beschrieben.
2. Montieren Sie das Schneckengehäuse **7** (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät montieren“).
3. Setzen Sie den Fleischwolf zusammen (siehe Kapitel „Aufsätze zur Kebbeherstellung“).
4. Füllen Sie die Umhüllungsmasse in die Einfüllschale **6**.
5. Schalten Sie das Gerät in den Pulsbetrieb oder in den Dauerbetrieb mit schneller Geschwindigkeit ein.
6. Stopfen Sie mit dem Stopfer **5** die Umhüllungsmasse in das Schneckengehäuse.
Die Umhüllungsmasse wird zu einen „Hohlschlauch“ geformt.
7. Schneiden Sie Hohlschläuche auf die gewünschte Länge zu.
8. Drücken Sie die Hohlschläuche an einem Ende zusammen. Befüllen Sie sie mit etwas gewürzter Fleischmasse. Drücken Sie auch das andere Ende zusammen.
9. Nach Beendigung der Herstellung schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.
10. Demontieren Sie das Schneckengehäuse (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät demontieren“).

Nudeln herstellen

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse **7** (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät montieren“).
2. Setzen Sie den Fleischwolf zusammen (siehe Kapitel „Aufsätze zur Nudelherstellung“).
3. Füllen Sie den Teig in die Einfüllschale **6**.
4. Schalten Sie das Gerät in den Pulsbetrieb oder in den Dauerbetrieb mit schneller Geschwindigkeit ein.

5. Stopfen Sie mit dem Stopfer **5** den Teig in das Schneckengehäuse.
Der Teig wird in die jeweilige Nudelform gebracht.
6. Schneiden Sie die Nudeln auf die gewünschte Länge zu.
7. Nach Beendigung der Herstellung schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.
8. Demontieren Sie das Schneckengehäuse (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät demontieren“).

Spritzgebäck herstellen

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse **7** (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät montieren“).
2. Setzen Sie den Fleischwolf zusammen (siehe Kapitel „Aufsätze zur Spritzgebäckherstellung“).
3. Füllen Sie den Teig in die Einfüllschale **6**.
4. Schalten Sie das Gerät in den Pulsbetrieb oder in den Dauerbetrieb mit schneller Geschwindigkeit ein.
5. Stopfen Sie mit dem Stopfer **5** den Teig in das Schneckengehäuse.
Der Teig wird in die jeweilige Form gebracht.
6. Schneiden Sie die Teigbahn auf die gewünschte Länge zu.
7. Nach Beendigung der Herstellung schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.
8. Demontieren Sie das Schneckengehäuse (siehe Kapitel „Schneckengehäuse am Gerät demontieren“).

Hinweise zur Zubereitung

Mengen, Zeiten und Geschwindigkeitsstufe








Richten Sie sich bei der Verarbeitung ähnlicher Teige an die in der Tabelle aufgeführten Teige.

Achten Sie bei Hefeteig darauf, den Knetvorgang spätestens dann zu beenden, wenn sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.

In einer einzigen Charge können nicht mehr als 2,2 l leichter oder 1,5 l schwerer Teig verarbeitet werden. Wir empfehlen, die Rührschüssel mit maximal 3 l zu füllen. Wenn zu wenig Zutaten in die Rührschüssel gegeben werden (weniger als 0,3 l Teig), werden sie möglicherweise nicht optimal verarbeitet.

Lassen Sie die Maschine 30 Sekunden lang auf der geringsten Leistungsstufe laufen, bis die meisten pulverförmigen und flüssigen Zutaten miteinander vermischt sind (außer Eiweiß), und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit je nach Rezept und

Vorliebe, aber nicht über die empfohlene Geschwindigkeit des jeweiligen Rührwerkzeugs hinaus.

Teig	Menge	Rührwerkzeug	Zeit	Position am Leistungsstufenregler	Max. Betriebszeit
Hefeteig	300 - 900 g		3 - 5 Min.	MIN - 2	5 Min.
Rührteig	300 - 900 g		5 - 10 Min.	MIN - 2	10 Min.
Kuchenteig	300 - 900 g		5 Min.	30 Sek. minimale Drehzahl, dann auf Position 4	5 Min.
Eiweiß schlagen	2 - 12 Eier		3 - 8 Min.	Maximale Drehzahl	8 Min.
Sahne schlagen	50 - 500 ml		5 - 10 Min.	1 Min. maximale Drehzahl, dann auf mittlerer Drehzahl, bis die Sahne steif ist	10 Min.

Reinigung



Stromschlaggefahr!

Feuchtigkeit im Gerät kann zu Kurzschluss und Stromschlag führen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Trocknen Sie das Gerät sorgfältig, bevor Sie es nach der Reinigung erneut in Betrieb nehmen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Gerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

Reinigung des Geräts

Wischen Sie die Oberflächen mit einem trockenen Tuch ab.

Reinigung des Zubehörs

1. Spülen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Spülmittel. Sie können das meiste Zubehör auch in der Geschirrspülmaschine reinigen (siehe Kapitel „Geschirrspülgeeignete Zubehörteile“).

2. Spülen Sie die Zubehörteile unter fließendem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem Geschirrtuch trocken oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Nach dem Waschen und Trocknen empfehlen wir, das Kreuzmesser **10**, die Förderschnecke **9** und die Fleischaufsätze **11** mit Speiseöl zu bestreichen.

Geschirrspülgeeignete Zubehörteile

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 2 Rührwerkzeug Knethaken | 16 Wurstfüllstutzen |
| 3 Rührwerkzeug Rührhaken | 17 Spritzgebäckschablone |
| 5 Stopfer | 18 Spritzgebäckaufsatz |
| 12 Nudelaufsätze | 19 Rührschüssel |
| 13 Kebbeaufsatz | 20 Einfüllstutzen |
| 14 Kebbestutzen | 21 Spritzschutz |
| 15 Wurstaufsatz | |

Prüfung

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch:

- das Gerät auf Beschädigungen,
- die Bedienelemente auf Beschädigungen,
- das Zubehör auf einwandfreien Zustand,
- dass die Lüftungsschlitze frei und sauber sind.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät oder Zubehör nicht in Betrieb. Lassen Sie es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person überprüfen und reparieren.

Lagerung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Lagerung des Gerätes kann zu Beschädigungen führen.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass es nicht ins Wasser fallen kann.

- Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, frostfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf.
1. Reinigen Sie das Gerät gründlich (siehe Kapitel „Reinigung“).
 2. Rollen Sie das Netzkabel zusammen, ohne es zu verknoten oder zu knicken.
 3. Lagern Sie Geräteteile und Zubehör immer gemeinsam mit dem Gerät.
 4. Verpacken Sie das Gerät nach Möglichkeit in der Originalverpackung.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Gerät 1 läuft nicht an.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Prüfen Sie den Netzstecker auf korrekten Sitz.
	Die Steckdose hat keinen Strom.	Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
	Sicherheitsschaltung ist aktiv.	Stellen Sie den Leistungsstufenregler 25 auf Position 0, bevor Sie die Antriebseinheit 22 herunterklappen.
	Das Gerät 1 ist defekt.	Lassen Sie das Gerät 1 durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person reparieren.
Das Gerät 1 stoppt plötzlich.	Das Gerät 1 ist überlastet.	Stellen Sie den Leistungsstufenregler 25 auf Position 0. Trennen Sie das Gerät 1 vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
		Verringern Sie die Zubereitungsmenge.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Ungewohnte Geruchsentwicklung aus der Antriebseinheit 22.	Das Gerät 1 ist überlastet.	Stellen Sie den Leistungsstufenregler 25 auf Position 0. Trennen Sie das Gerät 1 vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen.
		Beachten Sie die maximale Betriebszeit.

Falls sich die Störung nicht beheben lässt, kontaktieren Sie den auf der letzten Seite angegebenen Kundendienst.

Technische Daten

Modell:	KM4
Artikelnummer:	828051
Spannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung:	1000 W
Gesamtkapazität Rührschüssel:	4 l
Gewicht:	7,6 kg
Gewicht mit Zubehör:	ca. 8,8 kg
Abmessungen:	ca. 35 x 38 x 18 cm
Kurzzeitbetrieb (KB)	
- Knethakenbetrieb:	max. 5 Minuten
- Rühr- Schneebesens- oder Fleischwolfbetrieb:	max. 10 Minuten
Länge Netzkabel:	100 cm
Schutzklasse	II □

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der am Ende dieser Anleitung angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Altgerät entsorgen

Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Diese kostenlose Rücknahmepflicht gilt sowohl bei Kauf im Geschäft als auch bei einer Lieferung an die Wohnadresse. Erfüllungsort der Rücknahmepflicht ist gleich dem Erfüllungsort der Lieferung. Transportkosten dürfen für die zurückgenommenen Geräte nicht verrechnet werden.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger, Bildschirmgeräte und Großgeräte, die mindestens eine Außenkante mit einer Länge von mehr als 50 cm besitzen. Der Vertreter hat den Verbraucher bei Abschluss des Kaufvertrags bezüglich einer entsprechenden Rückgabeabsicht zu befragen. Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings dürfen die Kantenlängen der jeweiligen Geräte 25 cm nicht überschreiten.

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine Video-Anleitung anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr ALDI-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Contenu

- 1 Robot ménager
- 2 Ustensile de mélange crochet à pétrir
- 3 Ustensile de mélange batteur
- 4 Ustensile de mélange fouet
- 5 Poussoir
- 6 Plateau de remplissage
- 7 Corps du hachoir
- 8 Bague de fixation
- 9 Vis sans fin du hachoir
- 10 Couteau en croix
- 11 Embouts pour viande hachée
- 12 Embouts pour nouilles
- 13 Embout pour kebbés
- 14 Douille pour kebbés
- 15 Embout pour saucisses
- 16 Douille de remplissage de saucisse
- 17 Gabarit pour biscuits
- 18 Embout pour biscuits
- 19 Bol mélangeur
- 20 Récipient de remplissage
- 21 Protection anti-projections

Notice d'utilisation/carte de garantie (sans illustration)

Répertoire

Vue d'ensemble.....	2
Contenu.....	34
Généralités.....	36
Explication des symboles.....	37
Sécurité.....	37
Déballer le produit et contrôler le contenu.....	42
Éléments de commande.....	43
Installer les accessoires.....	44
Relever/rabattre l'unité d'entraînement.....	45
Bol mélangeur.....	45
Ustensile de mélange.....	46
Protection anti-projections.....	47
Corps du hachoir	48
Accessoires pour la confection de saucisses.....	49
Accessoires pour la préparation de viande hachée	50
Accessoires pour la confection de kebbés (beignets farcis à la viande)	50
Accessoires pour la confection de nouilles	51
Accessoires pour la confection de biscuits (de type spritz)	51
Utilisation.....	52
Description des éléments de commande.....	52
Utiliser le robot ménager	53
Utiliser la minuterie.....	54
Utiliser le hachoir à viande.....	54
Conseils pour la préparation.....	57
Quantités, durées et niveau de vitesse.....	57
Nettoyage.....	59
Contrôle.....	60
Rangement.....	60
Dépannage.....	61
Données techniques.....	62
Déclaration de conformité.....	62
Élimination.....	62

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Cette notice d'utilisation s'applique à ce robot ménager professionnel (également dénommé «appareil» ci-après). Elle comporte des informations importantes relatives à sa mise en service et à son utilisation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou des détériorations de l'appareil.

La notice d'utilisation se base sur les normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte à l'étranger des directives et législations spécifiques au pays.

Conservez la notice d'utilisation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, remettez-lui absolument cette notice d'utilisation.

Utilisation conforme à l'usage prévu

L'appareil est exclusivement conçu pour le pétrissage ou le mélange dans le bol mélangeur d'aliments tels que de la pâte, des crèmes, de la crème fraîche ou des blancs d'œufs. Le hachoir à viande est utilisé pour hacher les aliments et confectionner de la viande hachée, des saucisses, des pâtes, des biscuits ou des kebbés avec les accessoires correspondants.

Cet appareil est conçu pour un usage privé ou une utilisation apparentée à un usage domestique, par exemple:

- cuisines dans les magasins, bureaux et autres locaux de travail;
- propriétés agricoles;
- clientèle d'hôtels, motels et autres lieux d'hébergement;
- chambre + petit déjeuner.

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans cette notice. Toute autre utilisation sera considérée comme non conforme et risque d'entraîner des dommages matériels, voire physiques. L'appareil n'est pas un jouet pour les enfants.

Le fabricant ou le distributeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage.



Ce symbole vous fournit des informations supplémentaires sur le montage ou le fonctionnement.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Dieses Symbol warnt vor einer Quetschgefahr.



Ce symbole désigne des appareils électriques de la classe de protection I.



Ce symbole caractérise les produits approuvés pour un usage alimentaire. Cela garantit que les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées.

Sécurité

Les mots d'avertissement suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation.



AVERTISSEMENT!

Ce symbole/mot d'avertissement désigne un danger d'un niveau de risque moyen, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.



ATTENTION!

Ce symbole/mot d'avertissement désigne un danger d'un niveau de risque réduit, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée.

AVIS!

Ce mot d'avertissement avertit d'éventuels dommages matériels.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

Risque de décharge électrique!

Une installation électrique incorrecte ou une tension réseau trop élevée peut entraîner une décharge électrique.

- Ne branchez le câble d'alimentation que lorsque la tension réseau de la prise de courant correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez le câble d'alimentation uniquement sur une prise de courant facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement du réseau électrique en cas de dysfonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation et/ou la fiche secteur sont défectueux.
- N'ouvrez pas l'appareil, mais confiez les réparations à des spécialistes. Adressez-vous pour cela à l'adresse SAV indiquée sur la carte de garantie. En cas de réparations exécutées soi-même, de raccordement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit à la garantie ou dédommagement devient caduc.
- Ne plongez ni l'appareil, ni le câble d'alimentation ni la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne touchez jamais le câble d'alimentation avec les mains humides.
- Pour débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant, ne tirez jamais sur le câble lui-même, mais tenez-le par la fiche.
- N'utilisez jamais le câble de raccordement pour transporter l'appareil.
- Ne placez aucun objet sur le câble de raccordement.

- Tenez l'appareil et le câble de raccordement éloignés des flammes nues et des surfaces brûlantes.
- Disposez le câble de raccordement de manière à ce qu'il ne puisse pas causer de trébuchements.
- Ne pliez pas le câble de raccordement et ne le posez pas sur des bords saillants.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides ou si l'humidité de l'air dépasse 75%.
- Ne rangez ou n'utilisez jamais l'appareil de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou dans un lavabo. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau.
- Ne saisissez jamais l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez immédiatement l'appareil du secteur.
- Débranchez immédiatement l'appareil du secteur en cas de dysfonctionnement (bruits inhabituels, fumée, etc.).
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil pendant un orage. Éteignez-le et débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous le nettoyez ou lorsqu'un dysfonctionnement apparaît, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du réseau électrique.

 **AVERTISSEMENT!****Risque de blessure!**

Dangers pour les enfants et personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par ex. des personnes avec un handicap partiel, des personnes âgées ou aux capacités physiques et mentales réduites), ou ayant un manque d'expérience et de connaissances (par ex. des enfants d'un certain âge).

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de s'empêtrer dedans et de s'étouffer.



Risque de blessure!

Une utilisation incorrecte due à une manipulation non conforme peut entraîner des blessures.

- Ne mettez l'appareil en service qu'après l'avoir installé entièrement et correctement.
- Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de l'alimentation électrique avant de changer d'accessoire ou de toucher des pièces qui bougent lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais vos mains ou d'autres objets dans l'appareil ou à proximité des accessoires lorsque celui-ci est en marche.
- Lors de l'utilisation du hachoir à viande et du nettoyage, manipulez avec précaution le couteau en croix.
- Avant de procéder au nettoyage, retirez les accessoires de l'appareil principal.

- Le plateau de remplissage doit impérativement être installé lors de l'utilisation du hachoir à viande.
- Veillez à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans la tubulure d'alimentation ou dans le plateau de remplissage pendant le fonctionnement.
- Ne poussez jamais les aliments avec les mains dans la tubulure d'alimentation.
- Ne poussez les aliments dans la tubulure d'alimentation qu'à l'aide du poussoir.
- Les ustensiles de coupe sont tranchants. Évitez de toucher les lames.
- Attendez toujours que les ustensiles de coupe soient complètement arrêtés avant de retirer le plateau de remplissage.
- Pendant le fonctionnement, tenez les cheveux, les vêtements, les mains ainsi que les ustensiles, les cuillères et tout autre objet éloignés afin d'éviter tout dommage matériel ou blessure.
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est complètement assemblé.
- N'utilisez jamais la fonction de mélange ou la fonction de pétrissage en même temps que le hachoir à viande, mais toujours une seule fonction à la fois.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'appareil peut entraîner des détériorations de l'appareil.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne le recouvrez pas.

- Utilisez l'appareil sur un plan de travail facilement accessible, plan, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.) et n'exposez jamais l'appareil à une température élevée (chauffage, etc.) ou aux intempéries (pluie, etc.).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- N'utilisez plus l'appareil si des composants présentent des fissures ou des fêlures ou se sont déformés. Remplacez uniquement les composants endommagés par des pièces de rechange d'origine adaptées.
- Le démontage, comme représenté ci-dessous, peut provoquer des dommages irréparables et rendre caduc tout droit à garantie.
- Si l'ustensile de coupe se bloque pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur et éliminez la cause du blocage.

Déballer le produit et contrôler le contenu

Contrôler l'appareil et l'étendue de la fourniture

 **AVERTISSEMENT!**

Risque d'étouffement!

Les enfants risquent de s'empêtrer dans le film d'emballage en jouant et de s'étouffer.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec le film d'emballage.

AVIS!

Risque de détérioration!

Si vous ouvrez l'emballage de manière imprudente avec un couteau tranchant ou un objet pointu, l'appareil risque d'être endommagé.

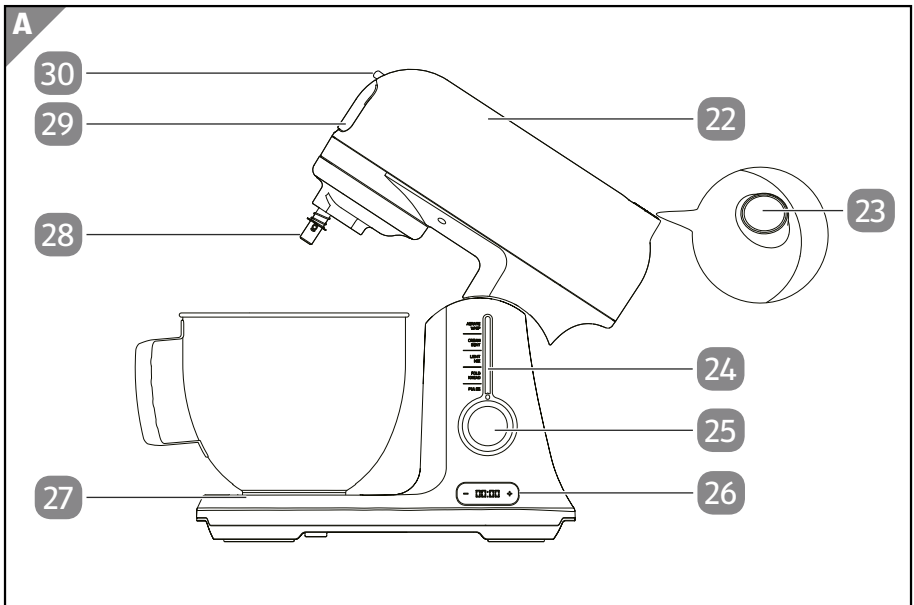
- Ouvrez l'emballage avec précaution.

1. Sortez l'appareil de l'emballage des deux mains.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir le chapitre «Contenu»).
3. Vérifiez si l'appareil et les pièces individuelles ne présentent pas de dommages. Ne mettez pas en service un appareil endommagé et adressez-vous au fabricant à l'adresse SAV indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyer l'appareil et ses accessoires

1. Retirez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires (voir le chapitre «Nettoyage»).

Éléments de commande



Éléments de commande

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 22 | Unité d'entraînement | 27 | Dispositif de verrouillage du bol mélangeur |
| 23 | Touche de déverrouillage de l'unité d'entraînement | 28 | Emplacement d'insertion des ustensiles de mélange |
| 24 | Affichage de la vitesse | 29 | Cache du raccord du hachoir à viande |
| 25 | Sélecteur du niveau de puissance | 30 | Touche de déverrouillage du raccord du hachoir à viande |
| 26 | Minuterie | | |

Installer les accessoires

 **ATTENTION!**

Risque d'écrasement!

Une utilisation incorrecte due à une manipulation non conforme peut entraîner des blessures.

- Lorsque l'unité moteur est relevée, ne glissez pas la main ou les doigts dans la fente située sous l'unité moteur.

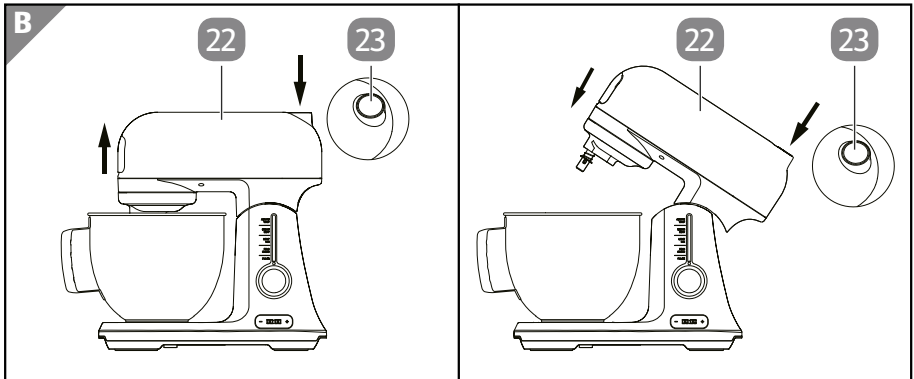
 **ATTENTION!**

Risque de blessure!

Risque de blessure lié aux éléments de l'appareil encore en mouvement.

- N'appuyez sur le bouton de déverrouillage que lorsque l'appareil est complètement arrêté.
- Il ne faut jamais arrêter ou freiner les éléments rotatifs de l'appareil à la main ou en utilisant d'autres objets.

Relever/rabattre l'unité d'entraînement



L'appareil est équipé d'un circuit de sécurité qui l'empêche de fonctionner lorsque l'unité d'entraînement **22** est relevée.

Relevez l'unité d'entraînement pour installer et désinstaller les accessoires.

Relever l'unité d'entraînement

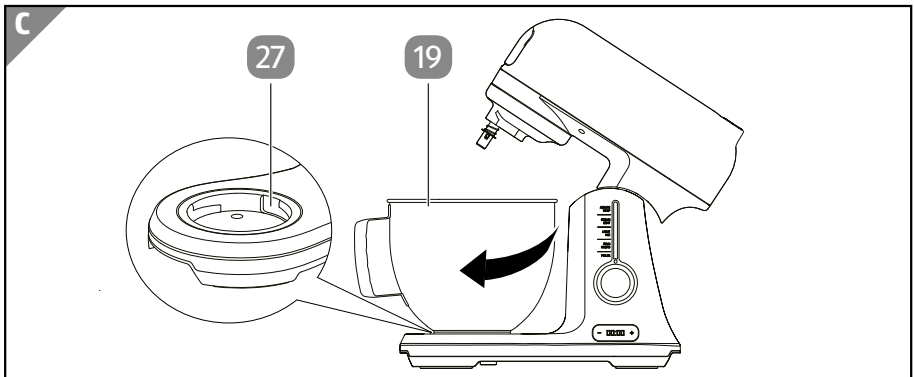
1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **23** et laissez l'unité d'entraînement **22** se relever lentement.

Rabattre l'unité d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **23**.
2. Poussez légèrement l'unité d'entraînement **22** vers le bas et relâchez le bouton de déverrouillage.
3. Appuyez sur l'unité d'entraînement pour la rabattre complètement.

Le bouton de déverrouillage s'enclenche et verrouille l'unité d'entraînement.

Bol mélangeur



Mettre en place le bol mélangeur

1. Placez le bol mélangeur (19) dans l'appareil (1). Tenez compte du dispositif de verrouillage du bol mélangeur (27) qui se trouve au pied du bol mélangeur et dans l'appareil.
2. Tournez le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ce qu'il s'enclenche dans l'appareil.

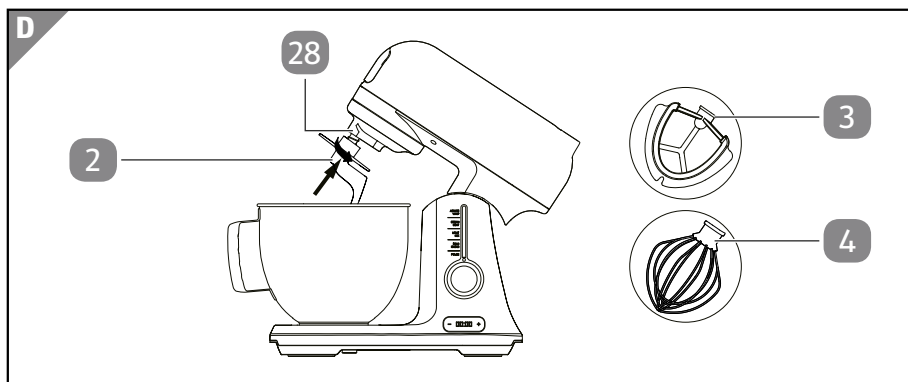
Le bol mélangeur est en place.

Retirer le bol mélangeur

1. Tournez le bol mélangeur (19) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le désenclencher.
2. Retirez le bol mélangeur de l'appareil (1).

Le bol mélangeur est retiré.

Ustensile de mélange



Utilisez les ustensiles de mélange pour les applications suivantes:

- | | |
|----------------------|---|
| Batteur (3) | Mélanger les pâtes liquides, la purée de pommes de terre, la pâte à pudding |
| Fouet (4) | Battre les blancs d'œufs, la crème fraîche, les pâtes légères, etc. |
| Crochet à pétrir (2) | Pétrir la pâte plus ferme |

Insérer les ustensiles de mélange

1. Introduisez un ustensile de mélange (3, 4 ou 2) dans l'emplacement d'insertion (28). Tenez compte de la partie creuse sur l'ustensile de mélange.

2. Tournez l'ustensile de mélange jusqu'à ce qu'il puisse s'insérer dans l'emplacement jusqu'à la butée par compression du ressort.
3. Tournez l'ustensile de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour l'enclencher.

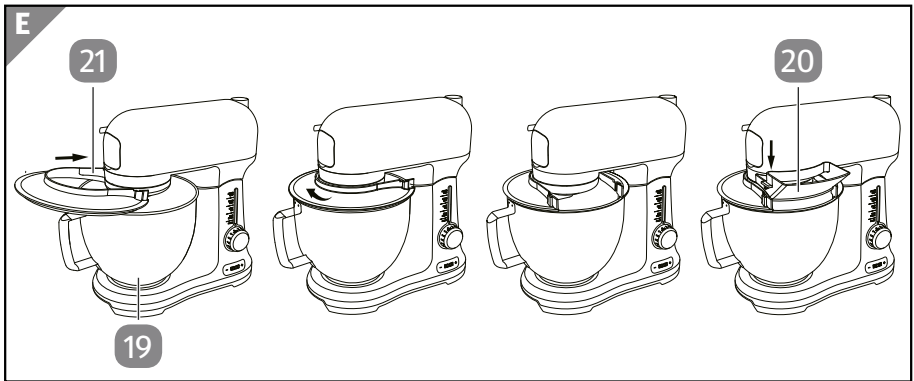
L'ustensile de mélange est inséré.

Retirer l'ustensile de mélange

1. Tournez l'ustensile de mélange installé (**3** , **4** ou **2**) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit extrait de l'emplacement d'insertion **28** par la force du ressort.

L'ustensile de mélange est retiré.

Protection anti-projections



Lors du travail des ingrédients, utilisez la protection anti-projections **21** pour éviter les projections et les débordements ainsi que le récipient de remplissage **20**.

Installer la protection anti-projections

1. Rabattez l'unité d'entraînement **22** (voir le chapitre «Rabattre l'unité d'entraînement»).
2. Placez la protection anti-projections **21** sur le bol mélangeur **19** comme indiqué dans l'illustration.
3. Tournez la protection anti-projections de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Placez le récipient de remplissage **20** sur la protection anti-projections **21** comme indiqué dans l'illustration. Tenez compte des guides situés de part et d'autre de la protection anti-projections.

La protection anti-projections est installée.

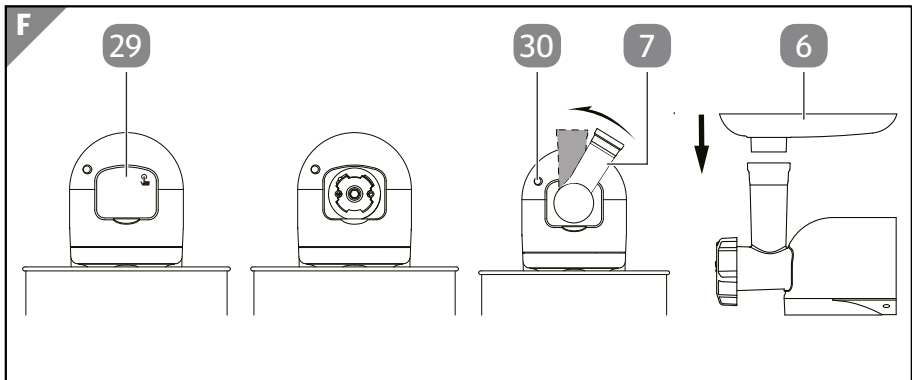
Démonter la protection anti-projections

1. Retirez le récipient de remplissage **20** en le soulevant.
2. Tournez la protection anti-projections **21** de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez la protection anti-projections en la soulevant.

La protection anti-projections est démontée.

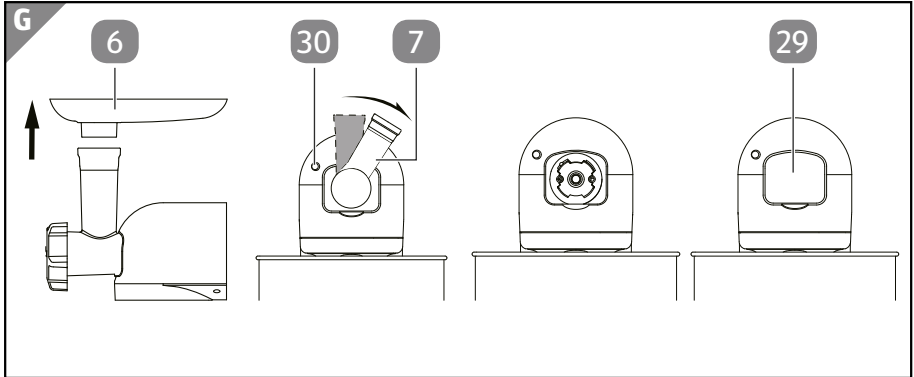
Corps du hachoir

Installer le corps du hachoir sur l'appareil



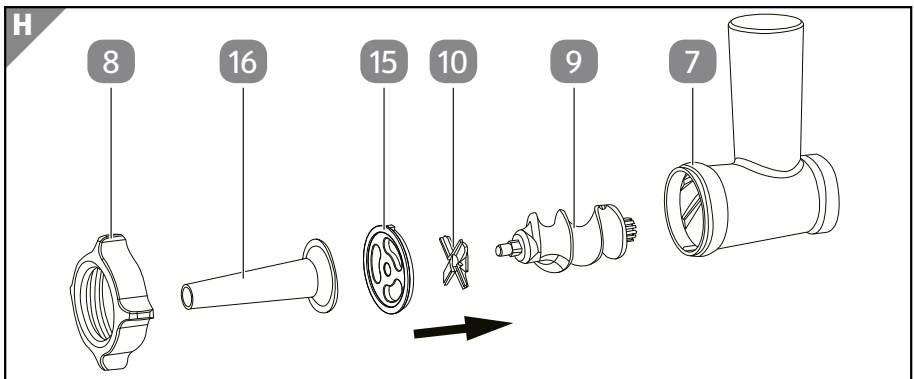
1. Appuyez avec l'index sur le coin supérieur droit du cache du raccord du hachoir à viande **29** pour détacher légèrement le cache afin de pouvoir l'enlever.
2. Insérez le corps du hachoir **7** dans le raccord (en l'orientant dans la position 2 heures) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position verticale.
3. Installez le plateau de remplissage **6** sur le corps du hachoir.

Retirer le corps du hachoir de l'appareil



1. Retirez le plateau de remplissage **6** en le soulevant.
2. Appuyez sur la touche de déverrouillage **30** pour déverrouiller le corps du hachoir **7**.
3. Tournez le corps du hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se désenclenche.
4. Retirez le corps du hachoir.
5. Mettez le cache **29** en place.

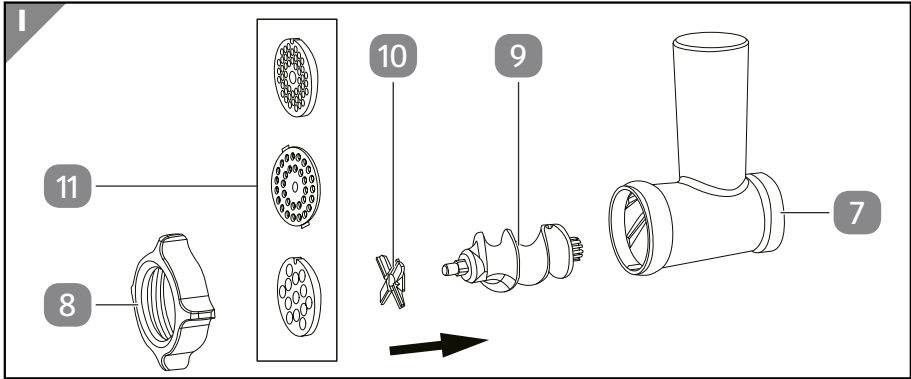
Accessoires pour la confection de saucisses



Pour confectionner des saucisses, utilisez l'embout pour saucisses **15** et la douille de remplissage de saucisse **16**.

1. Assemblez les accessoires comme illustré.
Remarque: Vérifiez que le couteau en croix **10** est installé dans le bon sens.
2. Vissez la bague de fixation **8** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du corps du hachoir **7**.

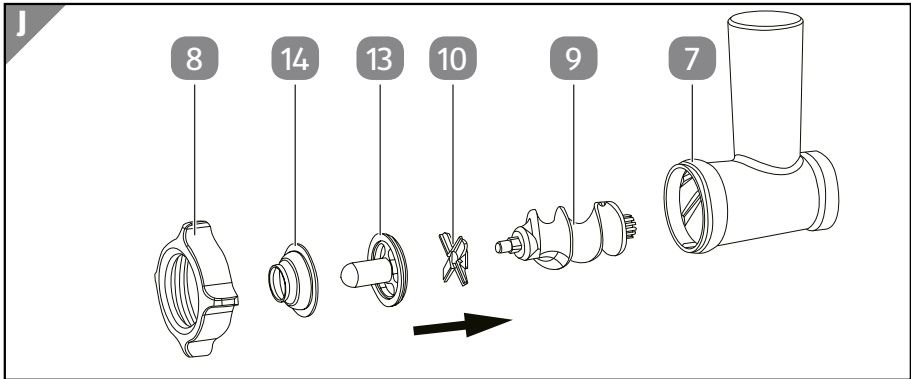
Accessoires pour la préparation de viande hachée



Pour préparer de la viande hachée, utilisez l'un des embouts pour viande hachée **11**.

1. Assemblez les accessoires comme illustré.
Remarque: Vérifiez que le couteau en croix **10** est installé dans le bon sens.
2. Vissez la bague de fixation **8** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du corps du hachoir **7**.

Accessoires pour la confection de kebbés (beignets farcis à la viande)

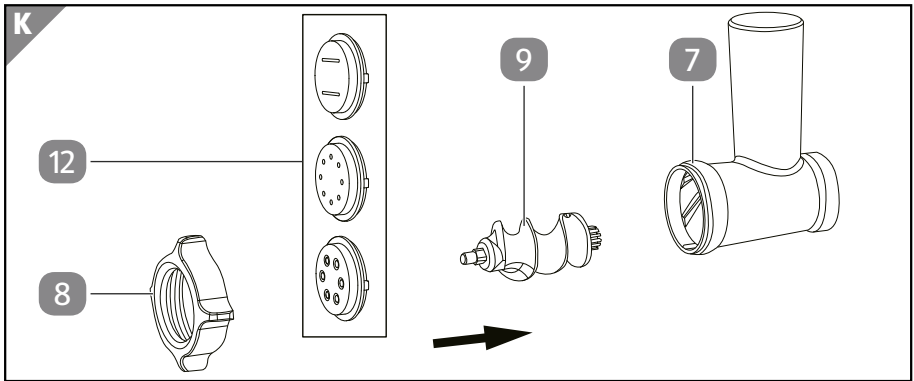


Pour la confection des kebbés, utilisez l'embout pour kebbés **13** et la douille pour kebbés **14**.

1. Assemblez les accessoires comme illustré.
Remarque: Vérifiez que le couteau en croix **10** est installé dans le bon sens.

2. Vissez la bague de fixation **8** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du corps du hachoir **7**.

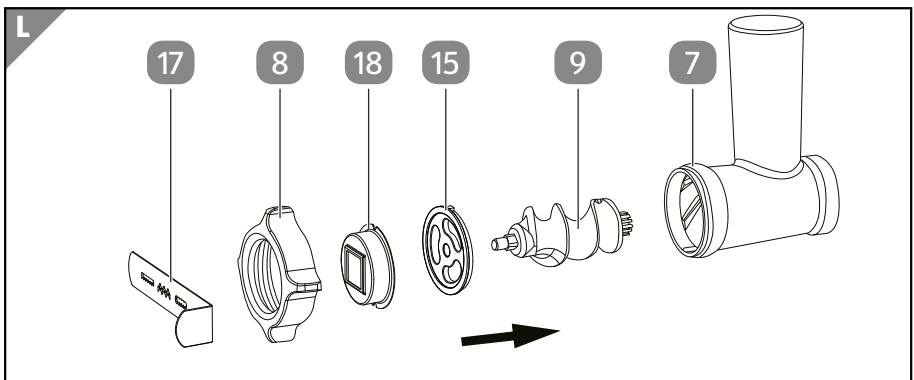
Accessoires pour la confection de nouilles



Pour confectionner des nouilles, utilisez l'un des embouts pour nouilles **12**.

1. Assemblez les accessoires comme illustré.
2. Vissez la bague de fixation **8** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du corps du hachoir **7**.

Accessoires pour la confection de biscuits (de type spritz)



Pour la confection de biscuits, utilisez l'embout pour biscuits **18** et le gabarit pour biscuits **17**.

1. Assemblez les accessoires comme illustré.
2. Vissez la bague de fixation **8** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du corps du hachoir **7**.
3. Faites glisser le gabarit pour biscuits **17** latéralement dans l'embout pour biscuits **18** de telle sorte que le motif souhaité se trouve devant l'embout.

Utilisation

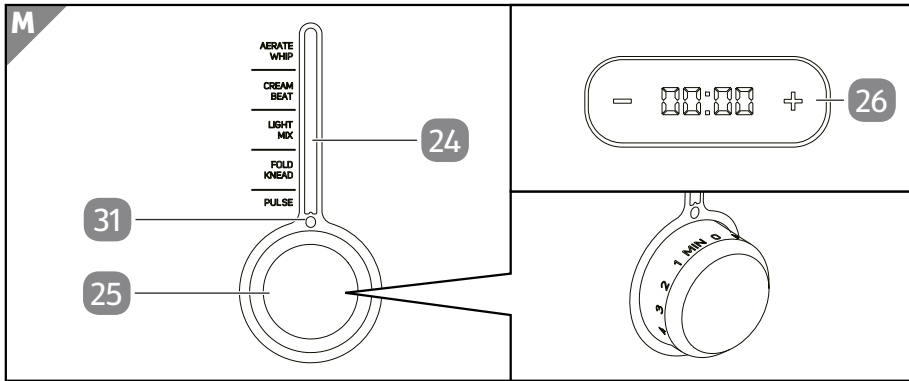
AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'appareil peut entraîner des détériorations de l'appareil.

- Respectez les durées maximales de fonctionnement indiquées ci-dessous.
- Laissez l'appareil refroidir complètement lorsque vous avez fini de l'utiliser.

Description des éléments de commande



Témoin de fonctionnement

Si l'appareil **1** est branché au secteur, le témoin de fonctionnement **31** clignote en rouge.

Mode veille

Si la position 0 du sélecteur du niveau de puissance **25** se trouve sous le témoin de fonctionnement **31**, l'appareil est en mode veille et le témoin de fonctionnement clignote en rouge.

Mode pulse

Si vous tournez le sélecteur du niveau de puissance **25** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la position P se trouve sous le témoin de fonctionnement **31**, l'appareil **1** fonctionne à la vitesse de rotation maximale.

Mode continu Si vous tournez le sélecteur du niveau de puissance **25** dans le sens des aiguilles d'une montre sur une position comprise entre MIN et MAX, l'appareil **1** fonctionne à la vitesse de rotation correspondant au niveau choisi. La barre de l'affichage de la vitesse **24** indique le niveau choisi:

AERATE WHIP: Battre

CREAM BEAT: Mélanger vigoureusement

LIGHT MIX: Mélanger délicatement

FOLD KNEAD: Pétrir

PULSE: Tourner lentement

Minuterie L'appareil comprend une minuterie intégrée **26** qui arrête automatiquement l'appareil après une durée déterminée.



Avant de brancher l'appareil **1** au secteur, placez le sélecteur du niveau de puissance **25** en position 0.



Utilisez la protection anti-projections **21** et le récipient de remplissage **20** afin de pouvoir ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.



Adaptez la vitesse en fonction des ingrédients et des recettes.

Utiliser le robot ménager



N'utilisez le bol mélangeur **19** que pour la préparation des plats dans l'appareil. Transvasez les plats préparés dans des récipients adaptés.

1. Insérez un ustensile de mélange (**2**, **3** ou **4** ou **2**) (voir le chapitre «Insérer les ustensiles de mélange»).
2. Placez le bol mélangeur **19** dans l'appareil (voir le chapitre «Mettre en place le bol mélangeur»).
3. Versez les ingrédients dans le bol mélangeur.
4. Rabattez l'unité d'entraînement **22** (voir le chapitre «Rabattre l'unité d'entraînement»).
5. Installez la protection anti-projections **21** et le récipient de remplissage **20** (voir le chapitre «Installer la protection anti-projections»).

6. Faites fonctionner l'appareil en mode pulse ou en mode continu.

Respectez les durées maximales de fonctionnement (voir le chapitre «Conseils pour la préparation»).

L'appareil commence à travailler et la durée de fonctionnement est indiquée sur la minuterie 26.

Utilisez si nécessaire la fonction minuterie (voir le chapitre «Utiliser la minuterie»).

7. Une fois le mélange terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
8. Relevez l'unité d'entraînement 22 (voir le chapitre «Relever l'unité d'entraînement»).
9. Retirez le bol mélangeur (voir le chapitre «Retirer le bol mélangeur»).
10. Versez les plats préparés dans un récipient adapté.

Utiliser la minuterie

1. Réglez la minuterie 26 sur la durée souhaitée à l'aide des touches «+» et «-».

La durée peut être réglée par paliers de 30 secondes jusqu'à une valeur maximale de 30 minutes.

Respectez les durées maximales de fonctionnement (voir le chapitre «Conseils pour la préparation»).

2. Faites fonctionner l'appareil en mode continu.

L'appareil commence à travailler et s'arrête automatiquement une fois la durée réglée écoulée.

Un signal sonore retentit.

Appuyez simultanément sur les touches «+» et «-» pendant 2 secondes pour arrêter la minuterie. Appuyez à nouveau sur les touches «+» et «-» pour prolonger la minuterie. Pour arrêter la minuterie avant que la durée réglée ne soit écoulée, tournez le sélecteur du niveau de puissance 25 sur la position 0.

3. Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.

Utiliser le hachoir à viande

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'appareil peut entraîner des détériorations de l'appareil.

- Respectez une durée de fonctionnement maximale de 10 minutes lorsque vous utilisez le hachoir à viande.

- Laissez l'appareil refroidir complètement lorsque vous avez fini de l'utiliser.

Confectionner des saucisses

Ne hachez pas d'objets durs tels que des os.

Découpez la viande en petits morceaux d'environ 50 x 50 x 50 mm et ôtez les éventuels tendons et os de manière à ce qu'elle puisse être hachée facilement dans le corps du hachoir.



Vous pouvez utiliser aussi bien des boyaux naturels que synthétiques. Si vous utilisez un boyau naturel, laissez-le préalablement tremper un moment dans l'eau. Faites un nœud à une extrémité du boyau.

1. Installez le corps du hachoir **7** (voir le chapitre «Installer le corps du hachoir sur l'appareil»).
2. Assemblez le hachoir à viande (voir le chapitre «Accessoires pour la confection de saucisses»).
3. Faites glisser le boyau sur la douille de remplissage de saucisse **16**.
4. Versez les ingrédients dans le plateau de remplissage **6**.
5. Faites fonctionner l'appareil en mode pulse ou en mode continu à grande vitesse.
6. Poussez les ingrédients dans le corps du hachoir à l'aide du poussoir **5**.
La chair à saucisse est poussée à travers la douille de remplissage et vient remplir le boyau.
Veillez à ce que la chair à saucisse ne soit pas trop tassée dans le boyau, car la saucisse se dilate lorsque vous la faites cuire ou griller et le boyau risquerait alors de se déchirer.
7. Lorsque la première saucisse a la longueur souhaitée, comprimez-la avec les doigts à l'extrémité de l'accessoire.
8. Faites tourner la saucisse sur elle-même une ou deux fois.
9. Pour faciliter la manipulation, vous pouvez éteindre l'appareil chaque fois que vous obtenez la longueur de saucisse souhaitée.
10. Une fois la confection terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
11. Retirez le corps du hachoir (voir le chapitre «Retirer le corps du hachoir de l'appareil»).

Préparer de la viande hachée

Ne hachez pas d'objets durs tels que des os.

Utilisation

Découpez la viande en petits morceaux d'environ 50 x 50 x 50 mm et ôtez les éventuels tendons et os de manière à ce qu'elle puisse être hachée facilement dans le corps du hachoir.

1. Installez le corps du hachoir **7** (voir le chapitre «Installer le corps du hachoir sur l'appareil»).
2. Assemblez le hachoir à viande (voir le chapitre «Accessoires pour la préparation de viande hachée»).
3. Versez les ingrédients dans le plateau de remplissage **6**.
4. Placez le bol mélangeur **19** sous l'orifice de sortie du hachoir à viande.
5. Faites fonctionner l'appareil en mode pulse ou en mode continu à grande vitesse.
6. Poussez les ingrédients dans le corps du hachoir à l'aide du poussoir **5**.
7. Une fois la confection terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
8. Retirez le corps du hachoir (voir le chapitre «Retirer le corps du hachoir de l'appareil»).

Confectionner des kebbés

1. Pour la préparation de l'enveloppe et de la farce, procédez comme indiqué au chapitre «Préparer de la viande hachée».
2. Installez le corps du hachoir **7** (voir le chapitre «Installer le corps du hachoir sur l'appareil»).
3. Assemblez le hachoir à viande (voir le chapitre «Accessoires pour la confection de kebbés (beignets farcis à la viande)»).
4. Versez la pâte de l'enveloppe dans le plateau de remplissage **6**.
5. Faites fonctionner l'appareil en mode pulse ou en mode continu à grande vitesse.
6. Poussez la pâte de l'enveloppe dans le corps du hachoir à l'aide du poussoir **5**.
La pâte de l'enveloppe est façonnée en forme de «tube».
7. Découpez les tubes à la longueur souhaitée.
8. Pincez l'une des extrémités des tubes. Remplissez-les avec la farce de viande assaisonnée. Pincez également l'autre extrémité.
9. Une fois la confection terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
10. Retirez le corps du hachoir (voir le chapitre «Retirer le corps du hachoir de l'appareil»).

Confectionner des nouilles

1. Installez le corps du hachoir **7** (voir le chapitre «Installer le corps du hachoir sur l'appareil»).

2. Assemblez le hachoir à viande (voir le chapitre «Accessoires pour la confection de nouilles»).
3. Versez la pâte dans le plateau de remplissage **6**.
4. Faites fonctionner l'appareil en mode pulse ou en mode continu à grande vitesse.
5. Poussez la pâte dans le corps du hachoir à l'aide du poussoir **5**.
La pâte est façonnée en forme de nouilles.
6. Découpez les nouilles à la longueur souhaitée.
7. Une fois la confection terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
8. Retirez le corps du hachoir (voir le chapitre «Retirer le corps du hachoir de l'appareil»).

Confectionner des biscuits

1. Installez le corps du hachoir **7** (voir le chapitre «Installer le corps du hachoir sur l'appareil»).
2. Assemblez le hachoir à viande (voir le chapitre «Accessoires pour la confection de biscuits (de type spritz)»).
3. Versez la pâte dans le plateau de remplissage **6**.
4. Faites fonctionner l'appareil en mode pulse ou en mode continu à grande vitesse.
5. Poussez la pâte dans le corps du hachoir à l'aide du poussoir **5**.
La pâte est façonnée selon la forme souhaitée.
6. Découpez la bande de pâte à la longueur souhaitée.
7. Une fois la confection terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
8. Retirez le corps du hachoir (voir le chapitre «Retirer le corps du hachoir de l'appareil»).

Conseils pour la préparation

Quantités, durées et niveau de vitesse








Lors de la préparation, reportez-vous aux données indiquées pour les différents types de pâtes dans le tableau.

Dans le cas de la pâte à pétrir, arrêtez le pétrissage uniquement lorsque la pâte se détache du bord du bol.

Il est impossible de traiter plus de 2,2 l de pâte légère ou plus de 1,5 l de pâte épaisse à la fois. Nous conseillons de ne pas mettre plus de 3 l de pâte dans le bol mélangeur. Si le bol mélangeur contient trop peu d'ingrédients (moins de 0,3 l de pâte), ceux-ci risquent de ne pas être traités de façon optimale.

Conseils pour la préparation

Laissez la machine fonctionner pendant 30 secondes au niveau de puissance le plus faible jusqu'à ce que la plupart des ingrédients en poudre ou liquides soient mélangés (à l'exception des blancs d'œufs), puis augmentez la vitesse en fonction de la recette et de vos préférences, sans toutefois dépasser la vitesse recommandée de l'ustensile de mélange utilisé.

Pâte	Quantité	Ustensile de mélange	Durée	Position du sélecteur du niveau de puissance	temps de fonctionnement maximal
Pâte à pétrir	300 - 900 g		3 - 5 min	MIN - 2	5 min
Pâte à mélanger	300 - 900 g		5 - 10 min	MIN - 2	10 min
Pâte à gâteau	300 - 900 g		5 min	30 sec à la vitesse de rotation minimale, puis au position 4	5 min
Blancs d'œufs	2 - 12 œufs		3 - 8 min	Vitesse de rotation maximale	8 min
Crème fraîche	50 - 500 ml		5 - 10 min	1 min à la vitesse de rotation maximale, puis vitesse de rotation moyenne jusqu'à ce que la crème ait une consistance rigide	10 min

Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de décharge électrique!

De l'humidité dans l'appareil peut être à l'origine de courts-circuits et de décharges électriques.

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Veillez à ce que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent pas dans le boîtier.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le remettre en marche après le nettoyage.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme du produit peut entraîner sa détérioration.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon ou d'objets de nettoyage pointus ou métalliques comme des couteaux, spatules rigides ou autres. Cela pourrait endommager les surfaces.
- Ne mettez jamais le produit au lave-vaisselle. Cela le détruirait.

Nettoyage de l'appareil

Essuyez les surfaces avec un chiffon sec.

Nettoyage des accessoires

1. Rincez les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle.

Vous pouvez également nettoyer la plupart des accessoires au lave-vaisselle (voir le chapitre «Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle»).

Nettoyage

2. Rincez les accessoires sous l'eau courante et essuyez-les avec un torchon ou laissez-les sécher à l'air libre.

Après le lavage et le séchage, nous vous recommandons d'enduire le couteau en croix **10**, la vis sans fin du hachoir **9** et les embouts pour viande hachée **11** d'huile alimentaire.

Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle

- | | |
|--|--|
| 2 Ustensile de mélange crochet à pétrir | 16 Douille de remplissage de saucisse |
| 3 Ustensile de mélange batteur | 17 Gabarit pour biscuits |
| 5 Poussoir | 18 Embout pour biscuits |
| 12 Embouts pour nouilles | 19 Bol mélangeur |
| 13 Embout pour kebbés | 20 Récipient de remplissage |
| 14 Douille pour kebbés | 21 Protection anti-projections |
| 15 Embout pour saucisses | |

Contrôle

Avant chaque utilisation, vérifiez que:

- l'appareil ne présente pas de détériorations,
- les éléments de commande ne présentent pas de détériorations,
- les accessoires sont en parfait état,
- les fentes de ventilation sont dégagées et propres.

Ne mettez pas en marche un appareil ou un accessoire endommagé. Faites-le contrôler et réparer par le fabricant, par son SAV ou bien par une personne disposant de qualifications similaires.

Rangement

AVIS!

Risque d'endommagement!

Un stockage non conforme du produit peut provoquer des détériorations.

- Laissez l'appareil entièrement refroidir.
- Placez l'appareil dans un endroit où il ne risque pas de tomber dans l'eau.

- Conservez l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel.

1. Nettoyez l'appareil correctement (voir chapitre «Nettoyage»).
2. Enroulez le câble d'alimentation sans faire de nœuds ni le plier.
3. Rangez toujours les éléments et les accessoires avec l'appareil.
4. Si possible, conservez l'appareil dans son emballage d'origine.


Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil 1 ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas correctement branchée.	Vérifiez que la fiche secteur est correctement branchée.
	La prise murale n'est pas alimentée en courant.	Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.
	Le circuit de sécurité est activé.	Placez le sélecteur du niveau de puissance 25 en position 0 avant de rabattre l'unité d'entraînement 22 .
	L'appareil 1 est défectueux.	Faites réparer l'appareil 1 par le fabricant, par son service client ou par une personne disposant de qualifications similaires.
L'appareil 1 s'arrête brusquement.	L'appareil 1 est en surcharge.	Placez le sélecteur du niveau de puissance 25 en position 0. Débranchez l'appareil 1 du secteur. Laissez l'appareil refroidir.
		Diminuez la quantité de préparation.
Des odeurs inhabituelles s'échappent de l'unité d'entraînement 22 .	L'appareil 1 est en surcharge.	Placez le sélecteur du niveau de puissance 25 en position 0. Débranchez l'appareil 1 du secteur. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes.
		Respectez la durée de fonctionnement maximale.

Dépannage

Au cas où il ne serait pas possible de réparer le défaut, contactez le service après-vente figurant en dernière page.

Données techniques

Modèle:	KM4
Référence:	828051
Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance:	1000 W
Capacité totale du bol mélangeur:	4 l
Poids:	7,6 kg
Poids avec accessoires:	env. 8,8 kg
Dimensions:	env. 35 x 38 x 18 cm
Fonctionnement de courte durée	
- Fonctionnement avec le crochet à pétrir:	5 minutes max.
- Mode batteur, fouet ou hachoir:	10 minutes max.
Longueur du câble d'alimentation:	100 cm
Classe de protection	II 

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité CE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie jointe.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Mise au rebut de l'appareil usagé

Applicable dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler.



Le symbole indiquant une poubelle barrée signifie que les équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Les consommateurs sont légalement tenus de déposer les équipements électriques et électroniques en fin de vie dans un point de collecte prévu à cet effet. Cela permet de

garantir un recyclage respectueux de l'environnement et des ressources.

Les piles et batteries qui ne sont pas solidement fixées à l'équipement électrique ou électronique et qui peuvent être retirées sans être détruites doivent être ôtées de l'appareil avant que celui-ci ne soit déposé dans un point de collecte et doivent être éliminées conformément aux dispositions prévues. Il en va de même pour les lampes qui peuvent être retirées de l'appareil sans être détruites.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans les points de collecte des organismes publics chargés de l'élimination des déchets ou dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les distributeurs. Le dépôt des appareils usagés est gratuit.

Cette obligation de reprise gratuite s'applique aussi bien en cas d'achat en magasin qu'en cas de livraison à domicile. L'obligation de reprise s'applique au lieu de la livraison. Les frais de transport ne peuvent pas être facturés pour les appareils repris.

De manière générale, les distributeurs ont l'obligation de garantir la reprise gratuite des appareils usagés en mettant à disposition des solutions de reprise appropriées à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de se débarrasser gratuitement d'un appareil usagé auprès d'un distributeur tenu de le reprendre s'ils achètent un appareil neuf équivalent ayant essentiellement la même fonction. Il en va de même pour les livraisons destinées à un ménage privé. En ce qui concerne la vente à distance, cette possibilité d'enlèvement gratuit lors de l'achat d'un appareil neuf est limitée aux échangeurs de chaleur, aux appareils à écran et aux gros appareils ayant au moins un bord extérieur d'une longueur supérieure à 50 cm. Lors de la conclusion du contrat de vente, le distributeur doit demander au consommateur s'il a l'intention de retourner un produit. En outre, les consommateurs peuvent déposer gratuitement jusqu'à trois appareils usagés d'un même type dans un point de collecte d'un distributeur, sans que cela soit lié à l'achat d'un appareil neuf. La longueur des bords de chaque appareil ne doit toutefois pas dépasser 25 cm.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Dotazione

- | | |
|--|--|
| 1 Robot da cucina | 12 Accessori per la pasta |
| 2 Gancio per impastare dell'utensile di miscelazione | 13 Accessorio per il Kebbe |
| 3 Gancio per mescolare dell'utensile di miscelazione | 14 Ugello per Kebbe |
| 4 Frusta dell'utensile di miscelazione | 15 Accessorio per la salsiccia |
| 5 Pestello | 16 Insaccatrice per salsicce |
| 6 Piatto di carico | 17 Sagoma per i biscotti di pasta frolla |
| 7 Corpo a chiocciola | 18 Accessorio per i biscotti di pasta frolla |
| 8 Anello di fissaggio | 19 Ciotola per miscelare |
| 9 Vite senza fine | 20 Supporti di riempimento |
| 10 Lama a croce | 21 Paraspruzzi |
| 11 Accessori per la carne | |

Istruzioni per l'uso / Scheda di garanzia (senza figura)

Sommario

Panoramica prodotto	2
Dotazione	65
Informazioni generali	67
Spiegazione dei simboli	68
Sicurezza	68
Disimballaggio e controllo della dotazione	73
Elementi di comando	74
Montaggio degli accessori	75
Sollevamento / abbassamento dell'unità di azionamento.....	75
Ciotola per miscelare.....	76
Utensile di miscelazione.....	77
Paraspruzzi.....	78
Corpo a chiocciola.....	79
Accessori per la preparazione della salsiccia.....	80
Accessori per la preparazione della carne macinata.....	80
Accessori per la preparazione del Kebbe.....	81
Accessori per la preparazione della pasta.....	81
Accessori per la preparazione dei biscotti di pasta frolla.....	82
Utilizzo	83
Descrizione degli elementi di comando.....	83
Utilizzo del robot da cucina.....	84
Utilizzo del timer.....	85
Utilizzo del tritacarne.....	85
Note per la preparazione	88
Quantità, tempi e livello di velocità.....	88
Pulizia	90
Verifica	91
Stoccaggio	91
Risoluzione dei problemi	92
Dati tecnici	93
Dichiarazione di conformità	93
Smaltimento	93

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso appartengono al presente robot da cucina professionale (di seguito il "dispositivo"). Esse contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e sull'uso.

Prima di usare il dispositivo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare, le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può provocare gravi lesioni o danni al dispositivo.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e i regolamenti in vigore nell'Unione Europea. Osservare all'estero anche le direttive e la legislazione del rispettivo paese.

Conservare le istruzioni per l'uso per ulteriore consultazione. In caso di cessione a terzi del dispositivo, devono essere obbligatoriamente fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.

Uso previsto

Il dispositivo è stato concepito esclusivamente per impastare o mescolare alimenti come impasti, creme, panna o albumi montati a neve nella ciotola per miscelare. L'accessorio tritacarne viene utilizzato per macinare alimenti e per preparare carne macinata, salsicce, pasta, pasta frolla o Kebbe con gli accessori associati.

Questo dispositivo è stato concepito per i seguenti usi privati o domestici:

- angoli cottura in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
- agriturismi;
- clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive;
- bed and breakfast.

Utilizzare il dispositivo solo in base alle descrizioni di queste istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni materiali o lesioni alle persone. Il dispositivo non è un giocattolo per bambini.

Il fabbricante o il rivenditore declinano qualsiasi responsabilità per danni derivanti dall'uso errato o non conforme alla destinazione d'uso.

Spiegazione dei simboli

Osservare i seguenti simboli riportati nelle istruzioni per l'uso e che sono riprodotti sul dispositivo e sulla confezione.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Dieses Symbol warnt vor einer Quetschgefahr.



Questo simbolo indica apparecchi della classe di isolamento I.



Questo simbolo identifica prodotti adatti per uso alimentare. In tal modo, le proprietà organolettiche non vengono alterate.

Sicurezza

Le seguenti parole segnale sono utilizzate in queste istruzioni per l'uso.



AVVERTIMENTO!

Questo simbolo/Questa parola di segnalazione descrive un pericolo di media entità che, se non viene evitato, può provocare gravi lesioni o morte.



ATTENZIONE!

Questo simbolo/Questa parola di segnalazione descrive un pericolo di bassa entità che, se non viene evitato, può provocare lievi lesioni.

AVVISO!

Questa parola di segnalazione mette in guardia da possibili danni materiali.

Note relative alla sicurezza **AVVERTIMENTO!****Pericolo di scossa elettrica!**

L'installazione elettrica errata oppure la tensione di rete troppo alta possono causare una scossa elettrica.

- Collegare il cavo di alimentazione solo se la tensione di rete della presa corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il cavo di alimentazione esclusivamente ad una presa facilmente accessibile, in modo che, in caso di guasto, questa possa essere scollegata velocemente dalla rete elettrica.
- Non usare il dispositivo in caso di danni visibili o se il cavo di rete o la spina sono difettosi.
- Non aprire il dispositivo e in caso di riparazioni rivolgersi al personale specializzato. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza indicato sulla scheda della garanzia. Si esclude categoricamente qualsiasi responsabilità e interventi in garanzia in caso di riparazioni eseguite autonomamente, collegamenti errati o uso non conforme del dispositivo.
- Non immergere il dispositivo, il cavo di rete e la spina in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione con le mani umide.
- Per staccare la spina, non tirare mai il cavo di alimentazione dalla presa, bensì afferrare sempre la spina.
- Non utilizzare mai il cavo di collegamento come maniglia.
- Non mettere alcun tipo di oggetto sul cavo di collegamento.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione a debita distanza da fiamme vive e superfici calde.
- Installare il cavo di collegamento in modo tale che non vi si inciampi.

- Non piegare il cavo di collegamento e non metterlo su bordi taglienti.
- Non utilizzare mai il dispositivo in ambienti umidi o con umidità dell'aria superiore al 75%.
- Non conservare o utilizzare mai il dispositivo in modo che possa cadere in una vasca da bagno o in un lavandino. Nel caso che il dispositivo fosse caduto in acqua, non utilizzarlo più.
- Non tentare mai di afferrare il dispositivo quando cade in acqua. Staccare immediatamente la spina del dispositivo dalla presa di corrente.
- In caso di guasto (ad es. rumori anomali o fuoriuscita di fumo) staccare la spina del dispositivo dalla presa di corrente.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno oppure con un sistema a distanza separato.
- Non utilizzare mai il dispositivo durante un temporale. Spegnerlo e staccare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Se non utilizzate il dispositivo, lo pulite o in caso di guasto, spegnerlo sempre e staccarlo dalla rete elettrica.

 **AVVERTIMENTO!**

Pericolo di lesioni!

Pericolo per bambini e persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive (ad es. soggetti parzialmente invalidi, anziani con capacità fisiche e mentali limitate) oppure prive di esperienza e delle necessarie competenze (ad es. bambini non neonati).

- Questo dispositivo non deve essere utilizzato mai dai bambini.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive, oppure prive di esperienza e delle necessarie conoscenze,

solo qualora l'utilizzo avvenga sotto la supervisione di persone responsabili della sicurezza, o qualora abbiano ricevuto le debite istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e abbiano compreso il potenziale pericolo connesso con l'uso.

- Tenere i bambini a debita distanza dal dispositivo e dal cavo di collegamento.
- Ai bambini è vietato giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini senza supervisione.
- Durante l'uso, il dispositivo non deve essere lasciato mai senza adeguata sorveglianza.
- Non consentire ai bambini di giocare con la pellicola di imballaggio: I bambini potrebbero rimanere intrappolati o soffocare durante il gioco.

 **ATTENZIONE!**

Pericolo di lesioni!

L'utilizzo errato causato da una maneggevolezza impropria potrebbe provocare infortuni per l'utente.

- Mettere in funzione il dispositivo solo se è stato montato completamente e in modo corretto.
- Spegnerlo il dispositivo e distaccare il cavo di rete dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi ai pezzi che sono in movimento durante l'uso.
- Durante il funzionamento, non afferrare mai il dispositivo o gli accessori con le mani o con altri oggetti.
- Fare attenzione durante l'utilizzo del tritacarne e il lavaggio della lama a croce.
- Per la pulizia degli accessori rimuovere tutti i componenti dal dispositivo principale.
- Quando si utilizza il tritacarne, posizionare sempre il piatto di carico sul dispositivo.

- Assicurarsi che durante il funzionamento non vi siano corpi estranei nell'apertura di alimentazione o nel piatto di carico.
- Non spingere mai con le mani gli alimenti nell'apertura di alimentazione.
- Spingere gli alimenti nell'apertura di alimentazione solo con il pestello.
- Gli inserti da taglio sono molto affilati. Evitare di toccare le lame.
- Non rimuovere mai il piatto di carico prima che il meccanismo di taglio non si sia arrestato completamente.
- Durante il funzionamento, tenere capelli, capi di abbigliamento, mani, posate, cucchiari da cucina ecc. a distanza di sicurezza per evitare lesioni o danni materiali.
- Utilizzare il dispositivo sempre se completamente montato.
- Non utilizzare mai la funzione mescolare o impastare contemporaneamente al tritacarne, bensì solo una funzione alla volta.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'utilizzo inappropriato del dispositivo potrebbe causare il suo danneggiamento.

- Non mettere mai in funzione il dispositivo vuoto.
- Non capovolgere mai il dispositivo durante l'uso.
- Non poggiare mai alcun oggetto sul dispositivo né coprirlo mai con questi.
- Utilizzare il dispositivo su un piano di lavoro perfettamente accessibile, piatto, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non mettere mai il dispositivo su un bordo o su un angolo del piano di lavoro.
- Non posizionare mai il dispositivo su o nelle immediate vicinanze di una superficie bollente (piano di cottura ecc.) e

non esporlo mai ad alte temperature (riscaldamento ecc.) o alle intemperie (pioggia ecc.).

- Per la pulizia, non immergere mai il dispositivo in acqua.
- Non utilizzare più il dispositivo se questo presenta componenti rotti, fessurati o deformati. Sostituire i componenti danneggiati solo con ricambi originali.
- Lo smontaggio non conforme a quanto descritto, potrebbe causare danni irreparabili con la relativa invalidazione della garanzia.
- Se durante il funzionamento il meccanismo di taglio si blocca, scollegare la spina e rimuovere la causa del blocco.

Disimballaggio e controllo della dotazione

Controllo del dispositivo e della fornitura

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero rimanere intrappolati o soffocare giocando con la pellicola di imballaggio.

- Non consentire ai bambini di giocare con la pellicola di imballaggio.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

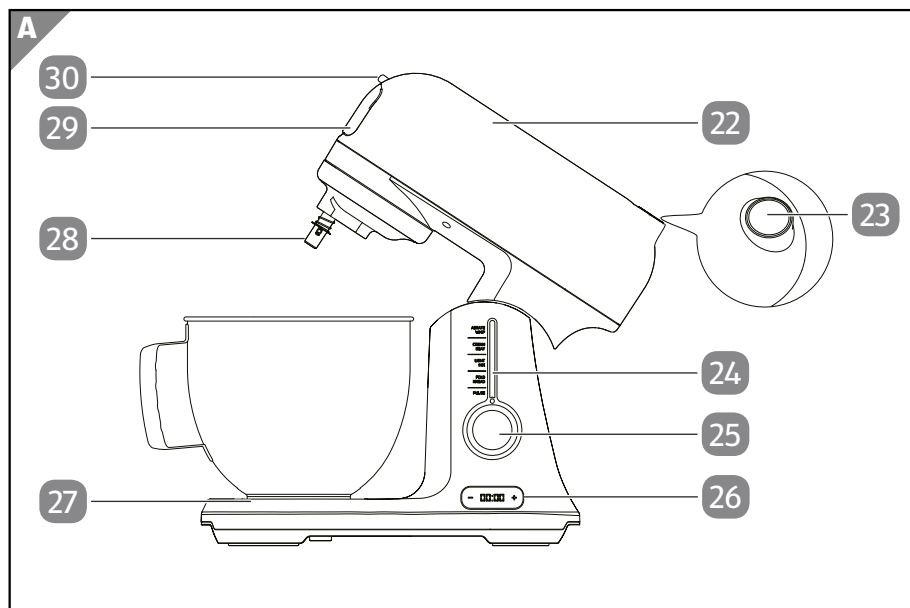
Aprire l'imballaggio con coltelli affilati o altri oggetti appuntiti in modo disattento può provocare danni al dispositivo.

- Prestare attenzione all'apertura.
1. Sollevare il dispositivo dalla confezione con entrambe le mani.
 2. Controllare che la fornitura sia completa (vedere il capitolo "Dotazione").
 3. Assicurarsi che il dispositivo e i componenti non presentino alcun tipo di danno. Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato e rivolgersi al produttore utilizzando l'indirizzo del servizio assistenza riportato sulla garanzia.

Pulizia del dispositivo e degli accessori

1. Togliere il materiale di imballaggio e tutte le pellicole di protezione.
2. Prima del primo utilizzo, pulire il dispositivo e gli accessori (vedere il capitolo "Dotazione").

Elementi di comando



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 22 | Unità di azionamento | 27 | Bloccaggio della ciotola per miscelare |
| 23 | Tasto di sblocco per l'unità di azionamento | 28 | Attacco per accessori mixer |
| 24 | Indicatore di velocità | 29 | Coperchio dell'attacco per tritacarne |
| 25 | Regolatore di potenza | 30 | Tasto di sblocco dell'attacco per tritacarne |
| 26 | Timer | | |

Montaggio degli accessori

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di schiacciamento!

L'utilizzo errato causato da una maneggevolezza impropria potrebbe provocare infortuni per l'utente.

- Quando l'unità motore è sollevata, non mettere la mano o le dita nella fessura sotto l'unità motore stessa.

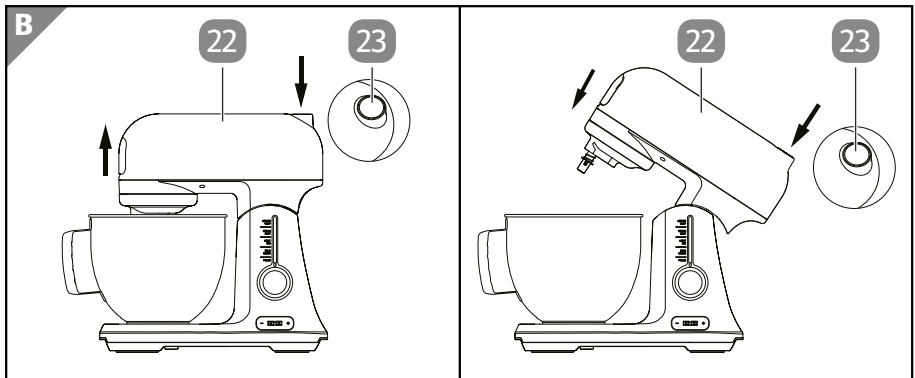
⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa del movimento di inerzia delle parti del dispositivo.

- Premere il pulsante di sblocco solo quando il dispositivo è completamente fermo.
- Non bloccare né fermare mai le parti del dispositivo rotanti con le mani o con altri oggetti.

Sollevamento / abbassamento dell'unità di azionamento



Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento con l'unità di azionamento **22** sollevata.

Per il montaggio e lo smontaggio degli accessori, sollevare l'unità di azionamento.

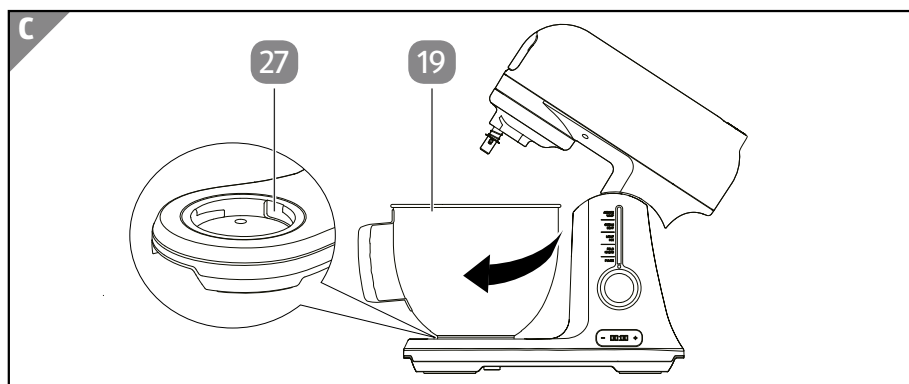
Sollevamento dell'unità di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **23** e lasciare sollevare lentamente l'unità di azionamento **22**.

Abbassamento dell'unità di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **23**.
2. Spingere l'unità di azionamento **22** leggermente verso il basso e rilasciare il pulsante di sblocco.
3. Spingere l'unità di azionamento completamente verso il basso.
Il pulsante di sblocco si innesta e blocca l'unità di azionamento.

Ciotola per miscelare



Montaggio della ciotola per miscelare

1. Montare la ciotola per miscelare **19** sul dispositivo **1**. Fare attenzione al bloccaggio della ciotola per miscelare **27** che si trova sulla base della ciotola per miscelare stessa e nel dispositivo.
2. Ruotare la ciotola per miscelare in senso orario in modo che si innesti nel dispositivo.

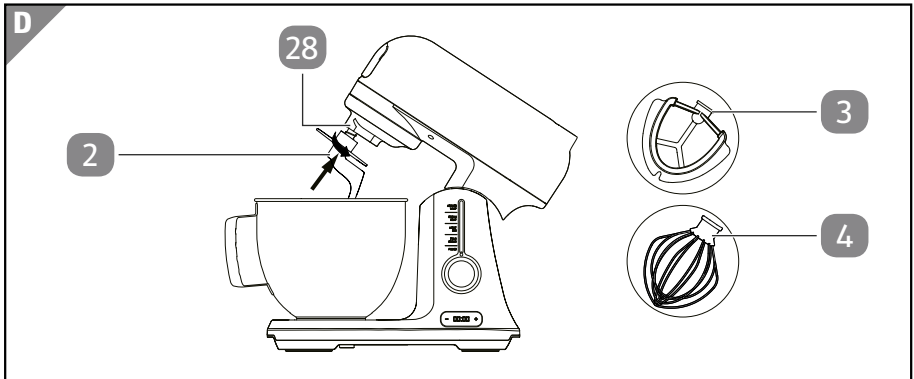
La ciotola per miscelare è montata.

Rimozione della ciotola per miscelare

1. Ruotare la ciotola per miscelare **19** in senso antiorario in modo che non possa innestarsi.
2. Sollevare la ciotola per miscelare dal dispositivo **1**.

La ciotola per miscelare è rimossa.

Utensile di miscelazione



Utilizzare gli utensili di miscelazione per le seguenti applicazioni:

- | | |
|-------------------------------|---|
| Gancio per mescolare 3 | Mescolare pastella, purè di patate, budino |
| Frusta 4 | Montare albumi, panna, pastelle leggere, ecc. |
| Gancio per impasto 2 | Impastare una pasta più compatta |

Inserimento dell'utensile di miscelazione

1. Inserire un utensile di miscelazione (**3**, **4** o **2**) nell'alloggiamento utensili **28**. Fare attenzione alla particolarità dell'utensile di miscelazione.
2. Ruotare l'utensile di miscelazione contro la forza della molla in modo che si inserisca correttamente nell'alloggiamento utensili.
3. Ruotare l'utensile di miscelazione in senso orario fino al fine corsa in modo che si innesti.

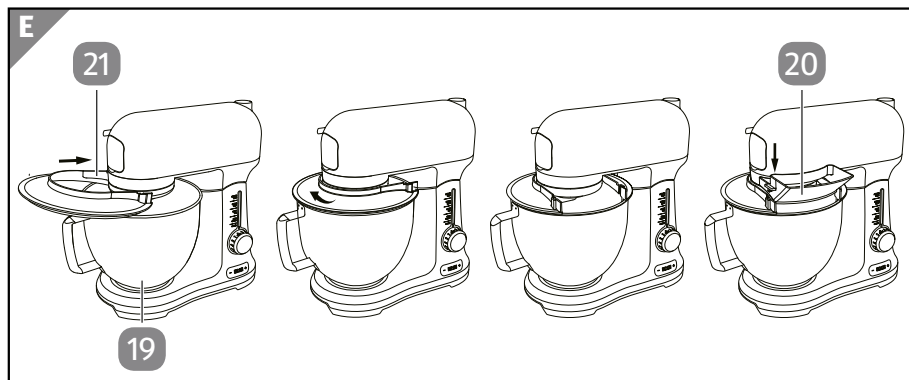
L'utensile di miscelazione è inserito.

Rimozione dell'utensile di miscelazione

1. Ruotare l'utensile di miscelazione montato (**3**, **4** o **2**) in senso antiorario in modo che la forza della molla lo spinga dall'attacco **28**.

L'utensile di miscelazione è rimosso.

Paraspruzzi



Utilizzare il paraspruzzi **21** come protezione da schizzi e tracimazioni e i supporti di riempimento **20** durante la lavorazione degli ingredienti.

Montaggio del paraspruzzi

1. Abbassare l'unità di azionamento **22** (vedere il capitolo Abbassamento dell'unità di azionamento).
2. Posizionare il paraspruzzi **21** sulla ciotola per miscelare **19** come illustrato nella figura.
3. Ruotare il paraspruzzi di 90 gradi in senso orario.
4. Posizionare i supporti di riempimento **20** sul paraspruzzi **21** come illustrato nella figura. Fare attenzione a entrambe le guide del paraspruzzi.

Il paraspruzzi è montato.

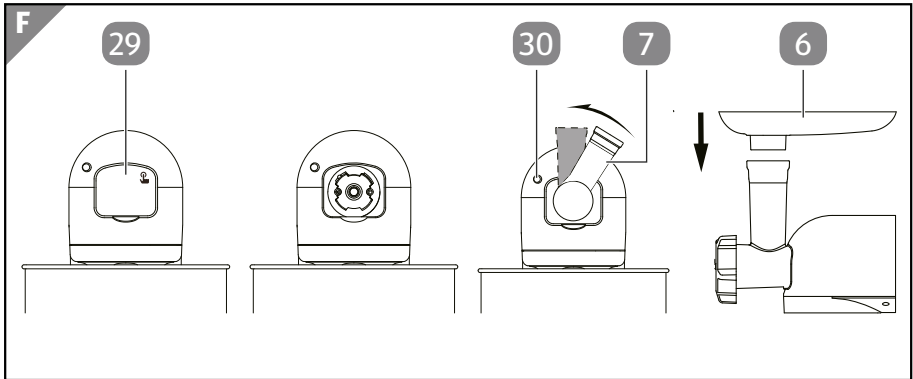
Smontaggio del paraspruzzi

1. Sollevare il supporti di riempimento **20** verso l'alto.
2. Ruotare il paraspruzzi **21** di 90 gradi in senso antiorario.
3. Sollevare il paraspruzzi verso l'alto.

Il paraspruzzi è smontato.

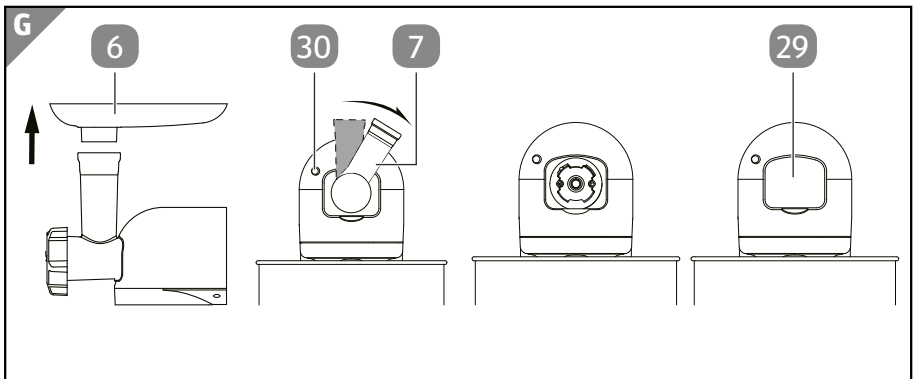
Corpo a chiocciola

Montaggio del corpo a chiocciola sul dispositivo



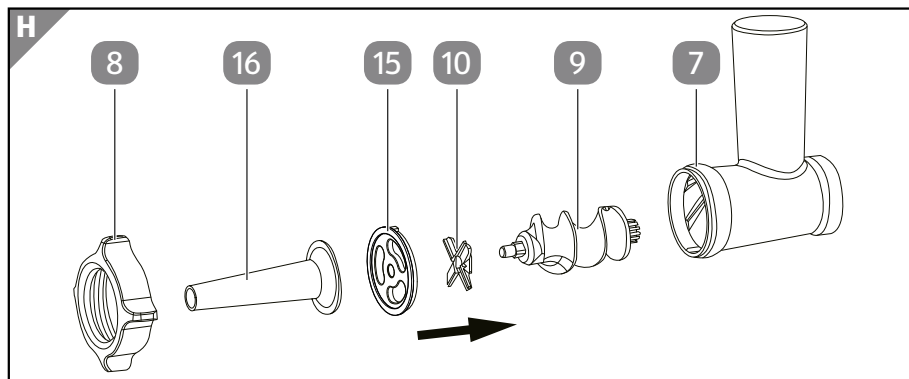
1. Spingere con l'indice il bordo superiore destro del coperchio dell'attacco del tritacarne **29** in modo che il coperchio si allenti leggermente e possa essere rimosso.
2. Fissare il corpo a chiocciola **7** all'attacco (posizione 2) e ruotare il corpo a chiocciola in senso antiorario in modo che si innesti in posizione verticale.
3. Posizionare il piatto di carico **6** sul corpo a chiocciola.

Smontaggio del corpo a chiocciola dal dispositivo



1. Sollevare il piatto di carico **6** verso l'alto.
2. Premere il tasto di sblocco **30** per sbloccare il corpo a chiocciola **7**.
3. Ruotare il corpo a chiocciola in senso orario fino a sbloccarlo.
4. Rimuovere il corpo a chiocciola.
5. Posizionare il coperchio **29**.

Accessori per la preparazione della salsiccia



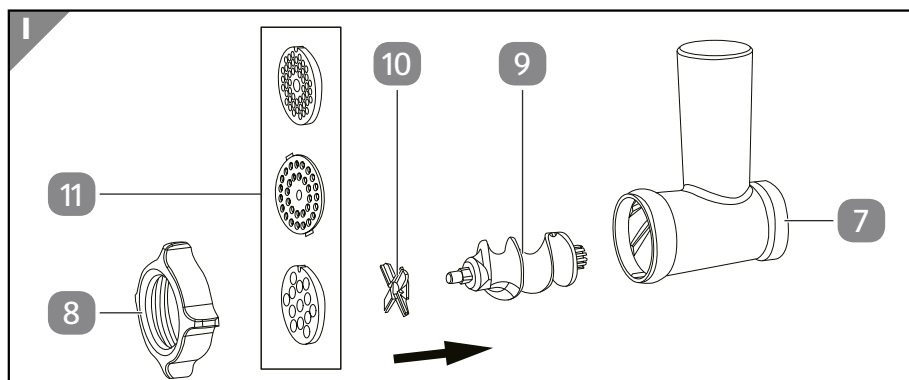
Per la preparazione della salsiccia utilizzare l'accessorio per salsicce **15** e l'insacchitrice per salsicce **16**.

1. Montare gli accessori come illustrato.

Nota: assicurarsi che la lama a croce **10** sia stata posizionata in direzione di marcia corretta.

2. Avvitare l'anello di fissaggio **8** in senso orario al filetto del corpo a chiocciola **7**.

Accessori per la preparazione della carne macinata



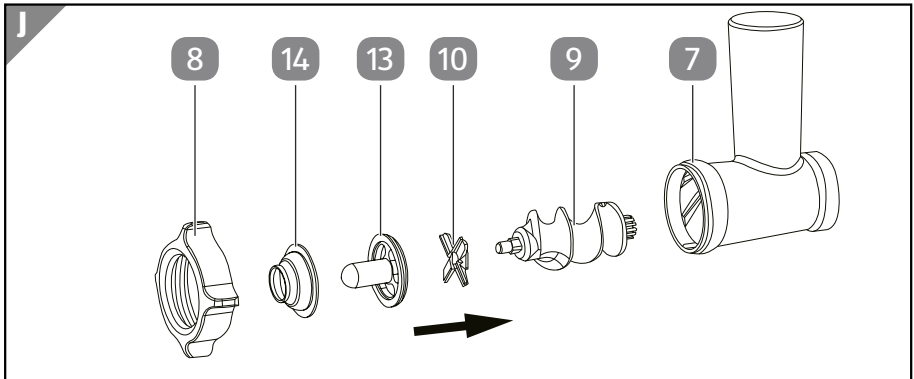
Per la preparazione della carne macinata utilizzare gli accessori per la carne **11**.

1. Montare gli accessori come illustrato.

Nota: assicurarsi che la lama a croce **10** sia stata posizionata in direzione di marcia corretta.

2. Avvitare l'anello di fissaggio **8** in senso orario al filetto del corpo a chiocciola **7**.

Accessori per la preparazione del Kebbe



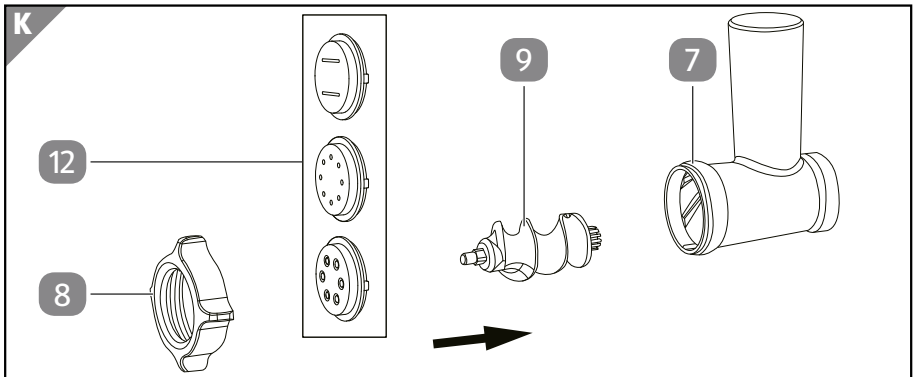
Per la preparazione dell'impasto del Kebbe, utilizzare l'accessorio per Kebbe **13** e l'ugello per Kebbe **14**.

1. Montare gli accessori come illustrato.

Nota: assicurarsi che la lama a croce **10** sia stata posizionata in direzione di marcia corretta.

2. Avvitare l'anello di fissaggio **8** in senso orario al filetto del corpo a chiocciola **7**.

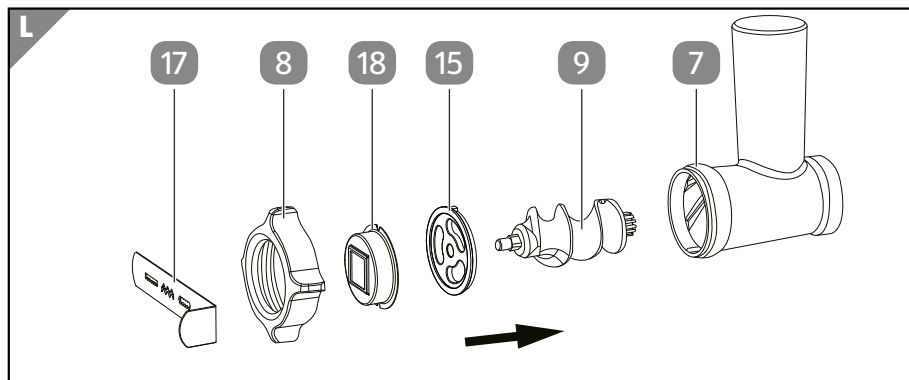
Accessori per la preparazione della pasta



Per la preparazione della pasta utilizzare gli accessori per la pasta **12**.

1. Montare gli accessori come illustrato.
2. Avvitare l'anello di fissaggio **8** in senso orario al filetto del corpo a chiocciola **7**.

Accessori per la preparazione dei biscotti di pasta frolla



Per preparare fare la pasta frolla, utilizzare l'accessorio per i biscotti di pasta frolla **18** e la sagoma per i biscotti di pasta frolla **17**.

1. Montare gli accessori come illustrato.
2. Avvitare l'anello di fissaggio **8** in senso orario al filetto del corpo a chiocciola **7**.
3. Far scorrere la sagoma per i biscotti di pasta frolla **17** lateralmente nell'accessorio per i biscotti di pasta frolla **18** in modo che il modello desiderato sia posizionato davanti all'accessorio.

Utilizzo

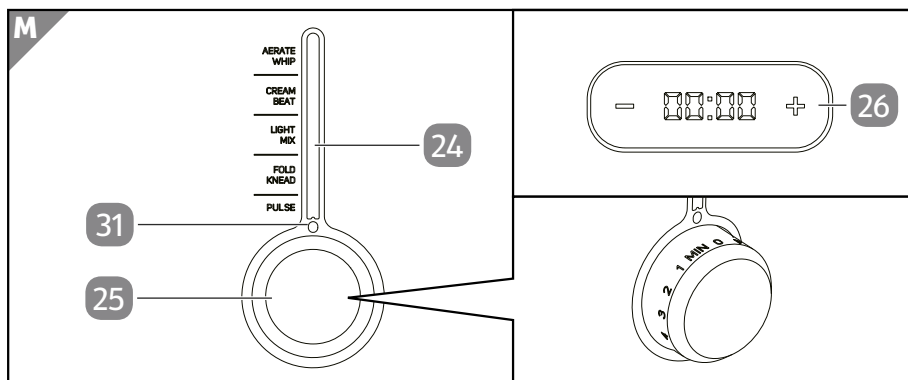
AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'utilizzo inappropriato del dispositivo potrebbe causare il suo danneggiamento.

- Rispettare i tempi massimi di funzionamento specificati di seguito.
- Dopo il funzionamento lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

Descrizione degli elementi di comando



Indicatore di funzionamento

Quando il dispositivo **1** è collegato alla rete elettrica, lampeggia l'indicatore di funzionamento **31** rosso.

Standby

Quando il regolatore di potenza **25** sotto all'indicatore di funzionamento **31** è in posizione 0, il dispositivo è in standby e l'indicatore di funzionamento lampeggia in rosso.

Modalità a impulsi

Ruotare il regolatore di potenza **25** in senso antiorario fino alla posizione P dell'indicatore di funzionamento **31** in modo che il dispositivo **1** funzioni al numero di giri massimo.

Utilizzo

Modalità continua Ruotare il regolatore di potenza **25** in senso orario fino a una posizione tra MIN e MAX in modo che il dispositivo **1** funzioni in base al numero di giri del livello selezionato. Le barre dell'indicatore di velocità **24** indica il livello in questione:

AERATE WHIP: montare

CREAM BEAT: mescolare

LIGHT MIX: miscelare

FOLD KNEAD: impastare

PULSE: rotazione lenta

Timer Il dispositivo è corredato di timer **26** integrato che lo spegne automaticamente dopo un determinato intervallo di tempo.



Prima di collegare il dispositivo **1** alla rete elettrica, mettere il regolatore di potenza **25** in posizione 0.



Utilizzare il paraspruzzi **21** e i supporti di riempimento **20** per aggiungere gli ingredienti durante la preparazione.



Regolare la velocità in funzione degli ingredienti e delle ricette.

Utilizzo del robot da cucina



Utilizzare la ciotola per miscelare **19** solo per la preparazione delle pietanze nel dispositivo. Versare le pietanze pronte in un apposito contenitore.

1. Inserire un utensile di miscelazione (**2**, **3**, **4** o **2**) (vedere il capitolo "Inserimento dell'utensile di miscelazione").
2. Montare la ciotola per miscelare **19** sul dispositivo (vedere il capitolo "Montaggio della ciotola per miscelare").
3. Versare gli ingredienti nella ciotola per miscelare.
4. Abbassare l'unità di azionamento **22** (vedere il capitolo "Abbassamento dell'unità di azionamento").
5. Montare il paraspruzzi **21** e i supporti di riempimento **20** (vedere il capitolo "Montaggio del paraspruzzi").

6. Accendere il dispositivo in modalità a impulsi o in modalità continua.
Rispettare i tempi massimi di funzionamento (vedi capitolo “Note per la preparazione”).
Il dispositivo inizia la preparazione e il tempo di funzionamento viene visualizzato sul timer 26.
Se necessario, utilizzare la funzione timer (vedere il capitolo “Utilizzo del timer”).
7. Dopo aver completato la preparazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
8. Sollevare l'unità di azionamento 22 (vedere il capitolo “Sollevamento dell'unità di azionamento”).
9. Rimuovere la ciotola per miscelare (vedere il capitolo “Rimozione della ciotola per miscelare”).
10. Versare gli alimenti preparati in un apposito recipiente.

Utilizzo del timer

1. Impostare con i tasti “+” e “-” del timer 26 il tempo desiderato.
L'impostazione del tempo viene eseguita in passi da 30 secondi a massimo 30 minuti.
Rispettare i tempi massimi di funzionamento (vedi capitolo “Note per la preparazione”).
2. Accendere il dispositivo in modalità continua.
Il dispositivo inizia a funzionare e si ferma automaticamente alla fine del tempo impostato.
Il dispositivo emette un segnale acustico.
Premere contemporaneamente i tasti “+” e “-” per 2 secondi per disattivare il timer. Premendo nuovamente i tasti “+” e “-” continua il funzionamento del timer. Per disattivare in anticipo il timer, ruotare il regolatore di potenza 25 in posizione 0.
3. Spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.

Utilizzo del tritacarne

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'utilizzo inappropriato del dispositivo potrebbe causare il suo danneggiamento.

- Quando si utilizza il tritacarne, rispettare un tempo massimo di funzionamento di 10 minuti.

- Dopo il funzionamento lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

Preparazione delle salsicce

Non macinare mai piccoli oggetti come le ossa.

Tagliare la carne in piccoli pezzi (senza tendini od ossa, ca. 50 x 50 x 50 mm) in modo che possa essere macinata facilmente nel corpo a chiocciola.



È possibile utilizzare sia budello naturale che sintetico. In caso di utilizzo del budello naturale, ammorbidirlo immergendolo un po' di tempo in acqua. Annodare un'estremità del budello.

1. Montare il corpo a chiocciola **7** (vedere il capitolo "Montaggio del corpo a chiocciola sul dispositivo").
2. Assemblare il tritacarne (vedere il capitolo "Accessori per la preparazione delle salsicce").
3. Spingere il budello sull'insacatrice per salsicce **16**.
4. Versare gli ingredienti nel piatto di carico **6**.
5. Accendere il dispositivo in modalità a impulsi o in modalità continua ad alta velocità.
6. Inserire gli ingredienti nel corpo a chiocciola utilizzando il pestello **5**.
L'impasto per salsiccia viene spinto attraverso l'insacatrice per salsicce in modo da riempire il budello.
Ricordare che l'impasto per riempire il budello non deve essere "compatto" perché durante la cottura la salsiccia si espande e può strappare il budello stesso.
7. Quando il primo nodo di salsiccia ha raggiunto la lunghezza desiderata, premere la sua estremità con le dita in prossimità dell'accessorio per salsicce.
8. Ruotare la salsiccia uno o due volte attorno al suo asse.
9. Per semplificare la maneggevolezza, è possibile spegnere il dispositivo dopo ogni lunghezza della salsiccia.
10. Dopo aver completato la preparazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
11. Smontare il corpo a chiocciola (vedere il capitolo "Smontaggio del corpo a chiocciola dal dispositivo").

Preparazione della carne macinata

Non macinare mai piccoli oggetti come le ossa.

Tagliare la carne in piccoli pezzi (senza tendini od ossa, ca. 50 x 50 x 50 mm) in modo che possa essere macinata facilmente nel corpo a chiocciola.

1. Montare il corpo a chiocciola **7** (vedere il capitolo “Montaggio del corpo a chiocciola sul dispositivo”).
2. Assemblare il tritacarne (vedere il capitolo “Accessori per la preparazione della carne macinata”).
3. Versare gli ingredienti nel piatto di carico **6**.
4. Posizionare la ciotola per miscelare **19** sotto l'uscita del tritacarne.
5. Accendere il dispositivo in modalità a impulsi o in modalità continua ad alta velocità.
6. Inserire gli ingredienti nel corpo a chiocciola utilizzando il pestello **5**.
7. Dopo aver completato la preparazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
8. Smontare il corpo a chiocciola (vedere il capitolo “Smontaggio del corpo a chiocciola dal dispositivo”).

Preparazione del Kebbe

1. Procedere come descritto nel capitolo "Preparazione della carne macinata" per realizzare la ricopertura e il ripieno.
2. Montare il corpo a chiocciola **7** (vedere il capitolo “Montaggio del corpo a chiocciola sul dispositivo”).
3. Assemblare il tritacarne (vedere il capitolo “Accessori per la preparazione del Kebbe”).
4. Riempire il piatto di carico **6** con l'impasto di rivestimento.
5. Accendere il dispositivo in modalità a impulsi o in modalità continua ad alta velocità.
6. Inserire l'impasto di rivestimento nel corpo a chiocciola utilizzando il pestello **5**.
L'impasto di rivestimento viene lavorato a mo' di “tubo cavo”.
7. Tagliare i tubi cavi in funzione della lunghezza desiderata.
8. Schiacciare una delle estremità dei tubi cavi. Riempirli con una massa di carne leggermente aromatizzata. Schiacciare anche l'altra estremità.
9. Dopo aver completato la preparazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
10. Smontare il corpo a chiocciola (vedere il capitolo “Smontaggio del corpo a chiocciola dal dispositivo”).

Preparazione della pasta

1. Montare il corpo a chiocciola **7** (vedere il capitolo “Montaggio del corpo a chiocciola sul dispositivo”).

Utilizzo

2. Assemblare il tritacarne (vedere il capitolo “Accessori per la preparazione della pasta”).
3. Riempire l'impasto nel piatto di carico **6**.
4. Accendere il dispositivo in modalità a impulsi o in modalità continua ad alta velocità.
5. Inserire l'impasto nel corpo a chiocciola utilizzando il pestello **5**.
L'impasto sarà trasformato nella forma di pasta desiderata.
6. Tagliare la pasta in base alla lunghezza desiderata.
7. Dopo aver completato la preparazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
8. Smontare il corpo a chiocciola (vedere il capitolo “Smontaggio del corpo a chiocciola dal dispositivo”).

Preparazione dei biscotti di pasta frolla

1. Montare il corpo a chiocciola **7** (vedere il capitolo “Montaggio del corpo a chiocciola sul dispositivo”).
2. Assemblare il tritacarne (vedere il capitolo “Accessori per la preparazione dei biscotti di pasta frolla”).
3. Riempire l'impasto nel piatto di carico **6**.
4. Accendere il dispositivo in modalità a impulsi o in modalità continua ad alta velocità.
5. Inserire l'impasto nel corpo a chiocciola utilizzando il pestello **5**.
L'impasto sarà trasformato nella forma desiderata.
6. Tagliare il foglio di impasto in base alla lunghezza desiderata.
7. Dopo aver completato la preparazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
8. Smontare il corpo a chiocciola (vedere il capitolo “Smontaggio del corpo a chiocciola dal dispositivo”).

Note per la preparazione

Quantità, tempi e livello di velocità








Per la lavorazione di impasti simili fare riferimento agli impasti elencati in tabella.

Con la pasta lievitata, assicurarsi di smettere di impastare al più tardi quando l'impasto si stacca dal bordo del contenitore.

In un unico lotto è possibile lavorare non più di 2,2l di impasto leggero o 1,5 l di impasto compatto. Consigliamo di riempire la ciotola per miscelare con massimo 3 l.

Se nella ciotola per miscelare vengono aggiunti troppi pochi ingredienti (meno di 0,3 l di impasto), potrebbero non essere lavorati in modo ottimale.

Far funzionare il robot alla potenza più bassa per 30 secondi fino a quando la maggior parte degli ingredienti in polvere e liquidi non sono mescolati insieme (eccetto gli albumi), quindi aumentare la velocità in base alla ricetta e alle preferenze, ma non oltre la velocità consigliata per ogni utensile di miscelazione.

Impasto	Quantità	Utensile di miscelazione	Tempo	Posizione sul regolatore di potenza	massimo tempo di attività
Impasto lievitato	300 - 900 g		3 - 5 min.	MIN - 2	5 min.
Pastella	300 - 900 g		5 - 10 min.	MIN - 2	10 min.
Impasto della torta	300 - 900 g		5 min.	30 sec. velocità minima, poi a posizione 4	5 min.
Montare gli albumi	2 - 12 uova		3 - 8 min.	Numero di giri massimo	8 min.
Montare la panna	50 - 500 ml		5 - 10 min.	1 minuto a velocità massima, poi a velocità media fino a quando la panna non sarà densa	10 min.

Pulizia

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa elettrica!

La presenza di umidità nel dispositivo può causare un cortocircuito o una scossa elettrica.

- Prima di pulire, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Prestare attenzione che l'acqua o altri liquidi non penetrino nell'alloggiamento.
- Dopo la pulizia e prima di riutilizzarlo, asciugare accuratamente il dispositivo.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio del prodotto può danneggiarlo.

- Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, spazzola con setole metalliche o di nylon, né oggetti taglienti o metallici, come ad esempio coltelli, spatole dure e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare mai il prodotto nella lavastoviglie. In questo modo potrebbe danneggiarsi.

Pulizia del dispositivo

Pulire le superfici con un panno asciutto.

Pulizia degli accessori

1. Sciacquare gli accessori con acqua calda e detersivo per piatti.

La maggior parte degli accessori può essere lavata anche in lavastoviglie (vedi capitolo "Accessori lavabili in lavastoviglie").

2. Sciacquare gli accessori sotto l'acqua corrente e asciugarli con un canovaccio o lasciarli asciugare all'aria.

Dopo il lavaggio e l'asciugatura, si consiglia di spennellare con olio da cucina il lama a croce **10**, la vite senza fine **9** e gli accessori per la carne **11**.

Accessori lavabili in lavastoviglie

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 2 | Gancio per impastare dell'utensile di miscelazione | 16 | Insaccatrice per salsicce |
| 3 | Gancio per mescolare dell'utensile di miscelazione | 17 | Sagoma per i biscotti di pasta frolla |
| 5 | Pestello | 18 | Accessorio per i biscotti di pasta frolla |
| 12 | Accessori per la pasta | 19 | Ciotola per miscelare |
| 13 | Accessorio per il Kebbe | 20 | Supporti di riempimento |
| 14 | Ugello per Kebbe | 21 | Paraspruzzi |
| 15 | Accessorio per la salsiccia | | |

Verifica

Verifiche prima di ogni utilizzo:

- presenza di eventuali danni al dispositivo,
- presenza di eventuali danni agli elementi di comando,
- perfetto stato degli accessori,
- che le fessure di aerazione siano libere e pulite.

Non utilizzare mai un dispositivo o gli accessori danneggiati. Incaricare il fabbricante, il suo servizio clienti o una persona con equivalente qualifica professionale di verificare e riparare il dispositivo.

Stoccaggio

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

La conservazione errata del prodotto potrebbe causare il suo danneggiamento.

- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- Riporre il dispositivo in modo che non possa mai cadere in acqua.
- Conservare il dispositivo in un locale pulito, asciutto, non esposto al gelo e inaccessibile ai bambini.

1. Pulire accuratamente il dispositivo (vedere capitolo "Pulizia").

Stoccaggio


2. Riavvolgere il cavo di rete senza che si formino nodi o pieghe.
3. Conservare i componenti e gli accessori sempre insieme al dispositivo.
4. Se possibile, imballare il dispositivo nella sua confezione originale.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione del problema
Il dispositivo 1 non funziona.	La spina di rete non è stata inserita correttamente.	Verificare l'inserimento corretto della spina di rete.
	La presa non ha corrente.	Controllare la presa, collegando a questa un altro dispositivo.
	L'interruttore di sicurezza è attivo.	Posizionare il regolatore di potenza 25 in posizione 0 prima di abbassare l'unità di azionamento 22 .
	Il dispositivo 1 è guasto.	Far riparare il dispositivo 1 dal fabbricante, dal suo servizio assistenza clienti o da un tecnico qualificato.
Il dispositivo 1 si ferma improvvisamente.	Il dispositivo 1 è sovraccarico.	Posizionare il regolatore di potenza 25 in posizione 0. Scollegare il dispositivo 1 dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare il dispositivo.
		Ridurre la quantità in preparazione.
Emissione di rumori anomali dall'unità di azionamento 22 .	Il dispositivo 1 è sovraccarico.	Posizionare il regolatore di potenza 25 in posizione 0. Scollegare il dispositivo 1 dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare il dispositivo per 60 minuti.
		Fare attenzione al tempo di funzionamento massimo.

Se l'anomalia dovesse persistere, contattare il servizio clienti indicato nell'ultima pagina.

Dati tecnici

Modello:	KM4
Codice articolo:	828051
Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza:	1000 W
Capienza complessiva della ciotola per miscelare:	4 l
Peso:	7,6 kg
Peso con gli accessori:	ca. 8,8 kg
Dimensioni:	ca. 35 x 38 x 18 cm
Funzionamento a ciclo breve (CB)	
- Funzionamento del gancio impastatore:	max. 5 minuti
- Modalità di mescolamento, frullatura o tritatura:	max. 10 minuti
Lunghezza del cavo di rete:	100 cm
Classe di protezione	II 

Dichiarazione di conformità



È possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo riportato nella scheda di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento del dispositivo usato

Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata.



Il simbolo del carrellato sbarrato indica che i dispositivi elettrici ed elettronici non possono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Alla fine della vita di servizio dei dispositivi elettrici ed elettronici, i consumatori sono tenuti a conferirli presso un centro di raccolta per i rifiuti indifferenziati. In questo modo si contribuisce al riutilizzo

ecologico delle risorse.

Smaltimento

Le batterie e le pile non sono integrate nel dispositivo elettrico ed elettronico e quindi possono essere estratte facilmente. Prima di conferire il dispositivo a un punto di raccolta, le pile e le batterie devono essere rimosse per il loro corretto smaltimento. Lo stesso vale per le lampade che possono essere estratte facilmente dal dispositivo.

I dispositivi elettrici ed elettronici delle abitazioni private possono essere conferiti presso le piattaforme ecologiche di operatori pubblici o quelle predisposte dal fabbricante o dal suo distributore. Il conferimento dei dispositivi usati è gratuito.

L'obbligo di restituzione gratuita vale sia nel caso di acquisto presso il negozio che di consegna a domicilio. Il luogo di adempimento dell'obbligazione è lo stesso della consegna. Non devono essere fatturati i costi di trasporto per i dispositivi restituiti.

In linea di massima il distributore è tenuto alla raccolta gratuita dei dispositivi usati entro una distanza plausibile.

Il consumatore può consegnare gratuitamente il dispositivo usato presso un distributore quando acquista da questo un dispositivo nuovo con funzioni simili. Questa possibilità vale anche per le consegne presso domicilia privati. Per quanto riguarda il commercio per corrispondenza, la possibilità della consegna gratuita in caso di acquisto di un nuovo dispositivo si limita a scambiatori di calore, monitor e grandi dispositivi con bordo esterno lungo oltre 50 cm. Al momento della stipula del contratto di acquisto il distributore deve informare il consumatore sulla sua eventuale intenzione alla riconsegna. Indipendentemente da ciò, il consumatore può conferire presso la piattaforma ecologica del distributore fino a tre dispositivi usati dello stesso tipo senza che vi sia alcun obbligo di acquisto di un dispositivo nuovo. In ogni caso la lunghezza bordo del dispositivo non deve superare i 25 cm.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

TEMPO INTERNATIONAL GMBH
FRIESENWEG 7
22763 HAMBURG
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA**

828051



CH 00800 333 00 666



tempo-service-ch@teknihall.com

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
KM4

03/2024

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**