



KITCHEN MACHINE

User manual



IMPORTANT: SAFETY PRECAUTIONS

- Do not let children operate this appliance. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children.
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised and are instructed in the safe use of the appliance and if they understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Should the power cord become damaged, have it replaced by the dealer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid a potential hazard.
- Erroneous use of this appliance may lead to personal injury.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended and before assembling, dismantling, or cleaning it.
- Be careful if hot liquid is poured into the mixer or meat grinder, as it can be ejected out of the appliance due to the sudden generation of steam.
- This appliance is intended for ordinary domestic use only.

YOUR OWN AND OTHERS' PERSONAL SAFETY ARE CRITICAL.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and comply with all safety messages. This is the safety alert symbol . This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you or others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean: You can be killed or seriously injured if you fail to follow the instructions carefully.

All safety messages tell you what the potential hazard is, how to reduce the chance of personal injury, and what could happen if the safety instructions are not followed.

POWER REQUIREMENTS

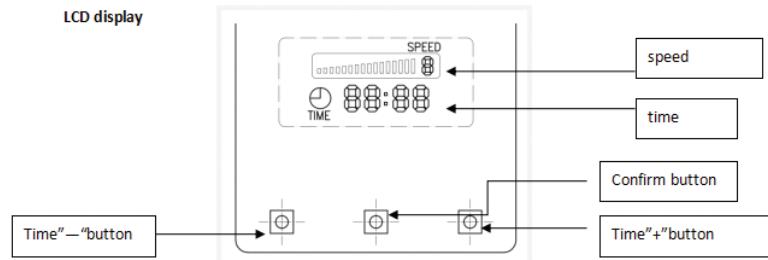
Power: 220–240 V, 50–60 Hz, 1,800 W

The wattage rating for your mixer is printed on a tag on the mixer base. It is also stated on the metal plate. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install a wall outlet nearer the appliance. The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.

WARNING

- Risk of electric shock.
- Plug into an earthed 3-pin wall outlet.
- Do not remove the earth pin.
- Do not use an adapter plug.
- Do not use an extension cord.
- Failure to comply with these instructions could result in death, fire, or electric shock.

Please read this manual in full before using the appliance.



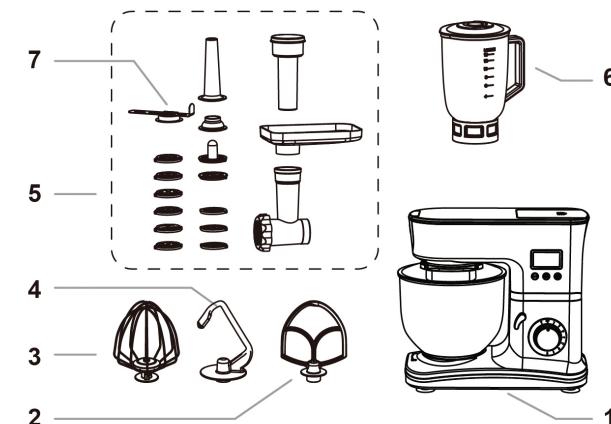
LCD DISPLAY

Instructions for use

1. Speed: P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
2. "P" stands for PULSE function
3. Timer display: from 00:00 to max. 10 minutes (10:00)
4. Timer "+" and "-" buttons

Setting the timer

1. The timer starts counting down when the appliance is activated.
2. Operating time can be set from 1 to 10 minutes. When the Confirm button is pressed, the countdown is displayed until it reaches 0 and the appliance stops.
3. If "E03" is displayed, the appliance is indicating a malfunction. Check the appliance and then try again.



- | | |
|------------------|-----------------|
| 1. Kitchen mixer | 4. Whisk |
| 2. Beater | 5. Cookie plate |
| 3. Dough hook | 6. Meat grinder |

WARNING !

NOTE: Do not scrape the bowl while the mixer is operating.

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

Turn the appliance off before scraping the bowl.

This appliance may become warm during use. Under a heavy load for an extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the mixer. This is normal.

TECHNICAL INFORMATION

- Voltage/frequency: 220–240 V, 50/60 Hz.
- Bowl capacity: 5.2 litres.
- Recommended running time: 5 minutes (never use this appliance for more than 10 minutes at a time!).
- Do not use the mixer and meat grinder functions with foodstuffs at the same time (in order to protect the appliance).

BEFORE FIRST USE

Thoroughly clean all mixer components before first use. (Refer to the section “Cleaning” below).

Take out the required length of cord from the cable tidy on the base of the appliance and connect the appliance to the mains supply.

TEST RUN

- Turn the locking switch, and then lift the appliance arm.
- Put the mixing bowl onto the base and lock it in place as shown by the arrow.
- Put the lid on the bowl and then fix the attachment to the appliance.
- Turn the locking switch and push the arm with the attachment downwards. Ensure the arm is secured to the base and then turn the locking switch upwards, so the arm is locked in place.
- Plug the appliance into the wall outlet and then turn the speed dial from speed “1” to speed “8” (use each increment only for a few seconds).
- Following this test run, dial the speed back to “0”.
- Turn the locking switch and lift the arm, then remove the attachment from the appliance and repeat.

INSTRUCTIONS FOR USE

To mix or knead dough

- We recommend using flour and water at a ratio of 5:3.
- Dry flour, max. of 1.0 kg.
- Dough, max. of 1,6 kg.
- To make dough, mix at speed 1 for 5 minutes.
- When adding foodstuffs to the mixing bowl, do not exceed the maximum stated amount.
- Use the dough hook or the beater.

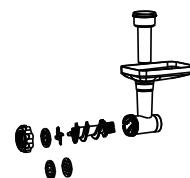
Whisking eggs or whipping cream

- Use speeds 6 to 8 and whip the egg whites until stiff without pause for approx. 5 minutes, depending on egg size.
- Max. of 20 eggs.
- Whipping cream: Whip 250 ml of fresh cream at speeds 6 to 8 for approx. 5 minutes.
- When filling the bowl with fresh milk, cream, or other ingredients, do not exceed the maximum stated amount.
- Use the whisk.

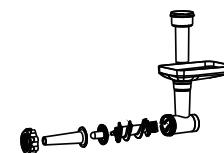
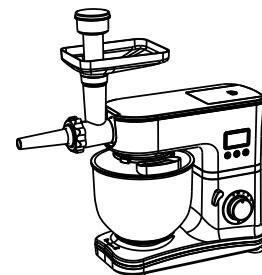
Making shakes, cocktails, and other drinks

- Mix the ingredients according to the recipe using speeds 1 to 8 for about 5 minutes.
- Do not exceed the maximum quantity in the mixing bowl.
- Use the whisk.
- Maximum operating time is 5 minutes with the appliance running at its rated power (650 W).
- Maximum quantities: Flour 1,660 g and water 1,210 ml.

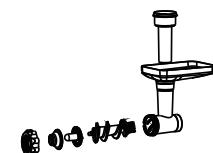
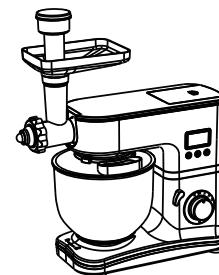
USING THE MEAT GRINDER



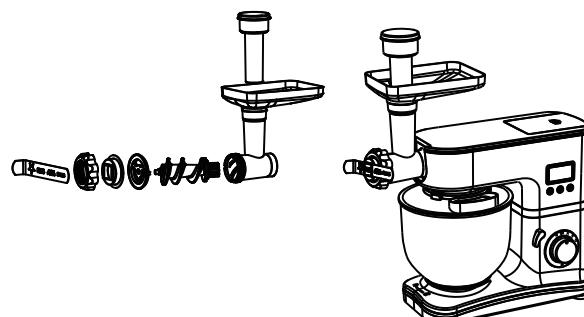
Meat grinder



Sausage maker



Spaghetti maker



Cookie plate

Feed the kneaded dough in strips into the meat grinder, use a cookie cutter with the required pattern, and place it centrally on the cookie plate. Once the dough has formed on the cookie plate, cut it using scissors or a knife. The cookies are then formed.

INSTRUCTIONS FOR USE

CLEANING

Before cleaning the appliance, ensure that the switch is at the “OFF” position and that the plug has been removed from the wall outlet.

Let the machine cool down after use before doing any cleaning.

For cleaning the exterior of the appliance, use a damp cloth and a mild detergent.

Do not use abrasive detergents or alcohol to clean the appliance and its attachments.

Never immerse the appliance in water to clean it.

Do not put the dough hook, the beater, the whisk, mixing bowl, meat grinder and the cookie plate in the dishwasher.

Use only warm water and washing-up liquid for cleaning the attachments.

CAUTION:

Ensure there is no bone or cartilage in the meat before processing with the appliance.



Environmentally correct disposal of the appliance.

VIGTIGT: SIKKERHEDSANVISNINGER

- Apparatet må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller mangel på erfaring og viden, hvis de holdes under opsyn og modtager vejledning om brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende fagperson for at undgå farlige situationer.
- Apparatet kan udgøre en risiko for personskade ved fejlagtig brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet efterlades uden overvågning og før det samles, adskilles eller rengøres.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i køkkenmaskinen eller kødhakkeren, da det kan blive kastet ud af apparatet pga. pludselig opstået damp.
- Apparatet er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug.

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Vi har medtaget mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på dit apparat. Læs og overhold altid disse sikkerhedsanvisninger.

Dette er sikkerhedssymbolet . Symbolet gør dig opmærksom på potentielle risici, som kan forårsage din eller andre død eller føre til personskade. Alle sikkerhedsanvisninger står efter sikkerhedssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL".

Ordenes betydning: Du kan blive dræbt eller lide alvorlig personskade, hvis du ikke nøje følger vejledningen.

Alle sikkerhedsanvisningerne fortæller dig, hvad den potentielle fare er, hvordan du begrænser risikoen for personskade, og hvad der kan ske, hvis sikkerhedsanvisningerne ikke overholdes.

STRØMFORBRUG

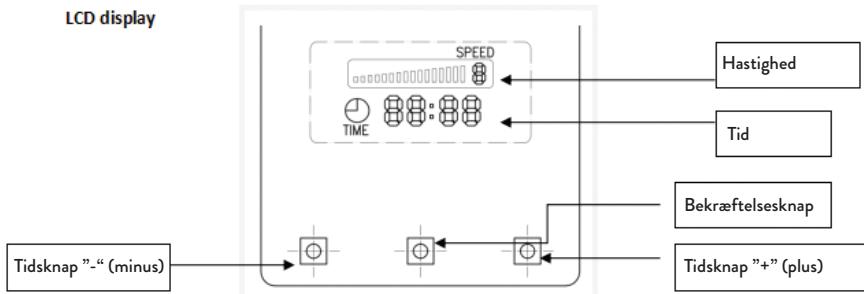
Strøm: 220-240 V, 50-60 Hz, 1.800 W

Wattnormeringen for din køkkenmaskine er trykt på en mærkat i bunden af maskinen. Den står også på metalskiltet. Hvis ledningen er for kort, skal du få en autoriseret elektriker eller servicetekniker til at installere en stikkontakt nærmere apparatet. Maksimalværdien er baseret på det tilbehør, der bruger mest strøm. Andet anbefalet tilbehør bruger muligvis betydeligt mindre strøm.

ADVARSEL

- Fare for elektrisk stød
- Sæt stikket i en jordet stikkontakt til tre ben.
- Fjern ikke jordingsbenet.
- Brug ikke en adapter.
- Brug ikke en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af denne vejledning kan medføre død, brand og elektrisk stød.

Læs hele vejledningen, før køkkenmaskinen tages i brug.



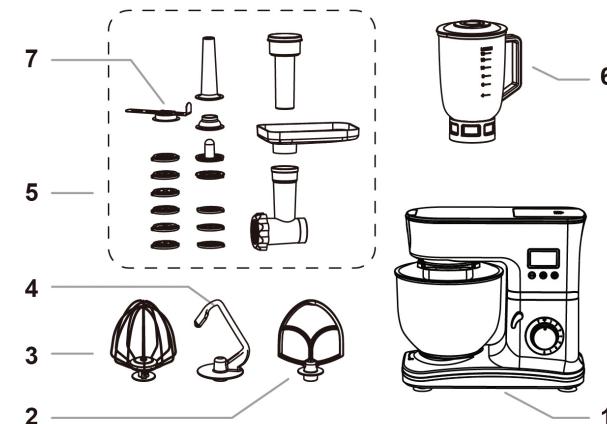
LCD DISPLAY

Betjeningsvejledning

1. Hastighed: P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
2. "P" står for PULS-funktion
3. Tidsdisplay: fra 00:00 til maks. 10 minutter (10:00)
4. Tidsnap "+" og "-":

Indstilling af tid

1. Tiden begynder at tælle ned, når maskinen startes:
2. Det er muligt at indstille fra 1 til 10 minutters driftstid. Når man trykker på bekræftelsesknappen, vises nedtællingen i displayet, til den når 0 og maskinen standser.
3. Hvis "E03" vises på displayet, betyder det, at maskinen har en fejfunktion. Kontrollér maskinen, og start igen.



- | | |
|------------------|--------------|
| 1. Køkkenmaskine | 4. Piskeris |
| 2. Fladpisker | 5. Kageplade |
| 3. Dejkrog | 6. Kødhakker |

ADVARSEL

BEMÆRK: Skrab ikke skålen, mens køkkenmaskinen kører. Skålen og fladpiskeren er designet til at sørge grundig blanding uden hyppig skrabning. Normalt er det tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange.

Sluk for strømmen til køkkenmaskinen, før du skraber skålen. Køkkenmaskinen kan blive varm under brug. Ved stor belastning i længere tid kan oversiden blive så varm, at den er ubehagelig at røre ved. Dette er normalt.

TEKNISK INFORMATION

- Spænding/frekvens: 220-240 V, 50/60 Hz
- Skålens rumfang: 5,2 liter
- Anbefalet brug: 5 minutter (brug aldrig apparatet uafbrudt i mere end 10 minutter!)
- Brug ikke køkkenmaskinen og kødhakkerfunktionen med madvarer samtidigt (brug kun en funktion ad gange for at beskytte maskinen)

FØR IBRUGTAGNING

Alle dele af køkkenmaskinen skal rengøres grundigt, før maskinen bruges første gang. (Se Afsnittet: Rengøring).
Tag den nødvendige længde ledning ud af kabelordneren i bunden af maskinen, og tilslut apparatet til strømforsyningen.

PRØVEKØRSEL

- Drej låseknappen, og løft derefter maskinens arm.
- Sæt skålen på skålpladen, og lås den fast som vist med pilen.
- Sæt låget på skålen og fastgør derefter redskabet i maskinen.
- Drej låseknappen, og skub armen med redskabet ned. Sørg for, at armen er fastgjort til basen, og drej derefter låseknappen opad, så armen låses fast.
- Sæt stikket i stikkontakten, og drej knappen langsomt fra hastighed "1" til hastighed "8" (benyt kun hvert trin i nogle få sekunder).
- Efter prøvekørslen drejes knappen til hastighed "0".
- Drej låseknappen, og løft armen, tag redskabet ud af maskinen, og prøv igen.

BETJENINGSVEJLEDNING

Sådan blandes eller æltes dej

- Forslag til blandingsforhold for mel og vand, 5:3.
- Tørt mel, maks. 1,0 kg
- Dej, maks. 1,6 kg
- Bland ved hastighed 1 i 5 minutter for at lave dej.
- Når der fyldes madvarer i blandeskålen, må den maksimale mængde ikke overskrides.
- Brug dejkrogen eller fladpiskeren.

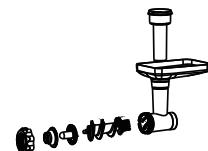
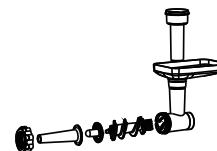
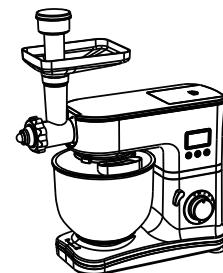
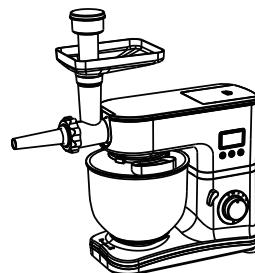
Piskning af æg eller piskefløde

- Benyt hastighed 6-8 og pisk æggelhederne stive uden at stoppe i ca. 5 minutter, alt efter æggenes størrelse.
- Maksimum 20 æg.
- Flødeskum: Pisk 250 ml frisk fløde ved hastighed 6-8 i ca. 5 minutter.
- Når skålen fyldes med frisk mælk, fløde eller andre ingredienser, må den maksimale mængde ikke overskrides.
- Brug piskeriset.

Fremstilling af shake, cocktail og andre drikkevarer

- Bland ingredienserne ifølge tilgængelig opskrift ved hastighed 1-8 i ca. 5 minutter.
- Overskrid ikke den maksimale mængde for blandeskålen.
- Brug piskeriset.
- Maksimal driftstid 5 minutter, når maskinen kører ved den nominelle effekt (650 W).
- Maksimale mængder: Mel 1.660 g, vand 1.210 ml.

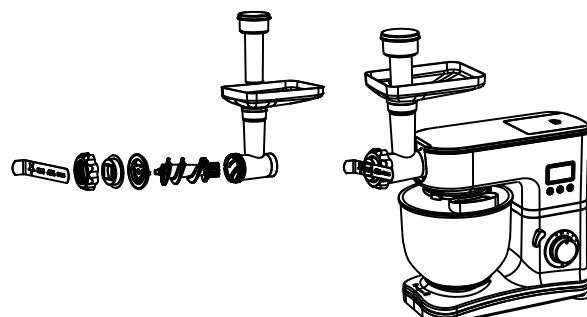
BRUG AF KØDHAKKEREN



Meat grinder

Sausage maker

Spaghetti maker



Kageplade

Fyld den æltede dej i strimler i kødhakkeren, brug en småkageform med det ønskede mønster, og anbring den midt i kagepladen. Når dejen er formet på kagepladen, deles den med en saks eller kniv. Derefter formes småkagerne.

RENGØRING

Før maskinen rengøres, skal kontakten stå på ”OFF” (slukket), og stikket skal være taget ud af stikkontakten.

Lad maskinen køle af efter brug, før du begynder at rengøre den.

Til rengøring af den udvendige side af maskinen bruges en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller alkohol til at rengøre maskinen og tilbehøret.

Rengør ikke maskinen ved at nedsænke den i vand.

Dejkrogen, fladpiskeren, blandeskålen, kødhakkeren, piskeris og kageplade må ikke komme i opvaskemaskinen.

Tilbehøret må kun rengøres med varmt vand og opvaskemiddel.

FORSIGTIG:

Sørg for, at der ikke er ben eller brusk i kødet, før der arbejdes med maskinen.



Miljørigtig bortskaffelse.

VIKTIGT: SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat är inte användas av barn. Förvara och använd apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap eller erfarenhet om apparaten, under förutsättning att detta sker under överinseende av en ansvarig vuxen person som förstår riskerna och ger instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Om nätkabeln är skadad ska den bytas av återförsäljaren, dennas servicerepresentant eller en motsvarande fackkunnig person för att undvika riskfyllda situationer.
- Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för personskada.
- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget om du lämnar apparaten utan övervakning och före montering, demontering eller rengörs.
- Var försiktig när du häller varm vätska i köksmaskinen, köttkvarnen eller mixern, eftersom den kan skvätta upp ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.
- Apparaten är endast avsedd för allmän användning i hushållet.

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR VÄLDIGT VIKTIG

Vi har inkluderat många viktiga säkerhetsanvisningar i denna bruksanledning och din apparat. Läs och följ alltid dessa säkerhetsanvisningar. Detta är säkerhetssymbolen . Symbolen gör dig uppmärksam på potentiella faror där du eller andra riskerar att råka ut för dödsfall eller personskada. Alla säkerhetsanvisningar står efter säkerhetssymbolen och ordet "FARA" eller "WARNING".

Ordens betydelse: Om du inte noga följer anvisningen föreligger risk för dödsfall eller allvarlig personskada.

Alla säkerhetsanvisningarna informerar dig om vilken den potentiella faran är, hur du begränsar risken för personskada och vad som kan hänta om inte säkerhetsanvisningarna inte följs.

STRÖMFÖRBRUKNING

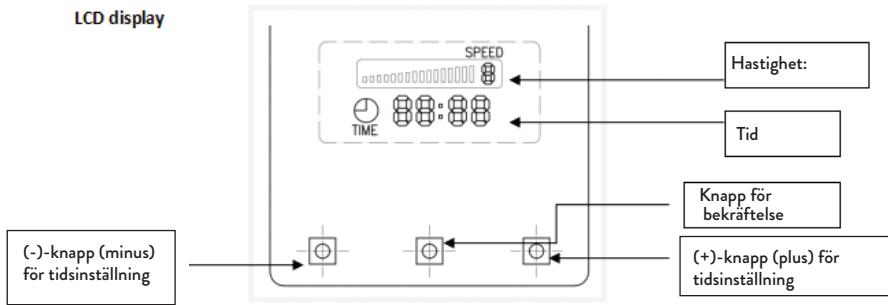
Ström: 220–240 V, 50–60 Hz, 1800 W

Effektklassen för köksmaskinen anges på en tryckt etikett på undersidan av apparaten. Den anges även på märkplåten. Om nätkabeln är för kort låter du en behörig elektriker eller servicetekniker installera en stickkontakt närmare apparaten. Maxvärdet är baserat på det tillbehör som förbrukar mest el. Andra rekommenderade tillbehör förbrukar eventuellt betydligt mindre ström.

VARNING

- Fara för elektrisk stöt.
- Anslut stickkontakten till ett jordat uttag för tre stift.
- Avlägsna inte jordstiftet.
- Använd ingen adapter.
- Använd ingen förlängningssladd.
- Underlåtelse att följa denna bruksanvisning kan medföra dödsfall, brand och/eller elektrisk stöt.

Läs hela bruksanvisningen före första användningstillfället.



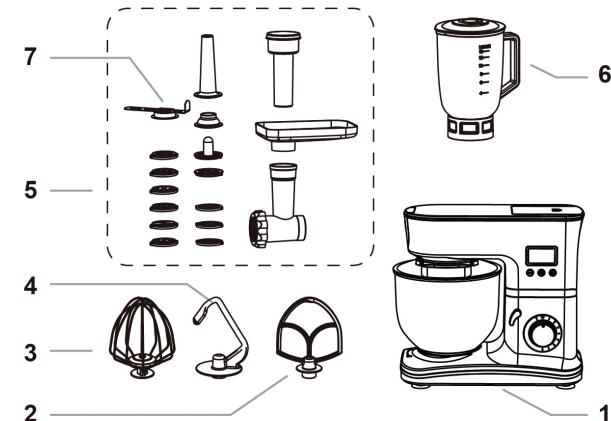
LCD DISPLAY

Användningsinstruktioner:

1. Hastighet: P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
2. "P" står för PULS-funktion
3. Tidsdisplay: från 00:00 till max 10 minuter (10:00)
4. (+)- och (-)-knapp för tidsinställning

Indstilling af tid

1. Nedräkning av tiden börjar vid start av maskinen:
2. Du kan ställa in 1–10 minuters driftstid. När du trycker på knappen för bekräftelse visas nedräkningen i displayen. När den når 0 stannar maskinens bearbetning.
3. Om "E03" visas i displayen indikerar detta en felfunktion hos maskinen. Kontrollera maskinen och starta sedan om den.



1. Köksmaskin
2. Flatblandare
3. Degkrok
4. Visp
5. Kakplatta
6. Kötkvarn

VARNING !

OBS! Skrapa inte skålen samtidigt som köksmaskinen körs.

Skålen och flatblandaren är utformade för att säkerställa noggrann blandning utan att du behöver skrapa hela tiden. Normalt räcker det att du skrapar skålen en till två gånger.

Stäng av köksmaskinen innan du skrapar skålen.

Köksmaskinen kan bli varm under användning. Vid stor belastning under långvarig användning kan utsidan bli så varm att den känns obehaglig att röra vid. Detta är normalt.

TEKNISK INFORMATION

- Spänning/frekvens: 220–240 V, 50/60 Hz
- Skålens volym: 5,2 liter
- Rekommenderad användning: 5 minuter (använd aldrig maskinen kontinuerligt i mer än 10 minuter i taget)!
- Använd inte köksmaskinen och köttkvarnsfunktionen samtidigt för livsmedel (använd endast en funktion i taget för att skydda maskinen).

FÖRE IDRIFTTAGANDE

Alla delar av köksmaskinen måste rengöras omsorgsfullt före första användningstillfället. (Se avsnittet "Rengöring").

Lossa erforderlig kabellängd ur kabelvindan i botten av mixern och anslut apparatens stickkontakt till eluttaget.

PROVKÖRNING

Vrid låsvredet och lyft därefter köksmaskinens arm.

Sätt skålen på den för ändamålet avsedda skålplattan och spärra den på plats såsom pilen anger.

Sätt locket på skålen och montera sedan fast önskat redskap på armen. Vrid låsvredet och för ner armen med redskapet. Se till att armen sitter fast i basenheten och vrid därefter låsvredet uppåt så att armen spärras på plats.

Anslut stickkontakten till eluttaget och vrid vredet långsamt från hastighet "1" till hastighet "8" (använd endast varje steg i några få sekunder).

Efter provkörningen vrider du knappen till hastighet "0".

Vrid låsvredet och lyft armen, ta bort redskapet och försök igen.

ANVÄNDNINGSSINUSTRUKTIONER:

Sådan blandes eller æltes dej

- Blanda eller knåda deg:
- Förslag till blandningsproportioner för mjöl och vatten 5:3.
- Torrt mjöl, max 1,0 kg.
- Deg, max 1,6 kg.
- Blanda på hastighet 1-5 minuter för att göra deg.
- Du får aldrig överskrida maxmängden när du häller livsmedel i skålen.
- Använd degkroken eller flatblandaren.

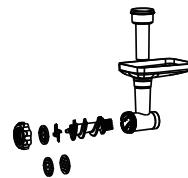
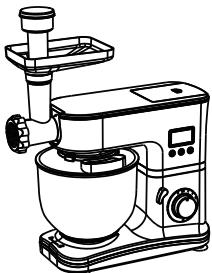
Vispa ägg eller vispgrädde

- Använd hastighet 6–8 och vispa äggvitorna styva utan att stoppa i ca 5 minuter, beroende på äggens storlek.
- Max 20 ägg.
- Vispgrädde: Vispa 250 ml färsk grädde på hastighet 6–8 i ca 5 minuter.
- Du får aldrig överskrida maxmängden för skålen när du häller mjölk, grädde eller andra ingredienser i den.
- Använd vispen.

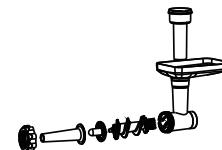
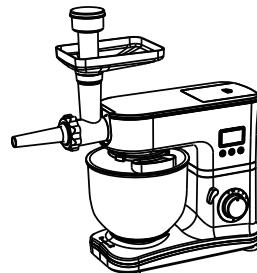
Tillagning av milkshake, cocktails eller andra drycker

- Mixa ingredienserna enligt tillgängligt recept på hastighet 1–8 i ca 5 minuter.
- Överskrid inte maxmängden för skålen.
- Använd vispen.
- Maximal driftstid 5 minuter när apparaten körs på nominell effekt (650 W).
- Maxmängd: Mjöl 1 660 g, vatten 1 210 ml.

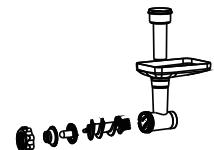
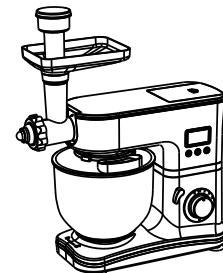
ANVÄNTA KÖTTKARVEN



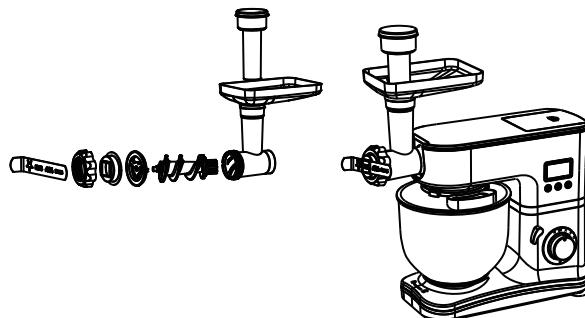
Meat grinder



Sausage maker



Spaghetti maker



Kakplatta

Strimla den knådade degen och fyll på i köttkvarnen, använd en kakstans med önskat mönster och sätt fast den mitt på kakplattan. Dela degen med en sax eller kniv när den fått önskad form på kakplattan. Sedan formas småkakorna.

RENGÖRING

Före rengöring av apparaten ska den vara avstängd (vredet i läge "OFF") och stickkontakten ska ha dragits ut ur eluttaget.

Låt apparaten svalna efter användning, innan du påbörjar rengöringen.

Använd en trasa som fuktats med ljummet vatten och ett milt diskmedel för att rengöra utsidan av apparaten.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller alkohol vid rengöringen av apparaten eller dess tillbehör.

Köksmaskinen får under inga omständigheter nedsänkas eller doppas i vatten.

Degkroken, flatblandaren, vispen, skålen, köttkvarnen och kakplattan tål ej maskindisk.

Tillbehören får endast handdiskas med varmt vatten och diskmedel.

VAR FÖRSIKTIG:

Se till att köttbitar inte innehåller ben eller brosk före bearbetning med köksmaskinen.



Miljövänlig kassering

VIKTIG: SIKKERHETSANVISNINGER

- Apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller med mangel på erfaring og kunnskap forutsatt at de holdes under oppsyn, får veiledning om sikker bruk av apparatet og forstår risikoene.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Hvis ledningen er skadet, skal den byttes av forhandleren, forhandlens servicerepresentant eller en tilsvarende fagperson for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet kan utgjøre en risiko for personskade ved feil bruk.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når apparatet er uten tilsyn og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
- Vær forsiktig når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller kjøttkvernen da væsken kan bli kastet ut av apparatet på grunn av plutselig oppstått damp.
- Apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk.

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Vi har inkludert en rekke sikkerhetsanvisninger i denne brukerveiledningen og på apparatet. Du må alltid lese og følge alle sikkerhetsanvisninger.

Dette er sikkerhetssymbolet . Symbolet gjør deg oppmerksom på potensielle risikoer som kan forårsake din eller andres død eller føre til personskade. Alle sikkerhetsanvisninger står etter sikkerhetssymbolet og ordet «FARE» eller «ADVARSEL».

Ordenes betydning: Du kan bli drept eller lide alvorlig personskade hvis du ikke følger brukerveiledningen nøye.

Alle sikkerhetsanvisningene forteller deg hva den potensielle faren er, hvordan du begrenser risikoen for personskade og hva som kan skje hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

STRØMFORBRUK

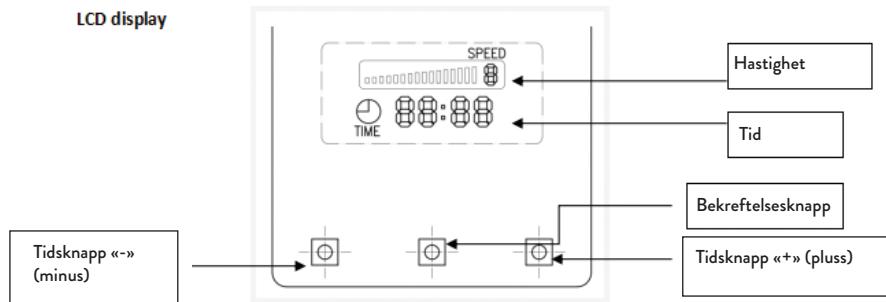
Strøm: 220–240 V, 50–60 Hz, 1800 W

Wattstyrken for kjøkkenmaskinen er trykket på en merkelapp i bunnen av maskinen. Den står også på metallskiltet. Hvis ledningen er for kort, må du få en autorisert elektriker eller servicetekniker til å installere en stikkontakt nærmere apparatet. Maksimalverdien er basert på det tilbehøret som bruker mest strøm. Annet anbefalt tilbehør bruker kanskje betydelig mindre strøm.

ADVARSEL

- Fare for elektrisk støt
- Sett støpselet i en jordet stikkontakt til tre pinner.
- Ikke fjern jordingspinnen.
- Ikke bruk adapter.
- Ikke bruk skjøteleddning.
- Manglende overholdelse av denne brukerveiledningen kan medføre død, brann og elektrisk støt.

Les hele brukerveiledningen før du tar i bruk kjøkkenmaskinen.



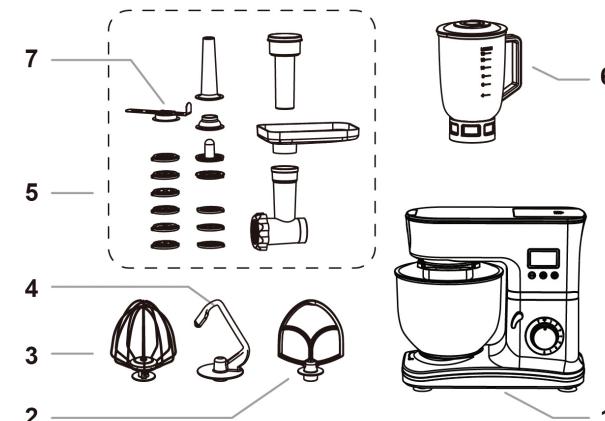
LCD DISPLAY

Användningsinstruktioner:

1. Hastighet: P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
2. «P» står for PULS-funksjon
3. Tidsdisplay: fra 00:00 til maks. 10 minutter (10:00)
4. Tidsknapp «+» «-»:

Innstilling av tid

1. Tiden begynner å telle ned når maskinen startes:
2. Det er mulig å innstille fra 1 til 10 minutters driftstid. Når man trykker på bekreftelseskappen, vises nedtellingen på displayet til den når 0 og maskinen stanser.
3. Hvis «E03» vises på displayet, betyr det at maskinen har en feil-funksjon. Kontroller maskinen og start på nytt.



1. Kjøkkenmaskin
2. Flatvisper
3. Deigkrok
4. Visp
5. Kakeplate
6. Kjøttkvern

ADVARSEL

MERK: Ikke skrap bollen mens kjøkkenmaskinen kjører.

Bollen og flatvisperen er utformet for å sørge for grundig blanding uten behov for hyppig skraping. Vanligvis er det nok å skrape bollen én eller to ganger under blanding.

Slå av kjøkkenmaskinen før du skraper bollen.
Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Ved stor belastning over lengre tid kan oversiden bli så varm at den er ubehagelig å ta på. Dette er normalt.

TEKNISK INFORMASJON

- Spennin/frekvens: 220–240 V, 50–60 Hz
- Bollens kapasitet: 5,2 liter
- Anbefalt bruk: 5 minutter (du må aldri bruke apparatet uavbrutt i mer enn 10 minutter!)
- Ikke bruk kjøkkenmaskinen og kjøttkvernfunksjonen med ingredienser samtidig (bruk kun én funksjon om gangen for å beskytte maskinen)

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Alle delene av kjøkkenmaskinen må rengjøres grundig før maskinen tas i bruk første gang (se avsnittet: Rengjøring).

Ta nødvendig lengde ledning ut av kabelskjuleren i bunnen av maskinen og koble apparatet til strømforsyningen.

TESTKJØRING

Vri på låsekappen og løft deretter maskinens arm.

Sett blandeblollen på basen og lås den fast som vist med pilen.

Sett dekselet på bollen og koble deretter redskapet fast til maskinen.

Vri på låsekappen og skyv armen med redskapet ned. Sørg for at armen er festet til basen og vri deretter låsekappen oppover slik at armen låses fast.

Sett stopselet i stikkontakten og vri knappen langsomt fra hastighet «1» til hastighet «8» (bruk hvert trinn kun i noen få sekunder).

Etter testkjøringen vris knappen til hastighet «0».

Vri låsekappen, løft armen og ta redskapet ut av maskinen og start på nytt.

BRUKSANVISNING:

Slik blander du eller elter deig:

- Forslag til blandingsforhold for mel og vann, 5:3.
- Tørt mel, maks. 1,0 kg
- Deig, maks. 1,6 kg
- Bland ved hastighet 1 i 5 minutter for å lage deig.
- Når du fyller ingredienser i blandeblollen, må du ikke overskride maksimumskapasiteten.
- Bruk deigkroken eller flatvisperen.

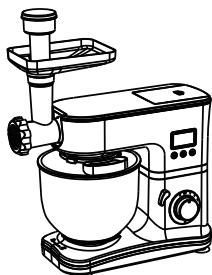
Pisking av egg eller kremfløte

- Bruk hastighet 6–8 og pisk eggehvitene stive uten avbrudd i ca. 5 minutter, avhengig av eggenes størrelse.
- Maksimum 20 egg.
- Kremfløte: Pisk 250 ml fløte ved hastighet 6–8 i ca. 5 minutter.
- Når bollen fylles med melk, fløte eller andre flytende ingredienser, må ikke maksimumskapasiteten overskrides.
- Bruk vispen.

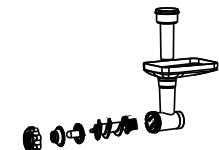
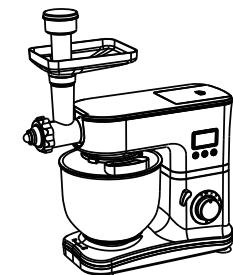
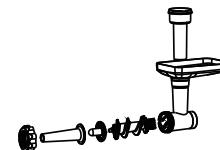
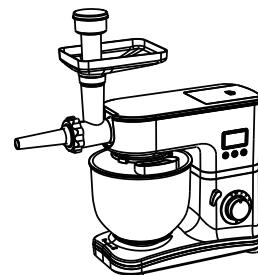
Fremstilling av shaker, cocktailer og andre drikkevarer

- Bland ingrediensene i henhold til tilgjengelig oppskrift ved hastighet 1–8 i ca. 5 minutter.
- Ikke overskrid maksimumskapasiteten for blandeblollen.
- Bruk vispen.
- Maksimal driftstid er 5 minutter når maskinen kjører ved nominell effekt (650 W).
- Maksimumskapasitet: Mel 1660 g, vann 1210 ml.

BRUK AV KJØTTKVERN

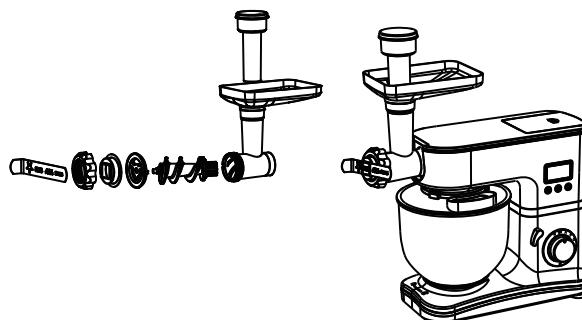


Meat grinder



Sausage maker

Spaghetti maker



Kakeplate

Legg strimler av eltet deig i kjøttkvernen, bruk en kakeform med ønsket mønster og sett den midt i kakeplaten. Når deigen er formet på kakeplaten, deler du den med en saks eller kniv. Deretter formas småkakene.

RENGØRING

Før du rengjør maskinen, må du sørge for at på/av-knappen står på «OFF» (avslått), og at stopselet er tatt ut av stikkontakten.

La maskinen kjøle seg ned etter bruk før du begynner å rengjøre den.

Bruk en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel til å rengjøre maskinen utvendig.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller alkohol til å rengjøre maskinen og tilbehøret.

Ikke rengjør maskinen ved å senke den ned i vann.

Deigkroken, flatvisperen, blandebollen, vispen, kjøttkvernen og kakeplaten kan ikke settes i oppvaskmaskinen.

Tilbehøret skal kun rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel.

FORSIKTIG:

Sørg for at det ikke er bein eller skinn i kjøttet før det legges i kjøkkenmaskinen.



Miljøvennlig avhending.



Electric and Electronic equipment (EEE) contains materials, components and elements which can be hazardous to people and the environment when the waste of electric and electronics equipment (WEEE) is not disposed of correctly.

Products that are marked by the below "crossed over waste bin" are electric and electronic products. The crossed over waste bin symbolizes that waste of electric and electronic equipment should be disposed of along with normal waste, but should be collected separately.

For this purpose, all local communities have established collection systems, where waste of electric and electronic can be handed in cost free at either recycling stations, local collection points or directly from the consumer. Further information can be found via the local communities' technical department.

Consumers of electric and electronic equipment are forbidden to dispose of their electric and electronic equipment along with other waste products. Consumers of electric and electronic equipment are to use the local collection systems to reduce the environmental damage connected with the disposal of electric and electronic equipment and increase the possibilities of recycling of electric and electronics equipment.



Imported by The Room Aps
mtl@the-room.dk
Kitchen Machine
Product model no.: 6
PO no.: 104
Made in China