

**MANUEL D'UTILISATION  
INSTRUCTION MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG**



ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION • STAND MIXER • MULTIFUNKTIONSMIXER

Type: ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

Nom Du Produit: LE CHEF

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

**INFORMATION AU CONSOMMATEUR SUR LA GARANTIE**

l'appareil désigné ci-dessus est garanti durant une année contre tout défaut de fabrication.

Cette garantie prend effet à compter de la date de l'achat. Pour être valable, ce certificat de garantie doit être :

1. Soit certifié par le vendeur (date &amp; cachet). Il doit être joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

2. Soit la facture d'achat doit être jointe à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

- L'appareil doit être retourné dans son emballage d'origine.

- Cette garantie ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Sur les accessoires

en cas de :

- Modification des caractéristiques de l'appareil.

- Du non respect des prescriptions d'utilisation.

- Ou lorsqu'une cause étrangère à l'appareil est responsable de sa défaillance (incendie, foudre, humidité, exposition à une chaleur intense, sustentions du réseau électrique, casse, transport sans précaution, bris par chute ou par choc ...).

**WARRANTY CERTIFICATE • Full 1-year warranty**

EN

Type: STAND MIXER

Name Of Product: LE CHEF

Unit solely designed for household use.

**CONSUMER INFORMATION ABOUT THE WARRANTY**

The unit indicated above is guaranteed against any manufacturing defect for a period of one year.

This warranty will take effect from the date of purchase. In order to be valid, this warranty certificate must be:

1. Certified by the vendor (date and stamp). It must be enclosed with the unit for all repairs under warranty; or

2. The invoice must be enclosed with the unit for all repairs under warranty.

- The unit must be returned in its original packaging. -The warranty does not cover normal wear. The manufacturer may not be held liable for any possible damage caused by incorrect, inappropriate, faulty or unreasonable use or installation, or which is not compliant with instructions, or for any repairs carried out by non-qualified personnel.

in case of:

- Modifications to the characteristics of the unit;

- Non-compliance with instructions for use; or When a cause unconnected with the unit is responsible for its failure (fire, lightning, damp, exposure to intense heat,

overvoltage in the electricity supply, breakage, transport without necessary precautions, breakage due to a fall or an impact, etc.).

**GARANTIESCHEIN • Garantielaufzeit 1 Jahr**

DE

Typ: MULTIFUNKTIONSMIXER

Name Des Produkts: LE CHEF

Gerät ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

**VERBRAUCHERINFORMATIONEN ÜBER DIE GARANTIE**

Das oben bezeichnete Gerät hat eine Garantie gegen Fertigungsmängel von einem Jahr.

Diese Garantie läuft ab dem Kaufdatum. Dieser Garantieschein ist nur gültig, wenn Folgendes zutrifft:

1. Er wird durch den Verkäufer bestätigt (Datum und Stempel). Er muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

2. Oder die Kaufquittung muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

- Das Gerät muss in seiner Originalverpackung zurückgeschickt werden.

- Diese Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß ab. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch einen falschen Gebrauch oder eine fehlerhafte, ungeeignete, irrtümliche, unangemessene, nicht der Anleitung entsprechende Installation oder Reparaturen verursacht wurden, die durch nicht dafür qualifizierte Personen durchgeführt wurden.

Für Zubehör:

Im Fall von:

- Änderungen der technischen Daten des Geräts

- Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung

- Oder wenn eine nicht dem Gerät zuzuordnende Ursache für den Fehler verantwortlich ist (Brand, Blitzschlag, Feuchtigkeit, außergewöhnliche Hitze, Überspannungen im

Stromnetz, Bruch, Transport ohne Vorsichtsmaßnahme, Herunterfallen, Stöße etc.)

CACHET DU VENDEUR  
VENDOR'S STAMP  
HÄNDLERSTEMPEL

FR

## SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	4
DESCRIPTION DES PIÈCES .....	5
UTILISATION DU BOL À MÉLANGER.....	6
MONTAGE/DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES.....	6
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	8
ENVIRONNEMENT .....	8

EN

## TABLE OF CONTENTS

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS .....	9
KNOW YOUR KITCHEN MACHINE .....	10
USING THE MIXING BOWL .....	11
HOW TO ASSEMBLE / DISASSEMBLE ACCESSORY.....	11
CLEANING .....	13
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL.....	13

DE

## INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE .....	14
TEILEBESCHREIBUNG .....	15
VERWENDUNG DER MISCHSCHÜSSEL.....	16
MONTAGE / DEMONTAGE DES ZUBEHÖRS.....	16
REINIGUNG .....	18
UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG.....	18

## INTRODUCTION

Ce robuste batteur sur socle multifonction a la puissance, la capacité, la précision et une action de mélange planétaire qui assure un mélange et un battage efficaces. Il peut non seulement pétrir les pains complets les plus difficiles, mais il offre également de nombreuses possibilités. Il est doté de plusieurs vitesses pour fouetter des crèmes pâtisseries, crèmes, meringues, etc.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : Le Chef

Tension nominale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance consommée : 1200 W

Indice de protection : I

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-les pour pouvoir les consulter par la suite.

Cet appareil est réservé à un usage familial.

N'immergez jamais la machine dans du liquide et évitez de le toucher avec des objets coupants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si de l'eau coule sur l'appareil, débranchez-le immédiatement.

Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.

Les enfants et les autres personnes ne sachant pas se servir de la machine s'en servir, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient sous supervision ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant après-vente ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

N'approchez pas les doigts des pièces rotatives et des accessoires montés. Ne mettez jamais les doigts, etc. dans le mécanisme à charnière.

Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.

Afin de protéger vos enfants, veillez à ce que tous les emballages (sachets en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) soient hors de leur portée.

Ne désactivez pas les interrupteurs de sécurité.

N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.

Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.

Soyez prudent en levant le bras de cet appareil.

## AVANT DE BRANCHER L'ALIMENTATION

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation et la tension correspondent à la plaque signalétique de l'appareil.

Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages en papier et en plastique. Nettoyez les raccords.

## DESCRIPTION DES PIÈCES



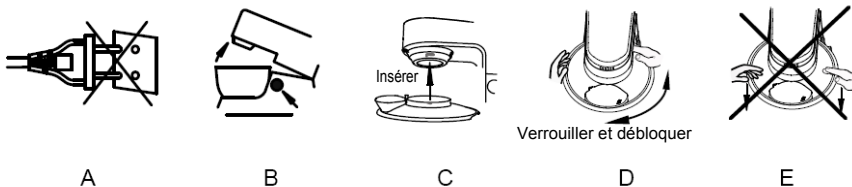
1	Couvercle de la sortie du mixeur	9	Crochet de pétrissage
2	Sortie du mixeur	10	Agitateur-batteur
3	Bloc moteur	11	Fouet
4	Sélecteur de vitesse	12	Doseur du couvercle du mixeur
5	Barre de verrouillage	13	Couvercle du mixeur
6	Sortie à accessoires	14	Réceptif du mixeur
7	Bol à mélanger	15	Joint d'étanchéité
8	Couvercle du bol	16	Jeu de lames du mixeur

## UTILISATION DU BOL À MÉLANGER

1. Enfoncez la barre de verrouillage pour faire remonter le bras.
2. Placez le bol à mélanger dans le boîtier et tournez le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Insérez le couvercle du bol puis le crochet de pétrissage/agitateur-batteur/fouet dans la sortie à accessoires. Vérifiez que l'accessoire est inséré correctement.
4. Maintenant, ajoutez les ingrédients par le couvercle du bol.
5. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage et en même temps enfoncez le bras pour le verrouiller dans le corps de l'appareil.
6. Tournez le sélecteur de vitesse pour démarrer la machine et réglez-le sur vitesse élevée.
7. Ensuite, remettez le sélecteur de vitesse en position initiale "0" pour arrêter la machine. Débranchez ensuite la prise du secteur.
8. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage pour démonter le crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet et le couvercle du bol, puis démontez le bol mélangeur.
9. Vous pouvez maintenant sortir le mélange du bol à mélanger grâce à une spatule.
10. Nettoyez les pièces comme indiqué dans "Nettoyage".

## MONTAGE/DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES

### I) COUVERCLE DU BOL



- A) Débranchez l'alimentation avant de monter/démonter le couvercle du bol.  
 B) Appuyez sur le bouton et levez le bras mécanique.  
 C) Montage : insérez le couvercle dans la sortie du bras et tourner vers la droite.  
 D) Démontage : Tournez le couvercle vers la gauche.  
 E) Ne démontez pas le couvercle comme sur l'image E.

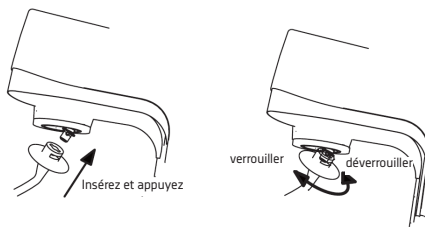
### II) CROCHET DE PÉTRISSAGE / AGITATEUR-BATTEUR / FOUET




Voici la procédure de montage et de démontage

\*Insérez l'accessoire dans la broche de la sortie à accessoire, puis l'enfoncer dans le verrouillage de la broche.

\*Tournez vers la droite pour verrouiller.

\*Tournez vers la gauche pour débloquer.



Réglages de vitesse	Utilisation	Type de mélange
Avancer de 1/3 de la vitesse maximale	<p>Crochet de pétrissage</p> 	<p>Mélanges épais (par ex. : pain ou pâte brisée) RECETTES DE BASE : *** Ingrédients : Max. 1000 g de farine blanche ; 700 mL d'eau (poids de farine : poids d'eau = 1 : 0,7) *** Marche à suivre : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le crochet pétrisseur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez la farine blanche dans le bol mélangeur puis ajoutez les ingrédients restants. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 15 secondes à basse vitesse. ** Environ 3 à 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/3 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
Avancer de 1/2 de la vitesse maximale	<p>Agitateur-batteur</p> 	<p>Mélanges moyens à épais (par ex. : crêpes ou mélange spongieux) FONCTIONNEMENT : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez l'agitateur-batteur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 30 secondes à basse vitesse. ** Environ 2,5 minutes 30 secondes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/2 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
Vitesse max	<p>Fouet</p> 	<p>Mélanges légers (par ex. : crème, blanc d'œuf, blanc-manger) RECETTES DE BASE : *** Ingrédients : 4 blancs d'œufs *** Marche à suivre : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le fouet dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez les blancs d'œufs dans le bol à mélanger. ** Mettez en marche le fouet pendant environ 5 minutes à vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
P	<p>Agitateur-batteur Crochet de pétrissage Fouet Mixeur</p>	<p>Utilisez le "P" (mixer par impulsions) pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un seul coup/fonctionnement rapide</li> <li>2. Déterminez le meilleur endroit pour monter ou démonter les accessoires.</li> </ol> <p>(inutile d'utiliser cette vitesse pour le hachoir à viande / la machine à saucisse)</p>

## NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche d'alimentation du secteur.
2. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau !
3. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
4. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
5. Les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
6. Laissez bien sécher les pièces avant de les remonter sur l'appareil.

## ENVIRONNEMENT DESTRUCTION DE L'APPAREIL



Ce produit contient des matériaux recyclables.

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.

Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

Note : les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

## INTRODUCTION

This heavy duty Stand Mixer has the power, capacity, precision and planetary mixing action ensure efficient mixing and beating, not only can knead even the toughest whole grain bread, also has a sufficient wide range usage. Different speed is engineered for whipping custards, cream, meringues and so on.

What is more, this mixer with blending function, which will enlarge your food preparation range and make all convenient and ready in a short time.

In words, with this heavy duty stand mixer you could incorporate maximum air and prepare the meals, snack, and dessert wonderful and enjoyable

## TECHNICAL DATA

Model: Le Chef

Rated voltage: 220-240V, 50/60Hz

Power consumption: 1200W

Protection class: I

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

This appliance is for household use only.

Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

Always disconnect the product from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Avoid children or other people who do not know the operation of this machine to use it, unless they are under proper instruction. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.

Keep your finger away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in hinge mechanism.

Use only original spare parts.

In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Do not interfere with any safety switches.

Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

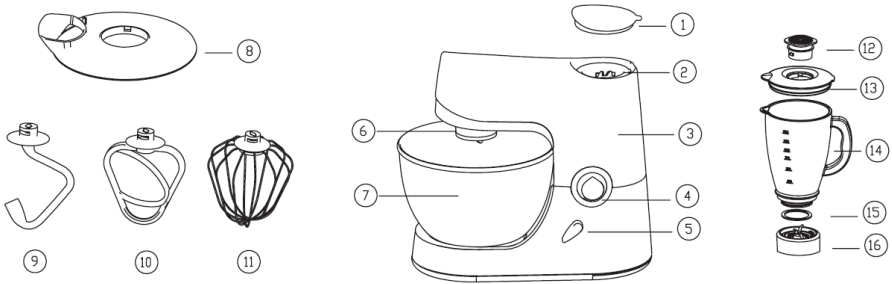
Take care when rise up the arm of this appliance in case any strikes.

## BEFORE CONNECTING TO POWER

Before connecting to the power, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.

Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

# KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



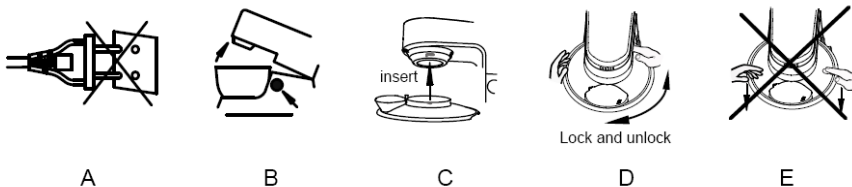
1	Lid of Blender Outlet	9	Accessory - Kneading hook
2	Blender Outlet	10	Accessory - Stirrer beater
3	Motor Unit	11	Accessory - Whisk
4	Speeds Selector	12	Cup of blender lid
5	Locking Bar	13	Blender Lid
6	Accessories Outlet	14	Blender Jar
7	Mixing bowl	15	Seal Ring
8	Accessory - Bowl Lid	16	Blender blade set

## USING THE MIXING BOWL

1. Press down the Locking Bar to lift up the arm.
2. Place the mixing bowl into the housing and turn the bowl until it locks into place.
3. Inserting the Bowl Lid and then Kneading hook / Stirrer beater / Whisk into Accessories Outlet. Sure the Accessory is inserted well.
4. Now fill in your ingredients through the Bowl Lid .
5. Press the Locking Bar down again and in the same time press down the arm to lock into body unit
6. Turn Speeds Selector to start the machine and set the right speed.
7. After operation, turn the Speeds Selector back to "0" position to stop machine. Then remove the mains plug.
8. Press the Locking Bar down again to disassemble Kneading hook / Stirrer beater / Whisk , the Bowl Lid , and then remove mixing bowl ,
9. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the the mixing bowl.
10. Clean the parts as described under "Cleaning"

## HOW TO ASSEMBLE / DISASSEMBLE ACCESSORY

### I) BOWL LID



- A) Plug off before assemble / disassemble bowl lid  
 B) Press the button and rise up the arm  
 C) Assemble -- Insert the lid into the outlet of arm, turn right  
 D) Disassemble – Turn left the lid  
 E) Do not disassemble the lid as E picture.

### II) KNEADING HOOK / STIRRER BEATER / WHISK

The Assembly or disassembly way as below:

#### III) BLENDER

Assembly the blender jar as Pic.6

Take off lid (Pic. 1)

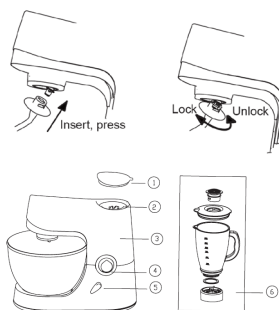
Place the blender into Blender Outlet (Pic. 2),




Turn right the blender jar to lock the Jar onto the Motor Unit (Pic. 3),

Disassembly the blender jar only after the motor is stopped

Turn left the blender jar to release blender from the Safe switch

Cover the lid into the Motor Unit (Pic. 3),



Speed Levels	Use	Type of Mixture
Foreside 1/3 of full speed	Kneading hook  	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry) <b>BASE RECIPES TIPS:</b> <b>*** Ingredients:</b> Max 1000g strong white bread flour; 700ml water (flour weight : water weight= 1 : 0.7) <b>*** Operation:</b> ** Lock well the lid into body ** Insert Kneading hook into body, sure it is inserted well. ** Put the strong white bread flour into mixing bowl and then the remaining ingredients ** Start the stirrer for 15 seconds at slow speed ** Approximately 3-5 minutes on a faster till to max speed ( operation time depends on kinds of food and volume)
Foreside 1/2 of full speed	Stirrer beater  	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture) <b>OPERATION:</b> ** Lock well the lid into body ** Insert Stirrer beater into body, sure it is inserted well. ** Start the stirrer for 30 seconds at slow speed ** Approximately 2.5 minutes on a faster till to max speed ( operation time depends on kinds of food and volume)
Full speed	Whisk  	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange) <b>BASE RECIPES TIPS:</b> <b>*** Ingredients:</b> 4 egg whites <b>*** Operation:</b> ** Lock well the lid into body ** Insert whisk into body, sure it is inserted well. ** Put the eggs white to the mixing bowl, ** Start the Whisk approximately 5 minutes on the fastest / Max speed. ( operation time depends on kinds of food and volume)
P	Stirrer beater Kneading hook Whisk Blender	Use " P " (pulse speed) for 1. One shot / fast operation 2. Settle the best location to assemble or disassemble the accessories

## CLEANING

1. Before cleaning remove the power cord from the socket.
2. Never immerse the housing with motor in water!
3. Do not use any sharp or abrasive detergents.
4. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
5. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
6. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Note: electrical and electronic products contain Dangerous substances prethatsent have harmful effects on the environment or human health and should be recycled.

## EINFÜHRUNG

Diese Hochleistungs-Multifunktions-Küchenmaschine verfügt über die Leistung, Kapazität, Genauigkeit und Planeten-Mischfunktion, um effizientes Mischen und Schlagen zu gewährleisten und kann nicht nur das härteste Vollkornbrot kneten sondern bietet auch eine ausreichend umfassende Verwendung. Eine andere Geschwindigkeit wird für das Aufschlagen von Puddings, Sahne, Baisers und so weiter angepasst.

Ferner wird dieser Mixer mit Misch- & Fleischzerkleinerungsfunktion Ihren Speisenzubereitungsbereich erweitern und alles in kurzer Zeit passend und bereit machen.

Mit anderen Worten, mit dieser Hochleistungs-Küchenmaschine können Sie die Mahlzeiten, Snacks und Desserts etc. zubereiten.

## TECHNISCHE DATEN

Modell: Le Chef

Nennspannung: 220-240V, 50/60Hz

Stromverbrauch: 1200W

Schutzklasse: I

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Anleitungen für die Zukunft auf.

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet.

Tauchen Sie diese Maschine niemals in Flüssigkeiten ein und stoßen Sie es nicht an scharfe Kanten.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage und Reinigung.

Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die nicht wissen wie diese Maschine betrieben wird, dass Sie diese verwenden, sofern Sie nicht unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angeleitet.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Halten Sie Ihre Finger fern von beweglichen Teilen und Anbaugeräten. Stecken Sie Ihre Finger etc. niemals in einen Scharniermechanismus.

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Um die Sicherheit Ihrer Kinder sicherzustellen, halten Sie bitte jegliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Kisten, Polystyrol etc.) aus ihrer Reichweite.

Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.

Stecken Sie nicht in die drehbaren Haken, während die Maschine in Betrieb ist.

Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.

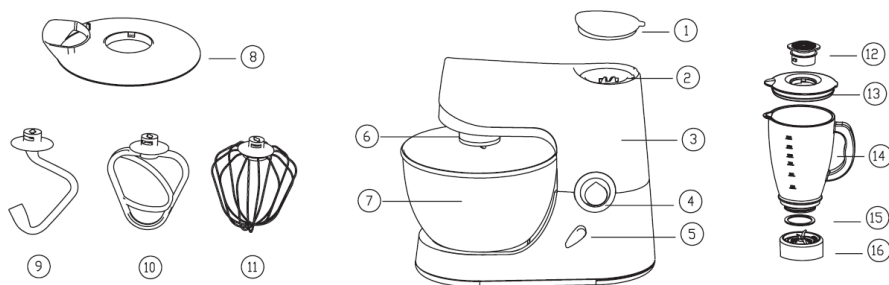
Achten Sie darauf, wenn Sie den Schwenkarm dieses Geräts im Falle von Stößen hochklappen.

## VOR DEM STROMANSCHLUSS

Überprüfen Sie bitte vor dem Stromanschluss, über die Versorgungsart und die Netzspannungen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Details übereinstimmen.

Bei Erstverwendung entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffbeutel. Reinigen Sie die Armaturen.

## TEILEBESCHREIBUNG



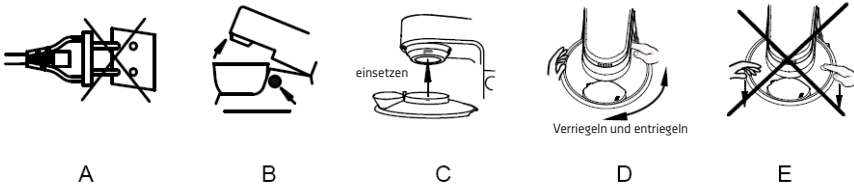
1	Deckel des Mixerausgang	9	Knethaken
2	Mixerausgang	10	Rührbesen
3	Motoreinheit	11	Schlagbesen
4	Geschwindigkeitswähler	12	Becher des Mixerdeckels
5	Verschlussriegel	13	Mixerdeckel
6	Zubehörausgang	14	Mixergefäß
7	Mischschüssel	15	Dichtungsring
8	Schüsseldeckel	16	Messersatz des Mixers

# VERWENDUNG DER MISCHSCHÜSSEL

1. Drücken Sie den Verschlussriegel herunter, um den Schwenkarm hochzuklappen.
2. Stellen Sie die Mischschüssel in das Gehäuse und drehen Sie die Schüssel bis Sie einrastet.
3. Setzen Sie den Schüsseldeckel auf und dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen in den Zubehörausgang. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör richtig eingesteckt ist.
4. Geben Sie nun Ihre Zutaten durch den Schüsseldeckel .
5. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter und drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm herunter damit dieser in der Einheit einrastet
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler, um die Maschine zu starten und die richtige Geschwindigkeit einzustellen.
7. Drehen Sie nach dem Betrieb den Geschwindigkeitswähler zurück auf die Position „0“, um die Maschine zu stoppen. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
8. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter, um dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen , Schüsseldeckel und dann die Mischschüssel zu entfernen.
9. Die Mischung kann jetzt mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus der Mischschüssel entfernt werden.
10. Reinigen Sie die unter „Reinigung“ beschriebenen Teile.

## MONTAGE / DEMONTAGE DES ZUBEHÖRS

### I) SCHÜSSELDECKEL

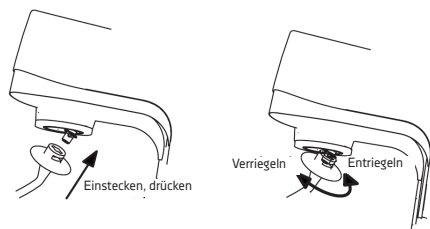





- A) Ziehen Sie vor der Montage /Demontage des Schüsseldeckels den Netzstecker  
 B) Drücken Sie die Taste und klappen Sie den Schwenkarm hoch  
 C) Montage -- Setzen Sie den Deckel in den Ausgang des Arm und drehen Sie diesen nach rechts  
 D) Demontage – Drehen Sie den Deckel nach links  
 E) Demontieren Sie den Deckel nicht wie in Abbildung E.

### II) KNETHAKEN / RÜHRBESEN / SCHLAGBESEN

Die Montage- oder Demontageweg wie nachstehend:

- \*Stecken Sie das Zubehör in den Stift des Zubehörausgang und drücken Sie es dann in
- \*die Stiftverriegelung.
- \*Nach rechts drehen zum Verriegeln
- \*Nach links drehen zum freigeben / entriegeln



Geschwindigkeitsdrehzahl	Verwendung	Mischart
Vorderseite 1/3 der gesamten Geschwindigkeit	Knethaken  	Schwere Mischungen (z.B. Brot oder Mürbeteig) <b>BASISREZEPTTIPPS:</b> <b>*** Zutaten:</b> Max 1000g starkes Hefebrotmehl; 700 ml Wasser (Mehlgewicht : Wassergewicht= 1 : 0,7) <b>*** Betrieb:</b> <b>** Verriegeln Sie den Deckel gut</b> <b>** Stecken Sie den Knethaken in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist.</b> <b>** Geben Sie das starke Hefebrotmehl in die Mischschüssel und dann die restlichen Zutaten hinzu</b> <b>** Starten Sie den Rührer für 15 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit</b> <b>** Etwa 3-5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/3 max Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</b>
Vorderseite 1/2 der gesamten Geschwindigkeit	Rührbesen  	Mittelschwere Mischungen (z.B. Crepes oder Biskuitteig) <b>BETRIEB:</b> <b>** Verriegeln Sie den Deckel gut</b> <b>** Stecken Sie den Rührbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist.</b> <b>** Starten Sie den Rührer für 30 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit</b> <b>** Etwa 2,5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/2 max. Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</b>
Gesamte Geschwindigkeit	Schlagbesen  	Leichte Mischungen (z.B. Sahne, Eiweiß, Puddingpulver) <b>BASISREZEPTTIPPS:</b> <b>*** Zutaten:</b> 4 Eiweiß <b>*** Betrieb:</b> <b>** Verriegeln Sie den Deckel gut</b> <b>** Stecken Sie den Schlagbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist.</b> <b>** Geben Sie das Eiweiß in die Mischschüssel,</b> <b>** Starten Sie den Schlagbesen etwa 5 Minuten auf der schnellsten / Max Geschwindigkeit. (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</b>
P	Rührbesen Knethaken Schlagbesen Mixer	Verwenden Sie „P“ (Impulsgeschwindigkeit) für  1. Ein Schuss / schneller Betrieb 2. Legen Sie den besten Standort fest, um zur Montage oder Demontage des Zubehörs [ Keine Notwendigkeit diese Geschwindigkeit für den Fleischzerkleinerer / Wursthersteller zu verwenden ]

## REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes das Stromkabel aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
3. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Tuch ab.
5. Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



### Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengen Beschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Everything you desire!



[robusta.fr](http://robusta.fr)

