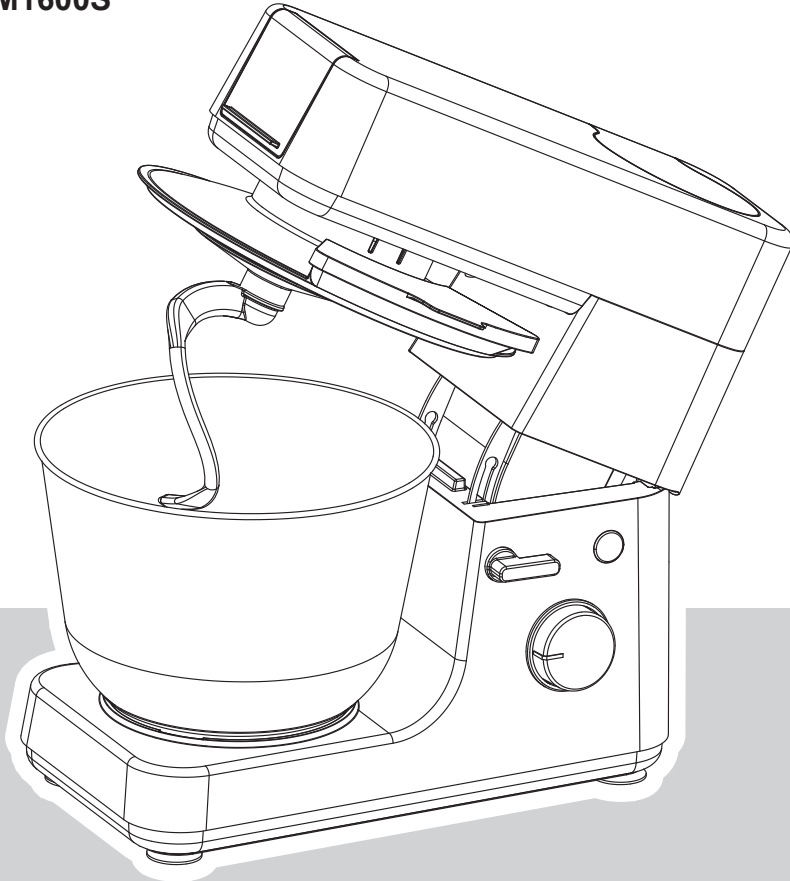


BESTRON®

AKM1600S



NL Handleiding Kitchen Master Pro

FR Mode d'emploi Kitchen Master Pro

DE Gebrauchsanweisung Kitchen Master Pro

EN Instruction manual Kitchen Master Pro



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



V 131216-07



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

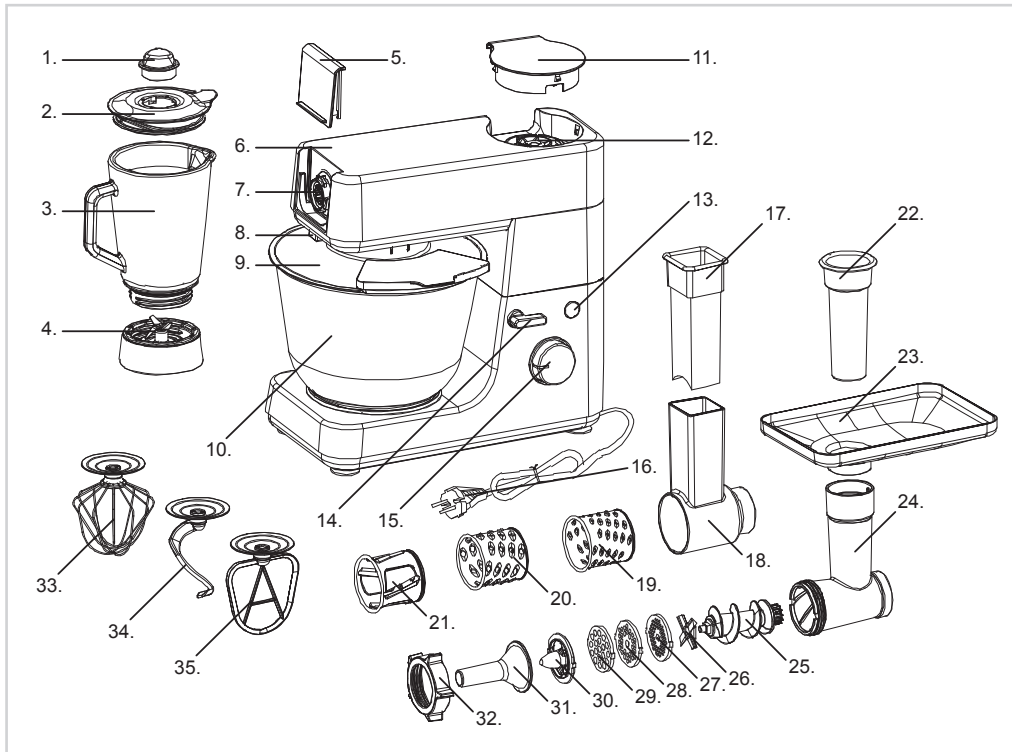
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijderd, of klaar bent met het gebruik.
- Houd uw vingers weg van alle bewegende delen van het apparaat als het in gebruik is.
- Schakel het apparaat niet in als de hulpstukken of de schaal niet goed vastzitten.
- Schakel het apparaat niet in als de mixerkop niet goed vergrendeld is.
- Schakel het apparaat niet in als de mixerkop omhoog staat.
- Schakel het apparaat altijd eerst uit voordat u hulpstukken gaat wisselen.
- Steek nooit voorwerpen in de mengkom tijdens het gebruik van het apparaat.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

WERKING - Algemeen

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Afsluitdop | 19. Trommel fijne rasp |
| 2. Deksel | 20. Trommel grove rasp |
| 3. Glazen mengbeker | 21. Trommel plakjessnijder |
| 4. Messen | 22. Aandrukker vleesmolen |
| 5. Afdekplaatje | 23. Vulplateau |
| 6. Mixerkop | 24. Vultrechter vleesmolen |
| 7. Koppeling | 25. Maalspiraal |
| 8. Koppelings-ontgrendeling | 26. Mes |
| 9. Antispatdeksel met vulopening | 27. Maalschijf fijn |
| 10. Mengkom | 28. Maalschijf middel |
| 11. Blender afdekplaatje | 29. Maalschijf grof |
| 12. Blender koppeling | 30. Binnenstuk worstmond |
| 13. 'PULSE' knop | 31. Buitenstuk worstmond |
| 14. Lift knop | 32. Bevestigingsring |
| 15. Snelheidsschakelaar | 33. Garde |
| 16. Snoer en stekker | 34. Kneedhaak |
| 17. Aandrukker hogesnelheidsrasp | 35. Mengarm |
| 18. Vultrechter hogesnelheidsrasp | |

WERKING - Eerste gebruik

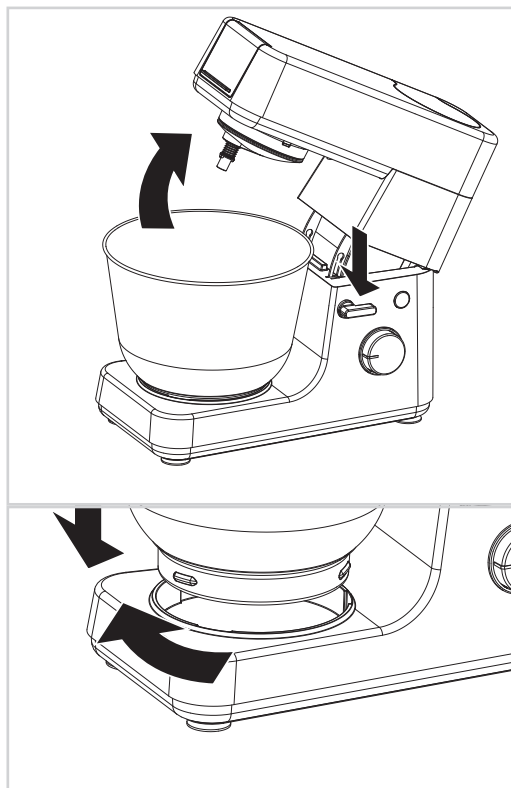
1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Gebruik

De keukenmachine wordt geleverd met drie verschillende hulpstukken en een antispatdeksel.

- De mengarm (35) gebruikt u voor het mengen van beslag voor bijvoorbeeld cake, biscuits, brood, pastei en koekjes.
- De garde (33) gebruikt u om producten luchtig te maken, zoals eiwitten, mayonaise en slagroom.
- De kneedhaak (34) gebruikt u voor het kneden van brooddeeg en ander gistend deeg.
- De antispatdeksel (9) voorkomt geknoei en is voorzien van een handige vulopening.

1. Druk met één hand de liftknop (14) in en duw met uw andere hand de mixerkop (6) omhoog totdat hij zich vergrendelt.
2. Druk de antispatdeksel van onderen tegen de mixerkop totdat hij vergrendelt en precies in de uitsparingen valt. De vulopening moet naar voren gericht zijn.
3. Doe de ingrediënten in de mengkom.
4. Plaats de mengkom (10) op het apparaat. Let erop dat de kom precies in de uitsparingen valt. Draai de kom daarna met de klok mee totdat hij niet meer verder kan. De mengkom staat nu vast op het apparaat.
5. Plaats het gewenste hulpstuk op het apparaat. Druk daartoe het hulpstuk op de as en draai het vervolgens tegen de klok in. De pinnetjes op het hulpstuk moeten in de uitsparingen van de as vallen.
6. Druk met één hand de liftknop in en duw met uw andere hand de mixerkop naar beneden totdat hij zich vergrendelt.
7. Steek de stekker (16) in het stopcontact.
8. Draai de snelheidsschakelaar (15) naar de gewenste stand. Begin op de laagste stand. Druk op de 'PULSE' knop (13) als u kortstondig op de hoogste snelheid wilt mixen.
9. Draai na het mixen de snelheidsschakelaar naar de stand 'OFF' om het apparaat uit te schakelen.
10. Neem de stekker uit het stopcontact.
11. Druk met één hand de liftknop in en duw met uw andere hand de mixerkop omhoog totdat hij zich vergrendelt.
12. Draai de mengkom linksom (tegen de klok in) totdat hij ontgrendelt en neem de kom van het apparaat.
13. Verwijder het hulpstuk van het apparaat. Draai daartoe het hulpstuk rechtsom en trek het van de as.



- ⚠ • Wanneer de mixer in werking is, kunt u ingrediënten via de vulopening in het antispatdeksel (8) toevoegen.
- In de stand Pulse kunt u de keukenmachine kort op maximale snelheid laten draaien. De stand Pulse werkt alleen als u de knop ingedrukt houdt.

TIPS - Het mengen van ingrediënten

- Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Breng de mengkom en mengarm op temperatuur. Vul daartoe de kom met warm water, plaats hem op het apparaat en dompel de mengarm onder. Verwijder het water voor gebruik.
- Schraap af en toe de wanden van de mengkom af. Zorg er dan altijd voor dat het apparaat uit staat!

TIPS - Het mengen van beslag voor cake, korst en koekjes

- Zorg dat de mengkom en de mengarm zo koel mogelijk zijn door ze enige tijd in de koelkast te plaatsen.
- Begin in stand 1 voor het mengen van de ingrediënten. Klop daarna luchtig in de hoogste stand (zie 'Aanbevolen snelheden').

TIPS - Het mengen van brooddeeg en ander gistend deeg

Kneed deeg nooit te lang om te voorkomen dat het niet meer zal rijzen.

TIPS - Het kloppen van slagroom en eiwit

- Zorg dat de mengkom en de garde zeer schoon en droog zijn voordat u begint.
- Klop slagroom niet te lang, omdat het anders zijn stijfheid verliest en niet meer spuitbaar is.

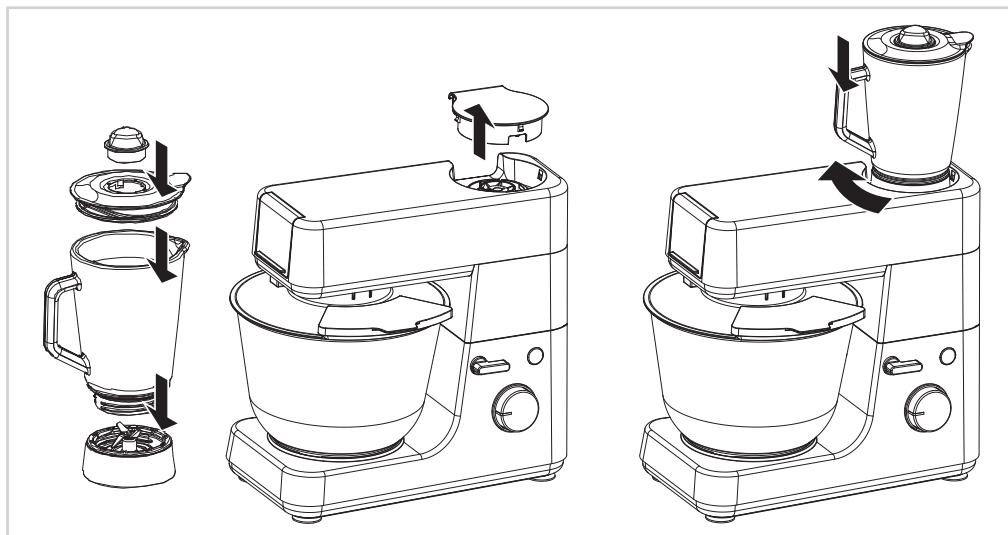
WERKING - Maximale hoeveelheden

- Vast deeg: 1 kilo
- Beslag: 3 liter

WERKING - Aanbevolen snelheden

| Hulpstuk | | Stand |
|-----------|-----------------|--|
| Mengarm | boter en suiker | stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 4 |
| | beslag | stand 1 |
| | deeg | stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 4 |
| Garde | | stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 6 |
| Kneedhaak | | stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 2 |

WERKING - Gebruik blender



Nederlands

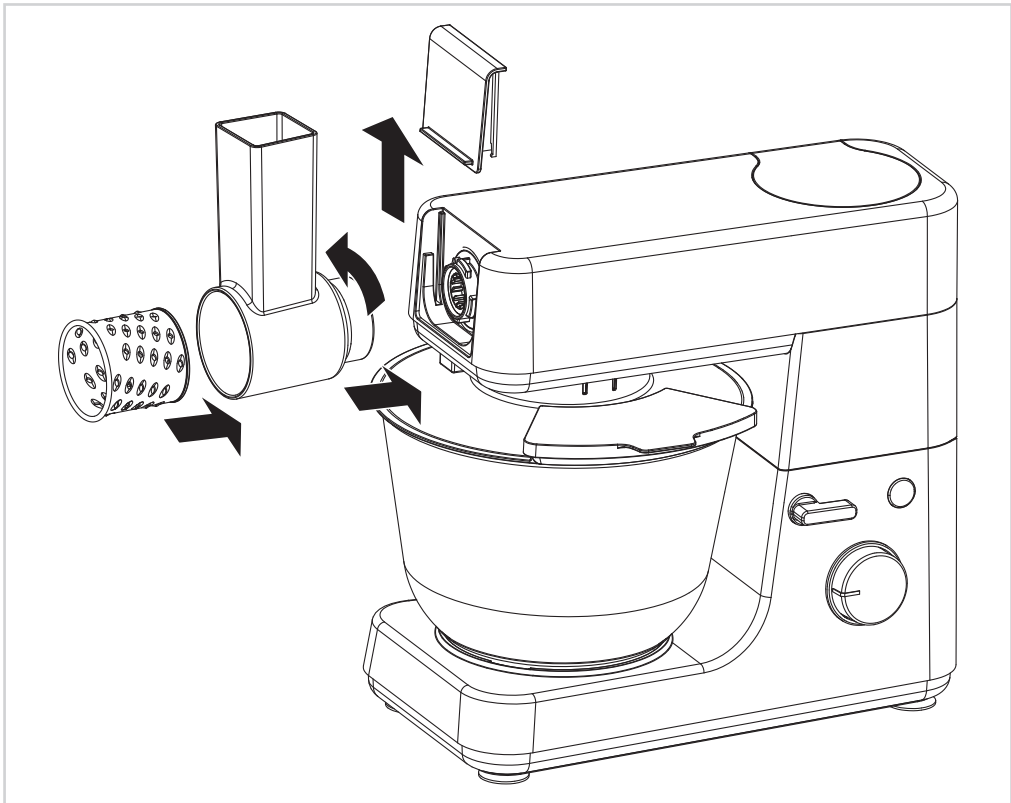
⚠ Gebruik de blender en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.

1. Plaats de mengbeker (3) correct op de koppeling (12) en draai deze stevig aan. De blender is voorzien van een veiligheidssysteem. Wanneer u de mengbeker niet of onjuist op de motorbehuizing plaatst, kunt u de blender niet inschakelen.
2. Snijd de vaste ingrediënten in stukjes.
3. Vul de mengbeker met de vaste ingrediënten. Voeg daarna de eventuele vloeistof toe (maximaal 1 liter).
4. Plaats de deksel (2) op de mengbeker.
5. Plaats de afsluitdop (1) op de deksel.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. Hoe langer de blender in werking is (maximaal 180 seconden), des te fijner worden de ingrediënten gemalen.
8. Schakel de blender uit (stand OFF).
9. Verwijder de mengbeker pas van de motorbehuizing als de messen (4) in de blender volledig tot stilstand zijn gekomen.

TIPS

- Wanneer de blender in werking is, kunt u ingrediënten via de vulopening in het deksel toevoegen door de afsluitdop uit de deksel te halen.
- Met de knop 'PULSE' (13) kunt u de blender kort op maximale snelheid laten draaien. De stand Pulse werkt alleen als u de knop ingedrukt houdt.
- Voor gemalen ijs vult u de mengbeker met ijsklontjes en drukt u meerdere keren op Pulse totdat de ijsklontjes voldoende fijn zijn gemalen.
- Snijd vlees en andere vaste ingrediënten in kleine stukjes voordat u de mengbeker vult.
- Voor het bereiden van tomatensap snijdt u de tomaten in vieren en voegt u ze via de vulopening in het deksel aan de mengbeker toe als deze in werking is.
- Indien de blender niet snel genoeg werkt, schakel het apparaat dan uit (stand 'OFF') en:
 - a. druk op 'PULSE', of
 - b. roer de ingrediënten door met een spatel, of
 - c. verwijder een gedeelte van de ingrediënten in de mengbeker.

WERKING - Gebruik hogesnelheidsrasp



⚠ Gebruik de hogesnelheidsrasp en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.

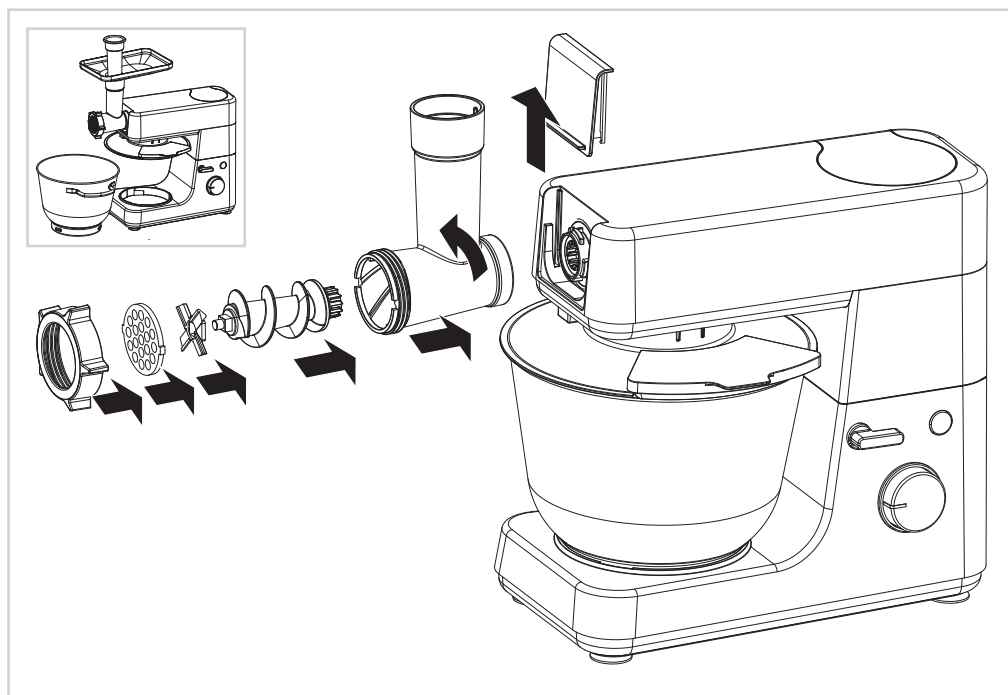
De hogesnelheidsrasp (18) heeft drie trommels: de fijne rasp (19), grove rasp (20) en plakjessnijder (21).

1. Verwijder het afdekplaatje (5) op de kop (6) van het apparaat.
2. Zet de vultrechter (18) van de hogesnelheidsrasp in een hoek van 45° op de koppeling (7).
3. Draai vervolgens de vultrechter tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Plaats de gewenste trommel in de ronde opening van de vultrechter.
5. Plaats een kom, bord of schaal onder de ronde opening van de hogesnelheidsrasp om de etenswaren op te vangen.
6. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. De trommel begint te draaien.
7. Stop de etenswaren in de vultrechter boven de trommel en duw deze aan met de aandrukker (17). Duw hierbij niet harder dan noodzakelijk is om de etenswaren te raspen of in plakjes te snijden.
8. Schakel het apparaat uit door de snelheidsschakelaar op de stand OFF te zetten.
9. Verwijder de vultrechter door de ontgrendelknop (8) naar voren te duwen en de vultrechter vervolgens 45° met de klok mee te draaien.

TIPS

- Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (17) om voedsel in het apparaat te duwen.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 3 minuten. Wacht daarna enkele minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.

WERKING - Gebruik vleesmolen om gehakt te maken



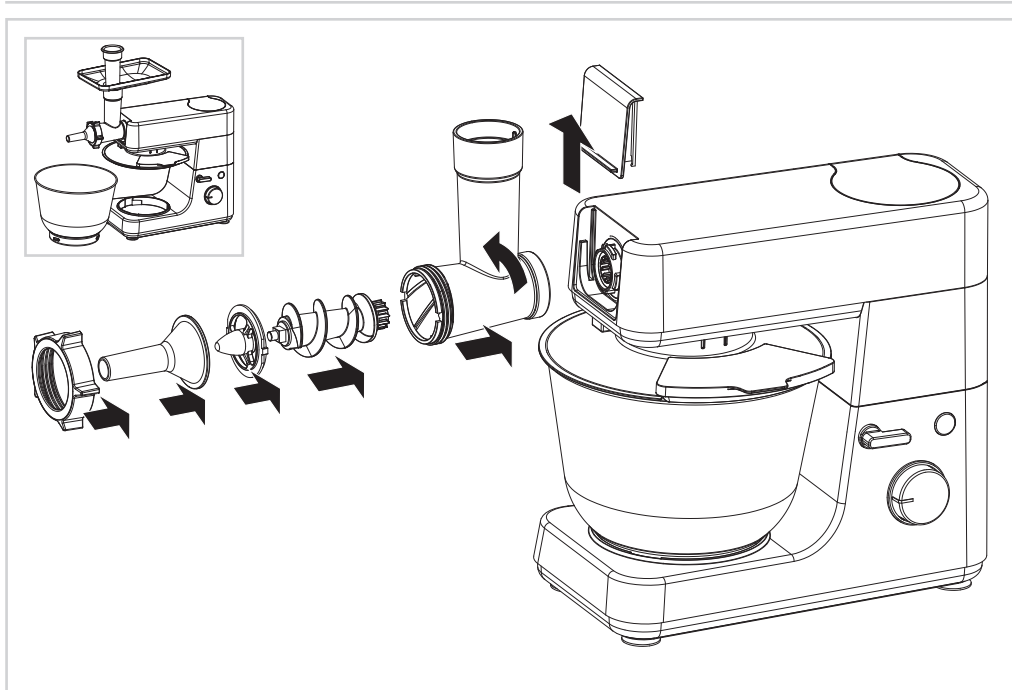
⚠ Gebruik de vleesmolen en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.

1. Verwijder het afdekplaatje (5) op de kop (6) van het apparaat.
2. Zet de vultrechter (24) van de vleesmolen in een hoek van 45° op de koppeling (7).
3. Draai de vultrechter tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Selecteer de gewenste maalschijf: fijn (27), middel (28) of grof (29).
5. Monteer de overige onderdelen van de vleesmolen in de juiste volgorde en zoals hierboven afgebeeld.
6. Plaats een kom, bord of schaal onder de vultrechter om het gehakt op te vangen.
7. Plaats het vulplateau bovenop de vultrechter.
8. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. De maalspiraal (25) begint te draaien.
9. Stop het vlees via het vulplateau (23) in de opening van de vultrechter en duw het aan met de aandrukker (22). Duw hierbij niet harder dan noodzakelijk is.
10. Schakel het apparaat uit door de snelheidsschakelaar op de stand OFF te zetten.
11. Verwijder de vultrechter door de ontgrendelknop (8) naar voren te duwen en de vultrechter vervolgens 45° met de klok mee te draaien.

TIPS

- Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (22) om voedsel in het apparaat te duwen.
- Snij al het voedsel in stukken die gemakkelijk in de opening passen. Vlees zonder botten, pezen en vet wordt aanbevolen.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 3 minuten. Wacht daarna enkele minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.

WERKING - Gebruik vleesmolen om worst te maken



⚠ Gebruik de vleesmolen en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.

1. Verwijder het afdekplaatje (5) op de kop (6) van het apparaat.
2. Zet de vultrechter (24) van de vleesmolen in een hoek van 45° op de koppeling (7).
3. Draai de vultrechter tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Selecteer de gewenste maalschijf: fijn (27), middel (28) of grof (29).
5. Monteer de overige onderdelen van de vleesmolen in de juiste volgorde en zoals hierboven afgebeeld.
6. Plaats een kom, bord of schaal onder de vultrechter om de worst op te vangen.
7. Plaats het vulplateau (23) bovenop de vultrechter.
8. Bevestig een natuurdarm op de worstmond (31) indien u deze voor uw zelfgemaakte worst gebruiken wilt.
9. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. De maalspiraal (25) begint te draaien.
10. Stop het vlees via het vulplateau in de opening van de vultrechter en duw het aan met de aandrukker (22). Duw hierbij niet harder dan noodzakelijk is.
11. Schakel het apparaat uit door de snelheidsschakelaar op de stand OFF te zetten.
12. Verwijder de vultrechter door de ontgrendelknop (8) naar voren te duwen en de vultrechter vervolgens 45° met de klok mee te draaien.

TIPS

- Klem de darm af (bijvoorbeeld met een sluiting voor een boterhamzakje) en knoop de darm dicht op de gewenste lengte.
- Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (22) om voedsel in het apparaat te duwen.
- Snij al het voedsel in stukken die gemakkelijk in de opening passen. Vlees zonder botten, pezen en vet wordt aanbevolen.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 3 minuten. Wacht daarna enkele minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Druk met één hand de liftknop in en duw met uw andere hand de mixerkop omhoog totdat hij zich vergrendelt.
3. Verwijder het hulpstuk. De hulpstukken kunt u alleen in handwarm water afwassen. Spoel de hulpstukken goed af om alle zeepresten te verwijderen en droog zegrondig.
4. Verwijder de mengkom. De mengkom kunt u alleen in handwarm water afwassen. Spoel de mengkom goed af om alle zeepresten te verwijderen en droog hem grondig.
5. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Droog de behuizing daarna grondig.



- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats de hulpstukken nooit in de vaatwasser om ze te reinigen.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitzonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-Richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- RoHS – Richtlijn 2011/65/EU



R. Neyman
Quality control

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Geräte Kabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

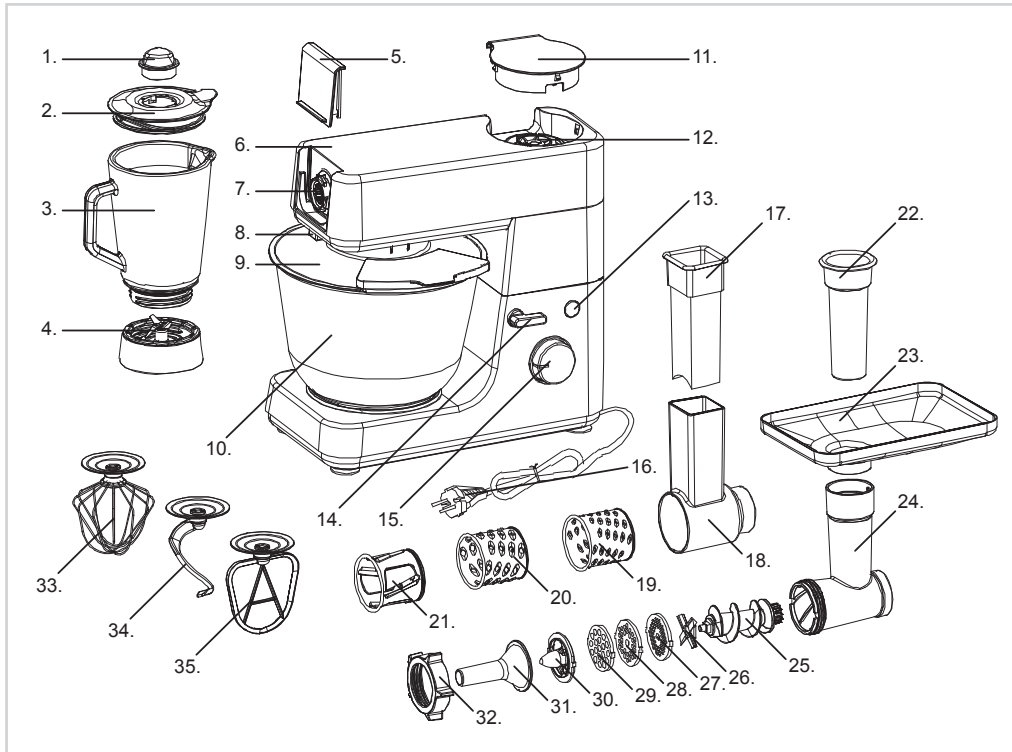
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Kommen Sie bei der Benutzung des Geräts mit Ihren Fingern nicht mit den beweglichen Teilen in Berührung.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Zubehörteile oder die Schüssel nicht richtig befestigt sind.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Mixerkopf nicht richtig gesichert ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Mixerkopf in der obersten Stellung steht.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie die Zubehörteile wechseln.
- Stecken Sie bei der Benutzung des Geräts keinesfalls Gegenstände in die Rührschüssel.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

BETRIEB – Allgemein

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Nutzung im Privathaushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Deutsch



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Verschluss-Stöpsel | 19. Trommel-Feinhobel |
| 2. Verschluss | 20. Trommel-Grohobel |
| 3. Mixer-Karaffe | 21. Schneidetrommel |
| 4. Klingen | 22. Fleischwolf-Schieber |
| 5. Abdeckung | 23. Füllablage |
| 6. Mischer-Kopf | 24. Fleischwolf-Einfüllrohr |
| 7. Anschluss | 25. Wolfspirale |
| 8. Anschlussentriegler | 26. Messer |
| 9. Anti-Spritzer-Deckel mit Nachfüllöffnung | 27. Feine Fleischwolfscheibe |
| 10. Mischer-Schüssel | 28. Mittlere Fleischwolfscheibe |
| 11. Mixer-Abdeckung | 29. Grobe Fleischwolfscheibe |
| 12. Mixer-Anschluss | 30. Innerer Wursteraufsatz |
| 13. „PULS“-Taste | 31. Äußerer Wursteraufsatz |
| 14. Hebeschalter | 32. Ringriegel |
| 15. Tempo-Schalter | 33. Schneebesen |
| 16. Stromkabel und -stecker | 34. Knethaken |
| 17. Hobelschieber | 35. Mischarm |
| 18. Schnitzelwerk-Einfüllrohr | |

BETRIEB – Vor dem ersten Einsatz

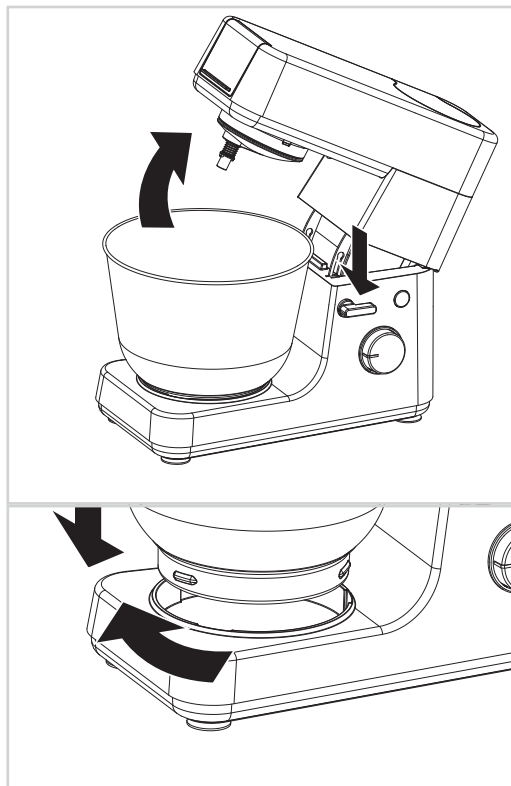
1. Das Gerät aus der Verpackung nehmen.
2. Das Gerät säubern (siehe „Wartung und Pflege“).

BETRIEB – Einsatz

Diese Küchenmaschine ist mit drei unterschiedlichen Aufsätzen und einem Anti-Spritzer-Deckel ausgestattet.

- Der Mischarm (35) dient dem Mischen von Teig für Kuchen, Biskuit, Brot, Feingebäck und Kekse.
- Der Schneebesen (33) dient dem Aufschlagen von Baisermasse, Mayonnaise und Sahne.
- Der Knehtaken (34) dient dem Durchkneten von Brotteig und anderen hefefhaltigen Teigen.
- Der Anti-Spritzer-Deckel (9) hält die Küche sauber und weist eine praktische Nachfüllöffnung auf.

1. Mit einer Hand den Hebeschalter (14) drücken und mit der anderen Hand den Mischer-Kopf (6) heben, bis er einrastet.
2. Von unten den Anti-Spritzer-Deckel auf den Mischer-Kopf drücken, bis er einrastet. Darauf achten, dass sich alles genau in die vorgesehenen Öffnungen einfügt. Die Nachfüllöffnung sollte dabei nach vorne zeigen.
3. Die Zutaten in die Mischer-Schüssel geben.
4. Die Mischer-Schüssel (10) in das Gerät einsetzen. Darauf achten, dass sich die Schüssel genau in die vorgesehenen Öffnungen einfügt. Die Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Die Mischer-Schüssel ist nun sicher eingesetzt.
5. Den gewünschten Aufsatz am Gerät anbringen. Den Aufsatz auf die vorgesehene Achse drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Verbindungsstifte des Aufsatzes müssen genau in die vorgesehenen Öffnungen an der Achse passen.
6. Mit einer Hand den Hebeschalter drücken und den Mischer-Kopf mit der anderen Hand wieder nach unten bewegen, bis er einrastet.
7. Den Stromstecker des Geräts einstecken.
8. Den Tempo-Schalter (15) nach Wunsch einstellen. Beim niedrigsten Stellwert beginnen. Die „PULS“-Taste (13) drücken, falls Sie direkt kurz auf höchstem Tempo mischen möchten.
9. Sind Sie mit dem Mischen fertig, den Tempo-Schalter auf „OFF“ stellen, um das Gerät auszuschalten.
10. Den Stromstecker ziehen.
11. Mit einer Hand den Hebeschalter drücken und mit der anderen Hand den Mischer-Kopf anheben, bis er einrastet.
12. Die Mischer-Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich bequem aus dem Gerät herausnehmen lässt.
13. Den Aufsatz vom Gerät entfernen, indem Sie ihn nach rechts drehen und von der Achse herunterziehen.



Deutsch

- ⚠ • Während der Mischer im Einsatz ist, können Sie durch die Nachfüllöffnung im Anti-Spritzer-Deckel weitere Zutaten nachgeben.
- Durch Drücken der „PULS“-Taste (13) läuft der Mischer kurzzeitig auf schnellster Stufe. Die „PULS“-Funktion läuft immer nur so lange, wie Sie die Taste gedrückt halten.

TIPPS – Zutaten zum Mischen

- Darauf achten, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- Mischer-Schüssel und Mischarm vorwärmen, indem Sie die Schüssel mit heißem Wasser befüllen, in das Gerät einsetzen und den Mischarm in das heiße Wasser hinab senken. Vor der weiteren Verwendung des Geräts das heiße Wasser fortschütten.
- Beim Mischen zwischendurch kurz Pause machen, um an der Schüsselwand haftende Zutaten wieder in Richtung Schüsselboden zu bewegen. Dazu das Gerät immer erst komplett ausschalten!

TIPPS – Mischen von Teig für Kuchen, Pasteteig und Biskuit

- Mischer-Schüssel und Mischarm eine Weile in den Kühlschrank stellen, um beide so weit wie möglich herunterzukühlen.
- Zum Mischen zunächst auf Schalterposition 1 beginnen. Anschließend das höchste Tempo verwenden, um einen leichten Teig zu erhalten (siehe „Empfohlene Geschwindigkeiten“).

TIPPS – Mischen von Brotteig und anderen fermentierenden Teigen

Den Teig nie zu lange durchkneten lassen, da er sonst nicht aufgeht!

TIPPS – Sahne und Eiweiß aufschlagen

- Vor dem Einsatz sicherstellen, dass Mischer-Schüssel und Schneebesen komplett sauber sind.
- Schlagsahne nie zu lange aufschlagen lassen, da sie sich sonst wieder verflüssigt.

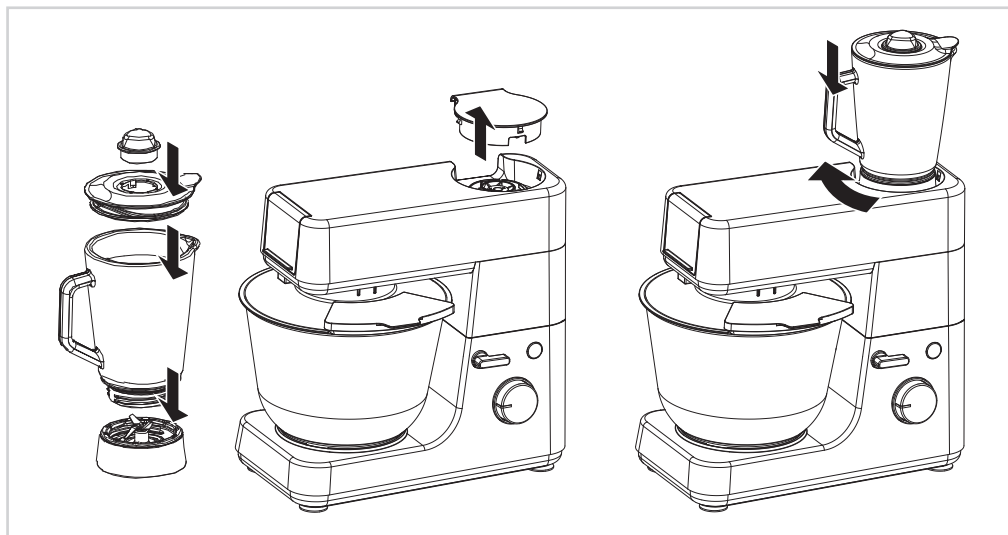
NUTZUNG – Höchstmengen

- Teig: 500g
- Flüssigteig: 2,5l

BETRIEB – Empfohlene Geschwindigkeiten

| Zubehör | | Stufe |
|-------------|-----------------|--|
| Rührarm | Fett und Zucker | Stufe 1, allmählich auf Stufe 4 steigern |
| | Rührteig | Stufe 1 |
| | Teig | Stufe 1, allmählich auf Stufe 4 steigern |
| Schneebesen | | Stufe 1, allmählich auf Einstellung 6 steigern |
| Knethaken | | Stufe 1, allmählich auf Stufe 2 steigern |

BETRIEB – Verwenden des Mixers



Deutsch

⚠ Den Mixer nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.

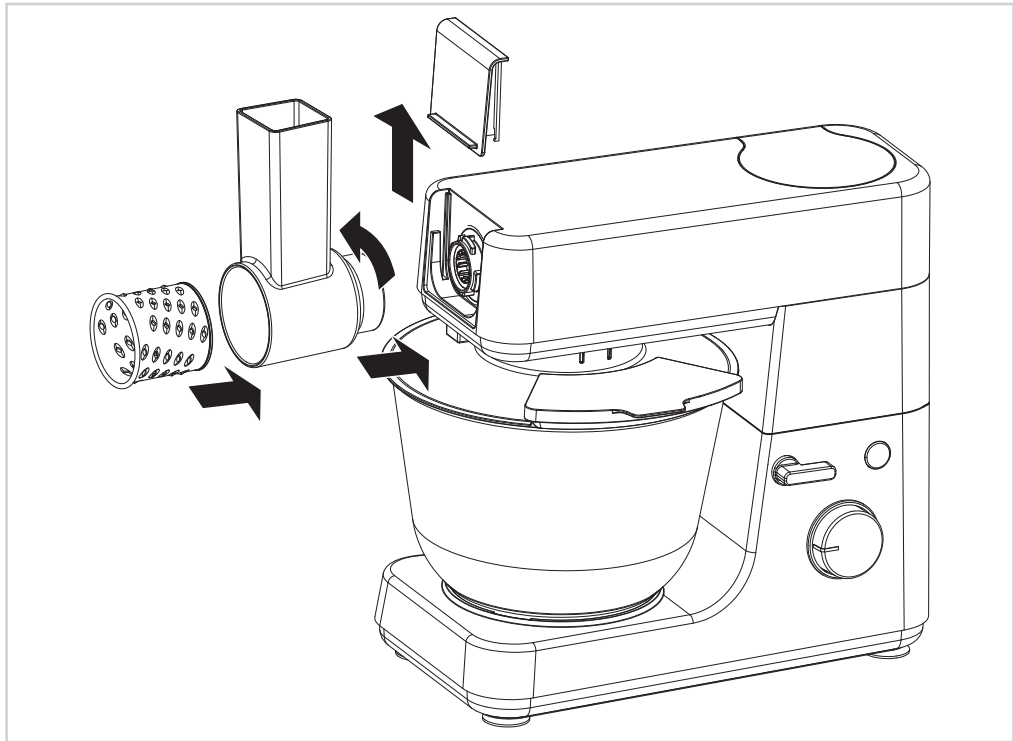
1. Die Mixer-Karaffe (3) in den vorgesehenen Anschluss (12) einsetzen und mit Nachdruck bis zum Anschlag drehen. Der Mixer weist ein Sicherheitssystem auf, das verhindert, dass der Motor anspringt, wenn die Karaffe nicht korrekt eingesetzt ist.
2. Die festen Zutaten in zirka mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die festen Zutaten in die Mixer-Karaffe geben. Gegebenenfalls flüssige Zutaten hinzu geben (max. 1l).
4. Den Verschluss (2) oben in die Mixer-Karaffe einsetzen.
5. Den Verschluss-Stöpsel (1) in den Verschluss einsetzen.
6. Den Stromstecker (16) einstecken.
7. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Je länger Sie den Mixer laufen lassen (max. 180 Sekunden) desto feiner werden die Zutaten zerkleinert und vermischt.
8. Den Mixer ausschalten (Schalterstellung: „OFF“).
9. Die Karaffe vom Anschluss nicht trennen ehe die Klingen (4) komplett stillstehen.

TIPPS

- Während der Mixer im Einsatz ist, können Sie jederzeit durch die Nachfüllöffnung im Verschluss Zutaten nachgeben, indem Sie den Verschluss-Stöpsel herausnehmen.
- Der Mixer lässt sich kurzzeitig auf höchster Geschwindigkeitsstufe verwenden, indem Sie die „PULS“-Taste (13) drücken. Die „PULS“-Funktion läuft immer nur so lange, wie Sie die Taste gedrückt halten.
- Zerstoßenes Eis erhalten Sie, indem Sie Eiswürfel in die Mixer-Karaffe geben und wiederholt kurz die „PULS“-Taste drücken, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
- Fleisch und andere feste Zutaten immer erst in zirka mundgerechte Stücke zerteilen, ehe Sie sie in den Mixer geben.
- Um Tomatenpüree herzustellen, Tomaten in Viertel zerteilen und während der Mixer bereits läuft durch die Nachfüllöffnung in die Karaffe geben.
- Sollte der Mixer nicht die gewählte Geschwindigkeit erreichen, so schalten Sie das Gerät aus (Schalterstellung: „OFF“) und:
 - a. drücken Sie „PULS“ oder
 - b. rühren Sie die Zutaten um oder
 - c. entnehmen Sie einen Teil der Zutaten, um den Mixer zu entlasten.

BETRIEB – Schnitzelwerk verwenden

Deutsch



⚠ Den Schnitzelwerk nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.

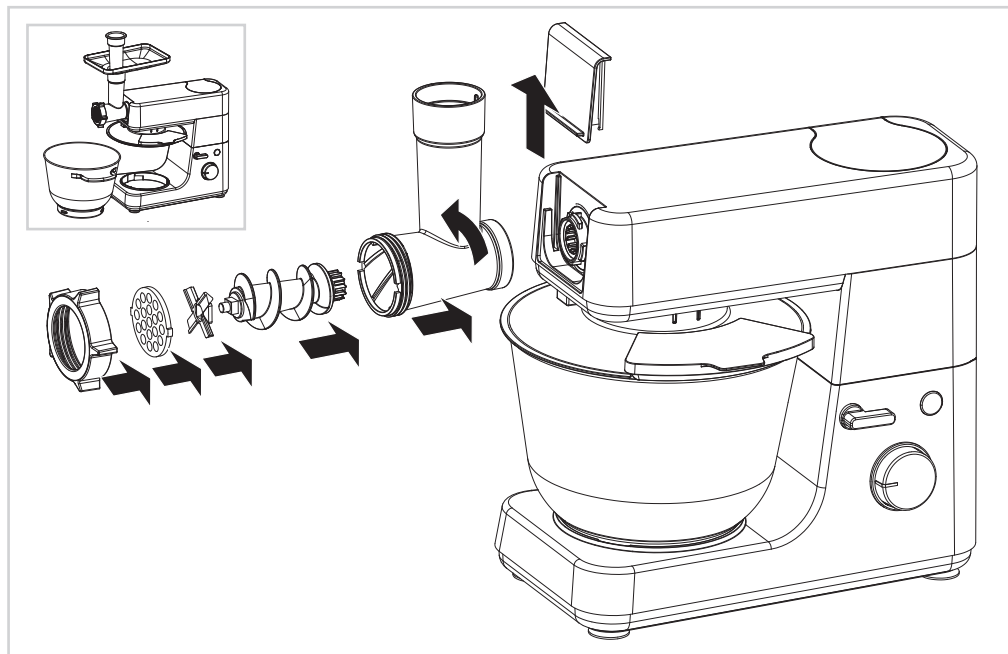
Der Schnitzelwerk (18) weist drei Trommel-Hobel auf: den Feinhobel (19), den Grobhobel (20) und den Schneider (21).

1. Die Abdeckung (5) vom Mischer-Kopf (6) entfernen.
2. Das Füllrohr (24) des Fleischwolfs in einem 45°-Winkel am Mischer-Kopf-Anschluss (7) anbringen.
3. Das Füllrohr nach oben neigen, bis es einrastet.
4. Die gewünschte Trommel in den runden Ausgang des Rohrs einsetzen.
5. Eine Schüssel, einen Teller oder einen sonstigen Behälter unter den runden Ausgang des Füllrohrs stellen, um das Hobelgut darin aufzufangen.
6. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Die Trommel beginnt nun, sich zu drehen.
7. Die Zutaten in das Füllrohr geben und mit dem Schieber (17) weiter hineinschieben. Nicht fester als unbedingt nötig schieben.
8. Das Gerät ausschalten, indem Sie den Tempo-Schalter in die „OFF“-Position bringen.
9. Das Füllrohr entfernen, indem Sie den Anschlusseingriegler (8) nach vorne drücken und das Füllrohr im Uhrzeigersinn auf einen 45°-Winkel drehen.

TIPPS

- Zum Schieben der Zutaten ausschließlich den mitgelieferten Schieber (17) verwenden.
- Das Gerät nicht länger als drei Minuten am Stück betreiben. Anschließend ein paar Minuten abwarten, ehe Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

BETRIEB – Verwenden des Fleischwolfs zum Zerkleinern von Fleisch



Deutsch

⚠ Den Fleischwolf nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.

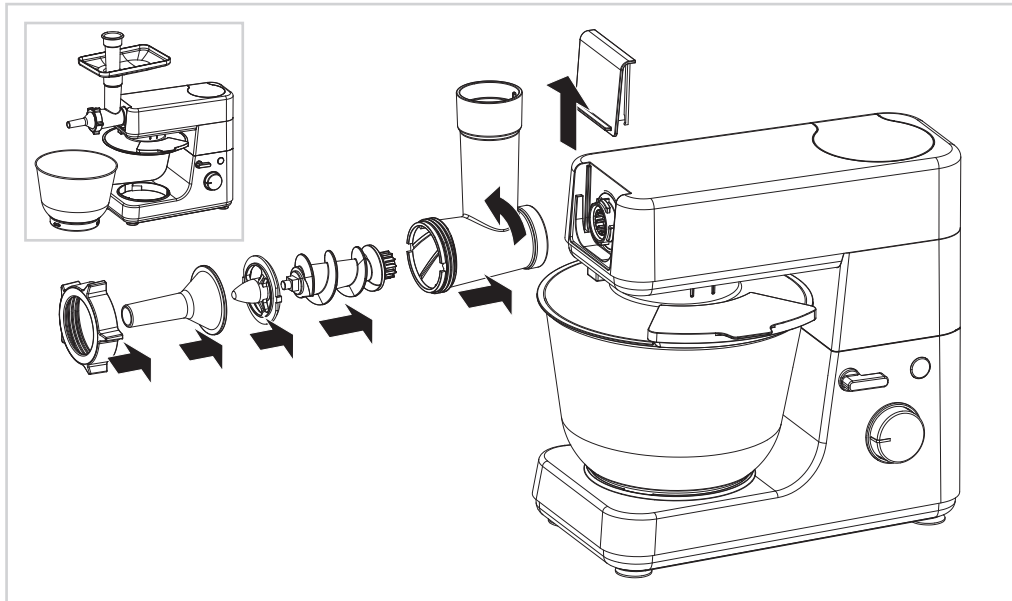
1. Die Abdeckung (5) vom Mischer-Kopf (6) entfernen.
2. Das Füllrohr (24) des Fleischwolfs in einem 45°-Winkel am Mischer-Kopf-Anschluss (7) anbringen.
3. Das Füllrohr nach oben neigen, bis es einrastet.
4. Die gewünschte Fleischwolfscheibe wählen: fein (27), mittel (28) oder grob (29).
5. Die Komponenten des Fleischwolfs wie oben abgebildet in der entsprechenden Reihenfolge zusammenstecken.
6. Stellen Sie eine Schüssel, einen Teller oder einen sonstigen Behälter unter den Füllrohr-Ausgang, um das zerkleinerte Fleisch darin aufzufangen.
7. Die Füllablage (23) oben am Füllrohr anbringen.
8. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Die Wolfspirale (25) fängt nun an, sich zu drehen.
9. Das Fleisch in das Füllrohr geben und mit dem Schieber (22) weiter hinein schieben. Nicht fester schieben als unbedingt nötig.
10. Das Gerät ausschalten, indem Sie den Tempo-Schalter in die „OFF“-Position bringen.
11. Das Füllrohr entfernen, indem Sie den Anschlusseingriegler (8) nach vorne drücken und das Füllrohr im Uhrzeigersinn auf einen 45°-Winkel drehen.

TIPPS

- Zum Schieben der Zutaten ausschließlich den mitgelieferten Schieber (22) verwenden.
- Alle Zutaten in Stücke zerteilen, die durch die Öffnung passen. Das Fleisch sollte frei von Knochen und möglichst ohne Sehnen sowie mager sein.
- Das Gerät nicht länger als drei Minuten am Stück betreiben. Anschließend ein paar Minuten abwarten, ehe Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

BETRIEB – Verwenden des Fleischwolfs zur Wurstherstellung

Deutsch



⚠ Den Fleischwolf nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.

1. Die Abdeckung (5) vom Mischer-Kopf (6) entfernen.
2. Das Füllrohr (24) des Fleischwolfs in einem 45°-Winkel am Mischer-Kopf-Anschluss (7) anbringen.
3. Das Füllrohr nach oben neigen, bis es einrastet.
4. Die gewünschte Fleischwolfscheibe wählen: fein (27), mittel (28) oder grob (29).
5. Die Komponenten des Fleischwolfs wie oben abgebildet in der entsprechenden Reihenfolge zusammenstecken.
6. Eine Schüssel, einen Teller oder einen sonstigen Behälter unter den Ausgang des Füllrohrs stellen, um die Wurst darin aufzufangen.
7. Die Füllablage (23) oben am Füllrohr anbringen.
8. Auf Wunsch nun die Wursthaut am entsprechenden Aufsatz anbringen.
9. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Die Wolfspirale (25) fängt nun an, sich zu drehen.
12. Das Fleisch in das Füllrohr geben und mit dem Schieber (22) weiter hinein schieben. Nicht fester schieben als unbedingt nötig.
11. Das Gerät ausschalten, indem Sie den Tempo-Schalter in die „OFF“-Position bringen.
12. Das Füllrohr entfernen, indem Sie den Anschlussentriegler (8) nach vorne drücken und das Füllrohr im Uhrzeigersinn auf einen 45°-Winkel drehen.

TIPPS

- Die Wursthaut abklammern (zum Beispiel mittels eines Brotbeutel-Clips) und bei gewünschter Länge abknoten.
- Zum Schieben der Zutaten ausschließlich den mitgelieferten Schieber (22) verwenden.
- Alle Zutaten in Stücke zerteilen, die durch die Öffnung passen. Das Fleisch sollte frei von Knochen und möglichst ohne Sehnen sowie mager sein.
- Das Gerät nicht länger als drei Minuten am Stück betreiben. Anschließend ein paar Minuten abwarten, ehe Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie mit einer Hand die Lifttaste ein und drücken Sie mit der anderen den Mixerkopf hoch, so dass dieser einrastet.
3. Entfernen Sie das Zubehörteil. Die Zubehörteile können Sie nur in lauwarmem Wasser abwaschen. Spülen Sie die Zubehörteile gut ab, um alle Seifenreste zu entfernen und trocknen Sie sie gründlich ab.
4. Entfernen Sie die Rührschüssel. Die Rührschüssel können Sie nur in lauwarmem Wasser abwaschen. Spülen Sie die Rührschüssel gut ab, um alle Seifenreste zu entfernen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
5. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gehäuse anschließend gründlich ab.



- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Zubehörteile keinesfalls im Geschirrspüler.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken

- Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: www.bestron.com/service

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- | | |
|-----------------------------|------------|
| • EMC-Richtlinie | 2014/30/EU |
| • Niederspannungsrichtlinie | 2014/35/EU |
| • RoHS – Richtlinie | 2011/65/EU |



R. Neyman
Quality control

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

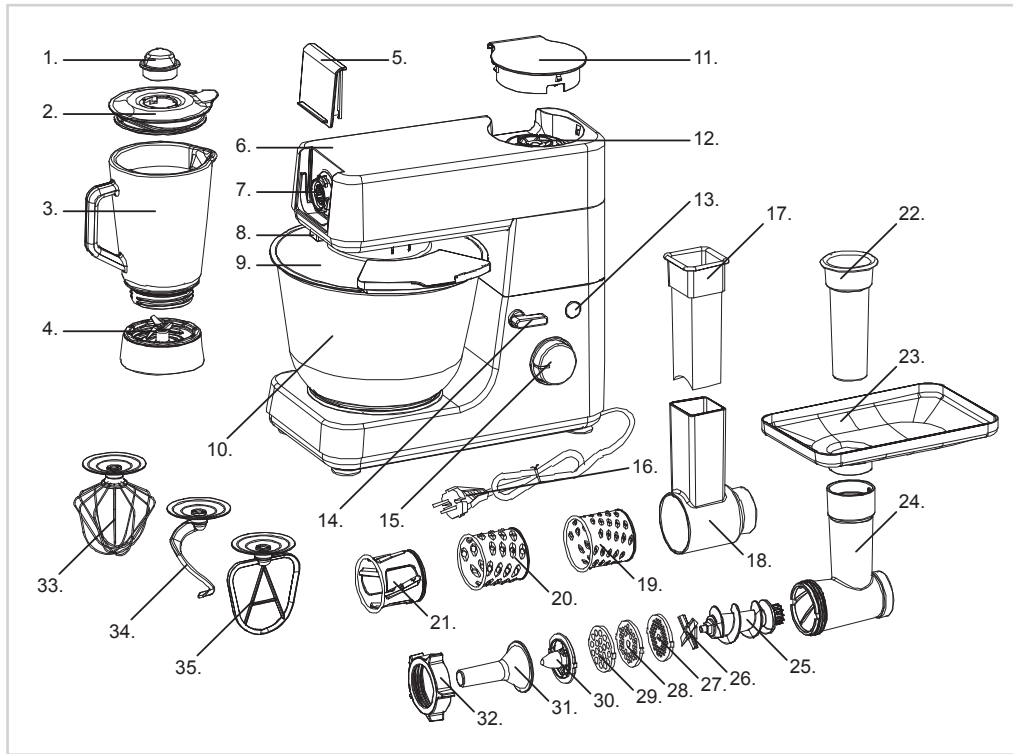
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, avant de débrancher la fiche, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- N'approchez pas vos doigts des parties mouvantes de l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Ne mettez pas l'appareil en marche tant que les accessoires ou le bol ne sont pas fixés comme il faut.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si la tête du mixer n'est pas bloquée correctement.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si la tête du mixer est relevée.
- Avant d'échanger les accessoires, arrêtez toujours l'appareil.
- Ne mettez jamais aucun objet dans le bol pendant que l'appareil est en marche.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

FONCTIONNEMENT - Général

L'appareil est destiné à un usage domestique, et non professionnel.



Français

- | | |
|---|---|
| 1. Bouchon de fermeture | 18. Cône de remplissage râpe / éminceur |
| 2. Couvercle | 19. Cartouche de râpe fine |
| 3. Récipient à mixer en verre | 20. Cartouche de râpe grossière |
| 4. Lames | 21. Cartouche trancheuse |
| 5. Cache | 22. Poussoir de hachoir |
| 6. Tête du mixeur | 23. Plateau de remplissage |
| 7. Attache | 24. Cône de remplissage du hachoir |
| 8. Déverrouillage de l'attache | 25. Vrille du hachoir |
| 9. Couvercle anti-éclaboussures avec ouverture de remplissage | 26. Couteau |
| 10. Bol du mixeur | 27. Disque de hachoir fin |
| 11. Couvercle du mixeur | 28. Disque de hachoir moyen |
| 12. Attache du mixeur | 29. Disque de hachoir grossier |
| 13. 'Bouton 'PULSE'' | 30. Fixation interne saucisse |
| 14. Bouton de levage | 31. Fixation externe saucisse |
| 15. Commutateur de vitesse | 32. Anneau de verrouillage |
| 16. Cordon électrique et fiche | 33. Bateur |
| 17. Poussoir râpe/éminceur | 34. Crochet à périr |
| | 35. Bras mélangeur |

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

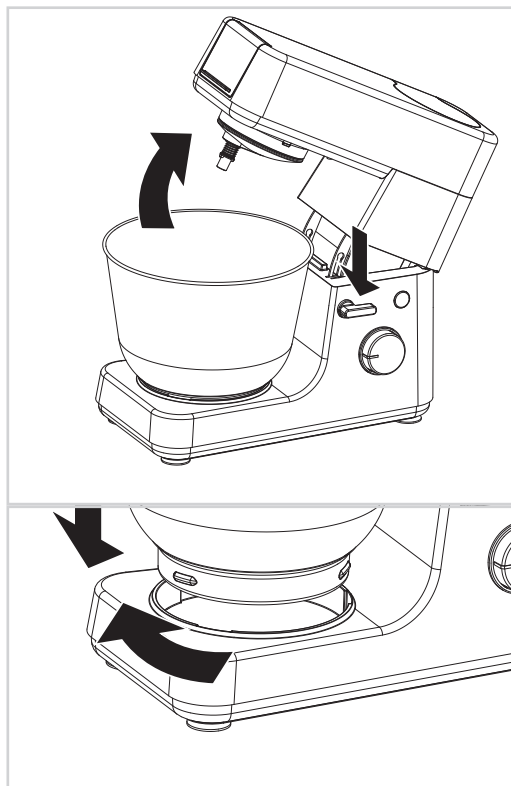
1. Sortez l'appareil de l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil (voir 'Nettoyer et entretien').

FONCTIONNEMENT - Utilisation

Le robot ménager a trois fixations différentes et un couvercle anti-éclaboussure.

- Le bras mélangeur (35) est utilisé pour mélanger la pâte pour des gâteaux, des biscuits, du pain, de la pâtisserie et des cookies.
- Le batteur (33) est utilisé pour battre des ingrédients comme des œufs en neige, de la mayonnaise et de la crème fouettée.
- Le crochet à pétrir (34) sert à pétrir la pâte à pain ou d'autre pâte au levain.
- Le couvercle anti-éclaboussure (9) empêche la saleté et possède une ouverture de remplissage qui s'emploie facilement.

1. Appuyez sur le bouton de levage (14) d'une main et pousser la tête du mixeur (6) de l'autre main jusqu'à ce qu'elle se verrouille bien en place.
2. Appuyez sur le couvercle anti-éclaboussure sur la tête du mixeur jusqu'à ce qu'il se verrouille, veillez à ce qu'il s'ajuste parfaitement dans les fentes. L'ouverture de remplissage doit toujours être inclinée vers l'avant.
3. Placez les ingrédients dans le bol du mixeur.
4. Placez le bol du mixeur r(10) sur le robot. Veillez à ce que le bol s'ajuste parfaitement dans les fentes. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit calé. Le bol du mixeur est à présent mis en place.
5. Placez la fixation désirée sur le robot. Appuyez sur son axe et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Les broches de la fixation doivent s'ajuster parfaitement aux fentes de l'axe.
6. Appuyez sur le bouton de lavage d'une main et abaissez la tête du mixeur de l'autre jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
7. Placez la fiche du robot dans la prise électrique.
8. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. Commencez par la position la plus basse. Appuyez sur le bouton 'PULSE' (13) si vous souhaitez mixer en peu de temps en position la plus élevée possible.
9. Quand vous avez fini de mixer, tournez le commutateur de vitesse sur 'OFF' pour arrêter le robot.
10. Retirez la fiche de la prise électrique.
11. Appuyez sur le bouton de lavage d'une main et relevez la tête du mixeur de l'autre main jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
12. Tournez le bol du mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se déverrouille et retirez-le du robot
13. Enlevez la fixation de l'appareil en la tournant vers la droite et en tirant sur l'axe.



Français

- ⚠ • Chaque fois que l'on utilise le mixeur, vous pouvez ajouter des ingrédients à travers l'ouverture de remplissage dans le couvercle anti-éclaboussure.
- Vous pouvez utiliser l'appareil à la vitesse la plus élevée pendant un court moment en appuyant sur le bouton 'PULSE' (13). La fonction 'PULSE' fonctionne tant que vous appuyez dessus.

CONSEILS - Mixer les ingrédients

- Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante.
- Chauffez le bol du mixeur et le bras mélangeur en remplissant le bol avec de l'eau chaude, en le fixant à l'appareil et ensuite en abaissant le bras mélangeur. Versez l'eau avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant que vous mixez les ingrédients, faites parfois des pauses pour gratter les côtés du bol du mixeur. Veillez à toujours éteindre l'appareil quand vous faites cela!

CONSEILS - Mixer la pâte pour gâteaux, fonds de tarte et biscuits

- Refroidissez le bol du mixeur et le bras mélangeur le plus possible en les plaçant au réfrigérateur pendant un certain temps.
- Commencez à mixer les ingrédients en position 1. Puis, battez les ingrédients pour obtenir une pâte légère à la vitesse la plus rapide (voir 'Vitesses recommandées').

CONSEILS - Mixer la pâte pour le pain, et autres pâtes fermentantes

Ne jamais pétrir la pâte trop longtemps, autrement elle ne lèvera pas.

CONSEILS - Battre la crème fouettée et les œufs en blanc

- Veillez à ce que le bol du mixeur et le fouet soient bien nettoyés avant de commencer.
- Ne battez pas la crème fouettée trop longtemps, autrement elle deviendra fluide et ne conviendra plus pour les douilles.

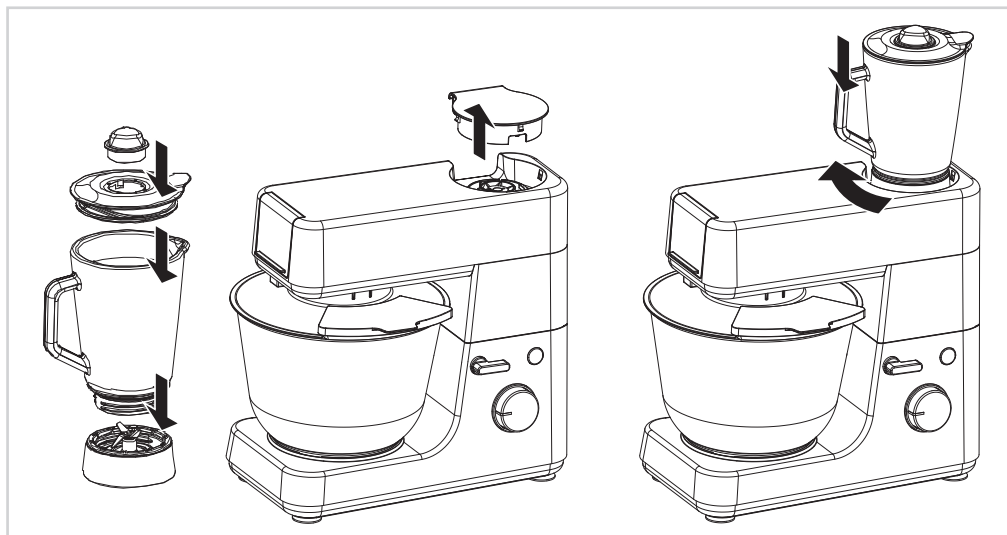
UTILISATION - Quantités maximums

- Pâte (pain): 500gr
- Pâte (pâtisserie): 2,5 L

FONCTIONNEMENT - Vitesses recommandées

| Accessoire | | Position |
|------------------|-------------------------|---|
| Bras mélangeur | matière grasse et sucre | position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 4 |
| | pâtes liquides | position 1 |
| | pâte | position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 4 |
| Batteur | | position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 6 |
| Crochet à pétrir | | position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 2 |

FONCTIONNEMENT - Utilisation du robot mixeur



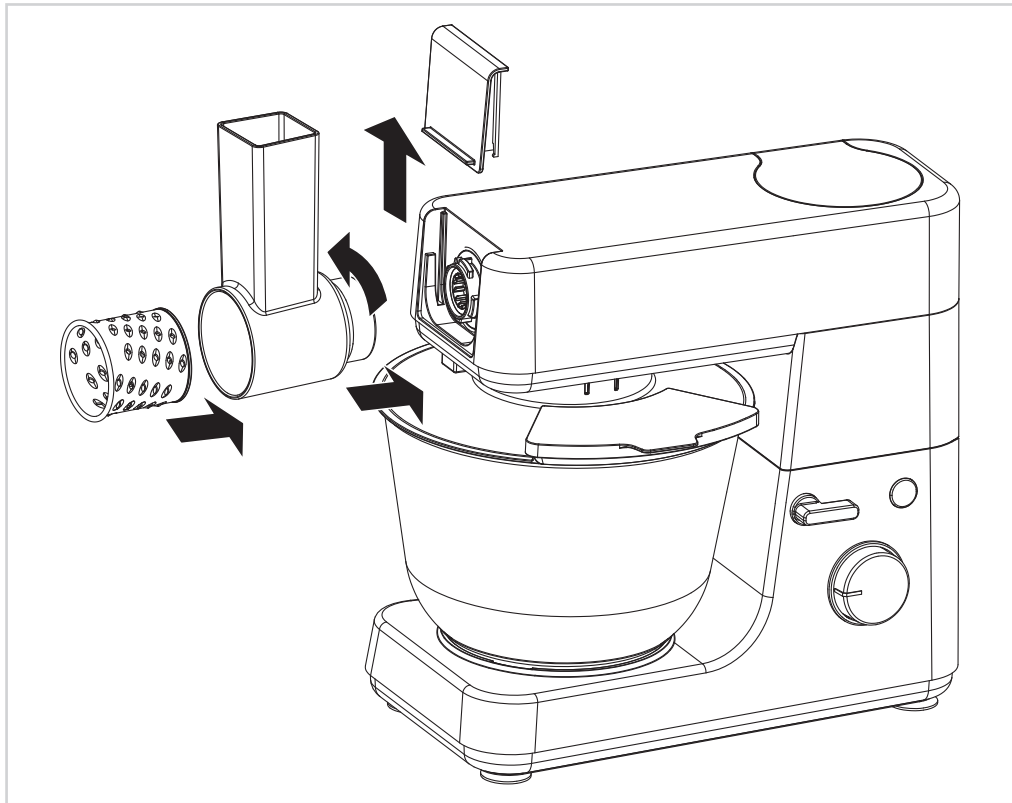
⚠ N'utilisez pas le robot mixeur et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.

1. Placez le récipient à mixer (3) sur l'attache (12) et tournez-le vigoureusement. Le robot mixeur a un système de sécurité. S'il n'est pas placé convenablement sur le boîtier moteur, le robot mixeur ne fonctionnera pas.
2. Coupez les ingrédients solides en morceaux.
3. Remplissez le récipient à mixer avec les ingrédients solides. S'il n'y en a plus, ajoutez les ingrédients liquides (1L max.)
4. Placez le couvercle (2) sur le récipient à mixer
5. Placez le bouchon de fermeture (1) sur le couvercle.
6. Placez la fiche (16) dans la prise électrique.
7. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. Plus l'utilisation du robot mixeur est longue (180 sec max.), plus les ingrédients sont moulus finement.
8. Arrêtez le robot mixeur (position 'OFF').
9. N'enlevez pas le récipient de l'attache tant que les lames (4) ne se sont arrêtées complètement.

CONSEILS

- Quand on utilise le robot mixeur; vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage dans le couvercle anti-éclaboussure en enlevant le capuchon de fermeture.
- Vous pouvez utiliser l'appareil à la vitesse la plus élevée pendant un court moment en appuyant sur le bouton 'PULSE' (13). La fonction 'PULSE' fonctionne tant que vous appuyez dessus.
- Préparez de la glace pilée en remplissant le récipient à mixer avec des glaçons et en appuyant plusieurs fois sur le bouton 'PULSE' jusqu'à obtenir la glace pilée souhaitée.
- Coupez la viande et d'autres ingrédients solides en petits morceaux avant de les ajouter au récipient à mixer.
- Pour préparer du jus de tomate, coupez les tomates en quatre et insérez-les par l'ouverture de remplissage dans le récipient à mixer pendant que le robot mixeur fonctionne.
- Si le robot mixeur ne fonctionne pas à la vitesse voulue, éteignez l'appareil ('OFF') et:
 - a. appuyez sur 'PULSE', ou
 - b. mélangez les ingrédients avec une spatule, ou
 - c. retirez certains ingrédients du récipient à mixer.

FONCTIONNEMENT - Utilisation de la râpe / éminceur



⚠ N'utilisez pas la râpe / éminceur et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.

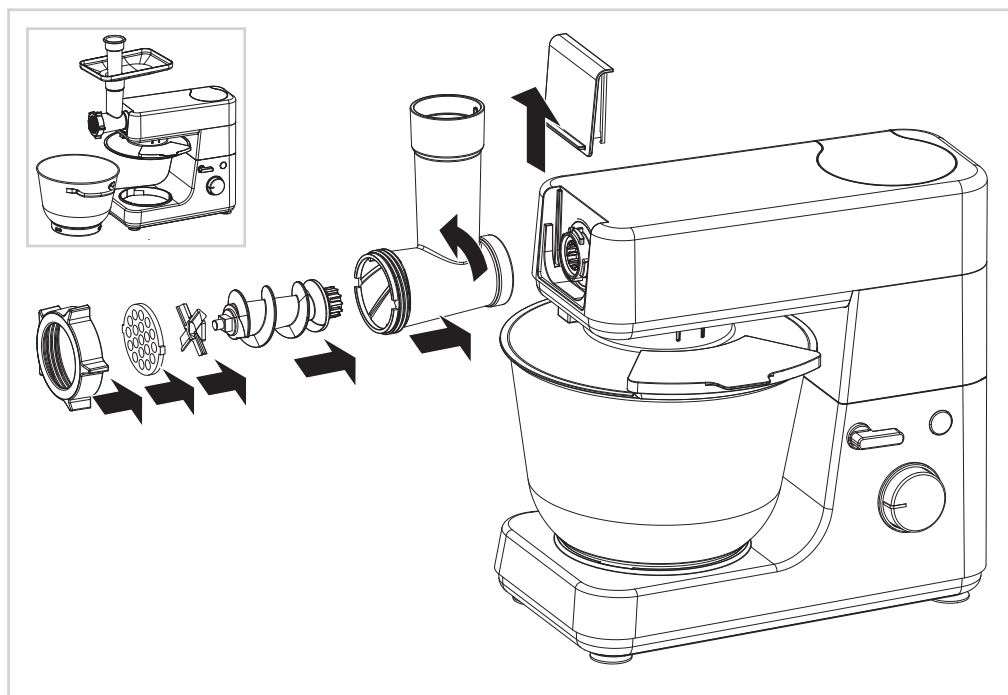
La râpe / éminceur (18) a trois cartouches: la râpe fine (19), la râpe grossière (20) et la trancheuse (21).

1. Enlevez le couvercle (5) de la tête du mixeur (6).
2. Placez le cône de remplissage (18) de la râpe à un angle de 45° sur l'attache de la tête du mixeur (7).
3. Tournez le cône de remplissage vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Placez la cartouche désirée dans l'ouverture ronde du cône.
5. Placez un bol, un plat ou un plateau sous l'ouverture ronde du cône de remplissage pour récolter les aliments.
6. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. La cartouche commencera à tourner.
7. Insérez les aliments à travers l'ouverture de remplissage du cône et appuyez sur le poussoir (17). Ne poussez pas plus fort que nécessaire.
8. Eteignez l'appareil en plaçant le commutateur de vitesse en position 'OFF'.
9. Enlevez le cône en appuyant vers l'avant sur le déverrouillage de l'attache (8) en tournant le cône dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 45°.

CONSEILS

- Utilisez uniquement le poussoir fourni (17) pour pousser les aliments dans l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes consécutivement. Attendez quelques minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Utilisation du hachoir pour hacher la viande



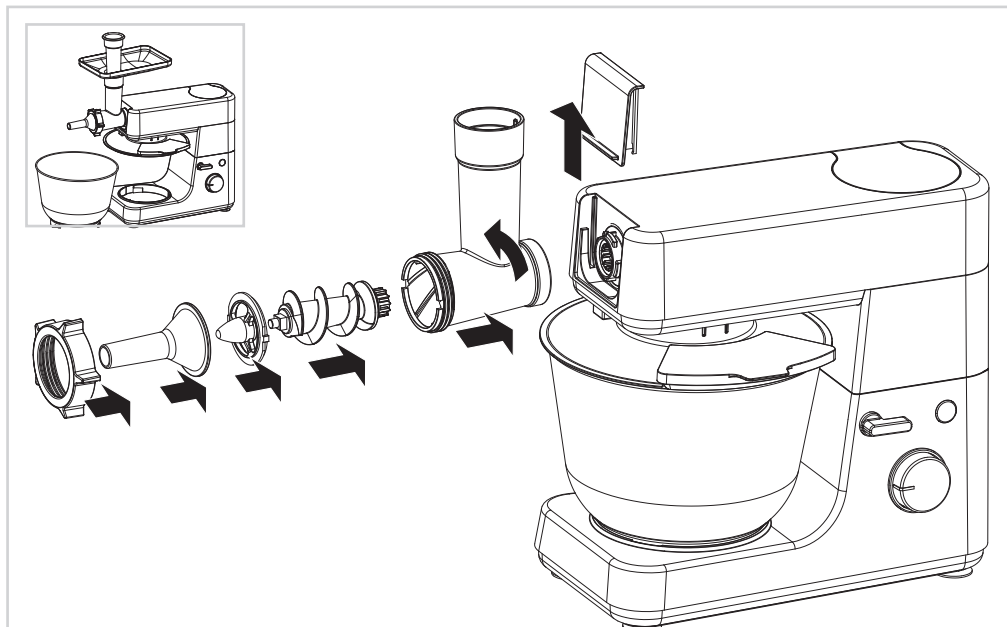
⚠ N'utilisez pas du hachoir et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.

1. Enlevez le couvercle (5) de la tête du mixeur (6).
2. Placez le cône de remplissage (24) du hachoir à viande à un angle de 45° sur l'attache de la tête du mixeur (7).
3. Tournez le cône de remplissage vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Sélectionnez le disque de hachoir souhaité: fin (27), moyen (28) ou grossier (29).
5. Assemblez les pièces du hachoir à viande dans l'ordre requis comme illustré ci-avant.
6. Placez un bol, une assiette ou un plateau sous le cône de remplissage pour récolter la viande hachée.
7. Placez le plateau de remplissage (23) sur le cône.
8. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. La grille du hachoir (25) commencera à tourner.
9. Insérez la viande à travers l'ouverture de remplissage du cône et appuyez sur le poussoir (22). N'appuyez pas plus fort que ce qui est strictement nécessaire.
10. Eteignez l'appareil en plaçant le commutateur de vitesse en position 'OFF'.
11. Enlevez le cône en appuyant vers l'avant sur le déverrouillage de l'attache (8) en tournant le cône dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 45°.

CONSEILS

- Utilisez uniquement le poussoir fourni (17) pour pousser les aliments dans l'appareil.
- Coupez tous les aliments en morceaux qui passent par l'ouverture. On recommande les viandes sans os, tendons ou graisse.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes consécutivement. Attendez quelques minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Utiliser le hachoir pour faire de la saucisse



Français

⚠ N'utilisez pas du hachoir et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.

1. Enlevez le couvercle (5) de la tête du mixeur (6).
2. Placez le cône de remplissage (24) du hachoir à viande à un angle de 45° sur l'attache de la tête du mixeur (7).
3. Tournez le cône de remplissage vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Sélectionnez le disque de hachoir souhaité: fin (27), moyen (28) ou grossier (29).
5. Assemblez les pièces du hachoir à viande dans l'ordre requis comme illustré ci-avant.
6. Placez un bol, une assiette ou un plateau sous le cône de remplissage pour récolter la saucisse.
7. Placez le plateau de remplissage (23) sur le cône.
8. Placez un boyau de saucisse sur la fixation de la saucisse dans le cas où vous souhaiteriez l'utiliser.
9. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. La vrille du hachoir (25) commencera à tourner.
10. Insérez la viande à travers l'ouverture de remplissage du cône et appuyez sur le poussoir (22). N'appuyez pas plus fort que ce qui est strictement nécessaire.
11. Eteignez l'appareil en plaçant le commutateur de vitesse en position 'OFF'.
12. Enlevez le cône en appuyant vers l'avant sur le déverrouillage de l'attache (8) en tournant le cône dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 45°.

CONSEILS

- Fixez le boyau de la saucisse (par exemple en utilisant le clip pour sac à sandwich) et faites un nœud à la longueur désirée.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni (17) pour pousser les aliments dans l'appareil.
- Coupez tous les aliments en morceaux qui passent par l'ouverture. On recommande les viandes sans os, tendons ou graisse.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes consécutivement. Attendez quelques minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche.
2. Enfoncez d'une main le bouton de levée; de l'autre main, relevez la tête du mixer jusqu'à ce qu'elle se bloque.
3. Retirez l'accessoire. Les accessoires ne doivent être lavés qu'à l'eau chaude savonneuse. Rincez chaque pièce avec soin, pour ne pas laisser de restes de savon, et séchez-les bien.
4. Enlevez le bol. Le bol mélangeur ne doit être lavé qu'à l'eau chaude savonneuse. Rincez le bol avec soin, pour ne pas laisser de restes de savon, et séchez-le bien.
5. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez-le ensuite avec soin.



- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne mettez jamais les accessoires au lave-vaisselle pour les nettoyer.

ENVIRONNEMENT



- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- | | |
|----------------------------------|------------|
| • Directive EMC | 2014/30/EU |
| • Directive sur la basse tension | 2014/35/EU |
| • RoHS – Directive | 2011/65/EU |



R. Neyman
Quality control

SAFETY INSTRUCTIONS - General information

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

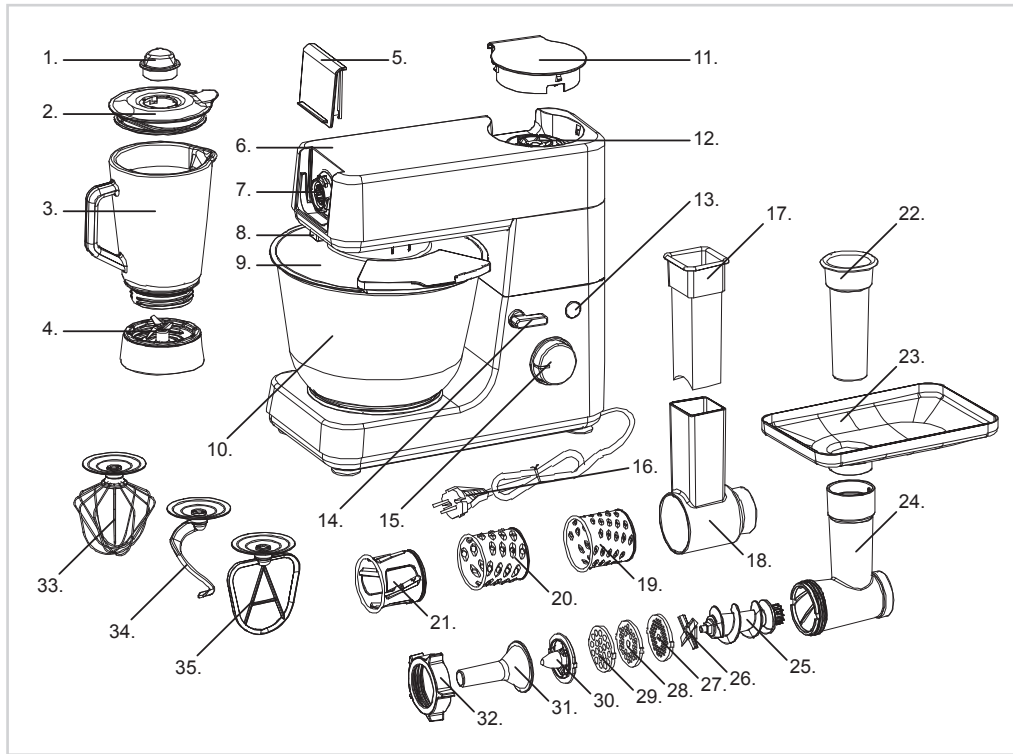
- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- To prevent the risk of fire the appliance needs space to allow it to loose heat. Make sure that it has sufficient space around, and that it makes no contact with flammable material. Do not cover the appliance. Also make sure that the air vents are not covered or blocked.
- Never use the appliance when it is close to flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot services, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Keep your fingers clear of all moving parts While the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance unless the accessories and the bowl are fitted properly.
- Do not switch on the appliance unless the mixer head is locked in position.
- Do not switch on the appliance with the mixer head in the raised position.
- Always switch off the appliance before changing the accessories.
- Never insert objects in the mixer bowl While the appliance is in operation.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquid.

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Closing plug | 19. Drum fine grater |
| 2. Lid | 20. Drum coarse grater |
| 3. Glass mixing jug | 21. Drum slicer |
| 4. Blades | 22. Pusher meat grinder |
| 5. Cover | 23. Filling tray |
| 6. Mixer head | 24. Filling funnel meat grinder |
| 7. Connection | 25. Grinding spiral |
| 8. Connection unlocker | 26. Knife |
| 9. Anti-splash lid with refill opening | 27. Grinding disc fine |
| 10. Mixing bowl | 28. Grinding disc medium |
| 11. Blender cover | 29. Grinding disc coarse |
| 12. Blender connection | 30. Inner sausage attachment |
| 13. 'PULSE' button | 31. Outer sausage attachment |
| 14. Lift button | 32. Locking ring |
| 15. Speed switch | 33. Whisk |
| 16. Power cord and plug | 34. Kneading hook |
| 17. Pusher grater/cutter | 35. Mixing arm |
| 18. Filling funnel grater/cutter | |

OPERATION - Before first use

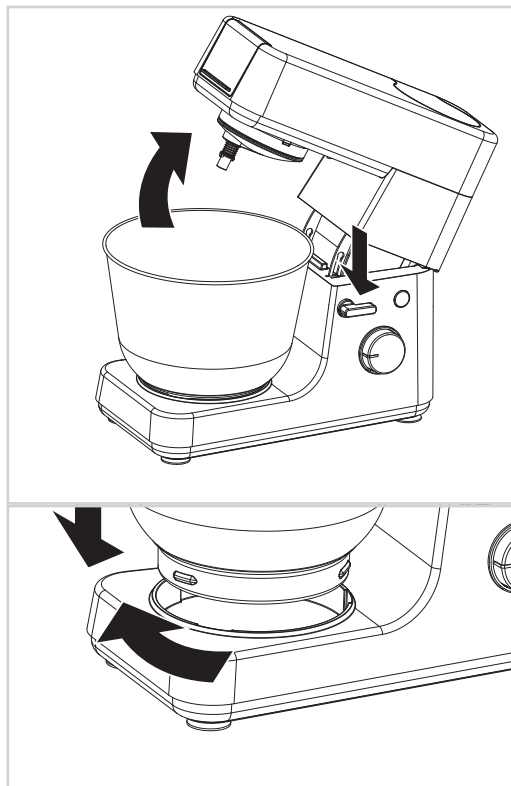
1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

OPERATION - Use

The kitchen machine comes with three different attachments and an anti-splash lid.

- The mixing arm (35) is used to mix batter for foods like cake, biscuits, bread, pastry and cookies.
- The whisk (33) is used to whisk ingredients, like egg whites, mayonaise and whipped cream.
- The Kneading hook (34) is used to knead bread dough and other dough using yeast.
- The anti-splash lid (9) prohibits messiness and has an easily used refill opening.

1. Press the lift button (14) with one hand and push up the mixer head (6) with your other hand until it locks in place.
2. Press the anti-splash lid onto the mixing head from below until it locks, making sure it fits exactly into the crevices. The filling opening should be angled towards the front.
3. Place the ingredients in the mixing bowl.
4. Place the mixing bowl (10) onto the appliance. Note that the bowl fits exactly into the crevices. Turn the bowl clockwise until it can't be turned further. The mixing bowl has now been locked into place.
5. Place the desired attachment onto the appliance. Press it onto the axis and turn it counter-clockwise. De pins of the attachment should fit into the crevices of the axis.
6. Press the lifting button with one hand and press the mixer head down with your other until it locks into place.
7. Put the appliance's plug into the socket.
8. Turn the speed switch (15) to the desired setting. Start on the lowest setting. Press the 'PULSE' button (13) if you wish to shortly mix in the highest setting possible.
9. When finished mixing, turn the speed switch to 'OFF' to switch off the appliance.
10. Pull the plug from the socket.
11. Press the lift button with one hand and push up the mixer head with your other hand until it locks in place.
12. Turn the mixing bowl counter-clockwise until it unlocks and take it from the appliance.
13. Remove the attachment from the appliance by turning it to the right and pulling it off the axis.



English

- ⚠ • Whenever the mixer is in use, you can add ingredients though the refill opening in the anti-splash lid.
- You can use the appliance at the highest speed for a short while by pressing the 'PULSE' button (13). The 'PULSE' function only works as long as you keep the button pressed down.

TIPS - Mixing ingredients

- Make sure that the ingredients are at room temperature.
- Warm the mixer bowl and mixing arm by filling the bowl with hot water, fitting it to the appliance, and then lowering the mixing arm into the water. Dispose of the water before you use the appliance.
- While you are mixing the ingredients pause occasionally to scrape the sides of the mixing bowl. Always make sure the appliance is switched off before you do so!

TIPS - Mixing batter for cakes, pie crusts, and biscuits

- Cool the mixing bowl and mixing arm as much as possible by placing them in the refrigerator for a period of time.
- Begin mixing the ingredients by setting the dial to position 1. Then beat the ingredients to a light batter at the highest speed (see 'Recommended speeds').

TIPS - Mixing dough for bread, and other fermenting doughs

Never knead the dough for an excessive time, since it will not rise.

TIPS - Beating whipped cream and egg white

- Make sure that the mixing bowl and whisk are thoroughly clean before you start.
- Do not beat whipped cream for an excessive time, otherwise it will become fluid and is no longer suitable for piping.

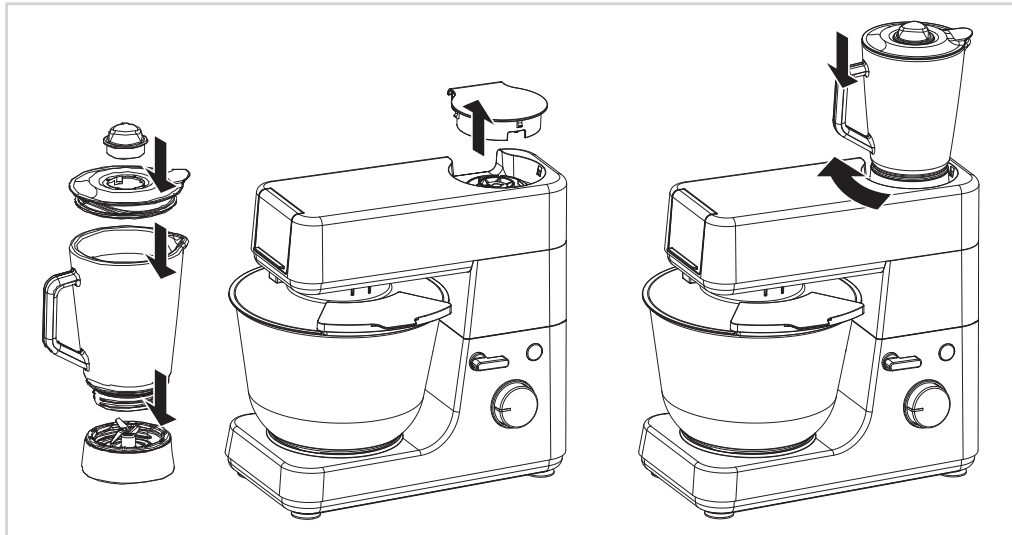
USE - Maximum quantities

- Dough: 500gr
- Batter: 2,5 L

OPERATION - Recommended speeds

| Accessory | | Position |
|--------------|------------------|--|
| Mixing blade | butter and sugar | position 1, gradually increasing to position 4 |
| | batter | position 1 |
| | dough | position 1, gradually increasing to position 4 |
| Whisk | | position 1, gradually increasing to position 6 |
| Dough hook | | position 1, gradually increasing to position 2 |

OPERATION - Using the blender



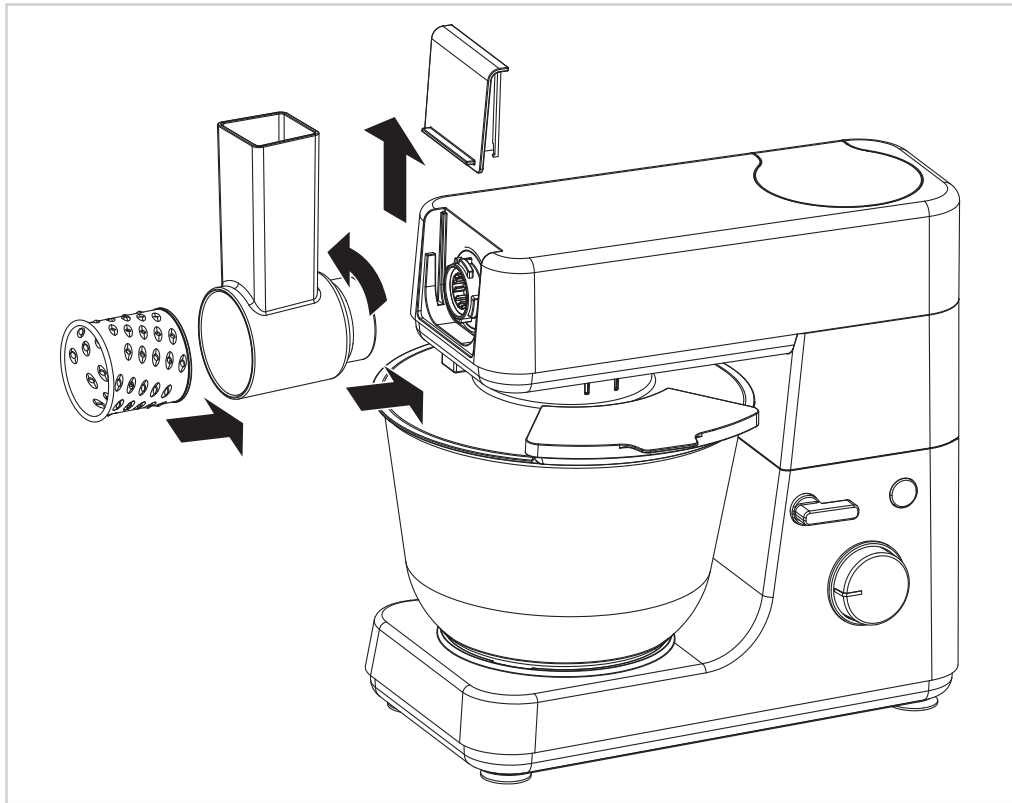
⚠ Do not use the blender and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.

1. Place the mixing jug (3) onto the connection (12) and turn it sturdily. The blender has a safety system. Whenever it has not been placed properly onto the motor housing, the blender will not turn on.
2. Cut solid ingredients into pieces.
3. Fill the mixing jug with the solid ingredients. If there are any, add the liquid ingredients (1L max.)
4. Place the lid (2) onto the mixing jug
5. Place the closing plug (1) onto the lid.
6. Put the plug (16) into the socket.
7. Turn the speed switch (15) onto the desired setting. The longer the blender is in use (180 seconds max.), the finer the ingredients are ground.
8. Turn off the blender (setting 'OFF').
9. Do not remove the jug from the connection until the blades (4) have once again turned completely still.

TIPS

- Whenever the blender is in use, you can add ingredients through the refill opening in the anti-splash lid by removing the closing plug.
- You can use the appliance at the highest speed for a short while by pressing the 'PULSE' button (13). The 'PULSE' function only works as long as you keep the button pressed down.
- Prepare crushed ice by filling the blender jug with ice cubes and repeatedly pressing the 'PULSE' button until desired consistency of the ice is obtained.
- Cut meat and other solid ingredients into small pieces before adding them to the blender jug.
- To prepare tomato juice, cut the tomatoes into four pieces and insert them through the filling opening in the blender jug's lid while the blender is in operation.
- If the blender does not operate at the required speed switch off the appliance ('OFF') and:
 - a. press 'PULSE', or
 - b. stir the ingredients with a spatula, or
 - c. remove some of the ingredients in the blender jug.

OPERATION - Using the grater/cutter



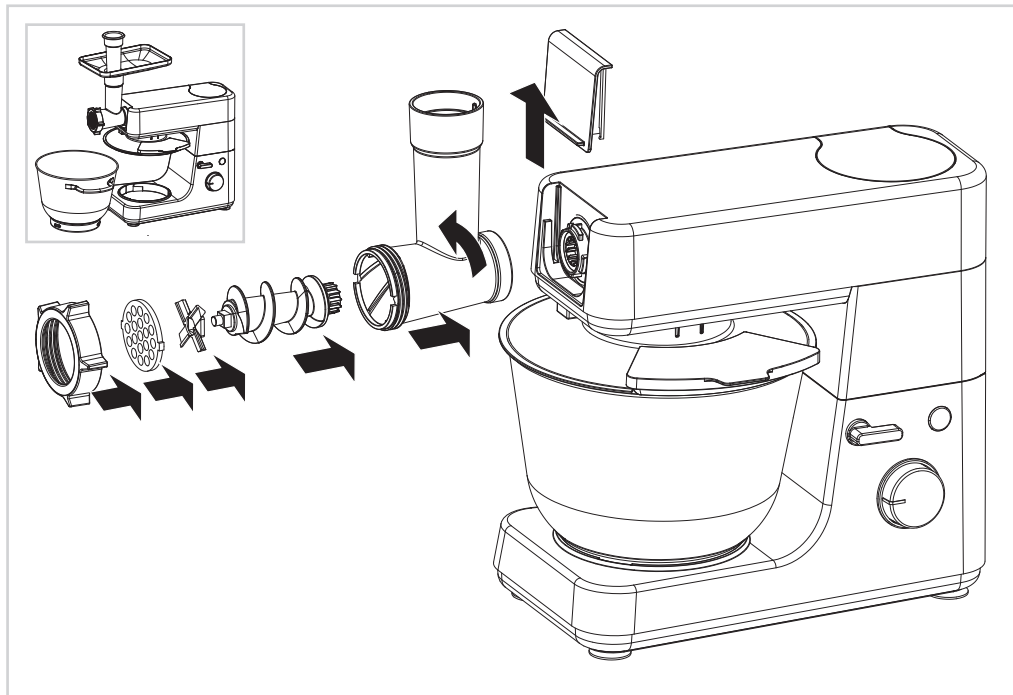
⚠ Do not use the grater/cutter and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.

The grater/cutter (18) has three drums: the fine grater (19), coarse grater (20) and slicer (21).

1. Remove the cover (5) from the mixer head (6).
2. Place the filling funnel (18) of the grater in a 45° angle onto the mixer head connection (7).
3. Turn the filling funnel upwards until it clicks into place.
4. Place the desired drum into round opening of the funnel.
5. Place a bowl, plate or tray underneath the round opening of the filling funnel to catch the foods.
6. Turn the speed switch (15) to the desired setting. The drum will begin to spin.
7. Insert the foods through the filling and into the opening of the funnel and press it with the pusher (17). Do not push it harder than strictly necessary.
8. Switch off the appliance by turning the speed switch onto the 'OFF' position.
9. Remove the funnel by pressing the connection unlocker (8) forward and twisting the funnel clockwise in a 45° angle.

TIPS

- Use only the supplied pusher (17) to push food into the appliance.
- Do not use the appliance consecutively for more than three minutes. Wait a few minutes before switching on the appliance again.

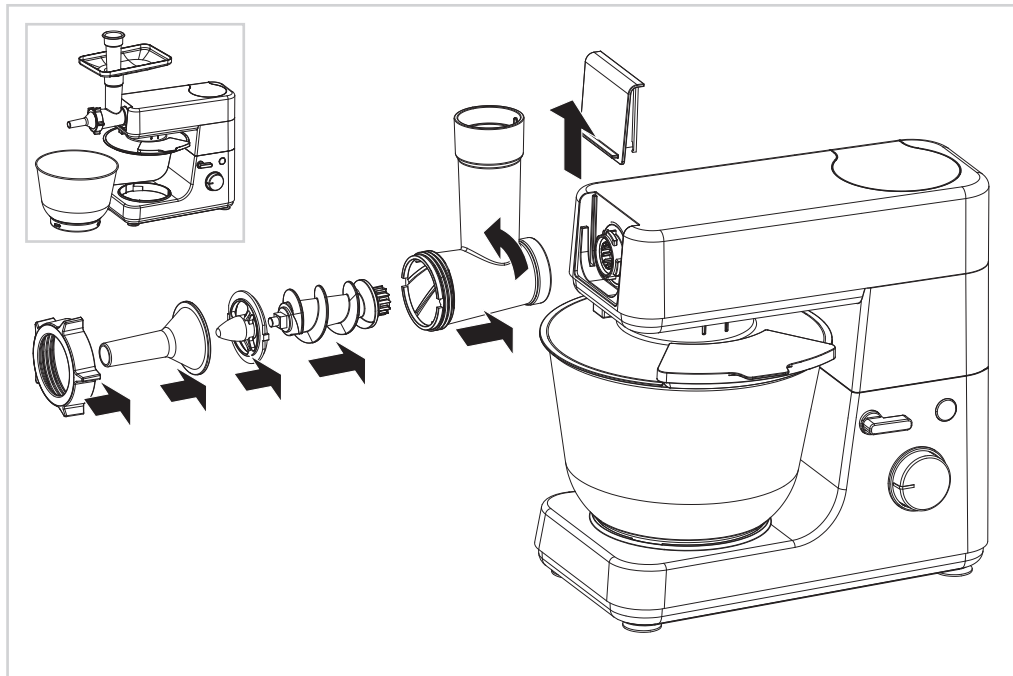
OPERATION - Using the grinder to grind meat


 Do not use the grinder and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.

1. Remove the cover (5) from the mixer head (6).
2. Place the filling funnel (24) of the meat grinder in a 45° angle onto the mixer head connection (7).
3. Turn the filling funnel upwards until it clicks into place.
4. Select the desired grinding disc: fine (27), medium (28) or coarse (29).
5. Assemble the parts of the meat grinder in the appropriate order and as illustrated above.
6. Place a bowl, plate or tray underneath the filling funnel to catch the ground meat.
7. Place the filling tray (23) onto the funnel.
8. Turn the speed switch (15) to the desired setting. The grinding spiral (25) will begin to turn.
9. Insert the meat through the filling and into the opening of the funnel and press it with the pusher (22). Do not push it harder than strictly necessary.
10. Switch off the appliance by turning the speed switch onto the 'OFF' position.
11. Remove the funnel by pressing the connection unlocker (8) forward and twisting the funnel clockwise in a 45° angle.

TIPS

- Use only the supplied pusher (22) to push food into the appliance.
- Cut all foods into pieces that fit into the opening. Meats without bones, tendons and fat are recommended.
- Do not use the appliance consecutively for more than three minutes. Wait a few minutes before switching on the appliance again.

OPERATION - Using the grinder to make sausage


⚠ Do not use the grinder and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.

1. Remove the cover (5) from the mixer head (6).
2. Place the filling funnel (24) of the meat grinder in a 45° angle onto the mixer head connection (7).
3. Turn the filling funnel upwards until it clicks into place.
4. Select the desired grinding disc: fine (27), medium (28) or coarse (29).
5. Assemble the parts of the meat grinder in the appropriate order and as illustrated above.
6. Place a bowl, plate or tray underneath the filling funnel to catch the sausage.
7. Place the filling tray (23) onto the funnel.
8. Place a sausage casing onto the sausage attachment in case you wish to use it.
9. Turn the speed switch (15) to the desired setting. The grinding spiral (25) will begin to turn.
10. Insert the meat through the filling and into the opening of the funnel and press it with the pusher (22). Do not push it harder than strictly necessary.
11. Switch off the appliance by turning the speed switch onto the 'OFF' position.
12. Remove the funnel by pressing the connection unlocker (8) forward and twisting the funnel clockwise in a 45° angle.

TIPS

- Tie off the sausage casing (for instance, by using the clip for a sandwich bag) and twist a knot at the desired length.
- Use only the supplied pusher (22) to push food into the appliance.
- Cut all foods into pieces that fit into the opening. Meats without bones, tendons and fat are recommended.
- Do not use the appliance consecutively for more than three minutes. Wait a few minutes before switching on the appliance again.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the plug from the wall socket.
2. Press the lift button with one hand, and lift the mixerhead with your other hand until the head locks in the raised position.
3. Remove the accessory. The accessories may be washed only in lukewarm water. After washing, rinse the accessories to remove all soap residues, and dry them thoroughly.
4. Remove the mixing bowl. The mixing bowl may be washed only in lukewarm water. After washing, rinse the mixing bowl to remove all soap residues, and dry thoroughly.
5. Clean the housing of the appliance with a damp cloth. After cleaning, dry the housing thoroughly.



- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Do not immerse the appliance in water, or in other liquids.
- Never clean the accessories using a dishwasher.

THE ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: www.bestron.com/service

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- RoHS – Directive 2011/65/EU



R. Neyman
Quality control





Bestron Customer
Service WhatsApp
bestron.com/whatsapp