

Qingdao Hauswirt Electric Co.,LTD.

Website: www.hauswirt.com

E-mail: support@hauswirt.com

Addr: NO.336 Yinhe Road,Xiazhuang Street,
ChengYang District,Qingdao,China

CHEF HM740
GOURMET

The Product Instructions
Version Number: 20201231

CATALOG

English 2-7

Nederlands 8-13

Français 14-19

Deutsch 20-25

Español 26-31

Italiano 32-37

-Know your Hauswirt Kitchen Machine

Congratulations on buying a Hauswirt. With such a wide range of attachments available, it is more than just a mixer. It is a state-of-the-art Kitchen Machine, We hope you will enjoy it.

Safety

1. Read these instructions carefully and retain for future reference.
2. Turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
3. Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
4. Never leave the Kitchen Machine unattended when it is operating.
5. Never let the power unit, cord or plug get wet.
6. Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
7. When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.
8. Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
9. Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
10. Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
11. Never operate the Kitchen Machine with the head in the raised position.
12. Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
13. Misuse of your appliance can result in injury.
14. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
15. Switch on the safety power of 220v-50hz.

Notion

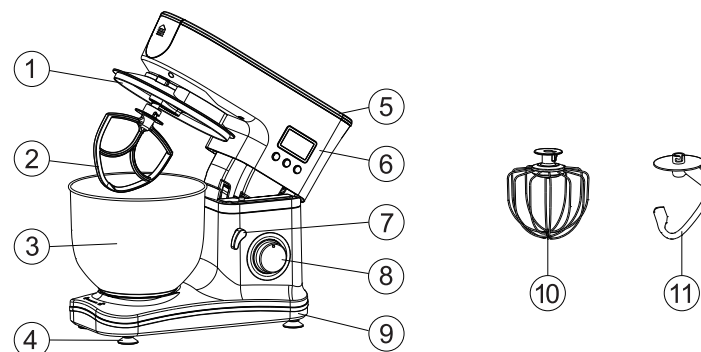
1. Only use the appliance for its intended domestic use. Hauswirt will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
2. Starting the product without setting working time, the product will stop working automatically after working for 10 minutes.
3. The 10-minute limit of single operation time is to ensure that the ration within

the specified range will not be excessively kneaded, stirred or whipped to prevent the waste of ingredients.

Before using for the first time

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the under side of your machine.
- Wash the parts: see 'care and cleaning' section.

OVERVIEW



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------------------|
| ① | Splashguard | ⑦ | Head release lever |
| ② | K-beater | ⑧ | Speed and pulse control |
| ③ | Mixing Bowl | ⑨ | Power unit |
| ④ | suction pad | ⑩ | Mixing Whisk |
| ⑤ | High-speed outlet | ⑪ | Dough hook |
| ⑥ | Liquid crystal display(LCD) | | |

The bowl tools and some of their uses

K-beater

For making cakes, cookies, pastries, frosting, fillings, puffs and mashed potatoes.

Dough Hook

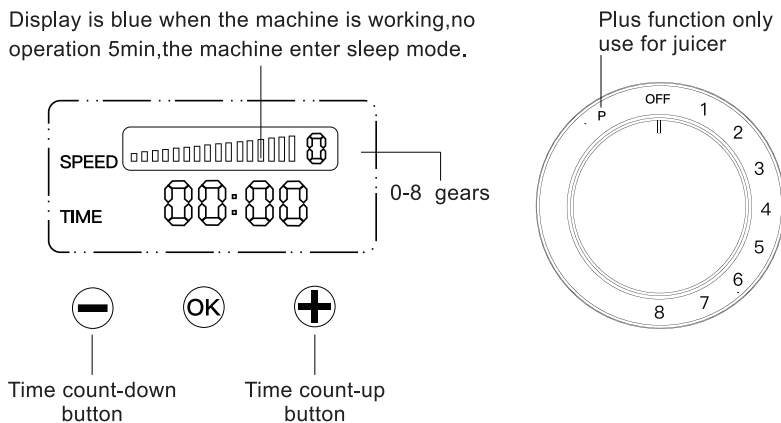
For yeast mixtures only.

Mixing Whisk

For eggs, cream, batters, fat free sponge, meringue, cheesecake, mousse, soufflé. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

Liquid Crystal Display(LCD)

Display is blue when the machine is working, no operation 5min, the machine enter sleep mode.



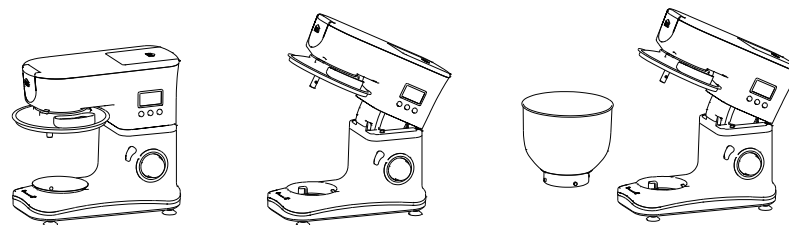
Timing function setting instruction

1. Select the required accessories, install and fix.
2. Plug it in, the LCD will be bright, the product enters standby mode, the time display "00:00" and the speed display "0"
3. Press the button "+" - " " to set the processing time (adjustable range: 0 seconds to 10 minutes), and then press "OK" to finish the step ;
4. Rotate the knob to 1-8, and the product starts to work at the preset time;
5. After reaching the set time, the time will display "00:00" and the buzzer will prompt three warning tones.

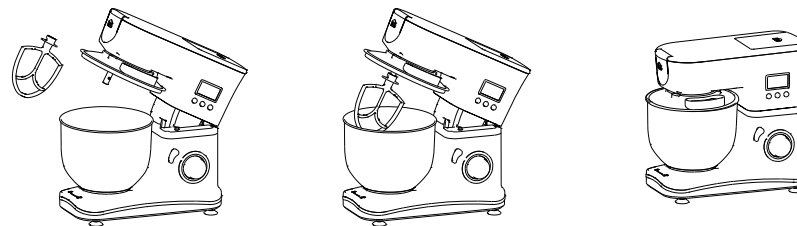
USING THE APPLIANCE

a) Using the kitchen machine

1. Open the upper head using the release button (7).
2. Place the mixing bowl (3) on the device plate and turn the mixing bowl unit in an anti-clockwise direction until it is fixed.



3. Fix the dough hook (11) or the eggs whisk (10) or the mixer blade (2) onto the blade connector and rotate the blade connector clockwise until it engages firmly.



4. Turn the release button (7) and at the same time press the upper head downwards.
5. Insert the power plug into the power socket.
6. Turn the power switch (8) to the OFF position when finished.
7. Lift the upper head up by turning the release button (7) clockwise. Remove the mixing bowl (3) from the device plate.

b) Using the attachment

Attachment	Ingredient	Maximum	Dateline	Gears
Dough hook (Yeast dough)	Flour	800g	5min	1-2
	Salt	8g		
	Yeast	16g		
	Sugar	8g		
	Water	400g		
	Butter	16g		

K-beater (Egg whites)	Flour	100g	3-5min	1-6
	Custer sugar	100g		
	Butter	100g		
	Egg	two		
Whisk (Wipe cream)	Cream(38% lipid)	800ml	2min	5-8
	Protein	twelve	3min	5-8

Care & Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

Power Unit And Outlet Covers

1. Wipe with a damp cloth, then dry.
2. Never use abrasives or immerse in water.

Mixing Bowl & Tool & Splashguard

1. Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
2. Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl.
Use vinegar to remove limescale.
3. Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Troubleshooting guide

Problem	cause	solution
The Kitchen MACHINE stops during operation	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to "O" and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact "customer care" for further advice.

LCD error code

Error code	cause	solution
E03	The cover of high-speed outlet has been removed or the head didn't completely down on the machine.	Installing the cover of high-speed outlet properly or make the head horizontal.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Begrijp uw Hauswirt Keukenmachine

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Hauswirt. Met zo'n breed variaties aan beschikbare hulpstukken, is het meer dan alleen een mixer. Het is een ultramoderne keukenmachine, we hopen dat u ervan zult gaan genieten.

Veiligheid

1. Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
2. Zet de snelheidsregelaar in de 'O' UIT-stand en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen/hulpstukken monteert of verwijderd, na gebruik en voor het reinigen.
3. Houd uw vingers weg van bewegende onderdelen en gemonteerde hulpstukken.
4. Laat de keukenmachine nooit onbeheerd achter terwijl hij in werking is.
5. Laat de voeding, het snoer of de stekker nooit nat worden.
6. Overschrijd nooit de hoeveelheden vermeld in de maximale capaciteitstabel.
7. Wanneer u een hulpstuk gebruikt, lees en volg de veiligheidsinstructies op die bij de bijlage zijn geleverd.
8. In verband met het zware gewicht van de keukenmachine, wees voorzichtig wanneer u het optilt. Zorg ervoor dat de kop correct in de onderste positie is vergrendeld en dat de mengkom, onderdelen, uitlaatdeksels en snoer goed vastzitten voordat u hem optilt.
9. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de mengkom onderdelen na langdurig gebruik, want deze kunnen heet worden.
10. Verplaats of til de mengkop niet op met een hulpstuk, omdat de keukenmachine onstabiel kan worden.
11. Bedien de keukenmachine nooit met de kop omhoog.
12. Gebruik uw keukenmachine niet in de buurt van de rand van een werkoppervlak.
13. Verkeerd gebruik van uw keukenmachine kan leiden tot letsel.
14. Deze keukenmachine mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de keukenmachine en het snoer buiten bereik van kinderen.
15. Schakel de veiligheidsvoorzieningen van 220v-50Hz in.

Waarschuwing

1. Gebruik de keukenmachine alleen waar het bedoeld voor wordt, Hauswirt aan-

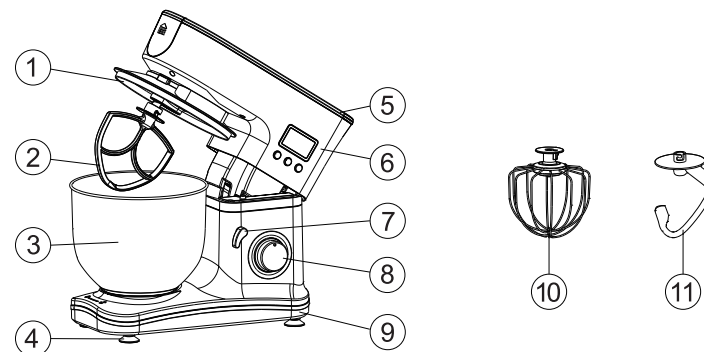
vaardt geen enkele aansprakelijkheid als de keukenmachine is onderworpen aan verkeerd gebruik of het niet naleven van deze instructies.

2. Als u het product start zonder de werktijd in te stellen, stopt de keukenmachine na 10 minuten automatisch met werken.
3. De limiet van 10 minuten voor eenmalige werking is om ervoor te zorgen dat het afgemeten hoeveelheid binnen het gespecificeerde bereik niet overmatig wordt gekneet, geroerd of geklopt wordt, om verspilling van ingrediënten te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

- Zorg ervoor dat uw elektriciteitsvoorziening hetzelfde is als die van de keukenmachine (weergegeven onderkant van uw machine).
- Was de onderdelen: zie "onderhoud en reiniging".

OVERZICHT



- | | |
|--------------------|---------------------|
| ① Spatdeksel | ⑦ Ontgrendelhendel |
| ② Platte menghaak. | ⑧ Snelheidsregelaar |
| ③ Mengkom | ⑨ Voeding |
| ④ Zuignap | ⑩ Draadgaarde |
| ⑤ Motorkop | ⑪ Kneedhaak |
| ⑥ LCD-scherm | |

De mengkom hulpmiddelen en hun toepassingen

Platte menghaak

Voor het maken van cake, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, soezen en aardappelpuree.

Kneedhaak

Alleen voor gistmengsels.

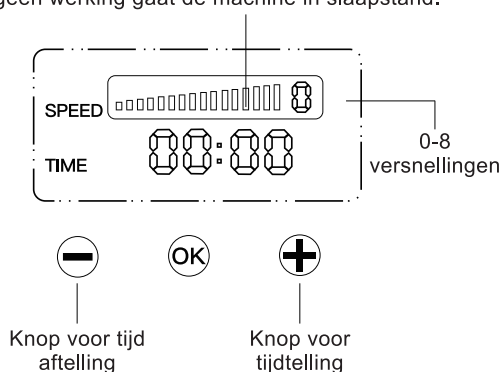
Draadgaarde

Voor eieren, room, beslag, vetvrije spns, meringue cheesecake, mousse, soufflé. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. kloppen van vet en suiker) u kunt de garde beschadigen.

LCD-Scherm

Display is blauw als machine werkt, na 5 minuten geen werking gaat de machine in slaapstand.

Plus-functie alleen gebruiken voor juicer



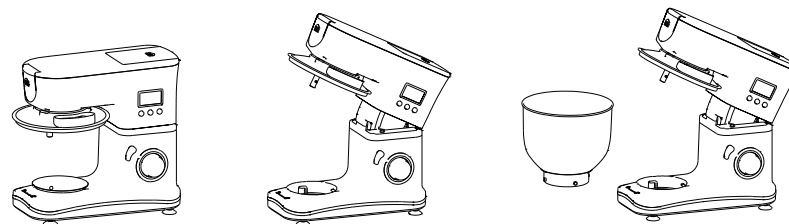
Instructie instellen van tijd functie

1. Selecteer de vereiste accessoires, installeer en vastzetten.
2. Sluit de keukenmachine aan, het LCD-scherm zal helder worden, het product gaat in de standby-modus, de tijdweergave "00:00" en de snelheidsweergave "0".
3. Druk op de "+/-" knop om de verwerkingstijd in te stellen (instelbaar bereik: 0sec tot 10min), druk vervolgens op "OK" om de stap te voltooien.
4. Draai de snelheidsregelaarsknop tussen 1-8, de keukenmachine begint te werken op de vooraf ingestelde tijd.
5. Na het bereiken van de ingestelde tijd, zal de tijd "00:00" weergegeven worden. De zoemer zal dan drie waarschuwingstonen weergeven.

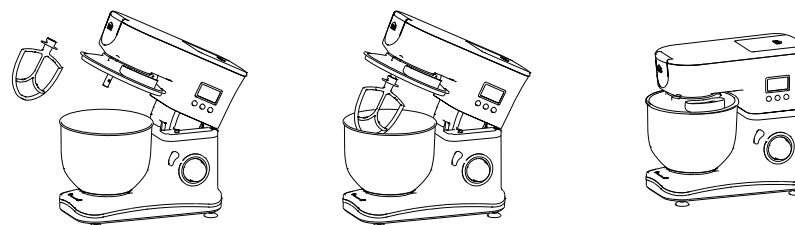
GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

a) Gebruik van de keukenmachine

1. Open de motorkop met de ontgrendelhendel (7).
2. Plaats de mengkom (3) op de keukenmachine plaat en draai de mengkom onderdeel tegen de klok in totdat deze vastzit.



3. Bevestig de kneedhaak (11) of de draadgaarde (10) op de aansluiting en draai de aansluiting met de klok mee totdat deze stevig vastklikt.



4. Draai de ontgrendelhendel (7) in en duw tegelijkertijd de motorkop naar beneden.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Zet de snelheidsschakelaar (8) in de UIT-stand wanneer u klaar bent.
7. Til de bovenste motorkop omhoog door de ontgrendelhendel (7) met de klok mee te draaien. Verwijder de mengkom (3) van de keukenmachine.

b) Gebruik van de hulpmiddelen

Hulpmiddel	Ingrediënt	Maximum	Tijd	Snelheid
Kneedhaak (Gistdeeg)	Bloem	800g	5min	1-2
	Zout	8g		
	Gist	16g		

Kneedhaak (Gistdeeg)	Suiker	8g	5min	1-2
	Water	400g		
	Boter	16g		
menghaak (Eiwit)	Bloem	100g	3-5min	1-6
	Custard suiker	100g		
	Boter	100g		
	Ei	2		
Draadgaarde (Slagroom)	Cream (38% vet)	800ml	2min	5-8
	Proteïne	12	3min	5-8

Onderhoud en reiniging

- Schakel altijd keukenmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat reinigen.

Voeding en stekker behuizing

1. Veeg met een vochtig doekje en droog af.
2. Gebruik nooit schuurmiddelen of dompel het niet onder water.

Mengkom en hulpmiddelen en spatdeksel

1. Met de hand wassen, daarna goed afdrogen of was in de vaatwasser.
2. Gebruik nooit een stalenborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrijstalen mengkom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
3. Weg houden van warmte (kookplaten, ovens, magnetrons).

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De keukenmachine stopt tijdens gebruik	Overbelasting beveiliging of oververhitting systeem geactiveerd. Maximale capaciteit overschreden.	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer op belemmering of overbelasting. Zet de versnellingsregelaar op "O" en start vervolgens opnieuw. Als de machine niet werkt, verwijdert u inhoud van de ingrediënten om de belasting te verminderen en u start

De keukenmachine stopt tijdens gebruik	Overbelasting beveiliging of oververhitting systeem geactiveerd. Maximale capaciteit overschreden.	opnieuw. Als het probleem hiermee nog steeds niet is opgelost, koppelt u het los en laat u het 15 minuten staan. Hierna sluit u het opnieuw aan en selecteer de snelheid. Als de machine niet opnieuw start volgens de bovenstaande procedure, neem dan contact op met "klantenservice" voor verder advies.
--	--	---

LCD foutcode

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E03	De kap van de motorkop is verwijderd of de motorkop is niet volledig naar beneden geplaatst.	Installeer de kap van de motorkop op de juiste manier of duw de motor goed naar beneden.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR EEN JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT OVEREENKOMSTIG MET DE EUROPESE RICHTLIJN OVER AFVAL ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA).

Aan het einde van zijn levensduur mag het product niet als stedelijk afval worden verwijderd. Het moet worden afgevoerd naar een speciaal centrum voor gedifferentieerd afvalinzameling of naar een dealer die deze service verleent. Het apart verwijderen van een huishoudapparaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid als gevolg van onjuiste verwijdering en maakt het mogelijk de samenstellende materialen terug te winnen om aanzienlijke besparingen in energie en hulpbronnen te verkrijgen. Ter herinnering aan de noodzaak om huishoudelijke apparaten afzonderlijk te verwijderen, is het product gemarkeerd met een doorgestreepte vuilnisbak.

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Hauswirt

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Hauswirt . Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Sécurité

1. Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
2. Mettez la commande de vitesse sur la position " O "OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
3. N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
4. Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
5. Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
6. Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
7. Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.
8. Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
9. Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
10. Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
11. Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
12. Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
13. Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

15. Connecter l'alimentation sécurisée 220v-50HZ

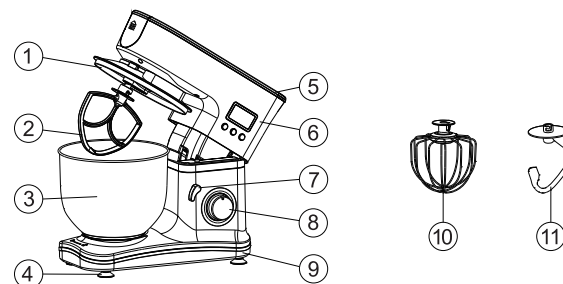
Attention:

1. N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
2. Lorsque le produit est allumé sans régler l'heure, il s'arrête automatiquement après 10 minutes.
3. La limite de temps d'exécution unique de 10 minutes vise à garantir que les ingrédients n'est pas trop mélangée pour éviter le gaspillage.

Usage pour Première fois Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1. Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
2. Lavez les pièces : reportez-vous à la section " entretien et nettoyage ".

Apparence



- | | | | |
|---|------------------------------|---|--|
| ① | couvercle anti-éclaboussures | ⑦ | manette de déblocage de la tête |
| ② | batteur- K | ⑧ | commande pulse et variateur de vitesse |
| ③ | Bol | ⑨ | bloc d'alimentation |
| ④ | ventouse | ⑩ | fouet |
| ⑤ | cache de la sortie rapide | ⑪ | pétrin |
| ⑥ | LCD | | |

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

1. Batteur-K

Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

2. Pétrin

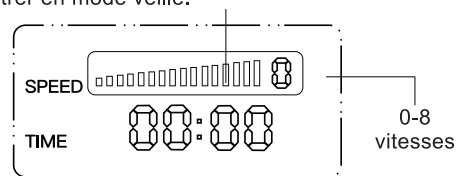
Uniquement pour les mélanges à base de levure.

3. Fouet

Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

Liquid Crystal Display(LCD)

L'affichage est bleu lorsque la machine est en marche, Pas d'opération pendant cinq minutes. Entrer en mode veille.



Réduire le temps Augmenter le temps

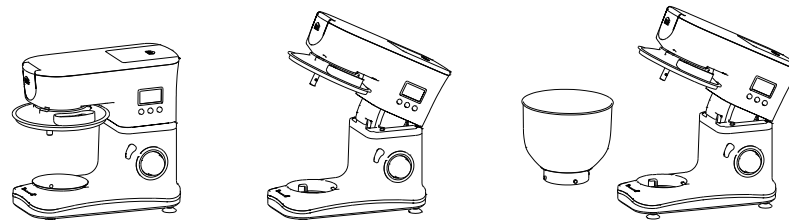
Description de la fonction de chronométrage

- Sélectionnez les accessoires requis et installez-les.
- Branchez le cordon d'alimentation, l'écran LCD s'allume, le produit passe en mode veille et l'affichage de l'heure «00:00» l'affichage de vitesses: «0»;
- Appuyez sur les boutons “+” / “-” pour définir le temps de traitement (la plage de réglage est comprise entre 0 secondes et 10 minutes), puis appuyez sur le bouton “(OK) Confirmer” pour terminer le réglage de l'heure.
- Le bouton tourne de 1 à 8 et le produit commence à fonctionner selon le temps prédéfini.
- Lorsque l'heure est atteinte, l'heure affichée «00:00» et le vibreur sonore ont été émis.

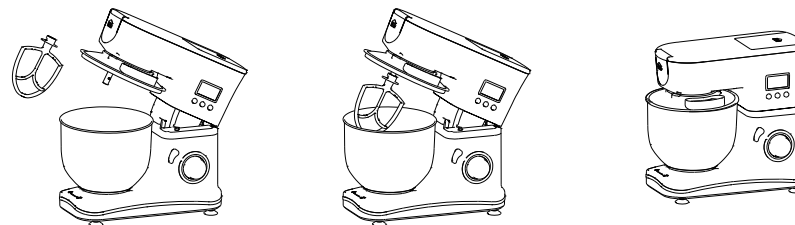
Les ustensiles du bol et certaines de leur Utilisation

a) Utilisation de votre robot pâtissier

- Poussez le bouton d'élévation du bloc moteur (7).
- Insérez le bol (3) à l'emplacement prévu à cet effet. Faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à l'emboîter correctement.



- Appuyez sur le bouton d'élévation du bloc moteur (7) et mettez l'ustensile requis (2), (10) ou (11) en l'emboîtant dans l'axe d'entraînement.



- Appuyez sur le bouton d'élévation du bloc moteur (7) et abaissez complètement le bloc moteur.
- Après utilisation, fermez le bouton (8) quand il a fini.
- Branchez votre appareil.
- Poussez le bouton d'élévation du bloc moteur (7). Afin de déboîter le bol (3), faites le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

b) Usage pour l'accessoires.

Accessoires	Matière alimentaire	Capacités maximales	Temp	Vitesses
Pétrin (Pâte à levure)	Quantité de farine	1000g	5min	1-2
	Le sel	8g		
	La levure	16g		
	Le sucre	8g		

Pétrin (Pâte à levure)	De l'eau	400g	5min	1-2
	Le beurre	16g		
	Quantité de farine	100g		
Batteur-K (blanc en neige)	Le sucre	100g	3-5min	1-6
	Le beurre	100g		
	L'oeuf	deux		
Fouet (pour la crème)	La crème	1500mL	2min	5-8
	Blanc d'oeuf	Douze	3min	5-8

Entretien et nettoyage

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

Bloc d'alimentation et caches dessorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

Bol, Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot s'arrête en cours de Fonctionnement.	La protection anti-surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur "O" et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au

Le robot s'arrête en cours de Fonctionnement.	La protection anti-surchauffe ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée	repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service "après-vente" pour plus de conseils.
---	--	--

LCD code d'erreur

Code d'erreur	Cause	Solution
E03	Le cache de la sortie rapide est enlevé(5)/ la tête du robot est levée; L'écran LCD clignote	Installer le cache de la sortie rapide(5)/Abaissez la tête du robot en position horizontale

Protection de l'environnement



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Kennen Sie Ihre Hauswirt Küchenmaschine

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Hauswirts. Mit einer solch breiten Palette an Zubehörteilen ist es mehr als nur ein Mixer. Es ist eine hochmoderne Küchenmaschine. Wir hoffen, Sie werden es genießen.

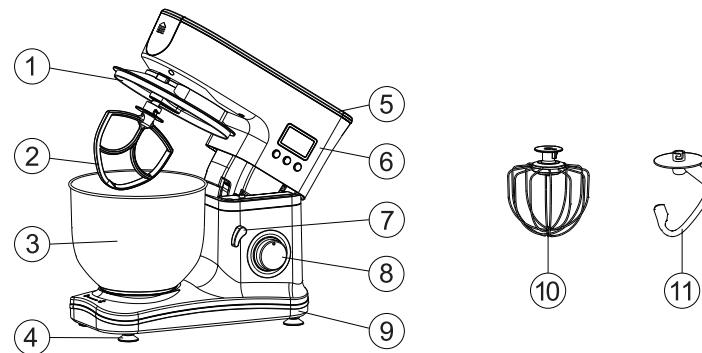
Sicherheit

1. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Position "0" (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge/Zubehörteile anbringen oder entfernen, nachdem Sie sie verwendet haben und bevor Sie sie reinigen.
3. Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fern.
4. Lassen Sie die Küchenmaschine niemals unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.
5. Lassen Sie das Netzteil, das Kabel oder den Stecker niemals nass werden.
6. Überschreiten Sie niemals die in der Tabelle für die maximale Kapazität angegebenen Mengen.
7. Wenn Sie einen Aufsatz verwenden, lesen und befolgen Sie die mitgelieferten Sicherheitshinweise.
8. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät anheben, da es schwer ist. Stellen Sie sicher, dass der Kopf richtig in der unteren Position eingerastet ist und dass die Schüssel, die Werkzeuge, die Auslassabdeckungen und die Schnur sicher sind, bevor Sie sie anheben.
9. Vorsicht beim Entfernen von Schüsselwerkzeugen nach längerem Gebrauch, da diese heiß werden können.
10. Bewegen oder heben Sie den Mischerkopf nicht mit einem angebrachten Aufsatz, da die Küchenmaschine instabil werden könnte.
11. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit angehobenem Kopf.
12. Betreiben Sie Ihr Gerät nicht in der Nähe einer Arbeitsfläche.
13. Der Missbrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
14. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
15. Schalten Sie die Sicherheitsspannung von 220V-50Hz ein.

Achtung

1. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Der Hauswirt übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder diese Anweisungen nicht befolgt werden.
2. Wenn Sie das Produkt starten, ohne die Arbeitszeit einzustellen, stoppt das Produkt automatisch nach 10 Minuten.
3. Die 10 - minütige Beschränkung der einzelnen Betriebszeit soll sicherstellen, dass die Ration innerhalb des angegebenen Bereichs nicht übermäßig geknetet, gerührt oder geschlagen wird, um die Verschwendung von Zutaten zu verhindern.
Vor dem ersten Gebrauch.

ÜBERBLICK



- | | |
|--------------------------------|---|
| ① Spritzschutz | ⑦ Kopfentriegelungshebel |
| ② K-Schläger | ⑧ Geschwindigkeits- und Impulssteuerung |
| ③ Rührschüssel | ⑨ Netzteil |
| ④ Sauggreifer | ⑩ Schneebesensmischer |
| ⑤ Schnelle Steckdose | ⑪ Teighaken |
| ⑥ Flüssigkristallanzeige (LCD) | |

Die Schlüsselwerkzeuge und einige ihrer Verwendungen

K-Schläger

Für die Zubereitung von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Puffs und Kartoffelpüree.

Teighaken

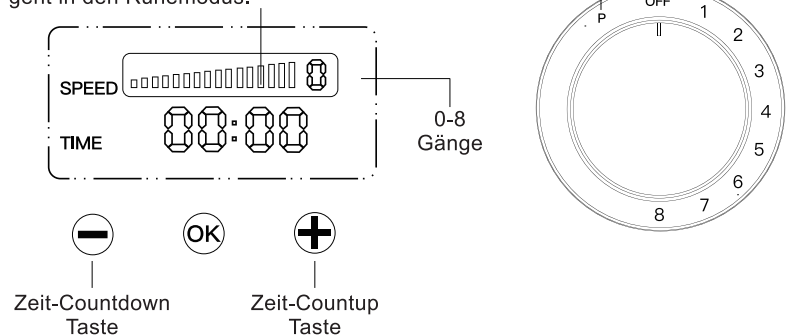
Nur für Hefemischungen.

Schneebesen mischen

Für Eier, Rahm, Teig, fettfreien Schwamm, Baiser, Käsekuchen, Mousse, Souffle. Verwenden Sie den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. Aufrahmen von Fett und Zucker) - Sie könnten ihn beschädigen.

Liquid Crystal Display(LCD)

Anzeige ist blau, wenn die Maschine arbeitet, keine Bedienung 5 Minuten, die Maschine geht in den Ruhemodus.



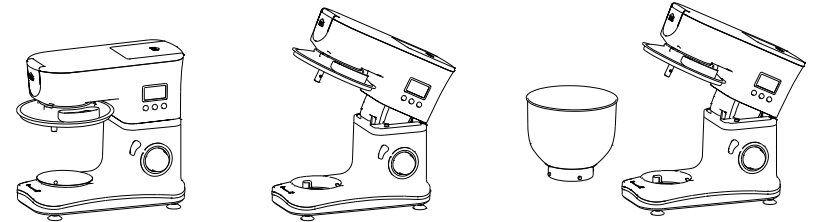
Anleitung zum Einstellen der Zeitfunktion

1. Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus, installieren und reparieren Sie es.
2. Stecken Sie es ein, das LCD wird hell, das Produkt wechselt in den Stand by-Modus, die Zeitanzeige "00:00" und die Geschwindigkeitsanzeige "0".
3. Drücken Sie die Taste "+" / "-", um die Verarbeitungszeit einzustellen (einstellbarer Bereich: 0 Sekunden bis 10 Minuten), und drücken Sie dann "OK", um den Schritt zu beenden.
4. Drehen Sie den Knopf auf 1-8, und das Produkt beginnt zur voreingestellten Zeit zu arbeiten.
5. Nach Erreichen der eingestellten Zeit zeigt die Zeit "00:00" an und der Summer gibt drei Warntöne aus.

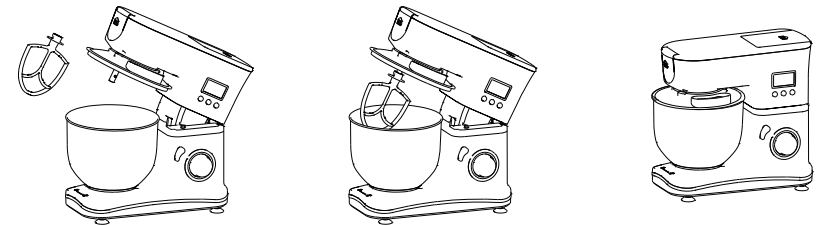
BENUTZUNG DES GERÄTS

a) Wie benutzt man die Küchenmaschine

1. Öffnen Sie den oberen Kopf mit dem Auslöseknopf (7).
2. Stellen Sie die Rührschüssel auf (3) auf der Geräteplatte und drehen Sie die Rührschüsseinheit gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.



3. Befestigen Sie den Teighaken (11) oder die Eier schlagen (10) oder die Mischerschaukel (2) Setzen Sie auf den Klingenstecker auf und drehen den Klingenstecker im Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet.



4. Drehen Sie den Entriegelungsknopf (7) und drücken Sie gleichzeitig den oberen Kopf nach unten.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Stellen Sie den Netzschalter (8) auf OFF, wenn Sie fertig sind.
7. Heben Sie den oberen Kopf an, indem Sie den Entriegelungsknopf im Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie die Rührschüssel (3) von der Geräteplatte.

b) Verwendung der Befestigung

Befestigungen	Bestandteile	Maximum	Dateline	Getrieben
Teighaken (Hefeteig)	Mehl	800g	5min	1-2
	Salz	8g		
	Hefe	16g		

Teighaken (Hefeteig)	Zucker	8g	5min	1-2
	Wasser	400g		
	Butter	16g		
	Mehl	100g		
K-Schläger (Eiweiß)	Puderzucker	100g	3-5min	1-6
	Butter	100g		
	Eier	zwei		
Schneebeesen (Schlagsahne)	Sahne (38% Lipid)	800ml	2min	5-8
	Protein	zwölf	3min	5-8

Pflege & Reinigung

- Schalten Sie vor Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Netzteil- und Steckdosenabdeckungen

1. Wischen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es.
2. Verwenden Sie Niemals Scheuermittel oder tauchen nicht in Wasser ein.

Rührschüssel & Werkzeug & Spritzschutz

1. Mit Hand waschen, dann gründlich abtrocknen oder in der Spülmaschine waschen.
2. Reinigen Sie Ihre Edelstahlschüssel niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder einem Bleichmittel. Entfernen Sie Kalk mit Essig.
3. Vor Hitze schützen (Herdplatten, Backöfen, Mikrowellen).

Anleitung zur Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs	Überlastschutz oder Überhitzungsschutz aktiviert. Maximale Kapazität überschritten.	Ziehen Sie Stecker ab und prüfen Sie auf Verstopfung oder Überlastung. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und starten Sie ihn neu. Wenn die Maschine nicht funktioniert, entfernen Sie einige Zutaten, um die Beladung zu verringern, und starten Sie die Maschine neu.

Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs	Überlastschutz oder Überhitzungsschutz aktiviert. Maximale Kapazität überschritten.	Wenn das Problem dadurch immer noch nicht behoben wird, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn 15 Minuten lang stehen. Stecken Sie den Stecker ein und wählen Sie die Geschwindigkeit erneut. Wenn die Maschine nach dem oben beschriebenen Verfahren nicht neu startet, wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.
--	---	--

LCD Fehlercode

Fehlercode	Ursache	Lösung
E03	Die Abdeckung des Hochgeschwindigkeitsauslasses wurde entfernt oder der Kopf ist nicht vollständig auf die Maschine gefallen.	Installieren Sie die Abdeckung der Hochgeschwindigkeitssteckdose richtig oder stellen Sie den Kopf horizontal.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE RICHTIGE ENTSORGUNG DES ARZNEIMITTELS GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE ZU ABFÄLLEN VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTE(WEEE)

Das Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht als Siedlungsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer speziellen kommunalen Sammelstelle für Sonderabfälle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Dienstleistung erbringt. Durch die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts werden mögliche nachteilige Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden, die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung ergeben, und die Rückgewinnung der Inhaltsstoffe ermöglicht eine erhebliche Einsparung von Energie und Ressourcen. Zur Erinnerung an die Notwendigkeit, Haushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einem durchgestrichenen Mülleimer auf Rädern gekennzeichnet.

Conoce su Hauswirt Máquina de Cocina

Felicidades por comprar una Hauswirt. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, es más que un simple mezclador. Es una máquina de cocina de última generación. Esperamos que la disfrute.

La seguridad

1. Lea estas instrucciones detenidamente y consérvelas para futuras referencias.
2. Gire el control de velocidad a la posición "O" APAGADO y desenchúfelo antes de colocar o quitar herramientas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
3. Mantenga los dedos alejados de las partes móviles y los accesorios instalados.
4. Nunca deje la máquina de la cocina desatendida cuando está funcionando.
5. Nunca deje que la unidad de alimentación, el cable o el enchufe se mojen.
6. Nunca exceda las cantidades indicadas en la tabla de capacidad máxima.
7. Cuando utilice un accesorio, lea y siga las instrucciones de seguridad que se proporcionan con él.
8. Tenga cuidado al levantar este aparato, ya que es pesado. Asegúrese de que la cabeza esté correctamente asegurada en la posición hacia abajo y que el tazón, las herramientas, las tapas de salida y el cable estén seguros antes de levantarlo.
9. Tenga cuidado al retirar las herramientas del tazón después de un uso prolongado, ya que pueden calentarse.
10. No mueva ni levante la cabeza del mezclador con un accesorio instalado, ya que la máquina de cocina podría volverse inestable.
11. Nunca opere la máquina de cocina con cabeza en la posición elevada.
12. No opere el producto cerca del borde de una superficie de trabajo.
13. El mal uso del producto puede provocar lesiones.
14. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
15. Encienda la potencia de seguridad de 220v-50hz.

Nota:

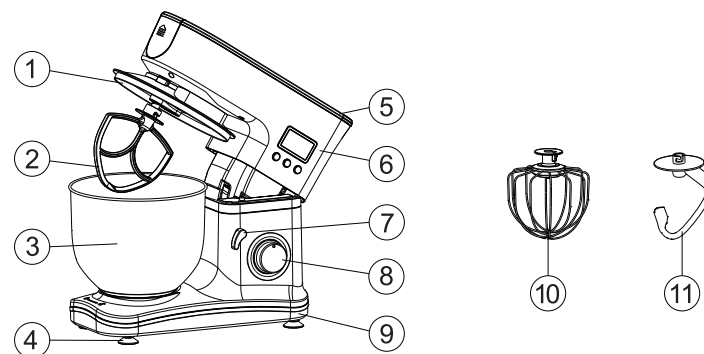
1. Solo use el aparato para su uso doméstico previsto. Hauswirt no cargará ninguna responsabilidad debido al uso inadecuado o incumplimiento de estas instrucciones.

2. Al iniciar el producto sin configurar el tiempo de trabajo, el producto dejará de funcionar automáticamente después de 10 minutos.
3. El límite de 10 minutos del tiempo de operación individual es para asegurar que la ración dentro del rango especificado no se amasará, removerá o batirá en exceso para evitar el desperdicio de ingredientes.

Antes de usar por primera vez

- Asegúrese de que su suministro de electricidad sea el mismo que se muestra en la parte inferior de su máquina.
- Limpieza de las piezas: consulte la sección "mantenimiento y limpieza".

VISIÓN GENERAL



- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| ① Protector contra salpicaduras | ⑦ Palanca de liberación de la cabeza |
| ② K-batidora | ⑧ Control de velocidad y pulso |
| ③ Tazón de mezcla | ⑨ Unidad de potencia |
| ④ Ventosa | ⑩ Batidora |
| ⑤ Salida de alta velocidad | ⑪ Gancho de pasta |
| ⑥ Pantalla de cristal líquido(LCD) | |

Las herramientas de tazón y algunos de sus usos

K-batidora

Para hacer pasteles, galletas, pasteles, glaseados, rellenos, hojaldres y puré de papas.

Gancho de la pasta

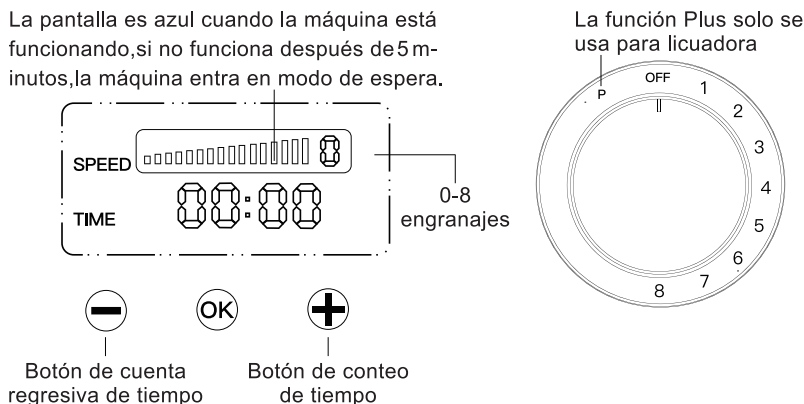
Solo para mezclas de levadura.

Batidora

Para huevos, nata, rebozados, esponjas sin grasa, merengue, tarta de queso, mousse, soufflé. No use la batidora para mezclas pesadas (p. Ej., Crema de grasa y azúcar), podría dañarlo.

Pantalla de cristal líquido (LCD)

La pantalla es azul cuando la máquina está funcionando, si no funciona después de 5 minutos, la máquina entra en modo de espera.



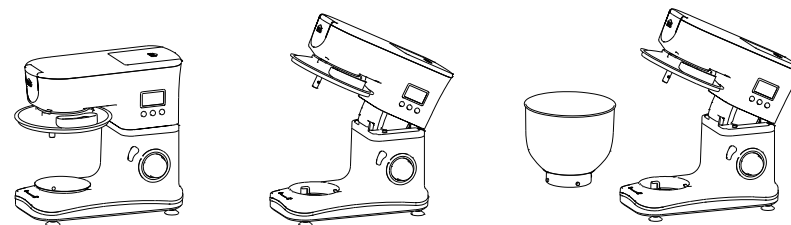
Instrucciones de ajuste de la función de temporización

1. Seleccione los accesorios necesarios, instálelos y corríjalos.
2. Conéctelo, la pantalla LCD se iluminará, el producto entrará en modo de espera, la pantalla de hora "00:00" y la pantalla de velocidad "0".
3. Presione el botón "+" / "-" para configurar el tiempo de procesamiento (rango ajustable: 0 segundos a 10 minutos), y luego presione "OK" para finalizar el paso.
4. Gire la perilla del 1 al 8 y comenzará a funcionar a la hora programada.
5. Después de alcanzar la hora establecida, la hora mostrará "00:00" y el timbre emitirá tres tonos de advertencia.

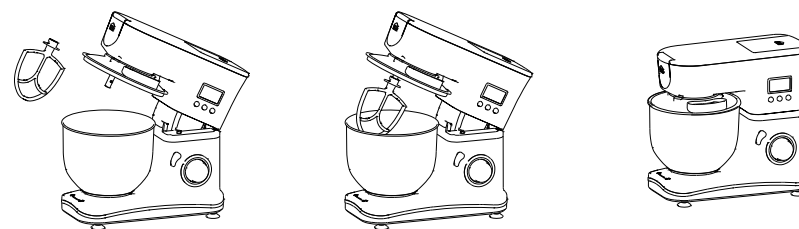
USO DEL APARATO

a) Usando la máquina de cocina

1. Abra la cabeza superior con el botón de liberación (7).
2. Coloque el tazón para mezclar (3) en la placa del dispositivo y gire la unidad del tazón para mezclar en sentido antihorario hasta que quede fija.



3. Fije el gancho de masa(11) o el batidor de huevos(10) o la cuchilla mezcladora (2) en el conector de la cuchilla y gire el conector de la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje firmemente.



4. Gire el botón de liberación(7) y, al mismo tiempo, presione la cabeza superior hacia abajo.
5. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
6. Gire el interruptor de encendido (8) a la posición APAGADO cuando termine.
7. Levante la cabeza superior hacia arriba girando el botón de liberación (7) en sentido horario. Retire el tazón para mezclar (3) de la placa del dispositivo.

b) Usando el archivo adjunto

Adjunto archivo	Ingrediente	Máximo	Fecha	Engranajes
Gancho de la pasta(Masa de levadura)	Harina	800g	5min	1-2
	sal	8g		
	Levadura	16g		
	Azúcar	8g		
	Agua	400g		
	Mantequilla	16g		

K-batidor (Claras de huevo)	Harina	100g	3-5min	1-6
	Azúcar glas	100g		
	Mantequilla	100g		
	Huevo	two		
Batidor (Crema batida)	Crema(38% de lípidos)	800ml	2min	5-8
	Proteína	doce	3min	5-8

Cuidado & Limpieza

- Siempre apague y desenchufe antes de limpiar.

Unidad de alimentación y tapas de salida

1. Limpie con un paño húmedo, luego seque.
2. Nunca use abrasivos ni lo sumerja en agua.

Tazón de mezcla & Herramienta & Protector contra salpicaduras

1. Lave a mano, luego seque bien o lave en el lavavajillas.
2. Nunca use un cepillo de alambre, lana de acero o lejía para limpiar su recipiente de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar la cal.
3. Mantenga alejado del calor (cocinas, hornos, microondas).

Guía para resolver problemas

Problema	porque	solución
La máquina de la cocina se detiene durante el funcionamiento.	Protección contra sobrecarga o sistema de sobrecalentamiento activado. Capacidad máxima excedida.	Desenchufe y revise si hay obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad a "O" y luego reinicie. Si la máquina no funciona, retire algunos de los ingredientes para reducir la carga y reinicie. Si esto aún no resuelve el problema, desenchúfelo y déjelo reposar durante 15 minutos. Enchufe y vuelva a seleccionar la velocidad. Si la máquina no se reinicia siguiendo el procedimiento anterior, comuníquese con "atención al cliente" para obtener más consejos.

Código de error de LCD

Código de error	porque	solución
E03	Se retiró la tapa de la salida de alta velocidad o la cabeza no cayó completamente sobre la máquina.	Instale la tapa del tomacorriente de alta velocidad correctamente o hacer que la cabeza quede horizontal.

MEDIO AMBIENTE ELIMINACIÓN



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA EUROPEA EN RESIDUOS EQUIPOS ELECTRICOS Y ELECTRONICOS (WEEE)

Al final de su vida laboral, el producto no debe desecharse como basura urbana. Debe llevarse a un centro de recolección de residuos diferenciado de la autoridad local especial o a un distribuidor que brinde este servicio. La eliminación de un electrodoméstico por separado evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de la eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales constituyentes para obtener ahorros significativos en energía y recursos. Como recordatorio de la necesidad de deshacerse de los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con un cubo de basura con ruedas tachado.

Conosci la tua macchina da cucina Hauswirt

Grazie per aver acquistato un prodotto Hauswirt. Con una gamma così ampia di accessori disponibili, non è solamente un semplice mixer. È una macchina da cucina all'avanguardia, speriamo che ti piaccia.

Sicurezza

1. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per riferimento futuro.
2. Ruotare il controllo della velocità su "O" in posizione OFF e scollegare la spina dalla presa di corrente prima di montare o rimuovere strumenti / accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
3. Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e dagli accessori montati.
4. Non lasciare mai la macchina da cucina incustodita quando è in funzione.
5. Non lasciare mai bagnato l'alimentatore, il cavo o la spina.
6. Non superare mai le quantità indicate nella tabella della capacità massima.
7. Quando si utilizza un allegato o accessorio, si prega di leggere e seguire le istruzioni di sicurezza.
8. Fare attenzione quando si solleva questo apparecchio poiché è pesante. Assicurarsi la testa è correttamente agganciata in posizione abbassata e che la mix ciotola, utensili, i coperchi di uscita e il cavo siano fissati prima di sollevarlo.
9. Fare attenzione quando si rimuovono gli strumenti della mix ciotola dopo un uso prolungato poiché potrebbero surriscaldarsi.
10. Non spostare o sollevare la testa del miscelatore con un accessorio montato poiché la macchina da cucina potrebbe diventare instabile.
11. Non utilizzare mai la macchina da cucina con la testa in posizione sollevata.
12. Non utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di una superficie di lavoro.
13. L'uso improprio dell'apparecchio potrebbe provocare lesioni.
14. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
15. Attivare l'alimentazione di sicurezza di 220v-50hz.

Nozione

1. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico previsto. Hauswirt non si assume alcuna responsabilità in caso di uso improprio o mancato rispetto delle presenti istruzioni.
2. Avviando il prodotto senza impostare l'orario di lavoro, il prodotto smetterà di

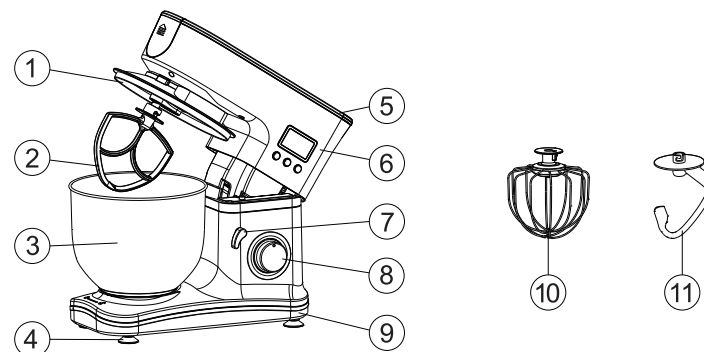
funzionare automaticamente dopo 10 minuti di lavoro.

3. Il limite di 10 minuti del tempo di singola operazione è in modo da garantire che la razione entro l'intervallo specificato non venga eccessivamente impastata o mescolata per evitare lo spreco di ingredienti.

Prima di utilizzarlo per la prima volta

- Accertarsi che sia elettrica sia la stessa mostrata sul lato inferiore della macchina.
- Lavare le parti: secondo la sezione "Cura e pulizia".

PANORAMICA



- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------|
| ① | paraschizzi | ⑦ | Leva di rilascio della testa |
| ② | Frusta-K | ⑧ | Controllo velocità e impulso |
| ③ | Ciotola di miscelazione | ⑨ | Unità di potenza |
| ④ | ventosa | ⑩ | Frusta miscelatura |
| ⑤ | Uscita ad alta velocità | ⑪ | Gancio per impastare |
| ⑥ | Display a cristalli liquidi (LCD) | | |

Le funzioni degli strumenti e la ciotola

Frusta-K

Per preparare torte, biscotti, pasticcini, glassa, ripieni, sfogliatine e purè di patate.

Gancio per impastare

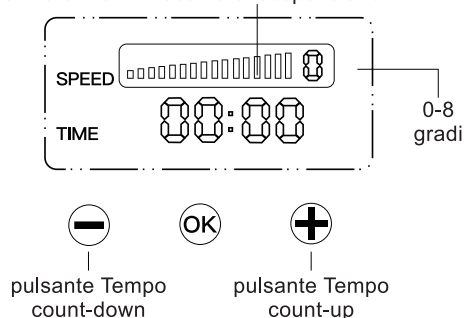
Solo per miscele di lieviti.

Frusta miscelatura

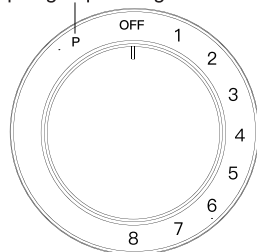
Per uova, panna, pastelle, spugne senza grassi, meringa, cheesecake, mousse, soufflé. Non usare la frusta per miscele pesanti (ad es. Scrematura di grassi e zucchero): potresti danneggiarlo.

Display a cristalli liquidi (LCD)

Quando la macchina funziona il display è blu, nessuna operazione 5 minuti, la macchina entra in modalità di sospensione.



La funzione Plus viene utilizzata solo per gli spremiagrumi.



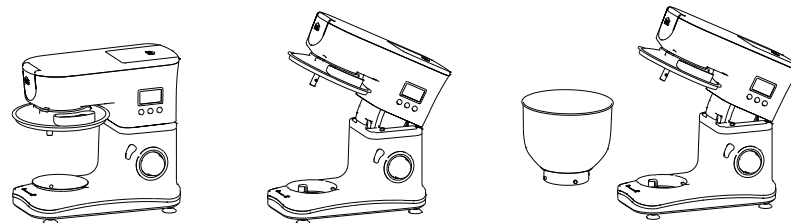
Istruzioni per l'impostazione della funzione di temporizzazione

1. Selezionare gli accessori richiesti, installare e correggere.
2. Collegare l'alimentazione elettrica, il display LCD sarà luminoso, il prodotto entrerà in modalità "standby", il display del tempo "00:00" e il display della velocità "0".
3. Premere il pulsante "+" / "-" per impostare il tempo di elaborazione (intervallo regolabile: da 0 secondi a 10 minuti), quindi premere "OK" per completare il passaggio.
4. Ruotare la manopola su 1-8 e il prodotto inizia a funzionare all'ora prestabilita.
5. Dopo aver raggiunto l'ora impostata, l'ora visualizzerà "00:00" e il cicalino richiederà tre toni di avviso.

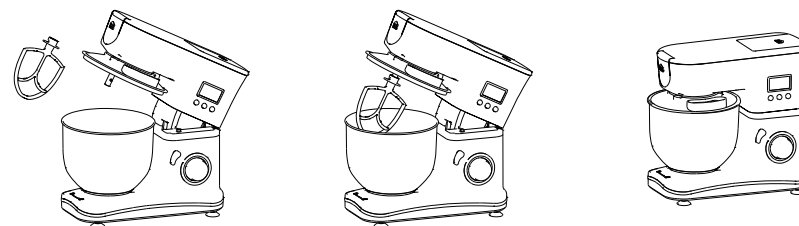
USO Attrezzature

a) USO DELL'APPARECCHIO

1. Aprire la parte superiore della testa usando la leva di rilascio (7).
2. Collocare la ciotola di miscelazione (3) sulla piastra del dispositivo e ruotare l'unità del boccale in senso antiorario fino a quando viene fissato.



3. Fissare il gancio per impastare (11) o la frusta miscelatura (10) o la frusta-K(2) sul connettore della lama e ruotare il connettore della lama in senso orario fino a quando si innesta saldamente.



4. Ruotare la leva di rilascio (7) e allo stesso tempo premere la testa superiore verso il basso.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Dopo il lavoro, ruotare il controllo (8) in posizione OFF.
7. Sollevare la parte superiore della testa ruotando la Leva di rilascio della testa (7) in senso orario. Rimuovere la ciotola di miscelazione (3) dalla piastra del dispositivo.

b) Utilizzando i accessori

Accessorio	Ingrediente	Max	Tempo	Attrezzi
Gancio per impastare (Pasta lievitata)	Farina	800g	5min	1-2
	Sale	8g		
	Lievito	16g		
	Zucchero	8g		
	Acqua	400g		
	Burro	16g		

K-Frusta (gli albumi)	Farina	100g	3-5min	1-6
	Zucchero semolato	100g		
	Burro	100g		
	Uovo	2		
Frusta (penna montata)	Crema(38% lipidi)	800ml	2min	5-8
	Proteina	12	3min	5-8

Cura & Pulizia

• Spegner e scollegare l'alimentazione elettrica sempre prima di pulizia.

Per pulire l'unità di alimentazione e coperchi

1. Pulire con un panno umido, quindi asciugarsi all'aria.
2. Non usare mai gli oggetti abrasivi o immergerli in acqua.

Ciotola di miscelazione e strumento e protezione antispazzatura

1. Lavarli a mano, quindi asciugarsi all'aria o lavarli in lavastoviglie.
2. Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Usa l'aceto per rimuovere il calcare.
3. Tenerli lontano da fonti di calore (piani cottura, forni, microonde).

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	causa	soluzione
La macchina si arresta durante il funzionamento	La protezione da sovraccarico o surriscaldamento è attivata. O la capacità massima è superata.	Scollegare e verificare la presenza di ostruzioni o sovraccarichi. Ruotare il controllo della velocità su "O", quindi riavviare. Se la macchina non funziona, rimuovere alcuni degli ingredienti per ridurre il carico e riavviare. Se il problema persiste, scollegare e lasciare riposare per 15 minuti. Collegare e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia seguendo la procedura sopra descritta, contattare "assistenza clienti" per ulteriori consigli.

Codice LCD dei errori

Codice	causa	soluzione
E03	Il coperchio dell'uscita ad alta velocità è stato rimosso o la testa non è completamente caduta sulla macchina.	Installare correttamente il coperchio dell'uscita ad alta velocità o rendere la testa orizzontale.

AMBIENTE AMICHEVOLE SMALTIMENTO



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LO SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO SECONDO LA DIRETTIVA EUROPEA

SUGLI APPARECCHI ELETTRONICI ED ELETTRONICI DEI RIFIUTI (RAEE)

Alla fine della vita lavorativa, il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto urbano.

Deve essere portato a un centro di raccolta differenziata delle autorità locali o a un rivenditore che fornisce questo servizio. Lo smaltimento di un elettrodomestico separatamente evita possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inappropriato e consente di recuperare i materiali costituenti per ottenere risparmi significativi di energia e risorse. Come promemoria della necessità di smaltire separatamente gli elettrodomestici, il prodotto è contrassegnato da un bidone della spazzatura barrato da una croce.