

KITCHENCOOK

EXPERT XL / EXPERT XL CH

MANUEL D'UTILISATION ROBOT PÉTRIN AVEC BLENDER SÉCURISÉ ET ACCESSOIRES EN TEFLON

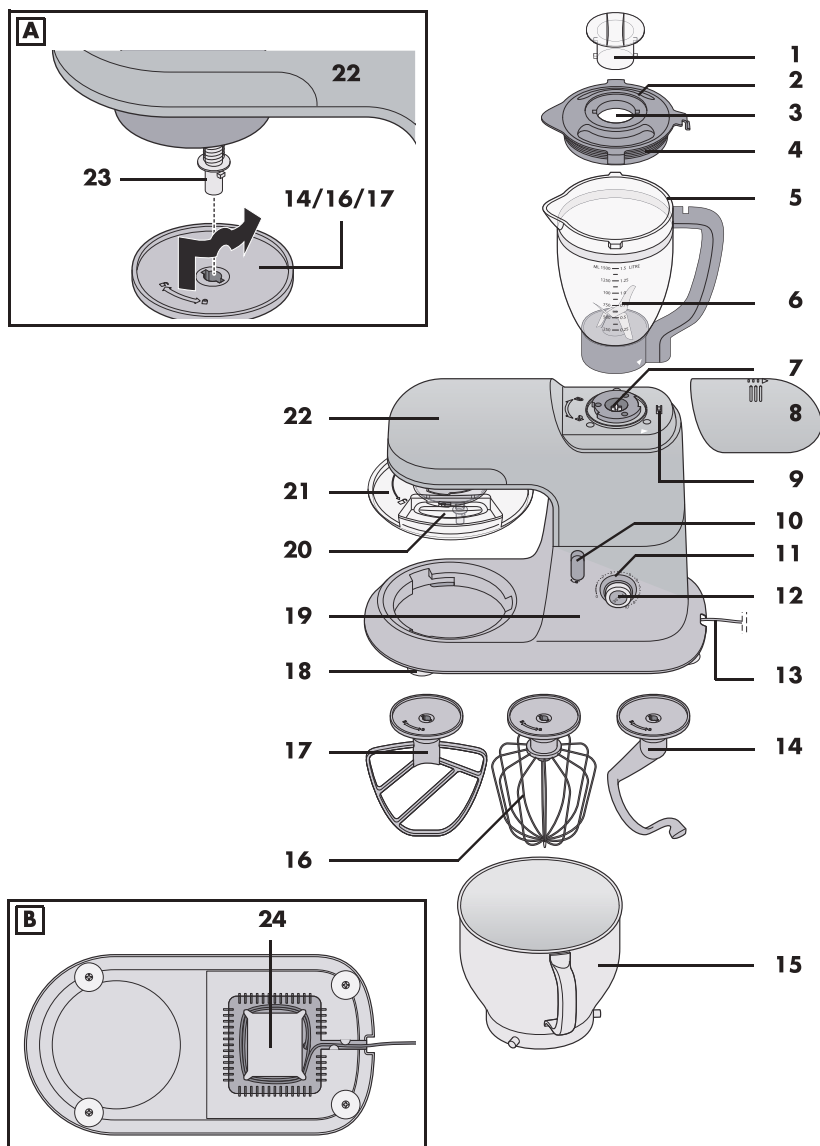


Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser l'appareil et

conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Aperçu de l'appareil / Overview / Übersicht / Vista general / Overzicht / Panoramica / Vista geral



FR

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être avec une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

1. Aperçu de l'appareil

1		Couvercle de l'ouverture pour l'appoint
2		Couvercle (du bol mixeur)
3		Ouverture pour l'appoint
4		Joint
5		Bol mixeur
6		Lame
7		Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache)
8		Cache
9		Interrupteur de sécurité
10		Levier de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
11	0 - 10	Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
12	PULSE	Bouton d'impulsion
13		Câble de raccordement avec fiche secteur
14		Crochet pétrisseur
15		Bol mélangeur
16		Fouet
17		Batteur
18		Pied à ventouse
19		Appareil de base
20		Ouverture de remplissage (avec clapet)
21		Protection anti-projections
22		Bras d'entraînement
23		Axe de fixation des batteurs plats
24		Enrouleur de câble

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager professionnel.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager professionnel !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Le robot ménager professionnel sert à mixer, fouetter, battre, remuer, malaxer et mélanger des aliments et ingrédients.

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil. L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ☉ Utilisez le robot ménager sans interruption...
 - avec les batteurs plats pas plus longtemps que 10 minutes
 - avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes
 - en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) pas plus longtemps que 30 secondes.

L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION ! risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE ! remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil
 - ... avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
 - ... avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
 - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les batteurs plats,
 - max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur

max. 30 secondes en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal).

L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Faites attention au fait que les lames du bol mixeur sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous blesser.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz le bol mixeur.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil »).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques chauffantes).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.



DANGER du fait de pièces en rotation

- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite laissez

ser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 robot ménager professionnel, appareil de base **19**
- 1 protection anti-projections **21**
- 1 bol mélangeur **15**
- 1 bol mixeur **5** comprenant :
 - couvercle **2** et
 - couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
- 1 crochet pétrisseur **14**
- 1 batteur **17**
- 1 fouet **16**
- 1 mode d'emploi

5. Déballage de l'appareil et mise en place

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Ôtez tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Désassemblez l'appareil (voir « Démontez l'appareil »).
4. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil »).
5. **Figure B :** enroulez l'excédent de câble de raccordement dans l'enrouleur de câble **24** sur la partie inférieure de l'appareil de base **19**.

6. Placez l'appareil de base **19** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **18** puissent se fixer et assurer un maintien correct.

ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 14	1 - 2	- malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- malaxage de pâte au levain - malaxage de pâte épaisse	
Batteur 17	2 - 3	- mélange de pâte épaisse - mélange de beurre et farine - mélange de pâte au levain	
	4 - 6	- pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	
Fouet 16	7 - 10	- crème fouettée - blancs d'œufs - mayonnaise - pour fouetter le beurre	
Bol mixeur 5	PULSE + 1 - 10	- mixer et broyer des ingrédients mous et liquides. REMARQUE : le niveau de vitesse doit être au minimum sur 1 pour que le bouton d'impulsion 12 fonctionne.	durée de fonctionnement max. : 3 minutes

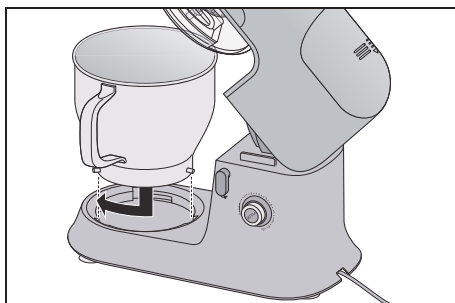
7. Utiliser des batteurs plats

Relever le bras d'entraînement

1. Tournez le levier de déverrouillage **10** vers le haut (dans le sens de la flèche) et relevez le bras d'entraînement **22** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le levier de déverrouillage **10** retourne à sa position de verrouillage.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **15** dans l'appareil de base **19** de telle manière à ce que les tiges métalliques sur le bord inférieur s'adaptent dans les encoches sur l'appareil de base.



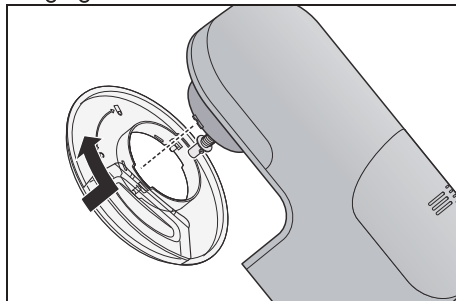
3. Verrouillez le bol mélangeur **15** en le tournant légèrement dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **15** sans avoir mis la protection anti-projections **21** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

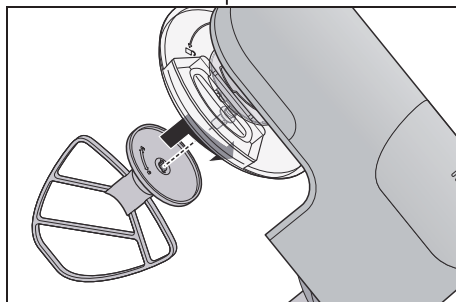
4. Placez la protection anti-projections **21** sous le bras d'entraînement **22**. L'ouverture de remplissage avec clapet **20** doit être dans la direction du bouton de réglage de la vitesse **11**.



5. Tournez la protection anti-projections **21** en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mettre le batteur plat en place

6. Choisissez le batteur plat adapté :
 - Crochet pétrisseur **14** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **16** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Batteur **17** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.
 Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions ».
7. Placez le batteur plat sous l'axe **23**.



Veillez à ce que les petites tiges métalliques sur l'axe **23** s'insèrent dans les encoches du batteur plat.

8. **Figure A** : poussez le batteur plat légèrement vers le haut et tournez le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **15** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **22** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **20** au niveau de la protection anti-projections **21** :
 - Réduisez la vitesse sur **1 - 2**.
 - Ouvrez le clapet de l'ouverture de remplissage **20**.
 - Versez les ingrédients.
 - Refermez le clapet de l'ouverture de remplissage **20**.

Abaisser le bras d'entraînement

9. Soulevez un peu le bras d'entraînement **22**, tenez le fermement et tournez le levier de déverrouillage **10** vers le haut.
10. Déplacez le bras d'entraînement **22** vers le bas et tournez à nouveau le levier de déverrouillage **10** dans la position verticale de verrouillage.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base ».

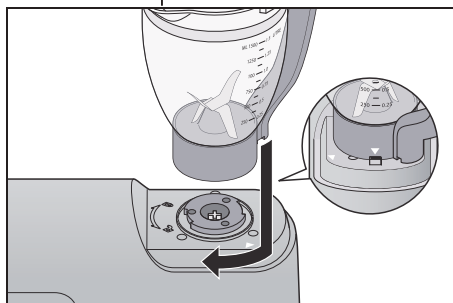
8. Utiliser le bol mixeur

REMARQUE : lorsque vous utilisez le bol mixeur **5**, l'axe **23** tourne simultanément avec. C'est pourquoi, montez le bol mélangeur **15** et la protection anti-projections **21** mais pas le batteur plat.

Mettre le bol mixeur en place

1. Retirez le cache **8** vers la droite.
2. Placez le bol mixeur **5** sur l'entraînement **7** de telle manière à que la flèche

blanche sous le bol mixeur soit placée sur l'interrupteur de sécurité **9**.



3. Tournez le bol mixeur **5** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué. Les deux flèches blanches sont maintenant placées l'une sur l'autre.

Verser les ingrédients

- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **5**.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.
- Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint **3** du couvercle **2** :
 - Réduisez la vitesse sur **1 - 2**.
 - Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
 - Versez les ingrédients.
 - Remettez le couvercle **1** de telle manière à ce que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les encoches sur l'ouverture pour l'appoint **3**.
 - Tournez le couvercle **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

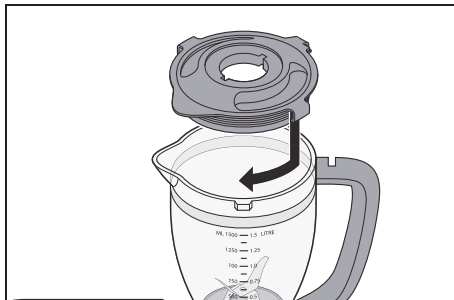
Mettre le couvercle en place

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle **2** est correctement mis en place.

- Pour rendre la fermeture du couvercle **2** un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **4**.

- Placez le couvercle **2** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.



- Tournez le couvercle **2** dans le sens horaire jusqu'à la butée.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base ».

9. Commandes de base

9.1 Alimentation électrique

- Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
- Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **11** soit positionné sur **0** (éteint).
- Branchez la fiche secteur **13** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
- Débranchez la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil.

9.2 Allumer/éteindre l'appareil et sélectionner la vitesse

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

REMARQUE : l'appareil ne fonctionne que si le cache **8** est mis en place (pour le batteur plat) ou si le couvercle **2** est correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.

- Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse **11** vers la droite.
- Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée (voir « Récapitulatif des fonctions »).
- Réduisez la vitesse au niveau **1 - 2** si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **20** ou par l'ouverture pour l'appoint **3** lorsque l'appareil fonctionne.
- Mettez le bouton de réglage de la vitesse **11** sur **0** pour arrêter l'appareil.

REMARQUE : la vitesse idéale dépend principalement de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

9.3 Fonction impulsion

REMARQUE : la fonction impulsion ne fonctionne que si le bouton de réglage de la vitesse **11** est réglé au minimum sur le niveau **1**.

- Vous pouvez augmenter la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau le plus haut (**10**) en appuyant sur le bouton **PULSE 12**.
- Utilisez la fonction impulsion pour broyer par exemple des fruits à coques, herbes ou oignons en petite quantité dans le bol mixeur **5**.

9.4 Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur **13**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

10. Démontez l'appareil

Relever le bras d'entraînement

1. Tournez le levier de déverrouillage **10** vers le haut (dans le sens de la flèche) et relevez le bras d'entraînement **22** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le levier de déverrouillage **10** retourne à sa position de verrouillage.

Retirer le batteur plat

2. Poussez le batteur plat légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **23**.

Retirer la protection anti-projections

3. Tournez la protection anti-projections **21** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **15** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Soulevez un peu le bras d'entraînement **22**, tenez le fermement et tournez le levier de déverrouillage **10** vers le haut.
6. Déplacez le bras d'entraînement **22** vers le bas et tournez à nouveau le levier de déverrouillage **10** dans la position verticale de verrouillage.

Retirer le bol mixeur

7. Tournez le bol mixeur **5** légèrement dans le sens antihoraire et tirez-le vers le haut.
8. Remettez le cache **8** en place.

Retirer le couvercle du bol mixeur

9. Tournez le couvercle **2** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
10. Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

11. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **13** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **19** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Faites attention au fait que les lames **6** du bol mixeur **5** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames **6** à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de telle manière à ce que les lames **6** restent parfaitement visibles pour éviter de vous blesser.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple la protection anti-projections **21** ou le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

11.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **19** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **19** que lorsque celui-ci est complètement sec.

11.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mélangeur **15**
- Bol mixeur **5**
- Couvercle **2** du bol mixeur
- Couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
- Crochet pétrisseur **14**
- Batteur **17**
- Fouet **16**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **19**
- Protection anti-projections **21**

11.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur **5** ou le bol mélangeur **15** à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
3. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
4. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

11.4 Nettoyer le bol mixeur

1. Placez le bol mixeur **5** sur l'appareil.
2. Versez de l'eau chaude et contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié.
3. Mettez le couvercle **2** en place.
4. Vérifiez que le bouton de réglage de la vitesse **11** est en position **0**.
5. Branchez la fiche secteur **13** dans une prise de courant adaptée.
6. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **11** sur **1**.
7. Appuyez brièvement et plusieurs fois sur le bouton d'impulsion **PULSE 12**.
8. Retirez le bol mixeur **5** de l'appareil.
9. Déversez l'eau de vaisselle.

10. Rincez ensuite le bol mixeur **5** à l'eau claire.
11. Laissez le bol mixeur **5** sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

11.5 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure B** : vous pouvez enrouler le câble de raccordement sur l'enrouleur de câble **24** au dessous de l'appareil de base **19**.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le cache 8 est-il correctement mis en place ?
Le mixeur ne peut pas être mis en marche.	• Le couvercle 2 est-il correctement mis en place ?

Problème	Cause possible / solution
Le batteur 17 , le fouet 16 , le crochet pétrisseur 14 , ou la lame 6 ne tournent pas ou tournent plus que difficilement.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 13 et vérifier : - Un obstacle encombre-t-il le récipient ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

13. Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II ☐
Puissance :	1300 watts
Contenance maximale du bol mixeur 5 :	env. 1,5 litre
Bol mélangeur 15 :	env. 6,5 litres contenance maximale: 1kg de farine
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)
- robot ménager : - mixeur : - en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) :	10 minutes 3 minutes 30 secondes

EN

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by its customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- The devices are not intended to be operated by an external timer or a remote control system.

1. Overview

1		Lid of the refill opening
2		Lid (of the blender jug)
3		Refill opening
4		Seal
5		Blender jug
6		Blades
7		Drive unit for the blender jug (under the cover)
8		Cover
9		Safety switch
10		Unlocking lever (for the drive arm)
11	0 - 10	Speed control with on/off function
12	PULSE	Pulse button
13		Power cable with mains plug
14		Dough hook
15		Mixing bowl
16		Whisk
17		Beater
18		Suction foot
19		Base unit
20		Filling opening (with flap)
21		Splash guard
22		Drive arm
23		Axle for holding mixing tools
24		Cable spool

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new Profi food processor.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these user instructions prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these user instructions.**
- **Keep these user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new Profi food processor!

Symbols on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

The Profi food processor is used to mix, whisk, beat, stir, knead, and blend food.

These user instructions describe the basic functions. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the delivery.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously...
 - with the mixing tools for longer than 10 minutes
 - with the blender jug for longer than 3 minutes
 - at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously with maximum filling levels) for longer than 30 seconds.

After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device
 - ... before changing accessories or attachments, and
 - ... before cleaning.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
 - max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools,
 - max. 3 minutes blending in the blender jug
 - max. 30 seconds at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels).
 After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the blender jug are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands, to avoid cuts.
 - When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily, so that you do not injure yourself on them.
 - When emptying the blender jug, ensure that you do not touch the blades.
- ⊙ Prior to replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device").



DANGER for children

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ Should liquids enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.

- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plate).

- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.



DANGER from rotating parts

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.
- ⊙ When the blender jug is not attached, the cover must be mounted. Otherwise the

device will not work, in order to avoid injuries.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.
- ⊙ The device must never be operated without the jug.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the blender jug or mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it being damaged.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 Profi food processor, base unit **19**
- 1 splash guard **21**
- 1 mixing bowl **15**
- 1 blender jug **5** with:
 - lid **2** and
 - lid of the refill opening **1**
- 1 dough hook **14**
- 1 whisk **16**
- 1 beater **17**
- 1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

NOTE: when in operation for the first time, some odour may be generated by the device. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
 2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 3. Disassemble the device (see "Dismantling the device").
 4. **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning and servicing the device").
 5. **Figure B:** wind the excess power cable around the cable spool **24** on the underside of the base unit **19**.
 6. Place the base unit **19** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **18** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
-

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
-

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 14	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	max. operating time: 10 minutes
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater 17	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
Whisk 16	7 - 10	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	
Blender jug 5	PULSE + 1 - 10	- Blending and shredding soft or liquid ingredients. NOTE: at least speed setting <i>1</i> must be set for the pulse button 12 to work.	max. operating time: 3 minutes

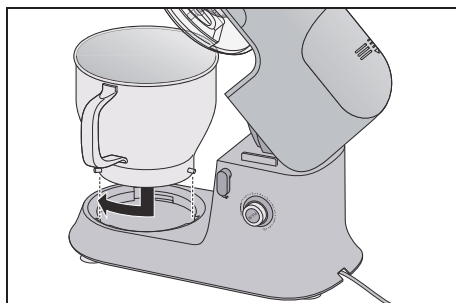
7. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Turn the unlocking lever **10** to point upwards (in the direction of the arrow) and lift up the drive arm **22** until it clicks into place and the unlocking lever **10** snaps back into its locked position.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **15** into the base unit **19** in such a way that the metal pins on the lower edge fit into the recesses in the base unit.



3. Lock the mixing bowl **15** by rotating it clockwise slightly, until it is firmly in place.

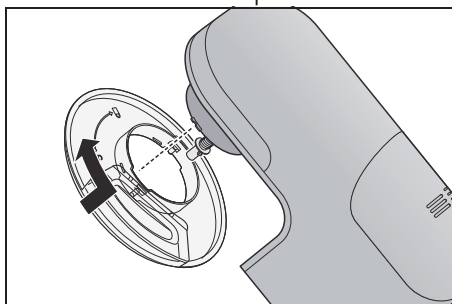
Mounting the splash guard

CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl **15** without the splash guard attached **21**. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard **21** onto the drive arm **22** from below. The filling

opening with flap **20** should point in the direction of the speed control **11**.



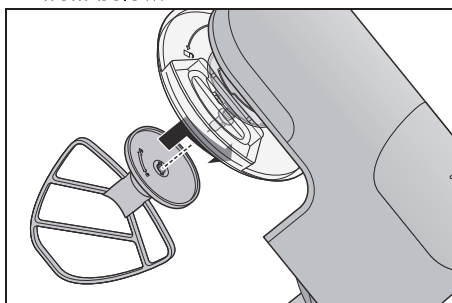
5. Rotate the splash guard **21** in the direction of the closed lock symbol until it clicks into place.

Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
 - Dough hook **14**: for heavy doughs, e.g. bread dough
 - Whisk **16**: for whipping cream, egg white etc.
 - Beater **17**: for light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.

For further information: see "Overview of functions".

7. Place the mixing tool onto the axle **23** from below.



Ensure that the small metal pins on the axle **23** slot into the recesses in the mixing tool.

8. **Figure A:** press the mixing tool upwards slightly and rotate it anticlockwise until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **15** while the drive arm **22** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **20** in the splash guard **21**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Open the flap of the filling opening **20**.
 - Add the ingredients.
 - Close the flap of the filling opening **20** again.

Lowering the drive arm

9. Lift the drive arm **22** slightly, hold it firmly, and turn the unlocking lever **10** to point upwards.
10. Move the drive arm **22** downwards, and move the unlocking lever **10** back into the vertical locked position.

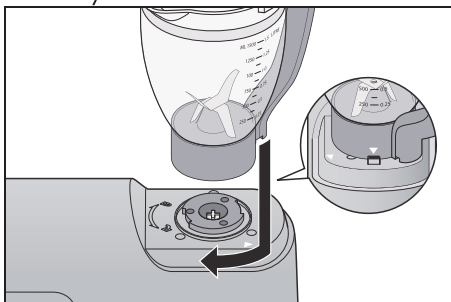
The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation".

8. Using the blender jug

NOTE: when you use the blender jug **5**, the axle **23** also turns. The mixing bowl **15** and splash guard **21** should therefore also be mounted, but not a mixing tool.

Mounting the blender jug

1. Remove the cover **8** to the right.
2. Position the blender jug **5** on the drive unit **7** so that the white arrow on the bottom of the blender jug is above the safety switch **9**.



3. Turn the blender jug **5** clockwise until it is firmly in place. The two white arrows now point at each other.

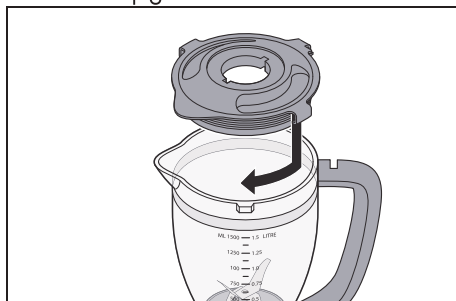
Adding ingredients

- First add the liquid ingredients to the blender jug **5**, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.
- During blending, you can add ingredients through the refill opening **3** in the lid **2**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.
 - Add the ingredients.
 - Replace the lid **1** such that the small plastic nibs fit into the recesses at the refill opening **3**.
 - Turn the lid **1** clockwise until it is firmly in place.

Mounting the lid

NOTES:

- For safety reasons, the blending process will only start when the lid **2** is correctly mounted.
 - To make it a little easier to close the lid **2**, place a few drops of cooking oil onto a cloth and rub it over the seal **4**.
4. Place the lid **2** slightly distorted onto the blender jug **5**.



5. Rotate the lid **2** clockwise until it stops.

The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation".

9. Basic operation

9.1 Power supply

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control **11** is set to 0 (off).
3. Plug the mains plug **13** into a suitable wall socket. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
4. Pull out the mains plug before cleaning the device.

9.2 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

- The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.

NOTE: the device only works when either the cover **8** is mounted (for the mixing tools) or the lid **2** is correctly mounted on the blender jug **5**.

1. Switch the device on by turning the speed control **11** to the right.
2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed (see "Overview of functions" on page 9).
3. Reduce the speed to setting 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **20** or the refill opening **3**.
4. Set the speed control **11** to 0 to switch the device off.

NOTE: above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.

9.3 Pulse function

NOTE: the pulse function only works if the speed control **11** is set to at least **7**.

- By pressing the **PULSE 12** button, you can briefly increase the speed to the highest setting (**10**).
- Use the pulse function to shred small quantities of e.g. nuts, herbs or onions in the blender jug **5**.

9.4 Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug **13**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

10. Dismantling the device

Lifting up the drive arm

1. Turn the unlocking lever **10** to point upwards (in the direction of the arrow) and lift up the drive arm **22** until it clicks into place and the unlocking lever **10** snaps back into its locked position.

Removing the mixing tool

2. Press the mixing tool upwards slightly and rotate it clockwise until it can be removed from the axle **23**.

Removing the splash guard

3. Rotate the splash guard **21** anticlockwise until it can be removed.

Removing the mixing bowl

4. Rotate the mixing bowl **15** anticlockwise until it can be removed.

Lowering the drive arm

5. Lift the drive arm **22** slightly, hold it firmly, and turn the unlocking lever **10** to point upwards.
6. Move the drive arm **22** downwards, and move the unlocking lever **10** back into the vertical locked position.

Removing the blender jug

7. Rotate the blender jug **5** anticlockwise slightly, and lift it off upwards.
8. Replace the cover **8**.

Removing the lid of the blender jug

9. Rotate the lid **2** anticlockwise until you can remove it.
10. Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.

11. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **13** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **19** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades **6** of the blender jug **5** are very sharp. Never

touch the blades **6** with your bare hands, to avoid cuts.

- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades **6** easily, so that you do not injure yourself on them.

CAUTION:

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scratching cleaning agents. These might damage the device.

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic (e.g. the splash guard **21** or the lid of the refill opening **1**). This is not a defect with the device and harmless to health.

11.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **19** with a damp cloth. You can also use some detergent.
2. Use clear water and wipe with a clean cloth.
3. Do not use the base unit **19** until it is completely dry again.

11.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **15**
- Blender jug **5**
- Lid **2** of the blender jug
- Lid of the refill opening **1**
- Dough hook **14**
- Whisk **16**
- Beater **17**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **19**
- Splash guard **21**

11.3 Cleaning the accessories

1. Rinse the blender jug **5** or the mixing bowl **15** with warm water and pour away the water.
2. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
3. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
4. Allow the parts to dry completely before using them again.

11.4 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **5** onto the device.
2. Fill it approximately half-full with warm water containing detergent.
3. Mount the lid **2**.
4. Check that the speed control **11** is set to 0.
5. Plug the mains plug **13** into a suitable wall socket.
6. Set the speed control **11** to 1.
7. Press the **PULSE** button **12** several times.
8. Remove the blender jug **5** from the device.
9. Pour out the dishwater.
10. Rinse the blender jug **5** under clear water.
11. Allow the blender jug **5** to dry completely before you use it again.

11.5 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure B:** you can wind up the power cable in the cable spool **24** on the underside of the base unit **19**.

12. Troubleshooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Never attempt to repair the device yourself.

Fault	Possible causes / Action
No function	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection. - Is the cover 8 mounted correctly?
Blender cannot be switched on.	Is the lid 2 mounted correctly?
Whisk 16 , beater 17 , dough hook 14 , or blades 6 not turning or only turning with great difficulty.	- Switch off immediately, pull out mains plug 13 and check: - Blockage in the jug? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?

13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates



that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

14. Technical specifications

Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II
Power rating:	1300 Watt
Maximum filling volume of the blender jug 5 : Mixing bowl 15 :	approx. 1.5 litres approx. 6.5 litres (1kg of flour max.)
max. continuous operation (short cycle): - food processor: - blender: - at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels):	(indicates how long the device is permitted to run continuously) 10 minutes 3 minutes 30 seconds