Brandt

MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Robot pâtissier avec Blender
Kitchen Machine (Food Mixer) with Blender
Robot de pastelería con batidora
Patisserierobot met Blender
مُحضِر آلي مُرفق بخلاَّط

KM1557BG

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

⚠ **Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement**

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR....4
a) Consignes de sécurité....4
b) Données techniques....7
c) Protection de l'environnement....7
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL....8
a) Description de votre robot pâtissier....8
b) Description de votre hachoir à viande....8
c) Description de vos accessoires à pâtes....9
d) Description de votre râpe / trancheur....9
e) Description de votre blender....9
f) Avant la première utilisation....10
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL....10
a) Utilisation du robot pâtissier....10
b) Utilisation du hachoir à viande....11
c) Utilisation des accessoires à saucisses....13
d) Utilisation de l'accessoire râpeur / trancheur....14
e) Utilisation de votre accessoire à pâtes....15
f) Utilisation du blender....16
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL....17
a) Nettoyage de l'appareil....17
b) Rangement de l'appareil....17

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

⚠ Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- Avant d’utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l’appareil et son cordon d’alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.

Lors de l’utilisation :

- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu’ils aient plus de 8 ans et qu’ils soient supervisés ou formés à l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l’utilisation de l’appareil, afin qu’ils aient conscience des dangers encourus.
- Ne pas abandonner l’appareil allumé ou le faire fonctionner à vide, car il peut représenter une source de danger.
- Ne pas utiliser l’appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l’alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Vérifiez que le moteur soit complètement arrêté avant de changer les accessoires.
- Ôter et attacher tout ce qui risque d’être entrainé par les accessoires : foulard, cravate, cheveux longs…

- Ne jamais introduire la main dans le bol lorsque l'appareil fonctionne ou est encore branché.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés du Blender, lorsqu'on vide les bols et lors du nettoyage : ils sont extrêmement coupants.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	KM1557BG
Alimentation	220-240V – 50Hz
Puissance nominale	1500 W
Capacité bol	5.5 L
Dimensions (HxLxPmm)	H403 x L414 x P310 mm
Poids net	12.1Kg

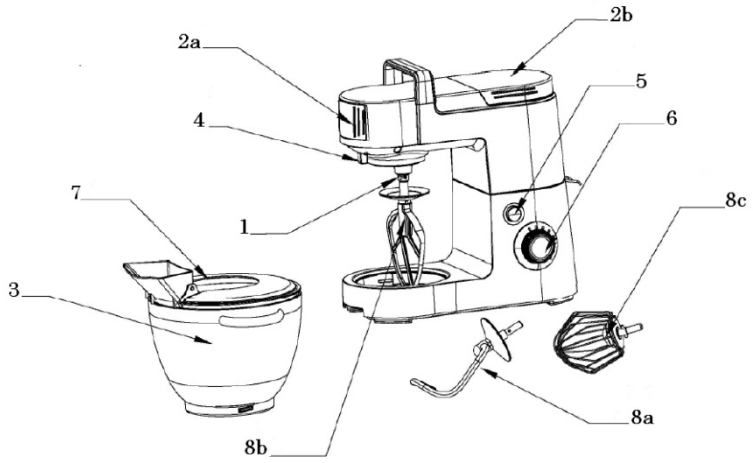
c) Protection de l'environnement

Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

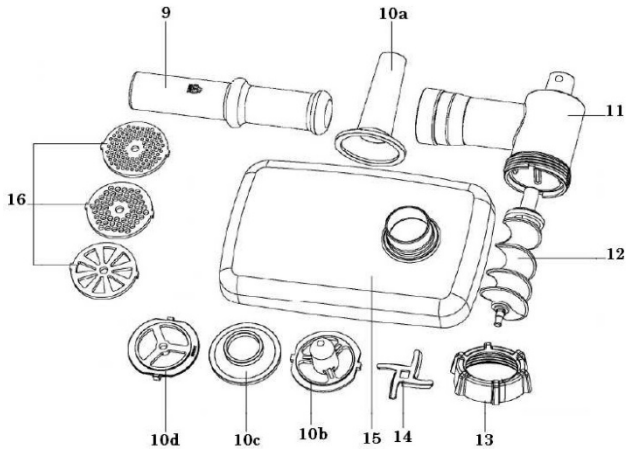
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre robot pâtissier



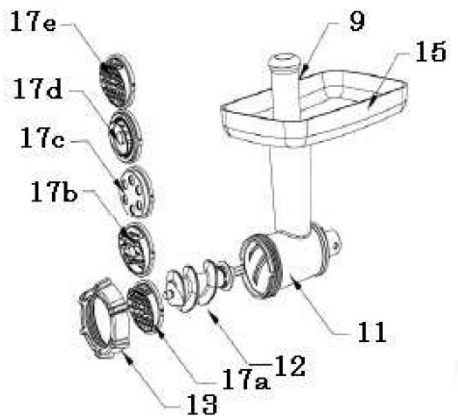
1. Axe d'entraînement
2a. Couvercle avant protégeant l'entrainement des accessoires
2b. Couvercle arrière protégeant l'entrainement du blender
3. Bol en inox
4. Bouton d'ouverture du couvercle avant
5. Bouton d'élévation du bloc moteur
6. Sélecteur de vitesse
7. Couvercle anti-projection
8a. Pétrin
8b. Batteur
8c. Fouet

b) Description de votre hachoir à viande



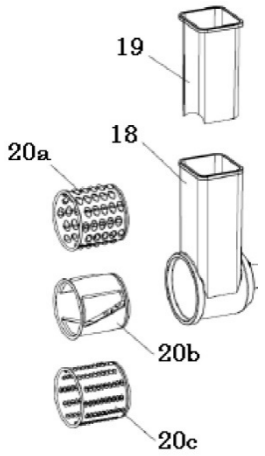
9. Pousseur
10a. Tube à saucisses fines
10b. Tube à saucisses larges
10c. Adaptateur à saucisses larges
10d. Adaptateur à saucisses fines
11. Support hachoir
12. Spiral
13. Verrou
14. Lames
15. Plateau hachoir
16. Grilles

c) *Description de vos accessoires à pâtes*



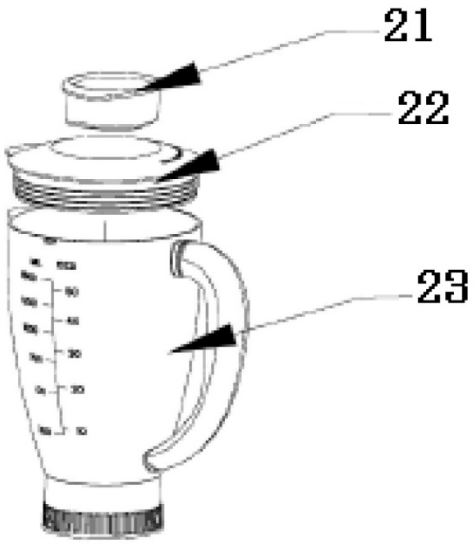
9. Pousseur hachoir
11. Support hachoir
12. Spiral
13. Verrou
15. Plateau hachoir
17a. Disque à spaghettis fins
17b. Disque à tagliatelles
17c. Disque à fettucinis
17d. Disque à macaronis
17e. Disque à spaghettis épais

d) *Description de votre râpe / trancheur*



18. Support Râpe/Trancheur
19. Pousseur Râpe/Trancheur
20a. Disque à râper épais
20b. Disque à trancher
20c. Disque à râper fin

e) *Description de votre blender*



21. Bouchon
22. Couvercle
23. Blender en verre

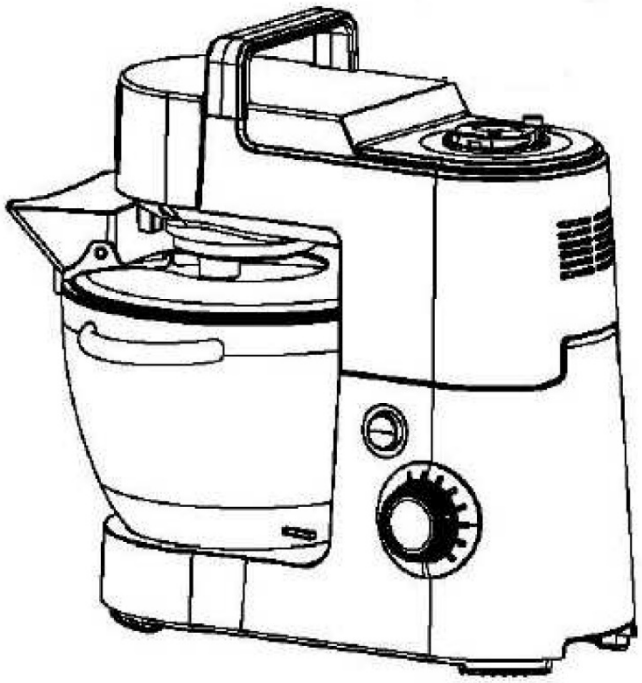
f) Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez les bols à l'eau chaude savonneuse.
- Sécher bien toutes les pièces.

Attention, si vous utilisez le robot pâtissier sans utiliser le Blender, vérifiez que le couvercle arrière protégeant l'entrainement du blender (2b) soit bien fixé sur la machine (Voir partie f- Utilisation du Blender). Si ce n'est pas le cas le robot pâtissier ne fonctionnera pas : un système de sécurité empêchera l'opération.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du robot pâtissier



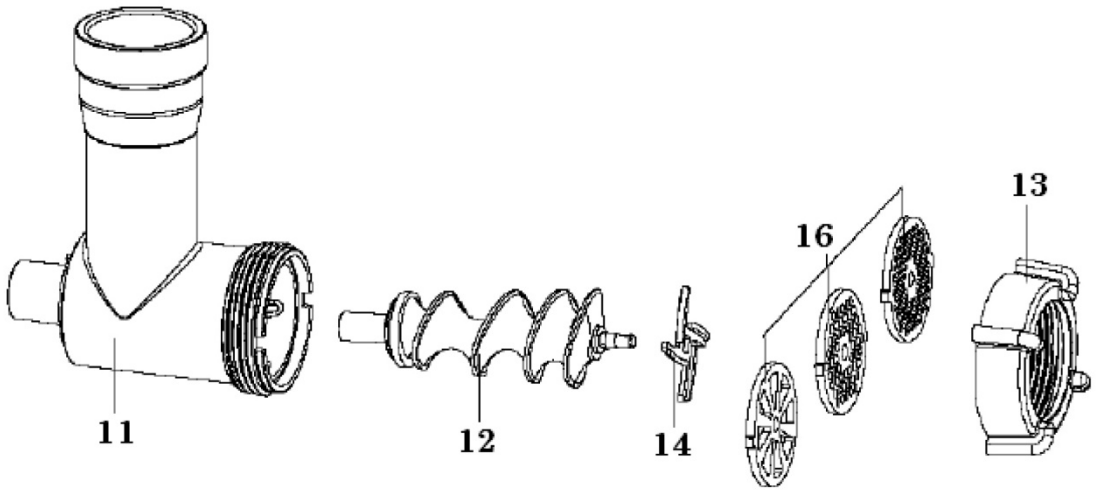
1. Branchez l'appareil.
2. Retirez le bol (3) de l'appareil et insérez-y les aliments. La quantité maximale est de 2 Kg.
3. Insérez le bol (3) à l'emplacement prévu à cet effet. Faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à l'emboîter correctement.
4. Appuyez sur le bouton d'élévation du bloc moteur (5) et mettez l'ustensile requis (8a), (8b) ou (8c) en l'emboitant dans l'axe d'entrainement (1). Appuyez sur le bouton d'élévation du bloc moteur (5) et abaissez complètement le bloc moteur.
5. Grâce au sélecteur de vitesse (6), choisissez la vitesse de rotation entre 1 et 6.

6. Pour utiliser la fonction Pulse, mettez le sélecteur de vitesse en position Pulse et maintenez le dans cette position le temps souhaité. Lâchez le sélecteur de vitesse pour qu'il retourne automatiquement en position 0.
7. Poussez le bouton d'élévation du bloc moteur (5).
8. Pour retirer les accessoires, les pousser légèrement vers le haut et les faire tourner vers la gauche.
9. Afin de déboiter le bol (3), faites le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
10. La mixture peut maintenant être retirée du bol à l'aide d'une spatule.
11. Débranchez l'appareil.
12. Nettoyez les éléments composants votre robot pâtissier en vous référant à la partie « Nettoyage ».

Positions	Ustensile	Type de mixture
1-3	Crochet pétrisseur (8a)	Mixture épaisse (ex : pain ou pâtisserie)
3-4	Fouet (8c)	Mixture au poids moyen (ex : crêpes ou mixture spongieuse)
5-6	Batteur plat (8b)	Mixture légère (crème, blanc en neige)
PULSE	Batteur plat (8b)	

- Après 10 minutes de fonctionnement, laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
- Stoppez le robot si vous remarquez un amas d'aliments sur les parois du bol. Enlevez ces aliments en utilisant une spatule.

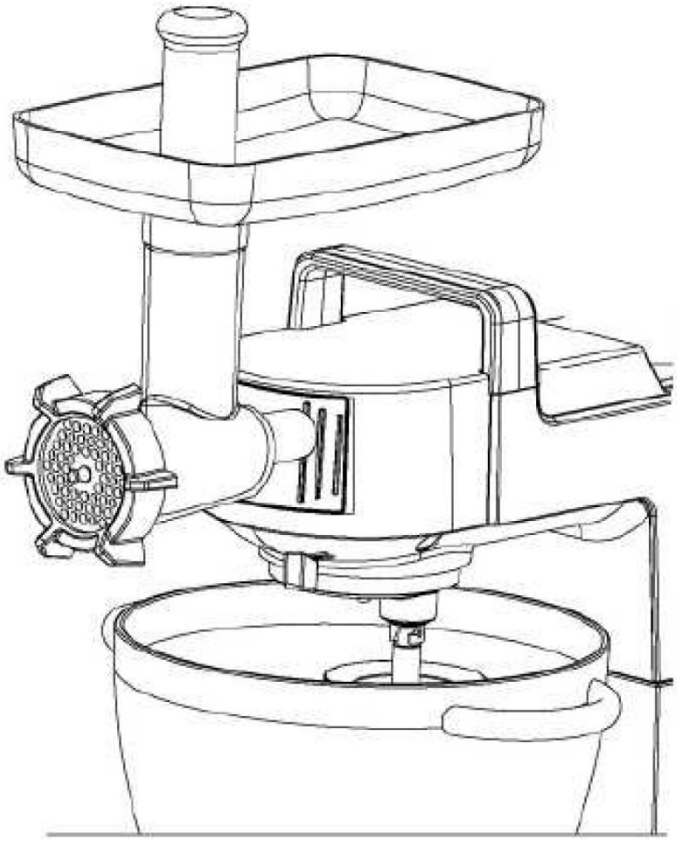
b) Utilisation du hachoir à viande



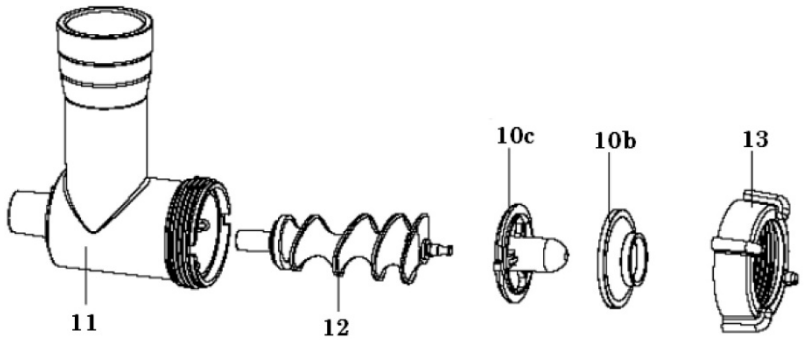
1. Retirez le couvercle avant (2a) en actionnant le bouton d'ouverture (4).
2. Placez le support du hachoir (11) comme indiqué sur l'illustration et emboîtez-le sur votre robot pâtissier. Puis tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

3. Placez le plateau du hachoir (15) sur l'ouverture supérieur du support métallique du hachoir (11).
4. Insérez la spiral (12) à l'intérieur du support métallique du hachoir (11) de façon à se qu'il s'emboîte et se bloque.
5. Placez les lames (14) sur l'extrémité extérieure de la spiral (12) puis la grille (16) de votre choix. Placez le verrou (13) sur la grille (16) puis vissez-le pour verrouiller le hachoir et tous ses composants.
6. Branchez votre robot pâtissier.
7. Placez un récipient sous la sortie du hachoir pour récolter la viande hachée.
8. Placez la viande à hacher sur le plateau du hachoir (15) puis pousser la à l'aide du pousseur (9) dans le tube vertical du hachoir.
9. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement du hachoir à viande.

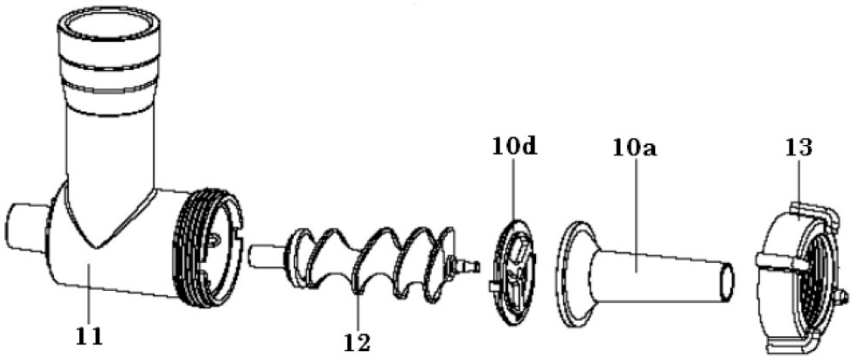
⚠ Découpez la viande en petit morceaux d'environ 2,5cm pour une meilleure utilisation. Veillez à ce que vos morceaux de viandes ne contiennent pas d'os ou de tendons.



c) Utilisation des accessoires à saucisses



10b. Tube à saucisses larges
10c. Adaptateur à saucisses
11. Support hachoir
12. Spiral
13. Verrou



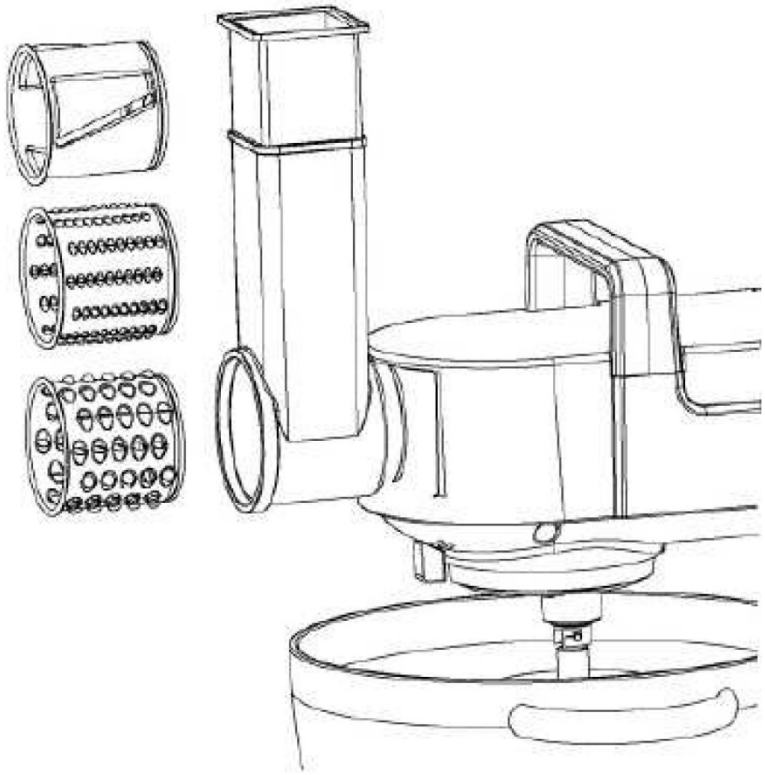
10b. Tube à saucisses fines
10c. Adaptateur à saucisses fines
11. Support hachoir
12. Spiral
13. Verrou

1. Effectuez les étapes 1, 2, 3 et 4 de la partie « Utilisation du hachoir à viande ».
2. Placez l'adaptateur à saucisses (10c ou 10d) sur l'extrémité extérieure de la spiral.
3. Placez un tube à saucisses (10a ou 10b) sur l'adaptateur à saucisses. Le tube 10a est un tube à saucisses fines, le tube 10b est un tube à saucisses épaisses.
4. Placez le verrou (13) sur le tube à saucisses puis vissez-le pour verrouiller tous les éléments.
5. Branchez votre robot pâtissier.
6. Placez un récipient sous la sortie du hachoir pour récolter les saucisses.
7. Placez la viande à saucisses sur le plateau du hachoir (15) puis pousser la à l'aide du pousseur (9) dans le tube vertical du hachoir.
8. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement du hachoir à viande.

⚠ Découpez la viande en petit morceaux d'environ 2,5cm pour une meilleure utilisation. Veillez à ce que vos morceaux de viandes ne contiennent pas d'os ou de tendons. N'utilisez pas votre robot pâtissier plus de 10 minutes de suite. Au bout de 10 minutes, laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de le remettre en fonction.

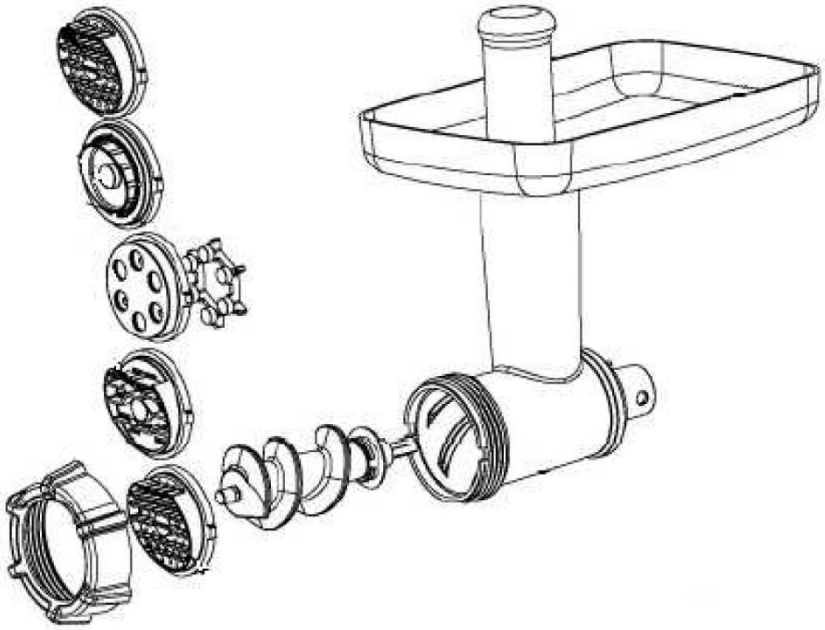
d) Utilisation de l'accessoire râpeur / trancheur

1. Retirez le cache de fixation des accessoires (2a).
2. Placez le support Râpeur/Trancheur (18) comme indiqué sur l'illustration puis emboîtez-le sur votre robot pâtissier et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à qu'il soit bloqué.
3. Choisissez un disque parmi le disque à râper épais (20a), le disque à trancher (20b) et le disque à râper fin (20c), puis placez-le dans l'espace dédié à l'accessoire Râpeur/Trancheur.
4. Branchez votre robot pâtissier.
5. Placez un récipient sous la sortie de l'accessoire Râpeur/Trancheur pour récolter les aliments.
6. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement.
7. Placez vos aliments dans l'ouverture supérieure de votre accessoire Râpeur/Trancheur puis si besoin pousser-les à l'aide du pousseur (19) dans le tube vertical du hachoir. Ne touchez pas l'accessoire avec vos doigts lorsqu'il est en fonctionnement.



e) Utilisation de votre accessoire à pâtes

1. Préparez votre pâte avec de la farine et de l'eau dans des proportions 5:2 (500g de farine pour 200g d'eau, ou 500g de farine pour 2 oeufs et 100g d'eau).
2. Mixez votre préparation dans le bol en inox de votre robot pâtissier à l'aide du fouet (8c) en vitesse 1 à 4 pendant 2 à 3 minutes.
3. Retirez le cache de fixation des accessoires (2a).
4. Choisissez un disque à pâtes (17a, 17b, 17c, 17d, 17e) selon le type de pâtes que vous souhaitez réaliser.
5. Insérez la spiral (12) à l'intérieur du support métallique du hachoir (11) de façon à ce qu'il s'emboîte et se bloque.
6. Placez le disque à pâtes de votre choix sur la partie extérieure de la spirale, puis vissez le verrou sur le tout pour verrouillez l'assemblage.
7. Placez un récipient sous la sortie de l'accessoire à pâtes pour récolter les pâtes.
8. Branchez votre robot pâtissier.
9. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement de l'accessoire à pâtes.



f) Utilisation du blender

Avant d'utiliser le Blender se référer aux consignes de sécurité (Partie 1.a.)

Le Blender peut être utilisé pour mixer très finement des préparations. Il peut être utilisé par exemple pour la réalisation de soupes, sauces, milk-shakes, aliments pour bébé, légumes, fruits, purée, etc...). Il est recommandé de couper les aliments solides en petits morceaux avant de les mettre dans le blender.

1. Retirez le couvercle arrière protégeant l'axe d'entrainement du blender (2b)
2. Placez vos aliments dans le bol en verre du blender (23).
3. Placez le couvercle (22) et le bouchon (21) sur le bol du blender en verre.
4. Placez le bol du blender en verre sur la mouture dédiée et faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage.
5. Branchez votre robot pâtissier.
6. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement du blender.

Pour utiliser le Blender correctement, il est recommandé de régler le variateur de vitesse sur la position « 6 ».

Pour utiliser la fonction « **Pulse** », tourner le variateur de vitesse vers la gauche et maintenez le temps dans la position « **Pulse** » un court instant puis relâchez le variateur de vitesse qui reviendra en position initiale.

Conseils d'utilisation :

- L'ouverture dans le couvercle peut servir à ajouter des aliments pendant que le blender est en fonctionnement
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'éteindre l'appareil pendant l'opération pour déplacer certains aliments qui bloqueraient les couteaux. Pour votre sécurité, prenez cependant soin de débranchez l'appareil et utilisez un ustensile pour décoincé les aliments près des branches de couteaux.

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de l'appareil

Pour éviter tout danger :

- Débrancher l'appareil, avant de procéder à son nettoyage.
- Ne jamais laver le bloc moteur en lave-vaisselle et ne jamais le plonger dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Nettoyer immédiatement tous les éléments de l'appareil en contact avec la nourriture après utilisation, pour éliminer tout reste d'aliments.
- Laver les éléments amovibles à l'aide d'un mélange d'eau tiède et de détergent.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Laisser bien sécher toutes les éléments lavés avant de réassembler l'appareil.

Vous pouvez démonter les couteaux au niveau du socle du Blender en le dévissant manuellement. Attention les lames du Blender sont particulièrement tranchantes.

Aucun des composants n'est adapté au lavage en lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de grattoir sur les parties métalliques et plastiques

b) Rangement de l'appareil

Après avoir nettoyé les éléments, séchez-les avec un chiffon propre. Assembler les éléments et conserver l'appareil dans un endroit sec. Pensez à nettoyer l'ensemble des éléments après chaque utilisation.

Brandt

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.

Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION 20
a) Safety Instructions 20
b) Technical Data 23
c) Environmental Protection 23
2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE 23
a) Description of your Kitchen Machine 23
b) Description of your Meat Mincer 24
c) Description of your Pasta Accessories 24
d) Description of your Grater/Slicer 24
e) Description of your Blender 25
f) Before Using for the First Time 25
3) USING YOUR MACHINE 26
a) Using the Kitchen Machine 26
b) Using the Meat Mincer 27
c) Using the Sausage Accessories 28
d) Using the Grater/Slicer 29
e) Using Your Pasta Accessories 30
f) Using the Blender 31
4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE 32
a) Cleaning the Machine 32
b) Storing the Machine 33

1) FOR THE USER'S ATTENTION

⚠ Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

Installation and connection

- This machine is for domestic use only. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Having taken your product out of its packaging, check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power cable is not damaged. If there is any doubt contact your dealer's after-sales service.
- Before connecting the machine make sure that the mains voltage corresponds with that indicated on the machine's rating plate.
- Always disconnect the machine from the power supply if leaving it unattended, and before assembling, dismantling or cleaning.
- The use of adaptors and/or extension leads is not recommended. If these items prove to be indispensable, only use adaptors and extension leads compliant with the safety standards in force.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.

- Before using this machine place it on a smooth, dry, stable surface.
- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Children must not play with the machine. During Use
- This machine is not designed to be used by children unless they are older than 8 and they are supervised or instructed in the use of the machine by someone who is responsible for their safety.
- This machine may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities, but only after having given them the necessary information concerning the use of the machine, so that they are aware of the dangers that may be incurred.
- Do not leave the machine turned on or operate it when empty, because it could be a source of danger.
- Do not use the machine with wet hands.
- Stop the machine and disconnect the power supply before changing accessories or before approaching mobile parts in operation.
- Check that the motor has stopped completely before changing the accessories.
- Take off or attach anything which could be caught in the accessories, scarf, tie, long hair, etc.
- Never put your hand in the bowl when the machine is operating or is still plugged in.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.

- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause danger or injuries.
- Precautions must be taken when handling the blender's sharp blades, when emptying the bowls or jar, or when cleaning. They are extremely sharp.

Maintenance and cleaning

- Before cleaning ensure that the power cable for the machine is unplugged. Allow the machine to cool before cleaning.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. This product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.
- To protect yourself from the risk of electric shock, do not in any circumstances immerse the base of the machine in water or other liquids.
- Do not use chemical products, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the machine. This risks damaging it.
- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.

Non-compliant use

- Only use this machine for the purposes described in this manual.
- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or

professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.

b) Technical Data

Model	KM1557BG
Power supply	220-240 V - 50 Hz
Normal power	1500 W
Bowl capacity	5.5 l
Dimensions (HxWxD mm)	H403xW414xD310 mm
Net weight	12.1 Kg

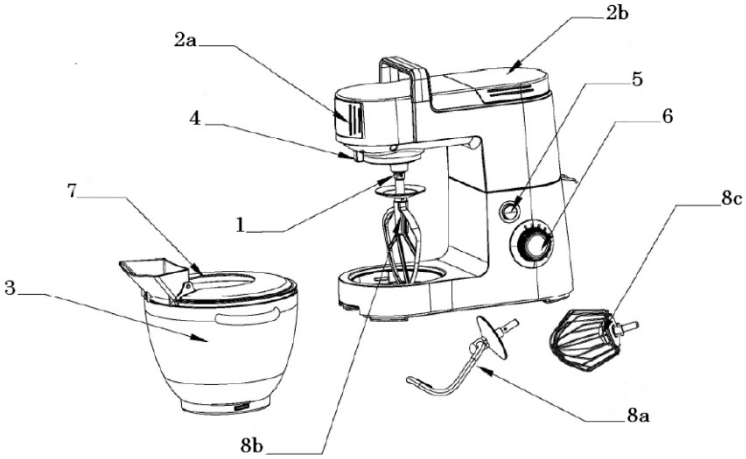
c) Environmental Protection

At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

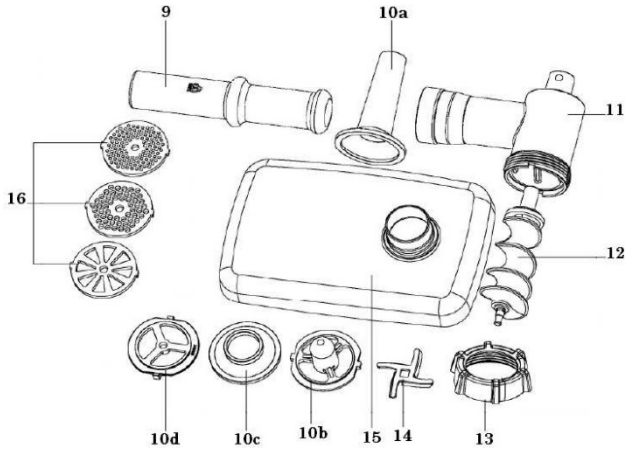
2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE

a) Description of your Kitchen Machine



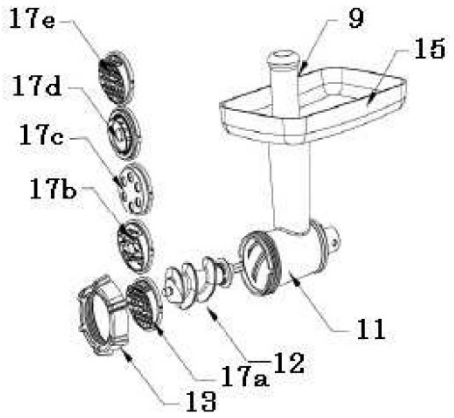
1. Drive shaft
2a. Front cover protecting the drive for the accessories
2b. Rear cover protecting the blender drive
3. Stainless steel bowl
4. Button for opening the front cover
5. Button for raising the motor unit
6. Speed selector
7. Anti-splash cover
8a. Dough hook
8b. Beater
8c. Whisk

b) Description of your Meat Mincer



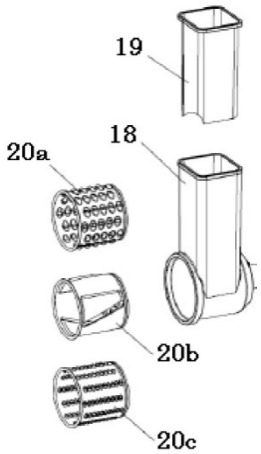
9. Pusher
10a. Chipolata sausage stuffing tube
10b. Thick sausage stuffing tube
10c. Adapter for thick sausages
10d. Adapter for chipolatas
11. Mincer holder
12. Spiral
13. Lock
14. Blades
15. Mincer plate
16. Grids

c) Description of your Pasta Accessories



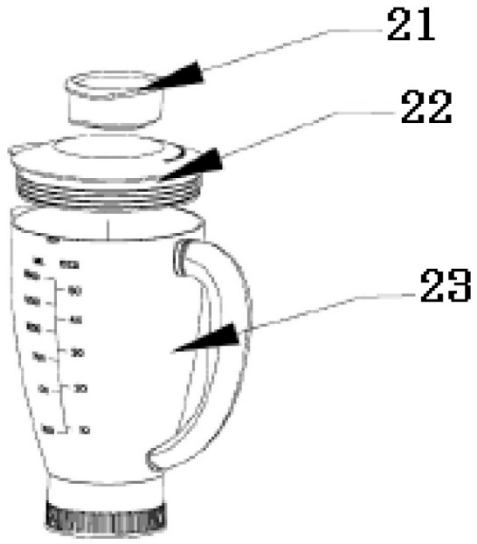
9. Mincer pusher
11. Mincer holder
12. Spiral
13. Lock
15. Mincer plate
17a. Fine spaghetti disc
17b. Tagliatelli disc
17c. Fettucini disc
17d. Macaroni disc
17e. Thick spaghetti disc

d) Description of your Grater/Slicer



18. Grater/Slicer holder
19. Grater/Slicer pusher
20a. Coarse grating disc
20b. Slicing disc
20c. Fine grating disc

e) Description of your Blender



21. Cap
22. Lid
23. Glass blender

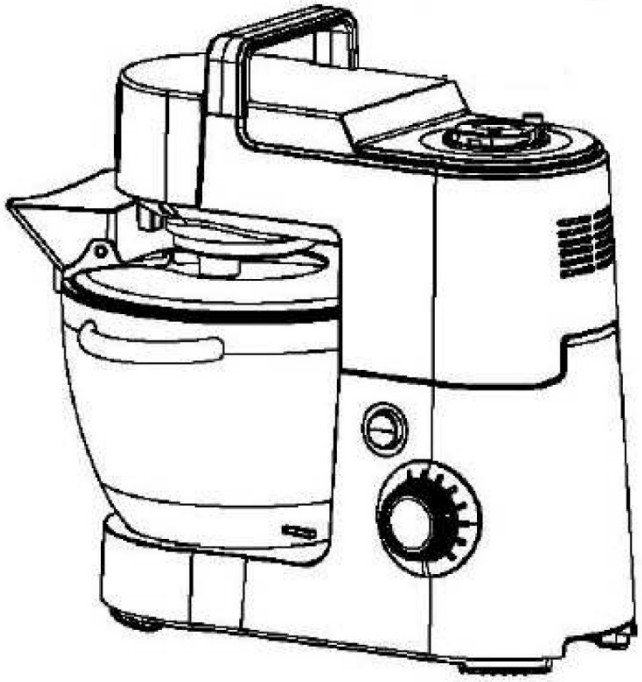
f) Before Using for the First Time

- Before using this machine for the first time clean the motor unit with a damp cloth.
- Wash the bowls in hot soapy water.
- Dry all the parts carefully.

Caution, if you use the kitchen machine without the blender, check that the rear cover protecting the blender drive (2b) is properly fitted on the machine (See Section f - Using the Blender). Otherwise the kitchen machine will not operate: a safety system will prevent it.

3) USING YOUR MACHINE

a) Using the Kitchen Machine



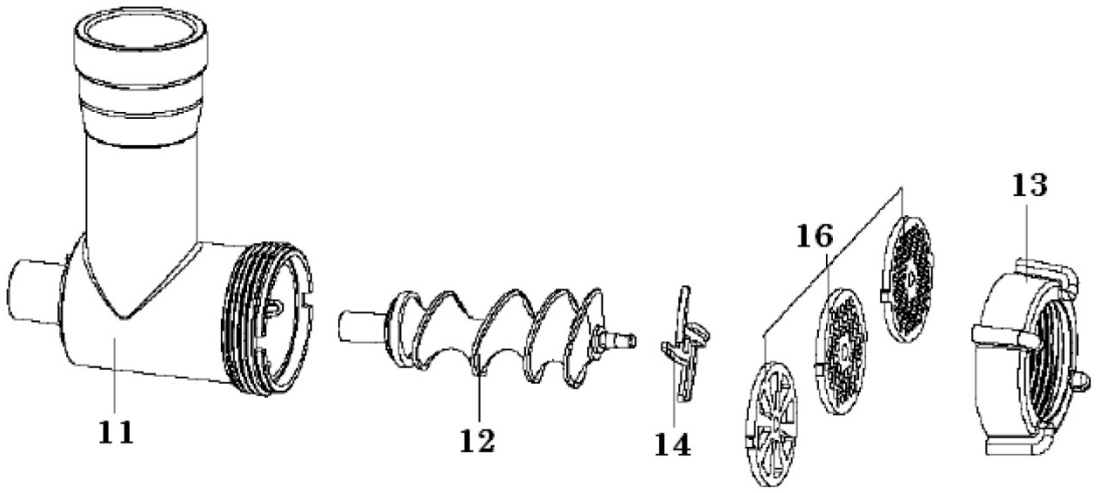
1. Plug in the machine.
2. Take the bowl (3) off the machine and put the food into it. The maximum amount is 2 kg.
3. Place the bowl (3) in the location provided for it. Turn it clockwise making sure it locks in correctly.
4. Press the button for raising the motor unit (5) and insert the required utensil (8a), (8b) or (8c) locking it into the drive shaft (1). Press the button for raising the motor unit (5) and lower the motor unit completely.
5. Using the speed selector (6) choose a rotation speed of between 1 and 6.
6. To use the Pulse function, put the speed selector in the Pulse position and hold it in this position for as long as required. Release the speed selector so that it returns to Position 0 automatically.
7. Press the button for raising the motor unit (5).
8. To remove the accessories push them gently upwards and turn to the left.
9. To unlock the bowl (3) turn it anti-clockwise.
10. The mixture may now be removed from the bowl using a spatula.
11. Unplug the machine.

12. Clean the parts making up your kitchen machine referring to the "Cleaning" section.

Positions	Utensils	Type of mixture
1-3	Dough hook (8a)	Thick mixture (e.g. bread or pastry)
3-4	Whisk (8c)	Average weight mixture (e.g. pancakes or sponge mixture)
5-6	Flat beater (8b)	Light mixture (cream, whisked egg whites)
PULSE	Flat beater (8b)	

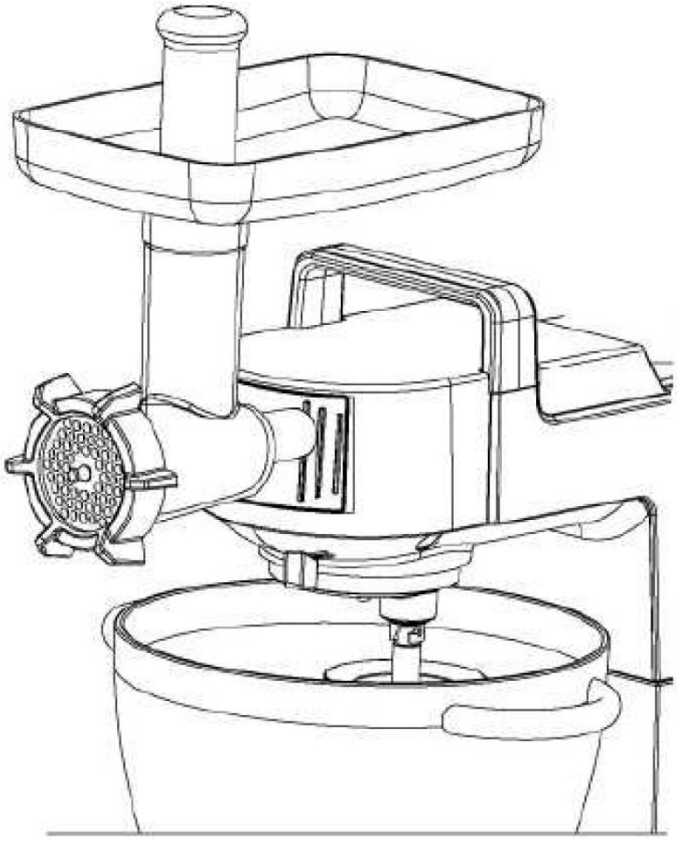
- After 10 minutes' operation allow the machine to cool for several minutes.
- Stop the mixer if you see food collecting on the sides of the bowl. Remove this food using a spatula.

b) Using the Meat Mincer

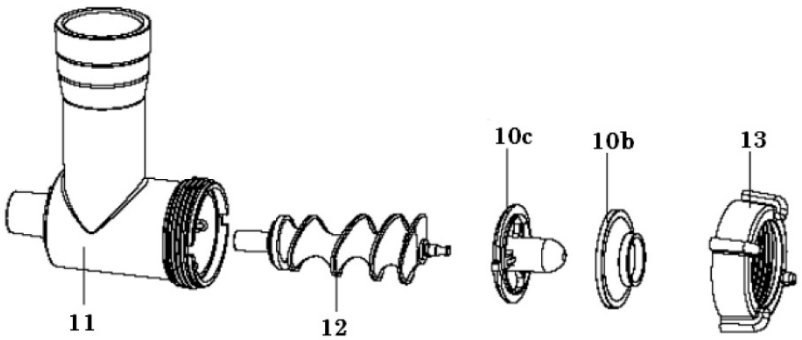


1. Remove the front cover (2a) using the opening button (4).
2. Place the mincer holder (11) as indicated in the illustration and lock it onto your kitchen machine. Then turn it clockwise until it locks.
3. Place the mincer plate (15) on the upper opening of the metal mincer holder (11).
4. Insert the spiral (12) inside the metal mincer holder (11) so that it clicks in and locks.
5. Place the blades (14) on the external end of the spiral (12) and then your chosen grid (16). Place the lock (13) on the grid (16) and then screw it up to lock the mincer and all the components.
6. Plug in your kitchen machine.
7. Place a container under the mincer outlet to collect the minced meat.
8. Place the meat to be minced on the mincer plate (15) and then push using the pusher (9) in the vertical tube of the mincer.
9. Using the speed selector (6) choose the operating speed for the meat mincer.

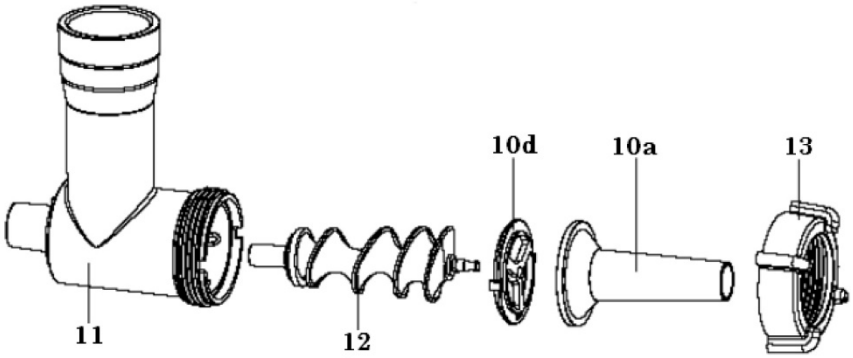
Cut the meat into small pieces of about 2.5 cm for easier use. Ensure that your pieces of meat do not contain bones or tendons.



c) *Using the Sausage Accessories*



10b. Thick sausage stuffing tube
10c. Sausage adapter
11. Mincer holder
12. Spiral
13. Lock



10b. Chipolata sausage stuffing tube
10c. Adapter for chipolatas
11. Mincer holder
12. Spiral
13. Lock

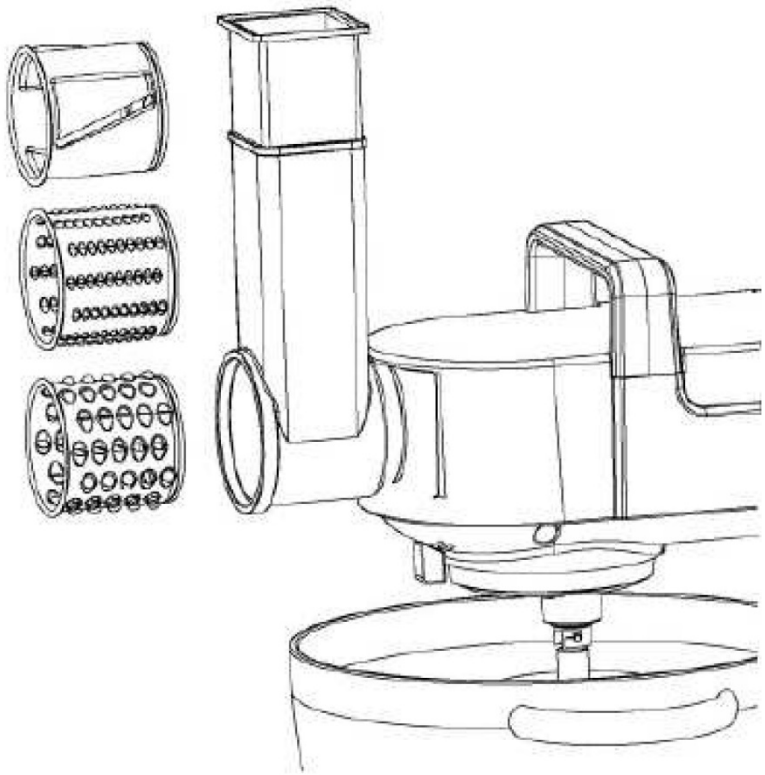
1. Carry out Steps 1, 2, 3 and 4 of the "Using the Meat Mincer" section.
2. Place the sausage adapter (10c or 10d) on the external end of the spiral.
3. Place a sausage stuffing tube (10a or 10b) on the sausage adapter. Tube 10a is for chipolatas and 10b is for thick sausages.
4. Place the lock (13) on the sausage tube and then screw it in to lock all the parts.
5. Plug in your kitchen machine.
6. Place a container under the mincer outlet to collect the sausages.
7. Place the sausage meat on the mincer plate (15) and then push using the pusher (9) in the vertical tube of the mincer.
8. Using the speed selector (6) choose the operating speed for the meat mincer.

⚠ Cut the meat into small pieces of about 2.5 cm for easier use. Ensure that your pieces of meat do not contain bones or tendons. Do not use your kitchen machine for more than 10 minutes at a time. After 10 minutes let it cool for 10 minutes before restarting it.

d) Using the Grater/Slicer

1. Remove the accessory attachment cover (2a).
2. Place the Grater/Slicer holder (18) as shown in the illustration and then click it into your kitchen machine and turn it clockwise until it locks.
3. Choose a disc from the thick grater disc (20a), the slicer disc (20b) and the fine grater disc (20c) and then place it in the space for the Grater/Slicer accessory.
4. Plug in your kitchen machine.
5. Place a container under the Grater/Slicer accessory outlet to collect the food.
6. Using the speed selector (6) choose the operating speed.

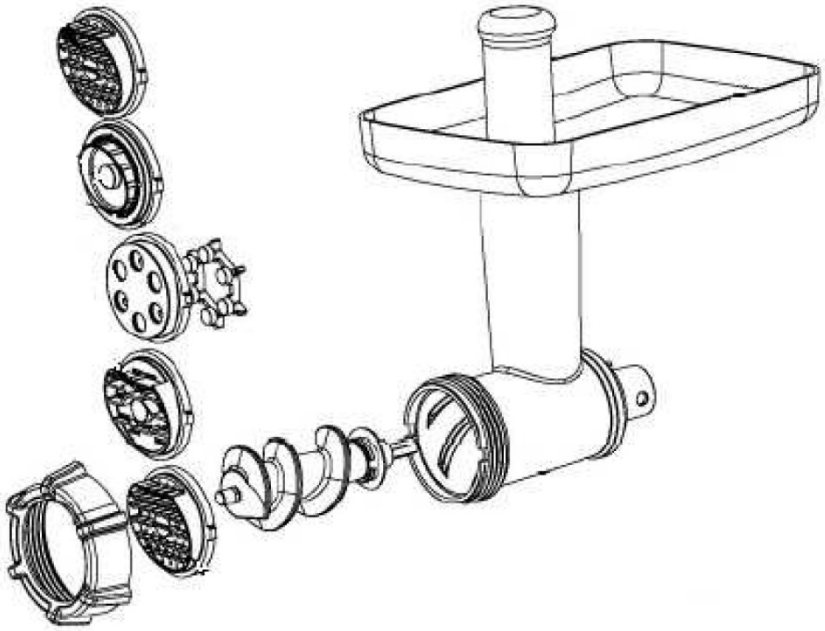
7. Place your food in the upper opening of your Grater/Slicer accessory and then if necessary push it using the pusher (19) in the vertical tube of the mincer. Do not touch the accessory with your fingers when it is working.



e) Using Your Pasta Accessories

1. Prepare your pasta with flour and water in the proportion of 5:2 (500 g of flour to 200 g or water, or 500 g of flour to 2 eggs and 100 g water).
2. Mix your preparation in the stainless steel bowl of your kitchen machine using the whisk (8c) on speed 1 to 4 for 2 to 3 minutes.
3. Remove the accessory attachment cover (2a).
4. Choose a pasta disc (17a, 17b, 17c, 17d, 17e) depending on the type of pasta you want to make.
5. Insert the spiral (12) inside the metal mincer holder (11) so that it clicks in and locks.
6. Place your chosen pasta disc on the external part of the spiral and the screw the lock onto the entire assembly to lock it.
7. Place a container under the pasta accessory outlet to collect the pasta.
8. Plug in your kitchen machine.

9. Using the speed selector (6) choose the operating speed for the pasta accessory.



f) Using the Blender

Before using the blender refer to the safety instructions (Section 1.a.)

The blender may be used to mix preparations extremely finely. For example it can be used to makes soups, sauces, milk shakes, baby food, vegetables, fruit, purée, etc.). Cutting solid food into small bits before putting it in the blender is recommended.

1. Remove the rear cover protecting the blender drive shaft (2b).
2. Place your food in the glass jar of the blender (23).
3. Place the lid (22) and the cap (21) on the glass blender jar.
4. Place the glass blender jar on its shaft and turn it clockwise until it locks.
5. Plug in your kitchen machine.
6. Using the speed selector (6) choose the operating speed for the blender.

For correct use of the blender the speed selector should be on Position "6".

To use the "**Pulse**" function, turn the speed selector to the left and hold in the "**Pulse**" position for a short time. Then release the speed selector which will return to the initial position.

<u>Recommendations for Use</u>

- The opening in the lid is for adding food whilst the blender is operating

- It may be necessary to turn the machine off during operation to move some food which is blocking the blades. However, for your safety take care to unplug the machine and use a utensil to remove the food near the blade arms.

4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE

a) Cleaning the Machine

To avoid any danger:

- Unplug the machine before cleaning it.
- Never wash the motor unit in the dishwasher and never immerse it in water or rinse it under the tap.
- Clean all the parts of the machine in contact with food immediately after use to remove the food residues.
- Wash the detachable parts with a mixture of warm water and detergent.
- Clean the motor unit with a damp cloth.
- Allow all the parts which have been washed to dry before reassembling the machine.

You can dismantle the blades on the blender base by unscrewing it manually. Caution the blender blades are particularly sharp.

None of the components is suitable for washing in the dishwasher.

Do not use a scraper on the metal and plastic parts

b) Storing the Machine

After cleaning the parts dry them with a clean cloth. Assemble the parts and keep the machine in a dry place. Clean all the parts after each use.

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en Usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web **www.brandt.com**, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente de su compra.

⚠ **Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.**

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO 36
a) Instrucciones de seguridad 36
b) Datos técnicos 39
c) Conservación del medio ambiente 39
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO 40
a) Descripción de su robot de pastelería 40
b) Descripción de su picador de carne 40
c) Descripción de sus accesorios para pasta 41
d) Descripción de su rallador / cortador 41
e) Descripción de su batidora 41
f) Antes de usarlo por primera vez 42
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO 42
a) Utilización del robot de pastelería 42
b) Utilización del picador de carne 43
c) Utilización de los accesorios para salchichas 44
d) Utilización del accesorio rallador / cortador 45
e) Utilización de sus accesorios para pasta 46
f) Utilización de la batidora 47
4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO 48
a) Limpieza del aparato 48
b) Almacenamiento del aparato 49

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO

⚠ Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

Instalación y conexión:

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tales como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características.
- Una vez sacado el producto de su caja, compruebe que el aparato está en perfecto estado, y especialmente que no hayan sufrido ningún daño el enchufe ni el cable. Si tuviera cualquier duda, diríjase al servicio posventa de su vendedor.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que la tensión eléctrica corresponde a la indicada en la placa del aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si no lo va a vigilar y siempre antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No se recomienda emplear adaptadores ni alargadores. Si fueran necesarios, emplee siempre adaptadores y alargadores que cumplan las normas de seguridad vigentes.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- Antes de utilizar este aparato sitúelo en una superficie seca, lisa y estable.

- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con este aparato. Durante su funcionamiento:
- Este aparato no ha sido diseñado para que lo usen niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados o hayan recibido la formación necesaria para utilizar el aparato por parte de una persona que sea responsable de su seguridad.
- Las personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas solamente podrán utilizar este aparato tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.
- No deje el aparato encendido ni lo haga funcionar en vacío, ya que puede suponer una fuente de peligro.
- No manipule el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Detenga el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles en funcionamiento.
- Compruebe que el motor esté detenido por completo antes de cambiar los accesorios.
- Retire y asegure todo lo que pueda engancharse en el accesorio: bufandas, corbatas, cabello largo...
- No introduzca jamás la mano en el vaso mientras el aparato está en funcionamiento o enchufado.
- No tire nunca del cable para desenchufar el aparato. Tire de la clavija.

- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar peligros o lesiones.
- Debe extremar la precaución cuando manipule las cuchillas de la batidora al vaciar el vaso y durante la limpieza: están muy afiladas.

Almacenamiento y limpieza:

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza debe asegurarse de que el cable de alimentación está desconectado. Antes de limpiar el aparato, déjelo que se enfríe.
- El cable de alimentación no puede ser sustituido. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para obtener más información, consulte las condiciones de garantía proporcionadas por el mismo.
- Para protegerse de los riesgos de descarga eléctrica, no sumerja nunca la base del aparato en agua ni otros líquidos.
- No emplee productos químicos, estropajo metálico, ni productos limpiadores abrasivos para limpiar el aparato por fuera. Podría deteriorarse.
- La limpieza y la conservación del aparato no deben ser realizadas por niños, a menos que ya tengan 8 años y que estén bajo vigilancia de un adulto.

Utilización inadecuada:

- Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
- El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes.

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas particulares. La utilización de este producto en locales comunitarios o profesionales, tales como oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.

b) Datos técnicos

Modelo	KM1557BG
Corriente eléctrica	220-240 V - 50Hz
Potencia nominal	1500 W
Capacidad del vaso	5,5 l
Dimensiones (Al. x L. x P. mm)	Al. 403 x L. 414 x P. 310 mm
Peso neto	12,1 Kg

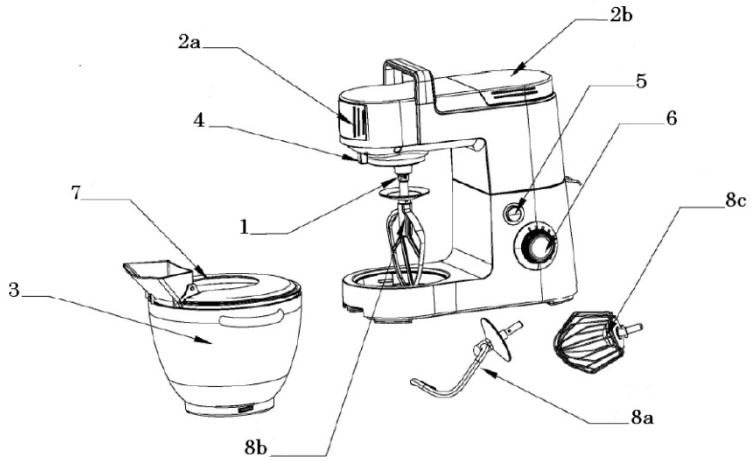
c) Conservación del medio ambiente

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica. Debe llevarse a un punto limpio o entrégueselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para obtener más información, contacte con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

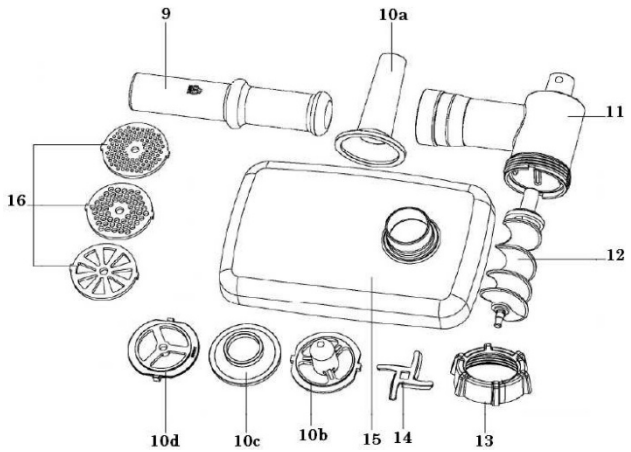
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de su robot de pastelería



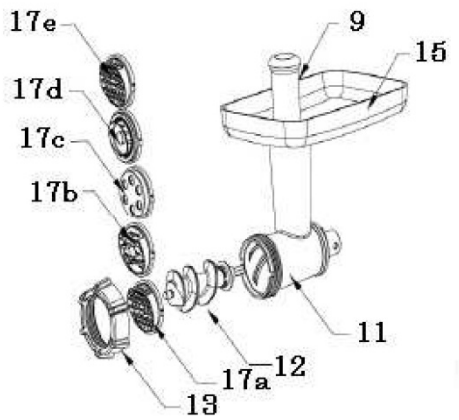
1. Eje de accionamiento
2a. Tapa delantera que protege el accionamiento de los accesorios
2b. Tapa trasera que protege el accionamiento de la batidora
3. Vaso inoxidable
4. Botón de apertura de la tapa delantera
5. Botón de elevación del bloque motor
6. Selector de velocidad
7. Tapa antisalpicaduras
8a. Amasador
8b. Batidor
8c. Varillas

b) Descripción de su picador de carne



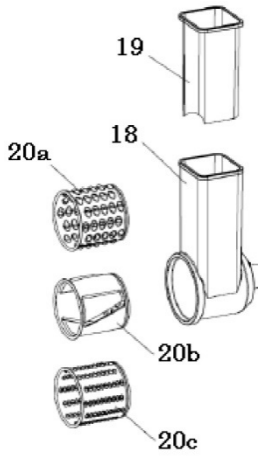
9. Empujador
10a. Tubo para salchichas finas
10b. Tubo para salchichas gruesas
10c. Adaptador para salchichas gruesas
10d. Adaptador para salchichas finas
11. Soporte picador
12. Espiral
13. Bloqueo
14. Cuchillas
15. Bandeja picador
16. Rejillas

c) *Descripción de sus accesorios para pasta*



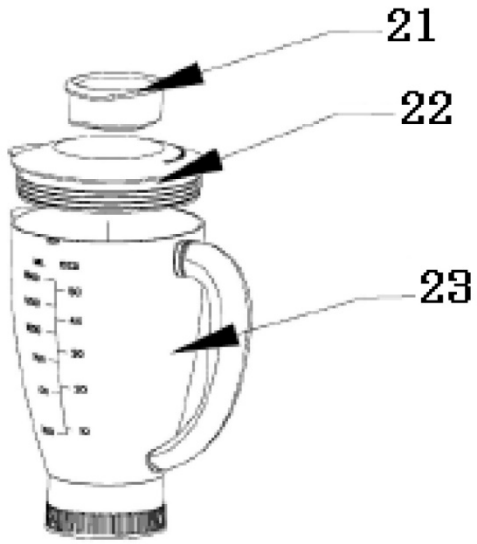
9. Empujador picador
11. Soporte picador
12. Espiral
13. Bloqueo
15. Bandeja picador
17a. Disco para espaguetis finos
17b. Disco para tagliatelles 17c. Disco para fettucinis
17d. Disco para macarrones
17e. Disco para espaguetis gruesos

d) *Descripción de su rallador / cortador*



18. Soporte rallador/cortador
19. Empujador rallador/cortador
20a. Disco de rallado grueso 20b. Disco de corte
20c. Disco de rallado fino

e) *Descripción de su batidora*



21. Tapón
22. Tapa
23. Batidora de vidrio

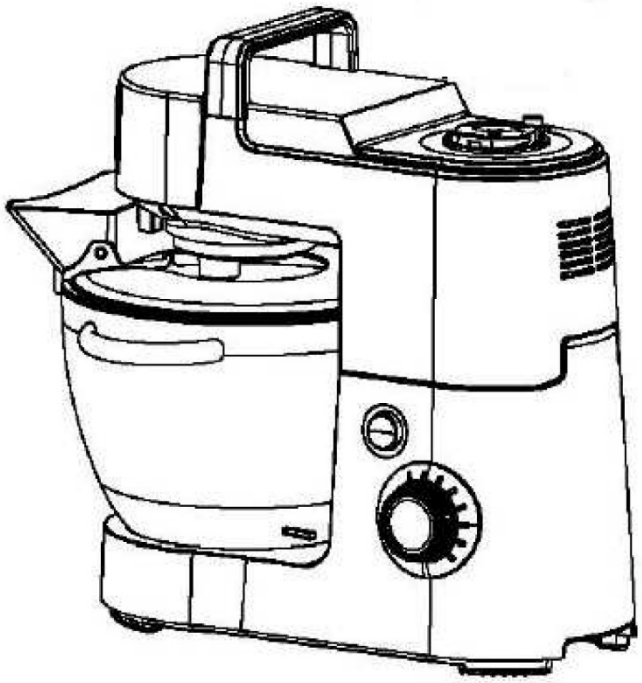
f) Antes de usarlo por primera vez

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, limpie el bloque motor con un paño humedecido.
- Limpie los vasos con agua y jabón.
- Seque bien todas las piezas.

Atención: si usa el robot de pastelería sin la batidora compruebe que la tapa posterior que protege el mecanismo de la batidora (2b) esté bien cerrada y sujeta a la máquina (consulte la parte b-Utilización de la batidora). Si no lo está, el robot de pastelería no funcionará, ya que un sistema de seguridad impedirá la operación.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) Utilización del robot de pastelería



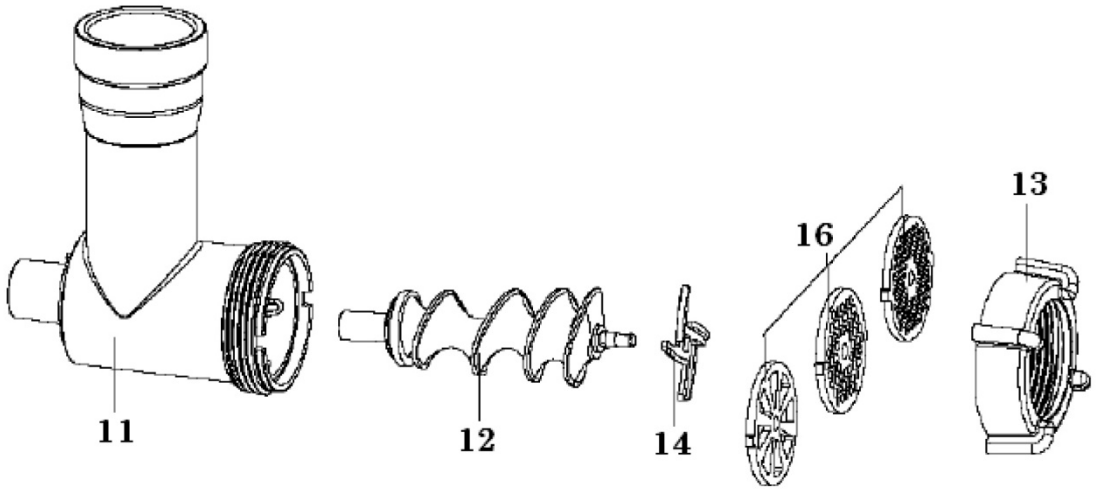
1. Enchufe el aparato.
2. Retire el vaso (3) del aparato e introduzca en él los alimentos. La cantidad máxima es de 2 kg.
3. Inserte el vaso (3) en su sitio. Hágalo girar en el sentido horario hasta que encaje correctamente.
4. Pulse el botón de elevación del bloque motor (5) y coloque el utensilio correspondiente (8a), (8b) u (8c) encajándolo en el eje de accionamiento (1). Pulse el botón de elevación del bloque motor (5) y baje completamente el bloque motor.
5. Seleccione la velocidad de rotación (de 1 a 6) con el selector de velocidad (6).

6. Para seleccionar la función Pulse, coloque el selector de velocidad en la posición Pulse y manténgalo en esa posición el tiempo que desee. Suelte el selector de velocidad para que vuelva automáticamente a la posición 0.
7. Pulse el botón de elevación del bloque motor (5).
8. Para retirar los accesorios empújelos ligeramente hacia arriba y gírelos hacia la izquierda.
9. Para desencajar el vaso (3) gírelo en sentido antihorario.
10. A continuación puede retirar la mezcla del vaso con ayuda de una espátula.
11. Desenchufe el aparato.
12. Limpie los elementos de su robot de pastelería consultando la parte «Limpieza».

Posiciones	Utensilio	Tipo de mezcla
1-3	Amasador (8a)	Mezcla espesa (pan o pasteles)
3-4	Varillas (8c)	Mezcla de peso medio (crepes o mezcla esponjosa)
5-6	Batidor plano (8b)	Mezcla ligera (nata, claras a punto de nieve)
PULSE	Batidor plano (8b)	

- Tras 10 minutos de funcionamiento, deje que se enfríe el aparato durante unos minutos.
- Detenga el robot si detecta acumulación de alimentos en las paredes del vaso. Retire los alimentos con una espátula.

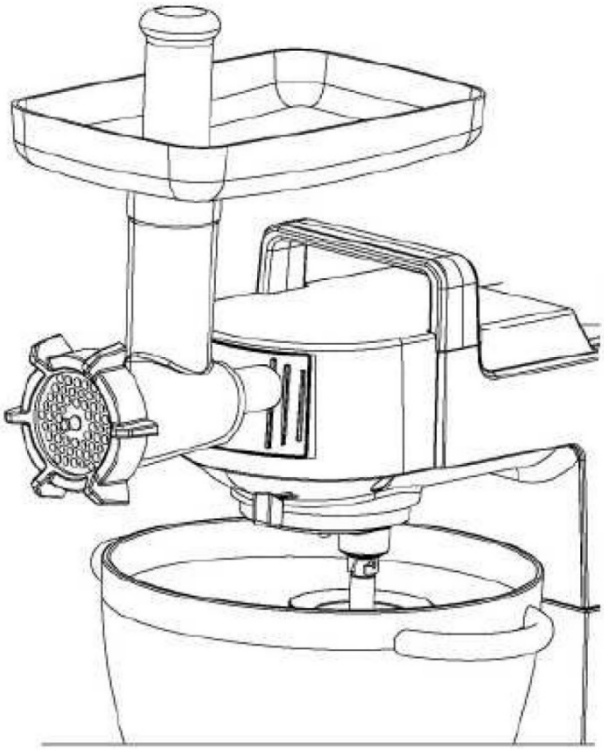
b) Utilización del picador de carne



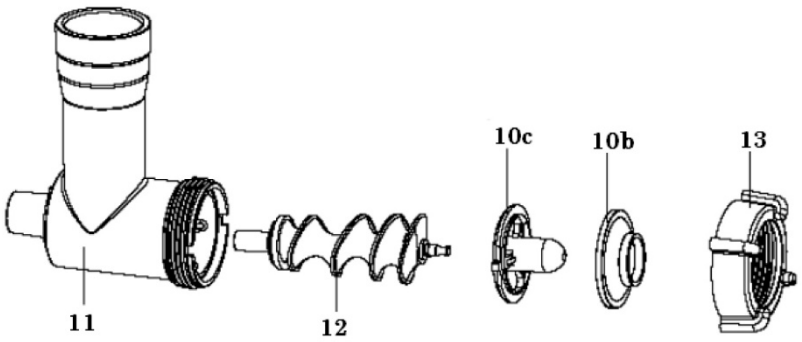
1. Retire la tapa delantera (2a) accionando el botón de apertura (4).
2. Coloque el soporte del picador (11) como se indica en la ilustración y encájelo en su robot de pastelería. A continuación gírelo en sentido horario hasta que quede bien sujeto.
3. Coloque la bandeja del picador (15) sobre la abertura superior del soporte metálico del picador (11).

4. Inserte la espiral (12) en el interior del soporte metálico del picador (11) de forma que encaje y se quede sujeta.
5. Coloque las cuchillas (14) sobre la extremidad exterior de la espiral (12) y a continuación la rejilla (16) que prefiera. Coloque el bloqueo (13) sobre la rejilla (16) y a continuación gírelo para bloquear el picador y todos sus componentes.
6. Enchufe el robot de pastelería.
7. Coloque un recipiente bajo la salida del picador para recoger la carne picada.
8. Coloque la carne que quiere picar sobre la bandeja del picador (15) y empújela con el empujador (9) hacia el tubo vertical del picador.
9. Seleccione la velocidad de funcionamiento del picador de carne con el selector de velocidad (6).

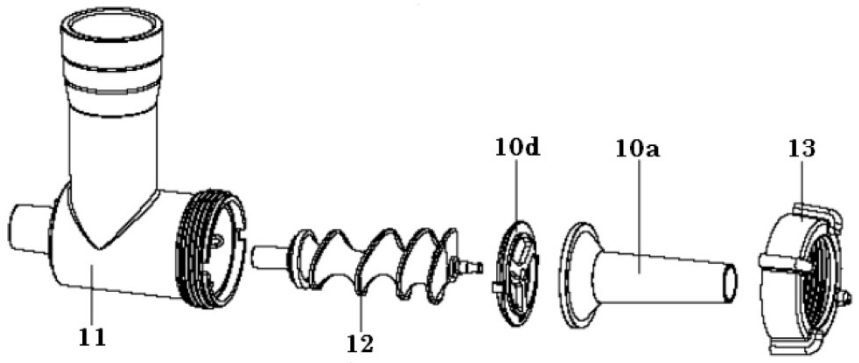
Corte la carne en trozos pequeños de unos 2,5 cm para mayor comodidad. Vigile que los trozos de carne no contengan huesos ni tendones.



c) Utilización de los accesorios para salchichas



10b. Tubo para salchichas gruesas
10c. Adaptador para salchichas gruesas
11. Soporte picador
12. Espiral
13. Bloqueo



10a. Tubo para salchichas finas
10d. Adaptador para salchichas finas
11. Soporte picador
12. Espiral
13. Bloqueo

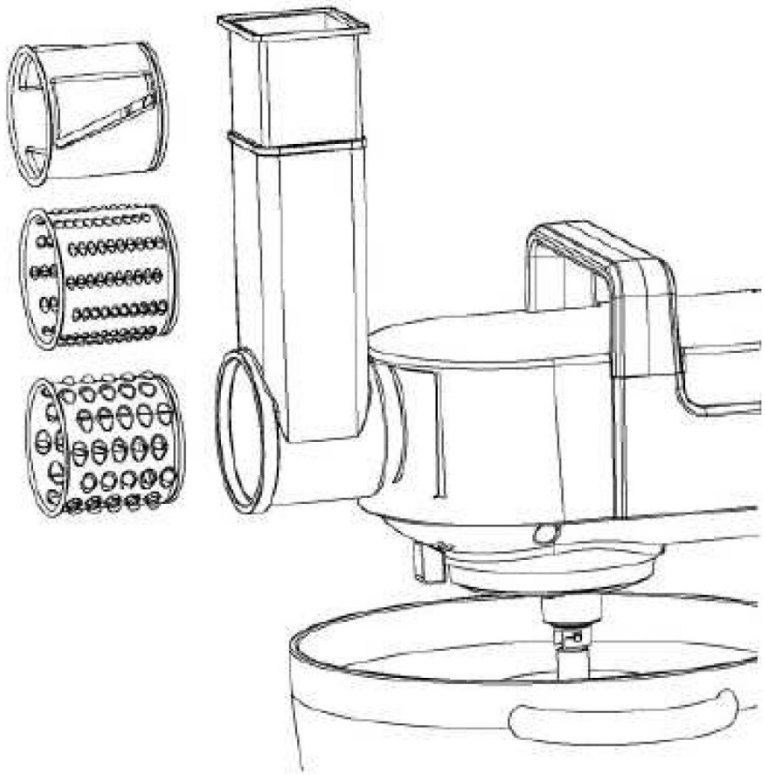
1. Realice los pasos 1, 2, 3 y 4 de la parte «Utilización del picador de carne».
2. Coloque el adaptador para salchichas (10c o 10d) en el extremo exterior de la espiral.
3. Coloque un tubo para salchichas (10a o 10b) sobre el adaptador para salchichas. El tubo 10a es un tubo para salchichas finas, mientras que el 10b es para salchichas gruesas.
4. Coloque el bloqueo (13) sobre el tubo para salchichas y a continuación gírelo para bloquear todos los elementos.
5. Enchufe el robot de pastelería.
6. Coloque un recipiente bajo la salida del picador para recoger las salchichas.
7. Coloque la carne para salchichas en la bandeja del picador (15) y empújela con el empujador (9) hacia el tubo vertical del picador.
8. Seleccione la velocidad de funcionamiento del picador de carne con el selector de velocidad (6).

⚠ Corte la carne en trozos pequeños de unos 2,5 cm para mayor comodidad. Vigile que los trozos de carne no contengan huesos ni tendones. No utilice el robot de pastelería durante más de 10 minutos seguidos. Al cabo de 10 minutos déjelo enfriar durante otros 10 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.

d) Utilización del accesorio rallador / cortador

1. Retire la carcasa de fijación de los accesorios (2a).
2. Coloque el soporte rallador/cortador (18) tal como indica la ilustración siguiente, encájelo en el robot de pastelería y gírelo en sentido horario hasta que quede sujeto.
3. Escoja un disco de los siguientes: disco de rallado grueso (20a), disco de corte (20b) y disco de rallado fino (20c). A continuación insértelo en el espacio correspondiente en el accesorio rallador/cortador.
4. Enchufe el robot de pastelería.
5. Coloque un recipiente bajo la salida del accesorio rallador/cortador para recoger los alimentos.
6. Seleccione la velocidad de funcionamiento con el selector de velocidad (6).

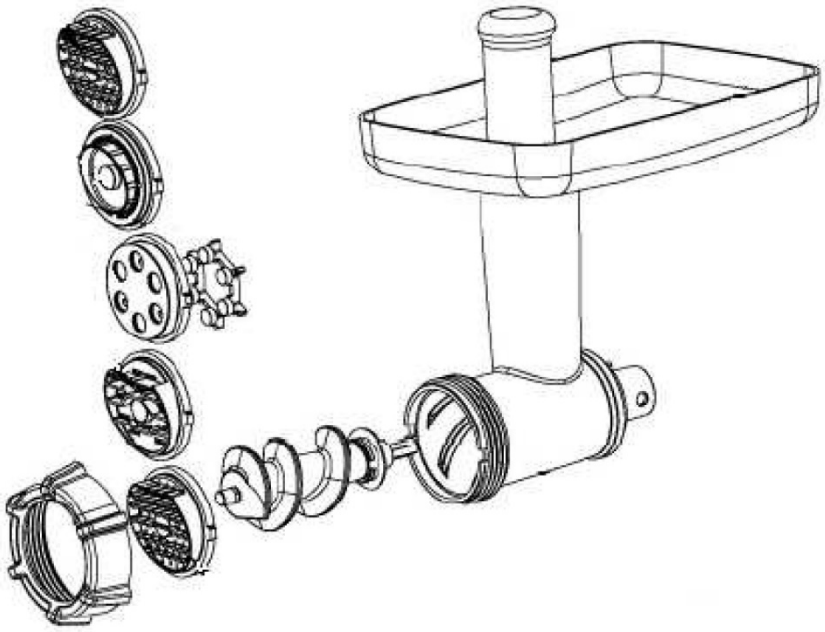
7. Coloque los alimentos en la abertura superior del accesorio rallador/cortador y si es necesario empújelos con ayuda del empujador (19) a través del tubo vertical de la picadora. No meta los dedos en el accesorio mientras está en marcha.



e) Utilización de sus accesorios para pasta

1. Prepare la pasta con harina y agua en proporción 5:2 (500 g de harina para 200 g de agua, o 500 g de harina para 2 huevos y 100 g de agua).
2. Mezcle la preparación en el vaso de acero inoxidable del robot de pastelería con las varillas (8c) a velocidad entre 1 y 4 durante 2-3 minutos.
3. Retire la carcasa de fijación de los accesorios (2a).
4. Elija un disco para pasta (17a, 17b, 17c, 17d, 17e) en función del tipo de pasta que desee realizar.
5. Inserte la espiral (12) en el interior del soporte metálico del picador (11) de forma que encaje y se quede sujeta.
6. Coloque el disco para pasta que desee en la parte exterior de la espiral y a continuación gire el bloqueo para bloquear todo el conjunto.
7. Coloque un recipiente bajo la salida del accesorio para pasta para recoger la pasta.
8. Enchufe el robot de pastelería.

9. Seleccione la velocidad de funcionamiento del accesorio para pasta con el selector de velocidad (6).



f) Utilización de la batidora

Consulte las instrucciones de seguridad (Parte 1.a.) antes de utilizar la batidora.

Se puede usar la batidora para mezclar finamente preparaciones. Puede utilizarse por ejemplo para realizar sopas, salsas, batidos, alimentos para bebé, verduras, frutas, purés, etc...). Se recomienda cortar los alimentos sólidos en trozos pequeños antes de introducirlos en la batidora.

1. Retire la tapa trasera que protege el eje de accionamiento de la batidora (2b).
2. Coloque los alimentos en el vaso de vidrio de la batidora (23).
3. Coloque la tapa (22) y el tapón (21) sobre el vaso de vidrio de la batidora.
4. Coloque el vaso de vidrio de la batidora en su sitio y hágalo girar en sentido horario hasta que quede sujeto.
5. Enchufe el robot de pastelería.
6. Seleccione la velocidad de funcionamiento de la batidora con el selector de velocidad (6).

Para utilizar correctamente la batidora se recomienda situar el selector de velocidad en la posición «6».

Para utilizar la función «**Pulse**», gire el selector de velocidad hacia la izquierda, manténgalo en esa posición «**Pulse**» durante un breve instante y a continuación libere el selector, que volverá a su posición inicial.

Recomendaciones de uso:

- El orificio de la tapa puede servir para añadir alimentos mientras la batidora está en marcha.
- Es posible que sea necesario apagar el aparato durante su funcionamiento para desplazar algún alimento que bloquea las cuchillas. Por su seguridad, si tiene que realizar esta operación asegúrese de desenchufar el aparato y utilice un utensilio para liberar los alimentos de las cuchillas.

4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO

a) Limpieza del aparato

Para evitar riesgos:

- Desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- No lave el bloque motor en el lavavajillas ni lo sumerja en agua ni lo aclare bajo el agua del grifo.
- Limpie inmediatamente después de su uso todos los elementos del aparato que hayan estado en contacto con los alimentos para eliminar todos los restos.
- Lave los elementos extraíbles con agua tibia y detergente.
- Limpie el bloque motor con un paño húmedo.
- Deje secar bien todos los elementos que haya lavado antes de volver a montar el aparato.

Puede desmontar las cuchillas desde la base de la batidora desenroscándolas a mano. Atención: las cuchillas de la batidora son especialmente cortantes.

Ninguno de sus componentes se puede lavar en lavavajillas.

No utilice un rascador en las partes metálicas ni plásticas.

b) Almacenamiento del aparato

Una vez limpiados los diferentes elementos, séquelos con un paño limpio. Monte los elementos y guarde el aparato en un lugar seco. Limpie todos los elementos después de usarlos.

Brandt

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website **www.brandt.com,** daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.

⚠ **Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.**

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER 52
a) Veiligheidsvoorschriften 52
b) Technische gegevens 55
c) Milieubescherming 55
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT 56
a) Beschrijving van uw patisserierobot 56
b) Beschrijving van uw vleesmolen 56
c) Beschrijving van uw pastamaker 57
d) Beschrijving van uw rasp/snijmachine 57
e) Beschrijving van uw blender 57
f) Voor het eerste gebruik 58
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT 58
a) Gebruik van uw patisserierobot 58
b) Gebruik van de vleesmolen 59
c) Gebruik van uw worstmaker 61
d) Gebruik van het accessoire Foodprocessor 62
e) Gebruik van uw pastamaker 63
f) Gebruik van de blender 64
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT 65
a) Schoonmaken van het apparaat 65
b) Opbergen van het apparaat 65

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER

⚠ Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

Installatie en aansluiting:

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Na het uitpakken van uw product, moet u controleren of het zich in perfecte staat bevindt en in het bijzonder of de voedingsstekker of –kabel niet beschadigd zijn. In geval van twijfel neemt u contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de netspanning wel degelijk overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
- Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat onbeheerd achter te laten, te monteren, of schoon te maken.
- Het gebruik van adapters en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Indien deze elementen noodzakelijk blijken,

gebruikt u enkel adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de vigerende veiligheidsnormen.

- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Alvorens dit apparaat te gebruiken, plaatst u het op een droog, glad en stabiel oppervlak.
- Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Tijdens het gebruik:

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- Laat uw toestel nooit achter zonder toezicht wanneer het in gebruik is of laat het niet leeg werken, dat kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te veranderen of onderdelen aan te raken die tijdens de werking in beweging zijn.

- Ga na of de motor volledig stilstaat alvorens de accessoires te veranderen.
- Verwijder of maak alles vast wat in de accessoires zou kunnen vastzitten: sjaal, das, lange haren…
- Stop uw hand nooit in de kom wanneer het apparaat in werking is of nog aangesloten is.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaar of verwondingen leiden.
- Er moeten voorzorgen worden genomen bij de hantering van de geslepen messen van de Blender bij het leeg- en schoonmaken van de kommen: ze zijn zeer scherp.

Onderhoud en schoonmaken:

- Voor het schoonmaken ontkoppelt u het voedingssnoer van het apparaat. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Het voedingssnoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen. Dit apparaat geniet garantie van uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u de basis van het apparaat in geen geval in water of een andere vloeistof dompelen.
- Gebruik geen chemische producten, staalwol of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken, dit kan leiden tot beschadiging.

- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Onzorgvuldig gebruik:

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

b) Technische gegevens

Model	KM1557BG
Voeding	220-240 V – 50 Hz
Nominaal vermogen	1500 W
Capaciteit kom	5.5 L
Afmetingen (HxBxD mm)	H403xB414xD310 mm
Netto gewicht	12,1 Kg

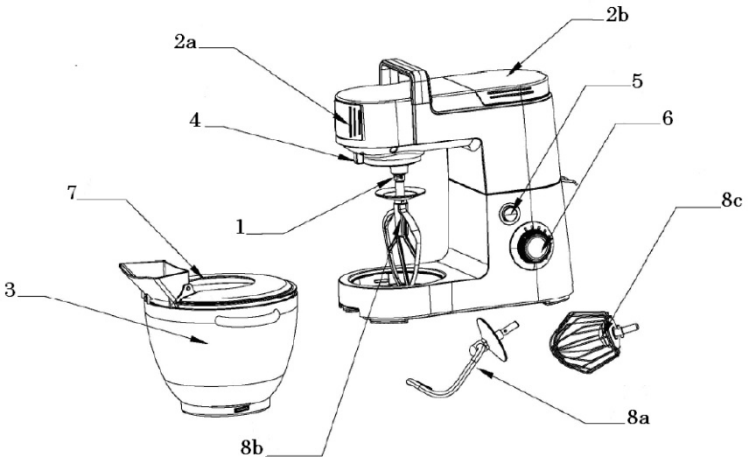
c) Milieubescherming

Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

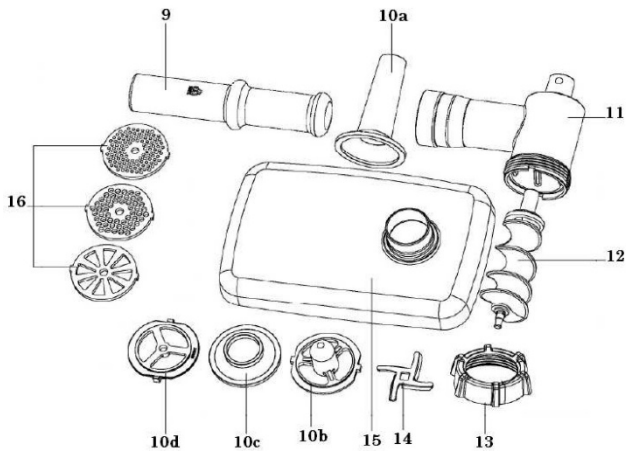
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van uw patisserierobot



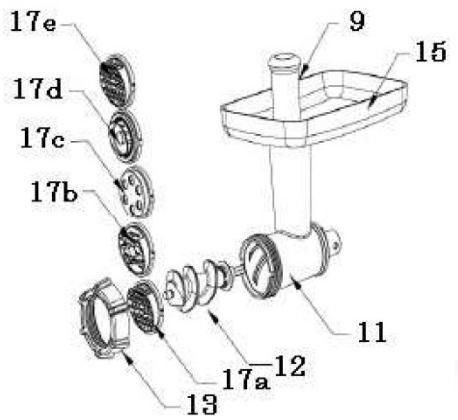
1. Aandrijfas
2a. Voorste deksel ter bescherming van de aandrijving van accessoires
2b. Achterste deksel ter bescherming van de aandrijving van accessoires
3. Kom in inox
4. Openingsknop van het voorste deksel
5. Omhoogknop van het motorblok
6. Snelheidsregelaar
7. Antispatdeksel
8a. Kneder
8b. Klopper
8c. Draadklopper

b) Beschrijving van uw vleesmolen



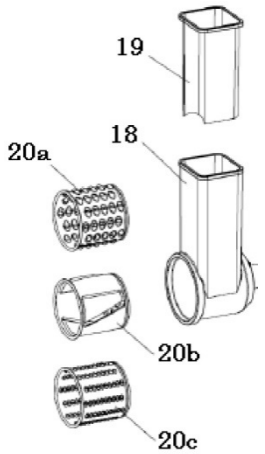
9. Duwstuk
10a. Mondstuk dunne worsten
10b. Mondstuk dikke worsten
10c. Schijf dikke worsten
10d. Schijf dunne worsten
11. Hulpstuk hakker
12. Schroefelement
13. Ringmoer
14. Mes
15. Voedselbad hakker
16. Roosters

c) *Beschrijving van uw pastamaker*



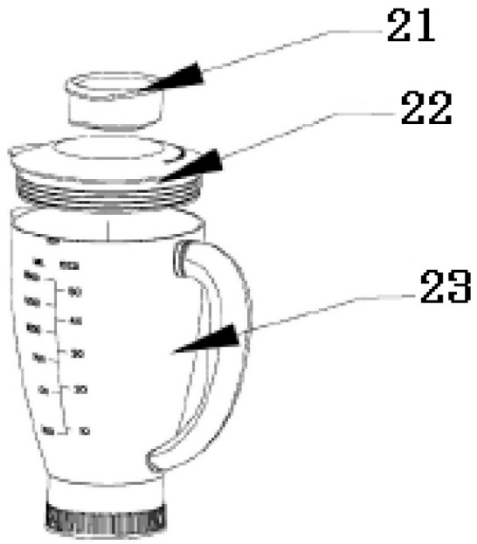
9. Duwstuk hakker
11. Hulpstuk hakker
12. Schroefelement
13. Ringmoer
15. Voedselbad hakker
17a. Schijf fijne spaghetti
17b. Tagliatelleschijf
17c. Fettucineschijf
17d. Macaronischijf
17e. Schijf dikke spaghetti

d) *Beschrijving van uw rasp/snijmachine*



18. Houder Rasp/Snijmachine
19. Stamper Rasp/Snijmachine
20a. Schijf grof raspen
20b. Snijschijf
20c. Schijf fijn raspen

e) *Beschrijving van uw blender*



21. Dop
22. Deksel
23. Blender in glas

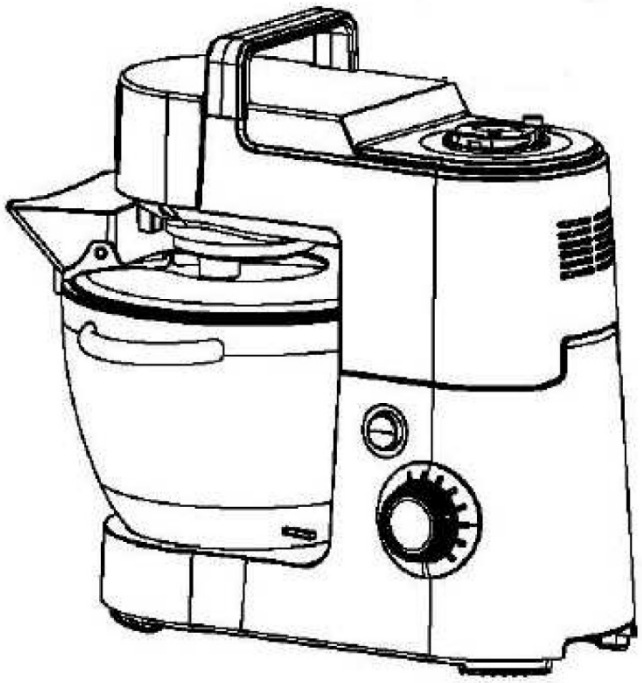
f) Voor het eerste gebruik

- Vooraleer u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt, maakt u het motorblok schoon met een vochtige doek.
- Maak de kommen schoon met zeepwater.
- Droog alle onderdelen goed af.

Opgelet, als u de patisserierobot gebruikt zonder de Blender, dient u na te gaan of het achterste deksel ter bescherming van de aandrijving van de blender (9) goed bevestigd is op de keukenrobot (Zie hoofdstuk f- Gebruik van de Blender). Als dit niet het geval is, zal de patisserierobot niet werken: een veiligheidssysteem zal de werking verhinderen.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) Gebruik van uw patisserierobot



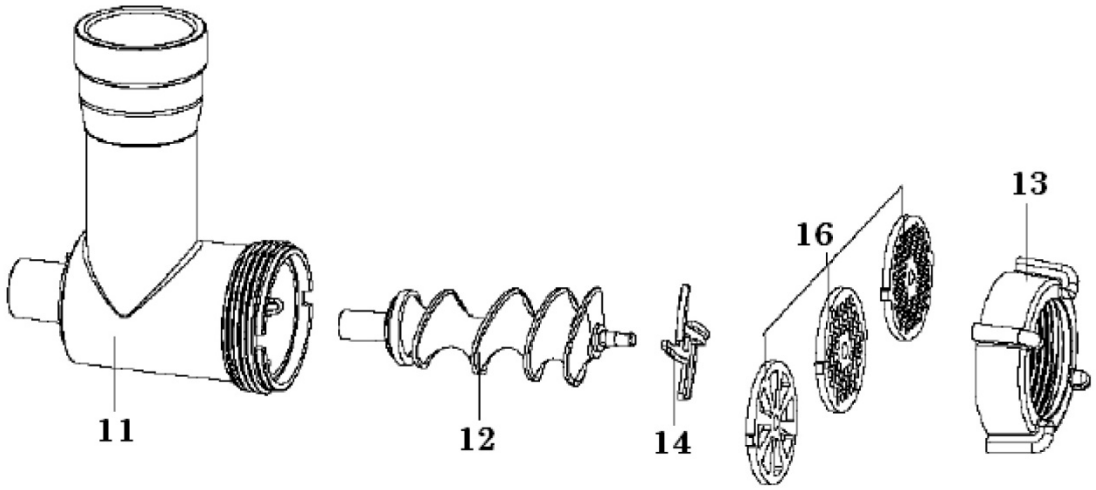
1. Sluit het apparaat aan.
2. Verwijder de kom (3) en de breng de voedingsmiddelen erin. De maximumhoeveelheid bedraagt 2 Kg.
3. Plaats de kom (3) in de daartoe voorziene opening. Draai de kom met de klok mee en zorg ervoor dat deze goed aansluit.
4. Druk op de omhoogknop van het motorblok (5) en bevestig het juiste instrument (8a), (8b) of (8c) door het in de aandrijfas te bevestigen (1). Druk op de omhoogknop van het motorblok (5) en laat het motorblok volledig zakken.
5. Met behulp van de snelheidsregelaar (6) kan u een rotatiesnelheid kiezen tussen 1 en 6.

6. Om de Pulse functie te gebruiken, zet u de snelheidsregelaar op de stand Pulse en houdt u deze gedurende de vereiste tijd in deze stand. Laat de snelheidsregelaar los zodat deze automatisch terugkeert naar stand 0.
7. Druk op de omhoogknop van het motorblok (5).
8. Om de accessoires te verwijderen, duwt u ze lichtjes naar boven en draait u ze naar links.
9. Om de kom (3) los te maken, draait u deze tegen de klok in.
10. Het mengsel kan nu met behulp van een spatel verwijderd worden uit de kom.
11. Schakel het apparaat uit.
12. Maak de onderdelen van uw robot schoon, zie hiervoor het hoofdstuk "Schoonmaken"

Stand	Instrument	Soort mengsel
1-3	Deeghaak (8a)	Dik mengsel (bijv. brood of patisserie)
3-4	Draadklopper (8c)	Mengsel met gemiddeld gewicht (bijv. pannenkoeken of sponsachtig mengsel)
5-6	K-klopper (8b)	Licht mengsel (room, eiwitschuim)
PULSE	K-klopper (8b)	

- Na 10 minuten werken laat u het apparaat gedurende enkele minuten afkoelen.
- Leg de robot stil als u merkt dat de voedingsmiddelen op de wanden van de kom ophopen. Verwijder deze voedingsmiddelen met behulp van een spatel.

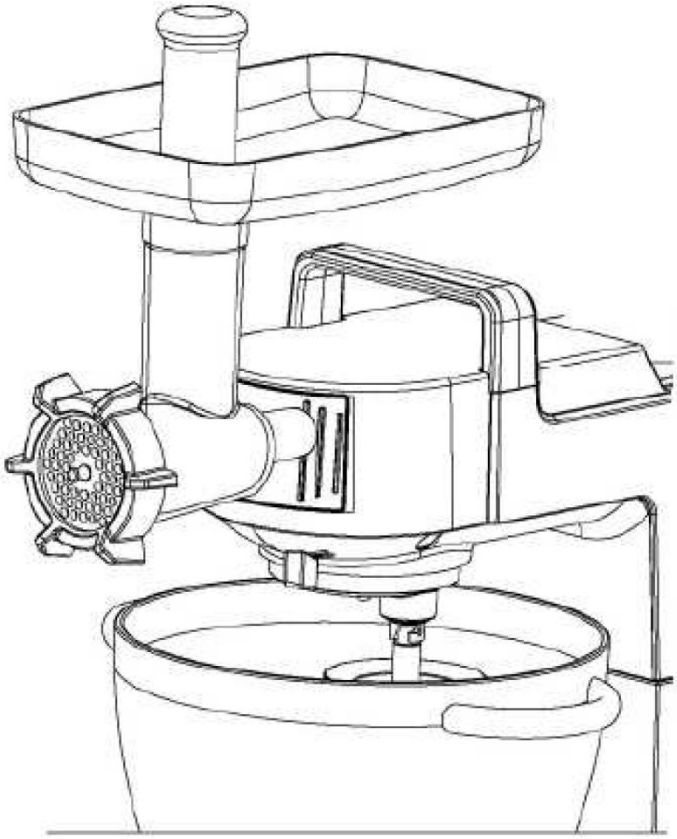
b) Gebruik van de vleesmolen



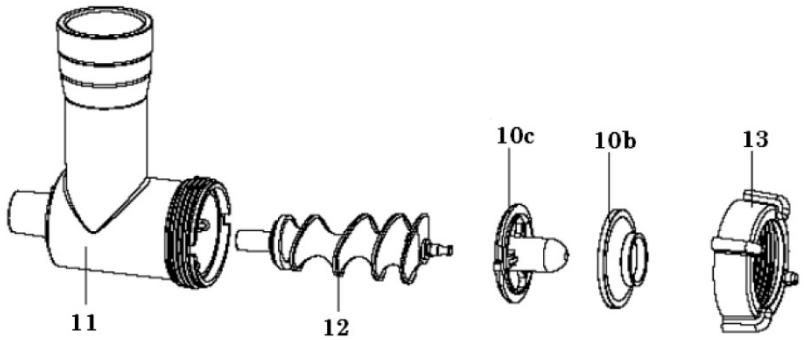
1. Verwijder het voorste deksel (2a) met behulp van de openingsknop (4)
2. Plaats de houder van de hakker (11) zoals aangeduid op de afbeelding en bevestig deze op uw patisserierobot. Draai deze met de klok mee tot hij blokkeert.
3. Plaats het voedselbad (15) op de bovenste opening van het metalen hulpstuk van de hakker (11).

4. Bevestig het schroefelement (12) in het metalen hulpstuk van de hakker (11) zodat het vastzit en blokkeert.
5. Plaats de messen (14) op het uiteinde van het schroefelement (12) en bevestig vervolgens het rooster (16) naar keuze. Plaats de ringmoer (13) op het rooster (16) en schroef deze vast om de hakker en alle onderdelen ervan te vergrendelen.
6. Sluit uw patisserierobot aan.
7. Plaats een recipiënt onder de uitgang van de hakker om het gemalen vlees op te vangen.
8. Plaats het te malen vlees op het voedselbad van de hakker (15) en duw het vervolgens met behulp van het duwstuk (9) in het verticale mondstuk van de hakker.
9. Dankzij de snelheidsregelaar (6) kan u de werkingssnelheid van de vleesmolen kiezen.

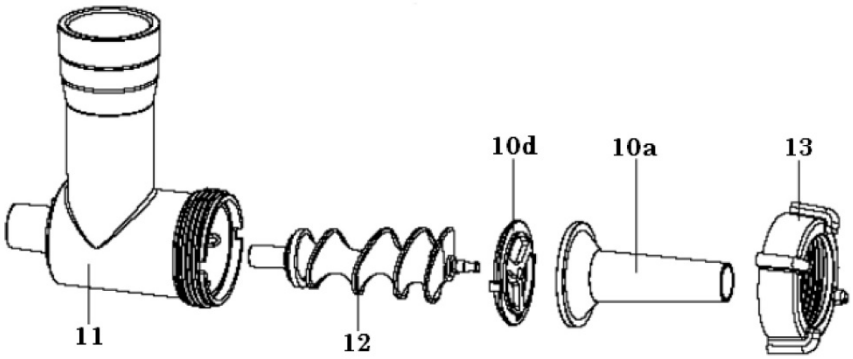
⚠ Voor een beter gebruik snijdt u het vlees in kleine stukken van ongeveer 2,5 cm. Zorg ervoor dat de stukken vlees geen beenderen of pezen bevatten.



c) Gebruik van uw worstmaker



10b. Mondstuk dikke worsten
10c. Schijf worsten
11. Hulpstuk hakker
12. Schroefelement
13. Ringmoer



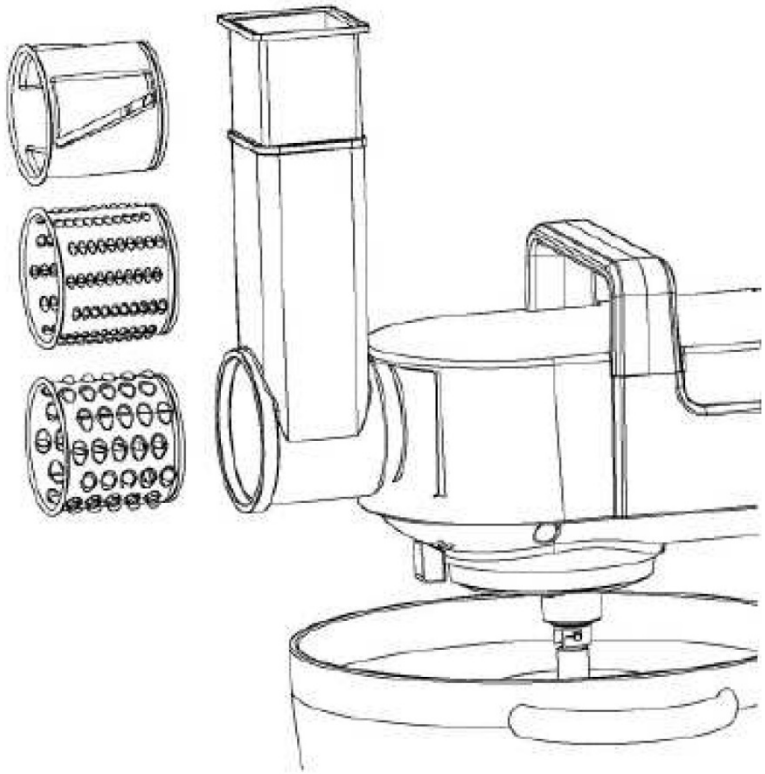
10b. Mondstuk dunne worsten
10c. Schijf dunne worsten
11. Hulpstuk hakker
12. Schroefelement
13. Ringmoer

1. Volg de stappen 1, 2, 3 en 4 van het hoofdstuk "Gebruik van de vleesmolen"
2. Bevestig de worstschijf (10c of 10d) op het uiteinde van het schroefelement.
3. Plaats een mondstuk voor worsten (10a of 10b) op de worstenschijf. Mondstuk 10a is een mondstuk voor dunne worsten, mondstuk 10b is een mondstuk voor dikke worsten.
4. Plaats de ringmoer (13) op het mondstuk voor worsten en schroef het vast om het te vergrendelen op alle onderdelen.
5. Sluit uw patisserierobot aan.
6. Plaats een recipiënt onder de uitgang van de hakker om de worsten op te vangen.
7. Plaats het vlees voor de worsten op het voedselbad van de hakker (15) en duw het vervolgens met behulp van het duwstuk (9) in het verticale mondstuk van de hakker.
8. Dankzij de snelheidsregelaar (6) kan u de werkingssnelheid van de vleesmolen kiezen.

⚠ Voor een beter gebruik snijdt u het vlees in kleine stukken van ongeveer 2,5 cm. Zorg ervoor dat de stukken vlees geen beenderen of pezen bevatten. Gebruik uw patisserierobot niet langer dan 10 minuten na elkaar. Na 10 minuten laat u de robot gedurende 10 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.

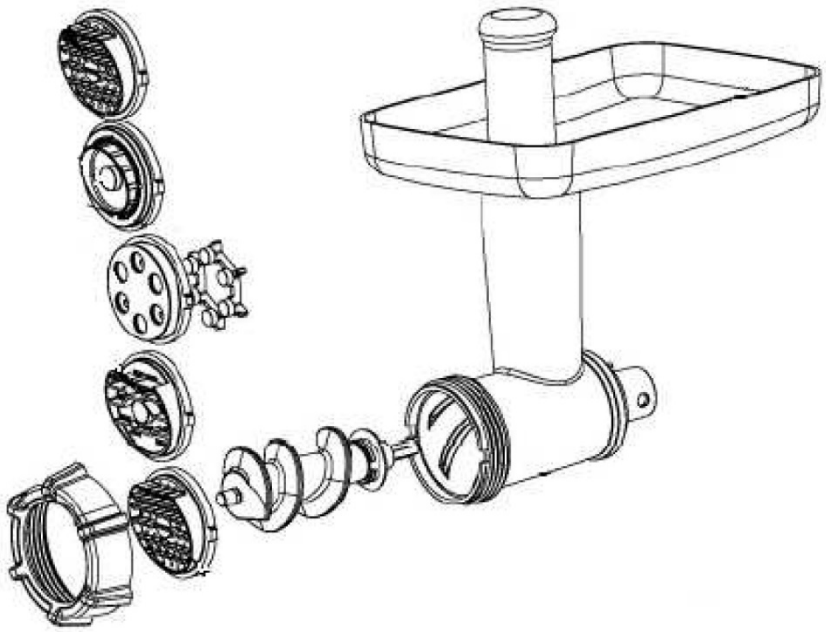
d) Gebruik van het accessoire Foodprocessor

1. Verwijder de bevestigingskap van de accessoires (2a).
2. Bevestig de houder Foodprocessor (18) zoals aangeduid op de onderstaande illustratie en stop deze in uw patisserierobot en draai deze met de klok mee tot deze vastzit.
3. Kies een schijf onder de schijf om grof te raspen (20a), de snijschijf (20b) en de schijf om fijn te raspen (20c). Plaats vervolgens de schijf in de daartoe voorziene ruimte in het accessoire Foodprocessor.
4. Sluit uw patisserierobot aan.
5. Plaatst een recipiënt onder de uitgang van de accessoire Foodprocessor om de voedingsmiddelen op te vangen.
6. Dankzij de snelheidsregelaar (6) kan u de werkingssnelheid kiezen.
7. Plaats uw voedingsmiddelen in de bovenste opening van uw accessoire Foodprocessor, indien nodig kan u ze duwen met behulp van de stamper (19) in de verticale buis van de hakker. Raak de accessoire tijdens de werking niet aan met uw vingers.



e) Gebruik van uw pastamaker

1. Bereid uw deeg met bloem en water volgens verhouding 5:2 (500 g bloem voor 200 g water, of 500 g bloem voor 2 eieren en 100 g water).
2. Meng uw bereiding in de inox kom van uw patisserierobot met behulp van de klopper (8c) met snelheid 1 tot 4 gedurende 2 tot 3 minuten.
3. Verwijder de bevestigingskap van de accessoires (2a).
4. Kies een deegschijf (17a, 17b, 17c, 17d, 17e) naargelang het soort deeg dat u wilt bereiden.
5. Bevestig het schroefelement (12) in het metalen hulpstuk van de hakker (11) zodat het vastzit en blokkeert.
6. Bevestig de deegschijf naar keuze op het uiteinde van het schroefelement, schroef het schroefelement vervolgens op het geheel om het te vergrendelen.
7. Plaats een recipiënt onder de uitgang van de pastamaker om de voedingsmiddelen op te vangen.
8. Sluit uw patisserierobot aan.
9. Dankzij de snelheidsregelaar (6) kan u de werkingssnelheid van de pastamaker kiezen.



f) Gebruik van de blender

Alvorens de Blender te gebruiken verwijzen we naar de veiligheidsvoorschriften (Hoofdstuk 1.a.)

De Blender kan gebruikt worden om bereidingen zeer fijn te mengen. De Blender kan bijvoorbeeld gebruikt worden voor de bereiding van soep, saus, milkshake, babyvoeding, groenten, fruit, puree, enz.) We raden aan om harde voedingsmiddelen in kleine stukken te snijden alvorens ze in de blender te stoppen.

1. Verwijder het achterste deksel ter bescherming van de aandrijving van de blender (2b)
2. Plaats uw voedingsmiddelen in de glazen kom van de blender (23).
3. Plaats het deksel (22) en de dop (21) op de glazen kom van de Blender.
4. Plaats glazen kom van de blender op de daartoe voorziene schijf en draai deze met de klok mee tot de kom vergrendeld is.
5. Sluit uw patisserierobot aan.
6. Dankzij de snelheidsregelaar (6) kan u de werkingssnelheid van de blender kiezen.

Om de Blender correct te gebruiken raden we aan de snelheidsregelaar op stand "6" te zetten.

Om de functie "**Pulse**" te gebruiken, draait u de snelheidsregelaar naar links en houdt u deze een klein ogenblik in stand "**Pulse**" vervolgens laat u de snelheidsregelaar los zodat die terugkeert naar de oorspronkelijke positie.

Richtlijnen:

- De opening in het deksel kan gebruikt worden om voedingsmiddelen toe te voegen terwijl de blender in werking is.
- Het is mogelijk dat het apparaat moet uitgeschakeld worden tijdens de werking om bepaalde voedingsmiddelen die de messen zouden blokkeren te verplaatsen. Voor uw veiligheid schakelt u het apparaat uit en gebruikt u een voorwerp om de opgehoopte voeding in de buurt van de messen te verwijderen.

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

a) Schoonmaken van het apparaat

Om elk gevaar te vermijden:

- Verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken.
- Was het motorblok nooit af in de vaatwasser en dompel het nooit onder in water of spoel het niet af onder de kraan.
- Om voedingsresten te verwijderen maakt u alle onderdelen van het apparaat die in contact staan met voeding onmiddellijk schoon na gebruik.
- Was de afneembare elementen met behulp van een mengeling van lauw water en afwasmiddel.
- Reinig het motorblok met behulp van een vochtige doek.
- Laat alle afgewassen onderdelen goed drogen vooraleer het apparaat opnieuw in elkaar te steken.

U kan de messen manueel losschroeven van de sokkel van de Blender.
Opgelet: de messen van de Blender zijn bijzonder scherp.

Geen enkel onderdeel is geschikt voor de vaatwasser.

Gebruik geen schraper op de metalen en plastic onderdelen.

b) Opbergen van het apparaat

Na reiniging van de onderdelen, droogt u ze af met een droge doek. Zet de onderdelen opnieuw in elkaar en berg het apparaat op in een droge plaats. Maak alle onderdelen schoon na elk gebruik.

4) التنظيف والاعتناء بالجهاز

أ) تنظيف الجهاز

لتجنب أية مخاطر :

- يتم فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل البدء في تنظيفه.
- لا يجب أبداً غسل هيكل المحرك في آلة غسل الصحون، ولا يجب أبداً غمره في الماء أو شطفه أسفل الماء الجاري.
- يجب تنظيف جميع أجزاء الجهاز على الفور بعد الاستخدام، من أجل إزالة جميع بقايا الأطعمة.
- تنظيف الأجزاء القابلة للفك في خليط من الماء الدافئ ومُنظف.
- يتم تنظيف هيكل المحرك بقطعة قماش رطبة.
- تُترك جميع الأجزاء حتى تجف جيداً قبل إعادة تجميع و تركيب الجهاز.

يمكن فك السكاكين الموجودة عند قاعدة الخلاّط عن طريق تدويرها وفكها يدوياً .
يجب الانتباه والحذر، لأن شفرات الخلاّط حادة وقاطعة جداً.

لا يصلُح غسل مكونات الجهاز في آلة غسل الصحون.

عدم استخدام مكشطة لتنظيف الأجزاء المعدنية والبلاستيكية.

ب) حفظ و تخزين الجهاز

بعد الانتهاء من تنظيف أجزاء الجهاز، يتم تجفيفها بمنشفة نظيفة، ثم يتم تجميعها وحفظها في مكان جاف.
يجب تذكُّر ضرورة تنظيف مجمل العناصر بعد كل استخدام.

و) استخدام الخلاط

قبل استخدام الخلاّط، يجب الاطلاع على إرشادات السلامة (الفقرة 1.أ)

يُمكن استخدام الخلاّط لتحضير مزيج ناعم ولين جداً من الأطعمة. فعلى سبيل المثال، يمكن استخدامه لتحضير الحساء والصلصة والكوكتيل و وجبات الأطفال الرُضع والخضروات والفواكه والأطعمة المهروسة، إلخ... يوصى بتقطيع مكونات الطعام الصلبة إلى قطع صغيرة قبل وضعها في الخلاّط.

1. يتم سحب الغطاء الخلفي واقي إدارة الخلاّط (2b).

2. يتم وضع مكونات الطعام بداخل وعاء الخلاّط الزجاجي (23).

3. يتم تركيب الغطاء (21) والسدادة (20) فوق وعاء الخلاّط الزجاجي.

4. يتم تركيب وعاء الخلاط الزجاجي في الإطار المُخصص له وتدويره باتجاه عقارب الساعة حتى يتم إقفاله وتثبيته.

5. القيام بتوصيل المُحضِر الآلي بالتيار الكهربائي.

6. بواسطة زر اختيار السرعة (6) يتم اختيار سرعة تشغيل الخلاّط.

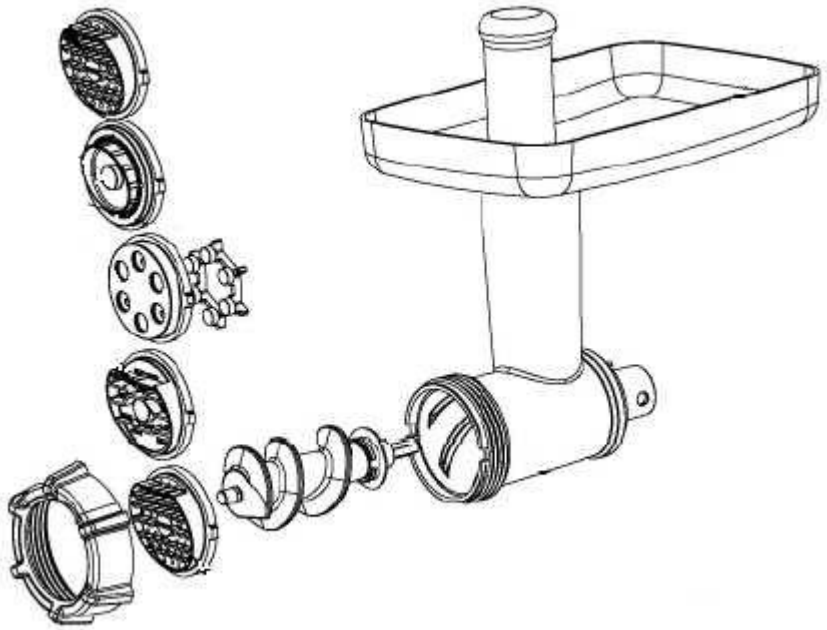
- لحسن استخدام الخلاّط، يوصى بضبط مُغير السرعات على الوضعية "6".
- لاستخدام وظيفة « **Pulse** »(التسريع)، يتم تدوير زر مُغير السرعات ناحية اليسار والإمساك به عند الوضعية « **Pulse** » (التسريع) لفترة وجيزة، ثم يتم إفلاته، فيعود إلى الوضعية الأولى.

نصائح عند الاستخدام

- إن الفتحة الموجودة بالغطاء تسمح بإضافة مكونات الطعام أثناء تشغيل الخلاط.
- قد يستوجب أحياناً توقيف الجهاز أثناء التشغيل من أجل إزالة مكونات الطعام التي تعوق دوران السكاكين. من أجل سلامة المُستخدم، يجب مراعاة فصل الجهاز عن التيار الكهربائي واستخدام أداة لإزالة مكونات الطعام الموجودة بفروع السكاكين.

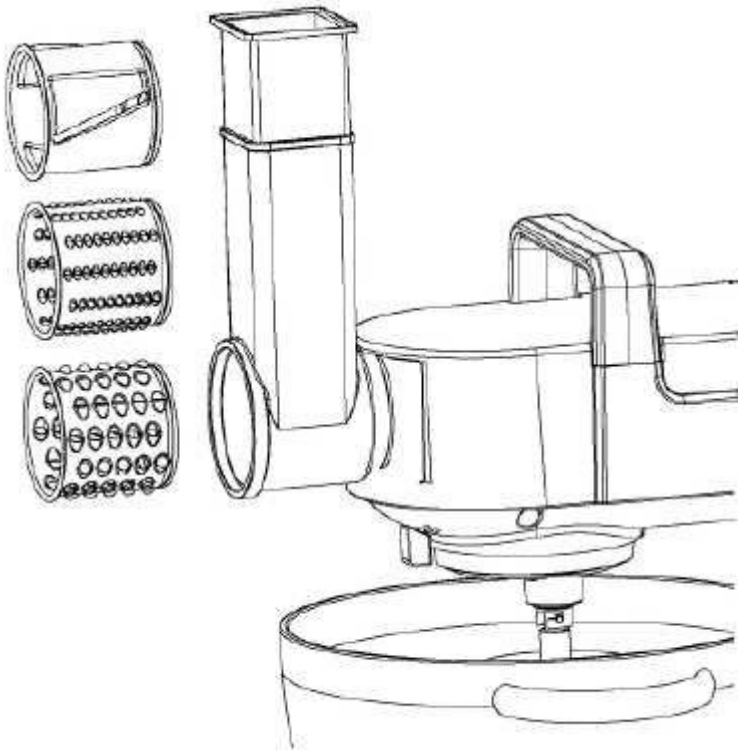
هـ) استخدام أداة صُنع المعكرونة

1. يتم تحضير العجينة ببعض الدقيق والماء بنسب 5:2 (500 غرام دقيق على 200 غرام من الماء، أو 500 غرام دقيق مع 2 بيض و100 غرام من الماء).
2. خلط المزيج في وعاء من الصلب المقاوم للصدأ الخاص بالمُحضِر الآلي، وباستعمال المِخفقة (8c) على سرعة من بين 1 و 4 لمدة 2 حتى 3 دقائق.
3. سحب غطاء واقي إدارة المُلحقات (2a).
4. اختيار قرص صنع المعكرونة (17a، 17b، 17c،17d،17e) حسب شكل المعكرونة المطلوب عملها.
5. إدخال العمود الحلزوني (12) بداخل حامل المفرمة المعدني (11) حيث يتم دمجه وتثبيته بإحكام.
6. يوضع قرص صنع المعكرونة الذي تم اختياره فوق الجزء الخارجي للعمود الحلزوني، ثم يتم إقفال حلقة الإغلاق القلاووظية من أجل تثبيت مجمل الأجزاء.
7. يوضع إناء أسفل فتحة الإخراج لأداة صنع المعكرونة من أجل تجميع المعكرونة التي سيتم عملها.
8. يتم توصيل المُحضِر الآلي بالتيار الكهربائي.
9. باستخدام زر اختيار السرعات، يتم اختيار سرعة تشغيل أداة صنع المعكرونة.

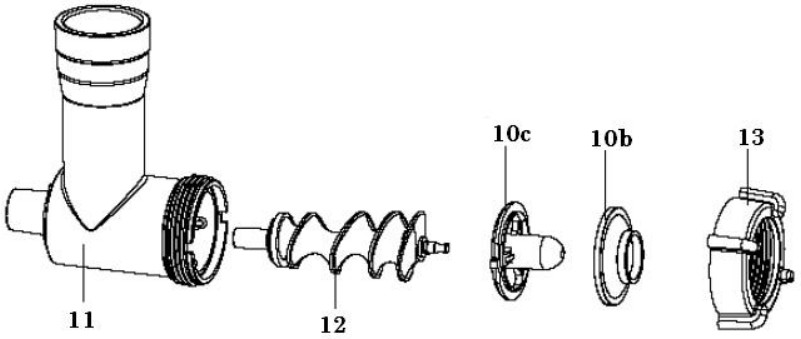


د) استخدام أداة البَشر/التقطيع

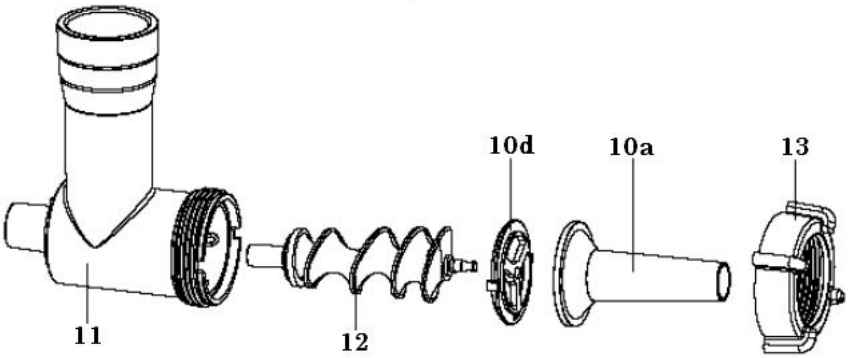
1. سحب غطاء واقي إدارة المُلحقات (2a).
2. يوضع حامل أداة البشر / التقطيع (18) بالطريقة الموضحة في الصورة، ثم يتم شبكه وتركيبه بالمُحضَّر الآلي، وتدويره باتجاه عقارب الساعة إلى أن يُحكم ربطه.
3. اختيار إحدى الأسطوانات: أسطوانة للبَشر السميك (20a)، أسطوانة التقطيع (20b)، أسطوانة للبَشر الرفيع (20c)؛ ويتم وضعها في الفراغ المُخصص لها في أداة البَشر/التقطيع.
4. القيام بتوصيل المُحضَّر الآلي بالتيار الكهربائي.
5. يتم وضع إناء أسفل فوهة الإخراج لأداة البِشر/التقطيع لتجميع الأطعمة.
6. اختيار سرعة التشغيل بواسطة زر اختيار السرعة (6)
7. إدخال الأطعمة في الفتحة العليا لأداة البشر/التقطيع، ويتم دفعها إلى داخل أنبوب المفرمة العمودي بواسطة أداة الدفع (19). لا يجب لمس الأداة بالأصابع أثناء تشغيلها.



ج) استخدام أدوات عمل السُجُق (مرقاز)



10c. مهايئ السُجق
11. حامل المفرمة
12. العمود الحلزوني
13. حلقة الإغلاق القلاووظية



10d. أنبوب السُجُق الرفيع
10a. مهايئ السُجق
11. حامل المفرمة
12. العمود الحلزوني
13. حلقة الإغلاق القلاووظية

1. يتم اتباع الخطوات 1، 2، 3 و 4 المذكورة في الفقرة **"كيفية استخدام مفرمة اللحوم".**
2. يتم تركيب المُهايئ (10c أو 10d) بالطرف الخارجي للعمود الحلزوني.
3. تركيب أنبوب عمل السُجُق (10aأو 10b) مع مهايئ السُجُق. الأنبوب 10a الخاص بعمل السُجُق الرفيع والأنبوب 10b الخاص بعمل السُجُق السميك.
4. يتم وضع حلقة الإغلاق القلاووظية (13) فوق أنبوب عمل السُجُق، ثم إحكام ربط جميع أجزاء الأداة.
5. القيام بتوصيل المُحضر الآلي بالتيار الكهربائي.
6. يوضع إناء عند فتحة الإخراج بالمفرمة حتى يتم تجميع السُجُق الذي تم عمله.
7. يوضع اللحم الخاص بالسُجُق فوق صينية المفرمة(15) ويتم دفعه بداخل الأنبوب العمودي للمفرمة بواسطة أداة الدفع(9).
8. باستعمال زر اختيار السرعات، يتم اختيار سرعة تشغيل مفرمة اللحوم.

لحسن استخدام المفرمة، يتم تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة حجمها حوالي 2,5 سم والحرص على عدم تواجد أجزاء من العظم أو الغضاريف. لا يجب إطالة استخدام المُحضر الآلي أكثر من 10 دقائق متواصلة. بعد 10 دقائق، يُترك المُحضر الآلي ليبرد لمدة 10 دقائق، قبل أن يعاد استخدامه من جديد.

4. إدخال العمود الحلزوني (12) بداخل الحامل المعدني للمفرمة (11) وتثبيته بإحكام.

5. وضع الشفرات (14) فوق الطرف الخارجي للعمود الحلزوني (12) ثم تركيب المصفاة (16) المختارة. يتم تركيب حلقة الإغلاق القلاووظية (13) بالمصفاة (16) وربطها من أجل تثبيت وربط جميع أجزاء المفرمة.

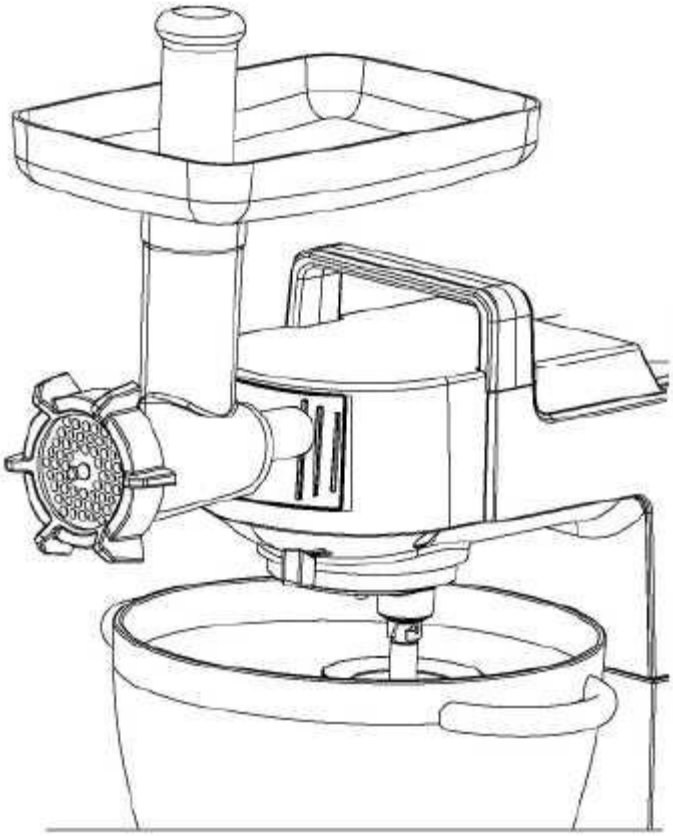
6. القيام بتوصيل المُحضر الآلي بالتيار الكهربائي.

7. وضع إناء أسفل فوهة الإخراج بالمفرمة لتجميع اللحم المفروم.

8. يوضع اللحم المفروم فوق صينية المفرمة (15) ويتم دفعه بداخل أنبوب الفرم العمودي بواسطة أداة الدفع (9)

9. باستخدام زر اختيار السرعات، يتم اختيار سرعة تشغيل مفرمة اللحوم.

لحسن استخدام المفرمة، يتم تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة حجمها حوالي 2,5 سم والحرص على عدم تواجد أجزاء من العظم أو الغضاريف.

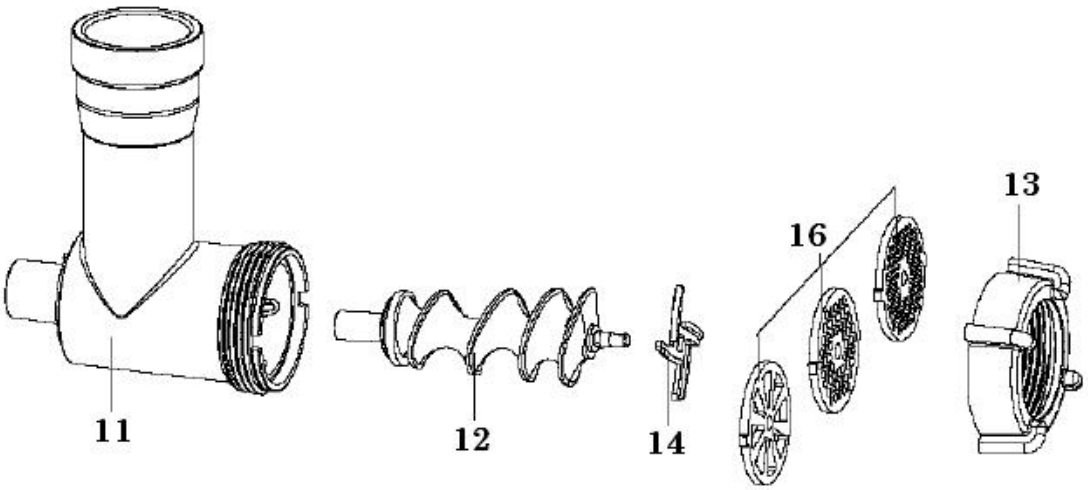


11. القيام بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي
12. يتم تنظيف أجزاء و ملحقات المُحضِر الآلي بإتباع التعليمات المذكورة في الفقرة "التنظيف".

الوضعية	الأدوات المُستخدمة	نوع المزيج
1-3	خُطّاف عَجَّان (8a)	مزيج سميك (مثال: خبز أو عجينة حلويات)
3-4	مِخفقة (8c)	مزيج خفيف ومتوسط السمك (مثال: كريـپ أو خليط إسفنجي)
5-6	خفَّاقة (8b)	مزيج لين (كريمة ، بياض بيض مخفوق)
PULSE (التسريع)	خفَّاقة (8b)	

- إذا تم تشغيل الجهاز مدة 10 دقائق، يجب تركه لبضع دقائق حتى تبرد.
- يتم توقيف تشغيل المُحضِر الآلي إذا لوحظ تجمع والتصاق مكونات الطعام على جانبي الوعاء. فيتم إزالة تلك المكونات باستخدام مِلوَق.

ب) استخدام مفرمة اللحوم



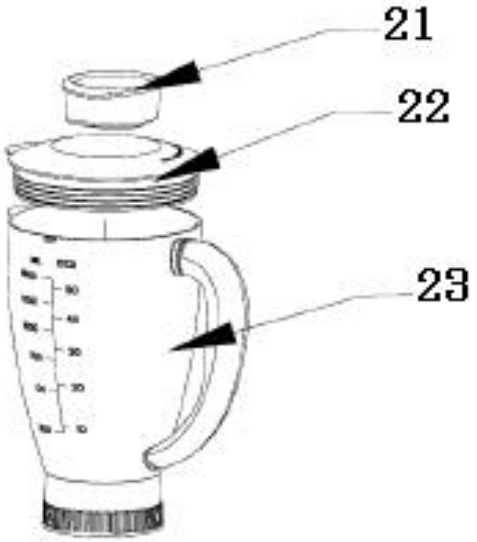
1. يتم سحب الغطاء الأمامي (2a) بتحريك زر الفتح (4).
2. يتم وضع حامل المفرمة (11) مثلما هو موضح بالصورة و يتم تركيبه فوق المُحضِر الآلي وإدارته باتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيته.
3. توضع صينية المفرمة (15) فوق الفوهة العلوية لحامل المفرمة المعدني(11)

3) كيفية استخدام الجهاز

أ) استخدام المُحضِر الآلي

1. القيام بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي
2. يتم سحب وعاء الجهاز (3) وتوضع بداخله مكونات الطعام. الكمية القصوى التي يُسمح بها هي 2 كغ.
3. يُعاد إدخال الوعاء (3) في الموضع المُخصص له، ثم يتم تدويره باتجاه عقارب الساعة، مع الحرص على أن يتم تثبيته بالطريقة الصحيحة.
4. يتم الضغط على زر رفع كتلة المُحرك(5) وتركيب الأداة المطلوبة (8a) أو (8b) أو (8c) عن طريق شبكها وتثبيتها بعامود الإدارة (1). ثم يتم الضغط على زر رفع كتلة المُحرك (5) وخفض كتلة المحرك بالكامل.
5. باستخدام زر اختيار السرعة (6)، يتم اختيار سرعة الدوران ما بين 1 و 6.
6. من أجل استخدام وظيفة « **Pulse** »(التسريع)، يتم وضع زر مُغير السرعات على وضعية « **Pulse** » (التسريع) والإمساك به على هذه الوضعية بقدر الوقت المطلوب، ثم يتم إفلاته، فيعود آلياً إلى وضعية 0.
7. القيام بدفع زر رفع كتلة المُحرك(5).
8. من أجل سحب المُلحقات، يتم دفعها برفق إلى الأعلى و إدارتهم ناحية اليسار.
9. من أجل فك الوعاء (3)، يتم إدارته في اتجاه عقارب الساعة.
10. يمكن الآن إفراغ الوعاء وصب المزيج باستعمال مِلوَق.

و) مواصفات الخلاّط



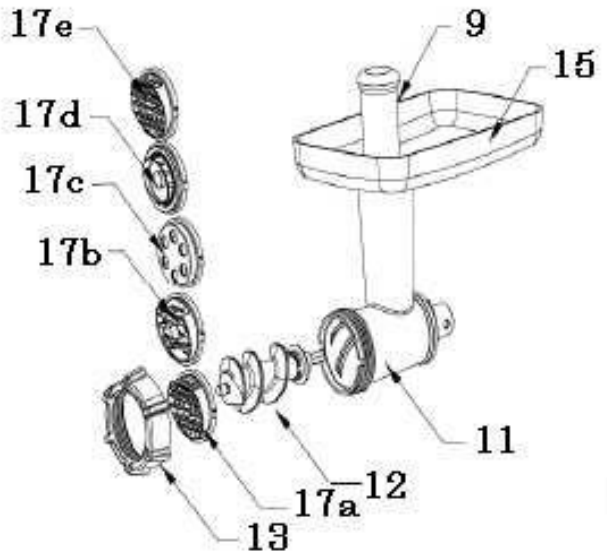
21. سدادة
22. غطاء
23. وعاء الخلاط الزجاجي

هـ) ما قبل الاستخدام الأول

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف كتلة المُحرك بقطعة قماش رطبة.
- يتم تنظيف الأوعية بالماء الساخن والصابون.
- يتم تجفيف جميع الأجزاء والقطع جيداً.

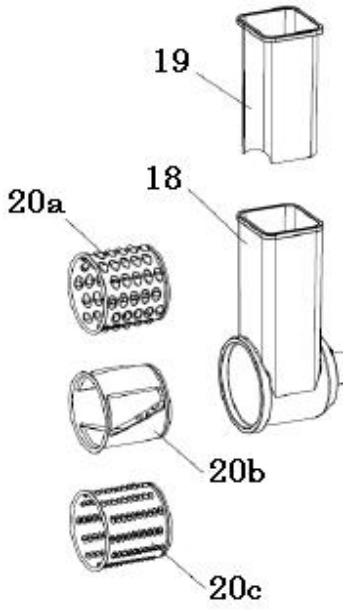
حذار، في حالة استخدام المُحضر الآلي من دون الخلاط، فيجب التأكد من أن الغطاء الخلفي لحماية إدارة الخلاط (2b) ثابت فوق الجهاز (يرجى الاطلاع علي الفقرة "ب. استخدام الخلاط"). إن لم يكُن كذلك، فلن يبدأ المُحضر الآلي في التشغيل: حيث يقوم نظام أمان بمنع بدء التشغيل.

ج) مواصفات مُلحقات المعكرونة



9. أسطوانة دفع
11. حامل المفرمة
12.العمود الحلزوني
13.حلقة الإغلاق القلاووظية
15. صينية المفرمة
17a. قرص عمل السباجيتي الرفيعة
17b. قرص عمل التاغلياتال
17c. قرص عمل الفيتوتشيني
17d. قرص عمل الماكاروني
17e. قرص عمل السباجيتي السميكة

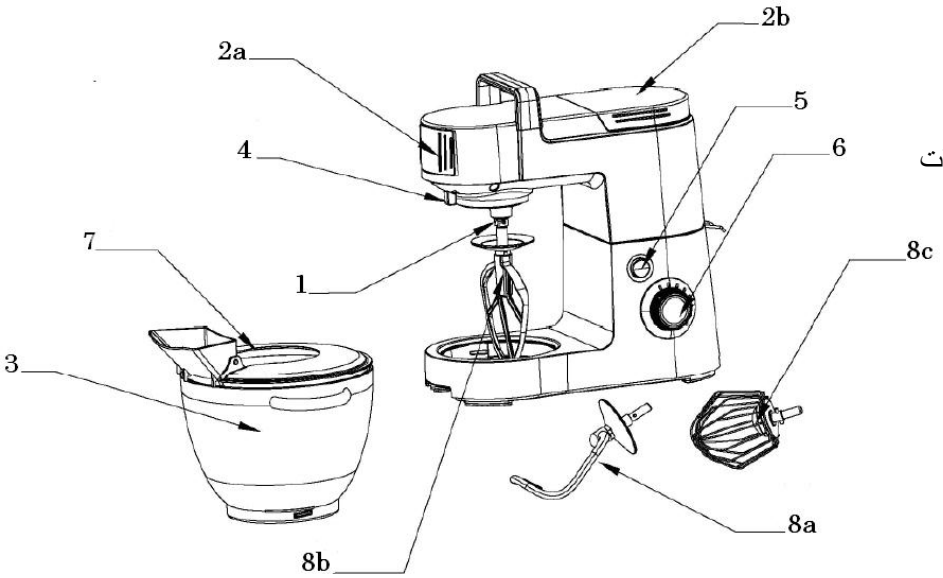
د) التعريف بأداة البَشر / التقطيع



18. حامل أداة البَشر /التقطيع
19. أداة الدفع
20a.أسطوانة للبشر السميك
20b. أسطوانة للتقطيع
20c. أسطوانة للبشر الرفيع

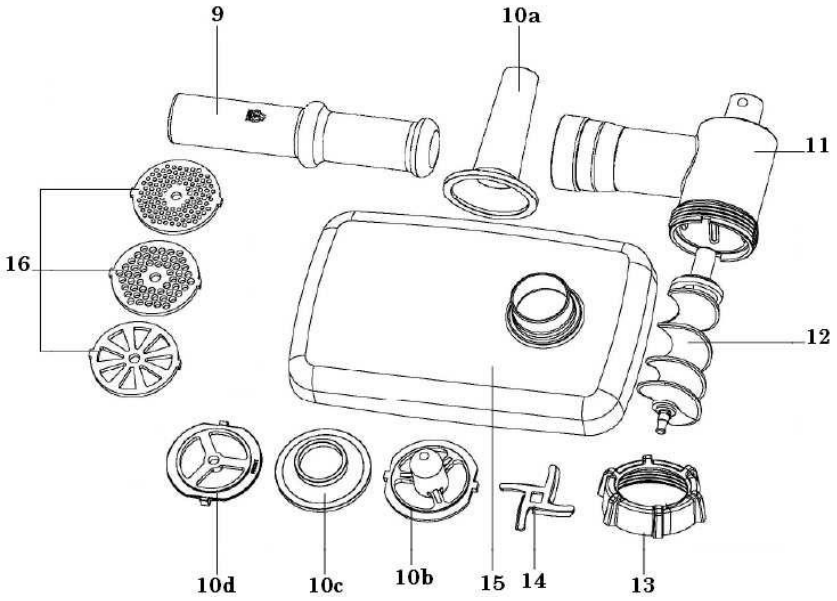
2) التعريف بالجهاز

أ) مواصفات المُحضِر الآلي



1.عمود الإدارة
2a.غطاء أمامي واقي إدارة المُلحقات
2b.غطاء خلفي واقي إدارة الخلاط
3. وعاء من الصلب المقاوم للصدأ
4. زر فتح الغطاء الأمامي
5. زر رفع كتلة المُحرك
6. زر اختيار السرعة
7.غطاء مانع للتلطيخ والتدفق
8a. مِعجَن
8b . خفّاقة
8c. مخفقة

ب) مواصفات مفرمة اللحوم



9. أداة دفع
10a. أنبوب السُجُق الرفيع
10b. أنبوب السُجُق السميك
10c. مُهايئ السُجُق السميك
10d. مُهايئ السُجُق الرفيع
11. حامل أداة الفرم
12. العمود الحلزوني
13. حلقة الإغلاق القلاووظية
14. شفرات
15. صينية المفرمة
16. مصافِ

استخدام غير مُطابق:

- يُستخدم الجهاز حصراً للاستخدامات المذكورة في الدليل فقط.
- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخداماً غير مُطابق.
- هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي في المساكن الخاصة. وإن استخدامه في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخييم أو في الفنادق،...الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

ب) بيانات فنية

الموديل	KM1557BG
التيار الكهربائي	220-240V – 50Hz
الطاقة الكهربائية	1500 واط
سعة الوعاء	5,5 لتر
الأبعاد (ارتفاع×عرض×عمق)	310×414×403مم
الوزن الصافي	12,1 كغ

ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

- يجب خلع وربط كل ما يُمكن أن يعلق بالمُلحقات : منديل أو وشاح أو رابطة عنق أو شعر طويل...
- لا يجب أبداً إدخال اليدين في الوعاء أثناء عمل الجهاز أو إذا كانت لا يزال موصولاً بالتيار الكهربائي.
- لا يجب أبداً شَدّ سلك الكهرباء بُغية فصل الجهاز عن التيار الكهربائي، بل يتم الإمساك بقابس السلك وفصله.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المُصنع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى و بجروح.
- أثناء إفراغ وعاء الخلاط وتنظيفه، يجب توخي الحذر عند الإمساك بشفرات الخلاط لأنها مشحوذة و حادة جداً.

تنظيف الجهاز والاعتناء به:

- قبل البدء في عملية التنظيف، يجب التأكد من أنه قد تم فصل السلك الكهربائي عن التيار الكهربائي. ثم يُترك الجهاز حتى يبرُد قبل تنظيفه.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الجهاز. غير أن هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل الموزع.
- لا يجب بأي حال من الأحوال وضع قاعدة الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية.
- لا تُستخدم أي مواد كيميائية أو الليف السلكي (الصوف الفولاذي) أوأدوات تنظيف كاشطة من أجل تنظيف الجزء الخارجي للجهاز، فهذا قد يُتلفها ويضُر بها.
- يمكن للأطفال القيام بتنظيف الجهاز والاعتناء به شرط وجود من يراقبهم وأن تكون أعمارهم تزيد عن 8 سنوات.

- لا يوصى باستخدام المحولات و/أو وصلات الكهرباء. وإذا كانت تلك العناصر ضرورية، فلا يتم استخدام إلاَّ المحولات و وصلات الكهرباء المطابقة لمعايير الأمن والسلامة المعمول بها.
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يجب وضع هذا الجهاز فوق سطح جاف وأملس وثابت قبل استخدامه.
- يجب حفظ الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بالجهاز

عند الاستخدام :

- هذا الجهاز غير مُصمم لاستخدامه من قبل الأطفال إلاً إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات و يتم الإشراف عليهم، أو تم تدريبهم لاستخدام الماكينة من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يُسمح للأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذا الجهاز شرط أن يتم تزويدهم مُسبقاً بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الجهاز، حتى يدركوا المخاطر المحتمل حدوثها.
- لا يتم تشغيل الجهاز وهو فارغ ولا يجب إهماله وتركه وهو يعمل، لأن ذلك يُعد مصدراً للخطر.
- عدم استخدام الجهاز بأيد مُبللة أو رطبة.
- يتم إيقاف تشغيل و فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل الشروع في تغيير الملحقات، أو عند الاقتراب من الأجزاء المُتحركة أثناء التشغيل.
- يجب التأكد من أنه قد تم فصل المُحرك عن التيار الكهربائي قبل تغيير المُلحقات والأدوات.

ع

1) معلومات تهُم المُستخدم

يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة هذا الجهاز. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام الجهاز. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين. يستوجب توخي الحذر من الإصابة بجروح نتيجة سوء استخدام الجهاز.

أ) إرشادات السلامة

<u>تركيب الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي:</u>

- إن هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي. لا يتم استخدامه إلاَّ في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- بعد إخراج المنتج من غلافه، يتم التأكد من أن الجهاز سليم، والتأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي بالدارة الكهربائية متوافق مع الجهد المذكور بلوحة العلامات والبيانات الموجودة على الجهاز.
- يجب دائماً فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند تركه دون رقابة، وقبل عملية التركيب والفك أو قبل تنظيفه.

الفهرس

1) معلومات تهُم المُستخدم 68
أ) إرشادات السلامة..... 68
ب) بيانات فنية 71
ج) حماية البيئة 71
2) التعريف بالجهاز 72
أ) مواصفات المُحضِر الآلي..... 72
ب) مواصفات مفرمة اللحوم..... 72
ج) مواصفات أداة صنع المعكرونة 73
د) مواصفات أداة البشر / التقطيع 73
هـ) مواصفات الخلاّط..... 74
و) ما قبل الاستخدام الأول..... 74
3) كيفية استخدام الجهاز 75
أ) استخدام المُحضِر الآلي 75
ب) استخدام مفرمة اللحوم..... 76
ج) استخدام أدوات عمل السُجُق (مرقاز) 78
د) استخدام أداة البشر / التقطيع..... 79
هـ) استخدام أدوات صنع المعكرونة..... 80
و) استخدام الخلاّط..... 81
4) التنظيف والاعتناء بالجهاز..... 82
أ) تنظيف الجهاز 82
ب) حفظ و تخزين الجهاز 82

Brandt

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرائكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المُنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً لتحقيق ذلك.

وسعياً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معناً عبر موقعنا **www.brandt.com**، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المُرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد و سريع.