

ROBOT AVEC DOUBLE PÉTRINS
ROBOT MET DUBBELE KNEDERS
ROBOT WITH DOUBLE MIXERS

Brandt



220-240 V | 1000 W

MODE D'EMPLOI - MANUAL



DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1	Couvercle de protection	7	Sélecteur marche/arrêt et de vitesses
2	Couvercle anti-éclaboussures du bol	8	Base
3	Support pivotant	9	Crochet à pâte 1
4	Levier de déverrouillage du support	10	Crochet à pâte 2
5	Lampe LED	11	Fouet multibrins
6	Bol	12	Batteur

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important : Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Le sélecteur de vitesse doit être en position « 0 » et la fiche du cordon d'alimentation obligatoirement débranchée avant de nettoyer l'appareil, de changer les accessoires ou lorsqu'il n'est pas en utilisation. Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Veillez

à ce qu'il ne puisse pas être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil.

- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre d'applications culinaires.
- Ce genre d'appareil ne peut pas fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique « Intervalles d'utilisation » du mode d'emploi.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
Consultez la rubrique « Nettoyage » du mode d'emploi.
- Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans utiliser l'appareil même sous surveillance.
- Assurez-vous que l'accessoire utilisé est fermement et correctement verrouillé au bloc moteur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.
- Il est indispensable de mettre le sélecteur sur la position « 0 » (arrêt) et de débrancher votre appareil avant de monter, démonter ou nettoyer le bol et/ou les accessoires.
- Gardez vos mains et/ou tout ustensile hors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de blessures graves. Ne touchez jamais les accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement et ne cherchez surtout pas à les immobiliser. Utilisez la fonction « 0 » du sélecteur ou débranchez la fiche.
- L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.
- N'utilisez pas l'appareil sans nourriture à l'intérieur de celui-ci.

(*) Service qualifié compétent : service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

INTERVALLES D'UTILISATION

Cet appareil ne peut pas être utilisé de façon professionnelle. Vous devez respecter les pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire vous risqueriez d'endommager le moteur. Référez-vous à la plaque signalétique de votre appareil pour connaître la durée maximale d'utilisation continue (notée KB 5 min. ou 6 min. est la durée maximale). Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 10 minutes.

APPLICATION

- Cet appareil sert à pétrir de la pâte, des crèmes et à battre des blancs d'œufs en neige.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des applications analogues. Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications commerciales.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour des dommages qui ont été causés par une utilisation inappropriée.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez toutes les parties soigneusement (voir paragraphe « Nettoyage »).
- Tirez la longueur de câble requise hors du logement et branchez l'appareil au réseau électrique.

MONTAGE ET UTILISATION

- Positionnez le sélecteur marche/arrêt et vitesses sur « 0 » et appuyez sur le levier de déverrouillage du support afin de lever le support pivotant.
- Placez le bol en acier inoxydable sur la base et verrouillez-le bien comme indiqué par la flèche.
- Le couvercle anti-éclaboussures peut être inséré facilement comme indiqué



par les flèches quand le bol est mis sur la base.

- Montez l'accessoire désiré.



- Appuyez sur le levier de déverrouillage afin de baisser le support pivotant. Assurez-vous que le levier de déverrouillage tourne à la gauche afin de verrouiller le support pivotant.
- Alors tournez le sélecteur marche/arrêt et vitesses afin de tester chaque position pendant quelques secondes. Voir les fonctions et vitesses recommandées pour les différentes applications en bas.
- Les crochets à pâte sont destinés à préparer de la pâte lourde pour du pain, de la pâte brisée ou des pâtes à vitesse 1, 2 ou 3.
- Le batteur peut mixer plusieurs ingrédients, de la pâte légère (comme par exemple des crêpes ou de la crème anglaise) mais aussi de la pâte lourde (comme par exemple des mélanges pour gateaux) à différentes positions (4, 5, 6, 7 ou 8).
- Le fouet peut être utilisé pour préparer de la crème ou du pudding ou pour battre des blancs d'œufs en neige à haute vitesse (position 7 ou 8).
- Pour des pulsations courtes et fortes, maintenez le sélecteur en position « P » ou tournez-le vers « P », si nécessaire plusieurs fois.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour plus de 5 minutes à la fois et laissez le refroidir après l'usage pendant au moins 10 minutes.
- Après le test, positionnez le sélecteur marche/arrêt et vitesses sur la position « 0 ».
- Appuyez sur le levier de déverrouillage du support et levez le support pivotant. Enlevez alors l'accessoire de mixage.


MÉTHODES D'APPLICATION GÉNÉRALES

Machine à pétrir

Montage et utilisation de la machine à pétrir

- Avant de fixer les outils de mixage, assurez-vous que le couvercle de protection est mis sur l'appareil et que l'appareil n'est pas branché.



- Appuyez sur le levier de déverrouillage du support avec votre main droite en direction du symbole du cadenas ouvert. Levez le support pivotant avec votre main gauche jusqu'à venir en butée. Le support pivotant doit s'encliqueter correctement. Le bouton de déverrouillage retourne à sa position initiale.
-  Insérez le crochet à pâte double sur l'axe en vous assurant que les ergots sur l'axe entrent dans les fentes de l'accessoire et tournez l'accessoire légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé correctement.

- Mettez les ingrédients dans le bol en acier inoxydable. Attention : ne pas dépasser la quantité maximale du bol. La quantité maximale de farine est 1,5 kg.

GUIDE D'APPLICATION

Mixer ou pétrir de la pâte

- Notre suggestion pour le mélange : farine et eau dans une proportion de 5:3. Ne pas remplir le bol pour plus de trois quarts.
- Quand vous remplissez le bol, faites attention de ne pas dépasser la quantité maximale de 1,5 kg.
- Utilisez le crochet à pâte double ou le batteur.
- Quand vous utilisez l'outil de mixage, tournez le sélecteur d'abord vers la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis 30 secondes vers la vitesse 2, et finalement vers la vitesse 3 pendant 5 minutes au maximum.
- Ne pas utiliser le crochet à pâte double ou le batteur pour plus de 5 minutes à la fois sans arrêt. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 10 minutes.

Battre des blancs d'œufs en neige ou préparer de la crème

- Utiliser le fouet à vitesse 7 ou 8. Battre les blancs d'œufs en neige sans arrêt pendant 3 à 5 minutes selon la taille des œufs.
- La quantité maximale est 12 blancs d'œufs.
- Pour de la crème fouettée, mélangez 250 ml de crème fraîche à haute vitesse pendant ca. 3 à 5 minutes.
- Quand vous remplissez le bol avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, faites attention de ne pas dépasser la quantité maximale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour plus de 3 à 5 minutes à la fois sans arrêt. Laisser reposer pendant au moins 10 minutes.

Mixer des milkshakes, cocktails ou d'autres liquides

- Mixez les ingrédients selon la recette disponible à vitesse 1 à 8 pendant 3 à 5 minutes.
- N'excédez pas la quantité maximale du bol.
- Utilisez le fouet.
- Ne pas utiliser l'appareil pour plus de 3 à 5 minutes à la fois sans arrêt.

Laisser reposer pendant au moins 10 minutes.


Après l'usage et enlèvement du bol

- Eteignez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant.
- Appuyez sur le levier de déverrouillage du support. Le support pivotant se lève.
- Enlevez l'outil de mixage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tournez le bol et enlevez-le.
- Enlevez la pâte du bol à l'aide d'une spatule.
- Nettoyez toutes les parties comme décrit dans le paragraphe « Nettoyage ».

NETTOYAGE

- Veuillez toujours positionner le sélecteur marche/arrêt et vitesses sur « 0 » (arrêt) et débrancher la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide. Séchez bien à l'aide d'un chiffon.
- Retirez les accessoires avant de les nettoyer dans l'eau savonneuse. Évitez les tampons abrasifs pour les matériaux plastiques. Rincez à l'eau claire et laissez sécher avant un nouvel usage. Ne les placez pas au lave-vaisselle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, Promeco S.A., confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible !

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente.



BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1	Beschermkap	7	Aan / uit schakelaar en toerentalregeling
2	Anti-spat deksel	8	Basis
3	Zwenksteun	9	Kneder 1
4	Hefboom	10	Kneder 2
5	LED Lamp	11	Garde
6	Kom	12	Mixer

VOOR JOUW VEILIGHEID

Lees deze handleiding voor gebruik, respecteer de instructies betreffende veiligheid en het gebruik.

Belangrijk : Uw apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, als ze op voorhand aanwijzingen kregen over het veilig gebruiken van het toestel en de risico's of het toestel gebruiken onder toezicht. Kinderen mogen zeker niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze meer dan 8 jaar zijn en worden begeleid. Laat uw apparaat nooit onbeheerd achter en hou de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of ongeschoolde mensen, wanneer het wordt ingeschakeld of tijdens het afkoelen.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met dat van het apparaat alvorens het te gebruiken.
- Laat nooit de machine achter zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
- Controleer regelmatig de staat van het apparaat en gebruik het niet als het beschadigd is op welke wijze dan ook. Laat het controleren en repareren door een bekwame, gekwalificeerde dienst (*). Als de kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst (*) om elk gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de wijze aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof, zelfs niet voor het reinigen of om enige andere reden. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
- Gebruik het apparaat niet dicht bij warmtebronnen.
- Zet het apparaat uit en koppel de kabel los alvorens het apparaat schoon te maken, neem de accessoires niet uit terwijl de machine in gebruik is. Laat uw apparaat nooit zonder toezicht wanneer deze is ingeschakeld.
- Gebruik het apparaat niet buiten en bewaar het op een droge plaats.
- Gebruik geen accessoires die niet aanbevolen zijn door de fabrikant, dit kan schade veroorzaken aan het apparaat en de gebruiker ervan in gevaar brengen.
- Verplaats de machine nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het niet per ongeluk verschoven kan worden om het vallen van het toestel te vermijden.
- Plaats dit apparaat op een tafel of stabiel genoeg zodat het niet kan vallen.
- Gebruik dit apparaat alleen in het kader van culinaire toepassingen.
- Dit soort machine kan niet continu gebruikt worden, het is niet voor professionele doeleinden gemaakt. Het is noodzakelijk om regelmatig een pauze in te lassen. Zie het deel "intervallen van gebruik" van de handleiding voor meer informatie.
- Het is essentieel om dit apparaat schoon te houden omdat het in direct contact komt

met voedsel.

Zie het onderdeel "Reiniging" in de gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

- Sta niet toe dat kinderen onder de 8 jaar het toestel gebruiken.
- Zorg ervoor dat het gebruikte accessoire correct en stevig vergrendeld is aan de motorunit vooraleer het apparaat in te schakelen.
- Het is essentieel om het apparaat uit te zetten en de kabel los te koppelen alvorens het toestel te demonteren of reinigen van de kom en / of accessoires.
- Houd uw handen en/of gebruiksvorwerpen uit de kom terwijl het apparaat in werking is om ernstige letsels te voorkomen. Raak de accessoires nooit aan als het apparaat in werking is en probeer ze vooral niet tot stilstand te brengen. Selecteer de functie « 0 » in het keuzemenu of trek de stekker uit.
- Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel. Het apparaat is niet ontworpen voor de bereiding van grote hoeveelheden tegelijk.
- Gebruik het apparaat niet zonder voedsel erin.

(* Gekwalificeerde bevoegde dienst: fabrikant/klantenservice of importeur of een persoon die gekwalificeerd, erkend en bevoegd is om dit soort herstellingen uit te voeren om elk gevaar te voorkomen. In ieder geval, stuur het apparaat terug naar deze gekwalificeerde bevoegde dienst en repareer het niet zelf.

GEBRUIKINTERVALLEN

Dit apparaat kan niet professioneel worden gebruikt. U moet de intervallen respecteren. Anders kan dit de motor beschadigen. Raadpleeg het typeplaatje van het apparaat voor de maximale periode van continu gebruik (nominiaal KB 5 min. Of 6 min. Is het maximum). Operationele pauzes moeten ten minste 10 minuten duren.

TOEPASSINGEN

- Dit apparaat wordt gebruikt voor bijvoorbeeld het kneden van deeg, crèmes en kloppen van eiwitten.
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en in de toepassingen aangegeven zoals in de gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die werd veroorzaakt door ondeskundig gebruik.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Maak alle onderdelen grondig schoon (zie "Reiniging").
- Sluit het apparaat aan.

INSTALLATIE EN BEDIENING

- Plaats de schakelaar uit door de knop naar "0" te draaien en en trek aan de hendel om de robot te openen.



- Plaats de roestvrijstalen kom op de basis en sluit deze goed aan, zoals aangegeven door de pijl.
- Het anti-spat deksel kan gemakkelijk worden ingebracht zoals aangegeven door de pijlen wanneer de kom geplaatst is op de basis.



- Monteer het gewenste accessoire.
- Trek opnieuw aan de hendel om de robot klaar te zetten. Draai vervolgens aan de schakelaar aan / uit en snelheden om elke positie te testen gedurende enkele seconden. De verschillende functies en de aanbevolen snelheden voor deze toepassingen zijn

verderop in deze handleiding terug te vinden.

- De deeg haken zijn ontworpen om zwaar deeg te bereiden voor bijvoorbeeld brood, deeg of pasta met snelheden 1, 2 of 3.
- De mixer kan verschillende ingrediënten, licht deeg (zoals pannenkoeken of vla), maar ook zwaar deeg (zoals mengsels voor gebak) op verschillende posities (4, 5, 6, 7 of 8) mengen.
- De klopper kan worden gebruikt om crème of pudding te bereiden of eiwitten op hoge snelheid (positie 7 of 8) te kloppen.
- Voor een korte, sterke puls, houdt u de schakelaar in de "P" stand of zet u hem herhaaldelijk op "P", indien het meerdere keren nodig is.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 5 minuten per keer en laat het na gebruik gedurende minstens 10 minuten afkoelen.
- Zet na de test de aan / uit- en snelheidsschakelaar in de stand « 0 ».
- Druk op de ontgrendelingshendel en til de draaivoet omhoog. Verwijder vervolgens het mengaccessoire.

ALGEMENE TOEPASSINGSMETHODEN

Kneedmachine

Installatie en gebruik van de machine om te kneden

- Voor u met het mengen van ingrediënten begint, zorg ervoor dat het deksel op de kom geplaatst is en het apparaat niet aangesloten is.



- Druk de ontgrendelingshendel met uw rechterhand in de richting van het geopende hangslotssymbool. Til de draaibare steun met uw linkerhand op tot deze stopt. De zwenkbeugel moet goed vastklikken. De ontspanknop keert terug naar zijn oorspronkelijke positie.



- Plaats de dubbele haken deeg op de robot ,en klik deze met de richting van de klok mee, totdat deze goed vastzitten.
- Plaats de ingrediënten in de roestvrijstalen kom. LET OP : overschrijdt de maximale hoeveelheid van de kom niet. De maximale hoeveelheid meel is 1,5 kg.

GEBRUIKSHANDLEIDING

Mixen of kneden van deeg

- Onze suggestie: mix bloem en water in een verhouding van 5:3. Vul de kom niet meer dan driekwart.
- Let er bij het vullen van de kom op dat u de maximale hoeveelheid van 1,5 kg niet overschrijdt.
- Gebruik de dubbele kneedhaak of de mixer.
- Gebruik de robot als volgt: snelheid 1 gedurende 30 seconden, vervolgens 30 seconden bij snelheid 2 en tenslotte snelheid 3 gedurende 5 minuten.
- Gebruik de dubbele kneedhaak niet langer dan 5 minuten aan een stuk. Laat het apparaat minimum 10 minuten afkoelen.

Eiwit kloppen of crème bereiden

- Gebruik de klopper op snelheid 7 of 8. Klop de eiwitten stijf gedurende 3 tot 5 minuten, afhankelijk van de grootte van de eieren.
- De maximale capaciteit is 12 eiwitten.
- Voor slagroom, meng 250 ml verse room op hoge snelheid gedurende ca. 3 tot 5 minuten.
- Wanneer u de kom met verse melk, room of andere ingrediënten wenst te vullen, denk eraan de maximale hoeveelheid niet te overschrijden.
- Gebruik het apparaat niet voor meer dan 3 tot 5 minuten per keer aan een stuk. Laten afkoelen gedurende minstens 10 minuten.

Mixen van milkshakes, cocktails of andere vloeistoffen

- Meng de ingrediënten van het recept met snelheid 1-8 gedurende 3-5 minuten.
- Gebruik niet meer dan de maximale hoeveelheid van de kom.
- Gebruik de klopper.
- Gebruik het apparaat niet voor meer dan 3 tot 5 minuten per keer aan een stuk. Laten afkoelen gedurende minstens 10 minuten.


Na gebruik en verwijdering van de kom

- Schakel het apparaat uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelingshendel om de robot open te draaien.
- Verwijder het mixerhulpstuk door het tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Draai de kom en haal deze uit.
- Haal het deeg uit de kom met een spatel.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging".

REINIGEN

- Zet altijd de aan / uit- en snelheidsschakelaar op "0" (uit) en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het motorblok niet in water of andere soorten vloeistof.
- Reinig het apparaat nooit met schuurmiddelen om de coating niet te beschadigen.
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een zachte, licht vochtige doek. Droog daarna grondig af met een doek.
- Verwijder de accessoires alvorens ze te wassen.
Vermijd schuursponsjes voor kunststoffen. Spoel af met schoon water en laat drogen voordat je het weer gebruikt. Plaats niet in de vaatwasser.

Richtlijn 2012/19 / EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet de verwijdering van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gebeuren volgens zeer specifieke regels en vereist het de betrokkenheid van iedereen, of het nu leverancier of gebruiker is. Dit is de reden waarom het apparaat, zoals aangegeven door het symbool  op het typeplaatje of op de verpakking, niet mag worden weggegooid in een openbare of particuliere vuilbak bestemd voor huishoudelijk afval. De gebruiker heeft het recht om het apparaat gratis in te leveren op openbare inzamelingsplaatsen waar afval ofwel wordt gerecycleerd en gesorteerd, ofwel wordt hergebruikt voor andere toepassingen in overeenstemming met de richtlijn.

ErP Statement - Richtlijn 1275/2008 / EG

Wij, Promeco NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de eisen van Richtlijn 1275/2008 / EG. Terwijl ons product niet is uitgerust met een functie om het energieverbruik te minimaliseren, wat volgens de richtlijn 1275/2008 / EG, het product in de off-modus of de standby-modus zet na het beëindigen van zijn primaire functie, maar dit is praktisch onmogelijk, omdat het enorm schadelijk zou zijn voor de belangrijkste functie van het product en hierdoor het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn!

Dit is de reden waarom we in onze handleiding altijd zeggen om de stekker uit het stopcontact te halen van zodra het product niet meer in gebruik is.

De handleiding is ook elektronisch beschikbaar op verzoek bij de dienst na verkoop.



DESCRIPTION OF ELEMENTS

1	Protective cover	7	On / off and speed switch
2	Cover splash bowl	8	Base
3	Swivel bracket	9	Hook dough 1
4	Release lever bracket	10	Hook dough 2
5	LED Lamp	11	Whip
6	Bowl	12	Mixer

FOR YOUR SAFETY

Read this manual before use, follow safety and usage guidelines as instructed.

Important : Your device can be used by children over 8 years old and people with physical, sensory or mentally reduced abilities, with lack of experience or knowledge, if they have been given instructions beforehand about this appliance, its safe usage and the risks involved. Children should certainly not play with the appliance. The cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years and they are supervised. Never leave your device unattended when it is powered on or during its cooling phase.

- Before using the machine, make sure the voltage corresponds to that of the unit.
- Never leave the machine unattended when it is in use or powered on.
- Regularly check the condition of your device and do not use it when damaged in any way whatsoever. Have it checked and repaired by a competent/ qualified electrician (*). In case of a damaged cable, the cable has to be replaced by a competent qualified electrician (*) to avoid any danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the manner indicated in these instructions.
- Never immerse the device in water or any other liquid for cleaning or for any other reason. Never put the machine in the dishwasher.
- Do not use the device near heat sources.
- The speed switch should be in position "0" and the power plug disconnected before cleaning the device, changing accessories or when not in use. Never leave your device unattended when it is on.
- Do not use the appliance outdoors and store it in a dry place.
- Only use parts recommended by the manufacturer, usage of other parts can endanger the user and cause damage to the device.
- Never move the machine by pulling the power cord. Make sure it can not be accidentally hooked in order to avoid dropping the unit.
- Set the robot on a table or stable support to prevent it from falling.
- Use this device only as part of culinary applications.
- This kind of machine cannot run continuously, it is not a professional type of appliance. It is necessary to take regular interval breaks. See "Intervals of use" further on in the manual.
- It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food. See "Cleaning" in the operating instructions.
- Do not allow children under 8 years to use the appliance .
- Make sure the accessories are used correctly and are firmly locked to the motor unit

before starting up the device.

- It is essential to set the speed switch to "0" (stop) and disconnect your device before you assemble, disassemble accessories and / or clean the bowl.
- Keep your hands and / or any utensils away from the bowl during usage of the machine to avoid serious injury. Never touch the accessories when the device is in operation and especially do not try to stop them. Turn the speed switch off or pull the plug.
- The device is designed for the preparation of small amounts of food. The device is not designed for the preparation of large quantities at once.
- Do not use the device without food inside of it.

(*) Qualified Competent service : Manufacturer customer service or importer or a person qualified, recognized and authorized to do this kind of repair to avoid any danger. In any case, please return the product to that service.

USAGE INTERVALS

This device cannot be used professionally. Please respect the usage intervals. Otherwise, you may damage the engine. Refer to the plate on your machine for the maximum time of continuous use (rated KB 5 min. Or 6 min. Is the maximum). Operating breaks should last at least 10 minutes.

APPLICATIONS

- This device is used to knead dough, make creams or beat egg whites.
- This device is intended for use in similar applications. Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in the instructions.
- This device is not intended for commercial use.
- The manufacturer assumes no liability for damages that were caused by improper use.

BEFORE FIRST USE

- Clean all parts thoroughly (see "Cleaning").
- Pull the cable from the housing and connect the device.

INSTALLATION AND OPERATION

- Turn the speed switch to "off" and press the release lever to lift the swivel bracket.
- Place the stainless steel bowl on the base and lock it well, as indicated by the arrow.



- The lid can be inserted easily as indicated by the arrows when the bowl is placed on the base.



- Attach the desired accessory.
- Press the release lever to lower the swivel bracket back down. Make sure that the release lever is rotated to the left to lock the pivoting support.
- Turn the machine on and test the different speeds for a few seconds. See the functions

and recommended speeds for different applications further on.

- The dough hooks are designed to prepare heavy dough for bread, pastry or pasta with speed 1, 2 or 3.
- The mixer can mix several ingredients, light dough (eg pancakes or custard), but also heavy dough (such as mixes for cakes) at different speeds (4, 5, 6, 7 or 8).
- The whip can be used to prepare cream or pudding or beat egg whites at high speed (position 7 or 8).
- For a short, strong pulse, hold the switch in the "P" position or turn it to "P", repeatedly if necessary.
- Never use the unit for more than 5 minutes at a time and let it cool down after use for at least 10 minutes.
- After the test, turn the speed switch to "off".
- Press the release lever of the support and lift the swivel bracket. Then remove the used accessory.

APPLICATION METHODS

Kneading machine

Installation and use of the machine to knead.

- Before attaching the mixing tools, make sure the cover is placed on the device and the device is not connected.



- Press the release lever with your right hand towards the open padlock symbol. Lift the

swivel stand with your left hand and raise until it stops. The swivel bracket must engage correctly. The release button returns to its initial position.



- Insert the double hooks for dough on the pins, ensuring a good fit on the axis. Enter the slots of the accessory and turn the accessory slightly clockwise until properly secured.
- Put the ingredients in the stainless steel bowl. Caution: Do not exceed the maximum quantity on the bowl. The maximum amount of flour is 1.5 kilograms.

APPLICATION GUIDE

Mix or knead dough

- Our suggestion: mix flour and water in a 5 to 3 ratio. Do not fill the bowl more than three quarters.
- When you fill the bowl, be careful not to exceed the maximum amount of 1.5 kg.
- Use the double hook for dough or mixer.
- When using the mixing tool, turn the switch to speed 1 for 30 seconds, then 30 seconds at speed 2, and finally to speed 3 for 5 minutes.
- Do not use the double dough hook or batter for more than 5 minutes without stopping. Allow to cool down for at least 10 minutes.

Beating egg whites or preparing cream

- Use the whip at speed 7 or 8. Beat the egg whites until stiff continuously for 3 to 5 minutes depending on the size of eggs.
- The maximum capacity is 12 egg whites.
- For whipped cream, mix 250 ml of cream at high speed for about 3 to 5 minutes.
- When you fill the bowl with fresh milk, cream or other ingredients, be careful not to exceed the maximum capacity.
- Do not use the unit for more than 3 to 5 minutes without stopping. Allow to cool down for at least 10 minutes.

Mixing milkshakes, cocktails or other liquids

- Mix the ingredients at speed 1 to 8 for 3 to 5 minutes.
- Do not exceed the maximum capacity of the bowl.
- Use the whip.
- Do not use the unit for more than 3 to 5 minutes without stopping. Allow to cool down for at least 10 minutes.


After use and removal of the bowl

- Turn off the power.
- Disconnect the plug from the socket.
- Press the release lever bracket. The pivot bracket rises.
- Remove by rotating mixing tool in counterclockwise direction.
- Turn bowl and remove it.
- Remove the dough from the bowl with a spatula.
- Clean all parts as described under "Cleaning".

CLEANING

- Always switch off the product and set the speed to "off", remove the plug from the socket before cleaning the unit.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Never clean your device with abrasives as this will damage the coating.
- Clean the motor unit with a soft, slightly damp cloth. Dry thoroughly afterwards.
- Remove the accessories before washing them in soapy water.
Avoid abrasive pads for plastics. Rinse with clear water and let dry before using again.
Do not place them in the dishwasher.

THE ENVIRONMENT - DIRECTIVE 2012/19 / EU

To preserve our environment and our health, disposal of electrical and electronic equipment must be made according to precise rules and requires the involvement of everyone, whether supplier or user. Therefore, your device as noted by the symbol  on the nameplate or on the packaging must not be disposed of in a public or private bin for household waste. The user has the right to dispose of the device according to legislation in his country.

ErP Statement - Directive 1275/2008 / EC

We, Promeco S.A., hereby confirm that our product meets the requirements of Directive 1275/2008 / EC. While our product is not equipped with a function to minimize power consumption, which it should according to Directive 1275/2008 / EC, we strongly advise to turn off the device after finishing its primary function, but this is practically impossible because it would interfere with the main function of the product so strongly that using the product would not be possible!

Therefore in our manual we always advise the customer to remove the plug from the socket once he/her has finished using the device.

The user manual is also available electronically. Please contact our after sales service.

Brandt