



Instruction Manual

3-in-1 Kitchen Machine and Yam Pounder KM-1300



*** To get the best results from your
Binatone Kitchen Machine,
please read the instruction book fully.**

**Binatone has an incredible heritage.
Established 1958 in London.**

We are an absolutely customer centric company!
Words that are backed up with more than half a
century of successfully delivering quality
products to a customer base that spans more
than 75 countries. Our commitment lies solely in
delivering high quality yet affordable prices. Our
teams, from engineering to manufacturing and
marketing to sales, are all constantly pursuing an
effort to make our products not just 'appliances'
but 'lifestyle improvements'.

**Binatone a un héritage incroyable.
Créé en 1958 à Londres.**

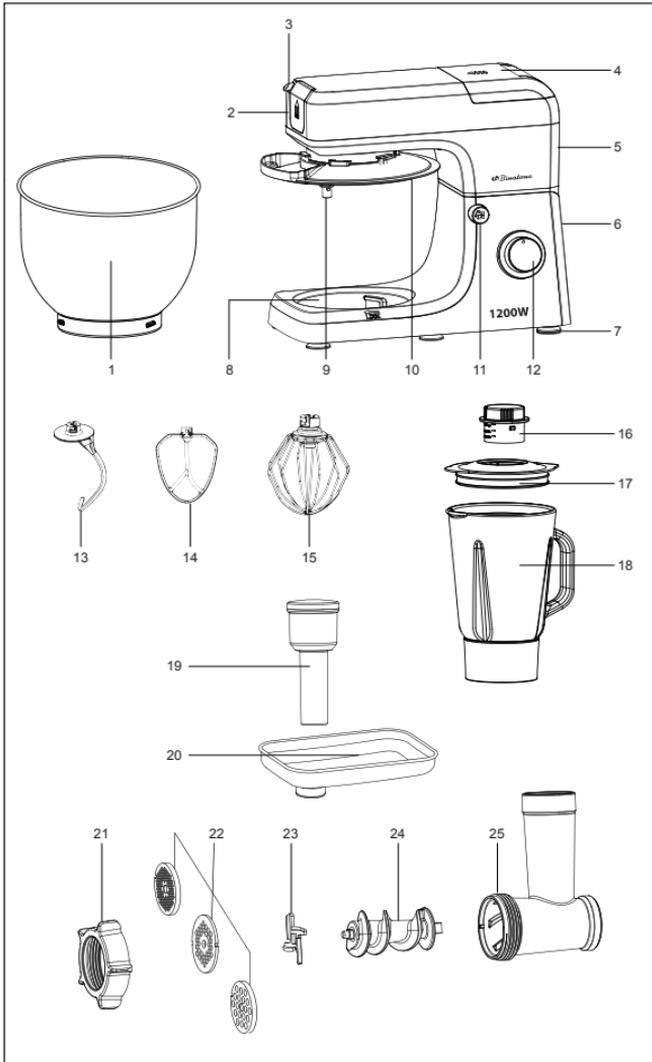
Nous sommes une société absolument centrée
sur le client! Des mots soutenus avec plus
d'un demi-siècle de livraison réussie de
produits de qualité à une clientèle qui s'étend
sur plus de 75 pays. Notre engagement
consiste uniquement à fournir une qualité
élevée mais des prix abordables. Nos équipes,
de l'ingénierie à la fabrication et au marketing
aux ventes, poursuivent constamment un effort
pour rendre nos produits non seulement des
«appareils ménagers» mais des
«améliorations du mode de vie».

ENGLISH **4**

ENGLISH

FRENCH **20**

FRENCH



3-in-1 Kitchen Machine and Yam Pounder KM-1300

This appliance is designed for mechanical mixing, beating, blending, whisking and mincing of food. It is only to be used for household purposes and is not meant for commercial or industrial use. Not to be used outdoors.

Voltage: 220-240V~ 50Hz

Power: 1200W

Stainless Steel Bowl Capacity: 6.5L

Glass Blender Jar Capacity: 1.5L

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Mixing bowl
2. Meat Grinder outlet cover
3. Release button for meat grinder attachment
4. Blender outlet cover
5. Mixer head
6. Main unit
7. Suction feet
8. Recess for the mixing bowl
9. Shaft for mixing tools
10. Splash cover
11. Head release button
12. Speed (0-6) and Pulse control
13. Dough hook
14. Beater
15. Whisk
16. Filler cap
17. Blender lid
18. Blender jar
19. Food pusher
20. Filling tray
21. Feeding container nut
22. Cutting plates (Fine/Medium/Coarse)
23. Cutting blade
24. Feed screw
25. Feeding container

IMPORTANT

- Before using the appliance, please check the voltage and the type of plug that is required for your location.
- Before using it for the first time, remove all packaging materials from the appliance and its accessories.
- Wipe the appliance body with a soft damp cloth; thoroughly wash all parts of the appliance that come in contact with food, as described in the "Care and Maintenance" section.
- Place the appliance on a smooth, flat and stable working surface. Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Always make sure the speed control is in the Off position (0) and the appliance is unplugged before cleaning, assembling or disassembling any attachments, or before you take the appliance apart or when not in use.
- Switch the appliance on only when fully assembled and the mixer head is locked in 'down' position.
- Never unlock the mixer head when the appliance is operating.
- Never attempt to lift the appliance or remove any parts during the operation. Always wait until the moving parts stop running after switching off, and unplug the appliance before lifting the mixer head, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the appliance.
- Always stay close to the appliance during use.
- Once the appliance is switched on, the motor shaft of the mixer starts turning. Avoid contacting moving parts. Keep your hands, fingers, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from moving parts and fitted attachments during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Always ensure the mixer head is locked and that the accessories are secured before lifting.
- After operation, turn the speed control to "0" position and unplug the appliance.
- DO NOT use the mixer, blender and meat grinder at the same time. Use only one function at a time.

OPERATING INSTRUCTIONS

Speed control settings:

0 – Off

1-6 - speed settings: 1 – slow; 6 - fast

P – for ice crushing and a short burst of maximum speed. To use Pulse function, turn the speed control to “P” and hold. To stop, release.

Overheating protection:

This appliance has an internal safety to prevent overheating. If it shuts down because of overheating, reset the speed control to “0” and unplug it. Wait 1 minute and plug back in. If it still does not start, wait 30 minutes to allow it to cool completely before switching on again.

• **Using the Mixer**

The Stand Mixer is great for everyday Yam pounding, mixing the thickest bread or cookie dough, and whisking of cream/egg whites.

Accessories and Usage:

Accessory		Usage	Recipe Type
Diecast Dough hook		Mixing and kneading yeast doughs and yam pounding	Breads, rolls, pizza dough, buns, yam pounding
Diecast Beater		Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, mashed potatoes
Stainless Steel Whisk		Mixtures that need air incorporated *Never use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat, dough or mashed potatoes) – you could damage it	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise
Splash Cover		Use it to avoid ingredients splashing out of the bowl when mixing; as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing	Use it for all mixing

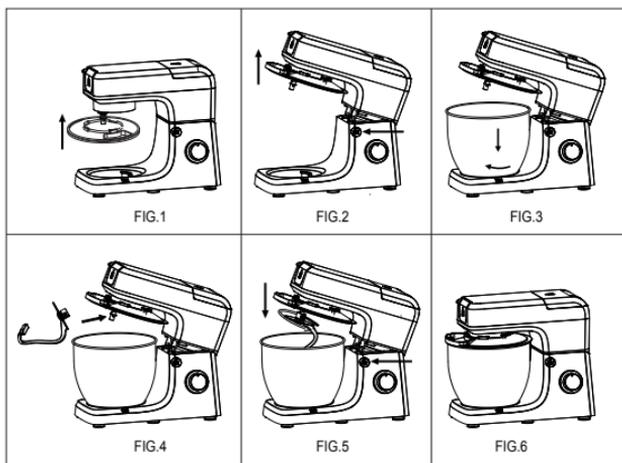
Recommended Speed Chart and Maximum Capacities:

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed. Always start at the lowest speed, and increase gradually.

Type of Mixture	Tool	Speed Levels	Amount	Max. operating time
Bread dough (e.g. bread or shortcrust)	Dough hook	1-3	1000g flour and 538g water *Not more than 2.3kg of Mixture	Start from speed 1 for 30 seconds, then 30 seconds at speed 2, and then 2-4 minutes at setting 3 to form a cluster.
Yam	Dough hook	1-3	Up to 2.5kg	Start from speed 1 for 30 seconds, then 30 seconds at speed 2, and then 2-4 minutes at setting 3.

Cake batter	Beater	2-4	660g flour and 840g water	Run 20 seconds at speed 2, then 2-3 minutes at setting 4.
Egg whites	Whisk	5-6	Minimum 3 eggs white	Start at speed 5 or 6 and run for 3 mins or above.
Whipped cream	Whisk	5-6	0.1L to 2L	Start at speed 5 or 6 and run for 3 mins or above.

Assembly:



Note:

- When using the mixer, make sure the blender outlet cover and meat grinder outlet cover are in place and the mixer head is in the 'down' position and locked. The mixer will not operate unless the blender outlet cover is correctly fitted to the appliance. Never use the mixer with the blender jar or meat grinder attached.
- Before plug in the appliance, make sure the mixing bowl, mixing tools and the splash cover are installed correctly and securely.
- Do not switch on the appliance when the mixing bowl is empty, or the mixer head is in the raised position.
- Do not insert anything into the rotating tool or in the mixing bowl during operation. Keep fingers and other objects clear of the mixing bowl when the appliance is operating to reduce risk of injury or damage the appliance.

1. Push the splash cover onto the underside of the mixer head until fully attached. (Fig. 1)
2. Press the head release button and at the same time lift the mixer head until it locks in the raised position. (Fig. 2)
3. Place the mixing bowl on the recess of the main unit. (Fig. 3)
 - To lock the bowl - turn it clockwise until it locks into place securely.
 - To unlock the bowl - turn it anti-clockwise to remove it.
4. Insert the mixing tool (Dough Hook/Beater/Whisk) into the shaft on the mixer head. (Fig. 4)
 - Select the tool you intend to use.
 - Insert the tool into the pin of the shaft, then push it up and turn it anti-clockwise to lock into position. To release/unlock, push the attachment towards the shaft then turn clockwise.

5. Add ingredients into the mixing bowl.
Note: Do not overfill to avoid spillage. Please refer to the "Speed Chart and Maximum Capacities" table.
6. Press the head release button and at the same time lower the mixer head by hand. (Fig. 5) Then release the button and the mixer head is locked. (Fig. 6)
Note: Make sure the bottom rim of the splash cover fits properly against the inside edge of the bowl.
7. Insert the power plug into the mains supply outlet.
8. Turn the speed control to the desired setting to start the operation. (Refer to the "Speed Chart and Maximum Capacities" table.)
9. You do not need to remove the splash cover to change tools or adding ingredients. You can add ingredients through the spout of the splash cover.
Note: Always set the speed control to "0" if you want to interrupt operation, and disconnect the plug from the mains if you want to change the tool. Wait for the tool to stop completely when changing tools or adding ingredients.
10. If mixtures get stuck in the tool or the motor stops, switch off the appliance and unplug. Wait for the tool stops moving, then press the head release button to tilt the mixer head and locked at raised position. Remove the mixture from the tool or reduce the amount of ingredients in the bowl. Press the head release button to lower the mixer head and lock it. Let the motor cool for 5 minutes before switching on the appliance again.
11. When finished, turn the speed control to "0" position and disconnect the appliance from the mains supply.
12. After the motor and the tool have completely stopped, press the head release button to tilt the mixer head.
13. Remove the tool and then the mixing bowl.
14. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

NOTE: As a good practice, do not operate the appliance longer than 6 minutes as it may trigger the overheat protection. Never overload the bowl. If the unit stopped when mixing heavy mixture, then switch off and allow it to cool down for 15 minutes.

HINTS AND TIPS:

- Put all liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ingredients for a better mixing result.
- Always keep an eye on the result when you whip or mix foods as the desired result can be reached very quickly.
- Switch off the appliance before adding ingredients. Always add ingredients thru the opening of the splash cover and as close to the sides of the bowl as possible, not directly to the moving tool.
- Use Pulse function to incorporate more air into the mixtures, great for whipped cream or egg whites. Turning the speed control to "P" on and off until the mixture is combined. Do not overmix, since that would dispel the air.
- Mixtures that contain a large amount of liquid should be processed at low speed to avoid splashing. Do not increase the speed until the mixture has thickened.
- To fully incorporate the ingredients, switch off the appliance regularly to scrape down ingredients from the sides of the bowl with a plastic spatula. Any unmixed ingredients left on the tool or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.
- Solid ingredients, such as nuts, raisins or candied fruits, should be added in the last few seconds of mixing. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- If you hear the appliance laboring (especially when kneading dough), switch off, remove some ingredients and do each half separately.

RECIPES:

Recipes	Ingredients	Preparation
Sponge Mixture (Basic Recipe)	200grams soft butter or margarine 200grams sugar 1 packet vanilla sugar 1 pinch of salt 4 eggs 400grams wheat flour 1 packet baking powder approx. 1/8 liter milk	Put all ingredients into the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds at speed 1, then turn to speed 2 for approximately 3 minutes. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the center of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.
Chocolate Cream	200ml sweet cream 150g semi-bitter chocolate coating 3 eggs 50-60g sugar 1 pinch of salt 1 packet of vanilla sugar 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes	Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove it from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk at speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly at speed 5 or 6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.
Pizza dough	400g plain flour 250ml warm water 1/2 tsp sugar 1sacher active dried yeast (about 2-1/2 tsp) 1-1/2 tsp olive oil 1 tsp salt	Put the flour in the mixing bowl. Mix the remaining ingredients in another bowl or jug. switch on the mixer at speed 1 or 2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3 or 4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove it from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic White Bread	600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt	Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.
Italian Herb Bread	575g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 290ml water 2 tbsp olive oil 2 tsp sugar 2 tsp salt 4 tbsp mixed dried herbs	Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.
Basic Meringues	4 egg whites 100g caster sugar 100g icing sugar Combine	Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

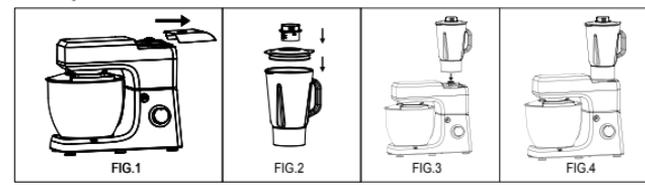
• **Using the Blender**

1.5L Hygienic glass jar blender, perfect for daily blending, smoothie making, soups, ice crushing, etc. It offers versatility and precision blending for a wide variety of food and drink mixtures.

Speed Chart and Maximum Operating time:

Accessory		Speed Levels	Amount	Max. operating time
Glass Blender		1-6, P	1.5L max.	3 minutes

Assembly:



Note:

- The blender is only used with this Kitchen Machine provided.
 - When using the blender, make sure the meat grinder outlet cover is in place, the mixer head is in the 'down' position and locked, the mixing bowl is attached and there is no tool inserted in the mixer head.
 - Before plug in the appliance, make sure the blender jar is assembled correctly and securely. Operate the blender only with the lid and filler cap in place and correctly fitted.
 - Never turn on the blender without food inside the jar, or without the blender jar assembled, or fit the blade unit to the machine without the blender jar.
 - Only use the blender jar with the blade unit supplied.
 - Never open the blender lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
 - Never unlock the mixer head when the blender jar is attached or in operation. The blender jar will tip over.
 - Always disassemble the blender jar and cover the blender outlet with the blender outlet cover on the mixer head after each use.
 - Always place your hand on top of the blender when it is operating.
 - CAUTION: Blades are sharp. Handle with care both in use and when cleaning.
1. Remove the blender outlet cover. (Fig. 1)
 2. Put ingredients into the glass blender jar. Do not fill over the maximum level indication on the jar.
 3. Close tightly with the blender lid and filler cup. (Fig. 2)
 4. Place the blender jar over the blender outlet (Fig. 3), handle towards the back and turn anticlockwise to lock it firmly into place. (Fig. 4)
 5. Insert the power plug into the mains supply outlet.
 6. Turn the speed control to the desired setting to start the operation. For blending soft ingredients, select a slow speed, and increase the speed if required to produce the consistency required. Select a high speed for blending hard ingredients.
For crushing ice, turn the knob to "P" repeatedly until the ice is finely crushed.
 7. To add ingredients into the blender jar during operation, turn the speed control to the "0" position and wait until the motor stops completely. Open the filler cup and add food through the opening in the lid. To continue processing, put the filler cup back and set the required speed.
 8. After blending, turn the speed control to "0" position, then unplug the blender.
 9. Disassemble the jar only after the motor and the blades have completely stopped.
 10. Turn the blender jar clockwise to remove it from the blender outlet.
 11. Open the lid, and pour out the ingredients from the blender jar.
Note: Always use the spatula or spoon to remove foods from the blender jar, avoid hands or fingers touching the sharp blades.
 12. Put back the blender outlet cover on the blender outlet after finished blending. This will keep the head mechanism covered.

Note: For blending, do not operate the appliance continuously for more than 3 minutes. After continuous operations, please let the main unit rest for 3 minutes before any further usage of the appliance. After 4 cycles (each cycle with 3 min on, 3 mins off), rest the product for 30 mins or till the motor cools down, then resume.

HINTS AND TIPS:

- Wash all food items carefully.
- Some vegetables and fruits have to be peeled. Such as oranges, tangerines, lemons, mangos, kiwis, melons, pineapples, etc.
- If necessary, remove pits and stones (e.g. from cherries, prunes, apricots, peaches, etc.) and pith (e.g. from apples, pears, etc.).
- Cut vegetables and fruits into small pieces (approximately 1.5x1.5x1.5cm).
- To get better blending result, add liquid and soft ingredients first, then put hard ingredients such as ice cubes.
- Always add water or liquid ingredients when blending hard ingredients.
- Put some liquid ingredients such as water into the jar when making ice shaving, it will crush faster than when fruit and ice cubes are only put.
- Do not fill any hard ingredients such as nuts or coffee beans into the blender jar.
- Pouring a small amount of liquid (water, milk, etc.) into the jar, will help to blend the ingredients.

- If ingredients are not flowing easily through the blades, add more liquid to blend. Do not overflow.
- Do not fill the blender jar more than two-third when blending thick texture recipes. This allows room at the top of the jar to add liquid to the blend if necessary and will reduce the chances of overheating the appliance.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To achieve the best result when blending thick puree, fill the blender jar half full and process the ingredients in separate blending batches.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending. Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80°C. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

RECIPES:

Recipes	Ingredients	Preparation
Milkshake	Milk - 180ml Sugar - 10g Banana – 0.5 (Half a banana) Vanilla ice-cream - 50g	Cut half a banana into pieces. Put all ingredients into the blender. Start blending the shake at minimum speed, gradually moving up to higher speed. Blend until the mixture is frothy. Other fresh fruits can be used instead of a banana.
Snow Cones	Ice cubes Syrup of any Fruit Juice or Soda (1-2 tablespoons) Fruits (to your taste)	Put about 10 ice cubes into the blender, turn the control knob to its "P" position and hold for 1-2 seconds then release. Repeat this blending process several times until the ice becomes fluffy like snow. Serve the shaved ice in a cup or bowl. Pour a little bit of your favourite juice or soda into it. You can also arrange fruit pieces on the shaved ice, and pour condensed milk or syrup over the fruit. Alternatively, you can add your flavouring into the blender to mix them together.
Mayonnaise	Egg yolks - 6 Mustard - 25g Lemon - 1 piece Vinegar - 20g Vegetable oil - 800g Salt & pepper - to taste	Put fresh egg yolks into the blender jar and add mustard, salt and the juice of half of the lemon. Mix them thoroughly. Then whilst blending, gradually add the vegetable oil until the sauce is thick. Add the vinegar and the remaining lemon juice and mix the substance again. Season to taste. It is recommended to select the minimum operating speed to prepare mayonnaise.
Mushroom sauce	Fresh mushrooms - 500g Onion - 100g Cream - 200ml Flour - 2-3 tablespoons	Wash the mushrooms, chop finely or mince them with a grinder and brown them in vegetable oil, adding 2-3 tablespoons of flour as they are browning. Peel onions and cut them into small pieces and fry them in vegetable oil and mix with the cooked mushrooms. Add the cream and then boil, add salt to taste. Finish off the sauce by blending until smooth.
Italian tomato sauce	Tomatoes - 4-6 pieces Bulb onion - 40g Garlic - 2 cloves Celery - 40g Green parsley Sweet basil - several leaves Vegetable oil - 2-4 tablespoons Salt, pepper to taste	Mix all the ingredients in the blender, add salt and pepper to taste. Put the mixture plus oil into a pan and simmer for several minutes while stirring constantly.

Potato soup with broccoli and cheese	Olive oil - 2 tablespoons Potato - 2 pieces Bulb onion - 1 piece Broccoli - 225g Blue cheese (Roquefort type) - 125g Vegetable broth - 1 Litre Cream 33% - 150ml Pinch of paprika, salt, pepper	Cut potatoes into cubes and mince the onion. Melt the butter in a large pan, add potatoes and onion. Brown them for 5 minutes while stirring. Put aside some broccoli florets for decoration, add the remaining broccoli to the pan. Add cheese and vegetable broth. Bring the ingredients to a boil and reduce the heat and cook for 25 minutes until potatoes are cooked. Blend the soup until smooth and add cream and seasoning to taste. Boil the reserved broccoli florets in boiling salted water for 7 minutes. Pour soup into plates, decorate with the reserved broccoli, sprinkle with paprika.
--------------------------------------	--	--

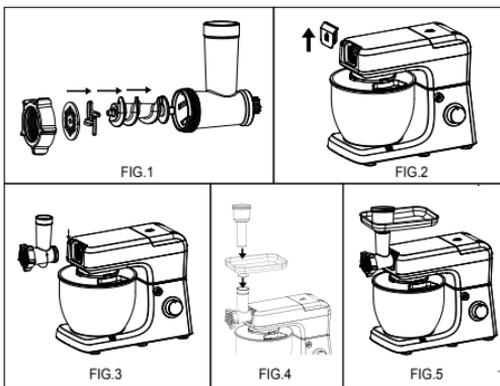
• **Using the Meat Grinder**

It is ideal for grinding meat, beef, carrot, pepper, garlic pressing and making meatballs, meatloaf.

Speed Chart and Maximum Operating time:

Cutting Plate		Speed Levels	Amount	Max. operating time
	Fine: For raw meat; fish; or cooked meat for shepherd's pie or meat loaves	1-3	one-time continuous mincing: max. 3kgs	No longer than 5 minutes each time
	Medium: For raw meat; fish and nuts			
	Coarse: For raw meat; fish and nuts			

Assembly:



Note:

- The meat grinder is only used with this Kitchen Machine provided.
- When using the meat grinder, make sure the blender outlet cover is in place, the mixer head is in the 'down' position and locked, the mixing bowl is attached and there is no tool inserted in the mixer head. The meat grinder will not operate unless the blender outlet cover is correctly fitted to the appliance. Never use the meat grinder with the blender jar attached.
- Before plug in the appliance, make sure the meat grinder accessories are assembled correctly and securely.

- Do not operate the grinder if there is no food or if the food tray is not secured in place.
 - To avoid personal injuries when feeding the meat into the appliance, only use the pusher supplied with the grinder. Do not feed the meat with your hands. Do not insert your fingers into the opening of the food tray while the appliance is running.
 - Tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves; and remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
 - Never remove any parts while the meat grinder is running.
 - Always disassemble the meat grinder and cover the meat grinder outlet with the meat grinder outlet cover on the mixer head after each use.
 - Do not grind hard foods such as bones, nuts and frozen meats to avoid jamming.
 - **CAUTION:** Blades are sharp. Handle with care both in use and when cleaning.
1. Insert the feed screw into the feeding container, with the shaft end outside, by turning the screw slightly until it is set into the slot of the feeding container. (Fig. 1)
 2. Place cutting blade onto the feed screw shaft with the sharp blade facing the front.
Note: The cutting surface should be faced to cutting plate when being set, otherwise meat will not be grinding.
 3. Place the desired cutting plate (fine/medium/coarse) over the cutting blade. (Fig. 1)
Note: Always make sure the cutting plate lay flat. If the cutting plate is not set properly, meat may be leaked out around the outlet on the mixer head.
 4. Tighten the feeding container nut. (Fig. 1)
 5. Remove the meat grinder outlet cover. (Fig. 2)
 6. Press the release button for meat grinder then insert the feeding container onto the meat grinder outlet and turn anticlockwise to lock it in place. (Fig. 3)
 7. Place the food tray and the pusher on top of the funnel of the feeding container and fix into position. (Fig. 4)
 8. Place a bowl or dish under the feeding container to catch the food.
 9. Insert the power plug into the mains supply outlet.
 10. Put the meat into the food tray. Do not overfill the tray, place just enough meat to leave the feed chute area open.
 11. Turn the speed control to position 1-3 to start the operation. Gradually push the meat pieces into the funnel using the pusher. Do not push too hard or too much meat into the funnel.
Note: Always use the food pusher to feed foods into the feeding container.
 12. After use, turn the speed control to "0", and then unplug the appliance

Note: Do not operate the appliance for longer than 5 minutes each time. Let the main unit rest for few minutes. Do not work continuously for more than 15 minutes. After continuous operation, let the appliance cool down thoroughly then resume.

Caution of Jamming

To avoid jamming, do not force operate the appliance with excessive pressure. If the operation slows down or meat does not come out from the cutting plate, it means that probably some pieces of meat are stuck in the grinder, follow steps below to release it:

1. Switch the appliance off and wait until the motor has stopped completely.
2. Unplug and disassemble parts to remove ingredients in the feeding container and blades.
3. Attach the parts again and continue grinding meat.

HINTS AND TIPS:

- Do not grind ginger and other ingredients with hard fiber as they will not be ground.
- Cut out all bones and tendons from the meat prior to grinding. Cut the meat into pieces (2.5cm) that will fit easily into the grinder funnel.
- Thaw frozen food thoroughly before mincing.
- You can grind more than once for finer texture.
- A little salad oil on feed screw, cutting blade and cutting plate after washing and drying will keep them lubricated and to avoid rusting.
- You can pull the lid off the pusher and store the cutting plates inside.

RECIPES:

Recipes	Ingredients	Preparation
Beef burger patties	220g chuck, trimmed, cut into 3cm cubes 220g sirloin, trimmed, cut into 3cm cubes ½ teaspoon salt	Grind the chuck and the sirloin in the meat grinder in separate batches, grind for 10 times. Thoroughly mix the minced meat and salt. Then, form the meat into patties. Heat a skillet or griddle over medium-high heat for 2-3 minutes. Cook the patties in the pan. For medium-rare burgers, cook for 4 minutes on each side; for medium burgers, cook for 5 minutes on each side.
Chicken curry patties	1 onion (diced) 1 jalapeno 3 cloves of garlic 1.3kg chicken thighs (boneless and skinless) 2 tablespoons honey 1 tablespoon of crushed red pepper 2 teaspoons of curry powder (yellow) 2 teaspoons salt 2 teaspoons black pepper 1 tablespoon vegetable oil	Dice onion and jalapeno peppers; combine them in a bowl. Peel garlic cloves; set them aside for later use. Use the meat grinder to grind up the chicken thighs. While running your thighs through the grinder, stagger garlic cloves through the grinder; make sure they get minced in with the ground chicken. Add the peppers and onions to the ground mix. Add honey, red pepper, curry, salt and black pepper to the meat. Mix until they are fully incorporated. Form the meat into patties. Heat a non-stick skillet with oil on medium heat. Cook patties for 6-8 minutes per side.
Meatballs	900g boneless beef 450g boneless pork 4 cloves garlic, minced 1 egg 1 tablespoon chopped fresh parsley 1 tablespoon dried oregano 1 teaspoon kosher salt 1 teaspoon fresh ground black pepper 1/2 teaspoon red pepper flakes (optional)	Grind the beef and pork in the meat grinder. Preheat the oven to 200°C. Then, line two sheet pans with foil. Set aside. Mix the minced meat and all the ingredients in a bowl. Using an ice cream scoop to shape the mixture into balls. When doing this, be careful not to over handle them or to pack them too tightly. Otherwise, the meatballs might get too tough once cooked. Place them on the sheet pans, about 12 per sheet. Finally, bake them for about 20 minutes.

<p>Spicy chicken & ham spread</p>	<p>1 cup chicken (cooked and chopped) 2 cup ham (cooked and chopped) 1 tablespoon sweet relish 1 tablespoon lemon rind (grated) 4 tablespoons salted butter (softened) 1 teaspoon nutmeg Salt, pepper and Tabasco for seasoning</p>	<p>Grind the chicken and ham in the meat grinder. Then, mix the relish and lemon zest into the chicken and ham mixtures in a bowl. Add butter, nutmeg, salt, pepper and Tabasco sauce. Mix these ingredients until they are well blended; the mixture should be pretty smooth. Cover the bowl with plastic wrap, and then put it in the fridge for about 30 minutes. This spread can be served with veggies, on crackers or with a rye bread.</p>
<p>Veggie & Lentil burger with avocado mash</p>	<p>AVOCADO MASH: 3 large avocados, pitted and peeled ¼ teaspoon cayenne ¼ teaspoon fresh black pepper 2 teaspoons lemon juice ½ teaspoon salt</p> <p>VEGGIE LENTIL BURGERS: 3 tablespoon olive oil, divided ¼ cup minced shallot 3 cloves garlic, minced 1 cup mushrooms, chopped 2 cups cooked lentils 1 tablespoon thyme leaves ½ teaspoon sea salt ½ teaspoon fresh ground black pepper 1 tablespoon Dijon mustard 2/3 cup cornmeal, divided ½ cup oat flour Toasted buns or lettuce cups</p>	<p>Mash avocado, cayenne, pepper, lemon juice and salt together in a medium bowl. Cover and refrigerate until ready to use.</p> <p>Heat 1 tablespoon olive oil in large skillet over medium heat. Add shallot and garlic, sauté until soft, about 2 to 3 minutes. Add mushrooms and continue to cook 2 to 3 minutes. Stir in lentils, thyme, salt and pepper. Turn off heat and let cool slightly.</p> <p>Use the meat grinder to grind ¾ of the vegetable lentil mixture.</p> <p>Put mixture and the remaining lentil mixture from skillet, mustard, 1/3 cup cornmeal and oat flour in a bowl, then mix.</p> <p>Sprinkle half of the remaining cornmeal on parchment lined baking sheet. Shape lentil mixture into six (1cm thick) patties. Place patties on baking sheet and dust with remaining cornmeal. Refrigerate 30 minutes.</p> <p>Heat remaining olive oil in large skillet over medium high heat. Cook patties until golden, about 4 minutes per side. Serve immediately on buns or in lettuce cups with avocado mash.</p>
<p>Mashed Potatoes</p>	<p>900g potatoes, peeled and quartered ½ teaspoon salt ¾ cup heavy cream 2 sticks of unsalted butter (sliced into tablespoon-sized pieces) Black pepper</p>	<p>Boil potatoes in a large pot and let them simmer for about 45 minutes until they are fork tender. Drain and peel the potatoes. Save half a cup of the cooking water for later use.</p> <p>Cut potatoes into quarters and grind in the meat grinder. Meanwhile, heating the cream over medium heat until it starts to simmer; set it aside.</p> <p>Put the grinded potatoes back into the large saucepan along with the water that you saved before; fold in the heavy cream and butter. Add one chunk of butter at a time, and let it melt completely before adding more; it takes about one minute per chunk of butter. Season with salt and pepper.</p>

CARE AND MAINTENANCE

- Before cleaning:
 - Always turn the speed control to "0", disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down to room temperature;
 - Empty the mixing bowl and the blender jar;
 - Disassemble all removable parts.
- Always clean the appliance and its accessories immediately after each use so food won't dry on them.
- Do not use any sharp or abrasive detergents.
- Wipe the main unit and power cord with a damp cloth after each use, then rub it dry.
Note: Never immerse the main unit and the power cord in water or any other liquids, or place them under running water.
- Mixer cleaning:
 - Wash the dough hook, beater, whisk and splash cover in warm soapy water. Rinse them then dry. The tools are not suitable for cleaning in the dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners, they might become misshapen or discolored.
 - Wash the mixing bowl in hot soapy water, then dry thoroughly. For pre-cleaning, fill the mixing bowl half with water and run the appliance for approx. 10 seconds. Dispose of the liquid, wipe with a dry cloth.
Note: Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean the stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Wipe off the shaft on the mixer head frequently to remove any accumulation of residue.
- Blender cleaning:
 - Wash the blender jar, lid and filler cup under the tap or in soapy water. Rinse them then dry. You may unscrew the blade base to clean the blade thoroughly.
 - If food sticks to the wall of the blender jar or blades get stuck, use the spatula to remove the food from the wall of the jar and use a brush to remove the food that is blocking the blade. Then rinse them under running water. Leave it upside down to dry. Make sure the cutting edges of the blades do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
Note: Blades are sharp. Handle them carefully to avoid injury.
 - For a quicker and easier way to clean the blade on the blender jar, pour some warm soapy water into the jar, close the lid with the filler cup inserted to the jar. Put the jar onto the blender outlet. Turn the speed control to "P" and hold until the jar is clean. Switch off the blender and unplug. Detach the jar and rinse it with clean water. Leave to dry upside down.
- Meat Grinder cleaning:
 - If meat leak out around the outlet on the mixer head, clean it and wipe with a well-wrung cloth.
 - Wash each part of the meat grinder in warm soapy water and a soft sponge. Rinse them then with clear water, and then dry them with soft cloth or paper towel immediately. Don't wash any part in the dishwasher. Never use a soda solution.
Note: Leaving the parts wet after cleaning may cause corrosion.
- Allow the appliance and all accessories to be dried thoroughly before reassembling or storage.
- When the appliance is not used, store it in a safe & dry place out of reach of children after cleaning and wiped dry.

SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using this appliance for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ **If the plug of the appliance's power cord does not fit your wall outlet, contact an authorized service center.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**

- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated in the instructions. Operating this appliance in any way apart from the described manner, will lead to dangers such as short circuit, fire or more. It is not allowed to modify this product in any way, or for the housing to be opened, otherwise the product will no longer be in compliance with its safety class.
- ▶ Only use attachments supplied with the appliance. Do not use any unauthorized attachments, they may be hazardous. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the appliance again until it has been serviced by **an authorized service centre.**
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Keep the appliance and its cable out of reach of the children.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving, cleaning and storing it.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of your table or counter, and do not allow the power cord or the appliance to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or if it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the appliance yourself.
- ▶ Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the appliance. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ If the supply cord or the plug is damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.). Get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ This appliance is intended to be used in household only and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SPECIAL SAFETY MEASURES

- ▶ Misuse of your Kitchen Machine can result in injury.
- ▶ Never leave the appliance unattended while plugged in or while switched on.
- ▶ Do not interfere with any safety switches.
- ▶ Care should be taken when handling the sharp blades, emptying the blender jar, disassembling the meat grinder and during cleaning.
- ▶ Never switch off the appliance by removing the mixing bowl or its tools, blender jar or its lid, or the meat grinder attachment. Always switch off the appliance by turning the speed control to "0".
- ▶ Always use the spatula or spoon to remove foods from the mixing bowl or the blender jar but only when the appliance is not running.
- ▶ Do not overfill. Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart. This could damage the motor.
- ▶ Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- ▶ The mixing bowl and blender jar are not suitable as a storage container. Do not leave ingredients to stay inside it either before or after processing.
- ▶ Never connect the appliance to an external timer switch or separate remote-control system to avoid a hazardous situation.
- ▶ Do not use the appliance if the power cord, the plug, the blades or other parts are damaged; or after the appliance malfunctions, or it is dropped/damaged in any manner. Always get it checked by the nearest authorized service center.

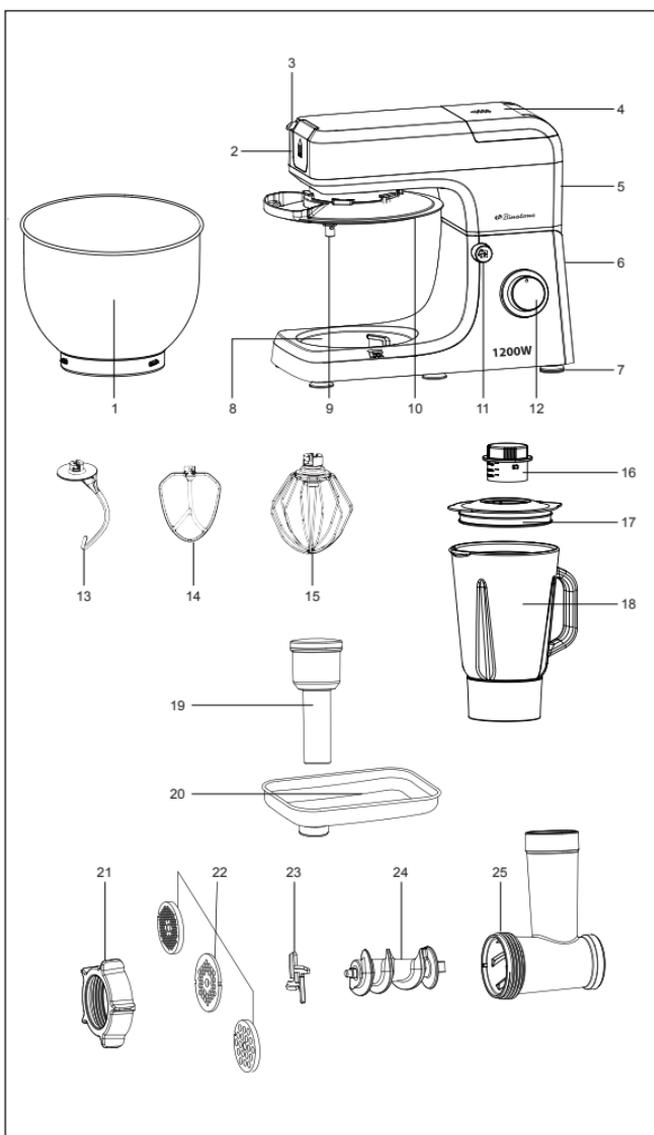
- ▶ If a burning smell, strange sounds or lowered performance are noticed during operation, unplug the appliance immediately and clean it. If normal operation is not restored, contact an authorized service center.
- ▶ If the appliance stops due to improper operation or if there is excessive noise, turn it off, wait for the blade stops moving, then unplug from the power outlet. Wait for a few minutes then resume. If normal operation is not restored, contact an authorized service center.

AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service centre for consultancy or repair.

The warranty does not cover:

- Product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- Mechanical damages and natural wear of the product;
- Failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matter inside the product, exposure of plastic and other non thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning strike, etc.);
- Damages caused by:
 - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
 - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
 - ▶ Connection to a grid with a voltage that differs from what is indicated on the appliance.
 - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service centre.



Machine de cuisine 3 en 1 et Yam Pounder KM-1300

Cet appareil est conçu pour un mélange mécanique, le battage, le mélange, en fouettant et le hachage des aliments. Ce n'est que pour être utilisé à des fins domestiques et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Tension: 220-240V~ 50Hz

Puissance: 1200W

Capacité acier inoxydable bol: 6,5 L

Verre bocal mixeur : 1,5 L

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bol de mélange
2. couvercle de sortie du hachoir à viande
3. Bouton de dégagement pour la fixation du hachoir à viande
4. couvercle de sortie du mixeur
5. Tête de mixage
6. Unité principale
7. Pieds d'aspiration
8. Alcôve pour le bol de mélange
9. Arbre pour outils de mélange
10. Couverture d'éclaboussure
11. Bouton de dégagement de la tête
12. Contrôle de la vitesse (0-6) et du pous
13. Crochet pétrisseur
14. Batteur
15. Fouet
16. Bouchon de remplissage
17. couvercle de mixeur
18. Bocal de mixeur
19. Poussoir
20. Bac de remplissage
21. Écrou du récipient d'alimentation
22. Plaques de coupe (fine / moyenne / grossière)
23. Lame de coupe
24. Vis d'alimentation
25. Conteneur

IMPORTANT

- Avant d'utiliser l'appareil, s'il vous plaît vérifier la tension et le type de bouchon qui est nécessaire pour votre emplacement.
- Avant la première utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide; laver soigneusement toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section «Entretien et maintenance».
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable. N'utilisez pas votre appareil près du bord d'une surface de travail.
- Toujours assurez-vous que le contrôle de vitesse est en position «Off» (0) et l'appareil est débranché avant de le nettoyer, monter ou de démonter toutes les pièces jointes, ou avant de prendre l'appareil en dehors ou lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Mettre l'appareil sur seulement une fois assemblé et la tête de mélange est verrouillée en position «basse».
- Ne jamais déverrouiller la tête de mixage lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne jamais tenter soulever l'appareil ou de supprimer quelconque parties lors de l'opération. Toujours attendre que les pièces mobiles cessent de fonctionner après la mise hors tension et débranchez l'appareil avant de soulever la tête de mixage, ou l'ouverture, le démontage ou éliminer les parties de l'un des accessoires à partir l'appareil.
- Restez toujours à proximité de l'appareil pendant l'utilisation.
- Une fois que l'appareil est allumé, l'arbre du moteur du mixeur commence à tourner. Évitez de toucher les pièces en mouvement. Gardez vos mains, vos doigts, vos cheveux, vos vêtements, ainsi que vos spatules et autres ustensiles à l'écart des pièces en mouvement et des accessoires fixés pendant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures et / ou de détérioration de l'appareil.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il est lourd. Assurez-vous toujours que la tête est verrouillée et que les accessoires sont bien fixés avant de les soulever.
- Après l'opération, tourner le contrôle de vitesse à position «0» et débranchez l'appareil.
- NE PAS utiliser le mixeur, le hachoir à viande en même temps. Utilisez une seule fonction à la fois.

MODE D'EMPLOI

Paramètres de contrôle de vitesse:

0 - Désactivé

1-6 - réglages de vitesse: 1 - lent; 6 - rapide

P - pour le concassage de glace et un court éclat de vitesse maximale. Pour le fonctionnement par impulsion, tournez le contrôle de vitesse sur "P" et tiens-le. Pour arrêter, relâchez.

Protection contre la surchauffe:

Cet appareil a une sécurité interne pour éviter la surchauffe. S'il se ferme à cause d'une surchauffe, remettez le contrôle de vitesse sur «0» et débranchez-le. Attendez une minute, puis rebranchez-le. S'il ne démarre toujours pas, attendez 30 minutes pour le laisser refroidir complètement avant de le rallumer.

• Utilisation du Mixer

Le batteur sur socle est idéal pour le battage quotidien d'ignames, le mélange du pain le plus épais ou de la pâte à biscuits, le fouettage de la crème / des blancs d'œufs.

Accessoires et utilisation:

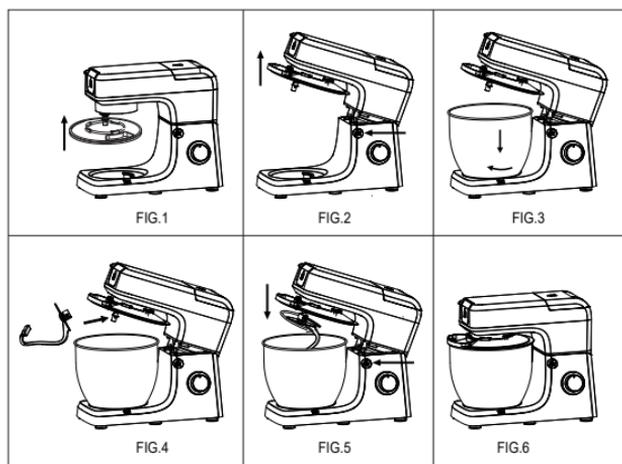
Accessoire		Utilisation	Type de recette
Crochet de pâte moulée		Mélanger et pétrir les pâtes à la levure et le battage d'igname	Pains, petits pains, pâte à pizza, brioches, battage d'igname
Batteur Diecast		Mélanges normaux à lourds	Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, biscuits, biscuits à levure chimique, pâte à tarte, purée de pommes de terre
Fouet en acier inoxydable		Mélanges nécessitant de l'air incorporé * N'utilisez jamais le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour faire de la crème, de la pâte ou de la purée de pommes de terre) - vous pourriez l'endommager	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçage à la coque, gâteaux éponges, mayonnaise
Couverture Splash		Utilisez-le pour éviter que les ingrédients ne débordent du bol lors du mélange; ainsi que pour verser facilement les ingrédients dans le bol tout en mélangeant	Utilisez-le pour tous les mélanges

Tableau de vitesse et capacités maximales recommandées:

Celles-ci sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la quantité de mélange dans le bol et des ingrédients à mélanger. Toujours commencer à la vitesse la plus basse, et augmenter progressivement.

Type de mélange	Outil	Niveaux de vitesse	Quantité	Max. temps de fonctionnement
Pâte à pain (par exemple, pain ou pâte brisée)	Crochet à pâte	1-3	1000g de farine et 538g d'eau * Pas plus de 2,3 kg de mélange	Commencez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis 30 secondes à la vitesse 2, puis 2 à 4 minutes au réglage 3 pour former un cluster.
Igname	Crochet à pâte	1-3	Jusqu'à 2,5 kg	Commencez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis 30 secondes à la vitesse 2, puis 2 à 4 minutes au réglage 3.
La pâte à gâteau	Bateur	2-4	660g de farine et 840g d'eau	Courez 20 secondes à la vitesse 2, puis 2-3 minutes au réglage 4.
Blancs d'œufs	Fouet	5-6	Minimum 3 œufs blancs	Commencez à la vitesse 5 ou 6 et courez pendant 3 minutes ou plus.
Crème fouettée	Fouet	5-6	0.1L à 2L	Commencez à la vitesse 5 ou 6 et courez pendant 3 minutes ou plus.

Assemblée:



Remarque:

- Lorsque vous utilisez le mixeur, assurez-vous que couvercle de sortie du mélangeur et le couvercle de sortie du hachoir à viande sont en place et la tête du mixage est dans la position «bas» et verrouillée. Le mélangeur ne fonctionnera pas si le couvercle de la sortie du mélangeur n'est pas correctement installé sur l'appareil. N'utilisez jamais le mixeur avec le blender ou le hachoir à viande attaché.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que, bol du mélange, outil de mélange, et le couvercle d'éclaboussure sont correctement installés.

- N'allumez pas l'appareil lorsque le bol du mélangeur est vide ou que la tête du mélangeur est en position relevée.
 - Ne rien insérer dans l'outil rotatif ou dans le bol alors que la machine est en marche. Garder les doigts et autres objets clairs du bol de mélange et le bocal du mixeur lorsque l'appareil fonctionne afin de réduire les risques de blessures ou d'endommager l'appareil.
1. Poussez le couvercle anti-éclaboussures sur le dessous de la tête du malaxeur jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé. (Fig. 1)
 2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la tête et soulevez en même temps la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée. (Fig. 2)
 3. Placez le bol de mélange sur l'évidement de l'unité principale. (Fig. 3)
 - Pour verrouiller le bol - tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille bien en place.
 - Pour déverrouiller le bol - tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.
 4. Insérer l'outil de mélange (Crochet Pétrisseur / Batteur / Fouet) dans l'arbre sur la tête du malaxeur. (Fig. 4)
 - Sélectionnez l'outil que vous souhaitez utiliser.
 - Insérez l'outil dans l'axe de l'arbre, puis poussez-le vers le haut et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position. Pour relâcher / déverrouiller, enfoncez l'outil vers l'arbre, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
 5. Mis les ingrédients dans le bol de mélange.

Note: Ne pas trop remplir pour éviter le déversement. Veuillez vous reporter au tableau «Tableau des vitesses et capacités maximales».
 6. Appuyez sur le bouton de libération de la tête et en même temps, abaissez la tête du mélangeur à la main. (Fig. 5) Relâchez ensuite le bouton et la tête de mixage est verrouillée. (Fig. 6)

Note: Assurez-vous que le bord inférieur du couvercle anti-éclaboussures est bien ajusté contre le bord intérieur du bol.
 7. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.
 8. Réglez le contrôle de vitesse à la position désirée pour lancer l'opération. (Reportez-vous au tableau «Tableau de vitesse et capacités maximales».)
 9. Vous ne devez retirer le cache de protection pour changer les outils ou pour ajouter des ingrédients. Vous pouvez ajouter des ingrédients à travers le bec de la couverture d'éclaboussure.

Remarque: Réglez toujours la commande de vitesse sur "0" si vous souhaitez interrompre le fonctionnement et débrancher la fiche du secteur si vous souhaitez modifier les outils. Attendez l'outil s'arrête complètement lors du changement d'outils ou de l'ajout d'ingrédients.
 10. Si des mélanges restent coincés dans l'outil ou si le moteur s'arrête, éteignez l'appareil et débranchez-le. Attendez que l'outil cesse de bouger, puis appuyez sur le bouton de libération de la tête pour incliner la tête du mélangeur et le verrouiller en position relevée. Retirez le mélange de l'outil ou réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton de dégagement de la tête pour abaisser la tête de mixage et la verrouiller. Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
 11. Lorsque terminé, réglez le contrôle de vitesse à sa position «0» et débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
 12. Une fois le moteur et l'outil complètement arrêtés, appuyez sur le bouton de libération de la tête et soulevez la tête de mixage.
 13. Libérer l'outil et puis retirez le bol de mélange.
 14. Le mélange peut alors être libérée à l'aide d'une spatule et retiré de le bol de mélange.

NOTE: Comme une bonne pratique, ne pas faire fonctionner le l'appareil pendant plus de 6 minutes comme il peut déclencher la protection contre la surchauffe. Ne jamais surcharger le bol. Si l'appareil s'est arrêté lors du mélange de mélanges lourds, puis éteindre et laisser refroidir pendant 15 minutes.

TRUCS ET ASTUCES:

- Mettez d'abord tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients secs pour obtenir un meilleur résultat de mélange.
- Gardez toujours un œil sur le résultat lorsque vous fouettez ou mélangez des aliments car le résultat souhaité peut être atteint très rapidement.
- Éteignez l'appareil avant d'ajouter des ingrédients. Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures et aussi près que possible des côtés du bol, et non directement vers l'outil en mouvement.
- Utiliser la fonction de pouls pour incorporer plus d'air dans les mélanges, idéal pour la crème fouettée ou les blancs d'œufs. Tournant le bouton de contrôle de vitesse sur "P" sur et désactiver jusqu'à ce que le mélange soit combiné. Ne pas trop mélanger, car cela dissiperait l'air.
- Les mélanges contenant une grande quantité de liquide doivent être traités à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. N'augmentez pas la vitesse tant que le mélange n'a pas épaissi.
- Pour bien incorporer les ingrédients, éteignez régulièrement l'appareil afin de racler les ingrédients sur les côtés du bol avec une spatule en plastique. Tous les ingrédients non mélangés laissés sur l'outil ou sur les côtés du bol doivent être soigneusement pliés à l'aide d'une spatule.
- Les ingrédients solides, tels que les noix, les raisins secs ou les fruits confits, doivent être ajoutés au cours des dernières secondes de mélange. La pâte doit être suffisamment épaisse pour empêcher les fruits ou les noix de couler au fond de la casserole pendant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.
- Les oeufs à la température ambiante sont les meilleurs pour fouetter.
- Avant de fouetter les blancs d'œufs, assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâtisserie, sauf indication contraire de votre recette.
- Lors de la préparation de la graisse et du sucre pour les mélanges à gâteaux, utilisez toujours la graisse à la température ambiante ou ramollissez-la d'avord.
- Si vous entendez un effort de l'appareil (en particulier lors du pétrissage de la pâte), éteignez, retirez quelques ingrédients et faites chaque moitié séparément.

RECETTE:

Recettes	Ingrédients	Préparation
Mélange éponge (recette de base)	200g de beurre mou ou de margarine 200g de sucre 1 paquet de sucre vanillé 1 pincée de sel 4 œufs Farine de blé 400g 1 paquet de levure chimique environ. 1/8 litre de lait	Mettez tous les ingrédients dans le bol, mélangez avec le batteur pendant 3 secondes à la vitesse 1, puis tournez à la vitesse 2 pendant environ 3 minutes. Graisser un moule ou couvrir avec du papier sulfurisé. Remplissez le mélange et faites cuire. Avant de retirer le gâteau du four, effectuez un test pour voir s'il est cuit. Avec un bâton en bois pointu, percez le centre du gâteau. Si aucun mélange ne s'y colle, le gâteau est cuit. Mettez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Crème au chocolat	<p>200ml de crème douce Enrobage de chocolat semi-amer 150g 3 oeufs 50-60g de sucre 1 pincée de sel 1 paquet de sucre vanillé 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, des flocons de chocolat</p>	<p>Battez la crème dans le bol avec le fouet jusqu'à consistance ferme. Retirez-le du bol et placez-le dans un endroit à refroidir. Faites fondre le chocolat en suivant les instructions sur l'emballage ou au micro-ondes à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol avec le fouet à la vitesse 2 pour former une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez uniformément à la vitesse 5 ou 6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux et mélangez brièvement en utilisant la fonction de pulsation. Décorer la crème au chocolat et servir bien refroidi</p>
Pâte à pizza	<p>400g de farine nature 250 ml d'eau chaude 1/2 cuillère à café de sucre Levure sèche active 1sacher (environ 2-1 / 2 c. À thé) 1-1 / 2 c. À thé d'huile d'olive 1 c. À thé de sel</p>	<p>Mettez la farine dans le bol à mélanger. Mélanger le reste des ingrédients dans un autre bol ou pichet. allumez le mélangeur à la vitesse 1 ou 2 et ajoutez progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients s'intègrent et que la boule de pâte devient plus formée, augmentez la vitesse à 3 ou 4. Pétrir pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez-le du bol et divisez-le en 2 à 4 morceaux. Rouler dans les bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis les déposer sur une plaque à pâtisserie ou un plateau à pizza. Recouvrez les bases de la pizza de purée de tomates et ajoutez les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées, épinards, artichauts, etc. Garnissez d'herbes séchées, de morceaux de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four préchauffé à 200 ° C / gaz 6 pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient bouillonnantes et dorées.</p>
Pain blanc de base	<p>600g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. À thé) 345 ml d'eau chaude 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre 1 cuillère à café de sucre 2 c. À thé de sel</p>	<p>Utilisez les instructions de mélange pour la pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez au chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30 à 40 minutes). Enlevez la pâte et réduisez pour enlever l'air. Pétrir légèrement sur une planche farinée, façonner celle-ci en un pain ou la mettre dans une boîte de conserve, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Cuire au four préchauffé à 200 ° C / gaz 6 pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que le fond soit brun doré et creux.</p>

Pain italien aux herbes	575g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. À thé) 290 ml d'eau 2 c. À soupe d'huile d'olive 2 c. À thé de sucre 2 c. À thé de sel 4 c. À table d'herbes séchées mélangées	Mélangez l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un bol ou un bol et laissez reposer 5 minutes. Mettez la farine et les herbes séchées dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant 5 minutes. Mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que sa taille double de volume (20-30 minutes). Mettre sur une surface farinée, pétrir doucement pour assainir l'air, façonner, mettre sur une plaque à pâtisserie et laisser au chaud jusqu'à ce que la taille soit doublée. Cuire au four préchauffé à 200 ° C / gaz 6 pendant 25 minutes ou jusqu'à coloration dorée et creuse au fond.
Meringues de base	4 blancs d'œufs 100g de sucre en poudre 100 g de sucre glace mélanger	Mettez les blancs d'œufs dans le bol et traitez à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajoutez la moitié du sucre et fouettez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que des pics fermes se soient formés. Retirer le bol et incorporer légèrement le reste du sucre avec une cuillère en métal. Tapisser une plaque à pâtisserie et une cuillère ou un tuyau de la meringue dans des ovales. Saupoudrez du sucre A restant et mettez-la sur la clayette inférieure du four froid (120 / ½ gaz) pendant 1 heure et demie. Refroidir sur une grille. Garnir de fruits rouges, de chocolat et de crème sucrée.

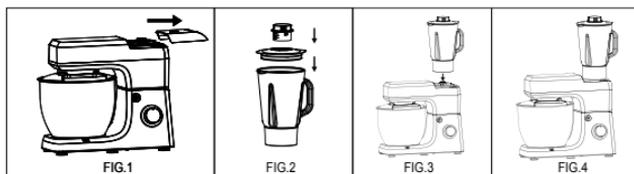
• **Utilisation du mixeur**

Bocal en verre hygiénique 1.5L, parfait pour les mélanges quotidiens, la fabrication de smoothies, les soupes, le broyage à la glace, etc Il offre une polyvalence et un mélange de précision pour une grande variété de mélanges pour aliments et boissons.

Tableau de vitesse et capacités maximales:

Accessoire	Niveaux de vitesse	Montant	Max. Temps de fonctionnement
Mélangeur de verre 	1-6, P	1,5L max.	3 minutes

Assemblée:



Remarque:

- Le mélangeur doit être utilisé avec cette machine de cuisine fourni.
- Lors de l'utilisation du mélangeur, assurez-vous que le couvercle de sortie du hachoir à viande est en place, la tête du mixage est dans la position «bas» et verrouillé, le bol du mixer est attaché et qu'il n'y a pas d'outils insérés dans la tête du moteur.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le blender est installé correctement et en toute sécurité. Utilisez le mixeur uniquement avec le couvercle et le bouchon de remplissage en place et correctement montés.
- Ne jamais allumer le mélangeur sans nourriture à l'intérieur du bocal, sans le bocal mélangeur assemblé, ou monter l'unité lame sur la machine sans le bocal mélangeur.
- Utilisez le mélangeur uniquement avec l'unité de lame fournie.
- Ne jamais ouvrir le couvercle du blender de mettre votre main ou tout autre objet dans le pot pendant que le mélangeur est en marche.
- Ne jamais déverrouiller la tête de mixage lorsque et le récipient du mélangeur est attaché ou l'appareil est en fonctionnement. Le bocal du mixeur se répercutera.
- Démontez toujours le bocal du mixeur et couvrez la sortie du mixeur avec le couvercle de sortie du mixeur sur la tête de mixage après chaque utilisation.
- Toujours placer votre main sur le mixeur quand fonctionne-t-il.
- MISE EN GARDE: Les lames sont nettes. Manipulez-la avec précaution aussi bien lors de son utilisation que lorsque vous la nettoyez.

1. Retirez le couvercle de sortie du mélangeur. (Fig. 1)
2. Mettez ingrédients dans le bocal de mixeur en verre. Ne remplissez pas sur l'indication du niveau maximal sur le bocal.
3. Fermez bien avec le couvercle du mélangeur et la coupelle de remplissage. (Fig. 2)
4. Placez le mélangeur sur la sortie du mélangeur (Fig. 3), avec la poignée vers l'arrière de la machine et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement en place. (Fig. 4)
5. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.
6. Réglez le contrôle de vitesse à la position désirée pour lancer l'opération. Pour mélanger des ingrédients doux, sélectionnez une vitesse lente, et d'augmenter la vitesse si nécessaire pour produire la consistance désirée. Sélectionnez une vitesse élevée pour le mélange des ingrédients durs. Pour piler de la glace, tournez le bouton en position "P" à plusieurs reprises jusqu'à ce que la glace est finement broyée.
7. Pour ajouter des ingrédients dans le bocal du mixeur pendant le fonctionnement, tournez la commande de vitesse à la position "0" et attendre jusqu'à ce que le moteur est complètement arrêté. Ouvrez la tasse de remplissage et ajouter des aliments à travers l'ouverture dans le couvercle. Pour poursuivre le traitement, mettre la tasse de remplissage arrière et régler la vitesse requise.
8. Après le mélange, tournez la commande de vitesse à la position « Off », puis débranchez le mélangeur.
9. Démontez le bocal seulement après que le moteur et les lames ont complètement arrêté.
10. Tourner le bocal du mixeur vers le sens horaire pour le libérer de la sortie du mixeur.
11. Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients dans le pot du mélangeur.
Note: Toujours utiliser la spatule pour retirer les aliments du le bocal mélangeur, d'éviter les mains ou les doigts touchant les lames tranchantes.
12. Remettre le couvercle sur la sortie du mélangeur après avoir fini le mélange. Cela permet de garder le mécanisme de la tête de mélangeur couverte.

Remarque: Pour le mélange, ne pas utiliser l'appareil en continu pendant plus de 3 minutes. Après un fonctionnement en continu, s'il vous plaît laisser le reste de l'unité pendant 3 minutes avant toute nouvelle utilisation de l'appareil. Après 4 cycles (chaque cycle avec 3 minutes d'allumage, 3 minutes d'arrêt), laissez reposer le produit pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le moteur refroidisse, puis reprenez.

TRUCS ET ASTUCES:

- Laver tous les Articles alimentaires soigneusement.
- Certains légumes et les fruits doivent être pelés. Tels sont les oranges, les mandarines, les citrons, mangues, kiwis, melons, ananas, etc.
- Si nécessaire, retirer les noyaux et les pierres (par exemple à partir de cerises, pruneaux, abricots, pêches, etc.) et la moelle (par exemple à partir de pommes, poires, etc.).
- Couper les légumes et les fruits en petits morceaux (environ 1.5x1.5x1.5cm).
- Pour obtenir un meilleur résultat de mélange, ajouter des ingrédients liquides et doux, puis mettre des ingrédients durs tels que le cube de glace.
- Toujours ajouter l'eau ou des ingrédients liquides lors du mélange des ingrédients durs.
- Mettez quelques ingrédients liquides tels que l'eau dans le bocal lors de rasage de la glace, il peut être écrasé plus rapidement que seulement mettre des fruits et glaçons.
- Ne pas remplir tous les ingrédients durs tels que les noix ou les grains de café dans le bocal du mélangeur.
- Verser une petite quantité de liquide (eau, lait, etc.) dans le bocal, aidera à mélanger les ingrédients.
- Si les ingrédients ne circulent pas facilement dans les lames, ajoutez plus de liquide pour mélanger. Ne pas trop remplir.
- Ne pas remplir le bocal de mixeur plus de deux tiers lors du mélange de recettes de texture épaisse. Cela permet de laisser la place au-dessus du bocal pour ajouter du liquide au mélange si nécessaire et réduira les risques de surchauffe de l'appareil.
- Si vous voulez préparer une grande quantité, processus de petits lots d'ingrédients à la place d'une grande quantité à la fois.
- Pour obtenir le meilleur résultat lors du mélange de purée épaisse, remplir le pot à moitié plein de mixer et traiter les ingrédients dans des lots de mélange séparées.
- Laisser les liquides refroidir à la température ambiante avant de les mélanger. Ne remplissez pas le blender avec ingrédients et liquides de plus de 80°C. Soyez prudent si liquide chaud est versé dans le mélangeur comme il peut être éjecté de l'appareil en raison de la vapeur soudaine.

RECETTE:

Recettes	Ingrédients	Préparation
Milk-shake	Lait - 180ml Sucre - 10g Banane - 0,5 (moitié d'une banane) Glace à la vanille - 50g	Coupez un demi - banane en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le mixeur. Commencez à mélanger le tremblement à la vitesse minimale, peu à peu se déplaçant à la vitesse supérieure. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Autres fruits frais peuvent être utilisés à la place d'une banane.
Cônes de neige	Glaçons Sirop de jus ou de soude (1-2 cuillères à soupe) Fruits (à votre goût)	Mettez environ 10 cubes de glace dans le mélangeur, tournez le bouton de commande "P" et maintenez pendant 1-2 secondes puis relâchez. Répétez ce processus de mélange plusieurs fois jusqu'à ce que la glace devient pelucheux comme neige. Servir la glace pilée dans une tasse ou un bol. Versez un peu de votre jus préféré ou de la soude en elle. Vous pouvez également organiser des fruits sur la glace pilée et verser le lait condensé ou de sirop sur les fruits. Alternativement, vous pouvez ajouter votre arôme dans le mélangeur pour mélanger ensemble.

Mayonnaise	Glaçons Sirop de jus ou de soude (1-2 cuillères à soupe) Fruits (à votre goût)	Mettez environ 10 cubes de glace dans le mélangeur, tournez le bouton de commande "P" et maintenez pendant 1-2 secondes puis relâchez. Répétez ce processus de mélange plusieurs fois jusqu'à ce que la glace devient pelucheux comme neige. Servir la glace pilée dans une tasse ou un bol. Versez un peu de votre jus préféré ou de la soude en elle. Vous pouvez également organiser des fruits sur la glace pilée et verser le lait condensé ou de sirop sur les fruits. Alternativement, vous pouvez ajouter votre arôme dans le mélangeur pour mélanger ensemble.
Sauce aux champignons	Glaçons Sirop de jus ou de soude (1-2 cuillères à soupe) Fruits (à votre goût)	Mettez environ 10 cubes de glace dans le mélangeur, tournez le bouton de commande "P" et maintenez pendant 1-2 secondes puis relâchez. Répétez ce processus de mélange plusieurs fois jusqu'à ce que la glace devient pelucheux comme neige. Servir la glace pilée dans une tasse ou un bol. Versez un peu de votre jus préféré ou de la soude en elle. Vous pouvez également organiser des fruits sur la glace pilée et verser le lait condensé ou de sirop sur les fruits. Alternativement, vous pouvez ajouter votre arôme dans le mélangeur pour mélanger ensemble.
Sauce tomate italienne	Tomatoes - 4-6 pieces Tomates - 4-6 pièces Oignon - 40g L'ail - 2 gousses Céleri - 40g Persil vert Le basilic - plusieurs feuilles Huile végétale - 2-4 cuillères à soupe Sel, poivre au goût	Mélanger tous les ingrédients dans le mixeur, ajouter le sel et le poivre au goût. Mettre le mélange et d'huile dans une casserole et laisser mijoter pendant plusieurs minutes tout en remuant constamment.
La soupe de pommes de terre avec du brocoli et du fromage	L'huile d'olive - 2 cuillères à soupe Pommes de terre - 2 pièces Oignon - 1 pièce Broccoli - 225g Fromage bleu (type Roquefort) - 125g Bouillon de légumes - 1 Liter Crème 33% - 150 ml Une pincée de paprika, sel, poivre	Couper les pommes de terre en cubes et émincer l'oignon. Faire fondre le beurre dans une grande casserole, ajoutez les pommes de terre et l'oignon. Faire dorer pendant 5 minutes en remuant. Mis à part quelques fleurettes de brocoli pour la décoration, ajouter les brocolis restants à la casserole. Ajouter le fromage et le bouillon de légumes. Ajouter les ingrédients à ébullition et réduire le feu et laisser cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Mixer la soupe jusqu'à consistance lisse et ajouter la crème et l'assaisonnement au goût. Faire bouillir les fleurettes de brocoli réservé dans l'eau bouillante salée pendant 7 minutes. Verser la soupe dans des assiettes, décorées avec le brocoli réservé, saupoudrer de paprika.

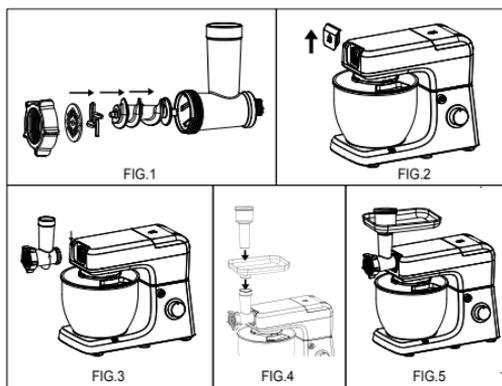
• **Utiliser le hachoir à viande**

Il est idéal pour mouder de la viande, du bœuf, des carottes, du poivre, du pressage d'ail et la préparation de boulettes de viande, de pain de viande.

Tableau de vitesse et capacités maximales:

Plaque de coupe		Niveaux de vitesse	Quantité	Max. Temps de fonctionnement
	Bien: Pour la viande crue; poisson; ou de la viande cuite pour la tourte du berger ou des pains	1-3	Hachage continu unique: max. 3kgs	Pas plus de 5 minutes à chaque fois
	Moyen: Pour la viande crue; poisson et noix			
	Grossier: Pour la viande crue; poisson et noix			

Assemblée:



Note:

- Le hachoir à viande est utilisé uniquement avec cette machine de cuisine fournie.
- Lors de l'utilisation le hachoir à viande, assurez-vous que le couvercle de la sortie du mélangeur est en place, la tête du mixage est dans la position «bas» et verrouillé, le bol du mixer est attaché et qu'il n'y a pas d'outils insérés dans la tête de mixage. Le hachoir à viande ne fonctionnera pas si le couvercle de la sortie du mixeur n'est pas correctement installé sur l'appareil. Ne jamais utiliser le hachoir à viande avec le bocal du mélangeur attaché.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les accessoires du hachoir à viande sont assemblés correctement et en toute sécurité.
- N'utilisez pas le moulin s'il n'y a pas de nourriture ou si le plateau à aliments n'est pas bien en place.
- Pour éviter les blessures corporelles lors de l'introduction de la viande dans l'appareil, utilisez uniquement le poussoir fourni avec le moulin. Ne nourrissez pas la viande avec vos mains. N'insérez pas vos doigts dans l'ouverture du plateau à aliments lorsque l'appareil est en marche.
- Nouez les cheveux et les vêtements, et reprenez les manches longues; et enlevez les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant de faire fonctionner le moulin.

- Ne retirez jamais aucune pièce pendant que le hachoir à viande est en marche.
 - Toujours démonter le hachoir à viande et couvrir la sortie du hachoir à viande avec le couvercle de sortie du hachoir à viande sur la tête du mixeur après chaque utilisation.
 - Ne broyez pas les aliments durs tels que les os, les noix et les viandes congelées pour éviter les bourrages.
 - MISE EN GARDE: Les lames sont nettes. Manipulez-la avec précaution aussi bien lors de son utilisation que lorsque vous la nettoyez.
1. Insérez la vis d'alimentation dans le récipient d'alimentation, avec le bout de l'arbre à l'extérieur, en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle s'insère dans la fente du récipient d'alimentation. (Fig. 1)
 2. Placez la lame de coupe sur la tige de la vis d'alimentation avec la lame tranchante orientée vers l'avant. (Fig. 1)
Remarque: La surface de coupe doit être face à la plaque de coupe lors du réglage, sinon la viande ne sera pas hachée.
 3. Placez la plaque de coupe souhaitée (fine / moyenne / grossière) sur la lame de coupe. (Fig. 1)
Remarque: assurez-vous toujours que la plaque de coupe est à plat. Si la plaque de coupe n'est pas correctement réglée, de la viande risque de fuir autour de la sortie de la tête du mélangeur.
 4. Serrez l'écrou du récipient d'alimentation. (Fig. 1)
 5. Retirez le couvercle de sortie du hachoir à viande. (Fig. 2)
 6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du hachoir à viande, puis insérez le récipient d'alimentation dans la sortie du hachoir à viande et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (Fig. 3)
 7. Placez le plateau à aliments et le poussoir au-dessus de l'entonnoir du récipient d'alimentation et fixez-les en place. (Fig. 4)
 8. Placez un bol ou un plat sous le récipient pour attraper les aliments.
 9. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
 10. Mettez la viande dans le plateau. Ne surchargez pas le plateau, placez juste assez de viande pour laisser la goulotte d'alimentation ouverte.
 11. Tournez le sélecteur de vitesse en position 1-3 pour lancer l'opération. Poussez progressivement les morceaux de viande dans l'entonnoir à l'aide du poussoir. Ne poussez pas trop fort ou trop de viande dans l'entonnoir.
Remarque: Utilisez toujours le poussoir pour nourrir les aliments dans le récipient.
 12. Après utilisation, réglez le variateur de vitesse sur "0", puis débranchez l'appareil.

Remarque: N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes à chaque fois. Laissez l'unité principale reposer pendant quelques minutes. Ne travaillez pas en continu plus de 15 minutes. Après un fonctionnement continu, laissez l'appareil refroidir complètement puis reprenez-le.

Attention de brouillage

Pour éviter les bourrages, ne forcez pas l'appareil avec une pression excessive. Si l'opération ralentit ou si de la viande ne sort pas de la plaque de coupe, cela signifie probablement que certaines pièces de viande sont coincées dans le moulin. Suivez les étapes ci-dessous pour la libérer:

1. Éteignez l'appareil et attendez que le moteur soit complètement arrêté.
2. Débranchez et démontez les pièces pour éliminer les ingrédients dans le récipient d'alimentation et les lames.
3. Remettez les pièces en place et continuez à hacher la viande.

CONSEILS ET CONSEILS:

- Ne broyez pas le gingembre et les autres ingrédients avec des fibres dures car ils ne seront pas broyés.
- Découpez tous les os et les tendons de la viande avant de les moulin. Couper la viande en morceaux (2,5 cm) qui s'intègrent facilement dans l'entonnoir du moulin.

- Décongelez soigneusement les aliments congelés avant de les hacher.
- Vous pouvez broyer plus d'une fois pour obtenir une texture plus fine.
- Un peu d'huile pour salade sur la vis d'alimentation, la lame de coupe et la plaque de coupe après le lavage et le séchage les maintiendra lubrifiés et évitera la rouille.
- Vous pouvez retirer le couvercle du poussoir et ranger les plaques de coupe à l'intérieur.

RECETTE:

Recettes	Ingrédients	Préparation
Galettes de hamburger de boeuf	<p>Madrin 220g, paré, coupé en cubes de 3cm</p> <p>Surlonge de 220g, parée, coupée en cubes de 3 cm</p> <p>½ cuillère à café de sel</p>	<p>Broyer le madrin et la surlonge dans le hachoir à viande en plusieurs fois, broyer 10 fois.</p> <p>Bien mélanger la viande hachée et le sel. Ensuite, formez la viande en galettes.</p> <p>Chauffer une poêle ou une plaque chauffante à feu moyen-vif pendant 2-3 minutes.</p> <p>Cuire les galettes dans la casserole. Pour les hamburgers mi-saignants, cuire 4 minutes de chaque côté; pour les hamburgers moyens, cuire 5 minutes de chaque côté.</p>
Galettes de poulet au curry	<p>1 oignon (coupé en dés)</p> <p>1 jalapeno</p> <p>3 gousses d'ail</p> <p>1,3 kg de cuisses de poulet (désossées et sans peau)</p> <p>2 cuillères à soupe de miel</p> <p>1 cuillère à soupe de poivron rouge broyé</p> <p>2 cuillères à café de curry en poudre (jaune)</p> <p>2 cuillères à café de sel</p> <p>2 cuillères à café de poivre noir</p> <p>1 cuillère à soupe d'huile végétale</p>	<p>Couper l'oignon et les piments jalapeno; combinez-les dans un bol. Pelez les gousses d'ail; mettez-les de côté pour une utilisation ultérieure.</p> <p>Utilisez le hachoir à viande pour broyer les cuisses de poulet. Tout en passant vos cuisses dans le moulin, décalez les gousses d'ail dans le moulin; Assurez-vous qu'ils soient hachés avec le poulet haché.</p> <p>Ajouter les poivrons et les oignons au mélange au sol. Ajoutez du miel, du poivron rouge, du curry, du sel et du poivre noir à la viande. Mélanger jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés. Former la viande en galettes.</p> <p>Chauffer une poêle antiadhésive avec de l'huile à feu moyen. Cuire les galettes de 6 à 8 minutes de chaque côté.</p>
Boulettes de viande	<p>900g de boeuf désossé</p> <p>450g de porc désossé</p> <p>4 gousses d'ail émincées</p> <p>1 oeuf</p> <p>1 cuillère à soupe de persil frais haché</p> <p>1 cuillère à soupe d'origan séché</p> <p>1 cuillère à café de sel casher</p> <p>1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu</p> <p>1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge (facultatif)</p>	<p>Broyez le bœuf et le porc dans le hachoir à viande.</p> <p>Préchauffez le four à 200 ° C. Ensuite, recouvrez de papier d'aluminium deux moules en feuille. Mettre de côté.</p> <p>Mélanger la viande hachée et tous les ingrédients dans un bol.</p> <p>Utiliser une cuillère à crème glacée pour façonner le mélange en boules. En faisant cela, veillez à ne pas trop les manipuler ou à ne pas trop les emballer. Sinon, les boulettes pourraient devenir trop dures une fois cuites.</p> <p>Placez-les sur les plateaux à feuilles, environ 12 par feuille. Enfin, faites-les cuire environ 20 minutes.</p>

Tartinade au poulet et au jambon	<p>1 tasse de poulet (cuit et haché) 2 tasse de jambon (cuit et haché) 1 cuillère à soupe de relish sucrée 1 cuillère à soupe de zeste de citron (râpé) 4 cuillères à soupe de beurre salé (ramolli) 1 cuillère à café de noix de muscade Sel, poivre et Tabasco pour l'assaisonnement</p>	<p>Broyer le poulet et le jambon dans le hachoir à viande. Ensuite, mélangez la relish et le zeste de citron au mélange poulet et jambon dans un bol. Ajouter le beurre, la noix de muscade, le sel, le poivre et la sauce Tabasco. Mélanger ces ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés; le mélange devrait être assez lisse. Couvrir le bol avec une pellicule de plastique, puis placez-le au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Cette tartinade peut être servie avec des légumes, sur des craquelins ou avec du pain de seigle.</p>
Burger de légumes et lentilles à la purée d'avocat	<p>AVOCADO MASH: 3 grands avocats, dénoyautés et pelés ¼ de cuillère à café de Cayenne ¼ de cuillère à thé de poivre noir frais 2 cuillères à café de jus de citron ½ cuillère à café de sel</p> <p>BURGERS LENTILLES VEGGIE: 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, divisée ¼ tasse d'échalote émincée 3 gousses d'ail émincées 1 tasse de champignons, hachés 2 tasses de lentilles cuites 1 cuillère à soupe de feuilles de thym ½ cuillère à café de sel de mer ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon 2/3 tasse de semoule de maïs, divisée ½ tasse de farine d'avoine Pains grillés ou coupes de laitue.</p>	<p>Écrasez l'avocat, le poivre de Cayenne, le poivre, le jus de citron et le sel dans un bol moyen. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'échalote et l'ail, faire sauter jusqu'à tendreté, environ 2 à 3 minutes. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes. Incorporer les lentilles, le thym, le sel et le poivre. Éteindre le feu et laisser refroidir légèrement. Utilisez le hachoir à viande pour mouler ¾ du mélange de lentilles de légumes. Mettez le mélange et le mélange de lentilles restant de la poêle, de la moutarde, de 1/3 tasse de farine de maïs et de farine d'avoine dans un bol, puis mélangez. Saupoudrer la moitié du reste de la semoule de maïs sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Façonner le mélange de lentilles en six galettes (1 cm d'épaisseur). Déposer les galettes sur une plaque à pâtisserie et saupoudrer du reste de la semoule de maïs. Réfrigérer 30 minutes. Chauffer le reste de l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Cuire les galettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 4 minutes de chaque côté. Servir immédiatement sur des petits pains ou dans des coupelles de laitue avec purée à l'avocat.</p>

Purée de pomme de terre	900g de pommes de terre, pelées et coupées en quartiers ½ cuillère à café de sel ¾ tasse de crème épaisse 2 bâtonnets de beurre non salé (tranchés en morceaux de la taille d'une cuillère à soupe) Poivre noir	Faites bouillir les pommes de terre dans une grande casserole et laissez-les mijoter environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et épluchez les pommes de terre. Conservez une demi-tasse d'eau de cuisson pour une utilisation ultérieure. Couper les pommes de terre en quartiers et les broyer dans le hachoir à viande. Pendant ce temps, chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce qu'elle commence à mijoter; mettez-le de côté. Remettez les pommes de terre broyées dans la grande casserole avec l'eau que vous avez économisée auparavant. Incorporer la crème épaisse et le beurre. Ajoutez un morceau de beurre à la fois et laissez-le fondre complètement avant d'en rajouter; cela prend environ une minute par morceau de beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
-------------------------	---	--

SOINS ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage:
 - Tournez toujours le contrôle de vitesse sur "0", débrancher l'appareil de la prise de courant et refroidir jusqu'à la température ambiante;
 - Vider le bol de mélange et le récipient du mélangeur;
 - Démontez toutes les pièces amovibles de l'appareil.
- Toujours nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation pour que les aliments ne sèche pas sur eux.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou tranchants.
- Frotter le l'unité principale et le cordon d'alimentation de la machine avec un chiffon humide après chaque utilisation, puis frottez-le sec.

Note: Ne jamais plonger le boîtier de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, ou les placer sous l'eau courante.
- Nettoyage du mixeur:
 - Laver le crochet à pâte, batteur, fouet et la couverture d'éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les sécher. Les outils ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyants caustiques, ils pourraient devenir déformés ou décolorés.
 - Lavez le bol de mélange dans l'eau chaude savonneuse, puis bien sécher. Pour le pré-nettoyage, remplir la moitié d'un bol à mélanger avec de l'eau et faire fonctionner l'appareil pendant env. 10 secondes. Éliminer le liquide, essuyer avec un chiffon sec.

Remarque: N'utilisez jamais de brosse métallique, de laine d'acier ou d'eau de Javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour éliminer le calcaire.
 - Essuyez fréquemment l'axe de la tête du mélangeur pour éliminer toute accumulation de résidus.
- Nettoyage du mélangeur:
 - Lavez du bocal, le couvercle, la coupelle sous le robinet ou dans de l'eau savonneuse. Puis rincez-les sécher. Vous pouvez dévisser la base de la lame pour nettoyer la lame à fond.
 - Si des aliments collent à la paroi du bocal du mixeur ou les lames se bloquent, utiliser la spatule pour enlever la nourriture de la paroi et utilisez une brosse à retirer les aliments qui bloquent la lame. Puis rincer abondamment sous le robinet. Laisser sécher à l'envers. Assurez-vous que les arêtes de coupe des lames ne sont pas en contact avec des objets durs. Cela pourrait provoquer une rupture de la lame.

Remarque: Les lames sont aiguisées. Manipulez-les avec précaution pour éviter toute blessure.
 - Pour une plus rapide et plus facile de nettoyer la lame sur le récipient du mélangeur, versez un peu de l'eau chaude savonneuse dans le bocal, fermez le couvercle avec le bouchon de remplissage inséré. Placez le bocal sur la sortie du mélangeur. Appuyez sur « P » jusqu'à ce que le pot est propre. Éteignez le mélangeur et débranchez l'appareil. Détacher le bocal et rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'envers.

- Nettoyage du hachoir à viande:
 - En cas de fuite de viande autour de la sortie de la tête du mixeur, nettoyez-la et essuyez-la avec un chiffon bien essoré. Lavez chaque partie du hachoir à viande avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge douce. Rincez-les ensuite à l'eau claire, puis séchez-les immédiatement avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser une solution de soude.
Remarque: Laisser les pièces humides après le nettoyage peut entraîner la corrosion.
- Laisser l'appareil et tous les accessoires à sécher complètement avant de remonter ou de stocker.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, rangez-le dans un endroit sûr, au sec et hors de portée des enfants après le nettoyage et le nettoyage à sec.

MESURES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez votre appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- ▶ Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, vérifiez que la tension de l'appareil est la même que votre alimentation locale.
- ▶ **Si la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspond pas à votre prise murale, contactez un centre de service autorisé.**
- ▶ **L'utilisation de différents adaptateurs peut entraîner des dommages à l'appareil et la cessation de la garantie.**
- ▶ Utilisez uniquement l'appareil aux fins prévues dans les instructions. L'utilisation de cet appareil en aucune façon en dehors de la manière décrite, va conduire à des dangers tels que court-circuit, un incendie ou plus. Il est interdit de modifier ce produit en aucune façon, ou son logement pour être ouvert, sinon le produit ne sera plus en conformité avec sa classe de sécurité.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces fournies avec l'appareil. Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés, ils peuvent être dangereux. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ Pour éviter les chocs électriques, **ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.** Ne pas placer l'appareil où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Ne pas utiliser à nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il a été entrete nu par un **centre de service autorisé.**
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- ▶ Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas utiliser tout autre équipement de haute tension sur le même circuit.
- ▶ **Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.**
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, au lieu de saisir la fiche et tirez-le pour déconnecter.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de votre table ou un comptoir, et Ne laissez pas le cordon ou l'appareil lui-même entrer en contact avec des surfaces chaude
- ▶ Positionner l'appareil et le cordon de sorte que personne ne peut le renverser accidentellement.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a été supprimée ou si elle a un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés. Ne pas modifier ou réparer l'appareil vous-même.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne pas couvrir l'appareil pendant qu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- ▶ Ne démontez pas l'appareil comme un mauvais assemblage pourrait provoquer un choc électrique lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. **Les réparations doivent être effectuées par des centres de service autorisés.**

- ▶ Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, ne pas utiliser l'appareil ou essayer de remplacer le câble vous-même. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a des défauts mécaniques (bosses, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.
- ▶ Cet appareil est destiné à être utilisé dans le ménage seulement et applications similaires, tels que:
 - Les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons de ferme;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels type;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.

MESURES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

- ▶ Une mauvaise utilisation de votre machine de cuisine peut entraîner des blessures.
- ▶ Laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque branché en ou tout allumé.
- ▶ Ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- ▶ Il faut prendre soin de la manipulation des lames pointues, vider le blender, démonter le hachoir à viande et pendant le nettoyage.
- ▶ Ne jamais éteindre l'appareil n retirant le bol ou ses outils, le récipient du mélangeur ou son couvercle ou la fixation du hachoir à viande. Toujours éteindre l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse à "0".
- ▶ Toujours utiliser la spatule ou la cuillère pour retirer les aliments du bol ou du blender mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- ▶ Ne pas trop remplir. Ne jamais dépasser les quantités indiquées dans le tableau des capacités maximales. Ceci peut endommager le moteur.
- ▶ Faites attention lorsque vous retirez les outils du bol après une utilisation prolongée, car ils peuvent devenir chauds.
- ▶ Le bol et le blender ne convient pas comme récipient de stockage. Ne laissez pas les ingrédients de se tenir à l'intérieur soit avant ou après le traitement.
- ▶ Ne jamais raccorder l'appareil à un commutateur de minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter une situation dangereuse.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés. ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé / endommagé de quelque manière que ce soit. Faites-le toujours vérifier par le centre de service autorisé le plus proche.
- ▶ Si une odeur de brûlé, des sons étranges ou de performances réduit au cours du fonctionnement, débranchez l'appareil immédiatement et nettoyer. Si le fonctionnement normal n'est pas restauré, contactez un centre de service autorisé.
- ▶ Si l'appareil s'arrête en raison d'un fonctionnement incorrect ou s'il y a trop de bruit, éteignez-le, attendez que la lame cesse de bouger, puis débranchez-la de la prise de courant. Attendez quelques minutes puis reprenez. Si le fonctionnement normal n'est pas restauré, contactez un centre de service autorisé.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, contactez un centre de service autorisé pour le conseil ou la réparation.

La garantie ne couvre pas:

- Emballage de produit, consommables et accessoires (couteaux, des conseils, etc.)
- Dommages mécaniques et l'usure naturelle du produit
- Les défaillances dues à la surcharge, négligence ou entretien inadéquat, la pénétration de liquides, poussière, insectes et autres corps étrangers dans l'appareil, l'exposition de plastique et d'autres composants non thermique résistant à des températures élevées, les circonstances force majeure (accidents, incendie, inondation, défaillance du réseau électrique, la foudre, etc.)
- Les dommages causés par:
 - ▶ Le non-respect des précautions mentionnées ci-dessus et des manuels d'exploitation.
 - ▶ Application dans des fins commerciales (application du produit au-delà des besoins de la vie quotidienne personnelles).
 - ▶ connexion à un réseau avec une tension qui diffère de ce qui est indiqué sur l'appareil.
 - ▶ réparation non autorisée ou le remplacement des composants de l'appareil, effectuées par une personne non autorisée ou un centre de service.

