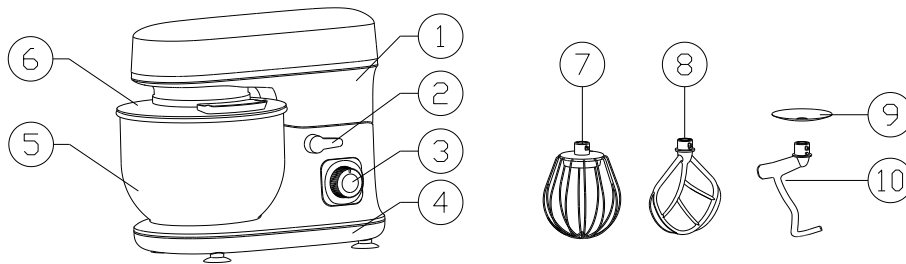


**Planetary Food Mixer**  
**Küchenmaschine**  
**Robot Multifonctions**  
**Keukenrobot**



I/B Version  
190719

**KM 8102 roi**  
**1100W 220-240V ~ 50Hz**



**DE**

1. Schwenkarm
2. Entriegelung
3. Geschwindigkeitsschalter
4. Gehäuse
5. Rührschüssel
6. Deckel
7. Schneebesen
8. Flachrührer
9. Spritzschutzdeckel
10. Knethaken

**EN**

1. Swivel Arm
2. Release button
3. Speed control knob
4. Main Housing

5. Mixing Bowl

6. Lid
7. Whisk
8. Flat beater
9. Splashguard
10. Kneading hook

**FR**

1. Bras pivotant
2. Bouton de libération
3. Bouton de contrôle de la vitesse
4. Boîtier
5. Bol
6. Couvercle
7. Fouet
8. Batteur plat

9. Protection anti-éclaboussure

10. Crochet pétrin

**NL**

1. Zwenkarm
2. Ontgrendelknop
3. Snelheidsregelknop
4. Huis
5. Mengkom
6. Deksel
7. Klop
8. Platte klopper
9. Anti-spatbeschermer
10. Kneedhaak

## **D** GEBRAUCHSANLEITUNG

### **WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

*Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.*

**Wichtig:** *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.*

*Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(\*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.

- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Der Schalter muss auf AUS-Stellung "0" geschaltet sein und die Anschlussleitung muss unbedingt aus der Steckdose herausgezogen sein, bevor Sie das Gerät reinigen, das Zubehör wechseln oder wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es unter Spannung ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass nicht die Anschlussleitung irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur für kulinarische Zubereitungen.
- Dieses Gerät ist nicht zum dauerhaften Gebrauch geeignet. Es ist kein professionelles Gerät. Daher sollten Sie regelmäßige Pausen einlegen. Siehe hierzu Abschnitt "Betriebsdauer" der Bedienungsanleitung.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist. Siehe hierzu Abschnitt "Pflegehinweise" der Bedienungsanleitung.

- Lassen Sie Kinder niemals das Gerät benutzen, auch nicht unter Aufsicht.
- Achten Sie darauf, dass das Zubehör fest und richtig am Motorblock aufgesetzt wird, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Berühren Sie niemals das Zubehör, wenn das Gerät benutzt wird. Probieren Sie niemals die Zubehörteile während des Gebrauches anzuhalten.
- Das Gerät kann zum Zubereiten von kleinen Mengen benutzt werden, die quasi sofort verspeist werden. Das Gerät ist nicht zum Zubereiten von großen Mengen geeignet.

(\* ) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

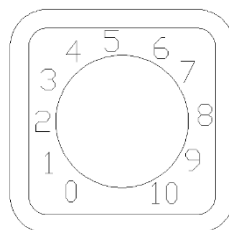
#### WICHTIGE INFORMATION

Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch vorgesehen. Sie sollten den angeforderten Pausen folgen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einer Beschädigung des Motors führen. Die maximale Dauer der ununterbrochenen Nutzung entnehmen Sie bitte dem Typenschild (KB xx min, wobei xx die zulässige maximale Nutzungszeit ist). Die Pausen sollten mindestens 10 Minuten dauern.

#### EINSTELLUNGEN UND ZUBEHÖR




Der Standmixer wird viele Küchenaufgaben erleichtern durch das Mischen, Rühren und Schlagen von z.B. Teig, Pürees, Soßen, Dressings, Mischungen, Mayonnaise, Suppen, Eiweiß,...

#### EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT AUF DEM BEDIENFELD








- 0 -----Stop
- Setting 1-10-----Geschwindigkeitsstufen von Niedrig bis Hoch
- Setting 1-----Minimale Geschwindigkeit - langsam
- Setting 10 -----Maximale Geschwindigkeit — schnell

## GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

Zubehör	Abbildung	Geschwindigkeitsstufe	Zeit	Kapazität
Knethaken		1, 3, 5	20 Sek. Aus Stufe 1 20 Sek. Aus Stufe 3 & 5 min auf Stufe 5	700 g Mehl und 350 ml Wasser
Flachrührer		9-10	10 min	
Schneebeesen		10	10 min	5 Eiweiss oder 4dl Sahne

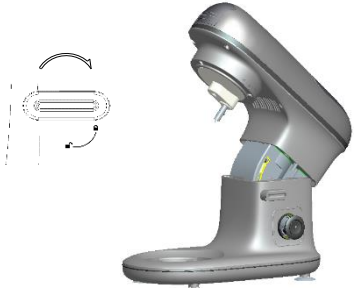


## ANWENDUNGSPositionEN

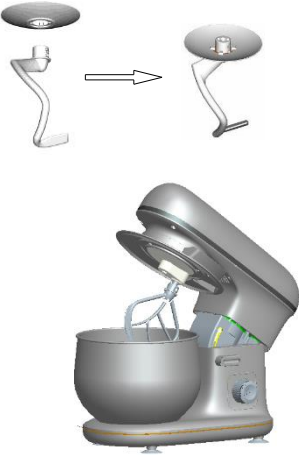

**Hinweis :** Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör/Werkzeug gemäß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der korrekten Anwendungsposition befindet.

Referenz	Position	Zubehör
1		A.  B.  C. 
2		Wählen Sie den Knethaken, den Flachrührer oder den Schneebeesen anhand des von Ihnen gewünschten Rezeptes.  A. Der Knethaken wird für schwere Teige, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten eingesetzt.  B. Der Flachrührer wird zum Mischen von leichteren Teigsorten verwendet.  C. Der Schneebeesen wird zum Rühren von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.


**Achtung :** Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge! Halten Sie während des Betriebs des Gerätes die Finger von der Rührschüssel fern. Wechseln Sie die Werkzeuge erst, wenn das Gerät stillsteht und vom Stromnetz getrennt wurde. Beim Ausschalten läuft der Antrieb kurzzeitig weiter.

## WIE MAN DEN KNETHAKEN, DEN FLACHRÜHRER UND DEN SCHNEEBESEN BENUTZT.

<p>1.</p> 	<p>Drehen Sie den Auswurfknopf (2) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm (1) mit der Hand an, so dass er mit einem "Klick" einrastet. Der Schwenkarm kippt nach oben.</p>
<p>3.</p> 	<p>Setzen Sie den Spritzschutzdeckel (6) auf den Schwenkarm(1) und drehen Sie diesen leicht im Uhrzeigersinn, so dass er sicher einrastet.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Geben Sie Zutaten in die Rührschüssel (5). 2. Setzen Sie die Rührschüssel (5) ins Gehäuse(4) 3. Drehen Sie die Mischschüssel (5) leicht im Uhrzeigersinn, so dass sie einrastet.</p>

<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutzdeckel (9) gut auf dem Knethaken befestigt ist. Der Spritzschutz (9) kann verhindern, dass der Teig auf den Haken klettert.</li> <li>2. Montieren Sie das erforderliche Zubehör (9 mit 10, 7 oder 8) auf die Motorspindel an der Unterseite des Schwenkarms (1).</li> <li>3. Drehen Sie das Zubehör, so dass die Stifte an der Spindel mit den Hakeneingängen an der Oberkante des Zubehörs ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehör gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör sicher einrastet. Das Zubehör darf nicht lose sein und darf auch nicht frei gezogen werden können.</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Senken Sie den Schwenkarm (1) so ab, dass er mit einem "Klick" einrastet. Der Deckel (6) muss fest mit dem Mischbehälter (5) abschließen, sonst ist er falsch montiert. Das Gerät ist nun betriebsbereit.</li> <li>2. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an und schalten Sie es ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine Stufe.</li> <li>3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Die Kurzwahltaste 1 ist die langsamste und 10 ist die schnellste Geschwindigkeit. Die empfohlenen Geschwindigkeiten, Zeiten und Kapazitäten sind in der obigen Tabelle aufgeführt.</li> <li>4. Wenn an der Innenwand der Rührschüssel Teig abkratzen möchten, warten Sie, bis das Gerät vollständig gestoppt ist. Benutzen Sie zum Kratzen einen Spatel (welcher nicht mit inbegriffen ist), niemals den Finger.</li> </ol>



<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Knopf auf "O" drehen, wenn Sie mit dem Mischen fertig sind.</li> <li>2. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, oder bevor Sie das Gerät auseinander nehmen oder wenn es nicht benutzt wird.</li> <li>3. Drehen Sie den Entriegelungsknopf (2) des Schwenkarms im Uhrzeigersinn, während Sie den Schwenkarm mit der anderen Hand anheben, so dass er mit einem "Klick" einrastet.</li> </ol> <p>Der Schwenkarm (1) kippt nach oben</p>
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lösen Sie das Zubehör, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.</li> <li>2. Entfernen Sie die Rührschüssel mit den zubereiteten Speisen, indem Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen.</li> </ol>

#### **PFLEGEHINWEISE**

Bei der Reinigung des Gerätes sollten Sie die folgenden Punkte beachten:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie den Motorteil des Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Reinigen Sie den Motorabschnitt, indem Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung des Gerätes kann ein wenig Reinigungsmittel zugegeben werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Außenflächen des Gerätes beschädigen können.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehörteile separat.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Messer oder scharfen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung nicht berühren.
- **WICHTIG!** Nach der Reinigung vollständig trocknen lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchtem Zustand. Nach dem Waschen und Trocknen sofort den Aufsatz zur Aufbewahrung in die Schutzhülle legen.

## ZUSÄTZLICHE INFORMATION

### FASSUNGSVERMÖGEN DER SCHÜSSEL

Die Kapazität der Trommel ist begrenzt, max. 5 Liter.

**Überfüllen Sie das Gerät nicht.**

### ZUGABE VON WASSER WÄHREND DES MISCHVORGANGS

Wenn Sie dem Teig während des Mischens Wasser hinzufügen, stellen Sie sicher, dass es 40+/-5 °C heiß ist.

### ANWENDUNGSBEISPIELE



Der Schneebesens wird zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß usw. verwendet



Mit dem Flachrührer werden leichtere Teigsorten gemischt.




Der Kneethaken wird zum Mischen von schwerem Teig, Hackfleisch oder anspruchsvollen Knetarbeiten verwendet.

### UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

### GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Bestimmungen für Gewährleistungsansprüche. Innerhalb dieser Zeit werden Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, behoben. Davon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, Schäden, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, Schäden, welche durch Verschleiß oder infolge normaler Abnutzung entstanden sind. Ebenso weisen wir darauf hin, dass die Gewährleistung bei Fremdeingriff erlischt. Hierbei wird der Verkäufer im Fall eines Schadens keine Haftung übernehmen.

Unter [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) können Sie im Falle eines Mangels an unserem Gerät innerhalb der Garantiezeit, eine schnelle und problemlose Lösung für die Reklamationsanmeldung finden. Melden Sie sich unter dem Serviceportal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)) an, benennen das Gerät und Sie werden dann durch das Menü geführt, mit allen Informationen und Vorteilen, um Ihnen zu helfen und Ihr Problem zu lösen. Wir begleiten Sie mit diesem Serviceportal während und auch nach der von uns gewährten Garantie.

Defekte Zubehörteile führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall bitte nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! **Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig.** Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Gewährleistung und sind deshalb kostenpflichtig!

#### **NACH ABLAUF DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGSFRIST**

Reparaturen können kostenpflichtig von entsprechendem Fachpersonal oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst.

## **GB** OPERATING INSTRUCTIONS

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

*Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.*

**Important:** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.

- The speed switch has to be in off-position "0" and the appliance has to be unplugged from the power supply before cleaning the appliance, changing the accessories or when not in use. Never leave the electrical appliance unsupervised when in use.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way in order to avoid the appliance's fall.
- Only use this appliance for cooking purposes.
- This kind of appliance cannot function continuously; it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section "Important information" in the instruction manual.
- It is always absolutely necessary to keep this appliance clean, as it comes into direct contact with food. Check the section "Cleaning" in the instruction manual.
- Never let children use the appliance, even when they are supervised.
- Make sure the accessory is solidly and correctly tightened at the motor block before starting the appliance.
- Make sure your hands and/or any kind of utensil stay clear of the receptacle when the appliance is in use in order to avoid serious injuries. Never touch the accessories when the appliance is in use. Furthermore, never try to stop the movement of the accessories in any way whatsoever. Use the function OFF ("0") of the switch or unplug the appliance.

- The appliance is designed for the preparation of small quantities of food that have to be consumed rather quickly. It is not designed for the preparation of large quantities at once.

(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

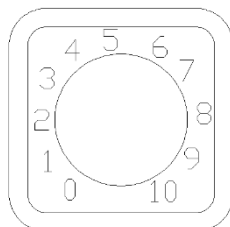
### IMPORTANT INFORMATION

This appliance is not intended for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time (KB xx min where xx is the allowed maximum usage time). The breaks should last at least 10 minutes.

### SETTINGS & ACCESSORIES


The mixing station will facilitate many kitchen tasks that involve mixing, whipping and beating e.g. making dough, purees, sauces, dressings, blends, mayonnaise, soups, whipped egg whites, etc.



### CONTROL PANEL SPEED SETTING



0 ----Stop  
 Setting 1-10----Operating speed  
 Setting 1----Minimum speed—slow  
 Setting 10----Maximum speed—fast





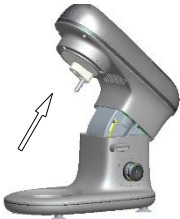
### SETTING SPEED

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneeding Hook		1, 3, 5	20 sec at speed 1 20 sec at speed 3 & 5 min at speed 5	700 g flour and 350 ml water

Flat beater		9-10	10 min	
Whisk		10	10 min	5 egg whites or 4 dl cream

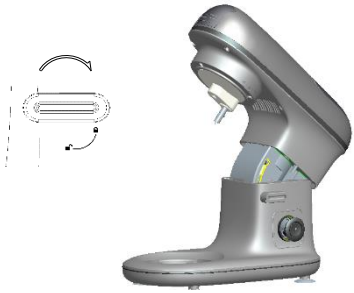


### OPERATING POSITIONS

**Warning!** Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

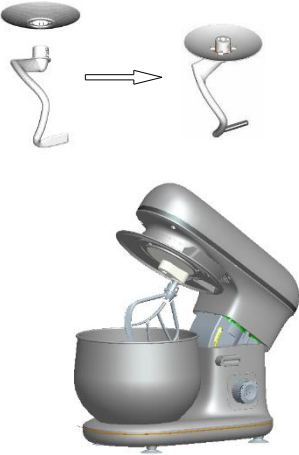

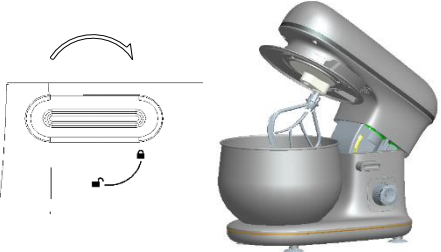
Item	Position	Accessory		
1		A. 	B. 	C. 
2		<p>Set up the kneading hook, flat beater and whisk, according to the recipes you wish to create.</p> <p>A. The kneading hook is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.</p> <p>B. The flat beater is used to mix lighter types of dough.</p> <p>C. The whisk is used for whisking cream, egg white, etc.</p>		

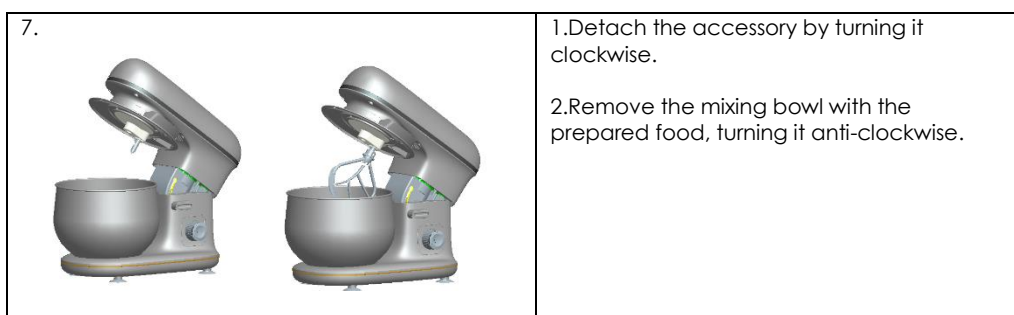
**Caution :** There is a risk of injury from the rotating tools! While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switched off, the motor spindle continues running briefly.

## HOW TO USE THE KNEADING HOOK, FLAT BEATER & WHISK

<p>1.</p>  <p>The diagram shows a side view of the stand mixer with the swivel arm tilted upwards. A dashed line indicates the vertical position of the arm. A curved arrow shows the arm tilting up, and another curved arrow shows it locking into place. A small inset diagram shows a top-down view of the locking mechanism with a curved arrow indicating clockwise rotation.</p>	<p>Turn the release button (2) clockwise, while lifting the swivel arm (1) with one hand so that it locks into place with a 'click'. The swivel arm tilts up.</p>
<p>3.</p>  <p>The diagram shows the stand mixer with the lid being placed onto the swivel arm. A curved arrow indicates the lid being turned clockwise to lock it into position.</p>	<p>Fit the lid (6) onto the swivel arm (1) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.</p>
<p>4.</p>  <p>The diagram shows the stand mixer with the mixing bowl being placed into the housing. A curved arrow indicates the bowl being turned clockwise to lock it into position.</p>	<p>1. Place the food into the mixing bowl(5). 2. Fit the mixing bowl(5) into the housing (4). 3. Turn the mixing bowl(5) slightly clockwise, so it locks into position.</p>



<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ensure the splash-guard (9) is fixed well on the kneading hook (10). The splashguard (9) can prevent the dough from climbing to the top of the hook.</li> <li>2.Fit the required accessory (9 with 10, 7 or 8) onto the motor spindle on the underside of the swivel arm(1).</li> <li>3. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the hook inlets on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose, nor should you be able to pull it free.</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Lower the swivel arm(1) so that it locks into place with a ,click'. The lid (6) must fit tightly with the mixing bowl(5), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.</li> <li>2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ,ON'. Turn the speed control knob to set a speed setting.</li> <li>3. Select the speed you want using. Speed button 1 is the slowest and speed button 10 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.</li> <li>4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use a spatula (not provided in this product), never your fingers.</li> </ol>
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Switch off the appliance by turning the speed control knob (3) to ,O' when you have finished mixing.</li> </ol> <p>Switch off the appliance and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.Turn the swivel arm release button (2) clockwise, while lifting the swivel arm with the other hand so that it locks into place with a ,click'.</li> <li>3. The swivel arm(1) tilts up.</li> </ol>



### CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.  
After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

### ADDITIONAL INFORMATION

#### CAPACITY OF THE BOWL

The capacity of the bowl is limited to 5 Liter.

**Do not overfill the appliance.**

#### ADDING WATER DURING THE MIXING PROCESS

When adding water to the batter while mixing, ensure it's 40+/-5 °C degree.

#### UTILISATION EXAMPLES



The whisk is used for whisking cream, egg whites, etc.



The flatbeater is used to mix lighter types of dough




The kneading hook is used to mix heavy dough, minced meat or demanding kneading jobs.

#### PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

#### TERMS OF GUARANTEE

For our products, the legal terms concerning claims under guarantee are valid. During the legal period, all material and manufacturing defects are covered. No claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use or care, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or normal wear and tear. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents.

On website [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) you can find a quick and easy solution to register a complaint in case of a defect within the warranty period. Just log on to the service portal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)), designate the appliance and then you will be guided through the menu, with all necessary information and advantages, to help you and solve your problem. We are at your service on the service portal during and also after the warranty period.

In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory! **In case of glass damages, glass spare parts will be charged.** Pieces undergoing wear and tear as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged!

#### AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service.

## **(FR) MODE D'EMPLOI POUR VOTRE SECURITE**

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

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

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.

- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Le sélecteur de vitesse doit être en position "0" et la fiche du cordon d'alimentation obligatoirement débranchée avant de nettoyer l'appareil, de changer les accessoires ou lorsqu'il n'est pas en utilisation. Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Veillez à ce qu'il ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre d'applications culinaires.
- Ce genre d'appareil ne peut pas fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique "Intervalles d'utilisation" du mode d'emploi.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture. Consultez la rubrique "nettoyage" du mode d'emploi.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil même sous surveillance.

- ❑ Assurez-vous que l'accessoire utilisé est fermement et correctement verrouillé au bloc moteur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.
- ❑ Gardez vos mains et/ou tout ustensile hors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de graves blessures. Ne touchez jamais les accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement et ne cherchez surtout pas à les immobiliser. Utilisez la fonction "0" du sélecteur ou débranchez la fiche.
- ❑ L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.

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

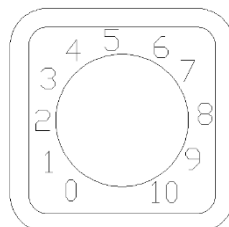
#### **INFORMATION IMPORTANTE**

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Vous devez suivre les pauses demandées. Le non-respect de ces instructions peut endommager le moteur. Pour plus d'information, suivez l'information sur l'utilisation maximale continue sur la plaque signalétique (Ko xx min, où xx est la durée d'utilisation maximale autorisée). Les pauses devraient durer au moins 10 minutes.

#### **PARAMETRES & ACCESSOIRES**




La station de mélange facilitera de nombreuses tâches de cuisine impliquant le mélange, le fouet et le battage, par ex. faire de la pâte, des purées, des sauces, des vinaigrettes, des mélanges, de la mayonnaise, des soupes, des blancs d'œufs battus, etc.

#### **RÉGLAGE DE LA VITESSE SUR LE BOUTON DE COMMANDE**







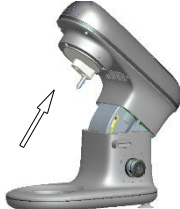
0 ----- Stop  
 Vitesse 1-10 ----- Vitesse de fonctionnement  
 Vitesse 1 ----- Vitesse minimale – lente  
 Vitesse 10 ----- Vitesse maximale - rapide

### RÉGLAGE DE LA VITESSE

Accessoire	Image	Vitesse	Durée	Capacité
Crochet pétrin		1, 3, 5	20 sec à la vitesse 1 20 sec à la vitesse 3 5 min à la vitesse 5	700g farine et 350 ml d'eau
Batteur plat		9-10	10 min	
Fouet		10	10 min	5 blancs d'oeuf ou 4dl de crème

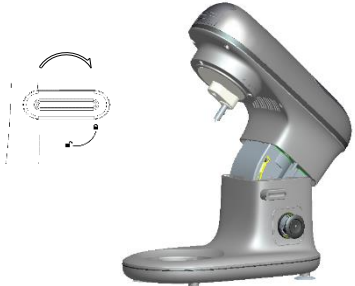


### POSITION D'UTILISATION

**Attention!** Utilisez l'appareil uniquement lorsque l'accessoire / l'outil est fixé conformément à ce tableau et qu'il est en position de fonctionnement.

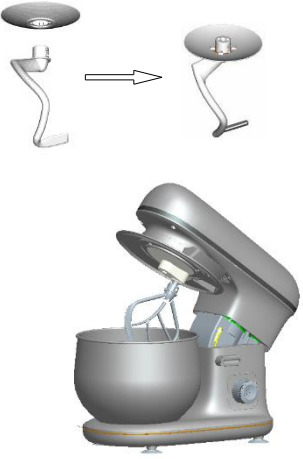

Référence	Position	Accessoire
1		A.  B.  C. 
2		Mettre en place le crochet à pétrir, le batteur plat et le fouet en fonction des recettes que vous souhaitez créer.  A. Le crochet pétrin est utilisé pour la pâte épaisse, la viande hachée ou d'autres travaux de pétrissage exigeants.  B. Le batteur plat est utilisé pour mélanger des types de pâte plus légers.

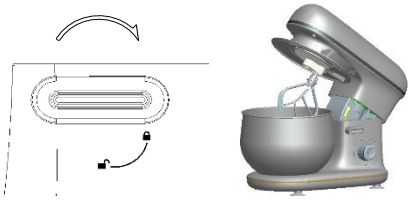
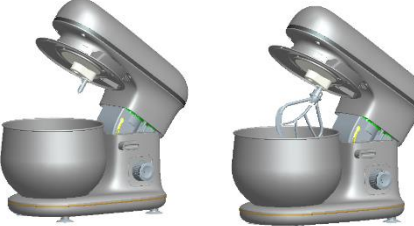
		C. Le fouet est utilisé pour la crème fouettée, les blancs d'œufs, etc.
--	--	---

**Attention:** Les outils rotatifs risquent de provoquer des blessures! Pendant que l'appareil est en marche, gardez les doigts à l'écart du bol. Ne changez pas d'outils tant que l'appareil n'est pas à l'arrêt et n'a pas été débranché. Lorsqu'elle est désactivée, la broche du moteur continue de fonctionner brièvement.

<p>1.</p> 	<p>Tournez le bouton de libération du bras (2), dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant (1) avec la main pour qu'il se verrouille en un click.</p>
<p>3.</p> 	<p>Montez le couvercle du bol (6) sur le bras pivotant (1) et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre afin qu'il soit bien en place.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Placez les ingrédients dans le bol à mélanger (5)  2. Fixez le bol à mélanger (5) sur l'appareil (4)  3. Tournez le bol légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, de sorte qu'il se verrouille en position.</p>



<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez la protection contre les éclaboussures (9) sur le crochet pétrin (10), comme illustré et assurez-vous qu'elle soit bien fixée. Le pare-éclaboussures (9) peut empêcher la pâte de grimper au sommet du crochet.</li> <li>2. Fixez l'accessoire requis (9 avec 10, 7 ou 8) sur l'axe du moteur sous le bras pivotant (1).</li> <li>3. Tournez l'accessoire pour aligner les piques de la broche avec les emplacements prévus sur le bras pivotant. Appuyez sur l'accessoire contre le bras pivotant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les broches s'enclenchent et que l'accessoire se verrouille en toute sécurité. L'accessoire ne doit pas être desserré et vous ne devriez pas pouvoir le libérer.</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abaissez le bras pivotant (1) de sorte qu'il se verrouille en un clic. Le couvercle doit être bien ajusté avec le bol mélangeur (5), sinon il est mal installé. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.</li> <li>2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant principale et allumez-le. Tournez le bouton de commande de vitesse (2) sur une vitesse pour qu'il s'allume.</li> <li>3. Sélectionnez la vitesse que vous souhaitez utiliser. Le bouton de vitesse 1 est le plus lent et le bouton de vitesse 6 est la vitesse la plus rapide. Les vitesses, le temps et la capacité recommandés sont indiqués dans le tableau ci-dessus.</li> <li>4. Si vous devez racler l'intérieur du bol, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez une spatule (non incluse dans ce produit), jamais vos doigts.</li> </ol>

<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton (3) sur 'O' lorsque vous avez fini de mélanger. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou avant de démonter l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas.</li> <li>2. Tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant avec la main pour qu'il se verrouille en un click. Le bras pivotant (1) s'incline vers le haut.</li> </ol>
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</li> <li>2. Retirez le bol avec les aliments préparés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</li> </ol>

## NETTOYAGE

Lors du nettoyage de l'appareil, vous devez faire attention aux points suivants:

- Retirez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez pas la section moteur de l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans l'appareil.
- Nettoyez la section du moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine d'acier ou de solvants puissants ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément.
- Veillez à ne pas toucher les lames ou les pièces coupantes pendant l'utilisation et le nettoyage.

**IMPORTANT!** Laissez sécher complètement après le nettoyage avant de réutiliser. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.

Après le lavage et le séchage, placez immédiatement l'attache dans la gaine de protection pour le ranger.

## INFORMATION ADDITIONNELLE

### CAPACITÉ DU BOL

La capacité du bol est limitée à max. 5 Litres.

Ne pas surcharger l'appareil.

### AJOUT D'EAU PENDANT LE PROCESSUS DE MÉLANGE

Lorsque vous ajoutez de l'eau à la pâte tout en mélangeant, assurez-vous que la température est de  $40 \pm 5$  degrés

### EXEMPLES D'UTILISATION



Le fouet est utilisé pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc



Le batteur plat est utilisé pour mélanger des pâtes plus légères.




Le crochet de pétrissage est utilisé pour mélanger la pâte épaisse, la viande hachée ou les travaux de pétrissage exigeants.

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

### CONDITIONS DE GARANTIE

Pour nos produits, les conditions légales concernant les réclamations dans le cadre de la période de garantie sont d'application.

Pendant la période légale, les vices de fabrication et de matériaux sont couverts. Ne sont pas couverts par la garantie: les bris de pièces ou d'accessoires, les défauts liés à un usage ou entretien détourné de l'appareil, à des usures excessives résultant d'usages intensifs et à tout autre usage contraire aux instructions fournies. La garantie devient caduque lorsque le produit a été modifié ou des tentatives de réparation ont visiblement été faites. Ces manipulations dégagent dans le même temps la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.

Sur le site web [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) vous trouverez une solution rapide et facile si notre produit présente un défaut durant la période de garantie. Connectez-vous au Service Portal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)), définissez l'appareil et alors vous serez mené à travers le menu, avec toutes les informations et bénéfices, afin de vous aider et de résoudre votre problème. Avec ce Service Portal nous sommes à votre service pendant et aussi après la durée de garantie.

Si des accessoires sont défectueux, l'appareil complet ne sera pas remplacé, mais les accessoires seront échangés gratuitement. Dans ce cas, ne renvoyez donc pas l'appareil complet mais commandez seulement l'accessoire défectueux! **En cas de verre cassé, le remplacement de l'accessoire concerné est payant.** L'échange des accessoires soumis à l'usure ainsi que le nettoyage et l'entretien ou l'échange de pièces usées ne sont pas couverts par la garantie et l'échange de ces pièces sera donc payant!

#### **APRÈS LA PÉRIODE LÉGALE DE GARANTIE**

Les réparations après la période de garantie peuvent être effectuées par un service qualifié compétent ou par un service de réparation moyennant paiement.

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

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.*

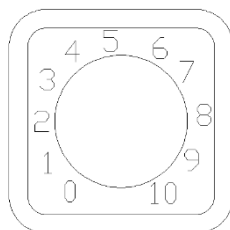
**Belangrijk:** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorïële of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- ❑ Ter bescherming tegen het risico van een elektrische schok.
- ❑ Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- ❑ Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is, vervang het accessoire en vóór het schoonmaken.
- ❑ Vermijd contact met bewegende delen.
- ❑ Als de toevoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of diens onderhoudsvertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

- Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen hulpstukken kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Gebruik het niet buitenshuis.
- Laat het snoer over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Houd handen en gereedschap uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van voedsel om het risico op ernstig letsel te verminderen.
- Zorg ervoor dat alles goed vastzit voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Probeer het dekselvergrendelingsmechanisme niet te verslaan.
- Gebruik altijd de blender met dop is geplaatst. Als u niet-vloeibaar mengt, verwijdert u het middenstuk van de tweedelige dop.
- Schakel de machine uit voordat u de bijlage vervangt.
- Gebruik het product en de assemblage
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door anderen, maar het kan worden gebruikt voor fysieke en mentale gezondheid. Kinderen shoulds onder toezicht staan om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen shoulds onder toezicht staan om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Voor Europese landen:  
Dit apparaat `mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.




(\*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

## CONTROLE PANEEL SNELHEID INSTELLEN



0 ---- Stop  
 Instelling 1-10 ---- Snelheid  
 Instelling 1 ---- Minimale snelheid - traag  
 Instelling 10 ---- Maximumsnelheid - snel 0 ---- Stop





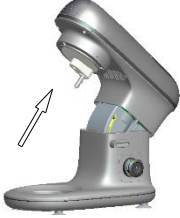
## SNELHEID AANPASSEN

Accessorie	Image	Snelheid	Duur	Capaciteit
Haaknaald		1, 3, 5	20 sec op snelheid 1 20 sec op snelheid 3 5 min op snelheid 5	700 g bloem en 350 ml water
Platte klopper		9-10	10 min	
Zweep		10	10 min	5 eiwitten of 4dl crème

## GEBUIK POSITIE

**Waarschuwing!** Gebruik het apparaat alleen als het accessoire / gereedschap is bevestigd in overeenstemming met deze tabel en zich in de bedieningsstand bevindt!

Referenz	Posittie	Accessorie
----------	----------	------------



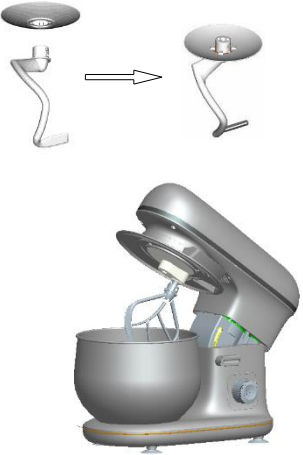
1		A. 	B. 	C. 
2		<p>Kies de kneedhaak, de platte klopper of de klop op basis van het gewenste recept.</p> <p>A. De kneedhaak wordt gebruikt voor zwaar deeg, gehakt of ander veeleisend kneedwerk.</p> <p>B. De platte klopper wordt gebruikt om lichtere deeg te mengen.</p> <p>C. De klop wordt gebruikt om room, eiwitten, enz. Te roeren</p>		


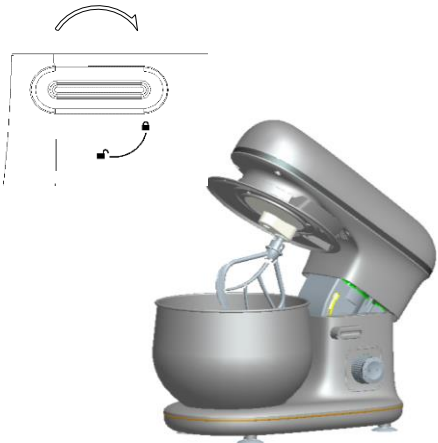

**Voorzichtigheid** : Gevaar voor letsel door draaiende gereedschappen!  
 Terwijl het apparaat draait, houdt u uw vingers uit de buurt van de kom.  
 Wijzig de gereedschappen niet totdat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken. In geval van deactivering blijft het apparaat kortstondig werken.

**HOE GEBRUIKT U DE ZWAAIME, DE FLATBEATER OF DE PETRINHAAK**

<p>1.</p>  	<p>Draai de ontgrendelingsknop van de arm (2) met de klok mee. Til tegelijkertijd de zwenkarm (1) met uw hand op zodat deze met één klik vastklikt.</p>
---	---



<p>3.</p> 	<p>Monteer het schaaldeksel (6) op de zwenkarm (1) en draai het iets met de klok mee, zodat het goed op zijn plaats zit.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats de ingrediënten in de mengkom (5)</li> <li>2. Bevestig de mengkom (5) aan het huis (4).</li> <li>3. Draai de kom iets met de klok mee, zodat hij op zijn plaats klikt.</li> </ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats de spatbescherming (9) op de kneedhaak (10) zoals afgebeeld en zorg ervoor dat het veilig is. De spatbescherming (9) kan voorkomen dat het deeg naar de bovenkant van de haak klimt.</li> <li>2. Bevestig het benodigde accessoire (9 met 10, 7 of 8) aan de motoras (5) onder de zwenkarm (12).</li> <li>3. Draai het hulpstuk om de spijkerpinnen uit te lijnen met de locaties op de zwenkarm. Druk het accessoire tegen de zwenkarm en draai het tegen de klok in totdat de pinnen op hun plaats klikken en het accessoire goed vastzit. Het accessoire mag niet los zitten en u zou het niet moeten kunnen losmaken.</li> </ol>
<p>6.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laat de zwenkarm (1) zakken zodat deze met één klik vastklikt. Het deksel (6) moet goed passen in de mengkom (5), anders is het verkeerd geïnstalleerd. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.</li> <li>2. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact en schakel het in. Draai de</li> </ol>

	<p>Snelheidsregelknop (2) naar een snelheidsinstelling op het bedieningspaneel om in te schakelen.</p> <p>3. Selecteer de snelheid die u wilt gebruiken. De snelheidsknop 1 is de langzaamste en de snelheidsknop 10 is de hoogste snelheid. De aanbevolen snelheden, tijd en capaciteit worden weergegeven in de bovenstaande tabel.</p> <p>4. Als u de binnenkant van de kom moet schrapen, wacht dan tot het accessoire volledig stopt. Gebruik een spatel (niet inclusieve), nooit je vingers.</p>
<p>7.</p> 	<p>1. Schakel het apparaat uit door de knop (3) naar O te draaien als u klaar bent met mixen.</p> <p>Schakel de stroom uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of voordat u het apparaat demonteert of wanneer u het niet gebruikt.</p> <p>2. Draai de ontgrendelingsknop op de zwenkarm (2) met de klok mee. Til tegelijkertijd de zwenkarm met uw hand op zodat deze met één klik wordt vergrendeld. De zwenkarm (1) kantelt naar boven.</p> <p>3. De zwenkarm (1) kantelt omhoog.</p>
<p>7.</p> 	<p>1. Maak het accessoire los door het met de klok mee te draaien.</p> <p>2. Verwijder de kom met het voorbereide voedsel tegen de klok in.</p>

#### CLEANING

Let bij het schoonmaken van het apparaat op de volgende punten:

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Dompel het motorgedeelte van het apparaat niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat zit.
- Reinig het motorgedeelte door het af te vegen met een vochtige doek. Er kan een beetje afwasmiddel worden toegevoegd als het apparaat erg vuil is.
- Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, sterke oplosmiddelen of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken, omdat deze de buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.
- Demonteer het apparaat en maak alle accessoires afzonderlijk schoon.
- Zorg dat u de messen of snijonderdelen niet aanraakt tijdens gebruik en reiniging.
- **BELANGRIJK!** Laat het na het reinigen volledig drogen voordat het opnieuw wordt gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het nat is.
- Na het wassen en drogen plaatst u het hulpstuk onmiddellijk in de beschermhuls om het op te bergen.

#### EXTRA INFORMATIE

##### CAPACITEIT VAN KOM

De capaciteit van de kom is beperkt tot max 5 L  
Overbelast het apparaat niet.

##### WATER TOEVOEGEN TIJDENS HET MENGPROCES

De temperatuur van het water dat aan het deeg wordt toegevoegd, moet 40 +/-5 °C zijn wanneer het deeg wordt bereid.

##### VOORBEELDEN VAN GEBRUIK



De klop wordt gebruikt voor het kloppen van room, eiwitten, enz.



De platte klopper wordt gebruikt om lichtere soorten deeg te mengen.




De kneedhaak wordt gebruikt om zwaar deeg, gehakt of veeleisende kneedwerkzaamheden te mengen.

##### MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

### **GARANTIEVOORWAARDEN**

Voor onze producten gelden de wettelijke bepalingen wat betreft aanspraken op de waarborg. Tijdens de wettelijke periode worden materiaal- of fabrieksfouten gedekt. Op de waarborg kan geen aanspraak worden gemaakt voor breekbare onderdelen, of voor defecten ten gevolge van gebruik voor verkeerde doeleinden of van slecht onderhoud, van overmatige slijtage door intensief gebruik, of van foutief gebruik wegens de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, of voor defecten ten gevolge van normale slijtage. Op de waarborg kan ook geen aanspraak worden gemaakt indien het toestel gewijzigd werd of indien er pogingen tot herstelling werden uitgevoerd. In dit geval kan de verkoper ook niet aansprakelijk worden gehouden in geval van ongevallen.

Via onze website [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) kan u bij een defect aan uw apparaat tijdens de garantieperiode een snelle en eenvoudige oplossing vinden. Meld u aan bij het serviceportaal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)), benoem het apparaat en dan wordt u door het menu geleid, met alle informatie en voordelen, om u te helpen en uw probleem op te lossen. Wij staan met dit serviceportaal tot uw beschikking tijdens en ook na de wettelijke garantieperiode.

Defecte accessoires leiden niet tot het omruilen van het toestel, maar worden gratis vervangen. Gelieve in dit geval niet het toestel terug te sturen, maar enkel de defecte accessoires. **Gebroken glas kan mits betaling vervangen worden.**

Accessoires die defect zijn wegens slijtage evenals reiniging, onderhoud of het vervangen van onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, worden niet door de waarborg gedekt en moeten dus betaald worden!

### **NA AFLOOP VAN DE WETTELIJKE GARANTIEPERIODE**

Herstellingen na afloop van de garantieperiode kunnen mits betaling door bekwame gekwalificeerde vaklui of hersteldiensten uitgevoerd worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst.