

GASTROBACK[®]
DESIGN KØKKENMASKINE
AVANCERET DIGITAL



BETJENINGSVEJLEDNING

Art.-nr. 40977 " Design køkkenmaskine Advanced Digital "



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	75
Generelle sikkerhedsinstruktioner	75
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater	78
Bevægelige dele - risiko for skader	79
Tekniske specifikationer	80
Kend din nye standmixer	81
Blandingsværktøjer	82
Kødhakker	82
Værktøj til produktion af kebab, pølser, pasta og kiks	82
Egenskaber ved din nye standmixer	83
Smart motorstyring	83
Støjsvagt gear	83
Forudindstillet driftstid	83
Pause-funktion	84
Forskellige blandingsværktøjer	84
Ekstra kobling til kødhakkeren	84
Sikkerhedsanordninger	85
Intelligent motorstyringssystem	85
Sikkerhedsafbryder til blandearm	86
Beskyttelse mod overbelastning	86
Beskyttelse mod overophedning	86
Tips til de bedste resultater	87

Brug af blandeværktøjer	87
Yderligere tips til brug af mixefunktionerne	88
Særlige tips om skræbepiskeren	89
Brug af kødhakkeren	89
Før første brug	90
Forberedelse	91
Klargøring af maskinen til brug	92
Brug af blandingsfunktionen	93
Samling eller adskillelse af blandeværktøjet	93
Start af blandingsprocessen	94
Brug af kødhakkeren	97
Forarbejdning af hårde fødevarer - hakning af kød	98
Klargøring af kødhakkeren	98
Hakning af din mad	99
Fyld af pølseskind	100
Klargøring af kødhakkeren til fyldning af pølseskind	100
Fyldning af pølseskind	101
At lave kebab	102
Forberedelse af kødhakkeren til fremstilling af kebab	102
Tilberedning af kebab-blandingen	103
At lave nudler og pasta	104
Klargøring af kødhakkeren til fremstilling af nudler og pasta	105
Behandling af pastadejen	106
At lave småkager	107
Klargøring af kødhakkeren til at lave cookies	107
Formning af kagedej	108
Fjernelse af forhindringer	110
Driftstid og pausefunktion	111

Justering af driftstiden	111
Brug af pausefunktionen	112
Annullering af operation	112
Efter brug.....	113
Slukning af maskinen	113
Fjernelse af blandeværktøjer	114
Afmontage og adskillelse af kødhakkeren	115
Løsning af problemer	115
Pleje og rengøring	122
Forberedelse til rengøring	123
Rengøring af huset	123
Rengøring af værktøj og tilbehør	123
Rengøring i den automatiske opvaskemaskine	124
Opbevaring.....	125
Noter til bortskaffelse	126
Information og service	126
Garanti	127

VIGTIG BEMÆRKNING - LÆS OMHYGGELIGT - FØR DU BRUGER ENHEDEN!

Alle GASTROBACK®-produkter er beregnet til forarbejdning af fødevarer og dagligvarer. **Af hensyn til sundhedsbeskyttelse og hygiejne må produkter, der bruges dagligt eller kun bruges én gang, ikke returneres.** Tjek varerne, ligesom du ville gøre i en detailbutik.

Du skal kun betale for en eventuel forringelse af varernes værdi, hvis denne forringelse skyldes en fejl eller forsømmelse, som ikke er nødvendig for at fastslå varernes art, egenskaber og den måde, de fungerer på.

En unødvendig måde at kontrollere varernes art, egenskaber og funktion på er at forarbejde fødevarer eller dagligvarer til mad og drikke.

Hvis du har spørgsmål om GASTROBACK®-produkter, hvis din enhed ikke fungerer korrekt med det samme, eller hvis du har brug for tilbehør eller reservedele til dit GASTROBACK®-produkt, bedes du kontakte vores kundeservice, før du returnerer det.

GASTROBACK® Kundeservice Hotline:

Telefon: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

Mandag til fredag (undtagen på helligdage) fra kl. 8.00 til

16.00 E-mail: **info@gastroback.de**

KÆRE KUNDE!

Din nye **DESIGN STAND MIXER ADVANCED DIGITAL** har nogle forbløffende funktioner. Den elektronisk styrede høj præstation motor holder den indstillede hastighed uafhængigt af den anvendte belastning. På grund af den smarte styring stopper motoren øjeblikkeligt, når den slukkes, og starter uden ryk, idet den langsomt øger hastigheden til den indstillede værdi, hvilket minimerer spild og støvskyer. Planetdrevet sikrer jævne blandingsresultater for næsten alle typer ingredienser. Maskinen er perfekt egnet til at blande, piske og blende flydende fødevarer (f.eks. instant budding, cocktailsaucer, fløde, crepedej) og ælte wienerbrød (f.eks. mørdej eller brøddej) eller folde ingredienser i (f.eks. pisket æggehvide).

Det særlige tilbehør til kødhakkeren udvider denne række af funktioner til en ny dimension. Især det store udvalg af værktøjer til forskellige opgaver kan fremhæve veganske gourmeter, der foretrækker at skabe deres egne lækre retter og designe individuelle opskrifter.

Denne brugsanvisning fortæller dig om de forskellige funktioner og egenskaber, som gør det nemt at få glæde af din standmixer.

Vi håber, at du får glæde af din nye **DESIGN STAND MIXER ADVANCED DIGITAL**.

Din GASTROBACK GmbH



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger denne maskine, og gem dem til senere brug. Forsøg **ikke** at bruge denne maskine på nogen anden måde og til noget andet formål end det, der er beskrevet i denne vejledning (tilsigtet brug). Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader på grund af elektrisk stød, brand eller bevægelige dele.



Brug ikke dele af maskinen sammen med andre enheder eller til andre formål end dem, der er beskrevet i dette hæfte. Denne vejledning er en vigtig del af maskinen. Maskinen må ikke overdrages til tredjemand uden dette hæfte. Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af maskinen eller dele af den, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter (se: 'Garanti').

GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- Denne maskine er kun beregnet til husholdningsbrug. Maskinen må ikke betjenes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Denne maskine er IKKE beregnet til brug i både eller køretøjer i bevægelse. **Brug ikke tilbehør eller reservedele, der ikke er anbefalet af producenten, for at undgå skader.** Beskadigede eller uegnede dele kan forårsage revner, forvrængninger, overophedning, lækage eller kvæstelser og skader på grund af bevægelige dele. Brug ikke maskinen, hvis der er risiko for, at maskinen eller en del af den er beskadiget, for at undgå farer på grund af bevægelige dele og risiko for brand, overstrømning, elektrisk stød eller andre personskader og/eller skader.
- Kontrollér regelmæssigt, at maskinen fungerer korrekt. Brug ikke maskinen, hvis en del af den kan være beskadiget (f.eks. revner eller deformationer, slidt netledning) eller ikke fungerer korrekt, eller hvis den har været udsat for uacceptabel belastning (f.eks. mekanisk eller elektrisk stød, fugt i kabinettet). I disse tilfælde skal maskinen indleveres til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation. Især blandeværktøjerne eller nogle af kødhakkerværktøjerne kan blive beskadiget (f.eks. deformation, revner) ved forkert behandling. Sluk straks for maskinen, og træk stikket ud, hvis der opstår et alvorligt problem under driften (f.eks. overophedning, fremmedlegeme i det - anvendte system, beskadigelse af redskaberne). Forsøg ikke selv at åbne

eller reparere maskinen.

- Brug maskinen på et godt tilgængeligt, vandafvisende, stabilt, plant, tørt, rent og passende stort bord eller disk. Placer ikke maskinen

på skrå overflader, hvor den kan vippe, løbe over eller falde ned. Brug ikke maskinen i nærheden af eller under følsomme genstande, tavler eller lysgitre for at undgå skader forårsaget af stænk. Vibrationer under drift kan få maskinen til at bevæge sig rundt under drift. Placer ikke maskinen nær kanten af et bord eller en disk. Hold maskinen i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side og over maskinen under brug. Brug ikke maskinen på en vask eller et afløbsbræt.

- **Placer ikke maskinen på følsomme overflader (f.eks. værdifulde møbler)** for at undgå genstridige pletter forårsaget af sugekopperne ved maskinens fødder.
- Placer ikke tøj, væv eller andre genstande under eller på maskinen under drift for at undgå farer som følge af bevægelige dele, brand, elektrisk stød og overophedning. Anbring ikke maskinen eller nogen af dens dele eller tilbehør på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme, komfur eller ovn). Opvarm ikke nogen del af maskinen i en mikrobølgeovn. Forarbejd ikke varme eller frosne fødevarer via maskinen. Damp og kondensvand kan beskadige maskinen og medføre stor risiko for elektrisk stød. Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der er ophobet kondensvand på overfladerne. Tør derefter af.
- Forarbejd ikke ekstremt hårde stykker mad. Fjern altid uspiselige og/eller for hårde dele (f.eks. knogler, stilke, kerner) før brug for at undgå skader på maskinen.
- Sluk for apparatet, og afbryd strømmen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, adskilles eller rengøres.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske,

sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.

- Børn må ikke lege med apparatet.

- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Efterlad ikke maskinen uden opsyn, når den er tilsluttet strømforsyningen. Sluk altid for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten, før du samler eller adskiller dele, før du løfter blandearmen, flytter eller rengør maskinen, og når maskinen ikke er i brug.
- Sørg altid for, at maskinen er samlet helt og korrekt, før den sluttes til strømforsyningen. Sørg altid for, at røreskålen, rørearmen og de anvendte redskaber er sat korrekt i indgreb, før du starter maskinen, så du undgår skader på grund af bevægelige dele. **Forsøg ikke at kombinere sæt af tilbehør og værktøj, der er beregnet til forskellige funktioner. Brug kun dele fra et enkelt sæt matchende værktøjer ad gangen.** Brug ikke vold. Sørg for, at blandearmen er låst i vandret position (driftsposition), når maskinen ikke er i brug, og før maskinen flyttes. Den maksimale mængde dej, som denne maskine kan blande i kontinuerlig drift, er 1500 g mel plus ca. 900 ml væske i 10 minutter. Hvis din opskrift kræver mere end dette, skal du forarbejde din mad i portioner og intervaller på 10 minutter og lade maskinen hvile i mindst 5 minutter for at undgå overbelastning og/eller overophedning af motoren.
- Hold ikke maskinen i netledningen, rørearmen, røreskålen, røreværktøjerne eller den samlede kødhakker, når du flytter maskinen. Tag altid fat i maskinen på forsiden og bagsiden af bundpladen, når du flytter den. Brug kun maskinen til forarbejdning af spiselige fødevarer. **Brug ikke maskinen til forarbejdning af alkoholholdige fødevarer eller materialer, der indeholder organiske opløsningsmidler (f.eks. maling eller lak). Brændbare dampe, der slipper ud, kan trænge ind i maskinens kabinet og medføre stor eksplosions- og brandfare!**
- Efterlad ikke tørre fødevarer på maskinens overflader eller på nogen del af den.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller rengøringspulver til at rengøre maskinen eller nogen del af den. Rengør ikke

maskinen med ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel). Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til betjening eller rengøring. Følg **altid anvisningerne for rengøring, før du sætter dele af maskinen i en automatisk opvaskemaskine (se: 'Pleje og rengøring')**.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

Placer maskinen i nærheden af en passende stikkontakt, og slut den direkte til en beskyttet strømforsyning med korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at netspændingen svarer til maskinens spændingskrav (220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz, beregnet til mindst 8 A). Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det elektriske forsyningskredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger.

- I forskellige lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af maskinen. Før maskinen tages i brug i udlandet, skal man derfor sikre sig, at sikker drift er mulig.
- Brug ikke forlængerledninger eller multistikdåser. Træk altid netledningen helt ud ved brug.
- Ledninger må aldrig knyttes, snos, trækkes, spændes eller klemmes. Stikkets ben skal være pæne og rene uden misfarvninger. Netledningens isolering må ikke være skør eller slidt. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet. Sørg for, at ingen kan trække maskinen i netledningen eller blive viklet ind i den. Tag altid fat i stikket for at frakoble netledningen. **Rør ikke ved stikket eller maskinen med våde hænder, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen.**
- Netledningen må ikke berøre varme overflader, bevægelige dele eller skarpe kanter. Placer ikke maskinen på en netledning. Hvis netledningen er tydeligt beskadiget og/eller bliver varm under drift, skal du kontakte et autoriseret servicecenter for at få den udskiftet. Forsøg IKKE at reparere en netledning!
- Efterlad ikke maskinen uden opsyn, mens den er tilsluttet

strømforsyningen. Sluk altid for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og hvis maskinen ikke er i brug, samt før rengøring og/eller samling eller adskillelse.

- Lad varm mad køle af før forarbejdning, fordi damp og kondensvand, der slipper ud fra varme fødevarer, kan beskadige maskinen. Tør altid straks væsker og kondensvand af maskinen. For at undgå risiko for elektrisk stød: Spild eller dryp ikke væsker på maskinen eller netledningen. Anbring eller nedsænk ikke maskinen eller netledningen i vand eller andre væsker. Undlad at bruge eller røre ved maskinen, når den er våd eller fugtig og tilsluttet strømforsyningen. Når maskinen er blevet våd, skal du altid straks tage stikket ud og tørre den af for at undgå risiko for brand og elektrisk stød (se: 'Pleje og rengøring'). Hvis du er i tvivl, skal du sende maskinen til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.
- **Forarbejd ikke meget flydende eller flydende ingredienser** via kødhakkeren (f.eks. frisk frugt eller let dej). Ellers kan der trænge væske ind i kødhakkerens kobling ved blandearmen og medføre risiko for elektrisk stød.






BEVÆGELIGE DELE - RISIKO FOR SKADER

- Mens maskinen er i drift: For at reducere risikoen for alvorlig personskade og beskadigelse skal du altid holde dine hænder og eventuelle fremmedlegemer (f.eks. hår, tøj, børster, køkkenredskaber) ude af kødhakkerens skål og indføringsskakt og væk fra de monterede værktøjer (piskeris, skræbepiskeris eller ælteværktøjer). Sluk altid for **maskinen** (tryk på kontrolknappen), og tag **stikket ud, før du monterer/afmonterer dele, rengør eller flytter maskinen, og når den ikke er i brug**. Tag ikke fat i kødhakkerens kobling, når maskinen er tilsluttet strømforsyningen.
- Kanterne på tværklingen er meget skarpe. Håndteres med forsigtighed.
- Hold ikke ansigtet over kødhakkerens indføringsrør, mens motoren er i gang. Rester af knogler eller andre hårde dele

kan blive slynget ud. Stik ikke i indføringsrøret! Skub ikke mad ind i indføringsskakten med hænderne eller andre fremmedlegemer. Brug kun skubberen til at trykke maden ned i indføringsskakten.

- Brug ikke maskinen uden blandeskålen på plads - heller ikke når du bruger kødhakkeren. Placer stænkskærmen på røreskålen, når det er muligt.
- **Efterlad ikke maskinen uden opsyn, når den er i drift og/eller indenfor små børns rækkevidde.**

TEKNISKE SPECIFIKATIONER KENDSKAB TIL DIN NYE RØREMASKINE

Model:	Art.-nr.: 40977 Design Stand Mixer Advanced Digital
Strømforsyning:	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Strømforbrug:	600 W
Længde på netledning:	ca. 115 cm ca. 8 kg
Vægt: (inkl. røreskål i rustfrit stål)	ca. 230 x 360 x 365 mm (bredde x dybde x højde)
Dimensioner: (inkl. røreskål i rustfrit stål)	max. 5 liter blandeskål i rustfrit stål. 4,5 liter keramisk røreskål max. 1,5 kg mel + 900 ml væske
Kapacitet, røreskål:	Kontinuerlig drift: maks. 10 minutter Pauser: mindst 5 minutter
Driftstid:	
Certificering:	  

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.



- 1 **BLANDERARM** - Indeholder planetgearets blandedrev med 2 drivakser og kødhakkerens kobling.
- 2 **SAMMENLÆGNING AF HJULER** - Sæt kødhakkeren fast her.
- 3 **TRANSPARENT SPLASH GUARD** - Minimerer sprøjt under blanding.
- 4 **MIXING DRIVE** - Med 2 drivakser.
- 5 **BELYSNING AF SKÅL**
- 6 **UNLOCK-KNAPPEN**
- 7 **SPEED DISPLAY** - Viser den aktuelt valgte hastighed - "00" (slukket) og "01" til "12".
- 8 **ALL - IN - ONE CONTROL DIAL** - Til at tænde eller slukke for maskinen, vælge pausefunktion eller vælge hastighed.
- 9 **5 LITER RØRESKÅL I RUSTFRIT STÅL OG 4,5 LITER RØRESKÅL I KERAMIK**
- 10 **VISNING AF DRIFTSTID**
- 11 **BASE PLATE** - Sugekopper ved fødderne sikrer et stabilt stativ på glatte og faste overflader.

BLANDINGSVÆR



DEJKROG OG DEJSKRABER
Til at blande og ælte tunge deje.



SKRABEBEATTER
Til at skumme, blande eller folde i piskede æggehvinder eller flødeskum.



WIRE WHISK
Til piskning og blanding af flydende

MINCER



KØDHAKKERHUS MED INDFØRINGSSLISKE
Sæt denne del på kødhakkerens kobling ved



3 HAKKESKIVER AF STÅL
Er installeret i kødhakkerens

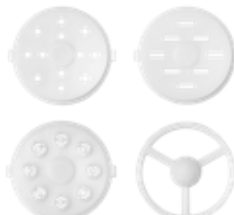
VÆRKTØJER TIL PRODUKTION AF KEBAB, PØLSER, PASTA OG KIKS



KEBAB-



SAUSAGE-VÆRKTØJER
Pølsehorn og



PASTA-VÆRKTØJER
Til spaghetti, makaroni og tagliatelle.



KAGE-VÆRKTØJER
Metaldæksel og

EGENSKABER VED DIN NYE STANDER MIXER

Design Stand Mixer Advanced Digital kommer som en alsidig, støjsvag røremaskine til dit hjem. Via den medfølgende kødhakker og dens udvalg af tilbehør får du en lang række ekstra funktioner.

SMART MOTOR KONTROL

Den kraftige motor styres via et integreret elektronisk system, der sikrer sikker drift og langvarig høj ydeevne i drivsystemet. Når motoren startes, øges hastigheden gradvist til den indstillede værdi. På den måde minimeres stænk og støvskyer af pulverformige ingredienser, og motorens og gearkassens levetid øges.

- Når motoren slukkes, stopper den straks via den integrerede dynamiske bremse - uden at blive ved med at køre på en farlig måde.
- Den elektroniske motorstyring gør det muligt at opretholde den ønskede rotationshastighed, selv når maskinen er fyldt med ingredienser af forskellig konsistens, hvilket giver et reproducerbart resultat.
- 12 forskellige hastighedsindstillinger giver mulighed for passende finjustering, så man altid får det ønskede resultat.

STØJSVAGT GEAR

Det førsteklasses planetdrev i Design Stand Mixer Advanced Digital er fremstillet af pulveriseret metalstøbning for at sikre lang levetid, høj ydeevne og støjsvag drift. Drivakserne roterer rundt om røreskålen, mens selve røreværktøjet roterer i den modsatte retning.

FORUDINDSTILLET DRIFT TID

Når du allerede kender den nødvendige blandetid for at tilberede din mad, kan du indstille driftstiden med piletasterne ved siden af tidsdisplayet. Denne funktion er især nyttig til opskrifter, der angiver, hvor lang tid ingredienserne skal blandes. Du kan vælge driftstiden i intervallet 30 sekunder til 20 minutter ("00:30" til "20:00"). Så snart motoren starter, viser maskinen en nedtælling af den resterende driftstid.

VIGTIGT - Denne maskine kan maksimalt blande ca. 2500 g dej (1500 g mel og ca. 900 ml væske) i 10 minutter i kontinuerlig drift. Hvis du ønsker at forarbejde din mad i længere tid, skal du holde en pause på mindst 5 minutter efter hver 10 minutters drift for at undgå at overbelaste motoren (se nedenfor: "Sikkerhedsanordninger"). Du kan bruge indtastningen af driftstiden til at blive mindet om at holde pauser i tiden.

Så snart den indstillede driftstid er udløbet, og nedtællingen når nul, stopper maskinen automatisk, og standardindstillingerne vises igen: hastighed "00" og driftstid "20:00" (20 minutter).

VIGTIGT - Når du stopper motoren manuelt ved at dreje kontrolhjulet til nul eller slukke for maskinen (tryk på kontrolhjulet i ca. 2 sekunder) og/eller løfter blandearmen til den øverste position, vil driftstiden blive nulstillet til standardværdi (20 minutter). Hvis du ønsker at afbryde driften uden at indstille opevurdering igen, bør du bruge pausefunktionen (se nedenfor: 'Pausefunktion').

PAUSE FUNKTION

Med pausefunktionen kan du afbryde driften, når du vil, ved at trykke kort på kontrolhjulet. Motoren og nedtællingen af driftstiden stopper med det samme, og den aktuelle hastighedsindstilling bevares.

Brug denne funktion til at tilsætte flere ingredienser eller til at kontrollere blandingsresultatet. Så snart du ønsker at fortsætte driften, skal du blot trykke kortvarigt på kontrolhjulet igen. Maskinen fortsætter med at køre med de aktuelle indstillinger. Alternativt kan du afbryde driften og nulstille timeren til "20:00" (20 minutter) ved at dreje kontrolhjulet til nul ("00") eller slukke maskinen ved at trykke på kontrolhjulet, indtil der lyder et bip (ca. 2 sekunder; se: "Efter brug").

VIGTIGT - Når blandearmen flyttes til den øverste position, slukkes maskinen helt, og pausefunktionen annulleres også.

FORSKELLIGE BLANDINGSVÆRKTØJER

Maskinen leveres med 4 forskellige blandeværktøjer, der er tilpasset blandeskålen og kravene til de mulige opgaver, som maskinen er designet til.

Ved at vælge det rigtige røreværktøj kan man tilberede mange forskellige typer mad. Trådpiskeriset og skræbepiskeriset er velegnede til flydende og lette deje. Disse redskaber kan kun bruges separat fra andre røreværktøjer.

Til tung dej (f.eks. gærdej, brøddej, pastadej) skal du kun bruge ælteværktøjerne: dejkrog og piskeris. Disse redskaber kan bruges hver for sig og i kombination med hinanden. Det særlige design af ælteredskaberne gør, at det perfekte ælteresultat opnås på ganske kort tid.

EKSTRA KOBLING TIL KØDHAKKEREN

Foran på blandearmen er der integreret en ekstra kobling til kødhakkeren.

⚠️ FORSIGTIG - Brug IKKE blandefunktionen i kombination med kødhakkeren for at undgå at overbelaste motoren.

Kødhakkeren er udstyret med flere ekstra værktøjer til at udføre en række forskellige opgaver:

- Skærer kød og nogle typer grøntsager: 3 hakkeskiver i stål gør det muligt at tilpasse resultatet til dine behov: fra groft til fint.

VIGTIGT - Under hakningen presses vandet ud af maden, så ingredienserne må ikke være for våde. Hvis du er i tvivl, er det bedre at hakke ingredienserne manuelt eller ved hjælp af en egnet hakker. Hvis det er muligt, skal du blande våde ingredienser med tørre fødevarer, før du behandler blandingen i kødhakkeren. Brug den grove hakkeskive til grøntsagsrissol.

- Brug pølserevredskaberne til at lave dine egne pølser.
- Kebabredskaberne er velegnede til at lave kebab og lignende retter.
- Vælg en pastaskive til at lave spaghetti- og suppenudler, makaroni og tagli-atelle (striber) af pastadej.
- Kageværktøjerne tilbyder forskellige masker til at forme kager / mørdej.

BEMÆRK

Selvfremstillede blandinger af hakket kød eller grøntsager til rissole kan blandes med yderligere ingredienser (f.eks. krydderier) via blandingsfunktionen. Brug derefter kødhakkeren igen til at lave dine egne pølser og kebab. Forbered dejen til pasta og cookies via ælteværktøjerne i blandesystemet. På denne måde kan den komplette præparation af dine retter og bageprodukter laves via denne specielle maskine.

For yderligere information, se det følgende kapitel 'Tips til de bedste resultater'.

SIKKERHED ENHEDER

Af hensyn til din sikkerhed og for at beskytte maskinen mod skader er maskinen udstyret med flere sikkerhedsanordninger.

Intelligent motorstyringssystem

Slukning: Selv ved maksimal hastighed ("12") stopper motoren med det samme.

Start af drift: Maskinen kører langsomt op til den indstillede værdi. Selv når pausefunktionen bruges ved maksimal hastighedsindstilling, starter motoren ikke med et ryk, når arbejdet fortsætter. På denne måde undgås stænk og store støvskyer.

er reduceret. Du behøver ikke at øge hastigheden manuelt til den ønskede værdi. Hvis der opstår et problem under start af motoren, kan du reagere i tide og stoppe driften med det samme.

Sikkerhedsafbryder til blandearm

Hvis blandearmen på noget tidspunkt løftes op, mens maskinen arbejder, vil en sikkerhedsafbryder automatisk slukke for motoren og slukke helt for maskinen. Når maskinen er tændt, lyder der gentagne gange et bip, som minder dig om at tage stikket ud.

VIGTIGT - Alle indstillinger går tabt, når blandearmen flyttes til den øverste position. Når du fortsætter driften, vil standardindstillingerne for hastighed ("00") og driftstid ("20:00") være aktive igen.

For at fortsætte driften skal du først sænke blandearmen til vandret driftsposition.

Beskyttelse mod overbelastning

Standmixeren er udstyret med en elektrisk overbelastningsbeskyttelse og stopper automatisk driften, hvis motoren går i stå eller bliver overbelastet. I de fleste tilfælde er overbelastning et resultat af for store mængder ingredienser, der behandles i en enkelt portion, eller for hårde ingredienser, der blokerer blandeværktøjet eller kødhakkeren.

Tag stikket ud af stikkontakten, når overbelastningsbeskyttelsen aktiveres. Fjern forhindringen og/eller nogle af ingredienserne i røreskålen. Efter en pause på ca. 20 minutter kan du fortsætte arbejdet.

Beskyttelse mod overophedning

En selvnulstillende sikkerhedsanordning beskytter maskinen mod overophedning af motoren ved for stor belastning eller langvarig kontinuerlig drift. Hvis der opstår overophedning, stopper maskinen automatisk med at arbejde.

Hvis denne fejl opstår, skal du trække stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af i mindst 20 minutter, før du fortsætter med at bruge den.

TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

BRUG AF BLANDER VÆRKTØJER

Design Stand Mixer Advanced Digital har 4 forskellige blandingsværktøjer.

Din opgave	Blandeværktøj, hastighed og mængde
Blanding og æltning af meget tung dej til brød, rundstykker, pizza, focaccia, gærhævede kager, søde boller og pasta eller nudler. Blanding af hakket kød eller grøntsagsblandinger og andre ingredienser til farsbrød, risalamande, pølser og kebab. BEMÆRK: Du kan bruge ælteredskaberne (dejkrog og dejskraber) hver for sig eller i kombination.	Dejkrog og/eller dejskraber, hastighed: 1 til 3, maks. 2 kg i alt.
Forskellige blandeopgaver: lette kagedeje og lette kiksedeje. glasur og glasur, flødesmøring af aromatiseret og krydret smør, blanding af klæbrige ingredienser, foldning af piskede æggehvider, ostekager, deje med medium konsistens, deje til muffins og pandekager, mascarpone, bløde ostetyper. Blander fyld til pølser og kebab. BEMÆRK: Skrabepiskeren kan også bruges som spatel til at skrabe kage, kiks eller andre blandinger ud af røreskålen.	Skrabepiskeris, hastighed: 3 til 4, max. 2 kg.
Flydende fødevarer og alle piske- eller luftningsopgaver: hele æg, æggehvider, fløde, svampekager, chiffon- eller englekager, marengs og pavlova, saucer og dressinger. BEMÆRK: Når du pisker æggehvider, skal du sørge for, at piskeriset og skålen er helt rene og tørre før brug. Selv en lille mængde fedt eller æggeblomme kan påvirke piskeevnen. Øg hastigheden til 10-12, når æggehviderne allerede er blevet lidt stive. FORSIGTIG: Brug ikke piskeriset til behandling af tung dej. Piskeriset kan blive bøjet eller endda gå i stykker og forårsage skade.	Piskeris, hastighed: 5 til 6 eller 10 til 12 (luftningsopgaver), min. 200 ml, max. 1 liter.
Fold piskede æggehvider eller flødeskum i.	Skrabepiskeris eller trådpiskeris, Hastighed: 1 til 3, maks. 1,5 kg.
Fold faste ingredienser ind i den tunge dej: revet chokolade, rosiner, kandiseret frugt, revne nødder og andet.	Skrabepiskeris eller dejkrog, Hastighed: 1 til 3,

YDERLIGERE TIPS TIL BRUG AF MIXEREN FUNKTIONER

Brug altid stænkskærmen, når det er muligt. Det forhindrer pulverskyer og stænk i at slippe ud af skålen, især når der tilsættes ingredienser. Indføringsåbningen gør det muligt at tilsætte yderligere ingredienser uden at fjerne stænkskærmen. Når du tilsætter pulverformige ingredienser (f.eks. mel) under drift, må du kun bruge hastighedsindstillingen 1-3.

- Tilsæt tørre og flydende ingredienser i skiftende portioner. Vent, indtil maskinen har lavet en jævn blanding igen, før du tilsætter den næste portion.
- Maskinen accelererer langsomt op til den indstillede værdi. Start dog med den laveste hastighed. Øg hastigheden langsomt op til den ønskede hastighedsindstilling. Undgå høje hastighedsindstillinger, når du blander væsker, for at undgå stænk.
- Når du tilsætter ingredienser, må du ikke hælde dem direkte på røreværktøjet. Tilsæt flydende ingredienser langsomt, da væsken ellers vil samle sig i midten af røreskålen og gøre det sværere at blande jævnt. Indføringsåbningen på den medfølgende stænkskærm gør det lettere at tilsætte sidelæns. Når du blander små mængder, skal du stoppe driften med mellemrum og skubbe blandingen ned med en blød spatel. Til gærdeje og andre tunge deje må du kun bruge ælteværktøjerne (i kombination eller hver for sig). Brug et langsomt hastighedsniveau (1-3). For tung belastning kan beskadige skræbepiskerne eller piskeriset og forårsage overophedning og beskadigelse af maskinen ved brug af høj hastighed.
- For at få det bedste resultat skal du varme skålen op, før du laver gærdejen. Til dette kan du skylle skålen med varmt vand. Hvis dejen klæber til dejkrogen, skal du fortsætte med at arbejde, indtil dejen er glat og jævn. **Sørg dog for, at dejen ikke kryber op i drivakslerne.** I så fald skal du stoppe maskinen og skubbe dejen ned med en spatel.
- **Forarbejd ikke varm mad.** Vent på, at maden køler af. Den opstigende damp og kondensvand på maskinen kan beskadige den. Når maskinen er blevet våd, skal du straks tage stikket ud og tørre den af. Rør ikke ved maskinen med hænderne, når den er våd og tilsluttet strømforsyningen.
- Bearbejd kageblandinger med medium hastighed, og øg hastigheden til et højere niveau, når ingredienserne er blandet sammen. Se instruktionerne i opskriften for at få de bedste blandingsresultater.
- Når du tilsætter faste ingredienser, skal dejen være tung, ellers kan ingredienserne sætte sig på bunden af kageformen under bagningen. Brug dejkrogen til at tilsætte faste ingredienser som granulerede nødder, rosiner, små chokoladestykker eller tørret frugt til tunge deje.

- Vælg altid et lavt hastighedsniveau, når du folder ingredienserne ind. På den måde bliver ingredienserne ikke mast, men foldes forsigtigt ind i dejen.

- Fordel lidt mel på klæbrige frugter, før du lægger dem i dejen (f.eks. kandiseret appelsinskal).
- Brug piskeriset til at piske æggehvider, og sørg for, at skålen er tør og ren. Øg langsomt hastigheden (f.eks. til "10"), og tjek æggenes konsistens. Æggehviden er klar til næste trin i tilberedningen, når den er stiv og skinnende, og når den samler sig i bunker. Pisk ikke æggehvider for længe. Ellers vil proteinerne adskille sig fra væsken uigenkaldeligt.
- Når du har behandlet æg, skal du straks skylle blanderedskabet med koldt vand. Hvis man bruger varmt vand eller lader ægget tørre ud på røreværktøjet, vil æggets proteiner stivne og sætte sig fast på værktøjet.
- Når du laver flødeskum, skal du afkøle skålen (f.eks. ved at skylle den med en is/vand-blanding) og kun bruge afkølet flødeskum. Øg langsomt hastigheden til det højeste niveau ("12"), og kontrollér flødeskumskonsistensen. Flødeskummet er stift, når det danner dynger, når man tager piskeriset op af skålen. Overarbejd ikke flødeskummet for at undgå adskillelse af fedt og valle.

SÆRLIGE TIPS OM SKRABEREN PISKERIS

Underblandede deje giver dårlige bageresultater, herunder sammenfald, ujævn krumme, store huller, lav hævnings, striber og grove teksturer. Det særlige design af skrabepiskeren gør det muligt at blande usædvanligt grundigt.

Skrabepiskeren kan bruges til mange forskellige blandingsopgaver. Det kan være nødvendigt med lange blandetider til større eller dobbelte mængder. Du bør ikke bruge skrabepiskeren til at piske æggehvider eller fløde. Til denne type formål er trådpiskeriset bedre egnet.

Når du bruger skrabepiskeren, skal du altid sørge for, at ingredienser som smør og flødeost er blevet blødgjort ved stuetemperatur og hakket i tern eller flager.

BRUG AF KØDHAKKEREN


- Beskyt altid røreværket mod utilsigtet berøring under brug. Til dette formål skal du installere røreskålen og stænkskærmen. Forarbejd eller indtag ikke fødevarer, der er blevet dårlige eller har været opbevaret for længe. Selv i køleskabet er hakket kød meget letfordærveligt. Brug derfor helt frisk kød, og forarbejd kødet direkte, før det spises eller tilberedes.
- Forarbejd ikke for hårde stykker eller fibre (f.eks. knogler, knoglerester,

sener, hårde frø, nødder, stilke eller hårde skaller). Fjern alle uspiselige dele, før du hakker.

- Tilsæt løg, krydderurter og finmalede krydderier under den første forarbejdning for at opnå et bedre blandingsresultat. Kværn eller knus hårde krydderier (f.eks. peber, muskatnød, nellike) inden forarbejdning.
- Sautér løgene, indtil de er gennemsigtige, før de hakkes. Det øger smagen og forbedrer fordøjeligheden. Kog hårde ingredienser (f.eks. gulerødder, kartofler), indtil de er bløde.
- Skær hårde ingredienser i tilstrækkeligt små stykker. Dine ingredienser skal nemt kunne komme ned i kødhakkerens indføringsrør (ca. 2 x 2 x 6 cm). Skær meget hårde ingredienser i tern på maks. 1 cm.
- Vælg en hastighed på 9-12, når du bruger kødhakkeren. Vent, indtil maskinen når den valgte hastighed, før du sætter maden i.
- Når du behandler store mængder, bør du forberede dine ingredienser i portioner, som kan behandles på ca. 10 minutter. Sluk for maskinen efter hver portion, og lad den hvile i ca. 5 minutter, så motoren kan køle ned. Denne tid kan bruges til at tilberede den næste portion.
- Når motoren går hørbart langsommere og/eller stikker, skal du straks slukke for maskinen. Fjern eventuelle forhindringer (se: 'Brug af kødhakkeren / Fjernelse af forhindringer'). Skær maden i mindre stykker, før den hakkes.
- Tving ikke maden voldsomt ned i indføringsskakten. Generelt flytter den varme aksel automatisk fødevarerne ind i kødhakkerhuset. Brug kun skubberen til at flytte maden lidt ned, når maden sidder fast i indføringsskakten.
- Start med den grove eller mellemhakkede skive. For at få en fin konsistens (f.eks. til nogle pølser) skal du bruge den fine kværnskive i en anden omgang.

VIGTIGT - Brug ikke skrabepiskeren til at blande tung dej (brød, pizzasnegle osv.) eller til at knuse kartofler.

FØR FØRSTE BRUG AF

 **ADVARSEL** - Lad IKKE små børn lege med maskinen, nogen del af den eller emballagen! Tag altid fat i maskinen med begge hænder ved bundpladen for at flytte den. Hold ikke maskinen ved netledningen, rørearmen eller røreskålen eller ved kødhakkerens hus, når du flytter den. Husk, at maskinen er meget tung. Tag fat i maskinen på forsiden og bagsiden af bundpladen, når du skal flytte den.

1. Pak maskinen og alt tilbehøret omhyggeligt ud, og kontrollér, at ingen dele er beskadiget eller mangler. Fjern forsigtigt alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern IKKE advarselsikonerne eller modelmærkatene.
2. Før første brug og efter længere tids opbevaring skal du sørge for at slukke for motoren (tryk på kontrolknappen), tage stikket ud af stikkontakten og rengøre maskinen i henhold til anvisningerne i kapitlet "Pleje og rengøring".

FORBEREDELSE

For at undgå genstridige pletter fra sugekopperne på bundpladen må du ikke placere maskinen på følsomme overflader (f.eks. værdifulde møbler). Forsøg ikke at flytte maskinen ved at trække den hen over arbejdsfladen. Det kan beskadige sugekopperne.

Brug ikke maskinen, hvis ikke røreskålen er monteret korrekt. Dette gælder også for brug af kødhakkeren. Placer stænkskærmen på røreskålen, når det er muligt, for at undgå stænk og støvskyer og for at beskytte røreværket mod utilsigtet berøring.


Hold ikke hænderne eller andre genstande (f.eks. køkkenredskaber eller børster) på de monterede værktøjer, mens maskinen er i drift. Brug ikke værktøj sammen med maskinen, som ikke er anbefalet af producenten.

Stop altid motoren (tryk på drejeknappen), og tag stikket ud af stikkontakten, før du sætter blanderedskaberne på plads eller låser blandearmen op med oplåsingsknappen.

Forarbejd ikke varme fødevarer, da damp og kondensvand kan beskadige maskinen. Hvis maskinen bliver fugtig eller våd, må du ikke røre ved den med hænderne, men skal straks trække stikket ud. Tør straks fugten af. Maskinen er beregnet til forarbejdning af spiselige fødevarer. Fyld ikke andre stoffer i. **Maskinen er IKKE egnet til forarbejdning af stærkt alkoholholdige fødevarer eller væsker! Risiko for eksplosion og brand!**

BEMÆRK

Når du bruger Design Stand Mixer Advanced Digital for første gang, kan du opleve, at der kommer en let lugt fra motoren. Det er normalt og forsvinder ved brug.

 **ADVARSEL** - Sørg altid for, at maskinen er uden for små børns rækkevidde! Sørg for, at ingen kan trække maskinen i netledningen under brug. Placer altid maskinen på en stabil og jævn overflade, hvor den ikke kan vakle, vippe eller falde. Under brug skal du være opmærksom på, at maskinen kan bevæge sig rundt på bordet eller disken på grund af vibrationer. Hold altid maskinen i tilstrækkelig afstand (mindst 50 cm) til kanten af arbejdsområdet og til andre

KLARGØRING AF MASKINEN TIL DRIFT

⚠ FORSIGTIG - Hold ikke hånden på leddet mellem den bageste søjle og blandearmen for at undgå at klemme hånden i leddet. Blandearmen er tung og kan forårsage skader, når den falder ned fra den øverste position. Når blandearmen skal flyttes op eller ned, skal du altid tage fat i den forreste del af blandearmen. Sørg altid for, at blandearmen sidder godt fast, før du slipper grebet om

VIGTIGT - Sænk altid blandearmen til vandret position (driftsposition), når maskinen ikke er i brug, og når den skal flyttes. Når du flytter maskinen, skal du huske, at den er meget tung, og at sugekopperne holder maskinen fast på arbejdsfladen.

1. Tag fat i maskinen på forsiden og bagsiden af bundpladen, og placer maskinen på et passende underlag (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger').
2. Tag fat foran på blandearmen, mens du trykker på oplåsningsknappen. Sørg for at holde hænderne væk fra blandearmens led. Flyt blandearmen til den øverste position, og slip oplåsningsknappen for at sikre, at blandearmen er låst sikkert i den øverste position, før du slipper grebet.

VIGTIGT - Brug ikke maskinen, uden at røreskålen er låst på plads, heller ikke når du bruger kødhakkeren. **Kun ved brug af blandefunktionen:** Fyld din mad i røreskålen i henhold til din opskrift. Yderligere ingredienser kan fyldes i under arbejdet via indføringsåbningen i stænkskærmen. Placer røreskålen i skålholderen på bundpladen. MAX-påfyldningslinjen skal være på bagsiden af maskinen. Drej om nødvendigt blandeskålen lidt frem og tilbage for at få den til at glide ned i udgravningen på bundpladen. Drej derefter blandeskålen mod uret til anslaget for at låse den sikkert på plads.

Hold rørearmen torrest med venstre hånd, og bevæg langsomt rørearmen til den nederste driftsposition, mens du trykker på oplåsningsknappen. Kun ved brug af kødhakkeren: Placer stænkskærmen på røreskålen for at beskytte røreværket mod utilsigtet berøring. Træk om nødvendigt netledningen forsigtigt og helt ud af ledningsopbevaringen på standmixerens bagerste søjle. Netledningen er ca. 1 m lang. Der må ikke være nogen løkker af netledningen i ledningsopbevaringen, mens maskinen er i brug.

VED HJÆLP AF BLANDINGSFUNKTIONEN

⚠ ADVARSEL - Tag ikke fat i blandeskålen, og hold ikke fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) ned i blandeskålen eller på blanderedskaberne, mens motoren kører. Sluk altid for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten, før du rører ved røreværktøjet, samler eller adskiller dele, stikker hænderne eller andre fremmedlegemer ned i røreskålen eller flytter rørearmen til den øverste position.

Før du sætter stikket i stikkontakten og tænder ved at trykke på kontrolknappen: Sørg altid for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) i røreskålen, og at rørearmen er i nederste position (driftsposition). Bearbejd ikke mere end 1500 g mel plus ca. 900 ml vand i kontinuerlig drift i mere end 10 minutter. Hvis din opskrift kræver mere end dette, skal du behandle din mad i portioner og holde pauser i mindst 5 minutter efter hver 10 minutters drift for at undgå at overbelaste motoren.

VIGTIGT - Brug ikke blandefunktionen sammen med kødhakkeren for at undgå at overbelaste motoren.

SAMLING ELLER ADSKILLELSE AF BLANDEVÆRKTØJET

På toppen af blandeværktøjets aksel er der en åbning med en bøjlet styrerille. I bunden af blandedrevet stikker der to drivakslar ud, som hver er udstyret med en sikringsstift. For at samle blandeværktøjet skal styrerillen skubbes over sikringsstiften og låses ved at dreje blandeværktøjet. Drivakslarnerne er helt identiske, og du kan montere røreværktøjet på en hvilken som helst af dem. Ælteværktøjerne (dejkrog og dejskraber) kan bruges hver for sig eller i kombination med hinanden.

BEMÆRK

Det kan ske, at blandedrevet går i stå i en uheldig position, hvilket gør det umuligt at installere begge ælteværktøjer i kombination. I dette tilfælde skal du blot installere ælteværktøjerne på hver sin drivaksel.

⚠ FORSIGTIG - Forsøg ikke at installere piskeriset eller skræbepiskeriset sammen med et andet blanderedskab! Ellers kan blandeværktøjet og/eller blandedrevet blive beskadiget. Lad ikke blandearmen falde ned i den lave driftsposition. Hold altid blandearmen foran, når du trykker på oplåsningsknappen for at flytte blandearmen. **Sørg altid for at holde hænder og fingre væk fra leddet mellem blandearmen og maskinens bageste søjle for at undgå at klemme hånden.**

VIGTIGT - Før du monterer blandeværktøjet, skal du altid sikre dig, at åbningen oven på blandeværktøjets aksel er ren og tør. Ellers kan blandedrevets drivaksel blive forurenet og/eller beskadiget.

BEMÆRK

Flyt altid blandearmen til den øverste position for at indsætte eller fjerne blanderedskaberne.

1. Sørg for, at stikket er taget ud af stikkontakten. Flyt derefter blandearmen til den øverste position (se: 'Forberedelse').
2. **Afmontering af blandeværktøjet:** Hold blandearmen med den ene hånd, og skub det monterede blanderedskab opad, indtil du let kan dreje blanderedskabet i urets retning (til højre). Træk derefter blandeværktøjet ned fra drivakslen (se: "Efter brug / Fjernelse af blandeværktøjet").
3. **Samling af et blandeværktøj:** Ret rillen øverst på blandeværktøjets skaft ind efter sikringsstiften på blandedrevets drivaksel. Hold blandearmen med den ene hånd, og skub blandeværktøjet opad, indtil du let kan dreje blandeværktøjet mod uret (til venstre). Sørg for, at blandeværktøjet er låst sikkert og ikke kan falde ud/ned.
4. Sænk blandearmen til driftsposition. Til dette formål skal du holde blandearmen fast foran og trykke på oplåsningsknappen. Sørg for, at din hånd holder sig væk fra blandearmens led, og sænk forsigtigt blandearmen til driftsposition. Skub stænkskærmen på plads oven på røreskålen, og tryk forsigtigt stænkskærmen ned, så den sidder fast på røreskålen.

BEMÆRK


Du kan dreje stænkskærmen til næsten enhver ønsket position. Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at tilsætte yderligere ingredienser. Du skal blot fylde ingredienserne i via indføringsåbningen. For store stykker mad skal skæres til mindre stykker, der let passer ind i indføringsåbningen (f.eks. kogte kartofler til

STARTER BLANDINGSPROCESSEN

BEMÆRK

Brug stænkskærmen for at undgå, at skyer af pulverformige ingredienser og stænk slipper ud under arbejdet. Drej indføringsåbningen til den ønskede position. Flydende ingredienser, pulver og små stykker kan fyldes i via indføringsåbningen. Tilsæt mel i portioner til blandeskålen, og brug en lav hastighedsindstilling (1-2), indtil de enkelte portioner er blandet i, for at minimere ophobningen af melstøv.

1. Gør maskinen klar til brug (se: 'Klargøring' og 'Brug af blandefunktionen'). Sørg for, at blandearmen er låst korrekt i den vandrette driftsposition. Tilslut maskinen til en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Der lyder et bip, og hastighedsdisplayet og driftstidsdisplayet viser streger. Standmixeren er nu i standbytilstand og klar til brug.

 **ADVARSEL** - Hold ikke hænderne eller fremmedlegemer (f.eks. en gummispatel) ned i røreskålen eller på røreværktøjet, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Sluk altid for maskinen (tryk på kontrolknappen), før du manuelt skraber maden ned i røreskålen.

2. Tryk på kontrolknappen i ca. 2 sekunder for at tænde for maskinen. Der lyder et signal, skålbelysningen tændes, og displayområderne viser standardindstillingerne: hastighed "00" og driftstid "20:00".

BEMÆRK

Start med lav hastighed (1 eller 2), indtil ingredienserne er blandet sammen. Det vil minimere sprøjt og undgå skyer af pulverformige ingredienser (f.eks. mel). Maskinen hjælper dig med dette via den smarte motorstyring. Motoren starter ikke med et ryk, men øger langsomt hastigheden til den indstillede værdi. Når du vælger hastighed, skal du derfor altid vente nogle sekunder, indtil den valgte

VIGTIGT - Lad ikke motoren køre uafbrudt i mere end 10 minutter for at undgå overophedning. Hold pauser på mindst 5 minutter efter hver 10 minutters drift.

3. Når den nødvendige blandetid allerede er kendt, kan du justere driftstiden i overensstemmelse hermed. Brug piletasterne i venstre side af driftstidsdisplayet til at indtaste den ønskede tid. Maskinen stopper automatisk, når den indstillede driftstid er udløbet (se: 'Driftstid og pausefunktion').
4. Drej kontrolhjulet med uret for at starte driften. Så snart motoren starter, begynder nedtællingen af driftstiden.

BEMÆRK

Du kan ændre hastigheden når som helst under driften. Den indstillede driftstid kan ikke ændres, mens en blandeproces er i gang. Afbryd om nødvendigt den aktuelle blandeproces (se: 'Driftstid og pausefunktion').

BEMÆRK

Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser, skal du afbryde driften for at gøre det. Brug pausefunktionen, hvis du ønsker at genoptage arbejdet bagefter (se: 'Driftstid og pausefunktion').

5. For at ændre hastigheden under drift skal du dreje kontrolhjulet til den ønskede værdi. Hvis det er nødvendigt, kan du afbryde blandedprocessen når som helst ved blot at trykke **kortvarigt på** kontrolhjulet. Motoren stopper med det samme. Den aktuelle hastighedsindstilling bevares, og nedtællingen af driftstiden stopper ved den aktuelle indstilling (se: "Driftstid og pausefunktion"). Brug denne funktion til at tilsætte yderligere ingredienser.
6. Hvis det er nødvendigt, kan du afbryde driften manuelt på et hvilket som helst tidspunkt (se: "Driftstid og pausefunktion"). I så fald vil indstillingerne for hastighed og driftstid blive nulstillet til standardindstillingerne (hastighed nul og 20 minutter). Hvis du lader maskinen køre, indtil den indstillede driftstid er udløbet, stopper maskinen automatisk. Derefter vises standarddriftstiden igen på driftstidsdisplayet (20 minutter, " 20:00"). Du kan starte driften igen med det samme.

VIGTIGT - Når man bearbejder meget tung dej eller lader maskinen være i gang i flere minutter, bliver rørearmen lidt varm. Det er normalt, og der er ingen grund til bekymring. Lad dog ikke motoren køre i kontinuerlig drift i mere end 10 minutter.

7. Hvis du ikke ønsker at bruge maskinen igen, skal du slukke den h e l t v e d a t trykke på drejeknappen, indtil der kun vises streger (se: 'Efter brug'). Tag derefter stikket ud af stikkontakten. Lad ikke maskinen være ubrugeligt tilsluttet strømforsyningen.
8. Lad ikke fødevarer tørre på overfladerne. Rengør maskinen og eventuelt brugt værktøj straks efter brug. På den måde holdes maskinen hygiejnisk ren og altid klar til brug (se: 'Pleje og rengøring').

BRUG AF KØDHAKKEREN

⚠ ADVARSEL - Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer i kødhakkerens indføringskanal eller ved blandedrevet, når maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Selv når du betjener kødhakkeren, skal du montere blandeskålen på maskinens bundplade og dække blandeskålen til med stænkskærmen for at beskytte blandedrevet mod utilsigtet berøring. Hold ikke ansigtet over indføringsskakten, mens motoren rører rundt, da der kan slynges splinter og stænk ud af indføringsskakten, især hvis du ikke har fjernet små stykker knogler eller andre hårde dele (f.eks. stilke, hårde frø, sten) under tilberedningen af maden. Brug kun den medfølgende skubber til at skubbe maden ned i

⚠ ADVARSEL - Fjern ikke skrueringen fra kødhakkerhuset, når kødhakkeren er monteret på blandearmen, og maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Sluk altid for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten, når motoren sætter sig fast eller kører mærkbart langsomt. Fjern altid kødhakkeren fra blandearmen for at fjerne forhindringer (se: 'Fjernelse

Hæld IKKE vand eller andre væsker i kødhakkerens indføringsrør, mens kødhakkeren er monteret på blandearmen. Forarbejd ikke meget våde eller flydende ingredienser via kødhakkeren (f.eks. let dej, frisk frugt eller grøntsager) for at undgå risiko for elektrisk stød.

⚠ FORSIGTIG - Forarbejd ikke frosne eller for hårde fødevarer (f.eks. nødder, kokosnødder, tørrede krydderier) for at undgå skader. Fjern altid ekstremt hårde dele af din mad (f.eks. knogler, hårde skaller, frø). Kødhakkeren er velegnet til forarbejdning af fersk kød og fødevarer med lignende konsistens samt tunge typer dej (f.eks. pastadej). Vælg altid det rigtige sæt værktøj til at bearbejde dine fødevarer (se nedenfor). Før du tænder for motoren, skal du altid sikre dig, at

VIGTIGT - Brug ikke kødhakkeren sammen med blandedrevet for at undgå at overbelaste motoren. Når motoren kører i flere minutter, kan blandearmen blive varm. Dette er normalt. Lad dog ikke motoren køre uafbrudt i mere end 10 minutter for at undgå overophedning. Hold en pause på mindst 5 minutter efter hver 10 minutters drift.

BEMÆRK

Du kan betjene kødhakkeren uden at indstille driftstiden og bruge standardindstillingen på 20 minutter ("20:00"). Vi anbefaler at indstille driftstiden til 10 minutter for at blive mindet om at lave bremsen i tide. Dette vil hjælpe med at opretholde motorens høje ydeevne og lange levetid. Brug pauserne til at forberede den næste portion mad eller til at udføre det næste trin i tilberedningen af dine retter med den mad, der allerede er forarbejdet i kødhakkeren.

VIGTIGT - Skær hårde stykker mad (f.eks. kød) i strimler på ca. 2 x 2 x 6 cm. Dej til pasta, pølser, kebab og småkager skal æltes til en tyk masse. rulle på ca. 2 x 2 cm i diameter. Maden skal passe bekvemt ind i fodersakten.

FORARBEJDNING AF HÅRDE FØDEVARER - HAKNING KØD

Tværklingen og stålhakkerskiverne er beregnet til forarbejdning af hårde fødevarer, især råt kød. Madstykkerne knuses via snekkeakslen og skæres via tværklingen, før maden presses gennem hakkeskiven. Resultatet er den typiske konsistens af hakket kød. Ved at vælge den rigtige hakkeskive får du forskellige kværnstørrelser. For at få et virkelig fint produkt kan du bearbejde maden gentagne gange.

VIGTIGT - Brug altid kun én separat hakkeskive ad gangen. Når der er brug for en finere konsistens, skal du behandle maden to gange og vælge den fine hakkeskive til den anden kørsel.

Klargøring af kødhakkeren

1. Forbered din mad til hakning. Fjern alle hårde og uspiselige dele (f.eks. knogler, knoglerester, sener). Skær din mad i strimler på 2 x 2 x 6 cm.
2. Hold kødhakkerhuset med gevindet opad, og sæt snekkeakslen i med den lange, sekskantede aksel nedad. Når snekkeakslen er sat korrekt i, stikker den sekskantede aksel ud af kødhakkerhuset på koblingssiden (nederst).

VIGTIGT - Bladene på tværbladet er kun kantet på den ene side. Sørg for at indsæt tværklingen i den rigtige retning. Det er meningen, at den kantede side skal maden lige ved kødhakkerskiven. **Hånder tværklingen forsigtigt for at undgå**

3. Med de skarpe kanter opad placeres tværbladet på snekkeakslens korte midterstift. Drej om nødvendigt tværklingen, indtil den sidder uden mellemrum på snekkeakslen.
4. Vælg den ønskede hakkeskive (grov, medium eller fin), og sæt den på snekkeakslen. Når snekkeakslen og tværskiven er monteret korrekt, kan du dreje kværnskiven, indtil tappene på kanten af kværnskiven griber ind i hakkerne på kanten af kværnhuset.
5. Drej skrueeringen håndfast på kødhakkerhuset, men uden vold.
6. Gør maskinen klar til brug (se: 'Klargøring').
7. For at fjerne beskyttelsesdækslet på kødhakkerens kobling ved blandearmen skal du dreje beskyttelsesdækslet med uret og trække det ud.

8. Hold kødhakkerens indføringssliske i klokken 2-position, og sæt kødhakkerens kobling med den fremspringende sekskantede aksel ind i blandearmens kødhakkerkobling. Drej om nødvendigt kødhakkeren lidt frem og tilbage, indtil den glider ind i kødhakkerkoblingen.
9. Mens du trykker på udløserknappen på kødhakkerens kobling, skal du dreje kødhakkerens kobling med uret til stop. Indføringsskaktens skal vende lodret opad, og kødhakkeren skal være fastlåst, når udløserknappen slippes.
10. Placer tabletten på fodersakten i kødhakkeren, og skub den forsigtigt ned. Hakkeren er nu klar til brug.

Hakning af din mad

11. Forbered en portion af din mad, og læg maden på kødhakkerens tablet. Hold den medfølgende beholder eller en anden tilstrækkelig stor skål ved hånden.
12. Tilslut maskinen til en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Displayområderne viser streger, og der lyder et akustisk signal. Standmixeren er nu i standbytilstand.

⚠ ADVARSEL - Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) ind i kødhakkerens indføringsskakt eller ved blandedrevet, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Brug altid den medfølgende skubber til at skubbe maden ned i indføringsskaktens.

13. Hold drejeknappen nede i ca. 2 sekunder for at tænde for maskinen. Der lyder et signal, og "00" blinker på hastighedsdisplayet. Driftstidsdisplayet viser standarddriftstiden: "20:00" (20 minutter).
14. Når du ønsker at blive mindet om at holde pauser i tide, skal du indstille maskinens timer til 10 minutter (se: 'Driftstid og pausefunktion').
15. Drej på kontrolhjulet, indtil hastighedsindstillingen "10" vises på hastighedsdisplayet.

BEMÆRK

Snekkeakslen flytter automatisk maden til udløbet, så snart motoren kører. Din mad skal nemt kunne komme ind i fodersakten og falde ned på snekkeakslen. Derfor er det i de fleste tilfælde ikke nødvendigt at skubbe maden ned. Brug kun skubberen, når maden tilstopper indføringsskaktens og/eller klæber til væggene i indføringsskaktens.

16. Det er bedst at holde beholderen under udløbet af kødhakkeren, mens du skubber madstykkerne et efter et fra tabletten ind i åbningen af indføringskanalen. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge skubberen til at skubbe maden ned langsomt og uden for meget pres.

17. Når du har behandlet den tilberedte portion, skal du trykke på kontrolhjulet for at stoppe motoren (se: 'Driftstid og pausefunktion').
18. Når du vil behandle en ny portion mad, skal du forberede den næste portion og placere maden på kødhakkerens tablet.
19. Start motoren igen med hastighed "10". Vent, indtil den valgte hastighed er nået. Gentag derefter trin 16 til 18.
20. Når du ikke ønsker at bruge maskinen til en anden portion, skal du slukke for maskinen ved at holde kontrolhjulet nede, indtil der kun vises streger (se: 'Efter brug') . Tag stikket ud af stikkontakten.
21. Fjern kødhakkeren fra blandearmen (se: 'Efter brug'). Rengør straks derefter maskinen og eventuelt brugt tilbehør (se: 'Pleje og rengøring').

FYLDNING AF PØLSE SKIND

Via pølsehornet kan du fylde pølseskind med allerede tilberedt fyld. Det gør du ved at sætte skindet på pølsehornet. Kødhakkerens snekkeaksel presser den tilberedte blanding ind i skindet. Forberedelsen af fyldet kan ske via kødhakkerens tilbehør og/eller blandefunktionen (se ovenfor: "Forarbejdning af sejt kød" og "Brug af blandefunktionen"). Du kan også bruge rigtige skind eller syntetiske skind.

BEMÆRK

Det kan være nemmere at lave pølser med hjælp fra en anden person. Den ene person fylder den forberedte pølsemasse i kødhakkerens indføringsskakt, mens den anden person sørger for at fylde skindene.

Klargøring af kødhakkeren til fyldning af pølseskind

1. Forbered skind og fyld: Bland ingredienserne til fyldet (f.eks. via maskinens blandingssystem). Forbered en tilstrækkelig mængde korte stykker af en passende fin tråd. Snør den ene ende af skindet. Hav en tilstrækkelig stor tablet eller bred skål ved hånden til at lægge pølserne ned i.
2. Hold kødhakkerhuset med gevindet opad, og sæt snekkeakslen i med den lange, sekskantede aksel nedad. Når snekkeakslen er sat korrekt i, stikker den sekskantede aksel ud af kødhakkerhuset på koblingssiden (nederst).
3. Placer pølseadapteren på stiften i midten af snekkeakslen.
4. Sæt pølsehornet på pølseadapteren, og sæt skrueringen over pølsehornet.

5. Drej skrueringen håndfast på kødhakkerhuset.

VIGTIGT - Skrueringen kan blokere snekkeakslen i kødhakkeren, hvis den er skruet for stramt på! Pølsehornet må ikke dreje med snekkeakslen og skal fastgøres i position uden at slingre.

6. Sørg for, at pølsehornet sidder godt fast. Gør maskinen klar til brug (se: 'Klargøring').
7. Hvis du vil fjerne beskyttelsesdækslet på blandearmen, skal du dreje beskyttelsesdækslet med uret og trække det ud.
8. Hold kødhakkerens indføringssliske i klokken 2-position, og sæt kødhakkerens kobling med den fremspringende sekskantede aksel ind i blandearmens kødhakkerkobling. Drej om nødvendigt kødhakkeren lidt frem og tilbage, indtil den glider ind i kødhakkerkoblingen.
9. Mens du trykker på udløserknappen på kødhakkerens kobling, skal du dreje kødhakkerens kobling med uret til stop. Indføringsskakten skal vende lodret opad, og kødhakkeren skal være fastlåst, når udløserknappen slippes.
10. Placer tableten på foderskakten i kødhakkeren, og skub den forsigtigt ned. Hakkeren er nu klar til brug.

Fyldning af pølseskind

11. Læg en portion af dit pølsesyld på kødhakkerens tablet. Mængden skal være tilstrækkelig til mindst én pølse.
12. Skub det forberedte skind på pølsehornet op til den snørede ende af skindet. Lange stykker skind kan danne rynker på pølsehornet.
13. Tilslut maskinen til en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Displayområderne viser streger, og der lyder et akustisk signal. Standmixeren er nu i standbytilstand.

⚠ ADVARSEL - Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) ind i kødhakkerens indføringsskakt eller ved blandedrevet, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Brug altid den medfølgende skubber til at skubbe maden ned i indføringsskakten.

14. Hold drejeknappen nede i ca. 2 sekunder for at tænde for maskinen. Der lyder et signal, og "00" blinker på hastighedsdisplayet. Driftstidsdisplayet viser standarddriftstiden: "20:00" (20 minutter).
15. Hvis du ønsker en påmindelse om at holde pauser i tide, skal du indstille maskinens timer til 10 minutter (se: 'Driftstid og pausefunktion').

16. Hold skindet med den ene hånd for enden af pølsehornet. Start derefter motoren med hastighedsindstilling "10".
17. Skub pøsefyldet ind i indføringskakten. Mens fyldet presses ud af pølsehornet, skal du lade skindet glide forsigtigt af pølsehornet eller skubbe skindet ned efter behov.

BEMÆRK

Hvis skindet kun lige glider ned ad pølsehornet, kan du gnide lidt madolie på pølsehornet. Hvis du bruger et langt stykke skind, kan du lave flere korte pølser ved at snøre skindet sammen flere gange. Alternativt kan du skære skindet over, når du har fyldt den ønskede mængde i, og snøre det resterende skind op på pølsehornet til en ny pølse.

18. Når huden er fyldt med den ønskede mængde, skal du trykke på kontrolhjulet for at stoppe motoren (se: 'Driftstid og pausefunktion').
19. Luk det fyldte skind med et af de forberedte stykker tråd. Skær eventuelt det fyldte skind af for enden af pølsehornet.
20. Hvis du vil fortsætte, skal du forberede den næste portion af din mad og placere din mad på kødhakkerens tablet. Sæt eventuelt endnu et stykke skind på pølsehornet. Sørg for, at enden af skindet er lukket godt til. Gentag derefter trin 16 til 19.
21. Når du ikke ønsker at bruge maskinen til en anden portion, skal du slukke for maskinen ved at holde kontrolhjulet nede, indtil der kun vises streger (se: 'Efter brug') . Tag stikket ud af stikkontakten.
22. Fjern kødhakkeren fra blandearmen (se: 'Efter brug'). Rengør straks derefter maskinen og eventuelt brugt tilbehør (se: 'Pleje og rengøring').

VIGTIGT - Afhængigt af typen af fyld er rå pølser meget f a r l i g e , selv når de er nedkølet. Spis eller kog pølserne i tide.

FREMSTILLING AF KEBAB

Når du laver kebab (mellemøstlig kødpaté), kan du tilberede hakket kød til fyldet i kødhakkeren (se ovenfor: "Behandling af hårde fødevarer - hakning af kød"). Du skal tilsætte alle ingredienser lige før den første hakning. På den måde bliver ingredienserne blandet perfekt. Hvis det er nødvendigt, kan du tilberede dejen til ærmerne med det passende røreværktøj (se: 'Brug af rørefunktionen').

Forberedelse af kødhakkeren til fremstilling af kebab

1. Forbered kebabblandingen i henhold til din opskrift. Hav en tilstrækkelig stor tablet eller beholder ved hånden.

2. Hold kødhakkerhuset med gevindet opad, og sæt snekkeakslen i med den lange, sekskantede aksel nedad. Når den er sat korrekt i, stikker den sekskantede aksel ud af kødhakkerhuset på koblingssiden (nederst).
3. Sæt plastfingeren på stiften i midten af snekkeakslen. Drej plastfingeren, indtil tappene på kanten af plastfingeren går i hak på kanten af kødhakkerhuset.
4. Placer keglen på plastfingeren, og sæt skrueingen over keglen.
5. Drej skrueingen håndfast på kødhakkerhuset.
6. Gør maskinen klar til brug (se: 'Klargøring').
7. For at fjerne beskyttelsesdækslet på kødhakkerens kobling ved blandearmen skal du dreje beskyttelsesdækslet med uret og trække det ud.
8. Hold kødhakkerens indføringssliske i klokken 2-position, og sæt kødhakkerens kobling med den fremspringende sekskantede aksel ind i blandearmens kødhakkerkobling. Drej om nødvendigt kødhakkeren lidt frem og tilbage, indtil den glider ind i kødhakkerkoblingen.
9. Drej kødhakkeren mod uret til stop, mens du trykker på udløserknappen. Indføringskakten skal vende lodret opad, og kødhakkeren skal være fastlåst, når udløserknappen slippes.
10. Placer tabletten på foderskakten i kødhakkeren. Hakkeren er nu klar til brug.

Tilberedning af kebab-blandingen

11. Læg en tilstrækkelig stor portion af kebabblandingen på kødhakkerens tablet.
12. Tilslut maskinen til en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Displayområderne viser streger, og der lyder et akustisk signal. Standmixeren er nu i standbytilstand.

⚠ ADVARSEL - Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) ind i kødhakkerens indføringsskakt eller ved blandedrevet, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Brug altid den medfølgende skubber, hvis du har brug for at skubbe maden ned i indføringsskakten.

13. Hold drejeknappen nede i ca. 2 sekunder for at tænde for maskinen. Der lyder et signal, og "00" blinker på hastighedsdisplayet. Driftstidsdisplayet viser standarddriftstiden: "20:00" (20 minutter).
14. Hvis du ønsker en påmindelse om at holde pauser i tide, skal du indstille maskinens timer til 10 minutter (se: 'Driftstid og pausefunktion').
15. Placer beholderen eller tabletten under udløbet på kødhakkeren.

BEMÆRK

Det er bedst at holde tablettens eller beholderens til din kebabblanding direkte under kødhakkerens udløb. Derudover kan du fylde allerede forberedte sleeves til din kebab direkte via kødhakkeren. Hvis du er lidt erfaren, kan du lade maskinen køre, mens du fylder nogle sleeves.

16. Læg kebabdejen på kødhakkerens tablet. Drej på kontrolhjulet, indtil hastighedsindstillingen "10" vises på hastighedsdisplayet.
17. Skub kebabdejen fra tablettens ind i åbningen på indføringsskaktens. Brug eventuelt skubberen til at skubbe maden langsomt og jævnt ned uden for meget pres. Efter kort tid presses kebabblandingen ud af kødhakkerens udløb.
18. Når du har behandlet den tilberedte portion, skal du trykke på kontrolknappen for at stoppe motoren (se: 'Driftstid og pausefunktion').
19. Hvis du ønsker at behandle endnu en portion kebab, skal du forberede den næste portion og placere kebabblandingen på kødhakkerens tablet. Start motoren igen med hastighed "10". Vent, indtil den valgte hastighed er nået. Gentag derefter trin 17 og 18.
20. Når du ikke ønsker at bruge maskinen til en anden portion, skal du slukke for maskinen ved at holde kontrolhjulet nede, indtil der kun vises streger (se: 'Efter brug'). Tag stikket ud af stikkontakten.
21. Fjern kødhakkeren fra blandearmen (se: 'Efter brug'). Rengør straks derefter maskinen og eventuelt brugt tilbehør (se: 'Pleje og rengøring').

VIGTIGT - Selv i køleskabet er kebab meget letfordæveligt. Tilbered den færdigskårne kebab straks efter tilberedning.

LAVE NUDLER OG PASTA

Via plastikskiverne (pastaskiverne) kan pastadej formes til spaghetti eller nudler til supper, makaroni eller tagliatelle. Den tilberedte dej presses gennem pastaskiverne via snekkeakslen. Formen bestemmes af den valgte pastaskive.

BEMÆRK

Brug ælteredskeberne i blandesystemet til at lave en tung dej af durumhvedegryn (pastadej) i henhold til din opskrift. Især når du former lang spaghetti eller makaroni, bør du få hjælp af en anden person. Den ene person kan føre pastadejen ind i indføringsskaktens, mens den anden person tager pastaen ud af kødhakkerens udløb.

Klargøring af kødhakkeren til fremstilling af nudler og pasta

1. Forbered pastadejen i henhold til din opskrift. Til dette kan du bruge dejkrogen og dejskovlen (se: 'Brug af blandefunktionen'). Ælt den tilberedte dej til en rulle på ca. 2 cm i diameter. Hold en tilstrækkelig stor tablet eller skål ved hånden til at placere pastatrådene på.

BEMÆRK


Fordel eventuelt lidt mel på rullen før forarbejdning. Det kan få rullen til at glide lettere ned langs indføringsskaktens indervægge.

2. Hold kødhakkerhuset med gevindet opad, og sæt snekkeakslen i med den lange, sekskantede aksel nedad. Når den er sat korrekt i, stikker den sekskantede aksel ud af kødhakkerhuset på koblingssiden (nederst).
3. Placer den ønskede pastaskive på stiften i midten af snekkeakslen. Sørg for korrekt orientering: Stiften skal indsættes i brønden på den ene side af pastaskiven. Drej pastaskiven, indtil taperne i kanten af pastaskiven går i hak i kanten af kødhakkerhuset.
4. Drej skrueringen håndfast på kødhakkerhuset.
5. Gør maskinen klar til brug (se: 'Klargøring').
6. For at fjerne beskyttelsesdækslet på kødhakkerens kobling ved blandearmen skal du dreje beskyttelsesdækslet med uret og trække det ud.
7. Hold kødhakkerens indføringssliske i klokken 2-position, og sæt kødhakkerens kobling med den fremspringende sekskantede aksel ind i blandearmens kødhakkerkobling. Drej om nødvendigt kødhakkeren lidt frem og tilbage, indtil den glider ind i kødhakkerkoblingen.
8. Drej kødhakkeren mod uret til stop, mens du trykker på udløserknappen. Indføringsskaktens skal vende lodret opad, og kødhakkeren skal være fastlåst, når udløserknappen slippes.
9. Placer tablettens på foderskaktens i kødhakkeren. Hakkeren er nu klar til brug.

Behandling af pastadejen

BEMÆRK

Det er bedst at placere tabletten eller skålen under kødhakkerens udløb. På den måde kan pastaen danne lange tråde, mens du fører dejen ind i indføringskanalens åbning. Hvis du ønsker at lave korte tråde eller tagliatelle til supper, kan du skære dejen over lige foran udløbet, så snart trådene har nået den ønskede længde. Undgå dog at beskadige pastaskiven, mens du skærer pastatrådene af. Alternativt kan du lave lange tråde og efter forarbejdning skære trådene til den ønskede længde.

- Læg en rulle pastadej på kødhakkerens tablet.
 - Tilslut maskinen til en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Displayområderne viser streger, og der lyder et akustisk signal. Standmixeren er nu i standbytilstand.
-  **ADVARSEL** - Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) ind i kødhakkerens indføringsskakt eller ved blandedrevet, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Brug om nødvendigt den medfølgende skubber til at skubbe dejen ned i indføringsskakten.
- Hold drejeknappen nede i ca. 2 sekunder for at tænde for maskinen. Der lyder et signal, og "00" blinker på hastighedsdisplayet. Driftstidsdisplayet viser standarddriftstiden: "20:00" (20 minutter).
 - Hvis du ønsker en påmindelse om at holde pauser i tide, skal du indstille maskinens timer til 10 minutter (se: 'Driftstid og pausefunktion').
 - Placer tabletten eller skålen under kødhakkerens udløb. Drej på kontrolhjulet, indtil hastighedsindstillingen "10" vises på hastighedsdisplayet.
 - Før pastadejen så jævnt som muligt ned i indføringsskakten. Brug eventuelt skubberen til at skubbe maden langsomt og uden for meget pres ned.
 - Når pastatrådene har nået den ønskede længde, kan du klippe trådene over lige ved udløbet af kødhakkeren med en skarp kniv eller en saks. Stop eventuelt motoren ved at trykke kortvarigt på kontrolknappen (se: "Driftstid og pausefunktion"). Med lidt erfaring kan du dog lade motoren køre, mens du klipper trådene.
 - Når du har behandlet den tilberedte portion, skal du trykke på kontrolhjulet for at stoppe motoren (se: 'Driftstid og pausefunktion').
 - Forbered om nødvendigt den næste rulle pastadej, og læg rullen på kødhakkerens tablet. Start motoren igen med hastighed "10". Vent, indtil den valgte hastighed er nået. Gentag derefter trin 15 til 17.

19. Når du ikke ønsker at bruge maskinen til en anden portion, skal du slukke for maskinen ved at holde kontrolhjulet nede, indtil der kun vises streger (se: 'Efter brug'). Tag stikket ud af stikkontakten.

20. Fjern kødhakkeren fra blandearmen (se: 'Efter brug'). Rengør straks derefter maskinen og det brugte tilbehør (se: 'Pleje og rengøring').

BEMÆRK

Tør eller kog nudlerne eller pastaen med det samme i henhold til instruktionerne i din opskrift.

At lave småkager

Til fremstilling af cookies og små kager af en tilstrækkelig tung dej (f.eks. til mørdej) findes der et særligt værktøjssæt.

BEMÆRK

For at sikre, at dejen er let at forme, bør du sætte dejen, snekkeakslen og kødhakkerhuset i køleskabet, før du laver småkagerne eller kagerne. Ellers kan dejen blive for blød og klistret. Når kødhakkerhuset og snekkeakslen stadig har stuetemperatur, bliver dejen varmet op igen ved at røre ved metaldelene. Sæt ikke kødhakkeren i fryseren, før du behandler din mad, for at undgå en masse is og kondensvand på kødhakkerens dele. Dejen ville fryse fast til kødhakkerens dele.

BEMÆRK

Du bør få hjælp af en anden person. Den ene person kan føre dejen ind i indføringsrøret, mens den anden tager de formede stykker dej ved udløbet af kødhakkeren og fordeler dejen på passende forberedte bakker eller store fade.

Klargøring af kødhakkeren til at lave cookies

- Forbered kagedejen i henhold til din opskrift. Til dette kan du bruge dejkrogen og dejskovlen (se: 'Brug af blandefunktionen'). Ælt den forberedte dej til en rulle på ca. 2 cm i diameter. Hold en tilstrækkelig stor tablet eller en passende forberedt bageplade ved hånden for at placere dejen på den.

BEMÆRK

Fordel eventuelt lidt mel på dejrullen, før den bearbejdes. Det kan få dejrullen til at glide lettere ned på indføringsskaktens indervægge.

2. Hold kødhakkerhuset med gevindet opad, og sæt snekkeakslen i med den lange, sekskantede aksel nedad. Når den er sat korrekt i, stikker den sekskantede aksel ud af kødhakkerhuset på koblingssiden (nederst).
3. Placer det sorte plastkryds (cookie-adapteren) på stiften i midten af snekkeakslen. Sørg for korrekt orientering: Mærket "FRONT" skal vende opad. Drej cookie-adapteren, indtil tapperne på kanten af cookie-adapteren går i hak på kanten af kødhakkerhuset.
4. Sæt metaldækslet på cookie-adapteren, og drej metaldækslet, indtil indhakkene i kanten glider ind i tappen på cookie-adapteren. Hvis den er placeret korrekt, er der ikke noget mellemrum mellem cookie-adapteren og metaldækslet.
5. Drej skrueeringen håndfast på kødhakkerhuset.
6. Gør maskinen klar til brug (se: 'Klargøring').
7. For at fjerne beskyttelsesdækslet på kødhakkerens kobling ved blandearmen skal du dreje beskyttelsesdækslet med uret og trække det ud.
8. Hold kødhakkerens indføringssliske i klokken 2-position, og sæt kødhakkerens kobling med den fremspringende sekskantede aksel ind i blandearmens kødhakkerkobling. Drej om nødvendigt kødhakkeren lidt frem og tilbage, indtil den glider ind i kødhakkerkoblingen.
9. Drej kødhakkeren mod uret til stop, mens du trykker på udløserknappen. Indføringsskakten skal vende lodret opad, og kødhakkeren skal være fastlåst, når udløserknappen slippes.
10. Placer tablettens på foderskakten i kødhakkeren.
11. Sæt kagemasken ind i åbningen mellem metaldækslet og kageadapteren fra siden af kødhakkeren, og skub kagemasken ind, indtil den ønskede åbning er placeret i midten af metaldækslet.

BEMÆRK

Du vælger formen på dine cookies via placeringen af cookiemasken.

Formning af kagedejen

12. Læg dejrullen på kødhakkerens tablet.
13. Tilslut maskinen til en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Displayområderne viser streger, og der lyder et akustisk signal. Standmixeren er nu i standbytilstand.

⚠ ADVARSEL - Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) ind i kødhakkerens indføringsskakt eller ved blandedrevet, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Brug altid den medfølgende skubber til at skubbe maden ned i indføringsskakten.

14. Hold drejeknappen nede i ca. 2 sekunder for at tænde for maskinen. Der lyder et signal, og "00" blinker på hastighedsdisplayet. Driftstidsdisplayet viser standarddriftstiden: "20:00" (20 minutter).
15. Hvis du ønsker en påmindelse om at holde pauser i tide, skal du indstille maskinens timer til 10 minutter (se: 'Driftstid og pausefunktion').
16. Drej på kontrolhjulet, indtil hastighedsindstillingen "10" vises på hastighedsdisplayet.
17. Det er bedst at holde din hånd eller en lille tablet lige under udløbet af miniceren, mens du skubber dejrullen ind i indføringsskakten. Prøv at skubbe dejen så jævnt som muligt ind i indføringsskakten. Lad den formede dej glide ned på din hånd eller på tablettens.
18. Når det stykke dej, der kommer ud af kødhakkeren, har nået den ønskede længde, skæres dejen af med en skarp kniv eller saks lige ved kødhakkerens udløb. Hvis det er nødvendigt, kan du stoppe motoren ved at trykke på kontrolknappen (se: "Driftstid og pausefunktion"). Hvis du er erfaren, kan du dog lade motoren køre, mens du skiller de formede dejstykker ad.
19. Læg de formede dejstykker ned på tablettens eller bagepladen, mens en anden person langsomt fører dejrullen ind i indføringsskaktes åbning. Brug eventuelt skubberen til at skubbe maden langsomt og uden for meget pres ned i indføringsskakten.
20. Efter behandling af den forberedte dejrulle skal du trykke på kontrolhjulet for at stoppe motoren (se: 'Driftstid og pausefunktion').
21. Forbered om nødvendigt den næste dejrulle, og læg den på kødhakkerens tablet. Gentag derefter trin 16 til 20.
22. Når du ikke ønsker at bruge maskinen til en anden portion, skal du slukke for maskinen ved at holde kontrolhjulet nede, indtil der kun vises streger (se: 'Efter brug'). Tag stikket ud af stikkontakten.
23. Fjern kødhakkeren fra blandearmen (se: 'Efter brug'). Rengør straks derefter maskinen og eventuelt brugt tilbehør (se: 'Pleje og rengøring').

BEMÆRK

Du skal bage de færdige cookies med det samme i henhold til instruktionerne i din opskrift.

FJERNE FORHINDRINGER

⚠ ADVARSEL - Der må ikke hældes nogen form for væske i kødhakkerens indføringsrør, mens kødhakkeren er monteret på blandearmen. Indsæt ikke fremmedlegemer i indføringssskotten (f.eks. køkkenredskaber). Fjern ikke skrueringen fra kødhakkerens hus, når kødhakkeren er monteret på blandearmen, og maskinen er tilsluttet strømforsyningen.

⚠ FORSIGTIG - Sluk straks for motoren (tryk på kontrolhjulet), når motoren kører mærkbart langsomt eller bliver blokeret. På den måde kan man undgå overbelastning eller overophedning af motoren og dermed bevare motorens høje

Ved forarbejdning af hårde stykker mad (f.eks. sener eller knogler i kød) eller dej med stykker af nødder, frugt eller hårde grøntsager og lignende ingredienser, kan kødhakkeren blive tilstoppet. Store, hårde stykker (f.eks. knogler) kan blokere snekkeakslen og/eller tværbladet. I ekstreme tilfælde kan kødhakkeren blive beskadiget (se: "Tips til det bedste resultat / Brug af kødhakkeren").

1. Tryk på kontrolknappen for at slukke for motoren, og tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern tablettet fra kødhakkeren. Fjern derefter kødhakkeren fra blandearmen, og drej skrueringen af kødhakkerhuset (se: 'Efter brug / Afmontering og adskillelse af kødhakkeren').
3. Hvis enkelte hårde stykker tilstopper udløbet fra kødhakkeren, kan det være tilstrækkeligt at trække kværnskiven ud, rense hullerne i kværnskiven og fjerne blokeringen fra tværklingen. Kontrollér, om snekkeakslen kan drejes frit i kødhakkerens hus. Hvis snekkeakslen er blokeret (du kan ikke dreje den manuelt efter at have fjernet skrueringen), skal du skille kødhakkeren helt ad (se: 'Efter brug'). Det kan være nødvendigt at presse snekkeakslen og det brugte værktøj ud af kødhakkeren ved at trykke på snekkeakslens sekskantede aksel.
4. Fjern forhindringen, og tjek, om kødhakkerens dele er ubeskadigede. Beskadigede dele skal udskiftes. Sørg for, at åbningerne til de anvendte værktøjer er fri for forhindringer.
5. Saml kødhakkeren igen i henhold til instruktionerne for de enkelte værktøjer (se ovenfor).

VIGTIGT - Sørg for, at snekkeakslens sekskantede aksel og kødhakkerens koblingsside er helt rene og tørre, før du monterer kødhakkeren på maskinens blandearm igen. Ellers kan kødhakkerens kobling til blandearmen blive forurenede eller endda blive beskadiget.

6. Rengør og tør om nødvendigt den sekskantede aksel og koblingssiden af kødhakkeren.

7. Monter kødhakkeren igen på maskinens blandearm (se ovenfor). Sørg for, at maskinens motor fungerer som normalt, før du behandler flere stykker mad.

BEMÆRK

Yderligere oplysninger findes i kapitlet 'Løsning af problemer'.

DRIFTSTID OG PAUSE FUNKTION

For at gøre det nemmere for dig har maskinen en driftstimer og en pausefunktion. Disse funktioner er beskrevet i dette afsnit.

JUSTERING AF DRIFTSTIDEN

Du kan indstille en foruddefineret driftstid. Når motoren starter, tælles den indstillede driftstid ned til nul, og den driftstid, der stadig er nødvendig for at fuldføre blandedprocessen, vises på driftstidsdisplayet.

Når du tænder for maskinen, starter driftstiden altid med standardindstillingen (20 minutter, "20:00").

Når du drejer kontrolhjulet tilbage til nul hastighed ("00"), indstilles driftstiden til standardværdien (20 minutter). Hvis du ønsker at afbryde driften uden at nulstille timeren, skal du bruge pausefunktionen (se nedenfor: "Brug af pausefunktionen").

Du kan afbryde driften når som helst ved at dreje kontrolhjulet til nul eller slukke for maskinen (tryk på kontrolhjulet i ca. 2 sekunder).

1. Tryk på op/ned-pilene i venstre side af driftstidsdisplayet for at indstille driftstiden. Du kan betjene maskinen med en hvilken som helst værdi mellem 30 sekunder ("00:30") og 20 minutter ("20:00") i trin på 30 sekunder.

BEMÆRK

Hold den relevante pil nede for at rulle automatisk gennem timerindstillingerne.

2. Når du har indstillet driftstiden, skal du dreje kontrolhjulet med uret for at vælge den ønskede hastighed og starte driften. Timeren starter med det samme, og driftstiden tælles ned. Når timeren når nul ("00:00"), slukkes motoren automatisk, og nul blinker på hastighedsdisplayet ("00"). Driftstiden nulstilles til standardværdien (20 minutter).
3. Hvis du ønsker at afbryde driften og/eller sætte driftstiden tilbage til standardværdien ("20:00"), skal du blot dreje kontrolhjulet tilbage til nul ("00") manuelt.

BEMÆRK

Når motoren er i drift, eller pausefunktionen er aktiv, kan du ikke ændre driftstiden. Der vil ikke være nogen reaktion på piletasterne. Hvis du ønsker at vælge en anden driftstid, skal du først annullere driften (se nedenfor: "Annullering af drift").

VED HJÆLP AF FUNKTIONEN PAUSE

Under drift kan du til enhver tid aktivere pausefunktionen. Dette vil slukke motoren og fryse timeren på det aktuelle punkt (se: 'Egenskaber ved din nye standmixer / Pausefunktion'). Brug denne funktion til at kontrollere blanderesultatet eller tilføje yderligere ingredienser uden at ændre den aktuelle timerindstilling.

⚠ ADVARSEL - Rør ikke ved bevægelige dele (f.eks. blandedrev, kødhakkerkobling, bevægelige dele af kødhakkeren), mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Brug en blød spatel til at skubbe maden ned i røreskålen. Når du skal skifte blanderedskab, skal du altid afbryde driften helt (tryk på kontrolknappen i ca. 2 sekunder) og tage stikket ud af stikkontakten. Flyt derefter rørearmen til den øverste position (se: 'Efter brug').

VIGTIGT - Når du drejer drejeknappen til nul, mens pausefunktionen er aktiveret, slettes den resterende driftstid, og standardværdien (20 minutter) vises igen (se nedenfor: "Afbrydelse af drift").

1. Tryk kort på kontrolhjulet for at aktivere pausefunktionen. Motor og timer stopper med det samme.
2. Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser, kan du i de fleste tilfælde bruge foderet, der arbejder i stænkskærmen. Skær store ingredienser i mindre stykker.
3. Tryk kortvarigt på kontrolknappen igen for at genoptage driften. Motor og timer fortsætter med at køre.

ANNULLERING AF DRIFT

Du kan afbryde driften, når du vil. Det kan gøres på to måder:

- dreje kontrolhjulet til nul eller
- Hold kontrolhjulet nede i ca. 2 sekunder, indtil signalet lyder, og der kun vises streger (se: 'Efter brug').

BEMÆRK

Når blandearmen flyttes til den øverste position, slukkes maskinen automatisk. Du skal dog under alle omstændigheder slukke for motoren og tage stikket ud af stikkontakten, før du flytter blandearmen til den øverste position.

BEMÆRK

Uanset hvilken måde du vælger at slukke motoren på, går indstillingerne for hastighed og timer tabt, og maskinen går tilbage til standardindstillingerne: hastighed nul og driftstid 20 minutter. Hvis du ønsker at beholde de indstillede værdier, skal du bruge pausefunktionen til at stoppe motoren (se ovenfor).

EFTER BRUG

⚠ ADVARSEL - Mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen, må du ikke holde dine hænder eller andre genstande (f.eks. køkkenredskaber eller børster) ned i blandeskålen eller på de bevægelige dele (blanderet, blandeværktøj, kødhakkerkobling, snekkeaksel, tværklinge). Sluk altid for maskinen (tryk på kontrolknappen, indtil der lyder et bip), og tag stikket ud af stikkontakten, før du rører ved maskinens bevægelige dele eller tilbehør, og før du låser blandearmen op med oplåsingsknappen, og før du afmonterer tilbehør. Hold ikke hånden ind i leddet til blandearmen for at undgå at knuse hænderne. Tag ikke fat i kødhakkerens indføringsskakt, og drej ikke på kødhakkerens skrue, mens kødhakkeren er monteret på blandearmen. Efterlad ikke maskinen uden opsyn, når den er tilsluttet

BEMÆRK

Sørg for, at rørearmen er i indgreb i den øverste position, når du sætter røreskålen og/eller røreværktøjerne i eller tager dem ud.

Sluk altid for maskinen, og tag stikket ud, når den ikke er i brug. Fjern alt brugt tilbehør (se nedenfor: "Fjernelse af blandeværktøjet" og "Fjernelse af adskillelse af kødhakkeren"). Rengør maskinen og alt brugt tilbehør (se: "Pleje og rengøring"). Det er den bedste måde at holde maskinen og tilbehøret hygiejnisk rent og klar til brug.

SLUKNING AF MASKINE

1. Tryk på kontrolhjulet, indtil der lyder et bip (ca. 2 sekunder), og der kun vises streger på displayet (standbytilstand).

2. Tag stikket ud af stikkontakten, hvis du ikke ønsker at starte maskinen igen, og før du monterer eller demonterer dele eller rengør maskinen.

FJERNE BLANDEREN VÆRKTØJER

⚠ ADVARSEL - Hold ikke dine hænder eller andre genstande (f.eks. køkkenredskaber eller børster) på blanderedskaberne, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Hold ikke hånden ind i samlingen mellem blandearmen og den bageste søjle på standmixeren for at undgå at knuse hånden.

VIGTIGT - Hold altid godt fast i håndtaget, når du hæver eller sænker blandearmen. Derudover er blandearmen meget tung og må ikke falde ned fra den øverste position for at undgå skader. Sænk altid blandearmen langsomt til driftsposition.

1. Sluk for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten. Fjern stænkskærmen.
2. Tag godt fat i blandearmen foran. Tryk derefter på oplåsningsknappen, mens du bevæger blandearmen op. Slip oplåsningsknappen, og sørg for, at blandearmen går sikkert i indgreb i den øverste position.
3. Hold blandearmen på oversiden, mens du skubber blandeværktøjets skaft opad, indtil du let kan dreje blandeværktøjet med uret (til højre).
4. Fjern nu blandeværktøjet ved at trække det forsigtigt nedad.
5. Gentag trin 3 og 4, hvis begge ælteværktøjer er installeret.
6. Tag fat i røreskålen med begge hænder, og drej røreskålen med uret, indtil du kan fjerne røreskålen fra bundpladen. Fjern madrester, der sidder fast på røreværktøjet og røreskålens indvendige vægge.

BEMÆRK

Du kan bruge skrabepiskeren til at skrabe madvarer af røreskålen.

7. Hold godt fast i blandearmen foran, og tryk på oplåsningsknappen. Sørg for at holde hånden væk fra blandearmens led, og sænk forsigtigt blandearmen ned, indtil den låser i vandret position (driftsposition).
8. Rengør maskinen og alt brugt tilbehør straks efter brug. Lad ikke mad tørre på overfladerne (se: 'Pleje og rengøring').

AFMONTERING OG ADSKILLELSE AF KØDHAKKEREN

1. Sluk for maskinen (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud (se ovenfor: 'Slukning af maskinen').
2. Fjern tabletten fra kødhakkeren. Tag derefter fat i kødhakkeren med højre hånd, og drej kødhakkeren med uret, mens du holder udløserknappen nede med venstre hånd. Træk derefter kødhakkeren ud af kødhakkerkoblingen på blandearmen.
3. Sørg for, at kødhakkerkoblingen i blandearmen er ren og tør. Tør om nødvendigt kødhakkerkoblingen af med en blød og kun let fugtig klud for at fjerne eventuelle madrester. Pisk derefter grundigt tørt.
4. Sørg for, at kødhakkerens kobling er helt tør. Hvis det er tilfældet, skal du sætte dækslet på kødhakkerkoblingen og dreje dækslet mod uret for at låse det på plads.

VIGTIGT - Vi anbefaler at skille kødhakkeren ad over en stor skål af metal eller ubrydelig plast. Brug IKKE en skål eller et fad af skrøbeligt materiale (f.eks. porcelæn eller glas). Når du har brugt hakkeredskaberne, skal du være forsigtig med at røre ved tværbladet for at undgå at skære dig i hånden.

5. Skru skrueringen af kødhakkerhuset.
6. Hold kødhakkerhusets udløb over en ubrydelig skål, og ryst snekkeakslen og det brugte tilbehør ud. Tryk om nødvendigt snekkeakslen ud af kødhakkerhuset ved at trykke på den sekskantede aksel på kødhakkerhusets koblingsside.
7. Rengør alle brugte dele af kødhakkeren umiddelbart derefter (se: 'Pleje og rengøring').

LØSNING AF PROBLEMER

Hvis der opstår problemer under brugen, kan du finde løsninger i dette kapitel.

Problem	Årsag	Nem løsning
Nødstop påkrævet?		Tag stikket ud af maskinen.
Generelle problemer		
Du kan ikke tænde for maskinen, displayområderne forbliver mørke.	Standmixeren er ikke i drift.	Kontrollér, om stikket er tilsluttet korrekt til en tilstrækkelig strømforsyning (se: 'Tekniske specifikationer'). Tjek, om der er strøm i stikkontakten ved at tilslutte en lampe. Er netledningen beskadiget? Kontakt din leverandør.
	Blandearmen er i øverste	Sænk blandearmen til driftsposition.

Problem	Årsag	Nem løsning
Maskinen er live med oplyste displays, men motoren virker ikke.	Maskinen er ikke tændt. Der vises kun streger.	Tryk på kontrolhjulet i ca. 2 sekunder, indtil der lyder et bip. "00" blinker på hastighedsdisplayet, og timeren viser den maksimale driftstid "20:00". Prøv derefter igen.
	Driftstimeren var indstillet til "00:00", da du forsøgte at vælge en hastighed.	Vælg en driftstid mellem 30 sekunder ("00:30") og 20 minutter ("20:00"), før du vælger en hastighed. Du skal bare prøve igen.
	Den indstillede driftstid er udløbet.	Når nedtællingen af driftstiden er nået til nul, slukkes motoren automatisk, og hastigheden og driftstiden nulstilles til standardindstillingerne. Vælg om nødvendigt en hastighed igen.
	Du lader motoren arbejde kontinuerligt i mere end 10 minutter. Overophedningsbeskyttelsen er aktiv.	Tag stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle af i mindst 20 minutter, før den tages i brug igen. Tilbered din mad i mindre portioner. Lad ikke motoren røre uafbrudt i mere end 10 minutter. Hvis det er nødvendigt med længere driftstid, skal du holde en pause på 5 minutter efter hver 10 minutters drift.
	Motoren er blokeret, og/eller overbelastningsbeskyttelsen er aktiv.	Tag stikket ud af stikkontakten, og fjern forhindringen. Hak eller mal meget hårde ingredienser (f.eks. nødder). Fjern ekstremt hårde dele af din mad grundigt (f.eks. knogler, knoglerester, kerner), før du bearbejder maden. Lad maskinen køle af i mindst 20 minutter, før den tages i brug igen.
	Det brugte værktøj er beskadiget.	Træk straks stikket ud af stikkontakten. Sørg for, at alle brugte værktøjer er ubeskadigede, før du tænder for maskinen. Bøjede eller ødelagte værktøjer skal udskiftes. Kontakt din leverandør. Maskinen er ikke egnet til at hakke eller male meget hårde fødevarer (f.eks. nødder). Brug kødhakkeren til at hakke faste madvarer som f.eks. kød (se: "Brug af kødhakkeren"). Vælg altid det værktøjssæt, der er bedst egnet til den ønskede opgave (se: "Tips til de bedste resultater").
Du kan ikke justere driftstiden.	Motoren kører.	Når der er valgt en hastighed, og motoren kører, kan driftstiden ikke ændres, og piletasterne er inaktive. Drej kontrolhjulet til nul for at annullere den aktuelle drift. Prøv derefter igen.

Problem	Årsag	Nem løsning
	Pausefunktionen er aktiveret.	Når pausefunktionen er aktiv, kan driftstiden ikke ændres, og piletasterne er inaktive. Du skal afbryde driften helt for at indstille en ny driftstid. Drej kontrolhjulet til nul. Prøv derefter igen.
Maskinen bevæger sig rundt på arbejdsfladen under drift.	Vibrationer forårsaget af udførelsen af en blandeopgave.	Under omrøring og æltning kan maskinen vibrere kraftigt, afhængigt af madens konsistens og den valgte hastighed. Disse vibrationer kan få maskinen til at bevæge sig rundt. Dette er normalt. Hold altid øje med maskinen under brug, især når der æltes tung dej.
	Maskinen placeres på en utilstrækkelig eller skrånende overflade.	Placer ikke maskinen på tøj eller servietter. Placer kun maskinen på en stabil, jævn og glat arbejdsflade. Ellers vil sugekopperne ved maskinens fødder ikke have tilstrækkelig støtte til at sikre, at den står stabilt.
	Væsker eller pulvere klæber til maskinens sugekopper.	Maskinens arbejdsflade skal være ren og tør. Ellers vil sugekopperne ved maskinens fødder ikke have tilstrækkelig støtte til at sikre en stabil stand. Rengør arbejdsfladen og sugekopperne (se: 'Pleje og rengøring / Rengøring af huset').
Maskinen bipper gentagne gange, og skålens belysning blinker.	Maskinen er tilsluttet strømforsyningen, mens blandearmen er i øverste position.	Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du flytter blandearmen til den øverste position.
Motoren når kun langsomt den valgte hastighed.	Den smarte motorstyring forhindrer motoren i at starte i et ryk.	Dette er beregnet til at minimere stænk og støvskyer. Vent, indtil motoren når den indstillede hastighed.
Under drift stopper motoren med det samme.	Den indstillede driftstid er gået. I displayområderne vises "00" og "20:00".	Motoren stopper automatisk, når den valgte driftstid er nået. Drej om nødvendigt på kontrolhjulet for at vælge en hastighed.
	Motoren har kørt i for lang tid. Overophedningsbeskyttelsen er aktiv.	Tag stikket ud, og lad maskinen køle af i ca. 20 minutter. Prøv derefter igen.

Problem	Årsag	Nem løsning
	Det anvendte værktøj er blokeret, og/eller overbelastningsbeskyttelsen er aktiv.	Tag straks stikket ud af stikkontakten. Kontrollér, om dele af maden er klemt fast mellem blandeskålen og blandeværktøjet. Kontrollér, om hårde eller fiberholdige dele blokerer kødhakkerens bearbejdningsværktøjer (se: 'Brug af kødhakkeren'). / Fjernelse af forhindringer'). Fjern forhindringen. Lad maskinen køle af i ca. 20 minutter. Prøv derefter igen. Hak eller mal meget hårde ingredienser (f.eks. nødder). Fjern alle ekstremt hårde og fiberholdige dele af din mad (f.eks. knogler, sener, frø, hårde skaller), før du bearbejder din mad.

Brug af blandingsystemet

Det ser ud til at være umuligt at fastgøre blandeværktøjet på blandedrevets drivaksel, og/eller blandeværktøjet falder af blandedrevet.	Blandeværktøjet er ikke i korrekt retning.	Der er en rille på blandeværktøjets aksel, som skal skubbes ind på sikringsstiften på drivakslen. Drej blandeværktøjet i overensstemmelse hermed.
	Et andet værktøj er samlet allerede ved blandedrevet.	Piskeris og skræpiskeris kan kun samles separat fra de andre mikseredskaber. Fjern det angrebne røreværktøj. Prøv derefter igen.
	Du skubber ikke blandeværktøjet tilstrækkeligt opad.	Fjedre ved blandedrevets drivaksel skubber blandeværktøjet nedad. For at samle eller adskille skal du skubbe blandeværktøjet tilstrækkeligt højt op. Mens du gør det, skal du dreje blandeværktøjet, indtil det sidder fast og ikke kan falde ud.
	Blandedrevet stoppede i en uheldig retning.	Ælteværktøjerne (dejkrog og dejspade) kan samles i kombination. Det kan dog forekomme, at blandedrevet stopper i en position, der gør det umuligt at samle det andet ælteværktøj. I så fald skal du samle det første ælteværktøj på den anden drivaksel. Prøv derefter igen.
Motoren stoppede pludseligt, og/eller motoren fungerer ikke.	Det anvendte blandeværktøj er blokeret. Måske er beskyttelsen mod overbelastning aktiv.	Træk straks stikket til maskinen ud. Fjern forhindringen. Skær eller hak meget hårde fødevarer (f.eks. nødder) i mindre stykker. Vent i ca. 20 minutter. Prøv derefter igen.
	Blandeskålen er overfyldt, eller blandingen	Tag straks stikket ud af stikkontakten, og vent i ca. 20 minutter, før du bruger maskinen igen. Tilsæt lidt væske til

Problem	Årsag	Nem løsning
Der høres en usædvanlig høj lyd, mens maskinen er i drift.	Dele af den forarbejdede mad bliver fanget mellem røreskålen og røreværktøjet.	Sluk straks for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten. Fjern forhindringen. Sørg altid for, at der ikke er store, hårde stykker mad (f.eks. knogler, hele nødder) i røreskålen, når du starter motoren med piskeriset eller skræpiskeriset. Brug om nødvendigt ælteværktøjerne til at folde hele nødder og lignende ind.
	Det brugte værktøj er bøjet eller ødelagt.	Kontakt din leverandør for udskiftning. Før du monterer værktøj, skal du altid sikre dig, at værktøjet er i korrekt rækkefølge. Fjern altid hårde og skarpkantede dele af maden (f.eks. knogler eller nøddeskaller), før motoren startes. Sørg for at vælge det rette blandingsværktøj til den ønskede opgave (se: 'Egenskaber ved din nye standmixer / Forskellige blandingsværktøjer').

Brug af kødhakkeren

Skrueringen kan ikke drejes korrekt på kødhakkerhuset.	Snekkeakslen er i forkert retning.	Drej snekkeakslen med den lange, smalle ende nedad, når snekkeakslen sættes ind i kødhakkerhuset. Den sekskantede aksel skal vende mod koblings- siden af kødhakkerhuset.
	En del af det brugte værktøjssæt er i forkert retning.	Forskellige dele af værktøjssættene har en central brønd eller åbning til fastgørelse af snekkeakslen i position under drift. Sæt snekkeakslens stift ind i denne åbning. Derudover har nogle skiver og adaptere tappe på kanten, som skal sættes ind i hakkene på kanten af kødhakkerens hus (se: "Brug af kødhakkeren").
	En del af det brugte værktøjssæt er bøjet eller ødelagt.	Før du monterer kødhakkeren, skal du altid sikre dig, at alle dele af det brugte værktøjssæt er ubeskadigede. Kontakt om nødvendigt din leverandør. Nogle dele af kødhakkeren må IKKE rengøres i en automatisk opvaskemaskine. Disse dele må heller ikke skylles med varmt vand for at undgå skader (se: 'Pleje og rengøring').
	Lave pasta eller hakket kød: Du har brugt mere end én disk.	Brug kun en enkelt pastaskive eller hakkeskive.
	Du forsøgte at kombinere dele fra forskellige værktøjssæt.	Bland ikke delene fra forskellige værktøjssæt. Brug kun matchende dele af et enkelt værktøjssæt (se: 'Kend din nye standmixer'). Brug kun en enkelt skive til at

Problem	Årsag	Nem løsning
Du forsøgte at kombinere dele fra forskellige værktøjssæt.	Bland ikke dele fra forskellige værktøjssæt. Brug kun matchende dele af et enkelt værktøjssæt (se: 'Kend din nye standmixer'). Brug kun en enkelt skive til at lave pasta eller hakket kød.	Skub motoren ud med det samme (tryk på regulatoren). Træk netstykket ud af stikkontakten. Vær opmærksom på, at Fleischwolf er korrekt og fuldstændigt sat sammen (se: "Mit Fleischwolf arbeiten"). Fastgør stifterne i midten af skærmen med den tilsvarende adapter eller den anvendte værktøjsskive.
	Skrueringen har løsnet sig.	Sluk straks for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten. Sørg for, at skrueringen er drejet tilstrækkeligt fast. Det anvendte værktøjssæt må ikke vakle i kødhakkerens hus (se: "Brug af kødhakkeren").
	Hårde dele af maden blev fanget mellem snekkeakslen, tværbladet og kødhakkerens hus.	Sluk straks for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten. Fjern kødhakkeren fra blandearmen, og skil kødhakkeren ad. Fjern eventuelle forhindringer fra det indre af kødhakkeren (se: "Brug af kødhakkeren / Fjernelse af forhindringer").
Pastadej kommer kun ud i korte tråde.	Pastadisen ligger ikke i den rigtige retning.	Sluk for maskinen (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud. Kontrollér, om tappene på snekkeakslen er sat ind i fordybningen i midten af pastaskiven. Kontrollér, om tappene på kanten af pastaskiven er i indgreb med hakkene på kanten af kødhakkerhuset.
	Du bruger nogle utilstrækkelige værktøjer.	Sørg for at samle kødhakkeren helt og korrekt i henhold til de relevante instruktioner (se: 'Brug af kødhakkeren / Fremstilling af nudler og pasta'). Brug ikke dele fra et andet værktøjssæt. Kun pastaværktøjet er egnet til at forme pasta.
	Du førte ikke pastadejen jævnt ind i indføringsskaktens.	Ælt pastadejen til en kompakt rulle på 2 cm i diameter. Prøv at føre dejrullen ind i indføringsskaktens i et jævnt tempo. Fordel om nødvendigt lidt mel på rullen, før den bearbejdes. Sæt om nødvendigt hastigheden lidt ned.
	Pastadejen klæber til de indvendige vægge i	Ælt pastadejen til en kompakt rulle på 2 cm i diameter. Fordel lidt mel på rullen, før den bearbejdes og/eller stop og tag

Problem	Årsag	Nem løsning
	Der er mange bobler i pastadejen, og/eller pastadejen er for tør og smuldrende eller for flydende.	Pastadej skal være lige så tung og klæbrig som brøddej. Ælt dejen til en rulle, der er så kompakt som muligt. Indsæt dejrullen i et jævnt tempo. På den måde undgår man luftbobler i kødhakkerens hus.
Når man bearbejder dej til pasta/nudler eller småkager, klæber dejen stædigt til indføringsskaktens indvendige vægge.	Dejen er for klistret.	Tryk kort på kontrolhjulet for at skifte til pausefunktionen. Fordel derefter lidt mel på dejrullen, og prøv igen. Hvis det ikke er tilstrækkeligt, skal du slukke for maskinen og trække stikket ud. Gnid indføringsskaktens indvendige vægge med lidt madolie. Prøv derefter igen.
Din mad kommer ud ved kanten af skrueringen.	Kødhakkeren er ikke samlet korrekt.	Sørg for at samle kødhakkeren fuldstændigt og korrekt i henhold til instruktionerne i dette hæfte (se: 'Brug af kødhakkeren'). Forsøg ikke at blande redskaber fra forskellige redskabssæt (se: 'Kend din nye standmixer'). Sørg for at samle delene i værktøjssættet i korrekt retning.
	Skrueringen har løsnet sig.	Drej skrueringen lidt strammere, men brug ikke vold. Snekkeakslen skal kunne bevæge sig inden i kødhakkerhuset.
	Din mad er for flydende og/eller for våd.	Behandl ikke flydende dej eller saftige frugter og grøntsager (f.eks. agurker) med kødhakkeren.
Motoren stopper uventet, og/eller motoren starter ikke.	Motoren har kørt uafbrudt i for lang tid. Overophedningsbeskyttelsen er aktiv.	Tag straks stikket ud af stikkontakten. Vent i ca. 20 minutter. Lad ikke motoren køre uafbrudt i mere end 10 minutter. Hold pauser på ca. 5 minutter med tiden.
	Skrueringen er spændt for hårdt fast. Overbelastningsbeskyttelsen er aktiv.	Tag straks stikket ud af stikkontakten. Vent i ca. 20 minutter. Fjern kødhakkeren fra blandearmen. Drej ikke på skrueringen med vold. Hvis det er nødvendigt, skal du løsne skrueringen lidt, før du starter igen.
	Snekeakslen eller tværbladet er blokeret af nogle hårde eller fiberholdige dele af din mad.	Tag straks stikket ud af stikkontakten. Vent i ca. 20 minutter. Fyld ikke for hårde madvarer i kødhakkeren. Maskinen er ikke egnet til at kværne nødder eller andre fødevarer med lignende konsistens. Skær dine ingredienser i stykker på ca. 2 x 2 x 6 cm. Tryk ikke for hårdt på slukken. Fjern kødhakkeren fra blandearmen og

Problem	Årsag	Nem løsning
Der er rester af fødevarer eller væsker inden for blandearmens minikobling.	Den forarbejdede mad har været for flydende og/eller for saftig.	Forarbejd kun fødevarer via kødhakkeren, som ikke afgiver meget saft, når de presses. Hakkeren er IKKE egnet til at presse frugt og grøntsager. Den er heller ikke egnet til at bearbejde nogen form for flydende mad. Gør hæld ikke væsker i indførings-skakten, mens kødhakkeren er monteret på maskinens blandearm.
	Skrueringen har løsnet sig.	Når du monterer kødhakkeren, skal du dreje skrueingen noget strammere. Du må dog ikke dreje den med vold. Sørg for, at kødhakkeren er samlet helt og korrekt (se: 'Brug af kødhakkeren').
	Kødhakkeren er ikke samlet korrekt.	Sørg for at samle kødhakkeren helt og korrekt i henhold til instruktionerne, før du begynder at bruge den (se: 'Brug af kødhakkeren').

PLEJE OG

⚠ ADVARSEL - Sørg altid for, at maskinen er uden for små børns rækkevidde! Hold ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber, børster, tøj) på de bevægelige dele (blandedrev, blandeværktøj, snekkeaksel og kødhakkerens tværblad), mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen. Sluk altid for motoren (tryk på kontrolknappen), og tag stikket ud af stikkontakten, før du flytter eller rengør maskinen. Rør ikke ved maskinen med våde hænder, eller når maskinen er våd (f.eks. af kondensvand), mens den er tilsluttet strømforsyningen. Placer ikke maskinen på en netledning eller på våde overflader. Sænk ikke maskinen eller netledningen ned i vand eller andre væsker. Spild ikke væsker på maskinen.

⚠ FORSIGTIG - Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande, ætsende kemikalier, desinfektionsmidler, slibende rengøringsmidler eller metalskuresvampe til at rengøre maskinen eller nogen del af den. Stik ikke med fremmedlegemer i kødhakkerens kobling, blandedrev eller i blandearmens led. Brug ikke vold. Læg ikke maskinen eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine. Desuden er visse tilbehør og redskaber IKKE egnet til rengøring med varmt vand og/eller i en automatisk opvaskemaskine (se nedenfor:

FORBEREDELSE TIL RENGØRING

1. Tryk på kontrolknappen, indtil der kun vises streger på displayet (se: 'Efter brug'). Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern de aftagelige dele (se: 'Efter brug').

RENGØRING AF HUSET

VIGTIGT - For at få et stabilt ståsted på arbejdsfladen skal sugekopperne ved maskinens fødder være rene. Normalt er det ikke nødvendigt at rengøre sugekopperne. Men hvis der har været mel eller klæbrige væsker på arbejdsfladen, kan sugekopperne blive forurenet, hvilket får maskinen til at bevæge sig for meget under arbejdet. I så fald bør du fjerne al forurening fra sugekopperne. Brug altid kun blødt tøj til dette. Undgå at **ridse eller skrabe på sugekopperne**.

3. Hold oplåsingsknappen på blandearmens led nede, mens du flytter blandearmen til den øverste position. Sørg for, at blandearmen går sikkert i indgreb i denne position.
4. Fjern om nødvendigt rester og stænk fra blandedrevets drivaksler og fra bunden af blandearmen med en blød, let fugtig klud. Tryk derefter på oplåsingsknappen, og sænk langsomt blandearmen til driftsposition.
5. Tør blanderens hus af. Undgå at dryppe væsker ned i leddet på blandearmen. Tør eventuelle madrester af netledningen.
6. Tør forsigtigt huset af efter rengøring. Rengør **om nødvendigt** forsigtigt sugekopperne ved bundpladens fødder: Til dette formål skal blandearmen være anbragt i den nederste driftsposition. Læg maskinen (uden blanderedskaber og blandeskål) forsigtigt **på venstre side**. Brug en blød, fugtig klud til rengøring. Når eventuelle rester er fjernet, aftørres med rent vand, og sugekopperne tørres grundigt med en blød klud.

RENGØRING AF VÆRKTØJ OG TILBEHØR

VIGTIGT - Hakkeskiverne må ikke rengøres i den automatiske opvaskemaskine. Vi anbefaler at rengøre stålhakkeskiverne regelmæssigt, også når de ikke har været brugt. På den måde undgår man harsk eller harpiksagtig smag og lugt. Gnid altid kødhakkeskiverne med lidt madolie efter rengøring. Hvis du ønsker at bruge en automatisk opvaskemaskine til rengøringen, skal du følge anvisningerne i det følgende afsnit ('Rengøring i den automatiske opvaskemaskine').

VIGTIGT - Proteiner koagulerer i varmt vand og klæber derfor endnu mere fast til overfladerne. Når du har behandlet æg eller andre proteinrige ingredienser, bør du derfor skylle delene med koldt vand først.

8. Læg genstridige eller indtørrede madrester i blød i ca. 10 minutter i lunkent opvaskevand.
9. Rengør det brugte tilbehør og om nødvendigt alle kværnskiver i varmt opvaskemiddel med en blød klud eller en blød børste. Du kan rengøre hullerne i kværnskiverne med en piberenser.
10. Genstridige rester i det indre af kødhakkerhuset og/eller pølsehornet kan fjernes med en blød flaskebørste.
11. Tør alle dele grundigt efter rengøring, og lad delene tørre naturligt i ca. 1/2 time, hvor de er **uden for små børns rækkevidde**.
12. Efter rengøring og tørring af hakkemaskinerne gnides hakkemaskinerne med lidt madolie.

VIGTIGT - Beskyt altid skæreskiverne mod fugtig luft (se: 'Opbevaring'), når de ikke er i brug.

RENGØRING I DEN AUTOMATISKE OPVASKEMASKINE

⚠ FORSIGTIG - Plastdelene (universalbeholder, pastaskiver, stænkskærm, adapter til pølse, kebab og småkager) kan blive forvredne, når de udsættes for høje temperaturer. Nogle metaldele (kværnhus, snekkeaksel, kværnskiver, skræbepiskeris, ælteværktøj) korroderer, når de kommer i kontakt med de ætsende rengøringsmidler, der bruges i opvaskemaskiner. Følg rengøringsanvisningerne nedenfor, før du sætter dele og tilbehør til standmixeren i en automatisk opvaskemaskine.

VIGTIGT - I en automatisk opvaskemaskine må du kun rengøre de dele, der er nævnt nedenfor. Alle andre dele må kun rengøres manuelt i varmt opvaskevand i henhold til anvisningerne ovenfor. Ved rengøring i en automatisk opvaskemaskine skal du altid bruge et lavtemperaturprogram og placere plastdelene i det øverste stativ.

Kun følgende dele **egner sig til rengøring i en automatisk opvaskemaskine:**

Blandesystem: Blandeskål, piskeris. **Kødhakker:** Skubber og tablet.

OPBEVARING

⚠ ADVARSEL - Når maskinen ikke er i brug, skal du altid slukke for motoren (tryk på kontrolknappen) og tage stikket ud af stikkontakten for at undgå farer på grund af bevægelige dele, overophedning, brand og elektrisk stød. Hold ikke maskinen i blandearmen, blandeskålen, blandeværktøjerne, den installerede

⚠ FORSIGTIG - Tag altid fat i maskinen på forsiden og bagsiden af bundpladen, når du flytter den. Husk, at maskinen er meget tung. Derudover er **maskinen fastgjort til arbejdsfladen med 6 sugeskopper, hvilket gør det vanskeligt at løfte maskinen**. Blandearmen skal være låst i driftsposition, når maskinen flyttes, og/eller når maskinen ikke er i brug.

VIGTIGT - Sørg for at opbevare maskinen på et rent, tørt og sikkert sted. frost, direkte sollys og utilladelig belastning (elektrisk eller mekanisk stød, fald, ned/over), og hvor det er **uden for små børns og dyrs rækkevidde**. Du må ikke anbringe hårde eller tunge fremmedlegemer på eller i maskinen eller nogen del af den.

Det er et godt råd at installere røreskålen og stænkskærmen til opbevaring. Derudover kan du lægge blanderedskaberne og **plastikdelene på kødhakkeren** i blandeskålen for at beskytte blanderedskaberne mod tab og beskadigelse. **Sørg** dog for, at **delene i røreskålen ikke bliver beskadiget, når du sænker rørearmen til driftsposition**.

1. Rengør maskinen og alt brugt tilbehør før opbevaring (se: 'Pleje og rengøring'). Sørg for at gnide kødhakkerskiverne af stål med lidt madolie.
2. Lås røreskålen fast på sin plads på bundpladen (se: 'Forberedelse'). Læg **forsigtigt** blanderedskaberne og **plastikdelene på kødhakkeren** ned i røreskålen.
3. Sænk om nødvendigt **forsigtigt** blandearmen til driftsposition, og **sørg for, at blandearmen ikke beskadiger noget af værktøjet eller tilbehøret**. Dæk blandeskålen til med stænkskærmen.
4. Saml kødhakkeren med snekkeaksel, tværklinge, hakkeskive og skrueing (se: " Brug af kødhakkeren / Forarbejdning af hårde fødevarer - hakning af kød"). Dette vil beskytte tværklingen bedst muligt mod utilsigtet berøring.
5. Hvis det er nødvendigt, kan du skubbe netledningen ind i ledningsopbevaringen. Alternativt kan du lægge netledningen forsigtigt ind i mellemrummet mellem røreskålen og maskinens bagerste søjle.

6. Det er bedst at pakke de resterende kværnskiver ind i et stykke fedtsugende papir. Læg kødhakkerskiverne og de resterende metaldele af kødhakkeren ned i maskinens multibeholder. Tag fat i maskinen på forsiden og bagsiden af bundpladen, og frigør sugekopperne fra arbejdsfladen ved forsigtigt at vippe maskinen lidt.
7. Placer maskinen på en tør, plan og stabil overflade, hvor den ikke kan falde ned og er uden for **små børns rækkevidde**.

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af maskinen og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret husholdningsaffald. Brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt din kommune for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet eller ud i luften og forgifte flora og fauna i årevis, så de kommer i nd i fødekæden og skader dit helbred og dit velbefindende. Når du udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere information.

For teknisk support bedes du kontakte GASTROBACK® Customer Care Center via telefon:

+49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne brugsanvisning i pdf-format.

GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

Bemærk

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service bedes du sende GASTROBACK®-produkter til følgende adresse:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland. Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen.

Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort beskrivelse af fejlen. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og er IKKE egnet til kommerciel, industriel eller handelsmæssig brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i disse instruktioner. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen kan ikke gøre krav på garanti, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 - 21279 Hollenstedt / Tyskland
Telefon + 49 (0)41 65 / 22 25 - 0 - Telefax + 49 (0)41 65 / 22 25 -29
info@gastroback.de - www.gastroback.de