

BEM

Küchenmaschine

Modell: Alex



GEBRAUCHSANLEITUNG



Abb.1 Übersicht der Bedienelemente

- | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Messbecher | 8. Spritzschutz | 15. Saugfuß |
| 2. Deckel | 9. Rührschüssel | 16. Schutzscheibe |
| 3. Mixbehälter | 10. Hebel, Schwenkarm | 17. Knethaken |
| 4. Stopfer | 11. Drehschalter | 18. Rührhaken |
| 5. Fülltablett | 12. Stufenregler und Pulsbetrieb | 19. Schneebesens |
| 6. Einfüllstutzen des Schneckengehäuses | 13. Gehäuseunterteil | 20. Fleischwolfdeckel |
| 7. Schwenkarm | 14. Bodenplatte | |



Achtung! Das Zubehör ist nicht Spülmaschinenfest!

Bitte lesen Sie sich vor Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit ein störungsfreier Betrieb gewährleistet ist.

Abb.2 & 3 Montage Fleischwolf

- | | | |
|---------------------|----------------------|---|
| 1. Stopfer | 2. Fülltablett | 3. Einfüllstutzen des Schneckengehäuses |
| 4. Förderschnecke | 5. Fleischmesser | 8. Plätzchenadaptor |
| 6. Plätzchenschiene | 7. Plätzchenaufsatz | 11. 3 Fleischmesserscheiben |
| 9. Kebabauflauf | 10. Kebabadaptor | |
| 12. Wurstadaptor | 13. 4 Pastaaufsätze | |
| 14. Wurstaufsatz | 15. Befestigungsring | |

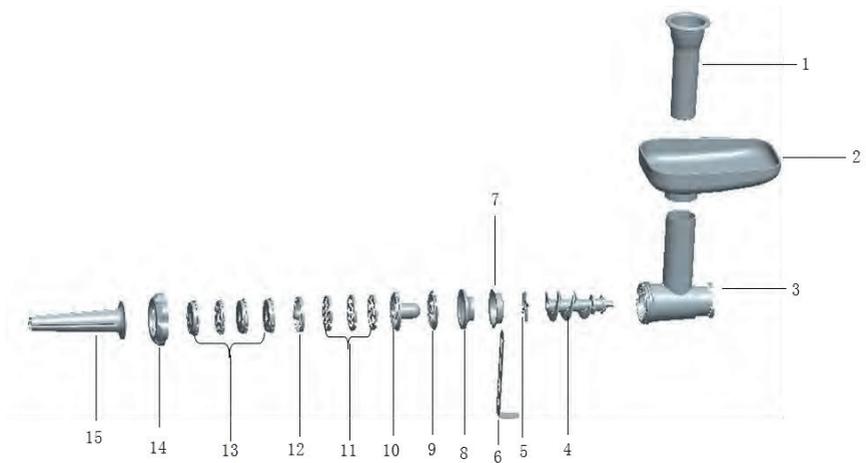


Abb. 3.1 Teil A - Montage des Fleischwolfs

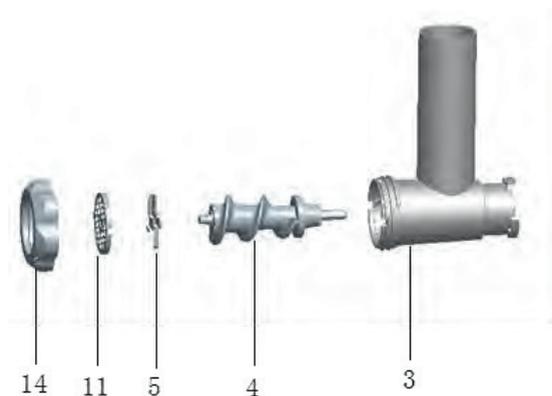


Abb. 3.2 Teil B - Montage der Wurstaufsätze

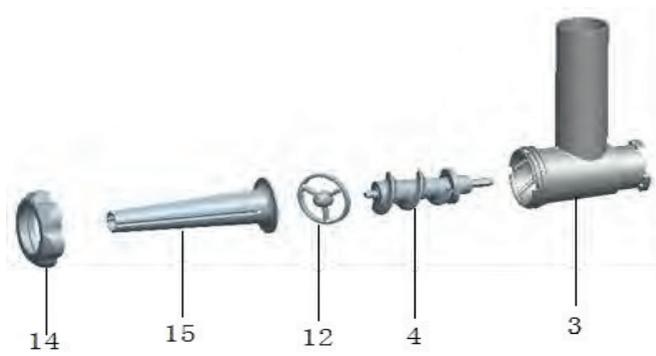


Abb. 3.3 Teil C - Montage der Plätzchenaufsätze

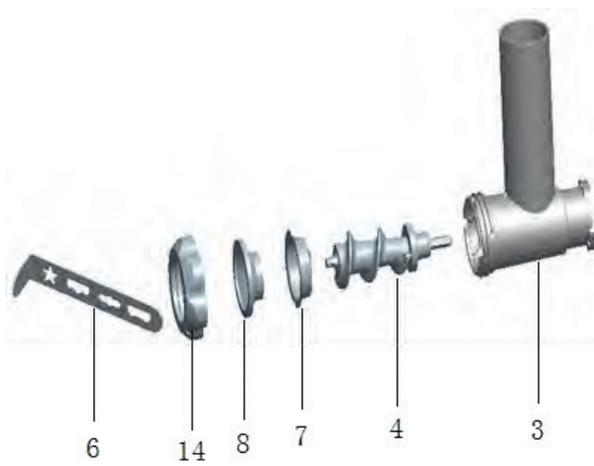


Abb. 3.4 Teil D - Montage der Pastaufsätze

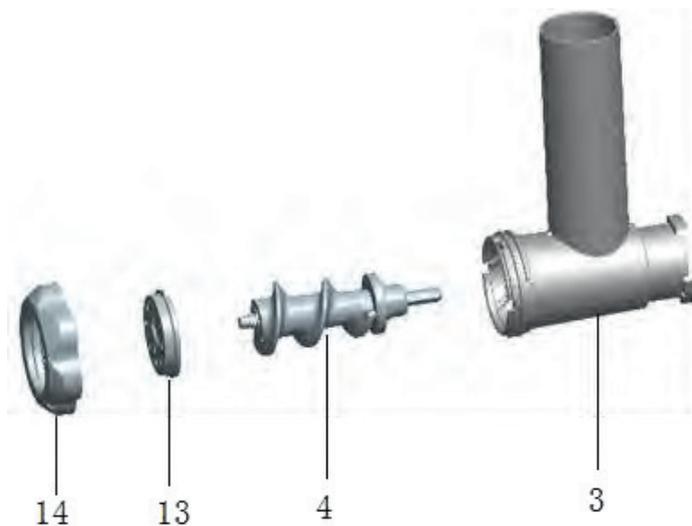


Abb. 3.5 Teil E - Montage der Kebabaufsätze

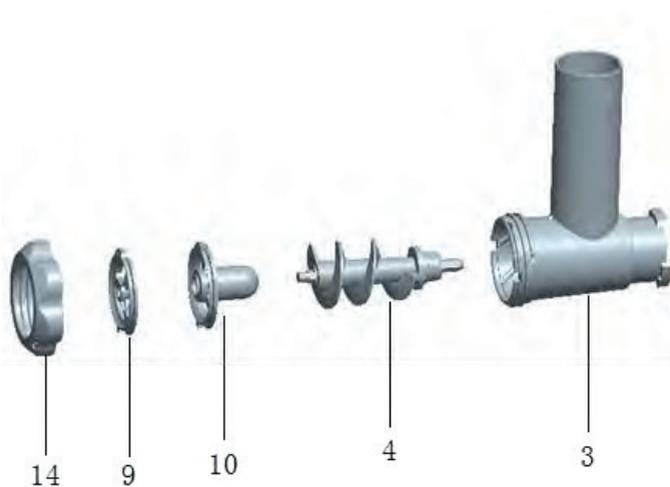


Abb. 4. Montage Mixbehälter



1 Mixbehälter

1a Messbecher

1b Deckel

1c Sicherheitsring

1d Dichtungsring

1e Messerblock

1f Schraubverschluss

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie die Küchenmaschine zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie Bedienungsanleitung, Garantieschein, Kassenbonn und Original-Karton gut auf.
2. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
3. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung auf dem Typenschild mit der der Netzversorgung entspricht. Das Typenschild ist auf der Unterseite des Motorblocks zu finden. Bevor Sie die Multi-Küchenmaschine an das 220-240V-Netz anschließen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. (Abb.1 Nr. 10 und Nr. 12 in der Einstellung "0").
4. Das Gerät niemals in der Nähe von Wasser betreiben. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
5. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
6. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht nutzen, wenn Sie Zubehörteile austauschen oder andere Teile anbringen wollen, wenn Sie das Gerät reinigen wollen oder wenn das Gerät eine Störung hat. Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Lassen Sie ein defektes Netzkabel immer nur vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person (Elektriker) durch ein gleichwertiges Netzkabel ersetzen, um Gefährdungen wie Stromschlag zu vermeiden. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
8. Das Gerät ist immer außerhalb der Reichweite von Kindern zu betreiben und aufzubewahren. Eine sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
9. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung

und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind von dem Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.

10. Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung unserer Bedien- und Sicherheitshinweise entstanden sind, übernehmen wir keine Haftung.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

1. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
2. Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und festsitzt.
3. Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle! Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die große Rührschüssel, auch wenn Sie das Gerät als Mixer oder Fleischwolf benutzen.
4. Stellen Sie das Gerät vor Gebrauch auf eine gerade und stabile horizontale und ebene Oberfläche. Während des Betriebes dürfen sich niemals Gegenstände, wie z. B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
5. Während der Verwendung niemals mit den Fingern in bewegliche Teile greifen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung
7. Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel betreiben! Lassen Sie das Kabel durch den Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person (Elektriker) austauschen, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Vorsicht beim Reinigen des Behälters! Die Klingen sind sehr scharf.
8. Rühr-, Zerkleinern- und Mixfunktion niemals gleichzeitig, sondern immer nur eine Funktion verwenden.

Technische Daten

Modell-Nr..... PKM-1800.1BG

Spannungsversorgung/Frequenz: :.....220-240V ~, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme nominal:.....1800 W max

Rührschüsselfüllmenge:.....5,0 Liter
 Schutzklasse..... II
 Max. Mehlmenge in der Rührschüssel..... 1,5 Kg.
 Max. Flüssigkeit im Mixbehälter.....1,5 Liter
 Technische Änderungen vorbehalten!

EC Richtlinienkonformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich die Küchenmaschine PKM-1800.1BG in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinien wie z. B. für

- 2004/108/EG - die elektromagnetische Verträglichkeit
- 2006/98/EG - die Niederspannungsrichtlinie
- 2002/72/EG - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), EU Anforderung und BFR Vorschlag
- 2002/95/EG - EG-Richtlinie "Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten" (RoHS)
- 2004 GPSG - das Gerät- und Produktsicherheitsgesetz
- 2002/96/EC - WEEE Richtlinie der EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten, befindet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als:

- Knet-/Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee
 - Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen, geeignet für Gemüsesäfte und nicht für das Gemüseriben, -raspeln und -schneiden
 - Fleischwolf zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Sie können Würste, Pasta, Plätzchen oder Kebabs mit zugehörigen Aufsätzen formen.
1. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
 2. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
 3. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht

bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Alle Teile des Gerätes sind vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen. (siehe Abschnitt Reinigung)
2. Nehmen Sie die erforderliche Kabellänge vom Arbeitsboden ab und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Bei der Erstverwendung

1. Drehen Sie den Stufenregler (Abb.1, Nr. 12) auf „0“ und drücken Sie den Hebel (10) zum Heben des Schwenkarms (Abb.1, Nr. 7).
2. Drücken Sie den Hebelknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Schwenkarm hochzuheben.
3. Setzen Sie die Rührschüssel (Abb1. Nr. 9) auf die Bodenplatte (Abb. 1, Nr. 14), drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag und verriegeln sie.
4. Stecken Sie die Schutzscheibe (Abb.1, Nr. 15) auf eines der drei Rührwerke, dann sperren Sie das Rührwerk in die Maschine.
5. Drücken Sie den Hebel und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Boden befestigt ist. Dann drehen Sie den Hebelschalter, um den Arm fest zu verriegeln.
6. Dann drehen Sie den Stufenregler auf jede Geschwindigkeitsstufe für einige Sekunden.
7. Empfohlene Geschwindigkeitsstufen je nach Einsatz finden Sie nachstehend. Für schwere Teige wie Brot- oder Mürbeteig oder Pasta benutzen Sie den Knethaken auf Stufenregler 1-2. Für einen mittelschweren Teig wie Kuchenteig verwenden Sie den Rührhaken auf Stufenregler 3-4. Für leichte Teige wie Crêpes- oder Rührteig schalten Sie Stufenlehrer 5-6 mit dem Rührhaken ein. Wenn Sie Sahne oder Eischnee oder Pudding erzeugen möchten, ist der Schneebesens auf Stufenschalter 5-6 geeignet. Benutzen Sie das Gerät mit schweren Teige nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 5 Minuten abkühlen.
8. Nach dem Probelauf drehen Sie den Stufenregler auf „0“ Geschwindigkeit.
9. Drücken Sie den Hebel und heben Sie den Arm, dann nehmen Sie das Rührwerk aus dem Bajonettverschluss. Anschließend stellen Sie den Schwenkarm wieder nach unten.
10. Nehmen Sie die Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb (Abb. 1, Nr. 21) vom oberen

Gehäuseteil ab.

11. Stellen Sie den Mixbehälter auf das Gerät und füllen Sie ein Glas Wasser in den Mixbehälter, , dann wiederholen Sie Schritt 4, 5 und 6.
12. Bei der Entfernung des Mixbehälters brauchen Sie diesen nur senkrecht herauszunehmen, der Behälter ist nicht verriegelt.
13. Setzen Sie anschließend die Sicherheitsabdeckung auf den Mixantrieb.

Allgemeine Anwendungshinweise

1 Die Knetmaschine

1. 1 Montage und Bedienung der Knetmaschine

1. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab:
 - Führen Sie die beiden Haken der Sicherheitsabdeckung in die Aussparungen am Gerät.
 - Drücken Sie die Abdeckung in Pfeilrichtung LOCK und die Sicherheitsabdeckung gleichzeitig nach unten.
 - Lassen Sie die Taste los. Die Sicherheitsabdeckung sitzt fest auf dem Gerät.
2. Decken Sie die Aufnahme für das Schneckengehäuse mit dem Fleischwolfdeckel (Abb. 1, Nr. 20) ab:
 - Stellen Sie den Befestigungsring (Abb.2, Nr. 14) rechtsherum
 - Stecken Sie die Abdeckung auf den Befestigungsring
 - Drehen Sie den Befestigungsring mit der Abdeckung linksherum
3. Drücken Sie den Hebel mit der rechten Hand in Pfeilrichtung. Der Schwenkarm fährt hoch. Drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der linken Hand bis zum Anschlag. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten. Der Hebel springt in seine horizontale Ausgangsstellung zurück.
4. Für den Einsatz eines der Rührwerke, welches Sie verwenden wollen, befestigen Sie zuvor den Spritzschutz, um Verschmutzungen oder Kontakt von der Antriebswelle zu verhindern



5. Stecken Sie die Schüssel ein und drehen sie bis auf Anschlag . Füllen Sie nun Ihre Zutaten in die Rührschüssel. ACHTUNG: Überfüllen Sie das Gerät nicht. Die max. Zutaten sind 1,5 Kg Mehl in der Rührschüssel bzw. 1,5 Liter Flüssigkeiten im Mixerbehälter.
6. Setzen Sie den Spritzschutz horizontal ein und fixieren ihn.
7. Drücken Sie den Hebel in Pfeilrichtung und führen Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm langsam nach unten. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten.

1 Anwendungshinweise für die Knetmaschine

1.2.1 Teigrühren und -kneten

1. Unser Ratschlag für die proportionale Mischung: Mehl und Wasser im Verhältnis von 5: 3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal 3/4 voll mit Zutaten
2. Beim Füllen der Rührschüssel stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge von 1500g nicht überschritten wird.
3. Wenn Sie Knethaken oder Rührhaken verwenden möchten, schalten Sie den Stufenregler erst auf Geschwindigkeitsstufe 1 für min.10 Sekunden und Stufe 2 für min. 10 Sekunden, danach Stufe 3 für ca. 3 Minuten
4. Verwenden Sie das Rührgerät und einmalig nicht länger als 5 Minuten
5. Benutzen Sie Rühr- oder Knethaken

1.2.2 Schneebeesen Eiweiß oder Sahne

1. Wechseln Sie auf die Stufenregler von 4 bis 6 und schlagen das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 5 Minuten, bis das Eiweiß steif ist.
2. Maximal 24 Stück Eiweiß auf einmal schlagen.
3. Für Schlagsahne schlagen Sie 250 ml frische Sahne mit einer Geschwindigkeit von 4 bis 6 für ca. 5 Minuten.
4. Beim Füllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder andere Zutaten, stellen Sie bitte sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
5. Nutzen Sie die Maschine einmal nicht länger als 10 Minuten.
6. Verwenden Sie den Schneebeesen



1.2.3 Mixen von Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten

1. Mischen Sie die Zutaten, entsprechend des vorhandenen Rezeptes, mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 6 für ca. 5 Minuten.
2. Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Rührschüssel
3. Anwendung einmal nicht länger als 10 Minuten.
4. Verwenden Sie den Schneebesen

1.3 Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drücken Sie den Hebelknopf nach unten, der Arm hebt sich.
4. Entnehmen Sie das Rührwerk. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn
5. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

2 Der Fleischwolf

2.1 Montage und Bedienung

2.1.1 Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. 2 & 3, Teil A)

1. Entnehmen Sie den Fleischwolfdeckel. Setzen Sie das Schneckengehäuse mit dem Einfüllstutzen (Abb.2, Nr. 3) nach oben in den Schneckenantrieb und befestigen es.
2. Setzen Sie das Fülltablett (Abb. 2, Nr. 2) auf den Einfüllstutzen, sodass sich die Aufnahme des Tablett über dem Motorblock befindet.
3. Setzen Sie die Schnecke (Abb. 2, Nr. 4) in das Wendelgehäuse ein. Montieren Sie das Messer (Abb.2, Nr. 5) mit geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Schnecke.
4. Wählen sie eine Messerscheibe (Abb.2, Nr. 11) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Schneckengehäuse, während Sie die Scheibe einsetzen.
5. Schrauben Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Schneckengehäuse.



6. Legen Sie das Fleisch in das Fülltablett (Abb. 2, Nr. 2) und nutzen Sie den Fleischstopfer (Abb.2, Nr. 1).



7. Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
8. Verwenden Sie den Fleischwolf einmal nicht länger als 10 Minuten.

2.1.2 Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. 2 & 3, Teil B)

Siehe „Vorbereitung, Montage des Fleischwolfes“ wie unter Punkt 1 und 2 beschrieben.

- Bei Verarbeitung einer fertigen Wurstmasse fahren Sie wie folgt fort:
 - 1 Setzen Sie zuerst den Wurstadapter (Abb. 2, Nr. 12) auf die Achse der Schnecke. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Schneckengehäuse.
 - 2 Stecken Sie den Wurstaufsatz (Abb.2, Nr. 15) in den Befestigungsring.
 - 3 Schrauben Sie den Befestigungsring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Schneckengehäuse.
- Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wolfen und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und eine Scheibe, wie unter „Montage des Fleischwolfes“ Punkte 3 und 4 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschlussring. Dann schrauben Sie den Befestigungsring mit Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Schneckengehäuse.

2.1.3 Montage des Plätzchen-Aufsatzes (siehe Abb. 2 & 3, Teil C)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ 1 und 2 beschrieben.

- 1 Setzen Sie zuerst den Plätzchenadapter (Abb.2, Nr. 8) auf die Achse der Schnecke.

Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Schneckengehäuse.

- 2 Stecken Sie den Plätzchenaufsatz (Abb. 2, Nr. 7) auf den Adapter. Achten Sie auf die Aussparungen am Plätzchen-Aufsatz.
- 3 Schrauben Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Schneckengehäuse

2.1.4 Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. 2 & 3, Teil D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ 1 und 2 beschrieben.

- 1 Wählen Sie einen Pastaaufsatz (Abb.2, Nr. 13) aus.
- 2 Setzen Sie den Aufsatz auf die Achse der Schnecke. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Schneckengehäuse.
- 3 Schrauben Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Schneckengehäuse.

2.1.5 Montage des Kebabaufsatzes (siehe Abb. 2 & 3, Teil E)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ 1 und 2 beschrieben..

- 1 Setzen Sie den Kebabadapter (Abb.2, Nr. 10) auf die Achse der Schnecke. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Schneckengehäuse.
- 2 Stecken Sie den Kebabaufsatz (Abb.2,, Nr. 9) in den Verschlussring.
- 3 Schrauben Sie den Befestigungsring Verschlussring im Uhrzeigersinn auf das Schneckengehäuse.

2.2 Anwendungshinweise für den Fleischwolf

2.2.1 Fleisch zerkleinern

1. Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.
2. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke ca. 2,5cm (sehnenfrei, ohne Knochen), sodass sie leicht im Schneckengehäuse zerkleinert werden.

2.2.2 Wurst herstellen.

1. Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
2. Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Ein Ende des Darms verknoten Sie.
3. Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
4. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
5. Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim

Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.

6. Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
7. Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
8. Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.

2.2.3 Plätzchen formen

1. Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
2. Mit der Plätzchenschiene (Abb.2., Nr. 6) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
3. Nachdem Sie das Schneckengehäuse mit Plätzchenaufsatz am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchenaufsatz.
4. Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.

3 Der Mixer

3.1 Überprüfung vor Montage (siehe Abb. 4)

Überprüfen Sie die Vormontage! Der Sicherheitsring (Abb.4, Nr. 1 c), der Dichtungsring (Nr. 1 d), der Messerblock (Nr. 1 e) und der Schraubverschluss (Nr. 1 f) müssen in der richtigen Reihenfolge montiert sein.

1. Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, der Mixbehälter ist sonst undicht.
2. Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.
3. Die offene Seite des Sicherheitsringes schließt mit dem Schraubverschluss ab.

3.2 Montage des Mixbehälters

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (Abb.1, Nr. 20) ab:
 - Stellen Sie den Anschlussring rechtsherum.
 - Stecken Sie die Abdeckung auf den Anschlussring.
 - Drehen Sie den Anschlussring mit der Abdeckung linksherum.
3. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (Abb.1, Nr. 21) von der Antriebswelle des Mixantriebs. Drücken Sie die Taste in Pfeilrichtung LOCK und heben Sie die

Sicherheitsabdeckung gleichzeitig hoch.

4. Zerkleinern Sie vorab alle Zutaten in kleinere Stücke.
5. Geben Sie die Mixzutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge.
6. Drücken Sie den Deckel (Abb.4, Nr.1b) fest auf den Mixbehälter. Er muss den Mixbehälter dicht abschließen.
7. Verschließen Sie den Deckel mit dem Messbecher (Nr. 1a). Beachten Sie die Aussparungen an der Innenseite des Deckels. Drehen Sie den Messbecher im Uhrzeigersinn fest.



8. Stellen Sie den Mixbehälter auf die Antriebswelle des Mixantriebs senkrecht. Bei falscher Montage wird der Betrieb des Mixers verhindert.



9. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
10. Drehzahleinstellung Verwendung
 - "3-4"-Einstellung für leichte Konsistenz wie Flüssigkeiten
 - "5-6"-Einstellung für festere Konsistenz - zum Mischen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln
 - "P"-Einstellung für Eiszerkleinerung und kurzen, kräftigen Impuls-Bewegungen dauerhaft in der "P"-Einstellung. Sie müssen den Schalter in der "P"-Einstellung halten oder schalten Sie ihn wiederholt in die "P"-Einstellung.

3.3 Anwendungshinweise für den Mixer

3.3.1 Warnung: Das Messer im Mixer ist scharf!

- 1 Greifen Sie niemals mit den Händen in den fertig montierten Mixbehälter!

2. Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt! Insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Mixbehälter, beim Entleeren des Mixbehälters und beim Reinigen besteht Verletzungsgefahr!
3. Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind! Verbrennungsgefahr!

3.3.2 Warnung: Verletzungsgefahr!

1. Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
2. Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

3.3.3 ACHTUNG

1. Betätigen Sie **nie** den Hebel wenn Sie den Mixbehälter aufgesetzt haben! Der Mixbehälter kippt.
2. Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in den Mixbehälter.
3. Das Messer im Mixbehälter ist nicht geeignet, pures Eis zu zerkleinern.

3.3.4 HINWEIS:

1. Möchten Sie Getränke mit zerkleinertem Eis zubereiten, fügen Sie die Eiswürfel beim Mixen hinzu. Das Eis wird beim Mixen zerkleinert.
2. Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
3. Stellen Sie den Mixbehälter auf eine stabile ebene Arbeitsfläche, wenn Sie ihn füllen. So können Sie im Anschluss den Deckel besser aufsetzen.
4. Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene Höchstmenge (1500 ml)!
5. Den Deckel setzen Sie so auf, dass dessen runde Lasche die Ausgussöffnung am Mixbehälter verschließt.
6. Schalten Sie das Gerät nur mit aufgesetztem Deckel ein.
7. Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs!
WICHTIGER HINWEIS: Bewahren Sie Zitrusäfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

3.4 Mixzutaten nachfüllen

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Zutaten oder Gewürze können Sie durch die Verschlussöffnung nachfüllen.

3. Schließen Sie den Deckel wieder mit dem Messbecher (1a).
4. Setzen Sie den Betrieb fort.

3.5 Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Entnehmen Sie den Mixbehälter.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab.

Reinigung

- 1 Vor der Reinigung stellen Sie den Stufenregler auf Position „0“ und ziehen Sie immer den Netzstecker.
- 2 Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- 3 Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- 4 **Reinigung des Zubehörs des Knethakens, des Rührhakens, des Schnecks, der Einfüllstutzen mit Schneckengehäuse, des Fülltablets und des Befestigungsringes vom Fleischwolf: Diese Bauteile aus dem Aluminium-Druckguss sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet!** Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.
- 5 **Kunststoffzubehör, Schneebesen, Rührschüssel, Mixbehälter, innere Messer und Messerscheiben** können mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
- 6 Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände und auch **keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.**
- 7 Reinigung des Motorgehäuses: Benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel nur zur äußeren Reinigung des Gehäuses. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.
- 8 Reiben Sie die Siebe des Fleischwols nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein.

Packliste

- Gehäuse 1 Satz
- Rührschüssel 1 Stück
- Rührhaken 1 Satz
- Knethaken 1 Satz
- Schneebesen 1 Satz
- Schnecke und Einfüllstutzen des Schneckengehäuses 1 Satz
- Fülltablett 1 Stück
- Stopfer 1 Stück
- 5 Zubehören für Fleischwolf 5 Satz
- Mixbehälter 1 Satz
- Messerblock 1 Satz
- Bedienungsanleitung 1 Stück

Umweltschutz: Entsorgungsbedeutung des Symbols „Mülltonne“



Information für (private Haushalte) die umweltgerechte Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)

1. Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.
2. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.
3. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
4. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.
5. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltung

BEM

Multi-function stand mixer

Model: Alex



USER MANUAL



Fig.1 Overview of components and controls

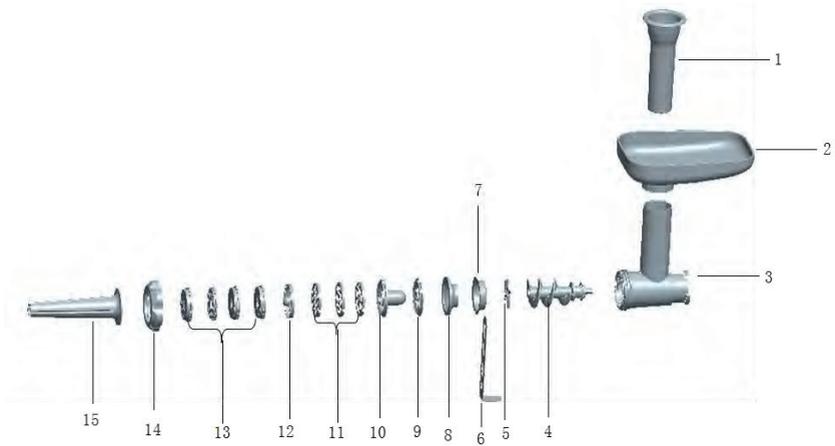
- | | | | | | |
|----|-----------------|----|-----------------------------|----|----------------------|
| 1 | Measuring cup | 2 | Mixing jar lid | 3 | Mixing jar |
| 4 | Plunger | 5 | Filler tray | 6 | Worm casing filler |
| 7 | Swiveling arm | 8 | Splash guard | 9 | Mixing bowl |
| 10 | Lever knob | 11 | Rotary switch | 12 | Speed setting button |
| 13 | Lower housing | 14 | Base plate | 15 | Suction foot |
| 16 | Protective disc | 17 | Kneading hook | 18 | Mixing blade |
| 19 | Egg whisk | 20 | Front cover of meat grinder | | |



Attention! The accessories are not dishwasher safe!

Please read the instructions for use carefully before commissioning to ensure trouble-free operation.

Fig. 2 Meat grinder components



- | | | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------------------|----|--------------------|
| 1 | Plunger | 2 | Filler tray | 3 | Worm casing filler |
| 4 | Worm | 5 | SST cross blade | 6 | Cookie attachment |
| 7 | Cookie rail | 8 | Cookie adapter | 9 | Kebab attachment |
| 10 | Kebab adapter | 11 | 3 x SST perforated discs | 12 | Sausage adapter |
| 13 | 3 x pasta attachments | 14 | Lock ring | 15 | Sausage funnel |

Fig. 3.1 Part A - Assembling - meat grinder

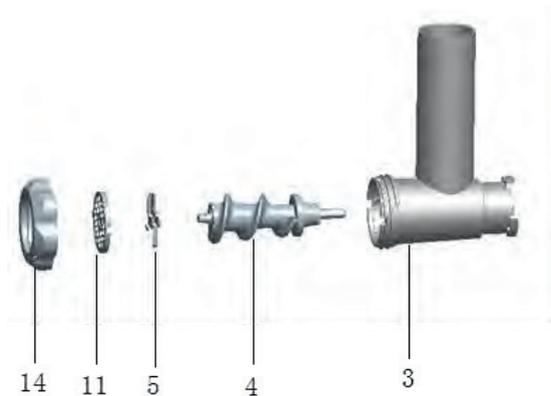


Fig. 3.2 Part Assembling - sausage attachments

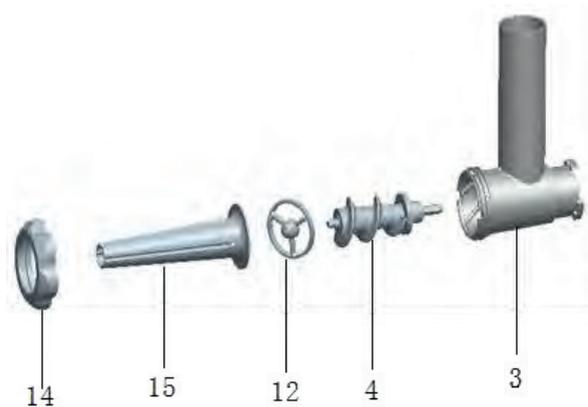


Fig. 3.3 Part C Assembling - cookie attachments

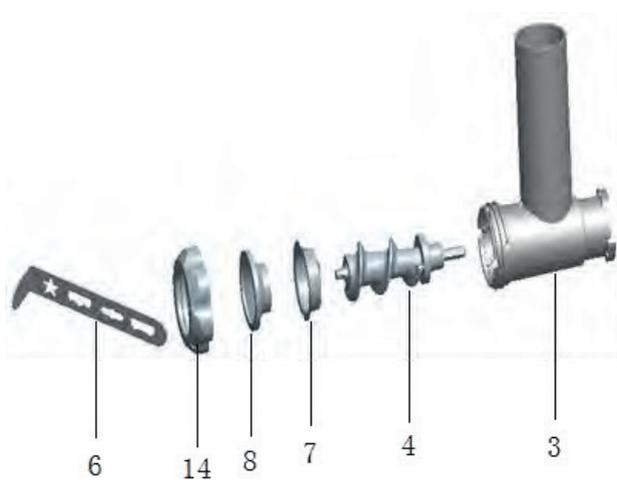


Fig. 3.4 Part D Assembling - pasta attachment

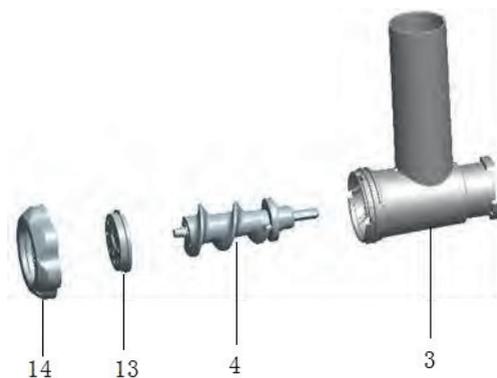


Fig. 3.5 Part E Assembling- kebab attachments

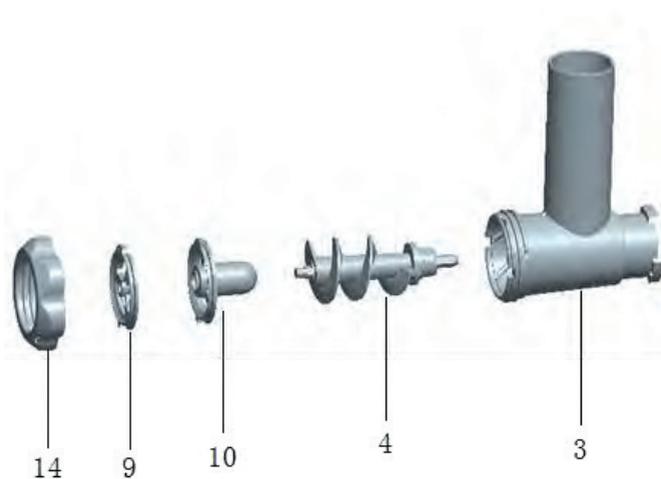


Fig. 4 Assembling Mixing Jar



- 1 Mixing Jar
- 1c Safety ring
- 1f Cup base

- 1a Measuring cup
- 1d Sealing ring

- 1b Mixing jar lid
- 1e Blade block



Attention! The accessories are not dishwasher safe!
Please read the instructions for use carefully before commissioning to ensure trouble-free operation.

General Safety Instructions

- 1 Please read the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly, before you use the kitchen machine for the first time. We'll save your instruction manual, purchasing receipt and original carton.
- 2 This appliance should only be used for its intended purpose and is not fit for commercial use.
- 3 Make sure that the voltage shown on the rating label corresponds with that of the mains supply. The rating label can be found on the bottom of the motor block. Before you connect the multifunctional kitchen machine to the 220V-240V AC mains supply, make sure this appliance is switched off (Fig.1, No. 10 and No. 12 in the "0" setting).
- 4 Do not use this appliance near water to avoid electric shocks. Do not immerse the mains lead in water or other liquid. Danger of electric shock!
- 5 Do not use outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use it with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- 6 Always switch off the appliance, when you do not use it, when you replace accessories, when you clear the appliance or when the appliance is defect. Do not operate the machine without supervision. If you leave the room, you should always turn the appliance off. Pull out the plug from the socket.
- 7 Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger you, always have faulty cable be replaced only by the customer service or by qualified person (electrician) and with a cable of the same type. Use only original spare parts.
- 8 The appliance should be used and stored out of the reach of children. Careful supervision is required, when it is used by or in the vicinity of children. Never allow your children to play with the appliance unsupervised.
- 9 Persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge do not intend this appliance for use, unless a person responsible for their safety has given them supervision or instruction concerning use of the appliance.
- 10 No liability is accepted for damages caused by improper use or failure to observe our operational instructions and safety advice.

Social Safety Precaution for this Device

- 1 Switch off the appliance and disconnect from mains power supply before changing accessories or attachments, which are moving during operation.

- 2 Make sure the accessory part is fitted correctly and placed firmly before switching on
- 3 The drive shaft of the kneading machine starts turning, when the appliance is switched on. Do not touch the rotating drive shaft during operation! For your own safety always attach the big mixing bowl, even if you use the appliance as a blender or meat grinder
- 4 Before use place the appliance on a flat level and sturdy surface. **No** objects, such as spoons or dough scrapers, are allowed to insert into the bowl when the appliance is in operation.
- 5 During use never touch moving parts with your fingers.
- 6 Unplug the appliance when it is not in use or before cleaning.
- 7 Never use the machine with a damaged power cord! Let the customer service or qualified person (electrician) repair the cable to avoid any danger of electric shock. Be careful while cleaning the blender jar. The blades are very sharp.
- 8 Do not use mixing, mincing and blending function at the same time. Only one function can be in use at a time.

Technical Specifications

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Model No.: | PKM-1800.1BG |
| Power supply: | 220-240 V~50/60 Hz |
| Rated power consumption: | 1800 W max |
| Mixing bowl capacity: | 5,0 liter |
| Protection class: | II |
| Max.. flour amount of mixing bowl: | 1,5 kg. |
| Max.. liquid amount of mixing jar: | 1,5 liter |

These Data are subject to change without prior notice!

EC Direction of Conformity

The manufacturer hereby declares that the kitchen machine PKM-1800.1BG complies with all current relevant European directives such as

- 2004/108/EG - Electromagnetic Compatibility Directives
- 2006/98/EG - Low Voltage Equipment Directive
- 2002/72/EG - LFGB The European Commission Directives and BfR Recommendation
- 2002/95/ EG - EG-Directive The Restriction of the Use of certain hazardous Substances in Electrical Equipment Directives (RoHS)
- 2004 GPSG - Equipment and Product Safety Law
- 2002/96/EC - The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and is manufactured according to the latest safety regulations

Intended Use

This device serves as

- kneader for making dough, creams, cream milk, egg whites;
 - blender to puree, whip or mix,, suitable for extracting vegetable juices and not applicable for slicing, shredding or cutting vegetables
 - meat grinder for grinding foodstuff. You can form a sausages, pasta, cookies or kebabs with respective attachments;
- 1 It is intended solely for this purpose and should only be used therefore. It may only be used in the way as described in this instruction manual.
 - 2 You can not use the appliance for commercial usage. Any other use is considered inappropriate and may even lead to property damage or personal injury.
 - 3 The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

Before the first Use

1. All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (see section Cleaning).
2. Take out the required length of cable from the base and connect the device to the mains supply.

Trial Use

1. Turn the speed setting button (Fig. 1, No. 12) at "0" and press the lever knob (Fig. 1, No. 10) to move the swiveling arm (Fig. 1, No. 7) up.
2. Press the lever knob in anti-clockwise direction to open the swiveling arm up.
3. Put the mixing bowl (Fig. 1, No 9) onto the base plate (Fig. 1, No. 14) and lock it clockwise.
4. Fix the protective disc (Fig. 1, No. 15) to one of the mixing tools you choose to use and lock the mixing tool into the machine.
5. Press the lever knob to move the swiveling arm down. Make sure the arm is fixed together with the base and then the lever turns to the arm to lock it firmly.
6. Plug-in the cord and then turn on the speed control button to test every function for a few seconds respectively .
7. Kneading hook at Speed Setting 1-2 should be used to make heavy dough like bred, short pastry or pasta. For medium to heavy dough such as cake mixture please use mixing hook at Setting 3-4. In case of making light dough like Crêpes-or custard turn on Setting 5-6. Use egg whisk to make cream or egg whites or pudding at higher setting 5-6. Use the appliance

- to make heavy dough for no longer than 5 minutes and then keep it cool down for 5 minutes.
8. After the trial turn off the speed control knob at Speed "0".
 9. Press the lever knob and move the swiveling arm up, then take apart the mixing tool from the connector.
 10. Take off the blender safety cover (Fig. 1, No. 21) from the upper housing.
 11. Set the mixing jar onto the machine and pure a cup of water into the jar, and then repeats Step 4, 5 and 6.
 12. You need only to lift the mixing jar up vertically to remove it, instead of rotating it.
 13. Take off the mixing jar from the mixer and set the blender safety cover to the machine.

General Application Methods

1 Kneading Machine

1.1 Assembly and operation of kneading machine

- 1 Cover the drive shaft of the mixing drive with the blender safety cover :
 - a) Insert the two hooks of the safety cover in the recesses on the appliance
 - b) Turn the cover in the direction of LOCK arrow and press the safety cover down at the same time.
 - c) Release the cover. The safety cover is tightly attached to the appliance.
2. Cover the worm casing connector with cover:
 - d) Set the lock ring (Fig. 2, No. 14) to **OPEN** position.
 - e) Attach the front cover of meat grinder (Fig.1, No. 20) to the connector ring.
 - f) Turn the connector ring with the cover towards **LOCK** position.
- 3 Press the lever knob with your right hand in the direction of the arrow. The swiveling arm moves up. Move the swiveling arm with your left hand at the same time to the limit stop. The swiveling arm must audibly lock in place. The lever knob moves back to its initial position.
- 4 Attach one of the mixing tools to be used with the protective disc to the drive shaft clockwise and fix it to limit stop. The protective disc is used to prevent contamination or contact from the drive shaft.



- 5 Place the mixing bowl and turn it to the limit stop. Now fill your ingredients into the mixing bowl. CAUTION: Do not overfill the appliance; the max. amount of flour in the mixing bowl is 1500g.
- 6 Attach the splash guard horizontally to fix it.
- 7 Press the lever in the direction of the arrow and move the swiveling arm with your other hand slowly down

1.2 Application instruction of meat grinder

1.2.1 Mixing or kneading dough

1. Our suggestion of proportional mixture: flour and water at a ratio of 5:3. Fill the mixing bowl maximal 3/4 full of ingredients.
2. When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity of 1500g is not exceeded.
3. When you use dough hook or mixer, turn on the speed control button to run firstly 10 seconds at Speed 1, then 10 seconds at Speed 2, finally 3 minutes at Speed 3.
4. Use the appliance for kneading for no longer than 5 minutes continuously at a time.
5. The dough blade or mixing beater should be used.

1.2.2 Whipping egg whites or cream

- 1 Switch on the speed control button 4 to 6, whip the egg whites without stopping for ca. 5 minutes, according to the size of the eggs, until they are stiff.
- 2 Maximum quantity to whisk is 24 egg whites.
- 3 For whipped cream please whip 250 ml fresh cream at high speed of 4 to 6 for ca. 5 minutes.
- 4 When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
- 5 Use no more than 10 minutes continuously at a time.
- 6 The egg whisk should be used.



1.2.3 Mixing shakes, cocktails or other liquids

- 1 Mix the ingredients according to the available recipe, at speed from 1 to 6 for ca. 5 minutes.
- 2 Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowls.
- 3 Use the machine no more than 10 minutes continuously at a time..
- 4 The egg whisk mixing blade should be used.

1.3 End Operation and Remove Bowl

- 1 Turn the appliance off.
- 2 Disconnect from mains power supply.
3. Press the lever knob down; the swiveling arm moves up.
4. Remove the tool. Screw the quick release chuck out anticlockwise.
5. Turn the mixing bowl clockwise and remove it.
6. Loosen the dough with a spatula and take it out from the mixing bowl.
7. Clean all used components as instructed under "Cleaning"

2. The Meat Grinder

2.1 Assembly and operation of meat grinder

2.1.1 Meat grinder assembly (see Fig. 2 & 3, Part A)

- 1 Remove the front cover, place the meat grinder tube with worm casing filler (Fig. 2, No. 3 & 4) upwards into housing and lock it.
2. Montage the filler tray (Fig. 2, No. 2) on the worm housing filler, which is used to locate the tray above the motor block.
3. Put the worm (Fig. 2, No. 4) in the worm housing and assemble the cross blade (Fig. 2, No. 5) with sharpened edges outward to the axis of the worm shaft.
4. Select a drilled disc (Fig 2, No. 11). Observe the recesses on the worm housing while inserting the disc.
5. Screw the lock ring (Fig.2, No.14) clockwise in the worm housing



6. Insert the meat into the filler tray (Fig. 2, No.2) with the meat plunger (Fig. 2, No. 1).



7. After use turn the unit off and unplug it from the power supply.
8. Use the meat grinder no longer than 10 minute continuously at a time.

2.1.2 Sausage attachment assembly (see Fig. 2 & 3, Part B)

Follow the steps in chapter "Preparation, Meat Grinder Assembly" as described in Point 1 and 2.

- Follow the steps below, if you use a ready made sausage mixture:
 - 1 Place sausage adaptor (Fig.2, No.12) on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
 - 2 Insert the sausage attachment (Fig2, No.15) in the lock ring.
 - 3 Turn the lock ring with the sausage attachment clockwise onto the worm casing.
- Assemble first a blade and a drilled disc as described under points 3 and 4 under "Meat Grinder Assembly", if you want to grind meat and produce sausages in a single operation. Turn the lock ring with the sausage attachment.

2.1.3 Cookie attachment assembly (see Fig. 2 & 3, Part C)

Follow the steps in chapter "Preparation, Meat Grinder Assembly", Point 1 and 2

1. Place the cookie adaptor (Fig. 2, No. 8) on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
2. Place the cookie attachment (Fig. 2, No. 7) on the adaptor. Observe the recesses on the cookie attachment.

3. Turn the lock ring clockwise onto the worm casing.

2.1.4 Pasta attachment assembly (see Fig. 2 & 3, Part D)

Follow the steps in chapter "Preparation, Meat Grinder Assembly" Point 1 and 2..

1. Do the same as preparation for meat grinder with the difference in selecting a pasta attachment (Fig2, No.13).
2. Place the attachment on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
3. Turn the lock ring clockwise onto the worm casing.

2.1.5 Assembling the attachment for oriental dough pouches (see Fig. 2 & 3, Part E)

Follow the steps in chapter "Preparation, Meat Grinder Assembly" Point 1 and 2.

1. Place the kebab adapter (Fig. 2, No.10) on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
2. Insert the kebab attachment (Fig.2, No.9) in the lock ring
3. Turn the lock ring with the "kebab" attachment clockwise onto the worm casing.

2.2 Application instruction for the meat grinder

2.2.1 Mincing meat

1. Do not chop hard objects such as bones or shells.
2. Cut the meat into small pieces about 2.5 cm (sinewless, boneless), so they are easily minced in the mincer housing.

2.2.2 Making sausage

1. You can use natural as well as artificial sausage skins.
2. If you decide to use natural sausage skins, first soften them in water for a while. Knot one end of the sausage skin.
3. Push the sausage skin over the sausage attachment.
4. The sausage meat is pushed through the sausage attachment and the sausage skin is filled
5. Make sure that the sausage skin is filled with slack, since the sausage expands during boiling or frying and the skin may rupture.
6. If the first sausage reaches the required length, press the sausage together at the end of the sausage attachment with your fingers.
7. Rotate the sausage once or twice.
8. Until you have developed a routine, you can turn the appliance off after each sausage

length.

2.2.3 Shaping cookies

- 1 Prepare an area to spread the cookies afterwards.
- 2 Use the rail (Fig. 2 & 3, No. 13) to form your prepared cookie dough into different shapes.
- 3 Slide the rail into the cookie attachment after attaching the worm casing with cookie attachment (Fig. 2 & 3, No. 12) on the appliance.
- 4 Set it to the desired cookie shape.

3 The Blender

3.1 Check before blender assembly (Please see Fig. 4)

1. Check the pre-assembly! Safety ring (Fig.4, No. 1c), sealing ring (No. 1d), blade block (No. 1e) and cup base (No. 1f) must be assembled in correct order.
2. Never forget to place the sealing ring on the blade assembly; otherwise the mixing container will leak.
3. Do not attach the cup base askew.
4. The open side of the safety ring is locked with the cup base.

3.2 Assembly and operation of blender

- 1 Before placing the blender make sure the power cord is disconnected
- 2 Attach the mixing bowl without tool.
- 3 Cover the worm casing connector with front cover :
 - Set the connector ring (Fig. 2, No. 14) to **OPEN** position.
 - Attach the cover to the connector ring.
 - Turn the connector ring with the cove towards **LOCK** position.
- 4 Remove the blender safety cover (Fig. 1, No. 21) from the mixing drive shaft: Press the cover in the direction of LOCK arrowhead and lift the blender safety cover at the same time.
- 5 Cut all ingredients in small pieces.
- 6 Fill the ingredients into the mixing jar. Observe the maximum capacity.
- 7 Press the lid (Fig 4, No. 1b) down on the mixing jar. The mixing jar must be perfectly sealed.
- 8 Close the lid with the measure cup (Fig. 4, No. 1a). Observe the recesses on the inner side of the lid. Turn the measure cup clockwise to tighten.



- 9 Put the mixing jar on the drive shaft vertically without moving it. Do the same by removing the mixer. Incorrect assembly will prevent blender from operation



- 10 Connect the mains cable to a properly installed and earthed 220 – 240 V~ 50/60 Hz outlet.

11 Speed Control Adjustment Application

- Speed "3-4" for easy mixing of liquids
- Speed "5-6" for firmer consistency - for mixing liquids and solid foods
- "P" for ice-crushing or for short, strong but durable pulses in "P" . You must hold the control knob at "P" or press it repeatedly in the "P" setting

3.3 Application instruction for blender

3.3.1 WARNING: The blade in the blender is sharp!

1. Never reach with your hands into the assembled mixing jar!
2. **Handle it with great care! Risk of injury**, especially when removing the blade from the mixing container, or emptying and cleaning the mixing jar
3. Do not pour liquid ingredients hotter than 60°C into the mixing container! **Danger of burns!**

3.3.2 WARNING: Risk of injury!!

- 1 The drive shaft of the kneading machine starts turning, when the appliance is switched on. Do not touch the rotating drive shaft during operation!
- 2 For your own safety always attach the mixing bowl.

3.3.3 CAUTION:

- 1 Never operate the lever if the mixing jar is attached! Otherwise the mixing jar will tip over.
- 2 Do not place hard ingredients such as nuts or coffee beans in the mixing jar.
- 3 The blade in the mixing jar is not suitable for crushing ice cubes.
- 4 Do not use the blender without ingredients!

3.3.4 RECOMMENDATION:

1. When preparing drinks with crushed ice only add the ice cubes during mixing. The ice cubes will be crushed during mixing.
2. Place the mixing container on a stable and solid surface during filling. In this way it is easier to attach the lid.
3. Do not exceed the maximum capacity (1500 ml) as indicated on the mixing jar!
4. Attach the lid in such way that the round tab seals the connection link of the mixing jar.
5. Only take the appliance into operation after attaching lid and fastening the measuring cup!
6. Do not remove the lid during operation!

IMPORTANT NOTE: Do not store citrus juices or acidic foodstuffs in metal containers.

3.4 Refill Ingredients

- 1 Switch the appliance off.
- 2 Fill in ingredients or spices through opening the measuring cup
- 3 Close lid and measuring cup again.
- 4 Continue operation.

3.5 Stop Operation

- 1 Switch the appliance off.
- 2 Disconnect from mains power supply.
- 3 Remove the mixing jar.
4. Remove the lid before pouring out the contents.
5. Clean all used parts as described under "Cleaning".
6. Cover the mixing drive shaft with the blender safety cover..

Cleaning

- 1 Before cleaning place the speed control knob at the position of "0" and disconnect the appliance from mains power supply.

- 2 After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
- 3 Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.
- 4 **Cleaning of accessories of kneading hook, mixing hook, worm casing filler, filler tray, worm and lock ring: The attachments are not suitable for dishwasher.** Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolor the attachment.
- 5 **Plastic accessories, egg whisk, mixing jar, blender blade and 3 drilled disks** can be cleaned with warm water and detergent or in the dishwasher.. Do not use abrasive cleaners.
- 6 Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning and do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- 7 Cleaning of motor housing: Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid. Dry with a cloth.
- 8 Brush some vegetable oil on the meat grinder after drying.

Packing list

- | | |
|------------------------------|---------|
| ● Housing | 1 set |
| ● Mixing bowl | 1 piece |
| ● Mixing blade | 1 pcs |
| ● Dough hook | 1 pcs |
| ● Egg whisk | 1 pcs |
| ● Worm & its casing filler | 1 set |
| ● Filler tray | 1 pcs |
| ● Plunge | 1 piece |
| ● 5 meat grinder accessories | 5 sets |
| ● Mixing jar | 1 set |
| ● Blade block | 1 set |
| ● Instruction manual | 1 piece |

Environmental Protection: Disposal – Meaning of the “Wheelite Bin” Symbol



Information for (private householders) the environmentally responsible disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

- 1 Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.
- 2 Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.
- 3 Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.
- 4 You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.
- 5 Your municipality provides you with information about collecting points.

BEM

Produced for: BEM GmbH & Co. KG
Oeynhausener Str. 54
D-32584 Löhne (Germany)



Informationen und Produktvideos zu unseren Produkten
finden Sie auf der Internetseite: www.kaufbei.tv

Geben Sie im Suchfeld die Artikelnummer **272**
oder den Artikelnamen "**Küchenmaschine**" ein.

Hergestellt für: BEM GmbH & Co. KG
Oeynhausener Str. 54
D-32584 Löhne (Germany)



www.kaufbei.tv