



SCANDINAVIAN
COLLECTION

KØKKENMASKINE MULTIFUNKTIONEL

INSTRUKTION BRUGERMANUAL



Technical Data

Model: SC-9001, SC-9002

Rated voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power consumption: 1300W

Protection class: II

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".



Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

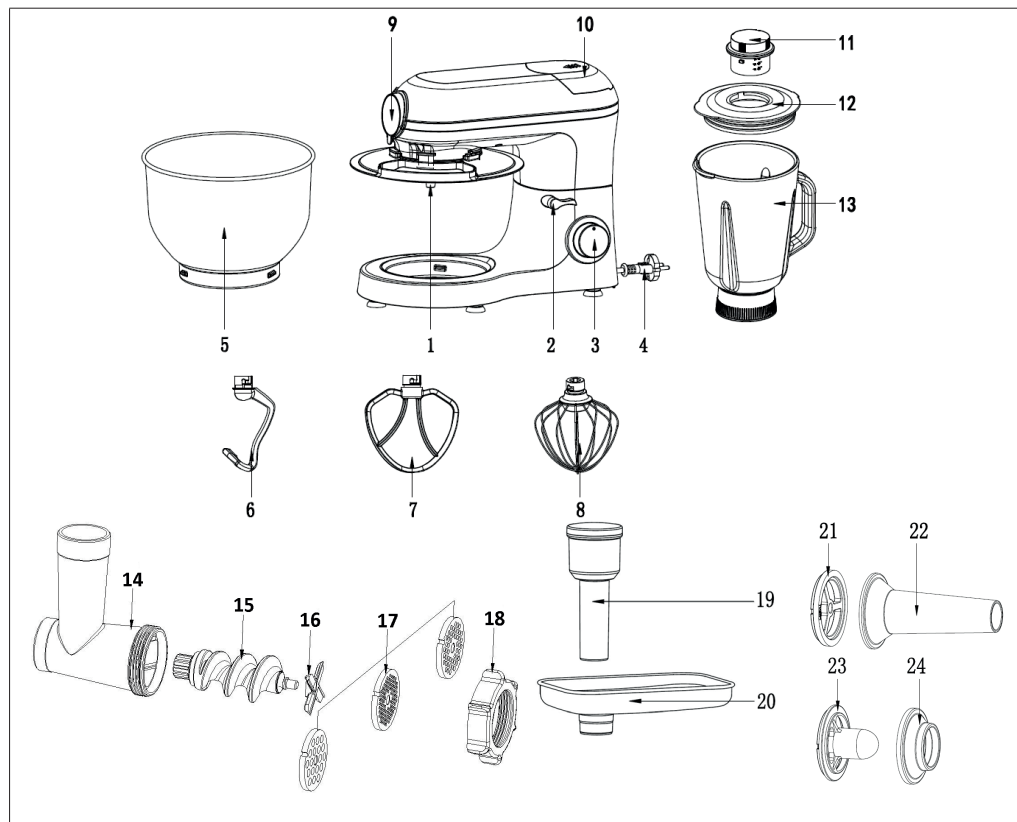
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.



Overview of the Components



Main Components and Standard Accessories:

1 Output shaft	13 Glass cup
2 Rise knob	14 Helix housing
3 Speed knob	15 Helix
4 Power Cord	16 Blade
5 Mixing bowl	17 Sieve
6 Dough hook	18 Lock
7 Beater	19 Meat mincer presser
8 Whisk	20 Filling tray
9 Front cover	21 Sausage plate segmentation
10 Rear cover	22 Sausage mouth
11 Measuring cup	23 Molding machine bracket
12 Jar lid	24 Sausage molding machine





Using the Mixing Bowl

1. In order to lift the arm, clockwise rotation the Rise knob (2) . The arm will now move upwards. (FIG1)
2. Place the pot cover into its body and turn the pot cover until it locks into place. (FIG2)1
3. Place the mixing bowl into its holding device (Step ①) and turn the bowl clockwise until it locks into place (Step②). (FIG3)
4. Mount the required utensil (Dough hook or Beater or Whisk) by inserting the top into the output shaft, and turn anti-clockwise until it locks into place. (FIG4&FIG5)
5. Now fill in your ingredients. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5kg.
6. Lower the arm using the rise knob (2). (FIG6)
7. Insert the mains plug into a properly installed 220-240V 50/60 Hz safety power socket.
8. Switch the machine using the speed knob to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the “PULSE” position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the “0” position.
10. After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the “0” position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
11. Push the rise knob (2) downwards and the arm will be raised.
12. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
13. The mixing bowl can now be removed.
14. Clean the parts as described under “Cleaning”.



FIG1

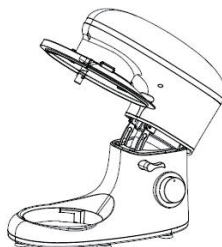


FIG2



FIG3

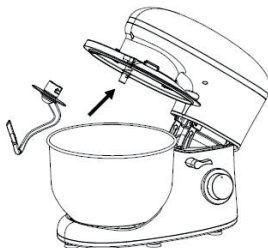


FIG4



FIG5



FIG6





Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Use	Picture	Levels	Time(Min)	Maximum	Remarks
Dough hook		1-3	3	1000g flour and 538g water	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
Beater		2-4	3	660g flour and 840g water	Medium-heavy mixtures(e.g.crepes or sponge mixture)
Whisk		5-6	3	3 egg whites (Minimum)	Light mixtures (e.g. cream,egg white, blancmange)

Troubleshooting

NO.	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	·Check if the plug is in good contact with the socket. ·Check if the rise button spring back in place. ·Check if the machine works continuously more than 6 minutes, and wait until the motor cool down.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	·Check if the mixing bowl is properly installed. ·Check if the accessory installed properly on machine.
3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	·Check if the pot cover placed on the machine properly. ·Check if the mixing bowl installed properly on machine and locked correctly.
4	The machine doesn't work on certain speed	·Check if the mark on speed knob correspond to the speed silkscreen on housing. ·Rotate speed knob to 0 , and re-check if the machine works.
5	Movements when the machine working	·Check if the anti-slip feet fall off. ·Check if the machine is placed on a smooth and flat tabletop.
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover	·Check if the pot cover placed on the machine properly. ·Check if the mixing bowl is properly installed.





Blender Function:

Function:

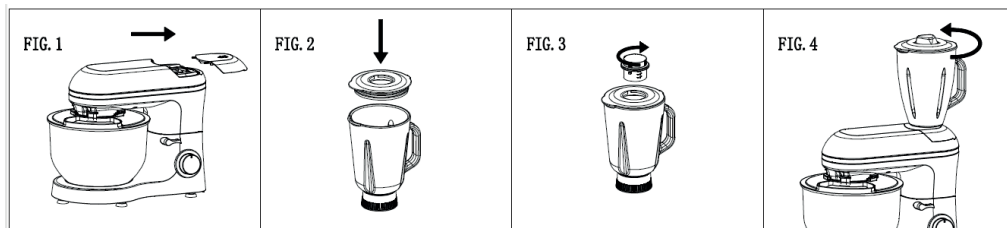
The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for e.g. soups, sauces, milk shakes, baby food, vegetable, fruit the batter, puree, etc. if necessary cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender.

Important:

1. Before use: do not put the main plug in the socket until you have attached the blender jar and the jar lid in the correct way.
2. After use: unplug the appliance before you remove the blender jar from the housing.
3. Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80°C.
4. To prevent spilling, do not put more than 1.5 liters of liquid in the blender jar.
5. Never remove the jar lid while the blender is running.
6. Always cover the blender lid before mounting the blender jar onto the machine or dismounting the blender jar from the machine.
7. Do not operate the blender attachment over 3 minutes.

How to use the blender:

1. Remove the Rear cover.(FIG.1)
2. Place the food stuff you wish to process into the jar
3. Press the jar lid into place and it is firmly fixed, (FIG.2)
4. Place the blender measuring cup into the jar lid and turn clockwise to lock (FIG.3)
5. Take the blender jar onto the attaching hole and turn it anticlockwise until it is firmly fixed. (FIG.4)
6. Set the speed control to position 6.



NOTE:

1. You can add ingredients while the appliance is running by removing the measuring cup from the jar lid.
2. It may be necessary to switch off the appliance from time to time to remove pieces of food sticking to the inside of the blender jar.
 - Switch off the appliance and unplug it.
 - Remove the jar lid.
 - Use a soft spatula to remove the pieces of food which sticking to the inside of the blender jar. Keep the spatula at a safe distance from the knives.
 - Turn the blender jar clockwise to take out the blender jar.

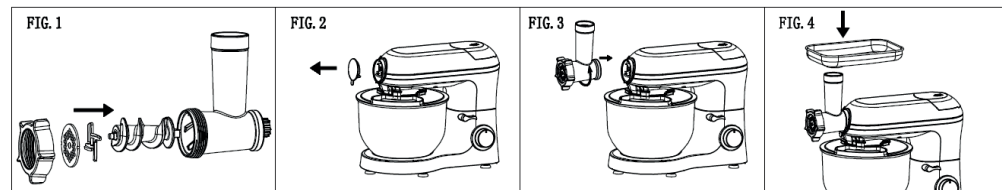




Meat mincer Function:

How to use the mincer

1. To mount the mincer parts, first place the blade(16) on the end of the helix(15) and then a sieve(17) of your choice. Please pay attention to the sieve and the recesses on the helix housing(14). Screw the lock (18) on until it is "hand tight". (FIG.1)
2. Remove the front cover (FIG.2) from the machine.
3. Press the fixed button then place the helix housing into the machine and turn anticlockwise to lock (FIG.3)
4. Place the filling tray (FIG.4) on the filler neck
5. Place a vessel under the exit.
6. Put the plug in the socket then set the speed control to position 3. Put the pieces of meat on to the filling tray (20) and into the filler neck. If necessary push the meat with the presser (19). Do not use your fingers to push the meat!
7. After use, Switch off the appliance and unplug it



NOTE:

- Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.
- Connect the device to a 220-240 V, 50/60Hz safety contact power socket.

Sausage Function:

Operation Sausage Attachment (see illustration B/C)

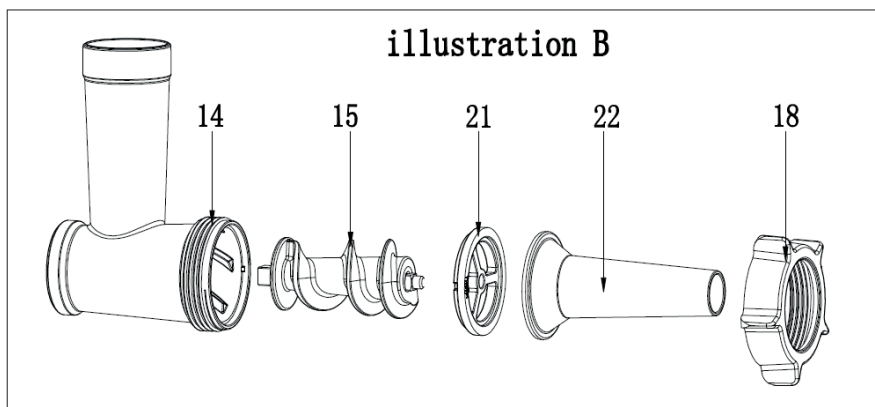
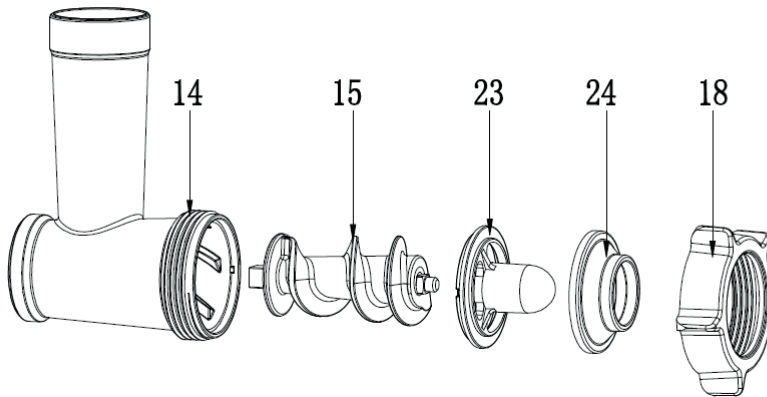




illustration C



1. Place the adapter (21/23) on the axle of the spiral auger.
2. Insert a sausage attachment (22 or 24) into the lock. Attachment 24 is for thick sausages, attachment 22 for thin sausages.
3. Turn the lock "hand tight" on to the spiral housing.
4. Push the sausage skin (using either real or synthetic skin) over the sausage skin and knot the end.
5. Repeat steps 2 to 4 as described in "How to use the mincer".
6. Fill the sausage paste on to the filling tray and into the filler neck.
7. The sausage mixture is pressed through the sausage attachment and filled into the sausage skin.
8. When the first sausage has reached the desired length, squeeze it together with your fingers at the end of the sausage top. Turn the sausage around its own axis once or twice.

NOTE:

- Cut Levels 1 to 4 are suitable for mincer operation.
- Do not operate the device for more than 10 minutes and then allow it to cool down for a further 10 minutes.
- You can turn off the device after each single sausage length until you are more experienced.
- Carry out step 8 as described. Then turn on the meat mincer again.
- If you decide to use real skin, let it soak in water for a while before use.
- Take care that the sausage skin is filled "loosely" as during boiling or frying the sausage expands and the skin might tear.





Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment

CAUTION:

- The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility. Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users.





Technische gegevens

Model: SC-9001, SC-9002

Nominale spanning: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Stroomverbruik: 1300W

Beschermingsklasse: II

Dit apparaat is getest volgens alle relevante huidige CE-richtlijnen, zoals elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsrichtlijnen, en is gebouwd in overeenstemming met de nieuwste veiligheidsvoorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden zonder voorafgaande kennisgeving!

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies, inclusief de garantie, het ontvangstbewijs en, indien mogelijk, de doos met de interne verpakking. Als u dit apparaat aan andere mensen geeft, geef dan ook de bedieningsinstructies door.

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (behalve als het is ontworpen om buitenshuis te worden gebruikt). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vochtigheid (dampel het nooit in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, koppelt u het onmiddellijk los.
- Schakel het apparaat tijdens het schoonmaken of opbergen altijd uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer) als het apparaat niet in gebruik is en verwijder de bijgevoegde accessoires.
- Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek zou moeten verlaten, schakel dan altijd het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker zelf, niet aan het snoer).
- Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een bevoegde technicus. Om blootstelling aan gevaar te voorkomen, dient u altijd een defecte kabel te laten vervangen door de fabrikant, onze klantenservice of een gekwalificeerd persoon en met een kabel van hetzelfde type.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Besteed aandacht aan de volgende „Speciale veiligheidsinstructies”.





Kinderen en Kwetsbare personen

- Houd alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) Buiten hun bereik om de veiligheid van uw kinderen te garanderen.

Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, want er bestaat gevaar voor verstikking!

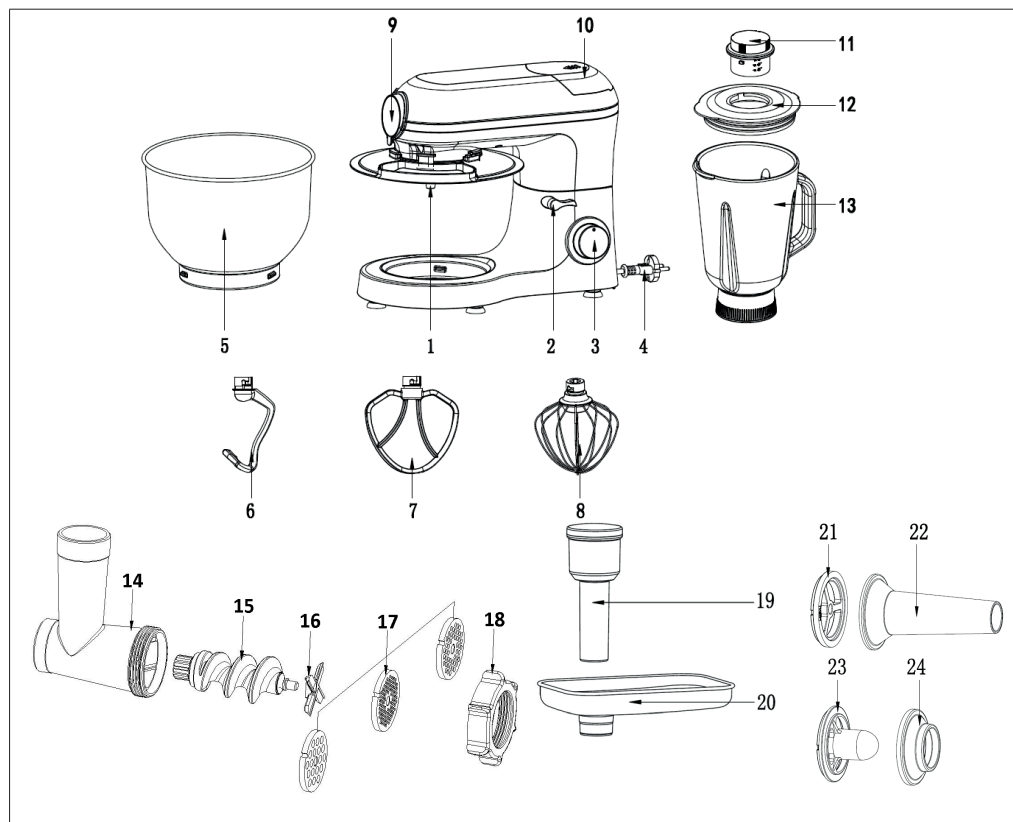
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij op een veilige manier toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

- Koppel het apparaat altijd los van de voeding als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of schoonmaken.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel de voeding voordat u accessoires vervangt of delen nadert bewegen in gebruik.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- VOORZICHTIG: Om een gevaar te voorkomen als gevolg van onbedoeld opnieuw instellen van de thermische beveiliging, moet dit apparaat niet worden geleverd via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt gebruikt door het hulpprogramma in- en uitgeschakeld.
- Gebruik deze machine alleen onder toezicht.
- Onderbreek geen veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl het apparaat werkt.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker van de machine niet in het stopcontact zonder alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.
- LET OP: zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat u hem uit de standaard haalt.
- Ga voorzichtig te werk met de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken.



Overzicht van de componenten



Hoofdcomponenten en standaardaccessoires:

1 Uitgangsas	13 Glazen kom
2 Stijgknop	14 Helix-behuizing
3 Snelheidsknop	15 Helix
4 Stroomdraad	16 Mes
5 Mengkom	17 Zeef
6 Deeghaak	18 Vergrendeling
7 Drijver	19 Vleesmolen duwer
8 Eierenklopper	20 Vullade
9 Voorklep	21 Segmentatie van worstplaten
10 Achterklep	22 Worst uitgang
11 Maatbeker	23 Beugel van de vormmachine
12 Deksel	24 Worst vormmachine





De mengkom gebruiken

1. Om de arm op te heffen, draait u de stijgknop (2) met de klok mee. De arm zal nu naar boven bewegen (FIG1)
2. Plaats de deksel van de pan in de behuizing en draai de deksel van de pan totdat deze op zijn plaats klikt. (FIG 2)
3. Plaats de mengkom in de houder (stap ①) en draai de kom met de klok mee totdat deze vastklikt (stap ②). (FIG3)
4. Monteer het benodigde gereedschap (deeghaak of klopper of garde) door de bovenkant in de uitgaande as te plaatsen, en draai tegen de klok in totdat het op zijn plaats klikt. (FIG4 & FIG5)
5. Vul nu uw ingrediënten in.
6. Overvul de machine niet - de maximale hoeveelheid ingrediënten is 1,5 kg.
7. Laat de arm zakken met behulp van de stijgknop (2). (FIG6)
8. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd 220-240V 50/60 Hz veiligheidscontact.
9. Schakel het apparaat met de snelheidsknop in op een snelheid tussen 1 en 6 (overeenkomstig het mengsel).
10. Draai voor pulseren (kneden met korte tussenpozen) de schakelaar naar de positie „PULSE”. De schakelaar moet in deze positie worden gehouden volgens de gewenste intervallengte. Wanneer de schakelaar wordt losgelaten, keert deze automatisch terug naar de positie „0”.
11. Draai na het kneden / roeren de snelheidsknop (3) terug naar de stand „0” zodra het mengsel een bal heeft gevormd. Verwijder vervolgens de netstekker.
12. Duw de stijgknop (2) naar beneden en de arm wordt omhoog gebracht.
13. Het mengsel kan nu worden vrijgegeven met behulp van een spatel en uit de mengkom worden verwijderd.
14. De mengkom kan nu worden verwijderd.
15. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder „Reiniging”.



FIG1



FIG2



FIG3

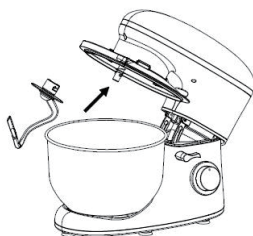


FIG4



FIG5

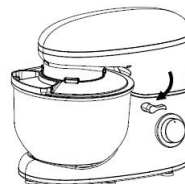
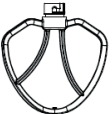


FIG6





De niveaus aanpassen en de deeghaak gebruiken voor niet meer dan 1,5 kg mengsel

Gebruik	Afbeelding	Levels	Tijd (min)	Maximum	Opmerking
Deeg Haak		1-3	3	1000 g bloem en 538 g water	Zware mengsels (bijvoorbeeld brood of gebak)
Klopper		2-4	3	660 g bloem en 840 g water	Middelzware mengsels (bijvoor- beeld crêpes of sponsmengsel)
Eierklopper		5-6	3	3 eiwitten (Minimum)	Lichtmengsels (bijvoorbeeld room, eiwit, blancmange)

Problemenoplossingen

NO.	Problemen	Oplossing
1	Het apparaat werkt niet	· Controleer of de stekker goed contact maakt met de aansluiting. · Controleer of de stijgknop op zijn plaats terugspringt. · Controleer of het apparaat continu langer dan 6 minuten werkt en wacht tot de motor is afgekoeld.
2	Geluid in de mengkom tijdens het werken (het accessoire schraapte de kom)	· Controleer of de mengkom correct is geïnstalleerd. · Controleer of het accessoire op de juiste manier op de machine is geïnstalleerd.
3	De deksel van de pan past niet goed in de mengkom	· Controleer of de potafdekking correct op de machine is geplaatst. · Controleer of de mengkom correct op de machine is geïnstalleerd en correct is vergrendeld.
4	Het apparaat werkt niet op bepaalde snelheden	· Controleer of de markering op de snelheidsknop overeenkomt met het snelheidssjabloon op de behuizing. · Draai de snelheidsknop naar 0 en controleer opnieuw of het apparaat werkt.
5	Bewegingen wanneer de machine werkt	· Controleer of de antislipvoetjes eraf vallen. · Controleer of de machine op een glad en plat tafelblad staat.
6	De stijgknop springt niet terug op zijn plaats na het installeren van de mengkom en potafdekking	· Controleer of de potafdekking correct op de machine is geplaatst. · Controleer of de mengkom correct is geïnstalleerd.





Blender Functie:

Functie:

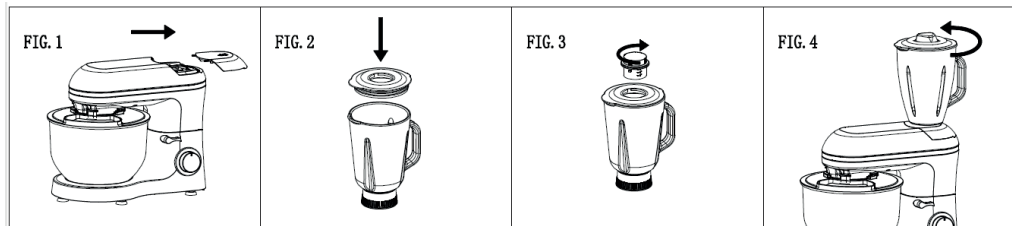
De blender kan worden gebruikt voor het heel fijn pureren en voor het mengen. Het kan worden gebruikt voor b.v. soepen, sauzen, milkshakes, babyvoeding, groente, fruit, beslag, puree, enz. Snijd indien nodig vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blender doet.

Belangrijk:

1. Voor gebruik: stop de stekker niet in het stopcontact totdat u de blenderkan en het deksel op de juiste manier hebt bevestigd.
2. Na gebruik: haal de stekker uit het stopcontact voordat u de blenderkan uit de behuizing haalt.
3. Vul de blenderkan niet met ingrediënten die heter zijn dan 80 ° C.
4. Plaats niet meer dan 1,5 liter vloeistof in de blenderkan om morsen te voorkomen.
5. Verwijder nooit het deksel van de kom terwijl de blender in werking is.
6. Bevestig altijd het deksel van de blender voordat u de blenderkan op de machine bevestigt of de blenderkan van de machine verwijdert.
7. Gebruik het blenderhulpstuk niet langer dan 3 minuten.

Gebruik van de blender:

1. Verwijder de achterklep (FIG.1)
2. Plaats het voedsel dat u wilt verwerken in de kan
3. Druk het deksel op zijn plaats en zorg dat het is stevig is bevestigd, (FIG.2)
4. Plaats de maatbeker van de blender in het deksel van de kan en draai hem met de klok mee om te vergrendelen (FIG.3)
5. Zet de blenderkan op het bevestigingsgat en draai hem tegen de klok in totdat hij stevig vastzit. (FIG.4)
6. Stel de snelheidsregelaar in op positie 6.



BELANGRIJK:

1. U kunt ingrediënten toevoegen terwijl het apparaat in werking is door de maatbeker van het deksel van de kan te verwijderen.
2. Het kan nodig zijn om het apparaat van tijd tot tijd uit te schakelen om stukjes voedsel te verwijderen die aan de binnenkant van de blenderkan zitten.
 - Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder het deksel van de kan.
 - Gebruik een zachte spatel om de stukjes voedsel te verwijderen die aan de binnenkant van de blenderkan zitten. Houd de spatel op veilige afstand van de messen.
 - Draai de blenderkan met de klok mee om de blenderkan te verwijderen.

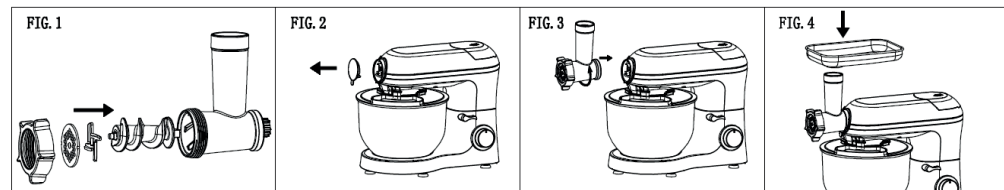




Vleesmolen Functie:

Hoe de vleesmolen te gebruiken

1. Om de onderdelen van de vleesmolen te monteren, plaatst u eerst het mes (16) aan het uiteinde van de spiraal (15) en vervolgens een zeef (17) naar keuze. Let op de zeef en de uitsparingen op het schroefhuis (14). Schroef de vergrendeling (18) erop totdat deze „handvast” zit (FIG.1)
2. Verwijder de voorklep (FIG.2) van de machine.
3. Druk op de vaste knop en plaats vervolgens de spiraalbehuizing in de machine en draai tegen de klok in om te vergrendelen (FIG.3)
4. Plaats de vulschaal (FIG.4) op de vulopening
5. Plaats een schaal onder de uitgang.
6. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsregelaar op positie 3. Plaats de stukken vlees op de vulschaal (20) en in de vulopening. Duw indien nodig het vlees met de duwer (19). Gebruik niet je vingers om het vlees te duwen!
7. Schakel na gebruik het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.



BELANGRIJK:

- Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2,5 cm. Zorg ervoor dat het vlees geen botten of pezen bevat.
- Sluit het apparaat aan op een 220-240 V, 50 / 60Hz contactdoos met veiligheidscontact.

Worst functie:

Werking Worst Accessoire (zie afbeelding B / C)

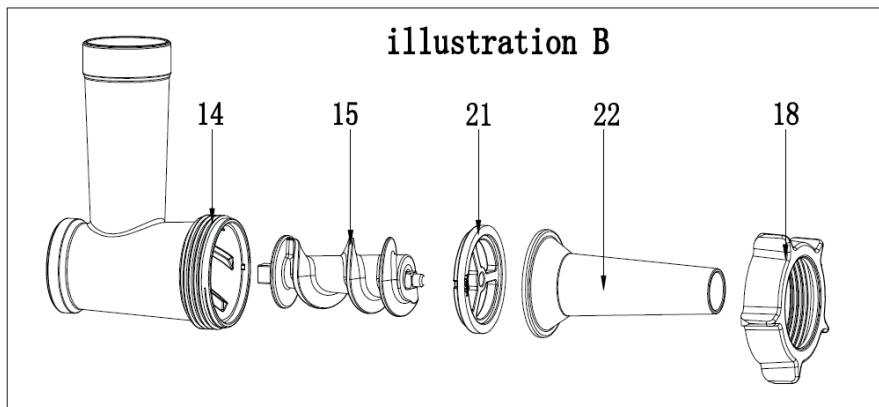
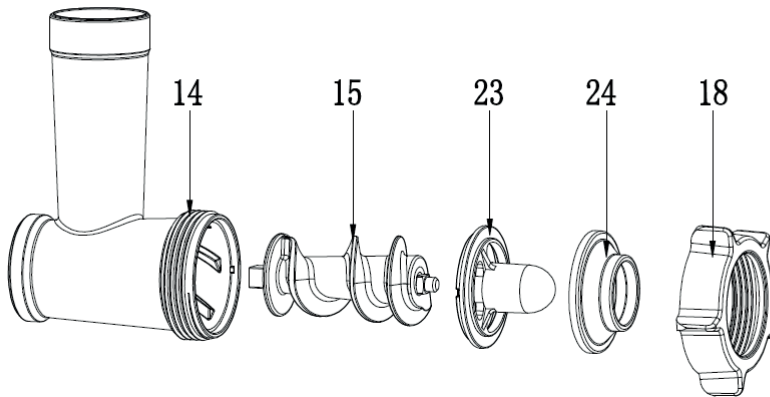




illustration C



1. Plaats de adapter (21/23) op de as van de spiraalvijzel.
2. Steek een worstaccessoire (22 of 24) in het slot. Opzetstuk 24 is voor dikke worsten, opzetstuk 22 voor dunne worsten.
3. Draai het slot „handvast” op het spiraalhuis.
4. Duw het worstvel (met een echt of synthetisch vel) over de worstvel en knoop het uiteinde.
5. Herhaal stap 2 tot 4 zoals beschreven in „Gebruik van de vleesmolen”.
6. Vul de worstpasta op de vullade en in de vulopening.
7. Het worstmengsel wordt door de worstaccessoire gedrukt en gevuld in de worsthuid.
8. Wanneer de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, knijp hem samen met je vingers aan het uiteinde van de worsttop. Draai de worst een of twee keer om zijn eigen as.

- Knipniveaus 1 t/m 4 zijn geschikt voor gebruik met de hakmolen.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten en laat het vervolgens nog eens 10 minuten afkoelen.
- U kunt het apparaat na elke afzonderlijke worstlengte uitschakelen tot u meer ervaring hebt.
- Voer stap 8 uit zoals beschreven. Schakel vervolgens de vleesmolen weer in.
- Als u besluit echt vel te gebruiken, laat het dan een tijdje in water weken voor gebruik.
- Zorg ervoor dat het worstvel „losjes” wordt gevuld, omdat tijdens het koken of frituren de worst uitzet en de huid kan scheuren.





Schoonmaken

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de behuizing niet samen met de motor onder!
- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorhuis

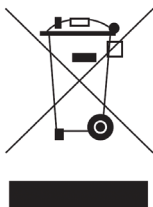
- Gebruik alleen een vochtige spoeldoek om de buitenkant van de behuizing te reinigen..

Mengkom, mengapparatuur

LET OP:

- De componenten zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Als ze worden blootgesteld aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen, kunnen ze vervormd of verkleurd worden.
- Onderdelen die in contact zijn geweest met voedsel, kunnen in een sopje worden gereinigd.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Breng een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan die na het drogen waarschijnlijk op de zeven zit.

Verwijderen



Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil.

Voer het apparaat af via een geregistreerde afvalverwerkingsfirma of via uw gemeentelijke afvalverwijderingsfaciliteit.

Neem de geldende voorschriften in acht. Raadpleeg uw afvalverwerkingsinstallatie in geval van twijfel.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en geef deze door aan toekomstige gebruikers.



Données techniques

Modèle: SC-9001, SC-9002

Tension nominale: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Consommation d'énergie: 1300W

Classe de protection: II

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE en vigueur, notamment en ce qui concerne la compatibilité électromagnétique et les directives relatives aux basses tensions, et a été construit conformément aux normes de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques sans préavis!

Consignes générales de sécurité

Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez-les ainsi que la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également transmettre le mode d'emploi.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et dans le but envisagé. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Éloignez-le des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous nettoyez ou rangez l'appareil, éteignez-le. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez toujours la fiche de la prise murale (tirez sur la fiche plutôt que sur le câble) et retirez les accessoires fournis.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu d'utilisation, éteignez toujours l'appareil ou débranchez-le de la prise (tirez sur la fiche elle-même et non sur le câble).
- Vérifiez régulièrement si l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. Veuillez toujours contacter un technicien agréé. Pour éviter tout danger, faites remplacer un câble défectueux uniquement par le fabricant, par notre service après-vente ou par une personne qualifiée, avec un câble du même type.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Faites très attention aux "Instructions spéciales de sécurité" suivantes.



Enfants et personnes fragiles

- Afin de garantir la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

Attention ! Ne laissez pas les enfants en bas âge jouer avec l'emballage, il existe un risque d'étouffement !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de leur portée.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil, s'ils sont sous une surveillance sûre et s'ils comprennent les risques encourus.

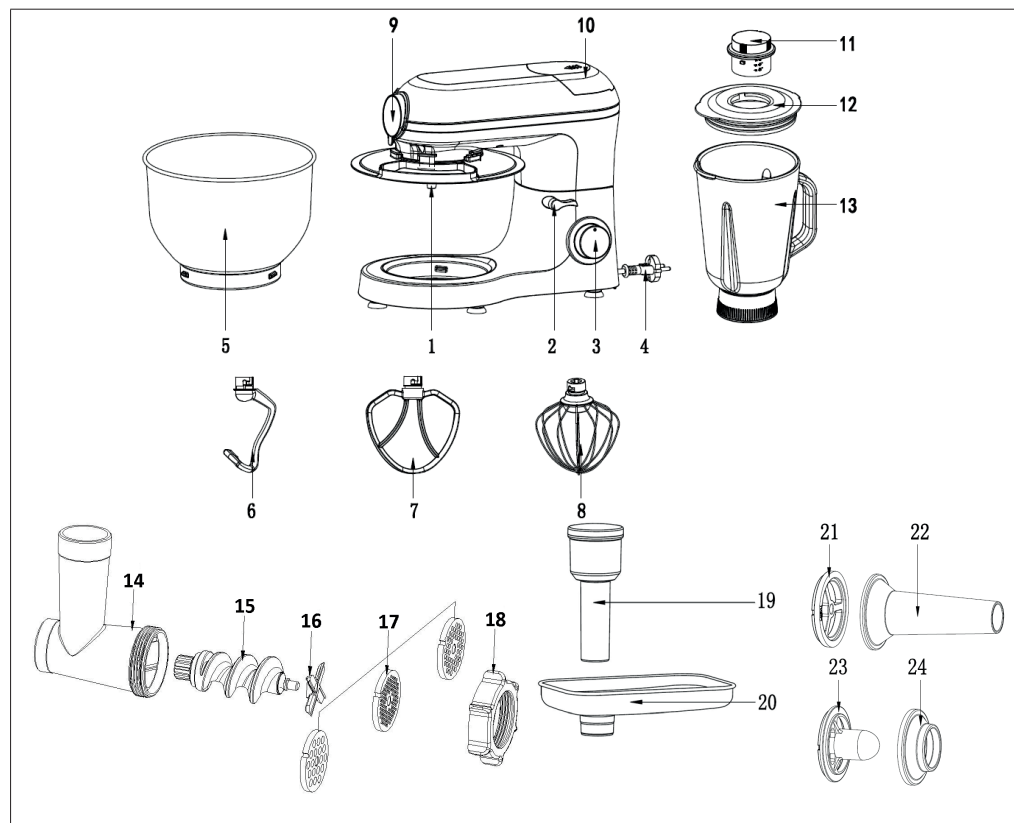
Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Consignes de sécurité spéciales pour cette machine
- Débranchez toujours l'appareil de son alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou de toucher des pièces qui bougent au cours de l'utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.
- **ATTENTION** : pour éviter tout risque dû à une réinitialisation accidentelle de l'interrupteur technique, cet appareil doit ne pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
- Utilisez cette machine uniquement sous surveillance.
- Ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- Ne rien insérer dans les crochets en rotation pendant le fonctionnement de la machine.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- N'insérez pas la fiche secteur de la machine dans une prise de courant avant d'avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- **ATTENTION** : Veuillez vous assurer que le mixeur est éteint avant de le déplacer de son support.
- Des précautions doivent être prises pour lorsque vous souhaitez manipuler les lames tranchantes, vider le bol ou nettoyer le mixeur.





Vue d'ensemble des composants



Composants principaux et accessoires standard:

1 Arbre de sortie	13 Tasse en verre
2 Bouton de montée	14 Boîtier Helix
3 Bouton de Vitesse	15 Hélices
4 Câble d'alimentation	16 Lames
5 Bol à mélanger	17 Tamis
6 Crochet à pâte	18 Fermer
7 Batteur	19 Presse-hache-viande
8 Fouet	20 Bac de remplissage
9 Capot avant	21 Hachoir à saucisses
10 Capot arrière	22 Tube à saucisses
11 Tasse de mesure	23 Support de la machine à saucisses
12 Couvercle du bol	24 Machine à saucisses





Utilisation du bol à mélanger

1. Pour lever le bras, tournez le bouton de montée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras se déplace alors vers le haut. (FIG1)
2. Placez le couvercle de pot à l'endroit prévu et tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (FIG2)
3. Placez le bol dans son support (Étape ①) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Étape ②). (FIG3)
4. Montez l'ustensile requis (Crochet pétrisseur, Batteur ou Fouet) en insérant le haut dans l'arbre de sortie, et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (FIG4 & FIG5)
5. Maintenant, remplissez le bol avec vos ingrédients. Ne remplissez pas excessivement la machine - la quantité maximale d'ingrédients est de 1,5 kg.
6. Abaissez le bras à l'aide du pommeau de montée (2). (FIG6)
7. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant de sécurité 220-240V 50/60 Hz correctement installée.
8. Allumez la machine à l'aide du bouton de vitesse sur une vitesse comprise entre 1 et 6 (en fonction du mélange).
9. Pour un fonctionnement par impulsion (pétrissage à intervalles courts), tournez le commutateur sur la position « PULSE ». L'interrupteur doit être maintenu dans cette position en fonction de la durée souhaitée de l'intervalle. Lorsque l'interrupteur est relâché, il revient automatiquement à la position « 0 ».
10. Après avoir pétri/mixé, tournez le bouton de réglage de la vitesse (3) sur la position « 0 » dès que le mélange forme une boule. Retirez ensuite la fiche secteur.
11. Poussez le bouton de montée (2) vers le bas afin que le bras soit levé.
12. Le mélange peut maintenant être récupéré à l'aide d'une spatule et retiré du bol.
13. Le bol de mélange peut maintenant être retiré.
14. Nettoyez les pièces comme décrit dans la rubrique « Nettoyage ».



FIG1

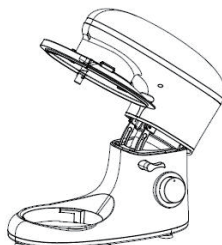


FIG2



FIG3

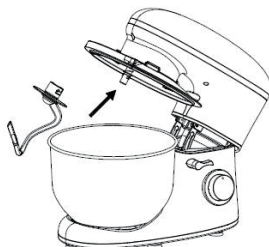


FIG4



FIG5

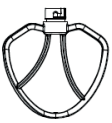


FIG6





Réglage des niveaux et utilisation du crochet pétrisseur pour des mélanges de maximum 1,5 kg

Utilisation	Photo	Levels	Temps (Min)	Maximum	Remarques
Crochet à pâte		1-3	3	1000g de farine et 538g d'eau	Mélanges lourds (Ex: Pain ou pâte brisée)
Batteur		2-4	3	660g de farine et 840g d'eau	Mélanges moyennement lourds (ex: mélange spongieux ou pour crêpes)
Fouet		5-6	3	3 blancs d'œuf (minimum)	Mélanges légers (ex: crème, blanc d'œuf, blanc-manger)

Solutions pour régler certains problèmes

NO.	Problème	Solution
1	La machine ne fonctionne pas	· Vérifiez si la fiche est bien en contact avec la prise. · Vérifiez si le bouton de levage se remet bien en place. · Vérifiez si la machine fonctionne de manière continue pendant plus de 6 minutes et attendez que le moteur refroidisse.
2	Bruit dans le bol lorsque vous l'utilisez (l'accessoire touche le bol)	· Vérifiez si le bol est correctement installé. · Vérifiez si l'accessoire est correctement installé sur la machine.
3	Le couvercle ne correspond pas au bol de mélange	· Vérifiez si le couvercle est correctement placé sur la machine. · Vérifiez si le bol de mélange est correctement installé sur la machine et verrouillé correctement.
4	La machine ne fonctionne pas à une certaine vitesse	· Vérifiez si le repère sur le bouton de vitesse correspond à la sérigraphie de vitesse sur le boîtier. · Tournez le bouton de vitesse sur 0 et vérifiez à nouveau si la machine fonctionne.
5	Mouvements lorsque la machine est en marche	· Vérifiez que les pieds antidérapants sont là. · Vérifiez si la machine est placée sur un plan lisse et plat.
6	Le bouton de montée ne s'est pas remis en place après l'installation du bol de mélange et du couvercle du pot	· Vérifiez si le couvercle est correctement placé sur la machine. · Vérifiez si le bol est correctement installé.





Fonctions du mixeur:

Fonctions:

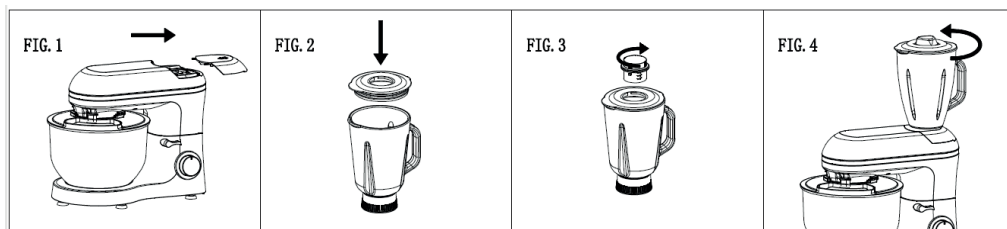
Le mélangeur peut être utilisé pour réaliser une purée très fine et pour faire toutes sortes de mélanges. Il peut par exemple servir à la préparation de soupes, sauces, milk-shakes, repas pour bébés, légumes, purée, etc. Si nécessaire, coupez les ingrédients les plus durs en morceaux plus petits avant de les mettre dans le mixeur.

Important:

1. Avant toute utilisation : ne branchez pas le mixeur tant que le couvercle n'est pas positionné correctement.
2. Après toute utilisation : débranchez l'appareil avant de retirer le mixeur de son support.
3. Ne mettez pas dans le mixeur des ingrédients d'une température supérieure à 80°C.
4. Pour éviter de renverser quelque chose, ne mettez pas plus de 1,5 litre de liquide dans le bol du mixeur.
5. Ne retirez jamais le couvercle du bol pendant que le mixeur est en marche.
6. Mettez toujours le couvercle sur le mixeur avant de le positionner ou de le retirer de son support.
7. N'utilisez pas le mixeur pendant plus de 3 minutes d'affilée.

Comment utiliser le mixeur:

1. Retirez le capot arrière (FIG.1)
2. Mettez les ingrédients que vous souhaitez utiliser dans le bol
3. Fixez correctement le couvercle sur le bol (FIG.2)
4. Placez la tasse à mesurer du mixeur dans le couvercle du bocal et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien la fixer (FIG.3)
5. Placez le blender sur le trou de fixation et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. (FIG.4)
6. Réglez la vitesse sur la position 6.



REMARQUE:

1. Vous pouvez ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche en retirant la tasse à mesurer du couvercle du bol.
2. Il peut être nécessaire d'éteindre l'appareil de temps en temps pour enlever les morceaux d'ingrédients qui glissent à l'intérieur du bol mélangeur.
 - Éteignez l'appareil et débranchez-le.
 - Enlevez le couvercle du bol.
 - Utilisez une spatule souple pour retirer les morceaux qui glissent à l'intérieur du bol. Evitez d'approcher la spatule des lames.
 - Tournez le bol du mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer de son support.

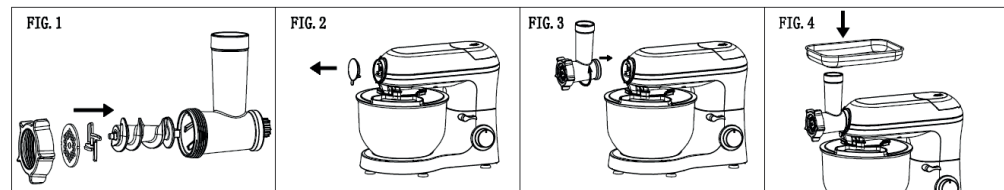




Fonction hachoir à viande:

Comment utiliser le hachoir

1. Pour monter les pièces du hachoir, placez d'abord la lame (16) à l'extrémité de l'hélice (15), puis un tamis (17) de votre choix. Faites attention au tamis et aux renforcements sur le logement de l'hélice (14). Vissez le verrou (18) jusqu'à ce qu'il soit très serré. (FIG.1)
2. Retirez le capot avant (FIG.2) de la machine.
3. Appuyez sur le bouton puis placez le boîtier avec la lame dans la machine et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (FIG.3).
4. Placez le bac de remplissage (FIG.4) sur le goulot de remplissage
5. Placez un récipient sous la sortie.
6. Branchez le mixeur puis réglez la vitesse sur la position 3. Placez les morceaux de viande sur le plateau de remplissage (20) et dans le goulot de remplissage. Si nécessaire, poussez la viande avec le presseur (19). N'utilisez pas vos doigts pour pousser la viande !
7. Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le.



REMARQUES:

- La viande est coupée en morceaux de 2,5 cm environ. Veillez vous assurez que la viande est désossée et dénervée.
- Branchez le mixeur dans une prise 220-240 V, 50/60Hz.

Fonction machine à saucisse:

Montage de l'accessoire à saucisse (voir illustration B/C)

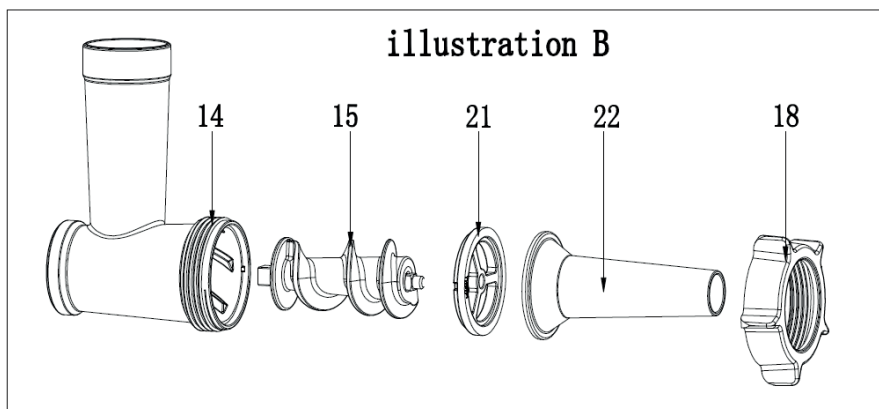
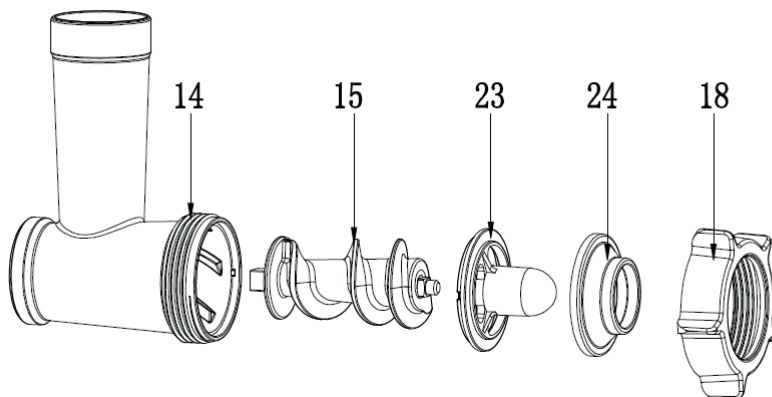




illustration C



1. Placez l'adaptateur (21/23) sur l'axe de l'hélice.
2. Insérez un accessoire à saucisse (22 ou 24). La pièce 24 est faite pour les saucisses épaisses, la pièce 22 pour les saucisses fines.
3. Serrez à la main pour verrouiller les accessoires.
4. Poussez la peau de la saucisse (en utilisant de la peau réelle ou synthétique) sur la peau de la saucisse et nouez l'extrémité.
5. Répétez les étapes 2 à 4 comme décrit dans la section « Utilisation du hachoir ».
6. Versez la pâte à saucisse dans le bac de remplissage et dans le goulot de remplissage.
7. Le mélange de saucisses est poussé à travers l'accessoire à saucisses jusqu'à ce qu'il soit dans la peau de la saucisse.
8. Lorsque la première saucisse a atteint la longueur souhaitée, pressez son extrémité avec vos doigts. Tournez la saucisse sur elle-même une ou deux fois.

REMARQUES:

- Les niveaux de coupe 1 à 4 peuvent servir à hacher la viande.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes ; laissez-le refroidir pendant 10 minutes après utilisation.
- Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse jusqu'à ce que vous soyez plus expérimenté.
- Exécutez l'étape 8 comme décrit ci-dessus. Puis rallumez le hachoir à viande.
- Si vous décidez d'utiliser une vraie peau, laissez-la tremper dans l'eau pendant un moment avant de l'utiliser.
- Veillez à ce que la peau de la saucisse se remplisse de manière « lâche », car lors de la cuisson ou de la grillade, la saucisse se dilate et la peau peut se déchirer.





Nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez le câble d'alimentation de la prise.
- Ne plongez jamais le boîtier avec le moteur dans l'eau!
- N'utilisez pas de détergents violents ou abrasifs.

Boîtier du moteur

- Seul un chiffon de rinçage humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol à mélanger, équipement de mélange

ATTENTION :

- Les composants ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des produits de nettoyage caustiques, ils risquent d'être déformés ou décolorés.
- Les composants ayant été en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Veuillez appliquer une petite quantité d'huile végétale faite pour les écrans une fois ces derniers secs.

Traitement des ordures



Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

Éliminez l'appareil par le biais d'une entreprise d'élimination des déchets enregistrée ou de votre installation d'élimination des déchets commune.

Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, consultez votre centre de traitement des déchets.

Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure et veuillez le transmettre à tous les utilisateurs futurs.





Technické parametre

Model: SC-9001, SC-9002

Napätie: 220-240V~ 50/60Hz

Spotreba energie: 1300W

Bezpečnostná trieda: II.

Toto zariadenie bolo testované na základe aktuálnych CE pokynov, ktoré sa týkajú elektromagnetickej kompatibility, nízkeho napätia a pod. Toto zariadenie bolo skonštruované v súlade s najnovšími bezpečnostnými pokynmi.

Zariadenie môže byť technicky zmenené aj bez predchádzajúceho upozornenia!

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Pred uvedením zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte prevádzkové pokyny a podľa možností ich uchovávajte spolu so zárukou, potvrdenkou a balením aj s jeho vnútornými súčastami. V prípade poskytnutia zariadenia iným osobám im poskytnite aj tento návod na použitie.

- Zariadenie je navrhnuté na osobné používanie a určený účel. Zariadenie nie je vhodné na komerčné používanie. Nepoužívajte ho v exteriéri (ak na to nie je predurčené). Uchovávajte ho mimo zdrojov tepla, slnečného žiarenia, vlhkosti (neponárajte ho do žiadnych tekutín) a ostrých hrán. Nepoužívajte zariadenie, ak máte mokré ruky. Vlhké alebo mokré zariadenie okamžite odpojte od zdroja elektrickej energie.
- Pred čistením a uskladnením zariadenia ho vypnite a odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky (potiahnutím zástrčky, nie kábla), ak sa zariadenie nepoužíva, odpojte aj pripojené príslušenstvo.
- Nepoužívajte zariadenie bez dohľadu. Ak musíte pracovisko so zariadením opustiť, vypnite ho alebo vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky (potiahnutím zástrčky samotnej, nie kábla).
- Zariadenie a kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. V prípade ich poškodenia zariadenie nepoužívajte. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť. Vždy kontaktujte autorizovaného špecialistu. Pre zabránenie vzniku nebezpečenstva je chybný kábel oprávnený opraviť výlučne výrobca, náš zákaznícky servis alebo odborne kvalifikované osoby, uistite sa, že bude nahradený výlučne káblom rovnakého typu.
- Používajte len originálne náhradné diely.
- Riadte sa nižšie uvedenými „Špeciálnymi bezpečnostnými pokynmi“.





Deti a osoby s obmedzenými schopnosťami

- Pre zaručenie bezpečnosti vašich detí uchovávajte všetky súčasti balenia (plastové obaly, krabice, polystyrén, atď.) mimo ich dosahu.

Upozornenie! Nedovoľte malým deťom hrať sa s fóliou, hrozí riziko udusenía!

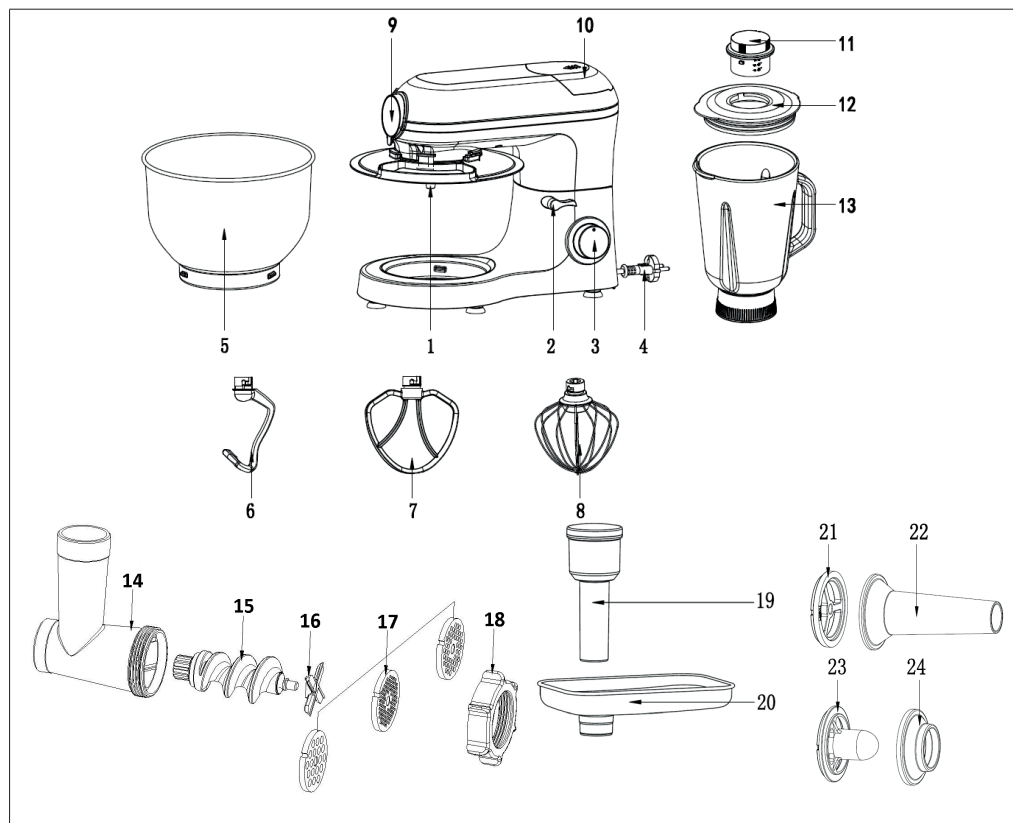
- Toto zariadenie nie je vhodné na používanie deťmi. Zariadenie aj jeho šnúru uchovávajte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie nie je hračka. Deti sa s týmto zariadením nesmú hrať.
- Osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, resp. s nedostatkom skúseností a vedomostí, môžu zariadenie používať len v prípade, že sú pod dohľadom zodpovednej osoby alebo boli oboznámené s bezpečným používaním a možnými rizikami vyplývajúcimi z používania zariadenia.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Zariadenie od zdroja elektrickej energie vždy odpojte, ak je bez dozoru, pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Zariadenie vypnite a odpojte od zdroja elektrickej energie pred výmenou príslušenstva alebo pri priblížení sa k pohybujúcim sa súčiastkam.
- Zariadenie nepoužívajte na iný účel ako je určený.
- UPOZORNENIE: Pre zabránenie vzniku nebezpečenstva spôsobeného neúmyselným vyradením poistky nemôže byť zariadenie napájané pomocou externého zdroja alebo okruhu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína.
- Tento prístroj používajte len pod dohľadom.
- Nezasahujte do bezpečnostných spínačov.
- Keď je zariadenie zapnuté, do rotujúcich súčiastok nič nevkladajte.
- Zariadenie umiestnite na hladký, rovný a stabilný povrch.
- Zariadenie nepripájajte ku zdroju elektrickej energie, ak nie sú všetky potrebné súčiastky zariadenia správne nainštalované.
- POZOR: Pred vyzdvihnutím mixéra z bloku motora ho nezabudnite vypnúť!
- Pri manipulácii s ostrými čepiečkami, pri vyprázdňovaní misky a počas čistenia spotrebiča dávajte zvýšený pozor!



Prehľad súčiastok



Hlavné komponenty a štandardné príslušenstvo:

1 Výstupný hriadeľ	13 Sklenený pohárik
2 Výškový gombík	14 Špirálové puzdro
3 Rýchlostný gombík	15 Špirála
4 Napájací kábel	16 Čepieľka
5 Misa na miešanie	17 Sito
6 Háčik na cesto	18 Uzamknúť
7 Miešač	19 Prítlačný valček mlynčeka na mäso
8 Šľahač	20 Plniaca tácka
9 Predný kryt	21 Mriežka na segmentáciu klobás
10 Zadný kryt	22 Trubka na plnenie klobás
11 Odmerka	23 Objímka plničky
12 Veko nádoby	24 Krúžok plničky





Používanie misy na miešanie

1. Pre zdvihnutie ramena zariadenia otočte výškový gombík (2) v smere hodinových ručičiek. Rameno sa nadvihne. (FIG1)
2. Umiestnite pokrývku na miesto a otáčajte ňou až kým sa neuzamkne na mieste. (FIG2)
3. Umiestnite misu na miešanie do držiaku (Krok ①) a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek až kým sa neuzamkne na svojom mieste (Krok ②). (FIG3)
4. Namontujte požadované nadstavce (háčik na cesto alebo šľahače) ich umiestnením do výstupného hriadeľu a otáčajte ich proti smeru hodinových ručičiek až kým nezapadnú na miesto. (FIG4 & FIG5)
5. Naplňte misu prísadami.
Misu nepreplňte. Maximálna kapacita misy je 1,5 kg prísad.
6. Znížte rameno pomocou výškového gombíka (2). (FIG6)
7. Zástrčku zasuňte do správne nainštalovanej a bezpečnej sieťovej zásuvky.
8. Zariadenie zapnite použitím rýchlostného gombíka a prepnutím na rýchlosť 1 až 6 (podľa zmesi v mise).
9. Pre impulzivnú prevádzku (miesenie v krátkych intervaloch) prepnite gombík do pozície „PULSE“. Gombík je potrebné stláčať počas požadovanej doby. Po pustení gombíka sa zariadenie vypne a gombík sa automaticky vráti do pozície „0“.
10. Po premiesení otočte rýchlostný gombík (3) do pozície „0“, hneď po tom, ako sa zo zmesi vyformovala guľa. Následne zariadenie od zásuvky odpojte.
11. Stlačte výškový gombík (2) nadol pre nadvihnutie ramena.
12. Zmes môže byť uvoľnená pomocou lopatiek a môže byť vybratá z misy.
13. Teraz je možné misu odstrániť.
14. Očistite časti v súlade s bodom „Čistenie“.



FIG1



FIG2



FIG3

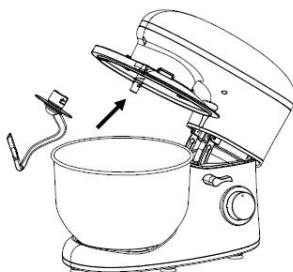


FIG4



FIG5

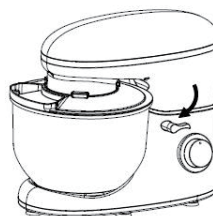


FIG6





Používanie rýchlostí a nastavcov na miesenie

Nadstavec	Obrázok	Rýchlosti	Čas (Min.)	Maximálna kapacita	Poznámky
Háčik na cesto		1-3	3	1 kg múky a 538 ml vody	Vhodné na ťažšie zmesi (napr. chlieb, pečivo)
Miešač		2-4	3	660 g múky a 840 ml vody	Stredne-ťažké zmesi (napr. palačinky, koláče)
Šľahač		5-6	3	3 bielka (minim.)	Ľahké zmesi (napr. krémy, bielka, šodó)

Riešenie problémov

P.č.	Problém	Riešenie
1	Zariadenie nefunguje	· Skontrolujte správne zasunutie zástrčky do zásuvky. · Skontrolujte výškový gombík. · Skontrolujte, či zariadenie nepracuje viac ako 6 minút a počkajte, kým motor vychladne.
2	Zvuk misy (škrabanie misy nadstavcami)	· Uistite sa, že je misa správne nasadená. · Uistite sa, že sú nadstavce správne uchytené.
3	Pokrývka nepasuje na misu	· Uistite sa, že je pokrývka správne umiestnená na zariadení. · Uistite sa, že je misa správne umiestnená a uzamknutá.
4	Zariadenie nefunguje na určitej rýchlosti	· Uistite sa, že značka na rýchlostnom gombíku je správne namierená na rýchlosť. · Otočte rýchlostný gombík na 0 a opätovne skontrolujte, či zariadenie funguje.
5	Pri zapnutí sa zariadenie hýbe	· Skontrolujte, či sú protišmykové prvky na svojom mieste. · Uistite sa, či je povrch hladký a rovný.
6	Výškový gombík sa po nasadení misy a pokrývky nevrátil na miesto	· Uistite sa, či je pokrývka správne nasadená. · Uistite sa, či je misa správne nasadená.





Miešacia funkcia:

Funkcia:

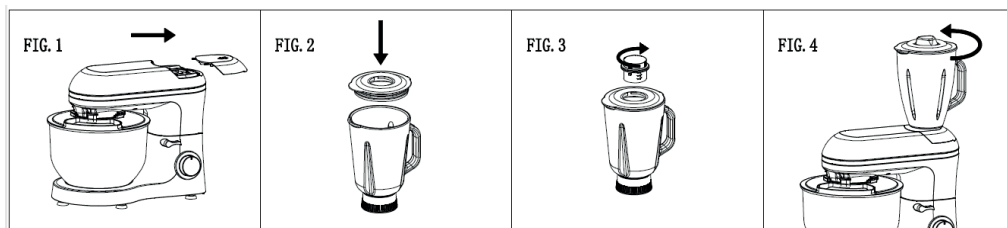
Mixér sa môže použiť na veľmi jemné mixovanie a pre miešanie. Môže sa použiť napr. na polievky, omáčky, mliečne koktaily, dojčenskú výživu, zeleniny, ovocie, cesto, pyré atď. V prípade potreby pred vložením surovín do mixéra ich nakrájajte na menšie kúsky.

Dôležité:

1. Pred použitím: nepripojte hlavnú zástrčku do zásuvky, kým správnym spôsobom nepripevníte miešací džbán a veko džbánu!
2. Po použití: pred vyzdvihnutím miešacieho džbánu z bloku motora odpojte spotrebič zo zásuvky!
3. Nevkladajte do miešacieho džbána suroviny, ktorých teplota presahuje 80°C!
4. Do miešacieho džbána neвлиevajte viac, ako 1,5 litrov tekutiny, lebo by vytekla!
5. V priebehu chodu mixéra nikdy neodstraňujte veko džbána!
6. Pred namontovaním miešacieho džbána na prístroj alebo odmontovaním miešacieho džbána od prístroja vždy zakryte veko mixéra.
7. Neprevádzkujte príslušenstvo mixéra dlhšie, ako 3 minúty!

Spôsob používania mixéra:

1. Odstráňte zadný uzáver.(FIG.1)
2. Vložte požadované potravinárske suroviny do džbána.
3. Prítlačte veko džbána na džbán, a uistite sa, že je správne pripevnené. (FIG.2)
4. Vložte odmerný pohár mixéra do veka džbána, a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby správne zapadol (FIG.3)
5. Dajte miešací džbán na upevňovací otvor, a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým sa pevne pripojí. (FIG.4)
6. Nastavte ovládač rýchlosti do polohy 6.



POZNÁMKA:

1. Suroviny môžete pridávať aj v priebehu chodu spotrebiča odstránením odmerného pohára z veka džbánu.
2. Z času na čas je potrebné vypnúť spotrebič a odstrániť kúsky potravín, ktoré sa prilepili na vnútro miešacieho džbána.
 - Vypnite spotrebič a odpojte ho zo zásuvky.
 - Odstráňte veko džbána.
 - Pomocou mäkkej špachtličky odstráňte kúsky potravín, ktoré sa prilepili na vnútro miešacieho džbána. Špachtličku udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od čepielok.
 - Otočte miešacím džbánom v smere hodinových ručičiek, a vyzdvihnite ho.



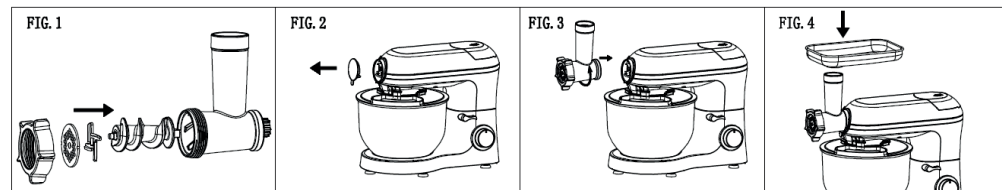


Funkcia mletia mäsa:

Spôsob používania mlynčeka

Pre namontovanie častí mlynčeka najskôr umiestnite čepieľku(16) na koniec skrutky (15) a potom na Vami požadovanú mriežku(17). Dávajte pozor na mriežku a na zvyšky na kryte skrutky(14). Naskrutkujte zámok(18) „natesno“ (FIG.1).

1. Odstráňte predný kryt (FIG.2) zo spotrebiča.
2. Stlačte pevné tlačidlo, umiestnite špirálový kryt na spotrebič, a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek, aby sa uzamkol (FIG.3).
3. Umiestnite plniacu tácku (FIG.4)na hrdlo napchávadla.
4. Umiestnite nádobu pod výpust.
5. Pripojte zástrčku do siete, a nastavte ovládač rýchlosti do polohy 3. Dajte kúsky mäsa na plniacu tácku (20) a do hrdla napchávadla. V prípade potreby zatlačte mäso prítlačným valčekom (19). Nikdy netlačte mäso prstami!
6. Po použití spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.



POZNÁMKA:

- Nakrájajte mäso na približne 2,5 cm kúsky. Dbajte na to, aby mäso neobsahovalo kosti alebo šľachy.
- Pripojte spotrebič do bezpečnostnej zásuvky 220-240 V, 50/60Hz.

Funkcia plnenia klobás:

Nadstavec na plnenie klobás (pozri ilustráciu B/C)

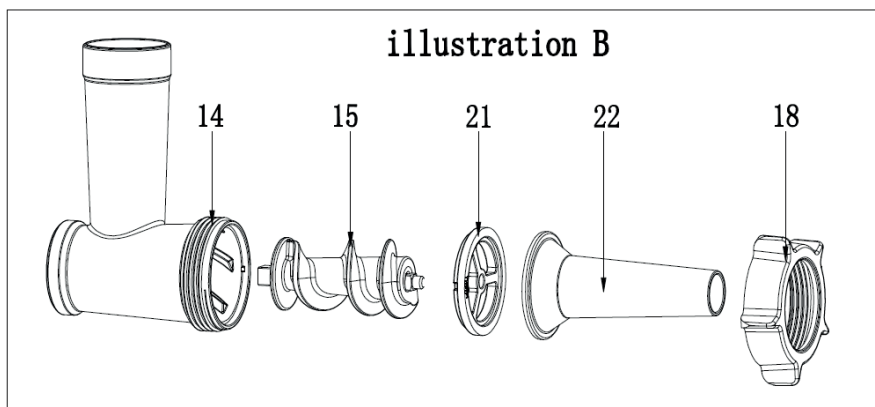
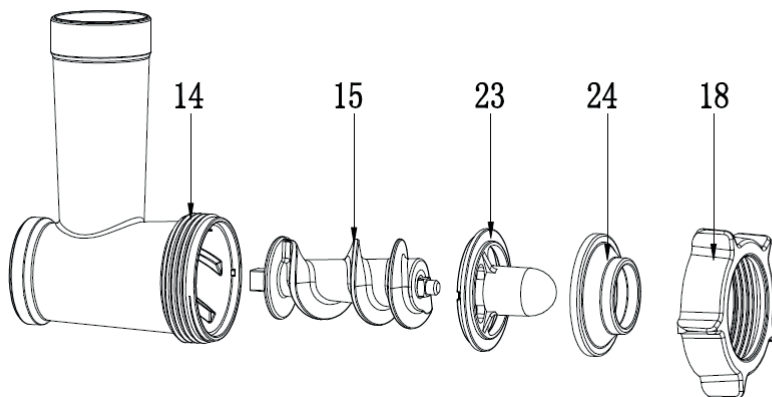




illustration C



1. Umiestnite adaptér (21/23) na os špirály.
2. Vložte nadstavec na klobásky (22 alebo 24) do zámku. Nadstavec 24 slúži na hrubé klobásky, nadstavec 22 na tenké klobásky.
3. Otočte zámok „natesno“ na kryt špirály.
4. Natiahnite črevo (prírodné alebo umelé) na plniacu hlavu a zauzlite koniec.
5. Zopakujte kroky 2 až 4 časti „Spôsob používania mlynčeka“.
6. Naplňte zmes na plniacu tácku a do plniaceho hrdla.
7. Zmes sa pretlačí cez nadstavec na klobásu a naplní do čreva.
8. Keď prvá klobása dosiahla požadovanú dĺžku, stlačte jej koniec prstami. Otočte klobásou okolo vlastnej osi raz alebo dvakrát.

POZNÁMKA:

- Na prevádzkovanie mlynčeka sú vhodné krájacie úrovne 1 až 4.
- Neprevádzkujte spotrebič dlhšie, ako 10 minút, a potom ho nechajte ochladieť ďalších 10 minút.
- Kým nezískate väčšiu zručnosť, môžete spotrebič vypnúť po každej jednej klobáse.
- Vykonaňte krok 8 podľa pokynov. Potom zapnite mlynček znova.
- Ak používate prírodné črevo, pred jeho použitím ho nechajte chvíľu vo vode.
- Dbajte na to, aby sa črevo naplnilo „voľne“, keďže pri varení alebo smažení sa klobása roztiahne, a črevo by sa mohlo roztrhnúť.





Čistenie

- Pred čistením odstráňte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Nikdy neponárajte motor zariadenia do vody!
- Nepoužívajte ostré objekty ani agresívne čistiace prostriedky.

Motor

- Na čistenie krytu motora používajte len nevlhčenú handričku.

Miešacia misa, nadstavce

UPOZORNENIE:

- Súčiastky nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu. Pri vystavení teplu alebo čistiacim prostriedkom môže dôjsť k ich deformácii alebo zafarbeniu.
- Súčiastky zašpinené potravinami možno umyť v mydlovej vode.
- Pred opätovným zostavením zariadenia nechajte súčiastky vyschnúť.
- Na súčiastky aplikujte po uschnutí malé množstvo rastlinného oleja

Likvidácia



Zariadenie nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Zariadenie odovzdajte v registrovaných zberných dvoroch alebo certifikovaným podnikom určeným na likvidáciu odpadu. Riadte sa platnými ustanoveniami. V prípade pochybností prekonzultujte vzniknutú situáciu so zodpovednými inštitúciami.

Tento manuál si uchovajte aj pre budúce použitie a pri každom použití ho predložte spolu so zariadením.



Technische Daten

Modell: SC-9001, SC-9002
Nennspannung: 220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1300W
Schutzart: II

Dieses Gerät wurde nach allen relevanten aktuellen CE-Richtlinien, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsrichtlinien, geprüft und nach den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut.

Technische Änderungen ohne Vorankündigung vorbehalten!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anweisungen einschließlich der Garantie, des Empfangs und, wenn möglich, der Box mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (außer wenn es für den Einsatz im Freien vorgesehen ist). Halten Sie es von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten eintauchen) und scharfen Kanten fern. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie beim Reinigen oder Verstauen das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker, nicht das Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird, und entfernen Sie das mitgelieferte Zubehör.
- Betreiben Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen sollten, schalten Sie immer die Maschine aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst, nicht das Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um die Gefährdung zu vermeiden, lassen Sie immer ein defektes Kabel nur vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder von einer qualifizierten Person und mit einem Kabel des gleichen Typs ersetzen.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.



Kinder und gebrechliche Personen

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Vorsicht! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da die Gefahr des Erstickens besteht!

- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Polystyrol usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung für den sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

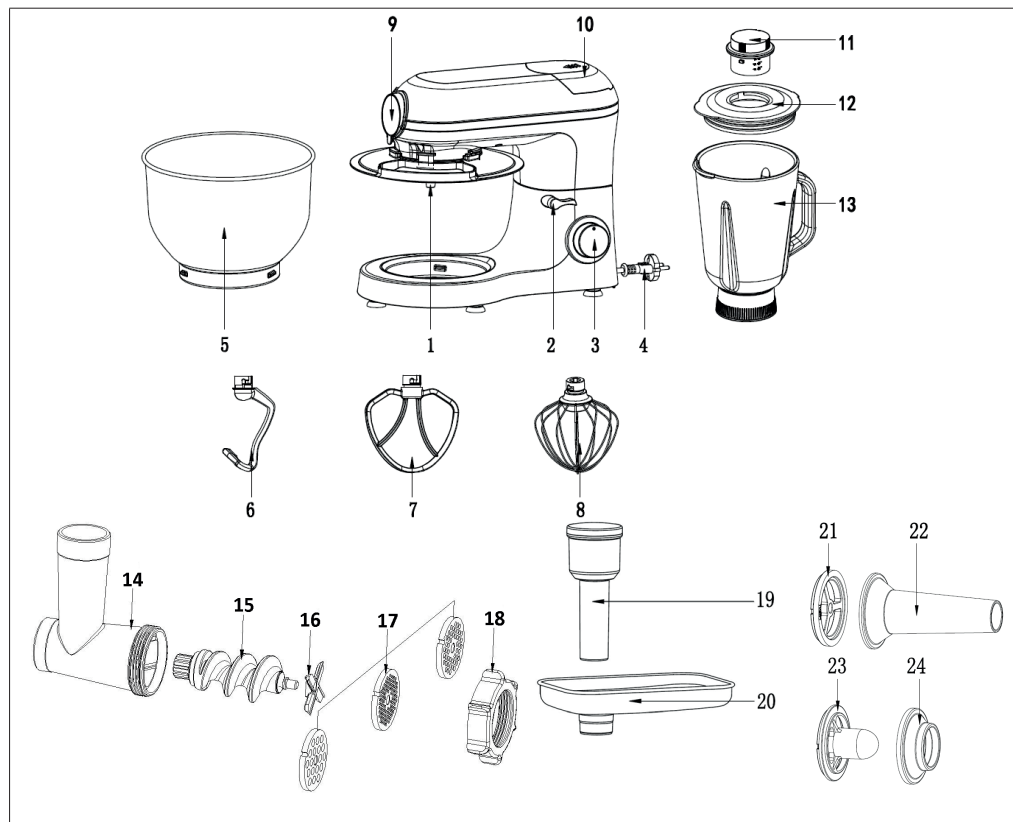
Spezielle Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor der Montage, Demontage und Inbetriebnahme oder Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich den Teilen nähern. Bewegung in Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermo Schalters zu vermeiden, muss dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie beispielsweise einen Timer, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig geschaltet wird. durch das Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet werden.
- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Keine Sicherheitsschalter stören.
- Stecken Sie nichts in die rotierenden Haken, während die Maschine arbeitet.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne das notwendige Zubehör installiert zu haben.
- ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn aus der Vorrichtung entfernen.
- Beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.





Übersicht der Komponenten



Hauptkomponenten und Standardzubehör:

1 Abtriebswelle	13 Glasbehälter
2 Anhebeknopf	14 Helix-Gehäuse
3 Geschwindigkeitsregler	15 Helix
4 Netzkabel	16 Klinge
5 Rührschüssel	17 Sieb
6 Teighaken	18 Verschluss
7 Schläger	19 Fleischwolf-Stopfer
8 Schneebesen	20 Einfüllschale
9 Frontdeckel	21 Segmentierung der Wurstplatte
10 Hintere Abdeckung	22 Wurstmundstück
11 Messbecher	23 Halterung für Formmaschine
12 Glasdeckel	24 Wurstformmaschine





Verwendung der Rührschüssel

1. Um den Arm anzuheben, drehen Sie den Rise Knopf (2) im Uhrzeigersinn. Der Arm bewegt sich nun nach oben. (FIG1)
2. Setzen Sie den Topfdeckel in sein Gehäuse und drehen Sie den Topfdeckel, bis er einrastet. (FIG2)
3. Stellen Sie den Rührbehälter in seine Halterung (Schritt ①) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Schritt ②). (FIG3)
4. Montieren Sie den benötigten utensil (Dough Haken oder Schlägel oder Whisk) by und stecken Sie die Oberseite in die Abtriebswelle, und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. (FIG4&FIG5)
5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten aus. Überfüllen Sie die Maschine nicht - die maximale Menge der Zutaten beträgt 1,5 kg.
6. Senken Sie den Arm mit dem Hebeknopf (2) ab. (FIG6)
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte 220-240V 50/60 Hz Sicherheitssteckdose.
8. Schalten Sie die Maschine mit dem Drehknopf auf eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung).
9. Für den Impulsbetrieb (Kneten in kurzen Abständen) den Schalter in die Position „PULSE“ drehen. Der Schalter muss in dieser Position entsprechend der gewünschten Intervalllänge gehalten werden. Wenn der Schalter losgelassen wird, kehrt er automatisch in die Position „0“ zurück.
10. Nach dem Kneten/Rühren den Geschwindigkeitsregler (3) wieder in die Position „0“ drehen, sobald die Mischung eine Kugel gebildet hat. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
11. Drücken Sie den Hebeknopf (2) nach unten und der Arm wird angehoben.
12. Die Mischung kann nun mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus dem Mischbehälter entnommen werden.
13. Der Rührbehälter kann nun entfernt werden.
14. Reinigen Sie die Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.



FIG1

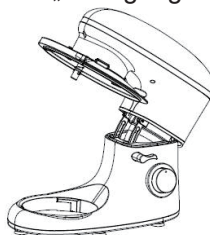


FIG2



FIG3

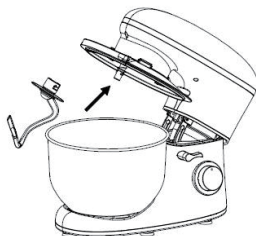


FIG4



FIG5



FIG6





Einstellen der Füllstände und Verwenden des Teighakens für nicht mehr als 1,5 kg Mischung

Verwendung	Bild	Stufe	Zeit(Min)	Maximum	Bemerkungen
Teighaken		1-3	3	1000g Mehl und 538g Wasser	Schwere Mischungen (z.B. Brot oder Mürbeteig)
Schläger		2-4	3	660g Mehl und 840g Wasser	Mittelschwere Mischungen (z.B. Crêpes oder Biskuitteig)
Schneebesen		5-6	3	3 Eiweiß (Minimum)	Leichte Mischungen (z.B. Sahne, Eiweiß, Pudding)

Fehlerbehebung

Nr.	Probleme	Lösung
1	Die Maschine funktioniert nicht.	-Überprüfen Sie, ob der Stecker in gutem Kontakt mit der Buchse steht. -Überprüfen Sie, ob die Aufwärtstaste wieder in Position kommt. -Überprüfen Sie, ob die Maschine länger als 6 Minuten kontinuierlich arbeitet und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist.
2	Geräusche im Mischbehälter bei der Verwendung (das Zubehör hat den Behälter abgeschabt)	-Überprüfen Sie, ob der Mischbehälter ordnungsgemäß installiert ist. -Überprüfen Sie, ob das Zubehör ordnungsgemäß an der Maschine installiert ist.
3	Der Topfdeckel passt nicht richtig in den Mischbehälter.	-Überprüfen Sie, ob die Topfabdeckung richtig auf der Maschine angebracht ist. -Überprüfen Sie, ob der Rührbehälter ordnungsgemäß an der Maschine installiert und korrekt verriegelt ist.
4	Die Maschine arbeitet nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit.	-Überprüfen Sie, ob die Markierung auf dem Geschwindigkeitsregler mit dem Geschwindigkeitssiebdruk auf dem Gehäuse übereinstimmt. -Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und überprüfen Sie erneut, ob die Maschine funktioniert.
5	Bewegungen bei laufender Maschine	-Überprüfen Sie, ob die rutschfesten Füße herunterfallen. -Überprüfen Sie, ob die Maschine auf einer glatten und flachen Tischplatte steht.
6	Nach der Installation von Mischbecher und Topfdeckel sprang der Aufstecknopf nicht wieder an seinen Platz zurück.	-Überprüfen Sie, ob die Topfabdeckung richtig auf der Maschine angebracht ist. -Überprüfen Sie, ob der Mischbehälter ordnungsgemäß installiert ist.





Mixer-Funktion:

Funktion:

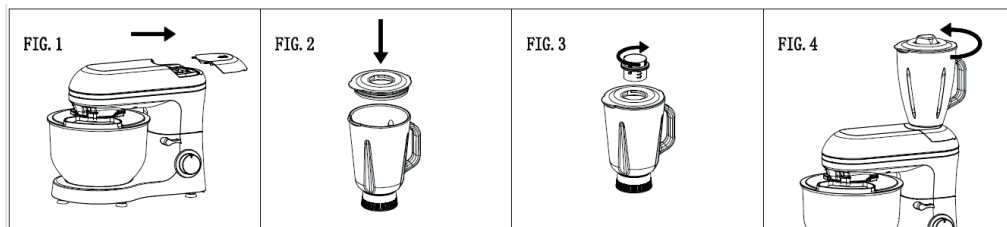
Der Mischer kann zum Pürieren und Mischen verwendet werden. Er kann z.B. für Suppen, Saucen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Obst, Teig, Püree usw. verwendet werden, wenn nötig, schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixer geben.

Wichtig:

1. Vor Gebrauch: Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie das Mixerglas und den Glasdeckel korrekt angebracht haben.
2. Nach Gebrauch: Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Mixerglas aus dem Gehäuse nehmen.
3. Füllen Sie das Mixerglas nicht mit Zutaten, die heißer als 80°C sind.
4. Um ein Verschütten zu verhindern, nicht mehr als 1,5 Liter Flüssigkeit in das Mixerglas geben.
5. Entfernen Sie niemals den Glasdeckel, während der Mixer läuft.
6. Decken Sie immer den Deckel des Mixers ab, bevor Sie den Mixerbehälter auf die Maschine montieren oder den Mixerbehälter von der Maschine demontieren.
7. Den Mixeraufsatz nicht länger als 3 Minuten in Betrieb nehmen.

Wie man den Mixer benutzt:

1. Entfernen Sie die hintere Abdeckung (FIG.1).
2. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie verarbeiten möchten, in das Glas.
3. Drücken Sie den Glasdeckel in Position und er ist fest fixiert (FIG.2).
4. Setzen Sie den Messbecher des Mixers in den Glasdeckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (FIG.3).
5. Nehmen Sie das Mixerglas auf das Befestigungsloch und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt. (FIG.4)
6. Stellen Sie den Drehzahlregler auf Position 6 ein.



HINWEIS:

1. Sie können Zutaten hinzufügen, während das Gerät läuft, indem Sie den Messbecher vom Glasdeckel nehmen.
2. Es kann notwendig sein, das Gerät von Zeit zu Zeit auszuschalten, um Lebensmittel zu entfernen, die auf der Innenseite des Mixerbehälters festsitzen.
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - Entfernen Sie den Glasdeckel.
 - Verwenden Sie einen weichen Spachtel, um die Lebensmittel zu entfernen, die auf die Innenseite des Mixerbehälters kleben. Halten Sie den Spachtel in einem sicheren Abstand zu den Messern.
 - Drehen Sie das Mixerglas im Uhrzeigersinn, um das Mixerglas herauszunehmen.

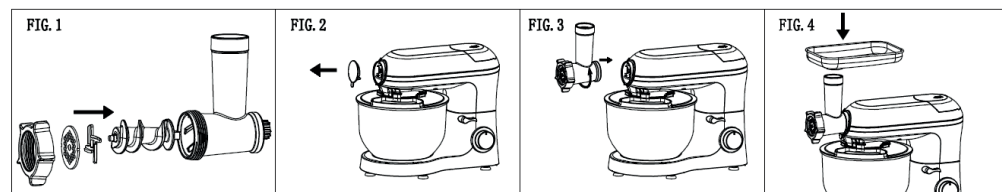




Fleischwolf Funktion:

Wie man den Fleischwolf benutzt

1. Um die Fleischwolfteile zu montieren, legen Sie zuerst die Klinge (16) auf das Ende der Spirale (15) und dann ein Sieb (17) Ihrer Wahl. Bitte beachten Sie das Sieb und die Aussparungen am Spiralgehäuse (14). Schrauben Sie die Verriegelung (18) auf, bis sie „handfest“ ist (FIG.1).
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung (FIG.2) von der Maschine.
3. Drücken Sie die Feststelltaste, setzen Sie das Spiralgehäuse in die Maschine ein und drehen Sie es zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn (FIG.3).
4. Setzen Sie die Füllblech (FIG.4) auf den Einfüllstutzen.
5. Stellen Sie ein Gefäß unter den Ausgang.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehzahlregler auf Position 3. Legen Sie die Fleischstücke auf die Einfüllschale (20) und in den Einfüllstutzen. Bei Bedarf das Fleisch mit der Presse (19) schieben. Schieben Sie das Fleisch nicht mit den Fingern!
7. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.



HINWEIS:

- Das Fleisch in Stücke von ca. 2,5 cm schneiden. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen enthält.
- Schließen Sie das Gerät an eine 220-240 V, 50/60 Hz Sicherheitskontakt-Steckdose an.

Wurstfunktion:

Betrieb Wurstaufsatz (siehe Abbildung B/C)

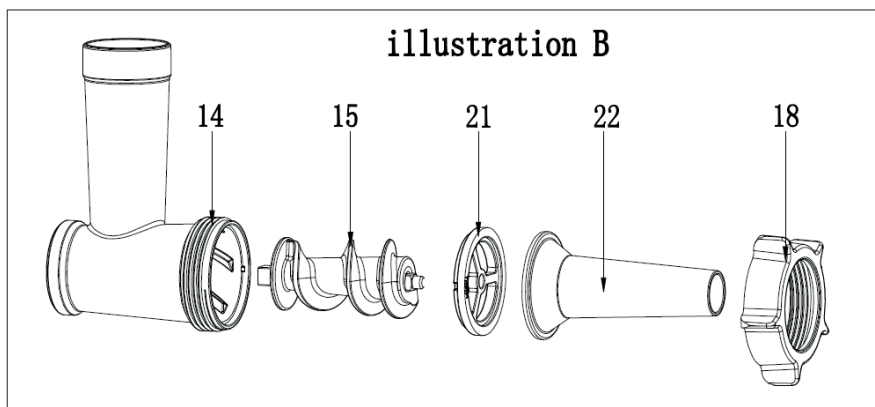
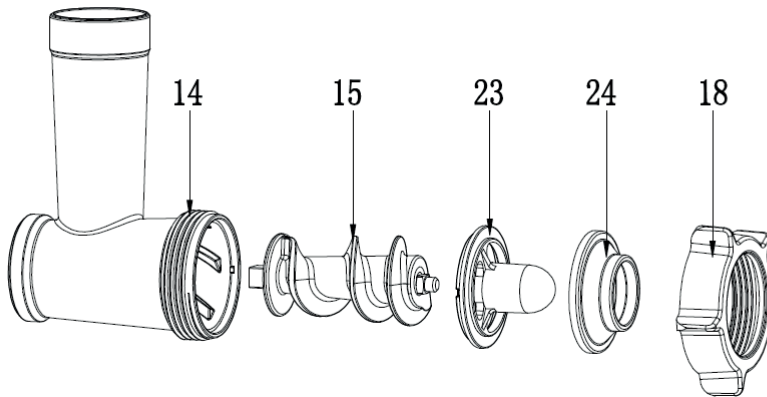




illustration C



1. Den Adapter (21/23) auf die Achse der Spiralschnecke setzen.
2. Einen Wurstaufsatz (22 oder 24) in das Schloss einsetzen. Anhang 24 ist für dicke Würste, Anhang 22 für dünne Würste.
3. Drehen Sie die Verriegelung „handfest“ auf das Spiralgehäuse.
4. Schieben Sie die Wursthaut (mit echter oder synthetischer Haut) über die Wursthaut und verknoten Sie das Ende.
5. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 wie unter „Verwendung des Fleischwolfes“ beschrieben.
6. Füllen Sie die Wurstpaste auf die Einfüllschale und in den Einfüllstutzen.
7. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und in die Wursthaut gefüllt.
8. Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, drücken Sie sie mit den Fingern am Ende des Wurstaufsatzes zusammen. Die Wurst ein- bis zweimal um die eigene Achse drehen.

HINWEIS:

- Die Schnittstufen 1 bis 4 sind für den Fleischwolfbetrieb geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen Sie es dann weitere 10 Minuten abkühlen.
- Sie können das Gerät nach jeder einzelnen Wurstlänge ausschalten, bis Sie mehr Erfahrung haben.
- Führen Sie Schritt 8 wie beschrieben aus. Schalten Sie dann den Fleischwolf wieder ein.
- Wenn Sie sich für die Verwendung von echter Haut entscheiden, lassen Sie sie vor der Anwendung eine Weile in Wasser einweichen.
- Achten Sie darauf, dass die Wursthaut „locker“ gefüllt ist, da sich die Wurst beim Kochen oder Braten ausdehnt und die Haut reißen kann.





Reinigung

- Vor der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit Motor niemals in Wasser!
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur Reinigung der Außenseite des Gehäuses sollte nur ein feuchtes Spültuch verwendet werden.

Rührschüssel, Rührgeräte

ACHTUNG:

- Die Komponenten sind nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet. Bei Einwirkung von Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln können sie verformt oder verfärbt werden. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können in Seifenwasser gereinigt werden.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Bitte tragen Sie nach dem Trocknen eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Siebe auf.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungsstelle.

Nachschlagen auf und geben Sie es zusammen mit dem Gerät an alle zukünftigen Benutzer weiter.





TEKNISK DATA

Model: SC-9001, SC-9002

Nominal spænding: 220-240V ~ 50/60Hz

Strømforbrug: 1300W

Beskyttelsesklasse: II

Denne enhed er blevet testet i henhold til alle relevante gældende CE-retningslinjer, såsom direktiver om elektromagnetiske kompatibilitet og lavspænding, og er konstrueret i overensstemmelse med de seneste sikkerhedsbestemmelser. Der tages forbehold for tekniske ændringer uden forudgående varsel.

GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug og gem vejledningen inklusive garantien, kvitteringen og om muligt æsken med den indvendige emballage. Hvis du giver denne enhed til andre personer, skal du også videregive brugsmanualen.

- Apparatet er udelukkende designet til privat brug og til det påtænkte formål. Dette apparat er ikke egnet til kommerciel brug. Brug den ikke udendørs (undtagen hvis den er designet til at blive brugt udendørs). Hold den væk fra varmekilder, direkte sollys, fugt (dyp den aldrig i væske) og skarpe kanter. Brug ikke apparatet med våde hænder. Hvis apparatet er fugtigt eller vådt, skal du straks trække stikket ud.
- Når du rengør eller lægger det væk, skal du slukke for apparatet og altid trække stikket ud af stikkontakten (træk i stikket og ikke i ledningen), og fjern altid det medfølgende tilbehør.
- Betjen ikke maskinen uden opsyn. Hvis du skulle forlade arbejdspladsen, skal du altid slukke for maskinen eller tage sikket ud af stikkontakten (træk i stikket og ikke i ledningen)
- Kontroller regelmæssigt apparatet og kablet for skader. Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Forsøg ikke at reparere apparatet på egen hånd. Kontakt altid en autoriseret tekniker. For at undgå udsættelse for fare må et defekt kabel altid kun udskiftes af producenten, af vores kundeservice eller af en kvalificeret person og med et kabel af samme type.
- Brug kun originale reservedele.
- Vær omhyggelig opmærksom på følgende "særlige sikkerhedsinstruktioner."



Børn og svage individer

- For at sikre dine børns sikkerhed, bedes du holde alt emballage (plastikposer, kasser, osv) udenfor deres rækkevidde.

Advarsel!!!! Lad ikke små børn lege med folien, da der er fare for kvælning!

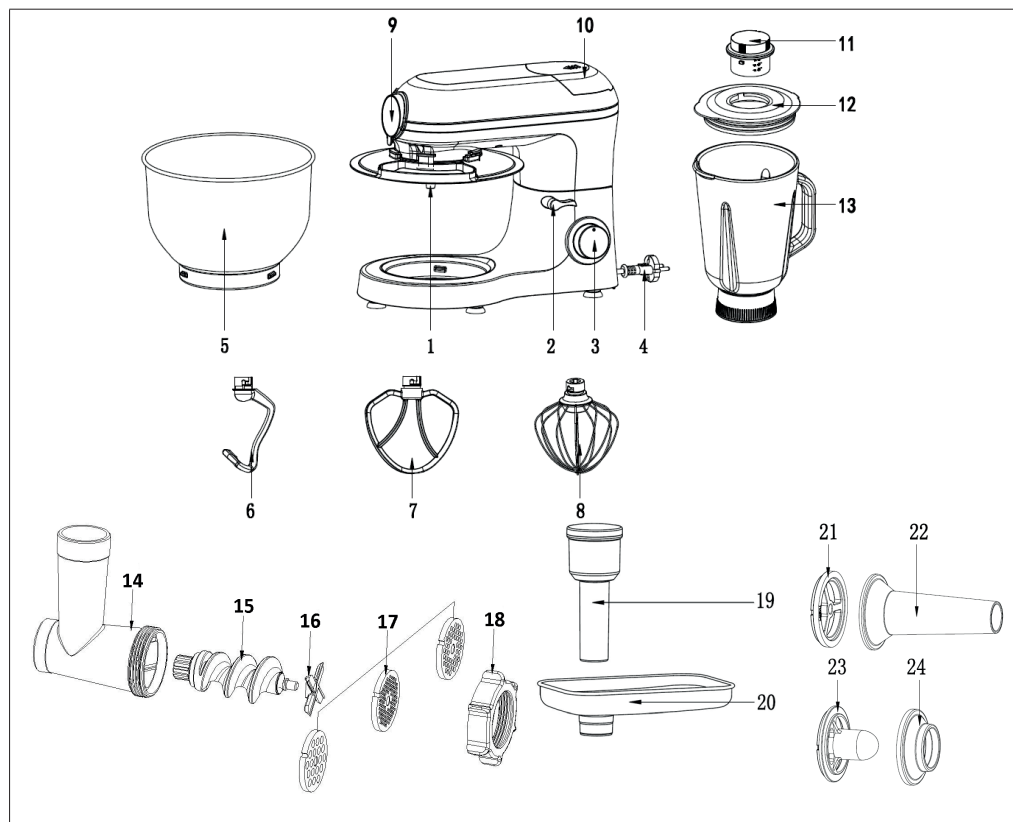
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Denne enhed er ikke et legetøj. Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.

Særlige sikkerhedsinstruktioner for denne maskine

- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn og før montering, adskillelse eller rengøring
- Sluk for apparatet, og afbryd forsyningen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
- Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
- **FORSIGTIG:** For at undgå en fare på grund af utilsigtet nulstilling af den termiske afbrydelse, må dette apparat ikke forsynes via en ekstern koblingsenhed, såsom en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af nytte.
- Betjen kun denne maskine under opsyn.
- Forstyr ikke nogen sikkerhedsafbrydere.
- Stik ikke noget ind i de roterende kroge, mens maskinen arbejder.
- Placer maskinen på en glat, flad og stabil arbejdsflade.
- Sæt ikke maskinens strømstik i stikkontakten uden at have installeret alt det nødvendige tilbehør.
- **FORSIGTIG:** Sørg for, at blenderen er slukket, før du fjerner den fra stativet.
- Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af de skarpe skæreblade, tømning af skålen og under rengøring.



Oversigt over komponenterne



Hovedkomponenter og standardtilbehør:

1. Udgangsaksel	13. Glas kop
2. Hæveknop	14. Helix-hus
3. Hastighedsknap	15. Helix
4. Strømledning	16. Klinge
5. Blandeskål	17. Sigte
6. Dejkrug	18. Lås
7. Piskeris	19. Kødhakkerpresser
8. Pisk	20. Påfyldningsbakke
9. Front	21. Pølsepladesegmentering
10. Bagdæksel	22. Pølsemund
11. Målebæger	23. Støbemaskinebeslag
12. Krukelåg	24. Pøsestøbemaskine





Brug af røreskålen

1. For at løfte armen skal du dreje stigningsknappen (2) med uret. Armen vil nu bevæge sig opad. (FIG.1)
2. Sæt grydedækslet ind i kroppen, og drej grydedækslet, indtil det låser på plads. (FIG.2)1
3. Sæt røreskålen i dens holdeanordning (trin①), og drej skålen med uret, indtil den låser på plads (trin②). (FIG3)
4. Udfyld nu dine ingredienser. Overfyld ikke maskinen - den maksimale mængde ingredienser er 1,5 kg.
5. Sænk armen ved hjælp af hæveknappen (2). (FIG6)
6. Sæt strømstikket i en korrekt installeret 220-240V 50/60 Hz sikkerhedsstrømstik.
7. Indstil maskinen med hastighedsknappen til en hastighed mellem 1 og 6 (svarende til blandingen).
8. For pulsdrift (æltning med korte intervaller), drej kontakten til positionen „PULSE”. Kontakten skal holdes i denne position i henhold til den ønskede intervallængde. Når kontakten slippes, vender den automatisk tilbage til „0”-positionen.
9. Efter æltning/omrøring drejes hastighedsknappen (3) tilbage til positionen „0”, så snart blandingen har dannet en kugle. Tag derefter strømstikket ud.
10. Skub hæveknappen (2) nedad, og armen hæves.
11. Blandingen kan nu frigøres ved hjælp af en spatel og fjernes fra røreskålen.
12. Blandeskålen kan nu fjernes.



FIG1

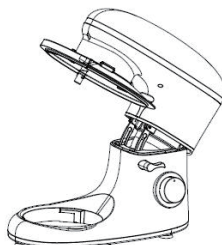


FIG2



FIG3

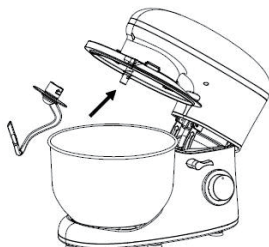


FIG4



FIG5



FIG6





**Rengør delene som beskrevet under „Rengøring”.
Justering af niveauerne og brug af dejkrogen til ikke mere end
1,5 kg blanding**

Brug	Billede	Niveauer	Tid (Min)	Maximum	Bemærkninger
Dejkrog		1-3	3	1000g mel og 538g vand	Tunge blandinger (f.eks. brød eller mørdej)
Piskeris		2-4	3	660g mel and 840g vand	Middel-tung blandinger (fx crepes eller svam- peblandinger)
Pisk		5-6	3	3 æggehvider (Minimum	Lette blandinger (f.eks. fløde, ægge- hvide, blanchmange)

Fejlfinding

NO.	Problemer	Løsning
1	Maskinen virker ikke	· Kontroller, om strømstikket er i god kontakt med stikkontakten. · Kontroller, om stige knappen fjeder tilbage på plads. · Kontroller, om maskinen arbejder uafbrudt i mere end 6 minutter, og vent, indtil motoren er afkølet.
2	Støj i røreskålen under arbejde (tilbehøret skrabede skålen)	· Kontroller, om røreskålen er korrekt installeret. · Kontroller, om tilbehøret er installeret korrekt på maskinen.
3	Grydedækslet passer ikke ordentligt til røreskålen	· Kontroller, om grydedækslet er placeret korrekt på maskinen. · Kontroller, om røreskålen er installeret korrekt på maskinen og låst korrekt
4	Maskinen virker ikke på en bestemt hastighed	· Tjek om mærket på hastighedsknappen svarer til hastighedssilketryk på huset. · Drej hastighedsknappen til 0, og kontroller igen, om maskinen fungerer.
5	Bevægelser, når maskinen arbejder	· Tjek om de skridsikre fødder falder af. · Tjek om maskinen er placeret på en glat og flad bordplade.
6	Hæveknappen kom ikke tilbage på plads efter montering af blandeskålen og grydelåget	· Kontroller, om grydedækslet er placeret korrekt på maskinen. · Kontroller, om røreskålen er korrekt installeret.





Blender funktion:

Funktion:

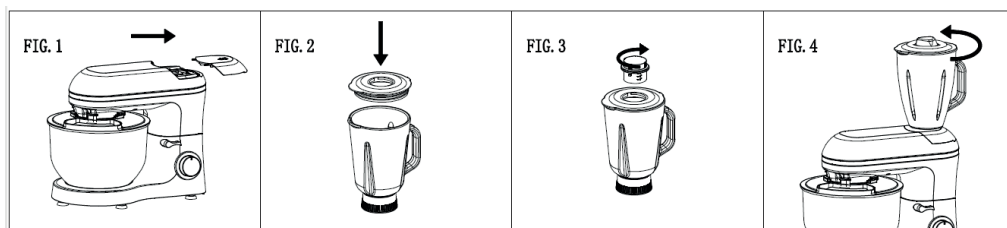
Blenderen kan bruges til at pure meget fint og til at blende. Den kan bruges til f.eks. supper, saucer, milkshakes, babymad, grøntsager, frugt dejen, puré osv. skær eventuelt faste ingredienser i mindre stykker, inden du kommer dem i blenderen.

Vigtigt:

1. Før brug: Sæt ikke strømskikket i stikkontakten, før du har sat blenderglasset og låget på den rigtige måde.
2. Efter brug: Tag strømskikket ud af stikkontakten, før du fjerner blenderglasset fra huset
3. Fyld ikke blenderglasset med ingredienser, der er varmere end 80°C.
4. For at forhindre spild må du ikke hælde mere end 1,5 liter væske i blenderglasset.
5. Fjern aldrig låget, mens blenderen kører.
6. Dæk altid blenderlåget til, før blenderglasset monteres på maskinen eller afmonteres blenderglasset fra maskinen.
7. Brug ikke blendertilbehøret i mere end 3 minutter.

Sådan bruger du blenderen:

1. Fjern bagdækslet. (FIG.1)
2. Læg den mad, du ønsker at behandle, i glasset
3. Tryk låget på beholderen på plads, og det sidder godt fast (FIG.2)
4. Placer blenderens målebæger i låget og drej med uret for at låse (FIG.3)
5. Tag blenderglasset op i monteringshullet og drej det mod uret, indtil det sidder godt fast. (FIG.4) Indstil hastighedskontrollen til position 6.



Bemærk:

1. Du kan tilføje ingredienser, mens apparatet kører, ved at fjerne målebægeret fra låget. Det kan være nødvendigt at slukke for apparatet fra tid til anden for at fjerne stykker mad, der glatter på indersiden af blenderglasset.
2. Sluk for apparatet, og tag stikket ud.
 - Fjern låget til krukken.
 - Brug en blød spatel til at fjerne de stykker mad, der glider til indersiden af blenderglasset. Hold spatelen på sikker afstand fra knivene.
 - Drej blenderglasset med uret for at tage blenderglasset ud

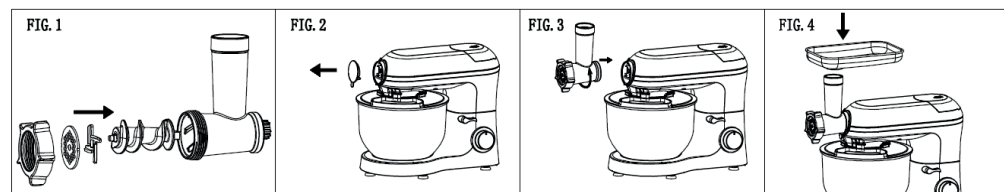




Kødhakker Funktion:

Sådan bruger du kødhakkeren

1. For at montere hakkemaskinens dele skal du først placere bladet (16) på enden af spiralen (15) og derefter en sigte (17) efter eget valg. Vær opmærksom på sigten og fordybningerne på spiralhuset (14). Skru låsen (18) på, indtil den er „håndspændt“. (FIG. 1)
2. Fjern frontdækslet (FIG.2) fra maskinen.
3. Tryk på den faste knap, anbring derefter spiralhuset i maskinen og drej mod uret for at låse (FIG.3)
4. Placer påfyldningsbakken (FIG.4) på påfyldningsstudsden
5. Placer et kar under udgangen.
6. Sæt stikket i stikkontakten, og sæt derefter hastighedskontrollen i position 3. Læg kødstykkerne på påfyldningsbakken (20) og i påfyldningshalsen. Skub om nødvendigt kødet med presseren (19). Brug ikke fingrene til at skubbe kødet!
7. Sluk for apparatet og tag stikket ud efter brug



BEMÆRK:

- Skær kødet i stykker på ca. 2,5 cm. Vær opmærksom på, at kødet ikke indeholder ben eller sener. Tilslut enheden til en 220-240 V, 50/60Hz sikkerhedstikstikontakt.

Pølse funktion:

Betjening Pølsetilbehør (se illustration B/C)

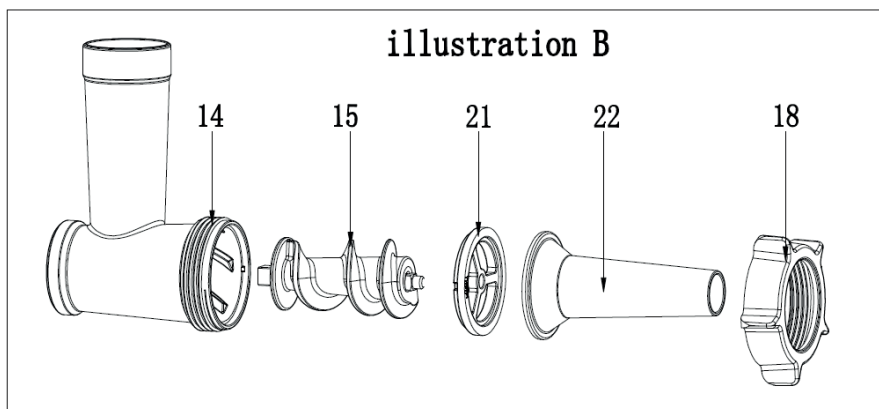
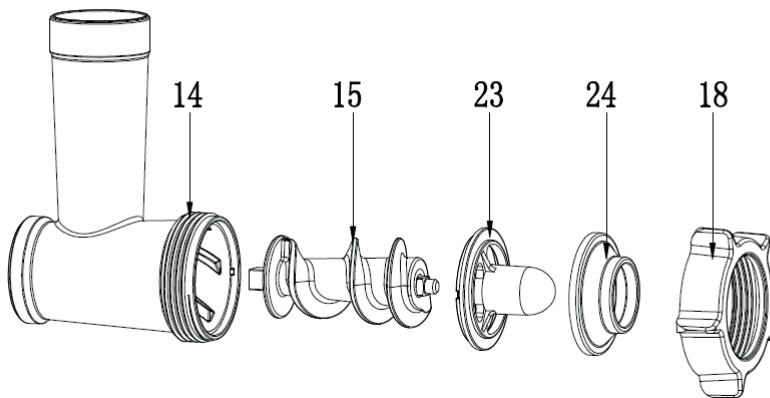




illustration C



1. Sæt adapteren (21/23) på spiralsneglens aksel.
2. Indsæt et pølsetilbehør (22 eller 24) i låsen. Bilag 24 er til tykke pølser, bilag 22 til tynde pølser.
3. Drej låsen „håndspændt” på spiralhuset.
4. Skub pølsekindet (ved hjælp af enten ægte eller syntetisk skind) hen over pølsekindet og bind en knude.
5. Gentag trin 2 til 4 som beskrevet i „Sådan bruges kødhakkeren”.
6. Fyld pølsepastaen på påfyldningsbakken og i påfyldningsstuds.
7. Pølseblandingen presses gennem pølsetilbehøret og fyldes i pølsekindet.
8. Når den første pølse har nået den ønskede længde, klem den sammen med fingrene for enden af pølsetoppen. Vend pølsen om sin egen akse en eller to gange.

BEMÆRK:

- Skæreniveauer 1 til 4 er velegnede til drift med hakkemaskine.
- Brug ikke enheden i mere end 10 minutter, og lad den derefter køle af i yderligere 10 minutter.
- Du kan slukke for apparatet efter hver enkelt pøselængde, indtil du er mere erfaren.
- Udfør trin 8 som beskrevet. Tænd herefter kødhakkeren igen.
- Hvis du beslutter dig for at bruge ægte hud, så lad det trække i vand et stykke tid før brug.
- Hvis du beslutter dig for at bruge ægte hud, så lad det trække i vand et stykke tid før brug.
- Sørg for, at pølsekindet fyldes „løst”, da pølsen under kogning eller stegning udvider sig, og skindet kan rives.





Rengøring

- Tag strømskikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Nedsænk aldrig huset med motor i vand!
- Brug ikke skarpe eller slibende rengøringsmidler.

Motorhus

- Brug kun en fugtig skylleklud til at rengøre ydersiden af huset.

Blandeskål, blandeudstyr

ADVARSEL :

- Komponenterne er ikke egnede til rengøring i opvaskemaskine. Hvis de udsættes for varme eller ætsende rengøringsmidler, kan de blive misformet eller misfarvede.
- Komponenter, der er kommet i kontakt med fødevarer, kan rengøres i sæbevand.
- Lad delene tørre grundigt, før du samler enheden igen.
- Påfør en lille mængde vegetabilsk olie sandsynligvis på skærmene, efter at de er tørret.

Bortskaffelse



Smid ikke enheden i almindeligt husholdningsaffald.

Smid ikke enheden i almindeligt husholdningsaffald. Bortskaf enheden hos et registreret affaldsbortskaffelsesfirma eller gennem dit kommunale renovationsanlæg. Overhold de aktuelt gældende regler. I tvivlstilfælde skal du kontakte dit affaldsanlæg. Opbevar denne vejledning til fremtidig reference og videregiv den sammen med udstyret til fremtidige brugere.

Gem denne vejledning til fremtidig reference, og videregiv den sammen med udstyret til eventuelle fremtidige brugere.





SCANDINAVIAN
COLLECTION



