

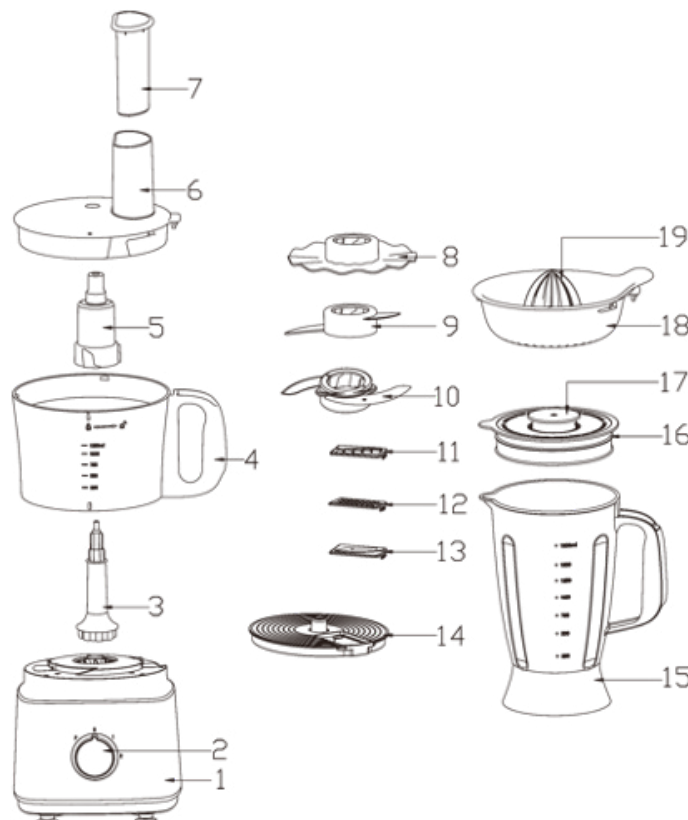


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

1. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
7. This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 15 minutes).
8. Do NOT operate the appliance for more than a minute at a stretch.
9. If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.
10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
11. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.
12. Unplug when it is not in use and before cleaning.
13. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
14. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
15. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
16. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface
17. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
18. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
19. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
20. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PART DESCRIPTION



1. Motor Base
2. Knob
3. Driver
4. Processing bowl
5. Blade adapter
6. Bowl cover
7. Pusher
8. Emulsifying disc
9. Kneading blade
10. Chopper blade
11. French fry blade
12. Shredding blade
13. Slicing blade
14. Blade holder
15. Blender jar
16. Blender lid
17. Center measure cup
18. Citrus juicer
19. Cones

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL FOR REFERENCE AS IT CONTAINS IMPORTANT INFORMATION.

NL / EN - support@alleenonline.nl
BE / FR - support@alleenonline.be

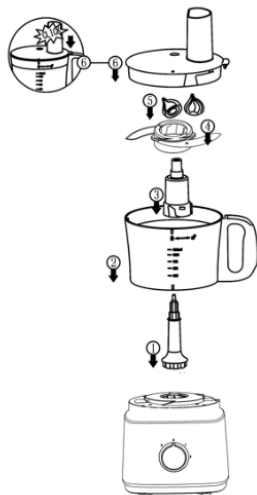
BEFORE FIRST USE

After unpacking, disassemble unit before using first time. Refer to "HOW TO DISASSEMBLE" for directions.

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

CHOPPER BLADE ASSEMBLY

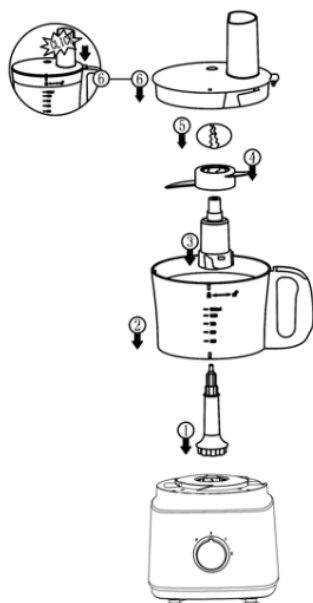


1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place chopper onto the blade adaptor.
5. Turn the chopper to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

Recommended measurements per batch:

Chocolade	≤100g
Cheese	≤200g
Meat	≤500g
Tea or spice	50~100g
Fruit & Vegetables	100~300g
Onion	≤500g

KNEADING BLADE ASSEMBLY



1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place kneading blade onto the blade adaptor.
5. Turn the kneading blade to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

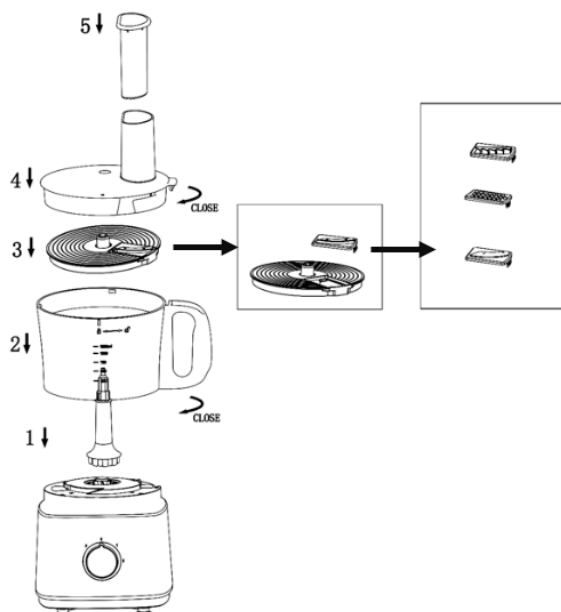
-Always attach kneading disc in the bowl before feeding food.

-Standard kneading period: 30-180 sec.

Recommended measurements per batch:

Flour / Soft cheese	≤300g
Egg	≤5 pieces

SLICING BLADE, SHREDDING BLADE, FRENCH FRY BLADE ASSEMBLY



1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Install desired blade onto the blade holder.
4. Place blade holder onto the Driver.
5. Place cover on bowl
6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Put food into the feeding chute.
8. Use pusher to push the food down for processing.

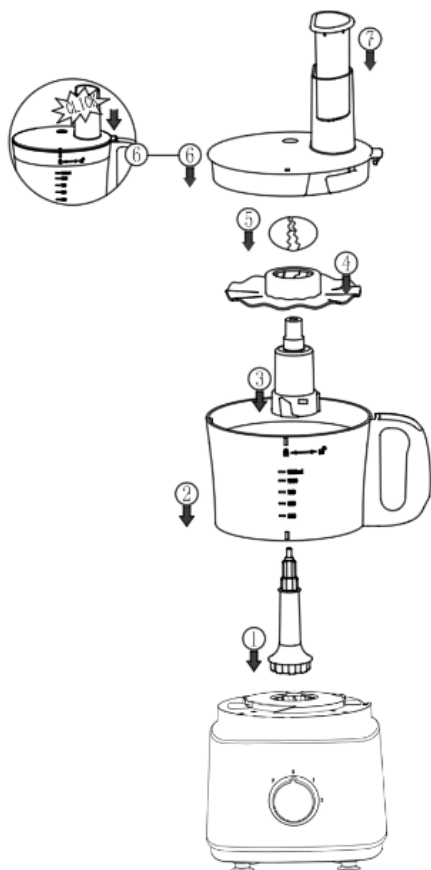
- Choose desired disc blades according to the processed food and desired shape of food.

- Push softly when feeding food.

- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.

- Feed gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to be cut, please cut it for several batches. 1200ml for one batch.

EMULSIFYING PLATE ASSEMBLY



1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place Emulsifying plate onto the blade adaptor.
5. Turn the Emulsifying plate to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover locks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

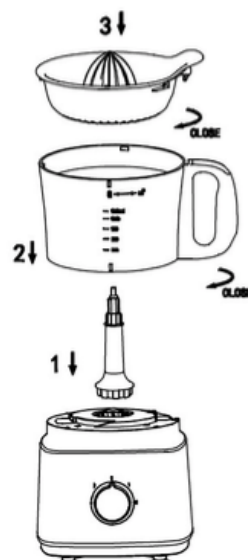
Recommended measurements per batch:

Egg	2~5 pcs	(30~70 seconds)
Cheese	125~350ml	(20 seconds)

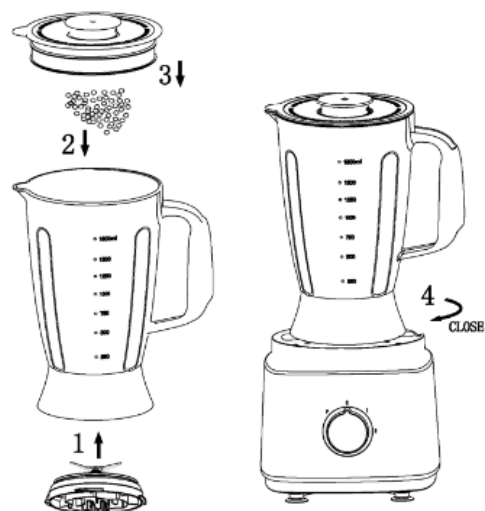
- Emulsifying Disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.
- Do not use Emulsifying Disc to knead flour.

CITRUS ASSEMBLY

Please install the citrus juicer attachments as shown on the picture.



BLENDER ASSEMBLY



1. Make sure the blade base is fixed tightly.
2. Put food into the jar.
3. Install measuring cup and cover properly.
4. Put blender jar onto motor base vertically, and then rotate the jar clockwise to fix it.

Tips and Warning

Choose PULSE function for pre-mixing is recommended before operation.

1800ML for one batch.

Make sure the blade base is installed properly before operation. Measuring cup can be used to add ingredients during operation.

DISASSEMBLE INSTRUCTIONS

1. Remove pusher. Turn cover counterclockwise, lift and remove.
2. Lift blade holder from driver.
3. Lift blade and remove from blade holder.
4. Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

CLEANING INSTRUCTIONS

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. The discs can be disassembled to wash with water, but be careful during dis-assembly.

DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

TROUBLESHOOTING

1. The machine doesn't work.
Ensure correct assembly.
Make sure power plug is plugged in properly.
Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.
2. Machine stops running suddenly.
Processing bowl may loosen during vigorous processing.
Please re-install the bowl cover.
3. Motor is running while components do not run.
Make sure the driver is installed correctly.



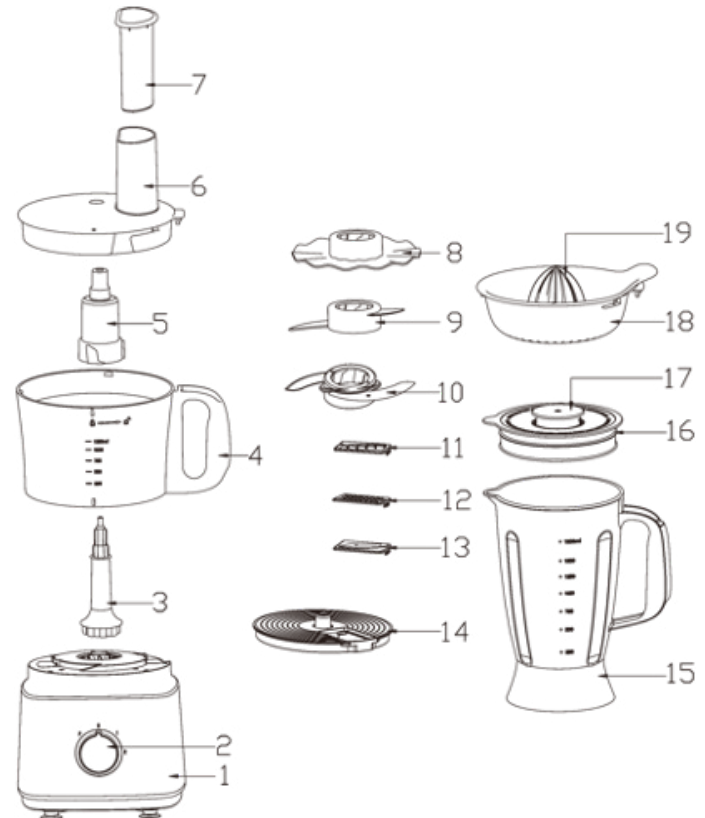
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIE

Bij het gebruik van elektrische apparaten moet altijd de fundamentele veiligheidsmaatregel in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u deze gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
2. Dit apparaat is alleen voor normaal huishoudelijk gebruik.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Jonge kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen voordat het verder wordt gebruikt door de fabrikant, zijn serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
6. Dit apparaat heeft een veiligheidsschakelaar die bediening verhindert, tenzij de accessoires stevig zijn bevestigd.
7. Dit apparaat is voorzien van een beveiliging tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en hervat het de werking wanneer de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).
8. Gebruik het apparaat NIET langer dan een minuut aan een stuk.
9. Als de bewerking niet binnen 1 minuut is voltooid, zet u de machine uit en laat u hem 10 minuten afkoelen voor de volgende ronde. Als er meer dan 5 werkrondes nodig zijn, moet u de machine 90 minuten tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de volgende 5 rondes maakt. Dit kan de levensduur van de machine verlengen.
10. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
11. Dompel het netsnoer, de stekker of het motorblok niet onder in water of enige andere vorm van vloeistof om het risico op elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel te voorkomen.
12. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en voor het schoonmaken.
13. Dompel de motorbasis niet onder in water en spoel deze niet af onder leidingwater.
14. Duw voedsel niet met vingers of andere voorwerpen (zoals messen), gebruik altijd de bijgeleverde stamper om voedsel te voeren.
15. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van messen en wisselplaten, vooral bij het monteren en demonteren, en het reinigen na gebruik. Bladen zijn erg scherp.
16. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of een heet oppervlak aanraken.
17. Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasuitlaat, een elektrische brander of een verwarmde oven.
18. Wacht tot alle componenten stoppen met werken voordat u de stekker uit het stopcontact haalt en de bewerkingskom verwijdt.
19. Zorg ervoor dat de capaciteit die wordt weergegeven in het gedeelte Specificaties niet wordt overschreden.
20. Gebruik altijd een betrouwbare gearde voeding om het apparaat te bedienen.

21. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

ONDERDEEL BESCHRIJVING



1. Motorbasis
2. Knop
3. Bestuurder
4. Verwerkingskom
5. Mesadapter
6. Bekerdeksel
7. Opdringer
8. Emulgerende schijf
9. Kneedmes
10. Hakmes
11. Frietmes
12. Hakselmes
13. Snijmes
14. Meshouder
15. Blenderkan
16. Blender deksel
17. Maatbeker in het midden
18. Citruspers
19. Kegels

BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR VERWIJZING, ZOALS HET BELANGRIJKE INFORMATIE BEVAT.

NL / EN - support@alleenonline.nl
BE / FR - support@alleenonline.be

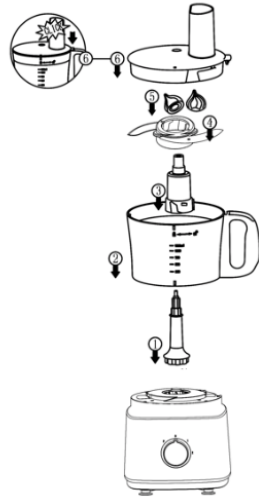
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Demonteer het apparaat na het uitpakken voordat u het voor het eerst gebruikt. Raadpleeg "HOE TE DEMONTEREN" voor een routebeschrijving.

Was alle onderdelen behalve de motorbasis in warm zeepsop. Onmiddellijk spoelen en drogen. **DOMPEL DE MOTORBASIS NIET IN WATER.**

MONTAGE-INSTRUCTIES

HAKMES MONTAGE



1. Plaats de driver op de motorbasis.
2. Plaats de bewerkingskom in de driver en draai met de klok mee om stevig op de motorbasis te zitten.
3. Plaats de mesadapter op de driver.
4. Plaats de hakmolen op de mesadapter.
5. Draai de hakmolen in de juiste positie.
6. Plaats het deksel op de kom, draai met de klok mee totdat het deksel op de kom vergrendelt.
7. Plaats de stamper in de toevoergoot

Aanbevolen metingen per batch:

Chocolade ≤ 100 g

Kaas ≤ 200 g

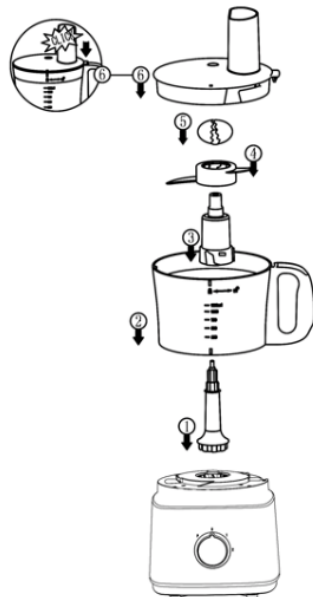
Vlees ≤ 500 g

Thee of kruiden 50 ~ 100 g

Groenten en fruit 100 ~ 300 g

Ui ≤ 500 g

MONTAGE VAN KNEEDMES



1. Plaats de driver op de motorbasis.
2. Plaats de bewerkingskom in de driver en draai met de klok mee om stevig op de motorbasis te zitten.
3. Plaats de mesadapter op de driver.
4. Plaats het kneedmes op de mesadapter.
5. Draai het kneedmes in de juiste positie.
6. Plaats het deksel op de kom, draai met de klok mee totdat het deksel op de kom vergrendelt.
7. Plaats de stamper in de toevoergoot

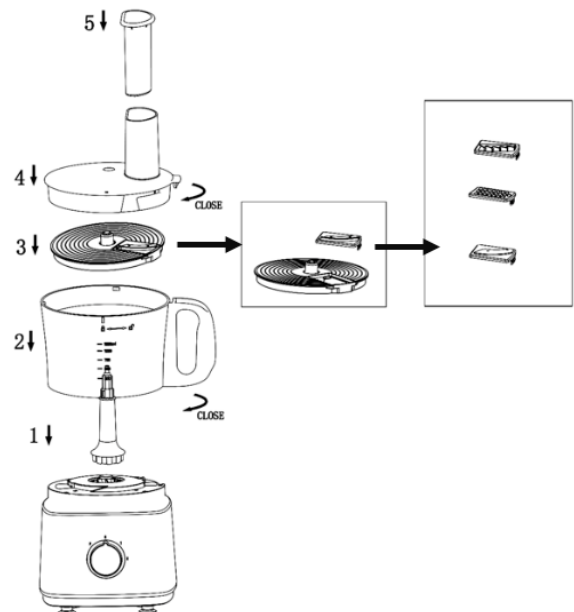
- Bevestig de kneedschijf altijd in de kom voordat u voedsel geeft.
- Standaard kneedperiode: 30-180 sec.

Aanbevolen metingen per batch:

Meel / zachte kaas ≤ 300 g

Ei ≤ 5 stuks

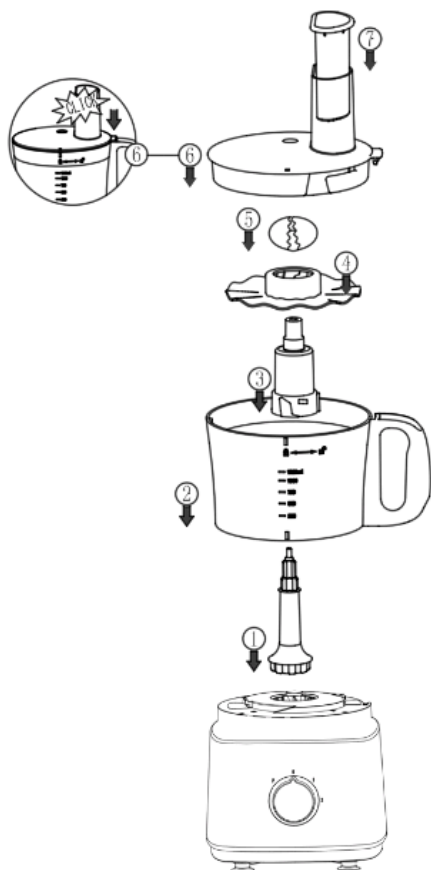
SNIJMES, HAKMES, FRITUURMES MONTAGE



1. Plaats de driver op de motorbasis.
2. Plaats de bewerkingskom in de aandrijving en draai rechtsonom om stevig op de motorbasis te zitten.
3. Installeer het gewenste mes op de meshouder.
4. Plaats de meshouder op de driver.
5. Plaats deksel op kom
6. Draai het deksel met de klok mee totdat het deksel op de kom vergrendelt.
7. Doe voedsel in de toevoergoot.
8. Gebruik een stamper om het voedsel naar beneden te duwen voor verwerking.

- Kies de gewenste schijfbladen volgens het verwerkte voedsel en de gewenste vorm van het voedsel.
- Duw zachtjes bij het voeren van voedsel.
- Voorsnijden van voedsel in kleinere stukjes volgens de diameter van de vulopening.
- Voer geleidelijk aan voor een beter effect. Kies bij het snijden van zacht voedsel een lagere snelheid om te voorkomen dat het voedsel soepel wordt. Als er grote hoeveelheden voedsel gesneden moeten worden, snij dit dan voor meerdere batches. 1200 ml voor één batch.

EMULGERENDE PLAATASSEMBLAGE



1. Plaats de driver op de motorbasis.
2. Plaats de bewerkingskom in de driver en draai met de klok mee om stevig op de motorbasis te zitten.
3. Plaats de mesadapter op de driver.
4. Plaats de emulgeerplaat op de mesadapter.
5. Draai de emulgeerplaat naar de juiste positie.
6. Plaats het deksel op de kom, draai met de klok mee totdat het deksel op de kom klikt.
7. Plaats de stamper in de toevoergoot

Aanbevolen metingen per batch:
 Ei 2 ~ 5 stuks (30 ~ 70 seconden)
 Kaas 125 ~ 350 ml (20 seconden)

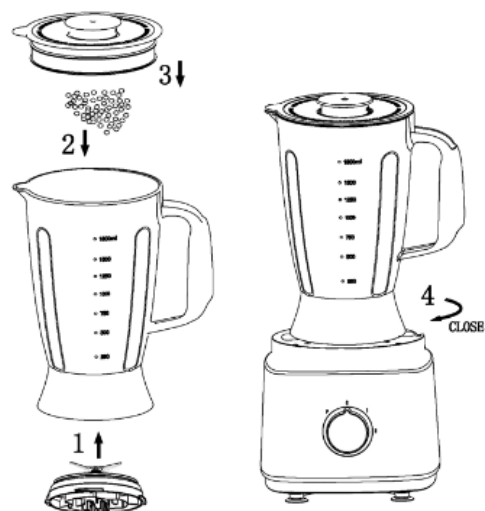
- Emulsifying Disc kan worden gebruikt om kaas en ei te mengen, om snel mayonaise en pudding te maken.
- Gebruik geen emulsieschijf om bloem te kneden.

CITRUS VERGADERING

Installeer de opzetstukken van de citruspers zoals weergegeven op de afbeelding.



BLENDER MONTAGE



1. Zorg ervoor dat de mesbasis stevig vast zit.
2. Doe voedsel in de pot.
3. Installeer de maatbeker en het deksel correct.
4. Zet de blenderkan verticaal op de motorbasis en draai de pot vervolgens met de klok mee om hem vast te zetten.

Tips en waarschuwing

Kies de PULSE-functie voor het voormengen wordt aanbevolen voor gebruik.

1800ML voor één batch.

Zorg ervoor dat de mesbasis goed is geïnstalleerd voor gebruik.

Maatbeker kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen tijdens bedrijf.

DEMONTAGE INSTRUCTIES

1. Verwijder de stamper. Draai het deksel linksom, til het op en verwijder het.
2. Til de meshouder uit de bestuurder.
3. Til het mes op en verwijder het uit de meshouder.
4. Draai de kom linksom om te ontgrendelen van de motorbasis. Til op en verwijder.

SCHOONMAAK INSTRUCTIES

Was alle onderdelen behalve de motorbasis in warm zeepsop. De schijven kunnen worden gedemonteerd om met water te wassen, maar wees voorzichtig tijdens het demonteren. DOMPEL DE MOTORBASIS NIET IN WATER.

PROBLEEMOPLOSSEN

1. De machine werkt niet.
Zorg voor een correcte montage.
Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
Controleer of de netspanning is doorgeslagen of dat er een stroomstoring is.
2. Machine stopt plotseling.
De verwerkingskom kan losraken tijdens een krachtige verwerking. Installeer het komdeksel opnieuw.
3. Motor draait terwijl componenten niet draaien.
Zorg ervoor dat de driver correct is geïnstalleerd.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées:

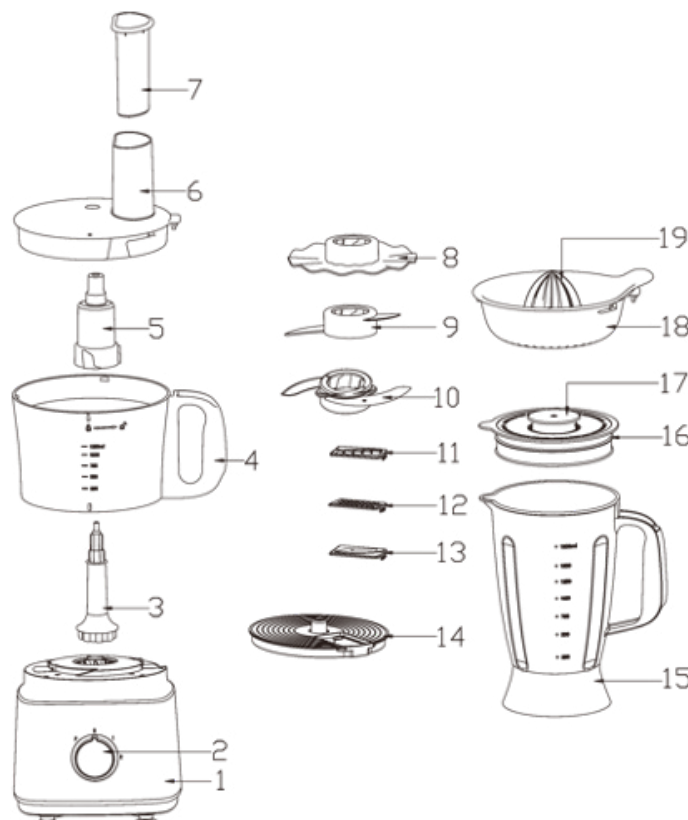
1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avant toute autre utilisation par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Cet appareil comprend un interrupteur de sécurité qui empêche son fonctionnement à moins que les accessoires ne soient correctement installés.
7. Cet appareil comprend un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'unité s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement lorsque le moteur aura suffisamment refroidi (après environ 15 minutes).
8. N'utilisez PAS l'appareil pendant plus d'une minute d'affilée.
9. Si l'opération n'est pas terminée dans un délai d'une minute, éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 10 minutes avant le prochain cycle de fonctionnement. Si plus de 5 cycles de fonctionnement sont nécessaires, refroidir la machine pendant 90 minutes à température ambiante avant les 5 prochains cycles. Cela peut allonger la durée de vie de la machine.
10. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
11. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, d'incendie ou de blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du moteur dans l'eau ou toute forme de liquide.
12. Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
13. Ne plongez pas la base du moteur dans l'eau, ni ne la rincez sous l'eau du robinet.
14. Ne poussez pas les aliments avec les doigts ou d'autres objets (comme des couteaux), utilisez toujours le poussoir fourni pour nourrir les aliments.
15. Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation des lames et des inserts, en particulier lors du montage et du démontage, et du nettoyage après utilisation. Les lames sont très tranchantes.
16. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface chaude.
17. Ne placez pas l'appareil près d'une prise de gaz, d'un brûleur électrique ou d'un four chauffé.
18. Veuillez attendre que tous les composants cessent de fonctionner avant de débrancher le cordon d'alimentation et de retirer le bol de traitement.
19. Assurez-vous que les capacités indiquées dans la section Spécifications ne sont pas dépassées.

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE CAR IL CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES.

NL / EN - support@alleenonline.nl
BE / FR - support@alleenonline.be

20. Utilisez toujours une alimentation électrique fiable mise à la terre pour faire fonctionner l'appareil.
21. Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

DESCRIPTION DE LA PIÈCE



1. Base du moteur
2. Bouton
3. Pilote
4. Bol de traitement
5. Adaptateur de lame
6. Couvercle du bol
7. Poussoir
8. Disque émulsifiant
9. Lame de pétrissage
10. Lame de hachoir
11. Lame de frite
12. Lame de déchiquetage
13. Lame à trancher
14. Porte-lame
15. Bol mélangeur
16. Couvercle du mélangeur
17. Tasse de mesure centrale
18. Presse-agrumes
19. Cônes

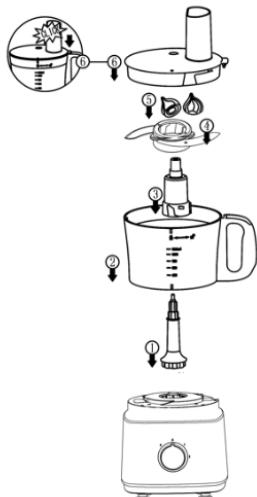
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après le déballage, démontez l'appareil avant la première utilisation. Reportez-vous à «COMMENT DÉMONTÉ» pour les instructions.

Lavez toutes les pièces sauf la base du moteur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher immédiatement. **NE PAS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.**

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

ENSEMBLE DE LAME DE HACHOIR



1. Positionnez le pilote sur la base du moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le conducteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il repose fermement sur la base du moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur le pilote.
4. Placez le hachoir sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez le hacheur dans la bonne position.
6. Placer le couvercle sur le bol, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placer le poussoir dans la goulotte d'alimentation

Mesures recommandées par lot:

Chocolade $\leq 100g$

Fromage $\leq 200g$

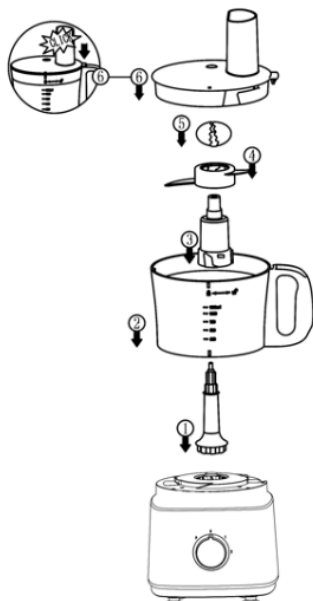
Viande $\leq 500g$

Thé ou épice 50 ~ 100g

Fruits et légumes 100 ~ 300g

Oignon $\leq 500g$

ASSEMBLAGE DE LA LAME DE PÉTRISSAGE



1. Positionnez le pilote sur la base du moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le conducteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il repose fermement sur la base du moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur le pilote.
4. Placez la lame de pétrissage sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez la lame de pétrissage dans la bonne position.
6. Placer le couvercle sur le bol, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placer le poussoir dans la goulotte d'alimentation

-Attachez toujours le disque de pétrissage dans le bol avant de donner de la nourriture.

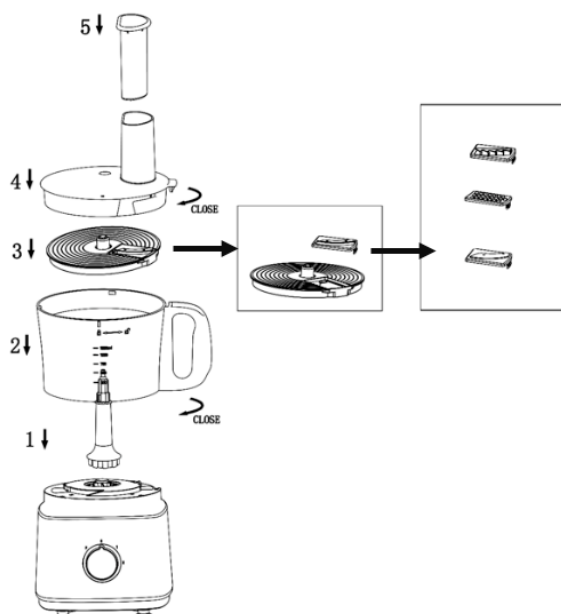
-Période de pétrissage standard: 30-180 sec.

Mesures recommandées par lot:

Farine / Fromage à pâte molle $\leq 300g$

Œuf ≤ 5 pièces

LAME À TRANCHER, LAME À DÉCHIQUETER, LAME À FRIRE



1. Positionnez le pilote sur la base du moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il repose fermement sur la base du moteur.
3. Installez la lame souhaitée sur le porte-lame.
4. Placez le porte-lame sur le pilote.
5. Placer le couvercle sur le bol
6. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Mettez les aliments dans la goulotte d'alimentation.
8. Utilisez le poussoir pour pousser les aliments vers le bas pour le traitement.

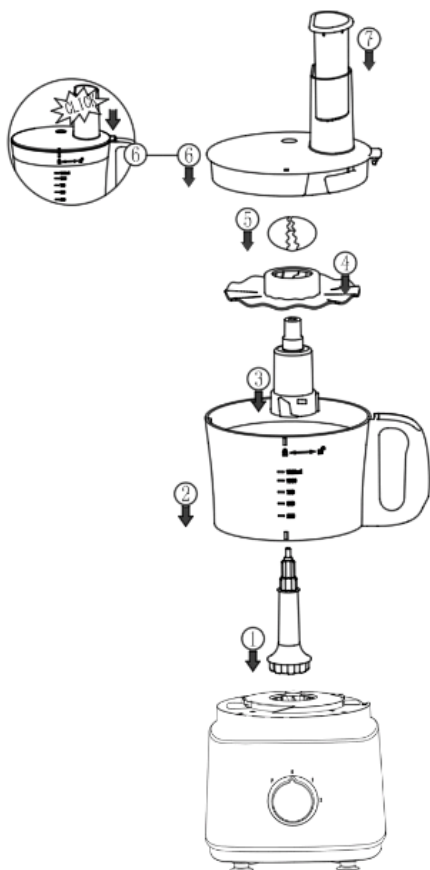
- Choisissez les lames de disque souhaitées en fonction des aliments transformés et de la forme souhaitée des aliments.

- Poussez doucement lorsque vous donnez de la nourriture.

- Pré-découper les aliments en petits morceaux en fonction du diamètre de la sonde d'alimentation.

- Nourrissez progressivement pour un meilleur effet. Lorsque vous coupez des aliments mous, choisissez une vitesse plus basse pour éviter que les aliments ne deviennent boueux. Si de grandes quantités d'aliments doivent être coupées, veuillez les couper en plusieurs lots. 1200 ml pour un lot.

ASSEMBLAGE DE LA PLAQUE ÉMULSIFIANTE



1. Positionnez le pilote sur la base du moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le conducteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il repose fermement sur la base du moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur le pilote.
4. Placez la plaque émulsifiante sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez la plaque émulsifiante dans la bonne position.
6. Placer le couvercle sur le bol, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placer le poussoir dans la goulotte d'alimentation

Mesures recommandées par lot:

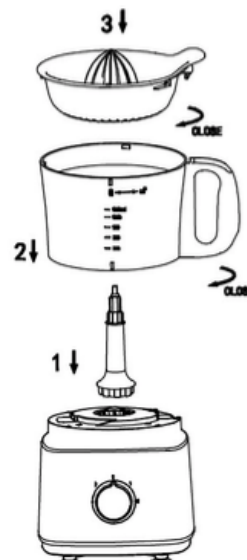
Oeuf 2 ~ 5 pcs (30 ~ 70 secondes)

Fromage 125 ~ 350 ml (20 secondes)

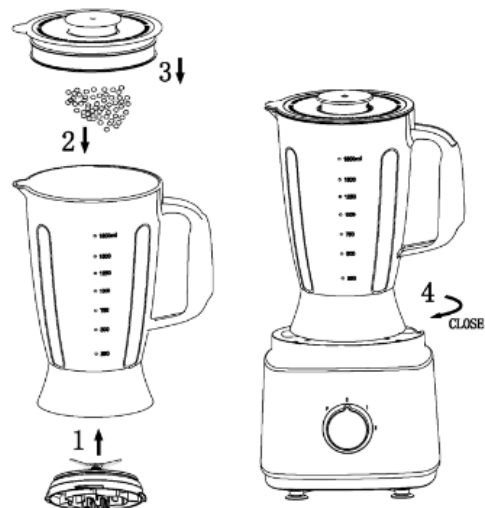
- Le disque émulsifiant peut être utilisé pour mélanger le fromage et l'œuf, pour faire de la mayonnaise et du pudding rapidement.
- N'utilisez pas de disque émulsifiant pour pétrir la farine.

ASSEMBLAGE D'AGRUMES

Veuillez installer les accessoires du presse-agrumes comme indiqué sur l'image.



ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR



1. Assurez-vous que la base de la lame est fermement fixée.
2. Mettez les aliments dans le bocal.
3. Installez correctement la tasse à mesurer et le couvercle.
4. Placez le bol mixeur verticalement sur la base du moteur, puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

Conseils et avertissements

Choisir la fonction PULSE pour le pré-mélange est recommandé avant l'opération.

1800ML pour un lot.

Assurez-vous que la base de la lame est correctement installée avant l'utilisation.

Une tasse à mesurer peut être utilisée pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE

1. Retirez le poussoir. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire, soulevez et retirez.
2. Soulevez le porte-lame du conducteur.
3. Soulevez la lame et retirez-la du porte-lame.
4. Tournez le bol dans le sens antihoraire pour le déverrouiller de la base du moteur. Soulevez et retirez.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Lavez toutes les pièces sauf la base du moteur dans de l'eau chaude savonneuse. Les disques peuvent être démontés pour être lavés à l'eau, mais soyez prudent lors du démontage.
NE PAS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.

DÉPANNAGE

1. La machine ne fonctionne pas.
Assurer un assemblage correct.
Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée.
Vérifiez si le secteur s'est déclenché ou s'il y a une panne de courant.
2. La machine s'arrête soudainement.
Le bol de traitement peut se desserrer pendant un traitement vigoureux. Veuillez réinstaller le couvercle du bol.
3. Le moteur tourne alors que les composants ne fonctionnent pas.
Assurez-vous que le pilote est correctement installé.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

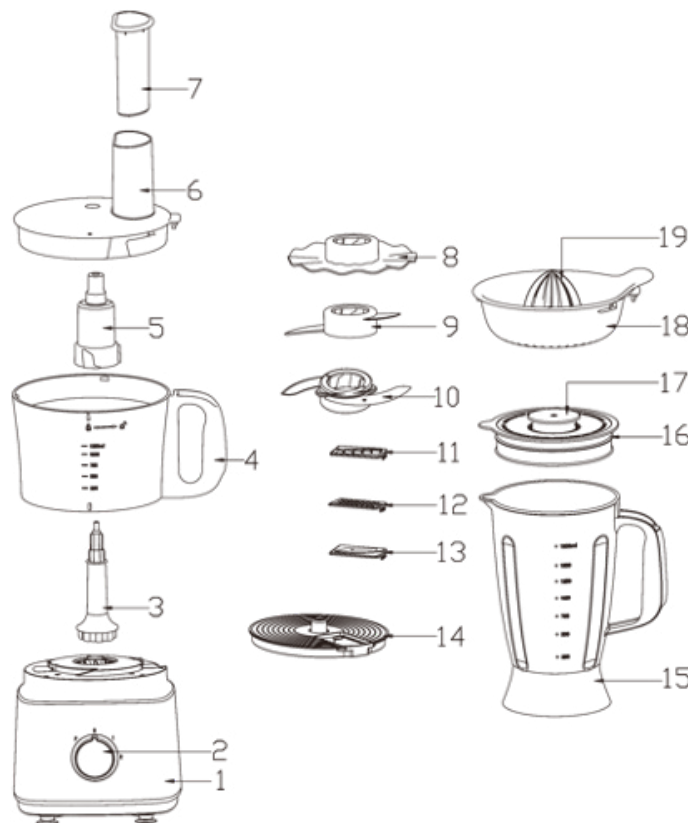
Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen Sie vor dem Betrieb alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt.
3. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen Sicherheit.
4. Kleinkinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vor der weiteren Verwendung durch den Hersteller, seinen Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
6. Dieses Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter, der den Betrieb verhindert, sofern das Zubehör nicht sicher installiert ist.
7. Dieses Gerät verfügt über eine Schutzvorrichtung gegen hohe Temperaturen. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach ca. 15 Minuten).
8. Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als eine Minute am Stück.
9. Wenn der Betrieb nicht innerhalb von 1 Minute beendet ist, schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie vor der nächsten Betriebsrunde 10 Minuten abkühlen. Wenn mehr als 5 Betriebsrunden erforderlich sind, kühlen Sie die Maschine vor den nächsten 5 Runden 90 Minuten lang auf Raumtemperatur ab. Dies kann die Lebensdauer der Maschine verlängern.
10. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.
11. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Motorfuß nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen, Bränden oder Verletzungen zu schützen.
12. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen.
13. Tauchen Sie die Motor Base nicht in Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter Leitungswasser aus.
14. Schieben Sie Lebensmittel nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen (wie Messern), sondern verwenden Sie immer den beiliegenden Drücker zum Füttern von Lebensmitteln.
15. Seien Sie äußerst vorsichtig beim Umgang mit Klingen und Einsätzen, insbesondere beim Zusammen- und Demontieren sowie beim Reinigen nach dem Gebrauch. Klingen sind sehr scharf.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heiße Oberfläche
17. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasauslasses, eines elektrischen Brenners oder eines beheizten Ofens auf.
18. Bitte warten Sie, bis alle Komponenten nicht mehr laufen, bevor Sie das Netzkabel abziehen und die Verarbeitungsschale

abnehmen.

19. Stellen Sie sicher, dass die im Abschnitt Technische Daten angegebenen Kapazitäten nicht überschritten werden.
20. Verwenden Sie zum Betrieb des Geräts immer eine zuverlässige geerdete Stromversorgung.
21. Die Geräte dürfen nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Motorbasis
2. Knopf
3. Fahrer
4. Schüssel verarbeiten
5. Klingenadapter
6. Schüsseldeckel
7. Drücker
8. Emulgierende Scheibe
9. Klinge kneten
10. Häckslerblatt
11. Pommes-Frites-Klinge
12. Zerkleinerungsklinge
13. Klinge schneiden
14. Klingenhalter
15. Mixbecher
16. Mixerdeckel
17. Messbecher zentrieren
18. Zitruspresse
19. Zapfen

BEHALTEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR REFERENZEN, DA SIE WICHTIGE INFORMATIONEN ENTHÄLT.

NL / EN - support@alleenonline.nl
BE / FR - support@alleenonline.be

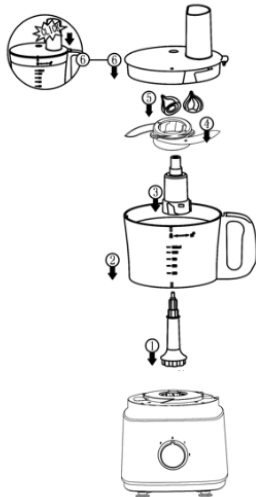
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Zerlegen Sie das Gerät nach dem Auspacken, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden. Anweisungen finden Sie unter „ZERLEGEN“.

Waschen Sie alle Teile außer der Motorbasis in warmem Seifenwasser. Sofort abspülen und trocknen. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser ein.

MONTAGEANLEITUNGEN

ZERHACKERBLATTBAUGRUPPE



1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschale im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um fest auf dem Motorfuß zu sitzen.
3. Setzen Sie den Blade-Adapter auf den Treiber.
4. Setzen Sie den Chopper auf den Klingensadapter.
5. Drehen Sie den Chopper in die richtige Position.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel in der Schüssel einrastet.
7. Schieben Sie den Drücker in den Zuführschacht

Empfohlene Messungen pro Charge:

Praline ≤ 100 g

Käse ≤ 200 g

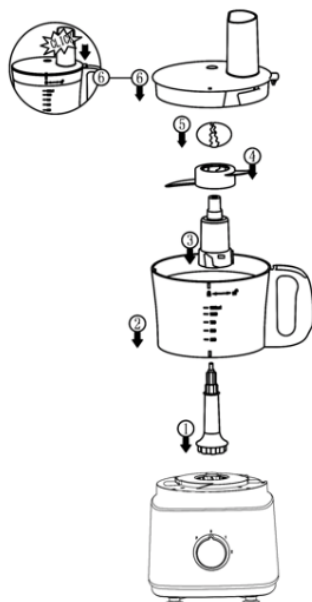
Fleisch ≤ 500 g

Tee oder Gewürz 50 ~ 100g

Obst & Gemüse 100 ~ 300g

Zwiebel ≤ 500 g

KNETKLINGENBAU-GRUPPE



1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschale im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um fest auf dem Motorfuß zu sitzen.
3. Setzen Sie den Blade-Adapter auf den Treiber.
4. Setzen Sie die Knetklinge auf den Klingensadapter.
5. Drehen Sie die Knetklinge in die richtige Position.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel in der Schüssel einrastet.
7. Schieben Sie den Drücker in den Zuführschacht

- Bringen Sie vor dem Füttern immer eine Knetscheibe in der Schüssel an.

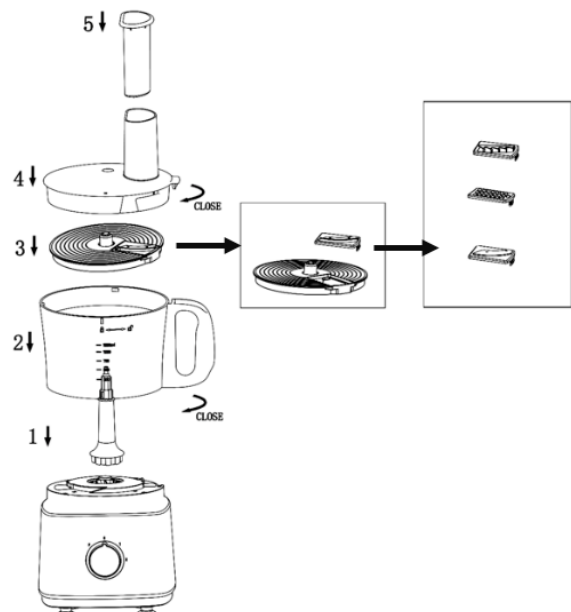
-Standard-Knetzeit: 30-180 Sek.

Empfohlene Messungen pro Charge:

Mehl / Weichkäse ≤ 300 g

Ei ≤ 5 Stück

SCHNEIDKLINGE, ZERKLEINERUNGSKLINGE, POMMES-FRITES-KLINGE



1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschale im Fahrer und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um fest auf dem Motorfuß zu sitzen.
3. Installieren Sie die gewünschte Klinge auf dem Klingenshalter.
4. Setzen Sie den Klingenshalter auf den Treiber.
5. Deckel auf Schüssel legen
6. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Deckel in der Schüssel einrastet.
7. Geben Sie das Futter in den Futterschacht.
8. Drücken Sie die Lebensmittel mit einem Drücker zur Verarbeitung nach unten.

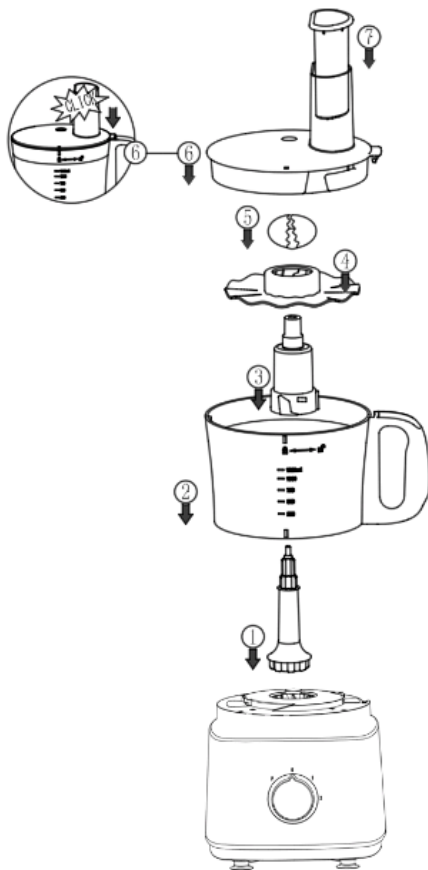
- Wählen Sie die gewünschten Scheibenblätter entsprechend dem verarbeiteten Lebensmittel und der gewünschten Form des Lebensmittels.

- Beim Füttern leicht drücken.

- Schneiden Sie Lebensmittel entsprechend dem Durchmesser der Ernährungssonde in kleinere Stücke.

- Für eine bessere Wirkung allmählich füttern. Wählen Sie beim Schneiden von weichen Lebensmitteln eine niedrigere Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel suppig werden. Wenn große Mengen an Lebensmitteln geschnitten werden müssen, schneiden Sie diese bitte für mehrere Chargen. 1200 ml für eine Charge.

EMULGIERPLATTENBAUGRUPPE



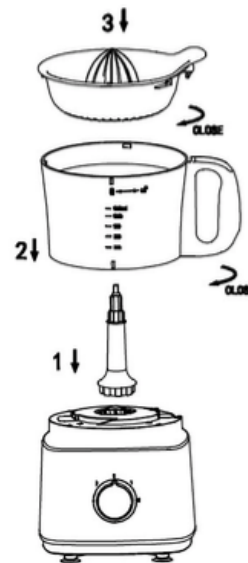
1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Bearbeitungsschale im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um fest auf dem Motorfuß zu sitzen.
3. Setzen Sie den Blade-Adapter auf den Treiber.
4. Emulgierplatte auf den Klingenadapter legen.
5. Drehen Sie die Emulgierplatte in die richtige Position.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel auf der Schüssel einrastet.
7. Schieben Sie den Drücker in den Zuführschacht

Empfohlene Messungen pro Charge:
 Ei 2 ~ 5 Stück (30 ~ 70 Sekunden)
 Käse 125 ~ 350 ml (20 Sekunden)

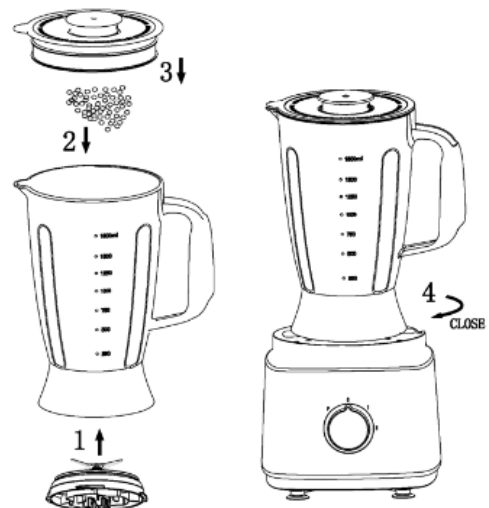
- Mit der Emulgierscheibe können Käse und Ei gemischt, Mayonnaise und Pudding schnell hergestellt werden.
- Verwenden Sie Emulgierscheibe nicht zum Kneten von Mehl.

CITRUS ASSEMBLY

Bitte installieren Sie die Aufsätze für die Zitruspresse wie auf dem Bild gezeigt.



MIXER-BAUGRUPPE



1. Stellen Sie sicher, dass die Klingenbasis fest sitzt.
2. Geben Sie Lebensmittel in das Glas.
3. Messbecher und Deckel richtig anbringen.
4. Stellen Sie den Mixbecher senkrecht auf den Motorboden und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.

Tipps und Warnung

Wählen Sie vor dem Betrieb die PULSE-Funktion zum Vormischen.

1800 ml für eine Charge.

Stellen Sie sicher, dass die Blade-Basis vor dem Betrieb ordnungsgemäß installiert ist.

Mit dem Messbecher können während des Betriebs Zutaten hinzugefügt werden.

DEMONTAGE ANWEISUNGEN

1. Schieber entfernen. Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen, anheben und abnehmen.
2. Klingenhalter vom Fahrer abheben.
3. Klinge anheben und vom Klingenhalter abnehmen.
4. Drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Motorfuß zu lösen. Heben und entfernen.

REINIGUNGSANLEITUNG

Waschen Sie alle Teile außer der Motorbasis in warmem Seifenwasser. Die Scheiben können zerlegt werden, um sie mit Wasser zu waschen. Seien Sie jedoch beim Zerlegen vorsichtig. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser ein.

FEHLERBEHEBUNG

1. Die Maschine funktioniert nicht.
Stellen Sie die korrekte Montage sicher.
Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
Überprüfen Sie, ob das Stromnetz ausgelöst hat oder ob ein Stromausfall vorliegt.
2. Maschine läuft plötzlich nicht mehr.
Die Verarbeitungsschale kann sich während einer intensiven Verarbeitung lösen. Bitte bringen Sie den Schüsseldeckel wieder an.
3. Der Motor läuft, während die Komponenten nicht laufen.
Stellen Sie sicher, dass der Treiber korrekt installiert ist.