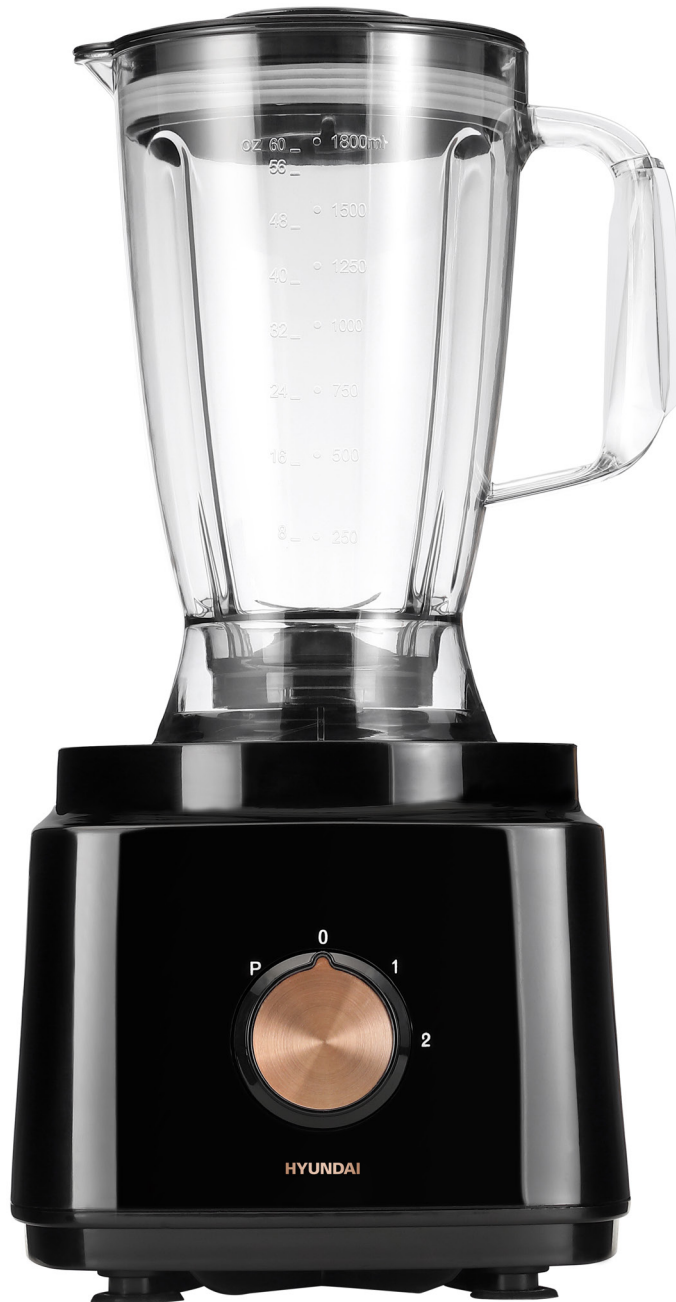


HYUNDAI

8-in-1 Kitchen Machine
(User Manual)



HHA902301

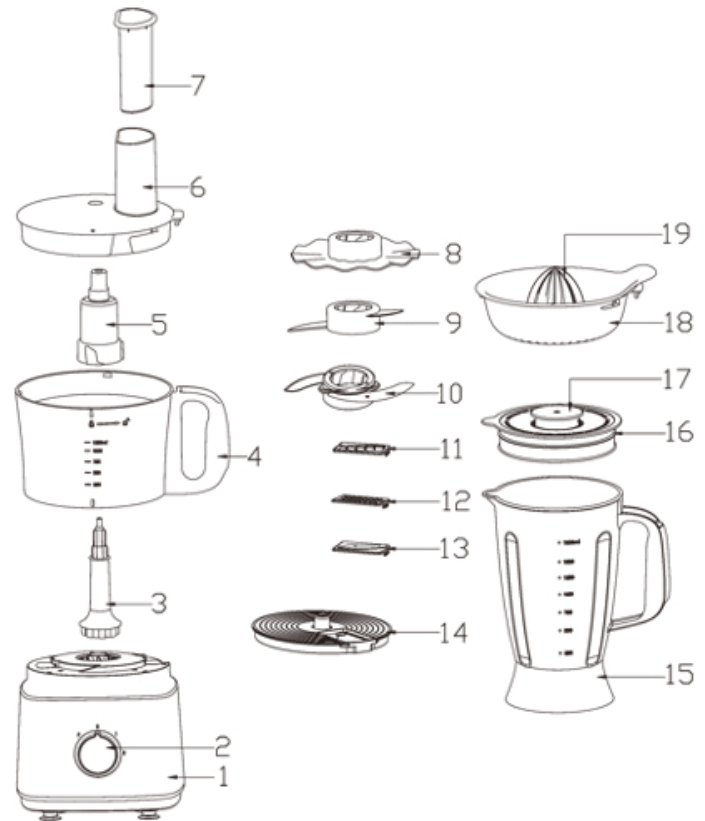


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

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. 1Citrus juicer
19. Cones

BEFORE FIRST USE

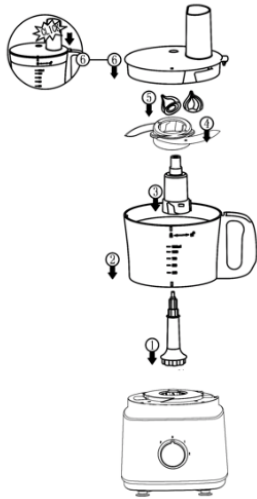
After unpacking, disassemble unit before using first time. Refer to "HOW TO DISASSEMBLE" for directions.

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Note: lock the lid and place the bowl with the handle to the right. The kitchen machine will not operate unless the bowl and cover are locked into position correctly.

CHOPPER BLADE ASSEMBLY

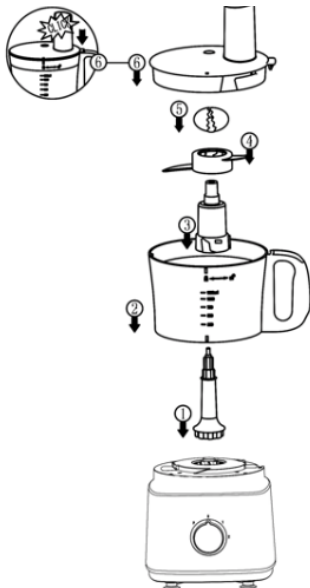


1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place chopper onto the blade adaptor.
5. Turn the chopper to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover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



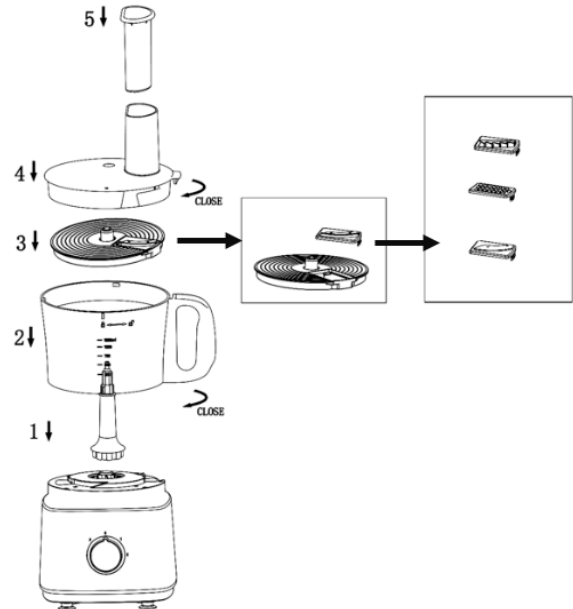
1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place kneading blade onto the blade adaptor.
5. Turn the kneading blade to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise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

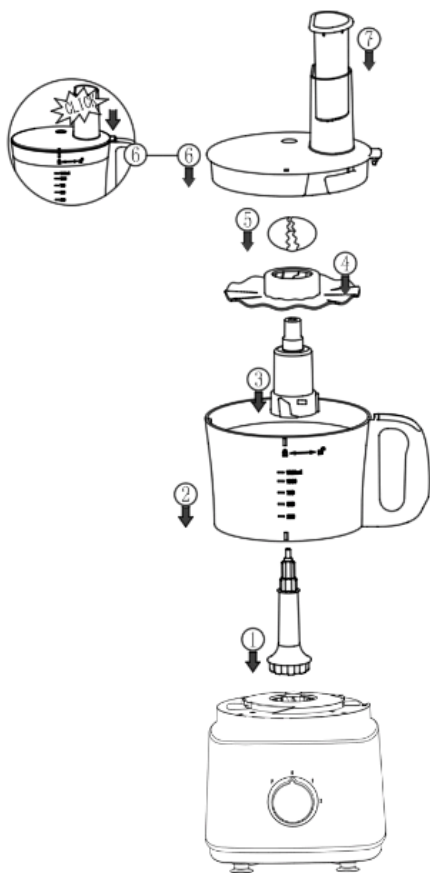
SLICING BLADE, SHREDDING BLADE, FRENCH FRY BLADE ASSEMBLY



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

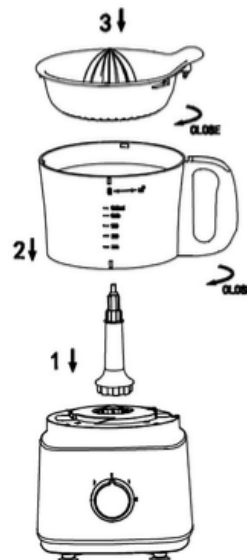
Recommended measurements per batch:

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

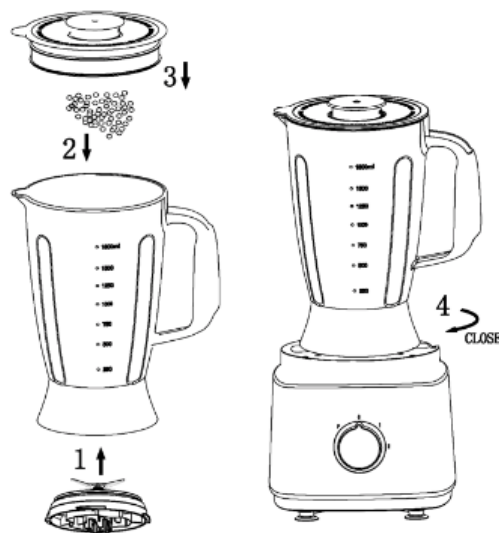
- Emulsifying Disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.
- Do not use Emulsifying Disc to knead flour.

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.

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI is een handelsmerk van HYUNDAI Corporation holdings, Korea. In licentie gegeven aan The Investment Company Europe B.V. Alle rechten voorbehouden.

Onder licentie van HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Geïmporteerd/gedistribueerd door The Investment Company Europe B.V., exclusief ontwikkeld voor verkoop in Nederland, België en Luxemburg.

PATENT AANGEVRAAGD

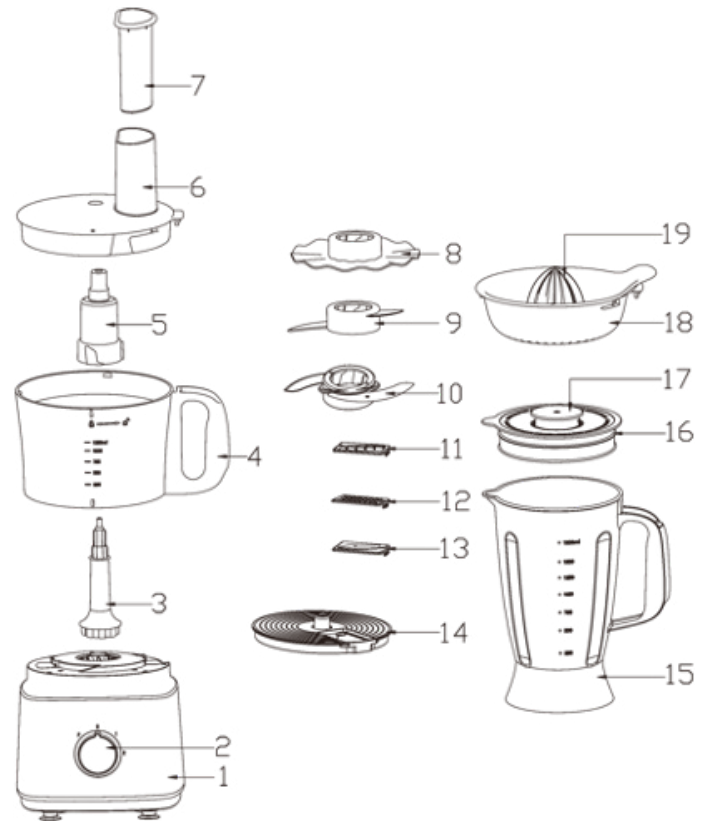
De illustraties en het ontwerp van dit pakket zijn beschermd door de Europese auteursrechtwetgeving en mogen niet worden gereproduceerd, gedistribueerd, weergegeven, gepubliceerd of gebruikt voor welk doel dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming. Het is niet toegestaan om handelsmerken of copyrightvermeldingen van dit pakket te wijzigen of te reproduceren pakket.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsvoorschriften in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
2. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Op jonge kinderen moet toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vóór verder gebruik worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
6. Dit apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar die bediening verhindert, tenzij de accessoires stevig zijn geïnstalleerd.
7. Dit apparaat beschikt over een beschermingsmechanisme tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en hervat het bedrijf zodra de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).
8. Gebruik het apparaat NIET langer dan een minuut achter elkaar.
9. Als de werking niet binnen 1 minuut is voltooid, schakelt u de machine uit en laat u deze 10 minuten afkoelen voordat u de volgende gebruiksrondes uitvoert. Als er meer dan 5 werksrondes nodig zijn, laat de machine dan gedurende 90 minuten afkoelen tot kamertemperatuur vóór de volgende 5 rondes. Dit kan de levensduur van de machine verlengen.
10. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
11. Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel mag u het netsnoer, de stekker of de motorbasis niet onderdompelen in water of enige vorm van vloeistof.
12. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en vóór het schoonmaken.
13. Dompel de motorbasis niet onder in water en spoel hem ook niet af onder kraanwater.
14. Duw het voedsel niet met uw vingers of andere voorwerpen (zoals messen), gebruik altijd de meegeleverde duwer voor het voeren van voedsel.
15. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van messen en inzetstukken, vooral tijdens het monteren en demonteren, en bij het schoonmaken na gebruik. Messen zijn erg scherp.
16. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
17. Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasuitlaat, elektrische brander of verwarmde oven.
18. Wacht tot alle onderdelen niet meer werken voordat u de stekker uit het stopcontact haalt en de verwerkingskom verwijderd.
19. Zorg ervoor dat de capaciteiten vermeld in het hoofdstuk Specificaties niet worden overschreden.
20. Gebruik altijd een betrouwbare, geaarde stroomvoorziening om het apparaat te laten werken.
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. Verwerking kom
5. Mesadapter
6. Kom deksel
7. Opdringer
8. Emulgerende schijf
9. Kneedmes
10. Hakmes
11. Frituurmes
12. Het versnipperen van het mes
13. Snijmes
14. Meshouder
15. Blenderpot
16. Blenderdeksel
17. Maatbeker in het midden
18. 1Citruspers
19. Kegels

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

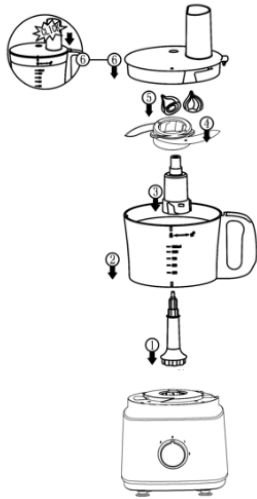
Demonteer het apparaat na het uitpakken voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg "HOE TE DEMONTEREN" voor aanwijzingen.

Was alle onderdelen behalve de motorbasis in warm zeepsop. Spoel en droog onmiddellijk. **DOMPEL DE MOTORVOET NIET IN WATER.**

MONTAGE-INSTRUCTIES

Let op: vergrendel de deksel en plaats de kom met het handvat naar rechts. De keukenmachine werkt alleen als de kom en het deksel goed op hun plaats zijn vergrendeld.

HAKMESMONTAGE

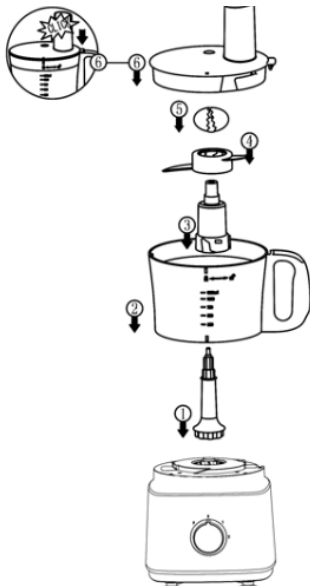


1. Plaats de bestuurder op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Plaats de mesadapter op de driver.
4. Plaats de hakmolen op de mesadapter.
5. Draai de hakmolen naar de juiste positie.
6. Plaats het deksel op de kom, draai met de klok mee totdat het deksel op de kom vastklikt.
7. Plaats de duwer in de invoertrechter

Aanbevolen metingen per batch:

Chocolade	≤100g
Kaas	≤200g
Vlees	≤500g
Thee of kruiden	50~100g
Fruit & Groenten	100~300g
Ui	≤500g

MONTAGE VAN HET KNEEDMES



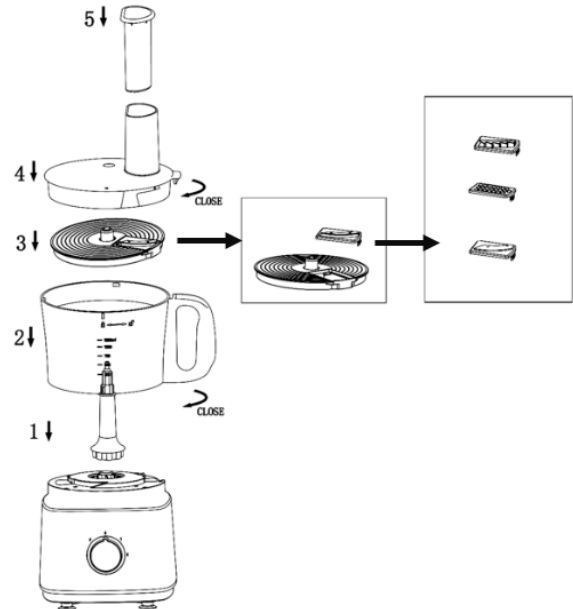
1. Plaats de bestuurder op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Plaats de mesadapter op de driver.
4. Plaats het kneedmes op de mesadapter.
5. Draai het kneedmes in de juiste stand.
6. Plaats het deksel op de kom, draai met de klok mee totdat het deksel op de kom vastklikt.
7. Plaats de duwer in de invoertrechter

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

Aanbevolen metingen per batch:

Meel / Zachte kaas	≤300g
Ei	≤5 stuks

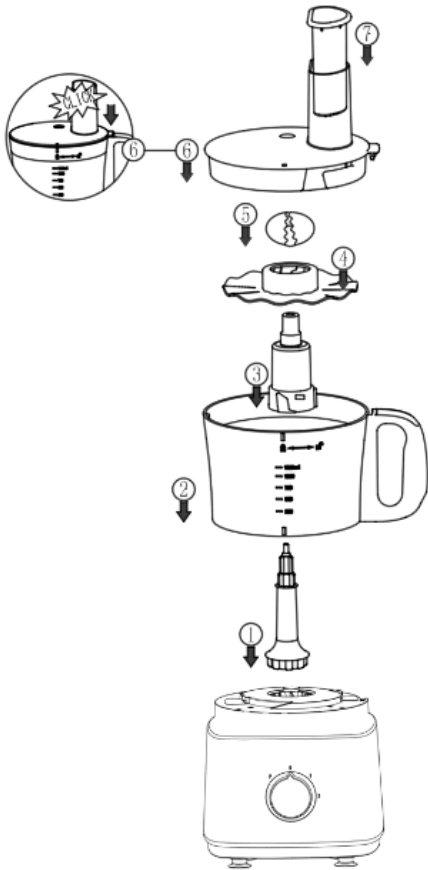
SNIJMES, RASPMES, FRIETMES MONTAGE



1. Plaats de bestuurder op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai hem met de klok mee, zodat deze stevig op de motorbasis zit.
3. Installeer het gewenste mes op de meshouder.
4. Plaats de meshouder op de driver.
5. Plaats het deksel op de kom
6. Draai het deksel met de klok mee totdat het deksel op de kom vastklikt.
7. Doe het voedsel in de vultrechter.
8. Gebruik een duwer om het voedsel naar beneden te duwen voor verwerking.

- Kies de gewenste schijfmessen op basis van het verwerkte voedsel en de gewenste vorm van het voedsel.
- Duw zachtjes bij het voeren van voedsel.
- Voedsel voorsnijden in kleinere stukken, afhankelijk van de diameter van de voedingssonde.
- 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 moeten worden gesneden, snijd deze dan in meerdere porties. 1200 ml voor één batch.

EMULGERENDE PLAATMONTAGE



1. Plaats de bestuurder op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
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 duwer in de invoertrechter

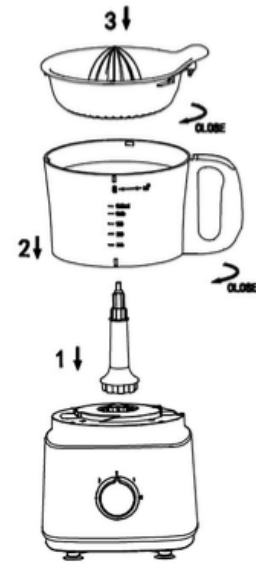
Aanbevolen metingen per batch:

Ei	2~5 stuks	(30~70 seconden)
Kaas	125~350 ml	(20 seconden)

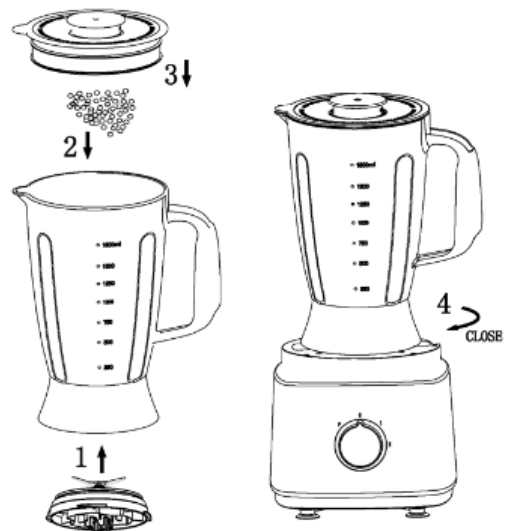
- Emulsieschijf kan worden gebruikt om kaas en ei te mengen, om snel mayonaise en pudding te maken.
- Gebruik de emulsieschijf niet om bloem te kneden.

CITRUSVERGADERING

Installeer de citruspersopzetstukken zoals weergegeven op de afbeelding.



BLENDER-MONTAGE



1. Zorg ervoor dat de mesbasis stevig vastzit.
2. Doe voedsel in de pot.
3. Installeer de maatbeker en dek deze goed af.
4. Plaats de blenderkan verticaal op de motorbasis en draai de kan vervolgens met de klok mee om hem vast te zetten.

TIPS EN WAARSCHUWING

- Het wordt aanbevolen om vóór gebruik de PULSE-functie te kiezen voor voormengen.
- 1800 ml voor één batch.
- Zorg ervoor dat de mesbasis correct is geïnstalleerd voordat u het apparaat gebruikt.
- De maatbeker kan worden gebruikt om tijdens het gebruik ingrediënten toe te voegen.

DEMONTTEER INSTRUCTIES

1. Verwijder de duwer. Draai het deksel tegen de klok in, til het op en verwijder het.
2. Til de meshouder van de bestuurder.
3. Til het mes op en verwijder het uit de meshouder.
4. Draai de kom tegen de klok in om hem van de motorbasis te ontgrendelen. Optillen en verwijderen.

REINIGINGSINSTRUCTIES

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

PROBLEEMOPLOSSEN

1. De machine werkt niet.
Zorg voor een correcte montage.
Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
Controleer of de netvoeding is uitgevallen of dat er sprake is van een stroomstoring.
2. Machine stopt plotseling met draaien.
De verwerkingskom kan loskomen tijdens krachtige verwerking.
Installeer het deksel van de kom opnieuw.
3. De motor draait terwijl de componenten niet draaien.
Zorg ervoor dat het stuurprogramma correct is geïnstalleerd.

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI is een handelsmerk van HYUNDAI Corporation holdings, Korea. In licentie gegeven aan The Investment Company Europe B.V. Alle rechten voorbehouden.

Onder licentie van HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Geïmporteerd/gedistribueerd door The Investment Company Europe B.V., exclusief ontwikkeld voor verkoop in Nederland, België en Luxemburg.

PATENT AANGEVRAAGD

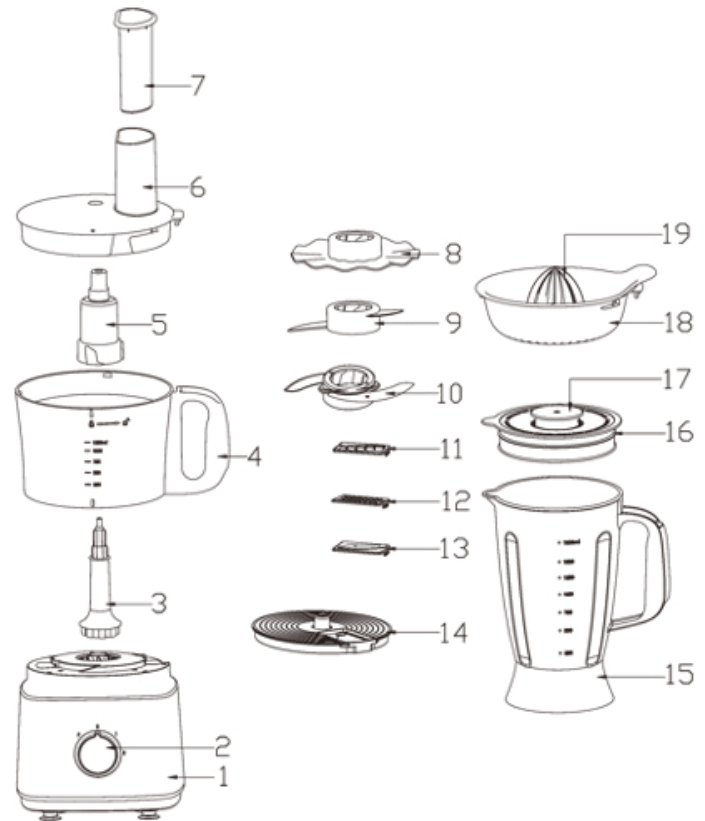
De illustraties en het ontwerp van dit pakket zijn beschermd door de Europese auteursrechtwetgeving en mogen niet worden gereproduceerd, gedistribueerd, weergegeven, gepubliceerd of gebruikt voor welk doel dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming. Het is niet toegestaan om handelsmerken of copyrightvermeldingen van dit pakket te wijzigen of te reproduceren pakket.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
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 surveillance 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 utilisation ultérieure par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
6. Cet appareil comprend un interrupteur de sécurité qui empêche son fonctionnement à moins que les accessoires ne soient solidement installés.
7. Cet appareil intègre un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil 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 la minute, éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 10 minutes avant le prochain cycle d'opération. Si plus de 5 cycles de fonctionnement sont nécessaires, laissez refroidir la machine pendant 90 minutes à température ambiante avant les 5 tours suivants. Cela peut prolonger 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 tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure corporelle, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle 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 et ne la rincez pas non plus 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 lorsque vous manipulez les lames et les inserts, en particulier lors du montage et du démontage, ainsi que lors 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 à proximité d'une prise de gaz, d'un brûleur électrique ou d'un four chauffé.
18. Veuillez attendre que tous les composants s'arrêtent 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.
20. Utilisez toujours une alimentation électrique mise à la terre fiable 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. Socle moteur
2. Bouton
3. Conducteur
4. Bol de traitement
5. Adaptateur de lame
6. Couvercle du bol
7. Poussoir
8. Disque émulsionnant
9. Lame à pétrir
10. Lame de hachoir
11. Lame à frites
12. Lame de déchiquetage
13. Lame à trancher
14. Porte-lame
15. Pot mixeur
16. Couvercle du mixeur
17. Tasse à mesurer centrale
18. Presse-agrumes
19. Cônes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

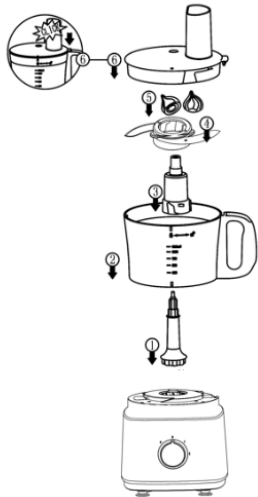
Après le déballage, démontez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Reportez-vous à « COMMENT DÉMONTER » pour les instructions.

Lavez toutes les pièces, à l'exception du socle moteur, dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher immédiatement. NE PAS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Remarque : verrouillez le couvercle et placez le bol avec la poignée vers la droite. Le robot de cuisine ne fonctionnera pas tant que le bol et le couvercle ne seront pas correctement verrouillés.

ENSEMBLE DE LAME DE HACHOIR

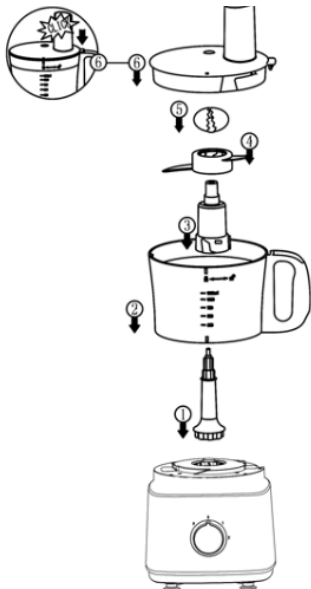


1. Positionnez le pilote sur la base moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le pilote et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer fermement sur la base du moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur le pilote.
4. Placez le hachoir sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez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

Mesures recommandées par lot :

Chocolat	≤100g
Fromage	≤200g
Viande	≤500g
Thé ou épices	50~100g
Fruits et légumes	100~300g
Oignon	≤500g

ENSEMBLE DE LAMES DE PÉTRISSAGE



1. Positionnez le pilote sur la base moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le pilote et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer 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. Placez le couvercle sur le bol, tournez dans le sens des ai-

guilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche sur le bol.

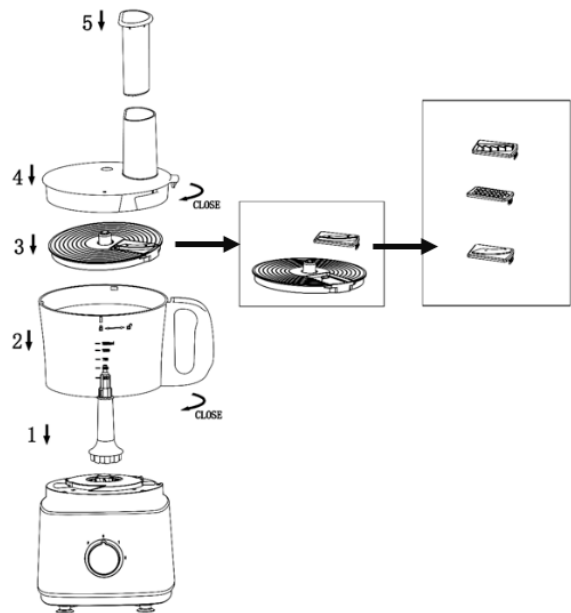
7. Placer le poussoir dans la goulotte d'alimentation

- Fixez toujours le disque de pétrissage dans le bol avant de servir des aliments.
- Durée de pétrissage standard : 30 à 180 secondes.

Mesures recommandées par lot :

Farine / Fromage à pâte molle	≤300g
Oeuf	≤5 pièces

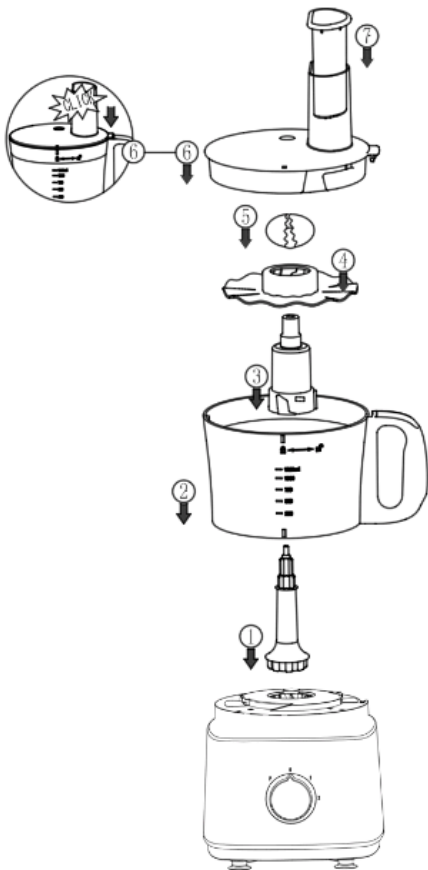
LAME POUR TRANCHER, LAME POUR RÂPER, LAME POUR FRITES



1. Positionnez le pilote sur la base moteur.
2. Placez le bol de traitement dans le pilote et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il soit fermement fixé sur la base du moteur.
3. Installez la lame souhaitée sur le support de lame.
4. Placez le porte-lame sur le pilote.
5. Placer le couvercle sur le bol
6. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche sur le bol.
7. Mettez la nourriture 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 de l'aliment traité et de la forme souhaitée de l'aliment.
- Poussez doucement lorsque vous donnez de la nourriture.
- Prédécouper 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 inférieure pour éviter que les aliments ne deviennent spongieux. Si une grande quantité de nourriture doit être coupée, veuillez la couper en plusieurs lots. 1200 ml pour un lot.

ENSEMBLE PLAQUE ÉMULSIFIANTE



1. Positionnez le pilote sur la base moteur.
2. Positionnez le bol de traitement dans le pilote et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer 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. Placez le couvercle sur le bol, tournez 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

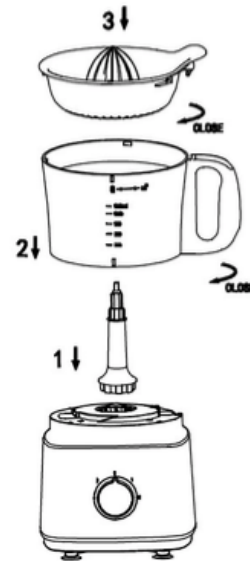
Mesures recommandées par lot :

Oeuf	2 à 5 pièces	(30 à 70 secondes)
Fromage	125~350ml	(20 secondes)

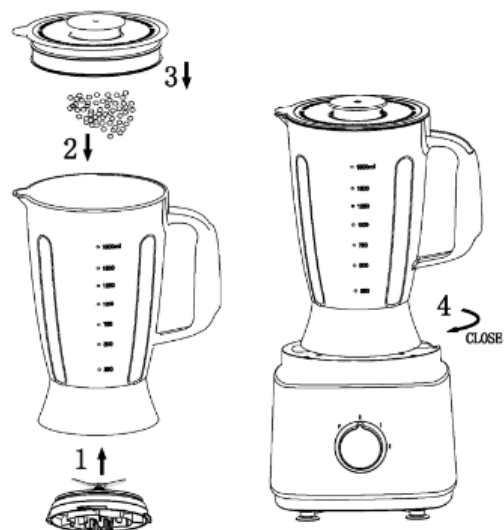
- Le disque émulsifiant peut être utilisé pour mélanger du fromage et des œufs, pour préparer rapidement de la mayonnaise et du pudding.
- N'utilisez pas le disque émulsifiant pour pétrir la farine.

ASSEMBLAGE D'AGRUMES

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



ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR



1. Assurez-vous que la base de la lame est bien fixée.
2. Mettez la nourriture dans le pot.
3. Installez correctement la tasse à mesurer et le couvercle.
4. Placez le bol du mixeur verticalement sur le socle moteur, puis faites pivoter le bol 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'utilisation.
- 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 inverse des aiguilles d'une montre, soulevez et retirez-le.
2. Soulevez le porte-lame du conducteur.
3. Soulevez la lame et retirez-la du support de lame.
4. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la base moteur. Soulevez et retirez.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Lavez toutes les pièces, à l'exception du socle moteur, dans de l'eau tiède 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 montage correct.
Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée.
Vérifiez si le secteur est coupé ou s'il y a une panne de courant.
2. La machine s'arrête brusquement.
Le bol de traitement peut se desserrer lors d'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.

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI est une marque commerciale de HYUNDAI Corporation holdings, Corée. Sous licence de The Investment Company Europe B.V. Tous droits réservés.

Sous licence de HYUNDAI Corporation Holdings, Corée Importé/ Distribué par The Investment Company Europe B.V. Développé exclusivement pour les ventes aux Pays-Bas, en Belgique et au Luxembourg.

BREVET EN COURS

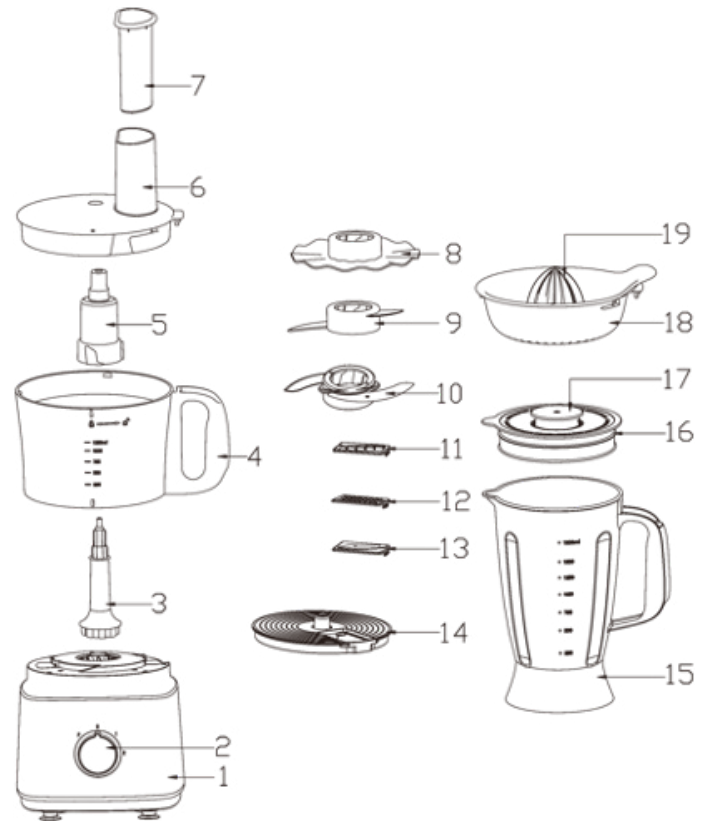
L'illustration et la conception de ce paquet sont protégées par la loi européenne sur le droit d'auteur et ne peuvent être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées à quelque fin que ce soit sans autorisation écrite préalable. Il est interdit de modifier ou de reproduire toute marque ou avis de droit d'auteur de ce forfait.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme 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 physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
4. Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vor der weiteren Verwendung durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter, der den Betrieb verhindert, wenn 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 ab und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach etwa 15 Minuten).
8. Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als eine Minute am Stück.
9. Wenn der Vorgang nicht innerhalb einer Minute abgeschlossen ist, schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie vor dem nächsten Arbeitsgang 10 Minuten lang 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. Um Stromschläge, Brände oder Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Motorsockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
12. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
13. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser und spülen Sie ihn auch nicht unter Leitungswasser ab.
14. Schieben Sie Lebensmittel nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen (z. B. Messern) hinein. Verwenden Sie zum Zuführen von Lebensmitteln immer den beiliegenden Stopfer.
15. Seien Sie beim Umgang mit Klingen und Einsätzen äußerst vorsichtig, insbesondere beim Zusammenbau und Zerlegen 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 heißen Oberflächen.
17. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Gassteckdose, eines Elektrobrenners oder eines beheizten Ofens auf.
18. Bitte warten Sie, bis alle Komponenten nicht mehr funktionieren, bevor Sie das Netzkabel abziehen und die Verarbeitungsschüssel abnehmen.
19. Stellen Sie sicher, dass die im Abschnitt „Spezifikationen“ angegebenen Kapazitäten nicht überschritten werden.
20. Benutzen Sie für den Betrieb des Geräts immer eine zuverlässige geerdete Stromversorgung.
21. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Motorbasis
2. Knopf
3. Treiber
4. Verarbeitungsschüssel
5. Klingenadapter
6. Schüsselabdeckung
7. Pusher
8. Emulgierscheibe
9. Knetmesser
10. Hackmesser
11. Pommes-Frites-Klinge
12. Zerkleinerungsmesser
13. Schneidemesser
14. Messerhalter
15. Mixbecher
16. Mixerdeckel
17. Mittelmaßbecher
18. Zitruspresse
19. Kegel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

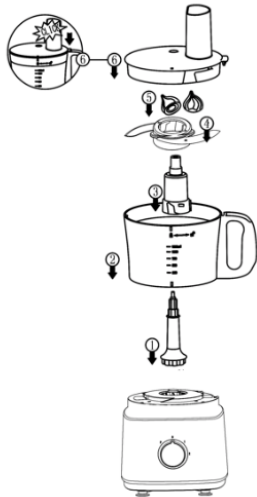
Zerlegen Sie das Gerät nach dem Auspacken vor dem ersten Gebrauch. Anweisungen hierzu finden Sie unter „ZUSAMMENBAU“.

Waschen Sie alle Teile außer der Motorbasis in warmem Seifenwasser. Sofort abspülen und trocknen. TAUCHEN SIE DIE MOTORBASIS NICHT IN WASSER.

MONTAGEANLEITUNGEN

Hinweis: Verschließen Sie den Deckel und stellen Sie die Schüssel mit dem Griff nach rechts auf. Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig eingerastet sind.

HÄCKSLERMESSER-BAUGRUPPE

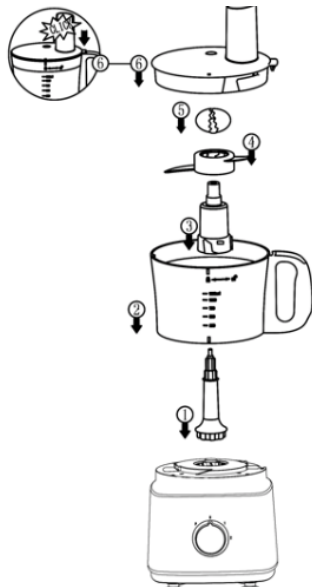


1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschüssel im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Motorbasis sitzt.
3. Platzieren Sie den Klingenadapter auf dem Treiber.
4. Häcksler auf den Messeradapter setzen.
5. Drehen Sie den Zerkleinerer 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. Setzen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein

Empfohlene Maße pro Charge:

Schokolade	≤100g
Käse	≤200g
Fleisch	≤500g
Tee oder Gewürz	50~100g
Obst und Gemüse	100~300 g
Zwiebel	≤500g

KNETMESSER-BAUGRUPPE



1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschüssel im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Motorbasis sitzt.
3. Platzieren Sie den Klingenadapter auf dem Treiber.
4. Setzen Sie den Knethaken auf den Messeradapter.
5. Drehen Sie den Knethaken 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.

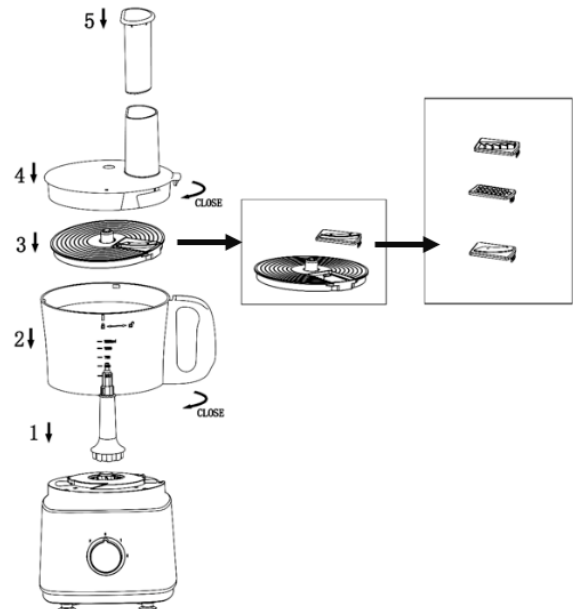
7. Setzen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein

- Befestigen Sie vor dem Füttern von Lebensmitteln immer die Knetscheibe in der Schüssel.
- Standard-Knetzeit: 30–180 Sek.

Empfohlene Maße pro Charge:

Mehl/Weichkäse	≤300g
Ei	≤5 Stück

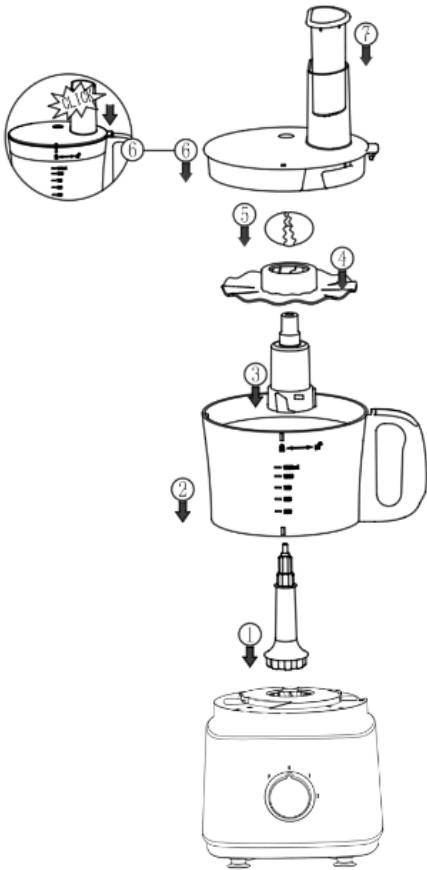
SCHNEIDMESSER, RASPELMESSER, POMMES-FRITES-MESSER



1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschüssel im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Motorbasis sitzt.
3. Befestigen Sie die gewünschte Klinge am Klingenhalter.
4. Platzieren Sie den Klingenhalter auf dem Treiber.
5. Deckel auf die Schüssel legen
6. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Deckel auf der Schüssel einrastet.
7. Geben Sie Futter in den Einfüllschacht.
8. Verwenden Sie den Stopfer, um die Lebensmittel zur Verarbeitung nach unten zu drücken.

- Wählen Sie die gewünschten Scheibenmesser entsprechend dem verarbeiteten Lebensmittel und der gewünschten Lebensmittelform.
- Drücken Sie beim Füttern leicht.
- Schneiden Sie Lebensmittel entsprechend dem Durchmesser des Einfüllschachts in kleinere Stücke vor.
- Für eine bessere Wirkung schrittweise füttern. Wählen Sie beim Schneiden weicher Lebensmittel eine niedrigere Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel suppig werden. Wenn große Mengen an Lebensmitteln geschnitten werden müssen, schneiden Sie diese bitte in mehreren Portionen. 1200 ml für eine Charge.

MONTAGE DER EMULGIERPLATTE



1. Positionieren Sie den Treiber auf der Motorbasis.
2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschüssel im Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Motorbasis sitzt.
3. Platzieren Sie den Klingenadapter auf dem Treiber.
4. Setzen Sie die Emulgierplatte auf den Klingenadapter.
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. Setzen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein

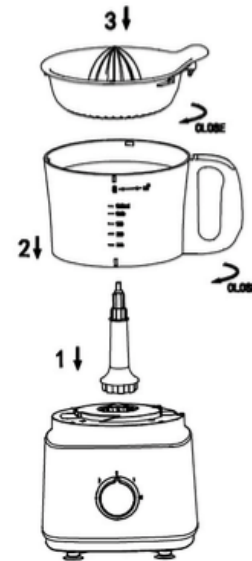
Empfohlene Maße pro Charge:

Ei	2-5 Stück	(30-70 Sekunden)
Käse	125-350 ml	(20 Sekunden)

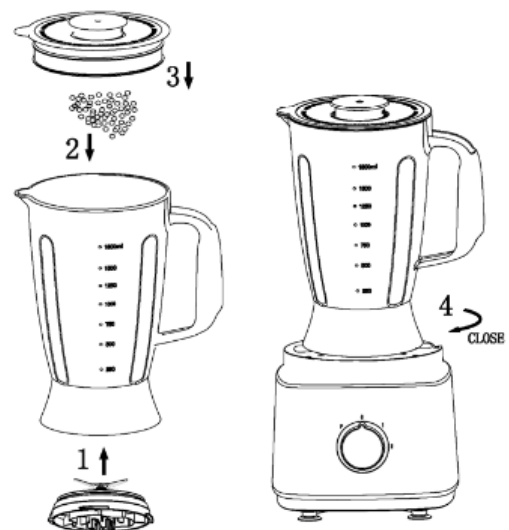
- Die Emulgierscheibe kann zum Mischen von Käse und Ei sowie zur schnellen Zubereitung von Mayonnaise und Pudding verwendet werden.
- Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht zum Kneten von Mehl.

ZITRUSVERSAMMLUNG

Bitte montieren Sie die Zitruspresse-Aufsätze wie auf dem Bild gezeigt.



ZUSAMMENBAU DES MIXERS



1. Stellen Sie sicher, dass die Klingebasis fest sitzt.
2. Geben Sie Lebensmittel in das Glas.
3. Messbecher und Deckel richtig aufsetzen.
4. Setzen Sie den Mixbehälter senkrecht auf den Motorsockel und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.

TIPPS UND WARNUNGEN

- Wählen Sie die PULSE-Funktion zum Vormischen vor dem Betrieb.
- 1800 ml für eine Charge.
- Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass die Klingebasis ordnungsgemäß installiert ist.
- Mit dem Messbecher können während des Betriebs Zutaten hinzugefügt werden.

ANWEISUNGEN ZUM ZERLEGEN

1. Schieber entfernen. Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen, anheben und abnehmen.
2. Heben Sie den Klingenhalter vom Treiber ab.
3. Heben Sie die Klinge an und nehmen Sie sie aus dem Klingenhalter.
4. Drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Motorsockel zu lösen. Anheben und entfernen.

REINIGUNGSHINWEISE

Waschen Sie alle Teile außer der Motorbasis in warmem Seifenwasser. Die Scheiben können zum Waschen mit Wasser zerlegt werden. Seien Sie jedoch beim Zerlegen vorsichtig.

TAUCHEN SIE DIE MOTORBASIS NICHT IN WASSER.

FEHLERBEHEBUNG

1. Die Maschine funktioniert nicht.
Auf korrekte Montage achten.
Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung unterbrochen ist oder ob ein Stromausfall vorliegt.
2. Maschine läuft plötzlich nicht mehr.
Bei intensiver Verarbeitung kann sich die Verarbeitungsschüssel lockern. Bitte bringen Sie die Schüsselabdeckung wieder an.
3. Der Motor läuft, während die Komponenten nicht laufen.
Stellen Sie sicher, dass der Treiber korrekt installiert ist.

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI ist eine Marke der HYUNDAI Corporation Holdings, Korea. Lizenziert an The Investment Company Europe B.V. Alle Rechte vorbehalten.

Lizenziert von HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Importiert/Verteilt von The Investment Company Europe B.V. Exklusiv entwickelt für den Vertrieb in den Niederlanden, Belgien und Luxemburg.

Patent angemeldet

Die Grafik und das Design dieses Pakets sind durch europäisches Urheberrecht geschützt und dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung nicht reproduziert, verteilt, angezeigt, veröffentlicht oder für irgendeinen Zweck verwendet werden. Es ist nicht gestattet, Marken oder Urheberrechtshinweise davon zu ändern oder zu reproduzieren Paket.