



Bedienungsanleitung • Instruction manual
Mode d'emploi • Gebruiksaanwijzing

Küchenmaschine • Food processor
Robot de cuisine • Keukenmachine

MIRACLE CHEF

Type: KM-1700 S



BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19 – 21
Rosbach v.d.H., Germany

E-Mail: info@beem.de
Internet: www.beem.de



Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	4
2.	Zu dieser Anleitung	4
3.	Gerätebeschreibung und Lieferumfang	5
4.	Wichtige Sicherheitshinweise	5
5.	Vor dem ersten Gebrauch	6
6.	Gebrauch	6
6.1.	Befüllung der Rührschüssel	6
6.2.	Befestigung der Rührschüssel	6
6.3.	Entfernung der Rührschüssel	7
6.4.	Befestigung der transparenten Schutzhaube	7
6.5.	Befestigung von Ballon-Edelstahlschneebeesen, Knet- und Rührhaken	7
6.6.	Bedienung des Geschwindigkeitsreglers	8
6.7.	Geschwindigkeitstabelle	8
6.8.	Entfernung von Ballon-Edelstahlschneebeesen, Knet- und Rührhaken	9
7.	Reinigung	9
8.	Störungen und Fehlerbehebung	9
9.	Rezepturvorschläge	10
10.	Kupplung für Zubehörteile	10
11.	Optionales Zubehör	11
12.	Technische Daten	12
13.	Zertifizierungen	12
14.	Entsorgung	12
15.	Garantie, Service, Reparaturen	13
16.	Ersatzteile und Zubehör	14
	Schaltplan	49
	EUROPÄISCHE KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	50



Index of contents

1.	Introduction	15
2.	Introduction to these instructions	15
3.	Appliance description and supplied items	16
4.	Safety precautions	16
5.	Before first using this appliance	17
6.	How to use this appliance	17
6.1.	Filling the mixing bowl	17
6.2.	Fixing the mixing bowl in place	17
6.3.	Removing the mixing bowl	18
6.4.	Fitting the transparent protective cover	18
6.5.	Attaching the balloon stainless steel whisk, kneading hook and mixing hook	18
6.6.	Using the speed regulator	19
6.7.	Speed table	19
6.8.	Removing the balloon stainless steel whisk, kneading hook and mixing hook	20
7.	Cleaning	20
8.	Faults and troubleshooting	20
9.	Recipe suggestions	21
10.	Coupling for accessory parts	21
11.	Optional accessories	22
12.	Technical Data	23
13.	Certifications	23
14.	Disposal	23
15.	Warranty, service, repairs	24
16.	Spare parts and accessories	25
	Wiring diagram	49
	EUROPEAN CONFORMITY DECLARATION	50

1.	Introduction	26
2.	À propos de ces instructions	26
3.	Description de l'appareil et volume de livraison	27
4.	Consignes de sécurité importantes	27
5.	Avant la première utilisation	28
6.	Utilisation.....	28
6.1.	Remplissage de la cuve	28
6.2.	Fixation de la cuve.....	28
6.3.	Enlèvement de la cuve	29
6.4.	Fixation du recouvrement de protection transparent	29
6.5.	Fixation du fouet ballon en acier inoxydable, du crochet pétrisseur et du crochet mélangeur	30
6.6.	Commande du régulateur de vitesse.....	30
6.7.	Tableau des vitesses	31
6.8.	Enlèvement du fouet ballon en acier inoxydable, du crochet pétrisseur et du crochet mélangeur.....	31
7.	Nettoyage	32
8.	Pannes et dépannage.....	32
9.	Suggestions de recettes	32
10.	Accouplement pour accessoires	33
11.	Accessoires optionnels	34
12.	Données techniques	35
13.	Certifications	35
14.	Traitement des déchets.....	35
15.	Garantie, entretien, réparation.....	36
16.	Pièces de rechange et accessoires.....	37
	Plan de distribution.....	49
	ATTESTATION EUROPÉENNE DE CONFORMITÉ	50

1.	Introductie	38
2.	Bij deze handleiding	38
3.	Beschrijving van het apparaat en leveringsomvang	39
4.	Belangrijke Veiligheidsinstructies	39
5.	Voor het eerste gebruik.....	40
6.	Gebruik	40
6.1.	Vullen van de roerkom	40
6.2.	Bevestiging van de roerkom	40
6.3.	Verwijderen van de roerkom	41
6.4.	Bevestiging van de transparante beschermkap.....	41
6.5.	Bevestiging van roestvrij stalen garde, kneed- en roerhaak	41
6.6.	Bediening van de snelheidsregelaar	42
6.7.	Snelheidstabel.....	42
6.8.	Verwijdering van de roestvrij stalen garde, kneed- en roerhaak.....	43
7.	Reiniging.....	43
8.	Storingen en defecten oplossen.....	43
9.	Receptvoorstellen.....	44
10.	Koppeling voor toebehoren	44
11.	Optioneel toebehoren.....	45
12.	Technische Gegevens.....	46
13.	Certificeringen	46
14.	Afvalverwerking	46
15.	Garantie, service, reparaties	47
16.	Reserveonderdelen en toebehoren	48
	Schakelschema	49
	EUROPESE CONFORMITEITSVERKLARING	50

1. Einführung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Zunächst möchten wir uns bei Ihnen für den Kauf dieser Küchenmaschine recht herzlich bedanken. Unsere Bemühungen diese Küchenmaschine nach strengsten Qualitätsrichtlinien herzustellen, wurde durch Ihren Kauf belohnt.

Weg von der Wegwerfgesellschaft und Rückbesinnung auf traditionelle Wertarbeit. Das ist unser Motto. Und wenn Sie mit uns einer Meinung sind, dann gratulieren wir Ihnen zu Ihrer Auswahl.

Lesen Sie bitte die nächsten Seiten sorgfältig durch. Die investierte Zeit wird sich garantiert lohnen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim täglichen Gebrauch.

Ihre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2. Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

3. Gerätebeschreibung und Lieferumfang



- | | |
|----|-----------------------------------------------------------|
| 1 | Entriegelungshebel des Motorkopfes |
| 2 | Geschwindigkeitsregler |
| 3 | Rührschüssel |
| 4 | Aufnahme |
| 5 | Befestigungshebel/Entriegelung für optionale Zubehörteile |
| 6 | Zusatzgerätekupplung |
| 7 | Bajonett-Klemmplatte |
| 8 | Schutzhaube |
| 9 | Schutzdeckel |
| 10 | Motorkopf |

Mitgeliefertes Zubehör:

- | | |
|----|------------------------------|
| 11 | Ballon-Edelstahlschneebeesen |
| 12 | Knethaken |
| 13 | Rührhaken |

Optionales Zubehör:


- | | |
|----|---------------------------|
| 14 | Metall-Fleischwolfaufsatz |
| 15 | Universalreibenaufsatz |
| 16 | Pastaaufsatz |

4. Wichtige Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie zuerst, ob die Netzspannung in der Wohnung mit der des Geräts übereinstimmt (230 Volt).
- Das Gerät nur an einer geerdeten Netzsteckdose betreiben.
- Elektronische Geräte sollten nicht von Kindern betrieben werden.
- Ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose heraus, wenn sie nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile einschieben oder herausnehmen und vor dem Reinigen.
- Vermeiden Sie es, Teile, die in Bewegung sind, zu berühren. Halten Sie Ihre Hände, Haare, Kleidung sowie Spachteln und andere Hilfsmittel während des Betriebes vom Rührgerät fern, um Verletzungen und/oder Beschädigung der Küchenmaschine zu vermeiden.
- Die Küchenmaschine nicht unbeaufsichtigt oder nahe der Kante der Arbeitsfläche laufen lassen. Bei stärkerer Belastung oder hoher Geschwindigkeit bewegt sich die Maschine eventuell auf der Arbeitsfläche.
- Betätigen Sie die Küchenmaschine nie mit schadhaften Anschlusskabel oder nachdem das Gerät fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum Fachhändler oder einer anerkannten Fachwerkstatt.

- Der Gebrauch von Fremd-Zubehör kann zu Schäden führen und Feuer, elektrischen Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Kante des Tisches bzw. Arbeitsfläche hängen (Stolperdrahteffekt) oder heiße Oberflächen berühren.
- Vor der Reinigung des Geräts alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Eine leichte Geruchsbildung beim Erstbetrieb ist unbedenklich und verschwindet nach kurzer Zeit.
- Das Gerät darf nicht bedient werden von Personen mit
 - eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten,
 - eingeschränkten sensorischen Fähigkeiten,
 - eingeschränkten geistigen Fähigkeiten,
 - einem Mangel an Erfahrung und Wissen
 - oder Kindern,
 solange sie nicht beaufsichtigt werden oder von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen es nur unter Aufsicht benutzen

5. Vor dem ersten Gebrauch


- Das Gerät ist mit rutsch hemmenden Standfüßen ausgestattet. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine ebene, stabile Unterlage mit ausreichend Platz.
- Um die Küchenmaschine in Betrieb zu nehmen, muss der Motorkopf (10) geschlossen werden. Den Motorkopf nach unten drücken bis er hörbar einrastet und die Entriegelungstaste (1) auf der Position  geschlossen steht.
- Die KM-1700 S ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Bei auftretender Überlastung schaltet der Motor automatisch aus. In diesem Fall stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 und ziehen Sie den Netzstecker. Das Gerät muss einige Minuten abkühlen (ca. 15 Min.). Stecken Sie danach den Netzstecker wieder in die Steckdose um die Maschine betriebsbereit zu machen.
- Vermeiden Sie eine erneute Überlastung, z.B. durch zu viel Teigmasse und verfahren Sie wie unter Punkt „Bedienung des Geschwindigkeitsreglers“ der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Ihre neue Küchenmaschine verfügt über eine Einschaltverzögerung: Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler (2) drehen, startet die Küchenmaschine mit einer leichten Verzögerung von ca. einer Sekunde, und beschleunigt dann bis zur gewählten Geschwindigkeit. Dadurch wird eine Überlastung vermieden und die Lebensdauer des Gerätes erhöht! (siehe auch Kapitel 6.6)

6. Gebrauch

1.1. Befüllung der Rührschüssel


Die Rührschüssel (3) kann entweder außerhalb des Geräts befüllt werden oder, wenn sie auf der Klemmplatte (7) der Küchenmaschine aufgesetzt und verriegelt ist. Das Zubehör wie Knethaken darf nicht montiert sein. Überschreiten Sie bitte nicht die max. Füllmenge von 2,5 kg Kuchenteig bzw. 1,0 kg Hefeteig.

1.2. Befestigung der Rührschüssel


- Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler (2) auf 0 (aus) steht.
- Motorkopf (10) leicht niederdrücken.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung .
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) soweit zurück (nach oben), bis er merklich einrastet.
- Setzen Sie die Schüssel (3) auf die




Bajonett-Klemmplatte (7), sodass sie **plan** aufsitzt (beachten Sie dabei die Lage der Aussparungen des Schüsselbodens und der Klemmplatte (7)).

- Drehen Sie die Rührschüssel (3) im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
- Motorkopf (10) leicht anheben.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung .
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) wieder nach unten, bis Sie ein Rasten verspüren. Lassen Sie dabei den Entriegelungshebel (1) los.

1.3. Entfernung der Rührschüssel

- Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler (2) auf 0 (aus) steht.
- Motorkopf (10) leicht niederdrücken.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung .
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) soweit zurück (nach oben), bis er merklich einrastet.
- Drehen Sie die Rührschüssel (3) gegen den Uhrzeigersinn bis, sie sich löst – nun können Sie die Schüssel abheben.


1.4. Befestigung der transparenten Schutzhaube


- Motorkopf (10) leicht niederdrücken.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung .
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) soweit zurück (nach oben), bis er merklich einrastet.
- Setzen Sie die Schutzhaube (8) plan an den Motorkopf (10).
- Beachten Sie dabei die Aussparungen von Motorkopf (10) und Schutzhaube (8).
- Drehen Sie die Schutzhaube (8) leicht gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
- Jetzt sollte die Öffnungsklappe zur Bedien-seite der Küchenmaschine zeigen – Sie können die Schutzhaube (8) jedoch auch um 180 Grad versetzt montieren.
- Die Schutzhaube (8) soll das Herausspritzen von Zutaten verhindern und hat zudem eine Schutz-/Sicherheitsfunktion.
- An der Schutzhaube (8) befindet sich zu Ihrer Arbeitserleichterung eine Öffnungsklappe, durch die während des Rührvorgangs weitere Zutaten beigefügt werden können, ohne dass die Schutzhaube (8) entfernt werden muss.

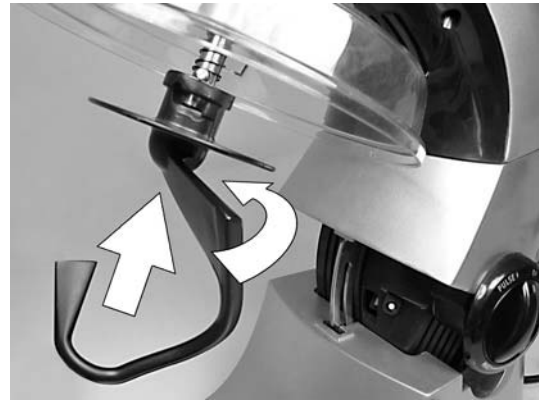


WARNUNG: Zutaten während des Rührvorgangs nicht mit der Hand durch die geöffnete Klappe begeben. Bitte Hände bei laufendem Betrieb von der Öffnungsklappe fernhalten. Spachtel oder andere Küchenhelfer bei laufendem Betrieb nicht durch die Öffnungsklappe schieben. Beim Beifügen von Zutaten durch die Öffnungsklappe das Gerät kurz ausschalten.

1.5. Befestigung von Ballon-Edelstahlschneebeesen, Knet- und Rührhaken

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (2) auf 0 (aus).
- Motorkopf (10) leicht niederdrücken.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung .
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) soweit zurück (nach oben), bis er merklich einrastet.
- Das Zubehörteil zum Anschlag auf die Aufnahme stecken (Lage der Führungsnut beachten) und nach rechts drehen, bis es einrastet bzw. fest sitzt.
- Motorkopf (10) leicht anheben.

- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung .
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) wieder nach unten, bis Sie ein Rasten verspüren. Lassen Sie dabei den Entriegelungshebel (1) los.
- Achtung: Vor dem Gebrauch von Zubehöerteilen müssen zuerst Schutzhaube (8) und Rührschüssel (3) befestigt sein.
- Die Aufnahme (4) dreht sich während dem Betrieb mit. Deshalb muss beim Rührvorgang die Schutzhaube (8) stets angebracht sein.



1.6. Bedienung des Geschwindigkeitsreglers

- Der Geschwindigkeitsregler (2) muss auf Pos. 0 (aus) stehen. Zum Start immer zuerst auf niedrige Geschwindigkeit, danach langsam stufenweise bis zur gewünschten Endgeschwindigkeit steigern. So vermeiden Sie, dass Zutaten aus der Schüssel (3) herausspritzen und es zu einer Überlastung kommt.
- Der Regelknopf (1) muss für eine kontinuierliche Anwendung nach rechts und für eine Pulsanwendung (**kurzzeitig, maximal ca. 10 Sek.**) nach links gedreht werden.



HINWEIS: Die Küchenmaschine verfügt über eine Einschaltverzögerung: Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler (2) drehen, startet die Küchenmaschine mit einer leichten Verzögerung von ca. einer Sekunde, und beschleunigt dann bis zur gewählten Geschwindigkeit.

1.7. Geschwindigkeitstabelle

Stufe	Tätigkeit	Beschreibung
1	Sehr Langsam es Rühren	Zum langsamen Rühren, Mischen, Pürieren und am Anfang aller Rührverfahren. Wenden Sie es an, um Mehl und Trockenzutaten zuzugeben und um schwere Mischungen zu verrühren.
2	Langsames Mischen	Für langsames Schlagen, Pürieren u. schnelles Verrühren. Um schweren Teig und Süßwaren zu verrühren, um Püree aus Kartoffeln und anderem Gemüse herzustellen, um Fett ins Mehl einzurühren, zum Schlagen von dünnen oder spritzigen Teigen und zum Rühren und Kneten von Hefeteig.
3		Keine Angaben, dient zur Feineinstellung.
4	Mischen, Schlagen	Zum Mischen von mäßig schweren Teigen wie z. B. Plätzchenteig. Zum sahnig Rühren von Rahm, Zucker und Fett und zum Verrühren von Zucker mit Eiweiß zu Schaumgebäck. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenmischungen.
5		Keine Angaben, dient zur Feineinstellung
6	Schlagen, Verrühren	Zum Schlagen oder Verrühren (ziemlich schnelles Schlagen), zum letzten Verrühren von Kuchen-, Krapfen- und anderen Teigen. Zum Verquirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur.
7-10		Keine Angaben, dient zur Feineinstellung
11/ MAX	Schnelles Schlagen	Zum schnellen Schlagen von kleinen Mengen Schlagsahne und Eiweiß.

Der Geschwindigkeitsregler (2) kann auch zwischen die o. g. Stufen gestellt werden, wenn eine feinere Einstellung erforderlich ist. Die Stellung „Pulse“ ist ausschließlich für den Kurzzeitbetrieb unter Volllast (max. 10 Sek.) geeignet!



HINWEIS: Für Schäden am Getriebe, Motorkopf und Verschlussmechanismus, die aus der Missachtung der angegebenen Maximumgrenzen für Füllmengen und Geschwindigkeitsstufen resultieren, wird seitens des Herstellers keine Gewährleistung übernommen.

1.8. Entfernung von Ballon-Edelstahlschneebesen, Knet- und Rührhaken

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (2) auf 0 (aus).
- Motorkopf (10) leicht niederdrücken.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) soweit zurück (nach oben), bis er merklich einrastet.
- Zuerst Teigreste mit einem Spatel grob entfernen.
- Das Zubehörteil leicht nach oben drücken und durch Drehung im Uhrzeigersinn die Verriegelung lösen und dann herausziehen.
- Motorkopf (10) leicht anheben.
- Halten Sie den Entriegelungshebel (1) auf Stellung
- Schwenken Sie den Motorkopf (10) wieder nach unten, bis Sie ein Rasten verspüren. Lassen Sie dabei den Entriegelungshebel (1) los.



7. Reinigung

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Ziehen Sie den Netzstecker.

Nach dem Gebrauch die Zubehörteile entfernen und das Gerät lediglich mit einem feuchten Tuch abwischen, anschließend trocken wischen.

Schüssel, Schneebesen und Teighaken können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Oder Sie säubern sie einfach gründlich per Hand in heißem Spülwasser.

Vermeiden Sie Kratzer. Daher niemals die Scheuerseite von Spülschwämmen oder Scheuermittel verwenden.

Lassen Sie die Teile nicht längere Zeit (einige Stunden oder über Nacht) im Wasser liegen. Dies kann ggf. das Metall angreifen.

- Die Motorlager sind selbst schmierend und sollten bei normaler Benutzung keine weitere Aufmerksamkeit benötigen.

8. Störungen und Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht funktionieren, überprüfen Sie bitte, ob der Stecker am Netz angeschlossen ist.

Kontrollieren Sie, ob andere Geräte mit hoher Leistung gleichzeitig angeschlossen sind und dadurch die Haussicherung ausgefallen ist. Trennen Sie zuerst das Gerät vom Netz. Schalten Sie dann die Sicherung wieder ein.

Sollte die Haussicherung ausfallen, ist das in der Regel ein Hinweis auf Störungen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem Fachmann überprüfen.

9. Rezepturvorschläge

Rührteig

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 300 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- 5 Eier
- 1 Päck. Backpulver

Hefeteig

- 500 g Mehl
- 20–25 g Hefe
- ¼ l lauwarme Milch
- 50–80 g Butter
- 50–100 g Zucker

Vorteig an einem warmen Ort ca. 20–30 Min. gehen lassen.

- 1 TL Salz
- 1 Päck. Vanillezucker

Nudelteig

Für 500 g Tagliatelle (ca. 4 Personen):

- 400 g Mehl
- 4 Eier

Gründlich durchkneten. Es soll ein relativ fester, aber geschmeidiger Teig sein.

Pizza-Grundteig (1 Blech)

- ¼ l warmes Wasser (43–46 C°)
- 3–3 ½ Tassen Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 1 Päck. Trockenhefe (7 g)
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Schwarzer Pfeffer-Schweineschmalz-Teig (1 Blech)

Dieses Rezept stammt von einer der ältesten bekannten Arten von Pizzakruste ab. Die Römer, die schwarzen Pfeffer sehr gern mochten, verwendeten einen ähnlichen, aber gehaltvolleren Teig, der u. a. Eier und Honig enthielt. Für diese Kruste ist natürlich ausgelassenes Schweineschmalz unerlässlich. Wenn Sie kein Schweineschmalz zur Hand haben, können Sie die gleiche Menge Olivenöl verwenden. Dieser Teig ist ein ausgezeichneter Allzweckpizzateig – gut und dick unter einer pikanten Sauce oder dünn ausgerollt für Calzone und gerollte oder gefüllte Pizza.

- ¼ l warmes Wasser (43–46 C°)
- ½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Päck. Trockenhefe (7 g)
- 2 geh. EL nat. ausgel. Schweineschmalz (ca. 50 g)
- 3–3 ½ Tassen Mehl
- ½ TL Salz

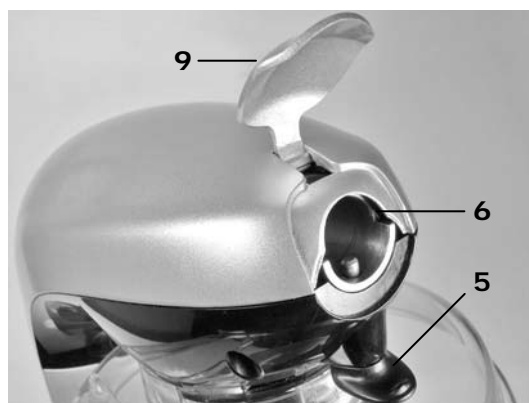
10. Kupplung für Zubehörteile

Ihre BEEM Küchenmaschine ist an der Vorderseite mit einer Zusatzgerätekupplung (6) für spezielle optionale Zusatzgeräte ausgestattet, die bei Ihrem BEEM Fachhändler erhältlich sind. Die detaillierten Bedienungsanleitungen finden Sie beim jeweils erworbenen Zubehör.

Bei allen optionalen Aufsätzen muss der Schutzdeckel (8) und die Edelstahlschüssel (3) erst montiert und der Motorkopf (10) heruntergeklappt werden, da die Aufnahme (4) immer mitläuft.

Schutzdeckel (9) hochklappen, Befestigungshebel (5) nieder ziehen und halten.

Zubehör in Zusatzgerätekupplung (6) stecken, Hebel (5) loslassen. Zubehör in Position drehen, bis es merklich einrastet.



11. Optionales Zubehör



Metall-Fleischwolfaufsatz

Zum Hacken bzw. Verkleinern und Wollen von Fleisch, Fisch und div. anderen Speisen. Sicher sein mit selbst gemachtem Hackfleisch, ausschließlich mit gewünschten und ausgesuchten Zutaten.

- Fleischwolfgehäuse (a) aus hochwertigem poliertem Aluminiumguss.
- Fleischwolfschnecke (b) aus hochwertigem, poliertem Aluminiumguss und einer Edelstahlwelle.
- Fleischwolfhandrad (Feststellring, c) aus hochwertigem und poliertem Aluminiumguss.
- Einschließlich Handradspanner (d), Einfüllschale (e), Stopfer (f) und Auffang- bzw. Universalbehälter (g).
- 2 Stück Lochscheiben (h) aus INOX (Edelstahl), gehärtet, mit verschiedenen Lochdurchmessern.
- 4-flügeliges Messer (i) aus INOX (Edelstahl), gehärtet, System Enterprise „Eversharp“ – selbstschärfend.
- Spritzgebäckaufsatz (j)

Universalreibenaufsatz

Schneidet, raspelt und reibt Gemüse, Kräuter, Obst, Käse, Nüsse, Schokolade, etc.

- Stopfer (a)
- Solides Kunststoffgehäuse (b)
- Handrad (Feststellring, c)

Mit 4 verschiedene Reiben in Trommelform aus gehärtetem Edelstahl:

- Scheibentrommel (d) für dünne Scheiben (Obst, Gemüse, Kartoffelchips etc.)
- Scheibentrommel (f) für dicke Scheiben (Obst, Gemüse etc.)
- Grobtrommel mit Wellenschliff (e) für Hartschokolade, Nüsse, Obst, Gemüse etc.
- Universal- und Käsetrommel (g) für Hartkäse, Obst, Gemüse, Kräuter etc.

Pastaaufsatz

Pasta wie bei „La Mama“! Für 6 verschiedene Nudelarten: Spaghetti, Macaoni, Rigatoni, Tagliatelle, Lasagne und große Macaroni

- Solides Kunststoffgehäuse mit Einfüllschacht (a)
- Pastaschnecke mit Edelstahlwelle (auf dem Bild nicht sichtbar)
- Handrad (Feststellring, b)
- Handradspanner (c)
- Messbecher mit Skalierung (d)
- Reinigungsbesteck (e)

12. Technische Daten

Modellname:	MIRACLE CHEF
Typennummer:	KM-1700S
Spannungsversorgung:	230 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX0
Nettogewicht:	8 kg
Betriebszeit:	10 min

Änderungen im Design und der Technik jederzeit vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

13. Zertifizierungen



Dieses Gerät ist geprüft und zertifiziert durch KEMA-IEV.



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungsrichtlinien sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungsrichtlinie.



Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

14. Entsorgung

Nachfolgende Regelungen gelten unter Umständen nur für Länder der Europäischen Gemeinschaft.

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, entsorgen Sie ihn umweltgerecht und zu den aktuellen Bestimmungen.

Für Deutschland und einige EU-Länder gilt folgende Einheitsbestimmung:

Dieses Produkt ist nicht als normaler Hausmüll zu behandeln, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten, entsprechend der in Ihrem Land gültigen Bestimmungen, abzugeben. Auskunft erteilt Ihre kommunale Stelle.

Einige EU- und Nicht-EU-Länder haben länderspezifische Bestimmungen für die Entsorgung von Altgeräten. Auskunft erteilt Ihnen die dafür zuständige Behörde.

15. Garantie, Service, Reparaturen

Dies ist ein Qualitätsprodukt von BEEM und wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Qualitätsprodukts. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

Bei einer **gewerblichen** oder gleichzustellenden **Nutzung**, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die **Garantiezeit 6 Monate**. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

Gewährleistungsausschluss: Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Soweit wir zur Gewährleistung gesetzlich verpflichtet sind, werden wir – unter Ausschluss des Rechts auf Wandlung oder Minderung – nach unserer Wahl entweder kostenlos nachbessern oder kostenlos Ersatz leisten. Gelingt die Nachbesserung trotz mehrerer Versuche nicht oder ist auch der Ersatzgegenstand mit einem von uns zu vertretenden Mangel behaftet, so ist der Kunde zur Herabsetzung des Preises oder nach seiner Wahl zur Rückgängigmachung des Vertrages berechtigt. Durch Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich diese nicht. Für **Wandlung** (Um- und Austausch), **Rückgabe** des Geräts (Rücktritt vom Kaufvertrag) oder **Minderung** des Kaufpreises ist zunächst immer der Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, zuständig. Dies gilt insbesondere für die Rückgabe oder für Minderungsansprüche, da diese unter Berücksichtigung des Kaufpreises geregelt werden müssen. Eine Kaufpreiserstattung bei Rückgabe oder eine Gutschrift bei Minderung kann nur über den Händler abgewickelt werden, bei dem Sie die Ware käuflich erworben haben.

Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, versuchen Sie erst eine telefonische Klärung. Schlägt dies fehl, senden Sie bitte das sorgfältig verpackte Gerät an Ihren Händler oder an die unten angegebene Kundendienstadresse. Geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse, Typ- und Modellnummer sowie die Seriennummer des Geräts an. Diese finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Beschreiben Sie bitte möglichst ausführlich die aufgetretenen Mängel oder Fehler. Dem Produkt oder der Ersatzteilbestellung ist eine maschinell erstellte sowie datierte Kaufquittung oder Rechnung beizulegen. Ohne eine maschinell erstellte Kaufquittung oder Rechnung kann keine Garantieleistung erbracht werden, weder für Reparaturen, noch für Ersatzteile oder andere Ansprüche.

Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern sollten Sie den Artikel an Ihren Händler oder den dort ansässigen Vertreiber senden. Auskünfte können Sie – vorzugsweise per Email – bei der unten angegebenen Kundendienstadresse einholen. Reparaturen, die nicht der Garantie unterliegen, können Sie, gegen individuelle Berechnung, ebenfalls vom Kundendienst durchführen lassen – außerhalb Deutschlands von Ihrem Händler, bei dem Sie die Ware erworben haben, oder einer Servicestelle, falls vorhanden.

Verschleißteile und Verbrauchsmaterial können Sie bei Ihrem Händler oder der angegebenen Kundendienstadresse bestellen. Außerhalb Deutschlands wenden Sie sich in erster Linie an Ihren Händler oder den dort zuständigen Vertreiber.

Für Produktinformationen, Zubehörestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung kontaktieren Sie Ihren Händler oder den angegebenen Kundendienst. Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern setzen Sie sich zunächst mit Ihrem Händler oder dem Vertreiber in Verbindung.

Nutzen Sie auch das Internet. Auf unserer Website www.beem.de finden Sie Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Außerdem weitere Produktinformationen.

Kundendienstadresse Deutschland:

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,
 Service Telefonnummer: 01805-233600 | Service Faxnummer: 01805-233699
 (Festnetzpreis 14 ct/min; andere Preise aus Mobilfunknetzen möglich) |
 Service E-mailadresse: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

16. Ersatzteile und Zubehör

Nummer*	Artikelnummer	Artikelbezeichnung
3	900 086 001	Rührschüssel
7	900 086 211	Bajonett-Klemmplatte
8	900 086 006	Schutzhaube
11	900 086 011	Ballon-Edelstahlschneebesen
12	900 086 021	Knethaken
13	900 086 016	Rührhaken

*laut Skizze in der Gerätebeschreibung (siehe oben; Kapitel 3)

Optionales Zubehör

Nummer*	Artikelnummer	Artikelbezeichnung
14	D1000.510	Metall-Fleischwolfaufsatz
15	D1000.511	Universalreibenaufsatz
16	D1000.512	Pastaaufsatz

*laut Skizze in der Gerätebeschreibung (siehe oben; Kapitel 3)

1. Introduction

Dear customers!

First of all we would like to sincerely thank you for purchasing this food processor. Our efforts to produce this food processor in accordance with strict quality guidelines have been rewarded by your purchase.

Let's get away from being a "disposable society" and return to traditional values. That's our motto. If you agree with us then we congratulate you on your choice.

Please read the following pages through carefully. We guarantee you that investing time doing this will be worth it. We hope you have a lot of fun and success using this food processor.

Your BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse (Electric flash products) manufacturer

2. Introduction to these instructions

This appliance is equipped with various safety features. Nevertheless please read this instruction carefully and use the appliance only as described in this instruction manual, in order to avoid injuries or damage.

Keep these instructions so you can refer to them. Should you give this appliance to anybody else, take care that you pass on the instructions as well.

3. Appliance description and supplied items



- | | |
|----|-------------------------------------------------------|
| 1 | Lever for releasing the motor head |
| 2 | Speed regulator |
| 3 | Mixing bowl |
| 4 | Mixer shaft |
| 5 | Attachment lever/Release for optional accessory parts |
| 6 | Coupling for additional devices |
| 7 | Bayonet attachment plate |
| 8 | Protective hood |
| 9 | Protective cover flap |
| 10 | Motor head |

Standard accessories:

- | | |
|----|-------------------------------|
| 11 | Balloon stainless steel whisk |
| 12 | Kneading hook |
| 13 | Mixing whisk |

Optional accessories:


- | | |
|----|------------------------------|
| 14 | Metal mincer attachment |
| 15 | Universal grating attachment |
| 16 | Pasta attachment |

4. Safety precautions

- First, check whether the mains voltage in your home corresponds to that of the device (230 Volt).
- Only operate the device at an earthed socket.
- Always treat electronic devices with the greatest care and according to the following guidelines.
- Children should not be allowed to operate domestic appliances.
- Always remove the food processor's plug from the socket when it is not in use, before you insert any parts and before cleaning it.
- Avoid touching moving parts. Keep your hands, hair, clothes as well as spatulas or other aids away from the mixer during operation to prevent injuries and/or damage to the food processor.
- Do not let the food processor operate unsupervised or allow it to operate near the edge of the worktop. When working at a high load or high speed, the machine could move across the worktop.
- Never use the food processor if the cable is damaged or the device has been dropped or damaged in any way. Bring the device to a specialist dealer or recognised workshop for examination.

- The use of non-original accessories can lead to damage and cause fire, electrical shock or injury.
- Never use the device out of doors.
- Never allow the cable to hang over the edge of the table or the worktop (danger of tripping) or touch hot surfaces.
- Before cleaning the device remove all detachable parts.
- The development of a slight smell during initial operation is no reason for concern. This will disappear after a short time.
- The appliance must not be operated by people with
 - impaired physical abilities,
 - impaired sensory abilities,
 - impaired mental abilities,
 - a lack of experience and knowledge
 - or children
 if they are not supervised or have not been instructed how to use the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. Before first using this appliance


- The device is fitted with non-slip bases. Place the food processor on a level, sturdy surface with sufficient space.
- Before starting the Miracle Chef the motor housing (10) must be closed. Press the motor housing (10) down until it closes with an audible click and the release button (1) is in the closed position .
- The KM-1700 S is equipped with overload protection, which automatically switches off in the event of an overload. In this case turn the speed regulator control to position 0 and disconnect from mains. Leave the appliance to cool down for a while (around 15 min.). Plug the machine in again ready for use.
- Avoid an overload again, e.g. caused by too much dough, and follow Point 6 "Using the speed regulator" in the instruction manual.
- Your new machine has a start delay function: When the speed regulator (2) is turned, the machine starts with a slight delay of about one second, and then accelerates until the desired speed is reached. In this way you can avoid an overload and increase the lifetime of the appliance! (see also Chapter 6.6)

6. How to use this appliance


1.1. Filling the mixing bowl

The mixing bowl (3) can be filled outside the device or when it has been placed on the food processor's attachment plate (7) and locked in place. Accessories such as the kneading hook must not be mounted at this point. Please do not exceed the max. filling capacities: cake mixture 2.5 kg; dough 1.0 kg.


1.2. Fixing the mixing bowl in place

- Make sure that the speed regulator (2) is set to 0 (off).
- Press the motor head (10) down lightly.
- Hold the release lever (1) at the  position.
- Tilt the motor head (10) back (upwards) until it can be heard to lock in place
- Place the bowl (3) onto the bayonet attachment plate (7) in such a way that it is **level** (heed the position of the recesses in the bowl base and the attachment plate).
- Turn the bowl (3) in a clockwise direction until it is firmly in place.




- Lift the motor head (10) slightly
- Keep the release lever (1) in position .
- Tilt the motor head (10) back again, until you feel it lock into place. Let go of the
- release lever (1) during this process.

1.3. Removing the mixing bowl

- Make sure that the speed regulator (2) is set to 0 (off).
- Press the motor head (10) down lightly.
- Hold the release lever (1) at the  position.
- Tilt the motor head (10) back (upwards) until it can be heard to lock in place.
- Turn the mixing bowl (3) anti-clockwise until it is released – now you can lift the bowl off.



1.4. Fitting the transparent protective cover

- Press the motor head (10) down lightly.
- Hold the release lever (1) at the  position.
- Tilt the motor head (10) back (upwards) until it can be heard to lock in place.
- Place the protective cover (8) flat on the motor head (10).
- Heed the recesses of the motor head (10) and protective cover (8).
- Turn the protective cover (8) slightly anti-clockwise until it is firmly in place.
- The flap opening should now be pointing to the operating side of the food processor – you can mount the protective cover (8) turned through 180 degrees, however.
- The protective cover (8) is to prevent ingredients spattering out as well as for general protection/safety.
- To make your work easier, there is a flap opening on the protective cover (8) which can be used to add further ingredients during the mixing process without having to remove the protective cover (8).



WARNING: Do not add ingredients by hand through the opened flap during the mixing process. Keep your hands away from the flap opening during operation. Do not push spatulas or any other kitchen aids through the flap opening during operation. When adding ingredients through the flap opening, switch the machine off briefly.

1.5. Attaching the balloon stainless steel whisk, kneading hook and mixing hook

- Make sure the plug has been removed from the mains. Set the speed regulator (2) to 0 (off).
- Press the motor head (10) down lightly.
- Hold the release lever (1) at the  position.
- Tilt the motor head (10) back (upwards) until it can be heard to lock in place.
- Insert the accessory part as far as it will go on the mixer shaft (note the position of the guide groove) and turn it clockwise until it locks in place or sits firmly.
- Press the motor head (10) down lightly.
- Hold the release lever (1) at the  position.
- Tilt the motor head (10) back again until you feel it lock into place. Let go of the release lever (1) during this process.
- Caution: The protective cover (8) and mixing bowl (3) must be in place before you use the attachments.
- The mixer shaft (4) rotates during operation. Which is why the protective cover (8) must always be fixed correctly during mixing.

1.6. Using the speed regulator

- The speed regulator (2) must be set to position 0 (off). When starting the machine, always begin at a low speed and then increase the speed step by step until the final speed required is reached. In this way you can avoid ingredients spattering out of the bowl (3) and overloading.
- The regulator button (1) has to be turned clockwise for continuous use and anticlockwise **(for a short time, max. approx. 10 sec.)** for pulse application.



WARNING: The machine has a start delay function: When the speed regulator (2) is turned, the machine starts with a slight delay of about one second, and then accelerates until the desired speed is reached.

1.7. Speed table



Stage	Action	Description
1	Very slow mixing	For slow mixing, blending, pureeing and at the beginning of all mixing processes. Use this speed to add flour and dry ingredients and to mix heavy mixtures.
2	Slow blending	For slow beating, pureeing and quick mixing. For mixing heavy mixtures and desserts, making puree from potatoes and other vegetables, mixing fat into flour, beating runny or spattering mixtures and for mixing and kneading dough.
3		No details, used for fine adjustment.
4	Blending, beating	For mixing moderately heavy mixtures such as e.g. biscuit mixture. For the creamy beating of cream, sugar and fat, and for mixing sugar with egg white for meringues. Medium speed for cake mixes.
5		No details, used for fine adjustment.
6	Beating, mixing	For beating or mixing (quite quick beating), for the final mixing of cake, doughnut and other mixtures. For whipping cream, egg yolk and warmed icing.
7-10		No details, used for fine adjustment.
11/ MAX	Quick beating	Used for the quick beating of small amounts of cream and egg white.

The speed regulator (2) can also be set between the above-mentioned stages if a finer adjustment is necessary. The setting "Pulse" is exclusively suitable for short-term operation at full power (max. 10 sec.)!



IMPORTANT NOTE: Specifically excluded from the warranty are defects of the motor unit, the motor head and the closure system that are caused by exceeding the mentioned filling amounts or by disregarding the mentioned speed regulations.

1.8. Removing the balloon stainless steel whisk, kneading hook and mixing hook

- Make sure that the plug has been removed from the mains. Set the speed regulator (2) to 0 (off).
- Press the motor head (10) down lightly.
- Hold the release lever (1) at the  position.
- Tilt the motor head (10) back (upwards) until it can be heard to lock in place.
- First, remove residual mix or dough using a spatula.
- Press the accessory part upwards slightly and release it by turning it in a clockwise direction and then pulling it out.
- Lift the motor head (10) slightly back again.
- Keep the release lever (1) in position . Tilt the motor head (10) forwards until you feel it lock into place. Let go of the release lever (1) during this process.



7. Cleaning

- Never plunge the device in water or other liquids.
- Remove the plug from the mains.
- Remove the accessory parts after use and simply wipe down the food processor with a damp cloth and then dry it.
- Bowl, whisk and hooks can be cleaned in a dishwasher. Or simply clean them thoroughly by hand in hot washing-up water.
- Avoid scratches. Never use the scouring side of washing-up sponges or scouring agents.
- Never leave the parts in water for any length of time (several hours or overnight). This can harm the metal.
- The motor bearings are self-lubricating and should not require any further attention under normal conditions of use.

8. Faults and troubleshooting

If the unit fails to operate, please check whether the plug is plugged in.

Please check if other appliances with high wattage are in operation simultaneously, causing the main fuse or circuit breaker to blow. First isolate the utensil from the mains. Reconnect the fuse.

Please check if the main fuse blows, this is normally an indication of a fault. In this case, an expert should check the utensil.

9. Recipe suggestions

Sponge mixture

- 500 g plain flour
- 200 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 300 g butter or margarine
- 1 pinch of salt
- 2 tablespoon of milk
- 5 eggs
- 1 packet of baking powder

Dough

- 500 g plain flour
- 20 – 25 g yeast
- ¼ l lukewarm milk
- 50 – 80 g butter
- 50 – 100 g sugar

Allow the dough to rise in a warm place for approx. 20 – 30 min.

- 1 teaspoon of salt
- 1 packet of vanilla sugar

Pasta pastry

For 500 g pasta (approx. 4 persons):

- 400 g plain flour
- 4 eggs

Knead thoroughly. The mix should be relatively firm but workable.

Basic pizza pastry (1 tray)

- ¼ l warm water (43–46 C°)
- 3 – 3 ½ cups of plain wheat flour (Type 405 or 550)
- 1 packet of dry yeast (7 g)
- 1 teaspoon of salt
- 1 tablespoon of olive oil

Black pepper – dripping pastry (1 tray)

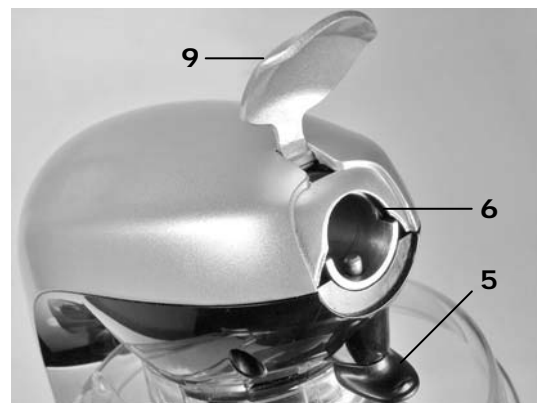
This recipe is derived from one of the oldest ways of baking pizza crust. The ancient Romans, who liked eating black pepper, used a similar but more substantial pastry that included eggs and honey among other things. Melted dripping is of course a must for this crust. If you cannot get any dripping, you can use the same amount of olive oil instead. This pastry is an excellent all-round pizza pastry – good and thick under a spicy sauce or rolled thin for calzone and rolled or filled pizza.

- ¼ l warm water (43 – 46 C°)
- ½ teaspoon of coarsely ground black pepper
- 1 packet of dry yeast (7 g)
- 2 heaped tablespoon of melted dripping (ca. 50 g)
- 3 – 3 ½ cups of plain flour
- ½ teaspoon of salt

10. Coupling for accessory parts

Your BEEM food processor has a receiver (6) for special optional auxiliary parts on the front. These are available from your BEEM specialist dealer. Detailed operating instructions are included with the accessory parts themselves.

- The protective cover (8) and the stainless steel bowl (3) must always be mounted and the motor head (10) down during the use of all optional attachments, since the mixer shaft (4) always rotates.
- Lift the protective cover flap (9), pull the attachment lever (5) down and hold this in place.
- Insert the accessory in the receiver (6), release the lever (5).
- Turn the accessory into position until it can be heard to lock in place.



11. Optional accessories



Metal mincer attachment

For mincing or chopping and grinding meat, fish and various other foods. Be on the safe side with your own homemade mincemeat containing only the carefully selected ingredients you really want.

- Mincer housing (a) made of high-quality die-cast aluminium, polished.
- Mincer screw (b) made of high-quality polished diecast aluminium and a stainless steel shaft.
- Mincer handwheel (fixing ring, c) made of high-quality and polished diecast aluminium.
- Including Handwheel (d) clamp (e), Filling dish Packer (f) and Collecting dish or universal container (g).
- 2 perforated plates (h) made of stainless steel, hardened, with holes of different diameters.
- 4-wing cut knife (i) made of stainless steel, System Enterprise "Eversharp" – self-sharpening.
- Viennese whirl attachment (j)

Universal grating attachment

Grates, cuts, slices and chops vegetables, herbs, fruit, cheese, nuts, chocolate etc.

- Packer (a)
- Sturdy plastic housing (b)
- Handwheel (fixing ring, c)

With 4 different graters in drum form made of stainless steel:

- Slicing drum (d) for thin slices (fruit, vegetables, potato crisps etc.)
- Slicing drum (f) for thick slices (fruit, vegetables etc.)
- Coarse drum with wavy edge (e) for hard chocolate, nuts, fruit, vegetables etc.
- Universal and cheese drum (g) for hard cheese, fruit, vegetables, herbs etc.

Pasta attachment

As though made by "La Mama"! For 6 different types of pasta: Spaghetti, Macaroni, Rigatoni, Tagliatelle, Lasagne and large Macaroni

- Sturdy plastic housing with filling shaft (a)
- Pasta screw with stainless steel shaft (not visible in the photo)
- Handwheel (fixed ring, b)
- Handwheel clamp (c)
- Measuring beaker with scale (d)
- Cleaning cutlery (e)

12. Technical Data

Model:	MIRACLE CHEF
Type:	KM-1700 S
Power requirement:	230 V~ 50 Hz
Received power:	800 W
Protection category:	I
Level of protection:	IP 20
Net weight:	8 kg
Operating Time:	10 min

Design alterations and technical alterations reserved. Printing errors reserved.

13. Certifications



This appliance has been tested and certified by KEMA-IEV.



This appliance complies the EC-directives concerning Electro-Magnetic Compatibility (EMC) 2004/108/EC and the low voltage directive 2006/95/EC.



This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

14. Disposal

The following regulations apply under certain circumstances only to countries belonging to the European Community.

Dispose of the packaging sorted according to type. If you should wish to get rid of the appliance, dispose it in an environmentally harmless manner and in accordance with the latest stipulations.

The following standard regulation applies for Germany and some other countries of the European Community:

This appliance is not to be treated as normal domestic rubbish, but must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic devices, in accordance with the regulations valid in the country in question. Information can be obtained from your local authorities. Some EU and non-EU countries have their own country-specific regulations concerning the disposal of old devices. Information may be obtained from the responsible authorities.

15. Warranty, service, repairs

This high quality product from BEEM has been made in accordance with the latest manufacturing methods.

We guarantee that this high-quality product is in perfect condition. We will remedy all material or manufacturing defects free of charge within the warranty period.

The warranty period for this product is 24 months.

With **industrial** or similar **use** e.g. in hotels, guesthouses or communal facilities, or when the customer is not a consumer in terms of the German Civil Code, the manufacturer provides a **warranty of 6 months**. This does not affect the warranty exclusion.

Warranty exclusion: the warranty specifically excludes defects that have been caused by incorrect manipulation, disregard of the operating instructions and safety notes, use of force, alterations, attempts at self-repair or repair attempts undertaken by unqualified third parties. Also excluded are defects caused by normal wear & tear.

Insofar as we are legally obliged to provide a warranty, we will either repair or replace the defective item free of charge – with rights of replacement or reduction in price being excluded. If it is not possible to repair the product after a number of attempts have been made, or if the replacement is also defective for reasons which are our responsibility, then the customer is entitled to a reduction in price or, at his discretion, to withdraw from the contract. The warranty is not extended by avilment thereof.

The dealer from whom you purchased the product is responsible in the first instance for **swapping** (exchange or replacement), **return** of the product (withdrawal from the sales contract) or **reduction** in the sale price. This is especially the case in the event of return or claims for reduction in price, since these must be settled with consideration for the sale price. Refund of the sale price in the event of return of goods, or issue of a credit note in the case of price reduction, can only be effected by the dealer from whom you bought the product.

If defects should transpire, contrary to expectations, please try first by telephone to clear up the problem. If the problem still remains please send the carefully-packed article to your dealer or to the customer service address given below. Include your full address, the product's type and model number and the serial number; these are to be found on the rating label. Describe as detailed as possible the defects or deficiencies. A machine-generated and dated sales receipt or invoice is to be enclosed with the product or spare parts order. Warranty services cannot be rendered without a machine-generated and dated sales receipt or invoice, either for repairs, spare parts or other claims.

Outside of Germany and especially in non-EC countries, send the article to your dealer or to your local distributor. You can obtain information from the customer service address below, preferably via email.

You can also arrange for repairs that are not covered by the warranty to be carried out by customer service - outside of Germany, via your dealer or distributor. These will be invoiced on their individual merits.

Consumable parts & materials can be ordered from your dealer or from the stated customer service address. Outside of Germany, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Contact your dealer or the stated customer service department if you want product information or wish to order accessories or ask questions relating to service matters. Outside of Germany and especially in non-EC countries, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Please also use the internet. On our website www.beem.de can be found accessories, replacement parts and instruction manuals in various languages. Also further product information.

Customer service address, Germany:

BEEM GmbH, Customer Service Department, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach
 Service telephone number: +49 1805-233600 | Service fax number: +49 1805-233699
 (Service number subject to a charge, may vary according to the country) |
 Service email address: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

16. Spare parts and accessories

Number*	Item-Number	Spare part Description
3	900 086 001	Mixing bowl
7	900 086 211	Bayonet attachment plate
8	900 086 006	Protective hood
11	900 086 011	Balloon stainless
12	900 086 021	Kneading hook
13	900 086 016	Mixing whisk

* according to the sketch in the product description (see above; chapter 3)

Optional accessories

Number*	Item-Number	Spare part Description
14	D1000.510	Metal mincer attachment
15	D1000.511	Universal grating attachment
16	D1000.512	Pastaaufsatz

* according to the sketch in the product description (see above; chapter 3)

Waiver: Translation of the binding original version of the Instructions in German language into English language for information purposes only

1. Introduction

Chère cliente, cher client !

Nous voudrions d'abord vous remercier de tout cœur d'avoir acheté chez nous cet appareil. Votre achat est la preuve que nos efforts pour fabriquer un appareil qui répond aux strictes consignes de qualité n'ont pas été vains.

Notre devise est : Fini avec la société du tout jetable et retournons au travail traditionnel de grande valeur. Et si vous partagez cette devise, alors nous vous présentons nos compliments pour le choix que vous avez fait.

Nous vous prions de lire les prochaines pages avec attention. Et vous n'aurez pas perdu le temps passé à les lire. Nous vous souhaitons beaucoup de joie et de succès dans l'utilisation journalière de votre appareil.

Sincèrement

Votre manufacturier d'appareils électriques BEEM Blitz-Elektro.

2. À propos de ces instructions

L'article est muni d'instructions de sécurité. Lisez malgré tout attentivement les instructions de sécurité et n'utilisez l'article que comme cela est décrit dans ces instructions afin de ne pas causer de blessures ou de dommages par mégarde.

Conservez ces instructions pour pouvoir les lire ultérieurement. En cas de transmission de l'article, il faut remettre ces instructions en même temps que l'article.

3. Description de l'appareil et volume de livraison




- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Levier de déverrouillage du bloc moteur 2 Régulateur de vitesse 3 Cuve 4 Arbre mixeur 5 Levier de fixation/Déverrouillage d'accessoires optionnels 6 Accouplement d'appareils supplémentaires 7 Support à baionnette 8 Recouvrement de protection 9 Couvercle de protection 10 Tête moteur | <p>Accessoires standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11 Fouet ballon en acier inoxydable 12 Crochet pétrisseur 13 Crochet mélangeur n <p>Accessoires optionnels:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14 Hachoir à viande métallique 15 Râpe universelle 16 Machine à pâtes |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

4. Consignes de sécurité importantes

- Contrôlez tout d'abord si la tension secteur dont vous disposez correspond à celle de l'appareil (230 Volt).
- L'appareil doit uniquement fonctionner sur une prise secteur mise à la terre.
- Les appareils électroniques requièrent toujours beaucoup d'attention et doivent uniquement être utilisés selon les prescriptions suivantes :
- Les appareils ménagers ne doivent pas être utilisés par des enfants.
- Débranchez votre robot de cuisine de la prise si vous ne l'utilisez pas avant de mettre en place ou de retirer les composants et avant de le nettoyer.
- Evitez de toucher des éléments en mouvement. Tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements ainsi que des spatules et autres auxiliaires à l'écart du crochet mélangeur en fonctionnement pour éviter de vous blesser et/ou d'endommager le robot de cuisine.
- Le robot de cuisine ne doit pas fonctionner sans contrôle ou sur le bord d'un plan de travail. Dans le cas de fortes sollicitations ou d'une vitesse élevée, le robot peut se déplacer éventuellement sur le plan de travail.
- Ne vous servez jamais de votre robot de cuisine lorsque son câble est endommagé, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Confiez votre appareil à votre revendeur ou à un service spécialisé reconnu.

- L'utilisation d'accessoires autres que ceux prescrits peut provoquer des endommagements, des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'air libre.
- Ne laissez pas le câble de branchement pendre sur le bord de la table ou du plan de travail (risque de trébuchement) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Avant le nettoyage de l'appareil, retirez tous les composants amovibles.
- Le dégagement d'une odeur légère peut être constaté à la première utilisation du robot de cuisine ; cette odeur est inoffensive et disparaît peu de temps après.
- L'appareil ne doit pas être manipulé par des personnes présentant
 - des capacités physiques limitées,
 - des capacités sensorielles limitées ou
 - des capacités mentales limitées,
 - ou un manque d'expérience et de connaissances
 - ou des enfants
 dans la mesure où ils ne sont pas sous surveillance ou n'ont pas été formés à la manipulation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ce produit n'est pas un jouet. Ne laissez pas des enfants sans surveillance utiliser cet appareil

5. Avant la première utilisation


- L'appareil est équipé de pieds antidérapants. Placez votre robot de cuisine sur un support plan et stable et veillez à ce qu'il y ait suffisamment de place.
- Pour mettre en marche le MIRACLE CHEF, veillez à ce que le compartiment-moteur (10) soit fermé. Appuyez le compartiment-moteur vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'enclenchement et que la touche de déverrouillage (1) soit en position .
- Le KM-1700 S est équipé d'une protection anti-surcharge. En cas de charge excessive, le moteur s'éteint automatiquement. Placez alors le régulateur de vitesse sur la position 0 et débranchez la prise. L'appareil doit refroidir quelques minutes (15 min. environ). Rebranchez ensuite la prise pour que la machine soit à nouveau prête à l'emploi.
- Evitez de la surcharger encore une fois, par exemple avec une quantité de pâte trop importante et procédez comme décrit au point „Commande du régulateur de vitesse“ de ce mode d'emploi.
- Votre nouveau robot de cuisine dispose d'un retard à l'enclenchement: si vous tournez le régulateur de vitesse (2), l'appareil se met en route avec un léger retardement d'une seconde environ et accélère ensuite pour atteindre la vitesse choisie. On évite ainsi une surcharge et la durée de vie de l'appareil est prolongée! (voir aussi chapitre 6.6)


6. Utilisation

1.1. Remplissage de la cuve


La cuve (3) peut être remplie en dehors de l'appareil ou lorsqu'elle est fixée sur le support (7) du robot de cuisine et verrouillée. L'accessoire comme le crochet pétrisseur ne doit pas être monté. Ne dépassez pas la quantité de remplissage max. : pâte à gâteaux 2,5 kg; pâte levée 1,0 kg.

1.2. Fixation de la cuve


- Veillez à ce que le régulateur de la vitesse (2) se trouve sur 0 (arrêt).
- Comprimez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position .
- Basculez la tête moteur (10) vers l'arrière (vers le haut), jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.

- Placez la cuve (3) sur le support à baïonnette (7) de manière qu'il soit **d'aplomb** (en respectant l'emplacement des évidements pratiqués dans le fond de la cuve et ceux du support (7)).
- Pivotez la cuve (3) vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit bloquée.
- Soulevez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position .
- Rabattez la tête moteur (10) vers l'avant jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Relâchez alors le levier de déverrouillage (1).

1.3. Enlèvement de la cuve

- Veillez à ce que le régulateur de la vitesse (2) se trouve sur 0 (arrêt).
- Comprimez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position .
- Basculez la tête moteur (10) vers l'arrière (vers le haut), jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.
- Pivotez la cuve (3) vers la gauche jusqu'à ce qu'elle se débloque – vous pouvez maintenant retirer la cuve.


1.4. Fixation du recouvrement de protection transparent

- Comprimez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position .
- Basculez la tête moteur (10) vers l'arrière (vers le haut), jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.
- Placez le recouvrement de protection (8) d'aplomb sur la tête moteur (10).
- Veillez à ce que les évidements de la tête moteur (10) et du recouvrement de protection (8) correspondent.
- Pivotez le recouvrement de protection (8) légèrement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- Le clapet d'ouverture devrait maintenant être en direction du côté commande du robot de cuisine – vous pouvez toutefois aussi monter le recouvrement de protection (8) décalé de 180 degrés.
- Le recouvrement de protection (8) a pour but d'éviter des projections d'ingrédients et a d'autre part une fonction de protection/de sécurité.
- Un clapet d'ouverture se trouve sur le recouvrement de protection (8) pour vous faciliter la tâche. Des ingrédients peuvent être ajoutés par ce clapet pendant le mélangeage sans avoir pour cela besoin d'ouvrir le recouvrement de protection (8).




AVERTISSEMENT: Pendant le mélangeage, ne pas verser les ingrédients à la main par le clapet ouvert. Tenir les mains à l'écart du clapet d'ouverture pendant que le robot fonctionne. Ne pas introduire de spatule ou d'autres accessoires par le clapet d'ouverture alors que le robot fonctionne. Pour ajouter des ingrédients par le clapet d'ouverture, mettre brièvement l'appareil hors service.

1.5. Fixation du fouet ballon en acier inoxydable, du crochet pétrisseur et du crochet mélangeur

- Veillez à ce que la fiche de branchement soit retirée. Réglez le régulateur de vitesse (2) sur 0 (arrêt).
- Comprimez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position .
- Basculez à nouveau la tête moteur (10) vers le bas, jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.



- Enfichez l'accessoire jusqu'à la butée sur l'arbre mélangeur (en respectant l'emplacement de la rainure de guidage) et pivotez-le sur la droite jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre ou jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- Comprimez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position .
- Basculez la tête moteur (10) vers l'avant jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Relâchez le levier de déverrouillage (1).
- Attention: Avant d'utiliser les accessoires, le recouvrement de protection (8) et la cuve (3) doivent tout d'abord être fixés.
- L'arbre mélangeur (4) tourne pendant le fonctionnement. C'est pourquoi le recouvrement de protection (8) doit toujours être en place pour le mélangeage.

1.6. Commande du régulateur de vitesse

- Le régulateur de vitesse (2) doit se trouver sur la Pos. 0 (arrêt). Au départ, la vitesse doit toujours être basse puis être augmentée lentement et progressivement jusqu'à ce que la vitesse finale souhaitée soit atteinte. De cette manière, vous éviterez des projections d'ingrédients hors de la cuve (3) et de trop solliciter votre robot.
- Le bouton de réglage (1) doit être tourné sur la droite pour une utilisation continue et sur la gauche pour une utilisation pulsée (**brève, max. env. 10 s**).



REMARQUE: Le robot de cuisine dispose d'un retard à l'enclenchement: si vous tournez le régulateur de vitesse (2), l'appareil se met en route avec un léger retardement d'une seconde environ et accélère ensuite pour atteindre la vitesse choisie.

1.7. Tableau des vitesses

Allure	Activité	Activité
1	Mélange très lent	Pour mélanger lentement, mélanger à fond, réduire en purée des ingrédients et pour commencer le mélange de tous les ingrédients. Servez-vous de cette vitesse pour ajouter de la farine et des ingrédients secs et pour mélanger des ingrédients difficiles à mélanger.
2	Mélange lent	Pour battre lentement, réduire en purée et mélanger rapidement des aliments. Pour mélanger les pâtes difficiles et les confiseries, pour réduire les pommes de terre en purée et d'autres légumes, pour incorporer de la matière grasse à de la farine, pour battre des pâtes fines ou qui ont tendance à faire des projections et pour mélanger et pétrir des pâtes levées.
3		Aucune indication, sert au réglage de précision.
4	Mélangeage, battage	Pour mélanger des pâtes moyennement difficiles comme celles des petits gâteaux secs. Pour mélanger de la crème, du sucre et de la matière grasse de façon à obtenir un mélange crémeux et pour mélanger du sucre et du blanc d'oeuf. Vitesse moyenne pour les pâtes à pâtisserie.
5		Aucune indication, sert au réglage de précision.
6	battage, mélangeage rapide	Pour battre ou mélanger (battre relativement rapidement), Pour mélanger une dernière fois les pâtes à gâteaux, à beignets et autres pâtes. Pour battre de la Chantilly, du blanc d'oeuf et des nappages cuits.
7-10		Aucune indication, sert au réglage de précision.
11/ MAX	Battage rapide	Pour battre rapidement des petites quantités de Chantilly et du blanc d'oeuf.

Le régulateur de vitesse (2) peut aussi être réglé sur des vitesses intermédiaires aux allures indiquées lorsqu'un réglage plus précis est nécessaire. Le réglage „pulsé“ est exclusivement destiné à un fonctionnement de courte durée à pleine puissance (max. 10 s)!



INDICATION: Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages sur l'engrenage, la tête moteur et le mécanisme de fermeture résultant de la non-observation des limites maximales indiquées pour les quantités de remplissage et les allures de vitesse.

1.8. Enlèvement du fouet ballon en acier inoxydable, du crochet pétrisseur et du crochet mélangeur

- Veillez à ce que la fiche secteur soit débranchée. Réglez le régulateur de vitesse (2) sur 0 (arrêt).
- Comprimez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position
- Basculez la tête moteur (10) vers l'arrière (vers le haut), jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.
- Retirez grossièrement tout d'abord les restes de pâtes avec une spatule.
- Comprimez légèrement l'accessoire vers le haut puis en le tournant vers la gauche, débloquez le verrouillage puis retirez l'accessoire.
- Soulevez légèrement la tête moteur (10).
- Maintenez le levier de déverrouillage (1) sur la position . Rabattez à nouveau la tête moteur (10) vers l'avant jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Relâchez le levier de déverrouillage (1).



7. Nettoyage

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez la fiche secteur.
- Après l'utilisation, retirez les accessoires et essuyez le robot avec un chiffon humide seulement puis séchez-le.
- La cuve, le fouet et les crochets vont au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les laver à la main dans de l'eau chaude additionnée d'un produit à laver la vaisselle.
- Evitez les rayures. N'utilisez jamais la face abrasive des éponges ou des produits abrasifs.
- Ne laissez jamais les accessoires longtemps au contact de l'eau (pendant plusieurs heures ou pendant la nuit). Le métal risquerait d'être attaqué.
- Les paliers du moteur n'ont pas besoin d'être graissés et ne requièrent pas d'autre entretien dans le cas d'une utilisation normale.

8. Pannes et dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que la fiche est branchée sur le secteur, vérifiez que d'autres appareils de forte puissance ne sont pas branchés en même temps, faisant sauter un fusible. Commencez par débrancher l'appareil du secteur. Remettez ensuite le fusible en place.

Vérifiez que le fait qu'un fusible saute indique généralement un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, faites réviser l'appareil par un professionnel.

9. Suggestions de recettes

Pâte à biscuit

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 300 g de beurre ou de margarine
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de lait
- 5 oeufs
- 1 paquet de levure

Pâte levée

- 500 g de farine
- 20 – 25 g de levure de boulangerie
- ¼ l de lait tiède
- 50 – 80 g de beurre
- 50 – 100 g de sucre

Laissez cette pâte monter pendant env. 20 – 30 min en un endroit chaud.

- 1 c. à thé de sel
- 1 paquet de sucre vanillé

Pâte à nouilles

Pour 500 g de Tagliatelle (env. 4 personnes):

- 400 g de farine
- 4 oeufs

Pétrir soigneusement les ingrédients. Une pâte relativement ferme mais souple doit être obtenue.

Pâte à pizza (1 plaque)

- ¼ l d'eau chaude (43 – 46 C°)
- 3–3 ½ tasses de farine de froment (type 405 ou 550)
- 1 paquet de levure (7 g)
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Pâte au saindoux de porc et au poivre noir (1 plaque)

Cette recette est l'une des pâtes à pizza les plus anciennes. Les Romains qui appréciaient beaucoup le poivre noir utilisaient une pâte similaire mais beaucoup plus riche car elle contenait entre autres des oeufs et du miel. Pour obtenir cette croûte, du saindoux de porc naturel fondu est bien sûr indispensable. Si vous n'avez pas de saindoux, vous pouvez le remplacer par la même quantité d'huile d'olive. Cette pâte est une excellente base pour pizza – lorsqu'elle est garnie d'une couche épaisse de sauce bien relevée ou finement étalée pour une calzone et pour une pizza roulée sur elle-même et fourrée.

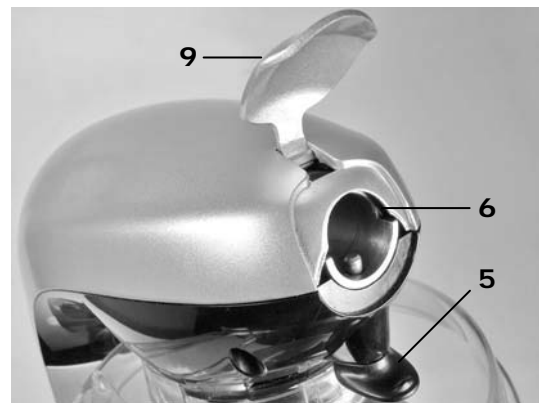
- ¼ l d'eau chaude (43–46 C°)
- ½ c. à café de poivre noir grossièrement concassé
- 1 paquet de levure (7 g)
- 2 c. à soupe bombées de saindoux naturel fondu (env. 50 g)
- 3–3 ½ tasses de farine
- ½ c. à thé de sel

10. Accouplement pour accessoires

Votre robot de cuisine BEEM est équipé sur sa face avant d'un logement (6) pour des appareils supplémentaires spéciaux en vente chez votre revendeur BEEM. Les modes d'emploi détaillés sont fournis avec les accessoires respectivement achetés.

Quels que soient les accessoires proposés en option, le recouvrement de protection (8) et la cuve en acier inoxydable (3) doivent tout d'abord être montés et la tête moteur (10) doit être rabattue car l'arbre mélangeur (4) est toujours entraîné.

Relevez le couvercle de protection (9), tirez le levier de fixation (5) et maintenez-le. Enfichez l'accessoire dans le logement (6) et relâchez le levier (5). Tournez l'accessoire en position jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.



11. Accessoires optionnels



Hachoir à viande métallique

Permet de hacher viandes, poissons et bien d'autres aliments. Sécurité accrue en préparant soi-même sa viande hachée, uniquement avec les ingrédients souhaités et sélectionnés.

- Boîtier du hachoir (a) en fonte d'aluminium polie de qualité supérieure.
- Hélice du hachoir (b) en fonte d'aluminium polie de qualité supérieure et arbre en acier inoxydable.
- Volant du hachoir (anneau de blocage, c) en fonte d'aluminium robuste polie.
- Tendeur pour le volant (d), plateau de chargement (e), poussoir (f) et saladier collecteur à usage universel (g).
- 2 disques (h) en acier fin trempé (acier inoxydable) munis d'orifices de différents diamètres.
- Lame à 4 bras (i) en acier fin trempé (acier inoxydable), système de l'entreprise „Eversharp“ – auto-aiguïsant.
- Embout à biscuits (j)

Râpe universelle

Coupe, râpe et émince légumes, fines herbes, fruits, fromages, noix, chocolat, etc.

- Poussoir (a)
- Boîtier rigide en matière plastique (b)
- Volant (anneau de fixation, c)

Avec 4 différents râpes-tambours en acier inoxydable trempé :

- Râpe-tambour (d) pour tranches fines (fruits, légumes, chips etc.)
- Râpe-tambour (f) pour tranches épaisses (fruits, légumes etc.)
- Tambour grossier cannelé (e) pour chocolat noir, noix, fruits, légumes etc.
- Tambour universel et à fromage (g) pour fromage à pâte dure, fruits, légumes, fines herbes etc.

Machine à pâtes

Pasta comme chez „La Mama“! Pour 6 différentes sortes de pâtes : Spaghetti, Macaroni, Rigatoni, Tagliatelle, Lasagne, Grands Macaroni

- Boîtier rigide en plastique avec trémie d'alimentation (a)
- Hélice à pâtes munie d'un arbre en acier inoxydable (non représentée sur la photo)
- Volant (anneau de fixation, b)
- Dispositif de serrage du volant (c)
- Verre-doseur gradué (d)
- Spatules de nettoyage (e)

12. Données techniques

Modèle :	MIRACLE CHEF
Numéro de type:	KM-1700 S
Tension électrique :	230 V~ 50 Hz
Puissance :	800 W
Catégorie de protection :	I
Niveau de la protection :	IP 20
Poids net:	8 kg
Temps de fonctionnement	10 min

Sous réserve de modifications technique ou esthétique. Sous réserve d'erreur d'impression.

13. Certifications



Cet appareil est vérifié et certifié par KEMA-IEV.



Cet appareil répond aux directives européennes relatives à la tolérance électro magnétique (TEM) 2004/108/CE et à la directive sur la basse tension 2006/95/CE.



Cet appareil répond à la directive RoHS 2002/95/CE (sur les restrictions de l'utilisation des substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques).



Cet appareil répond à la directive DEEE 2002/96/CE sur le traitement des appareils électriques et électroniques usagés.

14. Traitement des déchets

Les règlements suivants sont valides dans certaines circonstances seulement pour les membres de la Communauté européenne.

Débarrassez-vous de l'emballage correctement. Si vous voulez vous séparer de l'article, faites-le de façon à tenir compte de la protection de l'environnement et conformément aux prescriptions suivantes.

Les prescriptions générales normalisées sont valables pour l'Allemagne et certains pays de la Communauté européenne :

Ce produit ne doit pas être traité comme des déchets domestiques ordinaires. Il doit être déposé à un point de cueillette pour recyclage d'appareils électriques et électroniques conformément aux prescriptions en vigueur dans votre pays. Vous obtiendrez des informations à l'administration communale.

Certains pays membres de la CE et des pays non-membres ont des prescriptions spécifiques pour l'élimination des déchets d'appareils usagés. Les bureaux compétents de l'administration publique vous donneront des informations appropriées.

15. Garantie, entretien, réparation

Il s'agit d'un produit de qualité fabriqué par BEEM selon les méthodes de production les plus modernes.

Nous garantissons la qualité sans faille de ce produit. Pendant la durée de garantie, nous remédions gratuitement à tous les vices matériels et de fabrication.

La période de garantie de ce produit est de 24 mois.

La **période de garantie est de 6 mois** en cas d'utilisation **commerciale** ou équivalente, p. ex. dans des hôtels, pensions ou collectivités, ou encore si le client n'est pas un consommateur dans le sens du code civil. Il n'est pas dérogé à l'exclusion de garantie.

Exclusions de garantie : Sont exclus de la garantie notamment tous les vices survenant suite à une utilisation non conforme, au non respect de la notice d'utilisation ainsi que des conseils de sécurité, à l'application de force, à des transformations, à des tentatives personnelles de réparation, et à des tentatives de réparation par un tiers non qualifié. Sont également exclus les vices résultant d'une usure normale.

Dans la mesure où nous sommes légalement tenus à une prestation de garantie, nous procéderons, à notre discrétion et à l'exclusion du droit à échange ou réduction, soit à la réparation gratuite ou à l'échange gratuit du produit. En cas d'échec de la réparation à plusieurs reprises, ou si le produit de remplacement est également affecté d'un vice reconnu par nous, le client est en droit de demander une réduction du prix, ou la résiliation du contrat, à sa préférence. La prise en compte de la garantie n'entraîne pas le prolongement de celui-ci. Pour les **échanges** (échange ou remplacement), le **retour** de l'appareil (résiliation du contrat d'achat) ou la **réduction** du prix d'achat, le revendeur auprès duquel vous avez acquis le produit est toujours en premier lieu compétent. Cela vaut notamment pour les retours ou les demandes de réduction, puisque ceux-ci doivent être modulés en fonction du prix d'achat.

Si contre toute attente, des vices devaient apparaître, essayez tout d'abord de régler cela par téléphone. Si cette tentative reste sans succès, veuillez svp envoyer l'appareil soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse de service après-vente indiquée ci-dessous. Veuillez svp mentionner votre adresse complète, le numéro de type et de modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil. Ces numéros figurent sur la fiche signalétique de l'appareil. Décrivez svp le plus précisément possible les vices ou défauts apparus. Il faut joindre au produit ou à la commande de la pièce de rechange un bon d'achat ou une facture établis à la machine et datés. Sans bon d'achat ou facture établis à la machine, aucune prestation de garantie ne peut être fournie, ni pour des réparations, ni pour des pièces de rechange ou autres revendications.

En dehors de l'Allemagne et notamment dans des pays non membres de la CE, vous devriez envoyer l'article à votre revendeur ou au distributeur local. Vous pouvez obtenir des renseignements – de préférence par courrier électronique - à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Des réparations qui n'entrent pas dans le cadre de la garantie, peuvent être réalisées aussi par le service après-vente contre facturation individuelle - en dehors de l'Allemagne par le revendeur à qui vous avez acheté la marchandise ou par un centre de service s'il existe.

Le remboursement du prix d'achat sur retour du produit, ou une réduction, ne peuvent être réalisés que par le revendeur auprès duquel vous avez acquis la marchandise.

Si les vices attendus se reproduisent, nous vous prions de remplir le **coupon de réparation** se trouvant au verso du certificat de garantie et de l'envoyer avec l'article soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous. Hors de l'Allemagne, et notamment dans les pays non membres de l'UE, vous devez envoyer l'article à votre revendeur ou à notre représentant local. Vous pouvez demander des renseignements, de préférence par courrier électronique, à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous.

Vous pouvez aussi faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, contre paiement, auprès du service après vente – hors de l'Allemagne par votre revendeur ou distributeur.

Pour les réparations sous garantie et hors garantie, la disposition suivante s'applique :

Nous ne pouvons procéder à une réparation et à un retour rapide que si vous remplissez aussi complètement que possible le coupon de réparation au verso du certificat de garantie, notamment en ce qui concerne la description détaillée du vice ou de la panne, et que si vous envoyez la marchandise directement au Centre de service de votre pays, au distributeur ou à votre revendeur.

Pour les réparations sous garantie et les livraisons de pièces de rechange sous garantie s'applique également le disposition suivante :

Il est impératif de joindre au produit ou à la commande de pièce de rechange un reçu ou une facture d'achat produits par une machine. En l'absence d'un tel reçu ou d'une telle facture, aucune prestation de garantie ne peut être fournie, que ce soit pour des réparations, des pièces de rechange ou toute autre demande.

Vous pouvez commander les **pièces d'usure et les consommables** auprès de votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Hors de l'Allemagne, adressez-vous en premier lieu à votre revendeur ou au distributeur local responsable.

Pour toute information sur le produit, commande d'accessoire ou question relative au déroulement de la réparation, contactez votre revendeur ou le service après-vente dont l'adresse figure ci-dessous. En dehors de l'Allemagne, et en particulier dans les pays non membres de l'UE, mettez-vous d'abord en relation avec votre revendeur ou le distributeur.

Utilisez aussi l'Internet. Vous trouvez sur notre site Web www.beem.de accessoires et pièces de rechange, ainsi que modes d'emploi en plusieurs langues. Avec en outre beaucoup d'autres informations sur les produits.

Adresse du service après-vente en Allemagne :

BEEM GmbH, Service après-vente, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach, Allemagne
Numéro de téléphone du service: +49 1805-233600 | Numéro de faxe du service :
+49 1805-233699 | (Numéro de service payant, les tarifs varient en fonction des pays)
Adresse Email du service : kundenservice@beem.de | Internet : www.beem.de

16. Pièces de rechange et accessoires

Numéro*	Référence article	Désignation article
3	900 086 001	Cuve
7	900 086 211	Support à baïonnette
8	900 086 006	Recouvrement de protection
11	900 086 011	Fouet ballon en acier inoxydable
12	900 086 021	Crochet pétrisseur
13	900 086 016	Crochet mélangeur

* selon le schéma de la composition de l'appareil (voir ci-dessus ; chapitre 3)

Accessoires optionnels

Numéro*	Référence article	Désignation article
14	D1000.510	Hachoir à viande métallique
15	D1000.511	Râpe universelle
16	D1000.512	Machine à pâtes

* selon le schéma de la composition de l'appareil (voir ci-dessus ; chapitre)

Les modes d'emploi en français sont à titre informatif, le texte allemand faisant foi.

1. Introductie

Geachte klant!

Allereerst willen wij u hartelijk bedanken voor de aankoop van dit apparaat. Onze inspanningen om dit apparaat volgens de strengste kwaliteitsrichtlijnen te vervaardigen, werden dankzij uw aankoop beloond.

Weg van de wegwerpmaatschappij, met herbezinning op het traditionele kwaliteitswerk. Dat is ons motto. En als u dezelfde mening bent toegedaan als wij, dan feliciteren wij u met uw keuze.

Lees de volgende pagina's s.v.p. zorgvuldig door. De geïnvesteerde tijd zal beslist de moeite waard zijn. Wij wensen u veel plezier en succes bij het dagelijkse gebruik.

Uw BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur (handgemaakte producten)

2. Bij deze handleiding

Het artikel is van veiligheidsinstructies voorzien. Lees desondanks aandachtig de veiligheidsinstructies in deze handleiding en gebruik het artikel uitsluitend zoals in deze handleiding beschreven is, om letsel of schade te voorkomen.

Bewaar deze handleiding, om ze ook later nog te kunnen raadplegen. Als het artikel wordt doorgegeven, dient deze handleiding te worden meegegeven.

3. Beschrijving van het apparaat en leveringsomvang



- 1 Ontgrendelingshendel van de motorkop
- 2 Snelheidsregelaar
- 3 Roerkom
- 4 Mixeras
- 5 Bevestigingshendel/Ontgrendeling voor optioneel toebehoren
- 6 Extra apparatuurkoppeling
- 7 Bajonet-klemplaat
- 8 Beschermkap
- 9 Beschermdeksel
- 10 Motorkop

Bijgeleverd toebehoren:

- 11 Roestvrij stalen garde
- 12 Kneedhaak
- 13 Roerhaak

Optioneel toebehoren:


- 14 Metalen vleesmolenelement
- 15 Universele raspschijfelement
- 16 Pasta-opzetelement

4. Belangrijke Veiligheidsinstructies

- Controleer eerst of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat (230 Volt).
- Het apparaat kan alleen op een gearde wandcontactdoos worden toegepast.
- Elektronische apparatuur altijd met grote voorzichtigheid en conform de navolgende voorschriften gebruiken:
- Huishoudelijke apparatuur mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Trek de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is, alvorens u er componenten inschuift of er uitneemt en voor het reinigen.
- Voorkom dat er componenten die in beweging zijn worden aangeraakt. Houd uw handen, haar, kleding alsmede spatels en andere hulpmiddelen gedurende het gebruik uit de buurt van het roerapparaat om verwondingen en/of beschadigingen van de keukenmachine te voorkomen.
- De keukenmachine mag niet zonder toezicht of vlak bij de rand van het oppervlak worden gebruikt. Bij sterkere belasting of hoge snelheid beweegt de machine eventueel op het oppervlak.

- Bedien de keukenmachine nooit met beschadigde aansluitkabel of nadat het apparaat op de grond is gevallen of op de een of andere manier werd beschadigd. Breng het apparaat naar de dealer of naar een erkende vakwerkplaats.
- Het gebruik van extern toebehoren kan tot beschadigingen leiden en brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- Laat de aansluitkabel niet over de rand van de tafel of van het oppervlak heen hangen (gevaar voor struikelen) of hete oppervlakken raken.
- Voor de reiniging van het apparaat moeten alle afneembare componenten worden verwijderd.
- Een lichte geurvorming bij het eerste gebruik is ongevaarlijk en verdwijnt na korte tijd.
- Het apparaat mag niet bediend worden door personen met
 - beperkte lichamelijke capaciteiten,
 - beperkte zintuiglijke capaciteiten,
 - beperkte mentale capaciteiten,
 - een gebrek aan ervaring en kennis
 - of kinderen,
 zolang ze niet onder toezicht staan of door een persoon, die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, in de omgang met het apparaat geïntroduceerd werden.
- Het apparaat is geen speelgoed. Kinderen moeten het niet gebruiken zonder opzicht

5. Voor het eerste gebruik

- Het apparaat is uitgerust met antislip-voeten. Plaats de keukenmachine op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte.
- Om de keukenmachine in gebruik te nemen, dient de motorkop (10) gesloten te worden. Druk de motorkop (10) naar beneden tot hij hoorbaar vastklikt en de ontgrendelingstoets (1) in de stand  gesloten staat.
- De KM-1700 S is met een overbelastingsbeveiliging uitgerust. Wanneer een overbelasting optreedt, wordt de motor automatisch uitgeschakeld. In dit geval dient u de snelheidsregelaar in stand 0 te draaien en de netstekker uit te trekken. Het apparaat moet enkele minuten afkoelen (ca. 15 min). Steek vervolgens de netstekker weer in het stopcontact, om de machine bedrijfsklaar te maken.
- Voorkom een nieuwe overbelasting, door bijv. te veel deegmassa, en ga te werk zoals beschreven onder het punt 'Bediening van de snelheidsregelaar' van deze handleiding.
- Uw nieuwe keukenmachine beschikt over een inschakelvertraging: wanneer u aan de snelheidsregelaar (2) draait, start de keukenmachine met een lichte vertraging van ca. een seconde en versnelt vervolgens tot de ingestelde snelheid. Hierdoor wordt een overbelasting voorkomen en de levensduur van het apparaat verlengd! (Zie ook hoofdstuk 6.6).

6. Gebruik



1.1. Vullen van de roerkom

De roerkom (3) kan 1.) buiten het apparaat worden gevuld of 2.) wanneer deze op de klemplaat (7) van de keukenmachine geplaatst en vergrendeld is. Het toebehoren zoals de kneedhaak mag niet gemonteerd zijn. Overschrijd a.u.b. niet de max. vulhoeveelheid: keukendeeg 2,5 kg; gistdeeg 1,0 kg.




1.2. Bevestiging van de roerkom


- Let erop dat de snelheidsregelaar (2) op 0 (uit) staat.
- De motorkop (10) licht omlaag drukken.

- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) zo ver terug (omhoog), totdat deze voelbaar vergrendeld.
- Plaats de kom (3) op de bajonetklemplaat (7) zodat deze er vlak op zit (let hierbij op de positie van de uitsparingen van de bodem van de kom en van de klemplaat (7)).
- Draai de roerkom (3) met de klok mee naar rechts totdat deze vastzit.
- Til de motorkop (10) licht op.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) weer omlaag totdat u een vergrendeling voelt. Laat hierbij de ontgrendelingshendel (1) los.

1.3. Verwijderen van de roerkom

- Let erop dat de snelheidsregelaar (2) op 0 (uit) staat.
- Druk de motorkop (10) licht omlaag.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Zwenk de motorkop (10) zo ver terug (omhoog) totdat deze voelbaar vergrendeld.
- Draai de roerkom (3) tegen de klok in totdat deze loslaat – nu kunt u de kom er afnemen.


1.4. Bevestiging van de transparante beschermkap


- Druk de motorkop (10) licht omlaag.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) zo ver terug (omhoog) totdat deze voelbaar vergrendeld.
- Zet de beschermkap (8) vlak tegen de motorkop (10) aan.
- Let hierbij op de uitsparingen van motorkop (10) en beschermkap (8).
- Draai de beschermkap (8) licht tegen de klok in totdat deze vastzit.
- Nu dient de openingsklep naar de bedieningszijde van de keukenmachine gericht te zijn – u kunt de beschermkap (8) echter ook met 180 graden gedraaid monteren.
- De beschermkap (8) dient het naar buiten spuiten van ingrediënten te voorkomen en heeft bovendien een beschermende/veiligheidsfunctie.
- Aan de beschermkap (8) bevindt zich ter vergemakkelijking van het werk een openingsklep waardoor tijdens het roeren nog meer ingrediënten kunnen worden toegevoegd, zonder dat de beschermkap (8) hoeft te worden verwijderd.



WAARSCHUWING: ingrediënten gedurende het roeren niet met de hand door de geopende klep toevoegen. Gelieve de handen in lopend bedrijf bij de openingsklep uit de buurt houden. Spatel of andere keukenhulpers bij lopend gebruik niet door de openingsklep schuiven. Bij het toevoegen van ingrediënten door de openingsklep moet het apparaat kort worden uitgeschakeld.

1.5. Bevestiging van roestvrij stalen garde, kneed- en roerhaak

- Let erop dat de netstekker uit het stopcontact getrokken is. Zet de snelheidsregelaar (2) op 0 (uit).
- Druk de motorkop (10) licht omlaag.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) zo ver terug (omhoog) totdat deze voelbaar vergrendeld.
- Het toebehoren tot aan de aanslag op de mixeras steken (positie van de geleidingsgroef in acht nemen) en naar rechts draaien totdat het vergrendelt resp. vastzit.

- De motorkop (10) licht optillen.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) weer omlaag totdat u een vergrendeling voelt. Laat hierbij de ontgrendelingshendel (1) los.
- Let op: voor het gebruik van toebehoren moeten eerst beschermkap (8) en roerkom (3) bevestigd zijn.
- De mixeras (4) draait tijdens het gebruik mee. Daarom moet bij het roeren de beschermkap (8) steeds aangebracht zijn.



1.6. Bediening van de snelheidsregelaar

- De snelheidsregelaar (2) moet in pos. 0 (uit) staan. Voor het starten dient steeds eerst de lage snelheid te worden ingesteld en dient er vervolgens langzaam en trapsgewijs tot aan de gewenste eindsnelheid te worden versneld. Op die manier voorkomt u dat er ingrediënten uit de kom (3) spetteren en er een overbelasting ontstaat.
- De regelknop (1) moet er voor een continu gebruik naar rechts en voor een impulsgebruik (**kortstondig, max. ca. 10 sec.**) naar links worden gedraaid.



OPMERKING: De keukenmachine beschikt over een inschakelvertraging: wanneer u aan de snelheidsregelaar (2) draait, start de keukenmachine met een lichte vertraging van ca. een seconde en versnelt vervolgens tot de ingestelde snelheid.

1.7. Snelheidstabel



Stand	Functie	Omschrijving
1	Zeer langzaam roeren	Voor het langzaam roeren, mengen, pureren en aan het begin van alle roerprocedures. Pas deze stand toe om meel en droge ingrediënten toe te voegen en om zware mengsels door te roeren.
2	Langzaam mengen	Voor het langzaam kloppen, pureren en snel roeren. Om zwaar deeg en zoetwaren te roeren, om puree van aardappelen en andere groente te vervaardigen, om vet door meel te roeren, om dun of spetterend deeg te kloppen en om gistdeeg te roeren en te kneden.
3		Geen gegevens, dient voor de exacte afstelling.
4	Mengen, kloppen	Voor het mengen van matig zware deegsoorten zoals bijv. koekjesdeeg. Voor het romig kloppen van room, suiker en vet en voor het doorroeren van suiker met eiwit voor schuimgebak. Middelhoge snelheid voor taartmengsels.
5		Geen gegevens, dient voor de exacte afstelling.
6	Kloppen, roeren	Voor het kloppen of roeren (tamelijk snel kloppen), voor het laatste roeren van taart-, oliebol- en ander deeg. Voor het mixen van slagroom, eiwit en gekookte glazuur.
7-10		Geen gegevens, dient voor de exacte afstelling.
11/ MAX	Snel kloppen	Voor het snel kloppen van kleine hoeveelheden slagroom en eiwit.

De snelheidsregelaar (2) kan ook tussen de bovengenoemde standen in worden geplaatst, wanneer er een exactere afstelling nodig is. De stand "Pulse" is uitsluitend geschikt voor kortstondig gebruik op maximaal vermogen (max. 10 sec.)!



VERWIJZING: Voor beschadiging van de aandrijving, de motorkop en het sluitmechanisme die ontstaat door negeren van de vermelde maximumgrenzen voor vulhoeveelheden en snelheidsniveaus kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.

1.8. Verwijdering van de roestvrij stalen garde, kneed- en roerhaak

- Let erop dat de stekker uit het stopcontact getrokken is. Plaats de snelheidsregelaar (2) op 0 (uit).
- Druk de motorkop (10) licht omlaag.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) zo ver terug (omhoog) totdat deze voelbaar vergrendeld.
- Eerst moeten deegresten met een spatel globaal worden verwijderd.
- Het toebehoren licht omhoog drukken, rechtsonder draaien om de vergrendeling los te maken, en vervolgens uittrekken.
- De motorkop (10) licht optillen.
- Houd de ontgrendelingshendel (1) in de stand .
- Draai de motorkop (10) weer omlaag totdat u een vergrendeling voelt. Laat hierbij de ontgrendelingshendel (1) los.



7. Reiniging

- Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Na het gebruik dient het toebehoren te worden verwijderd en het apparaat mag alleen met een vochtige doek te worden afgewreven, vervolgens dient het te worden drooggewreven.
- Schotel, garde en deeghaak kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Of u maakt ze gewoon grondig met de hand schoon in warm afwaswater.
- Voorkom krassen. Daarom nooit de schuurkant van afwassponsjes of schuurmiddel gebruiken.
- Laat de componenten niet gedurende langere tijd (enkele uren of gedurende de nacht) in het water liggen. Dit kan evt. het metaal aantasten.
- De motorlagers zijn zelfsmerend en vergen bij normaal gebruik geen verdere aandacht.

8. Storingen en defecten oplossen

Mocht het apparaat niet functioneren, controleer dan a.u.b. of de stekker op het net is aangesloten;

Controleer of andere apparaten met hoog vermogen tegelijkertijd zijn aangesloten en daardoor een zekering in de meterkast gesprongen is; koppel in dit geval eerst het apparaat van het net los en schakel vervolgens de zekering weer in.

Mocht in de meterkast een zekering gesprongen zijn, dan wijst dat doorgaans op een storing. Laat het apparaat in dit geval door een vakman controleren.

9. Receptvoorstellen

Roerdeeg

- 500 g meel
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 300 g boter of margarine
- 1 snuffje zout
- 2 EL melk
- 5 eieren
- 1 pakje bakpoeder

Gistdeeg

- 500 g meel
- 20 – 25 g gist
- ¼ l lauwe melk
- 50 – 80 g boter
- 50 – 100 g suiker

Dit voorbereide deeg op een warme plaats ca. 20 – 30 min. laten rijzen.

- 1 TL zout
- 1 pakje vanillesuiker

Pastadeeg

Voor 500 g Tagliatelle (ca. 4 personen):

- 400 g meel
- 4 eieren

Grondig doorkneden. Er dient een relatief stevig, maar een soepel deeg te ontstaan.

Basisdeeg voor pizza (1 bakplaat)

- ¼ l warm water (43 – 46 C°)
- 3–3 ½ kopjes tarwebloem (type 405 of 550)
- 1 pakje droge gist (7 g)
- 1 TL zout
- 1 EL olijfolie

Zwarte peper-varkensvet-deeg (1 bakplaat)

Dit recept is afkomstig van één van de oudste bekende soorten pizzadeeg. De Romeinen, die graag zwarte peper lustten, gebruikten een vergelijkbaar, maar voedzamer deeg, dat o.a. eieren en honing bevatte. Voor dit deeg is natuurlijk uitgebakken varkensvet onontbeerlijk. Wanneer u geen varkensvet kunt krijgen, kunt u dezelfde hoeveelheid olijfolie gebruiken. Dit deeg is een voortreffelijk multifunctioneel pizzadeeg – goed en dik onder een pittige saus of dun uitgerold voor calzone en gerolde of gevulde pizza.

- ¼ l warm water (43 – 46 C°)
- ½ TL grof gemalen zwarte peper
- 1 pakje droge gist (7 g)
- 2 volle EL natuurlijk uitgebakken varkensvet (ca. 50 g)
- 3 – 3 ½ kopjes meel
- ½ TL zout

10. Koppeling voor toebehoren

Uw BEEM keukenmachine is aan de voorkant met de houder (6) voor speciale optionele apparatuur uitgerust, die bij uw BEEM vakhandelaar verkrijgbaar is. De gedetailleerde gebruiksaanwijzingen vindt u bij het desbetreffende, gekochte toebehoren.

Bij alle optionele opzetelementen moet het beschermdeksel (8) en de roestvrij stalen kom (3) eerst gemonteerd en de motorkop (10) omlaag geklapt worden, omdat de mixeras (4) altijd meedraait. Beschermdeksel (9) omhoog klappen, bevestigingshendel (5) omlaag trekken en vasthouden.

Toebehoren in de houder (6) steken, hendel (5) loslaten.

Toebehoren in positie draaien, totdat het voelbaar vergrendeld.



11. Optioneel toebehoren



Metalen vleesmolenelement

Voor het hakken resp. verkleinen en malen van vlees, vis en div. andere gerechten. Geen risico lopen met zelf gemaakt gehakt, uitsluitend met gewenste en uitgelezen ingrediënten.

- Vleesmolenbehuizing (a) van hoogwaardig, gepolijst gegoten aluminium.
- Vleesmolen schroef (b) van hoogwaardig, gepolijst gegoten aluminium en een roestvrij stalen as.
- Handwiel van de vleesmolen (vastzetting, c) van hoogwaardig en gepolijst aluminium gietwerk.
- Met inbegrip van handwielspanner (d), vulschaal (e), stopper en (f) en opvang- resp. universeel reservoir (g).
- 2 stuks gatenschijven (h) van INOX (roestvrij staal), gehard, met verschillende gatendiameters.
- Mes met 4 vleugels (i) van INOX (roestvrij staal), gehard, systeem Enterprise "Eversharp" – zelfscherpend.
- Spritzelement (j).

Universele raspschijfelement

Raspt, snijdt, verkleint en hakt groente, kruiden, fruit, kaas, noten, chocolade etc.

- Stop (a)
- Solide kunststof behuizing (b)
- Handwiel (vastzetting, c)

Met 4 verschillende raspen in trommelvorm van gehard roestvrij staal:

- Schijftrommel (d) voor dunne schijven (fruit, groente, aardappelchips etc.)
- Schijftrommel (f) voor dikke schijven (fruit, groente etc.)
- Grove trommel met geslepen golfvorm (e) voor harde chocolade, noot, fruit, groente etc.
- Universele en kaastrommel (g) voor harde kaas, fruit, groente, kruiden etc.

Pasta-opzetelement

Pasta als bij "La Mama"! Voor 6 verschillende pastasoorten: spaghetti, macaroni, rigatoni, tagliatelle, lasagne en grote macaroni

- Solide kunststof behuizing met invulschacht (a)
- Pastaschroef met roestvrij stalen as (op de foto niet zichtbaar)
- Handwiel (vastzetting, b)
- Handwielspanner (c)
- Maatbeker met schaalindeling (d)
- Reinigingsbestek (e)

12. Technische Gegevens

Model:	MIRACLE CHEF
Typenummer:	KM-1700 S
Spanningsverzorging:	230 V~ 50 Hz
Prestatieopname:	800 W
Beschermingklas:	I
Beschermingmanier:	IP 20
Netto gewicht:	8 kg
Bedrijfstijd:	10 min

Wijzigingen van het design en van de techniek steeds voorbehouden. Drukfouten voorbehouden.

13. Certificeringen



Dit apparaat is gekeurd en gecertificeerd door KEMA-IEV.



Dit apparaat voldoet aan de EU-Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2004/108/EG en de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG, inclusief de wijzigingen.



Dit apparaat voldoet aan de RoHS-Richtlijn 2002/95/EG, betreffende de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronisch apparatuur.



Dit apparaat voldoet aan de AEEA-richtlijn 2002/96/EG, betreffende de verwijdering van afgedankt elektrisch en elektronisch apparatuur.

14. Afvalverwerking

Onderstaande regelingen gelden onder bepaalde omstandigheden alleen voor landen van de Europese Gemeenschap.

Verwijder de verpakking gesorteerd. Als u zich van het artikel wilt ontdoen, verwijder het dan milieuvriendelijk en met inachtneming van de actuele bepalingen.

Voor Duitsland en sommige EG-landen geldt volgende geharmoniseerde bepaling:

Dit product mag niet als normaal huishoudelijk afval worden behandeld, maar dient bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur te worden ingediend, overeenkomstig de in uw land geldende bepalingen. Voor meer informatie kunt u terecht bij uw gemeente.

Sommige EG- en niet-EG-landen hebben specifieke nationale bepalingen voor de verwijdering van afgedankte apparaten. Meer informatie krijgt u van de daarvoor bevoegde instanties.

15. Garantie, service, reparaties

Dit is een kwaliteitsproduct van BEEM en werd volgens de nieuwste fabricagemethoden vervaardigd.

Wij staan borg voor de foutloze hoedanigheid van dit kwaliteitsproduct. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

Voor dit product geldt een garantieperiode van 24 maanden.

Bij **zakelijk** of een daaraan gelijk te stellen **gebruik**, bijvoorbeeld in hotels, pensions of buurtcentra, dan wel wanneer de klant geen consument is als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek, geldt een **garantieperiode van zes maanden**. Daarbij blijven de voorwaarden voor uitsluiting van de garantie onverminderd van kracht.

Uitsluiting van de garantie: uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies, het toepassen van geweld, wijzigingen, eigen pogingen tot het repareren door niet-gekwalificeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken die aan een normale slijtage te wijten zijn van de garantie uitgesloten.

Voor zover wij wettelijk verplicht zijn, garantie te verlenen, zullen wij – met uitsluiting van het recht op wijziging of mindering – naar onze keuze ofwel gratis repareren ofwel gratis het product of de onderdelen vervangen. Indien de reparatie ondanks meerdere pogingen mislukt of indien ook het vervangende product / de onderdelen een aan ons te wijten tekortkoming vertoont, is de klant gerechtigd een prijsverlaging te verlangen of naar keuze tot een annulering van de overeenkomst gerechtigd. Door beroep te doen op de garantie, wordt deze niet verlengd.

Voor **wijziging** (omruiling en uitwisseling), **teruggave** van het apparaat (afstand doen van de koopovereenkomst) of **verlaging** van de aankoopprijs is in eerste instantie steeds de handelaar, waarbij u het product aangekocht hebt, bevoegd. Dit geldt in het bijzonder voor de teruggave of voor aanspraken of mindering omdat deze met inachtneming van de aankoopprijs geregeld moeten worden. Een terugbetaling van de aankoopprijs bij teruggave of een kredietnota bij mindering kan uitsluitend afgehandeld worden via de handelaar, waar u het artikel hebt gekocht.

Wanneer zich tegen de verwachting in gebreken mochten voordoen, verzoeken wij u eerst te proberen dit telefonisch met ons op te lossen. Indien dit niet het gewenste resultaat heeft, gelieve u het toestel, zorgvuldig verpakt, te verzenden naar het adres waar u het hebt gekocht of naar onderstaand adres van de klantenservice. Vermeld daarbij uw volledige adres, alsmede het type- en modelnummer en het serienummer van het apparaat. Deze nummers staan op het typeplaatje op het toestel. Geef daarbij een zo volledig mogelijke beschrijving van de storingen of de defecten die zich hebben voorgedaan. Het product of de bestelling van reserveonderdelen dient vergezeld te gaan van een machinaal aangemaakt(e) en gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur. Zonder machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend voor reparaties, reserveonderdelen of overige aanspraken.

Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur. Informatie kunt u – bij voorkeur per e-mail – opvragen op onderstaand adres van de afdeling klantenservice.

Ook reparaties die niet onder de garantie vallen kunt u door de klantenservice laten uitvoeren. Deze zullen dan afzonderlijk worden gefactureerd; buiten Duitsland kunt u daarvoor terecht op het adres waar u het artikel hebt gekocht of bij een servicecenter, indien aanwezig.

Voor alle reparaties, al dan niet onder garantie uitgevoerd, geldt:

Enkel en alleen als u de servicecheque op de keerzijde van het garantiecertificaat zo volledig mogelijk invult, in het bijzonder de tekortkomingen of fouten uitvoering beschrijft en het product rechtstreeks naar het voor uw land gemachtigde servicecenter of naar uw verkoper of handelaar zendt, kan een onmiddellijke behandeling en terugzending plaatsvinden.

Voor leveringen van reparaties onder garantie en voor leveringen van reserveonderdelen onder garantie geldt bovendien:

Bij het product of bij de bestelling van reserveonderdelen dient een machinaal aangemaakt(e) evenals gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur gevoegd te worden. Zonder een machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend, noch voor reparaties, noch voor reserveonderdelen of andere vorderingen.

Aan slijtage onderhevige onderdelen en verbruiksmateriaal kunt u bestellen bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de afdeling klantenservice. Buiten Duitsland gelieve u zich in eerste instantie te wenden tot het adres waar u het artikel hebt gekocht of tot de desbetreffende importeur. Voor vragen over productinformatie, bestellingen van toebehoren of over de afhandeling van de service kunt u terecht bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de afdeling klantenservice. Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur.

U kunt ook gebruikmaken van internet. Op onze website www.beem.de kunt u toebehoren en reserveonderdelen vinden, evenals gebruiksaanwijzingen in meerdere talen. U vindt daar ook een uitgebreide productinformatie.

Adres klantenserviceafdeling Duitsland:

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,
service telefoonnummer: +49 1805-233600 | service faxnummer: +49 1805-233699 |
(service nummer met verplichte betaling van de onkosten, per land verschillend) |
Email: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

16. Reserveonderdelen en toebehoren

Nummer*	Artikelnummer	Artikelbenaming
3	900 086 001	Roerkom
7	900 086 211	Bajonet-klemplaat
8	900 086 006	Beschermkap
11	900 086 011	Roestvrij stalen garde
12	900 086 021	Kneedhaak
13	900 086 016	Roerhaak

* volgens de schets in de apparaatbeschrijving (zie boven; Hoofdstuk 3)

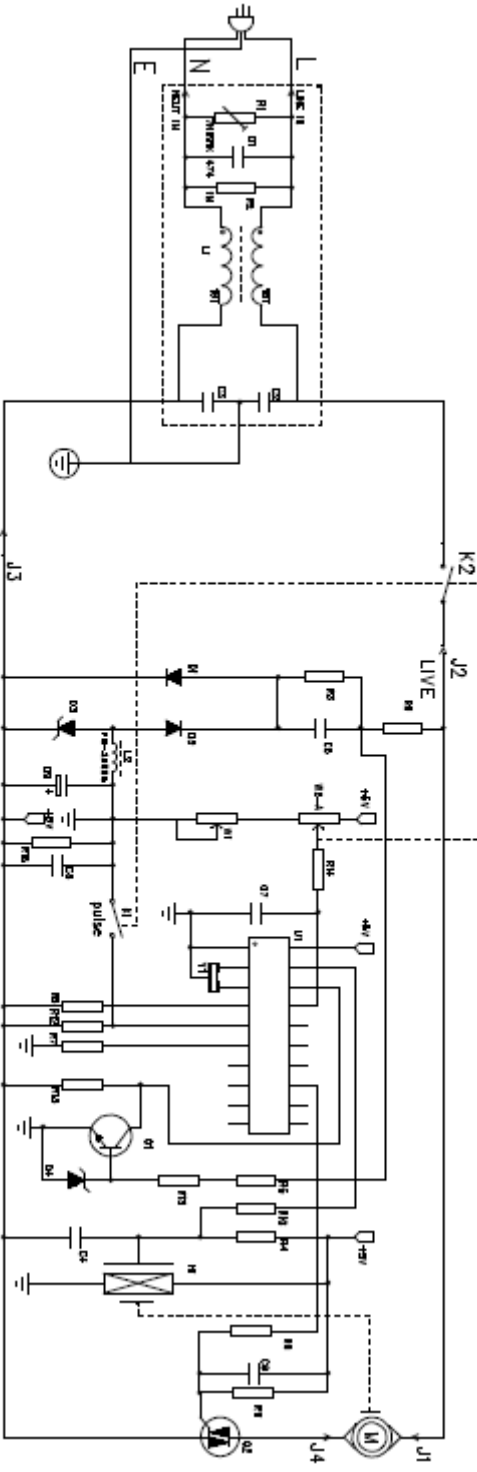
Optioneel toebehoren

Nummer*	Artikelnummer	Artikelbenaming
14	D1000.510	Metalen vleesmolenelement
15	D1000.511	Universele raspschijfelement
16	D1000.512	Pasta-opzetelement

* volgens de schets in de apparaatbeschrijving (zie boven; Hoofdstuk 3)

Vertaling van de bindende originele versie van de instructies van het Duits naar het Engels uitsluitend voor informatieve doeleinden.

Schaltplan / Wiring diagram / Plan de distribution / Schakelschema





**EUROPÄISCHE KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
EUROPEAN CONFORMITY DECLARATION
ATTESTATION EUROPÉENNE DE CONFORMITÉ
EUROPESE CONFORMITEITSVERKLARING**

**Küchenmaschine
Robot de cuisine**

**Food Processor
Keukenmaschine**

Miracle Chef KM-1700 S
230 V~, 50 Hz, 800 W

Wir erklären hiermit, dass dieses Gerät den europäischen Normen für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG (EN55014-1:2006, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:2008, EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008), sowie den europäischen Normen für Gerätesicherheit, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (EN60335-1:2002+A1,A11:2004+A2,A12:2006+A13:2008, EN60335-2-14:2006+A1:2008, EN62233:2008).

We herewith confirm that this appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC (EN55014-1:2006, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:2008, EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008) as well as the European safety regulations for low voltage Directives 2006/95/EC (EN60335-1:2002+A1,A11:2004+A2,A12:2006+A13:2008, EN60335-2-14:2006+A1:2008, EN62233:2008).

Nous attestons que cet appareil est en conformité avec les normes européennes en matière de compatibilité électromagnétique (CEM) 2004/108/CE (EN55014-1:2006, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:2008, EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008) et la norme européenne en matière de sécurité électrique, la directive européenne basse tension 2006/95/CE (EN60335-1:2002+A1,A11:2004+A2,A12:2006+A13:2008, EN60335-2-14:2006+A1:2008, EN62233:2008).

Wij verklaren hierbij dat dit apparaat voldoet aan de Europese norm voor elektro-magnetische compatibiliteit (EMC) 2004/108/EEG (EN55014-1:2006, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:2008, EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008) en aan de Europese normen voor machineveiligheid, de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EEG (EN60335-1:2002+A1,A11:2004+A2,A12:2006+A13:2008, EN60335-2-14:2006+A1:2008, EN62233:2008).

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstrasse 19 – 21, 61191 Rosbach v.d.H., Germany

Datum, Date: 02 / 2011

Geschäftsführer, Managing Director, Directeur
Général, Directeur

Rev. 3.0, Datum: 16.03.2011

A handwritten signature in black ink is written over a horizontal line. Above the signature is the BEEM logo, which consists of the word "BEEM." in a bold, sans-serif font inside a rectangular border. Below the signature, the company name and address are printed in a small font: "BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH, 61191 Rosbach v.d.H., Germany".

Bijan Mehshat

