

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Robot pâtissier avec Blender Stand mixer with Blender

KM1557BG



Chère Cliente, Cher Client

Vous venez d'acquérir un nouveau robot pâtissier **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouveau robot pâtissier.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.



BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1)	A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
a)	Consignes de sécurité	4
b)	Données techniques	7
c)	Protection de l'environnement	7
2)	PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	8
a)	Description de votre robot pâtissier	8
b)	Description de votre hachoir à viande	8
c)	Description de vos accessoires à pâtes	9
d)	Description de votre râpe / trancheur	9
e)	Description de votre blender	10
f)	Avant la première utilisation	10
3)	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	11
a)	Utilisation du robot pâtissier	11
b)	Utilisation du hachoir à viande	12
c)	Utilisation des accessoires à saucisses	14
d)	Utilisation de l'accessoire râpe / trancheur	15
e)	Utilisation de votre accessoire à pâtes	16
f)	Utilisation du blender	17
4)	ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	18
a)	Nettoyage de l'appareil	18
b)	Rangement de l'appareil	18
5)	GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	19
a)	Garantie	19
b)	Relations consommateurs	19

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

a) Consignes de sécurité

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables,

utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Lors de l'utilisation :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers encourus.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé ou le faire fonctionner à vide, car il peut représenter une source de danger.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Vérifiez que le moteur soit complètement arrêté avant de changer les accessoires.

- Oter et attacher tout ce qui risque d'être entraîné par les accessoires : foulard, cravate, cheveux longs....
- Ne jamais introduire la main dans le bol lorsque l'appareil fonctionne ou est encore branché.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés du Blender, lorsqu'on vide les bols et lors du nettoyage : ils sont extrêmement coupants.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	KM1557BG
Alimentation	220-240V – 50Hz
Puissance nominale	1500 W
Capacité bol	5.5 L
Dimensions (HxLxPmm)	H403xL414xP310 mm
Poids net	12.1 Kg

c) Protection de l'environnement

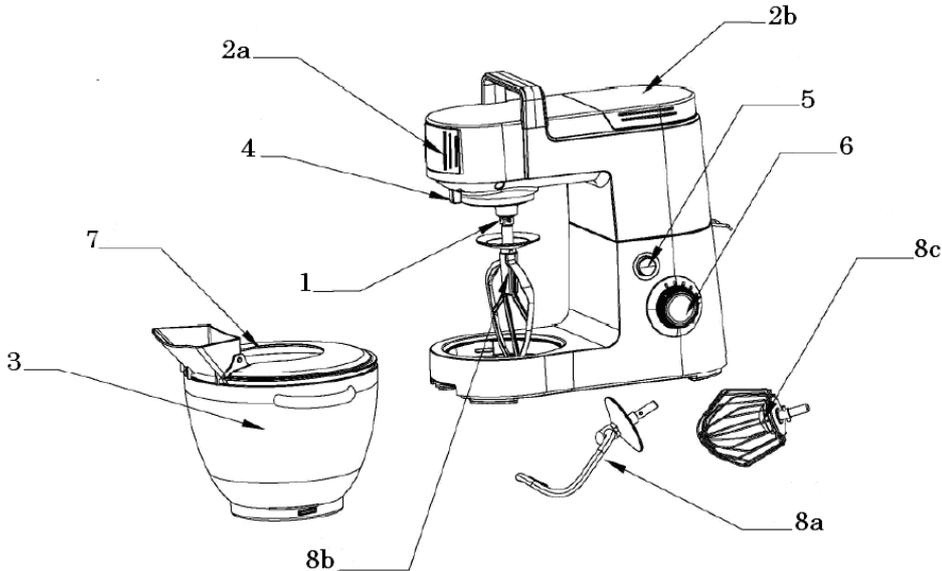


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit

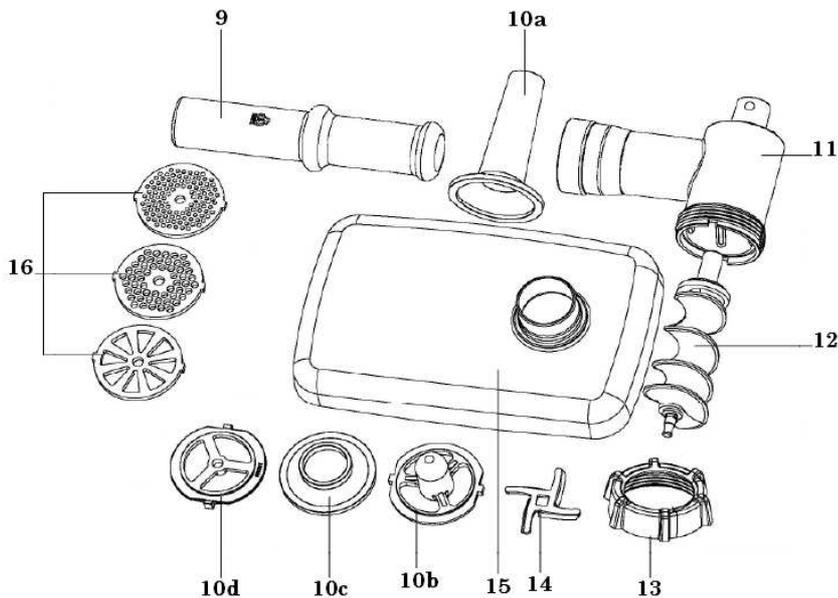
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre robot pâtissier



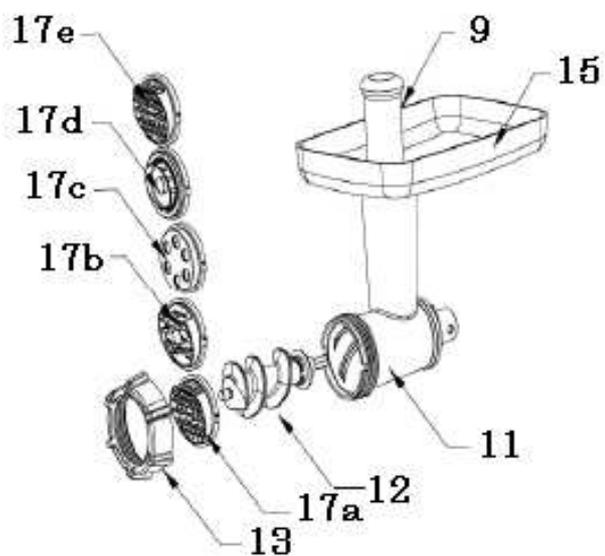
- 1.** Axe d'entraînement
- 2a.** Couvercle avant protégeant l'entraînement des accessoires
- 2b.** Couvercle arrière protégeant l'entraînement du blender
- 3.** Bol en inox
- 4.** Bouton d'ouverture du couvercle avant
- 5.** Bouton d'élévation du bloc moteur
- 6.** Sélecteur de vitesse
- 7.** Couvercle anti-projection
- 8a.** Pétrin
- 8b.** Batteur
- 8c.** Fouet

b) Description de votre hachoir à viande



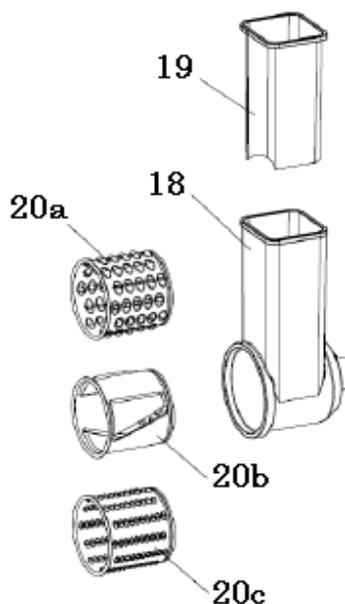
- 9.** Pousseur
- 10a.** Tube à saucisses fines
- 10b.** Tube à saucisses larges
- 10c.** Adaptateur à saucisses larges
- 10d.** Adaptateur à saucisses fines
- 11.** Support hachoir
- 12.** Spiral
- 13.** Verrou
- 14.** Lames
- 15.** Plateau hachoir
- 16.** Grilles

c) Description de vos accessoires à pâtes



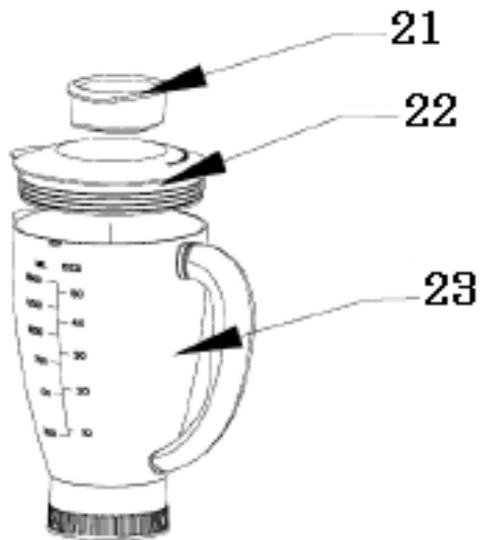
- 9.** Pousseur hachoir
- 11.** Support hachoir
- 12.** Spiral
- 13.** Verrou
- 15.** Plateau hachoir
- 17a.** Disque à spaghettis fins
- 17b.** Disque à tagliatelles
- 17c.** Disque à fettucinis
- 17d.** Disque à macaronis
- 17e.** Disque à spaghettis épais

d) Description de votre râpe / trancheur



- 18.** Support Râpe/Trancheur
- 19.** Pousseur Râpe/Trancheur
- 20a.** Disque à râper épais
- 20b.** Disque à trancher
- 20c.** Disque à râper fin

e) Description de votre blender



- 21. Bouchon
- 22. Couvercle
- 23. Blender en verre

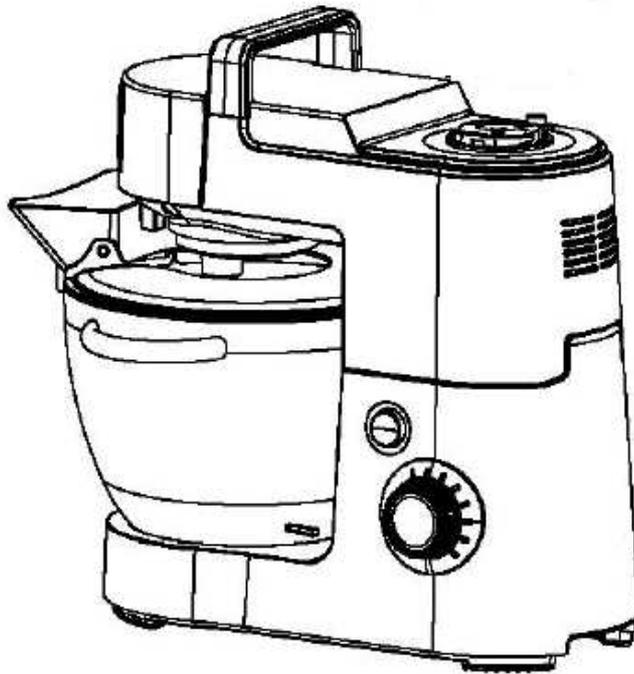
f) Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyer les bols à l'eau chaude savonneuse.
- Sécher bien toutes les pièces.

Attention, si vous utilisez le robot pâtissier sans utiliser le Blender, vérifiez que le couvercle arrière protégeant l'entraînement du blender (2b) soit bien fixé sur la machine (Voir partie f- Utilisation du Blender). Si ce n'est pas le cas le robot pâtissier ne fonctionnera pas : un système de sécurité empêchera l'opération.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du robot pâtissier



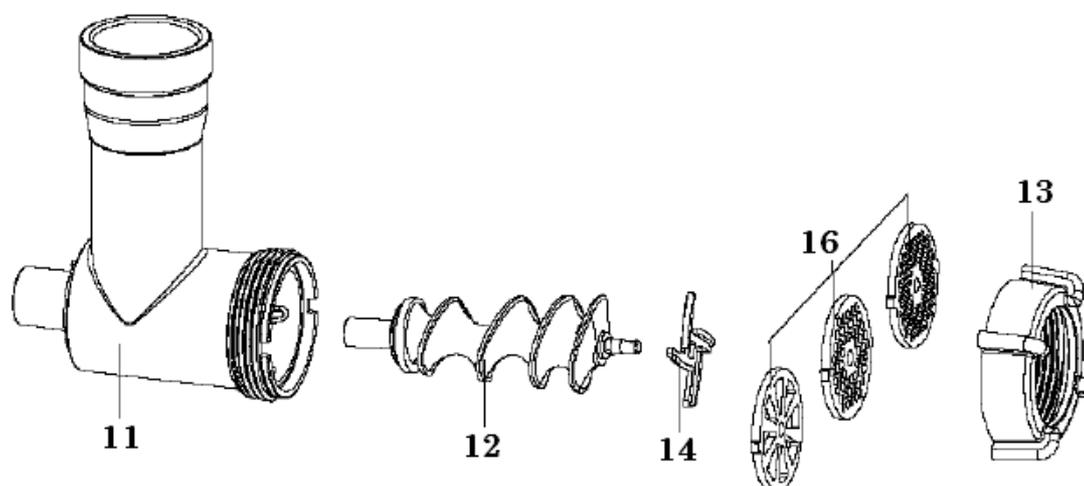
1. Branchez l'appareil.
2. Retirez le bol (3) de l'appareil et insérez-y les aliments. La quantité maximale est de 2 Kg.
3. Insérez le bol (3) à l'emplacement prévu à cet effet. Faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à l'emboîter correctement.
4. Appuyez sur le bouton d'élévation du bloc moteur (5) et mettez l'ustensile requis (8a), (8b) ou (8c) en l'emboîtant dans l'axe d'entraînement (1). Appuyez sur le bouton d'élévation du bloc moteur (5) et abaissez complètement le bloc moteur.
5. Grâce au sélecteur de vitesse (6), choisissez la vitesse de rotation entre 1 et 6.
6. Pour utiliser la fonction Pulse, mettez le sélecteur de vitesse en position Pulse et maintenez le dans cette position le temps souhaité. Lâchez le sélecteur de vitesse pour qu'il retourne automatiquement en position 0.
7. Poussez le bouton d'élévation du bloc moteur (5).
8. Pour retirer les accessoires, les pousser légèrement vers le haut et tourner vers la gauche.
9. Afin de déboîter le bol (3), faites le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
10. La mixture peut maintenant être retirée du bol à l'aide d'une spatule.

11. Débranchez l'appareil.
12. Nettoyez les éléments composants votre robot pâtissier en vous référant à la partie « Nettoyage ».

Positions	Ustensile	Type de mixture
1-3	Crochet pétrisseur (8a)	Mixture épaisse (ex : pain ou pâtisserie)
3-4	Fouet (8c)	Mixture au poids moyen(ex : crêpes ou mixture spongieuse)
5-6	Batteur plat (8b)	Mixture légère (crème, blanc en neige)
PULSE	Batteur plat (8b)	

- Après 10 minutes de fonctionnement, laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
- Stoppez le robot si vous remarquez un amas d'aliments sur les parois du bol. Enlevez ces aliments en utilisant une spatule.

b) Utilisation du hachoir à viande

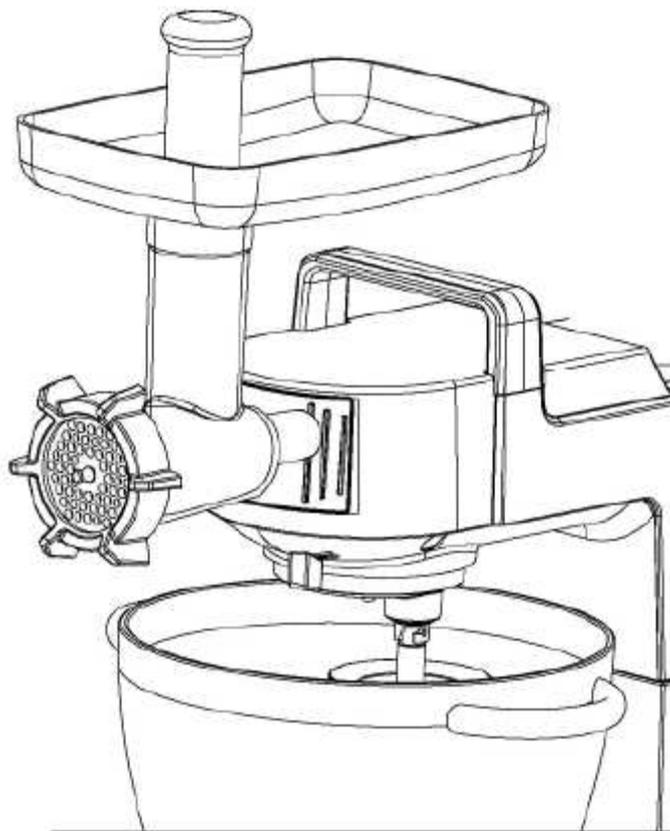


1. Retirez le couvercle avant (2a) en actionnant le bouton d'ouverture (4).
2. Placez le support du hachoir (11) comme indiqué sur l'illustration et emboîtez-le sur votre robot pâtissier. Puis tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
3. Placez le plateau du hachoir (15) sur l'ouverture supérieure du support métallique du hachoir (11).

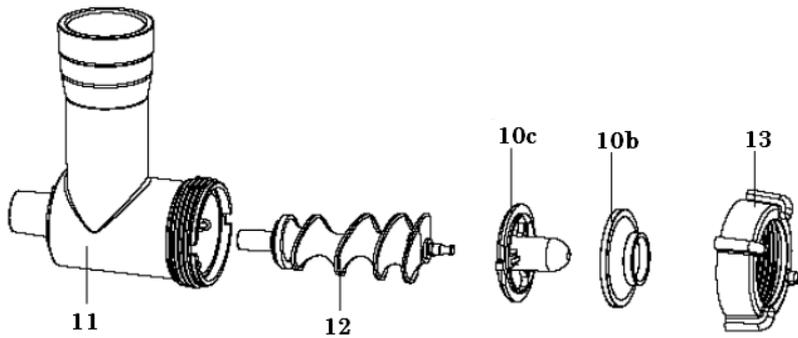
4. Insérez la spirale (12) à l'intérieur du support métallique du hachoir (11) de façon à se qu'il s'emboîte et se bloque.
5. Placez les lames (14) sur l'extrémité extérieure de la spirale (12) puis la grille (16) de votre choix. Placez le verrou (13) sur la grille (16) puis vissez-le pour verrouiller le hachoir et tous ses composants.
6. Branchez votre robot pâtissier.
7. Placez un récipient sous la sortie du hachoir pour récolter la viande hachée.
8. Placez la viande à hacher sur le plateau du hachoir (15) puis pousser la à l'aide du pousseeur (9) dans le tube vertical du hachoir.
9. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement du hachoir à viande.



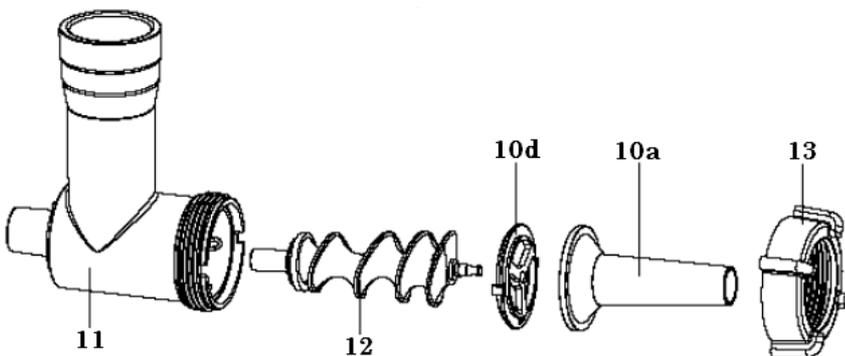
Découpez la viande en petit morceaux d'environ 2,5cm pour une meilleure utilisation. Veillez à ce que vos morceaux de viandes ne contiennent pas d'os ou de tendons.



c) Utilisation des accessoires à saucisses



- 10b.** Tube à saucisses larges
- 10c.** Adaptateur à saucisses
- 11.** Support hachoir
- 12.** Spiral
- 13.** Verrou



- 10b.** Tube à saucisses fines
- 10c.** Adaptateur à saucisses fines
- 11.** Support hachoir
- 12.** Spiral
- 13.** Verrou

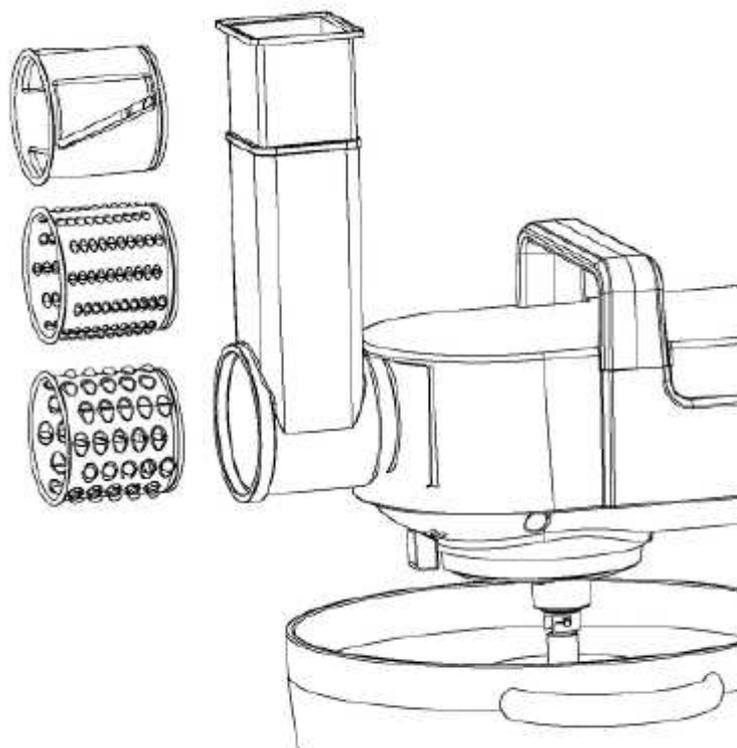
1. Effectuez les étapes 1, 2, 3 et 4 de la partie « **Utilisation du hachoir à viande** ».
2. Placez l'adaptateur à saucisses (10c ou 10d) sur l'extrémité extérieure de la spiral.
3. Placez un tube à saucisses (10a ou 10b) sur l'adaptateur à saucisses. Le tube 10a est un tube à saucisses fines, le tube 10b est un tube à saucisses épaisses.
4. Placez le verrou (13) sur le tube à saucisses puis vissez-le pour verrouiller tous les éléments.
5. Branchez votre robot pâtissier.
6. Placez un récipient sous la sortie du hachoir pour récolter les saucisses.
7. Placez la viande à saucisses sur le plateau du hachoir (15) puis pousser la à l'aide du poussoir (9) dans le tube vertical du hachoir.
8. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement du hachoir à viande.



Découpez la viande en petit morceaux d'environ 2,5cm pour une meilleure utilisation. Veillez à ce que vos morceaux de viandes ne contiennent pas d'os ou de tendons. N'utilisez pas votre robot pâtissier plus de 10 minutes de suite. Au bout de 10 minutes, laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de le remettre en fonction.

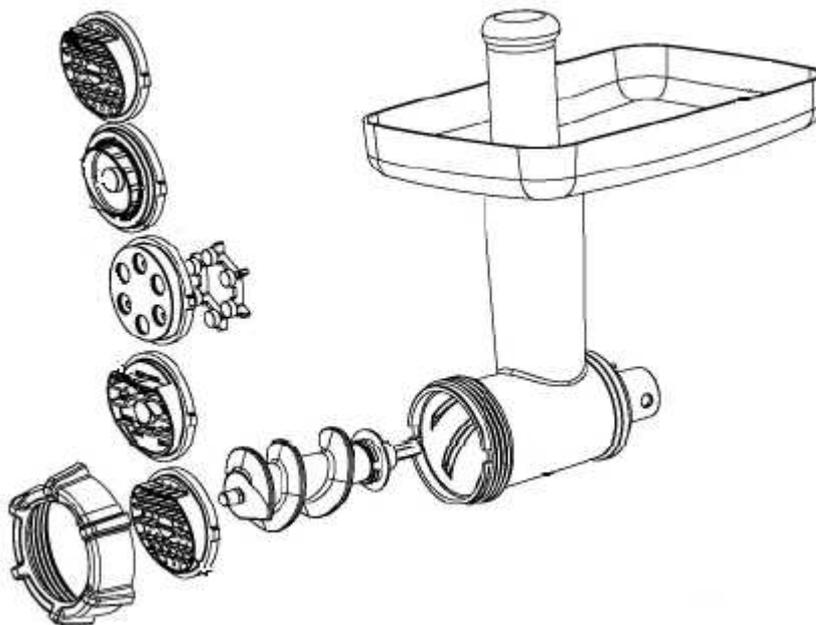
d) Utilisation de l'accessoire râpeur / trancheur

1. Retirez le cache de fixation des accessoires (2a).
2. Placez le support Râpeur/Trancheur (18) comme indiqué sur l'illustration puis emboîtez-le sur votre robot pâtissier et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à qu'il soit bloqué.
3. Choisissez un disque parmi le disque à râper épais (20a), le disque à trancher (20b) et le disque à râper fin (20c), puis placez-le dans l'espace dédié à l'accessoire Râpeur/Trancheur.
4. Branchez votre robot pâtissier.
5. Placez un récipient sous la sortie de l'accessoire Râpeur/Trancheur pour récolter les aliments.
6. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement.
7. Placez vos aliments dans l'ouverture supérieure de votre accessoire Râpeur/Trancheur puis si besoin pousser-les à l'aide du poussoir (19) dans le tube vertical du hachoir. Ne touchez pas l'accessoire avec vos doigts lorsqu'il est en fonctionnement.



e) Utilisation de votre accessoire à pâtes

1. Préparez votre pâte avec de la farine et de l'eau dans des proportions 5:2 (500g de farine pour 200g d'eau, ou 500g de farine pour 2 œufs et 100g d'eau).
2. Mixez votre préparation dans le bol en inox de votre robot pâtissier à l'aide du fouet (8c) en vitesse 1 à 4 pendant 2 à 3 minutes.
3. Retirez le cache de fixation des accessoires (2a).
4. Choisissez un disque à pâtes (17a, 17b, 17c, 17d, 17e) selon le type de pâtes que vous souhaitez réaliser.
5. Insérez la spirale (12) à l'intérieur du support métallique du hachoir (11) de façon à se qu'il s'emboîte et se bloque.
6. Placez le disque à pâtes de votre choix sur la partie extérieure de la spirale, puis vissez le verrou sur le tout pour verrouillez l'assemblage.
7. Placez un récipient sous la sortie de l'accessoire à pâtes pour récolter les pâtes.
8. Branchez votre robot pâtissier.
9. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement de l'accessoire à pâtes.



f) Utilisation du blender

 Avant d'utiliser le Blender se référer aux consignes de sécurité (Partie 1.a.)

 Le Blender peut être utilisé pour mixer très finement des préparations. Il peut être utilisé par exemple pour la réalisation de soupes, sauces, milk-shakes, aliments pour bébé, légumes, fruits, purée, etc...). Il est recommandé de couper les aliments solides en petits morceaux avant de les mettre dans le blender.

1. Retirez le couvercle arrière protégeant l'axe d'entraînement du blender (2b)
2. Placez vos aliments dans le bol en verre du blender (23).
3. Placez le couvercle (22) et le bouchon (21) sur le bol du blender en verre.
4. Placez le bol du blender en verre sur la mouture dédiée et faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage.
5. Branchez votre robot pâtissier.
6. Grâce au sélecteur de vitesses (6) choisissez la vitesse de fonctionnement du blender.

Pour utiliser le Blender correctement, il est recommandé de régler le variateur de vitesse sur la position « 6 ».

Pour utiliser la fonction « **Pulse** », tourner le variateur de vitesse vers la gauche et maintenez le temps dans la position « **Pulse** » un court instant puis relâchez le variateur de vitesse qui reviendra en position initiale.

Conseils d'utilisation :

- L'ouverture dans le couvercle peut servir à ajouter des aliments pendant que le blender est en fonctionnement
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'éteindre l'appareil pendant l'opération pour déplacer certains aliments qui bloqueraient les couteaux. Pour votre sécurité, prenez cependant soin de débrancher l'appareil et utilisez un ustensile pour décoincer les aliments près des branches de couteaux.



4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de l'appareil



Pour éviter tout danger :

- Débrancher l'appareil, avant de procéder à son nettoyage.
- Ne jamais laver le bloc moteur en lave vaisselle et ne jamais le plonger dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Nettoyer immédiatement tous les éléments de l'appareil en contact avec la nourriture après utilisation, pour éliminer tout reste d'aliments.
- Laver les éléments amovibles à l'aide d'un mélange d'eau tiède et de détergent.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Laisser bien sécher toutes les éléments lavés avant de réassembler l'appareil.



Vous pouvez démonter les couteaux au niveau du socle du Blender en le dévissant manuellement. Attention les lames du Blender sont particulièrement tranchantes.



Aucun des composants n'est adapté au lavage en lave vaisselle.



Ne pas utiliser de grattoir sur les parties métalliques et plastiques

b) Rangement de l'appareil

Après avoir nettoyé les éléments, séchez-les avec un chiffon propre. Assembler les éléments et conserver l'appareil dans un endroit sec. Pensez à nettoyer l'ensemble des éléments après chaque utilisation.

5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :



Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** stand mixer and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** stand mixer.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development



Be careful : Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation

www.brandt.com



TABLE OF CONTENTS

1)	INFORMATION FOR THE USER	22
a)	Safety recommendations	22
b)	Technical Data	25
c)	Protecting the environment	25
2)	APPLIANCE PRESENTATION	26
a)	Stand mixer description	26
b)	Meat mincer description	26
c)	Pasta maker description	27
d)	Salad Express description	27
e)	Blender description	28
f)	Before the first use	28
3)	USING THE APPLIANCE	29
a)	Using the kitchen machine	29
b)	Using the meat mincer	30
c)	Using the sausage attachment	32
d)	Using the Salad Express	32
e)	Using the Pasta Maker	33
f)	Using the blender	34
4)	CLEANING AND MAINTENANCE	36
a)	Cleaning	36
b)	Storing	36
5)	WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS	37
a)	Warranty	37
b)	Customer relations	37

1) INFORMATION FOR THE USER



Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others. In case of incorrect use, be careful the device may cause injuries.

a) Safety recommendations

Safety tips when connecting the appliance:

- This appliance is intended for household use only. It can only be used in covered, closed and warmed environment such as kitchen or a room with the same specifications.
- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damaged. In doubt, contact the nearest After Sales Service.
- Before connecting the appliance, make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always disconnect device from power if your device is not under your watch, and before assembly, disassembly or cleaning.

- The use of adaptors, multiple sockets or extension cables is not recommended. If these elements were essential, only use adapters or extension cable that comply with the safety standards.
- This appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Place the appliance on a dry, stable and smooth surface.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- Children shall not play with the appliance.

Safety tips when using the appliance:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- Do not use the appliance with wet or damp hands.
- Switch off device and disconnect from power before changing accessories or getting close to parts that are mobile when in use.
- Check that the motor is completely stopped before changing accessories.
- Remove and attach all that may be driven by accessories: scarves, neckties, long hair...

- Never put your hand into the bowl when the liquidizer is functioning.
- Never pull the cord but unplug by holding the plug.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause hazard or injury.
- Precaution must be taken when manipulating blades from the blender and when clearing bowls and cleaning: they are extremely sharp.

Cleaning and Maintenance:

- Unplug the appliance before cleaning and allow the appliance to cool down.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped. This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.
- To protect against electric shock, do not place the base unit of this appliance in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean your appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Improper use:

- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from improper use.
- The appliance is intended for domestic use only in private housing environments. The use of this appliance in common or professional's area such as staff kitchen

areas in shop, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and restaurants or any other shops; by clients in kitchen areas or campsite; are not a proper use as defined by the manufacturer.

b) Technical Data

Model no.	KM1557BG
Power supply	220-240V – 50Hz
Rated power	1500W
Chopper capacity	5.5 L
Dimensions (HxLxW mm)	H430XL414xW310mm
Net wt.	12.1 Kg

c) Protecting the environment

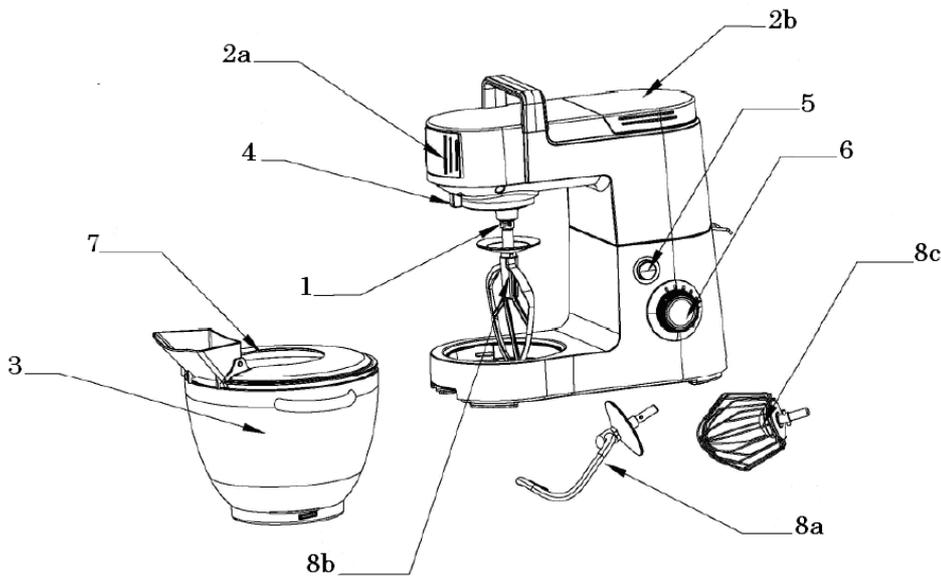


At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

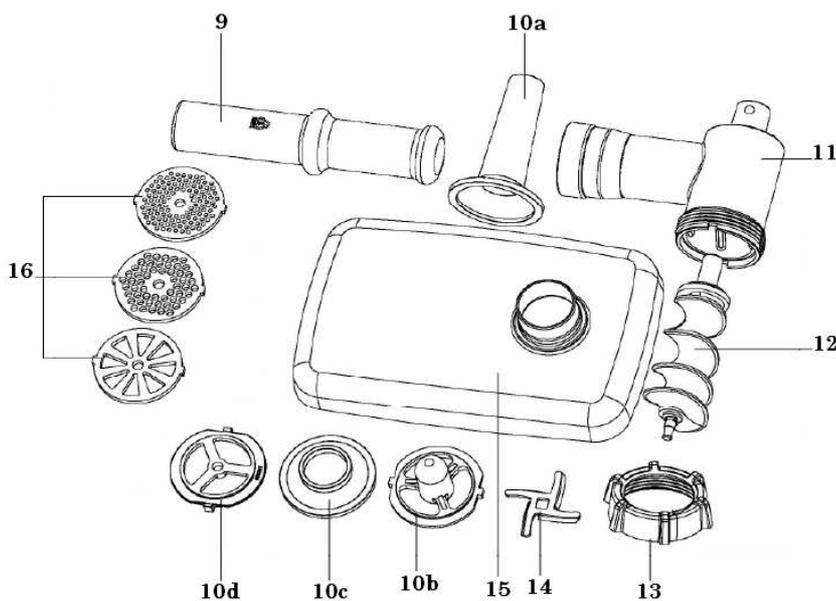
2) APPLIANCE PRESENTATION

a) Stand mixer description



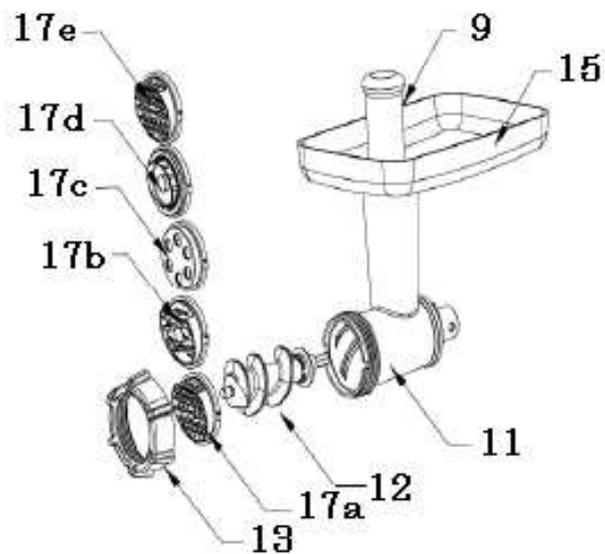
- 1.** Drive shaft
- 2a.** accessory fixation cover
- 2b.** Back cover
- 3.** Bowl
- 4.** Top cover with screw
- 5.** Lever for raising and lowering the arm
- 6.** Power cord
- 7.** Bowl cover
- 8a.** Kneading hook
- 8b.** Whisk
- 8c.** Stirrer

b) Meat mincer description



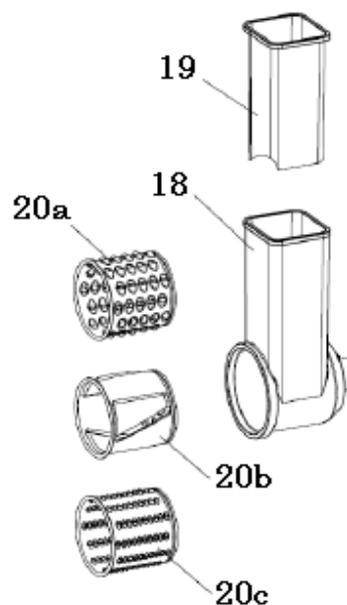
- 9.** Presser
- 10a.** Sausage attachment, thin
- 10b.** Sausage attachment, thick
- 10c.** Adapter for 10b
- 10d.** Adapter for 10a
- 11.** Spiral housing
- 12.** Spiral
- 13.** Lock
- 14.** Blades
- 15.** Presser meat mincer
- 16.** Sieve

c) Pasta maker description



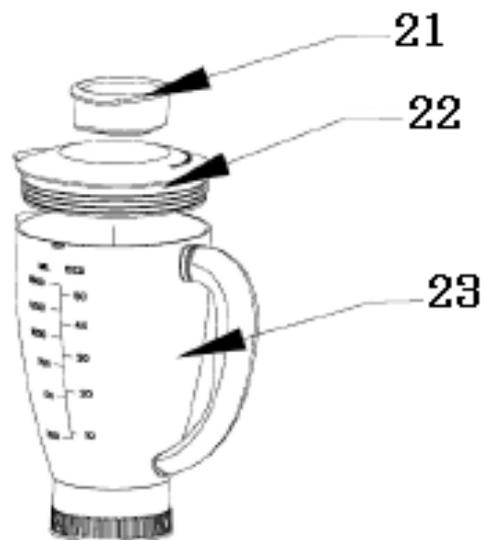
- 9.** Presser
- 11.** Spiral housing
- 12.** Spiral
- 13.** Lock
- 15.** Presser meat mincer
- 17a.** Large spaghetti disk
- 17b.** Fettucine disk
- 17c.** Macaroni disk
- 17d.** Pappardelle disk
- 17e.** Small spaghetti disk

d) Salad Express description



- 18.** Salad Express housing
- 19.** Salad Express pusher
- 20a.** Coarse rasping, large
- 20b.** Slice cutter
- 20c.** Coarse rasping, small

e) *Blender description*



- 21.** Lock lid
- 22.** Lid cover
- 23.** Blender glass jar

f) *Before the first use*

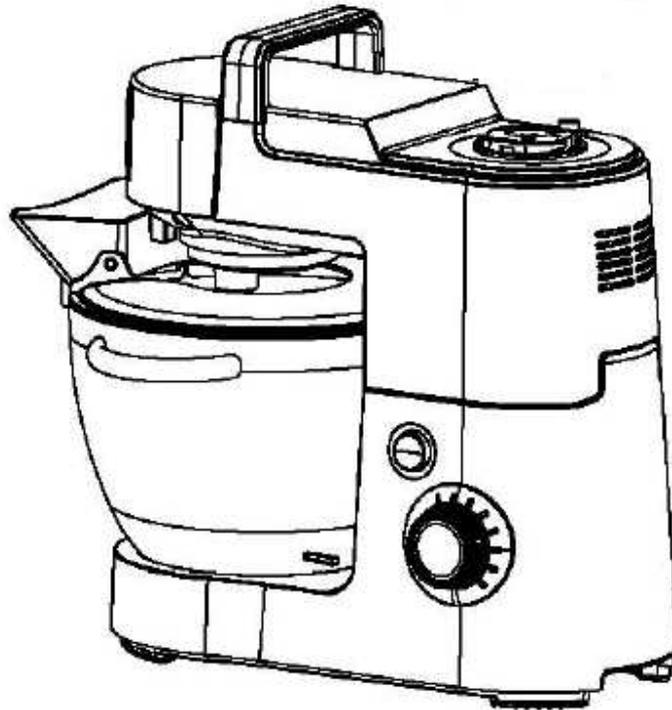
- Before using this appliance for the first time, clean the motor unit with a damp cloth.
- Clean the bowl and accessories in warm soapy water.
- Dry all parts thoroughly.



The appliance must be used together with the bowl, if you use appliance without the blender, the appliance will not function if the housing cap has not been screwed onto the attaching hole for the blender: a security system would prevent the operation.

3) USING THE APPLIANCE

a) Using the kitchen machine

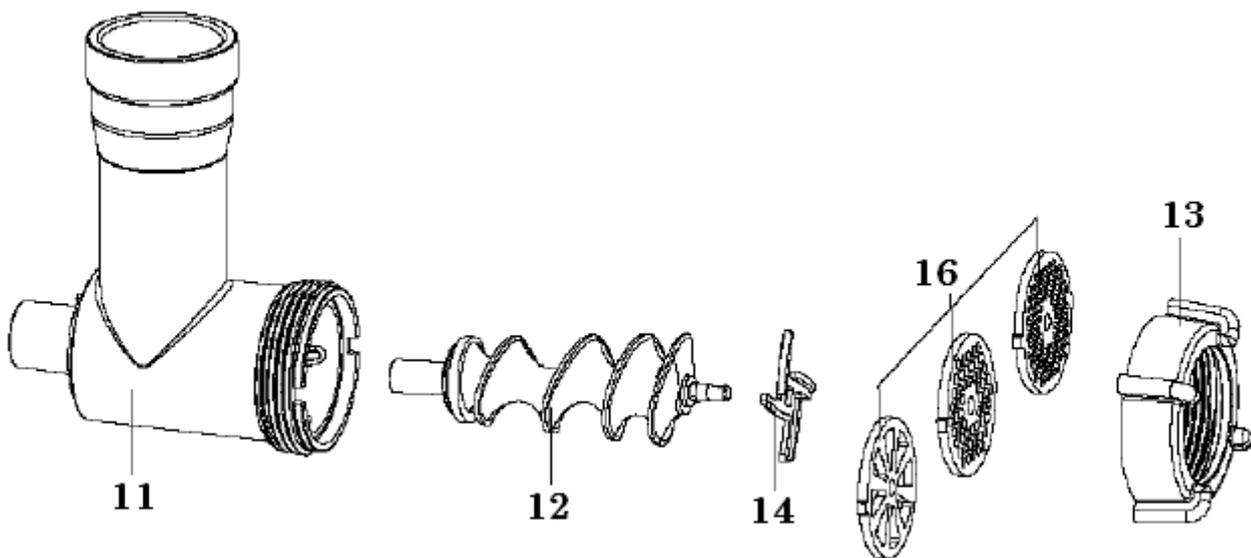


1. Insert the mains plug in the socket outlet.
2. Pull out the bowl and insert food into it (3). Maximum quantity is 2 Kg.
3. Place bowl (3) on the machine, turn bowl (3) in a clock-wise direction as far as it will go.
4. Push the knob (5) and place the tool chosen (8a), (8b), (8c) by locking it on the beater shaft (1). Push the knob (5) and completely down the motor head.
5. Use the speed selector (6) in order to choose the speed between 1 and 6.
6. For using the Pulse function, put the speed selector in Pulse Function and maintain it the time wanted. Drop the speed selector in order to let the machine go back to 0.
7. Push the height adjustment knob (5) in order to lift the arm.
8. For removing accessories, push slightly upwards and turn to the left.
9. In order to unlock the bowl (3), turn it on the opposite size of a clock-wise direction.
10. Food can be removed from the bowl (3) thanks to a spatula.
11. Unplug the appliance.
12. Clean the composing elements of your stand mixer referring to the "Cleaning" section of this instruction manual.

Levels	Use	Type of Mixture
1-3	Dough hook (8a)	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
3-4	Beater (8c)	Medium-heavy mixtures(e.g.crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk (8b)	Light mixtures (e.g. cream, egg white,)
Pulse	Whisk (8b)	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

- With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

b) Using the meat mincer

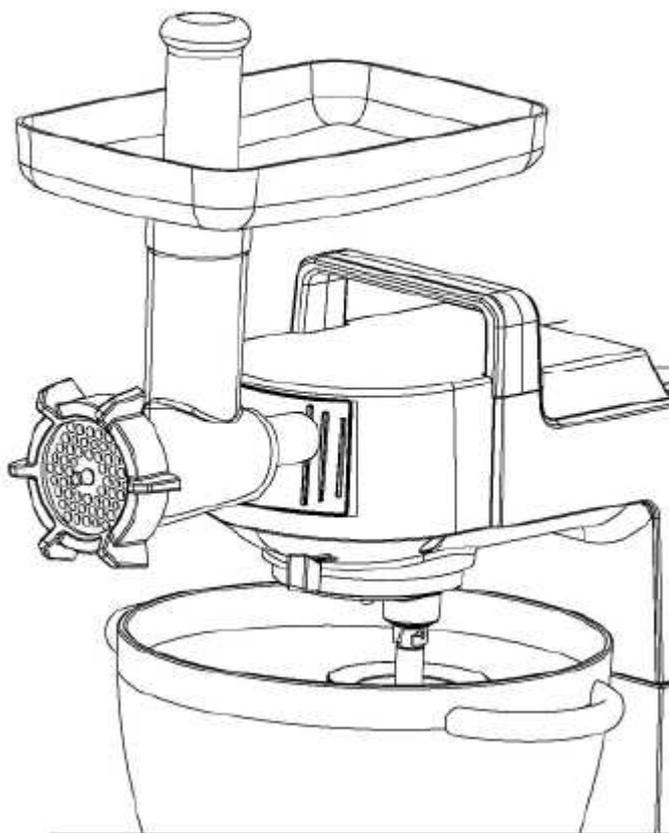


1. Remove the cover (2a) from the helix drive and take out the screw (4).
2. Place the spiral housing (11) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and turn it clockwise until it is closed.
3. Place the filling tray (15) on the filler neck (11) in such a way that the receptacle of the tray is positioned under the arm.
4. Push the spiral (12) into the horizontal section of the spiral housing (11) until the axle locks in place.
5. Place the blades (14) on the end of the helix (12) and then a screen (16) of your choice. Please pay attention to the screen and the recesses on the helix housing. Screw the lock (13) on until it is "hand tight".

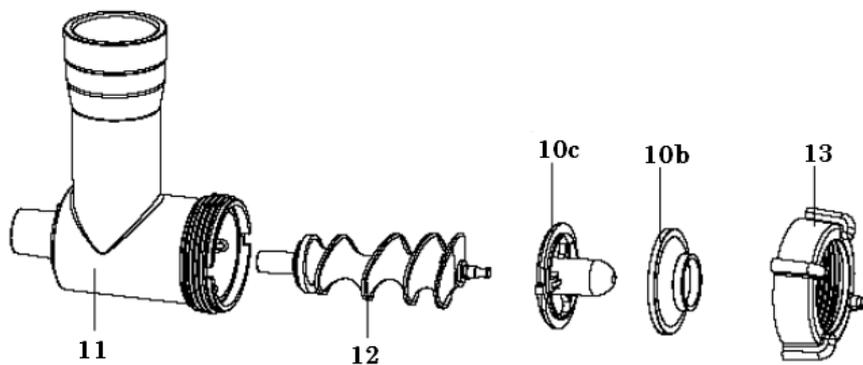
6. Put the pieces of meat on to the filling tray (15) and into the filler neck (11). If necessary push the meat with the presser (9).
7. Place a vessel under the exit.
8. Plug the stand mixer in a power socket.
9. Turn the switch (6) to select operating speed and power.



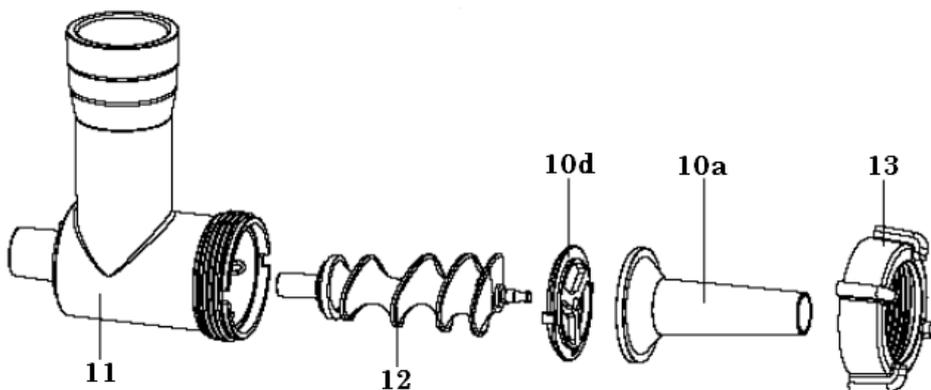
Cut the meat into pieces about 2.5cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.



c) Using the sausage attachment



- 10b.** Sausage attachment, thick
- 10c.** Adapter for 10b
- 11.** Spiral housing
- 12.** Spiral
- 13.** Lock



- 10a.** Sausage attachment, thin
- 10d.** Adapter for 10a
- 11.** Spiral housing
- 12.** Spiral
- 13.** Lock

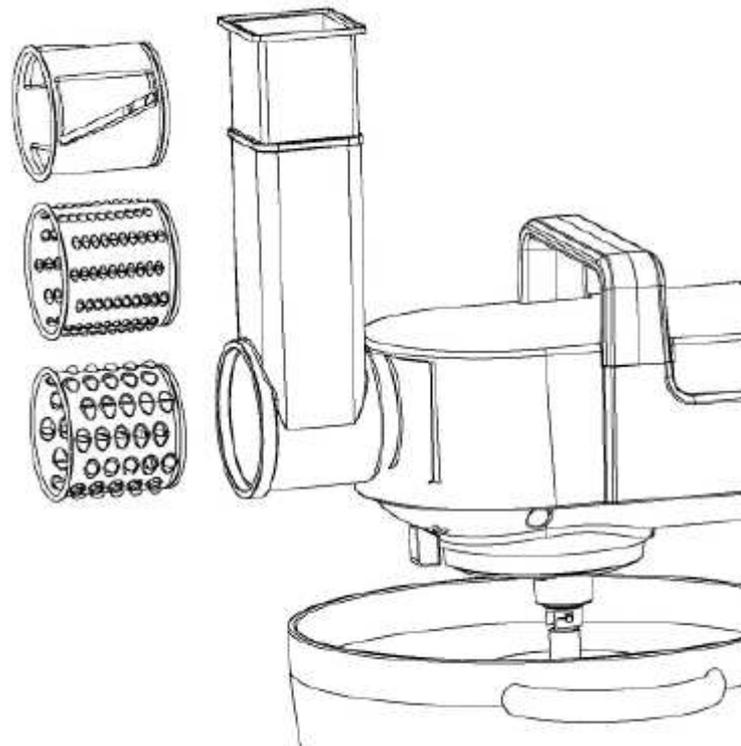
1. Operate steps 1, 2, 3, and 4 from **"Using the meat mincer"** part.
2. Place the adapter (10c or 10d) on the axle of the spiral auger.
3. Insert a sausage attachment (10a or 10b) into the lock. Sausage attachment 10a is for thin sausages, sausage attachment 10b is for thick sausages.
4. Turn the lock (13) "hand tight" on to the spiral housing (11).
5. Plug the stand mixer in a power socket.
6. Place a vessel under the exit
7. Fill the sausage paste on to the filling tray (15) and into the filler neck.
8. Turn the switch (6) to select operating speed and power.

d) Using the Salad Express

1. Remove the cover (2a) from the helix drive and take out the screw
2. Place the Salad Express housing (18) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and turn the screw clockwise until it is closed.
3. Choose a cylinder cutter (coarse rasping 20a, slice cutter 20b or fine rasping 20c). Place the

cylinder cutter into the Salad Express housing with opening facing the front.

4. Please ensure that the function switch (6) is turned to "Off".
5. Plug the stand mixer into a power socket.
6. Turn the Salad Express on and adjust the levels at 5-6 by the switch (7).
7. Place a vessel under the exit.
8. Push the food further down with the pusher (19). Do not touch with your fingers.



e) Using the Pasta Maker

1. Prepare dough with flour and water in 5:2 rate. (eg. 500g flour and 200g water, or 500g flour, 2 eggs and 100g water. Mixing with beater (8c) at 1-4 levels for 2-3 minutes). Details see the section on "Using the mixing bowl".
2. Remove the cover (2a) from the helix drive and take out the screw.
3. Choose a pasta disk (17a, 17b, 17c, 17d, or 17e) according to the type of pasta you wish.
4. Place the spiral driver (12) and the chosen pasta disk into the pasta maker housing (11). See illustration.
5. Screw the lock (13) on until it is "hand tight".
6. Place the pasta maker housing (11) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and

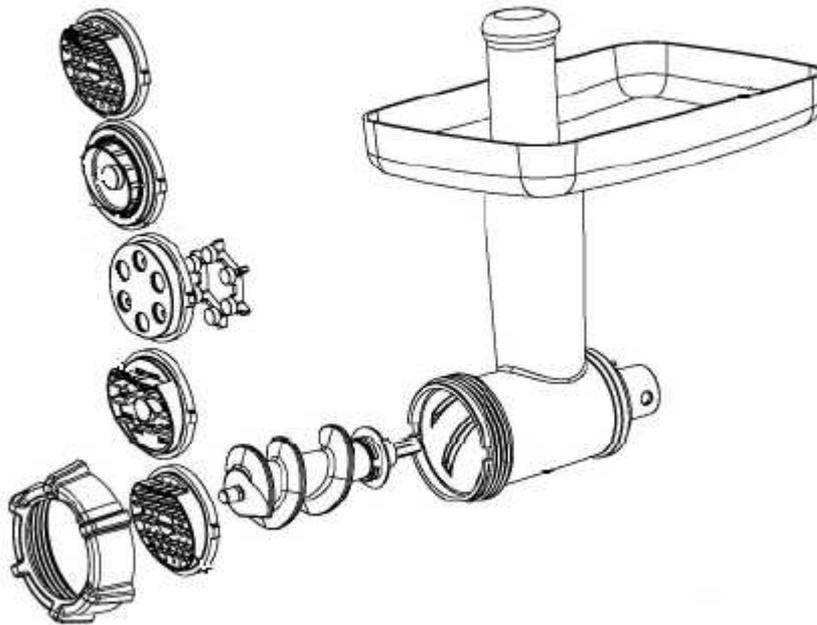
turn the screw clockwise until it is closed.

7. Please ensure that the function switch (6) is turned to "Off".

8. Plug the stand mixer into a power socket.

9. Turn the Pasta maker on and adjust the levels at 5-6 by the switch (7).

10. Push the dough further down with the pusher (9). Do not touch with your fingers.



f) Using the blender

 Before using the blender, refer to the safety recommendations (Part 1.a)

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

1. Remove the back cover (2b).

2. Place the food stuff you wish to process into the blender jar (23).

3. Place the lid (21) and the lid cover (20) onto the blender jar (23) and turn it clockwise to lock.

4. Mount the blender jar (23) onto the attaching hole and it clockwise until it is firmly fixed.

4. Please ensure that the function switch (6) is turned to "Off".

5. Plug the stand mixer into a power socket.

6. Turn the blender on and adjust the levels at 5-6 by the switch (7).

It is recommended to set the speed control to position 6 otherwise the blender will not operate correctly.

To use **Pulse** function, hold the switch down in the **Pulse** position or turn it repeatedly to the **Pulse** position. The switch does not stay in the **Pulse** position.

Tips for use:

- The opening in the lid can be use to add ingredients while the appliance is running to do so. Remove the stopper from the lid.
- It may be necessary to switch off the appliance from time to time to remove pieces of food slicking to the inside of the blender jar. For secure issues, unplug the appliance and use a soft spatula for remove pieces.



4) CLEANING AND MAINTENANCE

a) Cleaning



To avoid any danger:

- Always disconnect the appliance from the mains before cleaning.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Never immerse the motor unit in water or use caustic or abrasive cleaning materials clean only with a damp cloth.
- Wipe the base, control knob, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the base in liquid.
- Do not fill the bowl with boiling water or place any of the parts of the appliance in boiling water
- Discoloration on the housing caused by carotene, for example, can be removed using cooking oil.

The blender cutting blade is removable; you can unscrew it from its base: you need to hold the jar base and then turn the jar and base in different directions. Be careful, blender blades are extremely sharp.



Do not put the different parts in the dishwasher

Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.

b) Storing

After cleaning the various parts, wipe gently with a clean cloth. Reassemble all parts and keep the appliance in a dry place. Remember to clean all the parts after each use.

5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

a) Warranty

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.

When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".

This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website: www.brandt.com

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: relations.consommateurs@groupebrandt.com
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :



BRANDT FRANCE –SAS with a capital of 1.000.000 euros –
89, bd Franklin Roosevelt –92500 Rueil-Malmaison