

F	p. 5 - 12
NL	p. 13 - 20
D	p. 21 - 28
GB	p. 29 - 36
I	p. 37 - 44
AR	p. 45 - 52
IR	p. 53 - 60

STORE'INN

F

NL

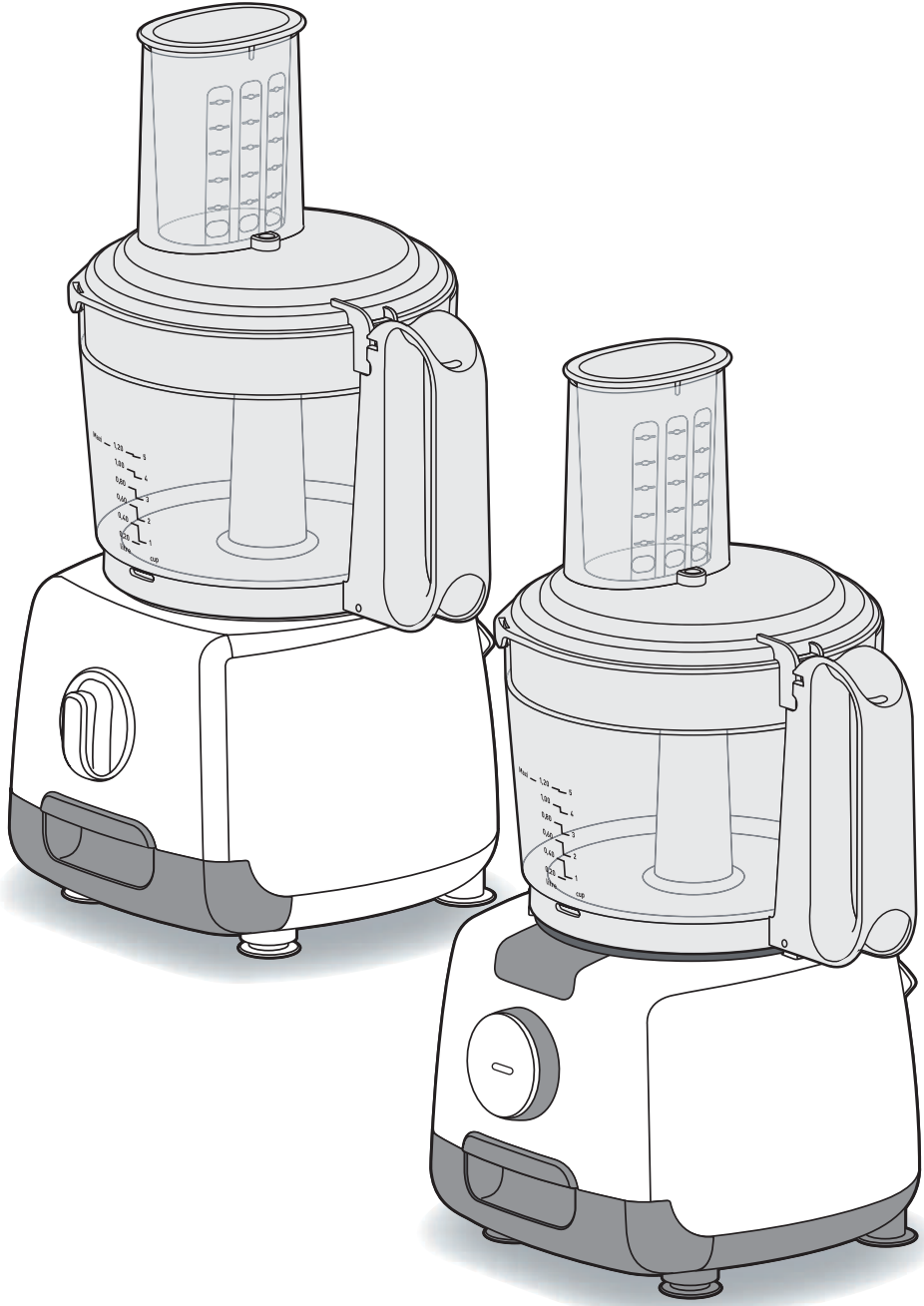
D

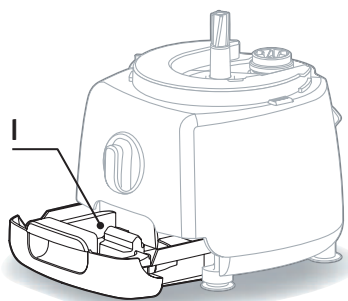
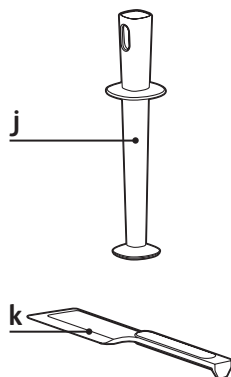
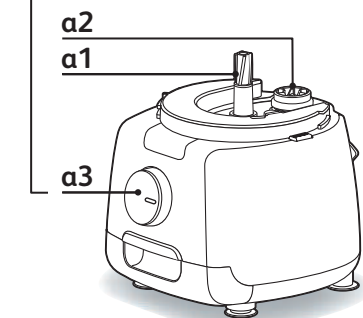
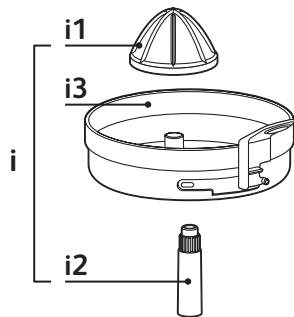
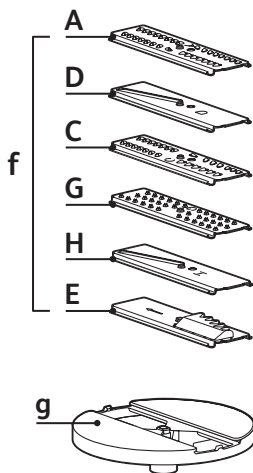
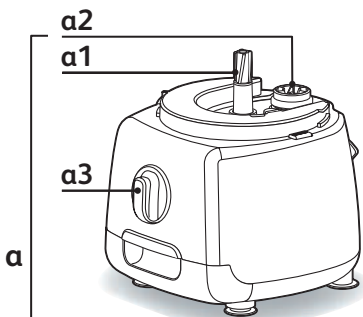
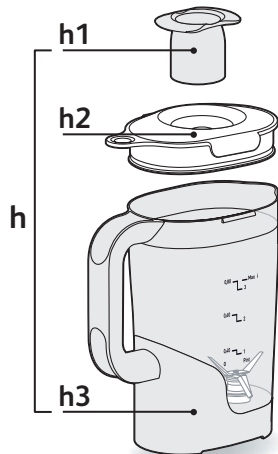
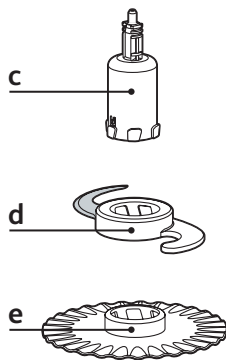
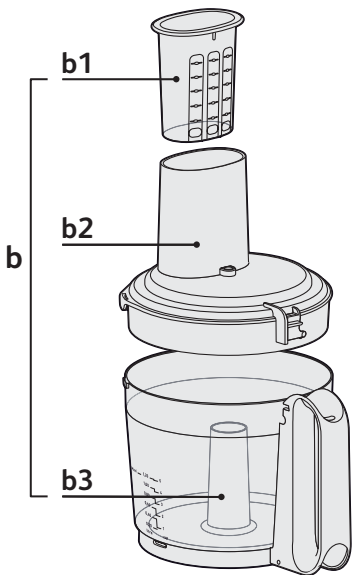
GB

I

AR

IR





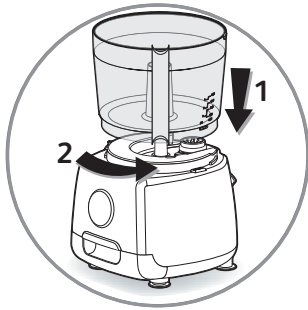


fig.1a

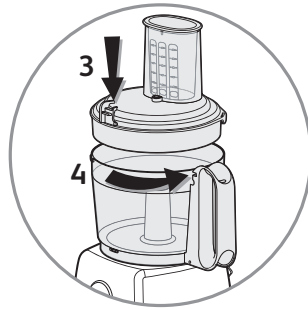


fig.1b

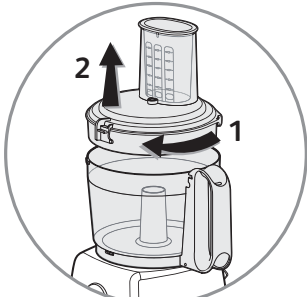


fig.2a

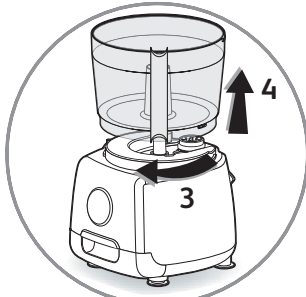


fig.2b

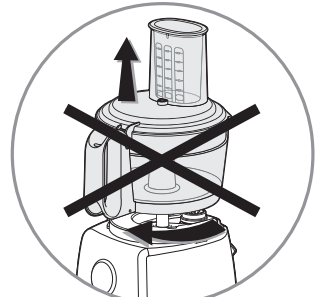


fig.2c

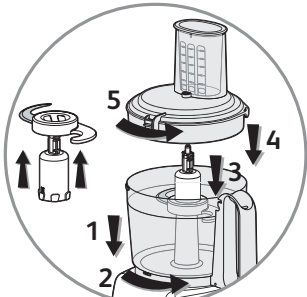


fig.3

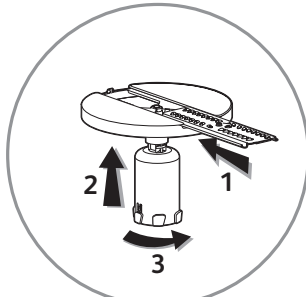


fig.4a

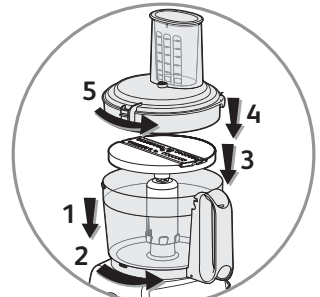


fig.4b

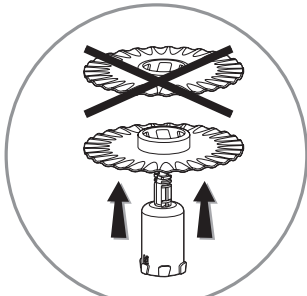


fig.5a

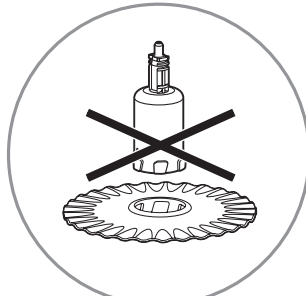


fig.5b

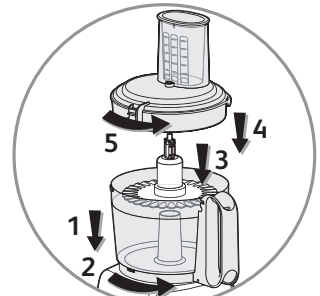


fig.5c

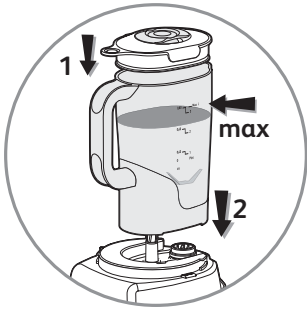


fig.6

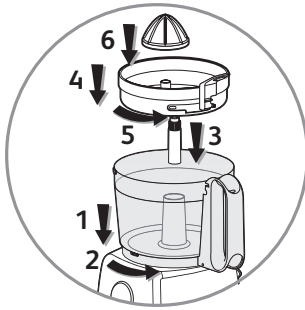


fig.7

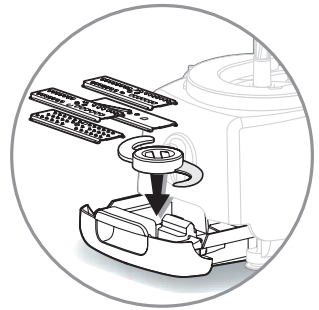


fig.8

Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie. Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendu en centre agréé.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau multifonction, le couteau du bol mixer, du broyeur et les cartouches coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau multifonction (d) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.
- Ne déplacez pas votre appareil en le tenant par le tiroir.

Description

- a Bloc moteur**
a1 : Sortie lente bloc moteur
a2 : Sortie rapide bloc moteur
a3 : Sélecteur de vitesses : position Pulse
 (marche intermittente)-0-1-2
- b Ensemble bol hachoir**
b1 : Poussoir doseur
b2 : Couvercle à cheminée
b3 : Bol
- c Entraîneur**

ACCESSOIRES SELON MODÈLE :

- d Couteau multifonctions**
- e Disque émulsionneur**
- f Cartouches coupe - légumes**
A : Râpé fin
D : Tranché fin
C : Râpé gros
G : Reibekuchen / Parmesan
H : Tranché épais
E : Coupe-frites
- g Support cartouches**
- h Bol mixer**
h1 : Bouchon doseur
h2 : Couvercle
h3 : Bol
- i Presse-agrumes**
i1 : Cône
i2 : Entraîneur Presse-agrumes
i3 : Panier
- j Pilon**
- k Spatule**
- l Tiroir de rangement**

Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse (voir paragraphe nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.
- Pulse (marche intermittente) : tournez le bouton (a3) sur la position Pulse par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (a3) sur la position 1 ou 2.
- Arrêt : tournez le bouton (a3) sur la position 0.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

1 : Mise en place du bol hachoir et du couvercle

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée en alignement avec l'angle à droite de la façade.
- Verrouillez le bol (b3) en le tournant vers la droite.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol (b3). Verrouillez le couvercle en le poussant vers la droite dans la poignée du bol.

Il est **impératif** de verrouiller le bol sur le bloc moteur (a) avant de verrouiller le couvercle (b2) sur le bol (b3).

2 : Retrait du bol hachoir et du couvercle

- Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le libérer de la poignée du bol. Vous pourrez alors le soulever et le retirer.
- Déverrouillez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- c'est seulement à ce moment que vous pouvez soulever et retirer le bol du bloc moteur.

3 : Mélanger/mixer/hacher/pétrir

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Couteau multifonctions (d).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez le couteau multifonctions (d) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

PETRIR / MELANGER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 1 kg de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte Brisée... en 60 s.
- 800 g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain au céréales... en 60 s

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 1.2 kg de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt... en 1 min 30 à 3 min environ.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

HACHER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position pulse.

Vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments tels que :

- viande crue ou cuite (désossée, déneuvée et coupée en dés).
- poissons cru ou cuit (sans peau et sans arête).
- produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

MIXER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 45 s.

4 : Râper/trancher

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Cartouche au choix (f) (selon modèle).
- Support cartouches (g).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Insérez la cartouche choisie (f) dans le support cartouche (g), introduisez au maximum l'axe de l'entraîneur (c) à travers la cartouche (f), et verrouillez l'ensemble, puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

Vérifier que l'axe métallique de l'entraîneur (c) est inséré dans le centre du couvercle à cheminée (b2)

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur position 1 pour trancher ou position 2 pour râper.

Vous pouvez préparer avec les cartouches (selon modèle) :

- râpé gros (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...

- coupe-frites (E) : frites...
- reibekuchen / parmesan (G) : parmesan, noix de coco...

5 : Emulsionner / battre / fouetter

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Disque émulsionneur (e).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez dans le bon sens et verrouillez le disque émulsionneur (e) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

Mettre le disque émulsionneur dans le bon sens : voir schéma encadré 5.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.
 - N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2 litre).

6 : Homogénéiser/mélanger/mixer très finement (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol mixer (h).
- Pilon (j) (selon modèle)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (h3) **sans dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.**
- Placez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1), et verrouillez-le sur le bol.
- Positionnez le bol assemblé (h) sur la sortie bloc moteur (a2), la poignée du bol mixer face à vous.
- Attendez l'arrêt total du robot avant de retirer le bol mixer du bloc moteur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 ou 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position Pulse, pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
 - Ne jamais utiliser le bol mixer avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
 - Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
 - Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
 - 1 l pour les mélanges épais.
 - 0.8 l pour les mélanges liquides.
 - Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (h1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage, et ne dépassez pas le niveau de remplissage indiqué sur le bol.
- Temps d'utilisation maximum : 3 min.

Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule, faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.
- Le pilon (j) permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment) dans le bol mixer. Pour cela, introduisez le pilon par l'orifice central du couvercle du bol mixer (h2). En fonctionnement, poussez les aliments vers les lames à l'aide du pilon.
- **N'utilisez jamais le pilon (j) sans le couvercle sinon il touche les lames.**

Vous pouvez :

- préparer des potages finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far)

7 : Presser les agrumes (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble presse-agrumes (i).
- Bol (b3).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez l'entraîneur (i2) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Posez le panier (i3) sur le bol et verrouillez le.
- Posez le cône (i1) sur la cheminée du panier (i3).
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : déverrouillez le panier (i3) puis le bol et vous pourrez alors enlever l'ensemble du bloc moteur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Positionnez et maintenez une moitié d'agrumes sur le cône (i1).
 - Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 pour la mise en marche.
- Vous pouvez obtenir jusqu'à 1.2 l de jus d'agrumes sans vider le bol.

- **Attention** : vous devez rincer le panier tous les 0.2 l.

8 : Rangement des accessoires

- Votre robot est muni d'un tiroir de rangement intégré (l) dans lequel vous pouvez placer le couteau multifonctions (d), ainsi que 4 cartouches coupe-légumes (f).
- Après avoir mis les accessoires en place, coulissez le tiroir de rangement (l) dans le bloc moteur (a).

9 : Hacher très finement des petites quantités (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble broyeur.

Vous pouvez avec le broyeur:

- Hacher en quelques secondes : abricots secs, figes sèches, pruneaux dénoyautés :
quantité/Temps maximum : 50 g / 6 s

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (h3). Fermez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
- Ne mettez pas le bloc moteur (a) dans l'eau, ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

Astuce : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement

- Ne rangez pas votre robot dans un environnement humide.

- Utilisez le tiroir de rangement (l) pour stocker le couteau multifonction (d) et jusqu'à 4 cartouches coupe-légumes (f).

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :
 - le branchement de votre appareil.
 - le verrouillage de chaque accessoire.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas? Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret Service).

Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



- L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

Produits électroniques ou électriques en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Accessoires

- Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :
 - Cartouches coupe - légumes
 - A : Râpé fin
 - D : Tranché fin
 - C : Râpé gros
 - H : Tranché épais
 - G : Reibekuchen / Parmesan
 - E : Coupe-frites
 - Broyeur
 - Bol mixer
 - Pilon
 - Presse-agrumes

Quelques recettes de base

Pâte à pain blanc

500 g de farine – 300 g d'eau tiède – 2 sachets de levure de boulanger – 10 g de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 60 s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Dès que le pain a doublé de volume, mettez au four, et baissez la température à Th.6 (180°). Laissez cuire pendant 30 à 40 min. En même temps, dans le four, mettez un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain.

Pâte à pizza

150 g de farine – 90 g d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – ½ sachet de levure de boulanger – sel

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20 s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc... Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive. Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfourez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

Pâte Brisée

280g de farine – 140g de beurre mou en morceaux – 70ml d'eau – une pincée de sel

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel et le beurre. Faites fonctionner à vitesse 2, quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (25 à 30 s). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

Pâte à crêpes

(dans le bol avec le couteau multifonctions, ou dans le bol mixer)

160 g de farine – 1/3 l de lait – 2 œufs – ½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile – 15 g de sucre (facultatif) – Rhum (selon goût)

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse 1, pendant 20 s, puis, passez à vitesse 2 pendant 25 s. Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse 2, et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis mixez pendant 45 s.

Quatre-quarts

200 g de farine – 1 sachet de levure chimique – 200 g de beurre mou en morceaux – 200 g de sucre – 4 œufs entiers – 1 pincée de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse 2 pendant 2 min 30. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 1h.

Gâteau aux épices

200 g farine – 100 g de beurre mou en morceaux – 100 g de sucre – 4 œufs – 60 ml de lait – 1 cuillère à café de miel liquide – 1 paquet de levure chimique – 1 cuillère à café de cannelle – 1 cuillère à café de gingembre – 1 cuillère à café de muscade râpée – 1 zeste d'orange râpée – 1 pincée de poivre.

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez tous les ingrédients. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 2 min. Mettez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 50 min à Th 6 (180°C).

Servez tiède ou froid avec de la compote ou de la marmelade.

Gâteau au chocolat

5 œufs, 200 g de sucre, 3 cuillères à soupe de farine, 200 g de beurre fondu, 200 g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 100 ml de lait.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.

Dans le bol muni du couteau multifonctions, mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse 2 pendant 45 s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait, et laissez fonctionner 15 s.

Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1h, Th5/6 (160°C).

Crème Chantilly

200 ml de crème fraîche liquide très froide, 30 g de sucre glace.

Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 40 s.

Mayonnaise

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, ¼ de litre d'huile, sel, poivre.

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Sélectionnez la vitesse 2, faites fonctionner pendant 5 s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.

Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.

Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.

Veiligheidsadviezen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig. Uw apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt altijd de stekker uit het stopcontact (ook wanneer er een stroomonderbreking is).
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen en laat het niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende servicedienst om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van de voor het apparaat geschikte accessoires en onderdelen die bij een erkende servicedienst verkocht worden.
- Gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen om voedsel door de vulschacht te duwen.
- Wees voorzichtig met het sikkelmes, het mes van de blender, de maler en de accessoires: deze zijn vlijmscherp. U dient altijd het sikkelmes (d) door middel van zijn aandrijfas (c) te verwijderen voordat u de inhoud uit de mengkom haalt.
- Gebruik het apparaat niet leeg.
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel
- Raak de bewegende onderdelen niet aan, wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden (ontdooien – bakken – verwarmen).
- Doe de accessoires niet in de magnetron.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de mengkom en de werkende accessoires hangen.
- Verplaats het apparaat niet door het bij de lade vast te nemen.

a Motorblo

- a1 : Langzame uitgang motorblok
- a2 : Snelle uitgang motorblok
- a3 : Snelheidsregelaar met Pulsestand (afwisselende werking)-0-1-2

b Mengkom

- b1 : Vulstop/doseerdop
- b2 : Deksel met vulschacht
- b3 : Kom

c Aandrijfas**ACCESSOIRES, AFHANKELIJK VAN HET MODEL:****d Sikkelmes****e Emulgeerschijf****f Accessoires**

- A : Fijn raspen
- D : Fijn snijden
- C : Grof raspen
- G : Fijn raspen/Parmezaanse kaas
- H : Dik snijden
- E : Fritessnijder

g Accessoirehouder**h Blender**

- h1 : Doseerdop
- h2 : Deksel
- h3 : Kom

i Citruspers

- i1 : Perskegel
- i2 : Aandrijfas Citruspers
- i3 : Zeef

j Spatel**k Stamper****l Opberglade**

Eerste gebruik

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u alle onderdelen met warm sop wassen (zie de paragraaf reinigen). Vervolgens afspoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Pulse (afwisselende werking): draai de knop (a3) op de Pulsestand door middel van meerdere impulsen, voor een betere controle van bepaalde bereidingen.
- Continue werking: draai de knop (a3) op stand 1 of 2.
- Uit: draai de knop (a3) op stand 0.

De nummering van de paragrafen komt overeen met de nummering van de schema's in de kaders.

1 : Het plaatsen van de kom van de hakmolen en het deksel

GEbruikte ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a), met de handgreep van de mengkom enigszins rechts van de knop tegenover de rechterhoek van de voorzijde.
- Vergrendel de kom (b3) door deze rechtsom te draaien.
- Plaats het deksel (b2) op de kom (b3). Vergrendel het deksel door het naar rechts in de handgreep van de mengkom te duwen.
- U moet eerst de kom op het motorblok (a) vergrendelen voordat u het deksel (b2) op de kom (b3) vergrendelt.

—2 : De kom van de hakmolen en het deksel verwijderen

- Ontgrendel het deksel door dit met de klok mee te draaien, zodat de handgreep van de kom vrij komt. U kunt het daarna optillen en verwijderen.

- Ontgrendel de kom door deze met de klok mee te draaien.
- Pas op dit moment kunt u de kom optillen en uit het motorblok verwijderen.

3 : Mengen/mixen/hakken/kneden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Sikkelmes (d).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif het sikkelmes (d) op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

KNEDEN / MENGEN

- Draai de snelheidsregelaar (a2) op stand 2 voor inschakeling.

U kunt maximaal kneden:

- 1kg zwaar deeg, zoals: witbrooddeeg, kruimeldeeg... in 30 sec.
- 800 g speciaal brooddeeg, zoals: roggebrood, bruinbrood, granenbrood... in 60 sec.

U kunt maximaal mengen:

- 1,2 kg luchtig deeg, zoals: biscuit, evenveeltje, yoghurtcake... in ca. 1.30 tot 3min.

U kunt verder max. 0,5 liter beslag voor pannenkoeken, wafels, enz. mengen in 1 minuut tot 1 minuut 30.

HAKKEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor het inschakelen of gebruik de pulsestand voor een betere controle op het hakken.

U kunt tot 600 g voedsel hakken, zoals:

- rauw of gaar vlees (zonder botten en zenuwen en in blokjes gesneden).
- rauwe of gare vis (zonder vel en zonder graten).
- harde producten: kaas, gedroogde vruchten, sommige groenten (wortels, selderie).
- zachte producten: sommige groenten (uien, spinazie).

MIXEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.

U kunt max. 1 liter soep, compote mixen in 45 seconden

4 : Raspen/snijden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Accessoire naar keuze (f) (afhankelijk van het model).
- Accessoirehouder (g).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Plaats het gekozen accessoire (f) in de accessoirehouder (g), steek de as van de aandrijfas (c) zover mogelijk in het accessoire (f), vergrendel het geheel en plaats alles op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

Controleer of de metalen as van de aandrijfas (c) zich in het midden van het deksel met vulschacht (b2) bevindt.

INSCHAKELEN EN TIPS:

- Breng het voedsel in via de vulschacht van het deksel en begeleid het met behulp van de vulstop (b1).
 - Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor snijden of op stand 2 voor raspen.
- U kunt met de accessoires (afhankelijk van het model):
- . grof raspen (C) / fijn raspen (A): knolselderie, aardappelen, wortelen, kaas...
 - . dik snijden (H) / fijn snijden (D): aardappelen, uien, komkommers, bieten, appels, wortelen, kool...
 - . fritesnijder (E): frites
 - . fijn raspen (G): Parmezaanse kaas, kokosnoot...

5 : Emulgeren / kloppen / stijfslaan

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Emulgeerschijf (e).

Zet de emulgeerschijf in de goede richting: zie schema 5 in het kader.

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de emulgeerschijf (e) in de goede richting op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

INSCHAKELEN EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.
 - Gebruik dit accessoire nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van luchtig deeg.
- U kunt bereiden: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (1 tot 6), room, slagroom (max. 0,2 liter).

6 : Glad en gelijkmatig mengen/ zeer fijn mixen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Blender (h).
- Stamper (j) (afhankelijk van het model)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de blender (h3) **zonder het maximale op de mengkom aangegeven niveau te overschrijden.**
- Plaats het deksel (h2) met de doseerdop (h1) en vergrendel dit op de mengkom.
- Plaats de geassembleerde mengkom (h) op de uitgang van het motorblok (a2) met de handgreep van de blender naar u toe gericht.
- Wacht tot de keukenmachine volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender van het motorblok haalt.

INSCHAKELEN EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 of 2 voor inschakeling.
- U kunt de Pulsestand gebruiken voor een betere controle tijdens het mengen.
- Vul de blender nooit met een kokendhete vloeistof.
 - Gebruik nooit de blender met droge producten (hazelnoten, amandelen, pinda's...).
 - Gebruik uw blender altijd met zijn deksel.
 - Schenk altijd als eerste de vloeibare ingrediënten in de mengkom, voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder het aangegeven maximale niveau te overschrijden:
 - 1 l voor dikke melanges.

- 0,8 l voor vloeibare melanges.

- Verwijder voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen de doseerdop (h1) van het deksel en schenk de ingrediënten hier in via de vulopening, zonder het op de mengkom aangegeven vulniveau te overschrijden.

Max. gebruikstijd: 3 min.

Tips:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, indien er ingrediënten aan de wanden van de mengkom blijven plakken. Verwijder de blender van het apparaat. Laat met behulp van de spatel de bereiding op het mes vallen. Steek uw handen of vingers niet in de mengkom en houd ze uit de buurt van het mes.
- Met de stamper (l) kunt u glad en gelijkmatig mengen en uw bereidingen in de blender aanstampen (vooral de meest dikke). Duw hiervoor de stamper in de opening midden in het deksel van de blender (h2). Tijdens de werking duwt u het voedsel naar de bladen met behulp van de stamper.
- **Nooit de stamper (j) zonder het deksel gebruiken, omdat deze dan de bladen zou kunnen raken.**

U kunt:

- fijn gemixte soepen, lichtgebonden soepen, room, compote, milkshake en cocktails bereiden.
- elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).

7 : Citrusvruchten uitpersen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Citruspers (i).
- Mengkom (b3).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de aandrijfas (i2) op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de zeef (i3) op de mengkom en vergrendel dit.
- Plaats de perskegel (i1) op de schacht van het mandje (i3).
- Voor het verwijderen van de citruspers: ontgrendel de zeef (i3) en vervolgens de kom, u kunt daarna het geheel van het motorblok halen.

INSCHAKELEN EN TIPS:

- Plaats een halve citrusvrucht op de perskegel (i1).
 - Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor inschakeling.
- U kunt tot 0,6 liter citrussap maken zonder de mengkom te hoeven legen.
- Let op: u moet de zeef na iedere 0.2l omspoelen.

8 : Het opbergen van de accessoires

- Uw keukenmachine heeft een ingebouwde opberglade (l) waarin u het sikkelmes (d) en de 4 accessoires (f) kunt opbergen.

Na de accessoires geïnstalleerd te hebben, schuift u de opberglade (l) in het motorblok (a).

9 : Kleine hoeveelheden zeer fijn hakken (afhankelijk van model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Maler .

U kunt met de maler :

In enkele seconden: gedroogde abrikozen, gedroogde vijgen, pruimen zonder pit fijnhakken.

Hoeveelheid/max. tijd: 50g / 6s

Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het reinigen te vereenvoudigen, spoelt u de acceres na gebruik snel even af.
- Was de accessoires af en droog ze af: zij kunnen in de vaatwasser.
- Giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de blender (h3). Sluit het deksel (h2) met de doseerdop (h1). Geef enkele impulsen. Haal de stekker uit het stopcontact. Spoel de mengkom om.
- Dompel het motorblok (a) niet onder in water en houd het niet onder de kraan. Maak dit schoon met een vochtige doek.
- **De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Ga er dus voorzichtig mee om.**

Tip: Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, sinaasappels), smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

Opbergen

- Uw keukenmachine niet in een vochtige omgeving opbergen.
- Gebruik de opberglade (l) om het sikkelmes (d) en maximaal 4 accessoires (f) op te bergen.

Wat te doen indien het apparaat niet functioneert?

- Controleer, indien het apparaat niet functioneert:
 - de aansluiting van uw apparaat.
 - de vergrendeling van ieder accessoire.

Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).



Verwijdering van het verpakkingsmateriaal en het apparaat

- De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kunnen worden.

Elektronische en elektrische producten aan het einde van hun levensduur



Wees vriendelijk voor het milieu!



Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.



Breng het naar een verzamelpunt in uw gemeente voor verwerking ervan.

Accessoires

- U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij de afdeling onderdelen:
 - Accessoires
 - A: Fijn raspen
 - D: Fijn snijden
 - C: Grof raspen

- H: Dik snijden
- G: Fijn raspen / Parmezaanse kaas
- E: Fritessnijder
- Maler
- Blender
- Stamper
- Citruspers

Enkele basisrecepten

Wit brooddeeg

500 g bloem – 300 g lauw water – 2 zakje bakkergist – 10 g zout.

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkergist.

Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (ca. 60 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Kneed daarna opnieuw het deeg en plaats het op de beboterde, met meel bestrooide bakplaat. Laat het opnieuw rijzen. Verwarm uw oven voor op 240°. Zodra het volume van het brood verdubbeld is, plaatst u het in de oven en zet u de temperatuur op 180°. Bak het brood in 30 - 40 min. gaar. Zet tegelijkertijd in de oven een met water gevuld glas, voor een knapperig korstje.

Pizzadeeg

150 g meel – 90 g lauw water - 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkergist – zout

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkergist.

Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water en de olijfolie via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (15 tot 20 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Verwarm uw oven voor op 240°. Rol in de tussentijd het deeg uit en garneer het naar keuze met: tomatenpuree en uien, champignons, ham, mozzarella, enz... Versier uw pizza met wat ansjovis en zwarte olijven, strooi er wat oregano en geraspte kaas over en schenk hier wat druppels olijfolie over. Plaats de gegarneerde pizza op een beboterde en met meel bestrooide bakplaat. Zet hem 15 tot 20 min. in de oven en bak het onder toezicht gaar.

Kruimeldeeg

280 g meel – 140 g zachte boter in stukjes – 70 ml water (50 g) - een snufje zout

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en de boter. Enkele seconden laten werken op stand 2 en daarna het water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Laten werken tot het deeg tot een bal gevormd is (25 tot 30 sec). Minstens 1 uur koel wegzetten, uitrollen en bakken met de garnering van uw keuze

Pannenkoekbeslag

(in de mengkom met het sikkelmes of in de blender)

160 g meel – 1/3 l melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 15 g suiker (naar keuze) – Rum (naar keuze)

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Gedurende 20 sec laten werken op stand 1 en vervolgens gedurende 25 sec op stand 2.

Meng in de mengkom alle ingrediënten, m.u.v. het meel. Laten werken op stand 2 en na enkele seconden geleidelijk aan het meel via de opening in het midden van het deksel van de blender toevoegen en daarna 45 sec mixen.

Evenveeltje

200 g meel – 1 zakje bakpoeder – 200 g zachte boter in stukjes – 200 g suiker – 4 hele eieren – ½ zakje bakpoeder – 1 snufje zout

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Gedurende 1.30 min. laten werken op stand 2. De oven voorverwarmen op 180°. Doe het deeg in een cakevorm en bak het in 40 min. gaar.

Kruidkoek

200 g meel – 100 g zachte boter in stukjes – 100 g suiker – 4 eieren – 60 ml melk – 1 theelepel vloeibare honing – 1 pakje bakpoeder – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – 1 geraspte sinaasappelschil – 1 snufje peper.

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 2min werken. Doe het deeg in een beboterde en met meel bestrooide bakvorm en bak het in 50 min gaar op 180°C.

Lauw of koud serveren met een compote of marmelade.

Chocoladegebak

5 eieren; 200 g suiker; 3 eetlepels meel; 200 g gesmolten boter; 200 g chocolade; 1 zakje bakpoeder; 100 ml melk.

Laat de chocolade au bain-marie smelten met 2 eetlepels water. Voeg de boter toe en roer het geheel door tot u een goed gesmolten mengsel verkregen heeft.

Doe in de mengkom voorzien van het sikkelmes de suiker en de eieren en laat de keukenmachine werken op stand 2 gedurende 45 sec, totdat u een schuimend mengsel verkregen heeft. Voeg zonder de keukenmachine uit te schakelen via de vulschacht de gesmolten chocolade, het meel, het bakpoeder en de melk toe en laat de keukenmachine 15 sec werken.

Schenk het deeg in een beboterde bakvorm en bak het in ca. 1 uur gaar op 160°C.

Slagroom

200 ml zeer koude verse vloeibare room uit de koelkast, 30 g poedersuiker.

De mengkom moet koud zijn, zet hem enkele minuten in de koelkast.

Doe de verse room en de poedersuiker in de mengkom met de emulgeerschijf. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 40 sec werken.

Mayonaise

1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, ¼ l olie, zout, peper.

Meng in de mengkom met de emulgeerschijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie. Selecteer stand 2, 5 sec laten werken, de keukenmachine uitschakelen en vervolgens heel langzaam de olie via de vulschacht in het deksel toevoegen. Wanneer de mayonaise klaar is, is de kleur lichtgeel.

Let op: voor een geslaagde mayonaise moeten de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

N.B.: in de koelkast bewaren en binnen 24 uur gebruiken.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Tefal Gerät entschieden haben.

Die zu dem von ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten gemindert sind, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse, außer wenn sie, durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person, eine Beaufsichtigung oder vorherige Anweisungen für die Benutzung des Gerätes erhalten konnten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmittel bestimmt.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen. Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung (auch bei Stromausfall) und vor der Reinigung aus.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb.
- Nehmen Sie den Deckel des Mixbechers erst ab, wenn das Gerät zum völligen Stillstand gekommen ist.
- Fassen Sie niemals in sich noch drehende Teile.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 3 Minuten laufen.
- Das Gerät kann nicht laufen, wenn die Zubehörteile nicht richtig eingesetzt sind und der Deckel nicht richtig verschlossen ist.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft)
- Alle Eingriffe, die über die übliche Reinigung und Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem zugelassenen Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft) vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden Teilen oder Messern des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, darf das Stromkabel nur in einem zugelassenen Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem zugelassenen Servicecenter erworbene originale Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie stets den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Multifunktionsmesser, dem Messer des Mixkrugs, dem Mahlwerk und den Scheiben des Gemüseschneiders um: sie sind extrem scharf. Vor dem Ausleeren der Schüssel muss unbedingt das Multifunktionsmesser (d) an seinem Mitnehmer (c) herausgenommen werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs den völligen Stillstand des Geräts ab.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen oder Sterilisieren mit Hitze).
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowelleneeignet.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Lade hochnehmen.

a Motorblock

- a1** : Langsamer Antrieb des Motorblocks
- a2** : Schneller Antrieb des Motorblocks
- a3** : Geschwindigkeitswähler: Position Pulse (Intervallbetrieb)-0-1-2

b Schüssel-Einheit

- b1** : Stopfer mit Messeinteilung
- b2** : Deckel mit Einfüllstutzen
- b3** : Schüssel

c Mitnehmer**ZUBEHÖR JE NACH MODELL:****d Multifunktionsmesser****e Emulgierscheibe****f Scheiben-Einsätze**

- A** : Fein Raspeln
- D** : Fein Schneiden
- C** : Grob Raspeln
- G** : Reibekuchen / Parmesan-Einsatz
- H** : Dick Schneiden
- E** : Pommes Frites-Einsatz

g Scheibenhalter**h Mixaufsatz**

- h1** : Stopfer mit Dosierverschluss
- h2** : Deckel
- h3** : Mixbecher

i Zitruspresse

- i1** : Presskegel
- i2** : Mitnehmer der Zitruspresse
- j3** : Sieb

j Stößel**k Spatel****l Aufbewahrungsfach**

Inbetriebnahme

ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER SCHALTER VOR DER MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE AUF O/ AUS STEHT UND DIE ZULEITUNG GEZOGEN IST.

- Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile mit Seifenwasser ab (siehe Abschnitt Reinigung). Sorgfältig abspülen und trocknen.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.

1 : EINSETZEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss sich dabei an der rechten Ecke des Gehäuses befinden.
- Stellen Sie die Schüssel (b3) durch Drehen nach rechts fest.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel (b3). Stellen Sie den Deckel fest, indem Sie ihn nach rechts in den Griff der Schüssel drücken.

Die Schüssel muss **unbedingt** vor dem Feststellen des Deckels (b2) auf der Schüssel (b3) auf dem Motorblock (a) festgestellt werden.

- Schließen Sie das Gerät an.
- Position Pulse (Intervallbetrieb): Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei verschiedenen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 1 oder 2.
- Anhalten des Geräts: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 0.

Die Nummerierung der Abschnitte entspricht der Nummerierung der Abbildungen in den Kästchen.

2 : ABNEHMEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

- Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Griff der Schüssel. Nun kann der Deckel angehoben und abgenommen werden.

- Entriegeln Sie die Schüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Jetzt erst kann die Schüssel vom Motorblock abgenommen werden.

3 : MISCHEN / MIXEN / HACKEN / KNETEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).
- Mitnehmer (c).
- Multifunktionsmesser (d).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie das Multifunktionsmesser (d) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

KNETEN / MISCHEN:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.

Sie können bis zu folgende Mengen kneten:

- 1 kg schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig usw. in 60 Sekunden.
- 800 g Teig für bestimmte Brotsorten wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot usw. in 60 Sekunden

Sie können bis zu folgende Mengen mischen:

- 1,2 kg leichten Teig wie: Biskuitteig, Rührteig usw. in 1 Minute 30 Sekunden bis etwa 3 Minuten.

Außerdem können bis zu 0,5 Liter Crêpesteig, Waffelteig usw. in 1 Minute bis 1 Minute 30 Sekunden gemischt werden.

HACKEN

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2 oder für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs auf Intervallbetrieb.

Sie können bis zu 600 g Lebensmittel hacken wie:

- . rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entseht und in Würfel geschnitten).
- . roher oder gekochter Fisch (ohne Haut und Gräten).
- . harte Lebensmittel: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie usw.).
- . weiche Lebensmittel: bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln, Spinat usw.).

MIXEN

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
- Sie können in 45 Sekunden bis zu 1 Liter Gemüsesuppe, Suppe, Kompott mixen.

4 : RASPELN / SCHNEIDEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).
- Spindel (c).
- die gewünschte Scheibe (f) (je nach Modell).
- Scheibenhalter (g).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Führen Sie die gewünschte Scheibe (f) in den Scheibenhalter (g) ein, stecken Sie die Achse des Mitnehmers (c) so weit wie möglich durch den Scheibenhalter (f) und stellen Sie die Einheit fest. Setzen Sie die Einheit anschließend auf den Antrieb des Motorblocks (a1).

Vergewissern Sie sich, dass die Metallachse des Mitnehmers (c) in die Öffnung in der Mitte des Deckels mit Einfüllstutzen (b2) eingeführt ist.

- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zum Schneiden auf Position 1 und zum Raspeln auf
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (b1) weiter.

Mit den verschiedenen Scheiben können folgende Funktionen erfüllt werden (je nach Modell):

- . Grob Raspeln (C) / Fein Raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse usw.
- . Dick Schneiden (H) / Dünn Schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, Äpfel, Karotten, Kohl usw.
- . Pommes Frites-Einsatz (E): Kartoffeln usw.
- . Reibekuchen / Parmesan-Einsatz (G): Parmesan, Kokosnüsse usw.

5 : EMULGIEREN / SCHLAGEN / SCHAUMIG RÜHREN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).
- Spindel (c).
- Emulgierscheibe (e):

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie die Emulgierscheibe (e) mit der entsprechenden Seite auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

Setzen Sie die Emulgierscheibe richtig herum ein: siehe Abbildung 5.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
- Dieses Zubehörteil darf nicht zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen eingesetzt werden.

Zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (1 bis 6), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).

6 : GLATTRÜHREN / MISCHEN / SEHR FEIN MIXEN (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Mixer-Einheit (h).
- Stößel (j) (je nach Modell)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz (h3) **und achten Sie dabei darauf, die auf dem Mixaufsatz angegebene Höchstmarke nicht zu überschreiten.**
- Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierverschluss (h1) auf den Mixaufsatz und stellen Sie ihn fest.
- Stellen Sie den zusammengesetzten Mixaufsatz (h) auf den Antrieb des Motorblocks (a2); der Griff des Mixaufsatzes muss sich dabei gegenüber von Ihnen befinden.
- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Geräts ab, bevor Sie den Mixaufsatz vom Motorblock abnehmen.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1 oder 2.
- Um den Mischvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch den Intervallbetrieb einstellen.
- Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.
 - Benutzen Sie den Mixaufsatz nicht für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse...).
 - Benutzen Sie den Mixaufsatz stets mit seinem Deckel.

- Füllen Sie stets zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixaufsatz und achten Sie darauf, den angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten:
 - 1 l für dickflüssige Zubereitungen.
 - 0,8 l für dünnflüssige Zubereitungen.
- Wenn Sie während des Mischvorgangs weitere Zutaten hinzufügen wollen, nehmen Sie den Dosierverschluss (h1) vom Deckel ab und geben die Zutaten durch die Einfüllöffnung bei; achten Sie dabei darauf, den auf dem Mixaufsatz angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten.

Maximale Betriebsdauer: 3 Min.

Tipps:

- Wenn sich beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixaufsatzes absetzen, schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es aus. Nehmen Sie die Mixaufsatz-Einheit vom Gehäuse des Geräts ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Spatel und lassen Sie sie in den Mixaufsatz zurückfallen. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixaufsatz und halten Sie sie von der Schneide fern.
- Der Stößel (j) dient zum Glätten und Zerdrücken der Zubereitungen (besonders dickflüssige Zubereitungen) im Mixaufsatz. Führen Sie dazu den Stößel durch die Zentralöffnung des Deckels (h2) des Mixaufsatzes ein. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stößel bei laufendem Gerät zum Messer hin.
- Verwenden Sie den Stößel (j) nie ohne den Deckel, weil er in diesem Fall das Messer berühren würde.

Sie können:

- fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Krapfen, Püree usw.) mischen.

7 : ZITRUSFRÜCHTE AUSPRESSEN (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Zitruspresse-Einheit (i).
- Schüssel (b3).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie den Mitnehmer i2) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
- Setzen Sie das Sieb (i3) auf die Schüssel und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie den Presskegel (i1) auf den Halter des Siebes (i3).
- Zum Abnehmen der Zitruspresse-Einheit: entriegeln Sie das Sieb (i3) und anschließend die Schüssel; jetzt kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Setzen Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (i1) und halten Sie sie fest.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählnopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1.
- Es können bis zu 0,6 Liter Zitrusfrüchte ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
- **Achtung:** das Sieb muss alle 0,2 Liter geleert werden

8 : AUFBEWAHRUNG DER ZUBEHÖRTEILE: _____

- Ihr GIhr Gerät ist mit einem integrierten Aufbewahrungsfach (l) ausgestattet, in der das Multifunktionsmesser (d) sowie die 4 Scheiben-Einsätze (f) aufbewahrt werden können.
- Legen Sie die Zubehörteile in das Aufbewahrungsfach (l) und schieben Sie diese in den Motorblock (a).

9 : KLEINE MENGEN SEHR FEIN HACKEN (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Mahlwerk-Einheit.

Mit dem Mahlwerk können Sie:

- in wenigen Sekunden getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, entkernte Pflaumen hacken:
Menge / Höchstzeit: 50g / 6 Sek.

Reinigung

- Stecken Sie das Gerät aus.
 - Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
 - Waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab: sie sind spülmaschinengeeignet.
 - Giessen Sie heißes Wasser mit etwas Flüssigseife in den Mixaufsatz (h3). - Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierschluss (h1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse Taste. Stecken Sie das Gerät aus. Spülen Sie den Mixaufsatz ab.
 - Tauchen Sie den Motorblock (a) nicht ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm ab.
 - **Die Schneiden der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**
- Tipp: Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.
- Benutzen Sie das Aufbewahrungsfach (l) nur zur Aufbewahrung des Multifunktionsmessers (d) und von bis zu 4 Scheiben-Einsätzen (f).

Das Gerät funktioniert nicht?

- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
 - den Anschluss des Geräts.
 - ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.
- Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).



Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts

- Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die gemäß den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.
- Informieren Sie sich bei den geeigneten Stellen Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

Entsorgung von elektronischen und elektrischen Geräten



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.



Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Zubehör

- Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:
 - Scheiben-Einsätze

- A: Fein Raspeln
- D: Fein Schneiden
- C: Grob Raspeln
- H: Dick Schneiden
- G: Reibekuchen-Parmesan
- E: Pommes Frites
- Mahlwerk
- Mixaufsatz
- Stößel
- Zitruspresse

Rezepte

Weißbrotteig

500 g Mehl - 300 g lauwarmes Wasser – 2 Päckchen Bäckerhefe – 10 g Salz.

Geben Sie Mehl, Salz und Bäckerhefe in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (etwa 60 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und bringen Sie ihn in Form. Legen Sie ihn dann auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech. Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240° vor. Schieben Sie das Blech in den Ofen, sobald der Brotteig auf das doppelte seines Volumens aufgegangen ist und schalten Sie diesen auf 180° herunter. 30 bis 40 Minuten lang backen. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt.

Pizzateig

150 g Mehl - 90 g lauwarmes Wasser – 2 Esslöffel Olivenöl – 1/2 Päckchen Bäckerhefe – Salz.

Geben Sie Mehl, Salz und Bäckerhefe in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser und das Olivenöl zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat (15 bis 20 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240° vor. Rollen Sie währenddessen den Teig aus und belegen Sie ihn nach Wunsch: Tomaten- und Zwiebelpüree, Pilze, Schinken, Mozzarella, etc. Belegen Sie Ihre Pizza mit ein paar Anchovis und schwarzen Oliven, bestreuen Sie sie mit ein wenig Origano und geriebenem Käse und beträufeln Sie sie zum Schluss mit Olivenöl. Legen Sie die belegte Pizza auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Backblech. Backen Sie sie 15 bis 20 Minuten.

Mürbeteig

280 g Mehl - 140 g weiche, in Stücke geschnittene Butter - 70 ml lauwarmes Wasser – eine Prise Salz.

Geben Sie Mehl, Salz und Butter in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 25 bis 30 Sekunden). Lassen Sie den Teig an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde lang ruhen und rollen Sie ihn dann aus. Mit dem gewünschten Belag belegen und backen.

Crêpesteig

(Zubereitung mit dem Multifunktionsmesser oder im Mixaufsatz)

160 g Mehl – 1/3l Milch – 2 Eier – ½ Teelöffel feines Salz – 2 Esslöffel Öl – 15 g Zucker (nach Geschmack) – Rum (nach Geschmack)

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts: Mehl, Milch, Eier, Zucker und Rum. Setzen Sie das Gerät 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 in Betrieb, dann 25 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2.

Geben Sie alle Zutaten außer dem Mehl in den Mixaufsatz. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das Mehl zu. Mixen Sie 45 Sekunden lang.

Rührteig

200 g Mehl – 1 Päckchen Backpulver – 200 g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 200 g Zucker – 4 ganze Eier – eine Prise Salz.

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät 2 Minuten 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb. Heizen Sie den Ofen auf 180° vor. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie sie 1 Stunde.

Gewürzkuchen

200 g Mehl – 100 g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 100 g Zucker – 4 Eier – 60ml Milch – 1 Teelöffel flüssiger Honig - 1 Päckchen Backpulver – 1 Teelöffel Zimt – 1

Teelöffel Ingwer – 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss – 1 geriebene Orangenschale – 1 Prise Pfeffer.

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 2 Minuten lang in Betrieb. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform und backen Sie den Kuchen 50 Minuten 180°C.

Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

Schokoladenkuchen

5 Eier, 200 g Zucker, 3 Esslöffel Mehl, 200 g geschmolzene Butter, 200 g Schokolade, 1 Päckchen Backpulver, 100 ml Milch.

Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt.

Geben Sie den Zucker und die Eier in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts und setzen Sie es auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und rühren Sie die Mischung in 2 Minuten 45 Sekunden schaumig. Lassen Sie das Gerät weiter laufen und geben Sie durch den Einführstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu. 15 Sekunden mixen. Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang auf 160°C.

Schlagsahne

200 ml sehr kalte flüssige Crème Fraîche , 30 g Puderzucker.

Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank.

Geben Sie die Crème Fraîche und den Puderzucker in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 40 Sekunden lang in Betrieb.

Mayonnaise

1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, 1/4 Liter Öl, Salz, Pfeffer.

Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in die mit der Emulgierscheibe bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und lassen Sie es 5 Sekunden lang laufen und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels ganz langsam das Öl zu. Wenn die Mayonnaise fest wird, nimmt sie eine helle Färbung an.

Achtung: Die Mayonnaise gelingt nur, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Hinweise: Die Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren

The accessories contained in the model that you have purchased are shown on the label on the side of the packaging.

Safety guidelines

- Read carefully the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer may not be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- Check that the supply voltage of your appliance is the same as that of your electrical supply.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not designed for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons lacking in experience or knowledge of such appliances, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it (even in the event of a power cut) and when you clean it.
- Do not use your appliance if it is not operating correctly or if it has been damaged. In this case, contact an approved service centre (see list in the service manual).
- All work apart from the usual cleaning and maintenance by the owner must be carried out by an approved service centre (see list in the service manual).
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within the reach of children.
- The power cord must not be left close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use the appliance. In order to avoid any danger, they must be replaced by an approved service centre (see list in the service manual).
- For your safety, only use accessories and spare parts adapted to your appliance, bought from an approved centre.
- Always use the food pushers to guide the food into the funnels, do not use your fingers, a fork, spoon, knife or other objects.
- Handle the multi-purpose blade, the blender jug cutter, the mini chopper and the vegetable-cutter inserts vegetable-cutter with precaution: they are very sharp. You must remove the multi-purpose blade (d) by its drive pin (c) before emptying the contents from the bowl.
- Do not use your appliance empty.
- Always use your blender jug with its lid
- Do not fill the blender jug with boiling liquid
- Do not touch moving parts; wait until they have stopped completely before removing the accessories.
- Do not use the accessories as recipients (freezing – cooking – hot sterilising).
- Do not use the accessories in a microwave oven.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to dangle over the bowl and accessories when in operation.
- Do not move your appliance by lifting or pulling the drawer.

Description

a Motor unit

- a1 : Motor unit slow speed
- a2 : Motor unit fast speed
- a3 : Speed selector: Pulse position
(intermittent operation) -0-1-2

b Chopping bowl assembly

- b1 : Food pusher with measuring guide
- b2 : Funnel lid
- b3 : Bowl

c Drive pin

ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

d Multi-purpose blade

e Emulsifying disk

f Vegetable cutter inserts

- A : Fine grater
- D : Fine slicer
- C : Coarse grater
- G : Reibekuchen / Parmesan
- H : Thick slicer
- E : Chip cutter

g Insert supports for vegetable cutter inserts

h Blender jug

- h1 : Measuring cap
- h2 : Lid
- h3 : Bowl

i Fruit juicer

- i1 : Cone
- i2 : Fruit juicer drive pin
- i3 : Basket

j Blender stick

k Spatula

l Storage drawer

First use

- Before using for the first time, wash all parts of the accessories in hot soapy water (see cleaning paragraph). Rinse and dry.
- Place the motor unit (a) on a flat, clean and dry surface.
- Plug in your appliance.
- Pulse (intermittent operation): turn the knob (a3) to the pulse position, pressing successively for better control of certain preparations.
- Continuous operation: turn the knob (a3) to position 1 or 2.
- Stop: turn the knob (a3) to position 0.

The paragraphs are numbered to match the numbering of the illustrations.

1 : Fitting the chopping bowl and the lid

ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a), with the bowl handle aligned with the corner on the front right hand side.
 - Lock the bowl (b3) by turning it towards the right.
 - Fit the lid (b2) onto the bowl (b3). Lock the lid in place by pushing it towards the right of the bowl handle.
- The bowl **must** be locked onto the motor unit (a) before locking the lid (b2) onto the bowl (b3).

2 : Removing the chopping bowl and the lid

- Release the lid by turning it in a clockwise direction to free it from the bowl handle. You can then lift and remove it.
- Release the bowl by turning it in a clockwise direction.

- It is only now that you can lift and remove the bowl from the motor unit.

3 : Mixing/chopping/kneading

ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Drive pin (c).
- Multi-purpose blade (d).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide the multi-purpose blade (d) onto the drive pin (c), and position this assembly on the motor unit drive (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid then release the bowl.

KNEADING/MIXING:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.

You can knead up to:

- 1 kg of heavy pastry, such as: white bread dough, short crust pastry, etc. in 60 seconds.
- 800 g of special bread dough such as: rye bread, wholemeal bread, multi-grain bread, etc. in 60 seconds.

You can mix up to:

- 1.2 kg of light mixture, such as: biscuits, sponge cake, etc. in 1 min 30 to approximately 3 minutes.

You can also mix up to 1 litre of pancake or waffle batter etc. in 1 min to 1 min 30.

CHOPPING:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start, or for better chopping control, choose the pulse position.

You can mince up to 600 g of food such as:

- . raw or cooked meat (boned, gristle removed and cut into cubes).
- . raw and cooked fish (without skin or bones).
- . hard foods: cheese, dried fruits, certain vegetables (carrots, celery, etc.).
- . soft foods: certain vegetables (onions, spinach...).

BLENDING:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.

You can mix up to 1 litre of broth, soup or stewed fruit in 45 seconds.

4 : Grating/slicing

ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Drive pin (c).
- Appropriate insert (f) (depending on model).
- Insert support (g).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Fit the chosen insert (f) into the insert support (g), push the drive pin (c) as far as possible through the insert (f), and lock the assembly, then fit it onto motor unit drive (a1).
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid, then release the bowl.

Ensure that the metal drive pin (c) is inserted into the centre of the lid (b2).

STARTING AND TIPS:

- Insert the food into the lid funnel and guide it with the food pusher (b1).
- Turn the speed selector (a3) to position 1 to slice or position 2 to grate.

You can prepare with the inserts (depending on model):

- . coarse grating (C)/fine grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese...
- . thick slicing (H)/fine slicing (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage...
- . chip cutter (E): French fries...
- . reibekuchen / Parmesan disk (G): parmesan, coconut...

5 : Emulsifying/beating/whisking

ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Drive pin (c).
- Emulsifying disk (e).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide and lock the emulsifying disk (e) the right way up onto the drive pin (c), and fit the assembly onto the motor unit drive (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid then release the bowl.

Fit the emulsifying disk the right way up:
see illustration 5.

STARTING AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.
- Do not use this accessory to knead heavy pastry or mix light pastry.

You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (1 to 6), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.2 litres).

6 : Homogenising/mixing/fine blending (depending on model)

ACCESSORIES USED:

- Assembled blender jug (h).
- Blender stick (j) (depending on model)

FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the ingredients inside the blender jug (h3) **below the maximum level line on the jug.**
- Fit the lid (h2), equipped with the measuring cap (h1), and lock it in place on the jug.
- Place the jug assembly (h) onto the motor unit drive (a2), with the blender jug handle facing you.
- Wait until the food processor has stopped completely before removing the blender jug from the motor unit.

STARTING AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 1 or 2 to start.

You can use the pulse position, for better control of the mixture.

- Do not fill the blender jug with boiling liquid.
- Do not use the blender jug to grind dry foods (walnuts, almonds, peanuts...).
- Always use your mixer bowl with its lid.
- Always pour liquid ingredients first into the jug before adding the solid ingredients, below the maximum capacity:
 - 1 l for thick mixtures.
 - 0.8 l for liquid mixtures.
- To add ingredients when blending, remove the measuring cap (h1) from the lid and pour the ingredients

through the filling hole, and do not fill above the maximum filling line on the jug.
Maximum operating time: 3 min.

Tips:

- When blending, if some ingredients stick to the sides of the jug, stop the appliance and unplug it. Remove the blender jug assembly from the appliance. Using the spatula, push the preparation onto the blade. Do not use your hands or fingers inside the bowl or close to the blade.
- The blender stick (j) allows you to homogenise and process your preparations (especially thicker ones) inside the blender jug. Insert the stick through the centre hole of the blender jug lid (h2). When operating, push the food towards the blades using the stick.
- **Do not use the stick (j) without the lid otherwise it will touch the blades.**

You can:

- prepare finely blended broths, veloutés, soups, stewed fruit, milk-shakes, smoothies, cocktails.
- mix all kinds of batters (pancakes, doughnuts, clafoutis).

7 : Juice fruits (depending on model)

ACCESSORIES USED:

- Fruit juicer assembly (l).
- Bowl (b3).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide the drive pin (i2) onto the motor unit drive (a1).
- Place the basket (i3) onto the bowl and lock it in place.
- Fit the cone (i1) onto the basket funnel (i3).
- To remove the fruit juicer assembly: release the basket (i3) then the bowl and you can then remove the assembly from the motor unit.

STARTING AND TIPS:

- Cut the fruit in half and hold in place on the cone (i1).
 - Turn the speed selector (a3) to position 1 to start.
- You can get up to 1.2l of fruit juice without emptying the bowl.
- **Caution:** you must rinse the basket every 0.2l.

8 : Storage of the accessories

- Your food processor has a built-in storage drawer (l) where you can place the multi-purpose blade (d), and the 4 vegetable cutter inserts (f).
- After putting the accessories inside, slide the storage drawer (l) inside the motor unit (a).

9 : Finely chopping small quantities (depending on model)

ACCESSORIES USED:

- Chopping assembly.

With the chopping, you can :

- Finely chop in seconds: dry apricots, dry figs, cored prunes:
- quantity/maximum time: 50g/6 seconds.

Cleaning

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories each time after use.

- Wash and dry the accessories: they are dishwasher proof.
- Pour hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug (h3). Close the lid (h2), with the measuring cap (h1) fitted. Press the pulse button a few times. Unplug the appliance. Rinse the jug.
- Do not immerse the motor unit (a) in water, or place it under running water. Wipe it with a damp sponge.
- **The blades of the accessories are very sharp. Handle them with precaution.**

Tip: If your accessories are stained by food (carrots, oranges...), wipe them with a cloth soaked with cooking oil, then clean as usual.

Storage

- Do not store your food processor in a damp place.
- Use the storage drawer (l) to store the multi-purpose blade (d) and up to 4 vegetable-cutter inserts (f).

If your appliance will not operate, what should you do?

- If your appliance will not operate, check:
 - that your appliance is plugged in correctly.
 - that each accessory is locked in place correctly.
- If your appliance will still not operate, contact an approved centre service (see list in the Service manual).

Disposal of packaging materials and the appliance



- The packaging only contains materials that are harmless to the environment that may be disposed of according to recycling standards.
To scrap off your appliance, contact the appropriate department of your local council.

Disposal of electronic or electrical products



Help protect the environment!



Your appliance contains many materials that may be recycled or recovered.



Take it to a local civic waste collection centre to be processed.

Accessories

- You can customise your appliance with the following accessories, which may be purchased from an approved service centre:
 - Vegetable cutter inserts
 - A: fine grater
 - D: fine slicer
 - C: Coarse grater
 - H: Thick slicer
 - G: Reibekuchen / Parmesan disk
 - E: Chip cutter
 - Mini chopper
 - Blender jug
 - Blender stick
 - Fruit juicer

A few basic recipes

White bread dough

500 g white bread making flour – 300 g warm water – 2 sachets of baker's yeast – 10 g salt.

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add the flour, salt and yeast. Operate at speed 2, and in the first few seconds, add the warm water through the lid funnel. As soon as the dough forms a ball (after about 60 secs), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place, until it has doubled in volume. Then work the dough to shape it, and then place it on your buttered and floured baking tray. Leave it to rise again. Preheat French Electric oven to Th.8 (240°). As soon as the bread has doubled in volume, place it in the oven, and lower the temperature to Th.6 (180°). Leave to cook for 30 to 40 min. At the same time, in the oven, add a glass of water to help form the crust on hr bread. For the UK only

Use strong bread flour. Substitute 1 sachet of bakers yeast with 1 teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour, before adding the water. After processing, shape the dough into a ball and then leave to rise for about 1 hour in a warm place until doubled in size. Shape and cook as directed above. Cook using UK gas mark 9 and then reduce to UK gas mark 4.

Pizza dough

150 g white bread making flour – 90 ml warm water – 2 tablespoons of olive oil – ½ sachet of baker's yeast – salt.

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add the flour, salt and yeast. Operate at speed 2, and in the first few seconds, add the warm water and olive oil through the lid funnel. As soon as the dough forms a ball (after about 15 to 20secs), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place, until it has doubled in volume. Preheat French Electric oven to Th.8 (240°). Roll out the dough and add the garnish: tomato purée and onions, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Add a few anchovies and black olives if you wish, sprinkle with a little oregano and grated cheese, and pour a few drops of olive oil over it. Place the pizza on your buttered and floured baking tray. Put in the oven for 15 to 20 min, watching as it cooks.

For the UK only

Use strong bread flour. Substitute half sachet of bakers yeast with half teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour, before adding the water. After processing, prepare and cook as directed above or using UK gas mark 9.

Short crust pastry

280 g flour – 140 g pieces of softened butter r – 70 ml water – a pinch of salt

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade add the flour, salt and the butter. Operate at speed 2 for a few seconds, then add the water through the lid funnel. Let it run until the pastry has formed a ball (25 to 30 secs). Leave it to rest in a cool place for at least 1 hour, before rolling it out and cooking it with the ingredients of your choice.

Pancake batter

(in food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, or in the blender jug)

160 g flour – 1/3l milk – 2 eggs – ½ teaspoon fine salt – 2 tablespoons oil – 15 g sugar (optional) – Rum (depending on your taste)

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients: Operate at speed 1 for 20 secs, then switch to speed 2 for 25 secs.

In the blender jug, add all of the ingredients except the flour. Operate at speed 2, and after a few seconds, progressively add the flour, through the centre hole of the blender jug lid, then mix for 45 secs.

I Pound cake

200 g plain flour – 1 sachet of baking powder – 200 g pieces of softened butter – 200 g caster sugar – 4 whole eggs – ½ sachet or 1½ tsp baking powder – 1 pinch of salt

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients. Operate at speed 2 for 2 ½ min. Preheat the oven to French Electric oven Th.6 (180°). Place the preparation in a cake tin, then cook for about 1 hour.

Spice cake

200 g plain flour – 100 g pieces of softened butter – 100 g caster sugar – 4 eggs – 60 ml milk – 1 teaspoon of liquid honey – 1 packet baking powder – 1 teaspoon ground cinnamon – 1 teaspoon ground ginger – 1 teaspoon grated nutmeg – 1 grated orange rind – 1 pinch of pepper.

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients. Select speed 2 and operate for 2 mins. Place in a buttered and floured baking tin, and cook for about 50 min at French Electric oven Th 6 (180°C).

Serve warm or cold with stewed fruit or marmalade.

Moist chocolate cake

5 eggs, 200 g caster sugar, 3 tablespoons plain flour, 200 g melted butter, 200 g chocolate, 3 level teaspoon baking powder, 100 ml milk.

Melt the chocolate in a bain-marie, or in a bowl over a pan of simmering water, with 2 tablespoons of water. Add the butter and stir until the mixture is thoroughly mixed.

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add the sugar and the eggs and operate at speed 2 for 45 secs so that the mixture becomes frothy. Without stopping the food processor, through the funnel in the lid, add the melted chocolate, flour, baking powder and milk. Operate for 15 secs. Pour into a buttered tin and cook for around 1 hour, at French electric oven Th5/6 (160°C).

Chantilly Cream

200 ml of very cold, fresh liquid UHT cream, 30 g icing sugar.

The bowl must be very cold, place it in the refrigerator for a few minutes.

In the bowl equipped with the emulsifying disk, add the fresh cream and the icing sugar. Select speed 2 and operate for 40 secs.

Mayonnaise

1 egg yolk, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of vinegar, ¼ litre of oil, salt, pepper.

In the bowl equipped with the emulsifying disk, add all the ingredients except the oil. Select speed 2, operate for 5 secs, then stop the food processor, pour the oil in very slowly through the lid funnel. When the mayonnaise is stiff, it becomes pale in colour.

Attention: to make good mayonnaise, the ingredients must be at room temperature.

Note: keep in the refrigerator and eat within 24 hours.

Consigli di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso, manleverà il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Verificate che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico, nei locali ad uso abitazione dell'utente.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o per persone prive di esperienza o di conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Scollegate l'apparecchio alla cessazione dell'uso (e in caso di interruzione di corrente) e durante la pulizia.
- Non utilizzate mai l'apparecchio qualora non funzionasse correttamente o fosse danneggiato. In tal caso, rivolgetevi ad un centro di assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Qualsiasi intervento, diverso dalla pulizia e dalla normale manutenzione, deve essere effettuato presso un centro di assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve trovarsi mai a contatto con le parti calde del vostro apparecchio, né in prossimità di una fonte di calore o di un angolo vivo.
- Se il cavo o la spina di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Per evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un centro di assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali, adatti al vostro apparecchio e venduti da rivenditori autorizzati.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio forchetta, cucchiaio o coltello) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello incluso.
- Prestate particolare attenzione quando maneggiate la lama multiuso, la lama della vaschetta del frullatore, del tritatutto e le lame tagliaverdura: le lame sono estremamente affilate. Estraete obbligatoriamente la lama multiuso (d) dal dispositivo di trasmissione (c), prima di vuotare il contenuto del recipiente.
- Non utilizzate l'apparecchio a vuoto.
- Utilizzate sempre la vaschetta del frullatore con il coperchio.
- Non toccate mai i pezzi in movimento, prima di rimuovere gli accessori, attendete l'arresto completo.
- Non utilizzate gli accessori come recipiente (congelamento – cottura – sterilizzazione a caldo).
- Non mettete gli accessori nel forno a microonde.
- Non fate pendere capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc. al di sopra del recipiente e degli accessori in funzione.
- Non spostate l'apparecchio tenendolo per il cassetto porta utensili.

I Descrizione

a Blocco motore

- a1 : Uscita lenta blocco motore
- a2 : Uscita rapida blocco motore
- a3 : Selettore di velocità: Pulse (funzionamento intermittente)-0-1-2

b Set recipiente munito di lama per tritare

- b1 : Pestello dosatore
- b2 : Coperchio dotato di apertura
- b3 : Recipiente

c Adattatore

ACCESSORI A SECONDA DEL MODELLO:

d Lama multiuso

e Disco emulsionatore

f Lame tagliaverdura

- A : Per tritare finemente
- D : Per affettare finemente
- C : Per tritare grossolanamente
- G : Reibekuchen / Parmigiano
- H : Per tritare spesso
- E : Per le patate da friggere

g Porta lame

h Vaschetta del frullatore

- h1 : Tappo dosatore
- h2 : Coperchio
- h3 : Vaschetta

i Spremiagrumi

- i1 : Cono
- i2 : Adattatore spremiagrumi
- i3 : Vaschetta

j Pestello

k Spatola

m Cassetto porta utensili

Avviamento

- Prima dell'utilizzo, lavate tutti i pezzi degli accessori con acqua calda saponata (cfr. paragrafo pulizia). Sciacquate e asciugate.
- Posizionate il blocco motore (a) su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Collegate l'apparecchio.
- Pulse (funzionamento intermittente): posizionate la manopola (a3) su Pulse per un funzionamento intermittente, che consente un miglior controllo di alcune preparazioni.
- Funzionamento continuo: posizionate la manopola (a3) su 1 o 2.
- Arresto: posizionate la manopola (a3) su 0.

La numerazione dei paragrafi corrisponde alla numerazione degli schemi nel riquadro.

1 : Assemblaggio del recipiente con lama tritatutto e del coperchio

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) con il manico allineato all'angolo destro della parte anteriore.
- Bloccate il recipiente (b3) girandolo verso destra.
- Posizionate il coperchio (b2) sul recipiente (b3) Assicurate il coperchio spingendolo verso destra nel manico del recipiente.

Assicurate **obbligatoriamente** il recipiente al blocco motore (a) prima di bloccare il coperchio (b2) sul recipiente (b3).

2 : Rimozione del recipiente munito di lama per tritare e del coperchio

- Sbloccate il coperchio girandolo in senso orario per liberarlo dal manico del recipiente. Una volta sbloccato, potete sollevarlo e rimuoverlo.
- Sbloccate il recipiente girandolo in senso orario.
- Una volta sbloccato, potete sollevarlo e rimuoverlo dal blocco motore.

3 : Mescolare/frullare/tritare/impastare

I

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).
- Adattatore (c).
- Lama multiuso (d).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e bloccatelo.
- Inserite la lama multiuso (d) sull'adattatore (c), e posizionate il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Mettete gli ingredienti all'interno del recipiente.
- Posizionate il coperchio (b2) e assicuratelo al recipiente (b3).
- Per rimuovere il set recipiente-coperchio: sbloccate il coperchio, poi sbloccate il recipiente.

IMPASTARE/MESCOLARE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2.

Potete impastare fino a:

- 1 kg di impasto pesante, come ad esempio: impasto per il pane bianco, impasto per crostate... in 60 sec.
- 800 kg di impasto per pani speciali come: pane di segale, pane integrale, pane ai cereali... in 60 sec.

Potete mescolare fino a:

- 1,2 kg di impasto leggero, come ad esempio: impasto per biscotti, impasto per dolci i cui ingredienti sono di eguale peso, impasto per torta allo yogurt... in 1 min e 30 sec. - a 3 min circa.

Potete anche mescolare fino a 1 litro di impasto per crêpe o cialde in 1 min-1 min e 30.

TRITARE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2, nel caso desideraste un maggiore controllo della tritatura, preferite la modalità Pulse.

Potete tritare fino a 600 g di alimenti, come ad esempio:

- . carne cruda o cotta (disossata, denervata e tagliata a dadini).
- . pesce crudo o cotto (senza pelle e senza lische).
- . prodotti duri: formaggio, frutta secca, alcuni tipi di verdura (carote, sedano...).
- . prodotti teneri: alcuni tipi di verdura (cipolle, spinaci...).

FRULLARE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2.

Potete frullare fino a 1 litro di minestra, zuppa, composta in 45 sec.

4 : Grattugiare/affettare

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).
- Adattatore (c).
- Lama a scelta (f) (a seconda del modello).
- Supporto lame (g).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e bloccatelo.
- Inserite la lama scelta (f) nel supporto (g), ponete al massimo l'asse dell'adattatore (c) attraverso la lama (f), e bloccate il tutto, in seguito, posizionate il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionate il coperchio (b2) e assicuratelo al recipiente (b3).

Verificare che l'asse metallico dell'adattatore (c) sia inserito al centro del coperchio (b2).

- Per rimuovere il set recipiente-coperchio: sbloccate il coperchio, poi sbloccate il recipiente.

AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Introducete gli alimenti attraverso l'apertura, aiutandovi con il pestello (b1).
- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 1 per affettare o su 2 per grattugiare.

Utilizzate le lame (a seconda del modello):

- . per grattugiare grossolanamente (C) / per grattugiare finemente (A): sedano-ropa, patate, carote, formaggio...
- . per affettare spesso (H) / per affettare finemente (D): patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote,

cavoli...

. affetta-patate (E): patate fritte...

. lama reibekuchen / parmigiano (G): parmigiano, noce di cocco...

5 : Emulsionare/sbattere/ montare

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).
- Adattatore (c).
- Disco emulsionatore (e).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e bloccatelo.
- Inserite nel giusto senso e bloccate il disco emulsionatore (e) sull'adattatore (c), e posizionate il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Mettere gli ingredienti all'interno del recipiente.
- Posizionare il coperchio (b2) e assicuratelo al recipiente (b3).
- Per rimuovere il set recipiente-coperchio: sbloccate il coperchio, poi sbloccate il recipiente.

Inserire il disco emulsionatore dal giusto senso: vedere schema nel riquadro 5.

AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Posizionare il selettore di velocità (a3) su 2.
- Non utilizzate mai questo accessorio per impastare impasti leggeri.

Potete preparare: maionese, aioli, salse, bianco d'uovo montato a neve (da 1 a 6), panna montata (fino a 0,2 litri).

6 : Omogeneizzare/mescolare/frullare finemente (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set vaschetta del frullatore (h).

- Pestello (j) (a seconda del modello)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Mettete gli ingredienti all'interno della vaschetta del frullatore (h3) **senza oltrepassare il livello massimo indicato sul recipiente.**
- Posizionare il coperchio (h2), munito di tappo dosatore (h1), e assicuratelo sul recipiente.
- Posizionare il recipiente assemblato (h) sull'uscita del blocco motore (a2), tenendo di fronte a voi il manico della vaschetta del frullatore.

- Attendete l'arresto totale dell'apparecchio prima di rimuovere la vaschetta del frullatore dal blocco motore.

AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Posizionare il selettore di velocità (a3) su 1 o 2.

Nel caso desideraste un maggiore controllo dell'impasto, preferite la modalità Pulse

- Non riempite mai la vaschetta del frullatore con un liquido bollente.
- Non utilizzate mai la vaschetta del frullatore per prodotti secchi (nocciole, mandorle, arachidi...).
- Utilizzate sempre la vaschetta del frullatore munita di coperchio.
- Versate sempre gli ingredienti liquidi per primi nella vaschetta prima di aggiungere gli ingredienti solidi, senza oltrepassare il livello massimo indicato:
 - 1 l per miscugli densi.
 - 0.8 l per miscugli liquidi.

- Per aggiungere ingredienti ad apparecchio già in funzione, rimuovete il tappo dosatore (h1) dal coperchio e versate gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento, senza oltrepassare il livello indicato sulla vaschetta.

Tempo di utilizzo massimo: 3 min.

Avvertenze:

- Nel caso alcuni ingredienti restino incollati alle pareti del recipiente durante la preparazione, arrestate l'apparecchio e scollegate la spina. Rimuovete l'impasto dalle pareti e posizionate sulla lama aiutandovi

con la spatola. Non mettete mai le mani o le dita all'interno del recipiente o vicino alla lama.

- Il pestello (j) vi consente di omogeneizzare e pigiare l'impasto (in particolar modo gli impasti più densi) nella vaschetta del frullatore. A tale scopo, introduce il pestello attraverso il foro centrale del coperchio della vaschetta del frullatore (h2). Durante il funzionamento, spingete gli alimenti verso le lame aiutandovi con il pestello.

• **Non utilizzate mai il pestello (j) senza il coperchio, per evitare che tocchi le lame.**

Potete:

- preparare minestre finemente frullate, creme vellutate, budini, composte, frullati e cocktail.
- mescolare qualsiasi tipo di imito fluido (impasto per crêpe, frittelle, dolce a base di latte, uova e ciliegie nere.)

7 : Spremere gli agrumi (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set spremi agrumi (i).

• Recipiente (b3).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e assicuratelo.
- Inserite attatore (i2) sull'uscita del blocco motore (a1).
- Montate la vaschetta (i3) sul recipiente e bloccatela.
- Montate il cono (i1) sull'apertura del vaschetta (i3).

• Per rimuovere il set spremi agrumi: sbloccate la vaschetta (j3) e poi il recipiente e potrete allora rimuovere l'intero set dal blocco motore.

AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Posizionate e mantenete la metà di un agrume sul cono (i1).
- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 1

Potete ottenere fino a 1,2 l di succo di agrumi senza svuotare il recipiente.

- Attenzione: sciacquare la vaschetta ogni 0,2 l.

8 : Sistemazione degli accessori

- L'apparecchio è dotato di cassetto porta utensili integrato (l), nel quale potete conservare la lama multiuso (d) e fino a 4 lame tagliaverdura (f).
- Dopo aver sistemato gli accessori, fate scorrere il cassetto porta utensili (l) all'interno del blocco motore.

9 : Tritare finemente piccole quantità (a seconda del modello)

l tritatutto (i2).

- Girate il tutto e posizionate sul'uscitPulizia
- Scollegate l'apparecchio.
- Per una pulizia più agevole, sciacquate rapidamente gli acccccttenete il tritatutto sul blocco motore durante il funzionamento.

Per un miglior controllo dell'impasto, potete utilizzareessori dopo l'uso.

- Lavate e asciugate gli accessori: possono essere lavati in lavastoviglie.
- Versate acqua calda con alcune gocce di sapone liquido all'interno della vaschetta del frullatore (h3). Chiudete il coperchio (h2), munito di tappo dosatore (h1). Fate funzionare per alcuni istanti. Scollegate l'apparecchio. Sciacquate il recipiente.
- Non immergete il blocco motore (a) nell'acqua o e non ponetelo sotto l'acqua corrente. Asciugatelo con una spugna umida.
- **Le lame degli accessori sono molto affilate. Manipolatele con cautela.**

Suggerimento: nel caso in cui gli accessori si macchiassero del colore degli alimenti (carote, arance...), strofinateli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavateli normalmente.

I Sistemazione

- Non conservate l'apparecchio in un ambiente umido.
- Utilizzate il cassetto porta utensili (l) per riporre la lama multiuso (d) e fino a quattro lame tagliaverdura (f).

Cosa fare nel caso in cui l'apparecchio non funzionasse?

- Nel caso in cui l'apparecchio non funzionasse, verificate:
 - il collegamento dell'apparecchio.
 - il bloccaggio degli accessori.
- Nel caso in cui l'apparecchio continuasse a non funzionare, recatevi presso un centro di assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio)..

Smaltimento dei materiali di imballo e dell'apparecchio



- La confezione contiene esclusivamente materiali che non recano danno all'ambiente e che possono essere smaltiti ai sensi delle disposizioni vigenti di riciclaggio. Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgetevi al servizio pubblico della vostra città.

Prodotti elettronici o elettrici in fin di vita



Diamo il nostro contributo alla protezione dell'ambiente !



Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riutilizzati o riciclati.



Lasciatelo in un punto di raccolta affinché sia adeguatamente trattato.

Accessori

- Potete personalizzare l'apparecchio procurandovi, dal vostro rivenditore di fiducia o presso un centro di assistenza autorizzato, i seguenti accessori:
 - lame tagliaverdura
 - A: per grattugiare finemente
 - D: per tagliare finemente
 - C: per grattugiare grosso
 - H: per tagliare spesso
 - G: per Reibekuchen / parmigiano
 - E: per tagliare le patate da friggere
 - Tritatutto
 - Vaschetta del frullatore
 - Pestello
 - Spremiagrumi

Alcune ricette di base

Impasto per pane bianco

500 g di farina – 300 g di acqua tiepida – 2 bustine di lievito – 10 g di sale.

Mettete la farina, il sale e il lievito all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 e sin dai primi secondi, cominciate a versare acqua tiepida attraverso l'apertura sul coperchio. Non appena l'impasto assume una forma sferica (in circa 60 sec.), arrestate l'apparecchio. Ponete l'impasto in un luogo caldo e lasciate lievitare fino a che non raddoppia di volume. In seguito, lavorate nuovamente l'impasto per modellarlo e poi stendetelo sulla teglia da forno, preventivamente imburrata e infarinata. Lasciate lievitare nuovamente. Preriscaldate il forno a 240° C. Una volta raddoppiato il volume dell'impasto, infornate, abbassando la temperatura a 180° C.

Lasciate cuocere per 30-40 min. Al contempo, ponete nel forno un bicchiere colmo d'acqua, per agevolare la formazione della crosta del pane.

Impasto per pizza

150 g di farina – 90 g di acqua tiepida – 2 cucchiaini di olio d'oliva – ½ bustina di lievito – sale.

Mettete la farina, il sale e il lievito all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 e sin dai primi secondi, cominciate a versare l'acqua tiepida e l'olio d'oliva attraverso l'apertura sul coperchio. Non appena l'impasto assume una forma sferica (in circa 15-20 sec.), arrestate l'apparecchio. Ponete l'impasto in un luogo caldo e lasciate lievitare fino a che non raddoppia di volume. Preriscaldate il forno a 240° C. Nel frattempo, stendete l'impasto e guarnite a vostro gusto: salsa di pomodoro alle cipolle, funghi, prosciutto, mozzarella ecc... potete inoltre guarnire la pizza con acciughe, olive nere, origano e groviera grattugiato e sul tutto, versate alcune gocce di olio d'oliva. Stendete la pizza guarnita sulla teglia da forno, preventivamente imburrata e infarinata. Infornate per 15-20 min, sorvegliando la cottura.

Impasto per crostate (dolci e salate)

280 g di farina – 140 g di burro ammorbidito in pezzi – 70 ml di acqua – un pizzico di sale.

Mettete la farina, il sale e il burro all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 e sin dai primi secondi, cominciate a versare l'acqua attraverso l'apertura sul coperchio. Non appena l'impasto assume una forma sferica (in circa 25-30 sec.), arrestate l'apparecchio. Ponete l'impasto in un luogo fresco per almeno un'ora e poi stendetelo e cuocete con guarnizione a vostra scelta.

Pasta per crêpe

(nel recipiente munito di lama multiuso o nella vaschetta del frullatore)

160 g di farina – 1/3 l di latte – 2 uova – ½ cucchiaino di sale fino – 2 cucchiaini di olio – 15 g di zucchero (facoltativo) – Rum (a vostro gusto)

Avviate a velocità 1 e dopo 20 sec., passate alla velocità 2, per 25 sec. Nella vaschetta del frullatore, mettete tutti gli ingredienti, tranne la farina. Avviate a velocità 2 e, dopo alcuni secondi, cominciate ad aggiungere progressivamente la farina, attraverso l'apertura centrale del coperchio della vaschetta del frullatore e mescolate per 45 sec.

Dolce i cui ingredienti sono di eguale peso

200 g di farina – 1 bustina di lievito minerale – 200 g di burro ammorbidito in pezzi – 200 g di zucchero – 4 uova intere – 1 pizzico di sale.

Mettete tutti gli ingredienti all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 per 2min e 30. Preriscaldate il forno a 180° C. Stendete l'impasto su uno stampo rettangolare e cuocete per 1 ora.

Torta alle spezie

200 g di farina – 100 g di burro ammorbidito in pezzi – 100 g di zucchero – 4 uova – 60 ml di latte – 1 cucchiaino di miele liquido – 1 bustina di lievito minerale – 1 cucchiaino di cannella – 1 cucchiaino di zenzero – 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata – 1 pizzico di scorza di arancia grattugiata – 1 pizzico di pepe.

Mettete tutti gli ingredienti all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 per 2 minuti. Stendete l'impasto su una teglia da forno imburrata e infarinata e cuocete per 50 min a 180° C. Servire tiepida o fredda, accompagnata da composta o marmellata.

Torta al cioccolato

5 uova, 200 g di zucchero, 3 cucchiaini di farina, 200 g di burro fuso, 200 g di cioccolato, 1 bustina di lievito minerale, 100 ml di latte.

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria con due cucchiaini di acqua. Aggiungete il burro e mescolate fino a che l'impasto non diventa omogeneo. Mettete lo zucchero e le uova all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 per 45 sec. sino a che l'impasto non diventa spumoso.

Senza arrestare l'apparecchio, versate il cioccolato fuso, la farina, il lievito e il latte attraverso l'apertura del coperchio e fate funzionare per 15 sec.

Stendete l'impasto su una teglia da forno imburrata e cuocete per circa 1 ora a 160°C

Panna montata

200 ml panna fresca da montare liquida molto fredda, 30 g di zucchero a velo.

Il recipiente deve essere ben freddo, tenetelo in frigorifero alcuni minuti.

Mettete la panna fresca da montare e lo zucchero a velo nel recipiente munito di disco impastatore. Avviate a velocità 2 per 40 sec.

Maionese

1 giallo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, ¼ di litro di olio, sale, pepe.

Mettete tutti gli ingredienti, tranne l'olio, all'interno del recipiente munito di disco impastatore.

Azionate a velocità 2, fate funzionare per 5 sec. e poi, senza arrestare l'apparecchio, versate molto lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio. Quando la maionese si rapprende, assume una tonalità pallida.

Attenzione: affinché la maionese riesca, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Nota: conservare in frigorifero e consumare in 24 ore.

عجينة الكريب

(في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف أو في وعاء الخلط)

160 جرام طحين، 1/3 لتر حليب، 2 بيضتان، 1/2 ملعقة صغيرة من الملح الناعم، 2 ملعقةتان كبيرتان من الزيت، 15 جرام سكر (اختياري).
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف: الطحين، الحليب، البيض، السكر. شغل الجهاز باستعمال السرعة 1 لمدة 20 ثانية ثم انتقل إلى السرعة 2 لمدة 25 ثانية.
في حال استعمال وعاء الخلط، ضع جميع المكونات ما عدا الطحين. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 ثم بعد بضع ثوان أضع الطحين تدريجياً عبر الفتحة المركزية لغطاء وعاء الخلط. اخلط لمدة 45 ثانية.

باوند كيك

200 جرام طحين، 1 كيس خميرة، 200 جرام مكعبات زبدة طرية، 200 جرام سكر، 3 بيضات، 1/2 كيس خميرة كيميائية، رشّة ملح
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لمدة 1 دقيقة 30. سخّن الفرن
تهدئياً باستعمال الترموستات 6 (180°م). ضع المكونات في قالب الكعك ثم اتركها تُطهى لمدة 40 دقيقة.

كعك بالتوابل

200 جرام طحين، 100 جرام مكعبات زبدة طرية، 100 جرام سكر، 4 بيضات، 60 ملتر حليب، 1 ملعقة صغيرة عسل سائل،
1 كيس خميرة، 1 ملعقة قرفة صغيرة، 1 ملعقة زنجبيل صغيرة، 1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة، 1 قشرة برتقال
مبشورة، 1 رشّة فلفل.
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 2 دقيقتين. ضع الخليط في
قالب مدهون بالزبدة و الطحين و اتركه يُطهى لمدة 50 دقيقة باستعمال الترموستات 6 (180°م).
يُقدّم ساخناً أو بارداً مع هريس الفواكه أو المرابي.

كعك بالشوكولاته

5 بيضات، 200 جرام سكر، 3 ملاعق كبيرة طحين، 200 جرام زبدة ذائبة، 200 جرام شوكولاته، 1 كيس خميرة كيميائية،
100 ملتر حليب.
ذوّب الشوكولاته في قدر مزدوج مع إضافة 2 ملاعقتين كبيرتين من الماء. أضعف الزبدة و حرك إلى أن يذوب الخليط جيداً.
ضع السكر و البيض في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف و شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لمدة 45 ثانية لكي يصبح
الخليط رغويًا. بدون إيقاف الجهاز، أضعف الشوكولاته الذائبة و الطحين و الخميرة و الحليب عبر أنبوب الغطاء و اترك الجهاز
يعمل لمدة 15 ثانية.
أسكب الخليط في قالب مدهون بالزبدة و اتركه يُطهى لحوالي 1 ساعة باستعمال الترموستات 6/5 (160°م).

كريمة الشانتيبي

200 ملتر كريمة طازجة سائلة و باردة جداً، 30 جرام سكر مطحون.
يجب أن يكون الإناء بارداً جيداً. ضعه في التلاجة لبضع دقائق.
ضع الكريمة الطازجة و السكر المطحون في الإناء المزود بقرص الاستحلاب. اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 40 ثانية.

مايونيز

1 صفار البيض، 1 ملعقة خردل كبيرة، 1 ملعقة خل كبيرة، 1/4 لتر زيت، ملح، فلفل.
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بقرص الاستحلاب ما عدا الزيت. اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 5 ثوان ثم اسكب الزيت
بطيء عبر أنبوب الغطاء بدون إيقاف الجهاز. عند تحول المايونيز يصبح لونها شاحباً.
انتبه: لإنجاز مايونيز ناجحة يجب أن تكون حرارة المكونات موافقة لدرجة حرارة الوسط.
ملاحظة: تحفظ في التلاجة و تؤكل خلال 24 ساعة.

- يمكنك تغيير مواصفات المنتج بشراء الملحقات التالية عند بائعك أو في مركز خدمة معتمد:
 - خراطيش تقطيع الخضار
 - A: بشر ناعم
 - D: شريحات رقيقة
 - C: بشر خشن
 - H: شريحات سميقة
 - G: بشر جنبنة البارميزان
 - E: تقطيع البطاطس
 - مفرمة
 - وعاء الخلط
 - أداة للهرس
 - عصارة فواكهة

بعض الوصفات الأساسية

عجينة الخبز الأبيض

500 جرام طحين، 300 جرام ماء دافئ، 2 كيسان من الخميرة، 10 جرام ملح.
 ضع الطحين والملح والخميرة في إناء الجهاز المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 و اسكب الماء الدافئ عبر أنبوب الغطاء منذ الثواني الأولى. أوقف الجهاز بمجرد تشكل كرة العجين (حوالي 60 ثانية). اترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها.
 افرد العجينة من جديد ثم ضعها في صينية حلويات مدهونة بالزبدة و الطحين. اترك العجينة لتتخمر مرة أخرى. سخّن الفرن تمهيدياً باستعمال الترموستات 8 (240°م). بمجرد تضاعف حجم الخبز ضعه في الفرن و اخفض درجة الحرارة باستعمال الترموستات 6 (180°م). اترك الخبز ليُطهى من 30 إلى 40 دقيقة. ضع كأساً ممتلئاً بالماء في الفرن حتى تتشكل قشرة الخبز.

عجينة البيتزا

150 جرام طحين، 90 جرام ماء دافئ، 2 ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون، ½ كيس خميرة، ملح.
 ضع الطحين والملح والخميرة في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 و اسكب الماء الدافئ و زيت الزيتون عبر أنبوب الغطاء منذ الثواني الأولى. أوقف الجهاز بمجرد تشكل كرة العجين (من 15 إلى 20 ثانية). اترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها. اترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها. سخّن الفرن تمهيدياً باستعمال الترموستات 8 (240°م). في هذه الأثناء، ابسط العجينة و ضع عليها: هريس الطماطم و البصل، الفطريات، الموزاريلا... زين البيتزا ببعض الأنشوفات و حبات الزيتون الأسود و رشها بقليل من الأوريغانو و جنبنة الغرويير المبشورة ثم اسكب بعض القطرات من زيت الزيتون. ضع البيتزا في صينية حلويات مدهونة بالزبدة و الطحين. اتركها في الفرن من 15 إلى 20 دقيقة مع مراقبة الطهي.

عجينة رقيقة

280 جرام طحين، 140 جرام مكعبات زبدة طرية، 70 مللتر ماء (50 جرام)، رشّة ملح.
 ضع الطحين والملح و الزبدة في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لوضع ثوان ثم اسكب الماء عبر أنبوب الغطاء. اترك الجهاز يعمل إلى أن تتشكل كرة العجين (من 25 إلى 30 ثانية). اترك العجينة لترتاح في مكان بارد لمدة 1 ساعة ثم ابسطها و أضف إليها المواد التي ترغب بها.

8: تخزين الملحقات

- جهازك يحتوي على درج مدمج للتخزين (ا) يمكنه استيعاب الشفرة المتعددة الوظائف (d) و 4 شفرات خاصة بتقطيع الخضار (f).
- بعد تخزين الملحقات، أدخل درج التخزين (ا) في وحدة المحرك (a).

9: الفرغ الناعم جدا لكميات صغيرة (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة:

- مجموعة المفرمة
- يمكنك بواسطة المفرمة :
- فرغ بعض المواد في بضع ثوان: مشمش جاف، تين مجفف، خوخ منزوع النواة: الكمية القصوى / الوقت الأقصى: 50 جرام / 6 ثوان.

التنظيف

- افصل المنتج عن التيار.
- لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات بمجرد الانتهاء من استعمالها.
- اغسل و امسح الملحقات فمن الممكن إدخالها في جلاية الصحون.
- أسكب قليلا من الصابون السائل في ماء ساخن ثم أفرغ المحلول في وعاء الخلط (h3). أغلق الغطاء (h2) المجهد بسدادة القياس (h1). نظف بالضغط على زر النبضات. افصل المنتج عن التيار. اشطف الوعاء.
- لا تغمر كتلة المحرك (a) في الماء و لا تضعها تحت ماء جارئة. امسحها بقطعة قماش رطبة.
- إن شفرات الملحقات حادة جدا، فتعامل معها بحذر.
- نصيحة: إذا بقيت آثار الطعام على الملحقات (جزرو برتقال)، يمكن مسحها بقطعة قماش مرطبة بقليل من زيت الطعام.

التخزين

- لا تخزن الجهاز في مكان رطب.
- استعمل درج التخزين (ا) لتخزين الشفرة المتعددة الوظائف (d) و 4 من الشفرات الخاصة بتقطيع الخضار (f).

ماذا تفعل إذا توقف الجهاز عن العمل؟

- في حالة تعطل جهازك، تأكد من:
 - توصيل الجهاز بالتيار
 - إقفال الملحقات
- جهازك لا يزال معطلا؟ توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة الموجودة في كتيب الخدمة).

تركيب الملحقات:

- أفرغ المكونات في وعاء الخلط (h3) بدون تجاوز الحد الأقصى المبيّن على الوعاء.
- ركب الغطاء (h2) المرود بسدادة القياس (h1) و أقفله على الوعاء.
- ثبت الوعاء المجمع (h) على فتحة وحدة المحرك (a2) بحيث يكون مقبض وعاء الخلط في مواجهتك.
- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تماما قبل فصل وعاء الخلط عن وحدة المحرك.

كيفية التشغيل و نصائح:

- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 1 أو 2 لتشغيل الجهاز.
- يمكنك استعمال وضعية النبضات «Pulse» لتحكم أفضل بنتائج الخلط.
- لا تملاً وعاء الخلط أبداً بسائل ساخن جداً.
- لا تستعمل وعاء الخلط أبداً لتحضير مواد جافة (بندق، لوز، فول سوداني...).
- استعمل وعاء الخلط دائماً بغطائه.
- أبداً بسكب المكونات السائلة أولاً في الوعاء ثم أضف المكونات الصلبة بدون تجاوز الحد الأقصى المبيّن:
- 1 لتر إذا كان الخليط كثيفاً
- 0,8 لتر إذا كان الخليط سائلاً
- لإضافة مكونات أخرى أثناء الخلط، افصل سدادة القياس (h1) عن الغطاء و اسكب المكونات عبر فتحة التعبئة. لا تتجاوز الحد المبيّن على الوعاء.
- مدة الاستعمال القصوى: 3 دقائق.

نصائح:

- إذا بقيت المكونات عالقة بداخل الوعاء أثناء الخلط، أوقف الجهاز ثم افصله عن التيار. افصل مجموعة وعاء الخلط عن الجهاز.
- استعن بالملقح لإسقاط البقايا عن الشفرة. لا تضع أبداً يدك أو أصابعك داخل الوعاء أو على مقربة من الشفرة.
- تسمح أداة الهرس (j) بالحصول على خليط متجانس و تجميع المكونات (لاسيما الكثيفة منها) في الوعاء، للقيام بذلك، أدخل أداة الهرس عبر الفتحة المركزية لغطاء وعاء الخلط (h2). أثناء التشغيل، ادفع المواد الغذائية نحو الشفرات باستعمال أداة الهرس.
- لا تستعمل أداة الهرس (j) أبداً بدون غطاء لأنها قد تلامس الشفرات.
- يمكنك:
- تحضير شوربة خضار ناعمة، مختلف أنواع الحساء، كريمات، هريس فواكه، ميلك شايك، كوكيتيلات...
- خلط جميع أنواع العجائن اللزجة (كريب، دونات، كلافتوي، كعك فرنسي...)

7: عصر الفواكه (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة:

- مجموعة عصارة الفواكهة (j).
- الإناء (b3).

تركيب الملحقات:

- ركب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) و أقفله.
- ركب محور التدوير (i2) على فتحة وحدة المحرك (a1).
- ركب السلة (i3) على الإناء و أقفلها.
- ضع المخروط (i1) على أنبوب السلة (i3).
- لنزع مجموعة عصارة الفواكهة: فك قفل السلة (i3) ثم الإناء و عندها يمكنك فصل المجموعة عن وحدة المحرك.

كيفية التشغيل و نصائح:

- ضع نصف حبة فاكهة على المخروط (i1) و أبقها عليه.
- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 1 لتشغيل الجهاز.
- يمكنك الحصول على كمية تصل إلى 1,2 لتر من عصير الفاكهة بدون تفرغ الوعاء.
- تحذير: يجب غسل السلة عند كل 0,2 لتر.

تركيب الملحقات:

- ركب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) و أقفله.
- ركب الشفرة المختارة (f) في حامله الشفرات (f)، أدخل محور التدوير (c) إلى أقصى حد عبر الشفرة (f) ثم أقفل المجموعة و ثبتها على فتحة وحدة المحرك (a1).
- ضع الغطاء (b2) على الإناء (b3) و أقفله.
- تأكد بأن الجزء المعدني لمحرك التدوير (c) مركب في وسط غطاء أنبوب التلقيم (b2).
- لنزع مجموعة الإناء و الغطاء: فك قفل الغطاء ثم الإناء.

كيفية التشغيل و نصائح:

- مرر المواد الغذائية عبر أنبوب التلقيم ثم وجه اتجاهها بواسطة الدفاش (b1).
- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 1 للتقطيع أو الوضعية 2 للبشر.
- يمكنك استعمال الشفرات (حسب الموديل) في الحالات التالية:
 - بشر خشن (C) / بشر ناعم (A): كرفس، بطاطس، جزر، جين...
 - التقطيع إلى شرات سمبكة (H) / التقطيع إلى شرات رقيقة (D): بطاطس، بصل، خيار، شمندر، تفاح، جزر، قرنبيط...
 - تقطيع البطاطس (E): أعواد البطاطس المقلية
 - خرطوشة البشر (G): جينة البارميزان، جوزة الهند...

5: الاستحلاب/الخفق/ المزج

الملحقات المستعملة:

- مجموعة الإناء (b)
- محور التدوير (c)
- قرص الاستحلاب (e).

تركيب الملحقات:

- ركب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) و أقفله.
- ركب قرص الاستحلاب (e) في الاتجاه الصحيح و أقفله على محور التدوير (c) ثم ثبت المجموعة على فتحة وحدة المحرك (a1).
- ضع المكونات في الإناء.
- ضع الغطاء (b2) على الإناء (b3) و أقفله.
- لنزع مجموعة الإناء و الغطاء: فك قفل الغطاء ثم الإناء.

كيفية التشغيل و نصائح:

- اضبط منتقي السرعة (a1) على الوضعية 2 لتشغيل الجهاز.
- لا تستعمل هذا الملحق أبدا لعجن العجائن الثقيلة أو مزج العجائن الخفيفة.
- يمكنك تحضير: المايونيز، مايونيز الثوم، الصلصات، بياض البيض (من 1 إلى 6 حبات)، كريما مخفوقة، كريما شانتيي (بكمية تصل إلى 0.2 لتر).

6: الخلط المتجانس/الخلط/ المزج الخفيف جدا (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة:

- مجموعة الخلاط (h)
- أداة الهرس (j) (حسب الموديل)

3: الخلط / الفرغ / العجن

الملحقات المستعملة:

- مجموعة الإناء (b)
- محور التدوير (c)
- الشفرة المتعددة الوظائف (d).

تركيب الملحقات:

- ركب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) و أقفله.
- ركب الشفرة المتعددة الوظائف (d) على محور التدوير (c) و ثبت المجموعة على فتحة وحدة المحرك (a1).
- ضع المكونات في الإناء.
- ضع الغطاء (b2) على الإناء (b3) و أقفله.
- لنزع مجموعة الإناء و الغطاء: فك قفل الغطاء ثم الإناء.

العجن / الخلط

- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 2 لتشغيل الجهاز.
- يمكنك عجن كمية تصل إلى:
 - 1 كلغ من العجينة الثقيلة مثل: عجينة الخبز الأبيض، عجينة الفطائر... خلال 60 ثانية.
 - 800 جرام من عجينة المخبوزات مثل: خبز الجاودار، خبز كامل، خبز الحبوب... خلال 60 ثانية.
- يمكنك خلط كمية تصل إلى:
 - 1,2 كلغ من العجينة الخفيفة مثل: البسكويت، باوند كيك، حلويات بالزبادي... خلال 1 دقيقة 30 إلى حوالي 3 دقائق.
 - يمكنك كذلك خلط 0.5 لتر من عجينة الكريب و الوفل خلال 1 دقيقة إلى 1 دقيقة 30.

الفرغ

- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 2 لتشغيل الجهاز أو استعمل نظام النبضات «Pulse» لتحكم أفضل بنتائج الفرغ.
- يمكنك فرغ كمية تصل إلى 600 جرام من الطعام مثل:
 - لحم نيئ أو مطهو (منزوع العظم و الأعصاب و مقطّع إلى مكعبات)
 - سمك نيئ أو مطهو (منزوع الجلد و الشوك)
 - مواد صلبة: جبن، فواكه جافة، بعض الخضار (جزر، كرفس...)
 - مواد ليّنة: بعض الخضار (بصل، سبانخ...)

المزج

- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 2 لتشغيل الجهاز.
- يمكنك مزج كمية تصل إلى 1 لتر من حساء الخضار، الشوربة، هريس الفواكه... خلال 45 ثانية.

4: البشر / التقطيع

الملحقات المستعملة:

- مجموعة الإناء (b)
- محور التدوير (c)
- خرطوشة حسب الاختيار (f) (حسب الموديل)
- حامل الخراطيش (g)

الملحقات حسب الموديل:

i	عصارة فواكهة	d	شفرة متعددة الوظائف
i1:	مخروط	e	قرص الاستحلاب
i2:	محور تدوير عصارة الفواكهة	f	شفرات تقطيع الخضار
i3:	سلة	A:	بَشْر ناعم
j	مفرمة	D:	شَرَحَات رقيقة
k	ملوق	C:	بَشْر خشن
l	درج التخزين	G:	بَشْر جبنة البارميزان
		H:	شَرَحَات سميقة
		E:	تقطيع البطاطس
		g	حاملة الشفرات
		h	وعاء للخلط
		h1:	سدادة قياس
		h2:	غطاء
		h3:	وعاء

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، اغسل جميع القطع و الملحقات بالماء الساخن و الصابون (راجع فقرة التنظيف).
- اغسل و جفف.
- ضع وحدة المحرك (a) على مكان مسطح و نظيف و جاف.
- أوصل الجهاز بالتيار.
- Pulse (تشغيل متقطع): اضبط المفتاح (a3) على الوضعية «Pulse» بواسطة نبضات متتابة لتحكم أفضل بنتائج التحضير.
- تشغيل مستمر: اضبط المفتاح (a3) على الوضعية 1 أو 2.
- الإيقاف: اضبط المفتاح (a3) على الوضعية «0».
- أرقام الفقرات مطابقة لأرقام الرسومات الموجودة داخل الإطار.

1: تركيب إناء الفرم و الغطاء

الملحقات المستعملة:

- مجموعة الإناء (b).

تركيب الملحقات

- ركب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) مع ضبط مقبض الإناء قليلا على يمين المفتاح.
- أقفل الإناء (b3) بإدارته إلى جهة اليمين.
- ركب الغطاء (b2) على الإناء (b3). أقفل الغطاء بدفعه إلى اليمين و إدخاله في مقبض الإناء.
- من الضروري إقفال الإناء على وحدة المحرك (a) قبل تثبيت الغطاء (b2) على الإناء (b3).

2: نزع إناء الفرم و الغطاء

- فك قفل الغطاء بإدارته في اتجاه عقارب الساعة لكي يتحرر مقبض الإناء. يمكنك الآن رفع الغطاء و نزعه.
- فك قفل الإناء بإدارته في اتجاه عقارب الساعة.
- الآن فقط يمكنك رفع و فصل الإناء عن وحدة المحرك.

الملحقات المرفقة مع الموديل الذي لديك موضحة في الملصق الموجود أعلى التغليف.

إرشادات للسلامة

- يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال الذي لا يتوافق مع هذه الإرشادات، يُعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية لديك.
- أي خطأ في التوصيل يلغي الضمانة. هذا المنتج مصمّم لتحضير الطعام داخل المنزل فقط.
- لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (من فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- أفضل المنتج عن التيار بمجرد الانتهاء من استعماله (حتى في حال انقطاع التيار الكهربائي) و عند تنظيفه.
- لا تستعمل المنتج إذا كان لا يعمل بكفاءة أو إذا تعرض للتلف. في هذه الحالة، توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج و صيانتها بصفة اعتيادية، أما ما عدا ذلك فيجب أن يقوم به مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابض في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي متدلياً في متناول الأطفال.
- يجب ألا يكون السلك الكهربائي قريباً من الأجزاء الساخنة للمنتج أو ملامس لها أو قريباً من مصدر للحرارة أو يمر فوق زوايا حادة.
- لا تستعمل المنتج في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابض للتلف. لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات و قطع الغيار المناسبة لجهازك التي تباع في مراكز الخدمة المعتمدة.
- استعمل دائماً الدفاش لتمرير المكونات عبر أنبوب التلقيم و لا تستعمل أبداً الأصابع أو شوكة الطعام أو ملعقة أو سكين أو أية أشياء أخرى.
- تعامل بحذر مع الشفرة المتعددة الوظائف، شفرة وعاء الخلط، شفرة المطحنة، شفرة تقطيع الخضار لأنها أجزاء حادة. يجب فصل الشفرة المتعددة الوظائف (d) عن محور التدوير (c) قبل استخراج محتوى الإناء.
- لا تستعمل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- استعمل وعاء الخلط دائماً مع غطاءه.
- لا تلمس أبداً الأجزاء المتحركة في المنتج. انتظر التوقف التام للجهاز قبل نزع الملحقات.
- لا تستعمل الملحقات بدلا عن الأواني (التجميد، الطهي، التعقيم بالحرارة).
- لا تضع الملحقات في فرن المايكروويف.
- لا تترك خلاصات الشعر، المناديل، ربطات العنق وغيرها متدلّية فوق الإناء أو الملحقات أثناء تشغيل المنتج.
- لا تنقل المنتج بمسكه من الدرج.

المواصفات

b مجموعة إناء الفرم	a وحدة المحرك
b1 : دفاش مع تدريج	a1 : وحدة المحرك البطيئة
b2 : غطاء مع أنبوب التلقيم	a2 : وحدة المحرك السريعة
b3 : إناء	a3 : منتقي السرعة : وضعية النبض «Pulse»
c محور التدوير	(تشغيل متقطع) 2 - 1 - 0

خمیر پنکیک

(در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، یا در پارچ مخلوط کن)

160 گرم آرد - 1/3 لیتر شیر - 2 عدد تخم مرغ - نصف قاشق چایخوری نمک ، 2 قاشق غذاخوری روغن - 15 گرم شکر (بدلخواه)
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، تمام مواد را بریزید: آرد، شیر، تخم مرغها، شکر.
ابتدا دستگاه را با سرعت 1 به مدت 20 ثانیه و سپس با سرعت 2 به مدت 25 ثانیه روشن کنید.
کلیه مواد، بجز آرد، را درون پارچ مخلوط کن بریزید. دستگاه را با سرعت 2 روشن کنید و پس از چند ثانیه آرام آرام آرد را از طریق درپوش پارچ مخلوط کن وارد کنید سپس به مدت 45 ثانیه عمل مخلوط کردن را انجام دهید.

کیک ربع کیلویی

200 گرم آرد ، 1 بسته مخمر شیمیائی، 200 گرم کره نرم تکه شده، 200 گرم شکر ، 4 عدد تخم مرغ درسته، کمی نمک
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، کلیه مواد را بریزید. به مدت 1 دقیقه و 30 ثانیه با سرعت 2 دستگاه را روشن کنید.
فر را با حرارت 180 درجه سانتیگراد گرم کنید. مخلوط را درون یک قالب کیک بریزید و به مدت 40 دقیقه آن را بپزید.

شیرینی ادویه دار

200 گرم آرد - 100 گرم کره نرم تکه شده - 100 گرم شکر - 4 عدد تخم مرغ - 60 میلی لیتر شیر - 1 قاشق چایخوری عسل مایه
- 1 بسته مخمر شیمیائی - 1 قاشق چای خوری دارچین - 1 قاشق چای خوری زنجفیل - 1 قاشق چای خوری جوزه رنده شده
- 1 عدد پوست پرتقال رنده شده - کمی فلفل.
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، کلیه مواد را بریزید. با سرعت 2 به مدت 50 ثانیه دستگاه را روشن کنید. مخلوط را درون قالبی که قبلاً کره و آرد اندود کرده‌اید ریخته و به مدت 50 دقیقه با حرارت 180 درجه سانتیگراد در فر بپزید.
این شیرینی را به صورت ولرم یا سرد همراه با کمپوت یا مارمالاد سرو کنید.

کیک شکلاتی

5 عدد تخم مرغ، 200 گرم شکر، 3 قاشق غذاخوری آرد، 200 گرم کره آب شده، 200 گرم شکلات، 1 بسته بیکنینگ پودر ، 100 میلی لیتر شیر.
همراه با 2 قاشق غذاخوری آب، شکلات را به روش بن ماری (با بخار) آب کنید. کره را اضافه کرده و ترکیب به دست آمده را هم بزنید تا مخلوطی کاملاً یکدست حاصل شود.
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، شکر و تخم مرغها را ریخته، با سرعت 2 به مدت 45 ثانیه دستگاه را روشن کنید تا مخلوط کاملاً کف کند. بدون خاموش کردن دستگاه، از طریق گلوبی درپوش، شکلات آب شده، آرد، بیکنینگ پودر و شیر را اضافه کرده و بمدت 15 ثانیه ادامه دهید.
مخلوط را درون قالب کره اندود شده بریزید و تقریباً به مدت 1 ساعت با حرارت 160 درجه سانتیگراد بپزید.

کرم چانتیلی

200 میلی لیتر خامه تازه مایع خیلی سرد، 30 گرم شکر.
ظرف غذا ساز باید خیلی سرد باشد، آنرا چند دقیقه در یخچال بگذارید.
در ظرف غذا ساز مجهز به صفحه محلول ساز، خامه تازه و شکر را بریزید. با سرعت 2 به مدت 40 ثانیه دستگاه را به کار اندازید.

مایونز

1 زرده تخم مرغ، 1 قاشق غذا خوری خردل، 1 قاشق غذا خوری سرکه، 1/4 لیتر روغن، نمک، فلفل.
در ظرف غذا ساز مجهز به صفحه محلول ساز ، کلیه مواد بجز روغن را بریزید. با سرعت 2 به مدت 5 ثانیه دستگاه را بکار اندازید. بدون قطع عملکرد دستگاه، روغن را به آرامی از طریق گلوبی داخل ظرف بریزید. زرد شدن رنگ مایونز به معنی آماده شدن سس می باشد.
توجه: برای تهیه مایونز مطلوب ، دمای مواد باید با دمای محیط برابر باشد.
نکته : مایونز را در یخچال نگهداری کرده و در فاصله 24 ساعت آن را مصرف کنید.

لوازم جانبی

- شما قادرید با استفاده از لوازم جانبی زیر که از مراکز مجاز خدمات و یا نمایندگی های مجاز فروش قابل تهیه اند دستگاه غذا ساز خود را بر حسب نیاز خود تغییر دهید:
 - صفحه های سبزی خرد کن
 - A: رنده ریز
 - D: ورقه کن ریز
 - C: رنده درشت
 - H: ورقه کن ضخیم
 - G: پنکیک ساز / پرموزان
 - E: خلال کن
 - خرد کن
 - پارچ مخلوط کن
 - دسته فشاری
 - آب میوه گیری

طرز تهیه چند نوع غذا

خمیر نان سفید

500 گرم آرد - 300 گرم آب ولرم - 2 بسته مخمر - 10 گرم نمک
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، آرد، نمک و مخمر را بریزید.
دستگاه را با سرعت 2 روشن کنید و پس از چند ثانیه از طریق گلوپی ، آب ولرم را اضافه کنید. بمحض آنکه خمیر بصورت گلوله در آمد (تقریباً 60 ثانیه)، دستگاه را خاموش کنید. خمیر را در جای گرمی قرار دهید تا ورآمده، حجم آن دو برابر شود. خمیر را بصورتی که مایل آید شکل بدهید و سپس آنرا روی سینی فر که قبلاً کره و آرد اندود کرده اید، بگذارید. دوباره صبر کنید تا خمیر ورپایید. فر را با حرارت 240 درجه سانتیگراد گرم کنید. به محض آنکه حجم نان دو برابر شد، آنرا در فر قرار داده و حرارت را کم کرده و روی درجه 180 درجه سانتیگراد تنظیم کنید. سپس به مدت 30 دقیقه صبر کنید تا بپزد. در عین حال، درون فر، ظرفی پر از آب قرار دهید تا به برشته شدن روی نان کمک شود.

خمیر پیتزا

150 گرم آرد - 90 گرم آب ولرم - 2 قاشق غذاخوری روغن زیتون - نصف بسته مخمر - نمک
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، آرد، نمک و مخمر را بریزید.
دستگاه را با سرعت 2 روشن کنید و پس از چند ثانیه از طریق گلوپی ، آب ولرم و روغن زیتون را اضافه کنید. بمحض آنکه خمیر بصورت گلوله در آمد (15 تا 20 ثانیه)، دستگاه را خاموش کنید. خمیر را در جای گرمی قرار دهید تا ورآمده، حجم آن دو برابر شود. فر را با حرارت 240 درجه سانتیگراد گرم کنید. در این مدت، خمیر را پهن کرده و مواد مورد دلخواه خود را روی آن بمالید: پوره گوجه فرنگی و پیاز، قارچ، ژامبون، پنیر موزارلا و غیره. چند عدد ماهی کولی و زیتون سیاه روی آن بگذارید و کمی مرزنجوش و پنیر گرویر رنده شده روی آن بپاشید. روی پیتزا چند قطره روغن زیتون اضافه کنید. پیتزا را روی سینی فر که قبلاً کره و آرد اندود کرده اید، بگذارید. سپس به مدت 30 دقیقه صبر کنید تا بپزد.

خمیر کلوچه پر کره

280 گرم آرد - 140 گرم کره نرم تکه شده - 70 میلی لیتر آب (50 گرم) - کمی نمک
در ظرف غذا ساز مجهز به تیغه چندکاره ، آرد، نمک و کره را بریزید. دستگاه را با سرعت 2 روشن کنید و پس از چند ثانیه از طریق گلوپی ، آب را اضافه کنید. صبر کنید تا خمیر به صورت گلوله درآید (25 تا 30 ثانیه). حداقل 1 ساعت در محل سردی بخوابانید و سپس خمیر را پهن کرده و مواد مورد علاقه خود را همراه با آن بپزید.

8: نگهداری لوازم جانبی

- این غذا ساز به کشویی (l) مجهز است که به شما امکان می دهد تا تیغه چند کاره (d) و 4 صفحه سبزی خرد کن (f) را در آن نگهداری کنید.
- پس از قرار دادن وسایل جانبی در آن، کشو (l) را به داخل موتور (a) هل دهید.

9: خرد کردن ریز مواد به مقدار کم (برحسب مدل)

لوازم جانبی مورد استفاده:

- خرد کن
- با خرد کن (i) قادرید:
- در چند ثانیه مواد زیر را خرد کنید: زردآلو خشک، انجیر خشک، آلو بی هسته:
- مقدار/ زمان حداکثر: 50 گرم / 6 ثانیه.

تمیز کردن

- دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج نمایید.
- برای سهولت در تمیز کردن، لوازم جانبی را فوراً پس از استفاده بشویید.
- لوازم جانبی را شسته و خشک کنید. آنها قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.
- آب گرم همراه با چند قطره مایع ظرفشویی را داخل پارچ مخلوط کن (h3) بریزید. درپوش (h2) را به همراه کلاهدک اندازه گیر (h1) ببندید. دکمه Pulse را چند بار فشار دهید. سپس دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون آورید. بعد پارچ را بشویید.
- موتور (a) را در آب فرو نبرده و زیرشیر آب نگیرید. آنرا با استفاده از یک اسفنج مرطوب تمیز کنید.
- تیغه‌های وسایل جانبی بسیار تیز هستند. در هنگام جابه جا کردن آنها احتیاط کنید.
- راهنمایی: در صورت ایجاد لکه های رنگی بر روی لوازم جانبی توسط مواد غذایی (هویج، پرتقال،...) ابتدا پارچه آغشته به روغن خوراکی را بر روی آنها بمالید و سپس مطابق معمول آنها را بشویید.

نگهداری

- از نگهداری دستگاه غذا ساز در مکان مرطوب خودداری نمایید.
- از کشوی (l) برای نگهداری تیغه چند کاره (d) و 4 صفحه سبزی خرد کن (f) استفاده کنید.

در صورت کار نکردن دستگاه، چه باید کرد؟

- اگر دستگاه کار نکرد، مطمئن شوید که:
- دو شاخه دستگاه به پریز برق وصل باشد
- تمام لوازم جانبی به درستی وصل شده و قفل شده باشند.
- چنانچه دستگاه کماکان کار نکرد؛ به یکی از مراکز مجاز خدمات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است).

- پارچ مخلوط کن (h) را روی محور محرکه موتور (a2) قرار دهید به گونه ای که دسته پارچ در مقابل شما قرار بگیرد.
- قبل از جدا کردن پارچ مخلوط کن از موتور صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد.

شروع به کار و توصیه‌ها

- برای شروع به کار، دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 1 یا 2 قرار دهید.
- برای کنترل بهتر مخلوط از عملکرد ضربانی استفاده کنید.
- از ریختن مایعات داغ داخل پارچ مخلوط کن خودداری کنید.
- هرگز از پارچ مخلوط کن برای آماده سازی مواد سخت استفاده نکنید (فندق، بادام، بادام‌زمینی...).
- همیشه از پارچ مخلوط کن همراه با درپوش آن استفاده کنید.
- ابتدا همیشه مواد مایع و سپس مواد جامد را به داخل پارچ مخلوط کن اضافه کنید بدون آنکه از سطح نشانگر حداکثر مندرج روی پارچ تجاوز نماید:
- 1 لیتر مخلوط‌های غلیظ.
- 0/8 لیتر مخلوط‌های مایع.
- برای اضافه کردن مواد در ضمن مخلوط کردن، کلاهک اندازه‌گیر (h1) درپوش را برداشته و مواد را از درون منفذ وارد کنید بدون آنکه از سطح نشانگر حداکثر مندرج روی پارچ تجاوز کند.
- زمان استفاده حداکثر: 3 دقیقه.

راهنمایی:

- اگر در حین مخلوط کردن، مواد به جداره‌های پارچ بچسبند، دستگاه را متوقف کرده و دوشاخه برق آن را بیرون آورید. پارچ مخلوط کن را از زوی موتور دستگاه جدا کنید. به کمک کاردک، مواد را روی تیغه بریزید. هرگز از دست یا انگشتان خود در داخل پارچ و یا در مجاورت تیغه استفاده نکنید.
- دسته فشاری (j) به شما امکان می‌دهد تا مواد را در داخل پارچ یکنواخت کرده و آنها را فشرده کنید (بخصوص در مورد مواد غلیظ). برای اینکار، دسته فشاری را از درون سوراخ مرکزی درپوش پارچ مخلوط کن (h2) وارد کنید. در موقع کار کردن دستگاه، مواد را به کمک دسته، به سمت تیغه‌ها هل دهید.
- هرگز از دسته فشاری (j) بدون درپوش استفاده نکنید، در غیراین صورت، به تیغه‌ها برخورد می‌کند.

می‌توانید:

- انواع حریره‌ها، کرم‌ها، کمپوت‌ها، میلک‌شیک‌ها و دسرهای میوه ای نرم را تهیه کنید.
- انواع خمیرهای مایع (پنکیک، پیراشکی، شیرینی تر) را مخلوط کنید

7: آب میوه‌گیری (برحسب مدل)

لوازم جانبی مورد استفاده:

- آب میوه‌گیری (i).
- ظرف (b3).

اتصال لوازم جانبی:

- ظرف (b3) را روی موتور (a) قرار داده تا چفت شود.
- محور محرکه (i2) را به داخل محرکه موتور (a1) وارد کنید.
- سبد (i3) را روی ظرف قرار داده و قفل کنید.
- مخروطی (i1) را روی گلوئی سبد (i3) قرار دهید.
- برای باز کردن آب‌میوه‌گیری: قفل سبد (i3) و ظرف را باز کنید و بعد قطعه ترکیبی را از موتور جدا کنید.

شروع به کار و توصیه‌ها

- نصف یکی از میوه‌های مرکبات را روی مخروطی (i1) قرار داده و نگهدارید.
- برای شروع به کار، دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 1 قرار دهید.
- ظرف آب میوه گیری گنجایش 1,2 لیتر آب مرکبات را دارد.
- توجه: پس از هر 0/2 لیتر آبگیری، باید سبد را تمیز کنید.

- صفحه دلخواه (f) را داخل نگهدارنده صفحه (g) کرده، و سپس محور محرکه (c) را تا حد امکان به داخل نگهدارنده صفحه (f) فشار دهید تا چفت شوند و بعد روی محور محرکه موتور (a1) قرار دهید.
- توجه کنید که محور محرکه (c) در مرکز درپوش (b2) قرار داشته باشد.
- درپوش (b2) را روی ظرف (b3) چفت کنید.
- برای جدا کردن قطعه ترکیبی ظرف و درپوش: ابتدا قفل درپوش و سپس قفل ظرف را باز کنید.

شروع به کار و توصیه‌ها:

- مواد را به کمک فشاری (b1) به داخل گویبی ظرف غذا ساز وارد کنید.
- دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 1 برای ورقه کردن و یا روی وضعیت 2 برای رنده کردن قرار دهید.
- همچنین می‌توانید از صفحه‌های زیربرای آماده سازی مواد غذایی (بر حسب مدل) استفاده کنید:
 - رنده درشت (C) / رنده ریز (A): کرفس، سیب‌زمینی، هویج، پنیر...
 - ورقه کردن ضخیم (H) / ورقه کردن باریک (D): سیب‌زمینی، پیاز، خیار، لپو، سیب، هویج، کلم...
 - خلال کن (E): برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده...
 - پنکیک ساز / پرموزان (G): پنیر پرموزان، نارگیل

5: محلول ساز / هم زدن

لوازم جانبی مورد استفاده:

- ظرف (b).
- محور محرکه (c).
- صفحه محلول ساز (e).

صفحه محلول ساز را در جهت درست (برآمدگی رو به بالا باشد) وارد کنید: به شکل 5 مراجعه نمائید.

اتصال لوازم جانبی:

- ظرف (b3) را روی موتور (a) قرار داده و قفل کنید.
- صفحه محلول ساز (e) را در جهت درست وارد کرده و روی محور محرکه (c) چفت کنید و بعد آن را روی محور محرکه موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را درون ظرف بریزید.
- درپوش (b2) را روی ظرف (b3) چفت کنید.
- برای جدا کردن مجموعه ظرف و درپوش: ابتدا قفل درپوش و سپس قفل ظرف را باز کنید.

شروع به کار و توصیه‌ها

- برای شروع به کار دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 2 قرار دهید.
- از این وسیله جانبی هرگز برای ورز دادن خمیرهای سفت یا مخلوط کردن خمیرهای نرم استفاده نکنید.
- غذاهای قابل تهیه عبارتند از: مایونز، آبیولی، انواع سس‌ها، زدن سفیده تخم‌مرغ (1 تا 6 عدد)، خامه زده شده، کرم چانتیلی (حداکثر 0/2 لیتر) تهیه کنید.

6: یکنواخت کردن / مخلوط کردن / مخلوط کردن نرم (بر حسب مدل)

لوازم جانبی مورد استفاده:

- پارچ مخلوط کن (h).
- دسته فشاری (j) (بر حسب مدل)

اتصال لوازم جانبی:

- مواد را درون پارچ مخلوط کن (h3) بریزید. دقت کنید که سطح مواد از نشانگر حداکثر مندرج روی پارچ تجاوز نکند.
- درپوش (h2) همراه با کلاهک اندازه‌گیر (h1) را روی پارچ قفل کنید.

3: مخلوط کردن / خرد کردن / ورز دادن و تهیه خمیر

لوازم جانبی مورد استفاده:

- ظرف (b).
- محور محرکه (c).
- تیغه چند کاره (d).

اتصال لوازم جانبی:

- ظرف (b3) را روی موتور (a) قرار داده و آن را در جایش چفت کنید.
- تیغه چندکاره (d) را به محور محرکه (c) وصل کرده و سپس آن را روی قطعه محرکه موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را درون ظرف بریزید.
- درپوش (b2) را روی ظرف (b3) قرار دهید.
- برای جدا کردن ظرف و درپوش: ابتدا قفل درپوش و بعد قفل ظرف را باز کنید.

ورز دادن و تهیه خمیر / مخلوط کردن

- برای شروع به کار دستگاه، دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 2 قرار دهید.
- مقادیر خمیر زیر قابل تهیه می باشد:

- 1 کیلوگرم خمیر سفت مانند: خمیر نان سفید، مایع کلوچه پر کره در 60 ثانیه

- 800 گرم خمیر نان مخصوص مانند: نان جو، نان کامل، نان غلات و غیره در 60 ثانیه

می توانید مقادیر زیر را مخلوط کنید:

- 1,2 کیلوگرم خمیر سبک، مانند: بیسکویت، کیک ریح کیلویی، کیک ماست و غیره در تقریباً 1 دقیقه و 30 ثانیه الی 3 دقیقه.

می توانید همچنین نیم لیتر خمیر پنکیک، کیک وافل و غیره را در 1 دقیقه الی 1 دقیقه و 30 ثانیه مخلوط کنید.

خرد کردن

- برای شروع به کار، دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 2 قرار دهید. برای حصول نتیجه بهتر از عملکرد ضربانی استفاده کنید.

می توانید تا 600 گرم مواد زیر را خرد کنید:

- گوشت خام یا پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های کوچک)

- ماهی خام یا پخته (بدون پوست و بدون تیغ)

- مواد سفت: پنیر، میوه های خشک، بعضی سبزی ها (هویج، کرفس...).

- مواد نرم: بعضی سبزی ها (پیاز، اسفناج...).

مخلوط کردن

- برای شروع به کار، دکمه انتخاب سرعت (a3) را روی وضعیت 2 قرار دهید.
- می توانید تا 1 لیتر حریره، سوپ، کمپوت را در 45 ثانیه مخلوط کنید.

4: رنده کردن / ورقه کردن

لوازم جانبی مورد استفاده:

- ظرف (b).
- محور محرکه (c).
- صفحه مورد نظر (f) (برحسب مدل)
- نگهدارنده صفحه (g).

اتصال لوازم جانبی:

- ظرف (b3) را روی موتور (a) قرار داده و قفل کنید.

i	خرد کن	لوازم جانبی برحسب مدل:
i1:	درپوش خردکن	d تیغه چند کاره
i2:	بدنه خرد کن	e صفحه محلول ساز
i	آب میوه‌گیری	f صفحات سبزی خرد کن
i1:	مخروطی	A: رنده ریز
i2:	محور محرکه آمپوه گیری	D: ورقه کن ریز
i3:	سبد	C: رنده درشت
j	دسته فشاری	G: پنیک ساز / پرموزان
k	کاردک	H: ورقه کن ضخیم
l	کشوی نگهداری لوازم جانبی	E: خلال کن
		g نگهدارنده صفحه های سبزی خرد کن
		h پارچ مخلوط کن
		h1: کلاهک اندازه‌گیر
		h2: درپوش
		h3: پارچ

استفاده برای اولین بار

- قبل از اولین استفاده، کلیه لوازم جانبی را با محلول آب گرم و مایع شستشو بشوئید (به بخش مربوط به تمیز کردن رجوع کنید). آنها را آب کشیده و به خوبی خشک کنید.
- موتور (a) را روی سطح صاف، تمیز و خشک قرار دهید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
- عملکرد Pulse یا ضربانی (عملکرد متناوب): دکمه (a3) را چرخانده، روی وضعیت Pulse قرار دهید و با فشارهای متناوب روند آماده‌سازی غذا را کنترل نمائید.
- عملکرد مداوم: دکمه (a3) را روی وضعیت 1 یا 2 قرار دهید.
- Stop یا توقف دستگاه: دکمه (a3) را روی وضعیت 0 قرار دهید.
- شماره‌گذاری پاراگراف‌ها منطبق با شماره‌گذاری تصاویر کادربندی شده است.

1: اتصال ظرف خرد کن و درپوش

لوازم جانبی مورد استفاده:

- ظرف (b).

اتصال لوازم جانبی

- ظرف (b3) را روی موتور (a) به گونه ای قرار دهید که دسته ظرف در سمت راست دکمه انتخاب سرعت قرار بگیرد.
- با چرخاندن ظرف (b3) به سمت راست آنرا قفل کنید.
- درپوش (b2) را روی ظرف (b3) قرار دهید. با فشار دادن درپوش به سمت راست دسته ظرف آن را قفل کنید.
- لازم است که قبل از قفل شدن درپوش (b2) روی ظرف (b3)، ظرف روی موتور (a) قفل شده باشد.

2: جدا کردن ظرف خرد کن و درپوش

- درپوش را با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه‌های ساعت آزاد کرده و آن را از دسته ظرف جدا کنید. سپس آنرا بلند کرده و جدا کنید.
- قفل ظرف را با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه‌های ساعت باز کنید.
- فقط در این صورت است که قادرید ظرف را از موتور جدا کنید.

لوازم جانبی متعلق به مدل خریداری شده روی برچسب جعبه بسته‌بندی نشان داده شده است.

توصیه‌های ایمنی

- قبل از بکارگیری دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل استفاده از آن را به دقت مطالعه کنید. در صورت عدم استفاده صحیح و مغایر به دستورالعمل‌های ذکر شده، شرکت سازنده هیچ مسئولیتی را در قبال خرابی پیش آمده نخواهد پذیرفت.
- بررسی کنید که برق مصرفی با ولتاژ ذکر شده بر روی برچسب مشخصات فنی دستگاه همخوانی داشته باشد. هرگونه اشتباه در نحوه برق‌رسانی موجب ابطال گارانتی دستگاه خواهد شد.
- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل طراحی شده است.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (از جمله کودکان) که توانایی جسمی، حسی و یا ذهنی شان پایین تر از حد معمول می باشد، همچنین افراد فاقد تجربه یا شناخت طراحی نشده است. مگر اینکه این عمل تحت نظارت فرد واجد شرایط و مطلع از نکات ایمنی انجام گیرد.
- به محض پایان استفاده و در هنگام تمیز کردن یا قطع شدن جریان برق، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون آورید.
- در صورت عدم کارکرد صحیح یا صدمه دیدن دستگاه، از بکارگیری آن خودداری کنید. در این صورت به یکی از مراکز مجاز خدمات (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات مراجعه کنید) مراجعه نمائید.
- به غیر از تمیز کردن و سرویس متداول دستگاه که می‌تواند توسط خریدار انجام شود، هرگونه تعمیر فقط باید توسط یکی از مراکز مجاز خدمات صورت پذیرد (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات مراجعه کنید).
- دستگاه، سیم و دوشاخه برق آنرا در آب یا هر مایع دیگری فرو نکنید.
- سیم دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.
- از قرار دادن سیم دستگاه در تماس با اجزای داغ دستگاه، در مجاورت منابع حرارتی یا لبه‌های تیز خودداری کنید.
- در صورت آسیب دیدن سیم یا دوشاخه برق دستگاه، از بکارگیری آن خودداری کنید.
- برای جلوگیری از بروز خطر احتمالی، لازم است که قطعات معیوب ذکر شده در فوق توسط سازنده، مرکز مجاز خدمات بعد از فروش و یا یک تعمیرکار واجد شرایط تعویض گردد.
- برای ایمنی خود، فقط از لوازم جانبی و وسایل یدکی سازگار با دستگاه خود که توسط مراکز مجاز خدمات بفروش می‌رسند استفاده کنید.
- برای داخل کردن مواد درون گلوبی ظرف غذا ساز از فشاری استفاده کرده، از داخل کردن انگشتان دست. چنگال، قاشق، کارد یا هرگونه شیئی دیگری خودداری کنید.
- در هنگام کار با تیغه چند کاره، تیغه پارچ مخلوط کن، خرد کن و سبزی خرد کن، احتیاط کنید زیرا بسیار تیز و برنده هستند. قبل از خالی کردن محتویات پارچ مخلوط کن باید تیغه چند کاره (d) را با استفاده از محور محرکه (c) آن بیرون بیاورید.
- هرگز دستگاه را بصورت خالی بکار نیاندازید.
- همیشه در هنگام استفاده از پارچ مخلوط کن، درپوش آن را بگذارید.
- هرگز به اجزای در حال حرکت دستگاه دست نزنید، قبل از بیرون آوردن لوازم جانبی صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- از لوازم جانبی به عنوان ظرف استفاده نکنید (برای یخ زدن، پختن یا استریزه کردن).
- لوازم جانبی را درون مایکروویو قرار ندهید. مراقب باشید که موی بلند، شال گردن، کراوات و غیره روی ظرف و لوازم جانبی در حال حرکت قرار نگیرند.
- هرگز از کشوی نگهداری لوازم جانبی برای بلند کردن و کشیدن دستگاه غذا ساز استفاده نکنید.

شرح اجزای دستگاه

a موتور	b ظرف خردکن
a1: سرعت آهسته موتور	b1: فشاری
a2: سرعت سریع موتور	b2: درپوش گلوبی
a3: دکمه انتخاب سرعت: حالت ضربانی «Pulse»	b3: ظرف
(عملکرد متناوب) 2-1-0	c محور محرکه