

Bake Partner +



fr

en

nl

de

el

hr

hu

pl

ro

ru

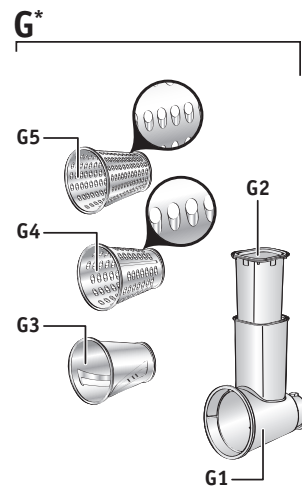
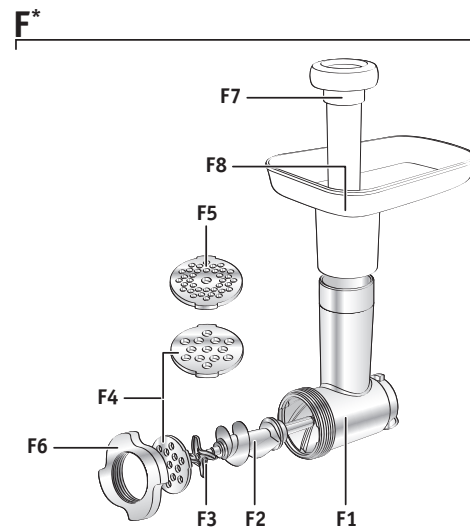
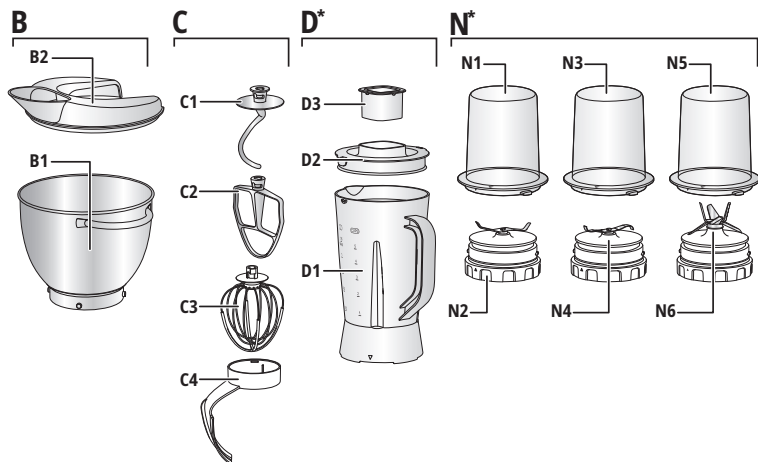
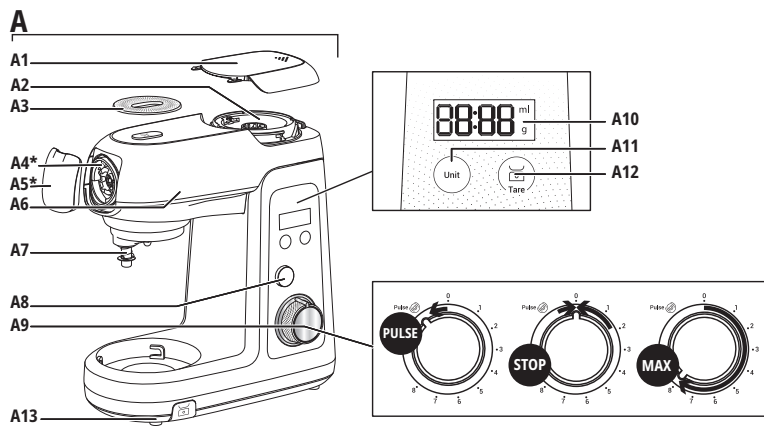
sk

tr

uk

bg

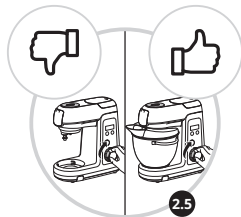
cs



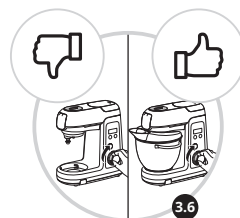
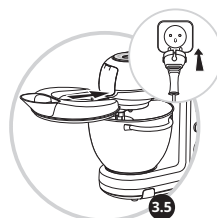
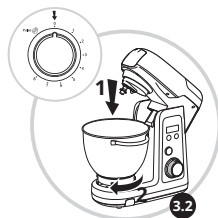
1



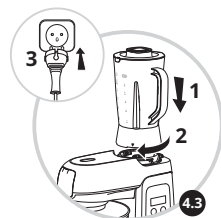
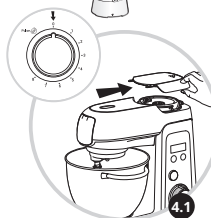
2



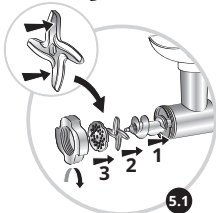
3



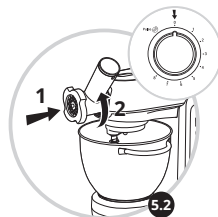
4



5



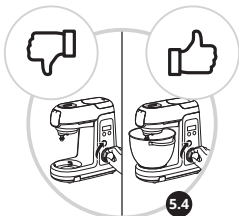
5.1



5.2

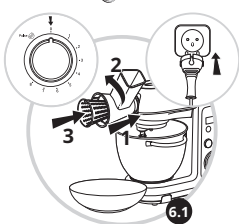
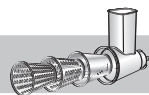


5.3



5.4

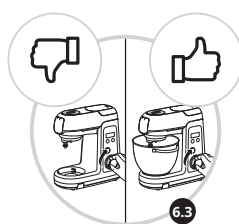
6



6.1

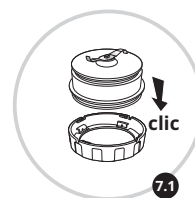


6.2

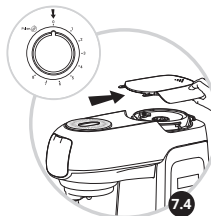


6.3

7



7.1



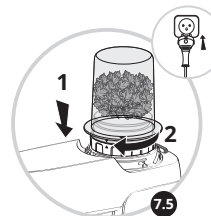
7.2



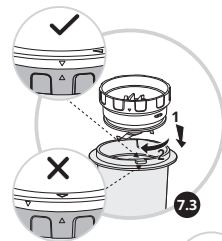
7.3



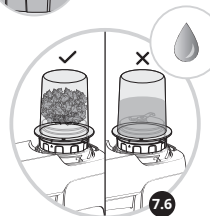
7.4



7.5



7.6



7.7



7.8

A: Bloc Moteur

- A1.** Couvercle sortie rapide
- A2.** Sortie rapide
- A3.** Tapis de pesage
- A4.** Sortie lente
- A5.** Couvercle sortie lente
- A6.** Tête
- A7.** Sortie pétrin, fouet et malaxeur
- A8.** Bouton levée de tête
- A9.** Bouton variateur
- A10.** Ecran d'affichage
- A11.** Bouton unités
- A12.** Bouton Tare
- A13.** Balance intégrée

B: Ensemble bol

- B1.** Bol Inox
- B2.** Couvercle anti-éclaboussures

C: Kit de pâtisserie

- C1.** Pétrin
- C2.** Malaxeur
- C3.** Fouet multibrins
- C4.** Maryse

D: Bol blender*

- D1.** Bol
- D2.** Couvercle
- D3.** Bouchon couvercle blender

N: Accessoires*

- N1.** Bol Mini-hachoir
- N2.** Socle mini-hachoir
- N3.** Bol moulin à épices
- N4.** Socle moulin à épices
- N5.** Bol broyeur
- N6.** Socle broyeur

F: Tête hachoir*

- F1.** Corps du hachoir
- F2.** Vis sans fin
- F3.** Lame de hachoir
- F4.** Grilles hachoir hacher gros
- F5.** Grille hachoir hacher fin
- F6.** Bague de fixation
- F7.** Poussoir
- F8.** Plateau d'alimentation

G: Découpe Légumes*

- G1.** Corps du découpe légumes
- G2.** Poussoir
- G3.** Cône à trancher
- G4.** Cône à râper gros
- G5.** Cône à râper fin

Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

IMPORTANT

Pour une meilleure sécurité d'usage, l'appareil possède une détection de présence du bol (B1). Sa mise en place est obligatoire pour tout usage de l'appareil.

L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A1) et la tête (A6) sont fermées et que le bol (B1) est verrouillé. Si vous ouvrez la trappe (A1) et/ou la tête (A6) en cours de fonctionnement ou que vous déverrouillez le bol (B1), l'appareil s'arrêtera aussitôt. Revenez en position 0 sur le bouton de commande, puis fermez la trappe et/ou la tête et/ou verrouillez le bol (B1). Procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée. En cas de coupure de courant, remettez le bouton de commande en position "0".

En position "0" votre produit est en mode veille avec une consommation énergétique de $\leq 0.3W$.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A9) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- L'écran affiche "----" sans unités, clignote pendant 5 secondes et s'éteint.
Avant tout usage, placer le bol (B1) dans son emplacement pour permettre la mise en marche.

- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A9):

- Marche intermittente (pulse) :

Cette position permet de faire des impulsions en vitesse maximale, pour un meilleur contrôle des préparations.

- Marche continue :

Choisir la position désirée de « 1 à 8 », selon les préparations effectuées.

- **Ecran:** Dès que le moteur se met en route, le chronomètre démarre.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés via l'ouverture du couvercle (B2) pendant la préparation
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A9) sur le « 0 ».

MODE VEILLE

- En mode pesée, l'écran s'éteint après 10 minutes d'inactivité.
 - Après avoir fait fonctionner le moteur, l'écran s'éteint après 10 minutes d'inactivité.
- Pour sortir du mode veille, tournez le bouton de vitesses ou appuyez sur le bouton TARE (A12).

1 – PESAGE

Bake Partner+ est équipé d'une balance intégrée. Vous pouvez peser individuellement vos ingrédients en toute simplicité.

Rappel de bonne utilisation :

- Vérifier que l'appareil soit bien stable sur ses quatre pieds avant d'effectuer une pesée.
- Poser votre appareil sur un plan de travail stable, propre, sec et bien horizontal.
- Ne touchez pas votre appareil ou n'appuyez pas sur votre appareil pendant la pesée et la tare
- Assurez-vous qu'aucun objet ne soit contre l'appareil ou ne se trouve sous votre appareil pendant la pesée et la tare
- Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé sous l'appareil ou trop tendu, au risque que votre pesée ou votre tare ne soit erronée.
- Pendant la tare ou pendant une pesée, veillez à ce que rien ne fasse vibrer votre Bake Partner+ (exemple : plaque d'induction).
- Assurez vous que le bouton variateur (A9) soit en position « 0 » afin de pouvoir effectuer une pesée.

Utilisation de la fonction balance :

- Votre appareil vous permet de peser à différents endroits selon vos besoins : dans le bol inox B1, sur la tête grâce au tapis de pesage (A3) et dans votre blender* (D). Pour activer l'écran de pesage appuyer sur le bouton TARE (A12).

Mode TARE

Lors de la première utilisation du mode TARE, les capteurs s'initialisent, attendez que l'écran affiche «0g», avant de commencer à peser.

- Assurez-vous que la machine est à l'arrêt avant d'appuyer sur le bouton TARE.
- Durant la TARE, l'écran fait défiler «8888». Lorsque l'écran affiche 0g, votre appareil est prêt à peser.

Mode Pesée

- En cas de valeurs négatives, l'affichage indique le poids réel jusqu'à -999 g. Si la valeur négative est inférieure à -999 g, « ---- » s'affichera.
- En cas de surcharge (poids supérieur à 5100 g), l'écran affichera « STOP ».

Bouton UNIT

En mode pesée, appuyer sur le bouton UNIT (A11) permet d'alterner entre les unités « g » et « ml ».

Mode veille

Après 10 minutes d'inactivité en mode pesée, l'écran s'éteint.

Pour sortir du mode veille, tournez le bouton de vitesses ou appuyez sur le bouton TARE.

2 – PETRIN (C1) et FOUET MULTIBRINS (C3)

N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) ou le malaxeur (C2) et sa maryse (C4) pour pétrir.

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 850g de pâte à pain blanc avec le pétrin et jusqu'à 10 blancs en neige avec le fouet.

2.1 – MONTAGE

Suivez les schémas de 2.1 à 2.5

2.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A9) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A9) sur « 0 ».

Conseils :

PETRIN (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse « 1 à 2 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

FOUET MULTIBRINS (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 8 ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'œufs en vitesse 8), chantilly (jusqu'à 500 ml) etc.
- N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 2.5 à 2.1

3 – MALAXEUR (C2) et MARYSE (C4)

N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour mélanger des pâtes légères.

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

3.1 – MONTAGE

Suivez les schémas de 3.1 à 3.6

3.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A9) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A9) sur « 0 ».

Démontage: attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 3.4 à 3.1

Conseils :

MALAXEUR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez le malaxeur (C2) et sa maryse (C4) à une vitesse entre « 1 à 8 ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)

4 – BOL BLENDER (D)*

Selon la nature des aliments, le bol blender (D) vous permet de préparer jusqu'à 1,25 L de mélanges épais et 1 L de mélanges liquides

4.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8 et 4.1 à 4.4.

4.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Démarrez en tournant le bouton variateur (A9) sur la position désirée (de « 7 à 8 » ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
 - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
 - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Vous pouvez réaliser de la glace pilée (6 glaçons maximum / 20 pulse).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol blender, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol blender pour poursuivre votre préparation.
- Ne pas ajouter d'aliment chaud de plus de 70°C.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol blender, et procédez à l'inverse du montage schémas 8 et 4.4 à 4.1.

5 – TETE HACHOIR (F)*

5.1 – MONTAGE

Suivez le schéma 8 puis de 5.1 à 5.4

5.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A9) sur la vitesse "7".
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
 - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2 cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas schéma 8, puis de 5.4 à 5.1.

6 – DECOUPE LEGUMES (G)*

6.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8 puis 6.1 et 6.3.

6.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A9) sur la vitesse « 5 » pour trancher et sur la vitesse « 7 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).

Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.

- Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
- Vous pouvez préparer avec les cônes :
 - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
 - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 8, puis 6.3 à 6.1.

7 – MINI HACHOIR (N1 + N2)*

7.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8, 7.1 à 7.7.

7.2 – MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Fines-herbes : 10g maxi / 10s maxi / Vitesse « 7 »
 - Fruits secs / Viande de bœuf (dénervée, désossée) : 100g maxi / 10s maxi / Vitesse « 8 »
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 8, 7.7 à 7.1

8 – MOULIN À ÉPICES (N3 + N4) *

8.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8, 7.1 à 7.7.

8.2 – FONCTIONNEMENT, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Avec le moulin à épices, vous pouvez moulinier finement :
 - Grains de café : 60 g / Pulse / 30 sec
 - Coriandre : 100 g / Pulse / 30 sec
- Ce moulin à épices n'est pas conçu pour les liquides.

Démontage : attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez dans l'ordre inverse du montage.

Schémas : 8, 7.3 à 7.1

9 – BROYEUR* (N5+N6)

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
 - Hacher en quelques secondes en pulse : figes sèches, abricots secs, etc.
- Quantité / temps maxi : 80 g / 3 s / Pulse

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (schéma 8).

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception du tapis de pesée (A3), de l'ensemble tête hachoir (F), des portes lames du mini-hachoir (N2) et du moulin à épices (N4).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « Important »
- En cas d'affichage du message « Err » :
Retirez les ingrédients si vous avez eu un message « Stop » (dû à une surcharge supérieure à 5kg) au préalable, et appuyez de nouveau sur tare.
Relancer une Tare en vous assurant que votre produit est stable sur votre plan de travail.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

RECETTES DE BASE

Pâte à pain blanc

Ingrédients : 500 g de farine, 320 g d'eau, 20 g de levure fraîche, 10 g de sel

Dans un contenant séparé, laissez la levure se dissoudre dans l'eau pendant 5 minutes. Ajoutez la farine et le sel dans le bol, placez le pétrin et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1. Ajoutez l'eau et la levure progressivement pendant 2 minutes. Passez en vitesse 2 pendant 8 minutes. Laissez la pâte lever pendant 45 minutes à 30°C. Formez le pain, et laissez lever 90 minutes à 30°C. Préchauffez votre four à 230°C. Badigeonnez d'eau la surface du pain et faites des entailles à l'aide d'un couteau. Laissez cuire à 230°C pendant 25 minutes.

Pâte à cake sucrée

Ingrédients : 150 g de farine, 5 g de levure chimique, 150 g de beurre mou, 150 g de sucre, 3 oeufs

Réservez le beurre hors du froid 1 heure avant la préparation ou passez-le au micro-onde pendant 15 secondes afin de le ramollir sans le faire fondre. Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez la farine, la levure, le beurre mou, le sucre et les oeufs dans le bol puis placez la maryse, le malaxeur et le couvercle. Lancez l'appareil en vitesse 1 pendant 30 secondes, puis en vitesse 8 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que les morceaux de beurre ne soient plus visibles. Beurrez et chemisez un moule à gâteau. Versez la préparation et laissez cuire à 180°C pendant 55 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler.

Mayonnaise

Ingrédients : 2 jaunes d'oeufs, 20 g de moutarde, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre blanc, 200ml d'huile

Mettez les jaunes d'oeufs, la moutarde et le sel dans le bol, placez le fouet et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 7. Ajoutez l'huile progressivement via l'ouverture du

couvercle pendant 2 minutes puis en vitesse 8 pendant 10 secondes. Retirer le bol, et essuyez les bords avec une spatule, puis lissez la mayonnaise en 3 ou 4 tours de spatule.

Pâte à crêpes

Ingrédients : 300 g de farine T45, 3 oeufs, 30 g de sucre, 30 ml d'huile, 600 ml de lait

Ajoutez la farine, les oeufs, le sucre, l'huile et 200 ml de lait dans le bol, placez le fouet et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1 pendant 5 secondes, puis en vitesse 3 pendant 5 secondes, en vitesse 5 pendant 30 secondes et enfin en vitesse 6 pendant 1 minute. Essuyez les bords du bol à l'aide d'une spatule, et relancez l'appareil en vitesse 4. Ajoutez les 400 ml de lait restant progressivement via l'ouverture du couvercle pendant 2 minutes. Retirez le bol de l'appareil et passez la préparation au tamis fin. Laissez reposer 1 heure avant de faire vos crêpes. Huilez une poêle, laissez-la chauffer à feu moyen et déposez une louche de pâte. Laissez cuire 1 minute sur un côté puis 30 secondes sur l'autre.

Smoothie

Ingrédients : 200g ananas, 200g banane, 200g mangue, 200g de jus d'orange

Dans le bol du blender ajoutez les ingrédients coupés en petits morceaux dans l'ordre indiqué. Verrouillez le couvercle du bol et placez le blender sur l'appareil. Lancez l'appareil en vitesse 8 pendant 1 minute.

A: Motor Unit

- A1.** Fast outlet cover
- A2.** Fast outlet
- A3.** Weighing mat
- A4.** Slow outlet
- A5.** Slow outlet cover
- A6.** Head
- A7.** Kneader, whisk and beater outlet
- A8.** Head lift button
- A9.** Speed control knob
- A10.** Display screen
- A11.** Unit button
- A12.** Tare button
- A13.** Built-in scale

B: Bowl Assembly

- B1.** Stainless steel bowl
- B2.** Splash guard

C: Pastry Kit

- C1.** Dough hook
- C2.** Beater
- C3.** Balloon whisk
- C4.** Spatula

D: Blender Bowl*

- D1.** Bowl
- D2.** Lid
- D3.** Blender lid cap

N: Accessories*

- N1.** Mini chopper bowl
- N2.** Mini chopper base
- N3.** Spice mill bowl
- N4.** Spice mill base
- N5.** Grinder bowl
- N6.** Grinder base

F: Mincer Head*

- F1.** Mincer body
- F2.** Worm screw
- F3.** Mincer blade
- F4.** Coarse mincing plate
- F5.** Fine mincing plate
- F6.** Locking ring
- F7.** Pusher
- F8.** Feed tray

G: Vegetable Slicer*

- G1.** Slicer body
- G2.** Pusher
- G3.** Slicing cone
- G4.** Coarse grating cone
- G5.** Fine grating cone

Warning: Carefully read the "Safety Instructions" booklet and this user manual before using your appliance for the first time.

IMPORTANT

For greater user safety, the appliance features a bowl detection system (B1). It must be correctly positioned for the appliance to operate.

The appliance will only start if the flap (A1) and the head (A6) are closed and the bowl (B1) is locked. If you open the flap (A1) and/or the head (A6) during operation or unlock the bowl (B1), the appliance will stop immediately. Turn the control knob back to position 0, then close the flap and/or the head and/or lock the bowl (B1). Proceed as usual to start the appliance by selecting the desired speed. In the event of a power cut, return the control knob to position "0".

In position "0", your appliance is in standby mode with a power consumption of $\leq 0.3W$.

STARTING-UP

- Before first use, wash all accessory parts in soapy water. Rinse and dry.
 - Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Ensure the speed control knob (A9) is set to "0", then plug in your appliance.
 - The display shows "-----" without units, blinks for 5 seconds, then turns off.
- Before any use, place the bowl (B1) in its position to allow the appliance to start.*

• To start, you have several options (see diagrams A9):

- Pulse mode:

This setting allows short bursts at maximum speed for better control of your preparations.

- Continuous mode:

Select the desired setting from "1 to 8", depending on your recipe.

- **Display:** As soon as the motor starts, the timer begins.
- Ingredients can be added through the lid opening (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the control knob (A9) back to "0".

STANDBY MODE

- In weighing mode, the screen turns off after 10 minutes of inactivity.
 - After motor operation, the screen turns off after 10 minutes of inactivity.
- To exit standby mode, turn the speed knob or press the TARE button (A12).

1 – WEIGHING

Bake Partner+ is equipped with a built-in scale. You can easily weigh your ingredients individually.

Reminder for proper use:

- Ensure the appliance is stable on all four feet before weighing.
- Place the appliance on a clean, dry, flat, and stable work surface.
- Do not touch or press on the appliance during weighing or tare.
- Make sure no objects are touching or underneath the appliance during weighing or tare.
- Check that the power cord is not trapped under or stretched tight beneath the appliance, which could affect weighing or tare accuracy.
- During tare or weighing, make sure nothing causes the Bake Partner+ to vibrate (e.g. induction hob).
- Make sure that the control knob (A9) is set to position '0' in order to perform a weighing.

Using the scale function:

- Your appliance allows you to weigh in different areas according to your needs: in the stainless steel bowl (B1), on the head using the weighing mat (A3), or in your blender*(D). To activate the weighing display, press the TARE button (A12).*

TARE Mode

During the first use of the TARE function, the sensors initialise, wait until the display shows "0g" before starting to weigh.

- Make sure the machine is stopped before pressing the TARE button.
- During TARE, the screen scrolls "8888". When the screen shows 0g, your appliance is ready to weigh.

Weighing Mode

- In the case of negative values, the display shows the actual weight down to -999 g. If the negative value exceeds -999 g, "----" will appear.
- In case of overload (weight over 5100 g), the screen will display "STOP".

UNIT Button

In weighing mode, press the UNIT button (A11) to switch between "g" and "ml" units.

Standby Mode

After 10 minutes of inactivity in weighing mode, the screen turns off.

To exit standby mode, turn the speed control knob or press the TARE button.

2 – DOUGH HOOK (C1) and BALLOON WHISK (C3)

Never use the balloon whisk (C3) or the beater (C2) with its spatula (C4) to knead dough.

Depending on the type of ingredients, the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) allow you to prepare up to 850 g of white bread dough with the dough hook, and up to 10 egg whites with the whisk.

2.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams from 2.1 to 2.5

2.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed control knob (A9) to the desired setting based on your recipe.
- You can add ingredients through the lid opening (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the control knob (A9) back to “0”.

Tips:

DOUGH HOOK (maximum usage time: 13 min)

- Use the dough hook (C1) at speed “1 to 2”. You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, multigrain bread, shortcrust pastry, sweet pastry, etc.).

BALLOON WHISK (maximum usage time: 10 min)

- Use the balloon whisk (C3) at a speed between “1 to 8”.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (from 1 to 10 egg whites at speed 8), whipped cream (up to 500 ml), etc.
- Never use the balloon whisk (C3) to knead or mix dough.

Disassembly: Wait until the appliance has come to a complete stop and disassemble in reverse order, diagrams 2.5 to 2.1

3 – BEATER (C2) and SPATULA (C4)

Never use the balloon whisk (C3) to mix light dough.

Depending on the type of ingredients, the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) allow you to prepare up to 1.8 kg of light dough.

3.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams from 3.1 to 3.6

3.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed control knob (A9) to the desired setting according to your recipe.
- You can add ingredients through the lid opening (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the control knob (A9) back to “0”.

Disassembly: wait until the appliance has come to a complete stop and proceed in reverse order, diagrams 3.4 to 3.1

Tips:

BEATER (maximum usage time: 13 min)

- Use the beater (C2) with its spatula (C4) at a speed between “1 to 8”.
- You can mix up to 1.8 kg of light dough (pound cake, biscuits, etc.).
- Never use the beater (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagna, rigatoni, bigoli, etc.).

4 – BLENDER BOWL (D)*

Depending on the type of ingredients, the blender bowl (D) allows you to prepare up to 1.25 L of thick mixtures and 1 L of liquid mixtures

4.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8 and 4.1 to 4.4.

4.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY (maximum usage time: 3 min)

- Place the bowl (B1) in its position and make sure it is properly locked.
- Start by turning the speed control knob (A9) to the desired setting (between “7 to 8” or “Pulse”) according to your recipe. For better mixing results, use the “Pulse” setting.
- You can add ingredients through the lid opening (D2) during preparation.

Tips:

- You can prepare:
 - Finely blended soups, veloutés, compotes, milkshakes, cocktails.
 - light batters (crêpes, doughnuts, clafoutis, far, etc.).
- You can crush ice (maximum 6 cubes / 20 pulses).
- During blending, if ingredients stick to the sides of the bowl, stop the appliance, wait until it has come to a complete stop, remove the blender bowl, use a spatula to push the ingredients down toward the blades, then reposition the bowl and resume.
- Do not add ingredients hotter than 70°C.

Disassembly: Wait until the appliance has completely stopped before removing the blender bowl, and disassemble in reverse order using diagrams 8 and 4.4 to 4.1.

5 – MINCER HEAD (F)*

5.1 – ASSEMBLY

Follow diagram 8, then from 5.1 to 5.4

5.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Place the bowl (B1) in its position and ensure it is properly locked.
- Start the appliance by turning the speed control knob (A9) to setting “7”.
- Insert meat into the feed tube piece by piece using the pusher (F7). Never use your fingers or utensils to push ingredients through the feed tube.
 - You can mince up to 3 kg of meat. Maximum usage time: 10 minutes.

Tips:

- Prepare all the food to be minced in advance (for meat, remove bones, cartilage, and sinew, and cut into pieces of approximately 2×2 cm).
- Make sure your meat is fully defrosted.

Disassembly: Wait until the appliance has come to a complete stop and disassemble in reverse order, following diagram 8, then from 5.4 to 5.1

6 – VEGETABLE SLICER (G)*

6.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8, then 6.1 and 6.3.

6.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Place the bowl (B1) in its position and make sure it is properly locked.
- Start the appliance by turning the speed control knob (A9) to setting “5” for slicing and “7” for grating.

- Insert the food into the feed tube and guide it using the pusher (G2).

Never push ingredients with your fingers or with utensils.

- You can prepare up to 2 kg of food. Maximum usage time: 10 minutes.

- You can use the cones to prepare:

- Coarse grating (G4) / fine grating (G5): carrots, celeriac, potatoes, cheese, etc.
- Thick slicing (G3): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.

Disassembly: Wait until the appliance has completely stopped and disassemble in reverse order, using diagrams 8, then 6.3 to 6.1.

7 – MINI CHOPPER (N1 + N2)*

7.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8, and 7.1 to 7.7.

7.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Place the bowl (B1) in its position and make sure it is properly locked.

- With the mini chopper, you can finely chop:

- Herbs: max 10 g / max 10 s / Speed “7”
- Dried fruits / Beef (deveined and boneless): max 100 g / max 10 s / Speed “8”

- This mini chopper is not designed for hard products such as coffee or for liquids.

Disassembly: Wait until the appliance has completely stopped and disassemble in reverse order, diagrams 8, 7.7 to 7.1.

8 – SPICE MILL (N3 + N4)*

8.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8 and 7.1 to 7.7.

8.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Place the bowl (B1) in its position and ensure it is properly locked.

- With the spice grinder, you can finely grind:

- Coffee beans: 60g / Pulse / 30 sec
- Coriander: 100g / Pulse / 30 sec

- This spice grinder is not designed for liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in reverse order of assembly.

Diagrams 8, 7.3 to 7.1.

9 – GRINDER (N5 + N6)*

- Place the bowl (B1) in its position and ensure it is properly locked.

- Chop in a few seconds using pulse mode: dried figs, dried apricots, etc.

Max quantity / time: 80 g / 3 s / Pulse

CLEANING

- Unplug the appliance.

- Do not immerse the appliance (A) in water or rinse it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.

- Fully disassemble and quickly rinse the accessories after use.

Handle all blades with care, they are sharp and may cause injury (see diagram 8).

- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher safe except for the weighing mat (A3), the complete mincer head (F), the mini chopper (N2), and the spice mill (N4) blade holder.

IF YOUR APPLIANCE IS NOT WORKING, WHAT SHOULD YOU DO?

- Refer to the “Important” section

- In case the message “Err” is displayed:

Remove the ingredients if you previously received a “Stop” message (due to an overload exceeding 5kg), and press tare again.

Restart a tare operation, ensuring that your product is stable on your work surface.

Still not working? Contact an authorised service centre (see list in the service booklet).

BASIC RECIPES

White Bread Dough

Ingredients: 500 g flour, 320 g water, 20 g fresh yeast, 10 g salt

In a separate container, let the yeast dissolve in the water for 5 minutes. Add the flour and salt into the bowl, fit the dough hook and the lid, and run the appliance at speed 1. Gradually add the water and yeast over 2 minutes. Switch to speed 2 and mix for 8 minutes. Let the dough rise for 45 minutes at 30°C. Shape the bread and let it rise again for 90 minutes at 30°C. Preheat your oven to 230°C. Brush the top of the bread with water and score with a knife. Bake at 230°C for 25 minutes.

Sweet Cake Batter

Ingredients: 150 g flour, 5 g baking powder, 150 g soft butter, 150 g sugar, 3 eggs

Take the butter out of the fridge 1 hour before preparation or soften it in the microwave for 15 seconds without melting it. Preheat the oven to 180°C. Place the flour, baking powder, soft butter, sugar and eggs in the bowl, then fit the spatula, beater and lid. Run the appliance at speed 1 for 30 seconds, then speed 8 for 2 minutes, or until no butter lumps remain. Grease and line a cake tin. Pour the mixture into the tin and bake at 180°C for 55 minutes. Let cool for 10 minutes before removing from the tin.

Mayonnaise

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, 1 pinch of salt, 1 pinch of white pepper, 200 ml oil

Place the egg yolks, mustard and salt in the bowl, fit the whisk and the lid, and run the appliance at speed 7. Gradually add the oil through the lid opening over 2 minutes, then mix at speed 8 for 10 seconds. Remove the bowl, wipe down the sides with a spatula, then smooth the mayonnaise with 3 or 4 turns of the spatula.

Crêpe Batter

Ingredients: 300 g T45 flour, 3 eggs, 30 g sugar, 30 ml oil, 600 ml milk

Add the flour, eggs, sugar, oil and 200 ml of milk into the bowl, fit the whisk and the lid, then run the appliance at speed 1 for 5 seconds, speed 3 for 5 seconds, speed 5 for 30 seconds and finally speed 6 for 1 minute. Scrape the sides of the bowl with a spatula and restart the appliance at speed 4. Gradually add the remaining 400 ml of milk through the lid opening over 2 minutes. Remove the bowl from the appliance and strain the batter through a fine sieve. Let the batter rest for 1 hour before making the crêpes. Lightly oil a pan, heat it over medium heat, and pour in a ladleful of batter. Cook for 1 minute on one side, then 30 seconds on the other.

Smoothie

Ingredients: 200 g pineapple, 200 g banana, 200 g mango, 200 g orange juice

Add the chopped ingredients into the blender bowl in the order listed. Lock the bowl lid and place the blender on the appliance. Run the appliance at speed 8 for 1 minute.

A: Motoreenheid

- A1.** Afdekking van snelle uitgang
- A2.** Snelle uitgang
- A3.** Weegmat
- A4.** Langzame uitgang
- A5.** Afdekking van langzame uitgang
- A6.** Kop
- A7.** Aansluiting voor kneedmachine, garde en mixer
- A8.** Knop voor optillen kop
- A9.** Snelheidskeuzeknop
- A10.** Displayscherm
- A11.** Unit-knop (Eenheid)
- A12.** Tare-knop (Nulstellen)
- A13.** Geïntegreerde weegschaal

B: Komgedeelte

- B1.** Roestvrijstalen kom
- B2.** Spatplaat

C: Gebakset

- C1.** Deeghaak
- C2.** Kloppe
- C3.** Ballongarde
- C4.** Spatel

D: Blenderkom*

- D1.** Kom
- D2.** Deksel
- D3.** Deksel van blender

N: Accessoires*

- N1.** Kom van minihakmolen
- N2.** Basis van minihakmolen*
- N3.** Kom van kruidenmolen
- N4.** Onderstel van kruidenmolen
- N5.** Kom van molen
- N6.** Onderstel van molen

F: Kop van molen*

- F1.** Behuizing van molen
- F2.** Wormschroef
- F3.** Mes van molen
- F4.** Grove maalschijf
- F5.** Fijne maalschijf
- F6.** Borgring
- F7.** Stamper
- F8.** Invoerbak

G: Groentesnijder*

- G1.** Behuizing van snijder
- G2.** Stamper
- G3.** Snijkegel
- G4.** Grove raspkegel
- G5.** Fijne raspkegel

Waarschuwing: lees het boekje met veiligheidsinstructies en deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

BELANGRIJK

Om de veiligheid voor de gebruiker te vergroten, is het apparaat voorzien van een komdetectiesysteem (B1). Het apparaat werkt alleen als de kom goed is geplaatst.

Het apparaat start alleen als de klep (A1) en de kop (A6) gesloten zijn en de kom (B1) vergrendeld is. Als u de klep (A1) en/of de kop (A6) tijdens het gebruik van het apparaat opent, of de kom (B1) ontgrendelt, stopt het apparaat onmiddellijk. Draai de bedieningsknop terug naar stand 0, sluit vervolgens de klep en/of de kop en/of vergrendel de kom (B1). Start het apparaat op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid te kiezen. In geval van een stroomstoring draait u de bedieningsknop terug naar stand 0.

In stand 0 staat uw apparaat in de stand-bymodus met een energieverbruik van $\leq 0.3W$.

AAN DE SLAG

- Reinig vóór het eerste gebruik alle accessoire-onderdelen met zeepsop. Spoel af en droog.
- Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeknop (A9) op 0 staat en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Op het display wordt '----' weergegeven zonder eenheden. Het display knippert vervolgens 5 seconden en gaat dan uit.

Bevestig vóór elk gebruik de kom (B1) op zijn plaats. Hierna kan het apparaat pas starten.

- U hebt om te beginnen verschillende opties (zie afbeeldingen A9):

– Pulse-modus:

Deze instelling maakt korte intervallen op maximale snelheid mogelijk voor een betere controle over de bereiding.

– Continue modus:

Kies de gewenste instelling van 1 t/m 8, afhankelijk van uw recept.

- **Display:** Zodra de motor start, begint de timer.

- Tijdens de bereiding kunnen er ingrediënten worden toegevoegd via de dekselopening (B2).

- Draai de bedieningsknop (A9) naar 0 om het apparaat te stoppen.

STAND-BYMODUS

- In de weegmodus wordt het scherm uitgeschakeld na 10 minuten inactiviteit.
 - Na activiteit van de motor wordt het scherm uitgeschakeld na 10 minuten inactiviteit.
- Als u de stand-bymodus wilt verlaten, draait u aan de snelheidskeuzeknop of drukt u op de knop TARE (nulstellen) (A12).

1 – WEGEN

De Bake Partner+ is uitgerust met een ingebouwde weegschaal. U kunt uw ingrediënten eenvoudig afzonderlijk wegen.

Herinnering voor correct gebruik:

- Zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat op alle vier de voeten voordat u begint met wegen.
- Plaats het apparaat op een schoon, droog, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Raak het apparaat niet aan en druk er niet op tijdens het wegen of nulstellen.
- Zorg dat er tijdens het wegen of nulstellen geen voorwerpen tegen of onder het apparaat liggen.
- Controleer of het netsnoer niet onder het apparaat klem komt te zitten of strak onder het apparaat wordt getrokken. Dit kan de nauwkeurigheid van het wegen of nulstellen beïnvloeden.
- Zorg er tijdens het nulstellen of wegen voor dat de Bake Partner+ niet trilt (bijv. op inductiekookplaat).
- Zorg ervoor dat de draaiknop (A9) op stand "0" staat om te kunnen wegen.

De weegschaalfunctie gebruiken:

- Met het apparaat kunt u naar wens op verschillende plekken wegen: in de roestvrijstalen kom (B1), op de kop met behulp van de weegmat (A3) of in de blender* (D). Druk op de knop TARE (nulstellen) (A12) om het weegdisplay te activeren.*

TARE-modus (nulstellen)

Tijdens het eerste gebruik van de TARE-functie (nulstellen) worden de sensoren geïnitieerd. Wacht tot op het display '0 g' wordt weergegeven voordat u begint te wegen.

- Zorg ervoor dat de machine is gestopt voordat u op de knop TARE (nulstellen) drukt.
- In de stand TARE (nulstellen) wordt op het scherm '8888' weergegeven. Wanneer het scherm 0 g weergeeft, is het apparaat klaar om te wegen.

Weegmodus

- In het geval van negatieve waarden toont het display het werkelijke gewicht tot -999 g. Als de negatieve waarde -999 g overschrijdt, wordt er '----' weergegeven.
- Bij overbelasting (gewicht hoger dan 5100 g) wordt op het scherm 'STOP' weergegeven.

UNIT-knop

Druk in de weegmodus op de knop UNIT (Eenheid) (A11) om te schakelen tussen de eenheden 'g' en 'ml'.

Stand-bymodus

Na 10 minuten inactiviteit in de weegmodus wordt het scherm uitgeschakeld.

Als u de stand-bymodus wilt verlaten, draait u aan de snelheidskeuzeknop of drukt u op de knop TARE (nulstellen).

2 – DEEGHAAK (C1) en BALLONGARDE (C3)

Gebruik nooit de ballongarde (C3) of de mixer (C2) met zijn spatel (C4) om deeg te kneden.

Afhankelijk van het type ingrediënten kunt u met de roestvrijstalen kom (B1) en het deksel (B2) tot 850 g wit brooddeeg maken met de deeghaak, en tot 10 geklopte eiwitten met de garde.

2.1 – MONTAGE

Raadpleeg de afbeeldingen 2.1 t/m 2.5

2.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelheidskeuzeknop (A9) naar de gewenste stand te draaien, afhankelijk van uw recept.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de dekselopening (B2).
- Draai de bedieningsknop (A9) naar 0 om het apparaat te stoppen.

Tips:

DEEGHAAK (maximale gebruiksduur: 13 min.)

- Gebruik de deeghaak (C1) bij snelheden 1 tot 2. U kunt max. 500 g bloem kneden (bijvoorbeeld witbrood, meergranenbrood, kruimeldeeg, zoet gebak, enz.).

BALLONGARDE (maximale gebruiksduur: 10 min.)

- Gebruik de ballongarde (C3) met een snelheid tussen 1 en 8.
- U kunt bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, geklopt eiwit (1 tot 10 tien eiwitten bij snelheid 8), slagroom (tot 500 ml) enz.
- Gebruik de ballongarde (C3) nooit om deeg te kneden of te mengen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 2.5 t/m 2.1

3 – KLOPPER (C2) EN SPATEL (C4)

Gebruik de ballongarde (C3) nooit om licht deeg te mengen.

Afhankelijk van het type ingrediënten, kunt u met de roestvrijstalen kom (B1) en het bijbehorende deksel (B2) tot 1,8 kg licht deeg bereiden.

3.1 – MONTAGE

Volg de afbeeldingen 3.1 tot 3.6

3.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelheidskeuzeknop (A9) naar de gewenste stand te draaien volgens uw recept.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de dekselopening (B2).
- Draai de bedieningsknop (A9) naar 0 om het apparaat te stoppen.

Demontage: wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in omgekeerde volgorde te werk volgens de afbeeldingen 3.4 t/m 3.1

Tips:

KLOPPER (maximale gebruiksduur: 13 min.)

- Gebruik de klopper (C2) met de spatel (C4) met een snelheid tussen 1 en 8.
- U kunt tot 1,8 kg licht deeg mengen (cake, koekjes, enz.).
- Gebruik de klopper (C2) nooit om zwaar deeg of vers pastadeeg te kneden (lasagna, rigatoni, bigoli enz.).

4 – BLENDERKOM (D)*

Afhankelijk van het type ingrediënten kunt u met de blenderkom (D) dikke mengsels van max. 1,25 L en vloeibare mengsels van max. 1 L bereiden

4.1 – MONTAGE

Volg afbeeldingen 8 en 4.1 t/m 4.4.

4.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE (maximale gebruikstijd: 3 min)

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
- Start door de snelheidskeuzeknop (A9) naar de gewenste stand te draaien (van 7 naar 8 of puls) volgens uw recept. Gebruik de pulse-stand voor een beter mixresultaat.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de dekselopening (D2).

Tips:

- U kunt het volgende voorbereiden:
 - fijngemalen soepen, veloutés, compotes, milkshakes, cocktails.
 - licht beslag (crêpes, donuts, clafoutis, far, enz.).
- U kunt ijs vermalen (maximaal 6 blokjes/20 pulsen).
- Als tijdens het mengen ingrediënten aan de zijanten van de kom blijven kleven, stopt u het apparaat en wacht u tot het volledig tot stilstand is gekomen. Haal vervolgens de blenderkom uit het apparaat, duw de ingrediënten naar beneden met een spatel, plaatst de kom weer terug en ga weer verder met mengen.
- Voeg geen ingrediënten toe die heter zijn dan 70 °C.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blenderkom weghaalt. Demonteer in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8 en 4.4 t/m 4.1.

5 – KOP VAN MOLEN (F)*

5.1 – MONTAGE

Volg afbeelding 8 en vervolgens 5.1 t/m 5.4

5.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.

- Start het apparaat door de snelheidskeuzeknop (A9) naar stand 7 te draaien.
- Voer vlees stuk voor stuk door de toevoerbuis met behulp van de stamper (F7). Gebruik nooit uw vingers of keukengerei om ingrediënten door de toevoerbuis te duwen.
 - U kunt tot 3 kg vlees hakken. Maximale gebruiksduur: 10 minuten.

Tips:

- Al het voedsel dat u wilt malen, dient u voor te bereiden (bij vlees verwijdt u botten, kraakbeen en pezen, en snijdt u het in stukjes van ongeveer 2x2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees volledig is ontdooid.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8 en 5.4 t/m 5.1

6 – GROENTESNIJDER (G)*

6.1 – MONTAGE

Volg afbeelding 8 en vervolgens 6.1 en 6.3.

6.2 – GEBRUIK. TIPS EN DEMONTAGE

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
- Start het apparaat door de snelheidskeuzeknop (A9) naar stand 5 te draaien voor snijden en naar stand 7 voor raspen.
- Plaats het voedsel in de toevoerbuis en leid het met de stamper (G2).

Duw ingrediënten nooit naar beneden met uw vingers of met keukengerei.

- U kunt tot 2 kg voedsel bereiden. Maximale gebruiksduur: 10 minuten.
- U kunt de kegels gebruiken voor de volgende bereiding:
 - Grof raspen (G4)/fijn raspen (G5): wortelen, knolselderij, aardappelen, kaas enz.
 - Dik snijden (G3): aardappelen, wortels, komkommers, appels, rode bieten enz.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8 en 6.3 t/m 6.1.

7 – MINIHAKMOLEN (N1 + N2)*

7.1 – MONTAGE

Volg afbeeldingen 8 en 7.1 t/m 7.7.

7.2 – GEBRUIK. TIPS EN DEMONTAGE

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
- Met de minihakmolen kunt u het volgende fijnhakken:
 - Kruiden: max. 10 g / max. 10 s / snelheid 7
 - Gedroogd fruit / rundvlees (ontviesd en zonder bot): max. 100 g / max. 10 s / snelheid 8
- Deze minihakmolen is niet ontworpen voor harde producten, zoals koffie, of voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8, 7.7 t/m 7.1.

8 – KRUIDENMOLEN (N3 + N4)*

8.1 – MONTAGE

Volg afbeeldingen 8 en 7.1 t/m 7.7.

8.2 – BEDIENING, TIPS EN DEMONTAGE

- Plaats de kom (B1) op zijn plaats en zorg ervoor dat deze goed vergrendeld is.
- Met de specerijenmolen kunt u fijn malen:
 - Koffiebonen: 60 g / Puls / 30 sec
 - Koriander: 100 g / Puls / 30 sec
- Deze specerijenmolen is niet bedoeld voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga verder in omgekeerde volgorde van montage.

Diagrammen: 8, van 7.3 tot 7.1

9 – MOLEN (N5 + N6)*

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
 - Hak in een paar seconden in de pulse-modus: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.

Max. hoeveelheid/tijd: 80 g / 3 s / pulse

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat (A) niet onder in water en spoel het niet af onder stromend water. Veeg het apparaat schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Haal de accessoires na gebruik volledig uit elkaar en spoel ze snel af.

Hanteer alle messen voorzichtig; ze zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken (zie afbeelding 8).

- De accessoires afwassen, afspoelen en drogen: ze zijn vaatwasmachinebestendig, behalve de weegmat (A3), de complete kop van de molen (F), de meshouder van de minihakmolen (N2) en de kruidenmolen (N4).

WAT MOET U DOEN ALS HET APPARAAT NIET WERKT?

- Raadpleeg het gedeelte ‘Belangrijk’
- Als het bericht “Err” wordt weergegeven:
 - Verwijder de ingrediënten als u eerder een “Stop”-bericht heeft ontvangen (vanwege een overbelasting van meer dan 5 kg) en druk opnieuw op de tare-knop. Start de tare-functie opnieuw en zorg ervoor dat uw product stabiel op het werkoppervlak staat.

Werkt het nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (raadpleeg de lijst in het serviceboekje).

BASISRECEPTEN

Wit brooddeeg

Ingrediënten: 500 g bloem, 320 ml water, 20 g verse gist, 10 g zout

Laat de gist in een aparte kom 5 minuten oplossen in het water. Doe de bloem en het zout in de kom, bevestig de deeghaak en het deksel en schakel het apparaat in op snelheid 1. Voeg het water en de gist geleidelijk toe gedurende 2 minuten. Schakel over naar snelheid 2 en mix voor 8 minuten. Laat het deeg 45 minuten rijzen op 30 °C. Vorm het brood en laat het opnieuw 90 minuten rijzen op 30 °C. Verwarm de oven voor op 230 °C. Bestrijk de bovenkant van het brood met water en maak insnedes met een mes. Bak 25 minuten op 230 °C.

Zoet cakebeslag

Ingrediënten: 150 g bloem, 5 g bakpoeder, 150 g zachte boter, 150 g suiker, 3 eieren

Haal de boter 1 uur voor de bereiding uit de koelkast of verzacht deze 15 seconden in de magnetron zonder deze te smelten. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, het bakpoeder, de zachte boter, de suiker en de eieren in de kom, plaats vervolgens de spatel, klopper en het deksel. Zet het apparaat 30 seconden op snelheid 1, daarna 2 minuten op snelheid 8, of tot er geen klontjes boter meer zijn. Vet een cakevorm in en bekleeft deze. Giet het mengsel in de vorm en bak 55 minuten op 180°C. Laat 10 minuten afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt.

Mayonaise

Ingrediënten: 2 eierdooiers, 20 g mosterd, 1 snufje zout, 1 snufje witte peper, 200 ml olie

Doe de eierdooiers, mosterd en het zout in de kom. Bevestig de garde en het deksel, en schakel het apparaat in op stand 7. Voeg gedurende 2 minuten geleidelijk olie toe via de opening van het deksel. Meng vervolgens gedurende 10 seconden op snelheid 8. Haal de kom uit het apparaat, veeg de zijkanten schoon met een spatel en strijk de mayonaise glad met 3 of 4 slagen van de spatel.

Crêpebeslag

Ingrediënten: 300 g T45-bloem, 3 eieren, 30 g suiker, 30 ml olie, 600 ml melk

Doe de bloem, eieren, suiker, olie en 200 ml melk in de kom en bevestig de garde en het deksel. Schakel het apparaat vervolgens in gedurende 5 seconden op snelheid 1, dan 5 seconden op snelheid 3 en tot slot 1 minuut op snelheid 6. Schraap de zijkanten van de kom met een spatel en start het apparaat opnieuw op snelheid 4. Voeg gedurende

2 minuten geleidelijk de resterende 400 ml melk toe via de opening van het deksel. Neem de kom uit het apparaat en haal het beslag door een fijne zeef. Laat het beslag 1 uur rusten voordat u de crêpes maakt. Doe een beetje olie in een pan, zet deze op een middelhoog vuur en giet er een lepel beslag in. Bak 1 minuut aan de ene kant en 30 seconden aan de andere kant.

Smoothie

Ingrediënten: 200 g ananas, 200 g banaan, 200 g mango, 200 g sinaasappelsap

Doe de fijngehakte ingrediënten in de blenderkom in de aangegeven volgorde. Zet het deksel vast op de kom en plaats de blender op het apparaat. Zet het apparaat op snelheid 8 gedurende 1 minuut.

A: Motoreinheit

- A1.** Abdeckung Anschluss für Zubehör mit hoher Geschwindigkeit
- A2.** Anschluss für Zubehör mit hoher Geschwindigkeit
- A3.** Wiegematte
- A4.** Anschluss für Zubehör mit niedriger Geschwindigkeit
- A5.** Abdeckung Anschluss für Zubehör mit niedriger Geschwindigkeit
- A6.** Kopf
- A7.** Anschluss für Knetter, Schneebesen und Rührgerät
- A8.** Taste zum Anheben des Kopfes
- A9.** Geschwindigkeitsregler
- A10.** Anzeigebildschirm
- A11.** Einheitentaste
- A12.** Taste „Tare“
- A13.** Integrierte Waage

B: Schüsseleinheit

- B1.** Edelstahlschüssel
- B2.** Spritzschutz

C: Back-Set

- C1.** Knethaken
- C2.** Rührer
- C3.** Schneebesen
- C4.** Spatel

D: Mixbehälter*

- D1.** Schüssel
- D2.** Deckel
- D3.** Deckelkappe für den Mixer

N: Zubehör*

- N1.** Behälter für den Mini-Zerkleinerer
- N2.** Basis für den Mini-Zerkleinerer
- N3.** Schüssel für Gewürzmühle
- N4.** Basis für Gewürzmühle
- N5.** Schüssel für Zerkleinerer
- N6.** Basis für Zerkleinerer

F: Fleischwolfaufsatz*

- F1.** Einfülltrichter
- F2.** Förderschnecke
- F3.** Messerscheibe
- F4.** Lochscheibe grob
- F5.** Lochscheibe fein
- F6.** Sicherungsring
- F7.** Schieber
- F8.** Zufuhrschale

G: Gemüseschneider*

- G1.** Einfülltrichter
- G2.** Schieber
- G3.** Schneidkegel
- G4.** Grobreibekegel
- G5.** Feinreibekegel

Warnung: Lesen Sie die Broschüre „Sicherheitshinweise“ und diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

WICHTIG

Zur weiteren Verbesserung der Sicherheit ist das Gerät mit einem Schüsselerkennungssystem (B1) ausgestattet. Die Schüssel muss korrekt positioniert sein, damit das Gerät startet.

Das Gerät startet nur, wenn die Abdeckung (A1) und der Kopf (A6) geschlossen sind und die Schüssel (B1) eingerastet ist. Wenn Sie die Abdeckung (A1) und/oder den Kopf (A6) öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, hält das Gerät sofort an. Drehen Sie den Regler zurück auf Stufe 0, schließen Sie dann die Abdeckung und/oder den Kopf und/oder verriegeln Sie die Schüssel (B1). Setzen Sie dann wie gewohnt fort, um das Gerät zu starten, indem Sie die gewünschte Geschwindigkeit auswählen. Stellen Sie den Regler bei einem Stromausfall wieder auf die Stufe 0.

Bei Stufe 0 befindet sich das Gerät im Standby-Modus und verbraucht $\leq 0.3W$ Strom.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehöerteile mit Wasser und Seife ab. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler (A9) auf 0 gestellt ist, und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Die Anzeige zeigt „----“ ohne Einheiten an, blinkt etwa 5 Sekunden und schalte sich dann aus.

Stellen Sie vor der Benutzung die Schüssel (B1) in die vorgesehene Position, damit das Gerät starten kann.

- Zum Starten des Geräts stehen Ihnen verschiedene Optionen zur Verfügung (siehe Abbildung A9):

– Intervallbetrieb (Pulsmodus):

In dieser Position pulsiert das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit, was Ihnen eine bessere Kontrolle bei der Zubereitung bestimmter Speisen ermöglicht.

– Dauerbetrieb:

Wählen Sie je nach Rezept die gewünschte Stufe zwischen 1 und 8.

- **Anzeige:** Sobald der Motor startet, beginnt der Timer.
- Zutaten können während der Zubereitung durch die Deckelöffnung (B2) hinzugefügt werden.
- Drehen Sie den Regler (A9) zurück auf 0, um das Gerät anzuhalten.

STAND-BY-MODUS

- Im Wiegemodus schaltet die Anzeige nach 10 Minuten Inaktivität ab.
 - Nach dem Motorbetrieb schaltet die Anzeige nach 10 Minuten Inaktivität ab.
- Drehen Sie zum Aktivieren aus dem Standby-Modus den Geschwindigkeitsregler oder betätigen Sie die Taste „TARE“ (A12).

1 – WIEGEN

Der Bake Partner+ ist mit einer integrierten Waage ausgestattet. Sie können Ihre Zutaten ganz einfach einzeln wiegen.

Hinweis zur ordnungsgemäßen Verwendung:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät stabil auf allen vier Füßen steht, bevor Sie die Waage verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer sauberen, trockenen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche ab.
- Achten Sie darauf, das Gerät während des Wiegens bzw. des Austarierens nicht zu berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Wiegens bzw. des Austarierens nicht auf anderen Gegenständen steht oder von diesen berührt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht unter dem Gerät eingeklemmt oder gespannt ist, da anderenfalls ein genaues Wiegen bzw. Austarieren nicht möglich ist.
- Achten Sie beim Austarieren oder Wiegen darauf, dass der Bake Partner+ nicht vibriert (z. B. durch ein Induktionskochfeld).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf (A9) in Position „0“ befindet, um wiegen zu können.

Verwenden der Wiegefunktion:

- Ihr Gerät bietet mehrere Wiegemöglichkeiten, sodass Sie Zutaten jederzeit bequem abwiegen können: in der Edelstahlschüssel (B1), auf der Oberseite mithilfe der Wiegematte (A3) oder im Mixbehälter* (D). Drücken Sie zum Aktivieren der Anzeige der Waage die Taste „TARE“ (A12).*

TARE-Modus

Bei der erstmaligen Verwendung der Tariefunktion werden die Sensoren initialisiert. Warten Sie, bis auf der Anzeige „0 g“ angezeigt wird, ehe Sie mit dem Wiegen beginnen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät angehalten wird, ehe Sie die Taste „TARE“ drücken.
- Während die Waage austariert wird, wird auf der Anzeige „8888“ eingeblendet. Sobald auf der Anzeige „0 g“ angezeigt wird, kann Ihr Gerät zum Wiegen verwendet werden.

Wiegemodus

- Negative Werte werden auf der Waage bis zu einem tatsächlichen Gewicht von „-999 g“ angezeigt. Sobald der negative Wert niedriger als -999 g ist, erscheint auf der Anzeige „----“.
- Bei einem Gewicht über 5100 g wird auf der Anzeige „STOP“ angezeigt.

Taste „UNIT“

Drücken Sie im Wiegemodus auf die Taste „UNIT“ (A11), um zwischen den Einheiten „g“ und „ml“ zu wechseln.

Stand-by-Modus

Im Wiegemodus schaltet die Anzeige nach 10 Minuten Inaktivität ab.

Drehen Sie zum Aktivieren aus dem Standby-Modus den Geschwindigkeitsregler oder betätigen Sie die Taste „TARE“.

2 – KNETHAKEN (C1) und SCHNEEBESEN (C3)

Verwenden Sie niemals den Schneebesen (C3) oder den Rührer (C2) mit dem Spatel (C4) zum Teigkneten.

Je nach Art der Zutaten können Sie in der Edelstahlschüssel (B1) mit Deckel (B2) bis zu 850 g Weißbrotteig mit dem Knethaken und bis zu 10 Eiweiß mit dem Schneebesen zubereiten.

2.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 2.1 bis 2.5

2.2 – BETRIEB, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) auf die für Ihr Rezept benötigte Geschwindigkeit.
- Sie können während der Zubereitung Zutaten durch die Öffnung im Deckel (B2) hinzufügen.
- Drehen Sie den Regler (A9) zurück auf 0, um das Gerät anzuhalten.

Tipps:

KNETHAKEN (maximale Betriebsdauer: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Knethaken (C1) bei Stufe 1 bis 2. Sie können bis zu 500 g Mehl kneten (z. B. Weißbrot, Mehrkornbrot, Mürbeteig oder Kuchenteig).

SCHNEEBESEN (maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) bei Stufe 1 bis 8.
- Sie können Folgendes zubereiten: Mayonnaise, Aioli, Saucen, geschlagenes Eiweiß (ein bis zehn Eiweiß bei Stufe 8), Schlagsahne (bis zu 500 ml) usw.
- Verwenden Sie niemals den Schneebesen (C3), um Teig zu kneten oder zu rühren.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildung 2.5 bis 2.1.

3 – RÜHRER (C2) und TEIGSCHABER (C4)

Verwenden Sie den Schneebesen (C3) niemals zum Rühren von leichtem Teig.

Je nach Art der Speisen, die Sie zubereiten, können Sie mit der Edelstahl-Schüssel (B1) und dem zugehörigen Deckel (B2) bis zu 1,8 kg leichten Teig mischen.

3.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 3.1 bis 3.6.

3.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) entsprechend dem Rezept auf die gewünschte Stufe.
- Sie können während der Zubereitung Zutaten durch die Öffnung im Deckel (B2) hinzufügen.
- Drehen Sie den Regler (A9) zurück auf 0, um das Gerät anzuhalten.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildung 3.4 bis 3.1.

Tipps:

RÜHRER (maximale Betriebsdauer: 13 Min.)

- Verwenden Sie den Rührer (C2) mit dem Spatel (C4) bei Stufe 1 bis 8.
- Sie können bis zu 1,8 kg leichten Teig (Rührteig, Kekse usw.) mischen.
- Verwenden Sie den Rührer (C2) niemals zum Kneten von schwerem Teig oder frischem Nudelteig (Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.).

4 – MIXBEHÄLTER (D)*

Je nach Art der Zutaten können Sie den Mixbehälter (D) verwenden, um bis zu 1,25 l zähflüssige und 1 l flüssige Mischungen zuzubereiten:

4.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 8 und 4.1 bis 4.4.

4.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE (maximale Betriebsdauer: 3 Min.)

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) entsprechend dem Rezept in die gewünschte Position (Stufe 7 bis 8 oder „Puls“). Verwenden Sie die Pulsfunktion für eine bessere Mischung.
- Sie können während der Zubereitung Zutaten durch die Öffnung im Deckel (D2) hinzufügen.

Tipps:

- Sie können Folgendes zubereiten:
 - Fein pürierte Suppen, Veloutés, Kompott, Milchshakes, Cocktails.
 - leichte Mischungen (Pfannkuchen, Donuts, Clafoutis, Far breton usw.).
- Sie können Eiswürfel zerkleinern (maximal 6 Eiswürfel/20 Impulse).
- Wenn Zutaten beim Mixen an den Seiten des Behälters haften bleiben, stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Mixbehälter heraus, sobald es vollständig zum Stillstand gekommen ist. Drücken Sie die Mischung mit einem Teigschaber nach unten auf die Messer und setzen Sie dann den Behälter wieder ein, um mit der Verarbeitung fortzusetzen.
- Geben Sie keine Zutaten mit einer Temperatur über 70 °C hinzu.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist, um den Mixbehälter zu entfernen, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 4.4 bis 4.1.

5 – FLEISCHWOLFAUFSATZ (F)*

5.1 – MONTAGE

Befolgen Sie Abbildung 8 und dann die Abbildungen 5.1 bis 5.4.

5.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 7 drehen.
- Schieben Sie das Fleisch mithilfe des Schiebers (F7) Stück für Stück in den Trichter. Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder Besteck, um Zutaten in den Trichter zu schieben.
 - Sie können bis zu 3 kg Fleisch zerkleinern. Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten.

Tipps:

- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel vollständig vor (entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen und schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Stücke).
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 5.4 bis 5.1.

6 – GEMÜSESCHNEIDER (G)*

6.1 – MONTAGE

Befolgen Sie Abbildung 8 und dann die Abbildungen 6.1 und 6.3.

6.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) zum Schneiden auf Stufe 5 und zum Reiben auf Stufe 7 drehen.
- Legen Sie die Zutaten in den Trichter und schieben Sie sie mit dem Schieber (G2) weiter.

Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder mit Besteck in den Trichter.

- Sie können bis zu 2 kg Lebensmittel zubereiten. Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten.
- Mit den Kegeln können Sie Folgendes zubereiten:
 - Grob raspeln (G4)/fein raspeln (G5): Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Käse usw.
 - Dicke Scheiben (G3): Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete usw.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 6.3 bis 6.1.

7 – MINI-ZERKLEINERER (N1 + N2)*

7.1 – Montage

Befolgen Sie die Abbildungen 8 und 7.1 bis 7.7.

7.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie Folgendes sehr fein hacken:
 - Kräuter: max. 10 g/max. 10 s/Stufe 7
 - Getrocknete Früchte / Rindfleisch (ohne Darm und Knochen): max. 100 g/max. 10 s/Stufe 8
- Dieser Mini-Zerkleinerer ist nicht für harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen oder Flüssigkeiten vorgesehen.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 7.7 bis 7.1.

8 – GEWÜRZMÜHLE (N3 + N4)*

8.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 8 und 7.1 bis 7.7.

8.2 – BETRIEB, TIPPS UND DEMONTAGE

- Stellen Sie die Schüssel (B1) an ihren Platz und stellen Sie sicher, dass sie richtig verriegelt ist.
- Mit dem Gewürzmühlensatz können Sie fein mahlen:
 - Kaffeebohnen: 60 g / Puls / 30 Sek.
 - Koriander: 100 g / Puls / 30 Sek.
- Diese Gewürzmühle ist nicht für Flüssigkeiten geeignet.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge der Montage vor.

Diagramme: 8, 7.3 bis 7.1

9 – ZERKLEINERER (N5 + N6)*

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
 - Zerkleinern Sie mit dem Pulsmodus in wenigen Sekunden: getrocknete Feigen, getrocknete Aprikosen usw.

Max. Menge/Zeit: 80 g/3 Sek./Pulsfunktion

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
 - Tauchen Sie das Gerät (A) niemals in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
 - Entfernen Sie Zubehörteile vollständig und spülen Sie sie nach Gebrauch kurz ab.
- Lassen Sie beim Umgang mit den Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (siehe Abbildung 8).**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile: Nur die Wiegematte (A3), der Kopf des Fleischwolfaufsatzes (F), die Messerhalter des Mini-Zerkleinerers (N2) und die Gewürzmühle (N4) sind nicht spülmaschinenfest.

WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

- Siehe Abschnitt „Wichtig“.
- Wenn die Meldung „Err“ angezeigt wird:
 - Entfernen Sie die Zutaten, wenn zuvor die Meldung „Stop“ (aufgrund einer Überlastung über 5 kg) angezeigt wurde, und drücken Sie erneut die Tara-Taste.
 - Starten Sie eine neue Tara-Funktion, und stellen Sie sicher, dass Ihr Produkt stabil auf der Arbeitsfläche steht.

Funktioniert Ihr Gerät immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

GRUNDREZEPTE

Weißbrotteig

Zutaten: 500 g Mehl, 320 g Wasser, 20 g frische Hefe, 10 g Salz

Lösen Sie die Hefe in einem separaten Behälter 5 Minuten lang im Wasser auf. Geben Sie Mehl und Salz in die Schüssel. Den Setzen Sie den Knethaken ein, schließen Sie den Deckel und starten Sie das Gerät auf Stufe 1. Geben Sie über 2 Minuten nach und nach Wasser und Hefe hinzu. Schalten Sie auf Stufe 2 und lassen Sie den Teig 8 Minuten lang kneten. Lassen Sie den Teig 45 Minuten lang bei 30 °C aufgehen. Formen Sie das Brot, und lassen Sie es erneut 90 Minuten lang bei 30 °C aufgehen. Heizen Sie den Ofen auf 230 °C vor. Bestreichen Sie die Oberfläche des Brots mit Wasser und schneiden Sie es mit einem Messer schräg ein. Bei 230 °C 25 Minuten lang backen.

Süße Kuchenmischung

Zutaten: 150 g Mehl, 5 g Backpulver, 150 g weiche Butter, 150 g Zucker, 3 Eier

Nehmen Sie die Butter 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank oder weichen Sie sie 15 Sekunden lang in der Mikrowelle auf, ohne sie zu schmelzen.

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Geben Sie Mehl, Backpulver, weiche Butter, Zucker und Eier in die Schüssel, setzen Sie dann Spatel, Rührer und Deckel ein. Betätigen Sie das Gerät 30 Sekunden lang auf Stufe 1, dann 2 Minuten auf Stufe 8 oder bis keine Butterklümpchen mehr sichtbar sind. Fetten Sie eine Kuchenform ein und legen Sie sie aus. Gießen Sie die Mischung hinein und backen Sie bei 180°C für 55 Minuten. Lassen Sie den Kuchen 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, 20 g Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 200 ml Öl.

Geben Sie die Eigelb, den Senf und das Salz in die Schüssel, setzen Sie den Schneebesen ein, schließen Sie den Deckel und starten Sie das Gerät auf Stufe 7. Geben Sie das Öl langsam über 2 Minuten durch die Deckelöffnung hinzu und schalten Sie dann 10 Sekunden lang auf Stufe 8. Nehmen Sie die Schüssel heraus, schaben Sie die Seiten mit einem Teigschaber ab und rühren Sie anschließend die Mayonnaise zum Glätten 3 bis 4 Mal mit dem Spatel um.

Pfannkuchenteig

Zutaten: 300 g Mehl, Type 45, 3 Eier, 30 g Zucker, 30 ml Öl, 600 ml Milch

Geben Sie das Mehl, die Eier, den Zucker, das Öl und 200 ml Milch in die Schüssel, setzen Sie den Schneebesen ein und schließen Sie den Deckel. Starten Sie das Gerät dann 5 Sekunden lang auf Stufe 1, anschließend 5 Sekunden auf Stufe 3, 30 Sekunden lang auf Stufe 5 und schließlich 1 Minute lang auf Stufe 6. Schaben Sie die Seiten der Schüssel mit einem Teigschaber ab und starten Sie das Gerät erneut auf Stufe 4. Geben Sie die übrigen 400 ml Milch nach und nach über 2 Minuten durch die Deckelöffnung hinzu. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät und lassen Sie den Teig durch ein feines Sieb laufen. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen, bevor Sie die Pfannkuchen zubereiten. Geben Sie etwas Öl in eine Pfanne, erwärmen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze und geben Sie eine Schöpfkelle Teig hinein. Garen Sie den Pfannkuchen 1 Minute lang auf der einen Seite und dann 30 Sekunden auf der anderen Seite.

Smoothie

Zutaten: 200 g Ananas, 200 g Banane, 200 g Mango, 200 g Orangensaft

Geben Sie die zerkleinerten Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter. Schließen Sie den Deckel des Mixbehälters und setzen Sie den Mixer in das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät 1 Minute lang auf Stufe 8 laufen.

- A:** Μονάδα του μοτέρ
- A1.** Κάλυμμα ταχείας εξόδου
 - A2.** Γρήγορη έξοδος
 - A3.** Στρώμα ζύγισης
 - A4.** Αργή έξοδος
 - A5.** Κάλυμμα αργής εξόδου
 - A6.** Κεφαλή
 - A7.** Έξοδος για ζυμωτήρι, σύρμα και μίξερ
 - A8.** Κουμπί ανύψωσης κεφαλής
 - A9.** Κουμπί ελέγχου ταχύτητας
 - A10.** Οθόνη
 - A11.** Κουμπί μονάδας
 - A12.** Κουμπί Tare
 - A13.** Ενσωματωμένη ζυγαριά

- B:** Συναρμολόγηση μπολ
- B1.** Μπολ από ανοξείδωτο ασάλι
 - B2.** Προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος

- C:** Κιτ ζαχαροπλαστικής
- C1.** Γάντζος ζυμώματος
 - C2.** Αναδευτήρας
 - C3.** Σύρμα
 - C4.** Σπάτουλα

- D:** Μπολ μπλέντερ*
- D1.** Μπολ
 - D2.** Καπάκι
 - D3.** Πώμα καπακιού μπλέντερ

- N:** Εξαρτήματα*
- N1.** Μπολ μίνι τεμαχιστή
 - N2.** Βάση μίνι τεμαχιστή
 - N3.** Μπολ μύλου μπαχαρικών
 - N4.** Βάση μύλου μπαχαρικών
 - N5.** Μπολ τρίφτη
 - N6.** Βάση τρίφτη

- F:** Κεφαλή κρεατομηχανής*
- F1.** Σώμα κρεατομηχανής
 - F2.** Ατέρμονας κοχλίας
 - F3.** Λεπίδα κρεατομηχανής
 - F4.** Πλάκα χοντρού τεμαχισμού
 - F5.** Πλάκα λεπτού τεμαχισμού
 - F6.** Δακτύλιος κλειδώματος
 - F7.** Εξάρτημα ώθησης
 - F8.** Δίσκος τροφοδοσίας

- G:** Φετοκόπτης λαχανικών*
- G1.** Σώμα φετοκόπτη
 - G2.** Εξάρτημα ώθησης
 - G3.** Κώνος κοπής
 - G4.** Κώνος χοντρού τριψίματος
 - G5.** Κώνος λεπτού τριψίματος

Προειδοποίηση: Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο «Οδηγίες ασφαλείας» και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Για μεγαλύτερη ασφάλεια του χρήστη, η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα εντοπισμού μπολ (B1). Πρέπει να έχει τοποθετηθεί σωστά για να λειτουργήσει η συσκευή.

Η συσκευή θα ξεκινήσει μόνο αν το καπάκι (A1) και η κεφαλή (A6) είναι κλειστά και το μπολ (B1) έχει ασφαλίσει. Αν ανοίξετε το καπάκι (A1) ή/και την κεφαλή (A6) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν ξεκλειδώσετε το μπολ (B1), η συσκευή θα σταματήσει αμέσως. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου πίσω στη θέση 0 και, στη συνέχεια, κλείστε το καπάκι ή/και την κεφαλή ή/και ασφαλίστε το μπολ (B1). Ακολουθήστε τη συνήθη διαδικασία για να εκκινήσετε τη συσκευή επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, επαναφέρετε το κουμπί ελέγχου στη θέση «0».

Στη θέση «0», η συσκευή σας βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής με κατανάλωση ρεύματος $\leq 0.3W$.

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα σε σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (A9) βρίσκεται στη θέση «0» και, στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «----» χωρίς μονάδες, αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, απενεργοποιείται.

Πριν από οποιαδήποτε χρήση, τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του, ώστε η συσκευή να ξεκινήσει.

- Για να ξεκινήσετε, έχετε αρκετές επιλογές (βλ. διάγραμμα A9):

– Παλμική λειτουργία:

Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει σύντομες επιταχύνσεις στη μέγιστη ταχύτητα για καλύτερο έλεγχο των παρασκευών σας.

– Συνεχής λειτουργία:

Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση από «1 έως 8», ανάλογα με τη συνταγή σας.

- **Οθόνη:** Μόλις εκκινήσει το μοτέρ, ξεκινά ο χρονοδιακόπτης.

- Κατά την παρασκευή μιας συνταγής, μπορείτε να προσθέτετε υλικά μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (B2).

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον κουμπί ελέγχου (A9) πίσω στη θέση «0».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ

- Στη λειτουργία ζύγισης, η οθόνη απενεργοποιείται μετά από 10 λεπτά αδράνειας.
- Μετά τη λειτουργία του μοτέρ, η οθόνη απενεργοποιείται μετά από 10 λεπτά αδράνειας.

Για έξοδο από τη λειτουργία αναμονής, περιστρέψτε το κουμπί ταχύτητας ή πατήστε το κουμπί TARE (A12).

1 – ΖΥΓΙΣΗ

Το Bake Partner+ διαθέτει ενσωματωμένη ζυγαριά. Μπορείτε εύκολα να ζυγίσετε τα υλικά σας ξεχωριστά.

Υπενθύμιση για σωστή χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή και στα τέσσερα πόδια πριν από τη ζύγιση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρή, στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια εργασίας.
- Μην αγγίζετε ή πιέζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της ζύγισης ή του απόβαρου.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπούν αντικείμενα στη συσκευή ή κάτω από αυτή κατά τη διάρκεια της ζύγισης ή του απόβαρου.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έχει πιαστεί ούτε τεντώνεται πολύ κάτω από τη συσκευή, γεγονός που θα μπορούσε να επηρεάσει την ακρίβεια της ζύγισης ή του απόβαρου.
- Κατά τη διάρκεια του απόβαρου ή της ζύγισης, βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν προκαλεί δονήσεις στο Bake Partner+ (π.χ. επαγωγική εστία).
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης (A9) είναι στη θέση «0» ώστε να μπορείτε να ζυγίσετε.

Χρήση της λειτουργίας ζυγαριάς:

- Η συσκευή σας επιτρέπει να ζυγίζετε σε διαφορετικές περιοχές ανάλογα με τις ανάγκες σας: Στο μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι (B1), στην κεφαλή χρησιμοποιώντας το στρώμα ζύγισης (A3) ή στο μπλέντερ σας* (D). Για να ενεργοποιήσετε την οθόνη ζύγισης, πατήστε το κουμπί TARE (A12).*

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TARE (απόβαρου)

Κατά την πρώτη χρήση της λειτουργίας TARE, οι αισθητήρες ρυθμίζονται. Περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «0g» πριν ξεκινήσετε τη ζύγιση.

- Βεβαιωθείτε ότι το μηχανήμα έχει σταματήσει πριν πατήσετε το κουμπί TARE.
- Κατά τη λειτουργία TARE, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «8888». Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «0g», η συσκευή είναι έτοιμη για ζύγιση.

Λειτουργία ζύγισης

- Σε περίπτωση αρνητικών τιμών, στην οθόνη εμφανίζεται το πραγματικό βάρος μέχρι -999 g. Εάν η αρνητική τιμή υπερβαίνει τα -999 g, θα εμφανιστεί η ένδειξη «----».
- Σε περίπτωση υπερφόρτωσης (βάρος πάνω από 5100 g), στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «STOP».

Κουμπί UNIT (μονάδας)

Σε λειτουργία ζύγισης, πατήστε το κουμπί UNIT (A11) για εναλλαγή μεταξύ των μονάδων «g» και «ml».

Λειτουργία αναμονής

Μετά από 10 λεπτά αδράνειας στη λειτουργία ζύγισης, η οθόνη απενεργοποιείται.

Για έξοδο από τη λειτουργία αναμονής, περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας ή πατήστε το κουμπί TARE.

2 – ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ (C1) και ΣΥΡΜΑ (C3)

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα μπαλονιού (C3) ή τον αναδευτήρα (C2) με τη σπάτουλά του (C4) για ζύμωμα.

Ανάλογα με τον τύπο των υλικών, το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι (B1) και το καπάκι του (B2) σάς επιτρέπουν να παρασκευάσετε έως και 850 γρ. ζύμης για λευκό ψωμί με τον γάντζο ζυμώματος και έως και 10 ασπράδια αυγών με το σύρμα.

2.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα από το 2.1 έως 2.5

2.2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ξεκινήστε περιστρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (A9) στην επιθυμητή ρύθμιση ανάλογα με τη συνταγή σας.
- Μπορείτε να προσθέσετε υλικά μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (B2) κατά την προετοιμασία.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον κουμπί ελέγχου (A9) πίσω στη θέση «0».

Συμβουλές:

ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ (μέγιστος χρόνος χρήσης: 13 λεπτά)

– Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζυμώματος (C1) σε ταχύτητα «1 έως 2». Μπορείτε να ζυμώσετε έως και 500 γρ. αλεύρι (π.χ. λευκό ψωμί, πολύσπορο ψωμί, ζύμη σαρπλέ, γλυκιά ζύμη κ.λπ.).

ΣΥΡΜΑ (μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε το σύρμα (C3) σε ταχύτητα μεταξύ «1 έως 8».
- Μπορείτε να παρασκευάσετε: μαγιονέζα, αγιολί, σάλτσες, ασπράδια αυγών (από 1 έως 10 ασπράδια αυγών σε ταχύτητα 8), σαντίγί (έως 500 ml) κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα (C3) για να ζυμώσετε ή να αναμείξετε ζύμη.

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι η συσκευή να σταματήσει εντελώς και αποσυναρμολογήστε την με την αντίστροφη σειρά, διαγράμματα 2.5 έως 2.1

3 – ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ (C2) ΚΑΙ ΣΠΑΤΟΥΛΑ (C4)

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα (C3) για να αναμείξετε μαλακή ζύμη.

Ανάλογα με τον τύπο των υλικών, το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι (B1) και το καπάκι του (B2) σάς επιτρέπουν να παρασκευάσετε έως και 1,8 κιλά μαλακή ζύμη.

3.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα από το 3.1 έως 3.6

3.2 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ξεκινήστε γυρίζοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (A9) στην επιθυμητή ρύθμιση σύμφωνα με τη συνταγή σας.
- Μπορείτε να προσθέσετε υλικά μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (B2) κατά την προετοιμασία.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον κουμπί ελέγχου (A9) πίσω στη θέση «0».

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς η λειτουργία της συσκευής και προχωρήστε με αντίστροφη, διαγράμματα 3.4 έως 3.1.

Συμβουλές:

ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ (μέγιστος χρόνος χρήσης: 13 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα (C2) με τη σπάτουλά του (C4) με ταχύτητα μεταξύ «1 έως 8».
- Μπορείτε να αναμείξετε έως και 1,8 κιλά μαλακή ζύμη (παντεσπάνι, κέικ, μπισκότα κ.λπ.).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα (C2) για να ζυμώσετε βαριά ζύμη ή ζύμη φρέσκων ζυμαρικών (λαζάνια, ριγκατόνι, μπιγκόλι κ.λπ.).

4 – ΜΠΟΛ ΜΠΛΕΝΤΕΡ (D)*

Ανάλογα με τον τύπο των υλικών, το μπολ του μπλέντερ (D) σάς επιτρέπει να παρασκευάσετε έως και 1,25 λίτρα παχύρρευστων μειγμάτων και 1 λίτρο υγρών μειγμάτων

4.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 8 και 4.1 έως 4.4.

4.2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ (μέγιστος χρόνος χρήσης: 3 λεπτά)

- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά.
- Ξεκινήστε γυρίζοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (A9) στην επιθυμητή ρύθμιση (μεταξύ «7 έως 8» ή «Παλμική») σύμφωνα με τη συνταγή σας. Για καλύτερα αποτελέσματα ανάμιξης, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση «Παλμική».
- Μπορείτε να προσθέσετε υλικά μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (D2) κατά την προετοιμασία.

Συμβουλές:

- Μπορείτε να ετοιμάσετε:
 - σουπές, βελουτέ, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.
 - ελαφριά κουρκούτια (κρέπες, ντόνατ, κλαφουτί, φαρ, κ.λπ.).
- Μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο (έως και 6 παγάκια/20 παλμοί).
- Κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπόλ, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς, αφαιρέστε το μπόλ του μπλέντερ, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να σπρώξετε τα υλικά προς τις λεπίδες και, στη συνέχεια, επανατοποθετήστε το μπόλ και συνεχίστε.
- Μην προσθέτετε υλικά με θερμοκρασία άνω των 70°C.

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι η συσκευή να σταματήσει εντελώς, για να αφαιρέσετε το μπολ του μπλέντερ και αποσυναρμολογήστε με την αντίστροφη σειρά χρησιμοποιώντας τα διαγράμματα 8 και 4.4 έως 4.1.

5 – ΚΕΦΑΛΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ (F)*

5.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε το διάγραμμα 8 και, στη συνέχεια, από το 5.1 έως 5.4

5.2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (A9) στη ρύθμιση «7».
- Τοποθετήστε το κρέας στον σωλήνα τροφοδοσίας κομμάτι-κομμάτι χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης (F7). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή τα σκεύη σας για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
 - Μπορείτε να αλέσετε έως και 3 κιλά κρέας. Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά.

Συμβουλές:

- Προετοιμάζετε το σύνολο του φαγητού που πρόκειται να αλέσετε εκ των προτέρων (για κρέας, αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα και κόβετε σε κομμάτια περίπου 2x2 εκ.).
- Βεβαιωθείτε ότι το κρέας σας έχει αποψυχθεί εντελώς.

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι η συσκευή να σταματήσει εντελώς και αποσυναρμολογήστε την με την αντίστροφη σειρά, ακολουθώντας το διάγραμμα 8 και, στη συνέχεια, από το 5.4 έως 5.1

6 – ΦΕΤΟΚΟΠΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (G)*

6.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε το διάγραμμα 8 και, στη συνέχεια, 6.1 έως 6.3.

6.2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή περιστρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (A9) στη ρύθμιση «5» για κοπή και στη ρύθμιση «7» για τρίψιμο.
- Εισαγάγετε το τρόφιμο στον σωλήνα τροφοδοσίας και καθοδηγήστε το χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης (G2).

Μην σπρώχνετε ποτέ υλικά με τα δάχτυλά σας ή με σκεύη.

- Μπορείτε να παρασκευάσετε έως και 2 κιλά τροφίμων. Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κώνους για να προετοιμάσετε τα εξής:
 - Χοντρό τρίψιμο (G4)/λεπτό τρίψιμο (G5): καρότα, σελινόριζα, πατάτες, τυρί κ.λπ.
 - Χοντρό κόψιμο (G3): πατάτες, καρότα, αγγούρια, μήλα, παντζάρια κ.λπ.

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι η συσκευή να σταματήσει εντελώς και αποσυναρμολογήστε την με την αντίστροφη σειρά, χρησιμοποιώντας τα διαγράμματα 8 και, στη συνέχεια, τα διαγράμματα 6.3 έως 6.1.

7 – ΜΙΚΡΟΣ ΚΟΦΤΗΣ (N1 + N2)*

7.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 8 και 7.1 έως 7.7.

7.2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά.
- Με τον μικρό κόφτη, μπορείτε να ψιλοκόψετε:
 - Βότανα: μέγ. 10 γρ./μέγ. 10 δευτ./Ταχύτητα «7»
 - Αποξηραμένα φρούτα / βόιο κρέας (χωρίς νεύρα και κόκαλα): μέγ. 100 γρ./μέγ. 10 δευτ./Ταχύτητα «8»
- Ο μικρός κόφτης δεν έχει σχεδιαστεί για σκληρά προϊόντα όπως καφές ή υγρά.

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι η συσκευή να σταματήσει εντελώς και αποσυναρμολογήστε την με την αντίστροφη σειρά, διαγράμματα 8, 7.7 έως 7.1.

8 – ΜΥΛΟΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ (N3 + N4)*

8.1 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 8 και 7.1 έως 7.7.

8.2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του και βεβαιωθείτε ότι έχει κλειδωθεί σωστά.
- Με τον μύλο μπαχαρικών, μπορείτε να αλέσετε λεπτά:
 - Κόκκους καφέ: 60 γρ / Παλμός / 30 δευτ
 - Κόλιανδρο: 100 γρ / Παλμός / 30 δευτ
- Αυτός ο μύλος μπαχαρικών δεν είναι σχεδιασμένος για υγρά.

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε να σταματήσει πλήρως η συσκευή και προχωρήστε με αντίστροφη σειρά συναρμολόγησης.

Διαγράμματα: 8, 7.3 έως 7.1

9 – ΤΡΙΦΤΗΣ (N5 + N6)*

- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη θέση του και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά.
 - Ψιλοκόψτε σε λίγα δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία: αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα βερύκοκα, κ.λπ.

Μέγ. ποσότητα/χρόνος: 80 γρ./3 δευτ./Παλμική

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή (A) σε νερό και μην την ξεπλένεται κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίστε τη με στεγνό ή ελαφρώς νωπό πανί.
- Αποσυναρμολογήστε πλήρως και ξεπλύνετε γρήγορα τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

Να χειρίζεστε προσεκτικά όλες τις λεπίδες, καθώς είναι αιχμηρές και μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό (βλ. διάγραμμα 8).

- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: Πλένονται σε πλυντήριο πιάτων εκτός από το στρώμα ζύγισης (A3), την πλήρη κεφαλή της κρεατομηχανής (F), την υποδοχή της λεπίδας του μικρού κόφτη (N2) και τον μύλο μπαχαρικών (N4).

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ;

– Ανατρέξτε στην ενότητα «Σημαντικά»

– Σε περίπτωση εμφάνισης του μηνύματος “Err”:

Αφαιρέστε τα συστατικά εάν προηγουμένως λάβατε το μήνυμα “Stop” (λόγω υπερφόρτωσης άνω των 5 κιλών) και πατήστε ξανά το κουμπί απόβαρου.

Ξεκινήστε ξανά τη λειτουργία απόβαρου, διασφαλίζοντας ότι το προϊόν σας είναι σταθερό στην επιφάνεια εργασίας.

Εξακολουθεί να μην λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στη λίστα στο βιβλιαράκι του σέρβις).

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ζύμη για λευκό ψωμί

Υλικά: 500 γρ. αλεύρι, 320 γρ. νερό, 20 γρ. φρέσκια μαγιά, 10 γρ. αλάτι

Σε ξεχωριστό δοχείο, αφήστε τη μαγιά να διαλυθεί στο νερό για 5 λεπτά. Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ, τοποθετήστε τον γάντζο ζυμώνματος και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1. Προσθέστε σταδιακά το νερό και τη μαγιά σε 2 λεπτά. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και αναμείξτε για 8 λεπτά. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 45 λεπτά στους 30 °C. Δώστε σχήμα στο ψωμί και αφήστε το ξανά να φουσκώσει για 90 λεπτά στους 30 °C. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 230 °C. Αλείψτε την επιφάνεια του ψωμιού με νερό και χαράξτε την με ένα μαχαίρι. Ψήστε στους 230 °C για 25 λεπτά.

Γλυκιά ζύμη για κέικ

Υλικά: 150 γρ αλεύρι, 5 γρ μπέικιν πάουντερ, 150 γρ μαλακό βούτυρο, 150 γρ ζάχαρη, 3 αυγά

Βγάλετε το βούτυρο από το ψυγείο 1 ώρα πριν την προετοιμασία ή μαλακώστε το στο φούρνο μικροκυμάτων για 15 δευτερόλεπτα χωρίς να λιώσει. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Τοποθετήστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το μαλακωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά στον κάδο, στη συνέχεια τοποθετήστε τη σπάτουλα, τον αναδευτήρα και το καπάκι. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα, και μετά στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά ή μέχρι να μην υπάρχουν κομμάτια βουτύρου. Βουτυρώστε και στρώστε μία φόρμα. Ρίξτε το μείγμα στη φόρμα και ψήστε στους 180°C για 55 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει για 10 λεπτά πριν το ξεφορμάρετε.

Μαγιονέζα

Υλικά: 2 κρόκοι αυγών, 20 γρ. μουστάρδα, 1 πρέζα αλάτι, 1 πρέζα λευκό πιπέρι, 200 ml λάδι

Βάλτε τους κρόκους αυγών, τη μουστάρδα και το αλάτι στο μπολ, τοποθετήστε το χτυπητήρι και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 7. Προσθέστε σταδιακά το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού για 2 λεπτά και, στη συνέχεια, αναμείξτε στην ταχύτητα 8 για 10 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε το μπολ, σκουπίστε τα τοιχώματα με μια σπάτουλα και, στη συνέχεια, δώστε λεία υφή στη μαγιονέζα, ανακατεύοντας με μια σπάτουλα 3 ή 4 φορές.

Ζύμη για κρέπες

Υλικά: 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 3 αυγά, 30 γρ. ζάχαρη, 30 ml λάδι, 600 ml γάλα

Προσθέστε το αλεύρι, τα αυγά, τη ζάχαρη, το λάδι και 200 ml γάλα στο μπολ, τοποθετήστε το χτυπητήρι και το καπάκι και, στη συνέχεια, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα, στην ταχύτητα 3 για 5 δευτερόλεπτα, στην ταχύτητα 5 για 30 δευτερόλεπτα και, τέλος, στην ταχύτητα 6 για 1 λεπτό. Ξύστε τα πλαϊνά του μπολ με μια σπάτουλα και επανεκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 4. Προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα 400 ml γάλακτος μέσα από το άνοιγμα του καπακιού για 2 λεπτά. Βγάλετε το μπολ από τη συσκευή και ρίξτε το μείγμα από ένα λεπτό κόσκινο. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 1 ώρα προτού φτιάξετε τις κρέπες. Λαδώστε ελαφρά ένα ταψί, ζεστάνετε το σε μέτρια θερμοκρασία και ρίξτε μια κουτάλα ρευστής ζύμης. Ψήστε για 1 λεπτό στη μία πλευρά και, στη συνέχεια, για 30 δευτερόλεπτα στην άλλη.

Smoothie

Υλικά: 200 γρ. ανανάς, 200 γρ. μπανάνα, 200 γρ. μάνγκο, 200 γρ. χυμός πορτοκάλι

Προσθέστε τα ψιλοκομμένα υλικά στο μπολ του μπλέντερ με τη σειρά που αναφέρεται. Ασφαλίστε το καπάκι του μπολ και τοποθετήστε το μπλέντερ στη συσκευή. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 8 για 1 λεπτό.

A: Motor

- A1.** Zaštitni poklopac za brzi priključak
- A2.** Brzi priključak
- A3.** Podloga za vaganje
- A4.** Spori priključak
- A5.** Zaštitni poklopac za spori priključak
- A6.** Glava
- A7.** Izlaz za miješalicu, metlicu i mikser
- A8.** Gumb za podizanje glave
- A9.** Gumb za kontrolu brzine
- A10.** Zaslon za prikaz
- A11.** Gumb za postavljanje mjerne jedinice
- A12.** Gumb za tariranje
- A13.** Ugrađena vaga

B: Postavljanje posude

- B1.** Posuda od nehrđajućeg čelika
- B2.** Zaštita od prskanja

C: Komplet za izradu slastica

- C1.** Kuka za tijesto
- C2.** Metlica
- C3.** Pjenjača
- C4.** Lopatica

D: Posuda blendera*

- D1.** Posuda
- D2.** Poklopac
- D3.** Čep poklopca blendera

N: Dodatna oprema*

- N1.** Posuda mini sjeckalice
- N2.** Postolje mini sjeckalice*
- N3.** Posuda mlinca za začine
- N4.** Postolje mlinca za začine
- N5.** Posuda mlinca
- N6.** Postolje mlinca

F: Glava nastavka za mljevenje*

- F1.** Kućište nastavka za mljevenje
- F2.** Pužni vijak
- F3.** Oštrica nastavka za mljevenje
- F4.** Ploča za grubo mljevenje
- F5.** Ploča za fino mljevenje
- F6.** Prsten za zaključavanje
- F7.** Potiskivač
- F8.** Posuda za ubacivanje hrane

G: Rezač za povrće*

- G1.** Kućište rezača
- G2.** Potiskivač
- G3.** Nastavak za rezanje na ploške
- G4.** Nastavak za grubo ribanje
- G5.** Nastavak za fino ribanje

Upozorenje: pažljivo pročitajte knjižicu „Sigurnosne upute” i ovaj korisnički priručnik prije prve uporabe svog uređaja.

VAŽNO

Radi veće sigurnosti korisnika, uređaj ima sustav za otkrivanje posude (B1). Mora biti ispravno postavljena da bi uređaj radio.

Uređaj će se pokrenuti samo ako su zaklopac (A) i glava (A6) zatvoreni, a posuda (B1) zaključana. Ako otvorite zaklopac (A1) i/ili glavu (B1) tijekom rada ili otključate posudu (B1), uređaj će se odmah zaustaviti. Okrenite kontrolni gumb natrag u položaj 0, a zatim zatvorite zaklopac i/ili glavu i/ili zaključajte posudu (B1). Postupite kao i obično kako biste pokrenuli uređaj odabirom željene brzine. U slučaju nestanka struje, vratite kontrolni gumb u položaj „0”.

U položaju „0” vaš je uređaj u načinu stanja pripravnosti i potrošnja energije iznosi $\leq 0.3W$.

POKRETANJE

- Prije prve uporabe sav pribor operite sredstvom za čišćenje i vodom. Isperite i osušite.
- Uređaj postavite na ravnu, čistu i suhu površinu. Provjerite je li gumb za kontrolu brzine (A9) postavljen na „0”, a zatim uključite uređaj.
- Na zaslonu se prikazuje „----” bez mjernih jedinica, trepće 5 sekundi, a zatim se isključuje.

Prije svake uporabe, postavite posudu (B1) na mjesto kako biste omogućili pokretanje uređaja.

- Za pokretanje imate nekoliko opcija (vidi slike A9):

– Način pulsiranja:

Ova postavka omogućuje kratke silovite pokrete pri najvećoj brzini za bolju kontrolu vaših priprema.

– Kontinuirani način rada:

Odaberite željenu postavku od „1” do „8”, ovisno o receptu.

- **Zaslon:** Čim se motor pokrene, pokrene se i mjerač vremena.
- Sastojke je moguće tijekom pripreme dodati kroz otvor na poklopcu (B2).
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite kontrolni gumb (A9) natrag na položaj „0”.

NAČIN PRIPRAVNOSTI

- U načinu rada za vaganje zaslon se isključuje nakon 10 minute neaktivnosti.
- Nakon rada motora zaslon se isključuje nakon 10 minuta neaktivnosti.

Za izlazak iz načina rada pripravnosti okrenite gumb za brzinu ili pritisnite gumb TARE (A12).

1 – VAGANJE

Bake Partner+ opremljen je ugrađenom vagom. Sastojke možete jednostavno vagati pojedinačno.

Podsjetnik za pravilnu uporabu:

- Prije vaganja provjerite je li uređaj stabilan na sve četiri noge.
- Postavite uređaj na čistu, suhu, ravnu i stabilnu radnu površinu.
- Uređaj nemojte dodirivati niti pritiskati tijekom vaganja ili tariranja.
- Provjerite da se nijedan predmet ne dodiruje s uređajem niti se nalazi ispod njega tijekom vaganja ili tariranja.
- Provjerite je li električni kabel priklješten ili zategnut ispod uređaja jer to može utjecati na točnost vaganja ili tariranja.
- Tijekom tariranja ili vaganja osigurajte da ništa ne uzrokuje vibracije uređaja Bake Partner+ (npr. indukcijska ploča).
- Provjerite je li gumb regulatora (A9) u položaju "0" kako biste mogli vagati.

Uporaba funkcije vage:

- Uređaj vam omogućuje vaganje na različitim mjestima, ovisno o vašim potrebama: u posudi od nehrđajućeg čelika (B1), na glavi uređaja pomoću podloge za vaganje (A3) ili u blenderu* (D). Za aktivaciju zaslona za vaganje pritisnite gumb TARE (A12).*

Način rada za tariranje

Tijekom prve uporabe funkcije tariranja (TARE), pokreću se senzori, pričekajte dok se na zaslonu ne prikaže „0 g” prije nego što krenete vagati.

- Provjerite je li uređaj zaustavljen prije pritiska gumba TARE.
- Tijekom tariranja, na zaslonu se prikazuje „8888”. Kada se na zaslonu prikaže „0 g”, vaš uređaj spreman je za vaganje.

Način rada za vaganje

- U slučaju negativnih vrijednosti, na zaslonu se prikazuje stvarna težina do -999 g. Ako negativna vrijednost premaši -999 g, na zaslonu će se prikazati „----”.
- U slučaju preopterećenja (težine veće od 5100 g), na zaslonu će se prikazati „STOP”.

Gumb za MJERNE JEDINICE

U načinu rada za vaganje pritisnite gumb za MJERNE JEDINICE (A11) za prebacivanje između „g” i „ml”.

Način rada pripravnosti

Nakon 10 minute neaktivnosti u načinu rada za vaganje, zaslon se isključuje.

Za izlazak iz načina rada pripravnosti okrenite gumb za kontrolu brzine ili pritisnite gumb TARE.

2 – KUKA ZA TIJESTO (C1) i PJENJAČA (C3)

Nikada ne koristite balon pjenjaču (C3) ili miješalicu (C2) s njezinom lopaticom (C4) za miješanje tijesta.

Ovisno o vrsti sastojaka, posuda od nehrđajućeg čelika (B1) i njezin poklopac (B2) omogućuju pripremu do 850 g tijesta za bijeli kruh pomoću kuke za tijesto, te do 10 bjelanjaka pomoću pjenjače.

2.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike od 2.1 do 2.5

2.2 – RAD, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Započnite tako da okrenete gumb za kontrolu brzine (A9) na željenu postavku za vaš recept.
- Sastojke možete tijekom pripreme dodati kroz otvor na poklopcu (B2).
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite kontrolni gumb (A9) natrag na položaj „0”.

Savjeti:

KUKA ZA TIJESTO (maksimalno vrijeme uporabe: 13 min)

– kuku za tijesto (C1) rabite pri brzinama „1” i „2”. Moguće je umijesiti do 500 g brašna (npr. bijeli kruh, kruh od više vrsta žitarica, prhko tijesto, slatko tijesto itd.).

PJENJAČA (maksimalno vrijeme uporabe: 10 min)

- pjenjaču (C3) rabite pri brzinama od „1” do „8”.
- Pripremiti možete: majonezu, aioli, umake, umućene bjelanjke (od 1 do 10 bjelanjaka na brzini 8), tučeno vrhnje (do 500 ml) itd.
- Pjenjaču (C3) nemojte rabiti za miješanje ili umućivanje tijesta.

Rastavljanje: Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi, zatim ga rastavite obrnutim redoslijedom prema slikama od 2.5 do 2.1.

3 – METLICA (C2) i LOPATICA (C4)

Pjenjaču (C3) nemojte rabiti za umućivanje laganih smjesa za tijesto.

Ovisno o vrsti sastojaka, posuda od nehrđajućeg čelika (B1) i njezin poklopac (B2) omogućuju vam da pripremite do 1,8 kg laganog tijesta.

3.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike od 3.1 do 3.6

3.2 – RAD, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Krenite tako da zakrenete gumb za kontrolu brzine (A9) na željenu brzinu u skladu s receptom.
- Sastojke možete tijekom pripreme dodati kroz otvor na poklopcu (B2).
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite kontrolni gumb (A9) natrag na položaj „0”.

Rastavljanje: pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi, zatim nastavite obrnutim redoslijedom prema slikama od 3.4 do 3.1.

Savjeti:

METLICA (maksimalno vrijeme uporabe: 13 min)

- Metlicu (C2) s lopaticom (C4) rabite pri brzinama od „1” do „8”.
- Možete umiješati do 1,8 kg laganog tijela (biskvit, keksi, itd.).

– Metlicu (C2) nemojte rabiti za miješanje teških tijesta ili tijesta za svježu tjesteninu (lasagne, rigatoni, bigoli, itd.).

4 – POSUDA BLENDERA (D)*

Ovisno o vrsti sastojaka, posuda blendera (D) omogućuje pripremu do 1,25 L gustih smjesa i 1 L tekućih smjesa.

4.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike 8 i od 4.1 do 4.4.

4.2 – UPORABA, SAVJETI I RASTAVLJANJE (maksimalno vrijeme rada: 3 min)

- Postavite posudu (B1) na mjesto i provjerite je li ispravno zaključana.
- Počnite okretanjem gumba za kontrolu brzine (A9) na željeni položaj (od „7” do „8” ili „Pulsiranje”) u skladu s receptom. Za bolje rezultate miješanja upotrijebite postavku „Pulsiranje”.
- Sastojke možete tijekom pripreme dodati kroz otvor na poklopcu (D2).

Savjeti:

- Pripremiti možete:
 - guste juhe, veloutés umake, kompote, frappeove i koktele.
 - lagana tijesta (palačinke, krafne, francuski clafoutis kolač s višnjama, kolač far itd.).
- Možete usitniti led (maksimalno 6 kockica leda / 20 pulsiranja).
- Ako tijekom blendanja sastojci ostanu zalijepljeni za stijenke posude, zaustavite uređaj, pričekajte da se potpuno zaustavi, uklonite posudu blendera, lopaticom gurnite sastojke prema oštricama, zatim ponovo postavite posudu i nastavite s radom.
- Ne rabite sastojke s temperaturom višom od 70°C.

Rastavljanje: pričekajte da se uređaj u potpunosti zaustavi prije nego što skinete posudu blendera i rastavite obrnutim redoslijedom prateći slike 8 pa od 4.4 do 4.1.

5 – GLAVA ZA MLJEVENJE (F)*

5.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike 8 i zatim od 5.1 do 5.4

5.2 – RAD, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Stavite posudu (B1) na mjesto i provjerite je li ispravno zaključana.
- Pokrenite uređaj tako da okrenete gumb za kontrolu brzine (A9) na postavku „7”.
- Umetnite komad po komad mesa u cijev za ubacivanje hrane pomoću potiskivača (F7). Za potiskivanje sastojaka kroz cijev za ubacivanje hrane nikad nemojte rabiti prste niti kuhinjski pribor.
 - Moguće je samljeti do 3 kg mesa. Maksimalna uporaba vremena: 10 minuta.

Savjeti:

– Pripremite sve namirnice za mljevenje unaprijed (s mesa klonite kosti, hrskavicu i žilice te narežite na komade približne veličine 2x2 cm).

Provjerite je li meso u potpunosti odmrznuto.

Rastavljanje: Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi, zatim ga rastavite obrnutim redoslijedom, prateći slike 8, a potom od 5.4 do 5.1.

6 – REZAČ ZA POVRĆE (G)*

6.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike 8 i zatim 6.1 i 6.3.

6.2 – RAD, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Stavite posudu (B1) na mjesto i provjerite je li ispravno zaključana.
- Pokrenite uređaj tako da okrenete gumb za kontrolu brzine (A9) na postavku „5” za rezanje i „7” za ribanje.
- Umetnite hranu kroz cijev za ubacivanje i potisnite je potiskivačem (G2).

Nikad nemojte pritiskati sastojke prstima niti kuhinjskim priborom.

- Moguće je pripremiti do 2 kg hrane. Maksimalna uporaba vremena: 10 minuta.
- Nastavcima možete pripremiti:
 - grubo naribane (G4) / sitno naribane (G5): mrkve, celer, krumpire, sir, itd.
 - debelo narezane (G3): krumpire, mrkve, krastavce, jabuke, ciklu, itd.

Rastavljanje: Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi, zatim ga rastavite obrnutim redoslijedom, prateći slike 8, a potom od 6.3 do 6.1.

7 – MINI SJECKALICA (N1 + N2)*

7.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike 8 i od 7.1 do 7.7.

7.2 – RAD, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Stavite posudu (B1) na mjesto i provjerite je li ispravno zaključana.
- Mini sjeckalicom možete fino nasjeckati:
 - začinsko bilje: najviše 10 g / najdulje 10 s / brzina „7”
 - suho voće / govedina (bez žilica i kostiju): najviše 100 g / najdulje 10 s / brzina „8”
- Ova mini sjeckalica nije namijenjena za tvrde namirnice poput kave niti za tekućine.

Rastavljanje: Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi, zatim ga rastavite obrnutim redoslijedom, slike 8 i od 7.7 do 7.1.

8 – MLINAC ZA ZAČINE (N3 + N4)*

8.1 – SASTAVLJANJE

Pratite slike 8 i od 7.1 do 7.7.

8.2 – RAD, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Postavite zdjelu (B1) na njezino mjesto i osigurajte da je pravilno zaključana.
- S mlinom za začine možete fino samljeti:
 - Zrna kave: 60 g / Puls / 30 sek
 - Korijander: 100 g / Puls / 30 sek
- Ovaj mlin za začine nije namijenjen za tekućine.

Rastavljanje: Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi i nastavite obrnutim redoslijedom od sastavljanja.

Dijagrami: 8, 7.3 do 7.1

9 – MLINAC (N5 + N6)*

- Stavite posudu (B1) na mjesto i provjerite je li ispravno zaključana.
 - Nasjeckajte u nekoliko sekundi u načinu pulsiranja: suhe smokve, suhe marelice itd.

Maksimalna količina / vrijeme: 80 g / 3 s / pulsiranje

ČIŠĆENJE

- Odspojite uređaj.
- Uređaj (A) nemojte uranjati u vodu ili ga ispirati vodom koja teče iz slavine. Prebrišite ga suhom ili lagano vlažnom krpom.
- Nakon uporabe pribor potpuno rastavite i brzo isperite.
- Pažljivo rukujte svim oštricama jer su oštre i mogu prouzročiti ozljede (vidi sliku 8).**
- Operite, isperite i osušite pribor: može se prati u perilici posuđa, osim podloge za vaganje (A3), kompletne glave za mljevenje (F), držača oštrice mini sjeckalice (N2) i mlinca za začine (N4).

AKO VAŠ UREĐAJ NE RADI, ŠTO UČINITI?

- Pogledajte odjeljak „Važno“.
- U slučaju prikaza poruke “Err”:
 - Uklonite sastojke ako ste prethodno dobili poruku “Stop” (zbog preopterećenja većeg od 5 kg) i ponovno pritisnite tipku tare.
 - Ponovno pokrenite funkciju tare, osiguravajući da je vaš proizvod stabilan na radnoj površini.

Uređaj i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom servisu (pogledajte popis u servisnoj knjižici).

JEDNOSTAVNI RECEPTI

Tijesto za bijeli kruh

Sastojci: 500 g brašna, 320 g vode, 20 g svježeg kvasca, 10 g soli

U posebnoj posudi ostavite kvasac da se rastopi u vodi na 5 minuta. U posudu dodajte brašno i sol, namjestite kuku za tijesto i poklopac te uključite uređaj na brzinu 1. Postupno dodavajte vodu i kvasac tijekom 2 minute. Prebacite na brzinu 2 i miješajte 8 minuta. Ostavite tijesto da se diže 45 minuta pri 30 °C. Oblikujte kruh i ostavite ga

da se diže 90 minuta pri 30 °C. Zagrijte pećnicu na 230 °C. Premažite površinu kruha vodom i zarezite ga nožem. Pecite 25 minuta pri 230 °C.

Tijesto za slatki kolač

Sastojci: 150 g brašna, 5 g praška za pecivo, 150 g omekšalog maslaca, 150 g šećera, 3 jaja

Izvadite maslac iz hladnjaka 1 sat prije pripreme ili ga omekšajte u mikrovalnoj pećnici 15 sekundi bez topljenja. Zagrijte pećnicu na 180°C. Stavite brašno, prašak za pecivo, omekšali maslac, šećer i jaja u posudu, zatim postavite lopaticu, metlicu i poklopac. Pokrenite uređaj na brzini 1 tijekom 30 sekundi, zatim na brzini 8 tijekom 2 minute ili dok ne nestanu grudice maslaca. Namastite i obložite kalup za tortu. Ulijte smjesu u kalup i pecite na 180°C 55 minuta. Ostavite da se hladi 10 minuta prije vađenja iz kalupa.

Majoneza

Sastojci: 2 žumanjka, 20 g senfa, prstohvat soli, prstohvat bijelog papra, 200 ml ulja

Stavite žumanjke, senf i sol u posudu, namjestite pjenjaču i poklopac te uključite uređaj na brzinu 7. Postupno dodavajte ulje kroz otvor na poklopcu tijekom 2 minute i zatim miksajte 10 sekundi na brzini 8. Uklonite posudu, lopaticom obrišite stjenke, a zatim lopaticom zagladite majonezu s 3 ili 4 kružna poteza.

Tijesto za palačinke

Sastojci: 300 g brašna T45, 3 jaja, 30 g šećera, 30 ml ulja, 600 ml mlijeka

Dodajte brašno, jaja, šećer, ulje i 200 ml mlijeka u posudu, namjestite pjenjaču i poklopac, a zatim pokrenite uređaj na brzini 1 na 5 sekundi, zatim na brzini 3 na 5 sekundi, na brzini 5 na 30 sekundi i konačno na brzini 6 na 1 minutu. Ostružite stjenke posude lopaticom i ponovno pokrenite uređaj na brzini 4. Tijekom 2 minute postupno dodavajte preostalih 400 ml mlijeka kroz otvor na poklopcu. Skinite posudu s uređaja i pripremljenu smjesu izlijte kroz fino sito. Ostavite tijesto na sat vremena prije nego što krenete raditi palačinke. Lagano nauljite tavu, zagrijte na srednjoj vatri i izlijte na nju jednu grabilicu smjese. Pecite 1 minutu s jedne strane i 30 sekundi s druge strane.

Smoothie

Sastojci: 200 g ananasa, 200 g banana, 200 g manga, 200 g soka od naranče

Dodajte nasjeckane sastojke u posudu blendera redoslijedom kojim su navedeni. Zaključajte poklopac posude i stavite blender na uređaj. Uređaj rabite minutu na brzini 8.

- A:** Motoros egység
A1. Gyors kimeneti fedél
A2. Gyors kimenet
A3. Mérőlap
A4. Lassú kimenet
A5. Lassú kimeneti fedél
A6. Fej
A7. Kimenet dagasztóhoz, habverőhöz és keverőhöz
A8. Fejemelő gomb
A9. Sebességszabályozó tárcsa
A10. Kijelző
A11. Egység gomb
A12. Tára gomb
A13. Beépített mérleg
- B:** Tálegység
B1. Rozsdamentes acél edény
B2. Fröccsenésvédő
- C:** Tésztakészlet
C1. Dagasztókar
C2. Lapos habverő
C3. Ballonhabverő
C4. Spatula
- D:** Keverőtál*
D1. Tál
D2. Fedél
D3. Turmixgép fedelének kupakja

- N:** Tartozékok*
N1. Mini aprítóedény
N2. Mini aprító alappata
N3. Fűszermalom tálja
N4. Fűszermalom alappata
N5. Őrlőedény
N6. Őrlő alappata
- F:** Darálófej*
F1. Darálótest
F2. Csigacsavar
F3. Darálókés
F4. Durva darálótárcsa
F5. Finom darálótárcsa
F6. Rögzítőgyűrű
F7. Nyomórúd
F8. Adagolótálca

- G:** Zöldségszeletelő*
G1. Szeletelőtest
G2. Nyomórúd
G3. Szeletelőkúp
G4. Durva reszelőkúp
G5. Finom reszelőkúp

Figyelem: A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági utasítások” című füzetet és ezt a használati útmutatót.

FONTOS

A felhasználó nagyobb biztonsága érdekében a készülék tálérzékelő rendszerrel (B1) rendelkezik. A készülék működéséhez azt megfelelően kell ráhelyezni.

A készülék csak akkor indul el, ha a lapát (A1) és a fej (A6) zárva van, és a tál (B1) rögzült. Ha működés közben kinyitja a fedelet (A1) és/vagy a fejet (A6), vagy kioldja a tálat (B1), a készülék azonnal leáll. Fordítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát „0” állásba, majd zárja le a fedelet és/vagy a fejet, és/vagy rögzítse a tálat (B1). Folytassa a használatot a megszokottak szerint: kapcsolja be a készüléket a kívánt sebesség kiválasztásával. Áramkimaradás esetén állítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát „0” állásba.

„0” állásban a készülék „készenléti” üzemmódban van, $\leq 0.3W$ -os energiafogyasztással.

INDÍTÁS

- Az első használat előtt mosson le minden tartozékelemet szappanos vízzel. Öblítse le, majd szárítsa meg.
- Helyezze a készüléket egy vízszintes, tiszta és száraz felületre. Győződjön meg arról, hogy a sebességszabályozó tárcsa (A9) „0” állásban van, majd csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- A kijelzőn a „----” felirat jelenik meg egységek nélkül, 5 másodpercig villog, majd kikapcsol.

Használat előtt helyezze a tálat (B1) a helyére, hogy a készülék beinduljon.

- Többféleképpen is elkezdheti a használatot (lásd az A9 diagramokat):

– Pulzálás mód:

Ez a beállítás lehetővé teszi a rövid, maximális sebességű használatot, hogy jobban kézben tarthassa az előkészületeket.

– Folyamatos üzemmód:

Válassza ki a kívánt beállítást „1-től 8-ig”, a recepttől függően.

- **Kijelző:** Amint a motor beindul, az időzítő elindul.
- Az étel elkészítése során a fedélen (B2) lévő nyíláson keresztül adhat hozzá összetevőket.
- A készülék leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát (A9) „0” állásba.

KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓD

- Tömegmérési módban a képernyő 10 perc inaktivitás után kikapcsol.
- A motor működése után a képernyő 10 perc inaktivitás után kikapcsol.

A készenléti üzemmódból való kilépéshez fordítsa el a sebességszabályozó gombot vagy nyomja meg a TÁRA GOMBOT (A12).

1 – SÜLYMÉRÉS

A Bake Partner+ beépített mérleggel rendelkezik. Könnyedén és egyenként is megmérheti a hozzávalókat.

A megfelelő használat:

- Mérés előtt ellenőrizze, hogy a készülék stabilan áll-e mind a négy lábán.
- A készülékeket minden esetben szilárd, sima, stabil felületen helyezze el.
- Mérés vagy tárazás közben ne érintse meg és ne nyomja meg a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy tömegmérés vagy tárazás közben semmilyen tárgy ne érjen a készülékhez és ne legyen alatta.
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem szorult-e a készülék alá, illetve nem feszül-e alatta, ami befolyásolhatja a súlymérést vagy a tárasúlyt.
- Tára vagy mérés közben ügyeljen arra, hogy semmi ne rezegetse a Bake Partner+ készüléket (pl. indukciós főzőlap).
- Győződjön meg róla, hogy a szabályozó gomb (A9) „0” állásban van a méréshez.

A mérleg funkció használatával:

- A készülék lehetővé teszi, hogy igényeinek megfelelően különböző helyeken mérjen: a rozsdamentes acél tálban (B1), a fejen a mérőlap (A3) segítségével, vagy a turmixgépben* (D). A tömegmérés kijelzésének aktiválásához nyomja meg a TÁRA gombot (A12).*

TÁRA üzemmód

A TÁRA funkció első használata során az érzékelők alaphelyzetbe állnak, a mérés megkezdése előtt várja meg, amíg a kijelzőn megjelenik a „0g” jelzés.

- Mielőtt megnyomja a TÁRA gombot, győződjön meg róla, hogy a gép leállt.
- TÁRA közben a képernyőn a „8888”-as szám jelenik meg. Amikor a képernyőn „0g” látható, a készülék készen áll a mérésre.

Súlymérési mód

- Negatív értékek esetén a kijelzőn a tényleges tömeg -999 g-ig látható. Ha a negatív érték meghaladja a -999 g-ot, a „----” jelzés jelenik meg.
- Ülterhelés esetén (5100 g feletti súly) a képernyőn a „STOP” felirat jelenik meg.

MÉRTÉKEGYSÉG gomb

Mérleg módban nyomja meg a MÉRTÉKEGYSÉG gombot (A11) a „g” és „ml” mértékegységek közötti váltáshoz.

Készenléti üzemmód

Súlymérési módban 10 perc inaktivitás után a képernyő kikapcsol.

A készenléti üzemmódból való kilépéshez fordítsa el a sebességszabályozó tárcsát, vagy nyomja meg a TÁRA gombot.

2 - DAGASZTÓKAR (C1) és HABVERŐ (C3)

Soha ne használja a ballon habverőt (C3) vagy a keverőt (C2) a spatulájával (C4) tészta dagasztására.

A hozzávalók típusától függően a rozsdamentes acél tál (B1) és a fedél (B2) lehetővé teszi, hogy a dagasztókkal akár 850 g fehér kenyértésztát, a habverővel pedig akár 10 tojásfehérjét is elkészítsen.

2.1 – ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 2.1–2.5 ábrákat.

2.2 – HASZNÁLAT, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Első lépésként forgassa a sebességválasztó tárcsát (A9) a recept által megadott fokozatra.
- Az étel elkészítése során a fedélen (B2) lévő nyíláson keresztül adhat hozzá összetevőket.
- A készülék leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát (A9) „0” állásba.

Tippek:

DAGASZTÓKAR (maximális használati idő: 13 perc)

– Használja a dagasztókart (C1) „1” és „2” közötti sebességen. Legfeljebb 500 g lisztet dagasszon (pl. fehér kenyér, magvas kenyér, omlós tészta, édes tészta stb.).

BALLONHABVERŐ (maximális használati idő: 10 perc)

A ballonhabverőt (C3) „1” és „8” közötti sebességen használja.

– Majonéz, aiosi mártogatós, szószok, tojásfehérje (1–8 tojásfehérje 8-as fokozaton), tejszínhab (500 ml-ig) stb. készítéséhez használható.

– Soha ne használja a ballonhabverőt (C3) tészták dagasztásához vagy keveréséhez.

Szét szerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, és szerelje szét fordított sorrendben (2.5–2.1. ábra)

3 – LAPOS HABVERŐ (C2) ÉS SPATULA (C4)

Soha ne használja a ballonhabverőt (C3) könnyű tészták keveréséhez.

Az összetevők típusától függően a rozsdamentes acél tál (B1) és a fedele (B2) segítségével akár 1,8 kg, könnyű tésztát is készíthet.

3.1 – ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 3.1–3.6 ábrákat.

3.2 – HASZNÁLAT, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Első lépésként forgassa a sebességszabályozó tárcsát (A9) a recept által megadott fokozatra.

- Az étel elkészítése során a fedélen (B2) lévő nyíláson keresztül adhat hozzá összetevőket.
 - A készülék leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát (A9) „0” állásba.
- Szét szerelés:** várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, és végezze el fordított sorrendben a 3.4–3.1. ábrák utasításait.

Tipppek:

LAPOS HABVERŐ (maximális használati idő: 13 perc)

- a lapos habverőt (C2) a spatulájával (C4) együtt „1” és „8” közötti sebességen használja.
- Legfeljebb 1,8 kg könnyű tésztát keverjen össze (egyensúlyszütemény, kekszek stb.).
- Soha ne használja a lapos habverőt (C2) nehéz tészta vagy friss tészta (lasagna, rigatoni, bigoli stb.) dagasztásához.

4 – KEVERŐTÁL (D)*

Az alapanyagok típusától függően a keverőtál (D) akár 1,25 liter tömör és 1 liter folyékony keverék elkészítését is lehetővé teszi.

4.1 – AZ ÖSSZESZERELÉS

A 8. és 4.1–4.4. ábra szerint.

4.2 – HASZNÁLAT, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS (maximális működési idő: 3 perc)

- Helyezze a tálat (B1) a helyére, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült-e.
- Első lépésként forgassa a sebességszabályozó tárcsát (A9) a recept által megadott fokozatra („7-8” vagy „Pulzálás”). A jobb keverési eredmény érdekében használja a Pulzálást.
- Az étel elkészítése során a fedélen (D2) lévő nyíláson keresztül adhat hozzá összetevőket.

Tanácsok:

- A következőket készítheti el:
 - finomra turmixolt levesek, velouték, kompótok, turmixok, koktélok.
 - könnyű tészták (palacsinta, fánk, clafoutis, Far stb.).
- Jeget is zúzhat (maximum 6 jégkocka/20 pulzálás).
- Keverés közben, ha a hozzávalók a tál oldalához tapadnak, állítsa le a készüléket, várja meg, amíg teljesen leáll, vegye ki a keverőtálat, egy spatula segítségével nyomja a hozzávalókat a kések felé. Tegye vissza a tálat, és folytassa.
- Ne használjon 70 °C-nál forróbb hozzávalókat.

Szét szerelés: A keverőtál eltávolítása előtt várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, majd szerelje szét a 8. és 4.4–4.1. ábrák szerinti fordított sorrendben.

5 – DARÁLÓFEJ (F)*

5.1 – ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 8. ábrát, majd az 5.1–5.4. ábrákat.

5.2 – MŰKÖDTETÉS, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Helyezze a tálat (B1) a helyére, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült-e.
- Indítsa el a készüléket a sebességszabályozó tárcsa (A9) „7” állásba fordításával.
- A nyomórúd (F7) segítségével darabonként helyezze be a húst az adagolócsőbe. Soha ne használja az ujjait vagy az eszközöket a hozzávalók átnyomásához az adagolócsővön.
- Akár 3 kg húst is ledarálhat. Maximális használati idő: 10 perc.

Tanácsok:

- Készítse elő előre a darálendő ételt (hús: távolítsa el a csontokat, porcokat és inakat, és vágja kb. 2x2 cm-es darabokra).
- A húst teljesen olvassza ki.

Szét szerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, és szerelje szét a 8., és az 5.4–5.1 ábrák szerinti fordított sorrendben.

6 – ZÖLDSÉGSZELETELŐ (G)*

6.1 – ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 8., majd a 6.1–6.3 ábrákat.

6.2 – MŰKÖDTETÉS, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Helyezze a tálat (B1) a helyére, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült-e.
- Indítsa el a készüléket úgy, hogy a sebességszabályozó tárcsát (A9) a szeleteléshez „5”, a reszeléshez pedig „7” állásba fordítja.
- Helyezze az ételt az adagolócsőbe és nyomja lefelé a tolókával (G2).

Soha ne nyomja a hozzávalókat az ujjával vagy az evőeszközökkel.

- Akár 2 kg ételt is elkészíthet. Maximális használati idő: 10 perc.
- A kúpokat a következők elkészítéséhez használhatja:
 - Durva reszelés (G4)/finom reszelés (G5): sárgarépa, zeller, burgonya, sajt stb.
 - Vastag szeletek (G3): burgonya, sárgarépa, uborka, alma, cékla stb.

Szét szerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, és szerelje szét a 8., és a 6.3–6.1 ábrák szerinti fordított sorrendben.

7 – MINI APRÍTÓ (N1 + N2)*

7.1 – ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 8., és a 7.1–7.7. ábrákat.

7.2 – MŰKÖDTETÉS, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Helyezze a tálat (B1) a helyére, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült-e.
- A mini aprítóval finomra apríthatja a következőket:
 - Fűszernövények: max. 10 g/max. 10 mp/„7” sebesség
 - Szárított gyümölcsök/marhahús (kicsontozott és ín nélküli): max. 100 g/max. 10 mp/„8” sebesség
- Ez a mini aprító nem szolgál kemény termékek, például kávé darálásához vagy folyadékokhoz.

Szétszerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, és szerelje szét fordított sorrendben (8., 7.7–7.1. ábra).

8 – FŰSZERMALOM (N3 + N4)*

8.1 – AZ ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 8., és a 7.1–7.7. ábrákat.

8.2 – MŰKÖDÉS, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Helyezze a tálat (B1) a helyére, és győződjön meg arról, hogy megfelelően van rögzítve.
- A fűszerdarálóval finomra őrölheti:
 - Kávébab: 60 g / Pulzus / 30 mp
 - Koriander: 100 g / Pulzus / 30 mp
- Ez a fűszerdaráló nem folyadékokhoz készült.

Szétszerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, majd haladjon a szerelés fordított sorrendjében.

Diagramok: 8, 7.3-tól 7.1-ig

9 – DARÁLÓ (N5 + N6)*

- Helyezze a tálat (B1) a helyére, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült-e.
 - Pulzálás módban néhány másodperc alatt apríthat fel például szárított fűgét, szárított sárgabarackot stb.

Max. mennyiség/idő: 80 g/3 mp/Pulzálás

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.
- Ne merítse a készüléket (A) vízbe, és ne tegye folyó víz alá. Törölje át száraz vagy enyhén nedves ruhával.
- Használat után teljesen szerelje szét és gyorsan öblítse le a tartozékokat.

Minden kést óvatosan kezeljen, mert élesek és sérülést okozhatnak (lásd a 8. ábrát).

- Mossa le, öblítse le és szárítsa meg a tartozékokat: a mérőlap (A3), a teljes darálófej (F), a mini aprító késtartója (N2) és a fűszermalom (N4) kivételével mosogatógépben moshatók.

MIT KELL TENNIE, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

- Olvassa el a „Fontos” részt.
- Ha az „Err” üzenet jelenik meg:
 - Távolítsa el az összetevőket, ha korábban „Stop” üzenetet kapott (5 kg feletti túlterhelés miatt), majd nyomja meg újra a tare gombot.
 - Indítsa újra a tare funkciót, ügyelve arra, hogy a termék stabilan álljon a munkafelületen.

Még mindig nem működik? Forduljon egy hivatalos szervizközpontához (ezek listáját lásd a szervizkézikönyvben).

ALAPVETŐ RECEPTEK

Fehér kenyér

Hozzávalók: 500 g liszt, 320 g víz, 20 g friss élesztő, 10 g só

Hagya az élesztőt vízben 5 percig oldódni egy külön edényben. Tegye a lisztet és a sót a tálba, illesse be a dagasztókart és a fedelet, majd járassa a készüléket 1-es sebességen. Fokozatosan, 2 perc alatt adja hozzá a vizet és az élesztőt. Váltson 2-es fordulatszámmra 8 percig. Hagya a tésztát megkelni 45 percig 30 °C-on. Formázza a kenyeret, és hagyja 90 percig kelni 30 °C-on. Melegítse elő a süttöt 230 °C-ra. Kenje át vízzel a kenyér felületét, és vagdossa be késsel. Süsse 230 °C-on 25 percig.

Édes sütemény

Hozzávalók: 150 g liszt, 5 g sütőpor, 150 g puha vaj, 150 g cukor, 3 tojás

Vegye ki a vajat a hűtőből 1 órával az elkészítés előtt, vagy lágyítsa meg mikrohullámú sütőben 15 másodpercig anélkül, hogy megolvadna. Melegítse elő a süttöt 180°C-ra. Helyezze a lisztet, a sütőport, a lágy vajat, a cukrot és a tojásokat a tálba, majd szerelje fel a spatulát, a habverőt és a fedelet. Indítsa el a készüléket 1-es sebességen 30 másodpercig, majd 8-as sebességen 2 percig, vagy amíg a vajcsomók el nem tűnnek. Kenje ki és bélelje ki a tortaformát. Öntse a keveréket a formába, és süsse 180°C-on 55 percig. Hagya hűlni 10 percig, mielőtt kivenné a formából.

Majonéz

Hozzávalók: 2 tojássárgája, 20 g mustár, 1 csipet só, 1 csipet fehérbors, 200 ml olaj

Tegye a tojássárgáját, a mustárt és a sót a tálba, helyezze a habverőt a helyére, csukja le a fedelet, és járassa a készüléket 7-es fokozaton. Adagolja bele az olajat fokozatosan a fedélnyíláson keresztül 2 percen keresztül, majd járassa 8-as fokozaton 10 másodpercig. Vegye ki a tálat, törölje le az oldalait spatulával, majd a spatula 3 vagy 4 fordulattal simítsa el a majonézt.

Palacsintatészta

Hozzávalók: 300 g T45 liszt, 3 tojás, 30 g cukor, 30 ml olaj, 600 ml tej

Tegye a lisztet, a tojást, a cukrot, az olajat és 200 ml tejet a tálba. Szerelje fel a habverőt és a fedelet, majd működtesse a készüléket 1-es sebességen 1 másodpercig, 3-sz sebességen 5 másodpercig, 5-ös sebességen 30 másodpercig, végül 6-os sebességen 1 percig. Kaparja le a tál oldalait a spatulával, és indítsa újra a készüléket 4-es fokozaton. Fokozatosan, 2 percen keresztül tölts be a maradék 400 ml tejet a fedél nyílásán keresztül. Vegye ki a tálat a készülékből, és öntse át a keveréket egy finom szűrőn. A palacsinta elkészítése előtt pihentesse a tésztát 1 órán keresztül. Olajozza meg a serpenyőt, melegítse közepes hőfokon, és öntsön bele egy kanálnyi keveréket. Süsse 1 percig az egyik oldalt, majd 30 másodpercig a másik oldalt.

Turmix

Hozzávalók: 200 g ananász, 200 banán, 200 g mangó, 200 g narancslé

Tegye az apróra vágott hozzávalókat a keverőtálba a megadott sorrendben. Zárja le az edény fedelét, és helyezze a turmixgépet a készülékre. Járássa 8-as fordulatszámom 1 percig.

A: Zespół silnika

- A1.** Osłona otworu wylotowego trybu szybkiego
- A2.** Otwór wylotowy trybu szybkiego
- A3.** Mata ważąca
- A4.** Otwór wylotowy trybu wolnego
- A5.** Osłona otworu wylotowego trybu wolnego
- A6.** Głowica
- A7.** Wyjście dla ugniataarki, trzepaczki i miksera
- A8.** Przycisk podnoszenia głowicy
- A9.** Pokrętko kontroli prędkości
- A10.** Wyświetlacz
- A11.** Przycisk głowicy
- A12.** Przycisk tarowania
- A13.** Wbudowana waga

B: Zespół misy

- B1.** Misa ze stali nierdzewnej
- B2.** Osłona przeciwrozpryskowa

C: Zestaw do przygotowywania ciast

- C1.** Hak na ciasto
- C2.** Ubijaczka
- C3.** Trzepaczka
- C4.** Łopatką

D: Misa blendera*

- D1.** Misa
- D2.** Pokrywa
- D3.** Nasadka pokrywki blendera

N: Akcesoria*

- N1.** Misa małego rozdrabniacza
- N2.** Podstawa mini rozdrabniacza
- N3.** Misa młynka do przypraw
- N4.** Podstawa młynka do przypraw
- N5.** Misa młynka
- N6.** Podstawa młynka

F: Głowica młynka do mięsa*

- F1.** Korpus młynka do mięsa
- F2.** Śruba ślimaka
- F3.** Ostrze młynka
- F4.** Płyta do mielenia na grube kawałki
- F5.** Płyta do mielenia na drobne kawałki
- F6.** Pierścień blokady
- F7.** Popychacz
- F8.** Tacka podająca

G: Krawalnica do warzyw*

- G1.** Korpus krawalnicy
- G2.** Popychacz
- G3.** Stożek tnący
- G4.** Stożek do cięcia na grube kawałki
- G5.** Stożek do cięcia na drobne kawałki

Ostrzeżenie: dokładnie przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa” i niniejszy podręcznik użytkownika przed pierwszym użyciem urządzenia.

WAŻNE

Dla większego bezpieczeństwa urządzenie jest wyposażone w system wykrywania misy (B1). Aby je uruchomić, trzeba poprawnie umieścić misę w urządzeniu.

Urządzenie uruchomi się tylko, jeśli pokrywa (A1) i głowica (A6) są zamknięte, a misa (B1) jest zablokowana. Jeśli otworzysz pokrywę (A1) lub głowicę (A6), albo odblokujesz misę (B1) w trakcie pracy, urządzenie natychmiast się wyłączy. Ustaw pokrętkę z powrotem na pozycji „0”, zamknij klapę lub głowicę i zablokuj misę (B1). Następnie włóż urządzenie w standardowy sposób, wybierając prędkość. W przypadku nagłego odcięcia zasilania ustaw pokrętkę z powrotem na pozycji „0”.

Gdy pokrętkę jest w pozycji „0”, urządzenie jest w trybie gotowości i pobiera $\leq 0.3W$.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie akcesoria w wodzie z mydłem, przetrzyj je i osusz.
- Umieść urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni. Ustaw pokrętkę prędkości (A9) na pozycji „0” i podłącz urządzenie.
- Na wyświetlaczu pojawi się „----” bez jednostek, a następnie wyświetlacz zamiga przez 5 sekund i się wyłączy.

Przed użyciem urządzenia umieść misę (B1) w odpowiedniej pozycji, aby umożliwić jego uruchomienie.

- Aby rozpocząć, wybierz jedną z opcji (patrz diagramy A9):

– Tryb pulsacyjny:

To ustawienie korzysta z krótkich impulsów o maksymalnej prędkości, co zapewnia większą kontrolę.

– Tryb ciągły:

Wybierz odpowiednią prędkość od „1” do „8”, w zależności od przepisu.

- **Wyświetlacz:** po uruchomieniu silnika rozpocznie się odliczanie czasu.
- Składniki można dodać przez otwór pokrywy (B2) w trakcie przygotowywania.
- Aby zatrzymać pracę urządzenia, ustaw pokrętkę (A9) w pozycji „0”.

TRYB GOTOWOŚCI

- W trybie ważenia ekran wyłączy się po 10 minutach braku aktywności.
- Gdy silnik się zatrzyma, ekran wyłączy się po 10 minutach braku aktywności.

Aby wyjść z trybu gotowości, ustaw pokrętkę prędkości w odpowiedniej pozycji lub naciśnij przycisk TARE (A12).

1 – WAŻENIE

Bake Partner+ ma wbudowaną wagę, która pozwala w prosty sposób ważyć składniki osobno.

Przypomnienie o prawidłowym użytkowaniu:

- Sprawdź przed ważeniem, czy urządzenie jest stabilnie ustawione na czterech nóżkach.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, czystej, suchej i poziomej powierzchni roboczej.
- Nie dotykaj urządzenia ani nie naciskaj na urządzenie podczas ważenia ani tarowania.
- Upewnij się, że podczas ważenia lub tarowania żadne przedmioty nie opierają się o urządzenie ani nie znajdują się pod nim.
- Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uwięziony pod urządzeniem lub zbyt mocno naprężony, co mogłoby spowodować niedokładne ważenie lub tarowanie.
- Podczas tarowania lub ważenia upewnij się, że nic nie powoduje wibracji urządzenia Bake Partner+ (np. płyta indukcyjna).
- Upewnij się, że pokrętkę (A9) jest w pozycji „0”, aby móc ważyć.

Używanie funkcji wagi:

- Urządzenie umożliwia ważenie w różnych miejscach w zależności od potrzeb: w misie ze stali nierdzewnej (B1), na głowicy za pomocą maty ważącej (A3) lub w blenderze* (D). Aby aktywować wyświetlacz wagi, naciśnij przycisk TARE (A12)*.

Tryb TAROWANIA

Podczas pierwszego użycia funkcji tarowania uruchomią się czujniki. Zaczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się „0g”, a następnie zacznij ważenie.

- Przed naciśnięciem przycisk TARE zatrzymaj urządzenie.
- Podczas tarowania ekran będzie wyświetlał „8888”. Gdy na ekranie zobaczysz „0g”, urządzenie jest gotowe do ważenia.

Tryb ważenia

- W przypadku negatywnych wartości ekran wyświetla wagę do -999 g. W przypadku większych negatywnych wartości ekran wyświetli „----”.
- W przypadku przeładowania (waga powyżej 5100 g) ekran wyświetli „STOP”.

Przycisk JEDNOSTKI

W trybie ważenia naciśnij przycisk UNIT (A11), aby zmienić jednostkę na „g” lub „ml”.

Tryb gotowości

Po 10 minutach braku aktywności w trybie ważenia ekran się wyłączy.

Aby wyjść z trybu gotowości, ustaw pokrętkę prędkości w odpowiedniej pozycji lub naciśnij przycisk TARE.

2 – HAK DO WYRABIANIA CIASTA (C1) I TRZEPACZKA BALONOWA (C3)

Nigdy nie używaj trzepaczki balonowej (C3) ani mieszadła (C2) z jego szpatułką (C4) do zagniatania ciasta.

W zależności od rodzaju składników misa ze stali nierdzewnej (B1) i jej pokrywa (B2) umożliwiają przygotowanie do 850 g. białego ciasta na chleb przy użyciu haka na ciasto oraz do 10 białek jaj przy użyciu trzepaczki.

2.1. MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami od 2.1 do 2.5.

2.2 – DZIAŁANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Zaczynij od ustawienia pokrętki prędkości (A9) w odpowiedniej pozycji w zależności od przepisu.
- Składniki można dodać przez otwór pokrywy (B2) w trakcie przygotowywania.
- Aby zatrzymać pracę urządzenia, ustaw pokrętko (A9) z powrotem w pozycji „0”.

Wskazówki:

HAK DO CIASTA (maksymalny czas używania: 13 min)

- Użyj haka do ciasta (C1) przy prędkości „1” lub „2”. Możesz przygotować do 500 g mąki (np. biały chleb, chleb wielozarnisty, kruche ciasto, słodkie ciasto itp.).

TRZEPACZKA BALONOWA (maksymalny czas używania: 10 min)

- Użyj trzepaczki balonowej (C3) przy prędkości od „1” do „8”.
- Możesz przygotować: majonez, ailloli, sosy, białka jaj (od 1 do 10 jaj przy prędkości 8), bitą śmietanę (do 500 ml) itp.
- Nigdy nie używać trzepaczki balonowej (C3) do ugniatania ani mieszania ciasta.

Demontaż: Zaczekaj, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, i wykonaj instrukcje montażu w odwrotnej kolejności, postępuj zgodnie z diagramami od 2.5 do 2.1.

3 – UBIJACZKA (C2) I ŁOPATKA (C4)

Należy nie używać trzepaczki balonowej (C3) do mieszania lekkiego ciasta.

W zależności od rodzaju składników misa ze stali nierdzewnej (B1) i jej pokrywa (B2) umożliwiają przygotowanie do 1,8 kg lekkiego ciasta.

3.1 – MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami od 3.1 do 3.6.

3.2 – DZIAŁANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Aby rozpocząć, ustaw pokrętko prędkości (A9) w odpowiedniej pozycji zgodnie z przepisem.
- Składniki można dodawać przez otwór pokrywy (B2) w trakcie przygotowywania.
- Aby zatrzymać pracę urządzenia, ustaw pokrętko (A9) z powrotem w pozycji „0”.

Demontaż: poczekaj, aż urządzenie zatrzyma się kompletnie i wykonaj instrukcje montażu w odwrotnej kolejności, postępując zgodnie z diagramami od 3.4 do 3.1.

Wskazówki:

UBIJACZKA (maksymalny czas używania: 13 min)

- Możesz użyć ubijaczki (C2) z łopatką (C4) przy prędkości od „1” do „8”.
- Możesz przygotować do 1,8 kg lekkiego ciasta (ciasto francuskie, herbatniki itp.).
- Nigdy nie używać ubijaczki (C2) do przygotowywania ciężkiego ciasta ani świeżego ciasta na makaron (lazania, rigatoni, bigoli itp.).

4 – MISA BLENDERA (D)*

W zależności od rodzaju składników misa blendera (D) pozwala przygotować do 1,25 l gęstej mieszaniny oraz do 1 płynnej mieszaniny.

4.1 – MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami 8 oraz od 4.1 do 4.4.

4.2 – DZIAŁANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ (maksymalny czas używania: 3 min)

- Umieść misę (B1) w odpowiedniej pozycji i upewnij się, że jest zablokowana.
- Ustaw pokrętko prędkości (A9) w odpowiedniej pozycji (od „7” do „8” lub „Pulse”) w zależności od przepisu. Aby uzyskać lepsze wyniki, użyj ustawienia pulsacyjnego.
- Składniki można dodawać przez otwór pokrywy (D2) w trakcie przygotowywania.

Wskazówki:

- Możesz przygotować:
 - drobno zmiśkowane zupy, sosy velouté, kompoty, koktajle i koktajle mleczne;
 - lekkie ciasta (naleśniki, pączki, claufotis, ciasta itp.).
- Możesz przygotować kruszony lód (maksymalnie 6 kostek / 20 impulsów).
- Jeśli w trakcie miksowania składniki przylepią się do bocznych ścian misy, zatrzymaj urządzenie, poczekaj, aż zatrzyma się całkowicie, wyjmij misę, użyj szpatułki do przepchnięcia składników w stronę ostrzy, a następnie ponownie umieść misę na miejscu i wznów pracę.
- Nie dodawaj składnik o temperaturze wyższej niż 70°C.

Demontaż: przed wyjęciem misy poczekaj, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, a następnie wykonaj instrukcje montażu w odwrotnej kolejności, postępując zgodnie z diagramami 8 oraz od 4.4 do 4.1.

5 – GŁOWICA DO MIELENIA (F)*

5.1 – MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami 8 oraz od 5.1 do 5.4.

5.2 – DZIAŁANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Umieść misę (B1) w odpowiedniej pozycji i upewnij się, że jest zablokowana.
- Uruchom urządzenie, ustawiając pokrętko szybkości (A9) w pozycji „7”.
- Po kawałku dodawaj pokrojone mięso do tuby podającej (F7). Nigdy nie używaj palców ani przyborów kuchennych do popychania składników włąb tuby podającej.
 - Możesz zmielić do 3 kg mięsa. Maksymalny czas używania: 10 minut.

Wskazówki:

- Przygotuj wcześniej produkty przeznaczone do mielenia (w przypadku mięsa usuń kości, chrząstki i ścięgna oraz pokrój mięso na kawałki o wymiarach 2 x 2 cm).
- Mięso powinno być w pełni rozmrożone.

Demontaż: Zaczekaj, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, i wykonaj instrukcję montażu w odwrotnej kolejności, postępuj zgodnie z diagramami od 2.5 do 2.1.

6 – KRAJALNICA DO WARZYW (G)*

6.1 – MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami 8 oraz od 6.1 do 6.3.

6.2 – DZIAŁANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Umieść misę (B1) w odpowiedniej pozycji i upewnij się, że jest zablokowana.
- Uruchom urządzenie, ustawiając pokrętkę prędkości (A9) w pozycji „5” (krojenie na plastry) lub „7” (tarcie).
- Dodaj składniki do tuby podającej i popchnij je za pomocą popychacza (G2).

Nigdy nie popychaj składników za pomocą palców ani przyborów kuchennych.

- Możesz przygotować do 2 kg jedzenia. Maksymalny czas używania: 10 min.
- Możesz użyć stożków do przygotowania:
 - Grube kawałki (G4) / drobne kawałki (G5): marchew, seler, ziemniaki, ser itp.,
 - Grube plastry (G3): ziemniaki, marchew, ogórki, jabłka, buraki itp.

Demontaż: Zaczekaj, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, i wykonaj instrukcję montażu w odwrotnej kolejności, postępuj zgodnie z diagramami od 2.5 do 2.1.

7 – MINI-ROZDRABNIACZ (N1 + N2)*

7.1 – MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami 8 oraz od 7.1 do 7.7.

7.2 – DZIAŁANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Umieść misę (B1) w odpowiedniej pozycji i upewnij się, że jest zablokowana.
- Za pomocą mini-rozdrabniacza możesz rozdrabniać:
 - zioła: maksymalnie 10 g / maksymalnie 10 s / prędkość „7”;
 - suszone owoce / wołowina (bez pestek i kości): maksymalnie 100 g / maksymalnie 10 s / prędkość „8”.
- Ten mini-rozdrabniacz nie jest odpowiedni do twardych produktów, takich jak ziarna kawy, ani do płynów.

Demontaż: poczekaj, aż urządzenie zatrzyma się kompletnie i wykonaj instrukcję montażu w odwrotnej kolejności, postępując zgodnie z diagramami od 8 oraz od 7.7 do 7.1.

8 – MŁYNEK DO PRZYPRAW (N3 + N4)*

8.1 – MONTAŻ

Postępuj zgodnie z diagramami 8 oraz od 7.1 do 7.7.

8.2 – OBSŁUGA, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Umieść misę (B1) na swoim miejscu i upewnij się, że jest prawidłowo zablokowana.
- Za pomocą młynka do przypraw można drobno zmielić:
 - Ziarna kawy: 60 g / Puls / 30 sek
 - Kolendrę: 100 g / Puls / 30 sek
- Ten młynek do przypraw nie jest przeznaczony do płynów.

Demontaż: Poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, i kontynuuj w odwrotnej kolejności niż montaż.

Diagramy: 8, od 7.3 do 7.1

9 – MŁYNEK (N5 + N6)*

- Umieść misę (B1) w odpowiedniej pozycji i upewnij się, że jest zablokowana.
 - Posiekaj w kilka sekund za pomocą funkcji pulsacyjnej: suszone figi, suszone morele itp.

Maksymalna ilość / czas: 80 g / 3 s / funkcja pulsacyjna

CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie.
 - Nie zanurzać urządzenia (A) w wodzie ani nie płukać go pod bieżącą wodą. Urządzenie należy przecierać suchą lub wilgotną szmatką.
 - W pełni zdemontuj i opłucz akcesoria wodą od razu po ich użyciu.
- Należy obchodzić się ostrożnie z ostrzami, które mogą spowodować obrażenia (patrz diagram 8).**
- Umyj, przepłucz i osusz akcesoria: można je myć w zmywarce, z wyjątkiem maty ważącej (A3), głowicy do mielenia (F), uchwytu ostrza mini-rozdrabniacza (N2) oraz młynka do przypraw (N4).

CO ZROBIĆ, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

- Zapoznaj się z sekcją „Ważne”
- W przypadku wyświetlenia komunikatu „Err”:
 - Usuń składniki, jeśli wcześniej pojawił się komunikat „Stop” (z powodu przeciążenia powyżej 5 kg), i ponownie naciśnij przycisk tare.
 - Uruchom ponownie funkcję tare, upewniając się, że produkt jest stabilny na powierzchni roboczej.

Urządzenie nadal nie działa? Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym (ich listę znajdziesz w książeczce serwisowej).

PODSTAWOWE PRZEPISY

Ciasto na biały chleb

Składniki: 500 g mąki, 320 g wody, 20 g świeżych drożdży, 10 g soli

W osobnym naczyniu rozpuść drożdże w wodzie i odstaw na 5 minut. Do misy robota kuchennego wsep mąkę i sól, załóż hak do ciasta i pokrywę. Ustaw prędkość Stopniowo wlewaj wodę z drożdżami przez 2 minuty. Zmień prędkość na 2 i miksuj przez 8 minut. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 45 minut w temperaturze 30°C. Uformuj bochenek i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na 90 minut w temperaturze 30°C. Rozgrzej piekarnik do 230°C. Posmaruj wierzch chleba wodą i natnij nożem. Piecz w 230°C przez 25 minut.

Masa na słodkie ciasto

Składniki: 150 g mąki, 5 g proszku do pieczenia, 150 g miękkiego masła, 150 g cukru, 3 jajka

Wyjmij masło z lodówki na godzinę przed przygotowaniem lub zmiękczyć je w kuchence mikrofalowej przez 15 sekund, nie roztopiając go. Nagrzej piekarnik do 180°C. Umieść mąkę, proszek do pieczenia, miękkie masło, cukier i jajka w misie, następnie zamontuj szpatułkę, ubijak i pokrywę. Uruchom urządzenie na prędkości 1 przez 30 sekund, a następnie na prędkości 8 przez 2 minuty lub do momentu, gdy nie będzie grudek masła. Natłusć i wyłóż formę do pieczenia. Wlej ciasto do formy i piecz w 180°C przez 55 minut. Odstaw na 10 minut do ostygnięcia przed wyjęciem z formy.

Majonez

Składniki: 2 żółtka, 20 g musztardy, 1 szczypta soli, 1 szczypta białego pieprzu, 200 ml oleju.

W misce umieść żółtka, musztardę i sól, załóż trzepaczkę, zamknij pokrywę i włącz urządzenie na prędkość „7”. Stopniowo dodawaj olej przez otwór w pokrywie przez 2 minuty, a następnie ustaw prędkość „8” na 10 sekund. Wyjmij misę i zeszkrob boki za pomocą szpatułki. Następnie wygładź majonez, mieszając go szpatułką 3 lub 4 razy.

Ciasto na naleśniki

Składniki: 300 g mąki T45, 3 jaja, 30 g cukru, 30 ml oleju, 600 ml mleka

Do misy dodaj mąkę, jaja, cukier, olej i 200 ml mleka. Załóż trzepaczkę i zamknij pokrywę. Ustaw urządzenie na prędkość „1” na 5 sekund, a następnie na prędkość „3” na 5 sekund, na prędkość „5” na 30 sekund oraz na prędkość „6” na 1 minutę. Zeszkrob boki miski szpatułką i ponownie włącz urządzenie, stosując prędkość „4”. Stopniowo dodawaj pozostałe 400 ml mleka przez otwór pokrywki przez 2 minuty. Wyjmij misę z urządzenia i przecedź mieszankę przez drobne sito. Odstaw na 1 godzinę przed

przystąpieniem do smażenia. Nasmaruj patelnię olejem, ustaw średnią intensywność grzania i wylej trochę ciasta. Smaż przez 1 minutę po jednej stronie, a potem przez 30 sekund po drugiej stronie.

Smoothie

Składniki: 200 g ananasa, 200 g bananów, 200 g mango, 100 g soku pomarańczowego.

Pokrój składniki na małe kawałki i dodaj do kielicha w podanej kolejności. Zablokuj pokrywkę kielicha i umieść blender na urządzeniu. Uruchom urządzenie na prędkości „8” na 1 minutę.

- A:** Unitatea motorului
- A1.** Capac ieșire rapidă
 - A2.** Ieșire rapidă
 - A3.** Covoraș de cântărire
 - A4.** Ieșire lentă
 - A5.** Capac ieșire lentă
 - A6.** Cap
 - A7.** Ieșire pentru frământător, tel și mixer
 - A8.** Buton de ridicare a capului
 - A9.** Buton de control al vitezei
 - A10.** Afișaj
 - A11.** Buton unitate
 - A12.** Buton tară
 - A13.** Cântar integrat
- B:** Ansamblu vas
- B1.** Vas din inox
 - B2.** Protecție antistropire
- C:** Kit de patiserie
- C1.** Cârlig pentru aluat
 - C2.** Paletă
 - C3.** Tel
 - C4.** Spatulă
- D:** Vas blender*
- D1.** Vas
 - D2.** Capac
 - D3.** Dop capac blender
- N:** Accesorii
- N1.** Vas mini-tocător
 - N2.** Bază mini-tocător
 - N3.** Vas râșniță de condimente
 - N4.** Bază râșniță de condimente
 - N5.** Vas râșniță
 - N6.** Bază râșniță
- F:** Cap tocător
- F1.** Corp tocător
 - F2.** Șurub melc
 - F3.** Lamă tocător
 - F4.** Placă de tocat grosier
 - F5.** Placă de tocat fin
 - F6.** Inel de blocare
 - F7.** Împingător
 - F8.** Tavă de alimentare
- G:** Feliator de legume*
- G1.** Corp feliator
 - G2.** Împingător
 - G3.** Con de feliere
 - G4.** Con de ras grosier
 - G5.** Con de ras fin

Avertisment: citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de siguranță” și acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată.

IMPORTANT

Pentru o mai mare siguranță a utilizatorului, aparatul are un sistem de detectare a vasului (B1). Trebuie poziționat corect pentru ca aparatul să funcționeze.

Aparatul va porni doar atunci când clapeta (A1) și capul (A6) sunt închise și vasul (B1) este blocat. Dacă deschideți clapeta (A1) și/sau capul (A6) în timpul funcționării sau deblocați vasul (B1), aparatul se va opri imediat. Rotiți butonul de control înapoi la poziția 0, apoi închideți clapeta și/sau capul și/sau blocați vasul (B1). Procedați ca de obicei pentru a porni aparatul selectând viteza dorită. În cazul unei pene de curent, rotiți butonul de control înapoi la poziția 0.

În poziția 0, aparatul este în modul standby, cu un consum de energie de $\leq 0.3W$.

LA ÎNCEPUT

- Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
- Puneți aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată. Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (A9) este la 0, apoi conectați aparatul la priză.
- Pe afișaj apare „----” fără unități, care se aprinde intermitent timp de 5 secunde, apoi se stinge.

Înainte unei utilizări, puneți vasul (B1) în poziție pentru a-i permite aparatului să pornească.

- Pentru a începe, aveți câteva opțiuni (a se vedea diagramele A9):

– Modul Pulse:

Această setare activează scurte impulsuri la viteză maximă, pentru un control mai bun al preparării.

– Modul continuu:

Selectați setarea dorită de la 1 la 8, în funcție de rețetă.

- **Afișaj:** Imediat ce motorul pornește, începe și cronometrul.
- În timpul preparării se pot adăuga ingrediente prin deschiderea din capac (B2).
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul de control (A9) înapoi la 0.

MODUL STANDBY

- În modul de cântărire, ecranul se stinge după 10 minute de inactivitate.
 - După funcționarea motorului, ecranul se stinge după 10 minute de inactivitate.
- Pentru a ieși din modul standby, rotiți butonul de viteză sau apăsați butonul de tară (A12).

1 – CÂNTĂRIREA

Bake Partner+ este echipat cu un cântar integrat. Puteți cântări cu ușurință ingredientele individual.

Pentru o utilizare corectă, nu uitați:

- Asigurați-vă că aparatul este stabil pe toate cele patru picioare înainte de cântărire.
- Puneți aparatul pe o suprafață de lucru curată, uscată, dreaptă și stabilă.
- Nu atingeți aparatul și nu apăsați pe el în timpul cântăririi sau al stabilirii tarei.
- Asigurați-vă că în timpul cântăririi sau al stabilirii tarei niciun obiect nu atinge aparatul și nu se află sub el.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie prins sub aparat sau să fie întins prea tare pe dedesubt, deoarece procesul de cântărire sau stabilire a tarei poate fi afectat.
- În timpul stabilirii tarei sau al cântăririi, aveți grijă ca nimic să nu facă Bake Partner+ să vibreze (de ex. o plită cu inducție).
- Asigurați-vă că butonul rotativ (A9) este în poziția „0” pentru a putea efectua cântărirea.

Utilizarea funcției de cântărire:

- Aparatul permite cântărirea în diferite locuri, în funcție de nevoi: în vasul de inox (B1), pe cap folosind covorașul de cântărire (A3) sau în blender* (D). Pentru a activa afișarea cântarului, apăsați butonul de TARĂ (A12).*

Modul TARĂ

În timpul primei utilizări a funcției TARĂ, senzorii sunt inițializați. Așteptați până când pe afișaj apare „0g” înainte de a începe cântărirea.

- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a apăsa butonul TARĂ.
- În timpul stabilirii tarei, pe ecran se afișează derulant „8888”. Când ecranul afișează 0g, aparatul este gata de cântărire.

Modul cântărire

- În cazul unor valori negative, afișajul arată greutatea până la -999 g. Dacă valoarea negativă depășește -999 g, va apărea „-----”.
- În cazul unei greutăți prea mari (de peste 5100 g), pe ecran va apărea „STOP”.

Butonul UNITATE

În modul de cântărire, apăsați butonul de UNITATE (A11) pentru a alege între „g” și „ml”.

Modul Standby

După 10 minute de inactivitate în modul de cântărire, ecranul se stinge.

Pentru a ieși din modul standby, rotiți butonul de control al vitezei sau apăsați butonul de tară.

2 – CÂRLIGUL PENTRU ALUAT (C1) și TELUL (C3)

Nu utilizați niciodată telul balon (C3) sau mixerul (C2) cu spatula sa (C4) pentru frământarea aluatului.

În funcție de tipul de ingrediente, vasul de inox (B1) și capacul său (B2) vă permit să lucrați cu până la 850 g de aluat de pâine albă cu cârligul pentru aluat și până la 10 albușuri cu telul.

2.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele de la 2.1 la 2.5.

2.2 – UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE

- Începeți prin a roti butonul de control al vitezei (A9) la setarea dorită, conform rețetei.
- În timpul preparării se pot adăuga ingrediente prin deschiderea din capac (B2).
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul de control (A9) înapoi la 0.

Sfaturi:

CÂRLIG PENTRU ALUAT (timp maxim de utilizare: 13 min.)

– Folosiți cârligul pentru aluat (C1) la vitezele 1 și 2. Puteți frământa până la 500 g de făină (de ex. pentru pâine albă, pâine multicereale, aluat fraged, aluat de patiserie dulce).

TEL (timp maxim de utilizare: 10 min.)

– Folosiți telul (C3) la o viteză între 1 și 8.

– Puteți prepara maioneză, aioli, sosuri, albușuri bătute (între 1 și 10 albușuri la viteză 8), frișcă (până la 500 ml) etc.

Nu folosiți niciodată telul (C3) pentru a frământa sau a amesteca aluat.

Dezasamblare: Așteptați până când aparatul s-a oprit complet și dezamblați în ordine inversă, de la diagrama 2.5 la 2.1.

3 – PALETĂ (C2) și SPATULĂ (C4)

Nu folosiți niciodată telul (C3) pentru a amesteca aluat ușor.

În funcție de tipul de ingrediente, vasul de inox (B1) și capacul său (B2) vă permit să preparați până la 1,8 kg de aluat ușor.

3.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele de la 3.1 la 3.6.

3.2 – UTILIZARE, RECOMANDĂRI ȘI DEZASAMBLARE

- Începeți prin a roti butonul de control al vitezei (A9) la setarea dorită, conform rețetei.
- În timpul preparării se pot adăuga ingrediente prin deschiderea din capac (B2).
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul de control (A9) înapoi la 0.

Dezasamblare: așteptați până când aparatul s-a oprit complet și dezamblați în ordine inversă, de la diagrama 3.4 la 3.1.

Sfaturi:

PALETĂ (timp maxim de utilizare: 13 min.)

– Folosiți paleta (C2) cu spatula (C4) la o viteză între 1 și 8.

– Puteți amesteca până la 1,8 kg de compoziție ușoară (pandispan, aluat de biscuiți etc.).

- Nu folosiți niciodată paleta (C2) pentru a frământa aluat dens sau aluat de paste proaspete (lasagna, rigatoni, bigoli etc.).

4 – VASUL BLENDERULUI (D)*

În funcție de tipul de ingrediente, vasul blenderului (D) vă permite să preparați până la 1,25 l de compoziții dense și 1 l de compoziții lichide.

4.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele 8 și de la 4.1 la 4.4.

4.2 – UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE (timp maxim de utilizare: 3 min.)

- Puneți vasul (B1) în poziție și asigurați-vă că este blocat corect.
- Începeți prin a roti butonul de control al vitezei (A9) la setarea dorită (7, 8 sau „Pulse”), conform rețetei. Pentru o mai bună amestecare, folosiți setarea „Pulse”.
- În timpul preparării se pot adăuga ingrediente prin deschiderea din capac (D2).

Sugestii:

- Puteți prepara:
 - supe, sosuri velouté, compoturi, milkshake-uri, cocktailuri fin mixate,
 - compoziții ușoare (de clătite, gogoși, clafoutis etc.).
- Puteți zdrobi gheață (maximum 6 cuburi / 20 de impulsuri).
- În timpul mixării, dacă ingredientele se lipesc pe pereții vasului, opriți aparatul, așteptați să se oprească complet, scoateți vasul blenderului și folosiți o spatulă pentru a împinge ingredientele în jos, spre lame, apoi re poziționați vasul și reluați.
- Nu adăugați ingrediente mai fierbinți de 70 °C.

Dezasamblare: Așteptați până când aparatul s-a oprit complet înainte de a scoate vasul blenderului și dezasamblați în ordine inversă, folosind diagramele 8 și de la 4.4 la 4.1.

5 – CAP TOCĂTOR (F)*

5.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele 8 și apoi de la 5.1 la 5.4.

5.2 – UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE

- Puneți vasul (B1) în poziție și asigurați-vă că este blocat corect.
- Porniți aparatul rotind butonul de control al vitezei (A9) la setarea 7.
- Introduceți carnea bucată cu bucată prin tubul de alimentare folosind împingătorul (F7). Nu folosiți niciodată degetele sau ustensile pentru a împinge ingredientele prin tubul de alimentare.
 - Puteți toca până la 3 kg de carne. Timp maxim de utilizare: 10 minute.

Sugestii:

- Pregătiți dinainte toate ingredientele care trebuie tocate (la carne, scoateți oasele, cartilajele și tendoanele și tăiați-o în bucăți de circa 2 x 2 cm).
- Carnea trebuie să fie complet dezghețată.

Dezasamblare: Așteptați până când aparatul s-a oprit complet și dezasamblați în ordine inversă, folosind diagrama 8 și apoi de la 5.4 la 5.1.

6 – FELIATOR DE LEGUME (G)*

6.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele 8 și apoi de la 6.1 la 6.3.

6.2 – UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE

- Puneți vasul (B1) în poziție și asigurați-vă că este blocat corect.
- Porniți aparatul rotind butonul de control al vitezei (A9) la setarea 5 pentru feliere și la 7 pentru ras.

• Introduceți ingredientele în tubul de alimentare și ghidați-le cu împingătorul (G2).

Nu apăsați niciodată ingredientele cu degetele sau cu ustensile.

- Puteți prepara până la 2 kg de mâncare. Timp maxim de utilizare: 10 minute.
- Puteți folosi conurile pentru a pregăti:
 - ingrediente rase grosier (G4) sau fin (G5): morcovi, țelină, cartofi, brânză etc.
 - ingrediente feliate gros (G3): cartofi, morcovi, castraveți, mere, sfeclă etc.

Dezasamblare: Așteptați până când aparatul s-a oprit complet și dezasamblați în ordine inversă, folosind diagrama 8 și apoi de la 6.3 la 6.1.

7 – MINI-TOCĂTOR (N1 + N2)*

7.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele 8 și de la 7.1 la 7.7.

7.2 – UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE

- Puneți vasul (B1) în poziție și asigurați-vă că este blocat corect.
- Cu mini-tocătorul puteți toca fin:
 - ierburi aromatice: max. 10 g, max. 10 s, la viteza 7,
 - fructe uscate / carne de vită (fără oase sau tendoane): max. 100 g, max. 10 s, la viteza 8.
- Acest mini-tocător nu este pentru ingrediente dure, precum boabele de cafea, nici pentru lichide.

Dezasamblare: Așteptați până când aparatul s-a oprit complet și dezasamblați în ordine inversă, folosind diagrama 8 și apoi de la 7.7 la 7.1.

8 – RÂȘNIȚĂ DE CONDIMENTE (N3 + N4)*

8.1 – ASAMBLARE

Urmați diagramele 8 și de la 7.1 la 7.7.

8.2 – FUNCȚIONARE, SFATURI ȘI DEMONTARE

- Așezați bolul (B1) în poziția sa și asigurați-vă că este blocat corespunzător.
- Cu râșnița de condimente, puteți măcina fin:
 - Boabe de cafea: 60 g / Puls / 30 sec
 - Coriandru: 100 g / Puls / 30 sec
- Această râșniță de condimente nu este destinată lichidelor.

Demontare: Așteptați ca aparatul să se oprească complet și continuați în ordinea inversă a asamblării.

Diagrame: 8, de la 7.3 la 7.1

9 – RÂȘNIȚĂ (N5 + N6)*

- Puneți vasul (B1) în poziție și asigurați-vă că este blocat corect.
 - Tocați în câteva secunde cu modul Pulse: smochine uscate, caise uscate etc.

Canitate/timp max.: 80 g / 3 s / Pulse

CURĂȚARE

- Scoateți aparatul din priză.
- Nu scufundați aparatul (A) în apă și nu-l clătiți sub jetul de apă de la robinet. Ștergeți-l cu o lavetă uscată sau ușor umedă.
- Dezasamblați complet și clătiți rapid accesoriile după utilizare.

Manevrați cu atenție lamele: sunt ascuțite și vă puteți răni (a se vedea diagrama 8).

- Spălați, clătiți și uscați accesoriile: se pot pune toate în mașina de spălat vase, mai puțin covorașul de cântărire (A3), capul complet al tocătorului (F), suportul de lamă al mini-tocătorului (N2) și râșnița de condimente (N4).

DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ, CE TREBUIE FĂCUT?

- Consultați secțiunea „Important”
- În cazul afișării mesajului „Err”:
 - Îndepărtați ingredientele dacă ați primit anterior un mesaj „Stop” (din cauza unei supraîncălzări de peste 5 kg) și apăsați din nou butonul de tare.
 - Reporniți funcția de tare, asigurându-vă că produsul este stabil pe suprafața de lucru.

Tot nu funcționează? Contactați un centru de service autorizat (a se vedea lista din broșura de service).

REȚETE DE BAZĂ

Aluat de pâine albă

Ingrediente: 500 g făină, 320 g apă, 20 g drojdie proaspătă, 10 g sare

Într-un recipient separat, lăsați drojdia să se dizolve în apă timp de 5 minute. Puneți făina și sarea în vas, fixați cârligul pentru aluat și capacul și porniți aparatul la viteza 1. Adăugați apa cu drojdie treptat, pe parcursul a 2 minute. Treceți la viteza 2 și amestecați 8 minute. Lăsați aluatul să crească 45 de minute la 30 °C. Modelați pâinea și lăsați-o iar la crescut 90 de minute la 30 °C. Între timp, încălziți cuptorul la 230 °C. Ungeți suprafața pâinii cu apă și faceți incizii cu cuțitul. Coaceți la 230 °C timp de 25 de minute.

Blat dulce de tort

Ingrediente: 150 g făină, 5 g praf de copt, 150 g unt moale, 150 g zahăr, 3 ouă

Scoateți untul din frigider cu 1 oră înainte de preparare sau înmuiați-l în cuptorul cu microunde timp de 15 secunde, fără să-l topiți. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Puneți făina, praful de copt, untul moale, zahărul și ouăle în bol, apoi montați spatula, telul și capacul. Porniți aparatul la viteza 1 timp de 30 de secunde, apoi la viteza 8 timp de 2 minute sau până când nu mai rămân bucăți de unt. Ungeți și tapetați o tavă de copt. Turnați compoziția în tavă și coaceți la 180°C timp de 55 de minute. Lăsați să se răcească timp de 10 minute înainte de a scoate din tavă.

Maioneză

Ingrediente: 2 gălbenușuri, 20 g muștar, 1 vârf de cuțit sare, 1 vârf de cuțit piper alb, 200 ml ulei.

Puneți gălbenușurile, muștarul și sarea în vas, montați telul, închideți capacul și porniți aparatul la viteza 7. Adăugați uleiul treptat prin deschizătura capacului pe parcursul a 2 minute, apoi amestecați la viteza 8 timp de 10 secunde. Scoateți vasul, ștergeți-i pereții cu o spatulă, apoi neteziți maioneza învârtind în ea de 3-4 ori cu spatula.

Compoziție de clătite

Ingrediente: 300 g făină 000, 3 ouă, 30 g zahăr, 30 ml ulei, 600 ml lapte

Puneți făina, ouăle, zahărul, uleiul și 200 ml de lapte în vas, fixați telul și capacul, apoi porniți aparatul la viteza 1 pentru 5 secunde, apoi la viteza 3 pentru alte 5 secunde, la viteza 5 pentru 30 de secunde și la final la viteza 6 pentru 1 minut. Răzuți pereții vasului cu o spatulă și reporniți aparatul la viteza 4. Adăugați treptat restul de 400 ml de lapte prin deschizătura din capac pe parcursul a 2 minute. Scoateți vasul din aparat și strecurați compoziția printr-o sită fină. Lăsați compoziția să stea o oră înainte de a face clătitele. Ungeți ușor cu ulei o tigaie, încălziți-o la foc mediu și turnați un polonic de compoziție. Lăsați la copt 1 minut pe o parte și apoi 30 de secunde pe cealaltă.

Smoothie

Ingrediente: 200 g ananas, 200 g banane, 200 g mango, 200 g suc de portocale

adăugați ingredientele tocate în vasul blenderului în ordinea specificată. Blocați capacul vasului și puneți blenderul pe aparat. Porniți aparatul la viteza 8 timp de 1 minut.

A: Моторный блок

- A1.** Крышка высокоскоростного выхода
- A2.** Высокоскоростной выход
- A3.** Коврик для взвешивания
- A4.** Низкоскоростной выход
- A5.** Крышка низкоскоростного выхода
- A6.** Головка
- A7.** Выход для подключения тестомешалки и насадки для смешивания
- A8.** Кнопка поднятия головки
- A9.** Переключатель скоростей
- A10.** Дисплей
- A11.** Кнопка единиц измерения
- A12.** Кнопка тарирования
- A13.** Встроенные весы

B: Блок чаши

- B1.** Чаша из нержавеющей стали
- B2.** Защита от брызг

C: Набор для выпечки

- C1.** Крюк для теста
- C2.** Насадка для смешивания
- C3.** Венчик
- C4.** Лопатка

D: Чаша блендера*

- D1.** Чаша
- D2.** Крышка
- D3.** Колпачок крышки блендера

N: Аксессуары*

- N1.** Чаша мини-измельчителя
- N2.** Основание мини-измельчителя
- N3.** Чаша мельницы для специй
- N4.** Основание мельницы для специй
- N5.** Чаша измельчителя
- N6.** Основание измельчителя

F: Головка мясорубки*

- F1.** Корпус мясорубки
- F2.** Шнек
- F3.** Нож мясорубки
- F4.** Решетка для крупного измельчения
- F5.** Решетка для мелкого измельчения
- F6.** Фиксирующее кольцо
- F7.** Толкатель
- F8.** Лоток подачи

G: Овощерезка*

- G1.** Корпус овощерезки
- G2.** Толкатель
- G3.** Конус для нарезки ломтиками
- G4.** Конус — крупная терка
- G5.** Конус — мелкая терка

Внимание! Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство пользователя и брошюру «Инструкции по технике безопасности».

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для большей безопасности пользователя прибор оснащен системой обнаружения чаши (B1). Если она установлена неправильно, прибор не начнет работу.

Прибор запустится только в том случае, если крышка (A1) и головка (A6) закрыты, а чаша (B1) заблокирована. Если открыть крышку (A1) и/или головку (A6) во время работы или разблокировать чашу (B1), прибор немедленно остановится. Переведите регулятор обратно в положение «0», затем закройте крышку и/или головку и/или заблокируйте чашу (B1). Чтобы запустить прибор, выберите нужную скорость, как обычно. В случае отключения питания верните регулятор в положение «0».

Если регулятор переведен в положении «0», прибор находится в режиме ожидания и энергопотребление составляет ≤ 0.3 Вт.

ЗАПУСК ПРИБОРА

- Перед первым использованием промойте все аксессуары мыльной водой. Ополосните и высушите их.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что переключатель скоростей (A9) установлен в положение «0», затем подключите прибор к электросети.
- На дисплее отображается «----» без единиц измерения, затем дисплей мигает в течение 5 секунд и выключается.

Перед использованием установите чашу (B1) на место: это необходимо для запуска прибора.

- Существует несколько вариантов включения прибора (см. рис. A9).

– Импульсный режим.

Этот параметр позволяет выполнять короткие импульсы на максимальной скорости для лучшего контроля над процессом приготовления.

– Режим непрерывной работы.

Выберите нужный параметр от «1» до «8» в зависимости от рецепта.

- **Дисплей.** Как только начинает работать мотор, запускается таймер.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить работу прибора, переведите регулятор (A9) в положение «0».

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- В режиме взвешивания экран выключается через 10 минут бездействия.
- После запуска мотора экран выключается через 10 минут бездействия.
- Чтобы выйти из режима ожидания, поверните переключатель скоростей или нажимайте кнопку тарирования (A12).

1 – ВЗВЕШИВАНИЕ

Bake Partner+ оснащен встроенными весами. Вы можете легко взвесить ингредиенты по отдельности.

Напоминание о надлежащем использовании:

- Перед взвешиванием убедитесь, что прибор устойчиво стоит на всех четырех ножках.
- Установите прибор на чистую, сухую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не прикасайтесь к прибору и не нажимайте на него во время взвешивания или тарирования.
- Во время взвешивания или тарирования убедитесь, что на приборе или под ним нет посторонних предметов.
- Убедитесь, что кабель питания не зажат под прибором и не натянут слишком сильно, иначе это может привести к неточному взвешиванию или тарированию.
- Убедитесь, что во время взвешивания или тарирования Bake Partner+ не подвергается вибрации (например, от индукционной варочной панели).
- Убедитесь, что регулятор (A9) находится в положении «0», чтобы можно было взвешивать.

Использование функции взвешивания:

- Прибор позволяет взвешивать ингредиенты в различных емкостях в соответствии с вашими потребностями: в чаше из нержавеющей стали (B1), на верхней части прибора с помощью коврика для взвешивания (A3) или в блендере* (D). Чтобы включить отображение веса, нажмите кнопку тарирования (A12).*

Режим тарирования

При первом использовании функции тарирования происходит инициализация датчиков, подождите, пока на дисплее не появится «0 г», прежде чем начать взвешивание.

- Перед нажатием кнопки тарирования убедитесь, что работа прибора остановлена.
- Во время тарирования на экране прокручивается «8888». Когда на экране отобразится «0 г», прибор будет готов к взвешиванию.

Режим взвешивания

- В случае отрицательных значений на дисплее отображается фактический вес до -999 г. Если отрицательное значение превышает -999 г, на экране отобразится «----».
- В случае превышения допустимой нагрузки (вес более 5100 г) на экране появится надпись STOP (СТОП).

Кнопка единиц измерения

В режиме взвешивания нажмите кнопку единиц измерения (A11) для переключения между граммами и миллилитрами.

Режим ожидания

После 10 минут бездействия в режиме взвешивания экран выключается.

Чтобы выйти из режима ожидания, поверните переключатель скоростей или нажимайте кнопку тарирования.

2 – КРЮК ДЛЯ ТЕСТА (C1) И ВЕНЧИК (C3)

Никогда не используйте венчик-баллон (C3) или миксер (C2) с его лопаткой (C4) для замешивания теста.

В зависимости от типа ингредиентов, в чаше из нержавеющей стали (B1) с крышкой (B2) можно приготовить до 850 г теста для белого хлеба с помощью крюка для теста и взбить до 10 яичных белков с помощью венчика.

2.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунках 2.1–2.5.

2.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить работу прибора, переведите регулятор (A9) в положение «0».

Советы:

КРЮК ДЛЯ ТЕСТА (максимальное время использования: 13 минут)

- Используйте крюк для теста (C1) на скорости 1 или 2. Можно замесить до 500 г муки (например, для белого хлеба, многозернового хлеба, песочной или сладкой выпечки и т. д.).

ВЕНЧИК (максимальное время использования: 10 минут)

- При использовании венчика (C3) выбирайте скорость 1–8.
- Можно приготовить соусы, например майонез или айоли, взбить яичные белки на скорости 8 (1–10 шт.) или сливки (до 500 мл) и т. д.
- Никогда не используйте венчик (C3) для замешивания теста.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 2.5–2.1).

3 – НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (C2) И ЛОПАТКА (C4)

Никогда не используйте венчик (C3) для перемешивания легкого теста.

В зависимости от типа ингредиентов, в чаше из нержавеющей стали (B1) с крышкой (B2) можно приготовить до 1,8 кг легкого теста.

3.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунках 3.1–3.6.

3.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить работу прибора, переведите регулятор (A9) в положение «0».

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 3.4–3.1).

Советы:

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (максимальное время использования: 13 минут)

- При использовании насадки для смешивания (C2) с лопаткой (C4) выбирайте скорость 1–8.
- Можно смешать до 1,8 кг легкого теста (для бисквитного торта, печенья и т. д.).
- Запрещается использовать насадку для смешивания (C2) для замешивания густого теста или свежего теста для макарон (лазаньи, рожков, пасты биголи и т. д.).

4 – ЧАША БЛЕНДЕРА (D)*

В зависимости от типа ингредиентов, в чаше блендера (D) можно приготовить до 1,25 л густых смесей и 1 л жидких смесей.

4.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 4.1–4.4.

4.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА (максимальное время использования: 3 минуты)

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в нужное положение в соответствии с рецептом («7», «8» или импульсный режим). Для лучшего смешивания используйте импульсный режим.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (D2).

Советы:

- Вы можете приготовить:
 - супы-пюре, велуте, компоты, молочные и другие коктейли;
 - жидкое тесто с легкой текстурой (смесь для блинов, пончиков, клафути, флана и т. д.).

- Можно дробить лед (не более 6 кубиков льда / 20 импульсов).
- Если во время смешивания ингредиенты прилипают к стенкам чаши, выключите прибор и дождитесь его полной остановки. Снимите чашу блендера, с помощью лопатки протолкните ингредиенты вниз к ножам, затем установите чашу на место и продолжите работу.
- Не добавляйте ингредиенты, температура которых превышает 70° С.

Разборка: Прежде чем снимать чашу блендера, дождитесь полной остановки прибора. Затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 4.4–4.1).

5 – ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (F)*

5.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунках 8 и 5.1–5.4.

5.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в положение «7».
- Отправляйте мясо в камеру подачи по одному куску, используя толкатель (F7). Не проталкивайте ингредиенты в камеру подачи пальцами или кухонными принадлежностями.
 - Можно измельчить до 3 кг мяса. Максимальное время использования: 10 минут.

Советы:

- Заранее подготовьте продукты для перемалывания в мясорубке. Извлеките кости, хрящи и жилы и нарежьте мясо на кусочки (приблизительно 2×2 см).
- Убедитесь, что мясо полностью разморожено.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 5.4–5.1).

6 – ОВОЩЕРЕЗКА (G)*

6.1 — СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 6.1–6.3.

6.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в положение «5» для нарезания ломтиками и «7» для измельчения.
- Помещайте ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя (G2).

Не проталкивайте ингредиенты в камеру подачи пальцами или кухонными принадлежностями.

- Можно измельчить до 2 кг продуктов. Максимальное время использования: 10 минут.
- С помощью конусов можно обработать следующие продукты.
 - Измельчение на крупной (G4) / мелкой терке (G5): морковь, сельдерей, картофель, сыр и т. д.
 - Нарезание толстыми ломтиками (G3): картофель, морковь, огурец, яблоки, свекла и т. д.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 6.3–6.1).

7 – МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (N1 + N2)*

7.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 7.1–7.7.

7.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- С помощью мини-измельчителя можно очень мелко нарезать следующие ингредиенты.
 - Травы: не более 10 г / не более 10 секунд / скорость 7
 - Сухофрукты / сушеная говядина (без жил и костей): не более 100 г / не более 10 секунд / скорость 8
- Этот мини-измельчитель не предназначен для твердых продуктов, таких как кофейные зерна, и для жидкостей.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 7.7–7.1).

8 – МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СПЕЦИЙ (N3 + N4)*

8.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 7.1–7.7.

8.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она правильно зафиксирована.

- С помощью мельницы для специй можно мелко измельчить:
 - Кофейные зерна: 60 г / Импульс / 30 сек
 - Кориандр: 100 г / Импульс / 30 сек
- Эта мельница для специй не предназначена для жидкостей.

Разборка: Подождите, пока устройство полностью остановится, и продолжайте в обратном порядке сборки.

Диаграммы: 8, с 7.3 по 7.1

9 – ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (N5 + N6)*

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.

- За несколько секунд измельчайте в импульсном режиме сушеный инжир, курагу и т. п.

Макс. количество/время: 80 г / 3 с / импульсный режим

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Не погружайте прибор (A) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте прибор только сухой или слегка влажной тканью.
- Полностью разберите и ополосните аксессуары после использования.

Обращайтесь с ножами с осторожностью: они острые и могут привести к травме (см. рис. 8).

- Вымойте, ополосните и высушите аксессуары. Все аксессуары, кроме коврика для взвешивания (A3), головки мясорубки в сборе (F), держателя ножей мини-измельчителя (N2) и мельницы для специй (N4), можно мыть в посудомоечной машине.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

- См. раздел «Важная информация».

- Если отображается сообщение «Err»:

Удалите ингредиенты, если ранее появилось сообщение «Stop» (из-за перегрузки более 5 кг), и снова нажмите кнопку тара.

Перезапустите функцию тара, убедившись, что ваш продукт стабильно стоит на рабочей поверхности.

По-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто для белого хлеба

Ингредиенты: 500 г муки, 320 г воды, 20 г свежих дрожжей, 10 г соли

Растворите дрожжи в отдельной емкости с водой и дайте им постоять в течение 5 минут. Добавьте муку и соль в чашу, установите крюк для теста и крышку и запустите прибор на скорости 1. Постепенно добавляйте воду и дрожжи в течение 2 минут. Переключитесь на скорость 2 и перемешивайте в течение 8 минут. Дайте тесту подняться в течение 45 минут при температуре 30 °C. Сформируйте хлеб и дайте ему снова подняться в течение 90 минут при 30 °C. Предварительно нагрейте духовку до 230 °C. Смочите поверхность хлеба водой и сделайте надрезы ножом. Выпекайте при температуре 230 °C в течение 25 минут.

Жидкое тесто для сладкого пирога

Ингредиенты: 150 г муки, 5 г разрыхлителя, 150 г мягкого масла, 150 г сахара, 3 яйца

Достаньте масло из холодильника за 1 час до приготовления или размягчите его в микроволновке в течение 15 секунд, не растапливая. Разогрейте духовку до 180°C. Поместите муку, разрыхлитель, размягченное масло, сахар и яйца в чашу, затем установите лопатку, венчик и крышку. Включите прибор на скорости 1 на 30 секунд, затем на скорости 8 на 2 минуты или до полного исчезновения кусочков масла. Смажьте и застелите форму для выпечки. Вылейте смесь в форму и выпекайте при 180°C в течение 55 минут. Остудите 10 минут перед извлечением из формы.

Майонез

Ингредиенты: 2 яичных желтка, 20 г горчицы, 1 щепотка соли, 1 щепотка белого перца, 200 мл растительного масла

Добавьте яичные желтки, горчицу и соль в чашу, установите венчик и крышку и включите прибор на скорости 7. Очень медленно добавляйте растительное масло через отверстие в крышке в течение 2 минут, а затем включите прибор на скорости 8 на 10 секунд. Снимите чашу с прибора и соскребите смесь со стенок, затем за 3–4 оборота перемешайте майонез лопаткой.

Жидкое тесто для блинов

Ингредиенты: 300 г муки Т45, 3 яйца, 30 г сахара, 30 мл растительного масла, 600 мл молока

Добавьте муку, яйца, сахар, растительное масло и 200 мл молока в чашу, установите венчик и крышку, затем включите прибор на скорости 1 на 5 секунд, на 3 скорости на 5 секунд, на скорости 5 на 30 секунд и, наконец, на скорости 6 на 1 минуту. Соберите смесь со стенок лопаткой и запустите прибор на скорости 4. Постепенно добавляйте 400 мл молока через отверстие в крышке в течение 2 минут. Снимите чашу с прибора и пропустите жидкое тесто через мелкое сито. Оставьте на 1 час отдыхать перед приготовлением блинов. Разогрейте сковороду с небольшим количеством растительного масла на среднем огне и добавьте половник жидкого теста. Готовьте 1 минуту с одной стороны и затем 30 секунд с другой.

Смузи

Ингредиенты: 200 г ананаса, 200 г банана, 200 г манго, 200 г апельсинового сока
Нарежьте ингредиенты на кусочки и добавьте их в чашу в указанном порядке. Заблокируйте крышку чаши и установите блендер на прибор. Запустите прибор на скорости 8 на 1 минуту.

- A:** Motorová jednotka
A1. Kryt rýchleho výstupu
A2. Rýchly výstup
A3. Vážiaca podložka
A4. Pomalý výstup
A5. Kryt pomalého výstupu
A6. Hlava
A7. Výstup pre hák na hnetenie, metličku a šľahač
A8. Tlačidlo na zdvihnutie hlavy
A9. Regulátor rýchlosti
A10. Obrazovka displeja
A11. Tlačidlo jednotky
A12. Tlačidlo TARE
A13. Zabudovaná váha
- B:** Zostava misy
B1. Misa z nehrdzavejúcej ocele
B2. Kryt proti striekaniu
- C:** Súprava na cesto
C1. Hnetací hák na cesto
C2. Šľahač
C3. Balónová metlička
C4. Vareška
- D:** Nádoba mixéra*
D1. Nádoba
D2. Veko
D3. Zátka veka mixéra
- N:** Príslušenstvo*
N1. Nádoba mini sekáčika
N2. Základňa mini sekáčika
N3. Nádoba mlynčeka na korenie
N4. Základňa mlynčeka na korenie
N5. Nádoba sekáčika
N6. Základňa sekáčika
- F:** Hlava mlynčeka na mäso*
F1. Telo mlynčeka na mäso
F2. Mlecia skrutka
F3. Čepele mlynčeka na mäso
F4. Kotúč na hrubé mletie
F5. Kotúč na jemné mletie
F6. Poistný krúžok
F7. Piest
F8. Podávacia miska
- G:** Strúhadlo na zeleninu*
G1. Telo strúhadla
G2. Piest
G3. Kužeľ na krájanie
G4. Kužeľ na hrubé strúhanie
G5. Kužeľ na jemné strúhanie

Varovanie: Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte brožúru „Bezpečnostné pokyny“ a tento návod na použitie.

DÔLEŽITÉ

Pre väčšiu bezpečnosť používateľa je spotrebič vybavený systémom detekcie nádoby (B1). Spotrebič pracuje, len ak je nádoba v správnej polohe.

Spotrebič sa spustí len vtedy, ak sú klapka (A1) a hlava (A6) zatvorené a misa (B1) je zaistená. Ak počas prevádzky uvoľníte klapku (A1) a/alebo hlavu (A6) alebo odistíte misu (B1), spotrebič sa okamžite zastaví. Otočte regulátor naspäť do polohy 0 a potom zatvorte klapku a/alebo hlavu a/alebo zaistite misu (B1). Pri spúšťaní spotrebiča postupujte ako zvyčajne a zvolte požadovanú rýchlosť. V prípade výpadku prúdu vráťte regulátor do polohy 0.

V polohe 0 je váš spotrebič v pohotovostnom režime so spotrebou energie ≤ 0.3W.

SPUSTENIE

- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo mydlovou vodou. Opláchnite a osušte.
- Spotrebič postavte na rovný, čistý a suchý povrch. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti (A9) v polohe 0 a potom spotrebič zapojte do siete.
- Na displeji sa zobrazí „----“ bez jednotiek, bliká 5 sekúnd a potom sa vypne.

Pred každým použitím dajte misu (B1) do príslušnej polohy, aby sa spotrebič mohol spustiť.

Pri spustení si môžete vybrať z niekoľkých možností (pozri obrázky A9):

– Impulzný režim:

Toto nastavenie umožňuje krátke impulzy pri maximálnej rýchlosti pre lepšiu kontrolu nad procesom prípravy.

– Nepretržitý režim:

Vyberte požadované nastavenie od 1 do 8, v závislosti od receptu.

- **Displej:** Hneď po spustení motora sa spustí aj časovač.
- Ingredencie možno počas prípravy dopĺňať cez otvor veka (B2).
- Spotrebič zastavíte otočením regulátora (A9) späť do polohy 0.

POHOTOVOSTNÝ REŽIM

- V režime váženía sa obrazovka vypne po 10 minútach nečinnosti.
 - Po spustení motora sa obrazovka vypne po 10 minútach nečinnosti.
- Ak chcete ukončiť pohotovostný režim, otočte regulátorom rýchlosti alebo stlačte tlačidlo TARE (Tara) (A12).

1 – VÁŽENIE

Kuchynský robot Bake Partner+ má zabudovanú váhu. Ingredencie môžete ľahko odvážiť jednotlivo.

Pripomienky na správne používanie:

- Pred vážením sa uistite, že spotrebič stabilne stojí na všetkých štyroch nohách.
- Spotrebič umiestnite na čistú, suchú, rovnú a stabilnú pracovnú plochu.
- Počas váženía alebo tarovania sa spotrebič nedotýkajte ani naň netlačte.
- Skontrolujte, či sa počas váženía alebo tarovania spotrebiča nedotýkajú žiadne predmety ani sa nenachádzajú pod ním.
- Skontrolujte, či napájací kábel nie je zachytený alebo napnutý pod spotrebičom, čo by mohlo ovplyvniť presnosť váženía alebo tarovania.
- Zabezpečte, aby počas váženía alebo tarovania nič nespôsobovalo vibrácie zariadenia Bake Partner+ (napr. indukčná varná doska).
- Uistite sa, že otočný gombík (A9) je v polohe „0“, aby ste mohli vážiť.

Používanie funkcie váhy:

- Váš spotrebič umožňuje vážiť na rôznych miestach podľa vašich potrieb: v nerezovej mise (B1), na hlave pomocou vážiacej podložky (A3) alebo v mixéri* (D). Displej váhy aktivujete stlačením tlačidla TARE (Tara) (A12).*

Režim TARE

Počas prvého použitia funkcie TARE (Tara) sa senzory inicializujú, pred začatím váženía počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „0 g“.

Než stlačíte tlačidlo TARE (Tara), skontrolujte, či je zariadenie zastavené.

- Počas tarovania sa na obrazovke zobrazí „8888“. Keď sa na obrazovke zobrazí „0 g“, spotrebič je pripravený na váženie.

Režim váženía

- V prípade záporných hodnôt sa na displeji zobrazí aktuálna hmotnosť až do -999 g. Ak záporná hodnota presiahne -999 g, zobrazí sa „----“.
- V prípade preťaženia (hmotnosť nad 5100 g) sa na obrazovke zobrazí symbol „STOP“.

Tlačidlo UNIT

Stlačením tlačidla UNIT (Jednotka) (A11) v režime váženía prepínate medzi jednotkami „g“ a „ml“.

Pohotovostný režim

Po 10 minútach nečinnosti v režime váženía sa obrazovka vypne.

Ak chcete ukončiť pohotovostný režim, otočte regulátorom rýchlosti alebo stlačte tlačidlo TARE.

2 – HÁK NA CESTO (C1) a ŠĽAHACIA METLIČKA (C3)

Nikdy nepoužívajte balónovú metlu (C3) alebo mixér (C2) s jeho stierkou (C4) na miesenie cesta.

V závislosti od typu ingrediencií umožňuje nerezová misa (B1) a jej veko (B2) pripraviť až 850 g cesta na biely chlieb pomocou háku na cesto a až 10 bielkov pomocou šľahača.

2.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázkov 2.1 až 2.5

2.2 – PREVÁDZKA, TYPY A DEMONTÁŽ

- Začnite otočením regulátora rýchlosti (A9) na požadované nastavenie podľa vášho receptu.
- Počas prípravy môžete pridávať ingrediencie cez otvor vo veku (B2).
- Spotrebič zastavíte otočením regulátora (A9) späť do polohy 0.

Tipy:

HÁK NA CESTO (maximálna dĺžka použitia: 13 min)

– Háč na cesto (C1) používajte pri rýchlostiach „1“ až „2“. Môžete miesiť až 500 g múky (napr. na biely chlieb, viacvrstvný chlieb, krehké pečivo, sladké pečivo atď.).

ŠĽAHACIA METLIČKA (maximálna dĺžka použitia: 10 min)

– Šľahaciu metličku (C3) používajte pri rýchlostiach „1“ až „8“.

– Môžete pripravovať: majonézu, aioli, omáčky, bielka (jeden až desať vaječných bielkov pri rýchlosti 8), šľahačku (až 500 ml) atď.

– Nikdy nepoužívajte šľahaciu metličku (C3) na miesenie alebo miešanie cesta.

Demontáž: Počkajte, kým sa spotrebič úplne zastaví, a demontujte ho v opačnom poradí podľa obrázkov 2.5 až 2.1.

3 – ŠĽAHAČ (C2) a STIERKA (C4)

Na miešanie ľahkého cesta nikdy nepoužívajte šľahaciu metličku (C3).

V závislosti od typu ingrediencií vám misa z nehrdzavejúcej ocele (B1) s vekom (B2) umožní pripraviť až 1,8 kg ľahkého cesta.

3.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázkov 3.1 až 3.6

3.2 – PREVÁDZKA, TYPY A DEMONTÁŽ

- Začnite otočením regulátora rýchlosti (A9) na požadované nastavenie podľa vášho receptu.
- Počas prípravy môžete pridávať ingrediencie cez otvor vo veku (B2).
- Spotrebič zastavíte otočením regulátora (A9) späť do polohy 0.

Demontáž: Počkajte, kým sa spotrebič úplne zastaví, a demontujte ho v opačnom poradí podľa obrázkov 3.4 až 3.1.

Tipy:

ŠĽAHAČ (maximálna dĺžka použitia: 13 min)

– Šľahač (C2) so stierkou (C4) používajte pri rýchlostiach „1“ až „8“.

– Môžete zmiešať až 1,8 kg ľahkého cesta (napr. na koláč, sušienky atď.).

– Nikdy šľahačom (C2) nemierte ťažké cesto alebo cesto na cestoviny (napr. na lasagne, rigatoni, bigoli).

4 – NÁDOBA MIXÉRA (D)*

V závislosti od typu ingrediencií umožňuje mixovacia nádoba (D) pripraviť až 1,25 l hustých zmesí a 1 l tekutých zmesí.

4.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázkov 8 a 4.1 až 4.4.

4.2 – POUŽÍVANIE, TYPY A DEMONTÁŽ (maximálna dĺžka používania: 3 min)

- Umiestnite misu (B1) do príslušnej polohy a skontrolujte, či je správne zaistená.
- Začnite otočením regulátora rýchlosti (A9) na požadované nastavenie podľa vášho receptu (medzi „7“ a „8“ alebo „Impulzy“). Na dosiahnutie lepších výsledkov mixovania použite nastavenie „Impulzy“.
- Počas prípravy môžete pridávať ingrediencie cez otvor vo veku (D2).

Tipy:

- Môžete pripravovať:
 - krémové polievky, omáčky, kompóty, mliečne a iné koktaily,
 - riedke cestá (palacinky, šišky, bublaniny, koláče atď.).
- Môžete dvíhať ľad (najviac 6 kociek/20 impulzov).
- Ak sa ingrediencie počas mixovania prilepia na steny nádoby, zastavte spotrebič, počkajte, kým sa úplne nezastaví, vyberte mixovaciu nádobu, stierkou posuňte ingrediencie smerom dole k čepeli, potom vráťte nádobu na miesto a pokračujte.
- Nepridávajte ingrediencie s teplotou vyššou ako 70 °C.

Demontáž: Než odstránite nádobu mixéra počkajte, kým sa spotrebič úplne nezastaví, a demontujte ho v opačnom poradí podľa obrázkov 8 a 4.4 až 4.1.

5 – HLAVA MLYNČEKA NA MÄSO (F)*

5.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázka 8 a potom obrázkov 5.1 až 5.4

5.2 – POUŽÍVANIE, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umiestnite misu (B1) do príslušnej polohy a skontrolujte, či je správne zaistená.
- Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti (A9) na hodnotu „7“.
- Pomocou piestu (F7) vkladajte postupne kúsky mäsa do plniacej trubice. Nikdy nepoužívajte prsty ani kuchynské náčinie na zatlačenie surovín cez plniacu trubicu.
 - Zvládne pomlieť až 3 kg mäsa. Maximálna dĺžka používania: 10 minút.

Tipy:

- Všetky potraviny určené na mletie si pripravte vopred (mäso zbavte kostí, chrupaviek a šliach a nakrájajte ho na kúsky s rozmermi približne 2 × 2 cm).
- Mäso musí byť úplne rozmrazené.

Demontáž: Počkajte, kým sa spotrebič úplne zastaví, a demontujte ho v opačnom poradí podľa obrázka 8 a potom obrázkov 5.4 až 5.1.

6 – KRÁJAČ ZELENINY (G)*

6.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázka 8 a potom obrázkov 6.1 až 6.3.

6.2 – POUŽÍVANIE, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umiestnite misu (B1) do príslušnej polohy a skontrolujte, či je správne zaistená.
- Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti (A9) na hodnotu „5“ pre krájanie alebo „7“ pre strúhanie.
- Vkladajte potraviny do plniacej trubice a zatláčajte ich piestom (G2).

Na zatláčanie ingrediencií nikdy nepoužívajte prsty ani kuchynské náčinie.

- Zvládne pripraviť až 2 kg surovín. Maximálna dĺžka používania: 10 minút.
- Kužely môžete použiť na tieto účely:
 - strúhanie nahrubo (G4)/strúhanie najemno (G5): mrkva, zeler, zemiaky, syr atď.
 - krájanie nahrubo (G3): zemiaky, mrkva, uhorky, jablká, červená repa atď.

Demontáž: Počkajte, kým sa spotrebič úplne zastaví, a demontujte ho v opačnom poradí podľa obrázka 8 a potom obrázkov 6.3 až 6.1.

7 – MINI SEKÁČIK (N1 + N2)*

7.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázkov 8 a 7.1 až 7.7.

7.2 – POUŽÍVANIE, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umiestnite misu (B1) do príslušnej polohy a skontrolujte, či je správne zaistená.
- Pomocou mini sekáča môžete nasekať najemno:
 - bylinky: max. 10 g/max. 10 s/rýchlosť „7“
 - sušené ovocie/hovädzie (vykostené a bez šliach): max. 100 g/max 10 s/rýchlosť „8“
- Tento mini sekáčik nie je určený na tvrdé produkty, ako je káva, ani na tekutiny.

Demontáž: Počkajte, kým sa spotrebič úplne zastaví, a demontujte ho v opačnom poradí podľa obrázka 8 a potom obrázkov 7.7 až 7.1.

8 – MLYNČEK NA KORENIE (N3 + N4)*

8.1 – MONTÁŽ

Postupujte podľa obrázkov 8 a 7.1 až 7.7.

8.2 – PREVÁDZKA, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umiestnite misu (B1) na jej miesto a uistite sa, že je správne uzamknutá.
- S mlynčekom na korenie môžete jemne mlieť:
 - Kávové zrná: 60 g / Pulz / 30 sek
 - Koriander: 100 g / Pulz / 30 sek
- Tento mlynček na korenie nie je určený na tekutiny.

Demontáž: Počkajte, kým sa zariadenie úplne nezastaví, a pokračujte v opačnom poradí ako pri montáži.

Diagramy: 8, od 7.3 do 7.1

9 – SEKÁČIK (N5 + N6)*

- Umiestnite misu (B1) do príslušnej polohy a skontrolujte, či je správne zaistená.
 - Pomocou pulzného režimu za niekoľko sekúnd nasekáte: sušené figy, sušené marhule atď.

Maximálne množstvo/čas: 80 g/3 s/impulz

ČISTENIE

- Spotrebič odpojte z elektrickej siete.
- Spotrebič neponárajte (A) do vody ani nedávajte pod tečúcu vodu. Utrite ho suchou alebo mierne vlhkou handričkou.
- Po použití príslušenstvo úplne rozoberte a rýchlo opláchnite.
- So všetkými čepeľami zaobchádzajte opatrne, sú ostré a môžu spôsobiť poranenie (pozri obrázok 8).**
- Umyte, opláchnite a osušte príslušenstvo: možno ho umývať v umývačke riadu, s výnimkou vážiacej podložky (A3), celej hlavy mlynčeka na mäso (F), držiaka čepeľí mini sekáča (N2) a mlynčeka na korenie (N4).

ČO MÁTE ROBIŤ, AK VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE?

- Pozrite si časť „Dôležité“
- V prípade zobrazenia správy „Err“:
 - Odstráňte prísady, ak ste predtým dostali správu „Stop“ (kvôli preťaženiu nad 5 kg), a znova stlačte tlačidlo tare.
 - Znovu spustite funkciu tare a uistite sa, že váš produkt je stabilný na pracovnej ploche.

Stále nefunguje? Obráťte sa na schválené servisné stredisko (zoznam nájdete v servisnej knižke).

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Biele chlebové cesto

Ingrediencie: 500 g múky, 320 g vody, 20 g čerstvého droždia, 10 g soli

V samostatnej nádobe si počas 5 minút vo vode rozpustíme droždie. Do misy nasypeme múku a soľ, nasadíme hák na cesto a veko a spustíme spotrebič na rýchlosti 1. Postupne počas 2 minút pridávame vodu s droždím. Prepne na rýchlosť 2 a miešame 8 minút. Cesto necháme 45 minút kysnúť pri teplote 30 °C. Vytvarujeme bochník a necháme

ho kysnúť ďalších 90 minút pri rovnakej teplote. Rúru predhrejeme na 230 °C. Povrch bochníka potrieme vodou a nožom narežeme. Pečieme 25 minút na 230 °C.

Cesto na koláč

Ingrediencie: 150 g múky, 5 g prášku do pečiva, 150 g mäkkého masla, 150 g cukru, 3 vajcia

Vyberte maslo z chladničky 1 hodinu pred prípravou alebo ho zmäknite v mikrovlnnej rúre počas 15 sekúnd bez jeho roztopenia. Predhrejte rúru na 180 °C. Dajte múku, prášok do pečiva, zmäknuté maslo, cukor a vajcia do misy, potom nasadte stierku, metlu a veko. Spustíte spotrebič na rýchlosti 1 po dobu 30 sekúnd, potom na rýchlosti 8 po dobu 2 minút alebo kým nezmiznú kúsky masla. Vymastite a vyložte formu na pečenie. Nalejte zmes do formy a pečte pri 180 °C počas 55 minút. Nechajte vychladnúť 10 minút pred vybratím z formy.

Majonéza

Ingrediencie: 2 žĺtky, 20 g horčice, 1 štipka soli, 1 štipka bieleho korenia, 200 ml oleja

Do misy vložíme vaječné žĺtky, horčicu a soľ, nasadíme metličku na šľahanie a veko a spotrebič zapneme na rýchlosti 7. Cez otvor veka počas 2 minút postupne dolievame olej a potom na 10 sekúnd miešame na rýchlosti 8. Misu vyberieme, stierkou utrieme steny a potom majonézu uhladíme 3 alebo 4 otočeniami stierky.

Palacinkové cesto

Ingrediencie: 300 g múky T45, 3 vajcia, 30 g cukru, 30 ml oleja, 600 ml mlieka

Do misy pridáme múku, vajcia, cukor, olej a 200 ml mlieka, nasadíme šľahač a veko, potom spustíme spotrebič na rýchlosti 1 na 5 sekúnd, na rýchlosti 3 na 5 sekúnd, na rýchlosti 5 na 30 sekúnd a nakoniec na rýchlosti 6 na 1 minútu. Stierkou očistíme boky misy a robot znova zapneme na rýchlosti 4. Zvyšných 400 ml mlieka postupne počas 2 minút pridávame cez otvor veka. Vyberieme misu zo zariadenia a cesto prelejeme cez jemné sito. Pred prípravou palacínok necháme cesto 1 hodinu odpočívať. Mierne naolejujeme panvicu, zohrejeme ju a nalejeme naberačku cesta. Pečieme 1 minútu z jednej strany a potom 30 sekúnd z druhej strany.

Smoothie

Ingrediencie: 200 g ananásu, 200 g banánu, 200 g manga, 200 g pomarančovej šťavy

Do misy mixéra pridáme nakrájané ingrediencie v uvedenom poradí. Zaistíme veko nádoby a mixér nasadíme na spotrebič. Necháme ho 1 minútu bežať na rýchlosti 8.

A: Motor Ünitesi

- A1.** Hızlı çıkış kapağı
- A2.** Hızlı çıkış
- A3.** Tartı matı
- A4.** Yavaş çıkış
- A5.** Yavaş çıkış kapağı
- A6.** Başlık
- A7.** Yoğurma makinesi, çırpıcı ve mikser çıkışı
- A8.** Başlık kaldırma düğmesi
- A9.** Hız kontrol düğmesi
- A10.** Ekran
- A11.** Ünite düğmesi
- A12.** Dara düğmesi
- A13.** Dahili ölçek

B: Hazne Montajı

- B1.** Paslanmaz çelik hazne
- B2.** Sıçrama koruması

C: Hamur Seti

- C1.** Hamur kancası
- C2.** Tel Çırpıcı
- C3.** Balon çırpıcı
- C4.** Spatula

D: Blender haznesi*

- D1.** Hazne
- D2.** Kapak
- D3.** Blender kapağı başlığı

N: Aksesuarlar*

- N1.** Mini doğrayıcı haznesi
- N2.** Mini doğrayıcı tabanı
- N3.** Baharat değirmeni haznesi
- N4.** Baharat değirmeni tabanı
- N5.** Öğütücü haznesi
- N6.** Öğütücü tabanı

F: Kıyma Başlığı*

- F1.** Mini gövde
- F2.** Sonsuz vida
- F3.** Kıyma bıçağı
- F4.** Yoğun kıyma plakası
- F5.** İnce kıyma plakası
- F6.** Kilitleme halkası
- F7.** İtici
- F8.** Besleme tepsisi

G: Sebze Dilimleyici*

- G1.** Dilimleme gövdesi
- G2.** İtici
- G3.** Dilimleme konisi
- G4.** Kalın rendeleme konisi
- G5.** İnce rendeleme konisi

Uyarı: Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce “Güvenlik Talimatları” kitapçığını ve bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.

ÖNEMLİ

Kullanıcı güvenliğini artırmak için cihazda hazne algılama sistemi (B1) bulunur. Cihazın çalışması için hazne doğru şekilde konumlandırılmalıdır.

Cihaz yalnızca kapak (A1) ve başlık (A6) kapalı ve hazne (B1) kilitliyse çalışmaya başlar. Çalışma sırasında kapağı (A1) ve/veya başlığı (A6) açarsanız ya da haznenin (B1) kilidini açarsanız cihaz hemen durur. Kontrol düğmesini 0 konumuna geri getirin, ardından kapağı ve/veya başlığı kapatın ve/veya hazneyi (B1) kilitleyin. İstediğiniz hızı seçerek cihazı çalıştırmak için her zamanki gibi ilerleyin. Elektrik kesintisi durumunda kontrol düğmesini “0” konumuna geri getirin.

“0” konumunda, cihazınız $\leq 0.3W$ güç tüketimiyle bekleme modundadır.

BAŞLATMA

- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sabun ve su ile yıkayın. Durulayın ve kurutun.
 - Cihazınızı sabit, temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. Hız kontrol düğmesinin (A9) “0” konumunda olduğundan emin olun, ardından cihazınızı prize takın.
 - Ekranda birimsiz “----” görünür, 5 saniye yanıp söner, ardından kapanır.
- Herhangi bir kullanımdan önce, cihazın çalışmasına izin vermek için hazneyi (B1) yerine yerleştirin.

• Başlamak için birkaç seçeneğiniz vardır (Şema A9’e bakın):

– Pulse (Darbeli Çalışma) modu:

Bu ayar, malzemelerinizi daha iyi kontrol edebilmeniz için maksimum hızda kısa patlamalar yapmanıza olanak tanır.

– Sürekli çalışma modu:

Tarifinize bağlı olarak “1 ile 8” arasında istediğiniz ayarı seçin.

- **Ekrana:** Motor çalışmaya başlar başlamaz zamanlayıcı da çalışmaya başlar.
- Malzemeler hazırılık sırasında kapak ağzından (B2) eklenebilir.
- Cihazı durdurmak için kontrol düğmesini (A9) tekrar “0” konumuna getirin.

BEKLEME MODU

- Tartma modunda, 10 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır.
- Motor çalıştıktan sonra, 10 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır.

Bekleme modundan çıkmak için hız düğmesini çevirin veya TARE (Dara) düğmesine (A12) basın.

1 – TARTMA

Bake Partner+ cihazında dahili bir tartı bulunur. Malzemelerinizi tek tek kolayca tartabilirsiniz.

Doğru kullanım için hatırlatma:

- Tartmadan önce cihazın dört ayağı üzerinde sabit durduğundan emin olun.
- Cihazı temiz, kuru, düz ve sabit bir çalışma yüzeyine yerleştirin.
- Tartma veya dara alma sırasında cihaza dokunmayın ya da cihaza basmayın.
- Tartma veya dara alma sırasında cihazın altına hiçbir nesnenin temas etmediğinden emin olun.
- Güç kablosunun cihazın altında sıkışmadığından veya gergin olmadığından emin olun; bu durum tartma ya da dara alma doğruluğunu etkileyebilir.
- Dara alma veya tartma sırasında, Bake Partner+ cihazının titremesine neden olan herhangi bir şeyin (ör. induksiyonlu ocak) olmadığından emin olun.
- Tartım yapabilmek için düğmenin (A9) “0” konumunda olduğundan emin olun.

Tartma işlevini kullanma:

- Cihazınız ihtiyaçlarınıza göre farklı alanlarda tartım yapmanıza olanak tanır: paslanmaz çelik hazne (B1), tartı matını (A3) kullanarak baş kısmında veya blenderinizde* (D). Tartma ekranını etkinleştirmek için TARE (Dara) düğmesine (A12) basın.*

TARE (Dara) Modu

TARE (Dara) fonksiyonunun ilk kullanımında sensörler başlatılır; tartıma başlamadan önce ekranda “0 g” görünene kadar bekleyin.

- TARE (Dara) düğmesine basmadan önce makinenin durdurulduğundan emin olun.
- TARE (Dara) sırasında ekran “8888” kayar şekilde gösterilir. Ekranda “0 g” gösterildiğinde, cihazınız tartım yapmaya hazırdır.

Tartma Modu

- Negatif değerler durumunda, ekran gerçek ağırlığı -999 g’a kadar gösterir. Negatif değer -999 g’ı aşarsa “----” görüntülenir.
- Aşırı yük durumunda (ağırlık 5100 g’ın üzerinde olursa), ekranda “STOP” (Dur) ifadesi görüntülenir.

UNIT (Birim) düğmesi

Tartım modunda, “g” ve “ml” birimleri arasında geçiş yapmak için UNIT (Birim) düğmesine (A11) basın.

Bekleme Modu

Tartım modundayken 10 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır.

Bekleme modundan çıkmak için hız kontrol düğmesini çevirin veya TARE (Dara) düğmesine basın.

2 – HAMUR KANCASI (C1) ve BALON ÇİRPİCİ (C3)

Asla balon çırpıcıyı (C3) veya karıştırıcıyı (C2) spatulası (C4) ile hamur yoğurmak için kullanmayın.

Malzeme çeşidine bağlı olarak paslanmaz çelik hazne (B1) ve kapağı (B2), hamur kancası ile 850 g'a kadar beyaz ekme hamuru, çırpma teli ile 10 adete kadar yumurta beyazı hazırlamanıza olanak tanır.

2.1 – MONTAJ

2.1 ila 2.5 numaralı şemaları takip edin

2.2 – ÇALIŞTIRMA, İPUÇLARI VE SÖKME

- Hız kontrol düğmesini (A9) tarife göre istediğiniz ayara çevirerek başlayın.
- Hazırlık sırasında kapak ağzından (B2) malzeme ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için kontrol düğmesini (A9) tekrar "0" konumuna getirin.

İpuçları:

HAMUR KANCASI (maksimum kullanım süresi: 13 dakika)

– Hamur kancasını (C1) "1" ile "2" arasında bir hızda kullanın. 500 g'a kadar un (ör. beyaz ekme, çöğ tahıllı ekme, tuzlu tart hamuru, tatlı hamuru vb.) yoğurabilirsiniz.

BALON ÇİRPİCİ (maksimum kullanım süresi: 10 dakika)

- Balon çırpıcıyı (C3) "1" ile "8" arasında bir hızda kullanın.
- Şunları hazırlayabilirsiniz: Mayonez, aioli, soslar, yumurta akı (8. hızda 1 ila 10 yumurta akı), krem şanti (500 ml'ye kadar) vb.
- Balon çırpıcıyı (C3) asla hamur yoğurmak veya karıştırmak için kullanmayın.

Sökme: Cihaz tamamen durana kadar bekleyin. Sökme işlemi için 2.5 ila 2.1 numaralı şemalarda verilen adımları tersten uygulayın.

3 – TEL ÇİRPİCİ (C2) ve SPATULA (C4)

Hafif hamurları karıştırmak için asla balon çırpıcıyı (C3) kullanmayın.

Malzeme türüne bağlı olarak paslanmaz çelik hazne (B1) ve kapağı (B2) ile 1,8 kg'a kadar hafif hamur hazırlamanıza olanak sağlar.

3.1 – MONTAJ

3.1 ila 3.6 numaralı şemaları takip edin.

3.2 – ÇALIŞTIRMA, İPUÇLARI VE SÖKME

- Hız kontrol düğmesini (A9) tarife göre istediğiniz ayara çevirerek başlayın.
- Hazırlık sırasında kapak ağzından (B2) malzeme ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için kontrol düğmesini (A9) tekrar "0" konumuna getirin.

Sökme: Cihaz tamamen durana kadar bekleyin. 3.4 ila 3.1 numaralı şemalarda verilen adımları tersten uygulayarak ilerleyin.

İpuçları:

TEL ÇİRPİCİ (maksimum kullanım süresi: 13 dakika)

– Tel çırpıcıyı (C2) spatulasıyla (C4) birlikte "1" ile "8" arasında bir hızda kullanın.

- 1,8 kg'a kadar hafif hamur (pandispanya, bisküvi vb.) karıştırabilirsiniz.
- Tel çırpıcıyı (C2) asla yoğun hamurları veya taze makarna hamurlarını (lazanya, rigatoni, bigoli vb.) yoğurmak için kullanmayın.

4 – BLENDER HAZNESİ (D)*

Malzeme türüne bağlı olarak, blender haznesi (D) 1,25 litreye kadar yoğun karışımlar ve 1 litreye kadar sıvı karışımlar hazırlamanıza olanak tanır

4.1 – MONTAJ

8 numaralı şema ile 4.1 ila 4.4 numaralı şemaları takip edin.

4.2 – ÇALIŞTIRMA, İPUÇLARI VE SÖKME (maksimum kullanım süresi: 3 dakika)

- Hazneyi (B1) yerine yerleştirin ve düzgün bir şekilde kilitlendiğinden emin olun.
- Tarifinize göre hız kontrol düğmesini (A9) istediğiniz ayara ["7" - "8" veya "Pulse" (Darbeli Çalışma)] getirerek başlayın. Daha iyi karıştırma sonuçları için "Pulse" (Darbeli Çalışma) ayarını kullanın.
- Hazırlık sırasında kapak ağzından (D2) malzeme ekleyebilirsiniz.

İpuçları:

- Şunları hazırlayabilirsiniz:
 - Pürüzsüz kıvamlı çorbalar, komposto, milkshake, kokteyller
 - Hafif hamurlar (krepler, donut, klafuti, far vb.)
 - Buz kırabilirsiniz (maksimum 6 küp/20 darbe).
 - Karıştırma sırasında, malzemeler haznenin kenarlarına yapışırsa cihazı durdurun, tamamen durana kadar bekleyin, blender haznesini çıkarın, bir spatula kullanarak malzemeleri bıçaklara doğru itin, ardından kabı yeniden konumlandırın ve işleme devam edin.
 - 70°C'den daha sıcak malzemeler eklemeyin.
- Sökme:** Blender haznesini çıkarmadan önce cihazın tamamen durmasını bekleyin. Ardından sökme işlemi için 8 ve 4.4 ile 4.1 numaralı şemalarda verilen adımları tersten uygulayın.

5 – KIYMA BAŞLIĞI (F)*

5.1 – MONTAJ

8 numaralı şemayı, ardından 5.1 ila 5.4 numaralı şemaları takip edin.

5.2 – ÇALIŞTIRMA, İPUÇLARI VE SÖKME

- Hazneyi (B1) yerine yerleştirin ve düzgün şekilde kilitlendiğinden emin olun.
- Hız kontrol düğmesini (A9) "7" konumuna getirerek cihazı çalıştırın.
- Eti, iticiyi (F7) kullanarak parça parça besleme kanalına yerleştirin. Malzemeleri besleme kanalından itmek için hiçbir zaman parmaklarınızı veya mutfak gereçlerinizi kullanmayın.
- 3 kg'a kadar et kıyabilirsiniz. Maksimum kullanım süresi: 10 dakika

İpuçları:

- Kırılacak tüm yiyecekleri önceden hazırlayın (et için kemikleri, kırıkdakları ve sinirleri çıkarın ve yaklaşık 2x2 cm'lik parçalar halinde doğrayın).
- Etin tamamen çözüldüğünden emin olun.

Sökme: Cihaz tamamen durana kadar bekleyin. Ardından sökme işlemi için 8 ve 5.4 ile 5.1 numaralı şemalarda verilen adımları tersten uygulayın.

6 – SEBZE DİLİMLEYİCİ (G)*

6.1 – MONTAJ

8 numaralı şemayı, ardından 6.1 ile 6.3 numaralı şemaları takip edin.

6.2 – ÇALIŞTIRMA, İPUÇLARI VE SÖKME

- Hazneyi (B1) yerine yerleştirin ve düzgün şekilde kilitlendiğinden emin olun.
- Cihazı, hız kontrol düğmesini (A9) dilimleme için "5" ve rendeleme için "7" ayarına getirerek çalıştırın.
- Yiyeceği besleme kanalına yerleştirin ve iticiyi (G2) kullanarak yönlendirin.

Malzemeleri asla parmaklarınızla veya mutfak aletleriyle itmeyin.

- 2 kg'a kadar yiyecek hazırlayabilirsiniz. Maksimum kullanım süresi: 10 dakika
- Hazırlamak için konileri kullanabilirsiniz:
 - Kalın rendeleme (G4) / ince rendeleme (G5): havuç, kereviz, patates, peynir vb.
 - Kalın dilimleme (G3): patates, havuç, salatalık, elma, pancar vb.

Sökme: Cihaz tamamen durana kadar bekleyin. Ardından sökme işlemi için 8 ve 6.3 ile 6.1 numaralı şemalarda verilen adımları tersten uygulayın.

7 – MİNİ DOĞRAYICI (N1 + N2)*

7.1 – MONTAJ

8 ve 7.1 ile 7.7 numaralı şemaları takip edin.

7.2 – ÇALIŞTIRMA, İPUÇLARI VE SÖKME

- Hazneyi (B1) yerine yerleştirin ve düzgün şekilde kilitlendiğinden emin olun.
- Mini doğrayıcı ile şu yiyecekleri incecik doğrayabilirsiniz:
 - Otlar: maks. 10 g / maks. 10 sn / Hız "7"
 - Kurutulmuş meyveler / Siğir eti (bağırsakları alınmış ve kemiksiz): maks. 100 g / maks. 10 sn / Hız "8"
- Bu mini doğrayıcı, kahve gibi sert ürünler veya sıvılar için tasarlanmamıştır.

Sökme: Cihaz tamamen durana kadar bekleyin. Ardından sökme işlemi için 8, 7.7 ile 7.1 numaralı şemalarda verilen adımları tersten uygulayın.

8 – BAHARAT DEĞİRMENİ (N3 + N4)*

8.1 – MONTAJ

8 ve 7.1 ile 7.7 numaralı şemaları takip edin.

8.2 – KULLANIM, İPUÇLARI VE SÖKME

- Kaseyi (B1) yerine yerleştirin ve düzgün şekilde kilitlendiğinden emin olun.
- Baharat öğütücü ile ince öğütebilirsiniz:
 - Kahve çekirdekleri: 60 g / Nabız / 30 sn
 - Kişniş: 100 g / Nabız / 30 sn
- Bu baharat öğütücü sıvılar için tasarlanmamıştır.

Sökme: Cihazın tamamen durmasını bekleyin ve montajın ters sırasını izleyin.

Diyagramlar: 8, 7.3 - 7.1

9 – ÖĞÜTÜCÜ (N5 + N6)*

- Hazneyi (B1) yerine yerleştirin ve düzgün bir şekilde kilitlendiğinden emin olun.
 - Pulse (Darbeli Çalışma) modunu kullanarak birkaç saniyede kuru incir, kuru kayısı vb. doğrayabilirsiniz.

Maks. miktar/süre: 80 g / 3 sn / Pulse (Darbeli Çalışma) modu

TEMİZLEME

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı (A) suya daldırmayın veya akan suyun altına tutmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.
- Kullandıktan sonra aksesuarları tamamen söküp hızlıca durulayın.

Tüm bıçakları dikkatli kullanın, keskin olduklarından yaralanmaya neden olabilir (şema 8'e bakın).

- Aksesuarları yıkayın, durulayın ve kurutun: Tartı matı (A3), kıyma başlığının tamamı (F), mini doğrayıcı bıçak tutucusu (N2) ve baharat değirmeni (N4) hariç olmak üzere tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMALISINIZ?

- "Önemli" bölümüne bakın.
- "Err" mesajı görüntülenirse:
 - Daha önce "Stop" mesajı aldıysanız (5 kg'dan fazla aşırı yük nedeniyle) malzemeleri çıkarın ve tare düğmesine tekrar basın.
 - Ürününüzün çalışma yüzeyinde sabit olduğundan emin olarak tare işlemini yeniden başlatın.

Hâlâ çalışmıyor mu? Yetkili bir servis merkezine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).

TEMEL TARİFLER

Beyaz Ekmek Hamuru

Malzemeler: 500 g un, 320 g su, 20 g taze maya, 10 g tuz

Mayayı 5 dakika boyunca ayrı bir kapta su içinde çözüldürün. Unu ve tuzu hazneye ekleyin, hamur kancasını ve kapağı takın ve cihazı 1. hızda çalıştırın. Suyu ve mayayı 2 dakika boyunca yavaşça ekleyin. Hız ayarını 2'ye getirin ve 8 dakika boyunca karıştırın. 30°C'de 45 dakika boyunca hamuru kabarmaya bırakın. Ekmeğe şekil verin ve 30°C'de 90 dakika bekletin. Fırınınızı önceden 230°C'ye ısıtın. Ekmeğin yüzeyine fırçayla su sürün ve bir bıçakla kesikler atın. 25 dakika boyunca 230°C'de pişirin.

Tatlı Kek Hamuru

Malzemeler: 150 g un, 5 g kabartma tozu, 150 g yumuşak tereyağı, 150 g şeker, 3 yumurta

Tereyağını buzdolabından hazırlamadan 1 saat önce çıkarın veya mikrodalgada 15 saniye yumuşatın, ancak eritmeyin. Fırını 180°C'ye ısıtın. Unu, kabartma tozunu, yumuşatılmış tereyağını, şekeri ve yumurtaları kaseye koyun, ardından spatulayı, çırpıcıyı ve kapağı takın. Cihazı 1. hızda 30 saniye, ardından 8. hızda 2 dakika çalıştırın veya tereyağı toprakları tamamen çözülene kadar karıştırın. Bir kek kalıbını yağlayın ve kaplayın. Karışımı kalıba dökün ve 180°C'de 55 dakika pişirin. Kalıptan çıkarmadan önce 10 dakika soğumaya bırakın.

Mayonez

Malzemeler: 2 yumurta sarısı, 20 g hardal, 1 tutam tuz, 1 tutam beyaz biber, 200 ml yağ

Yumurta sarılarını, hardalı ve tuzu hazneye koyun, çırpıcıyı ve kapağı takın, cihazı 7. hızda çalıştırın. Kapak ağzından yağı azar azar 2 dakika boyunca ekleyin, ardından 10 saniye boyunca 8. hızda karıştırın. Hazneyi çıkarın, kenarlarını bir spatula yardımıyla silin, ardından spatulayı 3-4 tur çevirerek mayonezi pürüzsüzleştirin.

Krep Hamuru

Malzemeler: 300 g T45 un, 3 yumurta, 30 g şeker, 30 ml sıvı yağ, 600 ml süt

Un, yumurta, şeker, sıvı yağ ve 200 ml sütü hazneye ekleyin, çırpıcıyı ve kapağı takın, ardından cihazı 5 saniye boyunca 1. hızda, 5 saniye boyunca 3. hızda, 30 saniye boyunca 5. hızda ve son olarak 1 dakika boyunca 6. hızda çalıştırın. Haznenin kenarlarını bir spatula ile sıyırın ve cihazı 4. hızda yeniden başlatın. Kalan 400 ml sütü kapak ağzından 2 dakika boyunca yavaş yavaş ekleyin. Hazneyi cihazdan çıkarın ve karışımı ince bir süzgeçten geçirerek dökün. Krepleri yapmadan önce hamuru 1 saat dinlendirin. Tavayı hafifçe yağlayın, orta ateşte ısıtın ve bir kepçe hamuru tavaya dökün. Bir tarafını 1 dakika, diğer tarafını 30 saniye pişirin.

Smoothie

Malzemeler: 200 g ananas, 200 g muz, 200 g mango, 200 g portakal suyu

Doğranmış malzemeleri blender haznesine belirtilen sırayla ekleyin. Haznenin kapağını kilitleyin ve blender'ı cihazın üzerine yerleştirin. Cihazı 1 dakika boyunca 8. hızda çalıştırın.

A: Моторний блок**A1.** Кришка

високошвидкісного
привода

A2. Високошвидкісний привод**A3.** Накладка для зважування**A4.** Низькошвидкісний
привод**A5.** Кришка

низькошвидкісного
привода

A6. Головка**A7.** Вихід для тістоміси,
вінчика та міксера**A8.** Кнопка піднімання
головки**A9.** Регулятор швидкості**A10.** Екран**A11.** Кнопки одиниць
вимірювання**A12.** Кнопка тарування**A13.** Вбудовані ваги**B: Вузол чаші****B1.** Чаша з нержавіючої сталі**B2.** Захист від бризок**C: Комплект для приготування
тіста****C1.** Гак для тіста**C2.** Плаский вінчик для тіста**C3.** Вінчик**C4.** Лопатка**D: Чаша блендера*****D1.** Чаша**D2.** Кришка**D3.** Пробка чаші блендера**N: Аксесуари*****N1.** Чаша мініподрібнювача**N2.** Основа мініподрібнювача**N3.** Чаша млинка для спецій**N4.** Основа млинка для спецій**N5.** Чаша подрібнювача**N6.** Основа подрібнювача**F: Головка м'ясорубки*****F1.** Корпус м'ясорубки**F2.** Шнек**F3.** Ніж м'ясорубки**F4.** Решітка з великими
отворами**F5.** Решітка з маленькими
отворами**F6.** Стопорне кільце**F7.** Штовхач**F8.** Лоток для подавання**G: Овочерізка*****G1.** Корпус овочерізки**G2.** Штовхач**G3.** Конус для нарізання**G4.** Конус із великими
отворами**G5.** Конус із маленькими
отворами

Попередження. Перед першим використанням уважно прочитайте брошуру з інструкціями з техніки безпеки та цей посібник користувача.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Задля безпеки користувача прилад оснащений системою виявлення чаші (B1). Щоб прилад працював, вона має бути розміщена належним чином.

Прилад запуститься лише за умови, що кришка (A1) й головка (A6) закриті, а чаша (B1) заблокована. Якщо під час роботи відкрити кришку (A1) чи головку (A6) або розблокувати чашу (B1), прилад негайно зупиниться. Поверніть регулятор у положення «0», а потім закрийте кришку чи головку або заблокуйте чашу (B1). Запустіть прилад, як зазвичай, обравши потрібну швидкість. У разі вимкнення електроенергії поверніть регулятор у положення «0».

Якщо вибрано положення «0», прилад перебуває в режимі очікування і споживає $\leq 0.3\text{Вт}$.

ПОЧАТОК РОБОТИ

- Перед першим використанням вимийте всі аксесуари водою з милом. Прополощіть і висушіть.
- Установіть прилад на пласку, чисту й суху поверхню. Упевніться, що регулятор швидкості (A9) перебуває в положенні «0», і під'єднайте прилад до мережі живлення.
- На екрані відображається «----» без одиниць виміру, потім дисплей блимає 5 секунд, після чого вимикається.

Перед будь-яким використанням установіть чашу (B1) на місце, щоб прилад міг увімкнутися.

- Прилад має кілька режимів роботи (див. схеми A9)

– Імпульсний режим

Це налаштування призначене для коротких увімкнень при максимальній швидкості задля максимального контролю над сумішшю.

– Режим безперервної роботи

Оберіть потрібне налаштування від «1» до «8» залежно від рецепта.

- **Дисплей** Після запуску двигуна одразу вмикається таймер.
- Під час приготування можна додавати інгредієнти крізь отвір у кришці (B2).
- Щоб зупинити прилад, поверніть регулятор (A9) у положення «0».

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

- У режимі зважування екран вимикається за 10 хвилини неактивності.
 - Після зупинення роботи двигуна екран вимикається за 10 хвилини неактивності.
- Щоб вийти з режиму очікування, поверніть регулятор або натисніть кнопку тарування (A12).

1 – ЗВАЖУВАННЯ

Bake Partner+ оснащено вбудованими вагами. Інгредієнти можна зручно зважувати окремо.

Нагадування щодо належного використання

- Перед зважуванням упевніться, що прилад стоїть на чотирьох ніжках і стійкий.
- Установіть прилад на чисту, суху, рівну й стійку робочу поверхню.
- Не торкайтеся приладу під час зважування чи тарування.
- Упевніться, що під час зважування чи тарування ніщо не торкається приладу й під ним нічого немає.
- Упевніться, що шнур живлення не затиснутий під приладом і не натягнутий, оскільки це може вплинути на точність зважування чи тарування.
- Під час зважування чи тарування ніщо не має спричиняти вібрацію Bake Partner+ (індукційна плита тощо).
- Переконайтеся, що перемикач (A9) встановлений у положення «0», щоб мати змогу зважувати.

Використання функції зважування

- Цей прилад дає змогу виконувати зважування в різних зонах залежно від ваших потреб: у чаші з нержавіючої сталі (B1), на головці з використанням накладки для зважування (A3) та в блендері* (D). Щоб увімкнути екран зважування, натисніть кнопку тарування (A12)*.

Режим тарування

Під час першого використання функції тарування датчики ініціалізуються, тому потрібно зачекати, доки на дисплеї не відобразиться «0g», перш ніж починати зважування.

- Перед натисканням кнопки тарування впевніться, що машина зупинена.
- Під час тарування на екрані відображається «8888». Коли на екрані відобразиться «0g», прилад готовий до зважування.

Режим зважування

- Якщо значення від'ємні, на дисплеї відображається фактична вага до -999 г. Якщо від'ємне значення перевищує -999 г, відображається «----».
- У разі перевантаження (вага понад 5100 г) на екрані відображається «STOP» (ЗУПИНКА).

Кнопка одиниць вимірювання

У режимі зважування натискайте кнопку одиниць вимірювання (A11) для перемикання між грамами й мілілітрами.

Режим очікування

Після 10 хвилин неактивності в режимі зважування екран вимикається.

Щоб вийти з режиму очікування, поверніть регулятор швидкості або натисніть кнопку тарування.

2 – ГАЧОК ДЛЯ ТІСТА (C1) І ВІНЧИК (C3)

Ніколи не використовуйте балонний вінчик (C3) або міксер (C2) з його лопаткою (C4) для замішування тіста.

Залежно від типу інгредієнтів чаша з нержавіючої сталі (B1) і кришка (B2) дають змогу приготувати до 850 г тіста для білого хліба за допомогою гачка для тіста та до 10 яєчних білків за допомогою вінчика.

2.1 – ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

Див. схеми від 2.1 до 2.5

2.2 – ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Запустіть прилад, повернувши регулятор швидкості (A9) у потрібне положення згідно з рецептом.
- Інгредієнти можна додавати крізь отвір у кришці (B2) під час приготування.
- Щоб зупинити прилад, поверніть регулятор (A9) у положення «0».

Поради:

Гак для тіста (максимальна тривалість використання: 13 хв)

– Використовуйте гак для тіста (C1) на швидкостях «1» та «2». Можна замішати тісто, що містить до 500 г борошна (наприклад, для приготування білого хліба, багатозернового хліба, пісочного тіста, солодкого тіста тощо).

ВІНЧИК (максимальна тривалість використання: 10 хв.)

– Використовуйте вінчик (C3) на швидкостях від «1» до «8».

– Можна приготувати майонез, айолі, соуси, збити яєчні білки (до 10 яєчних білків на швидкості «8»), вершки (до 500 мл) тощо.

– У жодному разі не використовуйте вінчик (C3) для замісу або вимішування тіста.

Розбирання Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і розберіть його, виконавши збирання у зворотному порядку (схеми від 2.5 до 2.1).

3 – ПЛАСКИЙ ВІНЧИК ДЛЯ ТІСТА Й ЛОПАТКА (C4)

У жодному разі не використовуйте вінчик (C3) для вимішування легкого тіста.

Залежно від типу інгредієнтів у чаші з нержавіючої сталі (B1) із кришкою (B2) можна приготувати до 1,8 кг легкого тіста.

3.1 – ЗБИРАННЯ

Див. схеми від 3.1 до 3.6

3.2 – ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Почніть із повертання регулятора швидкості (A9) у потрібне положення відповідно до рецепта.
- Інгредієнти можна додавати крізь отвір у кришці (B2) під час приготування.

- Щоб зупинити прилад, поверніть регулятор (A9) у положення «0».

Розбирання: зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і розберіть його, виконавши збирання у зворотному порядку (схеми від 3.4 до 3.1).

Поради:

ПЛАСКИЙ ВІНЧИК ДЛЯ ТІСТА (максимальна тривалість використання: 13 хв)

- Використовуйте плаский вінчик для тіста (C2) й лопатку (C4) на швидкостях від «1» до «8».
- Можна змішати до 1,8 кг легкого тіста (для приготування бісквітного тіста, печива тощо).
- У жодному разі не використовуйте плаский вінчик для тіста (C2) для змішування густого тіста або тіста для свіжих макаронних виробів (лазанья, рігатоні, біголі тощо).

4 – ЧАША БЛЕНДЕРА (D)*

Залежно від типу інгредієнтів у чаші блендера (D) можна приготувати до 1,25 л густої суміші та до 1 л рідкої суміші.

4.1 – ЗБИРАННЯ

Див. схему 8 та схеми від 4.1 до 4.4.

4.2 – ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ (максимальна тривалість використання: 3 хв)

- Установіть чашу (B1) на місце й заблокуйте її.
- Почніть із повороту регулятора швидкості (A9) у потрібне положення (від «7» до «8» або «Імпульсний режим») відповідно до рецепта. Для більш ефективного перемішування використовуйте «Імпульсний режим».
- Інгредієнти можна додавати крізь отвір у кришці (D2) під час приготування.

Поради.

- Можна приготувати:
 - подрібнені супи, соус велюте, компоти, молочні коктейлі, коктейлі;
 - легке бездріжджове тісто (крепи, пончики, клафуті, фар тощо).
- Можна подрібнювати лід (щонайбільше 6 кубиків / 20 запусків імпульсного режиму).
- Якщо під час змішування інгредієнти прилипають до стінок чаші, вимкніть прилад, дочекайтеся повної зупинки, зніміть чашу блендера, лопаткою відсуньте інгредієнти до ножа, потім знову встановіть чашу і продовжуйте змішування.
- Не додавайте інгредієнти температурою понад 70 °C.

Розбирання Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, зніміть чашу блендера й розберіть його, виконавши збирання у зворотному порядку (схема 8 та схеми 4.4–4.1).

5 – ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (F)*

5.1 – ЗБИРАННЯ

Див. схему 8 та схеми від 5.1 до 5.4

5.2 – ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Установіть чашу (B1) на місце й заблокуйте її.
- Запустіть прилад, повернувши регулятор швидкості (A9) в положення «7».
- За допомогою штовхача (F7) окремо введіть шматки м'яса в трубку для подачі. Ніколи не проштовхуйте інгредієнти через трубку для подачі пальцями або кухонним приладдям.
 - Можна подрібнити до 3 кг м'яса. Максимальна тривалість використання: 10 хвилин.

Поради.

- Заздалегідь підготуйте всі продукти до подрібнення (для м'яса видаліть кістки, хрящі й сухожилля та наріжте шматочками розміром приблизно 2 × 2 см).
- Упевніться, що м'ясо повністю розморозилося.

Розбирання Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і розберіть його, виконавши збирання у зворотному порядку (схема 8 та схеми від 5.4 до 5.1).

6 – ОВОЧЕРІЗКА (G)*

6.1 – ЗБИРАННЯ

Див. схему 8 та схеми від 6.1 до 6.3.

6.2 – ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Установіть чашу (B1) на місце й заблокуйте її.
 - Запустіть прилад, повернувши регулятор швидкості (A9) в положення «5» (подрібнення) чи «7» (натирання).
 - Помістіть продукти у трубку для подачі та направляйте їх за допомогою штовхача (G2).
- Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або кухонним приладдям.**
- Можна приготувати до 2 кг продуктів. Максимальна тривалість використання: 10 хвилин.
 - Використання насадок-конусів
 - Груба терка (G4) / дрібна терка (G5): морква, селера, картопля, сир тощо.
 - Товсті скибки (G3): картопля, морква, огірки, яблука, буряк тощо.

Розбирання Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і розберіть його, виконавши збирання у зворотному порядку (схема 8 та схеми від 6.3 до 6.1).

7 – МІНІПОДРІБНЮВАЧ (N1 + N2)*

7.1 – ЗБИРАННЯ

Див. схему 8 та схеми від 7.1 до 7.7.

7.2 – ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Установіть чашу (B1) на місце й заблокуйте її.
- За допомогою мініподрібнювача можна подрібнювати:
 - Зелень: макс. 10 г / макс. 10 с / швидкість «7»
 - Сухофрукти / яловичина (без сухожил'я і кісток): макс. 100 г / макс. 10 с / швидкість «8»
- Цей мініподрібнювач не призначений для твердих продуктів, таких як кава, чи рідин.

Розбирання: Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і розберіть його, виконавши збирання у зворотному порядку (схема 8 та схеми від 7.7 до 7.1).

8 – МЛИНОК ДЛЯ СПЕЦІЙ (N3 + N4)*

8.1 – ЗБИРАННЯ

Дотримуйтесь інструкцій на схемах 8 та 7.1–7.7.

8.2 – РОБОТА, ПОРАДИ ТА РОЗБІРКА

- Поставте чашу (B1) на місце і переконайтеся, що вона надійно зафіксована.
- За допомогою млинка для спецій можна подрібнити:
 - Кавові зерна: 60 г / Імпульс / 30 с
 - Коріандр: 100 г / Імпульс / 30 с
- Цей млинок не призначений для рідин.

Розбірка: Дочекайтеся повної зупинки приладу, потім дійте у зворотному порядку збирання.

Схеми: 8, від 7.3 до 7.1

9 – ПОДРІБНЮВАЧ (N5 + N6)*

- Установіть чашу (B1) на місце й заблокуйте її.
 - Подрібніть за кілька секунд, використовуючи імпульсний режим: сушений інжир, курагу тощо.

Максимальна кількість / тривалість: 80 г / 3 с / імпульсний режим

ОЧИЩЕННЯ

- Вийміть вилку приладу з розетки.
- Не занурюйте прилад (A) у воду та не поміщайте його під проточну воду. Витріть його сухою або злегка зволоженою тканиною.
- Повністю розбирайте прилад і промивайте аксесуари після використання.

Поводьтеся з усіма ножами обережно, оскільки вони гострі й можуть спричинити травми (див. схему 8).

- Промийте, прополощіть і висушіть аксесуари: їх можна мити в посудомийній машині, за винятком накладки для зважування (A3), головки м'ясорубки в зборі (F), тримача ножів для мініподрібнювача (N2) і млинка для спецій (N4).

ЩО СЛІД РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

- Див. розділ «Важлива інформація»
- Якщо відображається повідомлення “Err”:
 - Видаліть інгредієнти, якщо раніше з'явилося повідомлення “Stop” (через перевантаження понад 5 кг), і натисніть tare знову.
 - Повторно запустіть функцію tare, переконавшись, що виріб стабільно стоїть на робочій поверхні.

Проблему не вдалося вирішити? Зверніться до авторизованого сервісного центру (список центрів див. у буклеті із сервісного обслуговування).

СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ

Тісто для білого хліба

Інгредієнти: 500 г борошна, 320 г води, 20 г свіжих дріжджів, 10 г солі

В окремій ємності дайте дріжджам розчинитися у воді протягом 5 хвилин. Додайте борошно й сіль у чашу, установіть гак для тіста та кришку, запустіть прилад на швидкості «1». Додавайте воду та дріжджі поступово протягом 2 хвилин. Перемкніться на швидкість «2» і змішуйте протягом 8 хвилин. Дайте тісту піднятися протягом 45 хвилин при температурі 30 °C. Сформуйте хліб і знову дайте піднятися протягом 90 хвилин при температурі 30 °C. Розігрійте духовку до 230 °C. Змастіть поверхню хліба водою і зробіть надрізи ножем. Готуйте за температури 230 °C протягом 25 хвилин.

Солодке тістечко

Інгредієнти: 150 г борошна, 5 г розпушувача, 150 г м'якого вершкового масла, 150 г цукру, 3 яйця

Дістаньте масло з холодильника за 1 годину до приготування або розм'якшіть його в мікрохвильовці протягом 15 секунд, не розтоплюючи. Розігрійте духовку до 180°C. Покладіть борошно, розпушувач, м'яке масло, цукор і яйця в чашу, потім встановіть лопатку, мішалку та кришку. Увімкніть пристрій на швидкості 1 на 30 секунд, потім на швидкості 8 на 2 хвилини або до зникнення грудочок масла. Змастіть і вистеліть форму для випікання. Вилийте суміш у форму і випікайте при 180°C протягом 55 хвилин. Остудіть 10 хвилин перед тим, як витягти з форми.

Майонез

Інгредієнти: 2 жовтки, 20 г гірчиці, 1 дрібка солі, 1 дрібка білого перцю, 200 мл олії

Покладіть жовтки, гірчицю та сіль у чашу, установіть вінчик, закрийте кришку й увімкніть прилад на швидкості «7». Поступово додавайте олію кризь отвір у кришці

протягом 2 хвилин, після чого увімкніть швидкість «8» на 10 секунд. Вийміть чашу, лопаткою зніміть суміш зі стінок, а потім перемішайте майонез до однорідності 3–4 обертами лопатки.

Рідке тісто для тонких млинців

Інгредієнти: 300 г борошна Т45, 3 яйця, 30 г цукру, 30 мл олії, 600 мл молока

Додайте в чашу борошно, яйця, цукор, олію та 200 мл молока, установіть вінчик і закрийте кришку. Запустіть прилад на швидкості «1» на 5 секунд, потім на швидкості «3» на 5 секунд, на швидкості «5» на 30 секунд і, нарешті, на швидкості «6» на 1 хвилину. Почистьте стінки чаші лопаткою і запустіть прилад на швидкості «4». Поступово додавайте решту 400 мл молока крізь отвір у кришці протягом 2 хвилин. Зніміть чашу з приладу та перелийте суміш крізь дрібне сито. Залиште суміш відстоюватися на 1 годину, перш ніж готувати млинці. Змастіть пательню олією, поставте на середній вогонь і вилийте ополоником суміш. Готуйте 1 хвилину з одного боку, а потім 30 секунд з іншого.

Смузі

Інгредієнти: 200 г ананаса, 200 г банана, 200 г манго, 200 г апельсинового соку

Помістіть подрібнені інгредієнти в чашу блендера в зазначеному порядку. Закрийте кришку чаші й установіть блендер на прилад. Увімкніть прилад на швидкості «8» на 1 хвилину.

A: Моторен модул

- A1.** Капак на
високоскоростния изход
- A2.** Високоскоростен изход
- A3.** Подложка за теглене
- A4.** Нискоскоростен изход
- A5.** Капак на нискоскоростния
изход
- A6.** Глава
- A7.** Изход за месачка,
бъркалка и миксер
- A8.** Бутон за повдигане на
главата
- A9.** Бутон за управление на
скоростта
- A10.** Дисплей
- A11.** Бутон за мерна единица
- A12.** Бутон за тара
- A13.** Вградена везна

B: Модул на купата

- B1.** Купа от неръждаема
стомана
- B2.** Предпазител срещу
пръски

C: Комплект за сладкиши

- C1.** Кука за тесто
- C2.** Бъркалка
- C3.** Телена бъркалка
- C4.** Шпатула

D: Купа на блендера*

- D1.** Купа
- D2.** Капак
- D3.** Капачка за капака на
блендера

N: Аксесоари*

- N1.** Купа на миничопъра
- N2.** Основа на миничопъра
- N3.** Купа на мелничката за
подправки
- N4.** Основа на мелничката за
подправки
- N5.** Купа на мелачката
- N6.** Основа на мелачката

F: Глава на месомелачката*

- F1.** Корпус на месомелачката
- F2.** Винт за червячния вал
- F3.** Нож на месомелачката
- F4.** Пластина за грубо
смилане
- F5.** Пластина за фино смилане
- F6.** Заклучващ пръстен
- F7.** Бутало
- F8.** Тавичка за подаване

G: Резачка за зеленчуци*

- G1.** Корпус на резачката
- G2.** Бутало
- G3.** Конус за рязане
- G4.** Конус за едро
настъргване
- G5.** Конус за ситно
настъргване

Предупреждение: Прочетете внимателно брошурата „Инструкции за безопасност“ и това ръководство за потребителя, преди да използвате Вашия уред за първи път.

ВАЖНО

За по-голяма безопасност на потребителя, уредът разполага със система за разпознаване на купата (B1). Тя трябва да бъде правилно позиционирана, за да може уредът да работи.

Уредът ще стартира само ако капачето (A1) и главата (A6) са затворени и купата (B1) е заключена. Ако отворите капачето (A1) и/или главата (A6) по време на работа или отключите купата (B1), уредът ще спре незабавно. Завъртете бутона за управление обратно в позиция 0, след това затворете капачето и/или главата и/или заключете купата (B1). Продължете както обикновено, за да стартирате уреда, като изберете желаната скорост. В случай на прекъсване на храненето, върнете бутона за управление в положение „0“.

В положение „0“ Вашият уред е в режим на готовност с консумация на мощност $\leq 0.3W$.

СТАРТИРАНЕ

- Преди първата употреба измийте всички аксесоари със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
- Поставете уреда върху равна, чиста и суха повърхност. Уверете се, че бутона за управление на скоростта (A9) е поставен в положение „0“, след което включете уреда в контакта.
- Дисплеят показва „----“ без мерни единици, мига за 5 секунди, след което се изключва.

Преди всяка употреба поставяйте купата (B1) на мястото ѝ, за да позволите на уреда да стартира.

- За да започнете, имате няколко варианта (вижте диаграмите A9):
 - **Импулсен режим:**
Тази настройка позволява кратки серии с максимална скорост за по-добро управление на разбъркваната съставка.
 - **Режим на непрекъсната работа:**
Изберете желаната настройка от „1 до 8“, в зависимост от Вашата рецепта.
- **Дисплей:** Веднага щом моторът стартира, таймерът започва да отброява.
- През отвора на капака (B2) по време на приготвянето на рецепта могат да се добавят различни съставки.
- За да спрете уреда, завъртете бутона за управление (A9) обратно в положение „0“.

РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ

- В режим на претегляне екранът се изключва след 10 минути на неактивност.
 - След работа на мотора екранът се изключва след 10 минути на неактивност.
- За да излезете от режим на готовност, завъртете бутона за скоростта или натиснете бутона TARE (TAPA) (A12).

1 – ПРЕТЕГЛЯНЕ

Bake Partner+ е оборудван с вградена везна. Можете лесно да претеглите Вашите съставки поотделно.

Напомняне за правилна употреба:

- Уверете се, че уредът стои стабилно на четирите си крачета, преди да претеглите.
- Поставете уреда върху чиста, суха, равна и стабилна работна повърхност.
- Не докосвайте и не натискайте уреда по време на претегляне или тариране.
- Уверете се, че няма предмети, които да докосват или да са под уреда по време на претегляне или тариране.
- Проверете дали хранящият кабел не е захванат или опънат стегнато под уреда, което може да повлияе на точността на претеглянето или тарирането.
- По време на тариране или претегляне се уверете, че нищо не предизвиква вибрации на Bake Partner+ (напр. индукционен котлон).
- Уверете се, че бутонът за управление (A9) е в позиция „0“, за да можете да извършите претегляне.

Използване на функцията за претегляне:

- Вашият уред позволява да претегляте в различни части на уреда според нуждите Ви: в купата от неръждаема стомана (B1), на главата с помощта на подложката за теглене (A3) или в блендера* (D). За да активирате дисплея за претегляне, натиснете бутона TARE (TAPA) (A12).*

Режим TARE (TAPA)

По време на първото използване на функцията TARE (TAPA), сензорите се инициализират - изчакайте, докато дисплеят покаже „0 g“, преди да започнете да претегляте.

- Уверете се, че машината е спряла, преди да натиснете бутона TARE (TAPA).
- По време на режима TARE (TAPA) екранът превърта „8888“. Когато екранът покаже 0 g, Вашият уред е готов за претегляне.

Режим на претегляне

- В случай на отрицателни стойности, дисплеят показва действителното тегло до -999 g. Ако отрицателната стойност надвишава -999 g, ще се появи „----“.
- В случай на претоварване (тегло над 5100 g), на екрана ще се изпише „STOP“ (СТОП).

Бутон UNIT (МЕРНА ЕДИНИЦА)

В режим на претегляне натиснете бутона UNIT (МЕРНА ЕДИНИЦА) (A11), за да превключите между единиците „g“ и „ml“.

Режим на готовност

След 10 минути неактивност в режим на претегляне екранът се изключва.

За да излезете от режима на готовност, завъртете бутона за управление на скоростта или натиснете бутона TARE (ТАРА).

2 – КУКА ЗА ТЕСТО (C1) и ТЕЛЕНА БЪРКАЛКА (C3)

Никога не използвайте балонната бъркалка (C3) или бъркалката (C2) с нейната шпатула (C4) за месене на тесто.

В зависимост от вида на съставките, купата от неръждаема стомана (B1) и капакът ѝ (B2) Ви позволяват да пригответе до 850 g тесто за бял хляб с куката за тесто и да разбиеете до 10 белтъка с телената бъркалка.

2.1 – МОНТАЖ

Следвайте схеми от 2.1 до 2.5

2.2 – УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Започнете, като завъртите бутона за управление на скоростта (A9) до желаната настройка въз основа на Вашата рецепта.
- През отвора на капака (B2) по време на приготвянето на рецепта можете да добавяте различни съставки.
- За да спрете уреда, завъртете бутона за управление (A9) обратно в положение „0“.

Съвети:

КУКА ЗА ТЕСТО (максимално време за използване: 13 мин)

– Използвайте куката за тесто (C1) на скорост „1“ до „2“. Можете да замесите до 500 g брашно (напр. за бял хляб, многозърнест хляб, ронливо маслено тесто, ронливо маслено тесто, тесто за сладкиши и др.).

ТЕЛЕНА БЪРКАЛКА (максимално време за използване: 10 мин)

– Използвайте телената бъркалка (C3) на скорост между „1“ и „8“.

– Можете да пригответе: майонеза, айоли, сосове, разбити белтъци (от 1 до 10 белтъка на скорост 8), бита сметана (до 500 ml) и др.

– Никога не използвайте телената бъркалка (C3) за месене или смесване на тесто.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно и разглобете в обратен ред, схеми 2.5 до 2.1

3 – БЪРКАЛКА (C2) и ШПАТУЛА (C4)

Никога не използвайте телената бъркалка (C3) за смесване на леко тесто.

В зависимост от вида на съставките, купата от неръждаема стомана (B1) и капакът ѝ (B2) Ви позволяват да пригответе до 1,8 kg леко тесто.

3.1 – СГЛОБЯВАНЕ

следвайте схеми от 3.1 до 3.6

3.2 – УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Започнете, като завъртите бутон за управление на скоростта (A9) на желаната настройка според рецептата.
- През отвора на капака (B2) по време на приготвянето на рецепта можете да добавяте различни съставки.
- За да спрете уреда, завъртете бутона за управление (A9) обратно в положение „0“.

Разглобяване: изчакайте, докато уредът спре напълно и разглобете в обратен ред, схеми 3.4 до 3.1

Съвети:

БЪРКАЛКА (максимално време за използване: 13 мин)

- Използвайте бъркалката (C2) с шпатулата ѝ (C4) на скорост между „1“ и „8“.
- Можете да разбърквате до 1,8 kg леко тесто (за кекс, бисквити и др.).
- Никога не използвайте бъркалката (C2) за месене на тежко тесто или тесто за прясна паста (лазаня, ригатони, биголи и др.).

4 – КУПА НА БЛЕНДЕРА (D)*

В зависимост от вида на съставките, купата на блендера (D) Ви позволява да пригответе до 1,25 l гъсти смеси и 1 l течни смеси

4.1 – СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схеми 8 и 4.1 до 4.4.

4.2 – УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ (максимално време за използване: 3 мин)

- Поставете купата (B1) на мястото ѝ и се уверете, че е правилно заключена.
- Започнете, като завъртите бутона за управление на скоростта на скоростта (A9) до желаната настройка (между „7 до 8“ или „Pulse“ (Импулсен режим)) според Вашата рецепта. За по-добри резултати при смесване използвайте настройката „Pulse“ (Импулсен режим).
- През отвора на капака (D2) по време на приготвянето на рецепта можете да добавяте различни съставки.

Съвети:

- Можете да пригответе:
 - фино блендирани супи, сос велуте, компоти, млечни шейкове, коктейли.
 - леки теста (палачинки, понички, клафути, Фар Бретон и др.).
- Можете да натрошите лед (максимум 6 кубчета / 20 импулса).
- По време на пасиране, ако съставките залепнат по стените на купата, спрете уреда, изчакайте, докато спре напълно, извадете купата на блендера, използвайте шпатула, за да изтикате съставките надолу към ножовете, след това поставете купата обратно и продължете.
- Не добавяйте съставки с температура над 70°C.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно, преди да извадите купата на блендера, и разглобете в обратен ред, като използвате схеми 8 и 4.4 до 4.1.

5 - ГЛАВА НА МЕСОМЕЛАЧКАТА (F)*

5.1 – СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схема 8, след това от 5.1 до 5.4

5.2 – УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Поставете купата (B1) на мястото ѝ и се уверете, че е добре заключена.
- Стартирайте уреда, като завъртите бутона за управление на скоростта (A9) на настройка „7“.
- Поставете месо в тръбата за подаване парче по парче, като използвате буталото (F7). Никога не избутвайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или с кухненски прибори.
 - Можете да смелите до 3 kg месо. Максимално време на използване: 10 минути.

Съвети:

- Подгответе предварително всички съставки за мелене (за месо - отстранете костите, хрущялите и сухожилията и го нарежете на парчета с приблизителни размери 2x2 cm).
- Уверете се, че месото е напълно размразено.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно и разглобете в обратен ред, като следвате схема 8, след това от 5.4 до 5.1

6 – РЕЗАЧКА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ (G)*

6.1 – СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схема 8, след това 6.1 и 6.3.

6.2 – УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Поставете купата (B1) на мястото ѝ и се уверете, че е добре заключена.
- Стартирайте уреда, като завъртите бутона за управление на скоростта (A9) на настройка „5“ за рязане и на „7“ за настъргване.
- Поставете съставките в тръбата за подаване и ги насочвайте с помощта на буталото (G2).

Никога не натискайте съставките с пръсти или с кухненски прибори.

- Можете да пригответе до 2 kg храна. Максимално време на използване: 10 минути.
- Можете да използвате конусите за приготвяне:
 - Едро настъргване (G4)/фино настъргване (G5): моркови, целина, картофи, сирене и др.
 - Рязане на дебели филийки (G3): картофи, моркови, краставици, ябълки, цвекло и др.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно и разглобете в обратен ред, като използвате схема 8, след това от 6.3 до 6.1.

7 – МИНИЧОПЪР (N1 + N2)*

7.1 – СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схеми 8 и 7.1 до 7.7.

7.2 – УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Поставете купата (B1) на мястото ѝ и се уверете, че е добре заключена.
- С миничопъра можете да нарязвате на ситно:
 - Билки: max 10 g / max 10 сек / Скорост „7“
 - Сушени плодове / телешко (изчистено и обезкостено): макс. 100 g / макс. 10 сек / Скорост „8“
- Този миничопър не е предназначен за твърди продукти като кафе или за течности.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно и го разглобете в обратен ред, като използвате схеми 8, 7.7 до 7.1.

8 – МЕЛНИЧКА ЗА ПОДПРАВКИ (N3 + N4)*

8.1 – СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схеми 8 и 7.1 до 7.7.

8.2 – РАБОТА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Поставете купата (B1) на мястото ѝ и се уверете, че е правилно заключена.
- С мелничката за подправки можете фино да смилате:
 - Кафе на зърна: 60 g / Пулс / 30 сек
 - Кориандър: 100 g / Пулс / 30 сек
- Тази мелничка за подправки не е предназначена за течности.

Разглобяване: Изчакайте уредът да спре напълно и продължете в обратен ред на сглобяването.

Диаграми: 8, 7.3 до 7.1

9 – МЕЛАЧКА (N5 + N6)*

- Поставете купата (B1) на мястото ѝ и се уверете, че е добре заключена.
 - Режете за няколко секунди, като използвате импулсен режим: сушени смокини, сушени кайсии и др.

Макс. количество/време: 80 g/3 s/Pulse (Импулсен режим на работа)

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от контакта.
- Не потапяйте уреда (A) във вода и не го изплаквайте под течаща вода. Избърсвайте го със суха или леко влажна кърпа.
- Разглобете напълно и бързо изплакнете аксесоарите след употреба.

Работете с всички ножове внимателно, те са остри и могат да причинят наранявания (вижте схема 8).

- Измийте, изплакнете и подсушете аксесоарите: те могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на подложката за теглене (A3), цялата глава на месомелачката (F), държача на ножа на миничопъра (N2) и мелничката за подправки (N4).

АКО ВАШИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ, КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ?

- Вижте раздела „Важна информация“.
- При показване на съобщението „Err“:
Премахнете съставките, ако преди това сте получили съобщение „Stop“ (поради претоварване над 5 кг), и натиснете отново бутона за нулиране.
Стартирайте нулиране, като се уверите, че продуктът ви е стабилен върху работната повърхност.

Все още не работи? Свържете се с упълномощен сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).

ОСНОВНИ РЕЦЕПТИ

Тесто за бял хляб

Съставки: 500 g брашно, 320 g вода, 20 g прясна мая, 10 g сол

В отделен съд оставете маята да се разтвори във водата за 5 минути. Добавете брашното и солта в купата, поставете куката за тесто и капака и пуснете уреда на скорост 1. Добавете водата и маята постепенно в продължение на 2 минути. Превключете на скорост 2 и разбъркайте за 8 минути. Оставете тестото да втаса за 45 минути на 30°C. Оформете хляба и го оставете да втаса отново за 90 минути на 30°C. Загрейте предварително фурната си до 230°C. Намажете повърхността на хляба с вода и направете резки с нож. Печете на 230°C в продължение на 25 минути.

Тесто за сладък кекс

Съставки: 150 g брашно, 5 g бакпулвер, 150 g меко масло, 150 g захар, 3 яйца

Извадете маслото от хладилника 1 час преди приготвяне или го омекотете в микровълнова фурна за 15 секунди, без да го разтопявате. Загрейте фурната до 180°C. Поставете брашното, бакпулвера, омекотеното масло, захарта и яйцата в купата, след което поставете шпатула, бъркалка и капак. Стартирайте уреда на скорост 1 за 30 секунди, след това на скорост 8 за 2 минути или докато не останат бучки масло. Намаслете и покрийте форма за печене. Изсипете сместа във формата и печете на 180°C за 55 минути. Оставете да изстине 10 минути преди да извадите от формата.

Майонеза

Съставки: 2 жълтъка, 20 g горчица, 1 щипка сол, 1 щипка бял пипер, 200 ml олио

Поставете жълтъците, горчицата и солта в купата, поставете бъркалката и капака и пуснете уреда на скорост 7. Добавете олиото постепенно през отвора на капака в продължение на 2 минути, след това смесете на скорост 8 за 10 секунди. Извадете купата, оберете стените на купата с шпатула, след това изгладете майонезата с 3 или 4 завъртания на шпатулата.

Тесто за палачинки

Съставки: 300 g брашно Т45, 3 яйца, 30 g захар, 30 ml олио, 600 ml мляко

Добавете брашното, яйцата, захарта, олиото и 200 ml мляко в купата, поставете бъркалката и капака, след това пуснете уреда на скорост 1 за 5 секунди, после на скорост 3 за 5 секунди, на скорост 5 за 30 секунди и накрая на скорост 6 за 1 минута. Остържете стените на купата с шпатула и пуснете уреда отново на скорост 4. Постепенно добавете останалите 400 ml мляко през отвора на капака в продължение на 2 минути. Отстранете купата от уреда и прецедете сместа през фина цедка. Оставете тестото да престои 1 час, преди да направите палачинките. Намажете леко с олио тиган, нагрейте го на среден огън и изсипете един черпак от тестото. Печете 1 минута от едната страна, след това 30 секунди от другата.

Смути

Съставки: 200 g ананас, 200 g банани, 200 g манго, 200 g портокалов сок

Добавете нарязаните съставки в купата на блендера в посочения ред. Заклучете капака на купата и поставете блендера върху уреда. Пуснете уреда на скорост 8 за 1 минута.

A: Motorová jednotka

- A1.** Kryt připojení pro příslušenství
- A2.** Připojení pro příslušenství
- A3.** Vážíci podložka
- A4.** Připojení pro příslušenství
- A5.** Kryt připojení pro příslušenství
- A6.** Hlava
- A7.** Výstup pro hnětač, metlu a šlehač
- A8.** Tlačítko pro zvednutí hlavy
- A9.** Knoflík pro ovládání rychlosti
- A10.** Obrazovka displeje
- A11.** Tlačítko jednotky
- A12.** Tlačítko tárování
- A13.** Vestavěná váha

B: Sestava mísy

- B1.** Mísa z nerezové oceli
- B2.** Chráníč proti postříkání

C: Sada na pečivo

- C1.** Hnětací hák
- C2.** Šlehačí metla
- C3.** Balónová metla
- C4.** Stěrka

D: Nádoba mixéru*

- D1.** Mísa
- D2.** Víko
- D3.** Vršek víka mixéru

N: Příslušenství*

- N1.** Nádoba minisekáčku
- N2.** Základna minisekáčku
- N3.** Nádoba mlýnku na koření
- N4.** Základna mlýnku na koření
- N5.** Nádoba mlýnku
- N6.** Základna mlýnku

F: Hlava mlýnku*

- F1.** Tělo mlýnku
- F2.** Šnekový šroub
- F3.** Nůž mlýnku
- F4.** Deska na hrubé mletí
- F5.** Deska na jemné mletí
- F6.** Pojistný kroužek
- F7.** Pěchovadlo
- F8.** Podavač

G: Kráječ na zeleninu*

- G1.** Tělo kráječe
- G2.** Pěchovadlo
- G3.** Krájecí kužel
- G4.** Kužel na hrubé strouhání
- G5.** Kužel na jemné strouhání

Varování: Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte brožuru „Bezpečnostní pokyny“ a tuto uživatelskou příručku.

DŮLEŽITÉ

Pro větší bezpečnost uživatele je spotřebič vybaven systémem detekce mísy (B1). Aby spotřebič fungoval, musí být správně umístěn.

Spotřebič se spustí pouze v případě, že jsou klapka (A1) a hlava (A6) zavřené a mísa (B1) je zajištěná. Pokud klapku (A1) anebo hlavici během provozu otevřete nebo odjistíte místu (B1), spotřebič se okamžitě zastaví. Otočte ovládací knoflík zpět do polohy 0, poté zavřete klapku anebo hlavu anebo zajistíte mísu (B1). Chcete-li spotřebič spustit obvyklým způsobem, vyberte požadovanou rychlost. V případě výpadku napájení vraťte ovládací knoflík do polohy „0“.

V poloze „0“ je spotřebič v pohotovostním režimu a spotřebovává $\leq 0.3W$.

SPOUŠTĚNÍ

- Před prvním použitím omyjte veškeré příslušenství v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
- Umístěte spotřebič na rovný, čistý a suchý povrch. Zkontrolujte, zda je ovládací knoflík rychlosti (A9) nastaven do polohy „0“, a poté spotřebič zapojte do zásuvky.
- Na displeji se zobrazí symbol „----“ bez jednotek, bude blikat po dobu 5 sekund a poté displej zhasne.

Před každým použitím umístěte mísu (B1) do její polohy, aby se spotřebič mohl spustit.

- Pro začátek máte několik možností (viz obrázky A9):

– Pulzní režim:

Toto nastavení umožňuje krátké intervaly při maximální rychlosti pro lepší kontrolu nad přípravou.

– Režim nepřetržitého provozu:

Vyberte požadované nastavení od „1 do 8“ podle vašeho receptu.

- **Displej:** Jakmile se spustí motor, spustí se také časovač.
- Přísady je možné během přípravy přidávat otevřeným víkem (B2).
- Chcete-li spotřebič vypnout, otočte volič rychlosti (A9) do polohy „0“.

POHOTOVOSTNÍ REŽIM

- V režimu vážení se obrazovka vypne po 10 minutách nečinnosti.
 - Po skončení provozu motoru se obrazovka vypne po 10 minutách nečinnosti.
- Chcete-li pohotovostní režim ukončit, otočte ovladačem rychlosti nebo stiskněte tlačítko tárování (A12).

1 – VÁŽENÍ

Spotřebič Bake Partner+ je vybaven vestavěnou váhou. Ingredience můžete snadno vážit jednotlivě.

Připomenutí pro správné použití:

- Před vážením se ujistěte, že je spotřebič stabilní na všech čtyřech nožkách.
- Umístěte spotřebič na rovný, čistý, suchý a stabilní povrch.
- Během vážení nebo tárování se spotřebiče nedotýkejte ani na něj netlačte.
- Dbejte na to, aby se během vážení nebo tárování spotřebiče nedotýkaly žádné předměty.
- Zkontrolujte, zda napájecí kabel není pod spotřebičem zachycen nebo napnut, což by mohlo ovlivnit přesnost vážení nebo tárování.
- Během tárování nebo vážení se ujistěte, že nic nezpůsobuje vibrace spotřebiče Bake Partner+ (např. indukční varná deska).
- Ujistěte se, že je otočný knoflík (A9) v poloze „0“, abyste mohli vážit.

Použití funkce váhy:

- Spotřebič umožňuje vážit na různých místech podle vašich potřeb: v míse z nerezové oceli (B1), na horní straně pomoci vážící podložky (A3) nebo v mixéru* (D). Chcete-li aktivovat zobrazení vážení, stiskněte tlačítko tárování (A12).*

Režim tárování

Během prvního použití funkce tárování se snímače inicializují, než začnete vážit, vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí „0g“.

- Před stisknutím tlačítka tárování se ujistěte, že je spotřebič zastaven.
- Během tárování se na obrazovce zobrazí hodnot a „8888“. Když se na displeji zobrazí 0 g, spotřebič je připraven na vážení.

Režim vážení

- V případě záporných hodnot se na displeji zobrazí skutečná hmotnost až -999 g. Pokud záporná hodnota překročí hodnotu -999 g, zobrazí se „----“.
- V případě přetížení (hmotnost nad 5 100 g) se na obrazovce zobrazí hodnota „STOP“.

Tlačítko jednotky

V režimu vážení, stisknutím tlačítka jednotky (A11) přepnete mezi jednotkami „g“ a „ml“.

Pohotovostní režim

Po 10 minutách nečinnosti v režimu vážení se obrazovka vypne.

Chcete-li pohotovostní režim ukončit, otočte knoflíkem ovládání rychlosti nebo stiskněte tlačítko tárování.

2 – HNĚTACÍ HÁK (C1) a BALÓNOVÁ METLA (C3)

Nikdy nepoužívejte balonovou metlu (C3) nebo šlehač (C2) s jeho stěrkou (C4) k hnětení těsta.

V závislosti na typu přísad můžete díky míse z nerezové oceli (B1) a jejím víku (B2) připravit až 850 g bílého těsta na chléb pomocí hnětacího háku a až 10 vaječných bílků pomocí metly.

2.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků od 2.1 do 2.5

2.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ

- Začněte otočením knoflíku pro ovládání rychlosti (A9) na požadované nastavení podle svého receptu.
- Během přípravy můžete přidávat přísady otevřeným víkem (B2).
- Chcete-li spotřebič vypnout, otočte volič rychlosti (A9) do polohy „0“.

Tipy:

HNĚTACÍ HÁK (maximální doba použití: 13 min)

– Použijte hnětací hák (C1) při rychlostech „1“ až „2“. Můžete hníst až 500 g mouky (např. na bílý chléb, vícezrnný chléb, linecké těsto, těsto na cukroví atd.).

BALONOVÁ METLA (maximální doba použití: 10 min)

– Použijte balonovou metlu (C3) při rychlosti mezi „1“ a „8“.

– Můžete připravit: majonézu, aioli, omáčky, šlehané vaječné bílky (jeden až deset vaječných bílků), šlehačku (až 500 ml) atd.

– Nikdy nepoužívejte balonovou metlu (C3) k hnětení nebo míchání těsta.

Demontáž: Počkejte, až se spotřebič zcela zastaví, a demontujte jej v opačném pořadí, obrázky 2.5 až 2.1

3 – ŠLEHACÍ METLA (C2) a STĚRKA (C4)

Nikdy nepoužívejte balonovou metlu (C3) k míchání lehkého těsta.

V závislosti na typu přísad můžete použít mísu z nerezové oceli (B1) s víkem (B2) k přípravě až 1,8 kg lehkého těsta.

3.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků 3.1 až 3.6

3.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ

- Začněte otočením knoflíku pro ovládání rychlosti (A9) na požadované nastavení podle receptu.
- Během přípravy můžete přidávat přísady otevřeným víkem (B2).
- Chcete-li spotřebič vypnout, otočte volič rychlosti (A9) do polohy „0“.

Demontáž: Vyčkejte, dokud se spotřebič zcela nezastaví, a postupujte v opačném pořadí, obrázky 3.4 až 3.1

Tipy:

ŠLEHACÍ METLA (maximální doba použití: 13 min)

– Metlu (C2) se stěrkou (C4) použijte při rychlost mezi 1 až 8.

– Můžete míchat až 1,8 kg lehkého těsta (piškotové těsto, těsto na sušenky atd.).

– Hnětací metlu (C2) nikdy nepoužívejte k hnětení těžkého těsta nebo těsta na těstoviny (lasagne, rigatoni, bigoli atd.).

4 – MÍSA MIXÉRU (D)*

V závislosti na typu přísad umožňuje mísa mixéru (D) připravit až 1,25 l hustých směsí a 1 l tekutých směsí

4.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků 8 a 4.1 až 4.4.

4.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ (maximální doba provozu: 3 min)

- Umístěte mísu (B1) do příslušné polohy a ujistěte se, že je správně zajištěna.
- Začněte otočením knoflíku pro ovládání rychlosti (A9) na požadované nastavení (mezi 7 až 8 nebo „Pulse“) podle svého receptu. Pro lepší výsledky míchání použijte nastavení „Pulse“.
- Během přípravy můžete přidávat přísady otvorem ve víku (D2).

Tipy:

- Můžete připravit:
 - jemně rozmixované polévky, velouté, kompoty, mléčné koktejly, koktejly.
 - lehká těsta (crêpes, donuty, clafoutitis, far, atd.).
- Můžete drtit led (maximálně 6 kostek / 20 pulsů).
- Pokud během mixování suroviny ulpívají na bocích mísy, zastavte spotřebič, počkejte, až se zcela zastaví, vyjměte mísu mixéru, pomocí stěrky suroviny zatlačte dolů směrem k noži, poté mísu znovu umístěte a pokračujte.
- Nepřidávejte přísady teplejší než 70 °C.

Demontáž: Před vyjmutím nádoby mixéru počkejte, dokud se spotřebič zcela nezastaví, a rozeberte jej v opačném pořadí podle obrázků 8 a 4.4 až 4.1.

5 – HLAVA MLÝNKU (F)*

5.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázku 8, poté podle obrázků 5.1 a 5.4.

5.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umístěte mísu (B1) do správné polohy a ujistěte se, že je správně zajištěna.
- Spustte spotřebič otočením knoflíku pro ovládání rychlosti (A9) do polohy „7“.
- Pomocí pēchovadla (F7) vložte maso po částech do přívodní trubice. K protlačení ingrediencí trubicí nikdy nepoužívejte prsty ani kuchyňské náčiní.
 - Můžete mlít až 3 kg masa. Maximální doba použití: 10 minut

Tipy:

- Připravte si všechny potraviny, které chcete mlít, předem (v případě masa odstraňte kosti, chrupavky a šlachy a nakrájejte maso na kousky o rozměrech přibližně 2×2 cm).
- Ujistěte se, že je maso zcela rozmrazené.

Demontáž: Počkejte, až se spotřebič zcela zastaví, a rozeberte jej v opačném pořadí, podle obrázků 8 a poté od 5.4 až 5.1

6 – KRÁJEČ NA ZELENINU (G)*

6.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků 8, poté podle 6.1 a 6.3.

6.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umístěte mísu (B1) do správné polohy a ujistěte se, že je správně zajištěna.
 - Spustte spotřebič otočením knoflíku pro ovládání rychlosti (A9) do polohy „5“ a „7“ pro strouhání.
 - Vsuňte potraviny do přívodní a natlačte je pomocí pēchovadla (G2).
- Nikdy netlačte přísady prsty ani kuchyňským náčiním.**
- Můžete připravit až 2 kg potravin. Maximální doba použití: 10 minut
 - Kuželové nástavce můžete použít k přípravě:
 - Hrubé strouhání (G4) / jemné strouhání (G5): mrkev, celer, brambory, sýr atd.
 - Krájení na silné plátky (G3): brambory, mrkev, okurky, jablka, červená řepa atd.

Demontáž: Počkejte, dokud se spotřebič zcela nezastaví, a rozeberte jej v opačném pořadí pomocí obrázků 8, poté 6.3 až 6.1.

7 – MINISEKÁČEK (N1 + N2)*

7.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázku 8 a 7.1 až 7.7.

7.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umístěte mísu (B1) do správné polohy a ujistěte se, že je správně zajištěna.
- Pomocí minisekáčku můžete jemně sekat:
 - bylinky: max 10 g / max 10 s / rychlost „7“
 - sušené ovoce / hovězí maso (vykostěné a bez šlach): max 100 g / max 10 s / rychlost „8“
- Tento minisekáček není určen pro tvrdé produkty, jako je káva, nebo tekutiny.

Demontáž: Počkejte, dokud se spotřebič zcela nezastaví, a rozeberte jej v opačném pořadí pomocí obrázků 8, 7.7 až 7.1.

8 – MLÝNEK NA KOŘENÍ (N3 + N4)*

8.1 – MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků 8 a 7.1 až 7.7.

8.2 – PROVOZ, TYPY A DEMONTÁŽ

- Umístěte mísu (B1) na její místo a ujistěte se, že je správně uzamčena.
- S mlýnkem na koření můžete jemně mlít:
 - Kávoová zrna: 60 g / Puls / 30 s
 - Koriandr: 100 g / Puls / 30 s
- Tento mlýnek na koření není určen pro tekutiny.

Demontáž: Počkejte, až se zařízení úplně zastaví, a pokračujte v opačném pořadí než při montáži.

Diagramy: 8, 7.3 až 7.1

9 – MLÝNEK (N5 + N6)*

- Umístěte misku (B1) do správné polohy a ujistěte se, že je řádně zajištěna.
 - Nasekejte přísady během několika sekund pomocí pulzního režimu: sušené flíky, sušené meruňky, atd.

Maximální množství / čas: 80 g / 3 s / pulzování

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte spotřebič ze sítě.
- Spotřebič (A) neponořujte do vody, ani ho nečistěte pod tekoucí vodou. Přístroj otřete suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem.
- Po použití příslušenství zcela rozeberte a rychle opláchněte.

Se všemi noži zacházejte opatrně, jsou ostré a mohou způsobit zranění (viz obrázek 8).

- Umyjte, opláchněte a osušte příslušenství: s výjimkou vážící podložky (A3), kompletní hlavice mlýnku (F), držáku nože minisekáčku (N2) a mlýnku na koření (N4) lze příslušenství mýt v myčce na nádobí.

CO BYSTE MĚLI UDĚLAT, POKUD SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE?

- Podívejte se do části „Důležité“
- V případě zobrazení zprávy „Err“:
 - Odstraňte ingredience, pokud jste dříve obdrželi zprávu „Stop“ (kvůli přetížení nad 5 kg), a znovu stiskněte tlačítko tare.
 - Znovu spusťte funkci tare, ujistěte se, že je váš produkt stabilní na pracovní ploše.

Stále spotřebič nefunguje? Obratť se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).

ZÁKLADNÍ RECEPTY

Bílé chlebové těsto

Přísady: 500 g mouky, 320 ml vody, 20 g čerstvých kvasnic, 10 g soli

Kvasnice nechte rozpustit ve vodě po dobu 5 minut v samostatné nádobě. Do mísy přidejte mouku a sůl, umístěte hák na těsto a víko a spusťte spotřebič při rychlosti 1. Postupně přidávejte vodu a kvasnice po dobu 2 minut. Přepněte na rychlost 2 a míchejte po dobu 8 minut. Nechte těsto při 30 °C 45 minut kynout. Vytvarujte bochník a nechte ho při 30 °C kynout dalších 90 minut. Přehřejte troubu na 230 °C. Potřete povrch chleba vodou a udělejte do něj zářezy nožem. Pečte při 230 °C po dobu 25 minut.

Sladké dortové těsto

Přísady: 150 g mouky, 5 g prášku do pečiva, 150 g měkkého másla, 150 g cukru, 3 vejce.

Vyjměte máslo z lednice 1 hodinu před přípravou nebo ho změkčete v mikrovlnné troubě po dobu 15 sekund, aniž by se rozpustilo. Přehřejte troubu na 180 °C. Do mísy dejte mouku, prášek do pečiva, změkklé máslo, cukr a vejce, poté nasadte stěrku, metlu a víko. Spusťte přístroj na rychlost 1 po dobu 30 sekund, poté na rychlost 8 po dobu 2 minut, nebo dokud nezmizí hrudky másla. Vymažte a vyložte formu na dort. Nalijte směs do formy a pečte při 180 °C po dobu 55 minut. Nechte 10 minut chladnout, než vyjmete z formy.

Majonéza

Přísady: 2 žloutky, 20 g hořčice, 1 špetka soli, 1 špetka bílého pepře, 200 ml oleje.

Vložte do mísy žloutky, hořčici a sůl, namontujte šlehač a víko a spusťte spotřebič při rychlosti 7. Postupně přidávejte olej otvorem ve víku po dobu 2 minut a poté míchejte při rychlosti 8 po dobu 10 sekund. Vyjměte misku, otřete strany stěrkou a poté majonézu vyhladte pomocí 3 nebo 4 otáček stěrky.

Těstíčko na palačinky

Přísady: 300 g hladké mouky, 3 vejce, 30 g cukru, 30 ml oleje, 600 ml mléka

Do mísy přidejte mouku, vejce, cukr, olej a 200 ml mléka, nasadte šlehač a víko a poté spusťte spotřebič rychlostí 1 po dobu 5 sekund, rychlostí 3 po dobu 5 sekund, rychlostí 5 po dobu 30 sekund a nakonec rychlostí 6 po dobu 1 minutu. Stěrkou seškrabte strany mísy a opět zapněte spotřebič při rychlosti 4. Po dobu 2 minut otvorem ve víku postupně přidávejte zbytek 400 ml mléka. Vyjměte misku ze spotřebiče a těsto přecedte přes jemné síto. Před přípravou palačinek nechte těsto 1 hodinu odpočívat. Lehce naolejujte pánev, rozpalte ji na střední teplotu a nalijte do ní naběračku těsta. Smažte 1 minutu na jedné straně a 30 sekund na druhé.

Smoothie

Přísady: 200 g ananasu, 200 g banánu, 200 g manga, 200 g pomerančové šťávy

Přidejte nasekané přísady do mísy mixéru v uvedeném pořadí. Zajistěte víko mísy a umístěte mixér na spotřebič. Spusťte spotřebič při rychlosti 8 po dobu 1 minutu.

fr	08 - 16
en	17 - 24
nl	25 - 33
de	34 - 42
el	43 - 51
hr	52 - 59
hu	60 - 68
pl	69 - 77
ro	78 - 85
ru	86 - 94
sk	95 - 102
tr	103 - 111
uk	112 - 120
bg	121 - 129
cs	130 - 137