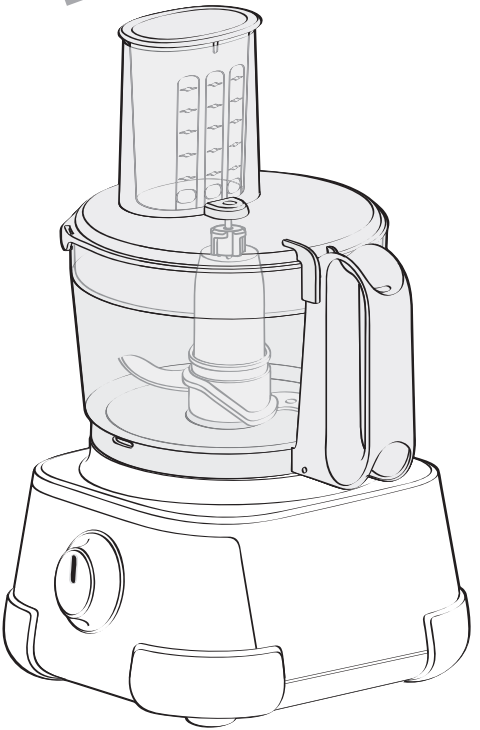
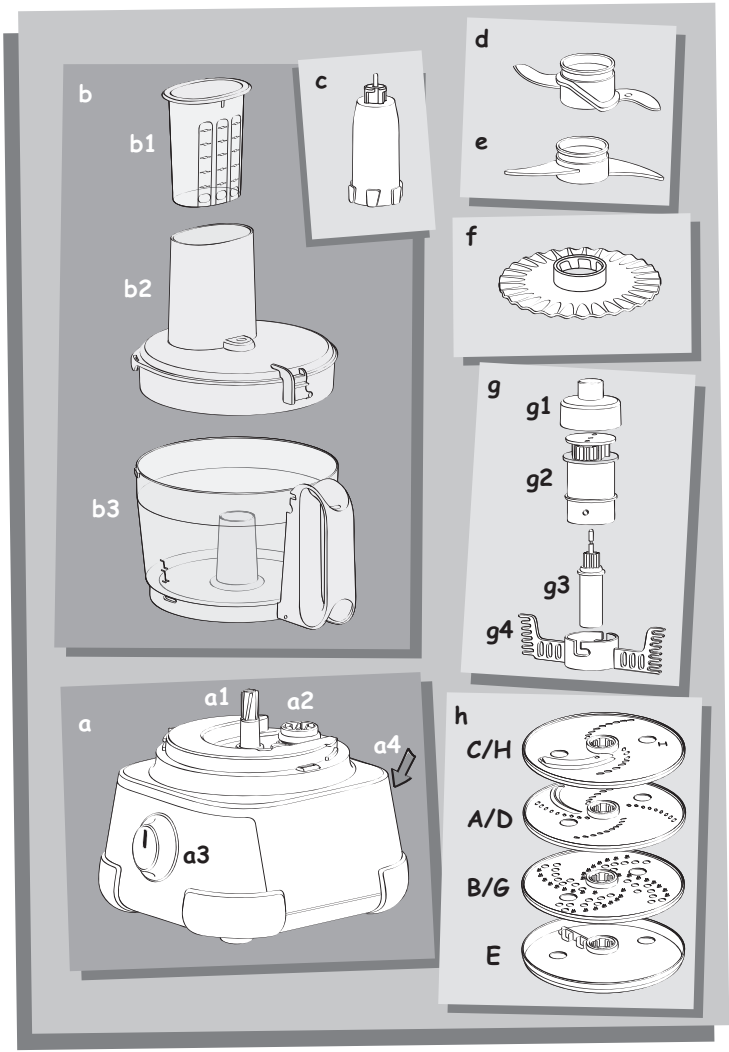
Moulinex

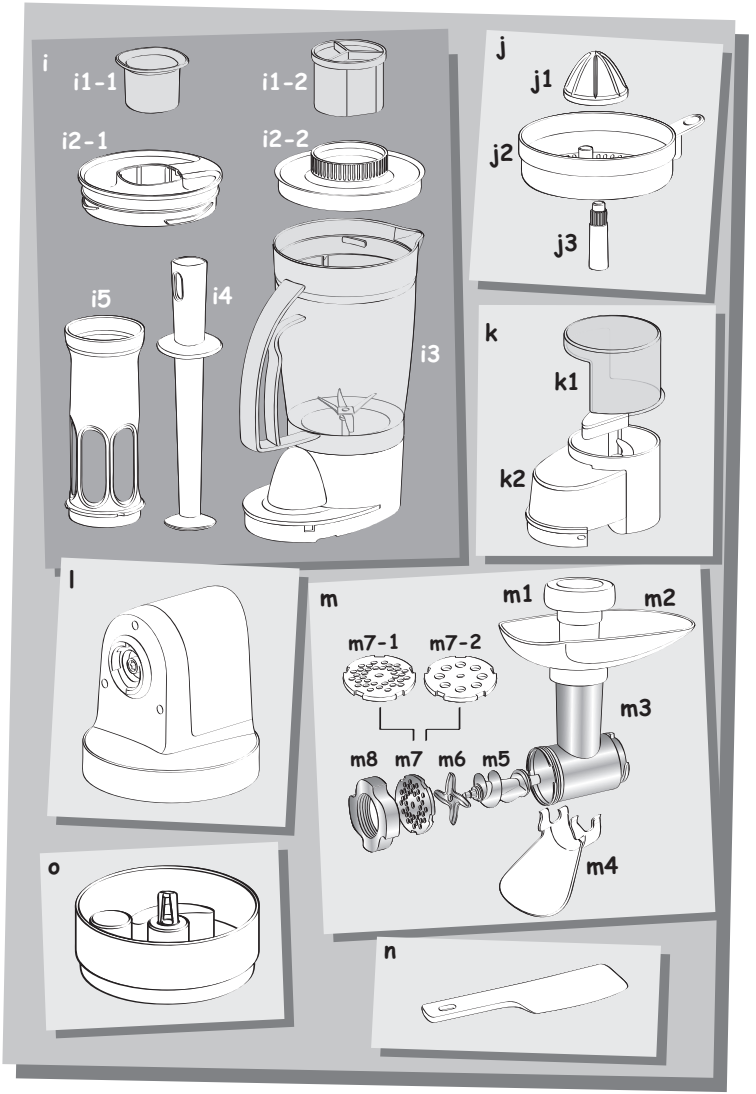
masterchef 5000

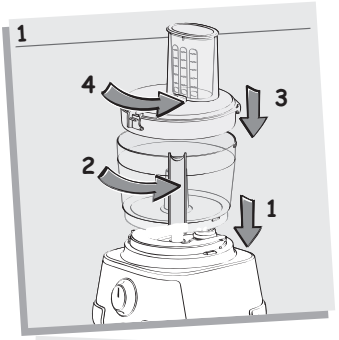
FR
DE
EN
NL
ES
PT
IT
EL
TR
AR
IR

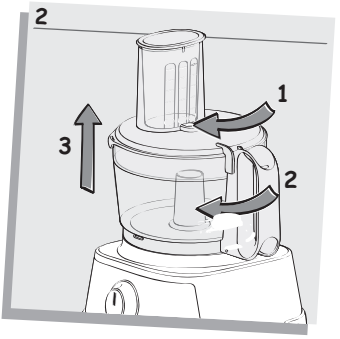


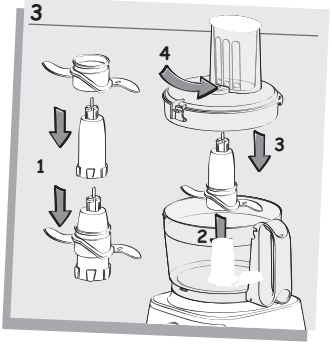
www.moulinex.com

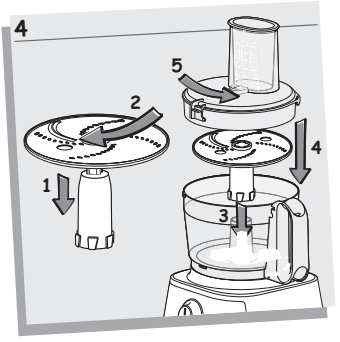

b
b1
b2
b3
c
d
e
f
g
g1
g2
g3
g4
a
a1
a2
a3
a4
h
C/H
A/D
B/G
E

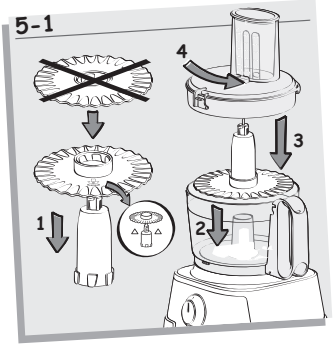

i
i1-1
i1-2
i2-1
i2-2
i5
i4
i3
j
j1
j2
j3
k
k1
k2
l
m
m1
m2
m7-1
m7-2
m3
m8
m7
m6
m5
m4
o
n

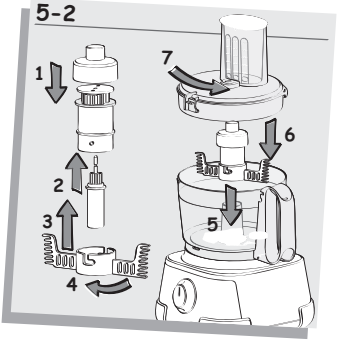

1
4
3
2
1

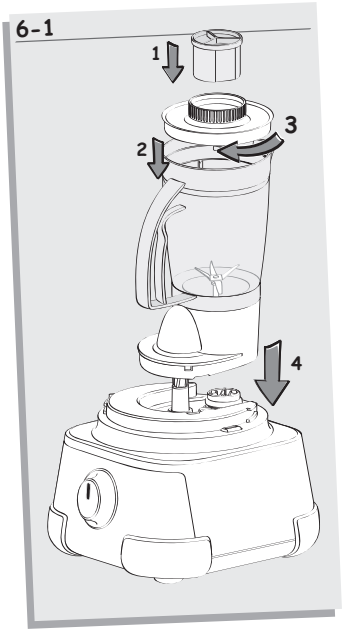

2
1
3
2

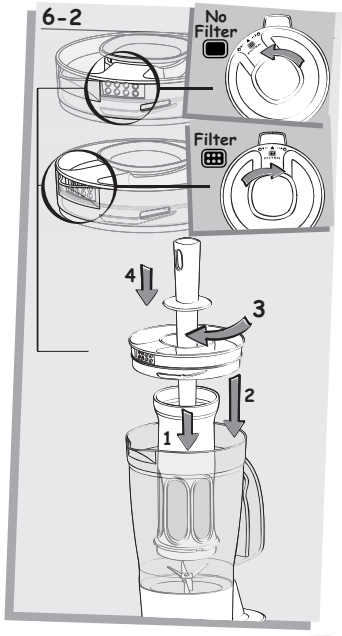

3
4
1
3
2

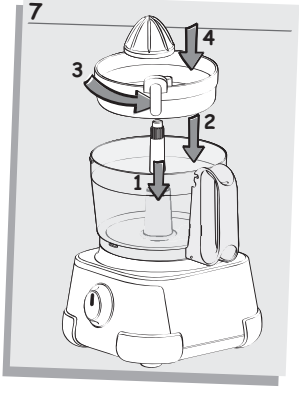

4
5
2
4
1
3

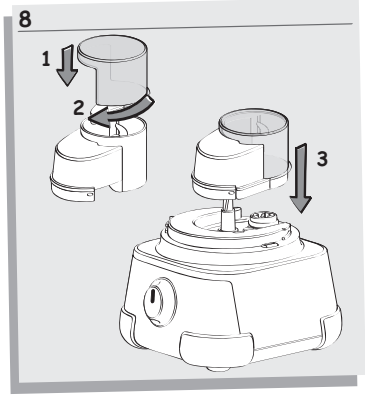

5-1
4
3
1
2

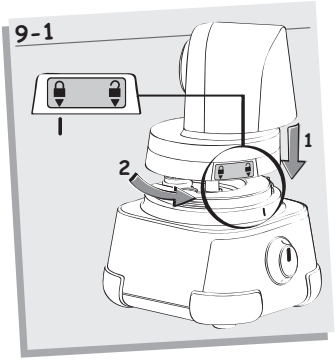

5-2
1
7
6
2
3
5
4

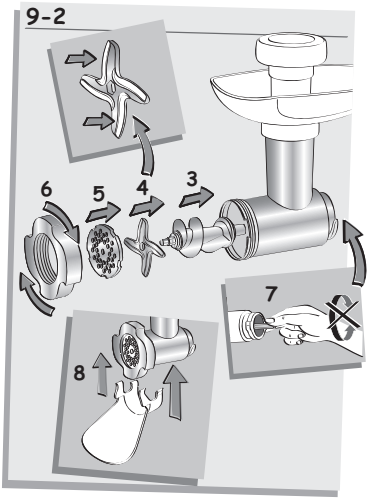

6-1
1
2
3
4

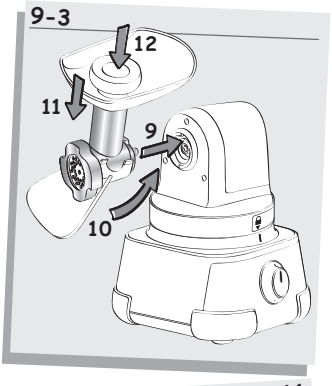

6-2
No Filter
Filter
4
3
2
1

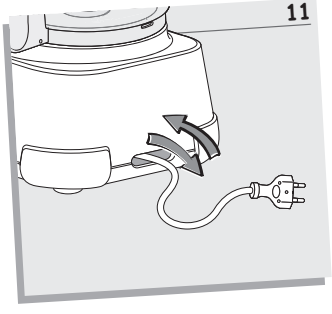

7
4
3
2
1

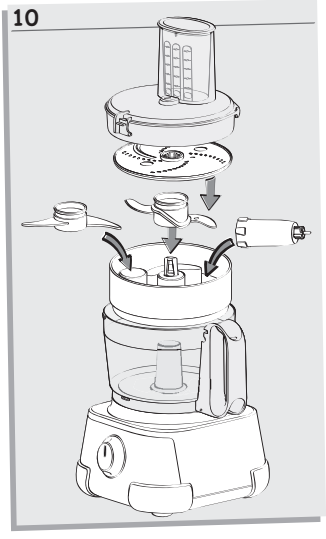

8
1
2
3


9-1
1
2


9-2
6
5
4
3
7
8


9-3
12
11
9
10


11


10

Les accessoires, contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.** Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau hachoir, le couteau du bol mixer, du moulin fines-herbes et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau hachoir (d) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer (i3) avec son couvercle (i2).
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez jamais le pilon (i4) sans le couvercle du bol mixeur (i2) sinon il risque de toucher les lames.

- **Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates,** etc… au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.

DESCRIPTION

a Bloc moteur
a1 Sortie lente bloc moteur
a2 Sortie rapide bloc moteur
a3 Sélecteur de vitesses : position « Pulse » (marche intermittente) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
a4 Cavité pour le rangement du cordon.
b Ensemble bol hachoir
b1 Poussoir doseur
b2 Couvercle avec cheminée
b3 Bol
c Entraîneur
d Couteau hachoir inox
e Couteau pétrin (selon modèle)
f Disque émulsionneur (selon modèle)
g Batteur émulsionneur (selon modèle)
g1 Bague supérieure de l'entraineur
g2 Réducteur de l'entraineur
g3 Entraineur
g4 Batteur
h Disques coupe – légumes
C/H Râpé gros ou Tranché gros
A/D Râpé fin ou Tranché fin (selon modèle)
B/G Copeaux ou Parmesan – Reibekuchen (selon modèle)
E Coupe-frites (selon modèle)
i Bol mixer (selon modèle)
i1-1 Bouchon doseur gradué
i2-1 Couvercle avec filtre
i3 Bol mixer
i4 Pilon
i5 Filtre à jus
OU
i1-2 Bouchon doseur
i2-2 Couvercle
i3 Bol mixer
j Presse-agrumes (selon modèle)
j1 Cône
j2 Panier filtre
j3 Entraîneur Presse-agrumes
k Moulin Fines-Herbes (selon modèle)
k1 Couvercle
k2 Bol moulin fines-herbes
l Réducteur pour tête hachoir (selon modèle)
m Tête hachoir (selon modèle)
m1 Poussoir
m2 Plateau amovible
m3 Corps
m4 Guide aliment
m5 Vis
m6 Couteau 4 branches
m7* Grilles
m7-1 Grille petits trous : haché fin
m7-2 Grille gros trous : haché gros
m8 Ecrou
n Spatule
o Boite de rangement

MISE EN SERVICE

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

- Arrêt : tournez le bouton (a3) sur la position «0».

1 : MISE EN PLACE DU BOL HACHOIR ET DU COUVERCLE

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol (b).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée légèrement à droite du sélecteur de vitesse (a3).
- Verrouillez le bol en le tournant vers la droite.
- Placez l'accessoire choisi dans celui-ci.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol. Verrouillez-le en le tournant vers la droite dans la poignée du bol.

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

2 : RETRAIT DU BOL HACHOIR ET DU COUVERCLE

- Déverrouillez le couvercle (b2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le libérer de la poignée du bol. Vous pourrez alors le soulever et le retirer.
- Déverrouillez le bol en le tournant également dans le sens des aiguilles d'une montre.
- C'est seulement à ce moment que vous pouvez le soulever et le retirer du bloc moteur.

3 : HACHER / MÉLANGER / PÉTRIR / MIXER

.HACHER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Couteau hachoir inox (d)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le couteau hachoir (d) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.

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

- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position «Pulse». Vous pouvez hacher jusqu'à 300g d'aliments tels que :

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

. PÉTRIR / MÉLANGER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Couteau hachoir (d) ou couteau pétrin (e) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le couteau hachoir (d) ou le couteau pétrin (e) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :

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

Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 600g de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée… en 30s.
- 500g de pâte à pains spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain aux céréales… en 30s

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 600g de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt…. en 1 min.30s à 2 min.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 0,5 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

MIXER
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position "2" pour la mise en marche. Vous pouvez mixer jusqu'à 0,5 litre de potage, soupe, compote en 20s.

4 : RÂPER / TRANCHER
ACCESSOIRES UTILISES :
- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Disques coupe-légumes (h) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Verrouillez le disque coupe-légumes sur l'entrainer (c) puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

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

Vous pouvez préparer avec les disques coupe-légumes :
. râpé gros (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
. tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
. coupe-frites (E) : frites…
. reibekuchen (G) : parmesan, pommes de terre…
. copeaux (B) : chocolat

5 : ÉMULSIONNER / BATTRE / FOUETTER
ACCESSOIRES UTILISES :
- Bol (b3)

et selon modèle
- Batteur émulsionneur ou Disque émulsionneur (f) avec son entraineur (c).

5.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES AVEC DISQUE EMULSIONNEUR:
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le disque émulsionneur (f) dans le bon sens, comme indiqué dans l'image 5.1, et verrouillez-le sur l'entraîneur (c), puis positionnez l'ensemble sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

5 .2 MONTAGE DES ACCESSOIRES AVEC BATTEUR EMULSIONNEUR
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Placez la bague supérieure (g1) sur le réducteur (g2) et l'entraîneur (g3) à l'intérieur de ce dernier. L'axe métallique de l'entraîneur (g3) doit ressortir au centre de la bague (g1).
- Placez le batteur (g4) sur l'ensemble entraîneur (g2) en le verrouillant sur les ergots, et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2L).
- N'utilisez jamais ces accessoires pour pétrir des pâtes lourdes (pâtes à pain…) ou mélanger des pâtes légères (biscuits, quatre-quarts…).

6 : HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER TRÈS FINEMENT
6.1 ACCESSOIRES UTILISES :
- Ensemble bol mixer (i) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (i3) sans dépasser le volume maximal de 1L.
- Placez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1), et verrouillez-le

en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Positionnez le bol mixer assemblé (i) sur le bloc moteur (a), la poignée face au sélecteur de vitesse.
- Attendez l'arrêt total du robot avant de retirer le bol mixer du bloc moteur.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.

Vous pouvez utiliser la position «Pulse», pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
- N'utiliser jamais le bol mixer avec des produits secs uniquement (noisettes, amandes, cacahuètes …).
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal suivant :
- 1L pour les mélanges épais.
- 0,8 L pour les mélanges liquides.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (i1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

Conseils :
- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule (n), faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.

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

6.2 Pour réaliser du lait de soja, des jus de fruits, des cocktails sans pépins ni peaux, vous pouvez utiliser le filtre à jus (i5).

Pour cela, positionnez le filtre dans le bol mixer (i3), les grilles métalliques vers le bas, en vous assurant de placer les fentes du filtre sur les nervures intérieures du bol.
- Placez le couvercle (i2-1) sur le bol mixer pour fixer le filtre.
- Introduisez les aliments ou liquides dans le filtre par l'ouverture du bouchon doseur (i1-1). Replacez le bouchon doseur et tournez le sélecteur (a3) sur la position «1» ou «2» ou donnez quelques impulsions vers la position «Pulse».

Conseil : Pour les jus de carottes ou de pommes, coupez les fruits en petits cubes et ajoutez une dose d'eau
- Le pilon (i4) permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment) dans le bol mixer. Pour cela, introduisez le pilon par l'orifice central du couvercle du bol mixer (i2). En fonctionnement, poussez les aliments vers les lames à l'aide du pilon.

ATTENTION : N'utilisez jamais le pilon (i4) sans le couvercle (i2) sinon il risque de toucher les lames. N'utilisez pas votre pilon avec un autre accessoire.

Vous pouvez verser directement vos préparations liquides sans enlever le couvercle (i2-1) par le filtre intégré au couvercle.
Pour cela, tournez le couvercle sur la position filtre (fig 6-2).

7 : PRESSER LES AGRUMES

ACCESSOIRES UTILISES :
- Bol (b3).
- Ensemble presse-agrumes (j) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez l'entraîneur (j3) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Posez le panier filtre (j2) sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.

- Posez le cône (j1) sur la cheminée du panier (j2).
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : déverrouillez le panier (j2) puis le bol et vous pourrez alors enlever l'ensemble du bloc moteur.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
- Positionnez une moitié d'agrume sur le cône (j1).
- Tout en le maintenant, tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» pour la mise en marche.
- Vous pouvez obtenir jusqu'à 0,6 L de jus d'agrumes sans vider le bol.
- **Attention :** vous devez rincer le panier filtre (j2) tous les 0.2 L.

8 : HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES

ACCESSOIRES UTILISES :
- Ensemble fines-herbes (k) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Mettez les ingrédients dans le bol moulin fines-herbes (k2).
- Placez le couvercle (k1) sur le bol moulin fines-herbes (k2) et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'ensemble sur le bloc moteur (a).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche, tout en maintenant le moulin fines-herbes sur le bloc moteur durant le fonctionnement.

Vous pouvez utiliser la position «Pulse», pour un meilleur contrôle du mélange.
. Avec le moulin fines-herbes (k) vous pouvez :
. Hacher en quelques secondes : abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés :
quantité/Temps maximum : 80g / 5s

9 : TÊTE HACHOIR

ACCESSOIRES UTILISES :
Ensemble réducteur (l) et tête hachoir (m) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

9.1 Mise en place du réducteur sur le robot
- Placez le réducteur (l) sur le bloc moteur (a) en placant les repères du réducteur et du bloc moteur (a) face à face. Verrouillez-le en le tournant vers la droite.

9.2 Assemblage de la tête hachoir
- Prenez le corps (m3) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis (m5) (axe long en premier) dans le corps (m3).
- Emboitez le couteau (m6) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (m7-1 ou m7-2) sur le couteau en faisant correspondre les ergots avec les encoches de la tête (m3).
- Vissez fortement l'écrou (m8) sur le corps (m3) dans le sens des aiguilles d'une montre, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.
- Clipez le guide aliments (m4) sous la tête hachoir (m3).

9.3 Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil
- Face au réducteur (appareil à l'arrêt et déconnecté de l'alimentation), présentez la tête hachoir (m) cheminée inclinée vers la droite. Engagez la tête hachoir à fond sur le réducteur (l).
- Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage. La tête hachoir (m) se verrouillera automatiquement sur le réducteur (l) dès sa mise en fonctionnement
- Engagez le plateau amovible (m2) sur la cheminée.
- Branchez l'appareil.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Eliminez les os, les cartilages et les nerfs.

- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ) et placez-les sur le plateau (m2).
- Placez un récipient sous la tête hachoir muni du guide aliment (m4).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (m1)
- Ne poussez jamais les aliments avec les doigts ou tout autre ustensile.

N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.

- Assurez-vous que votre viande est bien décongelée.

10 : RANGEMENT des ACCESSOIRES

Votre robot est muni d'une boîte de rangement (o) qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol (b). Vous pouvez y placer l'entraîneur (c), le couteau hachoir inox (d), le couteau pétrin (e), 2 disques : coupe-légumes (h) ou émulsionneur (f)

11 : MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a4).

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle, dans l'eau ou sous le robinet à l'exception de l'ensemble de la tête hachoir (l+m3+m6+m7+m8) et du bloc moteur (a).
  Essuyez ces derniers avec une éponge humide.
- Une fois essuyés, recouvrez d'huile alimentaire le couteau 4 branches (m6) et les grilles (m7) pour éviter tout risque d'oxydation.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (i3). Fermez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

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

RANGEMENT

Ne rangez pas votre robot dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil.
- le verrouillage de chaque accessoire.

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

ELIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

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

PRODUITS ÉLECTRONIQUES OU ÉLECTRIQUES EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :
- Couteau hachoir inox
- Couteau pétrin
- Disque émulsionneur
- Batteur émulsionneur
- Disques coupe - légumes
• C/H : Râpé gros / Tranché gros
• A/D : Râpé fin / Tranché fin
• B/G : Copeaux / Parmesan - Reibekuchen
• E : Coupe-frites
- Bol mixer
- Filtre à jus + pilon
- Presse-agrumes
- Moulin fines-herbes
- Hachoir

Pâte à pain blanc
375g de farine – 225ml d'eau tiède – 1 sachet de levure de boulanger – 5g de sel.
Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse «2», et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 30s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Dès que le pain a doublé de volume, mettez au four et placez-y un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain. Laissez cuire pendant 30 min.

Pâte à pizza
150g de farine – 90ml d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – ½ sachet de levure de boulanger – sel.
Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse «2», et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc… Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive.
Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfournez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

Pâte brisée
280g de farine – 140g de beurre mou en morceaux – 70ml d'eau – une pincée de sel.
Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel et le beurre.
Faites fonctionner à vitesse «2», quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (25 à 30s). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

Pâte à crêpes (dans le bol (b) avec le couteau hachoir (d) ou pétrin (e), ou dans le bol mixer (i))
160g de farine – 1/3 de lait – 2 œufs – ½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile – 15 g de sucre (facultatif) – Rhum ou fleur d'oranger ou vanille selon votre goût.
. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d), mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse «1», pendant 20s, puis, passez à vitesse «2» pendant 25s.
. Dans le bol mixer (i3), mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse «2», et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis mixez pendant 45s.

Quatre-quarts
180g de farine – 180g de beurre de mou – 180g de sucre – 3 œufs entiers – ½ sachet de levure chimique – 1 pincée de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse «2» pendant 1min 30s. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 40 à 50 min.

Gâteau aux épices
150g farine – 70g de beurre mou – 70g de sucre – 3 œufs – 50ml de lait –
2 cuillères à café de levure chimique – 1 cuillère à café de cannelle – 1 cuillère à café de gingembre – 1 cuillère à café de muscade râpée – 1 zeste d'orange râpée – 1 pincée de poivre.
Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez tous les ingrédients. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 50s. Mettez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 50min. à Th 6 (180°C).
Servez tiède ou froid avec de la compote ou de la marmelade.

Gâteau au chocolat
5 œufs, 200g de sucre, 3 cuillères à soupe de farine, 200g de beurre fondu, 200g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 100ml de lait.
Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.
Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse «2» pendant 45s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêtez le robot, en passant en vitesse «1», ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait. Lorsque tous les ingrédients sont incorporés laissez fonctionner 15s en vitesse «2».
Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1h, Th5/6 (160°C)

Crème Chantilly
200ml de crème fraîche liquide très froide, 30g de sucre glace.
Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.
ACCESSOIRES UTILISES :
- Disque émulsionneur (f)
Dans le bol du robot muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 40s.
ACCESSOIRES UTILISES :
- Batteur émulsionneur (g)
Dans le bol muni du batteur émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 3 min. 30 s environ.

Mayonnaise
1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, ¼ de litre d'huile, sel, poivre.
ACCESSOIRES UTILISES :
- Disque émulsionneur (f)
Dans le bol du robot muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
Sélectionnez la vitesse «2», faites fonctionner pendant 5 s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.
ACCESSOIRES UTILISES :
- Batteur émulsionneur (g)
Dans le bol du robot muni du batteur émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile.
Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
Sélectionnez la vitesse «1», faites fonctionner pendant 20 s en versant lentement une partie de l'huile par la cheminée, puis sans arrêter le robot passez en vitesse «2» et versez le restant de l'huile.
Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.
Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Gerätes mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- **Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.** Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie nach der Benutzung (auch bei Stromausfall) und vor der Reinigung den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft)
- Alle Eingriffe, die über die übliche Reinigung und Wartung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft) vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe von sich drehenden oder scharfen Teilen des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, darf das Stromkabel nur in einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem autorisierten Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie stets den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Hackmesser, dem Messer des Mixkrugs, der Kräutermühle und den Scheiben des Gemüseschneiders um: sie sind extrem scharf. Vor dem Ausleeren der Schüssel muss unbedingt das Hackmesser (d) von seinem Mitnehmer (c) herausgenommen werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug (i3) stets mit seinem Deckel (i2).
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs

den völligen Stillstand des Gerätes ab.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen oder Sterilisieren).
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellengeeignet.
- Verwenden Sie den Stößel (i4) nie ohne den Deckel des Mixkrugs (i2), weil er in diesem Fall das Messer berühren würde.
- **Lassen Sie lange Haare, Schals,** Krawatten usw. nicht über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.

BESCHREIBUNG

a Motorblock
a1 Langsamer Antrieb des Motorblocks
a2 Schneller Antrieb des Motorblocks
a3 Geschwindigkeitsregler mit Pulse-Funktion (Intervallbetrieb) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
a4 Kabelaufbewahrungsfach.
b Einheit Schüssel
b1 Stopfer mit Messeinteilung
b2 Deckel mit Einfüllstutzen
b3 Schüssel
c Mitnehmer
d Hackmesser aus Edelstahl
e Teigmesser (je nach Modell)
f Emulgierscheibe (je nach Modell)
g Emulgierbesen (je nach Modell)
g1 Oberer Ring des Mitnehmers
g2 Getriebe des Mitnehmers
g3 Antriebsachse
g4 Besen
h Scheiben des Gemüseschneiders
C/H Grob reiben oder Grob schneiden
A/D Fein reiben oder Fein schneiden (je nach Modell)
B/G Hobeln oder Parmesan – Reibekuchen (je nach Modell)
E Pommesscheibe (je nach Modell)
i Mixkrug (je nach Modell)
i1-1 Dosierdeckel mit Messeinteilung
i2-1 Deckel mit Filter
i3 Mixkrug
i4 Stößel
i5 Saftfilter
ODER
i1-2 Deckel
i2-2 Dosierdeckel
i3 Mixkrug
j Zituspresse (je nach Modell)
j1 Kegel
j2 Filterkorb
j3 Mitnehmer der Zituspresse
k Kräutermühle (je nach Modell)
k1 Deckel
k2 Behälter der Kräutermühle
l Getriebe des Fleischwolfs (je nach Modell)
m Fleischwolf (je nach Modell)
m1 Stopfer
m2 Einfülltrichter
m3 Fleischwolfgehäuse
m4 Ablaufhilfe
m5 Schnecke
m6 Messer mit 4 Flügeln
m7* Lochscheiben
m7-1 Lochscheibe mit kleinen Löchern: Fein hacken
m7-2 Lochscheibe mit großen Löchern: Grob hacken
m8 Verschlussring
n Spatel
o Aufbewahrungsbox

INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie.
- Der Fleischwolf darf nicht in die Spülmaschine
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Pulse-Funktion (Intervallbetrieb): Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position «Pulse». Der Intervallbetrieb ermöglicht bei verschiedenen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position «1» oder «2».

- Anhalten des Gerätes: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position «0».

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

1: EINSETZEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE

- Schüssel (b).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss sich dabei ein wenig rechts vom Geschwindigkeitsknopf (a3) befinden.
- Stellen Sie die Schüssel durch eine Rechtdrehung fest.
- Geben Sie das Zubehörteil in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn nach rechts in den Griff der Schüssel drücken.

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

2: ABNEHMEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

- Lösen Sie den Deckel (b2) durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Griff der Schüssel. Der Deckel kann nun an gehoben und abgenommen werden.
- Entriegeln Sie die Schüssel ebenfalls durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Erst jetzt kann die Schüssel angehoben und vom Motorblock abgenommen werden.

3: HACKEN / MISCHEN / KNETEN / MIXEN

3.1 HACKEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
- Mitnehmer (c).
- Hackmesser aus Edelstahl (d)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Lassen Sie das Hackmesser (d) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «2» oder, für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs, auf Position «Pulse».
  Sie können Sie bis zu 300g Lebensmittel hacken wie:
  . rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entsehnt und in Würfel geschnitten).
  . roher oder gekochter Fisch (ohne Haut und Gräten).
  . harte Lebensmittel: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie...).
  . weiche Lebensmittel: bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln, Spinat...).

3.2 HACKEN / MISCHEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
- Mitnehmer (c).
- Hackmesser (d) oder Teigmesser (e) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Lassen Sie das Hackmesser (d) oder das Teigmesser (e) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «2».
  Sie können folgende Mengen kneten:

- 600g schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig usw. in 30 Sekunden.
- 500g Teig für bestimmte Brotsorten wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot usw. in 30 Sekunden

Sie können folgende Mengen mischen:
- 600g leichten Teig wie: Biskuitteig, Eischwerkuchenteig, Joghurtkuchenteig usw. in 1 Minute 30 bis 2 Minuten.

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

MIXEN
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
  Sie können in 20 Sekunden bis zu 0,5 Liter Gemüsesuppe, Suppe, Kompott mixen.

4: RASPELN / SCHNEIDEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel (b3)
- Mitnehmer (c).
- Gemüsescheibe (h) (je nach Modell)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie die Gemüsescheibe auf dem Mitnehmer (c) fest und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (b1) weiter.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zum Schneiden auf Position «1» und zum Raspeln auf «2».

Die Gemüsescheibe dient zum:
. Grob Raspeln (C) / Fein Raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse...
. Dick Schneiden (H) / Dünn Schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, Äpfel, Karotten, Kohl...
. Pommesscheibe (E): Kartoffeln…
. Reibekuchen (G): Parmesan, Kartoffeln…
. Hobeln : Schokolade

5: EMULGIEREN / SCHLAGEN / SCHAUMIG RÜHREN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel (b3)

und je nach Modell
- Emulgierbesen oder Emulgierscheibe (f) mit dem Mitnehmer (c).

5.1 MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE MIT DER EMULGIERSCHEIBE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Lassen Sie die Emulgierscheibe (f) mit der entsprechenden Seite wie auf Abbildung 5.1 angegeben auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie sie darauf fest; setzen Sie anschließend die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

5.2 MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE MIT DEM EMULGIERBESEN
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Setzen Sie den oberen Ring (g1) auf das Getriebe (g2) und den Mitnehmer (g3) im Inneren desselben. Die Metallachse des Mitnehmers (g3) muss in der Mitte des Rings (g1) wieder austreten.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (g4) auf die Einheit Mitnehmer (g2) und lassen Sie sie in die Zapfen einrasten; setzen Sie danach das Ganze auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1» oder «2».
  Zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (1 bis 6), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).
- Dieses Zubehörteil darf nicht zum Kneten von schweren Teigen (Brotteig,…) oder zum Mischen von leichten Teigen (Biskuitteig, Eischwerteig,…) benutzt werden.

6: GLATTRÜHREN / MISCHEN / SEHR FEIN MIXEN

6.1 VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Mixer (i) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug (i3) und achten Sie dabei darauf, die Höchstmarke von 1 L nicht zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel (i2) mit dem Dosierverschluss (i1) auf und stellen Sie ihn durch Drehen in Uhrzeigerrichtung fest.
- Stellen Sie den zusammengesetzten Mixkrug (i) auf den Motorblock (a); der Griff des Mixkrugs muss sich dabei gegenüber des Geschwindigkeitsreglers befinden.
- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie den Mixkrug vom Motorblock abnehmen.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1» oder «2».
  Um den Mischvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch die Position «Pulse» einstellen.
- Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixkrug. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Benutzen Sie den Mixkrug niemals nur für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse…).
- Füllen Sie stets zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixkrug und achten Sie darauf, den angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten:
- 1 L für dickflüssige Zubereitungen.
- 0,8 L für flüssige Zubereitungen.
- Wenn Sie während des Mischvorgangs weitere Zutaten hinzufügen wollen, nehmen Sie den Dosierverschluss (i1) vom Deckel ab und geben die Zutaten durch die Einfüllöffnung bei.

Tipps:
- Wenn sich beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixkrugs absetzen: Schalten Sie das Gerät aus und zeihen Sie den Stecker es aus der Steckdose. Nehmen Sie den Mixkrug vom Gehäuse des Gerätes ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit dem Spatel (n) und lassen Sie sie in die Schüssel zurückfallen. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixkrug und halten Sie sie von der Schneide fern.

Sie können:
- fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompott, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Far) mischen.

6.2 Der Saftfilter (i5) dient zur Zubereitung von Sojamilch, Fruchtsäften und Cocktails ohne Kerne und Schalen.

Setzen Sie dazu den Filter mit den Metallgittern nach unten in den Mixkrug (i3) und achten Sie darauf, dass die Schlitze des Filters in die Vertiefungen im Inneren des Mixkrugs einrasten.
- Setzen Sie den Deckel (i2-1) auf den Mixkrug, um den Filter festzustellen. Geben Sie die Lebensmittel oder Flüssigkeiten über die Öffnung im Dosierdeckel (i1-1) in den Mixkrug. Setzen Sie den Dosierdeckel wieder ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) auf Position «1» oder «2» oder drücken Sie mehrmals kurz die Position «Pulse».

Ein Tipp: Bei der Zubereitung von Karotten- und Apfelsaft sollte das Obst in

kleine Stücke geschnitten und mit etwas Wasser versetzt werden.
- Der Stößel (i4) dient zum Glätten und Zerdrücken der Zubereitungen (besonders dickflüssige Zubereitungen) im Mixkrug. Führen Sie dazu den Stößel durch die Zentralöffnung des Deckels (i2) des Mixkrugs ein. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stößel bei laufendem Gerät zum Messer hin.

VORSICHT: Verwenden Sie den Stößel (i4) nie ohne den Deckel (i2), weil er in diesem Fall das Messer berühren würde. Der Stößel darf nicht mit anderen Zubehörteilen verwendet werden.

Flüssige Zubereitungen können ohne Abnehmen des Deckels (i2-1) direkt durch den in den Deckel eingebauten Filter ausgegossen werden.
Stellen Sie dazu den Deckel auf die Position Filter ein (Abb. 6-2).

7: AUSPRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel (b3).
- Zitruspresse (j) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie den Mitnehmer (j3) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
- Setzen Sie den Filterkorb (j2) auf die Schüssel und stellen Sie ihn durch eine Rechtsdrehung fest.
- Setzen Sie den Presskegel (j1) auf den Stutzen des Filterkorbes (j2).
- Zum Abnehmen der Zitruspresse: entriegeln Sie den Filterkorb (j2) und anschließend die Schüssel; anschließend kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Setzen Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (j1).
- und stellen Sie den Geschwindigkeitsfregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1».
- Es können bis zu 0,6 L Zitrusfruchtsaft ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
- **Vorsicht:** der Filterkorb (j2) muss alle 0,2 L geleert werden.

8: KLEINE MENGEN SEHR FEIN HACKEN
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Kräutermühle (k) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Geben Sie die Lebensmittel in den Be hälter der Kräutermühle (k2).
- Setzen Sie den Deckel (k1) auf den Be hälter der Kräutermühle (k2) auf und stellen Sie ihn durch Drehen in Uhrzeigerrichtung fest.
- Setzen Sie die Einheit auf den Motorblock (a).

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «2» und lassen Sie die Kräutermühle während des Betriebs auf dem Motorblock.

Um den Zerkleinerungsvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch die Position «Pulse» einstellen.
Die Kräutermühle (k) dient zum: verarbeiten von Kräutern und zum
. Hacken in wenigen Sekunden: getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, entkernte Pflaumen: Menge / Höchstzeit: 80g / 5S

9: FLEISCHWOLF
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
Getriebe (l) und Fleischwolf (m) (je nach Modell).
MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
9.1 Einsetzen des Getriebes in die Küchenmaschine
- Setzen Sie das Getriebe (l) auf den Motorblock (a) und achten Sie darauf, dass sich die Zeichen auf dem Getriebe und auf dem Motorblock (a) gegenüber stehen. Stellen Sie es durch Drehen nach rechts fest.

9.2 Zusammensetzen des Fleischwolfs
- Fassen Sie das Gehäuse (m3) am Stutzen an und positionieren Sie es so, dass die breiteste Öffnung nach oben

zeigt. Führen Sie anschließend die Schnecke (m5) (die lange Achse voran) in das Gehäuse (m3) ein.
- Stecken Sie das Messer (m6) mit den Schneiden nach außen auf die kurze Achse.
- Bringen Sie die gewünschte Lochscheibe (m7-1 oder m7-2) auf dem Messer an; die Zapfen müssen in die Aussparungen des Aufsatzes (m3) einrasten.
- Schrauben Sie den Verschlussring (m8) im Uhrzeigersinn auf dem Gehäuse (m3) fest; sie darf jedoch nicht blockiert werden.
- Überprüfen Sie die Montage. Die Achse darf kein Spiel haben und darf sich nicht um die eigene Achse drehen. Im gegenteiligen Fall müssen die vorhergehenden Schritte wiederholt werden.
- Klipsen Sie die Ablaufhilfe (m4) unter dem Fleischwolf (m3) fest.

9.3 Einsetzen des Fleischwolfs in das Gerät

- Das Gerät muss ausgeschaltet und ausgesteckt sein. Halten Sie den Fleischwolf (m) vor das Getriebe. Er muss leicht nach rechts gedreht werden. Stecken Sie den Fleischwolf ganz auf das Getriebe (l).
- Drehen Sie den Stutzen zurück in eine senkrechte Stellung, bis er blockiert. Der Fleischwolf (m) wird automatisch auf dem Getriebe (l) festgestellt, sobald er in Betrieb genommen wird.
- Stecken Sie den Einfülltrichter (m2) auf den Stutzen.
- Schließen Sie das Gerät an.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Bereiten Sie die gesamte Menge der zu hackenden Zutaten vor. Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (etwa 2 x 2 cm) und legen Sie diese auf den Einfülltrichter (m2).
- Stellen Sie einen Behälter unter den Fleischwolf mit der Ablaufhilfe (m4).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1» oder «2».
- Geben Sie das Fleisch Stück für Stück mit Hilfe des Stopfers (m1) in den Einfüllstutzen.
- Schieben Sie die Zutaten nie mit Ihren Fingern oder einem Utensil weiter. Lassen Sie das Gerät beim Hacken von Fleisch nie länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb laufen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch ganz aufgetaut ist.

10: AUFBEWAHRUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Ihre Küchenmaschine ist mit einer in der Schüssel (b) untergebrachten Aufbewahrungsbox (o) versehen. In dieser Box können der Mitnehmer (c), das Hackmesser aus Edelstahl (d), das Teigmesser (e) und 2 Scheiben aufbewahrt werden: die Gemüsescheiben (h) oder die Emulgierscheibe (f).

11: EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE

Für einen bequemeren Betrieb und eine einfachere Aufbewahrung des Gerätes kann die Kabellänge reduziert werden; schieben Sie dazu das Stromkabel einfach durch die auf der Rückseite befindliche Öffnung (a4) ins Innere des Motorblocks (a) (Abb. 1).

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
- Waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab: die Teile sind mit Ausnahme des Fleischwolfs (l+m3+m6+m7+m8) und des Motorblocks (a) spülmaschinenfest

und können im Wasserbad oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Wischen Sie den Motorblock und den Fleischwolf (l+m3+m6+m7+m8) mit einem feuchten Schwamm ab.

- Nach dem Abtrocknen müssen das Messer mit 4 Flügeln (m6) sowie die Scheiben Lochscheiben (m7) mit Speiseöl eingerieben werden, um jedwede Oxidation zu unterbinden.
- Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixkrug (i3). Setzen Sie den Deckel (i2) mit dem Dosierverschluss (i1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse-Taste. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Spülen Sie den Mixkrug ab.
- **Die Schneiden der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

Ein Trick: Wenn die Plastikteile des Gerätes durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden, reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
- den Anschluss des Gerätes.
- ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisierten Kundendienst(siehe Liste im Serviceheft).

ENTSORGUNG DER VERPACKUNGSMATERIALIEN UND DES GERÄTS

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

ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

➲ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

ZUBEHÖR

Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:
- Hackmesser aus Edelstahl
- Teigmesser
- Emulgierscheibe
- Emulgierbesen
- Scheiben des Gemüseschneiders
• C/H: Grob reiben / Grob schneiden
• A/D: Fein reiben / Fein schneiden
• B/G: Hobeln / Parmesan - Reibekuchen
• E: Frittenschneider
- Mixkrug
- Saftfilter + Stößel
- Zitruspresse
- Kräutermühle
- Zerkleinerer

EIN PAAR GRUNDREZEPTE

Weißbrotteig
375g Mehl - 225ml lauwarmes Wasser – 1 Päckchen Backhefe – 5g Salz
Setzen den Hack- (d) oder den Teigmesser (e) in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie Mehl, Salz, und Backhefe in die Schüssel ein. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (etwa 30 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und bringen Sie ihn in Form. Legen Sie ihn dann auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech. Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240°C vor. Stellen Sie, sobald sich das Volumen des Brotes verdoppelt hat, ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt. 30 Minuten lang backen.

Pizzateig
150g Mehl - 90ml lauwarmes Wasser – 2 Esslöffel Olivenöl – 1/2 Päckchen Backhefe – Salz
Setzen den Hack- (d) oder den Teigmesser (e) in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie Mehl, Salz, und Backhefe in die Schüssel ein. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser und das Olivenöl zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat (15 bis 20 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240°C vor. Rollen Sie währenddessen den Teig aus und belegen Sie ihn nach Wunsch: Tomaten- und Zwiebelpüree, Pilze, Schinken, Mozzarella, etc… Belegen Sie Ihre Pizza mit ein paar Anchovis und schwarzen Oliven, bestreuen Sie sie mit ein wenig Origano und geriebenem Käse und beträufeln Sie sie zum Schluss mit Olivenöl. Legen Sie die belegte Pizza auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Backblech. Backen Sie sie 15 bis 20 Minuten lang und sehen Sie immer mal wieder nach, ob sie schon fertig ist.

Mürbteig
280g Mehl - 140g weiche, in Stücke geschnittene Butter - 70ml lauwarmes Wasser und eine Prise Salz.
Setzen das Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie Mehl, Salz und Butter in die Schüssel des Gerätes. Setzen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das Wasser zu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 25 bis 30 Sekunden). Lassen Sie

den Teig an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde lang ruhen und rollen Sie ihn dann aus. Mit dem gewünschten Belag belegen und backen.

Crêpesteig
160g Mehl – 1/3 L Milch – 2 Eier – ½ Teelöffel feines Salz – 2 Esslöffel Öl – 15 g Zucker (wenn man will) – je nach Geschmack Rum oder Orangenblütenessenz oder Vanille.
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
-Teigmesser (e)
Setzen Sie das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel des Gerätes. Setzen Sie das Gerät 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe «1» in Betrieb, dann 25 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe «2».
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Mixkrug (i3)
Geben Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls in den Mixkrug (i3). Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch die zentrale Öffnung des Deckels der Schüssel nach und nach das Mehl zu. Mixen Sie die Masse 45 Sekunden lang.

Eischwerkuchen
180g Mehl - 180g weiche Butter - 180g Zucker – 3 ganze Eier – 1/2 Päckchen Backpulver – eine Prise Salz
Setzen den Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel des Gerätes. Setzen Sie das Gerät 1 Min. 30 auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180°C vor. Geben Sie den Teig in eine Cake-Form und backen Sie sie 40 bis 50 Minuten.

Gewürzkuchen
150g Mehl – 70g weiche Butter – 70g Zucker – 3 Eier – 50ml Milch – 2 Teelöffel Backpulver – 1 Teelöffel Zimt – 1 Teelöffel Ingwer – 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss – 1 geriebene Orangenschale – 1 Prise Pfeffer.
Setzen den Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel des Gerätes. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe «2» ein und setzen Sie das Gerät 50 Sekunden lang in Betrieb. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform und backen Sie den Kuchen 50 Minuten bei 180°C.
Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

Schokoladenkuchen
5 Eier, 200g Zucker, 3 Esslöffel Mehl, 200g geschmolzene Butter, 200g Schokolade, 1 Päckchen Backpulver, 100ml Milch.
Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt.
Setzen das Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie den Zucker und die Eier in diese. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und rühren Sie die Mischung 45 Sek. lang schaumig. Lassen Sie das Gerät weiter laufen und gehen Sie auf die Geschwindigkeitsstufe «1», geben Sie durch den Einfüllstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu. Setzen Sie, wenn alle Zutaten beigegeben sind, das Gerät 15 Sek. auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb.
Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang bei 160°C.

Schlagsahne
200ml sehr kalte flüssige Sahne,
30g Puderzucker.
Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank.
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Emulgierscheibe (f)
Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in diese ein. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe

«2» ein und setzen Sie das Gerät 40 Sekunden lang in Betrieb.
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Emulgierbesen (g)

Setzen Sie den Emulgierbesen in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in diese ein. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe «2» ein und setzen Sie das Gerät etwa 3 Min. 30 lang in Betrieb.

Mayonnaise

1 Eigelb, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Essig, 1/4 Liter Öl, Salz, Pfeffer.
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Emulgierscheibe (f)

Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in diese ein. Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und lassen Sie es 5 Sekunden lang laufen; lassen Sie es weiter laufen und geben Sie durch den Einfüllstutzen des Deckels ganz langsam das Öl dazu. Wenn die Mayonnaise fest wird, nimmt sie eine helle Färbung an.
VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Emulgierbesen (g)

Setzen Sie den Emulgierbesen in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in diese ein. Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «1» in Betrieb, lassen Sie es 20 Sekunden lang laufen und geben Sie dann langsam einen Teil des Öls bei; lassen Sie es weiter laufen, gehen Sie auf Geschwindigkeitsstufe «2» und geben Sie das restliche Öl dazu.
Achtung: Die Mayonnaise gelingt nur, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben.
Bitte beachten: Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

The accessories contained in the model you have bought are represented on the label located on the top of the packaging.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: In the event of any use that does not comply with the instructions, the manufacturer shall accept no liability.
- Check that the power voltage for your appliance corresponds to that of your mains installation.
- **Any connection error renders the guarantee invalid.** This appliance is designed for household use inside the house.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are disabled, or by people with no experience or familiarity with such devices, unless they are supervised by a person who is responsible for their security or have received instructions as to how to use the appliance.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always unplug your appliance from the mains as soon as you have finished using it (even in the event of a power outage) and when you clean it.
- Do not use your device if it is not operating correctly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre (see list in service booklet).
- All repair work other than cleaning and basic maintenance by the customer must be done by an approved centre (see list in service booklet).
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance or close to a heat source or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. To avoid any danger, it is imperative that you have them replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).
- For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance, sold by an approved service centre.
- Always use the pusher to guide food into the feeder tube, never use your fingers or another utensil such as a fork, spoon or knife or any other object.
- Handle the chopping knife, the blender knife, the herb mill and the vegetable cutting disks very carefully: they are extremely sharp. You must remove the chopping knife (d) by the drive (c) before emptying the bowl of its contents.
- Do not use your appliance when empty.
- Always use your blender (i3) with its lid (i2).
- Never touch moving parts, wait for the blender to stop completely before removing the accessories.
- Do not use the accessories as a recipient (freezing – cooking – heat sterilisation).
- Do not place the accessories in a microwave oven.
- Never use the pestle (i4) without the lid cover of the blender (i2) or it could touch the blades.
- **Do not allow long hair, scarves, ties, etc.** to dangle over the blender while it is working.

DESCRIPTION

a Motor unit
a1 Slow output motor unit
a2 Fast output motor unit
a3 Speed switch: "Pulse" (intermittent) position – '0' – '1' – '2'
a4 Cord storage cavity
b Bowl chopper unit
b1 Measurer pusher
b2 Lid with feeder tube
b3 Bowl
c Drive
d Stainless steel chopping knife
e Kneading blade (depending on the model)
f Emulsifying disk (depending on the model)
g Emulsifying mixer (depending on the model)
g1 Upper ring of the drive
g2 Drive reducing gear
g3 Drive
g4 Mixer
h Vegetables cutting disks
C/H Thick grated or thick sliced
A/D Thin grated or thin sliced (depending on model)
B/G Curls or Parmesan – Reibekuchen (depending on model)
E Chip cutter (depending on model)
i Blender (depending on the model)
i1-1 Graduated measuring cap
i2-1 Lid with filter
i3 Blender
i4 Pestle
i5 Juice filter
OR
i1-2 Measuring cap
i2-2 Lid
i3 Blender
j Citrus press (depending on the model)
j1 Cone
j2 Filter basket
j3 Citrus press drive
k Herb mill (depending on model)
k1 Lid
k2 Herb mill bowl
l Chopper head reducing gear (depending on model)
m Chopper head (depending on the model)
m1 Pusher
m2 Removable tray
m3 Body
m4 Food guide
m5 Screw
m6 4 branch knife
m7* Grids
m7-1 Small hole grid: finely chopped
m7-2 Large hole grid: thickly chopped
m8 Bolt
n Spatula
o Storage box

EN

USING FOR THE FIRST TIME

- Before using the appliance for the first time, clean all of the accessories in warm soapy water. Rinse and dry.
- Use the motor unit (a) on a work surface that is flat, clean and dry.
- Plug your appliance in.
- "Pulse" (intermittent): turn the knob (a3) to the "Pulse" position successively for better control over certain mixtures.
- Continuous function: turn the knob (a3) to position '1' or '2'.
- Stop: turn the knob (a3) to position '0'.

Paragraph numbering matches the numbers of the diagrams.

1: SETTING UP THE CHOPPER BOWL AND LID

ACCESSORIES USED
- Bowl unit (b)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl (b3) on the motor unit (a), with the handle of the bowl positioned slightly to the right of the speed switch (a3).
- Lock the bowl by turning it to the right.

- Place the selected accessory in it.
- Place the lid (b2) on the bowl. Lock it by turning it to the right in the bowl handle.

It is essential to lock the bowl (b3) on the motor unit (a) before locking the lid (b2).

2: REMOVAL OF THE CHOPPER BOWL AND LID

- Unlock the lid (b2) by turning it anticlockwise in order to release the bowl handle. You can then lift and remove it.
- Unlock the bowl also by turning it anticlockwise.
- Only then will you be able to lift it up and remove it from the motor unit.

3: CHOP / MIX / KNEAD / BLENDING

3.1 CHOPPING

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
- Drive (c).
- Stainless steel chopping knife (d)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Slide the chopping knife (d) on the drive (c) and place it on the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed selector (a3) to position "2" to start, or for better control of the chopping, use the position "Pulse."
  You can chop up to 300g of food such as:

. raw or cooked meat (boneless, diced).
. raw or cooked fish (without skin or bones).
. hard foods: cheese, dried fruits, some vegetables (carrots, celery ...).
. soft foods: some vegetables (onions, spinach ...).

3.2 KNEAD / MIX

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
- Drive (c).
- Chopping knife (d) or kneading knife (e) (depending on the model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Slide the chopping knife (d) or the chopping knife (e) on the drive (c) and place it on the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed switch (a3) to the position "2" to start it up.
  You can knead up to:
- 600g of heavy dough, such as: white bread dough, shortcrust pastry... in 30 sec.
- 500g of special bread doughs such as: rye bread, wholemeal bread, cereal bread, etc. in 30 sec.
  You can mix up to:
- 600g of light dough or mixture, such as: biscuits, pound cake, yogurt cake...in 1 min 30s to 2 min.

You can also mix up to 0.5 litres of pancake and waffle mixture, etc. in 1 min to 1 min 30 sec.

BLENDING

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start. You can blend to 0.5 litre of soup or stewed fruit in 20 seconds.

4: GRATE / SLICE

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
- Drive (c).
- Vegetable cutting disk (h) (depending on model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it.
- Lock the vegetable disk cutting on the drive (c) and then place it on the motor unit outlet (a1).
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Introduce the food through the feeder

tube and push them using the pusher (b1).
- Turn the speed switch (a3) to the position "1" to slice or position "2" to grate.
  Using the vegetable cutting disks, you can:
. thick grating (C) / thin grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese...
. thick sliced (H) / thin sliced (D): potatoes, onions, cucumbers, beets, apples, carrots, cabbage...
. chip cutter (E): chips...
. reibekuchen (G): parmesan, potatoes...
. curls (B): chocolate

5: EMULSIFY / BEAT / WHIP

ACCESSORIES USED:
- Bowl (b3)

and depending on model
- Emulsifying mixer or emulsifying disk (f) with driver (c).

5.1 ASSEMBLING THE ACCESSORIES WITH THE EMULSIFYING DISK:
- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Slide the emulsifying disk (d) in the right direction, as shown on image 5.1, and lock it to the drive (c) and place it on the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

5 .2 ASSEMBLING THE ACCESSORIES WITH THE EMULSIFYING MIXER
- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Place the top ring (g1) on the reducing gear (g2) and the drive (g3) inside it. The metal axis of the drive (g3) should come out of the middle of the ring (g1).
- Place the hand mixer (g4) over the drive unit (g2) and lock it on the pins, before positioning everything onto the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:
- Turn the speed switch (a3) to the position "1" or "2" to start it up.
  You can prepare: mayonnaise, garlic mayonnaise, egg whites until stiff (1 to 6 eggs), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.2 l).
- Never use these accessories to knead heavy doughs (bread dough, etc.) or to mix light doughs (cookies, pound cakes, etc.).

6: HOMOGENISE / MIX / BLEND VERY FINELY

6.1 ACCESSORIES USED:
- Blender unit (i) (depending on model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:
- Put the ingredients in the blender (i3) without exceeding the maximum volume of 1 L.
- Close the lid (i2), with the measuring cap (i1), and lock it by turning it clockwise.
- Turn the assembled blender (i) on the motor unit (a), with the handle facing the speed switch.
- Wait until the blender has come to a complete stop before removing it from the motor unit.

START-UP AND ADVICE:
- Turn the speed switch (a3) to the position "1" or "2" to start it up.
  You can use the "Pulse" position for better control of the mixture.
- Never fill the blender with a boiling liquid.
- Always use the blender with its lid.
- Do not use the blender with dry products only (hazelnuts, almonds, peanuts etc.).
- Always pour the liquid ingredients into the bowl first before adding the solid ingredients, without exceeding the following maximum levels:
- 1 L for thick mixtures.
- 0.8 L for liquid mixtures.
- To add ingredients while the appliance is working, remove the measuring cap (i1) from the lid and add the ingredients through the feeder hole.

<u>Tips:</u>

- When mixing, if the ingredients stick to the sides of the bowl, stop the machine and unplug it. Remove the blender unit from the body of the appliance. Using the spatula (n), drop the mixture onto the blade. Never put your hands or fingers into the bowl or near the blade.

You can:
- prepare finely mixed smooth soups, creams, compotes, smoothies, cocktails.
- prepare all kinds of fluid mixtures (pancakes, doughnuts, clafoutis, far).

6.2 To make soy milk, fruit juices, cocktails without skins or seeds, you can use the juice filter (i5).

To do so, place the filter in the blender (i3), with the metal grids facing down, making sure that you place the slots on the filter against the internal ribs of the bowl.
- Place the lid (i2-1) on the blender to attach the filter.
- Enter the food or liquid in the filter by opening the measuring cap (i1-1). Replace the measuring cap and turn the switch (a3) to position "1" or "2" or turn it a few times to the "Pulse" position.

Tip: For carrot or apple juice, cut the fruit into small cubes and add a dose of water
- The pestle (i4) is used to homogenise and pack down your mixtures (the thicker ones in particular) into the blender. To do this, insert the pestle through the hole in the centre of the blender lid (i2). While it is turning, push the food towards the blades using the pestle.

ATTENTION: Never use the pestle (i4) without the lid of the blender (i2) or it could touch the blades. Do not use your pestle with another accessory.

You can pour your liquid mixtures directly in without taking the lid off (i2-1) through the filter built into the lid.
To do this, turn the lid to the filter position (fig 6-2).

7: PRESS CITRUS FRUIT

ACCESSORIES USED:
- Bowl (b3).
- Citrus press set (j) (depending on model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:
- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it.
- Slide the drive (j3) onto the motor unit outlet (a1).
- Place the filter basket (j2) on the bowl and lock it by turning it to the right.
- Place the cone (j1) on the basket feeder tube (j2).
- To remove the citrus press: unlock the basket (j2) then the bowl and then you can then remove everything from the motor unit.

START-UP AND ADVICE:
- Place half a citrus fruit on the cone (j1).
- While holding it down, turn the speed switch (a3) to the position "1" to start it up.
- You can get up to 0.6 L of citrus juice without emptying the bowl.
- Note: you must rinse the filter basket (j2) every 0.2 L.

8: CHOP SMALL QUANTITIES VERY FINELY

ACCESSORIES USED:
- Herb mill set (k) (depending on model)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:
- Put the ingredients in the herb mill bowl (k2).
- Place the lid (k1) on the herb mill bowl (k2) and lock it by turning it clockwise.
- Place the assembly on the motor unit (a).

START-UP AND ADVICE:
- Turn the speed switch (a3) to the position "2" to start it up while at the same time holding the herb mill on the motor unit while it is operating.

You can use the "Pulse" position for better control of the mixture.
With the mill herb (k) you can:
. Chop in just a few seconds: dried apricots, dried figs, pitted prunes: quantity/maximum time: 80g / 5s

9: CHOPPER HEAD

ACCESSORIES USED:

Reducer (l) and chopper head (m) (depending on model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

9.1 Placing the reducer on the food processor

- Place the reducer (l) on the motor unit (a) by setting the marks of the reducer and the motor unit (a) opposite one another. Lock it by turning to the right.

9.2 Assembly of the chopper head

- Take the body (m3) by the feeder tube, placing the widest opening upwards. Then insert the screw (m5) (long axis first) in the body (m3).
- Insert the knife (m6) on the short axis placing the sharp edges outwards.
- Place the grid chosen (m7-1 or m7-2) on the knife by aligning the lugs with the notches in the head (m3).
- Tighten the nut (M8) on the body (m3) clockwise, without blocking it.
- Check that everything is assembled. The axis should not be able to wobble, nor should it be able to turn round. Otherwise, repeat the previous operations.
- Clip the food guide (m4) under the chopper head (m3).

9.3 Placing the chopper head on the appliance

- With the appliance off and unplugged, place the chopper head (m) with the feeder tube tilted to the right opposite the reducer. Fit the chopper head firmly in to the reducer (l).
- Bring the feeder tube back to the vertical until it blocks. The chopper head (m) will automatically lock on the reducer (l) when it starts up
- Fit the removable tray (m2) on the feeder tube.
- Plug the device in.

START-UP AND ADVICE:

- Prepare the amount of food to be chopped. Remove the bones, cartilage and nerves.
- Cut the meat into pieces (around 2 x 2 cm) and place them on the tray (m2).
  Place a receptacle under the chop per head with the food guide (m4).
- Turn the speed switch (a3) to the position "1" or "2" to start it up.
- Introduce the meat into the feeder tube, piece by piece, using the pusher (m1).
- Never push food with your fingers or any other utensil.

Do not use your appliance for more than 15 minutes when chopping meat.

- Make sure your meat is fully thawed.

10: STORAGE of the ACCESSORIES

Your food processor is equipped with a storage box (o) can be positioned inside the bowl (b). You can use it to store the drive (c), the stainless steel chopping knife (d), kneading knife (e),
2 disks: vegetable cutter (h) or emulsifying disk (f)

11: CORD LENGTH ADJUSTMENT

For more comfortable use or easy storage, you can reduce the length of the power cord by pushing it inside the motor unit (a) through the opening at the back (a4).

CLEANING

- Unplug the device.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories: they can all go in the dishwasher, in water or under the tap with the exception of the chopper head unit (l+m3+m6+m7+m8) and the motor unit (a). These should be wiped with a damp sponge.
- Once dried, coat the 4 branch knife (m6) and grids (m7) with edible oil to prevent oxidation.

- Pour hot water with a few drops of liquid soap in the blender (i3). Close the lid (i2), with the measuring cap (i1). Press pulse a few times. Unplug the device. Rinse the bowl.
- **The blades are extremely sharp accessories. Handle them with care.**

Tip: In the event that your accessories are coloured by the food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth with sunflower oil and then clean them as usual.

STORAGE

Do not store your food processor in a damp environment.

WHAT DO I DO IF MY APPLIANCE DOESN'T WORK?

If your appliance does not work, check:
- that it is properly plugged in.
- that each accessory is locked.

Your appliance still does not work? Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

DISPOSAL OF THE APPLIANCE AND ITS PACKAGING MATERIALS

The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposing of the device itself, please contact the appropriate service of your local authority.

END OF LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC PRODUCTS

Environmental protection first!

ⓘYour appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.
➲Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.

ACCESSORIES

You can customise your appliance and obtain the following accessories from your usual retailer or an approved service centre:
-Stainless steel chopping knife
- Kneading knife
- Emulsifying disk
- Emulsifying mixer
- Vegetable cutting disks
• C/H: Thick grated / thick sliced
• A/D: Fine grating / thin slicing
• B/G: Shavings / Parmesan – Reibekuchen
• E: Chip cutter
- Blender
- Juice filter + pestle
- Citrus press
- Herb mill
- Chopper

White bread dough
375g of flour – 225ml of lukewarm water – 1 packet of baker's yeast – 5g of salt
In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the flour, salt and yeast. Run at speed "2", and after the first few seconds, pour the warm water down the feeder tube. Once the dough forms a ball (around 30s), stop the food processor. Leave the dough in a warm place to rise until it has doubled in size. Then rework the dough to shape it, then place it on your baking sheet, buttered and floured. Leave it to rise again. Preheat your oven to gas mark 8 (240°). Once the bread has doubled in size, put it in the oven along with a glass filled with water, for a more crusty loaf. Leave to bake for 30 min.

Pizza dough
150g of flour – 90ml of lukewarm water – 2 tablespoons of olive oil – 1/2 sachet of baker's yeast – salt
In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the flour, salt and yeast. Run at speed "2", and after the first few seconds, pour the warm water and olive oil down the feeder tube. Once the dough forms a ball (15 to 20s), stop the food processor. Leave the dough in a warm place to rise until it has doubled in size. Preheat your oven to gas mark 8 (240°). Meanwhile, spread the dough out and add your selected toppings: tomato puree and onions, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Garnish your pizza with a few anchovies and black olives, sprinkle a little oregano and grated Gruyere, and dash with a few drops of olive oil. Place the garnished pizza on your baking sheet, buttered and floured. Place in the oven for 15 to 20 minutes, monitoring the progression.

Shortcrust pastry
280g of flour – 140g of soft diced butter – 70ml of water – a pinch of salt
In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the flour, the salt and the butter.
Run at speed "2" for a few seconds, then pour the water down the feeder tube. Continue mixing until the dough forms a ball (25 to 30s). Leave to stand in the cool for at least 1 hour before rolling it out and cooking with the filling of your choice.

Pancake mixture (in the bowl (b) with the chopping knife (d) or kneading hook (e), or in the blender (i))
160g of flour – 1/3l of milk – 2 eggs – ½ teaspoon of table salt – 2 tablespoons of oil – 15 g of sugar (optional) – Rum or orange blossom or vanilla according to taste
In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d), place all the ingredients. Run at speed "1" for 20s, then go to speed "2" for 25s.
Put all the ingredients except the flour in the blender (i3). Run at speed "2", and after a few seconds, add the flour gradually, through the hole in the middle of the blender lid, then mix for 45s.

Pound cake
180g of flour – 180g of soft butter – 180g of sugar – 3 whole eggs – ½ sachet of baking powder – 1 pinch of salt
In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d) or kneading blade (e), place all the ingredients. Run at speed "2" for 1 min 30s. Preheat the oven to gas mark 6 (180°). Pour the mixture into a cake dish and cook for 40 to 50 minutes.

Gingerbread
150g flour – 70g of soft butter – 70g of sugar – 3 eggs – 50ml of milk –

2 teaspoons of baking powder – 1 teaspoon of cinnamon – 1 teaspoon of ginger – 1 teaspoon of grated nutmeg – 1 grated orange zest – 1 pinch of pepper .
In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d) or kneading blade (e), place all the ingredients. Select speed "2" and run for 50s. Place in a buttered and floured tin and cook for 50 min at gas mark 6 (180°C).
Serve warm or cold with fruit stew compote or jam.

Chocolate cake
5 eggs , 200g of sugar, 3 tablespoons of flour , 200g of melted butter, 200g of chocolate, 1 sachet of baking powder, 100ml of milk .
Melt the chocolate in a bain-marie with 2 tablespoons of water. Add the butter and stir until the mixture is completely melted.
In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the sugar and eggs and run at speed "2" for 45s until the mixture becomes foamy. Without stopping the food processor, go down to speed "1" and add the melted chocolate, flour, yeast and milk through the feeder tube. When all ingredients are mixed in together, run at speed "2" for 15s.
Pour into a buttered cake tin and bake for about 1 hour at gas mark 5/6 (160°C)

Chantilly Cream
200ml of very cold single fresh cream, 30g of icing sugar.
The bowl must be cold, place in the refrigerator for a few minutes.
ACCESSORIES USED:
- Emulsifying disk (f)
In the bowl of the food processor fitted with emulsifying disk, put the fresh cream and icing sugar. Select speed "2" and run for 40s.
ACCESSORIES USED:
- Emulsifying mixer (g)
In the bowl fitted with emulsifying mixer, put the fresh cream and icing sugar. Select speed "2" and run for around 3 min. 30 s.

Mayonnaise
1 egg yolk, 1 teaspoon of mustard, 1 teaspoon of vinegar, ¼ litre of oil, salt, pepper.
ACCESSORIES USED:
- Emulsifying disk (f)
In the bowl of the food processor fitted with the emulsifying disk, place all the ingredients except the oil. Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).
Select speed "2" and run for 5s, then without stopping, pour in the oil very slowly through the feeder tube. When the mayonnaise has set, it becomes pale.
ACCESSORIES USED:
- Emulsifying mixer (g)
In the bowl of the food processor fitted with the emulsifying mixer, place all the ingredients except the oil.
Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).
Select speed "1", run for 20 s and slowly pour in a portion of the oil through the feeder tube, then without stopping the food processor go up to speed "2" and pour the remaining oil in.
Note: for successful mayonnaise, the ingredients should be at room temperature.
N.B.: keep refrigerated and use within 24 hours.

De in het zojuist door u aangekochte model begrepen accessoires worden op het etiket boven op de verpakking voorgesteld.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gaat gebruiken: gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing is ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Zorg ervoor dat de netspanning van uw apparaat overeenstemt met die van uw elektrische installatie.
- **Eventuele aansluitfouten doen de garantie vervallen.** Uw apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact zodra u met gebruiken stopt (zelfs in geval van een stroomstoring) en wanneer u het gaat reinigen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet goed functioneert of beschadigd is. Wendt u in deze gevallen tot een erkend service centrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Alle ingrepen anders dan de gebruikelijke door de klant uitgevoerde reinigings-en onderhoudswerkzaamheden dienen door een erkend service centrum te worden uitgevoerd (zie lijst in het serviceboekje).
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.
- Het snoer mag nooit in de nabijheid van of in contact komen met de hete delen van uw apparaat, in de buurt van een warmtebron of een scherpe hoek.
- Indien snoer of stekker zijn beschadigd dient u het apparaat niet te gebruiken. Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient u het door een erkend service centrum te laten vervangen (zie lijst in het serviceboekje).
- Gebruik omwille van uw veiligheid alleen de voor uw apparaat bedoelde accessoires en reserve onderdelen, deze kunt u bij uw erkende service centrum verkrijgen.
- Gebruik altijd de aandrukstop om de voedingsmiddelen in de aanvoerbuis te geleiden. Nooit uw vingers, een vork, een lepel, een mes of welk ander voorwerp hiervoor gebruiken.
- Behandel het snijmes, het mixermes, het mes van de fijne kruiden molen en de snijschijven voor groenten zeer voorzichtig: ze zijn allen bijzonder scherp. U dient het snijmes (d) met behulp van de aandrijfas (c) te verwijderen voordat u de mengkom leegt.
- Gebruik uw apparaat nooit leeg.
- Gebruik altijd uw mixerkom (i3) met bijbehorend deksel (i2).
- Raak de bewegende delen nooit aan, wacht tot het apparaat geheel tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet als mengkom (invriezen – bakken – steriliseren).
- De accessoires nooit in een magnetron stoppen.

- Gebruik de stamper (i4) nooit zonder het deksel van de mixerkom (i2) omdat deze anders met de messen in contact zou kunnen komen.
- **Laat geen lang haar, sjaals, stropdassen,** etc… boven de mengkom en accessoires hangen als het apparaat aanstaat.

BESCHRIJVING

a Motorblok
a1 Langzame uitgang motorblok
a2 Snelle uitgang motorblok
a3 Snelheidkeuzeknop: stand « Pulse » – « 0 » – « 1 » – « 2 »
a4 Snoeropbergruimte.
b Mengkom/snijmes eenheid
b1 Doseer aandrukstop
b2 Deksel met aanvoerbuis
b3 Mengkom
c Aandrijfas
d RVS snijmes
e Kneedhaak (afhankelijk van het model)
f Emulgeerschijf (afhankelijk van het model)
g Klop/emulgeer accessoire (afhankelijk van het model)
g1 Bovenste ring van de aandrijfas
g2 Vertrager van de aandrijfas
g3 Aandrijfas
g4 Klopper
h Snijschijven voor groenten
C/H Grof Geraspt of Gesneden
A/D Fijn Geraspt of Gesneden (afhankelijk van het model)
B/G Geraspte Parmezaanse kaas – Rösti (afhankelijk van het model)
E Fritessnijder (afhankelijk van het model)
i Mixerkom (afhankelijk van het model)
i1-1 Doseerdop met maatindeling
i2-1 Deksel met filter
i3 Mixerkom
i4 Stamper
i5 Sapfilter
OU
i1-2 Doseerdop
i2-2 Deksel
i3 Mixerkom
j Citruspers (afhankelijk van het model)
j1 Perskegel
j2 Zeef
j3 Aandrijfas citruspers
k Fijne kruiden molen (afhankelijk van het model)
k1 Deksel
k2 Mengkom fijne kruiden molen
l Vertrager voor snijkop (afhankelijk van het model)
m Snijkop (afhankelijk van het model)
m1 Duwstaaf
m2 Uitneembaar bakje
m3 Behuizing
m4 Voedingsmiddelen geleider
m5 Vis
m6 4-armig mes
m7* Roosters
m7-1 Fijn rooster: fijn gehakt
m7-2 Grof rooster: grof gehakt
m8 Schroefring
n Spatel
o Opbergdoos

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires met warm sop. Spoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlak, schoon en droog oppervlak.
- Sluit uw apparaat aan.
- «Pulse» (met tussenpozen): draai de knop (a3) naar stand «Pulse» voor betere beheersing van bepaalde bereidingen.
- Continue in werking: draai de knop (a3) naar stand «1» of «2».

- Stopzetten: draai de knop (a3) naar stand «0».

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

1: PLAATSEN VAN DE SNIJKOM EN VAN HET DEKSEL

GEBRUIKTE ACCESSOIRES

- De mengkom (b).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a), positioneer de greep van de mengkom een beetje rechts van de snelheidkeuzeknop (a3).
- Vergrendel de mengkom door deze naar rechts te draaien.
- Plaats de gekozen accessoire hierin.
- Breng het deksel op zijn plaats (b2) op de mengkom. Vergrendel deze door hem in de greep van de mengkom naar rechts te draaien.

U dient de mengkom (b3) op het motorblok (a) te vergrendelen voordat het deksel (b2) wordt vergrendeld.

2: VERWIJDEREN VAN DE MENGKOM EN VAN HET DEKSEL

- Ontgrendel het deksel (b2) door deze met de wijzers van de klok mee te draaien om zo het deksel van de greep van de mengkom te bevrijden. U kunt het deksel nu optillen en verwijderen.
- Ontgrendel de mengkom door deze ook met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Daarna kunt u de mengkom pas van het motorblok tillen en verwijderen.

3: SNIJDEN / MENGEN / KNEDEN / MIXEN

3.1 SNIJDEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Aandrijfas (c).
- RVS snijmes (d)

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Schuif het snijmes (d) op de aandrijfas (c), en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel dit op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «2» om het apparaat aan te zetten of, voor een betere beheersing van het snijden, de voorkeur geven aan de «Pulse» stand.
  U kunt tot 300g voedingsmiddelen snijden zoals:
  . rauw of gebakken vlees (uitgebeend, van pezen ontdaan en in dobbelsteentjes gesneden).
  . rauwe of gebakken vis (zonder huid en graten).
  . harde producten: kaas, gedroogde vruchten, bepaalde groenten (worteltjes, selderij...).
  . zachte producten: bepaalde groenten (uien, spinazie...).

3.2 KNEDEN / MENGEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Aandrijfas (c).
- Snijmes (d) of kneedhaak (e) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Schuif het snijmes (d) of het kneedhaak (e) op de aandrijfas (c), en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel deze op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar de stand «2» om het apparaat aan te zetten.
  U kunt tot aan de volgende hoeveelheden kneden:
- 600g zwaar deeg zoals: wittebroods-deeg, kruimeldeeg… in 30 sec.

- 500g deeg voor bijzonder brood zoals: roggebrood, volkoren brood, bruin brood… in 30 sec
  U kunt tot aan de volgende hoeveelheden mengen:
- 600g licht deeg zoals: biscuit, cake, kwark…. in 1 min.30 sec tot 2 min.
  U kunt ook tot aan 0,5 liter pannenkoeken- of wafelmix etc. mengen. in 1 min tot 1 min 30.

MIXEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling. U kunt max. 0,5 liter soep, compote mixen in 20 seconden

4: RASPEN / IN PLAKJES SNIJDEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Aandrijfas (c).
- Snijschijven voor groenten (h) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Vergrendel de snijschijf voor groenten op de aandrijfas (c) en plaats vervolgens het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Breng het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Voer de voedingsmiddelen in de aanvoerbuis van het deksel en geleid ze met behulp van de duwstaaf (b1).
- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «1» voor het in plakjes snijden of stand «2» voor raspen.
  Met de snijschijven voor groenten kunt u de volgende bereidingen maken:
  . grof geraspt (C) / fijn geraspt (A): knolselderij, aardappelen, worteltjes, kaas...
  . dik gesneden (H) / fijn gesneden (D): aardappelen, uien, komkommers, bietjes, appels, worteltjes, kool...
  . frietsnijder (E): friet…
  . aardappelpannenkoeken (G): Parmezaanse kaas, aardappelen…
  . schilfers (B): chocolade

5: EMULGEREN / KLOPPEN / KLUTSEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)

en afhankelijk van het model

- Klop/emulgeer accessoire of Emulgeerschijf (f) met bijbehorende aandrijfas (c).

5.1 MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES MET EMULGEERSCHIJF:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Schuif de emulgeerschijf (f) in de goede richting, zoals getoond in illustratie 5.1, en vergrendel deze op de aandrijfas (c), en plaats vervolgens het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Breng het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel op de mengkom (b3).

5.2 MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES MET KLOP/EMULGEER ACCESSOIRE

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Plaats de bovenste ring (g1) op de vertrager (g2) en steek de aandrijfas (g3) hierin. De metalen as van de aandrijfas (g3) moet in het midden van de ring uitkomen (g1).
- Plaats de klopper (g4) op de aandrijfas (g2) door deze op de stiftjes te vergrendelen, en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Breng het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar de stand «1» of «2» om het apparaat aan te zetten.
  U kunt de volgende gerechten berei den: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, eiwit kloppen (1 tot 6), slagroom (tot 0,2L).
- Gebruik deze accessoires nooit voor het kneden van zware deegsoorten (brooddeeg…) of het mengen van lichte deegsoorten (biscuits, cake…).

6: HOMOGENISEREN / MENGEN / FIJN MIXEN

6.1 GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mixerkom eenheid (i) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de mixerkom (i3) zonder het maximaal volume van 1 L te overschrijden.
- Breng het deksel voorzien van de doseerdop (i1), op zijn plaats (i2) en vergrendel door het met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Zet de mixerkom geassembleerd (i) op het motorblok (a), met de greep naar de snelheidkeuzeknop gedraaid.
- Wacht tot de keukenmachine geheel is gestopt voordat u de mixerkom van het motorblok haalt.

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «1» of «2» om het apparaat aan te zetten.
  U kunt de stand «Pulse» gebruiken om het mixen beter te beheersen.
- Vul de mixerkom nooit met een kokende vloeistof.
- Gebruik uw mixerkom altijd met het bijbehorend deksel.
- Gebruik de mixerkom nooit met alleen droge producten (hazelnoten, amandelen, pinda's…).
- Giet de vloeibare ingrediënten altijd als eerste in de kom alvorens de ingrediënten toe te voegen, zonder het volgende maximaal niveau te overschrijden:
  - 1 L voor stroperige mengsels.
  - 0,8 L voor vloeibare mengsels.
- Om tijdens het mixen ingrediënten toe te voegen haalt u de doseerdop (i1) uit het deksel en giet de ingrediënten door de vulopening naar binnen.

Tips:

- Indien de ingrediënten tijdens het mixen aan de komwand blijven plakken stopt u het apparaat en trekt de stekker uit het stopcontact. Neem de mixerkom van het lichaam van het apparaat. Doe het mengsel met behulp van de spatel (n), op het mes vallen. Steek nooit handen of vingers in de mengkom en blijf uit de omgeving van het mes.

U kunt:

- fijngemalen soepen, gebonden soepen, room, moes, milkshakes, cocktails maken.
- alle vloeibare deegsoorten mengen (pannenkoeken, donuts, clafoutis, far).

6.2 Voor het bereiden van sojamelk, vruchtensappen, cocktails zonder pit of vel, kunt u uw sapfilter (l5) gebruiken.

Om dit te doen plaatst u de filter in de mixerkom (i3), met de metalen roosters onderop, waarbij u erop let de gleuven in de filter op de binnenrichels van de mengkom te plaatsen.

- Breng het deksel op zijn plaats (i2-1) op de mixerkom om de filter vast te zetten.
- Breng de voedingsmiddelen of vloeistoffen in de filter door de vulopening in de doseerdop (i1-1). Breng de doseerdop weer op zijn plaats en draai de keuzeknop (a3) naar stand «1» of «2» of geef een aantal stoten in de «Pulse» stand.

Tip: Voor wortel- of appelsap snijdt u de vruchten in dobbelsteentjes en voegt u een dosis water toe.

- De stamper (i4) maakt het mogelijk uw bereidingen in de mixerkom te homogeniseren en aan te stampen (en dan vooral de meest stroperige). Steek om dit te doen de stamper door het centrale gat in het deksel van de mixerkom (i2). Duw de voedingsmiddelen met behulp van de stamper naar de messen toe.

LET OP: Gebruik de stamper (i4) nooit zonder deksel (i2) anders loopt de stamper gevaar met de messen in contact te komen. Gebruik uw stamper niet met een ander accessoire.

U kunt uw vloeibare bereidingen direct, zonder het deksel (i2-1) af te nemen, door het in het deksel geïntegreerde filter gieten.

Draai hiervoor het deksel naar de filter stand (fig 6-2).

7: CITRUSVRUCHTEN PERSEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3).
- Citruspers eenheid (j) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de aandrijfas (j3) op het motorblok (a1).
- Plaats het filtermandje (j2) op de mengkom en vergrendel deze door hem naar rechts te draaien.
- Plaats de perskegel (j1) op de aanvoerbuis van het mandje (j2).
- Om de citruspers uit te nemen: ontgrendel het mandje (j2) en daarna de mengkom, u kunt de eenheid nu van het motorblok halen.

AANZETTEN EN TIPS:

- Plaats een halve citrusvrucht op de kegel (j1).
- Terwijl u deze halve vrucht op zijn plaats houdt draait u de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «1» om het apparaat aan te zetten.
- U kunt zonder de mengkom te legen tot aan 0,6 L vruchtensap verkrijgen.
- **Let op:** u dient het filtermandje (j2) telkens na 0.2 L geperst sap te spoelen.

8: KLEINE HOEVEELHEDEN ZEER FIJN SNIJDEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Fijne kruiden eenheid (k) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de mengkom met de fijne kruiden molen (k2).
- Breng het deksel (k1) aan op de mengkom met de fijne kruiden molen (k2) en vergrendel deze door deze met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Zet de eenheid op het motorblok (a).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «2» om het apparaat aan te zetten, terwijl u de fijne kruiden molen tijdens bedrijf op het motorblok vasthoudt.

U kunt de «Pulse» stand gebruiken om het mixen beter te kunnen beheersen.

Met de fijne kruiden molen (k) kunt u:

. In enkele seconden de volgende producten snijden: gedroogde abrikozen, gedroogde vijgen, ontpitte pruimen:
hoeveelheid/maximale tijd: 80 g / 5 sec

9: SNIJKOP

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

Vertrager (l) en snijkop (m) eenheid (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

9.1 Het plaatsen van de vertrager op de keukenmachine

- Plaats de vertrager (l) op het motorblok (a) door de merktekens van de vertrager en het motorblok (a) tegenover elkaar te plaatsen. Vergrendel deze door hem naar rechts te draaien.

9.2 Assembleren van de snijkop

- Pak de behuizing (m3) bij de aanvoerbuis vast en zorg ervoor dat de grootste opening naar boven is gericht. Steek vervolgens de schroef (m5) (de lange kant van de as) in de behuizing (m3).
- Klik het mes (m6) op de korte kant van de as waarbij u de snijkanten naar buiten richt.
- Plaats het gekozen rooster (m7-1 of m7-2) op het mes door de stiftjes met de inkepingen van de kop overeen te laten komen (m3).
- Draai de schroefring (m8) met de wijzers van de klok mee stevig op het lichaam (m3) vast, zonder deze echter te blokkeren.
- Controleer de montage. De as mag geen speling hebben, noch om zichzelf te kunnen draaien. In het tegenovergestelde geval begint u weer van voren af aan met de hierboven beschreven handelingen.
- Klik de voedingsmiddelgeleiders (m4) onder de snijkop (m3).

9.3 De snijkop op het apparaat plaatsen

- Houdt de snijkop (m) met de aanvoerbuis schuin naar rechts tegenover de vertrager (met het apparaat uit en de stekker uit het stopcontact). Klik de snijkop geheel op de vertrager (l).
- Breng de aanvoerbuis in de verticaalstand tot deze blokkeert. De snijkop (m) vergrendelt vanaf de in bedrijfstelling automatisch op de vertrager (l).
- Klik het uitneembare bakje (m2) op de aanvoerbuis.
- Sluit het apparaat aan

AANZETTEN EN TIPS:

- Bereid de totale hoeveelheid te snijden voedingsmiddelen. Verwijder botten, kraakbeen en pezen.
- Snij het vlees in stukjes (ongeveer 2 x 2 cm) en plaats deze in het bakje (m2).
  Plaats een mengkom onder de van de voedingsmiddelen geleider voorziene snijkop (m4).
- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «1» of «2» om het apparaat aan te zetten.
- Steek het vlees met behulp van de duwstaaf (m1) stukje voor stukje in de aanvoerbuis.
- Duw de voedingsmiddelen nooit met uw vingers of welk ander gerei dan ook.
  Gebruik uw apparaat niet langer dan 15 minuten wanneer u vlees snijdt.
- Vergewis u ervan dat het vlees goed ontdooid is.

10: OPBERGEN van de ACCESSOIRES

Uw keukenmachine is voorzien van een opbergruimte (o) die in de mengkom (b) past. U kunt de aandrijfas (c), het RVS snijmes (d), de kneedhaak (e), 2 snijschijven voor groenten (h) of emulgeerschijven (f) hierin opbergen.

11: DE LENGTE VAN HET SNOER INSTELLEN

Voor meer gebruikscomfort of voor het opbergen kunt u de lengte van het snoer verminderen door het door de opening aan de achterkant (a4) in het motorblok (a) te duwen.

REINIGEN

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Om reiniging gemakkelijker te maken kunt u de accessoires na gebruik het beste afspoelen.
- Was en droog de accessoires: ze zijn geschikt voor de vaatwasmachine, in water of onder de lopende kraan, met uitzondering van de snijkop eenheid (l+m3+m6+m7+m8) en het motorblok (a)
  Veeg deze laatste onderdelen met een vochtige spons schoon.
- Wanneer ze zijn schoongeveegd smeert u het 4-armig mes (m6) en de roosters (m7) met voedingsolie in om elk gevaar op oxydatie te voorkomen.
- Giet warm water met een paar druppels vloeibare zeep in de mixerkom (i3). Sluit het van de doseerdop (i1) voorziene deksel (i2). Geef een paar pulsen. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Spoel de mengkom om.
- **De messen van de accessoires zijn bijzonder scherp. Behandel ze zeer voorzichtig.**

Handigheidje: Wanneer uw accessoires door contact met voedingsmiddelen (worteltjes, sinaasappelen...) verkleurd raken kunt u ze met een met voedingsolie doordrenkte doek wrijven en vervolgens op de gebruikelijke wijze reinigen.

OPBERGEN

Berg uw keukenmachine niet in een vochtige omgeving op.

WAT TE DOEN INDIEN UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

Indien uw apparaat niet functioneert controleer dan:
- de aansluiting van uw apparaat.
- de vergrendeling van alle accessoires.

Uw apparaat functioneert nog steeds niet? Wendt u zich dan tot een erkend service centrum (zie lijst in het serviceboekje).

OPRUIMEN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL EN HET APPARAAT

De verpakking bestaat uitsluitend uit voor het milieu ongevaarlijke materialen, u kunt ze conform de geldende recycling normen wegwerpen.
Win voor het weggooien van het apparaat inlichtingen in bij de betreffende gemeentelijke dienst in uw woonplaats.

ELEKTRONISCHE OF ELEKTRISCHE PRODUCTEN AAN HET EIND VAN HUN LEVEN

Help het milieu te beschermen!

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
➲ Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat aanpassen en bij uw winkelier of erkend service center de volgende accessoires kopen:
- RVS snijmes
- Kneedhaak
- Emulgeerschijf
- Klop/emulgeer accessoire
- Snijschijven voor groenten
• C/H: Grof geraspt / Grof gesneden
• A/D: Fijn geraspt / Fijn gesneden
• B/G: Schilfers / Parmezaanse kaas - Aardappelpannenkoeken
• E: Frietsnijder
- Mixerkom
- Sapfilter + stamper
- Citruspers
- Fijne kruiden molen
- Snijmes

Deeg voor witbrood
375 g meel – 225 ml lauw water – 1 zakje bakkersgist – 5 g zout.
Doe het meel, het zout en het bakkersgist in de mengkom van de van het snijmes (d) of de kneedhaak (e) voorziene keukenmachine.
Laat het apparaat op snelheid «2» draaien en schenk ook meteen lauw water door de aanvoerbuis van het deksel. Zodra het deeg de vorm van een bal aanneemt (na ongeveer 30 sec), zet u de keukenmachine uit. Laat het deeg op een warme plek rijzen totdat het in volume verdubbeld is. Bewerk uw deeg vervolgens om het in de gewenste vorm te krijgen en plaats dit op uw ingevette en met meel besprenkelde bakplaat. Laat nog een keer rijzen. Verwarm uw oven op Th.8 (240°) voor. Zodra het brood in volume is verdubbeld zet u het in de oven, en ook een glas water om korstvorming te stimuleren. Bak gedurende 30 min.

Pizzadeeg
150 g meel – 90 ml lauw water – 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout
Doe het meel, het zout en het bakkersgist in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine.
Laat de machine op snelheid «2» draaien en schenk ook meteen lauw water en olijfolie door de aanvoerbuis van het deksel. Zodra het deeg de vorm van een bal aanneemt (15 tot 20 sec), zet u de keukenmachine uit. Laat het deeg op een warme plek rijzen totdat het in volume verdubbeld is. Verwarm uw oven op Th.8 (240°) voor. Spreid intussen het deeg uit en voeg de ingrediënten van uw keuze toe: tomaten- en uienpuree, champignons, ham, mozzarella, etc… Luister uw pizza met ansjovisjes en zwarte olijven op, besprenkel hem met een beetje oregano en geraspte kaas, en daarna enkele druppels olijfolie over het geheel. Plaats de gegarneerde pizza op uw ingevette en met meel besprenkelde bakplaat. Bak gedurende 15 tot 20 min, controleer regelmatig of de pizza gaar is.

Kruimeldeeg
280 g meel – 140 g stukjes zachte boter – 70 ml water – een snufje zout.
Doe het meel, het zout en de boter in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine.
Laat de machine enkele seconden op snelheid «2» draaien en schenk water door de aanvoerbuis van het deksel. Laat de machine draaien totdat het deeg een bal vormt (25 tot 30 sec). Laat het deeg gedurende ten minste 1 uur koel staan voordat u het uitspreid en met het garnituur van uw keuze bakt.

Pannenkoekendeeg (in de mengkom (b) met het snijmes (d) of kneedhaak (e), of in de mixerkom (i))
160 g meel – 1/3 L melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 15 g suiker (facultatief) – Rum, oranjebloesem of vanille naar eigen smaak.
Doe alle ingrediënten in de van het snijmes (d) voorziene mengkom van de keukenmachine. Laat gedurende 20 sec op snelheid «1» draaien, daarna gedurende 25 sec op snelheid «2».
Doe alle ingrediënten behalve het meel in de mixerkom (i3). Laat op snelheid «2» draaien en voeg na enkele seconden geleidelijk het meel door het centrale gat in het deksel van de mixerkom toe, mix dit mengsel vervolgens gedurende 45 sec.

Cake
180 g meel – 180 g zachte boter – 180 g suiker – 3 hele eieren – ½ zakje industrieel gist – 1 snufje zout

Doe alle ingrediënten in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine. Laat gedurende 1min 30 sec op snelheid «2» draaien. Verwarm de oven op Th.6 (180°) voor. Schenk het mengsel in een cakevorm en laat vervolgens gedurende 40 tot 50 min bakken.

Kruidkoek
150 g meel – 70 g zachte boter – 70 g suiker – 3 eieren – 50 ml melk – 2 theelepels industriële gist – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – 1 geraspte sinaasappelschil– 1 snufje peper.
Doe alle ingrediënten in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine. Kies snelheid «2» en laat gedurende 50 sec draaien. Schenk het mengsel in een ingevette en met meel besprenkelde bakvorm en laat 50 min. op Th 6 (180°C) bakken.
Lauw of koud met compote of marmelade serveren.

Chocoladetaart
5 eieren, 200 g suiker, 3 eetlepels meel, 200 g gesmolten boter, 200 g chocolade, 1 zakje industriële gist, 100 ml melk.
Laat de chocolade met 2 eetlepels water au bain marie smelten. Voeg de boter toe en roer het mengsel om totdat alles goed gesmolten is.
Doe de suiker en eieren in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine en laat gedurende 45 sec op snelheid «2» draaien om het mengsel te doen schuimen. Zonder de keukenmachine te stoppen, waarbij u de machine op snelheid «1» zet, voegt u door de aanvoerbuis van het deksel de gesmolten chocolade, het meel, de gist en de melk toe. Wanneer alle ingrediënten zijn toegevoegd laat u de machine 15 sec op snelheid «2» draaien.
Schenk het mengsel in een ingevette bakvorm en laat 1 uur op Th5/6 (160°C) bakken.

Slagroom
200 ml bijzonder koude verse room, 30 g poedersuiker.
De mengkom dient koud te zijn, zet hem enkele minuten in de koelkast.
GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Emulgeerschijf (f)
Doe de verse room en poedersuiker in de van de emulgeerschijf voorziene mengkom van de keukenmachine. Kies snelheid «2» en laat gedurende 40 sec draaien.
GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Klop/emulgeer accessoire (g)
Doe de verse room en poedersuiker in de van de klop/emulgeer accessoire voorziene mengkom van de keukenmachine. Kies snelheid «2» en laat gedurende ongeveer 3 min. 30 s draaien.

Mayonaise
1 eigeel, 1 theelepel mosterd,
1 theelepel azijn, ¼ liter plantaardige olie, zout, peper.
GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Emulgeerschijf (f)
Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mengkom van de keukenmachine voorzien van de emulgeerschijf. Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel deze op de mengkom (b3). Kies snelheid «2», laat gedurende 5 sec draaien en, schenk zonder de keukenmachine te stoppen de olie heel langzaam door de aanvoerbuis van het deksel. Wanneer de mayonaise dik is geworden verbleekt de kleur.
GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Klop/emulgeer accessoire (g)
Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mengkom van de van de klop/emulgeer accessoire voorziene keukenmachine.

Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel deze op de mengkom (b3). Kies snelheid «1», laat het apparaat gedurende 20 s draaien waarbij u langzaam een deel van de olie via de aanvoerbuis toevoegt, en ga dan zonder de keukenmachine te stoppen over op snelheid «2» en voeg de rest van de olie toe.
Let op: om uw mayonaise te doen slagen dienen de ingrediënten op kamertemperatuur te zijn.
NB: in koelkast bewaren

Los accesorios que incluye el modelo que acaba de comprar, aparecen representados en la etiqueta en la parte superior del embalaje.

INSTRUCCIONES DE USO

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con el modo de empleo liberaría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde con la de su instalación eléctrica.
- **Cualquier error de conexión anularía la garantía.** El aparato está diseñado para un uso doméstico dentro de la vivienda.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, ni por personas sin conocimientos o experiencia, a no ser que alguien responsable de su seguridad los supervise o les haya instruido previamente sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para impedir que jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato en cuanto deje de utilizarlo (incluso en caso de cortocircuito) y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza o el mantenimiento habitual por parte del cliente, deberá realizarla un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación nunca debe estar en contacto con las partes calientes del aparato o cerca de una fuente de calor, o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelo obligatoriamente a sustituir a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).
- Por su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato, vendidos en un servicio técnico autorizado.
- Utilice siempre los empujadores para guiar los alimentos por las chimeneas, nunca los dedos, ni tenedores, cucharas, cuchillos o cualquier otro objeto.
- Manipule la cuchilla picadora, la cuchilla del vaso mezclador, del molino para finas hierbas y los discos corta verduras con precaución: están muy afilados. Siempre debe retirar la cuchilla picadora (d) mediante su arrastrador (c) antes de vaciar el contenido del vaso.
- No utilice el aparato en vacío.
- Utilice siempre el vaso mezclador (i3) con su tapa (i2).
- Nunca toque las piezas en movimiento, espere a que el aparato se haya parado por completo antes de retirar los accesorios.
- No utilice los accesorios como recipiente (congelación – cocción – esterilización en caliente).
- No introduzca los accesorios en un horno microondas.
- Nunca utilice el pilón (i4) sin la tapa del vaso mezclador (i2) de otro modo, correría el riesgo de tocar las cuchillas.
- **No deje colgando cabellos largos, bufandas, corbatas, etc**… por encima del vaso y de los accesorios en funcionamiento.

DESCRIPCIÓN

a Bloque motor
a1 Salida lenta del bloque motor
a2 Salida rápida del bloque motor
a3 Selector de velocidades: posición «Pulse» (marcha intermitente) – «0» – «1» – «2»
a4 Compartimento para guardar el cable.
b Pack vaso picador
b1 Empujador dosificador
b2 Tapa con chimenea
b3 Vaso
c Arrastrador
d Cuchilla picadora de acero inoxidable
e Cuchilla amasadora (según modelo)
f Disco emulsionador (según modelo)
g Batidora emulsionadora (según modelo)
g1 Anilla superior del arrastrador
g2 Reductor del arrastrador
g3 Arrastrador
g4 Batidora
h Discos corta verduras
C/H Rallado grueso o Cortado grueso
A/D Rallado fino o Cortado fino (según modelo)
B/G Copos o Parmesano – Reibekuchen (según modelo)
E Corta patatas fritas (según modelo)
i Vaso mezclador (según modelo)
i1-1 Tapón dosificador graduado
i2-1 Tapa con filtro
i3 Vaso mezclador
i4 Pilón
i5 Filtro para zumo
OU
i1-2 Tapón dosificador
i2-2 Tapa
i3 Vaso mezclador
j Exprimidor (según modelo)
j1 Cono
j2 Cesta filtro
j3 Arrastrador exprimidor
k Molino Finas-Hierbas (según modelo)
k1 Tapa
k2 Vaso molino finas-hierbas
l Reductor para cabezal picador (según modelo)
m Cabezal picador (según modelo)
m1 Empujador
m2 Bandeja extraíble
m3 Cuerpo
m4 Guía para alimentos
m5 Tornillos
m6 Cuchilla de 4 brazos
m7* Rejillas
m7-1 Rejilla orificios pequeños: picado fino
m7-2 Rejilla orificios grandes: picado grueso
m8 Tuerca
n Espátula
o Caja para accesorios

ES

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas con agua caliente y jabón. Aclare y seque.
- Coloque el bloque motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe el aparato.
- «Pulse» (marcha intermitente): gire el botón (a3) hacia la posición «Pulse» mediante presiones sucesivas para un mayor control de algunas preparaciones.
- Marcha continua: gire el botón (a3) hacia la posición «1» o «2».
- Parada: gire el botón (a3) hacia la posición «0».

La numeración de los párrafos se corresponde con la numeración de los recuadros de los dibujos.

1: INSTALACIÓN DEL VASO PICADOR Y DE LA TAPA

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Pack vaso (b).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a), el asa del vaso colocada ligeramente hacia la derecha del selector de velocidad (a3).
- Bloquee el vaso girándolo hacia la derecha.
- Coloque el accesorio elegido en éste mismo.
- Coloque la tapa (b2) en el vaso. Bloquee girándola hacia la derecha en el asa del vaso.

Debe bloquear el vaso (b3) en el bloque motor (a) antes de bloquear la tapa (b2).

2: RETIRADA DEL VASO PICADOR Y DE LA TAPA

- Desbloquee la tapa (b2) girándola en el sentido de las agujas del reloj para soltar el asa del vaso. Así, podrá levantarla y retirarla.
- Desbloquee el vaso girándolo también en el sentido de las agujas del reloj.
- Ahora, ya puede levantarlo y retirarlo del bloque motor.

3: PICAR / MEZCLAR / AMASAR / MEZCLAR

3.1 PICAR

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso (b3)
- Arrastrador (c).
- Cuchilla de acero inoxidable (d)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a) y bloquéelo en la base.
- Introduzca la cuchilla picadora (d) en el arrastrador (c), y colóquelo todo en la salida del bloque motor (a1).
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «2» para poner en marcha el aparato, o para un mejor control del picado, elija la posición «Pulse».

  Puede picar hasta 300 g de alimentos, tales como:

. carne cruda o cocida (deshuesada, sin nervios y cortada en dados).
. pescado crudo o cocido (sin piel y sin espina).
. alimentos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahorias, apio...).
. alimentos tiernos: algunas verduras (cebollas, espinacas...).

3.2 AMASAR / MEZCLAR

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso (b3)
- Arrastrador (c).
- Cuchilla picadora (d) o cuchilla amasadora (e) (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a) y bloquéelo en la base.
- Introduzca la cuchilla picadora (d) o la cuchilla amasadora (e) en el arrastrador (c), y colóquelo todo en la salida del bloque motor (a1).
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «2» para la puesta en marcha.

  Puede amasar hasta:

- 600 g de masa pesada, como: masa de pan blanco, masa quebrada… en 30 s.
- 500 g de masa de panes especiales, tales como: pan de centeno, pan integral, pan con cereales… en 30 s

Puede mezclar hasta:

- 600 g de masa ligera, como: galleta, bizcocho, pastel de yogur... en 1 min 30 s o 2 min.

Puede mezclar también hasta 0,5 litros de masa de crêpes, de gofres, etc. en 1 min o 1 min 30.

MEZCLAR :

Gire al selector de velocidad (a3) a la positión 2 para comenzar.

Puede mezclar hasta 0,5 litros de caldo, sopa o fruta cocida en 20 segundos.

4: RALLAR / CORTAR

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso (b3)
- Arrastrador (c).
- Discos corta verduras (h) (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Bloquee el disco corta verduras en el arrastrador (c) y a continuación, colóquelo todo en la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Introduzca los alimentos por la chimenea de la tapa y guíelos con el empujador (b1).
- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «1» para cortar o la posición «2» para rallar.

Puede preparar con los discos corta verduras:

. rallado grueso (C) / rallado fino (A): apio, patatas, zanahorias, queso...
. cortado grueso (H) / cortado fino (D): patatas, cebollas, pepinos, remolacha, manzanas, zanahorias, repollo...
. corta patatas fritas (E): patatas fritas…
. reibekuchen (G): parmesano, patatas…
. copos (B): chocolate

5: EMULSIONAR / BATIR

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso (b3)

y según modelo

- Batidora emulsionadora o Disco emulsionador (f) con su arrastrador (c).

5.1 MONTAJE DE LOS ACCESORIOS CON DISCO EMULSIONADOR:

- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a) y bloquéelo en la base.
- Introduzca el disco emulsionador (f) en el sentido correcto, como indica la imagen 5.1, y bloquéelo en el arrastrador (c), a continuación, coloque todo en la salida del bloque motor (a1).
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).

5.2 MONTAJE DE LOS ACCESORIOS CON BATIDORA EMULSIONADORA

- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a) y bloquéelo en la base.
- Coloque la anilla superior (g1) en el reductor (g2) y el arrastrador (g3) dentro de éste último. El eje metálico del arrastrador (g3) debe salir del centro de la anilla (g1).
- Coloque la batidora (g4) en el conjunto arrastrador (g2) bloqueándolo en las guías, y colóquelo todo en la salida del bloque motor (a1).
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «1» o «2» para la puesta en marcha.

Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (1 à 6), nata montada, chantilly (hasta 0,2).

- Nunca utilice estos accesorios para amasar masas pesadas (masas de pan…) o mezclar masas ligeras (galletas, bizcochos…).

6: HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR MUY FINAMENTE

6.1 ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Pack vaso mezclador (i) (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Introduzca los ingredientes en el vaso mezclador (i3) sin sobrepasar el volumen máximo de 1 L.
- Coloque la tapa (i2), provista del tapón dosificador (i1), y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque el vaso mezclador montado (i) en el bloque motor (a), con el asa

frente al selector de velocidad.
- Espere a que el robot se haya parado por completo antes de retirar el vaso mezclador del bloque motor.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «1» o «2» para la puesta en marcha.

Puede utilizar la posición «Pulse», para un mejor control de la mezcla.
- Nunca llene el vaso mezclador con un líquido hirviendo.
- Utilice siempre el vaso mezclador con su tapa.
- Nunca utilice el vaso mezclador con productos secos únicamente (avellanas, almendras, cacahuetes…).
- Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el vaso antes de añadir los ingredientes sólidos, sin sobrepasar el nivel máximo siguiente:
- 1 L para las mezclas gruesas.
- 0,8 L para las mezclas líquidas.
- Para añadir ingredientes durante la mezcla, retire el tapón dosificador (i1) de la tapa y vierta los ingredientes por el orificio de llenado.

Consejos:
- Durante la mezcla, si permanecieran ingredientes pegados a las paredes del vaso, pare el aparato y desenchúfelo. Retire el pack vaso mezclador del cuerpo del aparato. Con la espátula (n), haga caer la preparación sobre la cuchilla. Nunca introduzca las manos o los dedos en el vaso o cerca de la cuchilla.

Puede:
- preparar potajes finamente mezclados, cremas, compotas, batidos, cócteles.
- mezclar todas las masas fluidas (crêpes, buñuelos, flanes con frutas, pasteles con ciruelas pasas).

6.2 Para realizar leche de soja, zumos de frutas, cócteles sin pepitas ni piel, puede utilizar el filtro para zumos (i5).

Para esto, coloque el filtro en el vaso mezclador (i3), las rejillas metálicas hacia abajo, asegurándose de colocar las ranuras del filtro sobre las nervaduras internas del vaso.
- Coloque la tapa (i2-1) en el vaso mezclador para fijar el filtro.
- Introduzca los alimentos o líquidos en el filtro mediante la abertura del tapón dosificador (i1-1). Coloque de nuevo el tapón dosificador y gire el selector (a3) hacia la posición «1» o «2» o mediante algunas presiones en la posición «Pulse».

Consejo: Para los zumos de zanahoria o de manzana, corte las piezas de fruta en pequeños cubitos y añada una dosis de agua
- El pilón (i4) permite homogeneizar y comprimir sus preparaciones (las más gruesas especialmente) en el vaso mezclador. Para esto, introduzca el pilón por el orificio central de la tapa del vaso mezclador (i2). En funcionamiento, empuje los alimentos hacia las cuchillas con el pilón.

ATENCIÓN: Nunca utilice el pilón (i4) sin la tapa (i2) de otro modo, correría el riesgo de tocar las cuchillas. No utilice el pilón con otro accesorio.

Puede verter directamente sus preparaciones líquidas sin retirar la tapa (i2-1) mediante el filtro integrado en la tapa.
Para esto, gire la tapa hacia la posición filtro (fig 6-2).

7: EXPRIMIR LOS CÍTRICOS

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Vaso (b3).
- Pack exprimidor (j) (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el vaso (b3) en el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Introduzca el arrastrador (j3) hacia la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la cesta filtro (j2) en el vaso y bloquéela girándola hacia la derecha.
- Coloque el cono (j1) en la chimenea de la cesta (j2).
- Para retirar el pack exprimidor: desbloquee la cesta (j2) y a

continuación el vaso y así podrá retirar el pack del bloque motor.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Coloque la mitad de un cítrico en el cono (j1).
- Mientras lo sujeta, gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «1» para la puesta en marcha.
- Puede obtener hasta 0,6L de zumos de cítricos sin vaciar el vaso.
- **Atención:** debe aclarar la cesta filtro (j2) cada 0,2L.

8: PICAR MUY FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Pack finas hierbas (k) (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Introduzca los ingredientes por el vaso molino finas hierbas (k2).
- Coloque la tapa (k1) en el vaso molino finas hierbas (k2) y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque el pack en el bloque motor (a).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «2» para la puesta en marcha, todo ello sujetando el molino finas hierbas en el bloque motor durante el funcionamiento.

Puede utilizar la posición «Pulse», para un mayor control de la mezcla.

Con el molino finas hierbas (k), puede:

. Picar en unos segundos: albaricoques secos, higos secos, ciruelas deshuesadas:
cantidad / Tiempo máximo: 80 g / 5s

9: CABEZAL PICADOR

ACCESORIOS UTILIZADOS:

Pack reductor (l) y cabezal picador (m) (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

9.1 Instalaclón del reductor en el robot

- Coloque el reductor (l) en el bloque motor (a) colocando las marcas del reductor y del bloque motor (a) frente a frente. Bloquéelo girándolo hacia la derecha.

9.2 Montaje del cabezal picador

- Sujete el cuerpo (m3) por la chimenea colocando la abertura más grande hacia arriba. Introduzca a continuación el tornillo (m5) (eje largo en primer lugar) en el cuerpo (m3).
- Encaje la cuchilla (m6) en el eje corto colocando las aristas cortantes hacia fuera.
- Coloque la rejilla elegida (m7-1 o m7-2) en la cuchilla haciendo corresponder las guías con las ranuras del cabezal (m3).
- Atornille muy fuerte la tuerca (m8) sobre el cuerpo (m3) en el sentido de las agujas del reloj, sin llegar a bloquearla.
- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego ni poder girar sobre sí mismo. En caso contrario, reinicie las operaciones anteriores.
- Encaje las guía de alimentos (m4) debajo del cabezal picador (m3).

9.3 Instalaclón del cabezal picador en el aparato

- Frente al reductor (aparato parado y desconectado de la alimentación), presente el cabezal picador (m) chimenea inclinada hacia la derecha. Coloque el cabezal picador a fondo en el reductor (l).
- Coloque la chimenea en posición vertical hasta bloquearla. El cabezal picador (m) se bloqueará automáticamente en el reductor (l) en el momento de su puesta en marcha.
- Encaje la bandeja extraíble (m2) en la chimenea.
- Conecte el aparato.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Prepare toda la cantidad de alimentos a picar. Retire los huesos, los cartílagos y los nervios.
- Corte la carne en trozos (2 x 2 cm aproximadamente) y colóquelos en la bandeja (m2).
- Coloque un recipiente debajo del cabezal picador provisto de una guía de alimentos (m4).

- Gire el selector de velocidad (a3) hacia la posición «1» o «2» para la puesta en marcha.
- Introduzca la carne por la chimenea, trozo a trozo con el empujador (m1)
- Nunca empuje los alimentos con los dedos o cualquier otro utensilio.
- No utilice el aparato más de 15 minutos cuando pique carne.
- Asegúrese que la carne está bien descongelada.

10: CAJA PARA ACCESORIOS

El robot está provisto de una caja para accesorios (o) que se encuentra dentro del pack vaso (b).

Aquí, puede guardar el arrastrador (c), la cuchilla picadora de acero inoxidable (d), la cuchilla amasadora (e), 2 discos: corta-verduras (h) o el emulsionador (f).

11: AJUSTE DE LA LONGITUD DEL CABLE

Para una mayor comodidad de uso o para guardarlo mejor, puede reducir la longitud del cable empujándolo hacia dentro del bloque motor (a) mediante la abertura situada en la parte posterior (a4).

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de utilizarlos.
- Lave y seque los accesorios: puede meterlos en el lavavajillas, pasarlos por agua o bajo el grifo, a excepción del pack del cabezal picador (l+m3+m6+m7+m8) y del bloque motor (a).
  Seque estos últimos con una esponja húmeda.
- Una vez secos, recubra con aceite alimentario la cuchilla de 4 brazos (m6) y las rejillas (m7) para evitar cualquier riesgo de oxidación.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el vaso mezclador (i3). Cierre la tapa (i2), provista de un tapón dosificador (i1). Realice unas presiones. Desenchufe el aparato. Aclare el vaso.
- **Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelos con precaución.**

Truco: En caso de coloración de los accesorios por alimentos (zanahorias, naranjas...), frótelos con un paño húmedo empapado con aceite alimentario, y a continuación realice su limpieza habitual.

ALMACENAMIENTO

No guarde el robot en un entorno húmedo.

SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

Si el aparato no funciona, compruebe:
- la conexión del aparato.
- el bloqueo de cada accesorio.

¿El aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y DEL APARATO

El embalaje incluye exclusivamente materiales sin peligro para el medio ambiente, que pueden tirarse según las disposiciones de reciclado en vigor.
Para deshacerse del aparato, informase en el servicio correspondiente de su ayuntamiento.

PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O ELÉCTRICOS AL FINAL DE SU VIDA

¡Participemos en la protección del medio ambiente!

ⓘ El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
➲ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

ACCESORIOS

Puede personalizar su aparato y adquirir en su distribuidor habitual o servicio técnico autorizado los siguientes accesorios:
-Cuchilla de acero inoxidable
- Cuchilla amasadora
- Disco emulsionador
- Batidora emulsionadora
- Discos corta verduras
• C/H: Rallado grueso / Cortado grueso
• A/D: Rallado fino / Cortado fino
• B/G: Copo / Parmesano - Reibekuchen
• E: Corta patatas fritas
- Vaso mezclador
- Filtro para zumos + pilón
- Exprimidor
- Molino finas hierbas
- Picadora

ALGUNAS RECETAS BÁSICAS

Masa de pan blanco
375 g de harina – 225 ml de agua tibia – 1 sobrecito de levadura de panadería – 5 g de sal.
En el vaso del robot provisto con cuchilla picadora (d) o amasadora (e), introduzca la harina, la sal y la levadura de panadería.
Ponga a funcionar el aparato a la velocidad «2», y desde los primeros segundos, vierta el agua tibia por la chimenea de la tapa. En cuanto la masa haya formado una bola (aproximadamente 30 s), pare el robot. Deje que la masa suba en un lugar caliente, hasta que duplique su volumen. A continuación, siga trabajando la masa para darle forma, y después, colóquela sobre su placa de repostería untada de mantequilla y harina. Deje que suba una vez más. Caliente el horno previamente a Term.8 (240°). Cuando el pan haya duplicado el volumen, introdúzcalo en el horno y coloque un vaso lleno de agua para favorecer la formación de la corteza

del pan. Deje cocer durante 30 min.

Masa de pizza
150 g de harina – 90 ml de agua tibia – 2 cucharadas soperas de aceite de oliva – ½ sobrecito de levadura de panadería – sal
En el vaso del robot provisto de la cuchilla picadora (d) o amasadora (e), introduzca la harina, la sal y la levadura de panadería.
Ponga a funcionar el aparato a la velocidad «2», y desde los primeros segundos, vierta el agua tibia y el aceite de oliva por la chimenea de la tapa. En cuanto la masa haya formado una bola (de 15 a 20 s), pare el robot. Deje que la masa suba en un lugar caliente, hasta que duplique su volumen. Caliente el horno previamente a Term.8 (240°). Durante este tiempo, extienda la masa y rellénela a su gusto: salsa de tomate y cebollas, champiñones, jamón, mozzarella, etc… Aderece su pizza con anchoas y aceitunas negras, espolvoree un poco de orégano y gruyère rallado, y por encima de todo, añada unas gotas de aceite de oliva. Coloque la pizza rellena sobre su chapa de repostería untada con mantequilla y harina. Introduzca en el horno durante 15 o 20 min, vigilando la cocción.

Masa quebrada
280 g de harina – 140 g de mantequilla derretida en trozos – 70 ml de agua – una pizca de sal.
En el vaso del robot provisto de la cuchilla picadora (d) o amasadora (e), introduzca la harina, la sal y la mantequilla.
Ponga a funcionar el aparato a la velocidad «2», unos segundos, y a continuación vierta el agua por la chimenea de la tapa. Deje funcionar hasta que la masa haya formado una bola (de 25 a 30 s). Deje reposar en frío durante al menos 1h, antes de extenderla y ponerla a cocer con el relleno que haya elegido.

Masa de crêpes (en el vaso (b) con la cuchilla picadora (d) o amasadora (e), o en el vaso mezclador (i))
160 de harina – 1/3 L de leche – 2 huevos – ½ cucharada de café de sal fina – 2 cucharadas soperas de aceite – 15 g de azúcar (opcional) – Ron o flor de naranjo o vainilla según su gusto.
En el vaso del robot provisto de la cuchilla picadora (d), introduzca todos los ingredientes. Ponga a funcionar el aparato a la velocidad «1», durante 20 s, a continuación, pase a la velocidad «2» durante 25 s.
En el vaso mezclador (i3), introduzca todos los ingredientes, excepto la harina. Ponga el aparato a funcionar a la velocidad «2», y después de unos segundos, añada progresivamente la harina, por el orificio central de la tapa del vaso mezclador, y a continuación, aclare durante 45 s.

Masa para bizcocho
180 g de harina – 180 g de mantequilla derretida – 180 g de azúcar – 3 huevos enteros – ½ sobrecito de levadura química – 1 pizca de sal
En el vaso del robot provisto de la cuchilla picadora (d) o amasadora (e), introduzca todos los ingredientes.
Ponga a funcionar el aparato a la velocidad «2» durante 1 min 30 s.
Caliente el horno previamente a Term.6 (180°). Introduzca la preparación en un molde para bizcochos, y a continuación ponga a cocer durante 40 o 50 min.

Pastel con especias
150 g harina – 70 g de mantequilla derretida – 70 g de azúcar – 3 huevos – 50 ml de leche – 2 cucharadas de café de levadura química – 1 cucharada de café de canela – 1 cucharada de café de jengibre – 1 cucharada de café de nuez moscada rallada – 1 cáscara de naranja rallada – 1 pizca de pimienta.
En el vaso del robot provisto de la cuchilla picadora (d) o amasadora (e), introduzca todos los ingredientes.

Seleccione la velocidad «2» y ponga a funcionar el aparato durante 50 s.
Introduzca en un molde untado con mantequilla y harina, y ponga a cocer 50 min. a Term 6 (180°C).
Sirva tibio o frío con compota o mermelada.

Pastel de chocolate
5 huevos, 200 g de azúcar, 3 cucharadas soperas de harina, 200 g de mantequilla derretida, 200 g de chocolate, 1 sobrecito de levadura química, 100 ml de leche.
Derrita el chocolate al baño maría con 2 cucharadas soperas de agua. Añada la mantequilla y remueva hasta que la mezcla esté bien derretida.
En el vaso del robot provisto de la cuchilla picadora (d) o amasadora (e), introduzca el azúcar y los huevos, y ponga a funcionar el aparato a la velocidad «2» durante 45 s para que la mezcla sea espumosa. Sin parar el robot, pase a la velocidad «1», añada por la chimenea de la tapa el chocolate derretido, la harina, la levadura y la leche. Cuando todos los ingredientes estén incorporados, deje funcionar 15 s a la velocidad «2».
Vierta en un molde untado con mantequilla y ponga a cocer durante aproximadamente 1h, Term 5/6 (160°C)

Chantilly
200 ml de nata líquida muy fría, 30 g de azúcar glas.
El vaso debe estar bien frío, ponerlo en el refrigerador unos minutos.
ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Disco emulsionador (f)
En el vaso del robot provisto del disco emulsionador, introduzca la nata y el azúcar glas. Seleccione la velocidad «2» y ponga a funcionar durante 40 s.
ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Batidora emulsionadora (g)
En el vaso provisto de la batidora emulsionadora, introduzca la nata y el azúcar glas.
Seleccione la velocidad «2» y ponga a funcionar durante 3 min. 30 s aproximadamente.

Mayonesa
1 yema de huevo, 1 cucharada de café de mostaza, 1 cucharada de café de vinagre, ¼ de litro de aceite, sal, pimienta.
ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Disco emulsionador (f)
En el vaso del robot provisto del disco emulsionador, introduzca todos los ingredientes excepto el aceite.
Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).
Seleccione la velocidad «2», ponga a funcionar durante 5 s, y a continuación sin parar el robot, vierta el aceite muy lentamente por la chimenea de la tapa. Cuando la mayonesa está lista, su color será pálido.
ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Batidora emulsionadora (g)
En el vaso del robot provisto de la batidora emulsionadota, introduzca todos los ingredientes excepto el aceite.
Coloque la tapa (b2) y bloquéela en el vaso (b3).
Seleccione la velocidad «1», ponga el aparato a funcionar durante 20 s vertiendo lentamente una parte del aceite por la chimenea, y a continuación sin parar el robot pase a la velocidad «2» y vierta el resto del aceite.
Atención: para lograr la mayonesa, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
Nota: conserve en el refrigerador y consuma en las 24 horas.

Os acessórios, incluídos no modelo que acabou de adquirir, estão representados na etiqueta que se situa na parte de cima da embalagem.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da instalação eléctrica.
- **Qualquer erro de ligação anula a garantia.** O seu aparelho foi exclusivamente concebido para um uso doméstico, no interior de casa.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Desligue o aparelho após cada utilização (mesmo no caso de falha de corrente) e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto sobre Assistências Técnicas).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção normais pelo cliente, deve ser levada a cabo por um centro de assistência autorizado (ver lista no folheto sobre assistência técnica).
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado nem ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Se o cabo de alimentação e a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer tipo de perigo, estes deverão ser obrigatoriamente substituídos por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto sobre Assistências Técnicas).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptados ao seu aparelho, disponíveis nos Serviços de Assistência Técnica autorizados
- Utilize sempre os calcadores para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação; nunca use os dedos, garfos, colheres, facas ou qualquer outro objecto.
- Manuseie a lâmina picadora e a lâmina do copo liquidificador, do moinho de ervas finas e dos discos corta-legumes com cuidado; são extremamente cortantes. Tem obrigatoriamente de retirar a lâmina picadora (d) pelo respectivo accionador (c) antes de esvaziar o conteúdo da taça.
- Não coloque o aparelho a funcionar vazio.
- Utilize sempre o copo liquidificador (i3) com a respectiva tampa (i2).
- Nunca toque nas peças em movimento, aguarde pela paragem completa do aparelho antes de retirar os acessórios.
- Não utilize os acessórios como recipiente (congelação – cozedura – esterilização).

- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Nunca utilize o calcador (i4) sem a tampa do copo liquidificador (i2), dado que pode tocar nas lâminas.
- **Não deixe o cabelo comprido, écharpes, gravatas,** etc… pendurados por cima dos acessórios em funcionamento.

DESCRIÇÃO

a Bloco do motor
a1 Saída lenta do bloco do motor
a2 Saída rápida do bloco do motor
a3 Selector de velocidades: posição "Pulse" (funcionamento intermitente) – "0" – "1" – "2"
a4 Compartimento para a arrumação do cabo.
b Conjunto da taça picadora
b1 Calcador doseador
b2 Tampa com tubo de alimentação
b3 Taça
c Accionador
d Lâmina picadora em inox
e Lâmina para amassar (consoante o modelo)
f Disco emulsionador (consoante o modelo)
g Batedor emulsionador (consoante o modelo)
g1 Anel superior do accionador
g2 Redutor do accionador
g3 Eixo
g4 Batedor
h Discos corta-legumes
C/H Ralar grosso ou Cortar grosso
A/D Ralar fino ou Cortar fino (consoante o modelo)
B/G Raspas ou Parmesão – Reibekuchen (consoante o modelo)
E Corta-batatas fritas (consoante o modelo)
i Copo liquidificador (consoante o modelo)
i1-1 Tampa doseadora graduada
i2-1 Tampa com filtro
i3 Copo liquidificador
i4 Calcador
i5 Filtro para sumos
OU
i1-2 Tampa doseadora
i2-2 Tampa
i3 Copo liquidificador
j Espremedor de citrinos (consoante o modelo)
j1 Cone
j2 Filtro
j3 Eixo Espremedor de citrinos
k Moinho de ervas aromáticas (consoante o modelo)
k1 Tampa
k2 Taça do moinho de ervas aromáticas
l Redutor para cabeça picadora (consoante o modelo)
m Cabeça picadora (consoante o modelo)
m1 Calcador
m2 Base amovível
m3 Corpo
m4 Guia dos alimentos
m5 Parafuso
m6 Lâmina de 4 dentes
m7* Grelhas
m7-1 Grelha de orifícios pequenos: picar fino
m7-2 Grelha de orifícios grandes: picar grosso
m8 Porca
n Espátula
o Caixa de arrumação

PT

- Antes de uma primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água quente e detergente para a loiça. Passe por água e seque cuidadosamente.
- Coloque o bloco do motor (a) numa superfície plana, limpa e seca.
- Ligue o aparelho.
- «Pulse» (funcionamento intermitente): rode o botão (a3) para a posição «Pulse» por impulsos sucessivos para um melhor controlo de determinadas preparações.
- Funcionamento contínuo: rode o botão (a3) para a posição «1» ou «2».
- Paragem: rode o botão (a3) para a posição «0».

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas em quadros.

1: COLOCAÇÃO DA TAÇA PICADORA E DA TAMPA

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Conjunto da taça (b).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a), com a pega da taça posicionada ligeiramente à direita do selector de velocidade (a3).
- Bloqueie a taça rodando-a para a direita.
- Coloque o acessório desejado.
- Coloque a tampa (b2) na taça. Bloqueie-a rodando para a direita na pega da taça.

É obrigatório bloquear a taça (b3) no bloco do motor (a) antes de bloquear a tampa (b2).

2: REMOÇÃO DA TAÇA PICADORA E DA TAMPA
- Desbloqueie a tampa (b2) rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio para soltá-la da pega da taça. Pode então levantá-la e retirá la.
- Desbloqueie a taça rodando-a também no sentido dos ponteiros do relógio.
- Só nesta altura é que pode levantá-la e retirá-la do bloco do motor.

3: PICAR / INCORPORAR / AMASSAR / MISTURAR

3.1 PICAR

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Taça (b3)
- Eixo (c).
- Lâmina picadora em inox (d)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a na base.
- Deslize a lâmina picadora (d) sobre o eixo (c) e posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).
- Coloque os ingredientes na taça.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição «2» para a colocação em funcionamento, ou, para um melhor controlo da picagem, prefira a posição «Pulse».

Pode picar até 300 g de alimentos, tais como:
. carnes cruas e cozidas (desossadas, sem nervos e cortadas aos cubos).
. peixes crus ou cozidos (sem pele e sem escamas).
. alimentos rijos: queijo, frutos secos, alguns legumes (cenouras, aipo...).
. produtos moles: alguns legumes (cebolas, espinafres...).

3.2 AMASSAR / INCORPORAR

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Taça (b3)
- Eixo (c).
- Lâmina picadora (d) ou lâmina para amassar (e) (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a na base.
- Deslize a lâmina picadora (d) ou a lâmina para amassar (e) sobre o eixo (c) e posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).

- Coloque os ingredientes na taça.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição «2» para a colocação em funcionamento.

Pode amassar até:

- 600 g de massa pesada, como: massa de pão branco, massa quebrada… em 30 s.
- 500 g de massa de pão especial, como: pão de centeio, pão integral, pão com cereais… em 30 s

Pode incorporar até:

- 600 g de massa leve, como: bolacha, bolo tipo pão-de-ló, bolo de iogurte…. em 1 min. 30 s a 2 min.

Pode também incorporar até 0,5 litros de massa para crepes, waffles, etc., em 1 min a 1 min 30.

MISTURANDO

- Rode o selector de velocidade (a3) para a posiçao 2 para iniciar. Pode misturar até 0,5 litros de caldo, sopa ou compota em 20 segundos.

4: RALAR / CORTAR

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Taça (b3)
- Eixo (c).
- Discos corta-legumes (h) (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Bloqueie o disco corta-legumes no eixo (c) e depois posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).
- Coloque a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Introduza os alimentos no tubo de alimentação da tampa e guie-os com a ajuda do calcador (b1).
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição «1» para cortar ou posição «2» para ralar.

Utilização dos discos corta-legumes:

. ralar grosso (C) / ralar fino (A): aipo-rábano, batatas, cenouras, queijo...
. cortar grosso (H) / cortar fino (D): batatas, cebolas, pepinos, beterrabas, maçãs, cenouras, couves...
. corta-batatas fritas (E): batatas fritas…
. reibekuchen (G): parmesão, batatas…
. raspas (B): chocolate

5: EMULSIONAR / MISTURAR / BATER

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Taça (b3)

e consoante o modelo

- Vara emulsionadora ou Disco emulsionador (f) com o respectivo eixo (c).

5.1 MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS COM DISCO EMULSIONADOR:

- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a na base.
- Deslize o disco emulsionador (f) no sentido correcto, conforme indicado na imagem 5.1, e bloqueie-o no accionador (c) e, de seguida, posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).
- Deite os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).

5.2 MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS COM A VARA EMULSIONADORA

- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a na base.
- Instale o anel superior (g1) no redutor (g2) e o eixo (g3) no seu interior. A parte metálica do eixo (g3) deve sobressair no centro do anel (g1).
- Instale a vara (g4) no eixo (g2) bloqueando-a nos espigões e posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).
- Deite os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Rode o selector de velocidades (a3) para a posição «1» ou «2» para a

colocação em funcionamento.
Pode preparar: maionese, maionese com alho, molhos, claras em castelo (1 a 6), natas, chantilly (até 0,2 L).
- Nunca utilize estes acessórios para amassar massas pesadas (massas para pão…) ou incorporar massas leves (bolachas, bolos tipo pãode-ló…).

6: HOMOGENEIZAR / INCORPORAR / PASSAR MUITO FINO

6.1 ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto do copo liquidificador (i) (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque os ingredientes no copo liquidificador (i3) sem exceder o volume máximo de 1 L.
- Coloque a tampa (i2), equipada com a tampa doseadora (i1), e bloqueie-a rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Posicione o copo liquidificador montado (i) no bloco do motor (a), com a pega virada para o selector de velocidade.
- Aguarde pela paragem total do robot antes de retirar o copo liquidificador do bloco do motor.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição «1» ou «2» para a colocação em funcionamento.

Pode utilizar a posição «Pulse» para um melhor controlo da preparação.
- Nunca encha o copo liquidificador com um líquido a ferver.
- Utilize sempre o copo liquidificador com a respectiva tampa.
- Nunca utilize o copo liquidificador apenas com produtos secos (avelãs, amêndoas, amendoins…).
- Deite sempre os ingredientes líquidos em primeiro na taça, antes de adicionar os ingredientes sólidos, sem exceder o nível máximo:
  - 1 L para as misturas espessas
  - 0,8 L para as misturas líquidas.
- Para adicionar ingredientes no decorrer da preparação, retire a tampa doseadora (i1) da tampa e deite os ingredientes pelo orifício de enchimento.

Conselhos:
- Aquando da preparação, se ficarem ingredientes colados às paredes do copo, pare o aparelho e desligue-o. Retire o conjunto do copo liquidificador do corpo do aparelho. Com a ajuda da espátula (n), deixe a preparação cair na lâmina. Nunca coloque as mãos ou os dedos no copo ou na proximidade da lâmina.

Pode:
- preparar sopas finamente passadas, cremes, molhos, compotas, batidos e cocktails.
- incorporar todas as massas leves (crepes, filhós, pudim…).

6.2 Para confeccionar leite de soja, sumos de fruta, cocktails sem pevides nem casca, pode utilizar o filtro para sumos (i5).

Para tal, posicione o filtro no copo liquidificador (i3), com as grelhas metálicas viradas para baixo, certificando-se que coloca as fendas do filtro nos encaixes interiores do copo. Instale a tampa (i2-1) no copo liquidificador para fixar o filtro.
- Introduza os alimentos ou líquidos no filtro pela abertura da tampa doseadora (i1-1). Volte a colocar a tampa doseadora e rode o selector (a3) para a posição «1» ou «2» ou dê alguns impulsos com a função «Pulse».

Conselho: para os sumos de cenoura ou de maçã, corte a fruta em cubos pequenos e adicione uma dose de água.
- O calcador (i4) permite homogeneizar e compactar as suas preparações (sobretudo as mais espessas) no copo liquidificador. Para tal, introduza o calcador pelo orifício central da tampa do copo liquidificador (i2). Em funcionamento, empurre os alimentos contra as

lâminas com a ajuda do calcador.
ATENÇÃO: nunca utilize o calcador (i4) sem a tampa (i2), dado o risco de tocar nas lâminas. Não utilize o calcador com um outro acessório.
Pode deitar directamente as preparações líquidas sem retirar a tampa (i2-1) pelo filtro integrado na tampa.
Para tal, rode a tampa para a posição filtro (fig. 6-2).

7: ESPREMER CITRINOS
ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Taça (b3).
- Conjunto do espremedor de citrinos (j) (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize o eixo (j3) na saída do bloco do motor (a1).
- Coloque o cesto do filtro (j2) na taça e bloqueie-o rodando-o para a direita.
- Instale o cone (j1) no tubo de alimentação do cesto (j2).
- Para retirar o conjunto do espremedor de citrinos: desbloqueie o cesto (j2) e, de seguida, a taça. Poderá, então, retirar o conjunto do bloco do motor.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Posicione uma metade do citrino no cone (j1).
- Enquanto segura nessa metade, rode o selector de velocidade (a3) para a posição «1» para a colocação em funcionamento.
- Pode obter até 0,6 L de sumo de citrino sem esvaziar a taça.
- **Atenção:** deve passar o cesto do filtro (j2) por água a cada 0,2 L.

8: PICAR MUITO FINAMENTE QUANTIDADES PEQUENAS
ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto para ervas aromáticas (k) (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque os ingredientes na taça do moinho de ervas aromáticas (k2).
- Coloque a tampa (k1) na taça do moinho de ervas aromáticas (k2) e bloqueie-a rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Coloque o conjunto no bloco do motor (a).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição «2» para a colocação em funcionamento, ao mesmo tempo que mantém o moinho de ervas aromáticas no bloco do motor durante o funcionamento.

Pode utilizar a posição «Pulse», para um melhor controlo da mistura.
Com o moinho de ervas aromáticas (k) pode:
. Picar em alguns segundos: damascos secos, figos secos, ameixas sem caroço:
Quantidade/tempo máximo: 80 g / 5 s

9: CABEÇA PICADORA
ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
Conjunto do redutor (l) e cabeça picadora (m) (consoante o modelo).
MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
9.1 Instalação do redutor no robot
- Instale o redutor (l) no bloco do motor (a) colocando as marcas do redutor e do bloco do motor (a) frente a frente. Bloqueie-o rodando para a direita.

9.2 Montagem da cabeça picadora
- Segure no corpo (m3) pelo tubo de alimentação, colocando a abertura mais larga virada para cima. De seguida, insira o parafuso (m5) (eixo longo em primeiro lugar) no corpo (m3).
- Encaixe a lâmina (m6) no eixo curto e instale as arestas cortantes viradas para fora.
- Instale a grelha escolhida (m7-1 ou m7-2) na lâmina, fazendo corresponder as saliências com os encaixes (m3).
- Aparafuse a porca com força (m8) no corpo (m3) no sentido dos ponteiros do relógio, sem no entanto a bloquear.

- Verifique a montagem. O eixo não deve ficar com folga nem deve poder rodar sobre si mesmo. Caso contrário, reinicie as operações anteriores.
- Fixe o guia dos alimentos (m4) sob a cabeça picadora (m3).

9.3 Instalação da cabeça picadora no aparelho

- De frente para o redutor (aparelho parado e desligado da corrente), coloque a cabeça picadora (m) com o tubo de alimentação inclinado para a direita. Encaixe a cabeça picadora até ao fundo no redutor (l).
- Volte a colocar o tubo de alimentação na vertical, até ao bloqueio. A cabeça picadora (m) bloqueia-se automaticamente no redutor (l) aquando da colocação em funcionamento.
- Coloque a base amovível (m2) no tubo de alimentação.
- Ligue o aparelho.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Prepare toda a quantidade de alimentos a picar. Retire os ossos, as cartilagens e os nervos.
- Corte a carne aos pedaços (com cerca de 2 x 2 cm) e coloque-os na base (m2).

Coloque um recipiente debaixo da cabeça picadora equipado com o guia dos alimentos (m4).

- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição «1» ou «2» para a colocação em funcionamento.
- Introduza a carne no tubo de alimentação, pedaço a pedaço, com a ajuda do calcador (m1).
- Nunca empurre os alimentos com os dedos ou qualquer outro utensílio. Não utilize o aparelho durante mais de 15 minutos quando picar carne.
- Certifique-se que a carne está devidamente descongelada.

10: ARRUMAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

O robot está equipado com uma caixa de arrumação (o), que é posicionada no interior do conjunto da taça (b). Pode guardar o eixo (c), a lâmina picadora em inox (d), a lâmina para amassar (e), 2 discos: corta-legumes (h) ou o emulsionador (f).

11: REDUÇÃO DO COMPRIMENTO DO CABO

Para uma utilização mais confortável ou para a arrumação, pode reduzir o comprimento do cabo empurrando-o para dentro do bloco do motor (a) pela abertura situada na parte de trás (a4).

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Para uma limpeza mais fácil, passe os acessórios rapidamente por água após a sua utilização.
- Lave e enxugue os acessórios: na máquina da loiça, em água ou debaixo da torneira, exceptuando o conjunto da cabeça picadora (l+m3+m6+m7+m8) e do bloco do motor (a).
  Enxugue estes últimos com uma esponja húmida.
- Uma vez enxugados, cubra a lâmina de 4 dentes (m6) e as grelhas (m7) com óleo alimentar para evitar qualquer risco de oxidação.
- Deite água quente com algumas gotas de detergente no copo liquidificador (i3). Feche a tampa (i2), equipada com a tampa doseadora (i1). Dê alguns impulsos. Desligue o aparelho. Enxagúe a taça.
- **As lâminas dos acessórios são muito afiadas. Manuseie-as com cuidado.**

Dica: Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas…), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e proceda, então, à limpeza habitual.

ARRUMAÇÃO

Não guarde o robot num ambiente húmido.

SE O SEU APARELHO NÃO FUNCIONA, O QUE FAZER?

Se o aparelho não funciona, verifique:
- a ligação do aparelho,
- o bloqueio de cada acessório.

O aparelho continua sem funcionar? Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto sobre Assistência Técnicas).

ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM E DO APARELHO

A embalagem é composta exclusivamente por materiais sem perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor. Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

PRODUTOS ELECTRÓNICOS OU ELÉCTRICOS EM FIM DE VIDA

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ACESSÓRIOS

Pode personalizar o aparelho e adquirir no revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado os seguintes acessórios:
- Lâmina picadora em inox
- Lâmina para amassar
- Disco emulsionador
- Batedor emulsionador
- Discos corta-legumes
• C/H: Ralar grosso / Cortar grosso
• A/D: Ralar fino / Cortar fino
• B/G: Raspas / Parmesão – Reibekuchen
• E: Corta-batatas fritas
- Copo liquidificador
- Filtro para sumos + calcador
- Espremedor de citrinos
- Moinho de ervas aromáticas
- Picadora

Massa para pão branco
375 g de farinha – 225 ml de água morna – 1 saqueta de fermento de padeiro – 5 g de sal.
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), coloque a farinha, o sal e o fermento de padeiro.
Coloque a funcionar à velocidade «2» e, logo nos primeiros segundos, deite água morna pelo tubo de alimentação da tampa. Mal a massa forme uma bola (cerca de 30 s), pare o robot.
Deixe a massa levedar num local quente, até que duplique de volume.
De seguida, trabalhe de novo a massa para a moldar e, de seguida, coloque-a na placa para pastelaria untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Deixe levedar mais uma vez.
Pré-aqueça o forno Th.8 (240°). Logo que o pão duplique de volume, leve ao forno e coloque um copo com água, de modo a favorecer a formação da crosta do pão. Deixe cozer durante 30 min.

Massa para pizza
150 g de farinha – 90 ml de água morna – 2 colheres de sopa de azeite – ½ saqueta de fermento de padeiro – sal
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro.
Coloque a funcionar na velocidade «2» e, logo nos primeiros segundos, deite água morna e azeite pelo tubo de alimentação da tampa. Mal a massa forme uma bola (15 a 20 s), pare o robot. Deixe a massa levedar num local quente, até que duplique de volume.
Pré-aqueça o forno Th.8 (240°). Durante este período de tempo, estenda a massa e recheie com o que desejar: puré de tomate e de cebola, cogumelos, fiambre, queijo mozzarella, etc… Guarneça a pizza com algumas anchovas e azeitonas pretas, polvilhe com um pouco de orégãos e queijo gruyère ralado e deite algumas gotas de azeite no final. Coloque a pizza guarnecida na placa para pastelaria untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante 15 a 20 min, prestando sempre atenção à cozedura.

Massa quebrada
280 g de farinha – 140 g de manteiga mole aos pedaços – 70 ml de água – uma pitada de sal.
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), coloque a farinha, o sal e o manteiga.
Coloque a funcionar à velocidade «2» durante alguns segundos e, depois, deite a água pelo tubo de alimentação da tampa. Coloque a funcionar até que a massa forme uma bola (25 a 30 s). Deixe descansar num local fresco durante pelo menos 1 h antes de a estender e de a levar a cozer com o recheio pretendido.

Massa para crepes (na taça (b) com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), ou no copo liquidificador (i))
160 g de farinha – 1/3 L de leite – 2 ovos – ½ colher de café de sal refinado – 2 colheres de sopa de óleo – 15 g de açúcar (opcional) – Rum ou flor de laranjeira ou baunilha, de acordo com a sua preferência.
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d), coloque todos os ingredientes. Coloque a funcionar na velocidade «1», durante 20 s e, depois, passe para a velocidade «2» durante 25 s.
No copo liquidificador (i3), coloque todos os ingredientes, excepto a farinha. Coloque a funcionar à velocidade «2» e, ao fim de alguns segundos, adicione progressivamente a

farinha pelo orifício central da tampa do copo liquidificador e depois misture durante 45 s.

Bolo tipo pão-de-ló
180 g de farinha – 180 g de manteiga mole – 180 g de açúcar – 3 ovos inteiros – ½ saqueta de fermento químico – 1 pitada de sal
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), coloque todos os ingredientes. Coloque a funcionar à velocidade «2» durante 1 min 30 s. Pré-aqueça o forno Th.6 (180°). Coloque a preparação numa forma para bolos e leve a cozer durante 40 a 50 min.

Bolo com especiarias
150 g farinha – 70 g de manteiga mole – 70 g de açúcar – 3 ovos – 50 ml de leite – 2 colheres de café de fermento químico – 1 colher de café de canela – 1 colher de café de gengibre – 1 colher de café de noz-de-moscada ralada – 1 casca de laranja ralada – 1 pitada de pimenta.
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), coloque todos os ingredientes. Seleccione a velocidade «2» e coloque a funcionar durante 50 s. Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve a cozer durante 50 min. Th 6 (180°C).
Sirva morno ou frio com compota ou marmelada.

Bolo de chocolate
5 ovos, 200 g de açúcar, 3 colheres de sopa de farinha, 200 g de manteiga derretida, 200 g de chocolate,
1 saqueta de fermento químico, 100 ml de leite.
Derreta o chocolate em banho-maria com 2 colheres de sopa de água. Junte a manteiga e mexa até a mistura estar devidamente derretida.
Na taça do robot equipada com a lâmina picadora (d) ou para amassar (e), coloque o açúcar e os ovos e coloque a funcionar na velocidade «2» durante 45 s para que a mistura fique cremosa. Sem parar o robot, passando para a velocidade «1», adicione pelo tubo de alimentação da tampa o chocolate derretido, a farinha, o fermento e o leite. Depois de todos os ingredientes serem incorporados, deixe funcionar durante 15 s na velocidade «2».
Deite numa forma untada com manteiga e leve a cozer durante cerca de 1h, Th5/6 (160°C).

Chantilly
200 ml de natas líquidas muito frias, 30 g de icing sugar.
A taça deve estar bastante fria ou ser colocada no frigorífico durante alguns minutos.
ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Disco emulsionador (f)
Na taça do robot equipada com o disco emulsionador, coloque as natas frescas e o icing sugar. Seleccione a velocidade «2» e coloque a funcionar durante 40 s.
ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Batedeira emulsionadora (g)
Na taça equipada com a batedeira emulsionadora, coloque as natas e o icing sugar. Seleccione a velocidade «2» e coloque a funcionar durante cerca de 3 min. 30 s.

Maionese
1 gema de ovo, 1 colher de café de mostarda, 1 colher de café de vinagre, ¼ de litro de óleo, sal, pimenta.
ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Disco emulsionador (f)
Na taça do robot equipada com o disco emulsionador, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo. Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3). Seleccione a velocidade «2», coloque a funcionar durante 5 s e depois, sem parar o robot, deite o óleo muito lentamente pelo tubo de alimentação da tampa. Quando a maionese fica firme, a cor fica mais clara.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Batedeira emulsionadora (g)

Na taça do robot equipada com a batedeira emulsionadora, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo.
Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).
Seleccione a velocidade «1», coloque a funcionar durante 20 s, deitando lentamente uma parte do óleo pelo tubo de alimentação e depois, sem parar o robot, passe para a velocidade «2» e deite o resto do óleo.
Atenção: para obter uma boa maionese, os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
Nota: guarde-a no frigorífico e consuma no espaço de 24 horas.

Gli accessori contenuti all'interno del modello acquistato sono raffigurati sull'etichetta situata sulla parte superiore dell'imballaggio.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta : un utilizzo non conforme alle istruzioni solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico presente in casa.
- **Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.** Questo apparecchio è destinato ad un uso domestico all'interno dell'abitazione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina al termine di ogni utilizzo, in caso di interruzione di corrente e durante la pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se risulta danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un centro autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Qualsiasi intervento sull'apparecchio, ad eccezione della pulizia e della consueta manutenzione, deve essere eseguito da un centro autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un centro autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Per la vostra sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato, venduti in centri autorizzati.
- Utilizzare sempre gli appositi utensili per incanalare gli alimenti attraverso il condotto, e mai le dita, né forchette, cucchiai, coltelli o altri oggetti.
- Maneggiare con cautela la mezzaluna, la lama del frullatore e della macina-erbette e i dischi taglia-verdure : sono estremamente affilati. È necessario rimuovere la mezzaluna (d) dal cilindro guida (c) prima di vuotare la ciotola del contenuto.
- Non utilizzare l'apparecchio a vuoto.
- Utilizzare sempre il frullatore (i3) con l'apposito coperchio (i2).
- Non toccare le parti in movimento, attendere l'arresto completo prima di rimuovere gli accessori.
- Non utilizzare gli accessori come recipienti (congelamento – cottura – sterilizzazione a caldo).
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare mai il pestello (i4) senza coperchio del frullatore (i2), si potrebbe correre il rischio di toccare le lame.

IT

- **Mentre l'apparecchio e gli accessori sono in funzione, non avvicinarsi con capelli lunghi e sciolti, sciarpe, cravatte, ecc**…, poiché potrebbero impigliarsi.

DESCRIZIONE

a Blocco motore
a1 Uscita lenta blocco motore
a2 Uscita rapida blocco motore
a3 Selezionatore di velocità : posizione « Pulse » (impulsi intermittenti) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
a4 Vano per la conservazione del cavo.
b Complesso ciotola tritatutto
b1 Pressatore - dosatore
b2 Coperchio con condotto
b3 Ciotola
c Cilindro guida
d Mezzaluna inox
e Lama impastatrice (secondo il modello)
f Disco emulsionatore (secondo il modello)
g Sbattitore emulsionatore (secondo il modello)
g1 Anello superiore del cilindro guida
g2 Riduttore del cilindro guida
g3 Cilindro guida
g4 Sbattitore
h Dischi taglia - verdure
C/H Grattugia grossa o affettatrice spessa
A/D Grattugia fine o affettatrice sottile (secondo il modello)
B/G Scaglie o Parmigiano – Reibekuchen (secondo il modello)
E Affetta – patatine (secondo il modello)
i Frullatore (secondo il modello)
i1-1 Tappo dosatore graduato
i2-1 Coperchio con filtro
i3 Frullatore
i4 Pestello
i5 Filtro per spremute
O
i1-2 Tappo dosatore
i2-2 Coperchio
i3 Frullatore
j Spremiagrumi (secondo il modello)
j1 Cono
j2 Cestello con filtro
j3 Cilindro guida dello spremiagrumi
k Macina-erbette (secondo il modello)
k1 Coperchio
k2 Ciotola macina-erbette
l Riduttore per il set tritatutto (secondo il modello)
m Set tritatutto (secondo il modello)
m1 Pressatore
m2 Vassoio amovibile
m3 Corpo
m4 Guida alimenti
m5 Vite
m6 Lama a 4 bracci
m7* Griglie
m7-1 Griglia a buchi piccoli : trito fine
m7-2 Griglia a buchi grandi : trito grosso
m8 Dado
n Spatola
o Contenitore per la conservazione

AVVIO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
- Posizionare il blocco motore (a) su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Inserire la spina.
- «Pulse» (impulsi intermittenti) : ruotare la manopola (a3) sulla posizione «Pulse» per impulsi successivi per un miglior controllo di alcune preparazioni.

- Funzionamento continuo : ruotare la manopola (a3) sulla posizione «1» o «2».
- Arresto : ruotare la manopola (a3) sulla posizione «0».

La numerazione dei paragrafi corrisponde alla numerazione delle illustrazioni incorniciate.

1 : ASSEMBLAGGIO DEL TRITATUTTO E DEL COPERCHIO

ACCESSORI UTILIZZATI
- Complesso ciotola (b).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a), con l'impugnatura della ciotola posizionata leggermente a destra del selettore di velocità (a3).
- Avvitare la ciotola ruotandola verso destra.
- Posizionare l'accessorio scelto all'interno.
- Posizionare il coperchio (b2) sulla ciotola. Avvitarlo ruotandolo verso destra sull'impugnatura della ciotola.

È necessario avvitare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) prima di chiudere il coperchio (b2).

2 : RIMOZIONE DEL TRITATUTTO E DEL COPERCHIO
- Svitare il coperchio (b2) ruotandolo in senso orario al fine di liberare l'impugnatura della ciotola. È quindi possibile sollevarlo e rimuoverlo.
- Svitare la ciotola ruotando anch'essa in senso orario.
- Solo ora è possibile sollevarla e rimuoverla dal blocco motore.

3 : TRITARE / FRULLARE / IMPASTARE / FRULLARE

3.1 TRITARE

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Ciotola (b3)
- Cilindro guida (c).
- Mezzaluna inox (d)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Inserire la mezzaluna (d) sul cilindro guida (c), e posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «2» per l'avvio, o per un migliore controllo della tritatura, lavorare per impulsi selezionando la posizione «Pulse».
  È possibile tritare fino a 300 g di alimenti, quali :
. carne cruda o cotta (disossata, snervata e tagliata a cubetti).
. pesce crudo o cotto (senza pelle e senza lisca).
. alimenti compatti : formaggi, frutta secca, alcune verdure (carote, sedano…).
. alimenti teneri : alcune verdure (cipolle, spinaci…).

3.2 IMPASTARE / FRULLARE

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Ciotola (b3)
- Cilindro guida (c).
- Mezzaluna (d) o lama impastatrice (e) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Inserire la mezzaluna (d) o la lama impastatrice (e) sul cilindro guida (c), e posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «2» per l'avvio.
  È possibile lavorare fino a :
- 600g di pasta densa, quale : pasta per pane bianco, pasta brisée… in 30 secondi.
- 500g di pasta per pane speciale, quale : pane di segale, pane integrale, pane ai cereali… in 30 secondi.

È possibile lavorare fino a :
- 600g di pasta soffice, quale : biscotti,

quattro-quarti, dolci allo yogurt…. in 1 minuto e 30 secondi - 2 minuti.

È possibile anche frullare fino a 0,5 litri di pasta per crêpe, cialde, ecc. in 1 minuto - 1 minuto e 30 secondi.

FRULLARE

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2. Potete frullare fino a 0,5 litri di minestra, zuppa, composta in 20 sec.

4 : GRATTUGIARE / AFFETTARE

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3)
- Cilindro guida (c).
- Dischi taglia-verdure (h) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Avvitare il disco taglia-verdure sul cilindro guida (c), quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura del coperchio e accompagnarli aiutandosi con il pressatore (b1).
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» per affettare o sulla posizione «2» per grattugiare.
  Con i dischi taglia-verdure è possibile preparare :
  . grattugia grossa (C) / grattugia fine (A) : sedano rapa, patate, carote, formaggio…
  . fette spesse (H) / fette sottili (D) : patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli…
  . affetta – patatine (E) : patatine…
  . reibekuchen (G) : parmigiano, patate…
  . scaglie (B) : cioccolato

5 : EMULSIONARE / SBATTERE / MONTARE

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3)

e secondo il modello

- Sbattitore emulsionatore o disco emulsionatore (f) con l'apposito cilindro guida (c).

5.1 MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI CON IL DISCO EMULSIONATORE :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Inserire il disco emulsionatore (f) nel senso corretto, come indicato nella figura 5.1, e avvitarlo sul cilindro guida (c), quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

5 .2 MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI CON LO SBATTITORE EMULSIONATORE :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Posizionare l'anello superiore (g1) sul riduttore (g2) e il cilindro guida (g3) all'interno di quest'ultimo. L'asse metallico del cilindro guida (g3) deve fuoriuscire al centro dell'anello (g1).
- Posizionare lo sbattitore (g4) sull'insieme del cilindro guida (g2) avvitandolo sui perni, quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» o «2» per l'avvio.

È possibile preparare: maionese, aïoli, salse, albumi sbattuti a neve (da 1 a 6), panna montata, crema chantilly (fino a 0,2 L).

- Non utilizzare questi accessori per lavorare impasti densi (pasta per il pane…) o amalgamare impasti soffici (biscotti, quattro-quarti…).

6 : OMOGENEIZZARE / AMALGAMARE / FRULLARE MOLTO FINEMENTE

6.1 ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso frullatore (i) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Versare gli ingredienti nel frullatore (i3)

senza oltrepassare il volume massimo di 1L.
- Posizionare il coperchio (i2), dotato del tappo dosatore (i1), e avvitarlo ruotandolo in senso orario.
- Inserire il frullatore così assemblato (i) sul blocco motore (a), con l'impugnatura in posizione frontale rispetto al selettore di velocità.
- Attendere l'arresto totale dell'apparecchio prima di rimuovere il frullatore dal blocco motore.

AVVIO E SUGGERIMENTI :
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» o «2» per l'avvio.

È possibile utilizzare la posizione «Pulse» per un migliore controllo dell'amalgama.
- Non riempire mai il frullatore con liquidi bollenti.
- Utilizzare sempre il frullatore con l'apposito coperchio.
- Non utilizzare il frullatore con alimenti asciutti (nocciole, mandorle, arachidi…).
- Versare sempre nella ciotola prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, senza oltrepassare il livello massimo seguente :
  - 1 L per gli impasti densi.
  - 0,8 L per gli impasti liquidi.
- Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio, rimuovere il tappo dosatore (i1) del coperchio e versare gli ingredienti attraverso il condotto di riempimento.

Suggerimenti :
- Durante l'amalgama, se alcuni ingredienti rimangono attaccati alle pareti della ciotola, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Rimuovere il complesso frullatore dal corpo dell'apparecchio. Con l'aiuto della spatola (n), far cadere il preparato sulla lama. Non mettere mai la mano o le dita nella ciotola o vicino alla lama.

È possibile :
- preparare minestre finemente frullate, vellutate, creme, composte, milk-shake e cocktail.
- amalgamare tutti gli impasti fluidi (per crêpe, frittelle, clafouti, farciti).

6.2 Per realizzare latte di sola, succhi di frutta, cocktail senza semi né bucce è possibile utilizzare il filtro per spremute (i5).

A tal fine, posizionare il filtro nel frullatore (i3), le griglie metalliche verso il basso, assicurandosi di inserire le fessure del filtro sulle nervature interne della ciotola.
- Posizionare il coperchio (i2-1) sul frullatore per fissare il filtro.
- Introdurre gli alimenti o i liquidi nel filtro attraverso l'apertura del tappo dosatore (i1-1). Riposizionare il tappo dosatore e ruotare il selettore (a3) sulla posizione «1» o «2» o dare alcuni impulsi utilizzando la posizione «Pulse».

Suggerimenti : Per i succhi di carote o di mele, tagliare la frutta a cubetti e aggiungere una dose d'acqua.
- Il pestello (i4) permette di omogeneizzare e pressare i preparati (in particolare i più spessi) nel frullatore. A tal fine, introdurre il pestello attraverso il condotto centrale del coperchio del frullatore (i2). Durante il funzionamento, spingere gli alimenti verso le lame con l'aiuto del pestello.

ATTENZIONE : Non utilizzare mai il pestello (i4) senza il coperchio (i2), si potrebbe correre il rischio di toccare le lame. Non utilizzare il pestello con un altro accessorio.

È possibile versare direttamente i preparati liquidi senza rimuovere il coperchio (i2-1) attraverso il filtro integrato al coperchio.
A tal fine, ruotare il coperchio sulla posizione filtro (fig. 6-2).

7 : SPREMUTA DI AGRUMI

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Ciotola (b3).
- Complesso spremiagrumi (j) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Inserire il cilindro guida (j3) sull'uscita

del blocco motore (a1).
- Posizionare il cestello con filtro (j2) sulla ciotola e avvitarlo ruotandolo verso destra.
- Posizionare il cono (j1) sul condotto del cestello (j2).
- Per rimuovere il complesso spremiagrumi : svitare il cestello (j2) e poi la ciotola; sarà quindi possibile rimuovere l'insieme dal blocco motore.

AVVIO E SUGGERIMENTI :
- Posizionare la metà di un agrume sul cono (j1).
- Mantenendolo, ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» per l'avvio.
- È possibile ottenere fino a 0,6 L di succo di frutta senza svuotare la ciotola.
- **Attenzione :** è necessario sciacquare il cestello con filtro (j2) ogni 0,2 L.

8 : TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso macina-erbette (k) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Versare gli ingredienti nella ciotola macina-erbette (k2).
- Posizionare il coperchio (k1) sulla ciotola macina-erbette (k2) e avvitarlo ruotandolo in senso orario.
- Posizionare il tutto sul blocco motore (a).

AVVIO E SUGGERIMENTI :
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «2» per l'avvio, mantenendo la ciotola macina-erbette sul blocco motore durante il funzionamento.

È possibile utilizzare la posizione «Pulse» per un migliore controllo dell'amalgama.
Con la ciotola macina-erbette (k) è possibile :
. Tritare in pochi secondi : albicocche secche, fichi secchi, prugne denocciolate :
quantità/Tempo massimo : 80g / 5s

9 : TRITATUTTO

ACCESSORI UTILIZZATI :
Complesso riduttore (l) e set tritatutto (m) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

9.1 Montaggio del riduttore sul robot
- Posizionare il riduttore (i) sul blocco motore (a) posizionando frontalmente i punti di riferimento del riduttore e del blocco motore (a). Avvitarlo ruotandolo verso destra.

9.2 Assemblaggio del set tritatutto
- Prendere il corpo (m3) dal condotto posizionando l'apertura più larga verso l'alto. Introdurre quindi la vite (m5) (prima l'asse lungo) nel corpo (m3).
- Incastrare la lama (m6) sull'asse corto posizionando i bordi affilati verso l'esterno.
- Posizionare la griglia scelta (m7-1 o m7-2) sulla lama facendo corrispondere i perni con le linguette della parte superiore (m3).
- Avvitare saldamente il dado (m8) sul corpo (m3) in senso orario, ma senza bloccarlo del tutto.
- Verificare il corretto montaggio. L'asse non deve avere gioco né poter ruotare su se stesso. In caso contrario, ripetere le operazioni precedentemente descritte.
- Inserire la guida alimenti (m4) sotto il set tritatutto (m3).

9.3 Montaggio del set tritatutto sull'apparecchio
- Di fronte al riduttore (apparecchio spento e scollegato dalla rete elettrica), presentare il set tritatutto (m) con il condotto inclinato verso destra. Inserire completamente il set tritatutto sul riduttore (l).
- Riportare il condotto in posizione verticale fino al blocco completo. Il set tritatutto (m) si bloccherà automaticamente sul riduttore (l) non appena inizierà il funzionamento.
- Inserire il vassoio amovibile (m2) sul condotto.
- Inserire la spina

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Preparare tutta la quantità di alimenti da tritare. Eliminare le ossa, le cartilagini e i nervi.
- Tagliare la carne a pezzetti (circa 2 x 2 cm) e posizionarla sul vassoio (m2). Posizionare un recipiente sotto il set tritatutto dotato della guida alimenti (m4).
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» o «2» per l'avvio.
- Introdurre la carne nel condotto pezzo per pezzo con l'aiuto del pressatore (m1).
- Non spingere mai gli alimenti con le dita o con altri utensili.

Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti quando si trita la carne.

- Assicurarsi che la carne sia ben scongelata.

10 : CONSERVAZIONE degli ACCESSORI

Il robot è dotato di un contenitore per la conservazione (o) che si posiziona all'interno del complesso ciotola (b). È possibile posizionarvi il cilindro guida (c), la mezzaluna inox (d), la lama impastatrice (e), 2 dischi : taglia-verdure (h) o emulsionatore (f)

11 : REGOLAZIONE LUNGHEZZA DEL CAVO

Per un utilizzo più comodo o per la conservazione, è possibile ridurre la lunghezza del cavo spingendolo all'interno del blocco motore (a) attraverso l'apertura situata sulla parte posteriore (a4).

PULIZIA

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per una pulizia più semplice, sciacquare rapidamente gli accessori al termine di ogni utilizzo.
- Lavare e asciugare gli accessori : è possibile lavarli in lavastoviglie, nell'acqua o sotto il getto del rubinetto, ad eccezione del set tritatutto (l+m3+m6+m7+m8) e del blocco motore (a).

Pulire questi ultimi accessori con una spugna umida.

- Una volta asciutti, coprire d'olio alimentare la lama a 4 bracci (m6) e le griglie (m7) per evitare il rischio di ossidazione.
- Versare dell'acqua calda saponata nel frullatore (i3). Chiudere il coperchio (i2) provvisto del tappo dosatore (i1). Accendere l'apparecchio e dare qualche impulso. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Risciacquare la ciotola.
- **Le lame degli accessori sono estremamente affilate. Maneggiarle con cautela.**

Suggerimenti : nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance…), sfregarli con uno panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.

CONSERVAZIONE

Non conservare il robot in un ambiente umido.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ?

Se l'apparecchio non funziona, verificare :

- che l'apparecchio sia correttamente collegato alla corrente elettrica.
- che ogni accessorio sia correttamente inserito.

L'apparecchio continua a non funzionare?	Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

SMALTIMENTO DEI MATERIALI D'IMBALLAGGIO E DELL'APPARECCHIO

L'imballaggio comprende esclusivamente materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti disposizioni di riciclaggio.
Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi presso l'apposito servizio della propria zona.

PRODOTTI ELETTRICI O ELETTRONICI DA SMALTIRE

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Questo apparecchio è costituito da diversi materiali valorizzabili o riciclabili.

➲ Lasciarlo presso un punto di raccolta affinché venga effettuato il corretto trattamento di riciclaggio o smaltimento.

ACCESSORI

È possibile personalizzare l'apparecchio e procurarsi presso il proprio rivenditore locale o presso un centro assistenza autorizzato i seguenti accessori :
- Mezzaluna inox
- Lama impastatrice
- Disco emulsionatore
- Sbattitore emulsionatore
- Dischi taglia - verdure
• C/H : Grattugia grossa / affettatrice spessa
• A/D : Grattugia fine / affettatrice sottile
• B/G : Scaglie / Parmigiano - Reibekuchen
•E : Affetta – patatine
- Frullatore
- Filtro per spremute + pestello
- Spremiagrumi
- Ciotola macina-erbette
- Tritatutto

ALCUNE RICETTE DI BASE

Pasta per pane bianco

375 g di farina **-** 225 ml di acqua tiepida – 1 bustina di lievito da panettiere – 5 g di sale.
Versare la farina, il sale e il lievito da panettiere nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o della lama impastatrice (e).
Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» ; fin dai primi secondi, versare l'acqua tiepida attraverso il condotto del coperchio.

Spegnere l'apparecchio non appena la pasta forma una bolla (dopo circa 30 secondi). Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo, finché non raddoppia il suo volume. Quindi, lavorare nuovamente la pasta per darle forma e disporla su una teglia da pasticceria imburrata e infarinata. Lasciare ancora lievitare. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Non appena il pane ha raddoppiato il suo volume, metterlo in forno e posizionarvi un bicchiere colmo d'acqua, al fine di favorire la formazione della crosta del pane. Far cuocere per 30 minuti.

Pasta per pizza

150 g di farina – 90 ml di acqua tiepida – 2 cucchiai di olio d'oliva – ½ bustina di lievito da panettiere – sale

Versare la farina, il sale e il lievito da panettiere nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o della lama impastatrice (e).

Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» ; fin dai primi secondi, versare l'acqua tiepida e l'olio di oliva attraverso il condotto del coperchio. Spegnere l'apparecchio non appena la pasta forma una bolla (dopo circa 15-20 secondi). Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo, finché non raddoppia il suo volume. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Nel frattempo, stendere la pasta e guarnire come desiderato : salsa di pomodori e cipolle, funghi, prosciutto, mozzarella, ecc… Aggiungere alla pizza qualche acciuga e delle olive nere, cospargere con un pizzico di origano e con parmigiano grattugiato e, infine, versare un filo d'olio d'oliva. Disporre la pizza farcita su una teglia da pasticceria imburrata e infarinata. Infornare per 15-20 minuti, sorvegliando la cottura.

Pasta brisée

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

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o della lama impastatrice (e).

Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» per alcuni secondi, quindi versare l'acqua attraverso il condotto del coperchio. Lasciare in funzione finché la pasta forma una bolla (dopo circa 25-30 secondi). Lasciare risposare al fresco per almeno un'ora prima di stendere la pasta e farla cuocere con la farcitura scelta.

Pasta per crêpe (nella ciotola (b) con la mezzaluna (d) o la lama impastatrice (e), o nel frullatore (i))

160 g di farina – 1/3 L di latte – 2 uova – ½ cucchiaino di sale fino – 2 cucchiai di olio – 15 g di zucchero (facoltativo) – Rum o fiori d'arancio o vaniglia a seconda dei gusti.

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d). Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per 20 secondi a velocità «1», quindi passare alla velocità «2» per 25 secondi.

Nel frullatore (i3), versare tutti gli ingredienti tranne la farina. Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» e, dopo alcuni secondi, aggiungere progressivamente la farina attraverso il condotto centrale del coperchio del frullatore, quindi amalgamare per 45 secondi.

Quattro-quarti

180 g di farina – 180 g di burro ammorbidito – 180 g di zucchero – 3 uova intere – ½ bustina di lievito minerale – 1 pizzico di sale

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o di lama impastatrice (e). Accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» per 1 minuto e 30 secondi. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 6 (180°). Disporre il preparato in una teglia rettangolare e far cuocere per 40-45 minuti.

Dolce alle spezie
150 g di farina – 70 g di burro ammorbidito – 70 g di zucchero – 3 uova – 50 ml di latte – 2 cucchiaini di lievito minerale – 1 cucchiaino di cannella – 1 cucchiaino di zenzero – 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata – 1 buccia d'arancia grattugiata – 1 pizzico di pepe.
Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o di lama impastatrice (e). Selezionare la velocità «2» e lasciare in funzione per 50 secondi. Disporre in uno stampo imburrato e infarinato e far cuocere per 50 minuti con il termostato regolato su 6 (180°C).
Servire tiepido o freddo con composta o marmellata.

Dolce al cioccolato
5 uova, 200 g di zucchero, 3 cucchiai di farina, 200 g di burro ammorbidito, 200 g di cioccolato, 1 bustina di lievito minerale, 100 ml di latte.
Far fondere il cioccolato a bagnomaria con 2 cucchiai d'acqua. Aggiungere il burro e mescolare finché il composto non si è ben sciolto.
Nella ciotola del robot munita di mezzaluna (d) o di lama impastatrice (e), versare lo zucchero e le uova e far funzionare a velocità «2» per 45 secondi affinché l'amalgama diventi cremoso. Senza spegnere il robot, passare alla velocità «1» e aggiungere attraverso il condotto del coperchio il cioccolato fuso, la farina, il lievito e il latte. Quando tutti gli ingredienti sono incorporati, lasciare funzionare per 15 secondi a velocità «2».
Versare in uno stampo imburrato e far cuocere per circa 1 ora, con il termostato regolato su 5/6 (160°C).

Crema Chantilly
200 ml di panna fresca liquida per dolci molto fredda, 30 g di zucchero a velo.
La ciotola deve essere ben fredda, metterla in frigorifero alcuni minuti.
ACCESSORI UTILIZZATI :
- Disco emulsionatore (f)
Versare la panna fresca e lo zucchero a velo nella ciotola del robot provvista di disco emulsionatore. Selezionare la velocità «2» e lasciare in funzione per 40 secondi.
ACCESSORI UTILIZZATI :
- Sbattitore emulsionatore (g)
Versare la panna fresca e lo zucchero a velo nella ciotola provvista di sbattitore emulsionatore. Selezionare la velocità «2» e lasciare in funzione per 3 minuti e 30 secondi circa.

Maionese
1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, ¼ di litro di olio, sale e pepe.
ACCESSORI UTILIZZATI :
- Disco emulsionatore (f)
Versare tutti gli ingredienti tranne l'olio nella ciotola del robot provvista di disco emulsionatore. Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).
Selezionare la velocità «2», far funzionare per 5 secondi e quindi, senza spegnere il robot, versare l'olio molto lentamente attraverso il condotto del coperchio. Quando la maionese si è rappresa, il suo colore diventa pallido.
ACCESSORI UTILIZZATI :
- Sbattitore emulsionatore (g)
Versare tutti gli ingredienti tranne l'olio nella ciotola del robot provvista di sbattitore emulsionatore.
Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).
Selezionare la velocità «1», far funzionare per 20 secondi versando lentamente una parte dell'olio attraverso il condotto, quindi, senza spegnere il robot, passare alla velocità «2» e versare l'olio restante.
Attenzione: affinché la maionese riesca, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
Nota : conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

Τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το μοντέλο που μόλις αγοράσατε απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο επάνω μέρος της συσκευασίας.

Συμβουλές ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στη συσκευή σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση στο εσωτερικό του σπιτιού.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα (καθώς και σε περίπτωση διακοπής ρεύματος) και όταν την καθαρίζετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας εάν δεν λειτουργεί κανονικά ή έχει πάθει ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση, πρέπει να επικοινωνήσετε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Εκτός από τον καθαρισμό και την τυπική συντήρηση που γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη επέμβαση πρέπει να ανατίθεται οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Μη βυθίζετε την συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που να το φτάνουν παιδιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.
- Αν το καλώδιο ρεύματος ή το φις πάθει ζημιά, μη χρησιμοποιείτε την συσκευή. Προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, πρέπει να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν υποχρεωτικά το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας, τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τους πιεστήρες για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα από το στόμιο πλήρωσης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλα, πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
- Να χρησιμοποιείτε το μαχαίρι κοπής, το μαχαίρι του μπολ ανάμειξης και του μύλου

EL

χορταρικών, καθώς και τους δίσκους κοπής λαχανικών με προσοχή: είναι εξαιρετικά αιχμηρά. Πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρείτε το μαχαίρι κοπής (d) τραβώντας το από τον οδηγό του (c) προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπολ ανάμειξης (i3) σε συνδυασμό με το καπάκι του (i2).
- Ποτέ μην αγγίζετε τα κινούμενα εξαρτήματα, περιμένετε έως ότου η συσκευή σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ως δοχεία (για κατάψυξη - ψήσιμο - αποστείρωση με θερμό αέρα).
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κριό (i4) χωρίς το καπάκι του μπολ ανάμειξης (i2) διότι μπορεί ο κριός να ακουμπήσει στις λεπίδες.
- **Όταν λειτουργούν τα εξαρτήματα και το μπολ, μην αφήνετε μακριά μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες** κ.λπ... να κρέμονται επάνω από τη συσκευή.

Περιγραφή

a Κεντρική μονάδα
a1 Αργή έξοδος της κεντρικής μονάδας
a2 Ταχεία έξοδος της κεντρικής μονάδας
a3 Διακόπτης ταχυτήτων: θέση «Pulse» (διακεκομμένη λειτουργία) - « 0 » - « 1 » - « 2 »
a4 Κοιλότητα για αποθήκευση του καλωδίου.
b Σύστημα μπολ κοπής
b1 Πιεστήρας με δοσομέτρηση
b2 Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
b3 Μπολ
c Οδηγός
d Ανοξείδωτο μαχαίρι κοπής
e Μαχαίρι ζυμώματος (ανάλογα με το μοντέλο)
f Δίσκος παρασκευής κρέμας (ανάλογα με το μοντέλο)
g Χτυπητήρι παρασκευής κρέμας (ανάλογα με το μοντέλο)
g1 Επάνω δακτύλιος του οδηγού
g2 Μειωτήρας του οδηγού
g3 Οδηγός
g4 Χτυπητήρι
h Δίσκοι κοπής λαχανικών
C/H Χοντρό τρίψιμο ή κόψιμο σε χοντρές φέτες
A/D Λεπτό τρίψιμο ή κόψιμο σε λεπτές φέτες (ανάλογα με το μοντέλο)
B/G Ξύσματα ή τρίψιμο τυριού (ανάλογα με το μοντέλο)
E Κοπή τηγανητών πατατών (ανάλογα με το μοντέλο)
i Μπολ ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)
i1-1 Διαβαθμισμένο πώμα δοσομέτρησης
i2-1 Καπάκι με φίλτρο
i3 Μπολ ανάμειξης
i4 Κριός
i5 Φίλτρο χυμού
Ή
i1-2 Πώμα δοσομέτρησης
i2-2 Καπάκι
i3 Μπολ ανάμειξης
j Στίφτης εσπεριδοειδών (ανάλογα με το μοντέλο)
j1 Κώνος
j2 Φίλτρο με καλάθι
j3 Οδηγός στίφτη εσπεριδοειδών
k Μύλος χορταρικών (ανάλογα με το μοντέλο)
k1 Καπάκι
k2 Μπολ μύλου χορταρικών
l Μειωτήρας για την κεφαλή κοπής (ανάλογα με το μοντέλο)
m Κεφαλή κοπής (ανάλογα με το μοντέλο)
m1 Πιεστήρας
m2 Αφαιρούμενος δίσκος
m3 Κεντρική μονάδα

m4 Οδηγός τροφών
m5 Βίδα
m6 Μαχαίρι με 4 σκέλη
m7* Εσχάρες
m7-1 Εσχάρα με μικρές οπές: λεπτή κοπή
m7-2 Εσχάρα με μεγάλες οπές: χοντρή κοπή
m8 Παξιμάδι
n Σπάτουλα
o Θήκη αποθήκευσης

Έναρξη λειτουργίας

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων με ζεστό νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (a) πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- «Pulse» (διακεκομμένη λειτουργία): γυρίστε τον διακόπτη (a3) στη θέση «Pulse» με διαδοχικές πιέσεις για καλύτερο έλεγχο ορισμένων παρασκευασμάτων.
- Συνεχόμενη λειτουργία: γυρίστε τον διακόπτη (a3) στη θέση «1» ή «2».
- Διακοπή λειτουργίας: γυρίστε τον διακόπτη (a3) στη θέση «0».

Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί στην αρίθμηση των σχημάτων σε πλαίσια.

1 : ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Σύστημα μπολ (b).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) με τη λαβή του μπολ να είναι τοποθετημένη ελαφρώς προς τα δεξιά του διακόπτη ταχυτήτων (a3).
- Ασφαλίστε το μπολ περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) πάνω στο μπολ. Ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά μέσα στη λαβή του μπολ.

Πρέπει οπωσδήποτε να ασφαλίσετε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) προτού ασφαλίσετε το καπάκι (b2).

2 : ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

- Απασφαλίστε το καπάκι (b2) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα και στη συνέχεια απελευθερώστε το από τη λαβή του μπολ. Μπορείτε τώρα να το ανασηκώσετε και να το αφαιρέσετε.
- Απασφαλίστε το μπολ περιστρέφοντάς το και αυτό δεξιόστροφα.
- Μόνο αφού το κάνετε αυτό, θα μπορέσετε να ανασηκώσετε και να αφαιρέσετε το μπολ από την κεντρική μονάδα.

3 : ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΖΥΜΩΜΑ / Ανακάτεμα

3.1 ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Μπολ (b3)
- Οδηγός (c).
- Ανοξείδωτο μαχαίρι κοπής (d)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και ασφαλίστε το πάνω στη βάση.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι κοπής (d) πάνω στον οδηγό (c), και στη συνέχεια και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας (a1).
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «2» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ή για καλύτερο έλεγχο του ψιλοκοψίματος, προτιμήστε τη θέση «Pulse».

Μπορείτε να ψιλοκόψετε έως 300 γρ. τροφών, όπως λ.χ.:
. ωμό ή ψημένο κρέας (χωρίς κόκαλα και χωρίς νεύρα, κομμένο σε κύβους).
. ωμό ή ψημένο ψάρι (χωρίς λέπια και χωρίς κόκαλα).
. σκληρές τροφές: τυρί, ξηρούς καρπούς, ορισμένα λαχανικά (καρότα, σέλινο, κ.λπ...).
. μαλακές τροφές: ορισμένα λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι ...).

3.2 ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Μπολ (b3)
- Οδηγός (c).
- Μαχαίρι κοπής (d) ή μαχαίρι ζυμώματος (e) (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και ασφαλίστε το πάνω στη βάση.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι κοπής (d) ή το μαχαίρι ζυμώματος (e) πάνω στον οδηγό (c), και στη συνέχεια και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας (a1).
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «2» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Μπορείτε να ζυμώσετε έως:
- 600 γρ. βαριάς ζύμης, όπως λ.χ.: ζύμη για άσπρο ψωμί, ζύμη μπριζέ... σε 30 δευτ.
- 500 γρ. ζύμης για ειδικά ψωμιά, όπως λ.χ.: ψωμί ολικής άλεσης, ψωμί σικάλεως, ψωμί με δημητριακά... σε 30 δευτ.

Μπορείτε να αναμείξετε έως:
- 600 γρ. ελαφριάς ζύμης, όπως λ.χ.: μπισκότα, κέικ, γλυκό γιαουρτιού.... σε 1½ έως 2 λεπτά

Μπορείτε επίσης να αναμείξετε έως ½ λίτρο ζύμης για κρέπες, ζύμης για βάφλες, κ.λπ. σε 1 έως 1½ λεπτό.

Ανακάτεμα :
Γυρίστε το διακόπτη ταχύτητας (a3) στην θέση 2 για να αρχίσει η λειτουρ-γία. Μπορείτε να αναμείξετε μέχρι 0.5 lt of ζωμό κρέατος ή λαχανικά, σούπα ή μαγειρεμένα φρούτα (κομπόστα, μαρμελάδα) σε 20 δευτερόλεπτα.

4 : ΤΡΙΨΙΜΟ / ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Μπολ (b3)
- Οδηγός (c).
- Δίσκος κοπής λαχανικών (h) (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και ασφαλίστε το.
- Ασφαλίστε τον δίσκο κοπής λαχανικών πάνω στον οδηγό (c), και στη συνέχεια τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας (a1).
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα από το στόμιο πλήρωσης του καπακιού και σπρώξτε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα (b1).
- Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «1» για κόψιμο σε φέτες και στη θέση «2» για τρίψιμο. Με τους δίσκους κοπής λαχανικών μπορείτε να κάνετε τα εξής:

. χοντρό τρίψιμο (C) / ψιλό τρίψιμο (A): σελινόριζες, πατάτες, καρότα, τυρί...
. κόψιμο σε χοντρές φέτες (H) / λεπτές φέτες (D): πατάτες, κρεμμύδια, αγγούρια, παντζάρια, μήλα, καρότα, λάχανο...

. κοπή τηγανητών πατατών (E): τηγανητές πατάτες...
. τρίψιμο (G): παρμεζάνα, πατάτες...
. ξύσματα (B): σοκολάτα

5 : ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΜΑΣ / ΧΤΥΠΗΜΑ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

– Μπολ (b3)

και ανάλογα με το μοντέλο

– Χτυπητήρι παρασκευής κρέμας ή δίσκος παρασκευής κρέμας (f) με τον οδηγό του (c).

5.1 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΡΕΜΑΣ:

– Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και ασφαλίστε το πάνω στη βάση.
– Τοποθετήστε τον δίσκο παρασκευής κρέμας (f) με τη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στην εικόνα 5.1, και ασφαλίστε τον πάνω στον οδηγό (c). Στη συνέχεια, τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας (a1).
– Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
– Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).

5 .2 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΡΕΜΑΣ

– Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και ασφαλίστε το πάνω στη βάση.
– Τοποθετήστε τον επάνω δακτύλιο (g1) πάνω στον μειωτήρα (g2) και τον οδηγό (g3) στο εσωτερικό του μειωτήρα. Ο μεταλλικός άξονας του οδηγού (g3) πρέπει να βρίσκεται στο κέντρο του δακτυλίου (g1).
– Τοποθετήστε το χτυπητήρι (g4) στον συναρμολογούμενο οδηγό (g2) ασφαλίζοντάς το πάνω στις προεξοχές, και στη συνέχεια τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας (a1).
– Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
– Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

– Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «1» ή «2» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Μπορείτε να παρασκευάσετε:
μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (1 έως 6 αυγά), κρέμα χτυπητή, κρέμα σαντιγί
(έως 0,2 λίτρα).

– Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για να ζυμώσετε βαριές ζύμες (ζύμη για ψωμί...) ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες (για μπισκότα, κέικ...).

6 : ΟΜΟΙΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΠΛΗΡΗΣ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

6.1 ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗ-ΜΑΤΑ:

– Συναρμολογούμενο μπολ ανάμειξης (i) (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

– Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ ανάμειξης (i3) χωρίς να υπερβείτε τη μέγιστη ποσότητα του 1 λίτρου.
– Τοποθετήστε το καπάκι (i2), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (i1), και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
– Τοποθετήστε το συναρμολογημένο μπολ ανάμειξης (i) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) με τη λαβή του μπολ ανάμειξης να είναι γυρισμένη προς τον διακόπτη ταχύτητας.
– Περιμένετε έως ότου το πολυμηχάνημα σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε το μπολ ανάμειξης από την κεντρική μονάδα.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

– Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «1» ή «2» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θέση «Pulse», για καλύτερο έλεγχο της ανάμειξης.

– Μη γεμίζετε ποτέ το μπολ ανάμειξης με καυτό υγρό.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπολ ανάμειξης με το καπάκι του.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπολ ανάμειξης αποκλειστικά για την επεξεργασία ξηρών προϊόντων (φουντουκιών, αμυγδάλων, φιστικιών ...).
- Να ρίχνετε πάντα πρώτα τα υγρά συστατικά μέσα στο μπολ προτού προσθέσετε τα στέρεα συστατικά, χωρίς να υπερβαίνετε την ακόλουθη μέγιστη στάθμη:
  - 1 λίτρο για πηχτά μείγματα.
  - 0,8 λίτρα για ρευστά μείγματα.
- Για να προσθέσετε συστατικά κατά την ανάμειξη, αφαιρέστε το πώμα δοσομέτρησης (i1) του καπακιού και εισαγάγετε τα συστατικά μέσω του στομίου πλήρωσης.

Συμβουλές:
- Κατά την ανάμειξη, εάν τα συστατικά παραμείνουν κολλημένα στα τοιχώματα του μπολ, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αφαιρέστε το συναρμολογούμενο μπολ ανάμειξης από την κεντρική μονάδα. Με τη βοήθεια της σπάτουλας (n), πιέστε τα συστατικά ώστε να πέσουν πάνω στη λεπίδα. Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στο μπολ ή κοντά στη λεπίδα.

Μπορείτε να:
- ετοιμάσετε πλήρως πολτοποιημένους ζωμούς, σούπες βελουτέ, κρέμες, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.
- αναμείξετε κάθε είδους ρευστές ζύμες (για κρέπες, τηγανίτες, κλαφουτί, γλυκές πίτες φαρ).

6.2 Για να παρασκευάσετε γάλα σόγιας, χυμούς φρούτων, κοκτέιλ χωρίς κουκούτσια ή φλούδα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φίλτρο χυμού (i5).

- Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στο μπολ ανάμειξης (i3) με τις μεταλλικές εσχάρες προς τα κάτω και φροντίστε οι σχισμές του φίλτρου να τοποθετηθούν στα εσωτερικά τόξα του μπολ.

Τοποθετήστε το καπάκι (i2–1) πάνω στο μπολ ανάμειξης για να ασφαλίσει το φίλτρο.
Εισαγάγετε τις τροφές ή τα υγρά μέσα στο φίλτρο διαμέσου του ανοίγματος του πώματος δοσομέτρησης (i1–1).
Τοποθετήστε το πώμα δοσομέτρησης και φυρίστε τον διακόπτη (a3) στη θέση «1» ή «2», ή εκτελέστε μερικές πιέσεις με τον διακόπτη στη θέση «Pulse».

Συμβουλή: Για να παρασκευάσετε χυμό από καρότα ή μήλα, κόψτε τα φρούτα σε μικρούς κύβους και προσθέστε μια δόση νερό
- Ο κριός (i4) επιτρέπει την ομοιογενοποίηση και τη συμπύκνωση των μειγμάτων (ειδικά των πιο πηχτών) μέσα στο μπολ ανάμειξης. Για να γίνει αυτό, εισαγάγετε τον κριό μέσω του κεντρικού στομίου του καπακιού του μπολ ανάμειξης (i2). Κατά τη λειτουργία της συσκευής, σπρώξτε τις τροφές προς τις λεπίδες με τη βοήθεια του κριού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κριό (i4) χωρίς το καπάκι (i2) διότι μπορεί ο κριός να ακουμπήσει στις λεπίδες. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κριό χωρίς άλλο εξάρτημα.

Μπορείτε να εισαγάγετε απευθείας τα ρευστά μείγματα χωρίς να αφαιρέσετε το καπάκι (i2–1) μέσω του φίλτρου που είναι ενσωματωμένο στο καπάκι.
Για να το κάνετε αυτό, περιστρέψτε το καπάκι στη θέση φίλτρου (εικ. 6–2).

7 : ΣΤΥΨΙΜΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Μπολ (b3).
- Συναρμολογούμενος στίφτης εσπεριδοειδών (j) (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και ασφαλίστε το.

- Τοποθετήστε τον οδηγό (j3) πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας (a1).
- Τοποθετήστε το φίλτρο με καλάθι (j2) πάνω στο μπολ και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.
- Τοποθετήστε τον κώνο (j1) πάνω στο στόμιο πλήρωσης του καλαθιού (j2).
- Για να αφαιρέσετε τον συναρμολογούμενο στίφτη εσπεριδοειδών: απασφαλίστε το καλάθι (j2) και στη συνέχεια το μπολ. Τώρα μπορείτε να το αφαιρέσετε όλο μαζί από την κεντρική μονάδα.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Τοποθετήστε ένα μισό κομμάτι εσπεριδοειδούς πάνω στον κώνο (j1).
- Κρατώντας το μισό κομμάτι, γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «1» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Μπορείτε να παρασκευάσετε κατά μέγιστο 0,6 λίτρα χυμού εσπεριδοειδών χωρίς να αδειάσετε το μπολ.
- **Προσοχή:** πρέπει να ξεπλένετε το καλάθι με φίλτρο (j2) μετά από κάθε χρήση 0,2 λίτρων.

8 : ΠΟΛΥ ΛΕΠΤΟ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Μύλος χορταρικών (k) (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ του μύλου χορταρικών (k2).
- Τοποθετήστε το καπάκι (k1) πάνω στο μπολ του μύλου χορταρικών (k2) και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
- Τοποθετήστε το όλο μαζί πάνω στην κεντρική μονάδα.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «2» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, διατηρώντας τον μύλο χορταρικών πάνω στην κεντρική μονάδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θέση «Pulse» για καλύτερο έλεγχο της ανάμειξης.

Με τον μύλο χορταρικών (k) μπορείτε να:

. Ψιλοκόψετε μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα: αποξηραμένα βερίκοκα, αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια:
ποσότητα/Μέγιστος Χρόνος: 80 γρ. / 5 δευτ.

9 : ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
Σύστημα μειωτήρα (l) και κεφαλής κοπής (m) (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

9.1 Τοποθέτηση του μειωτήρα στο πολυμηχάνημα

- Τοποθετήστε τον μειωτήρα (l) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) φροντίζοντας οι ενδείξεις αναφοράς του μειωτήρα να βρίσκονται απέναντι από τις ενδείξεις αναφοράς της κεντρικής μονάδας (a). Ασφαλίστε τον περιστρέφοντάς τον προς τα δεξιά.

9.2 Συναρμολόγηση της κεφαλής κοπής

- Κρατήστε την κεντρική μονάδα (m3) από το στόμιο πλήρωσης τοποθε-τώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω. - Στη συνέχεια, εισαγάγετε τη βίδα (m5) (με πρώτο τον μακρύ οδηγό) μέσα στην κεντρική μονάδα (m3).
- Προσαρτήστε το μαχαίρι (m6) πάνω στον κοντό άξονα τοποθετώντας τα αιχμηρά άκρα προς τα έξω.
- Τοποθετήστε την επιλεγμένη εσχάρα (m7-1 ή m7-2) πάνω στο μαχαίρι φροντίζοντας να ταιριάζουν οι προεξοχές με τις εγκοπές που βρίσκονται στην κεφαλή (m3).

- Βιδώστε σφικτά το παξιμάδι (m8) πάνω στην κεντρική μονάδα (m3) δεξιόστροφα χωρίς όμως να το μπλοκάρετε.
- Ελέγξτε τη συναρμολόγηση. Ο άξονας δεν πρέπει να είναι χαλαρός, ούτε να μπορεί να γυρνά πάνω στη βάση του. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβετε τα προηγούμενα βήματα.
- Στερεώστε τον οδηγό τροφίμων (m4) κάτω από την κεφαλή κοπής (m3).

9.3 Τοποθέτηση της κεφαλής κοπής επάνω στη συσκευή

- Στην πλευρά του μειωτήρα (η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα), κρατήστε την κεφαλή κοπής (m) με το στόμιο πλήρωσης κεκλιμένο προς τα δεξιά. Προσαρτήστε την κεφαλή κοπής στον πυθμένα πάνω στον μειωτήρα (l).
- Επαναφέρετε το στόμιο πλήρωσης σε κάθετη θέση μέχρι να ασφαλίσει. Η κεφαλή κοπής (m) θα ασφαλίσει αυτομάτως πάνω στον μειωτήρα (l) μόλις τεθεί σε λειτουργία.
- Προσαρτήστε τον αφαιρούμενο δίσκο (m2) πάνω στο στόμιο πλήρωσης.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Ετοιμάστε όλες τις τροφές που θέλετε να ψιλοκόψετε. Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα.
- Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2 x 2 εκ.) και τοποθετήστε τα στον δίσκο (m2).

Τοποθετήστε ένα σκεύος κάτω από την κεφαλή κοπής που διαθέτει οδηγό τροφών (m4).

- Γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a3) στη θέση «1» ή «2» για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Εισαγάγετε το κρέας μέσα από το στόμιο πλήρωσης κομμάτι-κομμάτι με τη βοήθεια του πιεστήρα (m1).
- Ποτέ μην πιέζετε τις τροφές με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος κουζίνας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 15 λεπτά κατά το ψιλοκόψιμο κρέατος.

- Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ξεπαγώσει πλήρως.

10 : ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ των ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Το πολυμηχάνημά σας διαθέτει ένα κουτί αποθήκευσης (o) που τοποθετείται στο εσωτερικό του συστήματος μπολ (b). Εκεί μπορείτε να τοποθετήσετε τον οδηγό (c), το ανοξείδωτο μαχαίρι κοπής (d), το μαχαίρι ζυμώματος (e), 2 δίσκους: κοπής λαχανικών (h) ή παρασκευής κρέμας (f).

11 : ΡΥΘΜΙΣΗ ΜΗΚΟΥΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

Για πιο άνετη χρήση ή για την αποθήκευση, μπορείτε να μειώσετε το μήκος του καλωδίου πιέζοντάς το προς το εσωτερικό της κεντρικής μονάδας (a) από το άνοιγμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής (a4).

Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Για να γίνεται πιο εύκολα ο καθαρισμός, να ξεπλένετε γρήγορα τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τα χρησιμοποιήσετε.
- Πλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, μέσα σε νερό ή κάτω από τη βρύση, εκτός από το σύστημα της κεφαλής κοπής (l+m3+m6+m7+m8) και την κεντρική μονάδα (a)

Μπορείτε να σκουπίσετε τα εξαρτήματα αυτά που εξαιρούνται με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.

Αφού τα σκουπίσετε, καλύψτε με μαγειρικό λάδι το μαχαίρι με 4

σκέλη (m6) και τις εσχάρες (m7) για να αποφευχθεί κάθε πιθανότητα οξείδωσης.
- Προσθέστε ζεστό νερό με μερικές σταγόνες υγρού σαπουνιού στο μπολ ανάμειξης (i3). Κλείστε το καπάκι (i2) που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (i1). Ανακινήστε το μερικές φορές. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Ξεπλύνετε το μπολ.
- **Οι λεπίδες των εξαρτημάτων είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Πρέπει να τις χειρίζεστε με μεγάλη προσοχή.**

Συμβουλή: - Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

Αποθήκευση

Μην αποθηκεύετε το πολυμηχάνημα σε χώρο που έχει υγρασία.

Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος λειτουργίας

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε:
- τη σύνδεση της συσκευής με το ρεύμα.
- την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).

Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής

Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που είναι ακίνδυνα προς το περιβάλλον και μπορούν να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ανακύκλωσης.
Για την απόρριψη της συσκευής, ζητήστε πληροφορίες από την αρμόδια υπηρεσία του δήμου σας.

Ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα στο τέλος της ζωής τους

Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Παραδώστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Εξαρτήματα

Μπορείτε να εξατομικεύσετε τη συσκευή σας προμηθευόμενοι τα παρακάτω εξαρτήματα από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις:

-Ανοξείδωτο μαχαίρι κοπής
- Μαχαίρι ζυμώματος
- Δίσκος παρασκευής κρέμας
- Χτυπητήρι παρασκευής κρέμας
- Δίσκοι κοπής λαχανικών

• C/H: Χοντρό τρίψιμο / κόψιμο σε χοντρές φέτες
• A/D: Ψιλό τρίψιμο / κοπή σε λεπτές φέτες
• B/G: Ξύσματα / τρίψιμο τυριού
• E: Κόψιμο τηγανητών πατατών
- Μπολ ανάμειξης
- Φίλτρο χυμού + κριός
- Στίφτης εσπεριδοειδών
- Μύλος χορταρικών
- Κόπτης

Εξαρτήματα

Ορισμένες βασικές συνταγές

Ζύμη για λευκό ψωμί

375 γρ. αλεύρι - 225 ml χλιαρό νερό - 1 φακελάκι μαγιάς αρτοποιείου - 5 γρ. αλάτι.

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d) ή ζυμώματος (e), τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά αρτοποιείου. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «2», και κατά τα πρώτα δευτερόλεπτα ρίξτε το χλιαρό νερό μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού. Μόλις σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης (περίπου 30 δευτ.), διακόψτε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο με χαμηλή θερμοκρασία έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της. Στη συνέχεια, ζυμώστε πάλι τη ζύμη για να τη μορφοποιήσετε και τοποθετήστε τη στο ταψί ζαχαροπλαστικής το οποίο έχετε προηγουμένως βουτυρώσει και αλευρώσει. Αφήστε πάλι τη ζύμη να φουσκώσει. Προθερμάνετε τον φούρνο σας γυρίζοντας τον θερμοστάτη στο 8 (240°). Μόλις το ψωμί διπλασιαστεί σε όγκο, τοποθετήστε το στον φούρνο και ρίξτε πάνω του ένα ποτήρι νερό προκειμένου να διευκολυνθεί η δημιουργία κρούστας του ψωμιού. Αφήστε το να ψηθεί για 30 λεπτά.

Ζύμη για πίτσα

150 γρ. αλεύρι - 90 γρ. χλιαρό νερό - 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο - ½ φακελάκι μαγιάς αρτοποιείου - αλάτι

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d) ή ζυμώματος (e), τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά αρτοποιείου. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «2», και κατά τα πρώτα δευτερόλεπτα ρίξτε το χλιαρό νερό και το ελαιόλαδο μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού. Μόλις σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης (15 έως 20 δευτ.), διακόψτε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο με χαμηλή θερμοκρασία έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της. Προθερμάνετε τον φούρνο σας γυρίζοντας τον θερμοστάτη στο 8 (240°). Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου, πλάστε τη ζύμη και προσθέστε τη γαρνιτούρα της επιλογής σας: πουρέ ντομάτας και κρεμμύδια, μανιτάρια, ζαμπόν, μοτσαρέλα κ.λπ... Γαρνίρετε την πίτσα σας με λίγες αντσούγιες και μαύρες ελιές, προσθέστε λίγη ρίγανη και τριμμένη γραβιέρα, και από πάνω ρίξτε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο. Τοποθετήστε την πίτσα που ετοιμάσατε στο ταψί ζαχαροπλαστικής που έχετε προηγουμένως βουτυρώσει και αλευρώσει. Βάλτε το ταψί στον φούρνο για

15 έως 20 λεπτά, επιβλέποντας παράλληλα το ψήσιμο.

Ζύμη μπριζέ
280 γρ. αλεύρι – 140 γρ. μαλακό βούτυρο σε κομμάτια – 70 ml νερό – μία πρέζα αλάτι
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d) ή ζυμώματος (e), τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο.
Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «2» για λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια ρίξτε το νερό μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί έως ότου σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης (25 έως 30 δευτ.). Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 ώρα σε χώρο με χαμηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια πλάστε την και ψήστε την με τη γαρνιτούρα της επιλογής σας.

Ζύμη για κρέπες (μέσα στο μπολ (b) με το μαχαίρι κοπής (d) ή ζυμώματος (e), ή μέσα στο μπολ ανάμειξης (i))
160 γρ. αλεύρι – 1/3 λίτρου γάλα – 2 αυγά – ½ κουταλάκι του καφέ λεπτό αλάτι – 2 κουταλιές της σούπας λάδι – 10 γρ. ζάχαρη (προαιρετικά) – ρούμι ή νερό από άνθη νεραντζιάς ή βανίλια ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις.
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d), τοποθετήστε όλα τα συστατικά. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «1» για 20 δευτ., και στη συνέχεια στην ταχύτητα «2» για 25 δευτ.
Μέσα στο μπολ ανάμειξης (i3), τοποθετήστε όλα τα συστατικά εκτός από το αλεύρι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «2», μετά από λίγα δευτερόλεπτα προσθέστε διαδοχικά το αλεύρι μέσω του κεντρικού στομίου του καπακιού του μπολ ανάμειξης και αναμείξτε για 45 δευτ.

Κέικ
180 γρ. αλεύρι – 180 γρ. μαλακό βούτυρο – 180 γρ. ζάχαρη – 3 ολόκληρα αυγά – ½ φακελάκι μπέικιν πάουντερ – 1 πρέζα αλάτι
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d) ή ζυμώματος (e), τοποθετήστε όλα τα συστατικά. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «2» για 1 λεπτό και 30 δευτ. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (θερμοστάτης στο 6). Τοποθετήστε το μείγμα σε μια φόρμα κέικ, και στη συνέχεια ψήστε το για 40 έως 50 λεπτά.

Γλύκισμα με μυρωδικά
150 γρ. αλεύρι – 70 γρ. βούτυρο – 70 γρ. ζάχαρη – 3 αυγά – 50 ml γάλα – 2 κουταλάκια του καφέ μπέικιν πάουντερ – 1 κουταλάκι του καφέ κανέλας – 1 κουταλάκι του καφέ πιπερόριζα – 1 κουταλάκι του καφέ τριμμένο μοσχοκάρυδο – 1 τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού – 1 πρέζα πιπέρι.
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d) ή ζυμώματος (e), τοποθετήστε όλα τα συστατικά. Επιλέξτε την ταχύτητα «2» και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 50 δευτ. Τοποθετήστε το μείγμα μέσα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε το για 50 λεπτά με τον θερμοστάτη στο 6 (180°C).
Σερβίρεται χλιαρό ή κρύο με κομπόστα ή μαρμελάδα.

Γλυκό με σοκολάτα
5 αυγά, 200 γρ. ζάχαρη, 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι, 200 γρ. λιωμένο βούτυρο, 200 γρ. σοκολάτα, 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ με 100 ml γάλα.
Λιώστε τη σοκολάτα στο μπεν-μαρί, προσθέτοντας δύο κουταλιές της σούπας νερό. Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα να λιώσει εντελώς.
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι κοπής (d) ή ζυ-

μώματος (e), τοποθετήστε τη ζάχαρη και τα αυγά και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα «2» για 45 δευτ., για να γίνει αφρώδες το μείγμα. Χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα «1» και προσθέστε μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού τη λιωμένη σοκολάτα, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το γάλα. Όταν προσθέσετε όλα τα συστατικά, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 δευτ. ακόμα στην ταχύτητα «2».
Τοποθετήστε το μείγμα μέσα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε το για 1 ώρα με τον θερμοστάτη στο 5/6 (160°C).

Σαντιγί
200 ml πολύ κρύα κρέμα γάλακτος,
30 γρ. ζάχαρη άχνη.
Το μπολ πρέπει να είναι κρύο, τοποθετήστε το στο ψυγείο για μερικά λεπτά.
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
– Δίσκος παρασκευής κρέμας (f)
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει δίσκο παρασκευής κρέμας, τοποθετήστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη. Επιλέξτε την ταχύτητα «2» και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 40 δευτ.
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
– Χτυπητήρι παρασκευής κρέμας (g)
Μέσα στο μπολ που διαθέτει χτυπητήρι παρασκευής κρέμας, τοποθετήστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη. Επιλέξτε την ταχύτητα «2» και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για περίπου 3 λεπτά και 30 δευτ.

Μαγιονέζα
1 κρόκο αυγού, 1 κουταλάκι του καφέ μουστάρδα, 1 κουταλάκι του καφέ ξύδι, ¼ λίτρου λάδι, αλάτι, πιπέρι.
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
– Δίσκος παρασκευής κρέμας (f)
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει δίσκο παρασκευής κρέμας, τοποθετήστε όλα τα συστατικά εκτός από το λάδι. Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).
Επιλέξτε την ταχύτητα «2», θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 5 δευτ.και στη συνέχεια, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος, ρίξτε το λάδι πολύ αργά μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού. Όταν η μαγιονέζα έχει δέσει, το χρώμα της γίνεται ωχρό.
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
– Χτυπητήρι παρασκευής κρέμας (g)
Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει χτυπητήρι παρασκευής κρέμας, τοποθετήστε όλα τα συστατικά εκτός από το λάδι.
Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).
Επιλέξτε την ταχύτητα «1», θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20 δευτ. προσθέτοντας αργά λίγο από το λάδι μέσω του στομίου πλήρωσης, και στη συνέχεια χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα «2» και προσθέστε το υπόλοιπο λάδι.
Προσοχή: για να σας πετύχει η μαγιονέζα, τα συστατικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Σημείωση: διατηρείται στο ψυγείο και καταναλώνεται εντός 24 ωρών.

Satın aldığınız model içerisinde bulunan aksesuarlar, ambalajın üzerinde yer alan etiket üzerinde belirtilmiştir.

Güvenlik önerileri

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz : cihazın kullanım kılavuzuna uygun olmayan bir şekilde kullanılması üreticinin tüm sorumluluğunu ortadan kaldıracaktır.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olmasını kontrol ediniz.
- **Her türlü bağlantı hatası garantiyi iptal etmektedir.** Cihazınız sadece ev için kullanıma yöneliktir
- Bu cihaz, fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dahil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Kullanımınız sona erdiğinde (elektrik kesintisi halinde bile) ve cihazı temizleyeceğiniz zaman fişini elektrik prizinden çekin.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüş ise cihazınızı kullanmayın. Böyle bir durumda yetkili bir servis merkezine müracaat ediniz (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Müşterinin yapacağı her zamanki temizlik ve bakım haricindeki her türlü müdahalenin yetkili bir servis merkezi tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Cihazı, elektrik kordonunu veya fişini suya veya herhangi başka bir sıvıya batırmayın.
- Kordonun çocukların erişebileceği yerlerden sarkmasına izin vermeyin.
- Elektrik kordonunun asla bir ısı kaynağına, keskin bir köşeye veya cihazın sıcak yüzeylerine yakın olmaması veya bu yüzeylerle temas etmemesi gerekmektedir.
- Eğer elektrik kordonu veya fişi hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeyi önlemek için, bunların zorunlu olarak yetkili bir servis merkezi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakınız)
- Güvenliğiniz için, sadece cihazınıza uygun olan ve yetkili servis merkezinde satılan parça ve aksesuarları kullanın.
- Besinleri bacalardan atmak için her zaman iticileri kullanın, asla parmakları, çatal, kaşık, bıçak veya herhangi bir nesne kullanmayın.
- Kıyıcı bıçağı, karıştırıcı hazne bıçağını, öğütücüyü ve sebze doğrama disklerini ellerken dikkatli olun: çok kesicidirler. Hazne içinde bulunanları dökmeden önce kıyıcı bıçağı (d) zorunlu olarak güç çıkışı ucundan (c) çıkarmanız gerekmektedir.
- Cihazınızı boş olarak kullanmayın.
- Karıştırıcı haznenizi (i3) her zaman kapağı (i2) ile birlikte kullanın.
- Hareket halindeki parçalara asla dokunmayın, aksesuarları çıkarmadan önce tamamen durmasını bekleyin.
- Aksesuarları kap olarak kullanmayın (dondurma – pişirme – sıcak sterilizasyon işlemleri).
- Aksesuarları mikro dalga fırın içerisine koymayın.
- Tıkacı (i4) asla karıştırıcı haznenin kapağı (i2) olmadan kullanmayın, aksi halde bıçaklara değebilir.
- **Saçlarınızı, eşarp, kravat gibi eşyalarınızı çalışır haldeki haznenin ve aksesuarların üzerinden sarkıtmayınız**.

TR

Tanım

a Motor bloğu
a1 Motor ünitesi yavaş devir
a2 Motor ünitesi hızlı devir
a3 Hız seçme düğmesi: pozisyon « Pulse» (anlık çalıştırma) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
a4 Kordonun yerleştirilmesi için çıkıntı.
b Kıyıcı hazne grubu
b1 Ölçekli itici
b2 Besleme ağızlı kapak
b3 Hazne
c Güç çıkışı
d Paslanmaz çelik kıyıcı bıçak
e Hamur yoğurma aparatı (modele göre)
f Çırpma diski (modele göre)
g Çırpıcı mikser (modele göre)
g1 Güç çıkışı üst halkası
g2 Güç çıkışı kısaltıcı
g3 Güç çıkışı
g4 Mikser
h Sebze kesme diskleri
C/H Kalın rendeleme veya Kalın dilimleme
A/D İnce rendeleme veya İnce dilimleme (modele göre)
B/G Yonga –Çikolata Reibekuchen-Parmesan rendeleme (modele göre)
E Patates dilimleme (modele göre)
i Blender haznesi (modele göre)
i1-1 Ölçekli kapak
i2-1 Filtreli kapak
i3 Blender haznesi
i4 Tokmak
i5 Meyve suyu filtresi

VEYA
i1-2 Ölçüm kapağı
i2-2 Kapak
i3 Karıştırıcı hazne
j Narenciye sıkacağı (modele göre)
j1 Koni
j2 Filtreli sepet
j3 Narenciye sıkacağı güç çıkışı
k Öğütücü (modele göre)
k1 Kapak
k2 Öğütücü haznesi
l Kıyma aparatı için kısaltıcı (modele göre)
m Kıyma aparatı (modele göre)
m1 İtici
m2 Çıkarılabilir tabla
m3 Gövde
m4 Besin kanalı
m5 Vida
m6 4 uçlu bıçak
m7* Izgaralar
m7-1 Küçük delikli ızgara : ince kıymak için
m7-2 Büyük delikli ızgara : kalın kıymak için
m8 Mil
n Spatula
o Saklama kutusu

Çalıştırma

- İlk kullanımdan önce, sabunlu su ile tüm parçaları temizleyin. Durulayın ve kurutun.
- Motor ünitesini (a) düz, temiz ve kuru bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Cihazınızın fişini elektrik prizine takın.
- «Pulse» (anlık çalıştırma): bazı karışımları en iyi şekilde kontrol edebilmek için düğmeyi (a3) ard arda aralıklarla «Pulse» üzerine çevirin.
- Sürekli çalıştırma: düğmeyi (a3) pozisyon «1» veya «2» üzerine getirin.
- Durdurma: düğmeyi (a3) «0» pozisyonu üzerine getirin.

Paragrafların numaralandırılması, çerçeveli şemaların numaralarına denk gelmektedir.

1 : KIYMA HAZNESİNİN VE KAPAĞIN YERLEŞTİRİLMESİ

KULLANILAN AKSESUARLAR
- Hazne grubu (b).

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin, haznenin sapı vites seçme düğmesinin (a3) hafifçe sağına doğru gelecektir.

- Hazneyi sağa doğru çevirerek kilitleyin.
- Seçilen aksesuarı içerisine yerleştirin.
- Kapağı (b2) hazne üzerine yerleştirin. Haznenin sapında sağa doğru çevirerek kapağı kilitleyin.

Kapağı (b2) kilitlemeden önce, haznenin (b3) mutlaka motor bloğu (a) üzerine kilitlenmesi gerekmektedir.

2 : KIYMA HAZNESİNİN VE KAPAĞIN ÇIKARILMASI

- Haznenin sapını serbest bırakmak için kapağı (b2) saat yönünde çevirerek açın. Böylece kapağı kaldırabilir ve çıkarabilirsiniz.
- Hazneyi de saat yönünde çevirerek açın.
- Sadece o zaman hazneyi kaldırabilir ve motor ünitesinden ayırabilirsiniz.

3 : KIYMAK / KARIŞTIRMAK / YOĞURMAK /

3.1 KIYMAK

GEREKLİ AKSESUARLAR:

- Hazne (b3)
- Güç çıkışı (c).
- Paslanmaz çelik kıyıcı bıçak (d)

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin ve taban üzerine takın.
- Kıyıcı bıçağı (d) güç çıkışı (c) üzerine kaydırın ve hepsini motor ünitesi çıkışı (a1) üzerine yerleştirin.
- Malzemeleri hazne içerisine koyun.
- Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 2 » üzerine getirin veya kıyma işlemini daha iyi kontrol edebilmek için «Pulse» pozisyonunu tercih edin.

Aşağıdaki besinlerden 300 g besine kadar kıyabilirsiniz:

. çiğ veya pişmiş et (kemikleri, sinirleri alınmış ve küp şeklinde kesilmiş).
. çiğ veya pişmiş balıklar (derisiz ve kılçıksız).
. sert ürünler: peynir, kuru meyveler, bazı sebzeler (havuç, kereviz...).
. yumuşak ürünler: bazı sebzeler (soğan, ıspanak ...).

3.2 YOĞURMAK / KARIŞTIRMAK

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne (b3)
- Güç çıkışı (c).
- Kıyıcı bıçak (d) veya hamur yoğurma aparatı (e) (modele göre).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin ve taban üzerine takın.
- Kıyıcı bıçağı (d) veya hamur yoğurma aparatını (e) güç çıkışı (c) üzerine kaydırın ve hepsini motor ünitesi çıkışı (a1) üzerine yerleştirin.
- Malzemeleri hazne içerisine koyun.
- Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 2 » üzerine getirin.

Aşağıdaki miktarlara kadar yoğurma işlemi yapabilirsiniz:

- 600g ağır hamur: beyaz ekmek hamuru, çarpılmış hamur … 30 saniyede.
- 500g özel ekmek hamuru: çavdar ekmeği, bütün ekmek, tahıllı ekmek … 30 saniyede.
  Aşağıdaki miktarlara kadar karıştırma işlemi yapabilirsiniz:
- 600g hafif hamur: bisküvi, kek, yoğurtlu pasta …. 1 dakika 30 s ile 2 dakika arasında.

Ayrıca 0,5 litreye kadar krep hamuru, waffle hamuru vs 1 dakika ile 1.30 dakika arasında karıştırabilirsiniz.

Karıştırma :

Hız ayarını pozisyon 2'ye (a3) getirip çalıştırın 0,5 litreye kadar çorba,etsuyu yada haşlanmış meyveyi 20 saniye içinde karıştırabilirsiniz.

4 : RENDELEMEK / DİLİMLEMEK

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne (b3)
- Güç çıkışı (c).
- Sebze kesme diskleri (h) (modele göre).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin ve taban üzerine takın.
- Sebze kesme diskini güç çıkışı (c) üzerine takın ve ardından hepsini motor

ünitesi çıkışı (a1) üzerine yerleştirin.
- Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:
- Besinleri kapağın besleme ağzından koyun ve itici (b1) yardımıyla itin.
- Hız seçme düğmesini (a3), dilimlemek için « 1 » veya rendelemek için « 2 » pozisyonuna getirin.

Sebze kesime diskleri ile şunları hazırlayabilirsiniz:
. kalın rendeleme (C) / ince rendeleme (A): kereviz, patates, havuç, peynir...
. kalın dilimleme (H) / ince dilimleme (D): patates, soğan, salatalık, pancar, elma, havuç, lahana...
. patates kesici (E) : kızartmalık patates…
. reibekuchen (G) : parmesan, patates…
. yonga (B) : çikolata.

5 : KARIŞTIRMA / ÇIRPMA

KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Hazne (b3)

Ve modele göre
- Çırpıcı veya güç çıkışı (c) ile birlikte çırpma diski (f).

5.1 ÇIRPMA DİSKİ İLE AKSESUARLARIN TAKILMASI:
- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin ve taban üzerine takın.
- Çırpma diskini (f) resim 5.1 üzerinde belirtildiği şekilde doğru yönde kaydırın ve güç çıkışı (c) üzerine takın, ardından hepsini motor ünitesi çıkışı (a1) üzerine yerleştirin.
- Malzemeleri hazne içerisine koyun.
- Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.

5.2 MİKSER İLE AKSESUARLARIN TAKILMASI
- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin ve taban üzerine takın.
- Üst halkayı (g1) kısaltıcı (g2) üzerine ve güç çıkışını g3) bunun içerisine yerleştirin. Güç çıkışının (g3) metalik ekseninin halkanın (g1) ortasından çıkması gerekmektedir.
- Mikseri (g4) mandallar üzerinde kilitleyerek güç çıkışı (g2) üzerine koyun ve hepsini motor ünitesi çıkışı (a1) üzerine yerleştirin.
- Malzemeleri hazne içerisine koyun.
- Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:
- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 1 » veya « 2 » üzerine getirin. Şunları hazırlayabilirsiniz: mayonez, sarımsaklı mayonez, soslar, yumurta akı karı (1 – 6 arası), krema, krem şanti (0,2 ’ye kadar).
- Bu aksesuarları asla ağır hamurla yoğurmak (ekmek hamuru…) veya hafif hamurlar karıştırmak (bisküvi, kek…), için kullanmayın.

6 : HOMOJEN HALE GETİRMEK / KARIŞTIRMAK / ÇOK İNCE BİR ŞEKİLDE KARIŞTIRMAK

6.1 KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Blender hazne grubu (i) (modele göre).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:
- Maksimum 1 L. hacmini aşmadan, malzemeleri blender haznesi içerisine yerleştirin.
- Ölçekli kapağı (i1) kapağı (i2) yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- Birleştirilmiş blender haznesini (i), motor ünitesi (a) üzerine sapı hız seçme düğmesinin karşısına gelecek şekilde yerleştirin.
- Blender haznesini motor ünitesinden çıkarmadan önce robotun tamamen durmasını bekleyin.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:
- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 1 » veya « 2 » üzerine getirin. Karışımı daha iyi kontrol edebilmek için «Pulse» pozisyonunu kullanabilirsiniz.
- Blender haznesini asla kaynar bir sıvı ile doldurmayın.
- Blender haznenizi her zaman kapağı ile birlikte kullanın.
- Blender haznesini asla sadece kuru ürünlerle kullanmayın (fındık, badem, fıstık…).
- Blender’a, her zaman katı malzemeleri koymadan önce aşağıdaki maksimum seviyeyi aşmayarak ilk sıvı malzemeleri koyun:
- 1 L kalın karışımlar için.
- 0,8 L sıvı karışımlar için.

- Karıştırma esnasında malzeme eklemek için, ölçekli kapağı(i1) kapaktan çıkarın ve malzemeleri doldurma ağzından ekleyin.

Öneriler:

- Karıştırma esnasında, eğer malzemeler haznenin çeperlerine yapışık kalırsa, cihazı durdurun ve fişini elektrik prizinden çekin. Blender haznesi grubunu cihazın gövdesinden çıkarın. Spatula (n) yardımıyla karışımın bıçağın üzerine düşmesini sağlayın. Ellerinizi veya parmaklarınızı asla hazne içerisine veya bıçağın yakınına sokmayın.

Şunları yapabilirsiniz:

- ince bir şekilde karıştırılmış çorbalar, kremalar, kompostolar, milk-shakes, kokteyller.
- her türlü akışkan hamuru karıştırmak (krepler,pancake,akıtma, clafoutis).

6.2 Soya sütü, meyve suları, çekirdeksiz ve kabuksuz kokteyller hazırlamak için meyve suyu filtresini (i5) kullanabilirsiniz.

Bunun için, filtreyi karıştırıcı hazne (i3) içerisine yerleştirin, ızgaralar aşağıya doğru gelecektir. Fitrenin kertiklerini haznenin içerisindeki oluklar üzerine yerleştirmeye dikkat edin.

- Filtreyi sabitlemek için, kapağı (i2-1) blender haznesi üzerine yerleştirin.
- Besinleri veya sıvıları, ölçekli kapağın ağzından (i1-1) koyun. Ölçekli kapağı yeniden yerine koyun ve hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 1 » veya « 2 » üzerine getirin veya birkaç kere « Pulse » pozisyonunda kısa olarak çalıştırın.

Öneri: Havuç veya elma suları için, meyveleri küçük küpler halinde kesin ve bir doz su ekleyin.

- Tokmak (i4), karışımlarınızın (özellikle en kalın olanlar) blender hazne içerisinde homojen hale getirilmesini ve düzeltilmesini sağlar. Bunun için tokmağı, karıştırıcı haznenin kapağının (i2) ortasındaki delikten sokun. Çalışma esnasında, besinleri tokmak yardımıyla bıçaklara doğru itin.

DİKKAT: Tokmağı (i4) asla kapak (i2) olmadan kullanmayın, aksi halde bıçaklara dokunma riski bulunmaktadır. Tokmağınızı başka bir aksesuarla kullanmayın.

Sıvı karışımlarınızı, kapağı (i2-1) çıkarmadan doğrudan kapak üzerinde bulunan filtreden dökebilirsiniz.
Bunun için kapağı, filtre pozisyonu üzerine getirin (şekil 6-2).

7: NARENCİYELERİ SIKMAK

KULLANILAN AKSESUARLAR :

- Hazne (b3).
- Narenciye sıkacağı grubu (j) (modele göre).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin ve taban üzerine takın.
- Güç çıkışını (j3) motor ünitesi çıkışı (a1) üzerine kaydırın.
- Filtreli sepeti (j2) hazne üzerine yerleştirin ve sağa doğru çevirerek kilitleyin.
- Koniyi (j1) sepetin (j2) üzerine yerleştirin.
- Narenciye sıkacağı grubunu çıkarmak için: sepeti (j2) ve ardından hazneyi gevşetin ve bu durumda grubu motor ünitesinden ayırabilirsiniz.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Narenciyenin yarısını koni (j1) üzerine yerleştirin.
- Çalıştırmak için, narenciyeyi tutarak, hız seçme düğmesini (a3) « 1 » pozisyonu üzerine getirin.
- Hazneyi boşaltmadan 0,6 L ‘ye kadar narenciye suyu elde edebilirsiniz.
- Dikkat: Her 0.2 L ’de bir filtre sepetini (j2) durulamalısınız.

8: KÜÇÜK MİKTARDA BESİNLERİ ÇOK İNCE BİR ŞEKİLDE KIYMAK

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Öğütücü grubu (k) (modele göre).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Malzemeleri, öğütücü hazne (k2) içerisine koyun.
- Kapağı (k1) öğütücü haznesi (k2) üzerine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- Grubu motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Çalıştırmak için, çalışma boyunca öğütücüyü motor ünitesi üzerinde tutarak hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 2 » üzerine getirin.

Karışımı daha iyi kontrol edebilmek için «Pulse» pozisyonunu kullanabilirsiniz.
Öğütücü (k) ile şunları yapabilirsiniz:
. Birkaç saniyede: kuru kayısı, kuru incir, çekirdeği çıkarılmış kuru erik öğütebilirsiniz:
Maksimum zaman/miktar: 80g / 5s

9: KIYMA APARATI

KULLANILAN AKSESUARLAR:
Kısaltıcı grup (l) veya kıyma aparatı(m) (modele göre).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

9.1 Kısaltıcının robot üzerine yerleştirilmesi
- Kısaltıcının ve motor ünitesinin(a) işaretleri karşı karşıya gelecek şekilde getirerek kısaltıcıyı (l) motor ünitesi (a) üzerine yerleştirin. Ardından sağa doğru çevirerek kilitleyin.

9.2 Kıyma aparatının birleştirilmesi
- En geniş açıklığı yukarı doğru getirerek gövdeyi (m3) bacadan alın. Ardından vidayı (m5) gövde (m3) üzerine takın (önce uzun eksen).
- Bıçağı (m6), keskin uçları dışarı doğru gelecek şekilde kısa eksen üzerine takın.
- Seçilen ızgarayı (m7-1 veya m7-2), mandalları başlığın (m3) kertiklerine denk getirerek bıçak üzerine yerleştirin.
- Ardından sıkıştırmadan, saat yönünde mili (m8) gövde (m3) üzerinde sıkıca vidalayın.
- Montajı kontrol edin. Eksen üzerinde aralık olmaması ve kendi üzerinde dönmemesi gerekmektedir. Aksi durumda, yukarıda belirtilen işlemleri yeniden gerçekleştirin.
- Besin kılavuzunu (m4) kıyma başlığı (m3) üzerine klipsleyin.

9.3 Kıyma başlığının cihaz üzerine yerleştirilmesi
- Kısaltıcının karşısından (cihaz kapalı ve fişi elektrik prizinden çekilmiş), bacası sağa doğru eğilmiş şekilde kıyma başlığını (m) tutun. Kıyma başlığını sonuna kadar kısaltıcı (l) üzerine takın.
- Bloke olana kadar bacayı dikey hale getirin. Kıyma başlığı (m) çalışmaya başlar başlamaz kısaltıcı (l) üzerine otomatik olarak kilitlenecektir.
- Çıkarılabilir tablayı (m2) baca üzerine takın.
- Cihazın fişini elektrik prizine takın.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:
- Her miktarda besini kıyabilirsiniz. Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri ayıklayın.
- Eti parçalar halinde kesin (yaklaşık 2 x 2 cm) ve etleri tabla (m2) üzerine koyun. Besin kılavuzu (m4) takılı olan kıyma başlığının altına bir kap yerleştirin.
- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini (a3) pozisyon « 1 » veya « 2 » üzerine getirin.
- Eti, itici (m1) yardımıyla parça parça baca içerisinden koyun.
- Besinleri asla parmaklarınızla veya başka herhangi bir gereçle itmeyin.
  Et kıyarken cihazınızı 15 dakikadan daha uzun süre kullanmayın.
- Etin buzunun iyice çözülmüş olmasından emin olun.

10 : AKSESUARLARIN YERLEŞTİRİLMESİ

Robotunuzun, hazne grubu (b) içerisine yerleştirilen bir yerleştirme kutusu (o) bulunmaktadır. Bu kutunun içerisine, güç çıkışı (c), paslanmaz kıyma bıçağı(d), hamur yoğurma bıçağını (e), 2 diski: sebze kesici (h) veya çırpıcıyı(f) yerleştirebilirsiniz.

11: KORDONUN UZATILMASI

Daha rahat bir kullanım için veya yerleştirmek için, kordonun boyunu arkadan yer alan (a4) açıklıktan motor bloğu (a) içerisine iterek kısaltabilirsiniz.

Temizlik

- Cihazın fişini elektrik prizinden çekin.
- Daha kolay bir temizlik için, kullanım sonrasında hemen aksesuarları durulayın.
- Aksesuarları yıkayın ve kurulayın: Kıyma başlığı(l+m3+m6+m7+m8) ve motor ünitesi (a) haricinde hepsi bulaşık makinesinde, suda veya akan musluk suyu altında yıkanabilir.

Kıyma başlığını ve motor ünitesini nemli bir süngerle silin.
- Paslanma riskini önlemek amacıyla sildikten sonra, 4 parçalı bıçağı (m6) ve ızgaraları (m7) besin yağı ile yağlayın.
- Karıştırıcı hazne (i3) içerisine birkaç damla sıvı sabun eklenmiş sıcak su dökün. Ölçekli kapak (i1) takılı olan kapağı (i2) kapatın. Birkaç kere kısa çalıştırma yapın. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin. Hazneyi durulayın.
- **Aksesuarların bıçakları çok keskindir. Bunları ellerken dikkatli olun.**
  İpucu: Aksesuarların besinler tarafından boyanması halinde (havuç, portakal…), bunları yağa batırılmış bir bezle silin ve ardından her zamanki temizlik işlemlerini gerçekleştirin.

Yerleştirme

Robotunuzu nemli bir ortama yerleştirmeyiniz.

Cihazınız çalışmıyorsa ne yapılmalıdır?

Cihazınız çalışmıyorsa, şunları kontrol edin:
- cihazınızın elektrik bağlantısını.
- her aksesuarın kilitlenmiş olmasını.

Cihazınız hala çalışmıyor mu? Yetkili bir servis merkezine başvurun (Servis kitapçığındaki listeye bakınız).

Ambalaj malzemelerinin ve cihazın imha edilmesi

Ambalaj, sadece çevre için zararlı olmayan ve yürürlükteki geri dönüşüm koşullarına uygun olarak atılabilecek materyaller içermektedir.
Cihazınızın atılması ile ilgili olarak, bulunduğunuz bölgedeki yetkili servisten bilgi alınız.

Kullanım ömrü sona eren elektrikli veya elektronik ürünler

Çevre korumasına katılalım!

ⓘ Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyaller içermektedir.

➲ İşlenmesi amacıyla cihazınızı bir toplama noktasına bırakınız.

Aksesuarlar

Aşağıdaki aksesuarları her zamanki satıcınızdan veya yetkili bir servisten satın alarak cihazınızı özelleştirebilirsiniz:
- Paslanmaz çelik kıyma bıçağı
- Hamur yoğurma bıçağı
- Çırpma diski
- Çırpıcı mikser
- Sebze kesme diskleri
  - C/H : Kalın rendeleme / Kalın dilimleme
  - A/D : İnce rendeleme / İnce dilimleme
  - B/G : Yonga / Parmesan - Reibekuchen
  - E : Patates dilimleyici
- Blender haznesi
- Meyve suyu filtresi + tokmak
- Narenciye sıkacağı
- Öğütücü
- Kıyıcı

Birkaç temel tarif

Beyaz ekmek hamuru
375g un – 225ml ılık su – 1 paket hamur mayası – 5g tuz.
Kıyma başlığını (d) veya hamur yoğurma başlığının (e) takılı olduğu robot haznesi içerisine unu, tuzu ve mayayı koyun.
Hız « 2 »'de çalıştırın ve ilk saniyelerden itibaren kapağın besleme ağzından ılık suyu boşaltın. Hamur yuvarlak hale gelir gelmez (yaklaşık 30s) robotu durdurun. Hamur hacmini ikiye katlayana kadar sıcak bir yerde mayalanmasını bekleyin. Ardından hamuru yeniden şekillendirin ve yağlanmış ve unlanmış bir tepsiye yerleştirin. Yeniden kabarmasını bekleyin. Fırını önceden Sıcaklık 8 (240°)'de ısıtın. Ekmeğin hacmi ikiye katlandığında fırına koyun ve ekmeğin kabuğunun oluşmasını kolaylaştırmak için bir bardak su koyun. 30 dakika boyunca pişirin.

Pizza hamuru
150g un – 90ml ılık su – 2 çorba kaşığı zeytinyağı– paket maya – tuz
Kıyma başlığını (d) veya hamur yoğurma başlığının (e) takılı olduğu robot haznesi içerisine unu, tuzu ve mayayı koyun.
Hız « 2 »'de çalıştırın ve ilk saniyelerden itibaren besleme ağzından ılık suyu ve zeytinyağını boşaltın. Hamur yuvarlak hale gelir gelmez (yaklaşık 15 – 20 s) robotu durdurun. Hamur hacmini ikiye katlayana kadar sıcak bir yerde mayalanmasını bekleyin. Fırını önceden Sıcaklık 8 (240°)'de ısıtın. Bu arada, hamuru yayın ve isteğinize göre süsleyin: domates ve soğan püresi, mantar, jambon, mozzarella, vs… Pizzanızı birkaç hamsi balığı ve siyah zeytinle süsleyin, üzerine biraz mercanköşk ve rendelenmiş peynir serpin ve hepsinin üzerine birkaç damla zeytinyağı damlatın. Pizzanızı yağlanmış ve unlanmış kalıba koyun.
15 – 20 dakika kontrol ederek pişirin.

Çarpılmış hamur
280g un – 140g parçalar halinde yumuşak tereyağı – 70ml su – bir tutam tuz.
Kıyma başlığını (d) veya hamur yoğurma başlığının (e) takılı olduğu robot haznesi içerisine unu, tuzu ve tereyağını koyun.
Birkaç saniye hız « 2 »'de çalıştırın ve ardından kapağın besleme ağzından suyu ekleyin. Hamur yuvarlak hale gelinceye kadar (25 – 30s) çalıştırın. Yaymadan önce en az 1 saat serin bir yerde dinlendirin ve istediğiniz garnitürle pişirin.

Krep hamuru (Kıyma başlığı(d) veya hamur yoğurma başlığı (e) ile hazne (b) içerisinde veya karıştırıcı hazne (i) içerisinde)
160g un – 1/3 L süt – 2 yumurta – tatlı kaşığı ince tuz – 2 çorba kaşığı sıvıyağ – 15 g şeker (isteğe bağlı) – Damak tadınıza göre portakal likörü veya çiçeği veya vanilya.
Kıyıcı başlığın (d) takılı olduğu robot haznesi içerisine tüm malzemeleri koyun.
20 saniye boyunca hız « 1 »'de çalıştırın ve ardından 25 saniye boyunca hız « 2 »'ye geçin.
Blender haznesi (i3) içerisine un hariç bütün malzemeleri koyun. Hız « 2 »'de çalıştırın ve birkaç saniye sonra, blender haznesinin kapağının ortasındaki delikten unu azar azar ilave edin ve 45 s boyunca karıştırın.

Kek
180g un – 180g yumuşak tereyağı – 180g şeker – 3 yumurta – paket kimyasal maya – 1 tutam tuz
Kıyma başlığını (d) veya hamur yoğurma başlığının (e) takılı olduğu robot haznesi içerisine tüm malzemeleri koyun. 1 dakika 30 saniye boyunca hız « 2 »'de çalıştırın.
Fırını önceden sıcaklık 6 (180°)'da ısıtın.
Karışımı bir kek kalıbına dökün ve ardından 40 – 50 dakika boyunca pişirin.

Baharatlı pasta
150g un – 70g yumuşak tereyağı – 70g şeker – 3 yumurta – 50ml süt – 2 tatlı kaşığı kimyasal maya – 1 tatlı kaşığı tarçın – 1 tatlı kaşığı zencefil – 1 tatlı kaşığı rendelenmiş muskat – 1 rendelenmiş portakal kabuğu – 1 tutam karabiber.
Kıyma başlığının (d) veya hamur yoğurma başlığının (e) takılı olduğu robot haznesi

içerisine tüm malzemeleri koyun. Hız « 2 »'yi seçim ve 50 saniye boyunca çalıştırın. Karışımı yağlanmış ve unlanmış bir kalıba dökün ve 50 dakika Sıcaklık 6 (180°C)'de pişirin.
Komposto veya marmelat ile ılık veya soğuk olarak servis yapın.

Çikolatalı pasta
5 yumurta, 200g şeker, 3 çorba kaşığı un, 200g erimiş tereyağı, 200g çikolata, 1 paket kimyasal maya, 100ml süt.
Çikolatayı 2 çorba kaşı su ile ben mari usulü eritin. Tereyağı ilave edin ve karışım iyice eriyene kadar karıştırın.
Kıyma başlığını (d) veya hamur yoğurma başlığının (e) takılı olduğu robot haznesi içerisine, şekeri ve yumurtaları koyun ve karışımın köpüklü bir hal alması için 45 saniye boyunca hız « 2 »' de çalıştırın.
Robotu durdurmadan ve hız « 1 »'e geçerek, kapağın besleme ağzından erimiş çikolatayı, unu, mayayı ve sütü ekleyin. Tüm malzemeler karıştığında, hız « 2 »'de 15 saniye daha çalıştırın.
Karışımı yağlanmış ve unlanmış bir kalıba dökün ve yaklaşık 1 saat, Sıcaklık 5/6 (160°C)'de pişirin.

Krem Şanti
200ml çok soğuk sıvı taze krema, 30g pudra şekeri.
Haznenin çok soğuk olması gerekmektedir, birkaç dakika boyunca buzdolabında bekletin.
KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Çırpma diski (f)
Çırpma diskinin takılı olduğu hazne içerisine, taze kremayı ve pudra şekerini koyun. Hız « 2 »'yi seçin ve 40 saniye boyunca çalıştırın.
KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Çırpıcı uç (g)
Çırpıcı ucun takılı olduğu hazne içerisine, taze kremayı ve pudra şekerini koyun. Hız « 2 »'yi seçin ve yaklaşık 3 dakika 30 saniye boyunca çalıştırın.

Mayonez
1 yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı hardal, 1 tatlı kaşığı sirke, 1/4 litre sıvıyağ, tuz, karabiber.
KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Çırpma diski (f)
Çırpma diskinin takılı olduğu hazne içerisine, yağ hariç tüm malzemeleri koyun.
Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.
Hız « 2 »'yi seçin ve 5 saniye boyunca çalıştırın, ardından robotu durdurmadan kapağın besleme ağzından yağı çok yavaş bir şekilde ekleyin. Mayonez olduğunda rengi matlaşır.
KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Çırpıcı uç (g)
Çırpıcı ucun takılı olduğu hazne içerisine, yağ hariç tüm malzemeleri koyun.
Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.
Hız « 1 »'i seçin, yağın bir kısmını bacadan yavaşça dökerek 20 s çalıştırın, ardından robotu durdurmadan hız « 2 »'ye geçin ve yağın kalanını dökün.

Dikkat: mayonezin başarılı bir şekilde yapılması için, malzemelerin oda sıcaklığında olması gerekmektedir.
Not: buzdolabında saklayın ve 24 saat içerisinde tüketin.

كعك بالشوكولاته

5 بيضات، 200 جرام سكر، 3 ملاعق كبيرة طحين، 200 جرام زبدة ذائبة، 200 جرام شوكولاته، 1 كيس خميرة كيميائية، 100 مل حليب.

تُذوب الشوكولاته في قدر مزدوج مع إضافة 2 ملعقتين كبيرتين من الماء. تُضاف الزبدة و تُحرك إلى أن يذوب الخليط جيدا.

يوضع السكر و البيض في الإناء المزود بسكين الفرم (d) و سكين العجن (e) و يُشغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لمدة 45 ثانية لكي يصبح الخليط رغويا. انتقل إلى السرعة 1 بدون إيقاف الجهاز، تُضاف الشوكولاته الذائبة و الطحين و الخميرة و الحليب عبر أنبوب الغطاء. بعد سكب جميع المكونات يُشغل الجهاز بالسرعة 2 لمدة 15 ثانية. يُسكب الخليط في قالب مدهون بالزبدة و يُترك ليُطهى حوالي 1 ساعة باستعمال الترموستات 6/5 (160°م).

كريما الشانتيي

200 مل كريما طازجة سائلة و باردة جدا، 30 جرام سكر مطحون.

يجب أن يكون الإناء باردا جيدا. يوضع في الثلاجة لبضع دقائق.

الملحقات المستعملة:

- قرص الاستحلاب (f)

توضع كريما الشانتيي و السكر في الإناء المزود بقرص الاستحلاب.

اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 40 ثانية.

الملحقات المستعملة:

- خفاقة الاستحلاب (g)

توضع كريما الشانتيي و السكر في الإناء المزود بخفاقة الاستحلاب.

اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لحوالي 3 دقائق و 30 ثانية.

مايونيز

1 صفار البيض، 1 ملعقة خردل كبيرة، 1 ملعقة خل كبيرة، 4/1 لتر زيت، ملح، فلفل.

الملحقات المستعملة:

- قرص الاستحلاب (f)

ضع جميع المكونات في الإناء المزود بقرص الاستحلاب ما عدا الزيت. يوضع الغطاء (b2) و يُقفل على الإناء (b3). اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 5 ثوان مع سكب الزيت ببطء عبر أنبوب الغطاء بدون إيقاف الجهاز. عند تحول المايونيز يصبح لونها شاحبا.

الملحقات المستعملة:

- خفاقة الاستحلاب (g)

توضع جميع المكونات في الإناء المزود بخفاقة الاستحلاب ما عدا الزيت.

يوضع الغطاء (b2) و يُقفل على الإناء (b3). اختر السرعة 1 و شغل الجهاز لمدة 20 ثانية مع سكب الزيت ببطء عبر أنبوب الغطاء ثم انتقل إلى السرعة 2 بدون إيقاف الجهاز و اسكب ما تبقى من الزيت.

انتبه: لإنجاز مايونيز ناجحة يجب أن تكون حرارة المكونات موافقة لدرجة حرارة الوسط.

ملاحظة: تُحفظ في الثلاجة و تستهلك خلال 24 ساعة.

عجينـة الخبـز الأبيض

375 جرام طحين، 225 مل ماء دافئ، 1 كيس خميرة، 5 جرام ملح.

يوضع الطحين و الملح و الخميرة في إناء الجهاز المزود بسكين الفرم (d) أو سكين العجن (e). يُشغل الجهاز باستعمال السرعة 2 و يُسكب الماء الدافئ عبر أنبوب الغطاء منذ الثواني الأولى. يُوقف الجهاز بمجرد تشكل كرة العجين (حوالي 30 ثانية). تُترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها.

تُفرد العجينة من جديد ثم توضع في صينية حلويات مدهونة بالزبدة و الطحين. تُترك العجينة لتتخمر مرة أخرى. يُسخّن الفرن تمهيديا باستعمال الترموستات 8 (240°م). بمجرد تضاعف حجم الخبز يوضع في الفرن مع كوب مملوء بالماء حتى تتشكل قشرة الخبز. يُترك الخبز يطهى لمدة 30 دقيقة.

عجينة البيتزا

150 جرام طحين، 90 مل ماء دافئ، 2 ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون، ½ كيس خميرة، ملح.

يوضع الطحين و الملح و الخميرة في إناء الجهاز المزود بسكين الفرم (d) أو سـكين العجن (e). يُشغل الجهاز باستعمال السرعة 2 و يُسكب الماء الدافئ و زيت الزيتون عبر أنبوب الغطاء منذ الثواني الأولى. يُوقف الجهاز بمجرد تشكل كرة العجين (من 15 إلى 20 ثانية). تُترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها. يُسخّن الفرن تمهيديا باستعمال الترموستات 8 (240°م).

في هذه الأثناء، تُبسط العجينة و يوضع عليها: هريس الطماطم و البصل، فطريات، جامبون، موزاريلا... زين البيتزا ببعض الأنشوفات و حبات الزيتون الأسود و تُرش بقليل من الأوريجانو و جبنة الغروير المبشـورة ثم تُسكب بعض القطرات من زيت الزيتون. ضع البيتزا في صينية حلويات مدهونة بالزبدة و الطحين. تُترك في الفرن من 15 إلى 20 دقيقة مع مراقبة الطهي.

عجينة رقيقة

280 جرام طحين، 140 جرام قطع زبدة طرية، 70 مل ماء، رشّة ملح.

يوضع الطحين و الملح و الزبدة في إناء الجهاز المزود بسكين الفرم (d) أو سكين العجن (e). يُشغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لبضع ثوان ثم يُسكب الماء عبر أنبوب الغطاء. يُترك الجهاز يعمل إلى أن تتشكل كرة العجين (من 25 إلى 30 ثانية). تُترك العجينة لترتاح في مكان بارد لمدة 1 ساعة ثم تُبسط و يُضاف إليها المواد التي ترغب بها.

عجينة الكريب (في الإناء (b) المزود بسكين الفرم (d) أو سكين العجن (e) أو وعاء الخلط (i)).

160 جرام طحين، 3/1 لتر حليب، 2 بيضتان، ½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم، 2 ملعقتان كبيرتان من الزيت، 15 جرام سكر (اختياري)، روم أو زهر البرتقال أو الفانيلا حسب ذوقك.

. توضع جميع المكونات في الإناء المزود بسكين الفرم (d). يُشغل الجهاز باستعمال السرعة 1 لمدة 20 ثانية ثم انتقل إلى السرعة 2 لمدة 25 ثانية.

. توضع جميع المكونات في وعاء الخلط (i3) ما عدا الطحين. يُشغل الجهاز باستعمال السرعة 2 ثم بعد بضع ثوان يُضاف الطحين تدريجيا عبر الفتحة المركزية لغطاء وعاء الخلط. تُخلط لمدة 45 ثانية.

باوند كيك

180 جرام طحين، 180 جرام زبدة طرية، 180 جرام سكر، 3 بيضات كاملة، 2/1 كيس خميرة كيميائية، رشة ملح.

توضع جميع المكونات في الإناء المزود بسكين الفرم (d) أو سـكين العجن (e). يُشـغل الجهاز باستعمال السـرعة 2 لمدة 1 دقيقة 30. يُسـخّن الفرن تمهيديا باستعمال الترموستات 6 (180°م). توضع المكونات في قالب الكعك ثم تُترك لتُطهى من 40 إلى 50 دقيقة.

كعك بالتوابل

150 جرام طحين، 70 جرام زبدة طرية، 70 جرام سكر، 3 بيضات، 50 مـل حليب، 2 ملعقتـان صغيرتان من الخميرة الكيميائية، 1 ملعقة قرفـة صغيرة، 1 ملعقة زنجبيل صغيـرة، 1 ملعقة صغيرة من جـوزة الطيب المبشورة، 1 قشرة برتقال مبشورة، 1 رشة فلفل.

توضع جميع المكونات في الإناء المزود بسكين الفرم (d) أو سكين العجن (e). اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 50 ثانية. يوضع الخليط في قالب مدهون بالزبدة و الطحين و يُترك ليُطهى لمدة 50 دقيقة باسـتعمال الترموستات 6 (180°م).

يُقدّم ساخناً أو باردا مع هريس الفواكه أو المربّى.

AR

رمي مواد التغليف و المنتج

إن التغليف يحتوي على مواد لا تشــكل خطرا على البيئة و يمكن رميهــا طبقا لقوانين إعادة التصنيع السارية المفعول.
للتخلص من المنتج، اتصل بالمصلحة المختصة التابعة لبلديتك.

منتج إلكتروني أو كهربائي منتهي الصلاحية

حمايـة البيئـة أولاً:

ⓘ يحتوي جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
عند تلف الجهاز سلمه إلى مركز تجميع للتعامل معه بطريقة آمنة.

الملـحقـات

يمكنك تغيير مواصفات المنتج بشراء الملحقات التالية المتوفرة لدى البائع أو في مركز خدمة معتمد:
- سكين فرم من الإستاينلس ستيل
- سكين العجن
- قرص الاستحلاب
- خفاقة الاستحلاب
- شفرات تقطيع الخضار
• C/H: بَشْر خشن / شرحات كبيرة
• A/D: بشر ناعم / شرحات رقيقة
• B/G: شرحات سميكة / بارميزان
• E: تقطيع البطاطس
- إناء الخلط
- فلتر العصير + أداة الهرس
- عصّارة الحوامض
- مطحنة الأعشاب
- مفرمة

- تُركب الصينية القابلة للفـك و التركيب (m2) على أنبوب التلقيم.
- أوصل الجهاز بالتيار.

كيفية التشغيل و نصائح:

- حضر كمية الطعام التي تريد فرمها. انزع العظام و الغضاريف و العروق.
- يُقطع اللحم إلـى مكعبات (حوالي 2 2 x سـم) و يوضع في الصينية (m2).
- ضع وعاء تحت المفرمة المزودة بموجه الطعام (m4).
- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية «1» أو «2» لتشغيل الجهاز.
- أدخل الطعـام قطعة بقطعـة عبر أنبـوب التلقيم باستعمال الدفاش (m1).
- لا تدفع مكونات الطعام أبدا باستعمال الأصابع أو أية أدوات منزلية.
- لا تستعمل الجهاز لأكثر من 15 دقيقة عند فرم اللحم.
- تأكد من إزالة الجليد جيدا عن اللحم.

10 : تخزين الملحقات

جهازك مـزود بحجيـرة تخزين (O) موجـودة داخل مجموعة الإناء (b). يمكنك اسـتعمال هذه الحجيرة لتخزين محـور التدويـر (c) و سـكين المفرمة من الإستاينلس سـتيل (d) و سـكين العجن (e) و شفرة تقطيع الخضار (h) و قرص الاستحلاب (f).

11 : تمديد السلك الكهربائي

لاسـتعمال الجهاز بشـكل مريح أو للتخزين، يمكنك تقليص طول السلك الكهربائي بدفعه إلى داخل وحدة المحرك (a) عبر الفتحة الخلفية (a4).

التنظيـف

- افصل المنتج عن التيار.
- لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات بمجرد الانتهاء من استعمالها.
- اغسل و امسـح الملحقات وهي آمنة للتنظيف في جلاية الصحون أو غمرها في الماء أو وضعها تحت ماء جارية ما عدا المفرمة (l+m3+m6+m7+m8) و وحدة المحرك (a). امسح هذه الأجزاء بإسفنجة رطبة.
- بعد مسح السكين ذو الأربعة أنصال (m6) و الشبكات (m7) تُرطب بزيت الطعام لتفادي صدأها.
- يُسكب الماء السـاخن و الصابون السـائل في إناء الخلط (i3). يُغلق الغطاء (i2) المزود بسدادة القياس (i1). نظف بالضغط على زر النبضات. يُفصل الجهاز عن التيار. يُغسل الإناء.
- **إن شـفرات الملحقات حادة جدا و لذلك يرجى تعامل معها بحذر.**

نصيحة: إذا بقيت آثار الطعام على الملحقات (جزر و برتقال)، يمكن مسحها بقطعة قماش مرطبة بقليل من زيت الطعام ثم تنظيفها كالمعتاد.

التخزيـن

لا تخزن الجهاز في مكان رطب.

ماذا تفعل إذا توقف الجهاز عن العمل؟

في حالة تعطل جهازك، تأكد من:
- توصيل الجهاز بالتيار
- إقفـال الملحقـات

جهازك لا يزال معطلا؟ توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة الموجودة في كتيب الخدمة).

للقيام بذلك، أدخل أداة الهرس عبر الفتحة المركزية لغطاء وعاء الخلط (i2). أثناء التشغيل، ادفع المواد الغذائية نحو الشفرات باستعمال أداة الهرس.

تحذير: لا تستعمل أبدا أداة الهرس (i4) بدون الغطاء (i2) لأنها قد تلامس الشفرات. لا تستعمل أداة الهرس مع ملحقة أخرى.

يمكنك سكب المكونات السائلة مباشرة بدون نزع الغطاء (i2-1) بواسطة الفلتر المدمج في الغطاء.
للقيام بذلك، يُضبط الغطاء على وضعية الفلتر (الشكل 6-2).

7 : عصر الحوامض

الملحقات المستعملة:

- الإناء (b3)
- مجموعة عصر الحوامض (j) (حسب الموديل)

تركيب الملحقات:

- يُركب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) و يُقفل.
- يُركب محور التدوير (j3) على فتحة وحدة المحرك (a1).
- تُركب سلة الترشيح (j2) على الإناء و يُقفل بإدارته نحو اليمين.
- يُركب المخروط (j1) على أنبوب التلقيم (j2) التابع للسلة.
- لنزع مجموعة عصر الحوامض: تُفك السلة (j2) ثم الإناء و عندها يمكنك نزع مجموعة وحدة المحرك.

طريقة التشغيل و نصائح:

- توضع نصف حبة فاكهة على المخروط (j1).
- يُضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية 1 لتشغيل الجهاز.
- يمكنك الحصول على كمية تصل إلى 0,6 لتر من عصير الفاكهة بدون تفريغ الوعاء.

تحذير: يجب غسل السلة (j2) عند كل 0,2 لتر.

8 : الفرم الناعم جدا لكميات صغيرة

الملحقات المستعملة:

- مجموعة الأعشاب الطرية (k) (حسب الموديل)

تركيب الملحقات:

- توضع المكونات في إناء مطحنة الأعشاب الطرية (k2).
- يوضع الغطاء (k1) على إناء مطحنة الأعشاب الطرية (k2) و يُقفل بإدارته باتجاه عقارب الساعة.
- تُركب المجموعة على وحدة المحرك (a).

كيفية التشغيل و نصائح:

- يُضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية «2» لتشغيل الجهاز مع إبقاء مطحنة الأعشاب على وحدة المحرك طوال فترة التشغيل.

يمكنك استعمال الوضعية «Pulse» للتحكم أفضل في الخلط.

يمكنك باستعمال مطحنة الأعشاب الطرية (k):
. فرم المواد التالية في بضع ثوان: مشمش جاف، تين مجفف، برقوق منزوع النواة: الكمية/المدة القصوى: 80 جرام في 5 ثوان.

9 : المفرمة

الملحقات المستعملة:

مجموعة المخفف (l) و المفرمة (m) (حسب الموديل).

تركيب الملحقات:

9.1 تركيب المخفف على جسم المفرمة.

- يُركب المخفف (l) على وحدة المحرك (a) مع وضع علامات المخفف و وحدة المحرك (a) وجها لوجه. يُقفل بإدارته نحو اليمين.

9.2 تركيب المفرمة

- أمسك جسم المفرمة (m3) من أنبوب التلقيم مع توجيه الفتحة الأوسع نحو الأعلى. يُركب البرغي (m5) (المحور الطويل أولاً) على جسم المفرمة (m3).
- يُركب السكين (m6) على المحور الصغير مع توجيه الأنصال الحادة نحو الخارج.
- تُركب شبكة من اختيارك (m7-1 أو m7-2) على السكين مع مطابقة مسكاتها مع صدوع المفرمة (m3).
- تُشد الصمولة (m8) بقوة على جسم المفرمة (m3) في اتجاه عقارب الساعة و لكن بدون حصرها.
- تأكد من تماسك التركيب. يجب ألا يتحرك المحور و ألا يدور حول نفسه. كرر العمليات السابقة إذا حدث العكس.
- ثبت موجه مكونات الطعام (m4) تحت جسم المفرمة (m3).

9.3 تركيب جسم المفرمة على الجهاز

- ضع جسم المفرمة (m) (بعد التوقف التام للجهاز و فصله عن التيار) مقابل المخفف مع توجيه أنبوب التلقيم نحو اليمين. ركب المفرمة تماما على المخفف (l).
- يُضبط أنبوب التلقيم على الوضعية الأفقية إلى أن ينحصر. تقفل المفرمة (m) تلقائيا على المخفف (l) بمجرد تشغيلها.

[redacted]

الخفيف جدا

6.1 الملحقات المستعملة:

- مجموعة وعاء الخلط (i) (حسب الموديل)

تركيب الملحقات:

- توضع المكونات في وعــاء الخلط (i3) بدون تجاوز الكمية القصوى المحددة بـ 1 لتر.
- يوضع الغطاء (i2) المزود بسدادة القياس (i1) و يُقفل بتدويره باتجاه عقارب الساعة.
- تُركب مجموعة وعاء الخلط (i) على وحدة المحرك مع ضبط المقبض مقابل منتقي السرعة.
- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامــا قبل فصل وعاء الخلط عن وحدة المحرك.

للقيام بذلك، يُركب الفلتر على وعــاء الخلط (i3) مع توجيه الشبكات المعدنية نحو الأســفل و التأكد من تثبيت فتحات الفلتر على الخطوط الداخلية للوعاء.

- يُركب الغطاء (i2-1) على وعاء الخلط لتثبيت الفلتر.
- أدخل مكونات الطعام أو السوائل في الفلتر عبر فتحة سدادة القياس (i1-1). ركب سدادة القياس و يُضبط منتقي الســرعة (a3) على الوضعية «1» أو «2» أو استعمل بضعة نبضات بواسطة الوظيفة «Pulse».

<u>نصيحة</u>: لتحضير عصير الجزر أو التفاح، تُقطع الفواكه إلى مكعبات صغيرة و يُضف اليها كمية من الماء.

- تسمح أداة الهرس (i4) بالحصول على خليط متجانس و تجميع المكونات (لاسيما الكثيفة منها) في الوعاء.

- الإناء (b3)
- سوّاقة (محور التدوير) (c)
- سكين الفرم الإستاينلس ستيل (d)

تركيب الملحقـات:

- ركّب الإنـاء (b3) على وحدة المحـرك (a) و أقفله على القاعدة.
- تُزلّق سكين الفرم (d) على السواقة (محور التدوير) (c) و تُركّب المجموعة على فتحة وحدة المحرك (a1).
- ضع مكونات الطعام في الإناء.

أرقام الفقرات مطابقة لأرقام الرسومات الموجودة داخل الإطار.

- ضع الغطاء (b2) و أقفله على الإناء (b3).

طريقـة التشغيـل و نصائـح:

- اضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية «2» لتشغيل الجهاز أو الوضعية «Pulse» للتحكم أفضل بالفـرم.
- يمكنك فرم كمية تصل إلى 300 جرام من المواد مثل:
. لحم نيئ أو مطهو (منزوع العظام و العروق و مقطع إلى مكعبات).
. سمك نيئ أو مطهو (بدون جلد أو حسك).
. مواد صلبة: جبن، فواكه جافـة، بعض الخضار (جزر، كرفـس).
. مواد لينة: بعض الخضار (بصل، سبانخ...).

. العجـن / الخلـط

الملحقات المستعملة:

- الإناء (b3)
- السوّاقة (محور التدوير) (c)
- سكين الفرم (d) أو سكين العجن (e) (حسب الموديل)

تركيب الملحقات:

- ركّب الإنـاء (b3) على وحدة المحـرك (a) و أقفله على القاعدة.
- تُزلج سكين الفرم (d) أو سكين العجن (e) على محور التدويـر (c) و تُركب المجموعة علـى فتحة وحدة المحرك (a1).
- توضع المكونات في الإناء.
- يوضع الغطاء (b2) و يُقفل على الإناء (b3).

طريقة التشغيل و نصائح:

- يُضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية «2» لتشغيل الجهاز.

يمكنك عجن كمية تصل إلى:

- 600 جرام مـن العجينة الثقيلة مثـل: عجينة الخبز الأبيض، عجينة الفطائر في مدة 30 ثانية.
- 500 جرام من عجينة الخبز مثل: خبز الجاودار، الخبز الكامل، خبز الحبوب في مدة 30 ثانية.

يمكنك مزج كمية تصل إلى:

- 600 جـرام من العجينة الخفيفة مثل: البسـكويت، الباوند كيك، كعك بالزبادي و ذلك في مدة تتراوح من دقيقة واحدة و 30 ثانية إلى دقيقتين.

يمكنك كذلك مزج كمية تصل إلى 0,5 لتر من عجينة الكريب أو عجينة الوفل في مدة تتراوح من دقيقة واحدة إلى دقيقة و 30 ثانية.

4 : البشـر / التقطيـع

الملحقات المستعملة:

- الإناء (b3)
- السوّاقة (محور التدوير) (c)
- شفرة تقطيع الخضار (h) (حسب الموديل).

تركيب الملحقات:

- ركّب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) و أقفله.
- أقفل شفرة تقطيع الخضار على محور التدوير (c) ثم ركّب المجموعة على فتحة وحدة المحرك (a1).
- ضع الغطاء (b2) و أقفله على الإناء (b3).

طريقة التشغيل و نصائح:

- تُدخل مكونات الطعام عبر أنبوب التلقيم الموجود على الغطاء وتوجّه بواسطة الدفاش (b1).
- يُضبط منتقي السرعة (a3) على الوضعية «1» للتقطيع أو الوضعية «2» للبشر.

يمكنك استعمال شفرات تقطيع الخضار لتحضير:

. بشر خشن (C) / بشـر ناعم (A): كرفس، بطاطس، جزر، جبن...
. تقطيع كبير (H) / تقطيع رقيق (D): بطاطس، بصل، خيار، شمندر، تفاح، جزر، قرنبيط...
. تقطيع البطاطس (E): تشبس...
. تقطيع جبنة البارميزان (G): بارميزان، بطاطس...
. شرحات سميكة (B): شوكولاته.

5 : الاستحـلاب / الخفـق / المـزج

الملحقات المستعملة:

- الإناء (b3)

و حسب الموديل:

- خفاقة الاستحلاب أو قرص الاستحلاب (f) مع محور التدوير (c).

e سكين العجن (حسب الموديل)
f قرص الاستحلاب (حسب الموديل)
g خلاط الاستحلاب (حسب الموديل)
g1 طوق علوي لمحور التدوير
g2 مخفف سرعة محور التدوير
g3 سوّاقة (محور التدوير)
g4 خفاقة
h شفرات تقطيع الخضار
C/H بشر خشن أو شرحات كبيرة
A/D بشر ناعم أو شرحات رقيقة (حسب الموديل)
B/G بشر البارميزان (حسب الموديل)
E قطاعة أعواد البطاطس (حسب الموديل)
i إناء الخلط (حسب الموديل)
i1-1 سدادة قياس مدرجة
i2-1 غطاء مع فلتر
i3 إناء الخلط
i4 أداة للهرس
i5 فلتر العصير
أو
i1-2 سدادة قياس مدرجة
i1-2 غطاء
i3 إناء الخلط

j عصارة الحوامض (حسب الموديل)
j1 مخروط
j2 سلة الترشيح
j3 سوّاقة (محور تدوير) لعصارة الحوامض
k مطحنة الأعشاب (حسب الموديل)
k1 غطاء
k2 إناء مطحنة الأعشاب
l مخفف المفرمة (حسب الموديل)
m رأس مفرمة (حسب الموديل)
m1 دفاش
m2 صينية قابلة للفك و التركيب
m3 جسم المفرمة
m4 موجّه مكونات الطعام
m5 برغي
m6 سكين ذو 4 أنصال
m7* شبكات
m7-1 شبكة بثقوب صغيرة : فرم ناعم
m7-2 شبكة بثقوب كبيرة: فرم خشن
m8 صمولة
n ملوق
o حجيرة التخزين

الاستعمال للمرة الأولى

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُنظف جميع الأجزاء بالماء الساخن و الصابون. تُغسل و تُجفف بعناية.
- ضع وحدة المحرك (a) على مكان مسطح و نظيف و جاف.
- أوصل الجهاز بالتيار.
- مفتاح «Pulse» (تشغيل متقطع): حول المفتاح (a3) إلى الوضعية «Pulse» بواسطة نبضات متتابعة للتحكم أفضل بنتائج التحضير.
- تشغيل مستمر: ضع المفتاح (a3) إلى الوضعية «1» أو «2».
- الإيقاف: حول المفتاح (a3) إلى الوضعية «0».

1 : تركيب إناء الفرم و الغطاء

الملحقات المستعملة:
- مجموعة الإناء (b).

تركيب الملحقات:
- ركّب الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) مع ضبط مقبض الإناء قليلا على يمين منتقي السرعة (a3).
- أقفل الإناء بإدارته إلى اليمين.
- ركب الملحقة التي تريد استعمالها على الإناء.
- ركب الغطاء (b2) على الإناء. أدره لإقفاله و اضبطه على يمين مقبض الإناء.

يجب إقفال الإناء (b3) على وحدة المحرك (a) قبل إقفال الغطاء (b2).

2 : نزع إناء الفرم و الغطاء

- فك الغطاء (b2) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة لكي ينفصل عن مقبض الإناء. يمكنك حينها رفع الغطاء و نزعه.
- فك الإناء بإدارته كذلك في اتجاه عقارب الساعة.
- في هذه اللحظة فقط يمكنك رفع وحدة المحرك و نزعها.

3 : الفرم / الخلط / العجن . الفرم

الملحقات المستعملة:

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

إرشـــادات للسلامـــة

- يرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاســتعمال الذي لا يتوافق مع هذه الإرشادات يعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجــك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية لديك.
- **أي خطأ فــي التوصيل يلغي الضمانــة.** لقد صمم منتجك للاستعمال المنزلي و في داخل المنزل فقط.
- لم يُعدّ هذا المنتج و ملحقاته ليُســتعمل بواسطة أشــخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حســية و عقلية كافية، أو أشــخاص ليست لديهــم الخبــرة أو المعرفة، مــا لم تتــم مراقبتهم، أو إرشــادهم عن كيفية اســتعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- افصــل المنتج دائمــا عن التيــار بعــد الانتهاء من اســتعماله (حتى في حال انقطاع التيار الكهربائي) أو عند تنظيفه.
- لا تستعمل الجهاز إذا كان لا يعمل بكفاءة أو تعرض للتلف. توجه في هذه الحالة إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج و صيانته بصفة اعتيادية، أمــا ما عدا ذلك فيجــب أن يقوم به مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- لا تغمر المنتج أو الســلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي متدليا في متناول الأطفال.
- يجب ألا يكون السلك الكهربائي أبدا قريبا من الأجزاء الساخنة للمنتج أو ملامســا لها أو قريبا من مصدر للحرارة أو يمر فوق زوايا حادة.
- لا تســتعمل المنتــج إذا تعرض الســلك الكهربائي أو القابس للتلف. لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمــة معتمد (راجــع القائمة في كتيب الخدمة).
- من أجل سلامتك، لا تستعمل إلا الملحقات و قطع الغيار المناسبة للجهاز و المتوفرة في مراكز الخدمة المعتمــدة.
- استعمل دائما الدفّاش لتمرير المكونات عبر أنبوب التلقيم، و لا تســتعمل أبدا بالأصابع، شوكة الطعام، ملعقة، سكين، أو أي شيء آخر.
- تعامل بحذر مع شفرة المفرمة، شفرة إناء الخلط، شفرة مطحنة الأعشاب الطرية، شفرات تقطيع الخضار، لأنها شفرات حادة جدا. يجب فصل شفرة المفرمة (d) عن محور التدوير (c) قبل تفريغ إناء الخلط من محتواه.
- لا تشغل المنتج عندما يكون فارغاً.
- استعمل إناء الخلط (i3) دائما مع غطائه (i2).
- لا تلمس أبدا الأجزاء المتحركة، انتظر إلى أن تتوقف تماما قبل نزع الملحقات من المنتج.
- لا تســتعمل الملحقات كحاويــة (التجميد، الطهي، التعقيم بالحرارة).
- لا تضع الملحقات في فرن المايكروويف.
- لا تســتعمل أبدا أداة الهرس (i4) بــدون غطاء إناء الخلط (i2) و إلا فقد تلامس الشفرات.
- **لا تترك خصلات الشعر و المناديل و ربطات العنق** و غيرها متدلية على الملحقات أثناء تشغيل المنتج.

المواصفــات

a	**وحدة المحــرك**	**b**	**مجموعة إناء الفرم**
a1	وحدة المحرك البطيئة	b1	دفاش مع قسم مدرج
a2	وحدة المحرك السريعة	b2	غطاء بأنبوب تلقيم
a3	منتــقي السرعــة: الوضعيــة «Pulse» (تشغيل متقطع) – «0» – «1» – «2».	b3	إناء
a4	حجيرة لتخزين السلك الكهربائي	**c**	**سوّاقــة (محور التدوير)**
		d	**سكين فرم من الإستاينلس ستيل**

کك با ادویه
150 گرم آرد ـ 70 گرم کره نرم ـ 70 گرم شکر ـ 3 عدد تخم‌مرغ ـ 50 میلی‌لیتر شیر ـ 2 قاشق چایخوری مخمر شیمیائی ـ 1 قاشق چایخوری دارچین ـ 1 قاشق چایخوری زنجبیل ـ 1 قاشق چایخوری جوز بویای رنده شده ـ 1 پوست پرتقال رنده شده ـ کمی فلفل.
در کاسه رباط مجهز به تیغه چرخ کن (d) یا خمیرگیری (e) کلیه مواد را بریزید. با سرعت « 2 » به مدت 50 ثانیه دستگاه را بحرکت درآورید. مخلوط را درون ظرف کک کره و آرد اندود شده ریخته و بمدت 50 دقیقه در فر با ترموستات 6 (180 درجه سانتیگراد) بپزید.
بصورت ولرم یا سرد همراه با کمپوت یا مارمالاد سرو کنید.

کک شکلاتی
5 عدد تخم‌مرغ، 200 گرم شکر، 3 قاشق سوپ‌خوری آرد، 200 گرم کره آب شده، 200 گرم شکلات، 1 بسته مخمر شیمیائی، 100 میلی‌لیتر شیر.
شکلات را در بن‌ماری همراه با 2 قاشق سوپ‌خوری آب، آب کنید. کره را اضافه کرده، مخلوط کنید تا مخلوط کاملاً آب شود.
در کاسه رباط مجهز به تیغه جرخ کن (d) یا خمیرگیری (e) شکر و تخم‌مرغ را ریخته، با سرعت « 2 » به مدت 45 ثانیه دستگاه را بحرکت درآورید تا مخلوط بصورت کف دربیاید.
بدون قطع کردن دستگاه، با سرعت « 1 » و از طریق دریچه لوله شکلات آب شده، آرد، مخمر و شیر را اضافه کنید. بعد از آنکه کلیه مواد ریخته شد به مدت 15 ثانیه با سرعت « 2 » دستگاه را همچنان در حال حرکت نگاه دارید.
مخلوط را درون ظرف کک کره اندود ریخته و بمدت 1 ساعت با ترموستات 6/5 (160 درجه سانتیگراد) بپزید.

کرم شانتی یی
200 میلی‌لیتر خامه مایع بسیار سرد، 30 گرم گرد شکر.
کاسه باید کاملاً سرد باشد. آنرا چند دقیقه در یخچال بگذارید.

وسائل جانبی مورد نیاز:
ـ تیغه مدور امولسیون کننده (f)
در کاسه رباط مجهز به تیغه مدور امولسیون کننده، خامه و گرد شکر را بریزید. با سرعت « 2 » به مدت 40 ثانیه دستگاه را بحرکت درآورید.
وسائل جانبی مورد نیاز:
ـ هم‌زن امولسیون کننده (g)
در کاسه رباط مجهز به هم‌زن امولسیون کننده، خامه و گرد شکر را بریزید. با سرعت « 2 » به مدت 3 دقیقه و 30 ثانیه دستگاه را بحرکت درآورید.

مایونز
1 عدد زرده تخم‌مرغ، 1 قاشق سوپ‌خوری خردل، 1 قاشق سوپ‌خوری سرکه، 4/1 لیتر روغن، نمک، فلفل.
وسائل جانبی مورد نیاز:
ـ تیغه مدور امولسیون کننده (f)
در کاسه رباط مجهز به تیغه مدور امولسیون کننده، کلیه مواد را بجز روغن بریزید. سرپوش (b2) را گذاشته و روی کاسه (b3) قفل کنید.
با سرعت « 2 » دستگاه را بمدت 5 ثانیه بحرکت درآورید، سپس بدون قطع کردن دستگاه، روغن را به آرامی از طریق لوله داخل کنید. وقتی مایونز خود را گرفت، رنگ آن حالت پریده بخود می‌گیرد.
وسائل جانبی مورد استفاده:
ـ هم‌زن امولسیون کننده (g)
در کاسه رباط مجهز به هم‌زن امولسیون کننده، کلیه مواد را بجز روغن بریزید.
سرپوش (b2) را گذاشته و روی کاسه (b3) قفل کنید.
با سرعت « 1 » دستگاه را بمدت 20 ثانیه بحرکت درآورید و در عین حال بخشی از روغن را از طریق لوله داخل کنید، سپس بدون قطع کردن دستگاه، سرعت را روی « 2 » گذاشته باقیمانده روغن را بریزید.
توجه: برای موفق شدن در تهیه مایونز، حرارت مواد باید منطبق با حرارت محیط باشد.
تذکر: مایونز را در یخچال نگهداری کرده و در فاصله 24 ساعت مصرف کنید.

IR

خمیر نان سفید

375 گرم آرد ـ 225 میلی‌لیتر آب ولرم ـ 1 بسته مخمر نانوائی ـ 5 گرم نمک.

در کاسه مجهز به تیغه چرخ‌کن (d) یا خمیرگیری (e)، آرد، نمک و مخمر نانوائی را بریزید.

دستگاه را با سرعت « 2 » راه انداخته و در ثانیه‌های اول، از طریق لوله، آب ولـرم را بریزید. بمحض آنکه خمیر شـکل گلوله به خود گرفت (تقریباً 30 ثانیه)، دسـتگاه را خاموش کنیـد. خمیـر را در محل گرمی بخوابانید تا حجم آن دو برابر شـود. سـپس خمیر را ورز داده و آنرا روی ظرف شـیرینی پزی که قبلاً کره و آردانـدود کرده‌اید بگذارید. دوبـاره آنرا بخوابانید. فر را با ترموسـتات 8 (240 درجه سانتیگراد) از پیش داغ کنید. بمحض آنکه حجم خمیر دو برابر شد، آنرا در فر گذاشته و یک لیوان آب نیز درون فر بگذارید تا به برشته شـدن بیرون نان کمک کند. به مدت 30 دقیقه بپزید.

خمیر پیتزا

150 گـرم آرد ـ 90 میلی‌لیتـر آب ولـرم ـ 2 قاشـق سوپ‌خوري روغن زیتون ـ نصف بسته مخمر نانوائی ـ نمک

در کاسه مجهز به تیغه چرخ‌کن (d) یا خمیرگیری (e)، آرد، نمک و مخمر نانوائی را بریزید.

دستگاه را با سرعت « 2 » راه انداخته و در ثانیه‌های اول، از طریق لوله سرپوش، آب ولرم و روغن زیتون را بریزید. بمحض آنکه خمیر شکل گلوله به خود گرفت (15 تا 20 ثانیه)، دستگاه را خاموش کنید. خمیر را در محل گرمی بخوابانید تا حجم آن دو برابر شود. فر را با ترموستات 8 (240 درجه سانتیگراد) از پیش داغ کنید. در این مدت، خمیر را پهن کرده و مواد مورد دلخواه خود را روی آن بریزید: پوره گوجه‌فرنگی و پیاز، قارچ، ژامبون، پنیر موزارلا و غیره. روی پیزا چند عدد ماهي کولی و زیتون سیاه ریخته و کمی مرزنجوش و پنیر گروير رنده شده روی آن بپاشید، سپس چند قطره روغن زیتون روی آن بریزید. سپس پیتزا روی ظرف شیرینی پزی که قبلاً کره و آرداندود کرده‌اید بگذارید. آنرا به مدت 15 تا 20 دقیقه در فر گذاشته و مورد مراقبت قرار دهید.

خمیر شکسته

280 گرم آرد ـ 140 گرم کره نرم تکه شده ـ 70 میلی‌لیتر آب ـ کمی نمک.

در کاسه مجهز به تیغه چرخ‌کن (d) یا خمیرگیری (e)، آرد، نمک و کره را بریزید.

دستگاه را با سرعت « 2 » راه انداخته و پس از چند ثانیه، از طریق لوله، آب را بریزید. بمحض آنکه خمیر شکل گلوله به خود گرفت (25 تا 30 ثانیه)، دستگاه را خاموش کنید. خمیر را در محل خنکی بمدت حداقل 1 ساعت بخوابانید، سپس آنرا پهن کرده و همواره با مواد مورد دلخواه خود بپزید.

خمیر کرپ

(در کاسه (b) مجهز به تیغه چرخ‌کن (d) یا خمیرگیری (e) یا درون کاسه میکسر (i))

160 گرم آرد ـ یک سوم لیتر شیر ـ 2 عدد تخم مرغ ـ نصف قاشق چایخوری نمک ریز ـ 2 قاشق سوپ‌خوری روغن ـ 15 گرم شـکر (در صورت لخـواه) ـ رم یا گل بهارنارنج یا وانیل برحسب سلیقه.

در کاسـه دسـتگاه مجهز به تیغه جرخ‌کن (d)، کلیه مواد را بریزید. به مدت 20 ثانیه با سرعت « 1 » بکار انندازید و سـپس به مدت 25 ثانیه سـرعت را روی « 2 » بگذارید.

در کاسه میکسر (i3) کلیه مواد را بجز آرد بریزید. با سرعت « 2 » بحرکت درآورید و پس از چند ثانیه آرام آرام آرد را از طریق لوله مرکزی سرپوش کاسه میکسر اضافه کنید، سپس به مدت 45 ثانیه میکس کنید.

کك ساده

180 گرم آرد ـ 180 گرم کره نرم ـ 180 گرم شـکر ـ 3 عدد تخم‌مرغ درسته ـ نصف بسته مخمر شیمیائی ـ کمی نمک

در کاسه رباط مجهز به تیغه چرخ کن (d) یا خمیرگیری (e) کلیه مواد را بریزید. با سـرعت « 2 » به مدت 1 دقیقه و 30 ثانیه دستگاه را بحرکت درآورید. فر را از پیش با ترموستات 6 (180 درجه سانتیگراد) داغ کنید. مخلوط را درون ظرف کک ریخته و بمدت 40 تا 50 دقیقه بپزید.

جمـع‌آوری

دستگاه را در محل مرطوب قرار ندهید.

اگر دستگاه کار نکرد؟

اگر دســتگاه کار نکرد نســبت به قســمت‌های زیر مطمئن شوید:
- اتصال درست دستگاه به برق.
- قفل بودن هریک از وسائل جانبی.

اگر باز هم دستگاه کار نکرد، به یکی از مراکز تعمیرات مجاز مراجعه کنید (فهرســت آنها در دفترچه خدمات مندرج است).

دورانداختن بسته بندی و دستگاه

بسته‌بندی دستگاه صرفاً از مواد ساخته شــده که برای محیط زیست خطرناک نبوده و طبق مقررات جاری قابل دور انداختن می‌باشند.
در مورد دور انداختن خود دستگاه به دفاتر جمع‌آوری زباله منطقه خود مراجعه کنید.

پایان حیات دستگاه‌های برقی یا الکترونیکی

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

ⓘ دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد میباشد.
آنرا در محل مخصوص جمع آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.

وسائــل جانـبی

می‌توانید از فروشــنده و یا از یکی از مراکز خدمات مجاز، وسائل جانبی زیر را خریداری کنید:
- تیغه چرخ کن از جنس اینوکس
- تیغه خمیرگیری
- تیغه مدور امولسیون کننده
- هم زن امولسیون کننده
- تیغه مدور بریدن سبزیجات:
  - C/H: رنده درشت / ورقه کردن کلفت
  - A/D: رنده ریز / ورقه کننده نازک
  - B/G: خراشیدن / پرموزان – ریبکوشن
  - E: تهیه فریت
- کاسه میکسر
- فیلتر آب میوه + دسته هاون
- آب‌گیر مرکبات
- آسیاب سبزی‌های معطر
- جرخ کن

که دریچه گشادتر آن بسمت بالا باشد. پیچ (m5) را (ابتدا محور بلند آنرا) درون بدنه (m3) داخل کنید.
- تیغه (m6) را روی محور کوتاه وارد کنید بشکلی که لبه‌های برنده آن بسمت بیرون باشند.
- شبکه مورد نظر (1-m7 یا 2-m7)را روی تیغه قرار دهید بشکلی که زبانه‌ها منطبق با شیارهای سر آن (m3) باشند.
- مهره (m8) را محکم روی بدنه (m3) در جهت عقربه‌های ساعت ببندید بدون آنکه هرز شود.
- نسبت به صحت سوار شدن قسمت‌های مختلف مطمئن شوید. محور نباید بازی داشته باشد و نه در هوا بچرخد. در غیراینصورت، عملیات را از نو انجام دهید.
- هدایت کننده مواد (m4) را زیر سر چرخ کن (m3) قفل کنید.

3-9 قرار دادن سر چرخ کن روی دستگاه

- سر چرخ کن (m) را بشکلی که لوله آن متمایل به راست باشد، در مقابل تقلیل دهنده (دستگاه باید خاموش بوده و به برق وصل نباشد) قرار دهید. سر چرخ کن را تا انتها درون تقلیل دهنده (l) داخل کنید.
- لوله را به حالت عمودی سوق دهید تا قفل شود. به محض راه‌اندازی سر چرخ کن (m) بطور خودکار روی تقلیل دهنده (l) قفل می‌شود.
- سینی جداشدنی (m2) را روی لوله قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل کنید.

راه‌اندازی و توصیه‌ها:

- موادی را که در نظر دارید چرخ کنید آماده نمائید. استخوان‌ها را بیرون آورده، غضروف‌ها و رگ و پی را حذف کنید.
- گوشت را به قطعات گوشت (مکعب‌های تقریباً 2 سانتی‌متری) تکه کرده روی سینی (m2) بریزید.

ظرفی را زیر سر چرخ کن همراه با هدایت کننده مواد (m4) قرار دهید.
- برای راه‌اندازی دکمه تنظیم سرعت (a3) را در وضعیت « 1 » یا « 2 » قرار دهید.
- گوشت را قطعه قطعه از درون لوله به کمک فشار دهنده (m1) داخل کنید.
- هرگز مواد را بوسیله انگشتان دست یا هر وسیله دیگری داخل نکنید.

برای چرخ کردن گوشت بیش از 15 دقیقه از دستگاه استفاده نکنید.
- مطمئن شوید که یخ گوشت باز شده باشد.

10 : جمع‌آوری وسائل جانبی

دستگاه شما دارای یک جعبه جمع‌آوری (o) است که درون مجموعه کاسه (b) جای می‌گیرد. در این جعبه می‌توانید چرخاننده (c)، تیغه چرخ‌کن از جنس اینوکس (d)، تیغه خمیرگیری (e ،2 تیغه مدور: بریدن سبزیجات (h) یا امولسیون کننده (f) را جای دهید.

11: تنظیم طول سیم دستگاه

برای سهولت در استفاده و یا جمع‌آوری، می‌توانید طول سیم دستگاه را با فشار دادن آن درون موتور (a) از طریق دریچه موجود در پشت دستگاه (a4) تنظیم کنید.

تمیز کردن

- دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- برای تمیز کردن ساده‌تر، به محض پایان استفاده، وسائل جانبی را بشوئید.
- وسائل جانبي را شسته و خشك كنيد: می‌توانید آنها را درون ماشین ظرف‌شوئی گذاشته و یا زیر شیر آب تمیز کنید بجز مجموعه سر چرخ‌کن (l+m3+m6+m7+m8) و موتور (a).

این قسمت‌ها را با ابر مرطوبی تمیز کنید.
- پس از تمیز کردن، تیغه 4 شاخه (m6) و شبکه‌ها (m7) را با روغن خوراکی اندود کنید تا از زنگ زدن آنها جلوگیری شود.
- مقداری آب گرم همراه با چند قطره صابون مایع درون کاسه میکسر (i3) بریزید. سرپوش (i2) را همراه با سرپیچ پیمانه (i1) گذاشته، چند فشار متناوب بیاورید. دستگاه را از برق بیرون آورده و کاسه را بشوئید.
- **تیغه‌های وسائل جانبی بسیار برنده هستند. به آنها با احتیاط دست بزنید.**

ترفند: در صورت رنگ گرفتن وسائل جانبی بوسیله مواد غذائی (هویج، پرتقال...) آنها را با دستمالی آغشته به روغن غذائی تمیز کرده و سپس بطور متداول بشوئید.

2-6 برای تهیه شیر سویا، آب میوه‌ها، کوکتل‌های بدون هسته و بدون پوست، می‌توانید از فیلتر آب میوه (i5) استفاده کنید.

برای اینکار، فیلتر را درون کاسه میکسر (i3) قرار دهید بشکلی که شبکه‌های فلزی بسمت پائین باشند و مطمئن شوید که شیارهای فیلتر درون برجستگی‌های داخلی کاسه جای گرفته باشند.

- سرپوش (i2-1) را روی کاسه میکسر قرار دهید تا فیلتر جا بیفتد.
- مواد غذائی یا مایعات را از طریق دریچه سرپیچ پیمانه (i1-1) داخل کنید. سرپیچ را در جای خود قرار داده و دکمه تنظیم سرعت (a3) را روی وضعیت « 1 » یا « 2 » قرار داده و یا چند حرکت « Pulse » وارد کنید.

توصیه: برای گرفتن آب هویج یا سیب، میوه‌ها را به مکعب‌های کوچک قطعه کنید و یك پیمانه آب اضافه کنید.

- دسته هاون (i4) امکان یکنواخت کردن و درهم فشردن مواد (بخصوص مواد غلیظ) را درون کاسه میکسر میدهد. برای اینکار، دسته هاون را از طریق دریچه مرکزی سرپوش کاسه میکسر (i2) داخل کنید. در موقع کار کردن دستگاه، به کمک دسته هاون، مواد را به سمت تیغه‌ها هدایت کنید.

توجه: هرگز از دسته هاون (i4) بدون سرپوش (i2) استفاده نکنید زیرا خطر آن است که به تیغه‌ها برخورد کند. از دسته هاون برای وسیله جانبی دیگری استفاده نکنید.

می‌توانید مستقیماً مواد مایع را بدون برداشتن سرپوش (i2-1) از طریق فیلتر آن داخل کنید.

برای اینکار، سرپوش را چرخانده و در وضعیت فیلتر (تصویر6-2) قرار دهید.

7 : آب‌گیری مرکبات

وسائل جانبی مورد استفاده:

- کاسه (b3).
- مجموعه آب‌گیری مرکبات (j) (برحسب مدل)

سوار کردن وسائل جانبی:

- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار داده و قفل کنید.
- جرخاننده (j3) را درون خروجی موتور (a1) قرار دهید.
- سبد فیلتر (j2) را روی کاسه قرار داده و با چرخاندن به سمت راست آنرا قفل کنید.
- مخروط (j1) را روی دهانه سبد (j2) قرار دهید.
- برای بیرون آوردن آب‌گیر مرکبات: قفل سبد (j2) را باز کرده سپس کاسه را بیرون بیاورید و در این حالت است که می‌توانید مجموعه را از موتور جدا کنید.

راه‌اندازی و توصیه‌ها:

- نصف مرکبات را روی مخروط (j1) قرار دهید.
- در حین نگهداشتن آن، دکمه تنظیم سرعت (a3) را در وضعیت « 1 » برای راه‌اندازی بگذارید.
- بدون خالی کردن کاسه می‌توانید 0.6 لیتر آب میوه تهیه کنید.
- **توجه:** پس از هر بار تهیه 0.2 لیتر آب میوه باید سبد فیلتر (j2) را تمیز کنید.

8 : خرد کردن مقدار کم مواد

وسائل جانبی مورد استفاده:

- مجموعه سبزی‌های معطر (k) (برحسب مدل)

سوار کردن وسائل جانبی:

- مواد را درون کاسه آسیاب سبزی‌های معطر (k2) بریزید.
- سرپوش (k1) را روی کاسه آسیاب سبزی‌های معطر (k2) گذاشته و با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید.
- مجموعه را روی موتور (a) بگذارید.

راه‌اندازی و توصیه‌ها:

- برای راه‌اندازی، دکمه تنظیم سرعت (a3) را در وضعیت « 2 » بگذارید و در موقع کار کردن موتور، آسیاب را روی آن نگهدارید.

براي کنترل بهتر مخلوط می‌توانید از وضعیت « Pulse » استفاده کنید.

. در چند ثانیه می‌توانید مواد زیر را خرد کنید:
. زردآلوی خشک، انجیرخشک، آلوی بی‌هسته مقدار / زمان حداکثر: 80 گرم / 5 ثانیه

9 : سر چرخ کن

وسائل جانبی مورد استفاده:

مجموعه تقلیل دهنده (l) و سر چرخ کن (m) (برحسب مدل).

سوار کردن وسائل جانبی:

1-9 قراردادن تقلیل دهنده روی دستگاه

- تقلیل دهنده (l) را روی موتور (a) قرار دهید بشکلی که زبانه‌های تقلیل دهنده در برابر موتور (a) قرار گیرند، سپس با چرخاندن آن بسمت راست آنرا قفل کنید.

2-9 سوار کردن سر چرخ کن

- بدنه (m3) را از طریق لوله در دست بگیرید بطوری

5 : امولسیون کردن / زدن / هم زدن

وسائل جانبی مورد استفاده:

- کاسه (b3)

و برحسب مدل

- هم زن امولسیون کننده یا تیغه مدور امولسیون کننده (c) همراه با چرخاننده.

1-5: سوار کردن وسائل جانبی همراه با تیغه امولسیون کننده

- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار داده و روی پایه قفل کنید.
- تیغه مدور امولسیون کننده (f) را در جهت درست بشکلی که در تصویر 5-1 نشان داده شده است روی چرخاننده (c) قفل کرده سپس مجموعه را روی خروجی موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) را در محل خود قرار داده و روی کاسه (b3) قفل کنید.

2-5: سوار کردن وسائل جانبی همراه با هم‌زن امولسیون کننده

- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار داده و روی پایه قفل کنید.
- حلقه فوقانی (g1) را روی تقلیل دهنده (g2) و چرخاننده (g3) که درون آن است قرار دهید. محور فلزی چرخاننده (g3) باید از وسط حلقه (g1) بیرون بیاید.
- هم‌زن (g4) را روی مجموعه چرخاننده (g2) قرار داده و بوسیله زبانه‌ها قفل کنید، سپس مجموعه را روی خروجی موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) را در محل خود قرار داده و روی کاسه (b3) قفل کنید.

راه‌اندازی و توصیه‌ها:

- دکمه تنظیم سرعت (a3) را در وضعیت « 1 » یا « 2 » برای راه‌اندازی قرار دهید.

با این وسیله می‌توانید مواد زیر را تهیه کنید: مایونز، آیولی، سس‌ها، سفیده تخم‌مرغ (1 تا 6 عدد)، کرم زده شده، کرم شانتی‌یی (تا میزان 0.2 لیتر).

- هرگز از این وسائل جانبی برای خمیرگیری خمیرهای سنگین (خمیر نان...) یا مخلوط کردن خمیرهای سبک (بیسکویت، کک ساده...) استفاده نکنید.

6 : یکنواخت کردن / مخلوط کردن / میکسر کردن بسیار ریز

1-6: وسائل جانبی مورد نیاز:

- مجموعه کاسه میکسر (i) (برحسب مدل)

سوار کردن وسائل جانبی:

- مواد را درون کاسه میکسر (i3) بریزید بدون آنکه از میزان حجم حداکثر یك لیتر تجاوز کنید.
- سرپوش (i2) را همراه با سرپیچ پیمانه (i1) در محل خود قرار داده و با جرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید.
- کاسه میکسر سوار شده (i) را روی موتور (a) قرار دهید بشکلی که دستگیره آن در برابر دکمه تنظیم سرعت باشد.
- قبل از آنکه کاسر میکسر را بردارید صبر کنید تا موتور کاملاً از حرکت بایستد.

راه اندازی و توصیه‌ها:

- دکمه تنظیم سرعت (a3) را در وضعیت « 1 » یا « 2 » برای راه‌اندازی قرار دهید.
- برای کنترل کردن بهتر مخلوط می‌توانید از وضعیت « Pulse » استفاده کنید.
- هرگز مایعات جوشان درون کاسه میکسر نریزید.
- از کاسه میکسر همیشه با سرپوش آن استفاده کنید.
- از کاسه میکسر فقط برای مواد خشک (فندق، بادام، بادام‌زمینی...) استفاده نکنید.
- همیشه ابتدا مواد مایع را درون میکسر ریخته سپس مواد جامد را به آن اضافه کنید بدون آنکه از میزان حداکثر تجاوز نمائید:
- 1 لیتر براي مخلوط‌های غلیظ.
- 0.8 لیتر براي مخلوط‌های مایع.
- برای اضافه کردن مواد در موقع مخلوط کردن، سرپیچ پیمانه (i1) را از سرپوش جدا کرده و مواد را از طریق دریچه داخل کنید.

توصیه‌ها:

- در موقع مخلوط کردن، اگر مواد به جداره کاسه چسبیدند، دستگاه را خاموش کرده و از برق بیرون بیاورید. مجموعه کاسه میکسر را از بدنه دستگاه جدا کنید. به کمک کاردک (n)، مواد را روی تیغه بریزید. هرگز دست و یا انگشتان خود را درون کاسه و در مجاورت تیعه‌ها قرار ندهید.

می‌توانید مواد زیر را تهیه کنید:

- سوپ‌های غلیظ، کرم‌ها، کمپوت‌ها، میلك‌شیک‌ها، کوکتل‌ها.
- خمیرهای مایع را مخلوط کنید (کرپ، پیراشکی، کلافوتی و غیره).

- فقط در این موقع است که می‌توانید آنرا برداشته و از موتور جدا کنید.

3 : چرخ کردن / مخلوط کردن / خمیرگیری

. چرخ کردن

وسائل جانبی مورد استفاده:
- کاسه (b3)
- چرخاننده (c)
- تیغه چرخ کن از جنس اینوکس (d)

سوار کردن وسائل جانبی:
- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار داده و روی پایه قفل کنید.
- تیغه چرخ‌کن (d) را درون چرخاننده (c) داخل کرده و مجموعه را روی خروجی موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) را در محل خود قرار داده و روی کاسه (b3) قفل کنید.

راه اندازی و توصیه‌ها:
- دکمه تنظیم سرعت (a3) را در وضعیت « 2 » برای راه‌اندازی قرار دهید و یا برای کنترل بهتر چرخ‌کردن، وضعیت « Pulse » را انتخاب کنید.

می‌توانید تا 300 گرم مواد غذائی را بشرح زیر چرخ کنید:
. گوشت خام یا پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب‌های کوچک)
. ماهی خام یا پخته (بدون پوست و بدون تیغ).
. مواد سخت: پنیر، میوه‌های خشک، بعضی سبزی‌ها (هویج، کرفس...).
. مواد نرم: بعضی سبزی‌ها (پیاز، اسفناج...).

. خمیرگیری / مخلوط کردن:

وسائل جانبی مورد استفاده:
- کاسه (b3)
- چرخاننده (c)
- تیغه چرخ کن (d) یا تیغه خمیرگیری (e) (برحسب مدل)

سوار کردن وسائل جانبي:
- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار داده و روی پایه قفل کنید.
- تیغه چرخ‌کن (d) یا تیغه خمیرگیری (e) را درون چرخاننده (c) داخل کرده و مجموعه را روی خروجی موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) را در محل خود قرار داده و روی کاسه (b3) قفل کنید.

راه اندازی و توصیه‌ها:
- برای راه‌اندازی، دکمه انتخاب سرعت (a3) روی وضعیت « 2 » بگذارید.

می‌توانید تا مقادیر زیر خمیرگیری کنید:
- 600 گرم خمیر سنگین مانند: خمیر نان سفید، خمیر شکسته... در 30 ثانیه.
- 500 گرم خمیرهای مخصوص مانند: خمیر چاودار، نان کامل، نان غلات... در 30 ثانیه.

می‌توانید مقادیر حداکثر زیر را مخلوط کنید:
- 600 گرم خمیر سبک، مانند: بیسکویت، کک ساده، کک ماستی در 1 دقیقه و 30 ثانیه الي 2 دقیقه.

همچنین می‌توانید تا0.5 لیتر خمیر کرپ یا گوفر و غیره را در 1 دقیقه الي 1 دقیقه و 30 ثانیه مخلوط کنید.

4 : رنده کردن / ورقه کردن

وسائل جانبی مورد استفاده:
- کاسه (b3)
- چرخاننده (c)
- تیغه مدور بریدن سبزیجات (h) (برحسب مدل)

سوار کردن وسائل جانبی:
- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار داده و قفل کنید.
- تیغه مدور بریدن سبزیجات را درون چرخاننده (c) قفل کرده، مجموعه را روی خروجی موتور (a1) قرار دهید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه (b3) قفل کنید.

راه اندازی و توصیه‌ها:
- مواد را درون لوله سرپوش ریخته و به کمک فشار دهنده (b1) هدایت کنید.
- دکمه انتخاب سرعت (a3) را در وضعیت « 1 » برای ورقه کردن و در وضعیت « 2 » برای رنده کردن بگذارید.

به کمک تیغه مدور بریدن سبزیجات می‌توانید مواد زیر را تهیه کنید:
. رنده کردن درشت (C) / رنده کردن ریز (A): کرفس، سیب‌زمینی، هویج، پنیر...
. ورقه کردن کلفت (H) / ورقه کردن نازک (D): سیب‌زمینی، پیاز، خیار، لبو، سیب، هویج، کلم...
. تهیه کننده فریت (E): برای تهیه فریت...
. ریبکوشن (G): پنیر پرموزان، سیب‌زمینی...
. تراشه (B): شکلات

e تیغه خمیرگیری (برحسب مدل)
f تیغه امولسیون کننده (برحسب مدل)
g همزن امولسیون کننده (برحسب مدل)
g1 حلقه فوقانی چرخاننده
g2 تقلیل دهنده چرخاننده
g3 چرخاننده
g4 همزن
h تیغه مدور برای بریدن سبزیجات
C/H رنده درشت یا ورقه کننده درشت
A/D رنده ریز یا ورقه کننده نازک (برحسب مدل)
B/G برای خراشیدن یا برای پنیر پرموزان ریبکوشن (برحسب مدل)
E تهیه فریت (برحسب مدل)
i کاسه میکسر (برحسب مدل)
1-i1 سرپیچ پیمانه مدرج
1-i2 سرپوش همراه با فیلتر
i3 کاسه میکسر
i4 دسته هاون
i5 فیلتر آب میوه
یا
2-i1 سرپیچ پیمانه
2-i1 سرپوش
i3 کاسه میکسر
i3 کاسه میکسر
j آب‌گیر مرکبات (برحسب مدل)
j1 مخروط
j2 سبد فیلتر
j3 چرخاننده آب‌گیر مرکبات
k آسیاب سبزی‌های معطر
k1 سرپوش
k2 کاسه آسیاب سبزی‌های معطر
l تقلیل دهنده برای سر چرخ‌کن (برحسب مدل)
m سر چرخ کن (برحسب مدل)
m1 فشار دهنده
m2 سینی جداشدنی
m3 بدنه
m4 هدایت کننده مواد
m5 پیچ
m6 تیغه چهارشاخه
*m7 شبکه‌ها
1-m7 شبکه با سوراخ‌های ریز: برای چرخ کردن ریز
2-m7 شبکه با سوراخ‌های درشت: برای چرخ کردن درشت
m8 مهره
n کاردک
o جعبه جمع‌آوری

راه‌اندازی

- قبل از اولین استفاده، کلیه وسائل جانبی را با گرم و صابون شسته، آب کشیده و خشک کنید.
- موتور (a) را روی سطحی صاف، تمیز و خشک قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل کنید.
- برای « Pulse » (حرکت متناوب): دکمه (a3) را در وضعیت « Pulse » قرار داده و از فشارهای متناوب برای کنترل کردن تهیه بعضی از مواد استفاده کنید.
- برای حرکت مداوم: دکمه (a3) را در وضعیت « 1 » یا « 2 » بگذارید.
- برای قطع حرکت دستگاه: دکمه (a3) را در وضعیت « 0 » بگذارید.

شماره‌گذاری پاراگراف‌های منطبق با شماره‌گذاری تصاویر درون کادر است.

1 : قراردادن کاسه چرخ‌کن و سرپوش

وسائل جانبی مورد استفاده
- مجموعه کاسه (b)

سوار کردن وسائل جانبی
- کاسه (b3) را روی موتور (a) قرار دهید بطوری که دسته کاسه کمی در قسمت راست تنظیم کننده سرعت (a3) قرار گیرد.
- کاسه را با چرخاندن آن بسمت راست قفل کنید.
- وسیله جانبی مورد نظر را درون کاسه قرار دهید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه بگذارید. با چرخاندن آن بسمت راست دستگیره کاسه، آنرا قفل کنید.

قبل از قفل کردن سرپوش (b2) کاسه (b3) حتماً باید روی موتور (a) قفل شده باشد.

2 : بیرون آوردن چرخ‌کن و سرپوش

- با چرخاندن سرپوش (b2) در جهت عکس عقربه‌های ساعت آنرا از درون دستگیره کاسه آزاد کرده، برداشته و بیرون بیاورید.
- قفل کاسه را نیز با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه‌های ساعت باز کنید.

وسایل جانبی مدلی که خریداری کرده‌اید در برچسب روی بسته‌بندی نشان داده شده‌اند.

توصیه‌های ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه شیوه مصرف آنرا بدقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق با شیوه مصرف، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- مطمئن شوید که فشار برق مورد نیاز دستگاه منطبق با فشار برق خانگی است.
- **هرگونه اشتباه در برق‌رسانی ضمانت دستگاه را باطل می‌سازد.** این دستگاه صرفاً براي استفاده خانگی در درون خانه ساخته شده است.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌هاي جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- به محض پایان استفاده از دستگاه و در موقع تمیز کردن، دوشاخه آنرا از پریز برق بیرون بیاورید (حتی در صورت قطع جریان برق).
- در صورت عدم کارکردن صحیح و یا صدمه دیدن، از استفاده از دستگاه پرهیز کرده و به یکی از مراکز مجاز تعمیرات مراجعه کنید (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات رجوع کنید).
- هرگونه تعمیر و دستکاری در دستگاه بجز تمیز کردن و نگهداری متداول آن، باید توسط یکی از مراکز مجاز تعمیرات انجام شود (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات رجوع کنید).
- دستگاه، سیم و یا دوشاخه آنرا در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- سیم دستگاه را به صورت آویزان و در دسترس اطفال قرار ندهید.
- سیم دستگاه را در مجاورت و یا در تماس با بخش‌های داغ آن، یا یک منبع حرارتی و یا در زاویه تیز قرار ندهید.
- اگر سیم یا دو شخاه دستگاه آسیب دیده باشد، برای پیشگیری از هرگونه خطری، آنها را توسط یکی از مراکز مجاز تعمیرات تعویض کنید (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات رجوع کنید).
- برای ایمنی خود صرفاً از وسائل جانبی و یدکی منطبق با دستگاه خود که توسط مراکز خدمات مجاز بفروش می‌رسد، استفاده کنید.
- برای هدایت مواد غذائی درون لوله همیشه از فشار دهنده استفاده کرده، هرگز انگشتان دست، چنگال، قاشق، چاقو یا وسیله دیگری در آن فرو نکنید.
- به تیغه چرخ‌کن، تیغه کاسه میکسر، آسیاب سبزی‌های معطر یا تیغه‌های مدور بریدن سبزیجات با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند. قبل از خالي کردن کاسه و محتویات آن باید اجباراً و در ابتدا تیغه چرخ‌کن (c) را توسط چرخاننده (d) بیرون بیاورید.
- دستگاه را بطور خالی بحرکت درنیاورید.
- از کاسه میکسر (i3) همیشه با سرپوش (i2) آن استفاده کنید.
- هرگز به قسمت‌های در حال حرکت دست نزنید، صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد سپس وسائل جانبی را بیرون بیاورید.
- از وسائل جانبی به عنوان ظروف استفاده نکنید (برای منجمد کردن، پخت، استرلیزه کردن با حرارت بالا).
- وسائل جانبی را درون میکروویو قرار ندهید.
- هرگز از دسته هاون (i4) بدون سرپوش کاسه میکسر (i2) استفاده نکنید زیرا ممکن است به تیغه‌ها برخورد کند.
- **از آویزان شدن موهای بلند، شال، کراوات** و غیره درون کاسه میکسر و یا تماس با قسمت‌های در حال حرکت پرهیز کنید.

تشریح دستگاه

a موتور

a1 خروجی آرام موتور

a2 خروجی سریع موتور

a3 تنظیم کننده سرعت: وضعیت « Pulse » (حرکت متناوب) « 0 » « 1 » « 2 »

a4 محل جمع‌آوری سیم دستگاه

b مجموعه کاسه چرخ کن

b1 فشار دهنده پیمانه

b2 سرپوش با لوله

b3

c چرخاننده

d تیغه چرخ‌کن از جنس اینوکس

Fr	p. 7 - 16
De	p. 17 -27
En	p. 28 - 36
Nl	p. 37 - 47
Es	p. 48 - 57
Pt	p. 58 - 68
It	p. 69 - 78
El	p. 79 - 90
Tr	p. 91 - 99
Ar	p. 100 - 108
Ir	p. 109 - 117

0828 315

FR/DE/EN/NL/ES/PT/IT/EL/TR/AR/IR

FP 513/515/517/519

www.moulinex.com