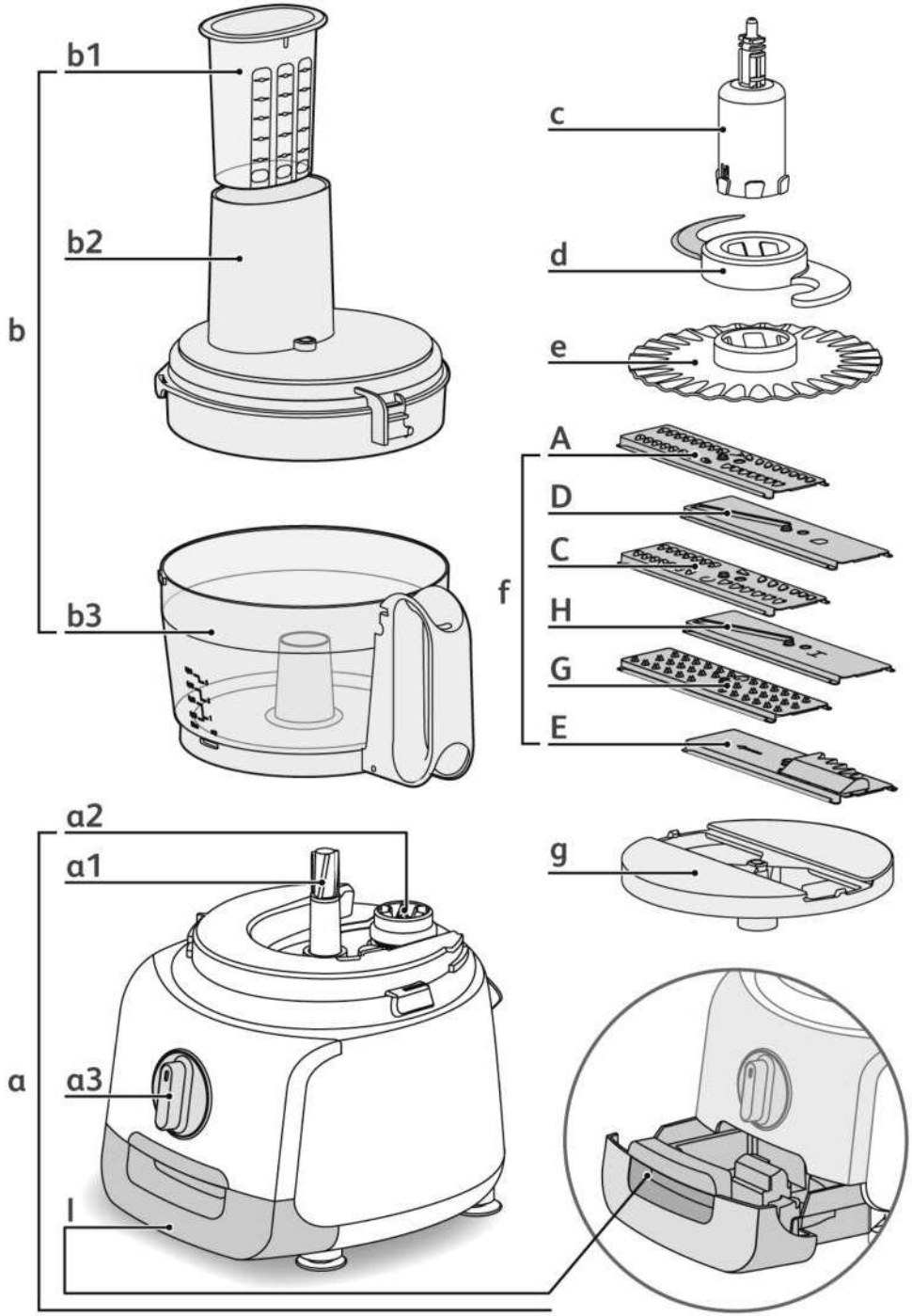
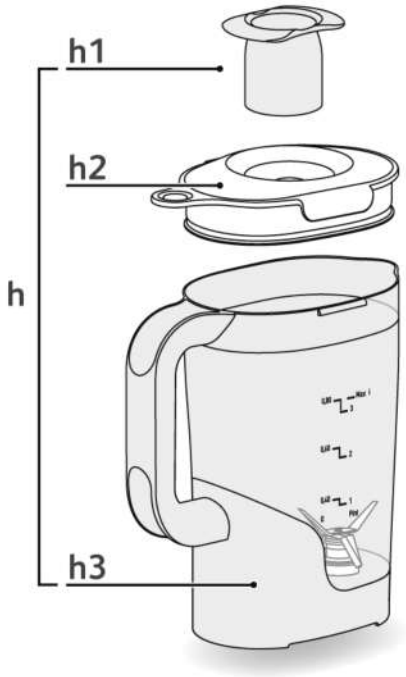
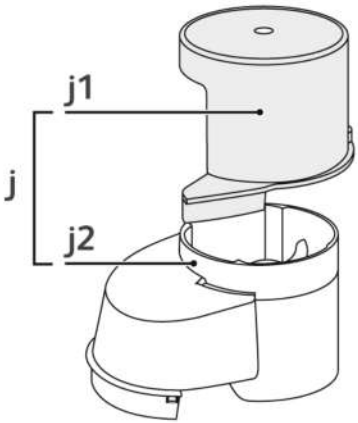
STORE INN SUCCESSOR 2L

FR
EN
NL
DE
ES
PT
IT
EL
TR
DA
SV
NO
FI
AR
FA


b1
b2
b
b3
c
d
e
A
D
C
f
H
G
E
g
a2
a1
a
a3
I


h1
h2
h
h3


j1
j
j2

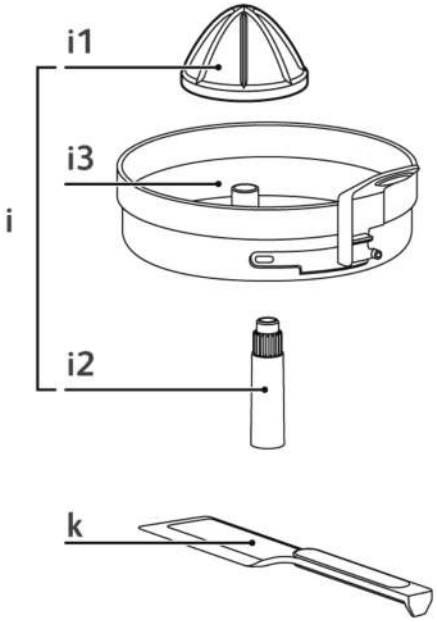

i1
i3
i
i2
k

fig.1a

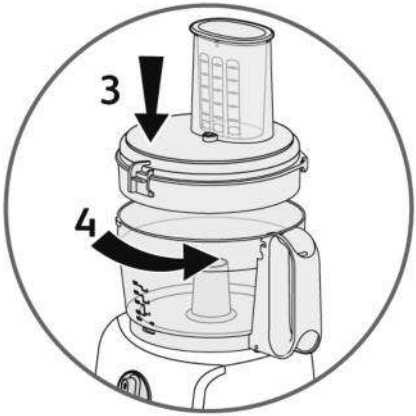


fig.1b

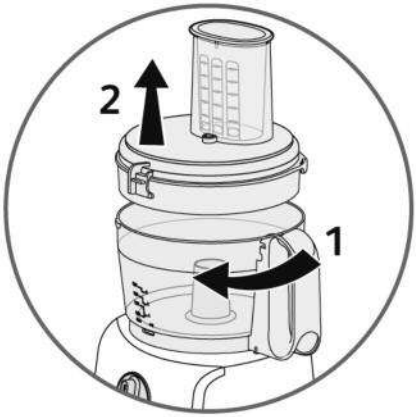


fig.2a

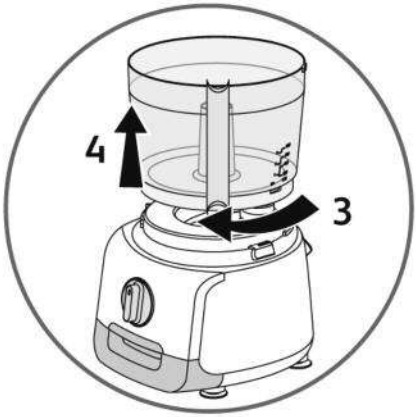


fig.2b

fig.2c

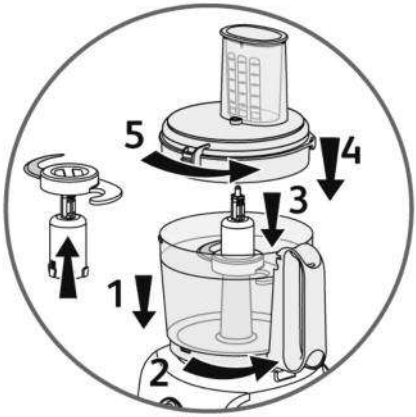


fig.3

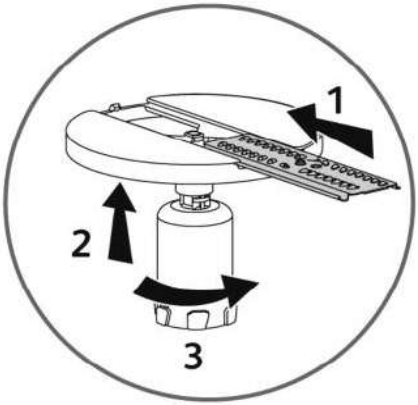


fig.4a

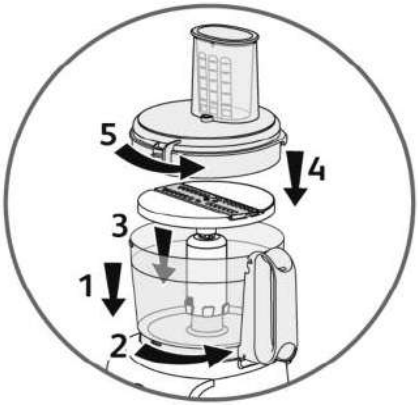


fig.4b

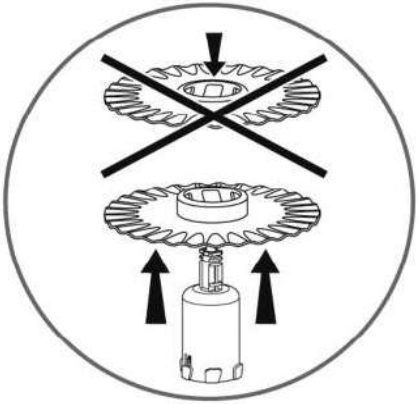


fig.5a

fig.5b

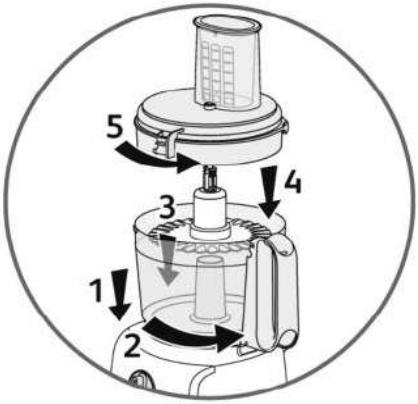


fig.5c

fig.6

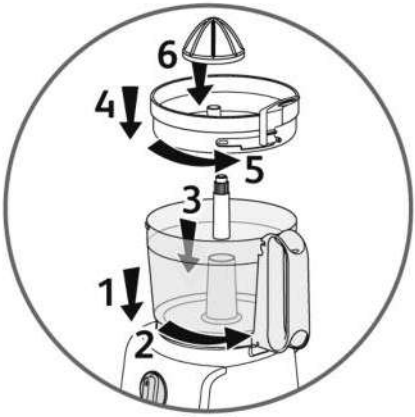


fig.7

fig.8a

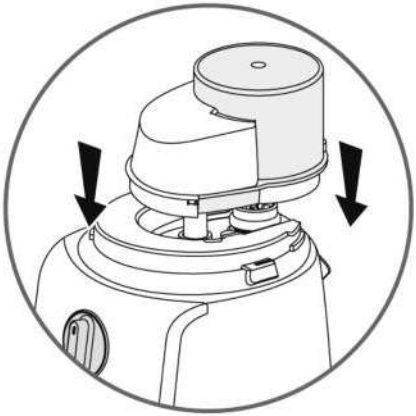


fig.8b

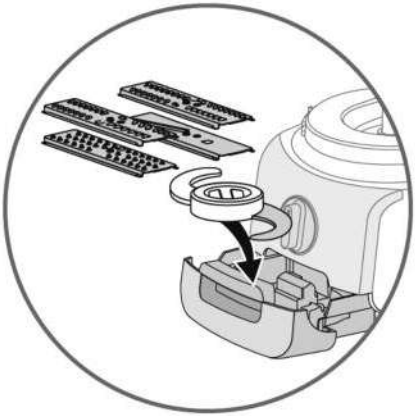


fig.9

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, vendu en centre agréé.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du couteau multifonction, du couteau du bol mixer, moulin fines-herbes et des cartouches coupe-légumes, lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz les bols, ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau multifonction (d) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc… au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.
- Ne déplacez pas votre appareil en le tenant par le tiroir.

Description

a **Bloc moteur**
a1 : Sortie lente bloc moteur
a2 : Sortie rapide bloc moteur
a3 : Sélecteur de vitesses : position Pulse (marche intermittente)-0-1-2

b **Ensemble bol hachoir**
b1 : Poussoir doseur
b2 : Couvercle à cheminée
b3 : Bol

c **Entraîneur**

ACCESSOIRES SELON MODÈLE :

d **Couteau multifonctions**

e **Disque émulsionneur**

f **Cartouches coupe - légumes**
A : Râpé fin
D : Tranché fin
C : Râpé gros
G : Reibekuchen/parmesan
H : Tranché épais
E : Coupe-frites

g **Support cartouches**

h **Bol mixer**
h1 : Bouchon doseur
h2 : Couvercle
h3 : Bol

i **Presse-agrumes**
i1 : Cône
i2 : Entraîneur Presse-agrumes
i3 : Panier

j **Moulin fines herbes**
j1 : Couvercle
j2 : Bol moulin fines-herbes

k **Spatule**

l **Tiroir de rangement**

Mise en service

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

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

1 : Mise en place du bol hachoir et du couvercle

ACCESSOIRES UTILISÉS :
- Ensemble bol (b).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée légèrement à droite du bouton.
- Verrouillez le bol (b3) en le tournant vers la droite.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol (b3). Verrouillez le couvercle en le poussant vers la droite dans la poignée du bol.

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

2 : Retrait du bol hachoir et du couvercle

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

3 : Mélanger/mixer/hacher/pétrir

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

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

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

Vous pouvez pétrir jusqu'à :
- 600g de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée… en 30s.
- 500g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain au céréales… en 30s

Vous pouvez mélanger jusqu'à :
- 600g de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt…. en 1 min 30.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 0.5 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

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

Vous pouvez hacher jusqu'à 300 g d'aliments tels que :
- viande crue ou cuite (désossée, dénervée et coupée en dés).
- poissons cru ou cuit (sans peau et sans arête).
- produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

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

Vous pouvez mixer jusqu'à 0.5 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

4 : Râper/trancher

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

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

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 cartouches (selon modèle) :
- râpé gros (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
- coupe-frites (E) : frites…
- reibekuchen/Parmesan (G) : parmesan, noix de coco…

5 : Emulsionner / battre / fouetter

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

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

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

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.
- N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2 litre).

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

ACCESSOIRES UTILISÉS :
- Ensemble bol mixer (h).

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

MISE EN 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.
- Ne jamais utiliser le bol mixer avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes …).
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
  - 1 l pour les mélanges épais.
  - 0.8 l pour les mélanges liquides.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (h1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage, et ne dépassez pas le niveau de remplissage indiqué sur le bol.

Temps d'utilisation maximum : 3 min.

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

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

7 : Presser les agrumes (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS :
• Ensemble presse-agrumes (i).
• Bol (b3).

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

MISE EN MARCHE ET CONSEILS :
• Positionnez une moitié d'agrume sur le cône (i1).
• Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 pour la mise en marche.
Vous pouvez obtenir jusqu'à 0.6l de jus d'agrumes sans vider le bol.
• **Attention** : vous devez rincer le panier tous les 0.2 l.

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

ACCESSOIRES UTILISÉS :
• Ensemble fines-herbes (j).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
• Mettez les ingrédients dans le bol moulin fines-herbes (j2).
• Placez le couvercle (j1) sur le bol moulin fines-herbes (j2) 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 (j) vous pouvez hacher en quelques secondes :
- ail, persil, oignon, biscottes (pour chapelure), jambon…
  Quantité / Temps maximum : 50 g / 10 s,
- abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés
  Quantité / Temps maximum : 80 g / 5 s.
• Lorsque vous videz le bol, faites très attention au couteau, il est très affûté.

9: Rangement des accessoires (selon modèle)

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

Nettoyage

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

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

Rangement

- Ne rangez pas votre robot dans un environnement humide.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

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

Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

- L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

Produits électroniques ou électriques en fin de vie

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

Accessoires

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

ATTENTION :
Afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice.

Quelques recettes de base

Pâte à pain blanc

375g de farine – 225g d'eau tiède – 1 sachet de levure de boulanger – 5g de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger.
Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 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 baissez la température à Th.6 (180°). Laissez cuire pendant 30 min. En même temps, dans le four, mettez un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain.

Pâte à pizza

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

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger.
Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 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 – 70ml d'eau – une pincée de sel

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel et le beurre.
Faites fonctionner à vitesse 2, quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (25 à 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 avec le couteau multifonctions, ou dans le bol mixer)

160g de farine – 1/3l de lait – 2 œufs – ½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile –10g de sucre (facultatif) – Rhum (selon goût)

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

Quatre-quarts

150g de farine – 150g de beurre mou – 150g de sucre –3 œufs entiers – ½ sachet de levure chimique – 1 pincée de sel

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

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 multifonction, 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, 100 ml de lait.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.
Dans le bol muni du couteau multifonctions, mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse 2 pendant 45s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêtez le robot, ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait, et laissez fonctionner 15s.
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.
Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 40s.

Mayonnaise

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

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Sélectionnez la vitesse 2, faites fonctionner pendant 5s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.
Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.
Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.

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

Safety Tips

- Read the instructions carefully before using your appliance for the first time: any use not in accordance with the instructions will release the manufacturer from all liability.
- Check that the supply voltage of your appliance corresponds to that of your power supply.
- Any connection error cancels the warranty. Your appliance is intended for domestic use inside the home.
- This appliance is not intended for use by people (including children), with reduced physical, sensory or mental capacity, or by people lacking experience or knowledge, unless they are able to benefit, through a person responsible for their safety, from supervision or instructions prior to using the appliance.
- It is advisable to supervise children to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it (even in the event of a power cut) and when you are cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. In this case, contact an approved service centre (see list in the service booklet).
- Any intervention other than cleaning and routine maintenance by the customer should be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- Do not put the appliance, power lead or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power lead within reach of children.
- The power lead should never be left near or in contact with the hot parts of your appliance or near a heat source or resting on a sharp corner.
- If the power lead or plug is damaged, do not use the appliance. To avoid any danger, have it replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).
- For your own safety, only use accessories and parts that fit your appliance, sold by an approved service centre.
- Always use the pushers to guide the food through the feeder tubes, never your fingers, a fork, spoon, knife or any other object.
- Precautions should be taken on handling the multi-function blade, the mixer bowl blade, herb grinder and vegetable cutter cartridges when you are cleaning them and when you empty the bowls; they are extremely sharp. You must remove the multifunction blade (d) by its spindle (c) before emptying the contents of the bowl.
- Do not run your appliance while it is empty.
- Always use your mixer bowl with its lid.
- Never touch moving parts, wait for the appliance to come to a complete stop before removing the accessories.
- Do not use the accessories as containers (freezing – cooking – hot sterilisation).
- Do not use the accessories in the microwave.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to hang over the bowl and the accessories while in operation.
- Do not carry your appliance around by holding it by the drawer.

EN

Description

a **Motor drive**
a1 : Motor drive slow output
a2 : Motor drive fast output
a3 : Speed selector: Pulse position (intermittent operation)-0-1-2

b **Chopping bowl assembly**
b1 : Pusher with measuring section
b2 : Lid with feeder tube
b3 : Bowl

c **Spindle**

ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

d **Multifunction blade**

e **Emulsifying disc**

f **Vegetable cutter cartridges**
A : Fine grater
D : Fine slicer
C : Coarse grater
G : Rosti (potato cakes)/parmesan
H : Thick slicer
E : French fries cutter

g **Cartridge holder**

h **Blender**
h1 : Feeder cap
h2 : Lid
h3 : Jug

i **Citrus press**
i1 : Cone
i2 : Citrus press spindle
i3 : Filter basket

j **Herb grinder**
j1 : Lid
j2 : Herb grinder bowl

k **Spatula**

l **Storage drawer**

Using your appliance

- Before using for the first time, wash all parts of the accessories in hot soapy water (see section on cleaning). Rinse and dry.
- Place the motor drive (a) on a flat surface that is clean and dry.
- Plug in your appliance.
- Pulse (intermittent operation): turn the knob (a3) to Pulse position - using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
- Continuous operation: turn the knob (a3) to position 1 or 2.
- Stop: turn the knob (a3) to position 0.

The numbering of the paragraphs corresponds to the numbering of the diagrams.

1 : Fitting the chopping bowl and lid

ACCESSORIES USED:
- Bowl assembly (b).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the bowl (b3) on the motor drive (a), with the handle positioned slightly to the right of the button.
- Lock the bowl (b3) by turning it to the right.
- Fit the lid (b2) onto the bowl (b3). Lock the lid by pushing it to the right in the bowl handle.

It is **essential** to lock the bowl onto the motor drive (a) before locking the lid (b2) onto the bowl (b3).

2 : Removing the chopping bowl and lid

- Unlock the lid by turning it clockwise to release the bowl handle. You will then be able to lift and remove it.
- Unlock the bowl by turning it clockwise.
- Only now will you be able lift and remove the bowl from the motor drive.

3 : Mixing/blending/chopping/kneading

EN

ACCESSORIES USED:
- Bowl assembly (b).
- Spindle (c).
- Multifunction blade (d).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the bowl (b3) onto the motor drive (a) and lock it in place.
- Slide the multifunction blade (d) onto the spindle (c), and position the entire assembly on the motor drive (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: unlock the lid then unlock the bowl.

KNEADING/MIXING
- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start it up.

You can knead up to:
- 600 g of heavy dough, such as white bread dough, shortcrust pastry in 30 sec.
- 500 g of special bread dough, such as rye bread, wholemeal bread, wholegrain bread, etc. in 30 sec.

You can mix up to:
- 600 g of light cake mixture such as biscuit dough, pound cake, sponge cake, etc. in approximately 1 min 30 sec.

You can also mix up to 0.5 litre of pancake or waffle batter in 1 min to 1 min 30 sec.

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

You can chop up to 300 g of food such as:
- Raw or cooked meat (boned, trimmed and diced).
- Raw or cooked fish (skinned and filleted).
- Hard foods: cheese, dried fruit, some vegetables (carrots, celery, etc.).
- Soft foods: some vegetables (onions, spinach, etc.).

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

You can blend up to 0.5 litre of soup or stewed fruit in 20 sec.

4 : Grating/slicing

ACCESSORIES USED:
- Bowl assembly (b).
- Spindle (c).
- Cartridge of choice (f) (depending on model).
- Cartridge support (g).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the bowl (b3) on the motor drive (a) and lock it.
- Insert the selected cartridge (f) into the cartridge support (g), introduce the spindle axle (c) as far as it will go through the cartridge (f), and lock the assembly, then position it on the motor drive (a1).
- Fit the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: unlock the lid and then unlock the bowl.

Check that the metal axle of the spindle (c) is inserted in the centre of the lid with measuring tube (b2)

USAGE AND TIPS:
- Introduce the food through the lid feeder tube and guide it through using the pusher (b1).
- Turn the speed selector (a3) to position 1 for slicing or position 2 for grating.

You can prepare the following with the cartridges (depending on model):
- Coarse grating (C) / fine grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese, etc.
- Thick slices (H) / thin slices (D): potatoes, onions, cucumber, beetroot, apples, carrots, cabbage, etc.
- French fries (E): chips, etc.
- Potato fritters/Parmesan (G): for grating parmesan, coconut, etc.

5 : Emulsifying/beating/whipping

ACCESSORIES USED:
- Bowl assembly (b).
- Spindle (c).
- Emulsifying disc (e).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the bowl (b3) on the motor drive (a) and lock it in place.
- Slide into place and lock the emulsifying disc (e) on the spindle (c), and position the assembly on the motor drive output (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Position the lid (b2) and lock in on the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: unlock the lid then unlock the bowl.

Fit the emulsifying disc in the right direction: see inset drawing 5.

USAGE AND TIPS:
- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.
- Never use this accessory to knead heavy dough or to mix cake mixtures.

You can prepare: mayonnaise, aïoli, sauces, egg whites (1 to 6), whipped cream, chantilly cream (up to 0,2 litres).

6 : Liquidising/blending/mixing very finely (depending on model)

ACCESSORIES USED:
- Jug blender assembly (h).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the ingredients in the blender jug (h3) without exceeding the maximum level shown on the jug.
- Fit the lid (h2), with the feeder cap (h1), and lock it onto the jug.
- Position the assembled jug (h) on the motor drive output (a2), with the jug handle facing towards you.
- Wait for the appliance to come to a complete stop before removing the blender jug from the motor drive.

USAGE AND TIPS:
- Turn the speed selector (a3) to position 1 or 2 to start up.

You can use the Pulse postion for better control of mixing.
- Never fill the blender jug with boiling liquid.
- Never use the blender jug for dry products (nuts, almonds, peanuts, etc.).
- Always use your blender jug with the lid on.
- Pour all liquid ingredients into the jug first before adding the solid ingredients, without exceeding the maximum level shown:
  - 1 l for thick mixtures.
  - 0.8 l for liquid mixtures.
- To add ingredients during mixing, remove the feeder cap (h1) from the lid and pour the ingredients through the filling hole without exceeding the filling level shown on the jug.

Maximum usage time: 3 min.

Tips:
- During mixing, if the ingredients get stuck to the sides of the jug, switch off the appliance and unplug it. Remove the blender jug assembly from the main body of the appliance. Use the spatula to push the preparation down onto the blade. Never put your hands or fingers into the jug or near the blade.

You can:
- Prepare extra smooth soups, sauces, stewed fruit, milk-shakes and cocktails.
- Blend batters (pancakes, doughnuts, fritters, cake).

7 : Squeezing citrus fruit (depending on model)

ACCESSORIES USED:
- Citrus press assembly (i).
- Bowl (b3).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the bowl (b3) on the motor drive (a) and lock it.
- Slide the spindle (i2) onto the motor drive output (a1).
- Place the basket (i3) on the bowl and lock.
- Place the cone (i1) on the container tube (i3).
- To remove the citrus press assembly: unlock the filter basket (i3) and then the bowl and you can then lift the assembly from the motor drive.

USAGE AND TIPS:
- Place half a citrus fruit on the cone (i1).
- Turn the speed selector (a3) to position 1 to start up.

You can obtain up to 0.6 l of citrus juice without emptying the bowl.
- **Attention:** you should rinse the filter basket every 0.2l.

8 : Finely chopping small quantities (depending on model)

ACCESSORIES USED:
- Herb grinder assembly (j).

FITTING THE ACCESSORIES:
- Place the ingredients in the herb grinder bowl (j2).
- Fit the lid (j1) over the herb grinder bowl (j2) and lock it by turning it clockwise.
- Place the assembly on the motor drive (a).

USAGE AND TIPS:
- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start up, holding the herb grinder down on the motor drive during operation.

You can use the "Pulse" position for better control of mixing.
- With the herb grinder (j) you can grind the following in a few seconds:
  - Garlic, parsley, onion, breadcrumbs, ham, etc.
  - Quantity / Maximum time: 50g / 10 sec
  - Dried apricots, dried figs, stoned prunes
  - Quantity / Maximum time: 80g / 5 sec
- Be very careful with the blade when emptying the bowl, it is very sharp.

9: Accessory storage (depending on model)

- Your appliance comes with an integrated storage drawer (i) where you can put the multifunction blade (d) and the 4 vegetable slicer cartridges (f).
- After storing the accessories, slide the storage drawer (i) in the motor drive (a).

Cleaning

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use.

- Wash the accessories in hot water and washing up liquid then dry thoroughly, or they are all dishwasher safe.
- To clean the blender jug, pour some water containing a few drops of washing-up liquid into the blender jug (h3). Close the lid (h2), fitted with the feeder cap (h1). Pulse a few times. Disconnect the appliance. Rinse the jug.
- Do not place the motor drive (a) in water or under running water. Wipe it with a damp sponge.
- **The accessory blades are very sharp. Handle them with care.**

Tip: if your accessories become discoloured by food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth dipped in cooking oil then clean them in the usual way.

Storage

- Do not store your appliance in a damp atmosphere.

What to do if your appliance is not working

- If your appliance is not working, check:
  - That your appliance is plugged in.
  - That each accessory is locked in place.
- If your appliance is still not working contact an approved service centre (see the list in the Service booklet).

HELPLINE:
If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:
0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 – Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

Disposal of packaging and the appliance

- 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 appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

End-of-life electrical or electronic products

Think of the environment!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Accessories

- You can customise your appliance and obtain the following accessories from your retailer or an approved service centre:
  - Vegetable cutter cartridges

A: Fine grater
D: Thin slicer
C: Coarse grater
H: Thick slicer
G: Rosti (potato cakes)/parmesan
E: French fries cutter
- Herb grinder
- Jug blender
- Citrus press

EN

ATTENTION:
To obtain an accessory, please take these instructions with you.

Some basic recipes

White bread dough

375 g strong white bread flour – 225 ml warm water – 1 sachet dried yeast – 5 g salt

Put the flour, salt and yeast into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 and after a few seconds pour the warm water through the lid feeder tube. As soon as the dough forms a ball (around 30 sec), stop the appliance. Leave the dough to rise in a warm place until it has doubled in size. Then rework the dough to shape it and place it on a greased, floured baking tray. Leave to rise again. Preheat the oven to 240°. When the bread has doubled in size, put it in the oven and lower the temperature to 180°. Bake for approximately 30 min. At the same time, place a glass of water in the oven to encourage the crust to form.
For UK only: Use 500 g strong white bread flour. Substitute 2 sachets of dried yeast with 1 teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour plus 1 teaspoon salt. Add 300 ml warm water and process as above. After processing, shape the dough into a ball and place on a greased baking tray. Leave to rise for about 1 hour in a warm place until doubled in size. Shape and cook for about 20 min in a preheated oven at 220°C, UK gas mark 7 and then reduce to 180°C/UK Gas mark 4 for a further 15 mins.

Pizza dough

150 g strong white bread flour – 90 g warm water – 2 dessertspoons olive oil – ½ sachet dried yeast – salt

Put the flour, salt and yeast into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 and after a few seconds pour the warm water and oil through the lid feeder tube. As soon as the dough forms a ball (15 to 20 sec), stop the appliance. Leave the dough to rise in a warm place until it has doubled in size. Preheat the oven to 240°. Meanwhile, spread out the dough and add toppings as required: tomato and onion purée, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Liven up your pizza with a few anchovies and black olives, sprinkle a little oregano and grated gruyère and pour a few drops of olive oil over it. Place the pizza on greased, floured baking tray. Bake for 15 to 20 min to your taste.
For the UK only: Use strong white bread flour. Substitute half sachet of bakers yeast with half teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour, ½ teaspoon salt and ½ teaspoon sugar. Then prepare as directed above with 90 ml warm water and 1 tablespoon olive oil. Roll out to a 28 cm circle and cover with the topping of your choice. Bake in a preheated oven at 220°C, UK gas mark 7 for about 15 – 20 min or until crisp.

Rich Shortcrust Pastry

280 g plain flour – 140 g softened butter – 70 ml cold water – pinch salt.

Put the flour, salt and butter into the bowl fitted with the multifunction blade.
Operate at speed 2 for a few seconds then pour the water through the lid feeder tube. Continue until the dough forms a ball (25 to 30 sec). Leave to chill for at least 1 hour before rolling out and baking with the filling of your choice.

EN

Pancake batter

(in the bowl with the multifunction blade or in the blender jug)

160 g plain flour – 1/3l milk – 2 eggs – ½ teaspoon fine salt – 2 dessertspoons oil –10 g sugar (optional) – Rum (if desired).

Put all the ingredients into the bowl fitted with the multifunction blade: the flour, milk, eggs, sugar and Rum. Operate at speed 1 for 20 sec, then change to speed 2 for 25 sec.
Put all the ingredients in the blender jug except the flour. Operate at speed 2, and after a few seconds gradually add the flour through the central hole of the blender jug, then blend for 45 sec.

Sponge cake

150 g plain flour – ½ sachet or 1 teaspoon baking powder - 150 g softened butter – 150 g caster or fine sugar – 3 whole eggs – 1 pinch salt.

Put all the ingredients into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 for 1 min 30. sec Preheat the oven to 180˚. Pour the mixture into a cake tin and bake for 40 min.

Spice cake

150 g plain flour – 70 g softened butter cut into pieces – 70 g caster or fine sugar – 3 eggs – 50 ml milk – 2 teaspoons baking powder – 1 teaspoon cinnamon – 1 teaspoon ginger – 1 teaspoon nutmeg – zest of 1 orange – 1 pinch pepper.

Put all the ingredients into the bowl fitted with the multifunction blade. Select speed 2 and operate for 50 sec. Pour into a greased, floured cake tin and bake for 50 min at 180˚C.
Serve warm or cold with stewed fruit or jam.

Chocolate cake

5 eggs, 200 g caster or fine sugar, 3 dessertspoons plain flour, 200 g melted butter, 200 g good quality plain chocolate (at least 65% cocoa solids), 1 sachet or 3 teaspoons baking powder, 100 ml milk.

Melt the chocolate in a bain-marie (or in bowl over a pan of boiling water) with 2 dessertspoons of water. Add the butter and stir until the mixture is completely blended.
Put the sugar and eggs in the bowl fitted with the multifunction blade and operate at speed 2 for 45 sec until the mixture becomes frothy. Without stopping the appliance, add the melted chocolate, flour, baking powder and milk through the feeder tube and continue to operate for 15 sec.
Pour into a greased, floured cake tin and bake for around 1 hr at 160˚C.

Chantilly cream

200 ml very cold fresh whipping cream, 30 g icing sugar.

Place the bowl in the refrigerator for a few minutes so that it is very cold.
Put the fresh cream and the icing sugar into the bowl fitted with the emulsifying disc. Select speed 2 and operate for 40 sec.

Mayonnaise

1 egg yolk, 1 dessertspoon mild mustard, 1 dessertspoon vinegar, ¼ litre oil, salt, pepper.

Put all the ingredients except the oil in the bowl fitted with the emulsifying disc. Select speed 2 and operate for 5 sec. then stop the appliance and pour the oil very slowly through the lid feeder tube. When the mayonnaise is ready it becomes pale in colour.
Important: to be successful with the mayonnaise, the ingredients should be at room temperature. Note: keep in the refrigerator and consume within 24 hours.

De accessoires die horen bij het model dat u gekocht heeft, staan uitgebeeld op het etiket op de bovenkant van de verpakking.

Veiligheidsrichtlijnen

NL

- Lees de gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik van uw apparaat goed door: de fabrikant is op geen enkele manier verantwoordelijk voor gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing verloopt.
- Controleer of de spanning van het net overeenstemt met deze van uw apparaat.
- Bij het verkeerd aansluiten op welke manier dan ook, vervalt de garantie. Uw apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact zodra u stopt het apparaat te gebruiken (zelfs in geval van stroomonderbreking) en als u het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik uw apparaat niet als deze niet correct functioneert of als deze beschadigd is. Richt u in dit geval tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Alle tussenkomsten behalve het gebruikelijk schoonmaken en onderhoud door de klant, moet uitgevoerd worden door een erkend servicecentrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Plaats het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of welke andere vloeistof dan ook.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- De voedingskabel mag nooit dichtbij of in contact met warme delen van uw apparaat komen, dichtbij een warmtebron of scherpe hoek komen.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn. Om elk gevaar te voorkomen dient u het apparaat verplicht te laten vervangen door een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Voor uw veiligheid dient u alleen accessoires en reserveonderdelen te gebruiken die geschikt zijn voor uw apparaat en die verkocht worden in een erkend servicecentrum.
- Gebruik altijd stootstukken om voedsel door de schacht te leiden, gebruik hiervoor nooit uw vingers, een vork, lepel, mes of welk ander object dan ook.
- Er dienen voorzorgsmaatregelen genomen te worden bij het gebruik van het multifunctionele mes, het mes van de kommixer, kruidensnijder en groentesnijders als u ze schoonmaakt en als u de kommen leegmaakt, deze zijn extreem scherp. U moet verplicht het multifunctionele mes (d) uit zijn houder (c) verwijderen voordat u de kom leegmaakt.
- Gebruik uw apparaat niet als deze leeg is.
- Gebruik altijd uw mengkom met deksel.
- Raak de onderdelen nooit aan als ze in beweging zijn, wacht totdat ze volledig stilstaan voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet als bewaarkom (diepvriezen – koken – warme sterilisatie).
- Plaats de accessoires niet in een magnetron.
- Laat uw haar, sjaal, stropdas, enz. niet boven de kom en accessoires hangen als deze in beweging zijn.
- Verplaats uw apparaat niet door hem aan de la vast te houden.

NL

Beschrijving

a **Motorblok**
a1 : Langzame uitgang motorblok
a2 : Snelle uitgang motorblok
a3 : Snelheidsregelaar: positie Pulse (onderbroken werking)-0-1-2

b **Geheel hakkom**
b1 : Stootstuk
b2 : Deksel schacht
b3 : Kom

c **Drager**

ACCESSOIRES CONFORM MODEL:

d **Multifunctioneel mes**

e **Mengschijf**

f **Patronen groentes**
A : Fijn raspen
D : Fijn snijden
C : Grof raspen
G : Aardappelpannenkoek/parmesaan
H : Dik snijden
E : Friet snijden

g **Patroonhouder mengkom**

h **Blender**
h1 : Doseerdop
h2 : Deksel
h3 : Kom

i **Citruspers**
i1 : Kegel
i2 : Drager citruspers
i3 : Opvangbakje

j **Molen fijne kruiden**
j1 : Deksel
j2 : Kom molen fijne kruiden

k **Spatel**

l **Opbergla**

Ingebruikname

- Was alle accessoires met warm water en zeep (zie paragraaf schoonmaken) voor het eerste gebruik. Afspoelen en drogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlak, schoon en droog oppervlak.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Pulse (onderbroken werking): draai de knop (a3) naar de stand Pulse voor achtereenvolgende impulsies voor een betere controle van bepaalde voorbereidingen.
- Continue werking: draai de knop (a3) naar stand 1 of 2.
- Stop: draai de knop (a3) naar stand 0.

De nummering van de paragraven loopt gelijk met de nummering van de gekaderde schema's.

1 : ingebruikname van kom en deksel

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Kom (b).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES :
- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a), het handvat van de kom in een rechte lijn met de rechterhoek van de facade.
- Draai de kom vast (b3) door hem naar rechts te draaien.
- Plaats de deksel (b2) op de kom (b3). Draai de deksel vast door hem met het handvat van de kom naar rechts te duwen.

Het is **absoluut noodzakelijk** om de kom op het motorblok (a) vast te draaien voordat u de deksel (b2) op de kom (b3) vastzet.

2 : verwijderen van de kom en deksel

- Draai de deksel los door hem in de richting van de klok te draaien, verwijder hem vervolgens van de handvat van de kom. Vervolgens kunt u hem optillen en verwijderen.
- Draai de kom los daar hem in de richting van de klik te draaien.
- Alleen dan kunt u de kom van het motorblok optillen en verwijderen.

3 : Mengen/mixen/hakken/kneden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Kom (b).
- Drager (c).
- Multifunctioneel mes (d).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem aan.
- Plaats het multifunctionele mes (d) in de drager (c) en plaats het geheel op het motorblok (a1).
- Plaats de ingrediënten in de kom.
- Plaats de deksel (b2) en draai hem aan op de kom (b3).
- Om het geheel kom-deksel te verwijderen: draai de deksel los, draai vervolgens de kom los.

NL

KNEDEN/MENGEN
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op positie 2 voor de ingebruikname.

U kunt kneden:
- 600 g zwaar deeg, zoals: deeg voor witbrood, zandkoekjesdeeg… in 30 s.
- 500 g speciaal brooddeeg, zoals: roggebrood, volkoren brood, meergranenbrood… In 30 s.

U kunt mengen:
- 600 g licht deeg, zoals:biscuits, evenveeltjes, yoghurtkoekjes… in 1 min 30 s.

U kunt ook tot 1 liter pannenkoekendeeg, wafeldeeg, enz. mengen in 1 min tot 1 min 30 s.

HAKKEN
- Draai de snelheidsregelaar (a3) in de stand 2 voor de ingebruikname, of voor een betere controle van het hakproces de stand pulse.

U kunt tot 300 g voedsel hakken, zoals:
- rauw of gebakken vlees (ontbot, zonder hersenen en in stukjes)
- Rauwe of gebakken vis (zonder vel en zonder graten)
- Vaste producten: kaas, gedroogd fruit, bepaalde groentes (wortels, selderie…).
- Zachte producten: bepaalde groentes (uien, spinazie ...).

MIXEN
- Draai de snelheidsregelaar (a3) naar positie 2 voor de ingebruikname.

U kunt mixen 0.5 liter soep, gestoofd in 20 s.

4 : Raspen/snijden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Kom (b).
- Drager (c).
- Patroon naar keuze (f) (conform model).
- Patroondrager (g).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem vast.
- Plaats het gekozen patroon (f) in de patroondrager (g), plaats de as van de drager (c) in zijn geheel op het patroon (f), en draai het geheel vast, plaats vervolgens het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de deksel (b2) en draai hem vast op de kom (b3).
- Om het geheel kom-deksel te verwijderen: draai de deksel los, draai vervolgens de kom los.

Controleer of de metalen as van de drager (c) in het midden van deksel voor de schacht (b2) geplaatst is.

INGEBRUIKNAME EN TIPS:
- Plaats het voedsel in de schacht van de deksel en duw ze aan met het stootstuk (b1).
- Draai de snelheid-keuzeschakelaar (a3) op stand 1 om te snijden of op stand 2 om te raspen.

Met de snijmessen kunt u de volgende bereidingen maken (afhankelijk van het model):
- Grove rasp (C) / fijne rasp (A): knolselderij, aardappels, wortels, kaas...
- Dik snijden (H) / fijn snijden (D): aardappels, uien, komkommers, bieten, appels, wortels, kool…

- frietsnijder (E): friet…
- aardappelpannenkoeken / parmesaan (G): parmesaan,

5 : Mengen / kloppen / klutsen

NL

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Kom (b).
- Drager (c).
- Mengschijf (e).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES :
- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem aan.
- Schuif in de goede richting en draai de mengschijf aan (e) op de drager (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de ingrediënten in de kom.
- Plaats de deksel (b2) en draai hem aan op de kom (b3).
- Om het geheel kom-deksel te verwijderen: draai de deksel los, draai vervolgens de kom los.

Plaats de mengschijf in de goede richting: zie het omkaderde schema 5.

INGEBRUINAME EN TIPS:
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor de ingebruikname.
- Gebruik dit accessoires nooit voor het kneden van zwaar deeg of voor het mengen van licht deeg.

U kunt bereiden: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (1 tot 6), slagroom (tot 0,2 liter).

6 : Erg fijn homogeniseren/mengen/mixen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Geheel mengkom (h).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES :
- Plaats de ingrediënten in de mengkom (h3) zonder het maximale niveau aangegeven in de kom te overschrijden.
- Plaats de deksel (h2) voorzien van doseerdop (h1) en draai het aan op de kom.
- Plaats de in elkaar gezette kom (h) op de uitgang van het motorblok (a2), met het handvat van de mengkom richting u.
- Wacht totdat de machine geheel gestopt is voordat u de mengkom van het motorblok haalt.

INGEBRUIKNAME EN TIPS:
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op de stand 1 of 2 voor de ingebruikname.

U kunt de positie Pulse gebruiken voor een betere controle van het mengproces.
- Vul de mengkom nooit met een kokende vloeistof.
- Gebruik de mengkom nooit in combinatie met droge producten (noten, amandelen, pinda's…_)
- Gebruik uw mengkom altijd met deksel.
- Giet de vloeibare ingrediënten altijd eerst in de kom voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder hierbij het maximaal aangegeven niveau te overschrijden:
  - 1 l voor dikke mengsels
  - 0,8 l voor vloeibare mengsels
- Om ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen, trekt u de doseerdop (h1) van de deksel en giet u de ingrediënten in de vulopening, overschrijdt het aangegeven vulniveau in de kom niet.

Maximale gebruiksduur: 3 min.

Tips:
- Als er tijdens het mengen ingrediënten blijven plakken aan de wand van de kom, stop dan het apparaat en trek de stekker uit het stopcontact.. Verwijder de mengkom van het lichaam van het apparaat. Plaats de bereiding met behulp van de spatel op het mes. Plaats nooit uw handen of vingers in de kom of dichtbij het mes.

U kunt:
• Fijn gemengde soep, lichtgebonden soep, cremes, moes, milkshakes en cocktails bereiden.
• Alle vloeibare deeg mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far).

7 : Citrusvruchten persen (afhankelijk van het model)

NL

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
• Geheel citruspers (i).
• Kom (b3).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
• Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem aan.
• Plaats de drager (i2) op de uitgang van het motorblok (a1).
• Plaats het opvangbakje (i3) op de kom en draai hem aan.
• Plaats de kegel (i1) op de schacht van het opvangbakje (i3).
• Om het geheel citruspers te verwijderen: draai het opvangbakje (i3) los en vervolgens de kom, hierna kunt u het geheel verwijderen van het motorblok.

INGEBRUIKNAME EN TIPS:
• Plaats de helft van een citrusvrucht op de kegel (i1) en houdt deze vast.
• Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor de ingebruikname.
U kunt tot 0,6 liter citrussap opvangen zonder de kom te legen.
Waarschuwing: u moet het opvangbakje elke 0,2 l legen.

8 : Kleine hoeveelheden erg fijn hakken (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
• Geheel fijne kruiden (j).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
• Plaats de ingrediënten in de kom molen fijne kruiden (j2).
• Plaats de deksel (j1) op de kom molen fijne kruiden (j2) en draai hem aan door hem in de richting van de klok te draaien.
• Plaats het geheel op het motorblok (a).

INGEBRUIKNAME EN TIPS:
• Draai de snelheidsregelaar (a3) in de stand “2” voor de ingebruikname, terwijl de molen fijne kruiden op het motorblok blijft.
U kunt de stand “Pulse” gebruiken voor een betere controle van het mengproces.
• Met de molen fijne kruiden (j) kunt u het volgende in enkele seconden hakken:
- Knoflook, peterselie, uien, beschuit (voor paneermeel), ham…. Hoeveelheid/maximale tijd: 50 g/10 s
- Droge abrikozen, droge vijgen, ontpitte pruimen
- Hoeveelheid / maximale tijd: 80 g / 5 s
- Let goed op het mes als u de kom leegmaakt, deze is erg scherp.

9: Accessoires opruimen (afhankelijk van het model)

• Uw apparaat is voorzien van een geïntegreerde la (l) hierin kunt u het multifunctionele mes (d) evenals de 4 patronen voor het snijden van groenten (f) opbergen.
• Nadat u de accessoires op hun plaats heeft gelegd, schuift u de la (l) in het motorblok (a).

Schoonmaken

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kunt u de accessoires snel afspoelen na gebruik.
- Was en droog de accessoires: ze kunnen ook in de afwasmachine.
- Giet warm water voorzien van enkele druppels afwasmiddel in de mengkom (h3). Sluit de deksel (h2) voorzien van doseerstop (h1). Zet het apparaat kort aan. Trek de stekker uit het stopcontact. Spoel de kom uit.
- Plaats het motorblok (a) niet in water of onder stromend water. Maak hem schoon met een vochtige spons.
- **De messen van de accessoires zijn erg scherp. Ga er voorzichtig mee om.**

Trucje: als uw accessoires verkleurd zijn door voedsel (wortels, sinaasappelen…) maak ze dan schoon met een doek met slaolie, en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.

NL

Opruimen

- Sla uw apparaat niet op in een vochtige omgeving.

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

- Controleer het volgende als uw apparaat niet werkt:
  - Of de stekker goed in het stopcontact zit.
  - Of alle accessoires goed aangedraaid zijn.
- Werkt uw apparaat nog steeds niet? Ga naar een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).

Verwijdering van verpakkingsmateriaal en het apparaat

- De verpakking bestaat volledig uit materiaal die niet gevaarlijk zijn voor het milieu, deze kan conform de geldende recyclagerichtlijnen weggegooid worden.

Elektronische en elektrische producten aan het einde van hun levensduur

Wees vriendelijk voor het milieu!

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

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

Accessoires

- U kunt uw apparaat persoonlijker maken door de volgende accessoire bij uw gebruikelijke verkoper of een erkend service centrum aan te schaffen:
  - Patronen groentes
    - A : Fijne rasp
    - D : Fijn snijden
    - C : Grof raspen
    - H : Dik snijden

G : Aardappelpannenkoek/parmesaan
E : Friet snijden
- Molen fijne kruiden
- Mengkom
- Citruspers

WAARSCHUWING:
Om het accessoire te verkrijgen, moet u de huidige handleiding meenemen.

NL

Enkele basisrecepten

Deeg voor witbrood

375 g bloem – 225 ml lauw water – 1 zakjes bakkersgist – 5 g zout.

Plaats de bloem, het zout en het bakkersgist in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en giet het lauwe water in de schacht in de deksel. Als het deeg een bol vormt (na ongeveer 30 s) stopt u het apparaat. Laat de gist rijzen op een warme plek, totdat de deeg in volume is verdubbeld. Kneed het deeg opnieuw om het in model te brengen en plaats het op de ingevette en met bloem bestrooide bakplaat. Opnieuw laten rijzen. Verwarm uw oven voor op thermostaat 8 (240°). Zodra de deeg in volume is verdubbeld, plaats u het in de oven en verlaagt u de temperatuur naar thermostaat 6 (180°). Laat het gedurende 30 minuten bakken. Plaats tegelijkertijd een glas water in de oven, zodat het brood een krokante korst krijgt.

Pizzadeeg

150 g bloem – 90 ml lauw water – 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout

Plaats de bloem, het zout en de bakkersgist in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en giet het lauwe water en de olijfolie in de schacht in de deksel. Als het deeg een bol vormt (na ongeveer 15-20 s) stopt u het apparaat. Laat de gist rijzen op een warme plek, totdat de deeg in volume is verdubbeld. Verwarm de oven voor op thermostaat 8 (240°). Strijk in de tussentijd het deeg uit en beleg het met de door u gewenste ingrediënten: tomatenpuree, uien, champignons, ham, mozzarella, enz… Beleg uw pizza met wat ansjovis, zwarte olijven, oregano en geraspte kaas en giet er enkele druppels olijfolie overheen. Plaats de pizza op de ingevette en met bloem bestrooide bakplaat. Gedurende 15 à 20 minuten bakken, houdt hierbij het bakproces in de gaten.

Kruimeldeeg

280 g bloem – 140 g zachte boter in stukjes – 70 ml water – een mespunt zout

Plaats de bloem, het zout en de boter in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en giet het lauwe water in de schacht in de deksel. Als het deeg een bol vormt (na ongeveer 25 à 30 s) stopt u het apparaat. Vervolgens gedurende minstens een uur op een koude plek af laten koelen. Vervolgens het deeg uitstrijken en bakken met de door u gewenste garnituur.

Pannenkoekendeeg

(in de kom met het multifunctionele mes of in de mengkom)

160 g bloem – 1/3 l melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 10 g suiker (indien gewenst) – rum (indien gewenst)

Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 1 gedurende 20 s, ga vervolgens over op snelheid 2 gedurende 25 s.
Plaats alle ingrediënten behalve de bloem in de mengkom. Zet het apparaat op snelheid 2 voeg vervolgens geleidelijk de bloem toe via de centrale opening in de deksel van de mengkom, vervolgens gedurende 45 s mengen.

NL

Evenveeltjes

150 g bloem – ½ zakje chemische gist – 150 g zachte boter in stukjes – 150 g suiker – 3 hele eieren – 1 mespuntje zout

Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 gedurende 1 min en 30 s. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 (180°). Plaats het deeg in een cakevorm. Vervolgens gedurende 40 minuten bakken.

Kruidkoek

150 g bloem – 70 g zachte boter in stukjes – 70 g suiker – 3 eieren – 50 ml melk – 2 theelepels chemische gist – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – sap van 1 geraspte citroen – 1 mespuntje peper

Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 gedurende 50 s. Plaats het geheel in een ingevette en met bloem bestrooide cakevorm. Laat het geheel gedurende 50 min bakken op thermostaat 6 (180°C). Lauw of koud serveren met jam of marmelade.

Chocoladetaart

5 eieren, 200 g suiker, 3 eetlepels bloem, 200 g gesmolten boter, 200 g chocolade, 1 zakje chemische gist, 100 ml melk

Laat de chocolade “au bain-marie” smelten samen met twee eetlepels water. Voeg de boter toe en roer totdat het geheel goed gesmolten is. Plaats de suiker en de eieren in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 gedurende 45 s zodat het mengsel mousserend wordt. Zet het apparaat niet uit, voeg via de schacht in het deksel de gesmolten chocolade, de bloem, de gist en de melk toe, laat het geheel 15 s mengen. Giet het mengsel in een ingevette en met bloem bestrooide cakevorm en laat het gedurende 1 uur op thermostaat 5/6 (160°C) bakken.

Slagroom

200 ml erg koude, vloeibare crème fraîche, 30 g poedersuiker

De kom moet goed koud zijn, zet het gedurende enkele minuten in de koelkast. Plaats de crème fraiche en de poedersuiker in de kom met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en laat het gedurende 40 s mengen.

Mayonaise

1 eigeel, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, ¼ liter olie, zout, peper.

Plaats alle ingrediënten behalve de olie in de kom voorzien van mengschijf. Selecteer snelheid 2, laat het geheel gedurende 5 s mengen, stop vervolgens het apparaat en giet de olie erg langzaam door de schacht in de deksel. De mayonaise is klaar als het kleurloos wordt. Waarschuwing: alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn om er mayonaise van te kunnen maken.
Opmerking: bewaren in de koelkast en binnen 24 uur consumeren.

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 Nutzung Ihres Geräts aufmerksam: Wenn Sie es nicht gemäß der Gebrauchsanweisung verwenden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.
- Überprüfen Sie, ob die Betriebsspannung Ihres Gerätes mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Bei falscher Stromversorgung erlischt die Garantie. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (oder auch Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die keine entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, verwendet zu werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor hinsichtlich der Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass 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.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht korrekt 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) durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf sich nie in der Nähe von sich drehenden Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten befinden oder diese berühren.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, darf das Stromkabel nur von 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 die Stopfer, um die Lebensmittel in die Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Im Umgang mit dem Multifunktionsmesser, dem Messer des Mixkrugs, der Kräutermühle und den Gemüseeinsätzen, bei deren Reinigung oder wenn Sie die Schüsseln leeren, müssen Sie vorsichtig vorgehen: Sie sind extrem scharf. Vor dem Ausleeren der Schüssel müssen Sie unbedingt das Multifunktionsmesser (d) von der Zubehörachse (c) nehmen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs den völligen Stillstand des Gerätes ab.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen oder Heißsterilisieren).
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellengeeignet.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über die Schüssel und in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.
- Ziehen Sie nicht an der Schublade, um Ihr Gerät zu bewegen.

Beschreibung

a **Motorblock**
a1 : Langsamer Antrieb des Motorblocks
a2 : Schneller Antrieb des Motorblocks
a3 : Geschwindigkeitsregler mit Pulse-Funktion (Intervallbetrieb) 0-1-2

b **Arbeitsschüsselset**
b1 : Dosierstopfer
b2 : Deckel mit Einfüllstutzen
b3 : Schüssel

c **Zubehörachse**

ZUBEHÖR JE NACH MODELL:

DE

d **Multifunktionsmesser**

e **Emulgierscheibe**

f **Reib/Schneid-Scheiben**
A : Fein reiben
D : Fein schneiden
C : Grob reiben
G : Reibekuchen/Parmesan
H : Dick schneiden
E : Frittenschneider

g **Reib/Schneid-Scheiben-Halter**

h **Mixkrug**
h1 : Dosierstopfer
h2 : Deckel
h3 : Schüssel

i **Zitruspresse**
i1 : Kegel
i2 : Zubehörachse der Zitruspresse
i3 : Korb

j **Kräutermühle**
j1 : Deckel
j2 : Behälter der Kräutermühle

k **Spachtel**

l **Aufbewahrungsschublade**

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser (siehe Absatz Reinigung). Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.
- Schließen Sie Ihr Gerät an.
- Pulse-Funktion (Intervallbetrieb): Drehen Sie den Knopf (a3) mehrmals kurz auf die Pulse-Position, um bei bestimmten Zubereitungen eine bessere Kontrolle zu haben.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 1 oder 2.
- Stopp: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 0

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

1 : Einsetzen der Arbeitsschüssel und des Deckels

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüsselset (b).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss dabei auf das rechte Dreieck ausgerichtet sein.
- Stellen Sie die Schüssel (b3) durch eine Rechtsdrehung fest.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel (b3). Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn nach rechts in den Handgriff der Schüssel drücken.

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

2 : Abnehmen der Arbeitsschüssel

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

3 : Mischen/mixen/hacken/kneten

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüsselset (b).
- Zubehörachse (c).
- Multifunktionsmesser (d).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie das Multifunktionsmesser (d) auf die Zubehörachse (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Um die Schüssel und den Deckel abzunehmen, entriegeln Sie den Deckel und dann die Schüssel.

DE

KNETEN / MISCHEN
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.

Sie können folgende Mengen kneten:
- 600 g schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig... in 30 Sek.
- 500 g Teig für spezielle Brote wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot... in 30 Sek.

Sie können folgende Mengen mischen:
- 600 g leichten Teig wie: Biskuitteig, Eischwerkuchenteig, Joghurtkuchenteig... in 1,5 Min.

Außerdem können bis zu 0.5 Liter Crêpeteig, Waffelteig usw. in 1 Minute bis 1,5 Minuten gemischt werden.

HACKEN
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2 oder, für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs, auf die Position Pulse.

So können Sie bis zu 300 g Lebensmittel hacken wie:
- Rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entsehnt und in Würfel geschnitten).
- Rohen oder gekochten Fisch (ohne Haut und Gräten).
- Trockenprodukte: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie...).
- Weiche Produkte: manche Gemüsesorten (Zwiebel, Spinat,...).

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

Sie können in 20 Sekunden bis zu 0.5 Liter Gemüsesuppe, Suppe oder Kompott mixen.

4 : Raspeln/Schneiden

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüsselset (b).
- Zubehörachse (c).
- Reib / Schneidscheibe nach Wahl (f) (je nach Modell).
- Scheibenhalter (g).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie den gewählten Reib/Schneidscheibe (f) in den Scheibenhalter (g). Schieben Sie die Zubehörachse (c) möglichst weit durch den Einsatz (f) und verriegeln Sie alles. Setzen Sie es dann auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Um die Schüssel und den Deckel abzunehmen, entriegeln Sie den Deckel und dann die Schüssel.

Überprüfen Sie, ob die Metallachse der Zubehörachse (c) mittig im Deckel mit Einfüllstutzen (b2) platziert ist.

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

Die Gemüsescheiben (je nach Modell) dienen zum:
- Grob raspeln (C) / fein raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse,...
- dick schneiden (H) / fein schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebel, Gurken, Rüben, Äpfel, Karotten, Kohl...
- Pommesscheibe (E): Pommes...
- Reibekuchen/Parmesan (G): Parmesan, Kokosnuss...

5 : Emulgieren / schlagen / schaumig rühren

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüsselset (b).
- Zubehörachse (c).
- Emulgierscheibe (e).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (e) richtig herum auf die Zubehörachse (c) und setzen Sie alles auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Um die Schüssel und den Deckel wieder abzunehmen: Entriegeln Sie den Deckel, dann die Schüssel.

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

DE

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
- Verwenden Sie dieses Zubehör niemals, um schwere Teige zu kneten oder leichte Teige zu mischen.

Es dient zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Soßen, Eischnee (1 bis 6 Eiweiß), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).

6 : Homogenisieren/mischen/sehr fein mixen (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Mixkrugset (h).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug (h3), **ohne den auf der Schüssel angegebenen, maximalen Füllstand zu überschreiten.**
- Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierstopfen (h1) darauf und verriegeln Sie ihn auf dem Krug.
- Platzieren Sie den montierten Krug (h) mit dem Griff des Mixkrugs Ihnen gegenüber auf dem Antrieb des Motorblocks (a2).
- 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 Pulse-Funktion verwenden.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixkrug.
- Benutzen Sie den Mixkrug niemals für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse…).
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- 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 dünnflüssige Zubereitungen.
- Um während des Mischens Zutaten hinzuzufügen, entfernen Sie den Dosierstopfen (h1) des Deckels und fügen Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung hinzu; überschreiten Sie dabei den auf der Schüssel angegebenen Maximalfüllstand nicht.

Maximale Betriebsdauer: 3 Min.

Tipps:
- Wenn beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixkrugs kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Nehmen Sie den Mixkrug vom Gerätekörper ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit der Spachtel von den Wänden. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixkrug und halten Sie sie vom Messer fern.

Sie können:
- Fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- Alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Krapfen, Püree usw.) mischen.

7 : Zitrusfrüchte auspressen (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Zitruspressenset (i).
- Schüssel (b3).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie die Zubehörachse (j3) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
- Stellen Sie den Korb (i3) auf die Schüssel und verriegeln Sie ihn.
- Setzen Sie den Presskegel (i1) auf den Stutzen des Filterkorbes (i3).
- Um das Zitruspressenset abzunehmen: Entriegeln Sie den Filterkorb (i3); anschließend kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

DE

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Setzen und halten Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (i1).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1.

Es können bis zu 0.6 L Zitrusfruchtsaft ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
Achtung: Sie müssen den Korb nach jeweils 0,2 l ausspülen.

8 : Kleine Mengen sehr fein hacken (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Kräutermühle (j).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter der Kräutermühle (j2).
- Setzen Sie den Deckel (j1) auf den Behälter der Kräutermühle (j2) auf und stellen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn 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.
- Mit der Kräutermühle (j) können Sie Folgendes in nur wenigen Sekunden hacken:

- Knoblauch, Petersilie, Röstbrot (für Semmelbrösel), Schinken...

Maximale Menge / Zeit: 50g / 10 Sek.

- getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, entkernte Pflaumen:

Maximale Menge / Zeit: 80g / 5 Sek.

- Achten Sie beim Leeren des Behälters auf das Messer, es ist sehr scharf.

9: Aufbewahrung der Zubehörteile (je nach Modell)

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine integrierte Aufbewahrungsschublade (l). Dort können Sie das Multifunktionsmesser (d) sowie die 4 Gemüseeinsätze (f) verstauen.
- Nachdem Sie die Zubehörteile hineingelegt haben, schieben Sie die Aufbewahrungsschublade (l) in den Motorblock (a).

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
- Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile: Sie sind nicht spülmaschinenfest.

- Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixkrug (h3). Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierverschluss (h1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse-Taste. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Spülen Sie den Mixkrug ab.
- Tauchen Sie den Motorblock (a) nicht in Wasser, halten Sie ihn nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm ab.
- **Die Klingen der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

Tipp: 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

DE

- Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
  - den Anschluss Ihres Gerätes.
  - ob alle Zubehörteile richtig montiert sind.
- Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts

- Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die gemäß den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Informieren Sie sich bei den geeigneten Stellen Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

Entsorgung von elektronischen und elektrischen Geräten

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

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

Zubehör

- Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:
  - Gemüseeinsätze
    - A: Fein reiben
    - D: Fein schneiden
    - C: Grob reiben
    - H: Dick schneiden
    - G: Reibekuchen/Parmesan
    - E: Frittenschneider
  - Kräutermühle
  - Mixkrug
  - Zitruspresse

ACHTUNG:
Wenn Sie Zubehörteile kaufen wollen, bringen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung mit.

Einige Grundrezepte

Weißbrotteig

375 g Mehl – 225 g lauwarmes Wasser – 1 Päckchen Backhefe – 5 g Salz

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel der Küchenmaschine ein. Geben Sie das Mehl, das Salz und die Backhefe in die Schüssel. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser hinzu. 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 (Stufe 8) vor. Geben Sie das Brot in den Ofen, wenn es sein Volumen verdoppelt hat, und senken Sie die Temperatur auf 180° (Stufe 6) ab. Backen Sie es 30 Min. Geben Sie gleichzeitig ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt.

DE

Pizzateig

150 g Mehl – 90 g lauwarmes Wasser – 2 Esslöffel Olivenöl – 1/2 Päckchen Backhefe – Salz

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie das Mehl, das Salz und die Backhefe in die Schüssel. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser und das Olivenöl hinzu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (15 - 20 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das Doppelte seines Volumens aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240°C (Stufe 8) 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 Oregano und geriebenem Käse und beträufeln Sie sie zum Schluss mit einigen Tropfen 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

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

Setzen das Multifunktionsmesser in die Schüssel ein. Geben Sie das Mehl, das Salz und die Butter in die Schüssel.
Schalten Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das Wasser hinzu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (25 bis 30 Sek.). 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.

Crêpeteig

(in der Schüssel mit dem Multifunktionsmesser oder im Mixkrug)

160 g Mehl – 1/3L Milch – 2 Eier – ½ Teelöffel feines Salz – 2 Esslöffel Öl – 10 g Zucker (wenn man will) – Rum (je nach Geschmack)

Geben Sie, nachdem Sie das Multifunktionsmesser eingesetzt haben, alle Zutaten in die Schüssel des Geräts. Schalten Sie das Gerät 20 Sek. lang auf Geschwindigkeitsstufe 1, dann 25 Sek. lang auf Geschwindigkeitsstufe 2.
Wenn Sie den Mixkrug verwenden: Geben Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls in den Mixkrug. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach ein paar Sekunden durch die zentrale Öffnung des Deckels des Mixkrugs nach und nach das Mehl hinzu. Mixen Sie die Masse 45 Sek. lang.

Eischwerkuchen

150 g Mehl - ½ Päckchen Backpulver – 150 g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 150 g Zucker - 3 ganze Eier - 1 Prise Salz

Geben Sie, nachdem Sie das Multifunktionsmesser eingesetzt haben, alle Zutaten in die Schüssel des Geräts. Schalten Sie das Gerät 1,5 Min. auf Geschwindigkeitsstufe 2. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180˚C (Stufe 6) vor. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie ihn 40 Minuten.

Gewürzkuchen

DE

150 g Mehl – 70 g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 70 g Zucker – 3 Eier – 50 ml Milch – ½ Päckchen Backpulver – 1 Teelöffel Zimt – 1 Teelöffel Ingwer – 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss – 1 geriebene Orangenschale – 1 Prise Pfeffer.

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel. Schalten Sie 50 Sek. auf die Geschwindigkeitsstufe 2. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form und backen Sie ihn 50 Minuten bei 180˚C (Stufe 6).
Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

Schokoladenkuchen

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

Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt.
Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel des Geräts ein. Geben Sie den Zucker und die Eier hinein. Rühren Sie die Mischung 45 Sek. auf Geschwindigkeitsstufe 2 schaumig. Fügen Sie während des Rührens durch den Einfüllstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu und rühren Sie weitere 15 Sek.
Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang bei 160˚C (Stufe 5/6).

Schlagsahne

200 ml sehr kalte flüssige Sahne, 30 g Puderzucker

Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank.
Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel des Geräts ein. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker hinein. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 40 Sek. lang in Betrieb.

Mayonnaise

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

Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl hinein. Schalten Sie für 5 Sek. auf die Geschwindigkeitsstufe 2.; lassen Sie das Gerät 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.
Achtung: Die Mayonnaise gelingt nur, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben.
Anmerkung: Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Los accesorios, incluidos en el modelo que ha adquirido, están representados en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje.

Consejos de seguridad

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Asegúrese de que la tensión de alimentación de su aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía. Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato en cuanto deje de utilizarlo (incluso en caso de un corte de electricidad) y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá efectuarse en un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- No ponga el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe se deterioran, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, solicite a un Centro de Servicio Autorizado que los sustituya (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptados a su aparato, distribuidos en un centro autorizado.
- Utilice siempre los botones empujadores para guiar los alimentos dentro de las chimeneas; nunca emplee los dedos, ni tenedores, cucharas, cuchillos u otros objetos similares.
- Resulta necesario tomar precauciones durante la manipulación de la cuchilla multifunción, la cuchilla del bol mezclador, el molino de finas hierbas y los cartuchos corta-verduras, mientras se procede a su limpieza o se vacían los boles, ya que son extremadamente cortantes. Resulta obligatorio retirar la cuchilla multifunción (d) mediante su accionador (c) antes de proceder a vaciar el contenido del bol.
- No utilice el aparato en vacío.
- Utilice siempre el bol mezclador con su tapa
- Nunca toqué las piezas en movimiento, espere a que la máquina se detenga por completo antes de proceder a retirar los accesorios.
- Nunca utilice los accesorios como recipiente (congelación – cocción – esterilización en caliente).
- Nunca introduzca los accesorios en un microondas.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del bol o de los accesorios que estén en funcionamiento.
- Evite desplazar el aparato tirando de la bandeja.

Descripción

a **Bloque motor**
a1 : Salida lenta del bloque motor
a2 : Salida rápida del bloque motor
a3 : Selector de velocidades: posición Pulso (marcha intermitente)-0-1-2

b **Conjunto bol picadora**
b1 : Botón dosificador
b2 : Tapa con chimenea
b3 : Bol

c **Accionador**

ACCESORIOS SEGÚN EL MODELO:

d **Cuchilla multifunción**

e **Disco emulsionador**

f **Cartuchos corta-verduras**
A : Rallado fino
D : Corte fino
C : Rallado grueso
G : Reibekuchen / Parmesano
H : Corte grueso
E : Cortador de patatas

g **Soporte de cartuchos**

h **Bol mezclador**
h1 : Tapón dosificador
h2 : Tapa
h3 : Bol

i **Exprimidor**
i1 : Cono
i2 : Accionador del exprimidor
i3 : Cesta

j **Molino de finas hierbas**
j1 : Tapa
j2 : Bol molino de finas hierbas

k **Espátula**

l **Bandeja de almacenamiento**

ES

Puesta en funcionamiento

- Después de utilizarlo por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua caliente jabonosa (véase el párrafo sobre limpieza). Aclárelas y séquelas.
- Coloque el bloque motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe el aparato.
- Pulso (marcha intermitente): gire el botón (a3) hasta la posición Pulso por impulsiones sucesivas para controlar mejor ciertos preparados.
- Marcha continua: Gire el botón (a3) hasta la posición 1 o 2.
- Parada: gire el botón (a3) hasta la posición 0.

La numeración de los párrafos se corresponde con la numeración de los diagramas enmarcados.

1 : Puesta a punto del bol de la picadora y de la tapa

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto del bol (b).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a), con el asa del bol alineada con el ángulo derecho de la fachada.
- Bloquee el bol (b3) girándolo hacia la derecha.
- Coloque la tapa (b2) sobre el bol (b3). Bloquee la tapa empujando el asa del bol hacia la derecha.

Resulta **necesario** bloquear el bol sobre el bloque motor (a) antes de proceder a bloquear la tapa (b2) sobre el bol (b3).

2 : Retirada del bol de la picadora y de la tapa

- Desbloquee la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj para liberarla del asa del bol. Ahora, puede levantarla y retirarla.
- Desbloquee el bol girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Sólo en este momento podrá proceder a levantar y retirar el bol del bloque motor.

3 : Mezclar/combinar/picar/amasar

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto del bol (b).
- Accionador (c).
- Cuchilla multifunción (d).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Deslice la cuchilla multifunción (d) sobre el accionador (c) y colóquelo todo sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela sobre el bol (b3).
- Para retirar el conjunto del bol-tapa: desbloquee la tapa y luego, desbloquee el bol.

AMASAR / MEZCLAR
- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 2 para la puesta en marcha.

Puede amasar hasta:
- 600 g de masa pesada, como puede ser el caso de: masa para pan blanco, masa para pasteles... en 30 segundos.
- 500 g de masa para panes especiales, como: pan de centeno, pan de trigo entero, pan de cereales... en 30 segundos.

Puede mezclar hasta:
- 600 g de masa ligera, como puede ser el caso de: galletas, bizcochos, tarta de yogurt... en 1 minuto 30 segundos.

Asimismo, pues de mezclar hasta 0,5 litro de masa para crêpes, gofres, etc. en 1 minuto 30 segundos.

PICAR
- Gire el sector de velocidad (a3) hasta alcanzar la posición 2 Para la puesta en marcha o bien, para que tener un mayor control del proceso de picado, puede elegir la posición de pulso.

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 espinas).
- productos duros: queso, frutos secos, ciertas verduras (zanahorias, apio...).
- productos tiernos: ciertas verduras (cebollas, espinacas...).

COMBINAR
- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 2 para la puesta en marcha.

Puede combinar hasta 0,5 litro de potaje, sopa o compota en 20 segundos.

4 : Rallar/cortar

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto del bol (b).
- Accionador (c).
- Cartucho a escoger (f) (según el modelo).
- Soporte de cartuchos (g).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Inserte el cartucho escogido (f) en el soporte de cartuchos (g), introduzca al máximo
- el eje del accionador (c) a través del cartucho (f) y bloquee el conjunto.
- luego coloque todo sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela sobre el bol (b3).
- Para retirar el conjunto del bol-tapa: Desbloquee la tapa y luego desbloquee el bol.

Verifique que el eje metálico del accionador (c) esté insertado en el centro de la tapa con chimenea (b2).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Introduzca los alimentos por la chimenea y guíelos con el empujador (b1).
- Gire el selector de velocidad (a3) hasta alcanzar la posición 1 para cortar o a la posición 2 para rallar..

Puede preparar con los cartuchos (según el modelo):
- rallado grueso (C) / rallado fino (A) : apio, patatas, zanahorias, queso...

- Cortado grueso (H) / cortado fino (D) : patatas, cebollas, pepinos, remolachas, manzanas, zanahorias, pasta choux...
- patatas cortadas (E) patatas fritas...
- reibekuchen / parmesano (G) : parmesano, coco…

5 : Emulsionar / batir / mezclar rápidamente

ACCESORIOS UTILIZADOS:
• Conjunto del bol (b).
• Accionador (c).
• Disco emulsionador (e).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
• Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
• Deslice en el sentido correcto y bloquee el disco emulsionador (e) sobre el accionador (c), y coloque todo sobre la salida del bloque motor (a1).
• Coloque los ingredientes en el bol.
• Coloque la tapa (b2) y bloquéela sobre el bol (b3).
• Para retirar el conjunto del bol-tapa: desbloquee la tapa y luego desbloquee el bol.

Coloque el disco emulsionador en el sentido correcto: véase el diagrama enmarcado 5.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
• Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 2 para la puesta en marcha.
• Nunca utilice este accesorio para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.
Puede preparar: mayonesa, ali-oli, salsas, claras a punto de nieve (1 a 6), crema batida (hasta 0,2 litros).

6 : Homogeneizar/mezclar/mezcla muy fina (según el modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS:
• Conjunto bol mezclador (h).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
• Coloque los ingredientes en el bol mezclador (h3) **sin superar el nivel máximo indicado en el bol.**
• Coloque la tapa (h2), incluyendo el tapón dosificador (h1) y bloquéela sobre el bol.
• Coloque el bol ensamblado (h) sobre la salida del bloque motor (a2), con el asa del bol mezclador mirando hacia usted.
• Espere a que el robot se detenga por completo antes de retirar el bol mezclador del bloque motor.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
• Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 1 o 2 para la puesta en marcha.
Para controlar mejor la mezcla puede utilizar la posición Pulso.
• No rellene nunca el bol mezclador batidor con líquido hirviendo.
• Nunca utilice el bol mezclador con frutos secos (avellanas, almendras, cacahuetes...).
• Utilice siempre el bol mezclador con su tapa.
• Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el bol antes de agregar los ingredientes sólidos, sin superar el nivel máximo indicado:
- 1 l para las mezclas espesas.
- 0,8 l para las mezclas líquidas.
• Para agregar los ingredientes durante la mezcla, retire el tapón dosificador (h1) de la tapa y vierta los ingredientes por el orificio de llenado, sin superar el nivel de relleno indicado en el bol.
Tiempo máximo de uso: 3 minutos.

Consejos:
• Durante la mezcla, si los ingredientes se pegan a las paredes del bol, detenga el aparato y desenchúfelo. Retire el conjunto del bol mezclador del cuerpo del aparato. Con la ayuda de la espátula, deje caer el preparado sobre la cuchilla. Nunca coloque las manos o los dedos en el bol o cerca de la cuchilla.

Puede efectuar las siguientes tareas:
• preparar potajes batidos muy finos, cremas untuosas, cremas normales, compotas, batidos o cócteles.
• mezclar todas las pastas ligeras (crêpes, buñuelos, clafoutis (tarta de cerezas), far (tarta de ciruelas), etc.)

7 : Exprimir cítricos (según el modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto para exprimir cítricos (i).
- Bol (b3).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Deslice el accionador (i2) sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la cesta (i3) sobre el bol y bloquéela.
- Coloque el cono (i1) sobre la chimenea de la cesta (i3).
- Para retirar el conjunto del exprimidor de cítricos: desbloquee la cesta (i3), luego el bol y ahora podrá levantar el el conjunto del bloque motor.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Coloque y mantenga la mitad del cítrico sobre el cono (i1).
- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 1 para la puesta en marcha.

Puede obtener hasta 0,,6 l de zumo de cítricos sin tener que vaciar el bol.
Atención: debe enjuagar la cesta cada 0,2 l.

ES

8 : Picar muy fino pequeñas cantidades (según el modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto de finas hierbas (j).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque los ingredientes en el bol molino de finas hierbas (j2).
- Coloque la tapa (j1) sobre el bol molino de finas hierbas (j2) y bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque el conjunto sobre el bloque motor (a).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Gire el selector de velocidad (a3) hasta alcanzar la posición «2» para la puesta en marcha, manteniendo el molino de finas hierbas sobre el bloque motor durante el funcionamiento.

Para controlar mejor la mezcla puede utilizar la posición “Pulso”.
- Con el molino de finas hierbas (j) puede picar en unos instantes:
  - ajo, perejil, cebolla, galletas (para hacer pan rallado), jamón... Cantidad/Tiempo máximo: 50g / 10s
  - albaricoques secos, higos secos, ciruelas secas sin pepitas Cantidad/Tiempo máximo: 80g / 5s
  - Mientras vacía el bol, preste mucha atención a la cuchilla, ya que está muy afilada.

9: Recogida de los accesorios (según el modelo)

- Su robot está provisto de un cajón de recogida integrado (l) en el que cabe colocar la cuchilla multifunción (d), así como 4 cartuchos corta-verduras (f).
- Una vez colocados los accesorios en su sitio, deslice el cajón de recogida (l) dentro del bloque motor (a).

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Para que la limpieza resulte más sencilla, enjuague rápidamente los accesorios tras su uso.
- Lave y seque los accesorios: puede introducirlos en el lavavajillas.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el bol mezclador (h3). Cierre la tapa (h2), provista del tapón dosificador (h1). Efectúe algunas impulsiones. Desenchufe el aparato. Enjuage el bol.

• No sumerja el bloque motor (a) en agua ni lo ponga bajo el grifo. Límpielo con una esponja húmeda.
• Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.
Truco: En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite para alimentación y, a continuación, límpielos normalmente.

Recogida

• No almacene el robot en entornos húmedos.

¿Qué hacer si su aparato no funciona?

• Si su aparato no funciona, verifique lo siguiente:
- la conexión a la red del aparato.
- el bloqueo de cada accesorio.
• ¿Sigue sin funcionar? Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

ES

Eliminación de los materiales de embalaje y del aparato

• El embalaje incluye únicamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.
Para desechar el accesorio, póngase en contacto con el servicio correspondiente en su municipio.

Fin de la vida útil de un producto eléctrico o electrónico

¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.

Lleve el aparato a un punto de recogida o deséchelo en un Centro de Servicio Autorizado para su procesamiento.

Accesorios

• Resulta posible personalizar su aparato, pudiendo obtener los siguientes accesorios en su tienda habitual o bien en un centro autorizado:
- Cartuchos corta-verduras
  A: Rallado fino
  D: Cortado fino
  C: Rallado grueso
  H: Corte grueso
  G: Reibekuchen / Parmesano
  E: Cortador de patatas
- Molino de finas hierbas
- Bol mezclador
- Exprimidor

ATENCIÓN:
Si desea desechar un accesorio, consulte antes este manual.

Algunas recetas básicas

Masa de pan blanco

375 g de harina – 225 g de agua tibia – 1 sobre de levadura de panadero – 5 g de sal.

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, ponga harina, sal y levadura de panadero. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, desde los primeros segundos, vierta agua tibia por la chimenea de la tapa. Cuando la masa forme una bola (aproximadamente después de 30 segundos), detenga la máquina. Deje que la masa se levante en un entorno cálida, hasta que haya duplicado su volumen. A continuación, vuelva a amasar para dar forma a la masa y luego, colóquela sobre una bandeja para hornear debidamente mantecada y enharinada. Deje que la masa se levante una vez más. Precaliente su horno a Th.8 (240˚). Cuando el pan haya duplicado su volumen, métalo en el horno y baje la temperatura a Th.6 (180˚). Deje cocinar durante 30 minutos. Paralelamente, coloque un vaso lleno de agua en el horno para favorecer la formación de la corteza del pan.

ES

Masa para pizza

150 g de harina – 90 g de agua tibia – 2 cucharadas soperas de aceite de oliva – ½ sobre de levadura de panadero - sal

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, ponga harina, sal y levadura de panadero. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, desde los primeros segundos, vierta agua tibia por la chimenea de la tapa. Cuando la masa forme una bola (aproximadamente después de 15-20 segundos), detenga la máquina. Deje levantar la masa en un entorno cálido hasta que haya duplicado su volumen. Precaliente su horno a Th.8 (240˚). Durante este tiempo, despliegue la masa y coloque ingredientes a su gusto: puré de tomate y de cebollas, champiñones, jamón, mozzarella, etc. Adorne la pizza con anchoas y aceitunas negras, sazónela con orégano y queso gruyère rallado y vierta algunas gotas de aceite de oliva sobre el conjunto. Coloque la pizza con sus ingredientes sobre una bandeja para hornear debidamente mantecada y enharinada. Hornee durante 15-20 minutos, vigilando el proceso de cocción.

Masa para pasteles

280 g de harina – 140 g de mantequilla blanda en trozos – 70 ml de agua – una pizca de sal

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, ponga harina, sal y mantequilla.
Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, desde los primeros segundos, vierta agua por la chimenea de la tapa. Deje que la máquina funciones hasta que la masa forme una bola (25 a 30 segundos). Deje reposar en un lugar fresco al menos 1h, antes de extenderla y cocinarla con los ingredientes que haya escogido.

Masa para crêpes

(en el bol con la cuchilla multifunción o en el bol mezclador)

160 g de harina -1/3 l de leche - 2 huevos - 1/2 cucharada de café de sal fina - 2 cucharas soperas de aceite - 10 g de azúcar (opcional) - ron (a gusto del cocinero)

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, coloque todos los ingredientes. Haga funcionar la máquina a velocidad 1 durante 20 segundos y luego pase a velocidad 2 durante 25 segundos.
En el bol mezclador, coloque todos los ingredientes salvo la harina. Haga funcionar la maquina a velocidad 2 y, después de algunos segundos, agregue progresivamente la harina por el orificio central de la tapa del bol mezclador y luego mezcle durante 45 segundos.

Bizcocho Quatre-quarts

150 g de harina – ½ sobre de levadura química – 150 g de mantequilla blanda en trozos – 150 g de azúcar – 3 huevos enteros – 1 pizca de sal

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, coloque todos los ingredientes. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 durante 1 minuto y media. Precaliente el horno a Th.6 (180°). Coloque el preparado en un molde para tartas y luego cocínelo durante 40 minutos.

Tarta de especias

150 g de harina – 70 g de mantequilla blanda en trozos – 70 g de azúcar – 3 huevos – 50 ml de leche – 2 cuchara de café de levadura química – 1 cuchara de café de canela – 1 cuchara de café de jengibre – 1 cuchara de café de nuez moscada rallada – 1 cáscara de naranja rallada – 1 pizca de pimienta

ES

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, coloque todos los ingredientes. Seleccione la velocidad 2 y haga funcionar la máquina durante 50 segundos. Coloque el preparado en un molde mantecado y enharinado y cocínelo durante 50 minutos a Th 6 (180°C).
Sírvase tibio o frío acompañado de compota o mermelada.

Tarta de chocolate

5 huevos, 200 g de azúcar, 3 cucharas soperas de harina, 200 g de mantequilla fundida, 200 g de chocolate, 1 sobre de levadura química y 100 ml de leche.

Funda el chocolate al baño maría con dos cucharas soperas de agua. Agregue la mantequilla y remueva hasta que la mezcla esté bien fundida.
En el bol provisto la de cuchilla multifunción, coloque el azúcar y los huevos y haga funcionar la máquina en velocidad 2 durante 45 segundos para que la mezcla quede espumosa. Sin detener el robot, vierta por la chimenea de la tapa el chocolate fundido, la harina, la levadura y la leche y deje que la máquina funcione durante 15 segundos.
Viértalo en un molde mantecado y cocínelo durante aproximadamente 1h, Th5/6 (160°C).

Crema batida

200 ml de crema fresca líquida muy fría, 30 g de azúcar en polvo

El bol debe estar bien frío, por lo que conviene meterlo en el refrigerador durante algunos instantes.
En el bol provisto del disco emulsionador, coloque la crema fresca y el azúcar en polvo. Seleccione la velocidad 2 y haga funcionar la máquina durante 40 segundos.

Mayonesa

1 yema huevo, 1 cuchara sopera de mostaza, 1 cuchara sopera de vinagre, ¼ de litro de aceite, sal y pimienta

En el bol provisto del disco emulsionador, coloque todos los ingredientes exceptuando el aceite. Seleccione la velocidad 2, haga funcionar la máquina durante 5 segundos y luego, sin detener el robot, vierta el aceite muy lentamente por la chimenea de la tapa. Cuando la mayonesa se haya solidificado, su color se vuelve pálido.
Atención: para tener éxito en la elaboración de mayonesa, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
Nota: consérvela en el frigorífico y consúmala en el plazo de 24 horas.

Os acessórios, contidos no modelo que acabou de comprar, são representados na etiqueta situada sobre a 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 eléctrica do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica
- Os erros de ligação anulam a garantia. O aparelho destina-se apenas a um uso doméstico, dentro 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) ou durante a sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica (consultar a lista no folheto sobre assistências técnicas).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica (consultar a lista no folheto sobre assistências técnicas)
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.
- Se o cabo de alimentação ou 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 (consultar a lista no folheto sobre assistências técnicas).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptados ao seu aparelho, disponíveis nos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Utilize sempre o calcador para empurrar os alimentos no tubo de alimentação, nunca use os dedos, garfos, colheres, facas ou qualquer outro objecto.
- Devem ser tomadas precauções aquando da manipulação do disco de corte multifunções, da lâmina do copo liquidificador, do moinho de ervas aromáticas, e dos cartuchos corta-legumes, quando os lava e quando esvazia as taças/copo, dado que são extremamente cortantes. Tem de retirar o disco multifunções (d) pelo respectivo veio accionador (c) antes de esvaziar o conteúdo da taça/copo.
- Não utilize o aparelho vazio.
- Utilize sempre o copo liquidificador com a respectiva tampa.
- 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 a quente).
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não deixe o cabelo comprido, écharpes, gravatas, etc… pendurados por cima da taça/copo e dos acessórios em funcionamento.
- Não desloque o aparelho puxando pela gaveta.

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

b **Conjunto da taça picadora**
b1 : Calcador doseador
b2 : Tampa com tubo de alimentação
b3 : Taça

c **Veio accionador**

ACESSÓRIOS CONSOANTE O MODELO:

d **Disco de corte multifunções**

e **Disco emulsionador**

f **Cartuchos corta-legumes**
A : Ralar fino
D : Cortar fino
C : Ralar grosso
G : Reibekuchen /Aparas de parmesão
H : Cortar grosso
E : Cortar batatas fritas

g **Suporte de cartuchos**

h **Copo liquidificador**
h1 : Tampa doseadora
h2 : Tampa
h3 : Copo

i **Espremedor de citrinos**
i1 : Cone
i2 : Veio accionador do espremedor de citrinos
i3 : Cesto

j **Moinho de ervas aromáticas**
j1 : Tampa
j2 : Taça do moinho de ervas aromáticas

k **Espátula**

l **Gaveta de arrumação**

PT

Colocação em funcionamento

- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água quente e detergente para a loiça (ver parágrafo sobre limpeza). 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 certas 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 incluídos.

1 : Colocação da taça picadora e da tampa

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto taça (b).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a), com a pega da taça posicionada em alinhamento com o ângulo direito da parte frontal.
- Encaixe a taça (b3) rodando-a para a direita.

Coloque a tampa (b2) sobre a taça (b3). Bloqueie a tampa rodando-a para a direita com a ajuda da pega da taça.
É imperativo encaixar a taça sobre o bloco do motor (a) antes de bloquear a tampa (b2) sobre a taça (b3).

2 : Retirar a taça picadora e a tampa

- Desbloqueie a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio para soltá-la da pega da taça. Pode então levantá-la e retirá-la.
- Desencaixe a taça rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Só nesta altura é que pode levantá-la e retirá-la do bloco do motor.

3 : Misturar/triturar/picar/amassar

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).
- Veio accionador (c).
- Disco de corte multifunções (d).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize o disco de corte multifunções (d) sobre o veio accionador (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).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: Desbloqueie a tampa e depois desencaixe a taça.

AMASSAR / MISTURAR
- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2".

Pode amasser até:
- 600 g de massa densa, 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 misturar até:
- 600 g de massa leve, como: bolacha, bolo tipo pão-de-ló, bolo de iogurte entre 1 min e 30 s.

Pode também misturar até 0. 5 litro de massa para crepes, waffles, etc., em 1 min. a 1 min. 30 s.

PICAR
- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2" 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 nervuras 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…).

MISTURAR
- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2".

Pode misturar até 0,5 litro de caldo, sopa ou compota em 20 s.

4 : Ralar/Cortar

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).
- Veio accionador (c).
- Cartucho à escolha (f) (consoante o modelo).
- Suporte de cartuchos (g).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Insira o cartucho escolhido (f) no suporte de cartuchos (g), introduza o veio accionador (c) através do cartucho (f) e bloqueie o conjunto, depois posicione o conjunto sobre a saída do bloco do motor (a1).
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e depois desencaixe a taça.

Verificar se o eixo metálico do veio accionador (c) está inserido no centro da tampa com o tubo de alimentação (b2).

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 velocidades (a3) para a posição "1" para cortar ou posição "2" para ralar.

Pode preparar com os cartuchos (consoante o modelo):
- ralar grosso (C) ou ralar fino (A): aipo-rábano, batatas, cenouras, queijo...
- cortar grosso (H) / cortar fino (D): batatas, cebolas, pepinos, beterrabas, maçãs, cenouras, couves…
- corta batatas (E): batatas fritas…

PT

- reibekuchen/Parmesão (G): parmesão, coco ralado…

5 : Emulsionar/ bater / bater ovos

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).
- Veio accionador (c).
- Disco emulsionador (e).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize o disco emulsionador (e) no sentido correcto sobre o veio accionador (c) e posicione o conjunto sobre a saída do bloco motor (a1).
- Coloque os ingredientes na taça.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e depois desencaixe a taça.

Colocar o disco emulsionador no sentido correcto: ver figura 5.

PT

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição “2”.
- Nunca utilize este acessório para amassar massas densas ou bater massas ligeiras.

Pode preparar: maionese, maionese com alho, molhos, claras em castelo (1 a 6), natas, chantilly (até 0,2 l).

6 : Homogeneizar/misturar/triturar muito fino (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto copo liquidificador (h).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque os ingredientes no copo liquidificador (h3) sem exceder o volume máximo indicado no copo.
- Coloque a tampa (h2) equipada com a tampa doseadora (h1) e bloqueie-a no copo.
- Posicione o conjunto do copo (h) sobre a saída do bloco motor (a2), ficando a pega do copo liquidificador virada para si.
- Aguarde pela paragem total do robot antes de retirar o copo liquidificador do bloco do motor.

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição “1” ou “2”.

Pode utilizar a posição “Pulse” para um melhor controlo da preparação.
- Nunca encha o copo liquidificador com um líquido a ferver.
- Nunca utilize o copo liquidificador com produtos secos (avelãs, amêndoas, amendoins …).
- Utilize sempre o copo liquidificador com a respectiva tampa.
- Deite sempre os ingredientes líquidos em primeiro no copo antes de adicionar os ingredientes sólidos, sem exceder o nível máximo indicado:
  - 1 l para as preparações espessas.
  - 0,8 l para as preparações líquidas.
- Para adicionar ingredientes no decorrer da preparação, retire a tampa doseadora (h1) da tampa e deite os ingredientes pelo orifício de enchimento. Não exceda o nível de enchimento indicado no copo.

Tempo de utilização máximo: 3 min.

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, deixe a preparação cair na lâmina. Nunca coloque as mãos nem os dedos no copo ou na proximidade da lâmina.

Pode:
- preparar caldos finamente misturados, sopas aveludadas, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- misturar todas as massas leves (crepes, filhós, bolos de frutas, pudins).

7 : Espremer citrinos (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
• Conjunto de espremedor de citrinos (i).
• Taça (b3).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
• Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
• Deslize o veio accionador (i2) sobre a saída do bloco motor (a1).
• Coloque o cesto (i3) sobre a taça e bloqueie-o.
• Coloque o cone (i1) sobre a chaminé do cesto (i3).
Para retirar o conjunto do espremedor de citrinos: desencaixe o cesto (i3) e depois a taça e poderá retirar o conjunto do bloco motor.

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
• Coloque a metade de um citrino sobre o cone (i1).
• Rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2" para a colocação em funcionamento.
Pode obter até 0,6 l de sumo de citrinos sem esvaziar a taça.
Atenção: deve lavar o cesto a cada 0,2 l.

PT

8 : Picar muito finamente pequenas quantidades (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
• Conjunto ervas aromáticas (j).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
• Coloque os ingredientes na taça do moinho de ervas aromáticas (j2).
• Coloque a tampa (j1) na taça do moinho de ervas aromáticas (j2) e bloqueie-a rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
• Coloque o conjunto no bloco do motor (a).

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
• Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2" , 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 preparação.
• Com o moinho de ervas aromáticas (j) pode picar em alguns segundos:
- Alho, salsa, cebola, tostas (para pão ralado), fiambre…
- Quantidade/Tempo máximo: 50g / 10 s
- Damascos secos, figos secos, ameixas sem caroço
- Quantidade/Tempo máximo: 80g / 5 s
- Quando esvaziar a taça, tenha cuidado com a lâmina, pois está muito afiada.

9: Arrumação dos acessórios (consoante o modelo)

• O seu robot é fornecido com uma gaveta de arrumação integrada (i) na qual pode colocar o disco de corte multifunções (d), bem como 4 cartuchos corta-legumes (f).
• Após arrumar os acessórios, encaixe a gaveta de arrumação (i) no bloco motor (a).

Limpeza

• Desligue o aparelho.
• Para uma limpeza mais fácil, passe os acessórios rapidamente por água após a sua utilização.
• Lave e enxagúe os acessórios: estes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
• Deite água quente com algumas gotas de detergente para a loiça no copo liquidificador (h3). Feche a tampa

(h2), equipada com a tampa doseadora (h1). Dê alguns impulsos. Desligue o aparelho. Enxagúe o copo.
- Não coloque o bloco do motor (a) dentro de água, nem o passe por água corrente. Limpe-o com uma esponja húmida.
- 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 arrume o seu robot num ambiente húmido.

Se o aparelho não funciona, o que fazer?

- Se o aparelho não funciona, verifique:
  - a ligação do aparelho.
  - o bloqueio de cada acessório.
- O seu aparelho continua sem funcionar? Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto sobre Serviços de Assistência Técnica).

PT

Eliminação dos materiais da embalagem e do aparelho

- A embalagem contém exclusivamente materiais que não constituem um perigo para o meio ambiente, passíveis de serem eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para se descartar do aparelho, informe-se junto do serviço camarário adequado da sua junta de 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 junto do seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizada os seguintes acessórios:
  - Cartuchos corta-legumes
    - A : Ralar fino
    - D : Cortar fino
    - C : Ralar grosso
    - H : Cortar grosso
    - G : Parmesão
    - E : Batatas fritas
  - Moinho de ervas aromáticas
  - Copo liquidificador
  - Espremedor de citrinos

ATENÇÃO:
Se pretender encomendar um acessório, tenha à mão este manual de instruções.

Algumas receitas de base

Massa de pão branco

375 g de farinha – 225 g de água morna – 1 saqueta de fermento de padeiro – 5 g de sal.

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque a funcionar na 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 duplicar de volume. De seguida, trabalhe de novo a massa para a moldar e depois coloque-a na placa para pastelaria untada com manteiga e polvilhada com farinha. Deixe levedar mais uma vez. Pré-aqueça o forno a Th.8 (240°). Logo que o pão duplique de volume, leve ao forno e baixe a temperatura para Th.6 (180°). Deixe cozer durante 30 minutos. Entretanto, coloque no forno um copo com água de modo a favorecer a formação da crosta do pão.

PT

Massa para pizza

150 g de farinha – 90 g de água morna – 2 colheres de sopa de azeite – ½ saqueta de fermento de padeiro – sal

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque a funcionar na velocidade "2" e, logo nos primeiros segundos, deite a água morna e o 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 duplicar de volume. Pré-aqueça o forno a Th.8 (240°). Durante esse período de tempo, estenda a massa e guarneça com o que desejar: puré de tomate e de cebola, cogumelos, fiambre, queijo mozzarella, etc… Ornamente 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 minutos, vigiando a cozedura.

Massa quebrada

280 g de farinha – 140 g de manteiga amolecida – 70 ml de água – uma pitada de sal

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque a farinha, o sal e a manteiga. Coloque a funcionar na velocidade "2" durante alguns segundos e, em seguida, deite a água pelo tubo de alimentação da tampa. Deixe funcionar até a massa formar uma bola (25 a 30 s). Deixe repousar num local fresco durante pelo menos 1 h antes de a estender e de a levar a cozer com a guarnição pretendida.

Massa para crepes

(dentro da taça com o disco de corte multifunções ou no copo liquidificador)

160 g de farinha – 1/3 l de leite– 2 ovos – ½ colher de café de sal fino – 2 colheres de sopa de óleo – 5 g de açúcar (opcional) – Rum (consoante o gosto)

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque todos os ingredientes. Coloque a funcionar na velocidade "1" durante 20 segundos e, em seguida, passe para a velocidade "2" durante 25 s. Quando utilizar o copo liquidificador, coloque todos os ingredientes à excepção da farinha. Coloque a funcionar na velocidade "2" e, após alguns segundos, adicione progressivamente a farinha pelo orifício central da tampa do copo liquidificador, depois misture durante 45 s.

Pão-de-ló

150 g de farinha – ½ saqueta de fermento – 150 g de manteiga mole aos pedaços – 150 g de açúcar – 3 ovos inteiros – 1 pitada de sal.

Coloque todos os ingredientes na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções. Coloque a funcionar na velocidade "2" durante 1 minutos e 30 segundos. Pré-aqueça o forno a Th.6 (180°). Coloque a preparação numa forma para bolos e leve ao forno durante 40 min.

Bolo de especiarias

150 g de farinha – 70 g de manteiga mole aos pedaços – 70 g de açúcar – 3 ovos – 50 ml de leite – 1 colher de café de mel líquido – 2 colher de café de fermento – 1 colher de café de canela – 1 colher de café de gengibre – 1 colher de café de noz-de-moscada ralada – casca de 1 laranja ralada – 1 pitada de pimenta.

Coloque todos os ingredientes na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções. Seleccione a velocidade "2" e coloque a funcionar durante 50 segundos. Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve a cozer durante 50 min à Th 6 (180°C).
Sirva morno ou frio com compota ou marmelada.

PT

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, 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 equipada com o disco de corte multifunções, deite 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, adicione através do tubo de alimentação da tampa o chocolate derretido, a farinha, o fermento, o leite e coloque a funcionar durante 15 s.
Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve a cozer durante 1h, Th5/6 (160°C).

Creme Chantilly

200 ml de natas líquidas muito frias e 30 g de Icing Sugar

A taça deve estar bastante fria. Coloque-a no frigorífico durante alguns minutos.
Na taça equipada com o disco emulsionador, coloque as natas frescas e o Icing Sugar. Seleccione a velocidade "2" e coloque a funcionar durante 40 s.

Maionese

1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, ¼ de litro de óleo, sal, pimenta.

Na taça equipada com o disco emulsionador, coloque todos os ingredientes à excepção do óleo. Seleccione a velocidade "2", coloque a funcionar durante 5 segundos e, em seguida, 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.
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 norme d'uso prescritte 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. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico interno.
- 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.
- Controllare che i bambini 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 tale evenienza, rivolgersi a 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.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o a un angolo vivo.
- 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.
- Prendere adeguate precauzioni quando si maneggia la lama multifunzione, la lama del frullatore, la lama macina-erbette e i dischi taglia-verdure per effettuare la pulizia e quando si svuota il frullatore in quanto si tratta di componenti estremamente taglienti. È necessario rimuovere la lama multifunzione (d) dal cilindro guida (c) prima di vuotare la ciotola dal proprio contenuto.
- Non utilizzare l'apparecchio a vuoto.
- Utilizzare sempre il frullatore con l'apposito coperchio.
- Non toccare le parti in movimento, attendere l'arresto completo prima di rimuovere gli accessori.
- Non utilizzare gli accessori come recipienti (per congelare, cuocere, sterilizzare a caldo).
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Mentre l'apparecchio e gli accessori sono in funzione, non avvicinarsi con capelli lunghi e sciolti, sciarpe, cravatte, ecc…, poiché potrebbero impigliarsi.
- Non scollegare l'apparecchio tenendolo per il cassetto.

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 »

b **Complesso ciotola tritatutto**
b1 : Pressatore - dosatore
b2 : Coperchio con condotto
b3 : Recipiente

c **Cilindro guida**

ACCESSORI IN BASE AL MODELLO:

d **Lama multifunzione**

e **Disco emulsionatore**

f **Dischi taglia-verdure**
A : Grattugia fine
D : Affetta fine
C : Grattugia grosso
G : Reibekuchen / Parmiggiano
H : Affetta grosso
E : Affetta-patatine

g **Supporto dischi**

h **frullatore**
h1 : Tappo dosatore
h2 : Coperchio
h3 : Recipiente

i **Spremiagrumi**
i1 : Cono
i2 : Cilindro guida dello spremiagrumi
i3 : Cestello

j **Ciotola macina-erbette**
j1 : Coperchio
j2 : Ciotola macina-erbette

k **Spatola**

l **Cassetto per la conservazione**

IT

Avviamento

- Al primo utilizzo si consiglia di lavare tutti gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare.
- Appoggiare 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 degli schemi riportati.

1 : Assemblaggio del tritatutto e del coperchio

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso ciotola (b).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Collocare la ciotola (b3) sul blocco motore (a), con l’impugnatura della ciotola posizionata in allineamento con l’angolo a destra della facciata.
- Avvitare la ciotola (b3) ruotandola verso destra.
- Riporre il coperchio (b2) sulla ciotola (b3). Avvitare il coperchio spingendolo verso destra nell’impugnatura della ciotola.

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

2 : Rimozione del tritatutto e del coperchio

- Aprire il coperchio ruotando in senso orario per rilasciare l’impugnatura della ciotola. Solo ora è possibile sollevarlo e rimuoverlo.
- Sbloccare la ciotola ruotandola in senso orario.
- Solo ora è possibile sollevare e ritirare la ciotola dal blocco motore.

3 : Amalgamare/miscelare/tritare/impastare

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso ciotola (b).
- Cilindro guida (c).
- Lama multifunzione (d).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Inserire la lama multifunzione (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).
- Per rimuovere il complesso ciotola-coperchio: Aprire il coperchio, quindi svitare la ciotola.

IMPASTARE / FRULLARE
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio.

È possibile impastare fino a:
- 600 g di pasta densa, quale : pasta per pane bianco, pasta brisée… in 30 secondi.
- 500 g di pasta per pane speciale, quale: pane di segale, pane integrale, pane ai cereali… in 30 secondi.

È possibile impastare fino a:
- 600 g di pasta soffice, quale: biscotti, quattro-quarti, dolci allo yogurt…. in 1 minuto e 30 secondi - 3 minuti circa.

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

IT

TRITARE
- 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…).

MIXER
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio.

In 20 sec. si può frullare fino ad 0,5 litro di potage, zuppa e composta.

4 : Grattugiare / affettare

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso ciotola (b).
- Cilindro guida (c).
- Disco a scelta (f) (in base al modello).
- Supporto dischi (g).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Inserire il disco scelto (f) nel supporto disco (g), inserire al massimo l’asse del cilindro guida attraverso il disco (f) e avvitare l’insieme, quindi posizionare tutto sull’uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).
- Per rimuovere il complesso ciotola-coperchio: Aprire il coperchio, quindi svitare la ciotola.

Verificare che l’asse metallico del cilindro guida (c) sia inserito al centro del coperchio con condotto (b2).

AVVIO ECONSIGLI:
- Introdurre gli alimenti nel condotto del coperchio e premerli 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 (in base al modello):
- 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-patate (E): patate fritte…
- lama reibekuchen (G): parmigiano, noce di cocco…

5 : Emulsionare / sbattere / montare

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso ciotola (b).
- Cilindro guida (c).
- Disco emulsionatore (e).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Inserire nel senso della ciotola e avvitare il disco emulsionatore (e) 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).
- Per rimuovere il complesso ciotola-coperchio: aprire il coperchio, quindi svitare recipiente.

Posizionare il disco emulsionatore nel senso indicato nello schema 5.

AVVIO E SUGGERIMENTI :
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio.
- Mai utilizzare l'accessorio per impastare impasti densi o amalgamare impasti leggeri.

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

IT

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

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso ciotola (h).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Mettere gli ingredienti nel frullatore (h3) **senza oltrepassare il livello massimo indicato sulla ciotola.**
- Posizionare il coperchio (h2) provvisto del tappo dosatore (h1) e avvitarlo sulla ciotola.
- Posizionare la ciotola assemblata (h) sull'uscita del blocco motore (a2), con l'impugnatura della ciotola mixer di fronte.
- Attendere l'arresto completo del robot prima di estrarre il frullatore dal blocco motore.

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

Per controllare maggiormente la fase di impasto utilizzare la posizione "Pulse".
- Mai riempire il frullatore con liquidi bollenti.
- Mai utilizzare il frullatore con alimenti secchi (nocciole, mandorle, noccioline…).
- Utilizzare sempre il frullatore con l'apposito coperchio.
- Nel frullatore versare sempre gli ingredienti liquidi prima di aggiungere quelli solidi e non oltrepassare il livello massimo indicato:
  - 1L per gli impasti densi.
  - 0,8L per gli impasti liquidi.
- Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio, rimuovere il tappo dosatore (h1) del coperchio e versare gli ingredienti attraverso il condotto di riempimento, e non superare il livello di riempimento indicato sulla ciotola.

Tempo di utilizzo massimo: 3 min.

Consigli utili:
- Durante l'impasto se gli ingredienti rimangono incollati alle pareti della ciotola, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete. Togliere il complesso frullatore dal corpo dell'apparecchio. Con l'aiuto della spatola, far cadere il preparato sulla lama. Mai infilare le mani o le dita nella ciotola o avvicinarli alle lame.

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

7 : Spremere gli agrumi (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso spremiagrumi (i).
- Ciotola (b3).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Inserire il cilindro guida (j2) sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il cestello (i3) sulla ciotola e avvitarlo.
- Posizionare il cono (i1) sul condotto del cestello (i3).
- Per rimuovere il complesso spremiagrumi: svitare il cestello (i3) e poi la ciotola; sarà quindi possibile rimuovere il complesso del blocco motore.

AVVIO E SUGGERIMENTI:
- Posizionare e mantenere la metà di un agrume sul cono (i1).
- 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 ogni 0,2 l.

8 : Tritare molto finemente piccole quantità (a seconda del modello)

IT

ACCESSORI UTILIZZATI :
- Complesso macina-erbette (j).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Versare gli ingredienti nella ciotola macina-erbette (j2).
- Posizionare il coperchio (j1) sulla ciotola macina-erbette (j2) e avvitarlo ruotandolo in senso orario.
- Posizionare il complesso sul blocco motore (a).

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

Per controllare maggiormente la fase di impasto utilizzare la posizione "Pulse".
- Con la ciotola macina-erbette (j) è possibile tritare in pochi secondi:
  - aglio, prezzemolo, cipolla, biscotti (pangrattato), prosciutto… Quantità/Tempo massimo: 50g/10s
  - albicocche secche, fichi secchi, prugne denocciolate. Quantità/Tempo massimo: 80g/5s
  - Mentre si vuota la ciotola attenzione alla lama molto affilata.

9: Conservazione degli accessori (a seconda del modello)

- Il robot è fornito di cassetto di conservazione integrato (l) dove conservare la lama multifunzione (d) e i 4 dischi taglia-verdure (f).
- Dopo avere posizionato gli accessori, far scorrere il cassetto (l) nel blocco motore (a).

Pulizia

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Per pulire più facilmente l'apparecchio sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni loro utilizzo.
- Lavare e asciugare gli accessori: possono essere lavati in lavastoviglie.
- Versare dell'acqua calda saponata nel frullatore (h3). Chiudere il coperchio (h2) provvisto del tappo dosatore (h1). Accendere l'apparecchio e dare qualche impulso. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Risciacquare la ciotola.
- Non immergere il blocco motore (a) nell'acqua né bagnarlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con una spugna umida.

• Le lame degli accessori sono estremamente affilate. Maneggiare con attenzione.
Suggerimenti: Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti (carote, arance…), strofinarle con un panno imbevuto di olio da cucina e procedere poi alla normale pulizia.

Sistemazione

• Non conservate l'apparecchio in un ambiente umido.

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

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

Smaltimento dei materiali di imballo e dell'apparecchio

IT

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

Prodotti elettronici o elettrici in fin di vita

Diamo il nostro contributo alla protezione dell'ambiente !

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

Lasciatelo in un punto di raccolta affinché sia adeguatamente trattato.

Accessori

• È possibile personalizzare il proprio apparecchio e acquistare presso il proprio rivenditore o un centro autorizzato i seguenti accessori:
- Dischi taglia-verdure
  A: Grattugia fine
  D: Affetta fine
  C: Grattugia grosso
  H: Affetta grosso
  G: Reibekuchen / Parmiggiano
  E: Affetta-patatine
- Ciotola macina-erbette
- Frullatore
- Spremiagrumi

ATTENZIONE:
Per consentire la consegna degli accessori, seguire le istruzioni.

Alcune ricette di base

Pasta per pane bianco

375 g di farina – 225 g di acqua tiepida – 1 bustine di lievito da panettiere – 5 g di sale

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista lama multifunzione. 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 fino a quando non è raddoppiata di volume. Quindi lavorare nuovamente la pasta per darle forma e disporla su di 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 è raddoppiato di volume metterlo in forno e abbassare la temperature fino a 180° (Th. 6). Calcolare un tempo di cottura da 30 min. Nel frattempo, riporre nel formo un bicchiere colmo d'acqua in modo che il pane sviluppi la propria crosta.

Pasta per pizza

IT

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

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista lama multifunzione. 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 (15 - 20 secondi); spegnere il robot. Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo fino a quando non è raddoppiata di volume. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Nel frattempo stendere la pasta e guarnirla a scelta: purea di pomodoro e cipolla, funghi, prosciutto, mozzarella ecc....Decorare con qualche acciuga e oliva nera, spolverare con origano e gruviera grattugiato e, soprattutto, versare qualche goccia di olio di oliva Disporre la pizza farcita su una teglia da pasticceria imburrata e infarinata. Infornare per 15-20 minuti e controllare 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 lama multifunzione. Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità 2 per alcuni secondi, quindi versare l'acqua tiepida attraverso il condotto del coperchio. Lasciare in funzione fino a quando la pasta forma una bolla (25 – 30s). Fare riposare al fresco almeno 1 ora prima di stendere la pasta e farla cuocere con la farcitura scelta.

Impasto per crêpe

(nella ciotola con lama multifunzione o nel frullatore)

160 g di farina – 1/3 l di latte – 2 uova – ½ cucchiaino di sale fino – 2 cucchiai di olio – 10 g di zucchero (facoltativo) – Rum (a seconda dei gusti).

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di lama multifunzione. Far funzionare a velocità 1 per 20s, quindi passare alla velocità 2 per 25 sec.
Nel frullatore versare tutti gli ingredienti tranne la farina. Far funzionare a velocità 2; dopo qualche secondo aggiungere progressivamente la farina attraverso il condotto centrale del coperchio del frullatore, quindi impastare per 45 sec.

Quattro - quarti

150 g di farina – ½ bustina di levito chimico - 150 g di burro ammorbidito – 150 g di zucchero – 3 uova intere – 1 pizzico di sale

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di lama multifunzione. Far funzionare a velocità 2 per 1 minuti e 30 s. Preriscaldare il forno a 180 ° (Th 6). Disporre il preparato in una teglia rettangolare e far cuocere per 40 min.

Dolce alle spezie

150 g di farina, 70 g di burro molle a pezzetti, 70 g di zucchero, 3 uova, 50 ml di latte, 1 cucchiaino di miele liquido, 2 cucchiaini di lievito chimico, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di noce moscata, scorza di 1 arancia grattugiata,1 pizzico di pepe.

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di lama multifunzione. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per 50 secondi. Mettere in uno stampo imburrato e infarinato e far cuocere per 50 min. con il termostato regolato su 6 (180°). 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.

IT

Fondere il cioccolato a bagnomaria con due cucchiai di acqua. Aggiungere il burro e mescolare finché il composto non si è ben sciolto.
Mettere lo zucchero e le uova nella ciotola con la lama multifunzione e avviare a velocità 2 per 45s fino a rendere il composto spumoso. Senza spegnere il robot, aggiungere attraverso il condotto del coperchio il cioccolato fuso, la farina, il lievito e il latte e far funzionare per 15 secondi.
Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cuocere per circa 1 ora, con il termostato regolato su 5/6 (160°).

Panna montata

200 ml di panna fresca liquida per dolci molto fredda, 30 g di zucchero a velo.

Per raffreddare la ciotola riporla nel frigorifero per alcuni minuti.
Versare la panna fresca e lo zucchero a velo nella ciotola provvista di disco emulsionatore. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per 40 min.

Maionese

1tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di mostarda, 1 cucchiaio di aceto, ¼ di litro di olio, sale e pepe

Versare tutti gli ingredienti (tranne l'olio) nella ciotola provvista di sbattitore emulsionatore. 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 prende consistenza ha un colore pallido.
Attenzione: per ottenere la maionese, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
Nota: conservare nel frigorifero e consumare entro le 24 ore.

Τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται με το μοντέλο που μόλις αγοράσατε, απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο άνω μέρος της συσκευασίας.

Οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που το προϊόν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση τροφοδοσίας της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση. Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση της συσκευής, εκτός εάν έχουν εκπαιδευτεί και έχουν λάβει σχετικές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή τελούν υπό την επίβλεψη του.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μόλις διακόπτετε τη χρήση της (ακόμα και σε περίπτωση διακοπής ρεύματος) και όταν την καθαρίζετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημιά. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης (βλ. κατάλογο εξουσιοδοτημένων κέντρων στο έντυπο τεχνικής εξυπηρέτησης).
- Εκτός από τις συνηθισμένες εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, κάθε άλλη παρέμβαση επιδιόρθωσης πρέπει οπωσδήποτε να ανατίθεται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. (Βλ. κατάλογο εξουσιοδοτημένων κέντρων στο έντυπο τεχνικής εξυπηρέτησης.)
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο προσβάσιμο σε 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 τροφοδοσίας ή το φις υποστούν ζημιά, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε είδους κίνδυνος, θα πρέπει υποχρεωτικά να ζητήσετε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης να σας αντικαταστήσουν το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά. (Βλ. κατάλογο εξουσιοδοτημένων κέντρων στο έντυπο τεχνικής εξυπηρέτησης.)
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά, κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα έμβολα για να εισάγετε τα τρόφιμα στους σωλήνες τροφοδοσίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλα, πιρούνια, κουτάλια, μαχαίρια ή άλλα αντικείμενα.
- Θα πρέπει να λάβετε μέτρα προστασίας κατά το χειρισμό των μαχαιριών πολλαπλής χρήσης, των μαχαιριών του κάδου ανάμιξης, του μύλου για αρωματικά βότανα και των λεπίδων κοπής λαχανικών, τόσο όταν τα καθαρίζετε, όσο και όταν τα απομακρύνετε από τους κάδους, καθώς είναι ιδιαίτερα αιχμηρά. Πρέπει να αφαιρείτε υποχρεωτικά τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων (d) από το σύνδεσμο (c) προτού αδειάζετε το περιεχόμενο του κάδου.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας άδεια.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον κάδο ανάμιξης με το σκέπασμά του.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα εξαρτήματα που βρίσκονται σε κίνηση. Περιμένετε να σταματήσει εντελώς η συσκευή προτού απομακρύνετε τα εξαρτήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα σαν δοχεία (για κατάψυξη, μαγείρεμα, αποστείρωση με θερμότητα)
- Μη βάζετε τα εξαρτήματα σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε να κρέμονται πάνω από τον κάδο και τα εξαρτήματα μακριά μαλλιά, εσάρπες, γραβάτες, κλπ. όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή σας τραβώντας την από το συρτάρι.

EL

Περιγραφή

a **Βάση - (μοτέρ) συσκευής**
a1 : Έξοδος αργής κίνησης στη βάση
a2 : Έξοδος γρήγορης κίνησης στη βάση
a3 : Επιλογέας ταχυτήτων: θέση Pulse (διακοπτόμενη κίνηση)-0-1-2

b **Σετ κάδος - κόπτης**
b1 : Έμβολο - δοσομετρητής
b2 : Κάλυμμα σωλήνα τροφοδοσίας
b3 : Κάδος

c **Σύνδεσμος κίνησης**

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ:

d **Μαχαίρια πολλαπλής χρήσης**

e **Δίσκος ανάμιξης**

f **Λεπίδες τεμαχισμού λαχανικών**
A : Λεπτό ξύσμα
D : Λεπτές φέτες
C : Χονδρό ξύσμα
G : Χονδρό τρίψιμο για πατάτα / παρμεζάνα
H : Χονδρές φέτες
E : Κόφτης για τηγανιτές πατάτες

g **Στήριγμα λεπίδων**

h **Κάδος ανάμιξης**
h1 : Πώμα δοσομετρητή
h2 : Κάλυμμα
h3 : Κάδος

i **Στίφτης για εσπεριδοειδή**
i1 : Κώνος
i2 : Σύνδεσμος στίφτη εσπεριδοειδών
i3 : Σχάρα

j **Μύλος για Αρωματικά Βότανα**
j1 : Κάλυμμα
j2 : Κάδος μύλου για αρωματικά βότανα

k **Σπάτουλα**

l **Συρτάρι αποθήκευσης**

EL

Έναρξη λειτουργίας

- Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό σαπουνόνερο (βλ. ενότητα καθαρισμός). Ξεβγάλετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε τη βάση (a) πάνω σε μία επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
- Pulse (διακοπτόμενη κίνηση): γυρίστε το διακόπτη (a3) στη θέση Pulse που λειτουργεί με διαδοχικές παλμικές κινήσεις ώστε να ελέγχεται καλύτερα η προετοιμασία ορισμένων τροφών.
- Συνεχής κίνηση: γυρίστε το διακόπτη (a3) στη θέση 1 ή 2.
- Θέση εκτός λειτουργίας: γυρίστε το διακόπτη (a3) στη θέση 0.

Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί με την αρίθμηση των πλαισιομένων σχημάτων.

1 : Τοποθέτηση του κάδου κόπτη και του καλύμματος

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Σετ κάδου (b).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) πάνω στη βάση (a). Η λαβή του κάδου πρέπει να είναι τοποθετημένη με τέτοιο τρόπο ώστε να βρίσκεται ευθυγραμμισμένη με τη γωνία στη δεξιά πλευρά της μπροστινής όψης.
- Ασφαλίστε τον κάδο (b3) περιστρέφοντάς τον προς τα δεξιά.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) πάνω στον κάδο (b3). Ασφαλίστε το κάλυμμα σπρώχνωντάς το προς τα δεξιά μέσα τη λαβή του κάδου.
- Είναι πολύ σημαντικό να είναι ασφαλισμένος ο κάδος στη βάση (a) προτού ασφαλίσετε το κάλυμμα (b2) πάνω στο μπολ (b3).

2 : Απομάκρυνση του κάδου - κόπτη και του καλύμματος

- Αποσπάστε το κάλυμμα περιστρέφοντάς το με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, ώστε να το απελευθερώσετε από τη λαβή του κάδου. Στη συνέχεια, μπορείτε να το ανασηκώσετε και να το απομακρύνετε.
- Αποσπάστε τον κάδο περιστρέφοντάς τον με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τότε μόνο μπορείτε να ανασηκώσετε τον κάδο και να τον απομακρύνετε από τη βάση.

3 : Ανάμειξη/πολτοποίηση/κόψιμο/ζύμωμα

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Σετ κάδου (b).
- Σύνδεσμος (c).
- Μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων (d).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Περάστε τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων (d) στο σύνδεσμο (c), και τοποθετήστε τον κάδο με τα μαχαίρια στην έξοδο της βάσης (a1).
- Βάλτε τα υλικά μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο (b3).
- Για να απομακρύνετε το σετ κάδου - καλύμματος: αποσπάστε το κάλυμμα και, στη συνέχεια, τον κάδο.

ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία.

Μπορείτε να ζυμώσετε έως:
- 600 g σκληρή ζύμη, όπως: ζύμη για άσπρο ψωμί, ζύμη μπριζέ (για βάση τάρτας)...σε 30 s.
- 500 g ζύμη για ειδικά είδη ψωμιού, όπως: ψωμί σικάλεως, ψωμί ολικής άλεσης, ψωμί με σπόρους δημητριακών... σε 30 s.

Μπορείτε να αναμίξετε έως:
- 600 g μαλακή ζύμη, όπως: παντεσπάνι, κέικ, κέικ γιαουρτιού...για 1 min 30 s.

Μπορείτε επίσης να αναμίξετε ποσότητα έως 0,5 λίτρο ζύμη για κρέπες, βάφλες, κλπ. για 1 min έως 1 min 30 s περίπου.

ΨΙΛΟ ΚΟΨΙΜΟ
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία. Αν προτιμάτε, μπορείτε να επιλέξετε τη θέση pulse, ώστε να μπορείτε να ελέγχετε καλύτερα την πορεία του ψιλού κοψίματος.

Μπορείτε να ψιλοκόψετε έως 300 g τροφίμων, όπως:
- κρέας ωμό ή μαγειρεμένο (χωρίς κόκκαλα, χωρίς νεύρα και κομμένο σε κύβους).
- ψάρι ωμό ή μαγειρεμένο (χωρίς δέρμα και χωρίς αγκάθια).
- σκληρά τρόφιμα: τυρί, ξηρούς καρπούς, κάποια λαχανικά (καρότα, σέλερι...).
- τρόφιμα με τρυφερή υφή: κάποια λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι,...).

ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία.

Μπορείτε να πολτοποιήσετε έως 0,5 λίτρο σούπα, κομπόστα φρούτου, σε 20 s.

EL

4 : Τρίψιμο / τεμαχισμός σε φέτες

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Σετ κάδου (b).
- Σύνδεσμος (c).
- Λεπίδα της επιλογής σας (f) (ανάλογα το μοντέλο).
- Στήριγμα λεπίδων (g).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) πάνω στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Εισάγετε τη λεπίδα που έχετε επιλέξει (f) στο στήριγμα λεπίδων (g), εισάγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τον άξονα του στηρίγματος (c) μέσα από τη λεπίδα (f) και ασφαλίστε και τα δύο μαζί. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα στην έξοδο της βάσης (a1).
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο (b3).
- Για να απομακρύνετε το σετ κάδου - καλύμματος: αποσπάστε το κάλυμμα και, στη συνέχεια τον κάδο.

Βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός άξονας του συνδέσμου (c) έχει εισχωρήσει στο κέντρο του καλύμματος του σωλήνα τροφοδοσίας (b2).

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:
- Εισάγετε τα τρόφιμα στο σωλήνα και σπρώξτε τα με τη βοήθεια του εμβόλου (b1).
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 1 για να τεμαχίσετε σε φέτες, ή στη θέση 2 για να τρίψετε τα τρόφιμα.

Με τις λεπίδες μπορείτε να κάνετε τα ακόλουθα (ανάλογα με το μοντέλο):
- Χονδρό ξύσμα (C) / λεπτό ξύσμα (A): σελινόρριζα, πατάτες, καρότα, τυρί...

- τεμάχισμα σε χονδρές φέτες (H) / τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (D): πατάτες, κρεμμύδια, αγγούρια, παντζάρια, μήλα, καρότα,λάχανο...
- τεμάχισμα ειδικό για τηγανιτές πατάτες(E): τηγανιτές πατάτες…
- χονδρό τρίψιμο πατάτας / παρμεζάνα(G): παρμεζάνα, καρύδα...

5 : Ανακάτεμα / χτύπημα / χτύπημα κρέμας γάλακτος

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Σετ κάδου (b).
- Σύνδεσμος (c).
- Δίσκος ανάμειξης (e).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Εισάγετε τον στη σωστή θέση και ασφαλίστε το δίσκο ανάμειξης (e) πάνω στο σύνδεσμο (c).
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε το σύνολο κάδου-δίσκου πάνω στην έξοδο της βάσης (a1).
- Βάλτε τα υλικά μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο (b3).
- Για να απομακρύνετε το σετ κάδου-καλύμματος: αποσπάστε το κάλυμμα και, στη συνέχεια τον κάδο.

Εισάγετε το δίσκο ανάμειξης μέσα στον κάδο με την ακόλουθη κατεύθυνση: βλ. σχήμα 5.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για να ζυμώσετε σκληρή ζύμη ή για να ανακατέψετε μαλακή ζύμη.

Μπορείτε να ετοιμάστε: μαγιονέζα, σάλτσα αλιόλι, σάλτσες διάφορες, ασπράδια μαρέγκα(1 έως 6), ελαφρά χτυπημένη κρέμα γάλακτος, σαντιγί (έως 0,2 λίτρο).

EL

6 : Ομογενοποίηση/μίξη/ελαφρύ ανακάτεμα (αναλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Σετ κάδου ανάμιξης (h).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
- Βάλτε τα υλικά στον κάδο ανάμιξης (h3) χωρίς να ξεπεράσετε το ανώτατο όριο που είναι σημειωμένο πάνω στον κάδο.
- Τοποθετήστε το σκέπασμα (h2), που είναι εφοδιασμένο με πώμα δοσομετρητή (h1), και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο.
- Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο κάδο (h) στην έξοδο της βάσης (a2), με τη λαβή του κάδου ανάμιξης να είναι στραμμένη προς τα εσάς.
- Περιμένετε έως ότου το πολυμίξερ σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε τον κάδο ανάμιξης από τη βάση.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 1 ή 2 για να τεθεί σε λειτουργία.

Μπορείτε να επιλέξετε τη θέση Pulse, ώστε να μπορείτε να ελέγχετε καλύτερα την πορεία της ανάμιξης.
- Μη γεμίζετε ποτέ τον κάδο ανάμιξης με υγρό που βράζει.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο ανάμιξης με ξερά προϊόντα (φουντούκια, αμύγδαλα, φιστίκια,…).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον κάδο ανάμιξης με το κάλυμμά του.
- Ρίχνετε στον κάδο πρώτα πάντοτε τα υλικά που είναι σε υγρή μορφή και στη συνέχεια προσθέτετε τα στερεά, χωρίς να ξεπερνάτε το ανώτατο όριο που είναι σημειωμένο πάνω στον κάδο:
  - 1 λίτρο για μείγματα με πυκνή υφή.
  - 0.8 λίτρου για υγρά μείγματα.
- Για να προσθέσετε υλικά κατά τη διάρκεια μίξης, αφαιρέστε το πώμα - δοσομετρητή (h1) από το κάλυμμα και ρίξτε τα υλικά από το άνοιγμα για αυτό το σκοπό, χωρίς να ξεπεράσετε το ανώτατο όριο πληρότητας που είναι σημειωμένο πάνω στον κάδο.

Μέγιστο χρονικό διάστημα χρήσης: 3 min.

Συμβουλές:
- Αν, κατά τη διάρκεια της μίξης, τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του κάδου, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε

την από την πρίζα. Αφαιρέστε το σετ του κάδου ανάμιξης από το σώμα της συσκευής. Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, ρίξτε τα υλικά πάνω στις λεπίδες. Μην εισάγετε ποτέ τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στον κάδο ή κοντά στις λεπίδες.

Μπορείτε:
• να φτιάξετε σούπες με ελαφρά υφή, σούπες βελουτέ, διαφόρων ειδών κρέμες, κομπόστες, μιλκ σέικ, κοκτέιλ.
• να ανακατέψετε διαφόρων ειδών υδαρές ζύμες (για κρέπες, λουκουμάδες, κλαφουτί)

7 : Στύψιμο εσπεριδοειδών (ανάλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
• Σετ στίφτη εσπεριδοειδών (i).
• Κάδος (b3).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
• Τοποθετήστε τον κάδο (b3) στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
• Εισάγετε το σύνδεσμο (i2) στην έξοδο της βάσης (a1).
• Τοποθετήστε τη σχάρα (i3) πάνω στον κάδο και ασφαλίστε την.
• Τοποθετήστε τον κώνο (i1) πάνω στο σωλήνα της σχάρας (i3).
• Για να απομακρύνετε το σετ στίφτη εσπεριδοειδών: αποσπάστε τη σχάρα (i3), στη συνέχεια τον κάδο και μετά αφαιρέστε το σετ σχάρας - κάδου από τη βάση.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:
• Τοποθετήστε μισό εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο (i1).
• Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 1 για να τεθεί σε λειτουργία.
Μπορείτε να φτιάξετε έως 0.6 λίτρα χυμό εσπεριδοειδών χωρίς να χρειαστεί να αδειάσετε τον κάδο.
Προσοχή: μετά από κάθε 0.2 λίτρα χυμό, θα πρέπει να ξεπλένετε τη σχάρα

EL

8 : Πολύ ψιλό κόψιμο για μικρή ποσότητα υλικών (ανάλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
• Σετ για αρωματικά βότανα (j).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:
• Βάλτε τα υλικά στον κάδο του μύλου για αρωματικά βότανα (j2).
• Τοποθετήστε το κάλυμμα (j1) στον κάδο του μύλου για αρωματικά βότανα (j2) και ασφαλίστε τον περιστρέφοντάς τον με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
• Τοποθετήστε τον κάδο με το κάλυμμά του πάνω στη βάση (a).

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:
• Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση «2» για να τεθεί σε λειτουργία, κρατώντας συνεχώς καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας τον μύλο για τα αρωματικά βότανα πάνω στη βάση.
Μπορείτε να επιλέξετε τη θέση «Pulse», ώστε να μπορείτε να ελέγχετε καλύτερα την πορεία της ανάμιξης.
• Με το μύλο για αρωματικά βότανα (j), μπορείτε να ψιλοκόψετε σε λίγα δευτερόλεπτα:
- σκόρδο, μαϊντανό, κρεμμύδι, φρυγανιά (για να φτιάξετε τριμμένη φρυγανιά για πανάρισμα), ζαμπόν... Μέγιστη ποσότητα / χρονική διάρκεια: 50g / 10s
- ξερά βερίκοκα, ξερά σύκα, δαμάσκηνα απύρηνα. Μέγιστη ποσότητα / χρονική διάρκεια: 80g / 5s
- Κατά το άδειασμα του μπολ, προσέχετε τα μαχαίρια, καθώς είναι πολύ αιχμηρά.

9: Αποθήκευση των εξαρτημάτων (ανάλογα με το μοντέλο)

• Το πολυμίξερ σας είναι εφοδιασμένο με ένα ενσωματωμένο συρτάρι αποθήκευσης (l) μέσα στο οποίο μπορείτε να τοποθετείτε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων (d), καθώς και τις 4 λεπίδες κοπής λαχανικών (f).
• Αφού τοποθετήσετε τα εξαρτήματα στη θέση τους, σπρώξτε το συρτάρι αποθήκευσης (l) μέσα στη βάση (a).

Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Για πιο εύκολο καθάρισμα, ξεπλένετε τα εξαρτήματα βιαστικά μετά τη χρήση.
- Πλύνετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα: μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Ρίξτε ζεστό νερό και λίγες σταγόνες υγρό απορρυπαντικό πιάτων μέσα στον κάδο ανάμιξης (h3). Κλείστε με το κάλυμμα (h2), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (h1). Θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και αφήστε να κάνει μερικές παλμικές κινήσεις. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Ξεπλύνετε τον κάδο.
- Μη βυθίζετε τη βάση (a) στο νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετέ την με ένα νωπό σφουγγάρι.
- **Οι λεπίδες των εξαρτημάτων είναι πολύ αιχμηρές. Πρέπει να τις χειρίζεστε με προσοχή.**

Ιδέα: Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια καθαρίστε τα όπως συνήθως.

Αποθήκευση

- Μη φυλάσσετε το πολυμίξερ σας σε χώρους με υγρασία.

Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, τι πρέπει να κάνετε ?

- Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε:
  - αν η συσκευή σας είναι στην πρίζα.
  - ότι κάθε ένα από τα εξαρτήματα έχει ασφαλιστεί στη θέση του.
- Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Στην περίπτωση αυτή, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης (Βλ. κατάλογο εξουσιοδοτημένων κέντρων στο έντυπο τεχνικής εξυπηρέτησης).

EL

Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής

- Η συσκευασία περιλαμβάνει αποκλειστικά υλικά που δεν αποτελούν κίνδυνο για το περιβάλλον, μπορούν επομένως να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί ανακύκλωσης.

Όσον αφορά την απόρριψη της συσκευή σας, ενημερωθείτε στην κατάλληλη υπηρεσία της περιοχής σας.

Ηλεκτρονικά ή ηλεκτρικά προϊόντα των οποίων η διάρκεια ζωής έχει λήξει

Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Μεταφέρετε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία.

Εξαρτήματα

- Μπορείτε να προσαρμόσετε τη χρήση της συσκευή σας στις ανάγκες σας και να προμηθευθείτε από το συνηθισμένο σας κατάστημα ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης τα ακόλουθα εξαρτήματα:
  - Λεπίδες τεμαχισμού λαχανικών
    - A : Λεπτό ξύσμα
    - D : Τεμαχισμός σε λεπτές φέτες

C : Χονδρό ξύσμα
H : Τεμαχισμός σε χονδρές φέτες
G : Πατάτα / Παρμεζάνα
E : Κόφτης για τηγανιτές πατάτες
- Μύλος για Αρωματικά Βότανα
- Κάδος ανάμιξης
- Στύφτης εσπεριδοειδών

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Για να μπορέσετε να παραγγείλετε εξαρτήματα, θα πρέπει να διατηρήσετε το παρόν εγχειρίδιο.

Μερικές βασικές συνταγές

Ζύμη για άσπρο ψωμί

375 g αλεύρι – 225 g νερό χλιαρό – 1 φακελάκια μαγιά ξερή – 5 g αλάτι.

Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλής χρήσης. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 2, και, από τα πρώτα δευτερόλεπτα, ξεκινήστε να ρίχνετε το χλιαρό νερό από το σωλήνα του σκεπάσματος. Όταν η ζύμη αποκτήσει σχήμα μπάλας (σε 30 s περίπου), σβήστε το πολυμίξερ. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο ζεστό, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Στη συνέχεια, δουλέψτε τη ζύμη με τα χέρια σας ώστε να της δώσετε σχήμα και μετά τοποθετήστε την σε ταψί ζαχαροπλαστικής που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει προηγουμένως. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει άλλη μία φορά. Προθερμάνετε το φούρνο σας στο 8 (240°). Όταν το ψωμί έχει διπλασιαστεί σε μέγεθος, βάλτε το στο φούρνο και κατεβάστε τη θερμοκρασία στο 6 (180°). Αφήστε το ψωμί να ψηθεί για 30 min. Βάλτε ταυτόχρονα μέσα στο φούρνο και ένα ποτήρι γεμάτο νερό, ώστε το ψωμί να κάνει καλή κρούστα.

EL

Ζύμη για πίτσα

150 g αλεύρι – 90 g νερό χλιαρό – 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο – ½ φακελάκι μαγιά ξερή – αλάτι

Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλής χρήσης. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 2, και, από τα πρώτα δευτερόλεπτα, ξεκινήστε να ρίχνετε το χλιαρό νερό και το ελαιόλαδο από το σωλήνα του σκεπάσματος. Όταν η ζύμη αποκτήσει σχήμα μπάλας (15 - 20 s περίπου), σβήστε το πολυμίξερ. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο ζεστό, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Προθερμάνετε το φούρνο σας στο 8 (240°). Εν τω μεταξύ ανοίξτε τη ζύμη και προσθέστε τα υλικά της επιλογής σας: σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδι, μανιτάρια, ζαμπόν, μοτσαρέλα, κλπ. Γαρνίρετε την πίτσα σας με λίγες αντζούγιες και μαύρες ελιές, πασπαλίστε με ρίγανη και γραβιέρα τριμμένη και στάξτε πάνω - πάνω μερικές σταγόνες ελαιόλαδο. Τοποθετήστε την πίτσα με τα υλικά της σε ταψί ζαχαροπλαστικής που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει προηγουμένως. Ψήστε για 15 έως 20 min, ελέγχοντας την πορεία του ψησίματος.

Ζύμη μπριζέ (για τάρτες)

280g αλεύρι – 140g βούτυρο μαλακωμένο σε μικρά κομμάτια – 70ml νερό – μία πρέζα αλάτι

Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλής χρήσης.
Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 2 για μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ξεκινήστε να ρίχνετε το νερό από το σωλήνα του σκεπάσματος. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί έως ότου σχηματιστεί με τη ζύμη μια μπάλα (25 - 30 s). Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε χώρο δροσερό για 1 ώρα τουλάχιστον, προτού την ανοίξετε και την ψήσετε με τη γέμιση της επιλογής σας.

Ζύμη για κρέπες

(στον κάδο με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων ή στον κάδο ανάμιξης)

160 g αλεύρι – 1/3 λίτρου γάλα – 2 αυγά – ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι ψιλό – 2 κουταλιές της σούπας λάδι – 10 g ζάχαρη (προαιρετικά) – ρούμι (κατά βούληση)

Βάλτε όλα τα υλικά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων. Χτυπήστε στην ταχύτητα 1 για 20 s, και στη συνέχεια στην ταχύτητα 2 για 25 s.

Αν χρησιμοποιείτε τον κάδο ανάμιξης, ρίξτε όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι. Χτυπήστε στην ταχύτητα 2, και μετά από μερικά δευτερόλεπτα, προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέσα από το κεντρικό άνοιγμα του καλύμματος του κάδου ανάμιξης και στη συνέχεια αναμίξτε για 45 s.

Κέικ τέσσερα τέταρτα

150 g αλεύρι – ½ φακελάκι μπέκιν πάουντερ – 150 g βούτυρο μαλακό σε μικρά κομμάτια – 150 g ζάχαρη – 3 αυγά ολόκληρα – 1 πρέζα αλάτι.

Βάλτε όλα τα υλικά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων. Χτυπήστε στην ταχύτητα 2 για 1 min και 30 s. Προθερμάνετε το φούρνο στο.6 (180°). Βάλτε τη ζύμη σε φόρμα για κέικ και ψήστε για 40 min.

Κέικ με μπαχαρικά

150 g ζάχαρη – 70 g βούτυρο μαλακό σε μικρά κομμάτια – 70 g ζάχαρη – 3 αυγά – 50 ml γάλα – 2 κουταλακια μπέκιν παόυντερ – 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα – 1 κουταλάκι του γλυκού πιπερόριζα σκόνη – 1 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο τριμμένο – Ξύσμα ενός πορτοκαλιού – 1 πρέζα πιπέρι.

Βάλτε όλα τα υλικά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και χτυπήστε για 50 s. Βάλτε τη ζύμη σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε για 50 min στο 6 (180°C).
Σερβίρετε το κέικ χλιαρό ή κρύο με κομπόστα ή μαρμελάδα.

Κέικ σοκολάτας

5 αυγά, 200 g ζάχαρη, 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι, 200 g βούτυρο λειωμένο, 200 g σοκολάτα, 1 φακελάκι μπέκιν παόυντερ, 100 ml γάλα.

EL

Λιώστε τη σοκολάτα σε μπαιν μαρί με δύο κουταλιές της σούπας νερό. Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα λειώσει καλά.
Βάλτε τη ζάχαρη και τα αυγά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων και χτυπήστε στην ταχύτητα 2 για 45 s ώσπου το μείγμα να αφρατέψει. Χωρίς να σβήσετε το πολυμίξερ, προσθέστε από το σωλήνα του καλύμματος τη λειωμένη σοκολάτα, το αλεύρι, το μπέκιν και το γάλα και αφήστε να αναμιχθεί για 15 s.
Ρίξτε τη ζύμη σε βουτυρωμένη φόρμα και ψήστε για 1 h περίπου στο 5/6 (160°C).

Σαντιγί

200 ml κρέμα γάλακτος πολύ κρύα, 30 g ζάχαρη άχνη

Ο κάδος πρέπει να είναι κρύος, γι' αυτό βάλτε τον πρωτύτερα στο ψυγείο για λίγα λεπτά.
Βάλτε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη μέσα στον κάδο με το δίσκο ανάμιξης. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και χτυπήστε για 40 s.

Μαγιονέζα

1 κρόκο αυγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι, ¼ του λίτρου λάδι, αλάτι, πιπέρι.

Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το λάδι μέσα στον κάδο με το δίσκο ανάμιξης. Χτυπήστε τα υλικά στην ταχύτητα 2, αφήστε να αναμιχθούν για 5 s, και στη συνέχεια, χωρίς να σβήσετε το πολυμίξερ, ρίξτε αργά το λάδι από το σωλήνα του καλύμματος. Όταν δέσει η μαγιονέζα, το χρώμα της θαμπώνει.
Προσοχή: για να πετύχει η μαγιονέζα, τα υλικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
Σημείωση: διατηρήστε την στο ψυγείο και καταναλώστε την μέσα στις επόμενες 24 ώρες.

Satın almış olduğunuz model içindeki aksesuarlar, ambalaj üzerinde bulunan etikette belirtilmektedir.

Güvenliğe ilişkin tavsiyeler

- Cihazın kullanım kitapçığında belirtilenlere aykırı bir şekilde kullanılmasından doğacak durumlardan üretici sorumlu değildir.
- Elektrik bağlantısını yapmadan önce, ürün etiketi üzerinde belirtilen voltaj değerinin şebeke voltajı ile aynı olduğundan emin olun.
- Cihazınız sadece ev içerisinde kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz fiziksel, duyusal veya zihinsel engeli olan (erişkin veya çocuk) veya cihaz hakkında hiçbir tecrübe veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkları veya bu kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda eğitilmedikleri takdirde kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamamasına dikkat edilmelidir.
- Cihazınızın fişini, cihazınızı kullandıktan hemen sonra ve temizleyeceğiniz zaman (hatta elektrik kesintisi halinde bile) prizden çıkarın.
- Bu tip bir durumda yetkili servise başvurun (yetkili servisler listesine bkz).
- Cihazın temizliği ve bakımı dışındaki tüm işlemlerin, yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir (yetkili servisler listesine bkz)
- Cihazı, besleme kablosunu ve fişini suya veya bir başka sıvı içine sokmayın.
- Besleme kablosunu çocukların ulaşamayacakları yerlerde muhafaza edin.
- Besleme kablosunun cihazın sıcak yüzeyleriyle temas etmemesine, ısı kaynaklarının civarında veya keskin yüzeyler üzerinde bulunmamasına dikkat edilmelidir.
- Herhangi bir tehlikeye mahal vermemek için, hasarlı unsurları yetkili servislerce değiştirtin (yetkili servisler listesine bkz).
- Emniyetiniz için, sadece cihazınızla uyumlu olan, yetkili merkezlerde satılan aksesuarlar ve yedek parçalar kullanın.
- Besinleri baca içinde yönlendirmek için daima ittiriciyi kullanın, parmaklarınızı, çatal, kaşık, bıçak veya herhangi başka bir nesneyi bu amaçla kullanmayın.
- Doğrayıcı bıçağına, karıştırma haznesinin ve değirmenin bıçağına, sebze kesme disklerine müdahale ederken dikkatli olun: Son derece keskindirler. Haznenin içini boşaltmadan önce, mülti fonksiyon bıçağını (d), hareket ettirici ünitesinden (c) mutlaka çıkarmış olmanız gerekmektedir.
- Cihazınızı boş olarak çalıştırmayın.
- Mikser haznesini daima kapağı ile birlikte kullanın.
- Hareket halindeki parçalara asla dokunmayın, aksesuarları çıkarmadan önce tamamen durmalarını bekleyin.
- Aksesuarları mutfak kabı olarak kullanmayın (dondurma – pişirme).
- Aksesuarları mikro-dalga fırında kullanmayın.
- İşleyiş halinde olan aksesuarların üzerine, saç, eşarp, kravat vb. unsurların sarmamasına dikkat edin.
- Cihazınızı çekmecesinden tutarak taşımayın.

Ürünün Tanıtımı

a **Motor bloğu**
a1 : Motor bloğu yavaş çıkışı
a2 : Motor bloğu hızlı çıkışı
a3 : Hız seçme anahtarı: Pulse pozisyonu (kesik kesik çalıştırma)-0-1-2

b **Kıyıcıhaznesi takımi**
b1 : Doz ayarlayıcı ittirici
b2 : Boğazli kapak
b3 : Hazne

c **Hareket sağlayıcı**

MODELE GÖRE AKSESUARLAR:

d **Mülti fonksiyonlu bıçak**

e **Karıştırma diski**

f **Sebze kesme kartuşları**
A : İnce rendeleme
D : İnce dilimleme
C : Kalın rendeleme
G : Reibekuchen / Parmesan
H : Kalın dilim
E : Kızartmalık patates dilimi kesme

g **Kartuş desteği**

h **Karıştırma haznesi**
h1 : Ölçü ayar kapağı
h2 : Kapak
h3 : Hazne

i **Narenciye Sıkacağı**
i1 : Koni
i2 : Narenciye sıkacağı hareket mekanizması
i3 : Sepet

j **Taze baharat değirmeni**
j1 : Kapak
j2 : Taze baharat değirmeni haznesi

k **Spatula**

l **Aksesuar çekmecesi**

Çalıştırma

TR

- İlk kullanımdan önce, tüm aksesuarları sıcak sabunlu su ile yıkayın (bkz. Temizleme paragrafı). Durulayın ve kurulayın.
- Motor bloğunu (a) düz, temiz ve kuru bir zemin üzerine koyun.
- Cihazınızın fişini prize takın.
- Pulse (aralıklı çalıştırma): Bazı karışımların daha iyi kontrol edilebilmesi için, Pulse fonksiyonunu kullanmak amacıyla (a3) düğmesini Pulse konumuna getirin.
- Devamlı çalıştırma: (a3) düğmesini 1 veya 2 konumuna getirin.
- Durma: (a3) düğmesini 0 konumuna getirin.

Paragraf numaraları çerçeveler içindeki şemaların numaralarına karşılık gelmektedir.

1 : Kıyıcı haznesinin ve kapağın yerleşimi

KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Hazne takımı (b).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:
- Hazneyi (b3) motor bloğu (a) üzerine yerleştirin, haznenin tutacağı düğmenin hafifçe sağına gelecek.
- Hazneyi (b3) sağa çevirerek kilitleyin.
- Kapağı (b2) hazne (b3) üzerine kapatın. Haznenin tutacağını sağa doğru ittirerek kapağı kilitleyin.

Kapak (b2) hazne (b3) üzerine kilitlenmeden önce, haznenin (a) motor bloğuna kilitlenmesi **gerekir**.

2 : Kıyıcı haznesinin ve kapağın çıkarılması

- Kilidini açmak için, kapağı saat yönünde çevirin ve haznenin tutacağını serbest bırakın. Artık kapağı kaldırabilir ve yerinden çıkarabilirsiniz.
- Kilidini açmak için, hazneyi saat yönünde çevirin.
- Ancak bu aşamada hazneyi motor bloğundan kaldırabilir ve çekebilirsiniz.

3 : Karıştırma/karma/kıyma/yoğurma

KULLANILAN AKSESUARLAR:
• Hazne takımı (b).
• Hareket mekanizması (c).
• Mülti fonksiyon bıçaklar (d).

AKSESUARLARIN MONTAJI :
• Hazneyi (b3) motor bloğu (a) üzerine yerleştirin ve kilitleyin.
• Mülti fonksiyon bıçağını (d) hareket mekanizması (c) üzerine geçirin, hepsini birden motor bloğu (a1) çıkışı üzerine takın.
• Malzemeleri hazne içine doldurun.
• Kapağı (b2) yerleştirin ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.
• Hazne ve kapak ikilisini çıkarmak için: Kapağın kilidini açın, sonra haznenin kilidini açın

YOĞURMA/ KARIŞTIRMA
• Cihazı çalıştırmak için, hız anahtarını (a3) 2. konuma getirin.
Aşağıdaki oranlarda yoğurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz:
- 600 g kalın hamur: Beyaz ekmek hamuru, pizza hamuru… 30 sn.
- 500 g özel ekmek hamuru: Çavdar ekmeği, tam tahıl ekmeği, tahıl ekmeği…30 sn
Aşağıdaki oranlarda karıştırabilirsiniz:
- 600 g hafif hamur: Bisküvi, kek, yoğurtlu …. yaklaşık 1 dk 30 sn.
Ayrıca 1 litre krep hamuru vb. hamurları 1 dk ila 1 dk 30 sn arasında karıştırabilirsiniz.

KIYMA
• Cihazı çalıştırmak için, hız anahtarını (a3) 2. konuma getirin veya daha iyi kontrol edebilmek için "pulse" fonksiyonunu kullanın.
300 g malzemeyi kıyabilirsiniz:
- Çiğ veya pişmiş et (Kemikleri ve sinirleri alınmış, kuşbaşı doğranmış)
- Çiğ veya pişmiş balık (Derisi ve kılçığı temizlenmiş).
- Sert ürünler: Peynir, kuru yemiş, bazı sebzeler (havuç, kereviz..).
- Yumuşak ürünler: Bazı sebzeler (Soğan, ıspanak ...).

KARIŞTIRMA
• Cihazı çalıştırmak için, hız anahtarını (a3) 2. konuma getirin.
0,5 litre çorba, komposto vb. Için 20 sn.

TR

4 : Rendeleme/Dilimleme

KULLANILAN AKSESUARLAR :
• Hazne takımı (b).
• Hareket mekanizması (c).
• Seçime göre kartuş (f) (modele göre).
• Kartuş desteği (g).

AKSESUARLARIN MONTAJI:
• Hazneyi (b3) motor bloğu (a) üzerine takın ve kilitleyin.
• Seçilen kartuşu (f) kartuş desteğine (g) takın, hareket mekanizması eksenini maksimum ölçüde (c) kartuş (f) içine sokun ve hepsini birden kilitleyin, ardından hepsini motor bloğu çıkışına (a1) yerleştirin.
• Kapağı(b2) kapatın ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.
• Hazne ve kapak ikilisini çıkarmak için: Kapağın kilidini açın, sonra haznenin kilidini açın.

Hareket mekanizmasının metal ekseninin (c) boğazlı kapağın ortasına (b2) yerleştirildiğinden emin olun

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER:
• Malzemeleri kapağın besleme boğazından doldurun ve ittirici (b1) ile yönlendirin.
• Hız seçme anahtarını (a3) dilimlemek için 1 veya rendelemek için 2 konumuna getirin.
Kartuşlarla birlikte hazırlayabilirsiniz (modeline göre):
- İri rendeleme (C) / İnce rendeleme (A): Kereviz, patates, havuç, peynir...
- Kalın dilimleme (H) / İnce dilimleme (D): Patates, soğan, salatalık, pancar, patates, havuç,lahana...
- Patates kızartması dilinleri (E) :Kızartmalar…
- Reibekuchen / parmesan (G) : parmesan, hindistancevizi…

5 : Karma / Yavaş çırpma / hızlı çırpma

KULLANILAN AKSESUARLAR:
• Hazne takımı (b).
• Hareket mekanizması (c).
• Karma diski (e).

AKSESUARLARIN MONTAJI:
• Hazneyi (b3) motor bloğu üzerine yerleştirin (a) ve kilitleyin.
• Doğru yönde ittirin ve karma diskini (e) hareket mekanizması (c) üzerine takın ve hepsini birden motor bloğu çıkışına (a1) yerleştirin.
• Malzemeleri hazneye doldurun.
• Kapağı yerleştirin (b2) ve hazne (b3) üzerine kilitleyin.
• Hazne ve kapak ikilisini çıkarmak için: Kapağın kilidini açın, sonra haznenin kilidini açın.

Karma diskini doğru yönde takın: 5. şekle bkz.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER:
• Çalıştırmak için, hız seçme anahtarını (a3) 2. pozisyona getirin.
• Yoğun kıvamlı hamurları yoğurmak veya hafif hamurları karıştırmak için bu aksesuarı asla kullanmayın.
Bunları hazırlayabilirsiniz: Mayonez, soslar, yumurta beyazı (1 ila 6), çırpma krema, chantilly (0,2 litreye dek).

6 : Eşit miktarda dağıtma/karıştırma/ince karıştırma (modeline göre)

KULLANILAN AKSESUARLAR :
• Mikser haznesi takımı (h).

AKSESUARLARIN MONTAJI:
• Malzemeleri **hazne üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmeden** mikser haznesi (h3) içine doldurun.
• Bir ölçme kapağı (h1) ile donatılmış olan kapağı(h2) hazne üzerine takın ve kilitleyin.
• Birleştirilen hazneyi (h) motor bloğu çıkışına (a2) yerleştirin ve mikser haznesinin tutacağını kendinize gelecek şekilde getirin.
• Mikser haznesini motor bloğundan çıkarmadan önce robotun tamamen durmasını bekleyin.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER:
• Çalıştırmak için hız seçme anahtarını (a3) 1 veya 2 pozisyonuna getirin.
Daha iyi bir kontrol için, Pulse fonksiyonunu kullanabilirsiniz.
• Mikser haznesini asla kaynar sıcaklıkta bir sıvı ile doldurmayın.
• Mikser haznesini asla kuruyemişler ile kullanmayın (fındık, badem, fıstık…)
• Mikser haznenizi daima kapağı ile birlikte kullanın.
• Hazne içinde sıvı malzemeleri daima katı olan malzemelerden önce doldurun ve maksimum seviyeyi aşmayın:
- Koyu karışımlar için 1 l .
- Sıvı karışımlar için 0.8 l
• Karıştırma işlemi sırasında malzemeler eklemek için, ölçme kapağını (h1) kapaktan çıkarın ve malzemeleri doldurma deliğinden doldurun, hazne üzerinde belirtilen maksimum doldurma seviyesini aşmayın.
Maksimum kullanım zamanı: 3 dk.

Tavsiyeler:
• Karıştırma sırasında, malzemeler haznenin çeperlerine yapışırsa, cihazı durdurun ve fişini prizden çekin. Mikser haznesi takımını cihazın gövdesinden çıkarın. Spatula ile, malzemenin bıçak üzerine düşmesini sağlayın. Ellerinizi veya parmaklarınızı asla hazne içine veya bıçağın civarına koymayın.

Şunları yapabilirsiniz:
• İnce karıştırılmış çorba, krema, meyve püresi, milk-shake, kokteyl
• İnce hamurlar (Krep, lokma vb. hamurlar)

TR

7 : Narenciye sıkma (modeline göre)

KULLANILAN AKSESUARLAR:
• Narenciye sıkcağı (i).
• Hazne (b3).

AKSESUARLARIN MONTAJI:
• Hazneyi (b3) motor bloğu (a) üzerine yerleştirin ve kilitleyin.
• Hareket mekanizmasını (i2) motor bloğu çıkışına (a1) kaydırın.
• Sepeti (i3) hazne üzerine yerleştirin ve kilitleyin.
• Koniyi (i1) sepetin boğazına (i3) yerleştirin.
Narenciye sıkacağı takımını çıkarmak için: Sepetin (i3) ve sonra haznnein kilidini açın ve artık ikisini birden motor bloğundan çıkarabilirsiniz.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER:
• Bir yarım portakalı koni (i1) üzerine koyun
• Çalıştırmak için hız ayar düğmesini (a3) 1 konumuna getirin.
Hazneyi boşaltmadan 0.6 litreye dek meyve suyu elde edebilirsiniz.
Dikkat: Sepeti her 0.2 litrede bir durulamanız gerekmektedir.

8 : Düşük miktarda malzemenin ince kıyılması (modele göre)

KULLANILAN AKSESUARLAR:
• Taze baharat kıyıcı takımı (j).

AKSESUARLARIN MONTAJI:
• Malzemeleri taze baharat değirmenine (j2) doldurun.
• Kapağı (j1) taze baharat değirmeni haznesine (j2) takın ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
• İkisini birden motor bloğu üzerine yerleştirin (a).

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER:
• Çalıştırmak için hız seçimi anahtarını (a3) «2» konumuna getirin, çalışma sırasında taze baharat değirmenini motor bloğu üzerinde tutun.
Karışımı daha iyi kontrol edebilmek için, «Pulse» fonksiyonunu kullanabilirsiniz.
• Taze baharat değirmeni ile (j) birkaç saniyede şunları kıyabilirsiniz:
- Sarımsak, maydonoz, soğan, peksimet (galete elde etmek için), jambon… Maksimum Miktar / Zaman : 50g / 10s
- Kuru kayısı, kuru incir, çekirdeği çıkarılmış kuru erik Maksimum Miktar / Zaman : 80g / 5s
• Hazneyi boşaltırken, bıçağa çok dikkat edin, çok keskindir.

9: Aksesuarların yerleşimi (modele göre)

• Robotunuz entegre bir muhafaza çekmecesi (i) ile donatılmıştır. Bu çekmece içine mülti fonksiyon bıçağını (d) ve 4 adet sebze kesme kartuşlarını (f) koyabilirsiniz.
• Aksesuarları yerlerine koyduktan sonra, muhafaza çekmecesini (i) motor bloğu içine (a) ittirin.

Temizleme

• Cihazın fişini prizden çıkarın.
• Daha kolay bir temizleme için, aksesuarları kullanımlarından hemen sonra durulayın
• Aksesuarları temizleyin ve silin: Bulaşık makinesinde yıkanabilirler.
• Mikser haznesi (h3) içine birkaç damla sıvı sabun katılmış sıcak su dökün. Ölçme kapağı (h1) ile donatılmış kapağı (h2) kapatın. Birkaç defa pulse kullanın. Cihazın fişini prizden çıkarın. Hazneyi durulayın.
• Motor bloğunu (a) asla suya saldırmayın veya su altına tutmayın. Nemli bir sünger ile silin.

• **Aksesuarın bıçakları çok keskindir. Müdahale ederken dikkatli olun.**
İp ucu: Aksesuarların malzemeler tarafından boyanması durumunda (havuç, portakal...), Sıvı yağa batırılmış bir bez ile silin ve alışılagelen şekilde yıkayın.

Muhafaza

• Robotonuzu rutubetli ortamda muhafaza etmeyin.

Cihazınız çalışmıyor ise, ne yapmalısınız?

• Cihazınız çalışmıyor ise, şunları kontrol edin:
- Cihazın elektrik bağlantısının
- Her bir aksesuarın yerine doğru olarak takıldığının
• Cihazınız halen daha çalışmıyor mu? Yetkili bir servise başvurun (Servis kitapçığındaki listeye bkz.).

Ambalaj unsurlarının cihazın imha edilmesi

• Ambalaj çevre için tehlike arz etmeyen malzemelerden oluşmaktadır. Bu nedenle yürürlükte bulunan gferi dönüşüm düzemlemelerine uygun olarak imha edilebilir.
Cihaz kullanım ömrü sonuna geldiğinde, lütfen belediyenizin yetkili servisine danışın.

Kullanım ömrü sonuna gelen elektrikli ve elektronik cihazlar

TR

Çevre korumasına katkıda bulunun!

Cihazınız geri dönüşümü sağlanabilen veya yeniden değerlendirilebilir olan birçok malzeme içerir.

Uygun işlemlerin gerçekleştirilebilmesi için, cihazınızı ilgili toplama merkezine veya yetkili satıcınıza bırakın.

Aksesuarlar

• Cihazınızı kişisel ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilir, yetkili servis merkezinden veya satıcınızdan aşağıdaki aksesuarları edinebilirsiniz:
- Sebze kesme kartuşları
  A : İnce rende
  D : İnce dilim
  C : Kalın rende
  H : Kalın dilim
  G Reibekuchen/Parmesan
  E : Patates kızartması dilimi
- Taze baharat değirmeni
- Mikser haznesi
- Meyve sıcakağı

DİKKAT:
Bir aksesuarı elde etmek için, lütfen bu kitapçığa başvurun.

Bazı temel tarifler

Beyaz ekmek hamuru

375 g un – 225 g ılık su – 1 paket ekmek mayası – 5 g tuz

Mülti fonksiyon bıçağı ile donatılmış hazne içine, un, tuz, kabartma tozu koyun. 2. hızda çalıştırın ve ilk saniyelerden itibaren doldurma boğazından ılık su doldurun. Hamur top halini almaya başlayınca (yaklaşık 30 sn), robotu durdurun. Hamurun sıcak bir ortamda iki katı hacime ulaşıncaya dek kabarmasını bekleyin. Ardından, hamura şekil vermek için yeniden yoğurun, yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisi üzerine koyun. Bir kez daha kabarmasını bekleyin. Fırınınızı 8. derecede (240°) ısıtın. Ekmek iki katı hacime ulaştığında, fırına koyun ve sıcaklığı 6. seviyeye (180°) düşürün. 30 dakika boyunca pişirin. Aynı zamanda, fırının içine, ekmeğin kabuğunun oluşumunu kolaylaştırmak için içi su dolu bir bardak su koyun.

Pizza hamuru

150 g un – 90 g ılık su – 2 yemek kaşığı sıvıyağ – ½ ekmek mayası –tuz

Mültifonksiyon bıçağı ile donatılmış olan hazne içine, unu, tuzu, ekmek mayasını koyun. 2. hızda çalıştırın ve ilk saniyelerden itibaren ılık su ve sıvıyağı doldurma boğazından dökün. Hamur yuvarlak bir hal aldığında (15-20 sn), robotu durdurun. Hamurun sıcak bir ortamda hacminin iki katı oluncaya dek kabarmasını bekleyin. Fırını 8. derecede (240°) önceden ısıtın. Bu sırada, hamuru yayın ve içini arzunuza göre doldurun: Domates püresi, soğan, mantar, mozzarella, jambon vb. Pizzanızı birkaç siyah zeytin işe süsleyin ve üzerine peynir rendeleyin, bir kaç damla zeytinyağı dökün. Doldurulmuş pizzayı yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine koyun. Pişme durumunu takip ederek, 15 ila 20 dakika kadar pişirin.

Turta hamuru

280 g un – 140 g yumuşamış tereyağı– 70 ml su – bir tutam tuz

Mülti fonksiyon bıçağı ile donatılmış olan robotun haznesi içine, unu, tuzu ve tereyağını koyun. Birkaç saniye boyunca 2. viteste çalıştırın. Ardından kapağın doldurma boğazından su dökün. Hamur top halini alınacaya dek (25 ila 30 sn) çalıştırın. En az bir saat kadar dinlenmeye bırakın ve tepsi üzerine yayarak, arzunuza göre doldurun.

TR

Krep hamuru

(Mülti fonksiyon bıçağı olan hazne veya mikser kabı içinde)

160 g un– 1/3l süt – 2 yumurta– ½ çay kaşığı tuz – 2 yemek kaşığı sıvıyağ– 10 g şeker (tercihe göre) – Rom (damak lezzetine göre)

Mülti fonksiyon bıçağı ile donatılmış olan robotun haznesi içine tüm malzemeleri doldurun : Un, süt, yumurta, şeker ve Rom. 20 sn boyunca 1. hızda çalıştır. Ardından 25 sn boyunca 2. hızda çalıştırın. Mikser haznesi içine, un hariç tüm malzemeleri doldurun. 2. hızda çalıştırın ve birkaç saniye sonra haznenin kapağının orta deliğinden yavaş yavaş unu ilave edin ve 45. sn boyunca karıştırın.

Kek

150 g un – ½ paket kabartma tozu - 150 g eritilmiş tereyağı – 150 g şeker - 3 yumurta – 1 tutam tuz

Mülti fonksiyon bıçağı ile donatılmış robotun haznesi içine, tüm malzemeleri doldurun. 1 dk 30 sn sonra 2. hızda çalıştırın. Fırını 6. seviyede (180°) ısıtın. Karışımı kek kalıbına boşaltın, ardından 40 dk boyunca pişirin.

Baharatlı kek

150 g un – 70 g eritilmiş tereyağı – 70 g şeker – 3 yumurta – 50 ml süt – 2 çay kaşığı kabatma tozu - 1 çay kaşığı tarçın– 1 çay kaşığı zencefil – 1 çay kaşığı muskat rendesi – 1 adet portakal kabuğu rendesi – 1 tutam karabiber.

Mülti fonksiyon bıçak ile donatılmış olan robot haznesi içine tüm malzemeleri doldurun. 2. hızı seçin ve 50 sn çalıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kalıp içine doldurun ve 50 dk boyunca 6. derecede (180°C) pişirin. Meyve püresi veya marmelat ile birlikte ılık veya soğuk olarak servis yapın.

Çikolatalı pasta

5 yumurta, 200 g şeker, 3 yemek kaşığı un, 200 g eritilmiş tereyağı, 200 g çikolata, 1 kabartma tozu, 100 ml süt

Çikolatayı 2 yemek kaşığı su ile birlikte sıcak su içinde bekleterek eritin. Tereyağını ilave edin ve karışım iyice eriyene dek karıştırın. Mülti fonksiyon bıçağı ile donatılmış olan hazne içine, şekeri ve yumurtaları koyun. Karışım köpüklü birşekilde kabarana dek 45 sn boyunca 2. hızda çalıştırın. Robotu durdurmadan, kapağın doldurma boğazından eritilmiş çikolatayı, unu, kabartma tozunu ve sütü ilave edin, 15 sn robotu çalıştırın. Yağlanmış kalıp içine boşaltın, yaklaşık 1 saat boyunca 5/6. derecede (160°C) pişirin.

Krem Chantilly

200 ml de soğuk sıvı süt kreması, 30 g toz şeker

Haznenin soğuk olması gerekir, birkaç dakika bozdolabına koyun.
Karma diski ile donatılmış olan hazne içine, krema ve şekeri koyun. 2. hızı seçin ve 40 s karıştırın.

Mayonez

1 yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı hardal, , 1 yemek kaşığı sirke,, ¼ litre sıvıyağ, tuz, karabiber

Karma diski ile donatılmış kabın içine, sıvıyağ hariç tüm malzemeleri doldurun. 2. hızı seçin ve 5s çalıştırın, ardından robotu durdurmadan, doldurma borusu içinden yavaş bir şekilde sıvıyağı boşaltın. Mayonez tuttuğunda, solgun bir renk alır.
Dikkat:Mayonezin başarılı olması için malzemelerin oda sıcaklığında olmaları gerekir.
Not: Buzdolabında muhafaza edin ve 24 saat içinde tüketin.

TR

Tilbehøret til den model, du har købt, vises på etiketten oven på emballagen.

Råd om sikkerhed

- Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet: hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen, fralægger producenten sig ethvert ansvar.
- Kontrollér, at den strøm, der leveres fra din el-installation, svarer til den strømstyrke, som apparatet kræver.
- Forkert tilslutning vil ugyldiggøre garantien. Apparatet er beregnet til brug i hjemmet indendøre.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte (gælder også børn), eller af personer, som ikke har erfaring med eller kendskab til det, undtagen hvis de forudgående har fået instruktioner i brugen af apparatet eller overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Tag apparatets stik ud af stikkontakten, så snart du er færdig med at bruge det (også i tilfælde af strømsvigt), og når du rengør det.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det har lidt overlast. Henvend dig i sådanne tilfælde til et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).
- Ethvert indgreb bortset fra rengøring og løbende vedligeholdelse af kunden bør udføres af et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).
- Apparatet, el-ledningen og stikket må ikke nedsænkes i vand eller nogen form for væske.
- Lad ikke el-ledningen hænge ned inden for rækkevidde af børn.
- El-ledningen må aldrig befinde sig i nærheden af, eller i kontakt med de varme dele på apparatet, tæt på en varmekilde eller på et skarpt hjørne.
- Hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget, må apparatet ikke benyttes. For at undgå enhver fare skal de ubetinget udskiftes på et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).
- Af hensyn til din sikkerhed må du kun anvende tilbehør og reservedele tilpasset til apparatet, som sælges på godkendte servicecentre.
- Brug altid stoppestangen til at føre fødevarerne ned i tragten, aldrig fingrene, og heller ikke en gaffel, ske eller kniv, eller nogen anden form for genstand.
- Vær forsigtig, når du håndterer multifunktionskniven, kniven i blenderskålen, kværnen til krydderurter og indsatserne til skæring af grøntsager, og når du tømmer skålene, knivene er meget skarpe. Multifunktionskniven (d) skal altid tages ud vha. drivmekanismen (c), før skålen tømmes for indhold.
- Lad ikke apparatet køre uden indhold.
- Brug altid blenderskålen med låget på.
- Rør aldrig ved delene, når de er i bevægelse; vent, indtil apparatet er helt stoppet, før du fjerner tilbehøret.
- Brug ikke tilbehøret som beholder (i fryser, til kogning, til varmsterilisering).
- Sæt ikke tilbehøret i mikrobølgeovnen.
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips og lignende hænge ned over skålen og tilbehøret, når det er i brug.
- Flyt ikke apparatet ved at holde det i skuffen.

Beskrivelse

a **Motorblok**
a1 : Langsom udgang fra motorblok
a2 : Hurtig udgang fra motorblok
a3 : Hastighedsvælger: Impuls-funktion (periodisk drift) - 0-1-2

b **Skål med hakker**
b1 : Stoppestang/doseringsprop
b2 : Låg med tragt
b3 : Skål

c **Drivmekanisme**

TILBEHØR I HENHOLD TIL MODEL:

d **Multifunktionskniv**

e **Emulgeringsskive**

f **Indsatser til skæring af grøntsager**
A : Fin rivning
D : Skæring af tynde skiver
C : Grov rivning
G : Rivejern til parmesan
H : Skæring af tykke skiver
E : Pommes frites-jern

g **Holder til indsatser**

h **Blenderskål**
h1 : Doseringsprop
h2 : Låg
h3 : Skål

i **Saftpresser**
i1 : Kuppel
i2 : Drivmekanisme til saftpresser
i3 : Kurv

j **Kværn til krydderurter**
j1 : Låg
j2 : Skål til krydderurtekværn

k **Spatel**

l **Opbevaringsskuffe**

Ibrugtagning

- Før første ibrugtagning skal alle tilbehørsdelene vaskes i varmt vand med sulfo (se afsnittet Rengøring). Skyl og tør.
- Anbring motorblokken (a) på en plan, ren og tør overflade.
- Tilslut apparatet til stikkontakten.
- Impuls (periodisk drift): drej knappen (a3) hen på positionen Impuls ad flere omgange for bedre at styre visse tilberedelser.
- Uafbrudt drift: drej knappen (a3) hen på position 1 eller 2.
- Stop: drej knappen (a3) hen på position 0.

Tallene på afsnittene svarer til tallene på de indrammede skemaer.

DA

1 : Montering af hakkeskål med låg

ANVENDT TILBEHØR:
- Skål med tilbehør (b).

MONTERING AF TILBEHØR:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) med håndtaget på skålen placeret langs med vinklen til højre for fronten.
- Lås skålen (b3) ved at dreje den mod højre.
- Anbring låget (b2) på skålen (b3). Lås låget ved at skubbe det mod højre i håndtaget på skålen.

Skålen **skal** fastlåses på motorblokken (a), før låget (b2) fastlåses på skålen (b3).

2 : Aftagning af hakkeskål med låg

- Oplås låget ved at dreje det i retning med uret for at frigøre det fra håndtaget på skålen. Nu kan låget løftes og fjernes.
- Lås skålen op ved at dreje den i retning med uret.
- Det er først nu, du kan løfte og fjerne skålen fra motorblokken.

3 : Blanding/blendning/hakning/ældning

ANVENDT TILBEHØR:
- Skål med tilbehør (b).
- Drivmekanisme (c).
- Multifunktionskniv (d).

MONTERING AF TILBEHØR:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og lås den fast.
- Sæt multifunktionskniven (d) på drivmekanismen (c), og sæt det hele på motorblokkens udgang (a1).
- Læg ingredienserne i skålen.
- Anbring låget (b2), og lås det fast på skålen (b3).
- Sådan fjernes skålen med låget: lås låget op, og lås derpå skålen op.

ÆLTNING / BLANDING
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 2 for at starte.

Du kan ælte op til:
- 600 g tung dej, f.eks. franskbrødsdej, mørdej... på 30 sekunder.
- 500 g dej til specielt brød, som f.eks.: rugbrød, fuldkornsbrød, flerkornsbrød... på 30 sekunder.

Du kan blande op til:
- 600 g let dej, som f.eks. dej til småkager, sandkage, yoghurtkage... på 1 min. 30 sek.

Du kan også blande op til 0.5 liter pandekagedej, vaffeldej osv. på mellem 1 min. og 1 min. og 30 sek.

HAKNING
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 2 for at starte, eller brug positionen Impuls, hvis du ønsker bedre kontrol over hakningen.

Du kan hakke op til 6300 g fødevarer som f.eks.
- råt eller kogt kød (uden ben, uden sener og skåret i terninger).
- rå eller kogt fisk (uden skind og uden ben).
- hårde fødevarer: ost, tørret frugt, visse grøntsager (gulerødder, selleri...).
- bløde fødevarer: visse grøntsager (løg, spinat...).

BLENDNING
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 2 for at starte.

Du kan blende op til 0.5 liter suppe eller kompot på 20 sekunder.

DA

4 : Rivning/skiveskæring

ANVENDT TILBEHØR:
- Skål med tilbehør (b).
- Drivmekanisme (c).
- Indsats efter valg (f) (i henhold til modellen).
- Holder til indsats (g).

MONTERING AF TILBEHØR:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og lås den fast.
- Indsæt den valgte indsats (f) i holderen til indsatser (g), sæt drivmekanismens aksel (c) så langt ind, den kan komme på tværs af indsatsen (f) og lås enheden fast; anbring derpå enheden på motorblokkens udgang (a1).
- Anbring låget (b2), og lås det fast på skålen (b3).
- Sådan fjernes skålen med låget: lås låget op, og lås derpå skålen op.

Kontrollér, at metalaksen på drivmekanismen (c) er indsat i midten af låget med tragten (b2)

IGANGSÆTTELSE OG GODE RÅD:
- Indfør fødevarerne i tragten på låget og skub dem ned vha. stoppestangen (b1).
- Drej hastighedsvælgeren (a3) til position 1 for at skære i skiver, eller til position 2 for at rive.

Med indsatserne kan du (i henhold til modellen):
- udføre grov rivning (C) / fin rivning (A): knoldselleri, kartofler, gulerødder, ost...
- skære tykke skiver (H) / tynde skiver (D): kartofler, løg, agurker, rødbeder, æbler, gulerødder, kål...

- pommes frites-jern (E): skære pommes frites...
- rivejern til parmesan (G): rive parmesan, kokosnød...

5 : Emulgere / blende / piske

ANVENDT TILBEHØR:
- Skål med tilbehør (b).
- Drivmekanisme (c).
- Emulgeringsskive (e).

MONTERING AF TILBEHØR:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og lås den fast.
- Skub emulgeringsskiven (e) ind i den rigtige retning, og lås den fast på drivmekanismen (c), og anbring det hele på motorblokkens udgang (a1).
- Læg ingredienserne i skålen.
- Anbring låget (b2), og lås det fast på skålen (b3).
- Sådan fjernes skålen med låget: lås låget op, og lås derpå skålen op.

Sæt emulgeringspladen rigtigt på: se den indrammede illustration 5.

IGANGSÆTTELSE OG GODE RÅD:
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 2 for at starte.
- Brug aldrig dette tilbehør til at ælte tung dej eller blande let dej.

Du kan tilberede: mayonnaise, aïoli, saucer, piskede æggehvider (1 til 6), flødeskum, chantilly-creme (op til 0,2 liter).

6 : Homogenisering/blanding/meget fin blendning (i henhold til modellen)

ANVENDT TILBEHØR:
- Blenderskål med tilbehør (h)

MONTERING AF TILBEHØR:
- Læg ingredienserne i blenderskålen (h3) **uden at overstige det maksimale niveau angivet på skålen.**
- Anbring låget (h2) forsynet med doseringsproppen (h1), og lås det fast på skålen.
- Anbring den samlede skål (h) på motorblokkens udgang (a2) med håndtaget på blenderskålen vendt mod dig selv.
- Vent, indtil apparatet er helt stoppet, før du fjerner blenderskålen fra motorblokken.

IGANGSÆTTELSE OG GODE RÅD:
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 1 eller 2 for at starte.

Du kan bruge positionen Impuls for bedre at kontrollere blandingen.
- Fyld aldrig kogende væske i blenderskålen.
- Brug aldrig blenderskålen til tørre produkter (nødder, mandler, peanuts, osv.).
- Brug altid blenderskålen med låget på.
- Hæld altid først de flydende ingredienser i skålen, før du tilføjer de faste ingredienser, uden at overstige det angivne maksimumsniveau:
  - 1 l for tyktflydende blandinger.
  - 0,8 l for tyndtflydende blandinger.
- Hvis du vil tilføje ingredienser i løbet af blendningen, skal du tage doseringsproppen (h1) af låget og hælde ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen, uden at overstige påfyldningsniveauet angivet på skålen.

Maks. brugstid: 3 minutter.

Tips:
- Hvis ingredienserne klistrer fast på siderne af skålen under blendningen, skal du standse apparatet og tage dets stik ud. Fjern blenderskålen mv. fra selve apparatet. Skub blandingen ned på kniven ved hjælp af spatlen. Stik aldrig hænderne eller fingrene ned i skålen eller i nærheden af kniven.

Du kan:
- tilberede fint blendet suppe, cremesauce, creme, kompot, milk-shakes, cocktails.
- blande al slags tynd dej (til pandekager, friture, clafoutis, osv.).

DA

7 : Presning af citrusfrugter (i henhold til modellen)

ANVENDT TILBEHØR:
- Saftpresserenhed (i).
- Skål (b3).

MONTERING AF TILBEHØR:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og lås den fast.
- Sæt drivmekanismen (i2) på motorblokkens udgang (a1).
- Anbring kurven (3) på skålen og lås den fast.
- Anbring kuplen (i1) på kurvens tragt (i3).
- Sådan fjernes saftpresserenheden: lås kurven (i3) op, lås derpå skålen op, hvorpå du kan fjerne hele motorblokken.

IGANGSÆTTELSE OG GODE RÅD:
- Anbring en halv citrusfrugt på kuplen (i1) og hold den nede.
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 1 for at starte.

Du kan presse op til 0.5 liter citrusfrugtsaft uden at tømme skålen.
- **Bemærk:** du skal skylle kurven for hver 0,2 liter.

8 : Meget fin hakning af små mængder (i henhold til modellen)

ANVENDT TILBEHØR:
- Enhed til krydderurter (j)

MONTERING AF TILBEHØR:
- Læg ingredienserne i skålen til krydderurter (j2).
- Sæt låget (j1) på skålen til krydderurter (j2) og lås det ved at dreje det i retning med uret.
- Sæt enheden på motorblokken (a).

IGANGSÆTTELSE OG GODE RÅD:
- Drej hastighedsvælgeren (a3) hen på position 2 for at starte, mens du fastholder kværnen til krydderurter på motorblokken, mens den kører.

Du kan bruge positionen Impuls for bedre at kontrollere blandingen.
- Med kværnen til krydderurter (j) kan du på få sekunder hakke:
- hvidløg, persille, løg, tørt brød (til rasp), skinke... Mængde / tid højst: 50 g / 10 sek.
- tørrede abrikoser, tørrede figner, svesker uden sten, Mængde / tid højst: 80 g / 5 sek.
- Vær meget forsigtig med kniven, når du tømmer skålen, den er meget skarp.

DA

9: Opbevaring af tilbehør (i henhold til modellen)

- Apparatet er udstyret med en indbygget skuffe til opbevaring (i) med plads til multifunktionskniven (d) samt de fire grøntsagsindsatser (f).
- Når tilbehøret er lagt på plads, skubbes opbevaringsskuffen (l) ind i motorblokken (a).

Rengøring

- Afbryd apparatet fra stikkontakten.
- For at lette rengøringen skylles tilbehøret straks efter brug.
- Vask og tør tilbehøret: det tåler opvask i maskine.
- Hæld varmt vand med nogle dråber sulfo i blenderskålen (h3). Luk låget (h2) med doseringsproppen påsat (h1). Lad apparatet køre et par gange. Afbryd apparatet fra stikkontakten. Skyl skålen.

• Motorblokken (a) må ikke nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand. Tør den af med en fugtig svamp.
• **Knivene på tilbehøret er meget skarpe. Håndtér dem med forsigtighed.**
Tip: Hvis tilbehøret bliver misfarvet af fødevarerne (gulerødder, appelsiner, osv.), kan det aftørres med en klud vædet med madolie og derefter rengøres på sædvanlig vis.

Opbevaring

• Opbevar ikke apparatet i fugtige omgivelser.

Hvad gør jeg, hvis apparatet ikke virker?

• Hvis apparatet ikke virker, skal du kontrollere:
- apparatets tilslutning.
- at tilbehøret er korrekt fastlåst.
• Virker apparatet stadig ikke? Henvend dig til et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).

Bortskaffelse af emballagemateriale og apparat.

• Emballagen indeholder udelukkende materialer, som ikke er miljøfarlige, og den kan bortskaffes i henhold til de gældende regler for genvinding.
Vedrørende kassering af tilbehøret bedes du henvende dig til renovationsvæsenet i din kommune.

Elektroniske eller elektriske produkter ved afslutningen af deres levetid

Vær med til at beskytte miljøet!

DA

Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

Bring det til et specialiseret indsamlingssted, når det ikke skal bruges mere.

Tilbehør

• Du kan brugertilpasse apparatet og købe følgende tilbehør hos din sædvanlige forhandler eller på et godkendt servicecenter:
- Indsatser til skæring af grøntsager
  A: Fin rivning
  D: Skæring af tynde skiver
  C: Grov rivning
  H: Skæring af tykke skiver
  G: Rivejern til parmesan
  E: Pommes frites-jern
- Kværn til krydderurter
- Blenderskål
- Saftpresser

BEMÆRK:
For at bestille et tilbehør skal du bruge denne vejledning.

Nogle basale opskrifter

Dej til franskbrød

375 g mel – 225 g lunkent vand – 1 brev bagepulver – 5 g salt.

Kom mel, salt og bagepulver i skålen udstyret med multifunktionskniven på apparatet. Lad apparatet køre ved hastighed 2, og hæld det lunkne vand i gennem tragten i låget allerede efter et par sekunder. Så snart dejen danner en kugle (ca. 30 sek.), standses apparatet. Lad dejen hæve et varmt sted, indtil den er hævet til det dobbelte. Form derpå dejen og anbring den på en smurt bageplade drysset med mel. Lad den hæve igen. Forvarm ovnen til 240° (Termostat 8). Så snart brødet er hævet til dobbelt størrelse, sættes det i ovnen, og temperaturen skrues ned til 180° (Termostat 6). Bag i 30 minutter. Stil et glas fyldt med vand ind i ovnen samtidigt for at fremme dannelsen af brødets skorpe.

Dej til pizza

150 g mel – 90 g lunkent vand – 2 spiseskefulde olivenolie – ½ brev bagepulver – salt

Kom mel, salt og bagepulver i skålen udstyret med multifunktionskniven på apparatet. Lad apparatet køre ved hastighed 2, og hæld det lunkne vand og olivenolien i gennem tragten i låget allerede efter et par sekunder. Så snart dejen danner en kugle (ca. 15 til 20 sek.), standses apparatet. Lad dejen hæve et varmt sted, indtil den er hævet til det dobbelte. Forvarm ovnen til 240° (Termostat 8). Mens den varmer op, skal du rulle dejen ud og lægge fyld på efter valg. Tomatpuré og løg, champignon, skinke, mozzarella osv... Pynt pizzaen med nogle ansjoser og sorte oliven, drys lidt oregano og reven emmentaler over, og hæld nogle dråber olivenolie ud over det hele. Læg pizzaen med fyldet på en smurt bageplade drysset med mel. Sæt den i ovnen i 15 til 20 minutter; se til den undervejs.

Mørdej

280 g mel – 140 g smør – 70 ml vand – en knivspids salt

Kom mel, salt og smør i skålen udstyret med multifunktionskniven på apparatet.
Lad apparatet køre ved hastighed 2 i nogle sekunder, og hæld derpå det lunkne vand i gennem tragten i låget. Lad apparatet køre, indtil dejen danner en kugle (25 til 30 sek.). Lad dejen hvile koldt i mindst 1 time, før du ruller den ud og bager den med det ønskede fyld.

DA

Pandekagedej

(i skålen med multifunktionskniven eller i blenderskålen)

160 g mel – 1/3 l mælk – 2 æg – ½ teskefuld fint salt – 2 spiseskefulde olie– rom (efter smag)

Kom alle ingredienserne i skålen udstyret med multifunktionskniven på apparatet. Lad apparatet køre ved hastighed 1 i 20 sekunder, og sæt det derefter op på hastighed 2 i 25 sekunder.
Læg alle ingredienserne i blenderskålen undtagen melet. Lad apparatet køre ved hastighed 2; efter nogle sekunder tilføjes melet lidt efter lidt gennem midteråbningen i blenderskålens låg, blend derpå i 45 sekunder.

Sandkage

150 g mel – ½ brev bagepulver – 150 g blødt smør i stykker – 150 g sukker – 3 hele æg – 1 knivspids salt

Kom alle ingredienserne i skålen udstyret med multifunktionskniven på apparatet. Lad apparatet køre ved hastighed 2 i 1 minut 30 sek. Forvarm ovnen til 180° (Termostat 6). Hæld dejen i en kageform og bag den i 1 time.

Krydderkage

150 g mel – 70 g blødt smør i stykker – 70 g sukker – 3 æg – 50 ml mælk – 2 teskefuld bagepulver – 1 teskefuld kanel - 1 teskefuld ingefær - 1 teskefuld revet muskatnød – 1 reven appelsinskal – 1 knivspids peber.

Kom alle ingredienserne i skålen udstyret med multifunktionskniven på apparatet. Vælg hastighed 2 og lad apparatet køre i 2 minutter. Hæld dejen i en smurt form drysset med mel, og bag den i 50 minutter ved 180 °C (Termostat 6).
Server lunken eller kold med kompot eller marmelade.

Chokoladekage

5 æg, 200 g sukker, 3 spiseskefulde mel, 200 g smeltet smør, 200 g chokolade, 1 pose bagepulver, 100 ml mælk.

Smelt chokoladen over et vandbad med 2 spiseskefulde vand. Tilsæt smørret og rør rundt, indtil blandingen er helt smeltet.
Kom sukker og æg ned i skålen udstyret med multifunktionskniven og lad foodprocessoren køre ved hastighed 2 i 45 sek., indtil blandingen er skummende. Tilsæt smeltet chokolade, mel, bagepulver og mælk gennem påfyldningstragten uden at standse foodprocessoren og lad den køre i 15 sek. Hæld dejen op i en smurt form og stil den i ovn i ca. 1 time, Termostat 5/6 (160°C).

Flødeskum

200 ml meget kold, flydende creme fraiche, 30 g flormelis

For at få skålen meget kold, kan man stille den ind i køleskabet i nogle minutter.
Kom creme fraiche og flormelis ned i skålen udstyret med emulgeringspladen. Vælg hastighed 2 og lad foodprocessoren køre i 40 sek.

Mayonnaise

1 æggeblomme, 1 spiseskefuld sennep, 1 spiseskefuld eddike, ¼ liter olie, salt, peber

DA

Kom alle ingredienserne undtagen olie ned i skålen udstyret med emulgeringspladen. Vælg hastighed 2 og lad foodprocessoren køre i 5 sek. og hæld dernæst olien meget langsomt ned gennem lågets påfyldningstragt uden at standse foodprocessoren. Når mayonnaisen er fast, får den en bleg farve.
Vigtigt: for at lave en god, fast mayonnaise, skal ingredienserne have stuetemperatur.
NB: opbevar den i køleskab og spis den i løbet af 24 timer.

De tillbehör som medföljer den här modellen som du har köpt anges på etiketten på utsidan av förpackningen.

Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver tillverkaren från allt ansvar.
- Kontrollera att apparatens spänning motsvarar vägguttagets.
- All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt. De får inte handskas med apparaten själva.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget så snart du är klar med apparaten (även vid strömavbrott) eller vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller om den har skadats. Kontakta i så fall ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).
- Allt underhåll, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett godkänt servicecenter (se lista i servicehäftet).
- Lägg aldrig apparaten, strömsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
- Strömsladden får inte vara i kontakt med, eller nära, apparatens varma delar, nära en värmekälla eller böjas i skarp vinkel.
- Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika alla risker bör sladd och kontakt alltid bytas ut av auktoriserad servicepersonal (se lista i servicehäftet).
- För din egen säkerhet bör du endast använda de tillbehör som är anpassade för den här apparaten och som säljs på auktoriserat servicecenter.
- Använd alltid medföljande påmatare när du ska lägga ingredienser i matarröret, inte fingrar, gafflar, skedar, knivar eller andra föremål.
- Var försiktig när du handskas med multifunktionskniven, med kniven i mixerkannan och kvarnen för färska kryddor, samt bladen för grönsaker, vid rengöring samt när du tömmer skål eller kanna, de är mycket vassa. Det är mycket viktigt att ta ut knivbladet (d) med hjälp av drivaxeln (c) innan du tömmer skålen på innehåll.
- Använd inte apparaten med tom skål.
- Använd alltid mixerkannan med locket på.
- Rör aldrig de rörliga delarna av apparaten under användning, vänta till apparaten stannat helt innan du tar av tillbehören.
- Använd inte tillbehören vid fortsatt matlagning (för frysning, tillagning, sterilisering med värme).
- Använd aldrig tillbehören i mikrovågsugn.
- Se upp med långt hår, scarfar, slipsar osv. ovanför skål och tillbehör vid användning.
- Flytta inte apparaten genom att dra i lådan.

Beskrivning

a **Motordel**
a1 : Motorenhet, långsamt uttag
a2 : Motorenhet, snabbt uttag
a3 : Hastighetsväljare: läge Puls (pulserande gång) 0-1-2

b **Hackskål med tillbehör**
b1 : Påmatare med mätenhet
b2 : Lock med påmatarrör
b3 : Skål

c **Drivaxel**

TILLBEHÖR BEROENDE PÅ MODELL:

d **Multifunktionskniv**

e **Vispskiva**

f **Riv-/skärblad – grönsaker**
A : Riva fint
D : Skiva fint
C : Riva grovt
G : Raggmunk/parmesan
H : Skiva tjockt
E : Pommes frites-skärare

g **Hållare för riv-/skärblad**

h **Mixer**
h1 : Doseringskork
h2 : Lock
h3 : Kanna

i **Citruspress**
i1 : Kon
i2 : Drivaxel Citruspress
i3 : Insats

j **Kvarn för färska kryddor**
j1 : Lock
j2 : Skål till kvarnen för färska kryddor

k **Slickepott**

l **Förvaringslåda**

Ta i drift

- Diska alla tillbehör med hett vatten och diskmedel innan du använder apparaten första gången (se stycket om rengöring). Skölj och torka.
- Placera motorenheten (a) på en plan, ren och torr yta.
- Sätt i strömsladden i väggkontakten.
- Puls (pulserande gång): vrid knappen (a3) till läget Puls som ger pulserande gång och därmed bättre kontroll vid vissa beredningar.
- Löpande gång: vrid knappen (a3) till läget 1 eller 2.
- Avstängning: vrid knappen (a3) till läget 0.

SV

Styckenumreringen överensstämmer med numreringen av de inramade bilderna.

1 : Montera hackskål och lock

TILLBEHÖR:
- Skål med tillbehör (b).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Sätt skålen (b3) på motorenheten (a) med skålens handtag riktat åt höger, i vinkel med apparaten.
- Lås skålen (b3) genom att vrida den åt höger.
- Sätt på locket (b2) på skålen (b3). Lås locket genom att hålla i skålens handtag och trycka det åt höger.

Skålen **måste** låsas på motorenheten (a) innan locket (b2) låses på skålen (b3).

2 : Ta av hackskål och lock

- Lås upp locket genom att vrida det medsols så att handtaget lösgörs. Nu går det att lyfta locket och ta av det.
- Lås upp skålen genom att vrida den medsols.
- Först då går det att lyfta och ta av skålen från motorenheten.

3 : Blanda/mixa/hacka/knåda

TILLBEHÖR:
- Skål med tillbehör (b).
- Drivaxel (c).
- Multifunktionskniv (d).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Sätt skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- Sätt multifunktionskniven (d) på drivaxeln (c) och sätt ned det hela på motorenheten (a1).
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) på skålen (b3) och lås det.
- Gör så här för att ta av skål och lock: lås upp locket och därefter skålen.

KNÅDA/BLANDA
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 2 så startas apparaten.

Det går att knåda upp till:
- 600 g tung deg, exempelvis: deg till vitt matbröd, mördeg … i 30 sek.
- 500 g deg för specialbröd, exempelvis: rågdeg, fullkornsdeg, grovt bröd… i 30 sek.

Det går att blanda upp till:
- 600 g lätt deg, exempelvis: kakdeg, sockerkakssmet i mellan 1 min 30 sek.

Det går också att blanda upp till 0.5 l pannkakssmet, våffelsmet med mera i 1 min–1 min 30 sek.

HACKA
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 2 så startas apparaten. Om du vill få bättre kontroll över hackningen kan du välja läget Puls.

Det går att hacka upp till 300 g livsmedel, exempelvis:
- rått eller tillagat kött (tärnat samt benfritt och utan senor).
- rå eller tillagad fisk (utan skinn och ben).
- hårda livsmedel: ost, torkad frukt, vissa grönsaker (morot, selleri ...).
- mjuka livsmedel: vissa grönsaker (lök, spenat).

MIXA
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 2 så startas apparaten.

Det går att mixa upp till 0.5 l soppa, kompott med mera i 20 sek.

4 : Riva/skiva

SV

TILLBEHÖR:
- Skål med tillbehör (b).
- Drivaxel (c).
- Blad (f) (beroende på modell).
- Hållare för blad (g).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Sätt skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- Sätt i valt blad (f) i hållaren för blad (g), placera hållaren (g) på drivaxeln (c) och se till att axeln låser fast i hållaren.Sätt sedan allt på motorenheten (a1).
- Sätt på locket (b2) på skålen (b3) och lås det.
- Gör så här för att ta av skål och lock: lås upp locket och därefter skålen.

Kontrollera att drivaxeln (c) och hållaren (f) blir centrerade i locket (b2).

START OCH TIPS:
- Lägg i ingredienserna i påmatarröret och tryck ned dem med påmataren (b1).
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 1 för att skiva eller läget 2 för att riva.

Använd bladen (beroende på modell):
- riva grovt (C)/riva fint (A): rotselleri, potatis, morot, ost ...
- skiva tjockt (H)/skiva fint (D): potatis, lök, gurka, rödbetor, äpplen, morot, kål ...
- pommes frites-skärare (E): pommes frites …
- raggmunk/parmesan (G): parmesan, kokosnöt …

5 : Emulgera/vispa/blanda

TILLBEHÖR:
- Skål med tillbehör (b).
- Drivaxel (c).
- Vispskiva (e).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Sätt skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- Sätt på och lås vispskivan (e) på drivaxeln (c) och placera det hela på motorenheten (a1).
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) på skålen (b3) och lås det.
- Gör så här för att ta av skål och lock: lås upp locket och därefter skålen.

Montera vispskivan åt rätt håll: se inramad bild 5.

START OCH TIPS:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 2 så startas apparaten.
- Använd inte det här tillbehöret för att knåda tunga degar eller blanda lätta degar.

Det går att bereda: majonnäs, aioli, såser, blancs en neige (1–6), vispgrädde (upp till 0,2 l).

6 : Homogenisera/blanda/finmixa (beroende på modell)

TILLBEHÖR:
- Mixer (h).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Lägg ingredienserna i mixerkannan (h3) **men överskrid inte maxnivån som är angiven på kannan.**
- Lås locket (h2) med doseringskork (h1) på kannan.
- Sätt kanna med lock (h) på motorenheten (a2), med mixerkannans handtag mot dig.
- Vänta tills apparaten stannar helt innan du tar av mixerkannan från motorenheten.

START OCH TIPS:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 1 eller 2 så startas apparaten.

Om du vill få bättre kontroll över blandningen kan du välja läget Puls.
- Häll aldrig kokande vätska i mixerkannan.
- Använd inte mixerkannan till torkade produkter (nötter, mandlar, jordnötter).
- Använd alltid mixerkannan med locket på.
- Börja med att hälla i flytande ingredienser i kannan och därefter fasta ingredienser, utan att överskrida angivna maxnivåer:
  - 1 l för tjocka blandningar.
  - 0,8 l för flytande blandningar.
- Ta av doseringskorken (h1) från locket om du vill tillsätta ingredienser under pågående drift. Häll ned ingredienser i hålet. Överskrid inte maxnivån som är angiven på kannan.

Maxtid för drift: 3 min.

Tips!
- Om ingredienserna fastnar vid kannans vägg under drift måste du stänga av apparaten och dra ur kontakten ur väggen. Ta av hela mixerkannan från motorenheten. Använd slickepotten och för ned blandningen mot kniven. Stoppa aldrig händer eller fingrar i kannan eller nära kniven.

Det går att:
- Tillreda finmixade soppor, redda soppor, krämer, kompotter, milkshakes, cocktails.
- Blanda alla typer av smet (crêpes, munkar).

SV

7 : Pressa citrusfrukter (beroende på modell)

TILLBEHÖR:
- Tillbehör för citruspress (i).
- Skål (b3).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Sätt skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- Sätt i drivaxeln (i2) på motorenheten (a1).
- Sätt insatsen (i3) på skålen och lås den.
- Sätt konen (i1) på insatsen (i3).
- Gör så här för att ta av citruspressen: lossa insatsen (i3) och sedan skålen så kan du ta av allt från motorenheten.

START OCH TIPS:
- Tryck en halv citrusfrukt mot konen (i1).
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 1 så startas apparaten.

Det går att få upp till 0.5 l citrusjuice utan att skålen behöver tömmas.
Obs! insatsen behöver tömmas efter 0,2 l.

8 : Finhacka mindre mängder (beroende på modell)

TILLBEHÖR:
- Tillbehör för färska kryddor (j).

MONTERING AV TILLBEHÖR:
- Lägg ingredienserna i skålen för färska kryddor (j2).
- Sätt på locket (j1) på kvarnen för färska kryddor (j2) och lås det genom att vrida det medsols.
- Placera det på motorenheten (a).

START OCH TIPS:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läget 2 så startas apparaten. Se till att kvarnen för färska kryddor är på motorenheten under drift.

Om du vill få bättre kontroll över blandningen kan du välja läget "Puls".
- Med kvarnen för färska kryddor (j) kan du på några sekunder hacka:
- Vitlök, persilja, lök, skorpor (till ströbröd), skinka ... Kvantitet/Maxtid: 50 g/10 sek
- Torkade aprikoser, torkade fikon, urkärnade katrinplommon: Kvantitet/Maxtid: 80 g/5 sek
- Se upp med kniven som är mycket vass, när du tömmer skålen.

SV

9: Förvaring av tillbehör (beroende på modell)

- Apparaten är försedd med en förvaringslåda (l) som det går att placera multifunktionskniven (d) i, samt 4 blad att riva/skära grönsaker med (f).
- När du har satt dit tillbehören kan du skjuta in förvaringslådan (l) i motorenheten (a).

Rengöring

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Rengöringen blir enklare om du sköljer av tillbehören efter användning.
- Diska och torka tillbehören: de går att diska i maskin.
- Häll hett vatten med några droppar diskmedel i mixerkannan (h3). Sätt på och lås locket (h2) med doseringskorken på plats (h1). Kör pulsläget några gånger. Dra ur strömsladden ur vägguttaget. Skölj kannan.

• Sätt aldrig motorenheten (a) i vatten eller under rinnande vatten. Rengör den med en fuktad svamp.
• **Tillbehörens knivar är mycket vassa. Handskas försiktigt med dem.**
Tips! Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.

Förvaring

• Förvara inte apparaten i fuktig miljö.

Om din matberedare inte fungerar?

• Om apparaten inte fungerar kan du kontrollera:
- kontakten.
- att respektive tillbehör är korrekt monterat och låst.
• Fungerar apparaten ändå inte? Kontakta ett godkänt servicecenter (se listan i servicehäftet).

Bortskaffande av förpackningsmaterial och apparaten

• Förpackningen består enbart av material som inte är farliga för miljön, den kan kastas eller återvinnas enligt lokala föreskrifter.
För återvinning av själva apparaten gäller lokala föreskrifter.

Uttjänta elektroniska eller elektriska produkter

Var rädd om miljön!

SV

Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Tillbehör

• Apparaten kan anpassas efter dina personliga behov genom att köpa följande tillbehör hos din återförsäljare eller på en auktoriserad serviceverkstad :
- Riv-/skärblad – grönsaker
  A: Riva fint
  D: Skiva fint
  C: Riva grovt
  H: Skiva tjockt
  G: Raggmunk/parmesan
  E: Pommes frites-skärare
- Kvarn för färska kryddor
- Mixerkanna
- Citruspress

OBS!
Innan du köper ett tillbehör bör du visa den här bruksanvisningen.

Några basrecept

Franskbröd

375 g vetemjöl – 2,25 dl ljummet vatten – 1 påse jäst – 1 tsk salt

Montera multifunktionskniven i skålen och häll i mjöl, salt och jäst. Sätt på hastighet 2 och häll direkt i det ljumma vattnet genom påmatarröret. Stäng av apparaten så snart degen formar sig till en boll (det tar ca 30 sek). Låt degen jäsa på varm plats till dubbel storlek. Arbeta därefter igenom degen och forma brödet. Lägg det på en smord och mjölad bakplåt. Låt jäsa ännu en gång. Värm ugnen till 240 °C. Sätt in bröden i ugnen när de jäst till dubbel storlek och sänk temperaturen till 180 °C. Gräddas 30 min. Ställ in ett glas vatten i ugnen, det ger en god skorpa på brödet.

Pizza

150 g vetemjöl – 0,9 dl ljummet vatten – 2 msk olivolja – 0,5 påse jäst – salt

Montera multifunktionskniven i skålen och häll i mjöl, salt och jäst. Sätt på hastighet 2 och häll i det ljumma vattnet och olivoljan genom påmatarröret. Stäng av apparaten så snart degen formar sig till en boll (det tar 15–20 sek). Låt degen jäsa på varm plats till dubbel storlek. Värm ugnen till 240 °C. Kavla under tiden ut degen och garnera med önskade pizzaingredienser medan ugnen blir varm: tomatpuré, champinjoner, skinka, mozzarella med mera. Lägg på ansjovis och svarta oliver, strö lite oregano och riven ost över samt droppa på lite olivolja. Lägg pizzan på en smord och mjölad bakplåt. Grädda 15-20 min i ugn, titta till den under tiden.

Pajdeg

280 g vetemjöl – 140 g rumsvarmt smör i kuber – 0,7 dl vatten – en nypa salt

Montera multifunktionskniven i skålen och häll i mjöl, salt och smör.
Sätt på hastighet 2, kör några sekunder, och häll sedan i vattnet genom påmatarröret. Stäng av apparaten så snart degen formar sig till en boll (det tar ca 25–30 sek). Låt vila kallt i minst 1 timme. Kavla ut och garnera.

SV

Pannkakssmet

(i skålen med multifunktionskniven, eller i mixerkannan)

160 g mjöl – 1/3 l mjölk – 2 ägg – ½ tsk fint salt – 2 msk olja – 10 g socker (valfritt) – rom (efter smak)

Lägg alla ingredienser i skålen med multifunktionskniven monterad. Starta på hastighet 1 i 20 sek och öka sedan till hastighet 2 i 25 sek.
Lägg alla ingredienser utom mjölet i mixerkannan. Starta på hastighet 2 och tillsätt efter några sekunder mjölet allt eftersom i det större hålet i mixerkannans lock, och mixa i 45 sek.

Sockerkaka

150 g vetemjöl – 2 tsk bakpulver – 150 g rumsvarmt smör i kuber – 150 g socker – 3 ägg – 1 nypa salt

Lägg alla ingredienser i skålen med multifunktionskniven monterad. Starta på hastighet 2 i 1 min 30 sek. Sätt ugnen på 180 °C. Häll ner smeten i smord och bröad bakform. Grädda i ca 40 min.

Mjuk pepparkaka

150 g vetemjöl – 70 g rumsvarmt smör i kuber – 70 g socker – 3 ägg – 50 ml mjölk – 1 tsk bakpulver – 1 tsk kanel – 1 tsk ingefära – 1 tsk riven muskotnöt – lite rivet apelsinskal – en nypa peppar.

Lägg alla ingredienser i skålen med multifunktionskniven monterad. Starta på hastighet 2 och låt arbeta i 50 sek. Häll ned smeten i en smord och bröad form. 180 °C, grädda i 50 min.
Servera ljummen eller kall med kompott eller marmelad.

Chokladkaka

5 ägg, 200 g socker, 3 msk vetemjöl, 200 g smält smör, 200 g choklad, 3 tsk bakpulver, 1 dl mjölk.

Smält chokladen i vattenbad med 2 msk vatten. Tillsätt smör och rör till dess att blandningen smält ordentligt.
Lägg i socker och ägg i skålen med multifunktionskniven monterad, starta på hastighet 2 och kör i 45 sek så att smeten blir pösig. Tillsätt genom påmatarröret den smälta chokladen, mjöl, bakpulver och mjölk utan att stänga av apparaten. Kör i 15 sek.
Häll i en smord och bröad form. 160 °C. Grädda i 1 tim.

Vispgrädde

200 ml iskall grädde, 30 g florsocker.

Skålen ska vara kall, ställ den i kylskåp några minuter.
Använd skålen med vispskivan, häll i grädde och florsocker. Kör på hastighet 2 i 40 sek.

Majonnäs

1 äggula, 1 msk senap, 1 msk vinäger, ¼ liter olja, salt, peppar.

Använd skålen med vispskivan. Häll i alla ingredienserna förutom oljan.
Kör på hastighet 2 i 5 sek, utan att stanna matberedaren. Häll därefter mycket sakta i oljan genom lockets matarrör. När majonnäsen tjocknar blir färgen ljusare.
Observera: för att lyckas med majonnäsen ska alla ingredienserna vara rumstempererade.
Notera: förvara i kylen och använd inom 24 timmar.

SV

Tilbehøret som følger med den modellen du akkurat har kjøpt, er presentert på etiketten på toppen av emballasjen.

Råd om sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før første gangs bruk. En bruk som ikke er i samsvar med bruksområdet, fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Kontroller at nettspenningen i hjemmet ditt er i samsvar med apparatet.
- Enhver tilkoblingsfeil annullerer garantien. Apparatet ditt er beregnet for bruk i hjemmet og hjemmets husholdning.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap om apparatet, med mindre de har fått opplæring i bruken av det og er under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten. Sikre apparatet slik at barn ikke kan leke med det.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Koble fra apparatet med det samme du er ferdig med å bruke det (også hvis det er et strømavbrudd) og når du skal rengjøre det.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer slik det skal eller har blitt skadet. I slike tilfeller, kontakt et godkjent serviceverksted (se listen i serviceboken).
- All intervensjon annet enn rengjøring og vanlig vedlikehold utført av kunden, skal bare skje ved et godkjent serviceverksted (se listen i serviceboken).
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller noen annen væske.
- Ikke la strømledningen være innenfor barns rekkevidde.
- Strømledningen må ikke være i nærheten av eller i kontakt med de varme delene av apparatet, en varmekilde eller på en skarp kant.
- Hvis strømledningen eller støpselet er skadet, ikke bruk apparatet. For å unngå enhver fare, er det nødvendig at et godkjent serviceverksted bytter dem ut (se listen i serviceboken).
- For din egen sikkerhet, ikke bruk tilbehør eller løse deler som ikke er tilpasset apparatet ditt og solgt ved en godkjent forhandler.
- Bruk alltid stapperen for å lede matvarene ned i røret. Aldri bruk fingrene, heller ikke en gaffel, kniv, skje eller noen andre gjenstander.
- Vis forsiktighet ved håndtering av multifunksjonskniven, kniven i miksebollen, urtehakkeren og innsatsene til grønnsakskutteren under rengjøring og når du tømmer bollene. De er meget skarpe. Du bør fjerne multifunksjonskniven (d) med drivverket (c) før du tømmer bollen.
- Aldri bruk apparatet uten innhold.
- Alltid bruk miksebollen med lokket.
- Aldri berør deler i bevegelse. Vent til apparatet har stoppet helt før du fjerner tilbehør.
- Ikke bruk tilbehøret til oppbevaring (frysing, steking, sterilisering).
- Ikke ha tilbehøret i en mikroovn.
- Pass på at ikke langt hår, sjal, slips o.l. henger over bollen og tilbehøret når apparatet er i bruk.
- Ikke flytt apparatet ved å trekke i skuffen.

Beskrivelse

a **Motorblokk**
a1 : Rolig utgang motorblokk
a2 : Rask utgang motorblokk
a3 : Hastighetsknapp: puls (drift i intervaller) -0-1-2

b **Kvernbollesett**
b1 : Stapper med dosering
b2 : Lokk med rør
b3 : Bolle

c **Drivverk**

TILBEHØR AVHENGIG AV MODELL:

d **Multifunksjonskniv**

e **Blandeplate**

f **Innsats til grønnsakskutter**
A : Fint revet
D : Fint skivet
C : Grovt revet
G : Kroketter/parmesan
H : Tykt skivet
E : Pommes frites-kutter

g **Holder for innsatsene**

h **Blandebolle**
h1 : Doseringskopp
h2 : Lokk
h3 : Bolle

i **Sitruspresse**
i1 : Hode
i2 : Stapper for sitruspressen
i3 : Skål

j **Urtekvern**
j1 : Lokk
j2 : Bolle for urtekvernen

k **Spatel**

l **Oppbevaringsskuffe**

Igangsetting

- Før første gangs bruk, vask alle delene med varmt såpevann (se avsnitt om rengjøring). Skyll og tørk.
- Plasser motorblokken (a) på en ren, tørr og rett flate.
- Koble til apparatet.
- Puls (drift i intervaller): Vri knappen (a3) til pulsposisjonen for drift i intervaller. Dette kan gi deg en bedre kontroll ved noen tilberedninger.
- Kontinuerlig drift: Vri knappen (a3) til posisjon 1 eller 2.
- Stopp: Vri knappen (a3) til posisjon 0.

Nummereringen av avsnittene er i samsvar med nummereringen i skjemaene.

1 : Montering av kvernbolle og lokk

NO

ANVENDT TILBEHØR:
- Kvernbollesett (b).

MONTERING AV TILBEHØR:
- Plasser bollen (b3) på motorblokken (a) med bollens håndtak plassert litt til høyre for knappen.
- Skru bollen (b3) på plass ved å dreie mot høyre.
- Sett lokket (b2) på bollen (b3). Skru lokket fast ved å dreie det mot høyre til bollens håndtak.

Det er **meget viktig** å skru bollen på motorblokken (a) før lokket (b2) skrus på bollen (b3).

2 : Demontering av kvernbolle og lokk

- Skru av lokket ved å dreie det med klokken for å løsne det fra bollens håndtak. Du kan nå løfte av lokket.
- Skru av bollen ved å dreie den med klokken.
- Det er bare da du kan løfte den av motorblokken.

3 : Blande/mikse/hakke/elte

ANVENDT TILBEHØR:
- Kvernbollesett (b).
- Drivverk (c).
- Multifunksjonskniv(d).

MONTERING AV TILBEHØR:
- Plasser bollen (b3) på motorblokken (a) og skru den fast.
- Sett multifunksjonskniven (d) på drivverket (c) og plasser alt på motorblokken (a1).
- Ha ingredienser i bollen.
- Sett på lokket (b2) og skru det på bollen (b3).
- For å demontere bollen og lokket, skru av lokket og så skru av bollen.

ELTE/BLANDE
- Drei hastighetsknappen (a3) til posisjon 2 for igangsettelse.

Du kan elte opptil:
- 600 g tung deig slik som: lys brøddeig, mørdeig etc. i 30 sek.
- 500 g spesielle brøddeiger slik som: rugbrød, helkornbrød, grovt brød etc. i 30 sek.

Du kan blande opptil:
- 600 g lett deig slik som: kjeks, yoghurtkake, etc. i 1 min. og 30 sek.

Du kan også blande opptil 0,5 liter pannekakerøre, vaffelrøre, etc. i 1 min. til 1 min. og 30 sek.

HAKKE
- Drei hastighetsknappen (a3) til posisjon 2 for igangsettelse. For en bedre kontroll kan du også bruke pulsfunksjonen.

Du kan hakke opptil 300 g matvarer slik som:
- RåtT eller kokt kjøtt (uten ben og nerver og kuttet i små biter).
- Rå eller kokt fisk (uten skinn og ben).
- Harde produkter: ost, tørr frukt, noen grønnsaker (gulrøtter, selleri etc.).
- Myke produkter: noen grønnsaker (løk, spinat etc.).

MIKSER
- Drei hastighetsknappen (a3) til posisjon 2 for igangsettelse.

Du kan mikse opptil 0,5 l suppe og kompott i opptil 20 sek.

4 : Rive/skive

ANVENDT TILBEHØR:
- Bollesett (b).
- Drivverk (c).
- Valgt innsats (f) (avhengig av modell).
- Holder for innsats (g).

MONTERING AV TILBEHØR:
- Sett bollen (b3) på motorblokken (a) og skru den på plass.
- Sett inn valgt innsats (f) i holderen for innsatsene (g), og sett det på toppen av drivverket med innsatsen (f) på tvers. Skru det på plass og sett det hele på motorblokken (a1).
- Sett på lokket (b2) og skru det på bollen (b3).
- For å demontere bollen og lokket: skru først av lokket og så bollen.

Pass på at metallstangen på drivverket (c) er satt inn i midten av lokket med rør (b2)

OPPSTART OG RÅD:
- Ha matvarene i gjennom røret på lokket og skyv dem ved hjelp av stapperen (b1).
- Sett hastigheten til (a3) posisjon 1 for skiver eller posisjon 2 for riving.

Ved hjelp av innsatsene kan du tilberede (avhengig av modell):
- grovt revet (C) / fint revet (A): knollselleri, poteter, gulrøtter, ost etc.
- tykke skiver (H) / fine skiver (D): poteter, løk, agurk, rødbeter, epler, gulrøtter, kål etc.

NO

- pommes frites-kutter (E): pommes frites etc.
- kroketter/Parmesan (G): parmesan, kokos etc.

5 : Blande/elte/piske

ANVENDT TILBEHØR:
- Bollesett (b).
- Drivverk (c).
- Blandeplate (e).

MONTERING AV TILBEHØR:
- Plasser bollen (b3) på motorblokken (a) og skru den fast.
- Sett blandeplaten (e) riktig vei på drivverket (c) og skru den fast. Plasser det hele på motorblokken (a1).
- Ha ingrediensene i bollen.
- Sett på lokket (b2) og skru det fast på bollen (b3).
- For å demontere bollen og lokket, skru først av lokket og så bollen.

Sett blandeplaten på riktig vei: se skjema 5.

OPPSTART OG RÅD:
- Vri hastighetsvelgeren (a3) til posisjon 2 for oppstart.
- Aldri bruk dette tilbehøret for å elte tunge deiger eller blande lette deiger.

Du kan tilberede: majones, aioli, sauser, eggehviter (1 til 6), pisket krem og chantilly (opptil 2 dl).

6 : Homogenisere/blande/mikse meget fint (avhengig av modell)

ANVENDT TILBEHØR:
- Blandebollesett (h).

MONTERING AV TILBEHØR:
- Ha ingrediensene i blandebollen (h3) **uten å overstige maksimumsnivået angitt på bollen.**
- Sett på lokket (h2) og doseringskoppen (h1) og skru det fast på bollen.
- Plasser den monterte bollen (h) på motorblokken (a2) med blandebollens håndtak mot deg.
- Vent til kjøkkenmaskinen har stoppet helt før du tar blandebollen av motorblokken.

OPPSTART OG RÅD:
- Vri hastighetsknappen (a3) til posisjon 1 eller 2 for oppstart.

Du kan bruke pulsknappen for en bedre kontroll over blandingen.
- Ha aldri kokende væske i miksebollen.
- Bruk aldri miksebollen med tørre produkter (nøtter, mandler, cashewnøtter etc.).
- Alltid bruk bollen med lokket.
- Ha alltid væskeingrediensene først i bollen før du tilsetter tørre produkter. Ikke gå over maksimumsnivå:
  - 1 l for tykke blandinger.
  - 8 dl for væskeblandinger.
- Hvis du ønsker å tilsette produkter under blandingen, ta av doseringskoppen (h1) og ha ingrediensene i gjennom røret på lokket. Aldri overstig maksimumsnivået vist på bollen.

Maksimal brukstid: 3 min.

Råd:
- Hvis ingredienser fester seg til sidene av bollen mens du arbeider, stopp apparatet helt og koble det fra. Ta bollesettet av apparatet og ved hjelp av spatelen, dytt ingrediensene ned mot kniven. Aldri putt hendene eller fingrene i bollen eller i nærheten av kniven.

Du kan:
- tilberede finmiksede supper, kremer, kompotter, milkshake, cocktail.
- blande alle typer flytende rører (pannekaker, frityrbakverk).

NO

7 : Sitruspresse (avhengig av modell)

ANVENDT TILBEHØR:
• Sitruspresse (i).
• Bolle (b3).

MONTERING AV TILBEHØR:
• Sett bollen (b3) på motorblokken (a) og skru den fast.
• Sett drivverket (i2) på motorblokken (a1).
• Plasser kurven (i3) på bollen og lås.
• Sett skålen (i3) på bollen og skru den fast.
• For å ta av sitruspressen, skrur du først løs skålen (i3), så bollen og deretter kan du løfte det av motorblokken.

OPPSTART OG TIPS:
• Sett en halvdel av en sitrusfrukt på hodet (i1).
• Vri hastighetsknappen (a3) til posisjon 1 for oppstart.
Du kan lage opptil 6 dl sitrusjuice uten å tømme bollen.
Advarsel: du må rense skålen for hver 2 dl juice.

8 : Finhakking av små mengder (avhengig av modell)

ANVENDT TILBEHØR:
• Urtekvern (j).

MONTERING AV TILBEHØR:
• Ha ingrediensene i urtekvernens bolle (j2).
• Plasser lokket (j1) på urtebollen (j2) og skru det fast med klokken.
• Sett det på motorblokken (a).

OPPSTART OG RÅD:
• Vri hastighetsknappen (a3) til posisjon 2 for oppstart og under hele tilberedningen.
Du kan bruke pulsfunksjonen for en bedre kontroll over blandingen.
• Med urtekvernen (j) kan du hakke på noen sekunder:
- Hvitløk, persille, løk, kavring (til griljermel), skinke etc. Mengde / maksimal tid: 50 g / 10 sek.
- Tørkede aprikoser, tørkede fiken, svisker. Mengde/maksimal tid: 80 g / 5 sek.
- Når du tømmer bollen, vær forsiktig da kniven er meget skarp.

9: Oppbevaring av tilbehøret (avhengig av modell)

NO

• Din kjøkkenmaskin er utstyrt med en integrert oppbevaringsskuffe (i) hvor du kan plassere multifunksjonskniven (d) og de fire innsatsene til grønnsakskutteren (f).
• Etter å ha lagt tilbehøret på plass, skyv oppbevaringsskuffen (i) på plass i motorblokken (a).

Rengjøring

• Koble fra apparatet.
• For en enklere rengjøring, skyll alt tilbehøret etter bruk.
• Vask og tørk tilbehøret; alle delene kan gå i oppvaskmaskinen.
• Hell varmt vann tilsatt noen dråper oppvaskmiddel i blandebollen (h3). Lukk lokket (h2) og sett på doseringskoppen (h1). Gi noen impulser. Koble fra apparatet og skyll bollen.
• Ikke senk motorblokken (a) i vann eller hold den under rennende vann. Tørk den med en fuktig svamp.

• **Knivene på tilbehøret er meget skarpe. Håndter dem med forsiktighet.**
Tips: I de tilfeller hvor tilbehøret har blitt misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner etc.), gni med en klut dyppet i matolje og vask deretter som vanlig.

Oppbevaring

• Ikke oppbevar kjøkkenmaskinen din i et fuktig miljø.

Hva skal jeg gjøre hvis maskinen ikke fungerer?

• Hvis apparatet ditt ikke fungerer, kontroller at:
- tilkoblingen av apparatet er korrekt.
- tilbehøret er skrudd riktig på plass.

• Virker apparatet ditt fortsatt ikke? Kontakt et godkjent servicesenter (se listen i serviceboken).

Resirkulering av materialene i emballasjen og maskinen

• Emballasjen omfatter utelukkende materialer uten fare for miljøet og som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering.
Når du skal kaste apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

Elektroniske eller elektriske produkter ved slutten av livssyklusen

Ta del i miljøvern!

Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.

Ta det med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

NO

Tilbehør

• Du kan tilpasse apparatet ditt etter dine behov, og du kan få tak i det følgende tilbehøret hos din forhandler eller ved et godkjent servicesenter:
- Innsats til grønnsakskutter
  - A: Fint revet
  - D: Fint skivet
  - C: Grovt revet
  - H: Tykt skivet
  - G: Kroketter/Parmesan
  - E: Pommes frites-kutter
- Urtekvern
- Blandebolle
- Sitruspresse

ADVARSEL:
Etter at du har fått levert et ekstrautstyr, vennligst beskytt deg selv ved å lese i denne håndboken.

Noen grunnleggende oppskrifter

Hvetebrød

375 g mel – 225 g lunkent vann – 1 pakke gjær – 5 g salt

Ha mel, salt og gjær i bollen utstyrt med multifunksjonskniven.. La det kjøre ved hastighet 2. Etter noen få sekunder, hell vann i blandingen gjennom røret på lokket. Stopp maskinen når deigen blir til en ball (ca. 30 sek.). Sett deigen til heving på et lunt sted til den er doblet i størrelse. Bearbeid deigen og ha den på en smurt bakeplate. La den heve en gang til. Forvarm ovnen til 240 ˚C. Når brødet er doblet i størrelse, kan du sette det i ovnen. Senk temperaturen til 180 ˚C og stek i 30 min. Sett samtidig et glass med vann i ovnen for å skape en fin skorpe på brødet.

Pizzadeig

150 g mel – 90 g lunkent vann – 2 spiseskjeer olivenolje – ½ pakke tørrgjær – salt

Ha mel, salt og tørrgjær i kjøkkenmaskinens bolle som er utstyrt med multifunksjonskniven. Bruk hastighet 2 og ha i det lunkne vannet og olivenoljen gjennom materøret på lokket. Når deigen blir til en ball (15-20 sek.), kan du stoppe maskinen. La deigen heve på et lunt sted til den er doblet i størrelse. Forvarm ovnen til 240 ˚C. Mens den varmes opp, ruller du ut deigen og lager en pizza etter din smak med: tomatpuré og løk, sjampinjonger, skinke, mozzarella etc. Gjør pizzaen ekstra spennende med noen ansjoser og svarte oliven. Strø litt oregano og revet ost over – og på toppen av det hele, noen dråper olivenolje. Ha pizzaen på et bakepapir som er smurt og strødd med litt mel. Stek i 15 til 20 minutter under oppsyn.

Mørdeig

280 g mel – 140 g smeltet smør – 0,7 dl vann – en klype salt

Ha mel, salt og smør i bollen utstyrt med multifunksjonskniven.
Velg hastighet 2 og kjør i noen sekunder. Hell så vann i blandingen gjennom røret på lokket. La maskinen kjøre til deigen blir til en ball (25 til 30 sek.) La den avkjøles i minst en time før du ruller den ut og har på ønsket topping.

Pannekakerøre

(i bollen med multifunksjonskniven eller i miksebollen)

160 g mel – 1/3 l melk – 2 egg – ½ teskje fint salt – 2 spiseskjeer olje – 10 g sukker (valgfritt) – rom (avhengig av smak)

Ha alle ingrediensene i kjøkkenmaskinbollen utstyrt med multifunksjonskniven; mel, melk, egg, sukker og rom. La maskinen gå i 20 sek. ved hastighet 1 og deretter 25 sek. ved hastighet 2.
Ha alle ingrediensene unntatt melet i miksebollen. Bland det sammen ved hastighet 2, og etter noen sekunder kan du tilsette melet litt etter litt gjennom materøret på bollens lokk. Miks så i 45 sekunder.

Formkake

150 g mel – ½ pakke gjær – 150 g mykt smør i biter – 150 g sukker – 3 hele egg – 1 klype salt.

Ha alle ingrediensene i bollen utstyrt med multifunksjonskniven. La det kjøre ved hastighet 2 i 1 min og 30 sek. Forvarm ovnen til 180 ˚C. Hell blandingen i en kakeform og stek i 40 min.

Krydderkake

150 g mel – 70 g mykt smør i biter– 70 g sukker – 3 egg – 0,5 dl melk – 2 teskjeer gjær – 1 teskje kanel – 1 teskje ingefær – 1 teskje muskat – revet appelsinskall – 1 klype pepper

Ha alle ingrediensene i bollen utstyrt med multifunksjonskniven. Bruk hastighet 2 i 50 sek. Ha blandingen i en form smurt med smør og drysset med mel. Stek i 50 min. ved 180 °C.
Serveres lunken eller kald med syltetøy eller marmelade.

Sjokoladekake

5 egg, 200 g sukker, 3 ss mel, 200 g smeltet smør, 200 g sjokolade, 1 pose tørrgjær, 1 dl melk

Smelt sjokoladen i et vannbad med 2 spiseskjeer vann. Tilsett smøret og rør til blandingen er smeltet.
Ha sukker og egg i bollen utstyrt med multifunksjonskniven. Bruk hastighet 2 i 45 sek. til blandingen er skummende. Uten å stoppe maskinen, ha smeltet sjokolade, sukker, gjær og melk i gjennom røret på lokket og la det gå i 15 sek.
Hell blandingen i en smurt form og stek i ca. 1 time ved 160 °C).

Pisket krem

2 dl meget kald kremfløte, 30 g melis

Bollen må være meget kald, sett den i kjøleskapet i noen minutter.
Ha kremfløte og melis i bollen utstyrt med blandeplaten. Velg hastighet 2 og la det blande i 40 sek.

Majones

1 eggeplomme, 1 spiseskje sennep, 1 spiseskje eddik, ¼ liter olje, salt, pepper

Ha alle ingrediensene unntatt oljen i bollen utstyrt med blandeplaten. Velg hastighet 2 og kjør i ca 5 sek.
Så uten å stoppe, tilsett oljen sakte gjennom røret på lokket. Når majonesen er klar, er fargen blitt blek.
Advarsel: for å lykkes med majonesen, må ingrediensene ha romtemperatur.
Merk: Oppbevares i kjøleskap og spises innen 24 timer.

NO

Ostamasi mallin sisältämät lisätarvikkeet esitellään pakkauksen yläpuolella olevassa lapussa.

Turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: käyttöohjeen vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Tarkista, että kotisi sähköasennuksen jännite vastaa laitteen jännitettä.
- Kaikki liitäntävirheet kumoavat takuun. Laite on suunniteltu kotikäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet ruumiilliset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole tarpeeksi kokemusta ja tietoa laitteen käyttämiseksi turvallisesti, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö ole ohjannut ja neuvonut heitä laitteen käytössä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Sammuta laite heti kun lakkaat käyttämästä sitä (jopa sähkökatkoksen ajaksi) ja kun puhdistat sen.
- Älä käytä laitetta, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vioittunut. Siinä tapauksessa ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun (katso luettelo huoltolehtisestä).
- Valtuutetun huoltopalvelun (katso luettelo huoltolehtisestä) tulee suorittaa kaikki toimenpiteet lukuun ottamatta asiakkaan laitteelle suorittamaa tavallista puhdistusta ja huoltoa.
- Älä laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan lasten ulottuville.
- Sähköjohto ei saa koskaan olla kosketuksissa laitteen kuumien osien, lämmönlähteen tai terävän kulman kanssa tai niiden läheisyydessä.
- Jos virtajohto tai pistoke on vioittunut, älä käytä laitetta. Pyydä valtuutettua huoltokeskusta (katso luettelo huoltolehtisestä) vaihtamaan ne välittömästi kaikenlaisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Turvallisuussyistä käytä ainoastaan laitteelle tarkoitettuja, valtuutetun huoltopalvelun myymiä lisätarvikkeita tai varaosia.
- Käytä aina syöttötarviketta ainesten työntämiseen syöttöaukkoon, älä koskaan käytä sormia eikä haarukkaa, lusikkaa, veistä tai muuta esinettä.
- Ole erityisen varovainen käsitellessäsi monikäyttöistä veistä, sekoituskulhon terää, yrttimyllyä ja vihannesten leikkuuteriä puhdistaessasi niitä tai tyhjentäessäsi kulhoja. Ne ovat erittäin teräviä. Sinun tulee aina irrottaa monikäyttöinen veitsi (d) liitinosasta (c), ennen kuin tyhjennät kulhon sisällön.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Käytä sekoituskulhoa aina kannen kanssa.
- Älä koskaan koske liikkuviin osiin. Odota aina että laite pysähtyy täysin, ennen kuin poistat lisätarvikkeet.
- Älä käytä lisätarvikkeita säilytysastioina (pakastus – ruoanvalmistus – kuumasterilointi).
- Älä laita lisätarvikkeita mikroaaltouuniin.
- Älä anna pitkien hiusten, huivien, solmioiden jne. roikkua käynnissä olevien kulhon tai lisätarvikkeiden yläpuolella.
- Älä liikuta laitetta pitämällä kiinni laatikosta.

Kuvaus

a **Moottoriosa**
a1 : Moottoriosan hidas ulostulo
a2 : Moottoriosan nopea ulostulo
a3 : Nopeudenvalitsin: Pulse-toiminto (sykähdyksittäin)-0-1-2

b **Lihamyllykulho**
b1 : Syöttöpainike
b2 : Kansi syöttöaukolla
b3 : Kulho

c **Liitinosa**

LISÄTARVIKKEET MALLIN MUKAAN:

d **Monikäyttöinen veitsi**

e **Emulgointilevy**

f **Vihannesten leikkuuterät**
A : Hieno raastin
D : Hieno viipaloija
C : Karkea raastin
G : Perunakakut/parmesaaniterä
H : Paksu viipaloija
E : Ranskalaisten perunoiden leikkuri

g **Terätuki**

h **Sekoituskulho**
h1 : Annostelukorkki
h2 : Kansi
h3 : Kulho

i **Sitruspuserrin**
i1 : Kartio
i2 : Sitruspusertimen liitinosa
i3 : Kori

j **Yrttimylly**
j1 : Kansi
j2 : Yrttimyllyn hienonnuskulho

k **Lasta**

l **Säilytyslaatikko**

Käyttöönotto

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa pese kaikki lisätarvikeosat kuumalla saippuavedellä (katso kappale Puhdistus). Huuhtele ja kuivaa.
- Aseta moottoriosa (a) tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle.
- Kytke laite päälle.
- Pulse (toiminto sykähdyksittäin): käännä painike (a3) Pulse-asentoon monta kertaa peräkkäin lyhyesti tiettyjen toimintojen parempaa hallintaa varten.
- Jatkuva käyttö: käännä painike (a3) asentoon 1 tai 2.
- Sammutus: käännä painike (a3) asentoon 0.

Kappaleiden numerot vastaavat kehystettyjen kaavioiden numeroita.

1 : Lihamyllykulhon ja kannen asettaminen

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Kulhokokonaisuus (b).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Aseta kulho (b3) moottoriosan (a) päälle niin että kulhon kahva on samassa linjassa etuosan oikean kulman kanssa.
- Käännä kulhoa (b3) oikealle.
- Aseta kansi (b2) kulhon (b3) päälle. Kiinnitä kansi työntämällä sitä oikealle kulhon kahvaa kohti.

On erittäin **tärkeää** kiinnittää kulho moottoriosaan (a) ennen kannen (b2) kiinnittämistä kulhoon (b3).

2 : Lihamyllykulhon ja kannen irrottaminen

- Vapauta kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jotta se vapautuu kulhon kahvasta. Voit nyt nostaa kannen ja irrottaa sen.
- Vapauta kulho kääntämällä sitä kellon viisareiden suuntaisesti.
- Vasta sitten voit nostaa ja irrottaa kulhon moottoriosasta.

3 : Sekoita/vaivaa/jauha/vatkaa

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Kulhokokonaisuus (b).
- Liitinosa (c).
- Monikäyttöinen veitsi (d).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Aseta kulho (b3) moottoriosaan (a) ja kiinnitä se.
- Liu'uta monikäyttöinen veitsi (d) liitinosaan (c) ja aseta kokonaisuus moottoriosan ulostuloon (a1).
- Laita ruoka-aineet kulhoon.
- Aseta kansi (b2) paikoilleen ja kiinnitä se kulhoon (b3).
- Irrota kulho ja kansi vapauttamalla ensin kansi ja sitten kulho.

VATKAA/SEKOITA
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 2 toiminnon käynnistämiseksi.

Voit vaivata enintään:
- 600 g raskasta taikinaa, kuten: valkean leivän taikina, murotaikina… 30 sekuntia.
- 500 g erikoisleipätaikinaa, kuten: ruisleipä, täysjyväleipä, kokojyväleipä … 30 sekuntia.

Voit valmistaa enintään:
- 600 g kevyttä taikinaa, kuten: keksit, kahvikakku, jogurttikakku… 1 minuutin ja 30 sekuntia.

Voit myös valmistaa enintään 0,5 litraa lettu- ja vohvelitaikinaa jne. 1 min - 1 min 30 s.

JAUHA
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 2 toiminnon käynnistämiseksi, tai jos haluat kontrolloida jauhatusta paremmin, käytä Pulse-asentoa.

Voit jauhaa enintään 300 g ruoka-aineita, kuten:
- raakaa tai keitettyä lihaa (josta on poistettu luut, hermot ja joka on pilkottu kuutioiksi).
- raakaa tai keitettyä kalaa (ilman ihoa ja ruotoja).
- kovia aineksia: juusto, kuivatut hedelmät, tietyt vihannekset (porkkanat, selleri...).
- pehmeitä aineksia: tietyt vihannekset (sipuli, pinaatti...).

VAIVAA
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 2 toiminnon käynnistämiseksi.

Voit sekoittaa enintään 0,5 litran keittoa, lientä, sosetta 20 sekuntia.

4 : Raasta/viipaloi

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Kulhokokonaisuus (b).
- Liitinosa (c).
- Valitsemasi terä (f) (riippuu mallista).
- Terätuki (g).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Aseta kulho (b3) moottoriosaan (a) ja kiinnitä se.
- Liitä valitsemasi terä (f) terätukeen (g) liittämällä liitinosan (c) akseli mahdollisimman pitkälle terän (f) läpi ja kiinnitä kokonaisuus. Aseta kokonaisuus sen jälkeen moottoriosaan (a1).
- Aseta kansi (b2) paikoilleen ja kiinnitä se kulhoon (b3).
- Irrota kansi ja kulho irrottamalla ensin kansi ja sitten kulho.

Varmista, että liitinosan (c) metallinen akseli on liitetty kannen syöttöaukon (b2) keskelle

FI

KÄYNNISTYS JA OHJEET:
- Syötä ruoka-aineet kannen syöttöaukosta ja paina ne syöttöpainikkeen (b1) avulla.
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 1 viipalointia tai asentoon 2 raastamista varten.

Voit valmistaa terillä (riippuu mallista):
- karkea raastin (C) / hieno raastin (A): mukulaselleri, peruna, porkkana, juusto...
- paksu viipaloija (H) / ohut viipaloija (D): peruna, sipuli, kurkku, punajuuri, omena, porkkana, kaali...
- ranskalaisten perunoiden leikkuri (E): ranskalaiset perunat…
- perunakakku/parmesaaniterä (G): parmesaani, kookospähkinä…

5 : Emulgoi/vatkaa/vispaa

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Kulhokokonaisuus (b).
- Liitinosa (c).
- Emulgointilevy (e).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Aseta kulho (b3) moottoriosaan (a) ja kiinnitä se.
- Liu'uta emulgointilevy (e) oikean suuntaisesti ja kiinnitä se liitinosaan (c), Aseta kaikki moottoriosaan (a1).
- Aseta ruoka-ainekset kulhoon.
- Aseta kansi (b2) paikoilleen ja kiinnitä se kulhoon (b3).
- Irrota kansi ja kulho irrottamalla ensin kansi ja sitten vasta kulho.

Aseta emulgointilevy oikean suuntaisesti: katso kehystetty kaavio 5.

KÄYNNISTYS JA OHJEET:
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 2 toiminnon käynnistämiseksi.
- Älä koskaan käytä tätä lisätarviketta raskaiden taikinoiden vaivaamiseen tai kevyiden taikinoiden sekoittamiseen.

Voit valmistaa: majoneesia, aiolia, kastikkeita, valkuaisvaahtoa (1-6 kananmunaa), kuohukermaa, kermavaahtoa (enint. 0,2 litraa).

6 : Tasoita/sekoita/vaivaa erittäin hienoksi (mallista riippuen)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Sekoituskulhokokonaisuus (h).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Aseta ruoka-ainekset sekoituskulhoon (h3) **ylittämättä kulhoon merkittyä maksimitasoa.**
- Aseta annostelukorkilla (h1) varustettu kansi (h2) paikoilleen ja kiinnitä se kulhoon.
- Aseta koottu kulho (h) moottoriosaan (a2) niin että sekoituskulhon kahva on itseesi päin.
- Odota, että laite on sammunut täysin ennen kuin irrotat sekoituskulhon moottoriosasta.

KÄYNNISTYS JA OHJEET:
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 1 tai 2 toiminnon käynnistämiseksi.

Voit käyttää Pulse-toimintoa paremman sekoitustuloksen saavuttamiseksi.
- Älä koskaan täytä sekoituskulhoa kiehuvalla nesteellä.
- Älä koskaan käytä sekoituskulhoa kuivien tuotteiden sekoittamiseen (pähkinät, mantelit, suolapähkinät…).
- Käytä sekoituskulhoa aina kannen kanssa.
- Kaada kulhoon aina ensin nestemäiset ainekset ennen kiinteitä aineksia ylittämättä kulhoon merkittyä maksimitasoa:
  - 1 l paksuille seoksille.
  - 0,8 l nestemäisille seoksille.
- Jos haluat lisätä aineksia sekoituksen aikana, poista kannen annostelukorkki (h1) ja kaada ainekset täyttöaukosta. Älä ylitä kulhoon merkittyä maksimitasoa.

Enimmäiskäyttöaika: 3 min.

Ohjeet:
- Jos ainekset jäävät kiinni kulhon seinämiin sekoituksen aikana, sammuta laite ja kytke se irti verkkovirrasta. Irrota sekoituskulho laitteen rungosta. Irrota kiinni jäänyt seos terästä lastan avulla. Älä koskaan laita käsiä tai sormia kulhoon tai terän läheisyyteen.

Voit:
- valmistaa hienoksi sekoitettuja keittoja, kermamaisia liemiä, soseita, pirtelöitä, cocktaileja
- sekoittaa kaikenlaisia nestemäisiä taikinoita (letut, munkit jne.)

FI

7 : Sitrushedelmien puristin (riippuu mallista)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Sitruspuserrinosa (i).
- Kulho (b3).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Aseta kulho (b3) moottoriosaan (a) ja kiinnitä se.
- Liu'uta liitinosa (i2) moottoriosan ulostuloon (a1).
- Aseta kori (i3) kulhoon ja kiinnitä se.
- Aseta kartio (i1) korin (i3) aukkoon.
- Irrota sitruspuserrinkokonaisuus irrottamalla ensin kori (i3) ja sitten vasta kulho. Sen jälkeen voit irrottaa kokonaisuuden moottoriosasta.

KÄYNNISTYS JA OHJEET:
- Aseta sitrushedelmän puolikas kartioon (i1) ja pidä sitä paikoillaan.
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon 1 toiminnon käynnistämiseksi.

Voit valmistaa jopa 0,6 litraa sitrushedelmän mehua tyhjentämättä kulhoa.
- **Huomio:** kori tulee huuhdella aina kun puristimella on valmistettu 0,2 litraa mehua.

8 : Pienten määrien hienonnus (riippuu mallista)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Yrttimylly (j).

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:
- Laita ainekset yrttimyllyn kulhoon (j2).
- Aseta kansi (j1) yrttimyllyn hienonnuskulhoon (j2) ja kiinnitä se kääntämällä myötäpäivään
- Aseta kokonaisuus moottoriosaan (a).

KÄYNNISTYS JA OHJEET:
- Käännä nopeudenvalitsin (a3) asentoon «2» toiminnon käynnistämiseksi pitäen koko ajan yrttimylly moottoriosassa käytön aikana.

Voit käyttää «Pulse» -toimintoa paremman sekoitustuloksen saavuttamiseksi.
- Yrttimyllyllä (j) voit jauhaa muutamassa sekunnissa:
  - valkosipulin, persiljan, sipulin, keksejä (korppujauhojen valmistamiseksi), kinkun… Enimmäismäärä/-aika: 50 g /10 s
  - kuivat aprikoosit, kuivat viikunat, kivettömät luumut Enimmäismäärä/-aika: 80 g /5 s
- Kun tyhjennät kulhon, varo terää. Se on erittäin terävä.

9: Lisätarvikkeiden säilytys (riippuu mallista)

- Laitteesi on varustettu sisäisellä säilytyslaatikolla (i), jossa voi säilyttää monikäyttöistä veistä (d) sekä 4 vihannesterää (f).
- Kun lisätarvikkeet on asetettu paikoilleen, liu'uta säilytyslaatikko (i) moottoriosaan (a).

FI

Puhdistus

- Kytke irti laite verkkovirrasta.
- Puhdistuksen helpottamiseksi huuhtele lisätarvikkeet nopeasti käytön jälkeen.
- Pese ja kuivaa lisätarvikkeet: ne voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Kaada sekoituskulhoon (h3) kuumaa vettä, johon on lisätty muutama tippa nestemäistä saippuaa. Sulje annostelukorkilla (h1) varustettu kansi (h2). Käytä laitetta muutamalla sykäyksellä. Kytke laite irti verkkovirrasta. Huuhtele kulho.

• Älä upota moottoriosaa (a) veteen äläkä juoksevan veden alle. Kuivaa se kostealla pesusienellä.
• **Lisätarvikkeiden terät ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varoen.**
Vinkki: Jos ruoka-ainekset (porkkana, appelsiini…) värjäävät lisätarvikkeita, hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdista ne sen jälkeen normaalilla tavalla.

Säilytys

• Älä säilytä laitetta kosteassa ympäristössä.

Mitä tehdä, jos laite ei toimi?

• Jos laitteesi ei toimi, tarkista:
- että laite on kunnolla kytketty verkkovirtaan.
- että jokainen lisätarvike on kiinnitetty kunnolla.
• Eikö laitteesi vieläkään toimi? Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (katso luettelo huoltokirjasesta).

Pakkausmateriaalin ja laitteen heittäminen pois

• Pakkaus koostuu pelkästään ympäristölle vaarattomista materiaaleista, jotka voi heittää pois voimassa olevien kierrätysmääräysten mukaisesti.
Laitteen heittämiseksi pois on otettava yhteys kotikunnan asiasta vastaaviin viranomaisiin.

Sähkölaitteet tai elektroniset laitteet käyttöiän lopussa

Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

Laite sisältää monia arvokkaita tai kierrätettäviä materiaaleja.

Toimita se tähän tarkoitukseen varattuun keräyspisteeseen, jotta se käsiteltäisiin asianmukaisesti.

Lisätarvikkeet

FI

• Voit personoida laitteesi hankkimalla tutulta jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta seuraavat lisätarvikkeet:
- Vihannesten leikkuuterät
  - A: Hieno raastin
  - D: Hieno viipaloija
  - C: Karkea raastin
  - H: Paksu viipaloija
  - G: Perunakakku/Parmesaaniterä
  - E: Ranskalaisten perunoiden leikkuri
- Yrttimylly
- Sekoituskulho
- Sitruspuserrin

HUOMIO:
Lisätarvikkeen saamiseksi ota tämä käyttöohje mukaasi.

Jotain perusreseptejä

Vaalea leipätaikina

375 g jauhoja – 225 g haaleaa vettä – 1 pussi (n. 11 g) hiivaa – 5 g suolaa

Laita monikäyttöisellä veitsellä varustettuun kulhoon jauhot, suola ja hiiva. Valitse nopeusvalitsimesta asento 2, ja kaada heti ensimmäisten sekuntien aikana haalea vesi kannen syöttöaukosta. Kun taikinasta on muodostunut pallo (noin 30 sekunnin kuluttua), sammuta yleiskone. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa, kunnes se on kaksinkertaistunut. Sen jälkeen muokkaa taikina sopivaksi ja laita se voidellulle ja jauhetulle pellille. Anna taikinan kohota uudelleen. Lämmitä uuni 240° asteeseen. Kun leipä on kohonnut kaksinkertaiseksi, laita se uuniin ja laske lämpötilaa 180° asteeseen. Anna paistua 30 minuutin ajan. Lisää samalla uuniin vedellä täytetty lasi, jotta leivän päälle syntyy rapea kuori.

Pizzataikina

150 g jauhoja – 90 g haaleaa vettä – 2 rkl oliiviöljyä – ½ pussi (n. 6 g) hiivaa – suolaa

Laita monikäyttöisellä veitsellä varustettuun kulhoon jauhot, suola ja hiiva. Valitse nopeusvalitsimesta asento «2» ja kaada heti ensimmäisten sekuntien aikana haalea vesi ja oliiviöljy kannen syöttöaukosta. Heti kun taikinasta on muodostunut pallo (15–20 s), sammuta yleiskone. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa, kunnes se on kaksinkertaistunut. Lämmitä uuni 240° asteeseen. Sillä välin kauli taikina ja lisää sen päälle haluamasi täyte: tomaattipyreetä ja sipulia, sieniä, kinkkua, mozzarella jne. … Mausta pitsa anjoviksilla tai mustilla oliiveilla, lisää hyppysellinen oreganoa ja raastettua juustoa ja viimeiseksi silaukseksi kaada pinnalle muutama tippa oliiviöljyä. Laita täytetty pitsa voidellulle ja jauhetulle pellille. Paista uunissa 15–20 minuutin ajan. Muista valvoa koko paiston ajan.

Murotaikina

280 g jauhoja – 140 g pehmeää voita – 70 ml vettä – hieman suolaa

Laita monikäyttöisellä veitsellä varustettuun kulhoon jauhot, suola ja voi.
Valitse nopeusvalitsimesta asento «2», ja sekoita muutaman sekunnin ajan. Kaada sen jälkeen joukkoon vesi kannen syöttöaukosta. Sekoita kunnes taikinasta muodostuu pallo (25–30 s). Anna taikinan levätä vähintään tunnin ajan viileässä, ennen kuin kaulit ja paistat sen uunissa haluamallasi täytteellä.

Räiskäletaikina

(monitoimiterällä varustetussa kulhossa tai sekoituskulhossa)

160 g jauhoja – 1/3 l maitoa – 2 kananmunaa – ½ tl hienoa suolaa – 2 rkl öljyä – 10 g sokeria (valinnainen) – rommia (maun mukaan

Laita kaikki ainekset monikäyttöisellä veitsellä varustettu kulhoon. Valitse nopeusvalitsimesta asento «1» ja sekoita 20 sekunnin ajan. Sekoita sen jälkeen asennossa «2» 25 sekunnin ajan.
Laita sekoituskulhoon kaikki ainekset, paitsi jauhot. Valitse nopeusvalitsimesta asento «2» ja sekoita. Muutaman sekunnin jälkeen lisää jauhot vähän kerrallaan sekoituskulhon kannen keskiaukosta. Sekoita taas 45 sekunnin ajan.

Kuivakakku

150 g jauhoja – ½ pussi (n. 6 g) leivinjauhetta – 150 g pehmeää voita paloina – 150 g sokeria – 3 kokonaista kananmunaa – hyppysellinen suolaa

Laita kaikki ainekset monikäyttöisellä veitsellä varustettu kulhoon. Sekoita asennolla «2» yksi ja puolen minuutin ajan. Lämmitä uuni 180° asteeseen. Kaada seos kakkuvuokaan ja paista 40 minuutin.

Maustekakku

150 g jauhoja – 70 g pehmeää voita paloina – 70 g sokeria – 3 kananmunaa – 50 ml maitoa – 2 tl leivinjauhetta – 1 tl kanelia – 1 tl inkivääriä – 1 tl raastettua muskottipähkinää – 1 raastettu appelsiininkuori – 1 hyppysellinen pippuria

Laita kaikki ainekset monikäyttöisellä veitsellä varustettu kulhoon. Sekoita asennolla «2» 50 sekunnin ajan. Kaada seos voideltuun ja jauhettuun vuokaan ja paista uunissa 50 minuutin ajan (180 °C). Tarjoile viileänä tai kylmänä hillon tai marmeladin kanssa.

Suklaakakku

5 kananmunaa, 200 g sokeria, 3 rkl jauhoja, 200 g sulanutta voita, 200 g suklaata, 1 pussi (n. 11 g) leivinjauhetta, 100 ml maitoa

Sulata suklaa vesihauteessa 2 ruokalusikallisessa vettä. Lisää voi ja sekoita, kunnes seos on tasaisesti sulanut.
Laita monikäyttöisellä veitsellä varustettuun kulhoon sokeri ja kananmunat. Sekoita asennossa «2» 45 sekunnin ajan, kunnes seos muuttuu vaahdoksi. Sammuttamatta yleiskonetta lisää kannen syöttöaukosta sulanut suklaa, jauhot, hiiva ja maito, ja sekoita 15 sekunnin ajan.
Kaada seos voideltuun vuokaan ja paista uunissa noin tunnin ajan (160 °C).

Kermavaahto

200 ml erittäin kylmää nestemäistä ranskankermaa, 30 g pölysokeria

Kulhon tulee olla erittäin kylmä. Laita se jääkaappiin muutamaksi minuutiksi.
Laita emulgointiterällä varustettuun kulhoon ranskankerma ja pölysokeri. Valitse nopeusvalitsimesta asento «2» ja sekoita 40 sekunnin ajan.

Majoneesi

1 munankeltuainen, 1 rkl sinappia, 1 rkl viinietikkaa, ¼ litraa öljyä, suolaa, pippuria.

Laita emulgointiterällä varustettuun kulhoon kaikki ainekset, paitsi öljy.
Valitse nopeudenvalitsimesta asento «2» ja sekoita 5 sekunnin ajan. Sammuttamatta yleiskonetta kaada öljy erittäin hitaasti kannen syöttöaukosta. Kun majoneesi on valmis, seoksen väri muuttuu haaleaksi.
Huomio: jotta majoneesi onnistuu täydellisesti, käytä valmistukseen huoneenlämpöisiä aineksia.
Huomio: säilytä jääkaapissa ja käytä 24 tunnin sisällä.

FI

عجينة البانكيك

١٦٠ جرام طحين – ١/٣ لتر حليب – بيضتان (٢) – نصف ملعقة صغيرة من الملح الناعم – ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون – ١٥ جرام من السكر (اختياري) – زهر البرتقال أو الفانيليا حسب الرغبة.

توضع جميع المكونات في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف : الطحين، الحليب، البيض، والسكر. شغّل المنتج على السرعة 1 لمدة ٢٠ ثانية ، ثم ارفع السرعة الى 2 لمدة ٢٥ ثانية.

توضع جميع المكونات في وعاء الخلاط ما عدا الطحين . اضبط المنتج على السرعة 2، وبعد بضع ثوان، ابدأ بإضافة الطحين تدريجياً من خلال الفتحة في غطاء الخلاط. استمر بالخلط لمدة ٤٥ ثانية اخرى.

باوند كيك

١٥٠ جرام طحين – ١٥٠ جرام زبدة خفيفة – ١٥٠ جرام سكر – ٣ بيضات كاملة – نصف مظروف من الباكينج باودر – رشة ملح.

توضع جميع المكونات في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغّل المنتج على السرعة 2 لمدة دقيقة و ٣٠ ثانية. يُسخّن الفرن تمهيدياً على رقم ٦ (١٨٠ درجة مئوية). يوضع المزيج في قالب الكيك ويُطهى لمدة ٤٠ دقيقة.

كعكة البهارات

١٥٠ جرام طحين – ٧٠ جرام زبدة خفيفة – ٧٠ جرام سكر – ٣ بيضات – ٥٠ مللتر حليب – ملعقتان من الباكينج باودر – ملعقة صغيرة قرفة – ملعقة صغيرة زنجبيل – ملعقة جوزة الطيب – قشرة برتقالة واحدة مبشورة .

توضع جميع المكونات في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغّل المنتج على السرعة 2 ويُستمر بالمزج لمدة ٥٠ ثانية. يوضع المزيج في قالب مدهون بالزيت و عليه رشة من الطحين، ويوضع في الفرن على علامة رقم ٦ (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ٥٠ دقيقة. تُقدم ساخنة أو باردة مع الكمبوت أو مُربى البرتقال.

كعكة الشوكولاته

٥ بيضات –٢٠٠ جرام سكر – ٣ ملاعق طحين كبيرة – ٢٠٠ جرام زبدة خفيفة – ٢٠٠ جرام شوكولاته – مظروف واحد من الباكينج باودر – ١٠٠ مللتر حليب .

تُذاب الشوكولاته في وعاء بينماري مع ملعقتين من الماء. تُضاف الزبدة و يُحرك المزيج الى أن يتم الذوبان بشكل تام.

يوضع السكر والبيض في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. ثم شغّل المنتج على السرعة 2 لمدة ٤٥ ثانية لحين أن يصبح المزيج مُزبد. خفف السرعة الى 1 دون أن توقف المنتج عن التشغيل،، ثم تُضاف الشوكولاته المُذابة ، الطحين، الباكينج باودر والحليب من خلال انبوب التلقيم، وتابع في تشغيل المنتج لمدة ١٥ ثانية.

يُسكب المزيج في القالب المدهون بالزبدة ورشة الطحين، ويُسخبز لمدة ساعة واحدة في الفرن على علامة رقم ٦ (١٦٠ درجة مئوية).

كريم شانتييه

٢٠٠ مللتر من الكريما الطازجة السائلة ، ٣٠ جرام من السكر المثلّج.

يوضع الوعاء في الثلاجة لبضع دقائق الى أن تتأكد أنه قد تم تثليجه تماماً.

ضع الكريما الطازجة و السكر المثلّج في الوعاء الذي ركبت فيه اسطوانة الإستحلاب. اختر السرعة 2، وامزج لمدة ٤٠ ثانية.

المايونيز

صفار بيضة واحدة – ملعقة صغيرة من الخردل – ملعقة كبيرة من الخل – ربع لتر من الزيت – ملح – فلفل.

توضع جميع المكونات ما عدا الزيت في الوعاء الذي رُكّبت فيه اسطوانة الإستحلاب. اختر السرعة 2، وامزج لمدة ٥ ثوان، ثم أوقف تشغيل المنتج واسكب الزيت ببطء شديد من خلال انبوب التلقيم. عندما يبلغ المايونيز درجة التماسك يأخذ لونه الجديد.

تنبيه : للنجاح في تحضير المايرنيز ، يجب أن تكون جميع المكونات في جو وحرارة الغرفة حيث يتم التحضير.

ملاحظة : يُرجى حفظ المايونيز في الثلاجة و استهلاكه خلال ٢٤ ساعة.

AR

الـمُـلـحــقــات

- يمكنك إدخال تغييرات وتعديلات في المنتج والحصول على المُلحقات التالية من بائع التجزئة أو بواسطة مركز خدمة مُعتمد.
  - خرطوشات قطّاعات الخضار
    - A : مبشرة ناعمة
    - D : قطاعة رقيقة
    - C : مبشرة خشنة
    - H : قطاعة سميكة
    - G : مُفتتة للبطاطس/لجبنة البرميزان
    - E : قطاعة البطاطس المقرمشة
  - مطحنة أعشاب
  - إبريق الخلاط
  - عصّارة حمضيات

تنبيه :
للحصول على المُلحقات المذكورة، يُرجى إبراز هذه الإرشادات.

بعض الوصفات الأســاسـية

عجينة الخبز الأبيض

٣٧٥ جرام طحين ، ٢٢٥ مللتر ماء ، ١ مظروف من الخميرة الجافة، ٥ جرامات ملح.
يوضع الطحين، الملح، والخميرة في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغّل المنتج لبضع ثوان على السرعة 2، ثم يُضاف الماء من خلال انبوب التلقيم أثناء التشغيل. بمُجرد أن تشكل العجينة كرة من العجين (بعد حوالي ٣٠ ثانية)، أوقف المنتج. تُترك العجينة لترتاح في مكان دافىء الى أن يتضاعف حجمها. ثم يُعاد عجنها لكي تتشكل وتوضع في صينية الفرن المدهونة بالزيت وعليها رشة طحين.. تُترك لكي ترتفع مرة ثانية. يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ٨ (٢٤٠ درجة مئوية). وعندما يتضاعف حجم الخبز، توضع الصينية في الفرن، وتُخفض الحرارة الى درجة ٦ (١٨٠درجة مئوية). تُخبز لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً. في نفس الوقت يوضع كوب من الماء في الفرن لتحفيز عملية تحميص الخبز.

عجينة البيتزا

١٥٠ جرام طحين، ٩٠ جرام ماء دافىء – ملعقتان من زيت الزيتون – نصف مظروف من الخميرة الجافة – ملح.
يوضع الطحين، الملح والخميرة في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغّل المنتج لبضع ثوان على السرعة 2، وبعد عدة ثوان، يُسكب الماء الدافىء والزيت من خلال انبوب التلقيم أثناء التشغيل. بمُجرد أن تشكل العجينة كرة من العجين (حوالي ٣٠ ثانية)، أوقف المنتج. تُترك العجينة لترتاح في مكان دافىء الى أن يتضاعف حجمها. يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ٨ (٢٤٠ درجة مئوية).
في هذه الأثناء، تُفرد العجينة وتوضع عليها المكونات حسب المطلوب: طماطم و بورييه البصل، فطر، موزريلا، الخ. تُزين البيتزا بقليل من الأنشوجة، والزيتون الأسود، ويُرش عليها القليل من التوابل والجروبير المبشور، وبضع قطرات من زيت الزيتون. توضع البيتزا على صينية الفرن مدهونة بالزيت وعليها رشة طحين. تُخبز البيتزا لمدة ١٥ – ٢٠ دقيقة حسب ما يتناسب مع الذوق.

مُعجنات Shortcrust

٢٨٠ جرام طحين، ١٤٠ جرام زبدة خفيفة – ٧٠ مللتر ماء – رشة ملح.
يوضع الطحين، الملح والزبدة في الوعاءالذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف.
يُشغّل المنتج لبضع ثوان على السرعة 2، ثم يُضاف الماء من خلال انبوب التلقيم أثناء التشغيل. تابع الى أن تبدأ كرة العجين بالتكوّن (بين ٢٥ – ٣٠ ثانية). ثم تُترك لترتاح لمدة ساعة على الأقل قبل أن تُلف بالحشوة التي تريدها وتُخبز.

AR

التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- للحصول على تنظيف سهل وسريع، تُغسل الملحقات مُباشرة بعد الإستعمال.
- تُغسل وتُجفف الملحقات : جميع الملحقات آمنة للتنظيف في جلاية الصحون.
- يُسكب الماء الساخن الذي يحتوي على بعض قطرات من سائل التنظيف في إبريق الخلاط (h3). يُغلق الغطاء (h2)، بحيث يكون غطاء المُلقم (h1) مُركباً عليه. يُشغّل المنتج تشغيلاً مُتقطعاً (Pulse) بضع مرات. افصل المنتج عن التيار الكهربائي . ثم اغسل الإبريق.
- لا تضع سوّاقة المحرك (a) في الماء ولا تحت الماء الجاري. فقط امسحها بواسطة اسفنجة رطبة.
- شفرات المُلحقات حادة الأنصال، يُرجى توخي الحيطة والحذر أثناء التعامل معها.

نصيحة : إذا اكتسبت المُلحقات الوان الخضار (مثل الجزر، البرتقال، الخ)، يمكن مسحها بواسطة قطعة قماش مشبعة بزيت الطعام ، ثم تُغسل بعد ذلك.

التخزين

- لا تُخزّن المنتج في بيئة رطبة.

ماذا تفعل إذا لم تتمكن من تشغيل المنتج

إذا لم يُمكن تشغيل المنتج ، يُرجى التأكد من :
– أن المنتج موصول بشكل جيد بالتيار الكهربائي.
– الملحقات مُركبة بشكل صحيح.
إذا ما يزال المنتج لا يمكن تشغيله ؟ يُرجى عرضه على مركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كُتيّب الخدمة).

الخط الساخن : إذا كانت لديك مشكلة أو استفسار حول المنتج، يُرجى الإتصال بفريق العلاقات العامة للحصول على المساعدة و المشورة:
المملكة المتحدة – ٠٨٤٥ ٦٠٢ ١٤٥٤
ايرلندا – ٦٧٧ ٤٠٠٣ (٠١)

التخلص من المنتج و مواد التغليف التابعة له

- التغليف مؤلف من مواد خاصة لا تُشكل خطراً على البيئة، والتي يمكن التخلص منها بموجب إجراءات التدوير وإعادة التصنيع في منطقتك.

للتخلص من الجهاز بحد ذاته. يُرجى الإتصال بمركز خدمة مُعتمد أو تسليمه للقسم المختص للسلطات البلدية المحلية في بلدك.

انتهاء العمر الإفتراضي للمنتجات الكهربائية والإلكترونية

حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها .

أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.

AR

7 : عصر الحمضيات (حسب الموديل).

المُلحقات المُستعملة:
- تركيبة عصّارة الحمضيات (i).
- الوعاء (b3)

تركيب الملحقات :
- يوضع الوعاء (b3) على سوّاقة المحرك (a)، ويُقفل في هذا الموقع.
- يُزلج محور عصارة الحمضيات (i2)، على سواقة المحرك (a1).
- توضع سلة التصفية (i3) على الوعاء وتُقفل.
- يوضع المخروط (i1) على انبوب الحاوية (i3).
- لفصل تركيبة تركيبة عصّارة الحمضيات: حرر سلة التصفية (i3) ثم حرر الوعاء، عند ذلك يمكنك فصل التركيبة عن سواقة المحرك.

الإستعمال وبعض النصائح :
- توضع نصف ثمرة ليمون حامض على المخروط (i1)
- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 1 لبدء التشغيل.

يمكنك استخراج كمية من العصير لا تقل عن ٠،٦ لتر دون الضرورة الى تفريغ الوعاء.
- تنبيه : يجب غسل سلة التصفية كل ٠،٢ لتر.

8 : الفرم الناعم للكميات القليلة (حسب الموديل)

المُلحقات المُستعملة:
- تركيبة مطحنة الأعشاب (j).

تركيب الملحقات :
- توضع المكونات في وعاء مطحنة الأعشاب (j2).
- ركّب الغطاء (j1) على وعاء مطحنة الأعشاب (j2)، ثم اقفله بإدارته بإتجاه عقارب الساعة .
- ضع تركيبة مطحنة الأعشاب على سواقة المحرك (a1).

الإستعمال وبعض النصائح :
- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل، مع إبقاء الضغط على مطحنة الأعشاب أثناء التشغيل.

لتحكم أفضل، أستعمل موقع التشغيل المتقطع (Pulse).
- بواسطة مطحنة الأعشاب (j)، يمكنك طحن المواد التالية خلال بضع ثوان :
  - ثوم، بقدونس، بصل، فُتات الخبز، الخ.
  - الكمية / الوقت الأقصى : ٥٠ جرام/ ١٠ ثوان
  - مشمش مُجفّف، تين مُجفّف، خوخ مُجفف.
  - الكمية / الوقت الأقصى : ٨٠ جرام / ٥ ثوان.
- يُرجى توخي الحيطة والحذر أثناء تفريغ الوعاء، فإن الشفرات حادة الأنصال.

9 : مخزن المُلحقات (حسب الموديل)

- زُوّد هذا المنتج بدرج مدمج للتخزين (l)، حيث يمكن تخزين الشفرة مُتعددة الوظائف (d)، بالإضافة الى ٤ خرطوشات قطاعات الخضار (f).

بعد تخزين الملحقات، ازلج درج التخزين (l) في سواقة المحرك (a).

AR

5 : مزج/خلط/فرم/عجن

المُلحقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- المحور (c)
- اسطوانة الإستحلاب (e)

تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سوّاقة المحرك (a)، ويُقفل في هذا الموقع.
- تُزلج اسطوانة الإستحلاب (e) على المحور (c)، ثم توضع جميع التركيبة على سواقة المحرك (a1).
- توضع المكونات في الوعاء
- يُركب الغطاء (b2) ويُقفل على الوعاء (b3).
- لفصل تركيبة غطاء الوعاء: حرر الغطاء ثم حرر الوعاء.

ضع اسطوانة الإستحلاب بالإتجاه الصحيح: انظر الرسم التوضيحي.

الإستعمال وبعض النصائح :

- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.
- لا تستعمل هذا الملحق لعجن العجينة الثقيلة أو لخلط مزيج كعكة الحلوى.

يمكنك تحضير المايونيز، آيولي، الصلصات، بياض البيض (من ١ الى ٦)، الكريما المخفوقة، شانتييه (لغاية ٠،٢ لتر).

6 : التسييل/الخلط.المزج الناعم جداً (حسب الموديل)

المُلحقات المُستعملة:

- تركيبة إبريق الخلاط (h).

تركيب الملحقات :

- توضع المكونات في في إبريق الخلاط (h3) دون أن تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى الظاهر على الإبريق.
- ركّب الغطاء (h2)، مع غطاء المُلقم (h1)، ثم اقفله على الإبريق.
- ضع تركيبة الإبريق (h) على سواقة المحرك (a1)، بحيث يكون مقبض الإبريق في مواجهتك.
- انتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماما قبل فصل إبريق الخلاط عن سواقة المُحرك.

الإستعمال وبعض النصائح :

- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.

لتحكم أفضل، استعمل موقع التشغيل المتقطع (Pulse).

- لا تملأ إبريق الخلاط بالسوائل بدرجة الغليان.
- لا تستعمل إبريق الخلاط للمواد الجامدة (الجوز، اللوز، الفول السوداني، الخ).
- استعمل دائماً إبريق الخلاط مع الغطاء مُقفلاً عليه.
- اسكب أولاً المكونات السائلة في إبريق الخلاط قبل إضافة المكونات الجامدة، دون أن تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى الظاهرة على الإبريق.
  - ١ لتر للخلائط الكثيفة
  - ٠،٨ لتر للخلائط السائلة.
- لكي تتمكن من إضافة مزيداً من المكونات أثناء الخلط، ارفع غطاء المُلقم (h1) عن الغطاء، واسكب المكونات من خلال فُتحة التعبئة دون أن تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى الظاهرة على الإبريق.

المدة القصوى للتشغيل : ٣ دقائق.

نصائح :

- أثناء الخلط، إذا التصقت بعض المكونات على جوانب الإبريق الداخلية، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي. ارفع تركيبة الإبريق عن الجسم الرئيسي للمنتج . استعمل سباتولا لدفع المكونات الملتصقة الى الأسفل نحو الشفرة. لا تضع يدك أو اصابعك في الإبريق أو بالقرب من الشفرة.

يمكنك عمل ما يلي:

- تحضير شوربة رقيقة، صلصة، كريما، فواكه مطبوخة، ميلك شيك وكوكتيل.
- خفق العجينة السائلة (بانكيك، الكعك، الفطائر، والكيك).

AR

3 : مزج/خلط/فرم/عجن

المُلحقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- المحور (c)
- الشفرة مُتعددة الوظائف (d)

تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سوّاقة المحرك (a)، ويُقفل في هذا الموقع.
- تُزلج الشفرة مُتعددة الوظائف (d) على المحور (c)، ثم توضع جميع التركيبة على سواقة المحرك (a1).
- يُركب الغطاء (b2) ويُقفل على الوعاء (b3).
- لفصل تركيبة غطاء الوعاء: حرر الغطاء ثم حرر الوعاء.

العجن/المزج

- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.

يمكنك عجن كمية تصل لغاية :

– ٦٠٠ جرام من العجينة الثقيلة ، مثل عجينة الخبز الأبيض، عجينة الحلويات .. خلال ٣٠ ثانية

– ٥٠٠ جرام من العجينة الخاصة بالخبز، مثل خبز الجاودار، الخبز الأسمر، خبز الحبوب، الخ .. خلال ٣٠ ثانية.

يمكنك مزج كمية لغاية :

– ٦٠٠ جرام من عجينة الكيك مثل عجينة البسكويت، باوند كيك، الكعكة الإسفنجية، الخ خلال ١ دقيقة و٣٠ ثانية.

الـــفـــرم

- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل، لتحكم أفضل، استعمل موقع التشغيل المتقطع (Pulse).

يمكنك فرم كمية لغاية ٣٠٠ جرام من الطعام مثل :

– لحم مطهو أو نيء، (منزوع العظم مُقطع أو على شكل مُكعبات).

– سمك مطهو أو نيء (منزوع الجلد ومُقطع الى فيليه).

– الطعام الجامد : الأجبان، الفواكه المُجففة (جزر، كرفس، الخ).

– الطعام الطري : بعض أنواع الخضار (بصل، سبانخ، الخ).

الخلط

- يوضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.

يمكنك خلط كمية لغاية ٠،٥ لتر من الشوربة أو الفواكه الحلوة خلال ٢٠ ثانية.

4 : البشر/التقطيع الى شرحات

المُلحقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- المحور (c)
- خرطوشة حسب الرغبة (f) (حسب الموديل)
- حاملة الخرطوشة (g)

تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سوّاقة المحرك (a) ويُقفل عليه.
- أدخل الخرطوشة المُنتقاة (f) في حاملة الخرطوشة (g)، ثم ادخل المحور (c)، بقدر ما يمكن داخل الخرطوشة (f)، تُقفل التركيبة ، ثم توضع على سواقة المحرك (a1).
- يُركب الغطاء (b2) ويُقفل على الوعاء (b3).
- لفصل تركيبة غطاء الوعاء: حرر الغطاء ثم حرر الوعاء.

الإستعمال وبعض النصائح :

- أدخل الطعام من خلال انبوب التلقيم وقم بتوجيهه بواسطة الدفاش (b1)
- ضع مُنتقي السرعة (a3) على الموقع 1 للتقطيع الى شرحات، أو الموقع 2 للبشر.

يمكنك تحضير ما يلي بواسطة الخرطوشة (حسب الموديل):

– بشر خشن (C)/ بشر ناعم (A): كرفس، بطاطس، جزر، جبنة ، الخ.

– تقطيع الى شرحات (H)/شرحات رقيقة (D) : بطاطس، بصل،خيار، شمندر، تفاح، جزر، ملفوف، الخ.

– بطاطس مقرمشة (E) : تشيبس، الخ.

– مُفتتة بطاطس/بارميزان (G) : لبشر البارميزان، جوز الهند، الخ.

AR

وصف أجزاء المنتج

a سوّاقة المحرك
a1 : مخرج سواقة السرعة المنخفضة
a2 : مخرج سواقة السرعة العالية
a3 : مُنتقي السرعة : موقع (Pulse) التشغيل المتقطع 2-1-0

b تركيبة وعاء المفرمة
b1 : دفّاش مع مقطع للقياس
b2 : غطاء مع أنبوب التلقيم
b3 : وعاء

c المحور

المُلحقات حسب الموديل

d شفرة مُتعددة الوظائف
e اسطوانة للإستحلاب
f خرطوشة قطاعة الخضار
A : مبشرة ناعمة
D : قطاعة رقيقة
C : مبشرة خشنة
G : مُفتتة للبطاطس/لجبنة البرميزان
H : قطاعة سميكة
E : قطاعة البطاطس المقرمشة
g حاملة الخرطوشة
h خلاط

h1 : غطاء المُلقم
h2 : غطاء
h3 : إبريق

i عصّارة حمضيات
i1 : مخروط
i2 : محور عصارة الحمضيات
i3 : سلة التصفية

j مطحنة الأعشاب
j1 : غطاء
j2 : وعاء مطحنة الأعشاب

k سباتولا
l درج للتخزين

وصف أجزاء المنتج

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُنظّف جميع أجزاء المُلحقات بالماء الدافىء والصابون (انظر فقرة التنظيف)، ثم تُغسل وتُجفف بعناية.
- ضع سواقة المحرك (a) فوق سطح مستوٍ نظيف وجاف.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- موقع (Pulse) التشغيل المتقطع: ضع المفتاح (a3) على موقع (Pulse)، للتشغيل المُتقطع الذي يُتيح لك التحكم الأمثل في تحضير بعض أنواع التحضيرات.
- للتشغيل المستمر : ضع المفتاح (a3) على الموقع 2 أو 1
- للتوقف عن التشغيل : ضع المفتاح (a3) على الموقع "0".

ملاحظة : إن الأرقام الموجودة على الفقرات تعود جميعها للرسوم التوضيحية.

1 : تركيب وعاء المفرمة والغطاء

المُلحقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).

تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سوّاقة المحرك (a)، بحيث يكون المقبض قريباً أكثر الى يمين القعر.
- يُقفل الوعاء (b3) بإدارته نحو اليمين.
- يُركب الغطاء (b2) على الوعاء (b3). يُقفل الغطاء بدفعه الى اليمين في مقبض الوعاء.

من الضروري أن يُقفل الوعاء على سواقة المحرك (a) قبل إقفال الغطاء (b2) على الوعاء (b3).

2 : فصل وعاء المفرمة والغطاء عن المُحرك

- حرر الغطاء بإدارته حسب اتجاه عقارب الساعة لكي تتمكن من تحرير مقبض الوعاء، وبذلك يمكنك رفعه وفصله.
- حرر الوعاء بإدارته حسب اتجاه عقارب الساعة.
- الآن فقط اصبح بإمكانك رفع الوعاء و فصله عن سواقة المُحرك.

AR

المُلحقات المُرفقة مع هذا الموديل مذكورة على المُلصق الموجود في أعلى التغليف.

إرشادات من أجل السلامة

- يرجى قراءة الإرشادات بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المُخالف للإرشادات المُرفقة يعفي المُصنّع من أية مسئولية.
- قبل توصيل المنتج بالتيار الكهربائي، يُرجى التأكد بأن توتر شبكة الكهرباء عندك يتناسب مع ما هو مبيّن في لوحة تعريف المنتج.
- أي توصيل كهربائي خاطىء يُلغي الضمانة. صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط .
- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة و الدراية في استعمال هذ ا المنتج.
- ننصح بمراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- افصل المُنتج عن التيار الكهربائي عند الإنتهاء من استعماله (أو في حال انقطا ع التيار الكهربائي)، وقبل كل عملية تنظيف أو صيانة.
- لا تستعمل هذا المنتج إذا لم يعد يعمل بكفاءة، أوإذا أُصيب بالضرر، في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد.
- يقتصر تدخلك في المنتج على عمليات التنظيف والصيانة الروتينية فقط ، وكل ما عدا ذلك فلا يقوم به إلا مركز خدمة مُعتمد. (انظر القائمة المرفقة في كتيّب الخدمة).
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابس بالماء ولا بأي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي يقترب من الأجزاء الساخنة من المنتج أو يلامسها، ولا يمر فوق زوايا حادة أو بالقرب من مصادر حرارية.
- إذا كان السلك الكهربائي أو المقبس التابع له تالفاً، لا تستعمل المنتج. لتجنّب أي خطر، يرجى استبداله بواسطة المُصنّع أو بمركز الخدمة المعتمد، (انظر القائمة المرفقة في كتيّب الخدمة).
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار الأصلية المخصّصة لهذا المنتج من المُصنّع.
- استعمل الدفاش دائماً لتوجيه الطعام الى انبوب التلقيم، لا تستعمل الأصابع، شوكة، سكين، أو أي أداة أخرى.
- يجب توخى الحذر والإنتباه عند التعامل مع الشفرة متعددة الوظائف. شفرة وعاء الخلاط، خرطوشة قطّاعة الأعشاب والخضار، أثناء التنظيف، وعند تفريغ المكونات من الوعاء؛ هذه الشفرات حادة الإتصال. يجب الإمساك بالشفرة متعددة الوظائف (d) بواسطة المحور (c)، قبل تفريغ المكونات من الوعاء.
- لا تُشغل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات.
- استعمل دائماً وعاء الخلاط مع الغطاء التابع له.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة في المنتج، إنتظر الى أن يتوقف المنتج تماماً عن الدوران قبل فصل الملحق منه.
- لا تستعمل الملحقات كحاويات للطعام (للتثليج – للطهي – للتعقيم الساخن).
- لا تستعمل الملحقات في فرن الميكروويف.
- لا تدع الشعر الطويل أو الأوشحة، أو ربطات العنق أن تتدلى فوق الوعاء و الملحقات أثناء تشغيل المنتج.
- لا تحمل المنتج أو تنقله بواسطة الدرج التابع له.

AR

خمیر پنکیک

(در کاسه با تیغه چند کاره و یا در پارچ مخلوط کن)

160 گرم آرد – *3/1* لیتر شیر – *2* عدد تخم مرغ – *1/2* قاشق چایخوری نمک نرم – *2* قاشق مرباخوری روغن – *15* گرم شکر (اختیاری) – وانیل (بر طبق سلیقه).

تمامی مواد را در کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید.

آرد، شیر، تخم مرغ، شکر. دستگاه را با سرعت 1 برای 20 ثانیه بکار اندازید، سپس سرعت را برای 25 ثانیه بر روی 2 افزایش دهید.

تمامی مواد به غیر از آرد را در پارچ مخلوط کن بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 تنظیم نمائید، پس از چند ثانیه از طریق دریچه میانی روی درب پارچ مخلوط کن، آرد را کم کم اضافه نمائید. به مدت 45 ثانیه به مخلوط کردن ادامه دهید.

پاند کیک

150 گرم آرد – *150* گرم کره نرم شده – *150* گرم شکر – *3* عدد تخم مرغ کامل – *1/2* بسته کوچک بکینگ پودر – کمی نمک

تمامی مواد را در کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 به مدت 1 دقیقه و 30 ثانیه بکار اندازید. فر خود را بر روی درجه 6 گاز (°180) گرم نمائید. مخلوط را در قالب کیک بریزید و به مدت 40 دقیقه بپزید.

کیک ادویه

150 گرم آرد – *70* گرم کره نرم شده – *70* گرم شکر – *3* عدد تخم مرغ – *50* میلی لیتر شیر – *2* قاشق مرباخوری بکینگ پودر – *1* قاشق چایخوری دارچین – *1* قاشق چایخوری زنجبیل – *1* قاشق چایخوری پودر جوز هندی – رنده پوست یک عدد پرتقال – کمی فلفل ...

تمامی مواد را در کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید.

دستگاه را بر روی سرعت 2 به مدت 50 ثانیه بکار اندازید. مخلوط را در قالب کیک که چرب شده و آرد زده شده بریزید و به مدت 50 دقیقه در فر با درجه 6 گاز (°180) بپزید.

گرم یا سرد با کمپوت پوره شده و یا مربا میل کنید.

کیک شکلاتی

5 عدد تخم مرغ – *200* گرم شکر – *3* قاشق مرباخوری آرد – *200* گرم کره آب شده – *200* گرم شکلات – *1* بسته کوچک بکینگ پودر – *100* میلی لیتر شیر

شکلات را با 2 قاشق مرباخوری آب به طریقه طبخ بن ماری آب کنید. کره را اضافه نمائید و تا مخلوط شدن کامل مواد هم بزنید. شکر و تخم مرغها را درون کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده، بریزید و دستگاه را بر روی سرعت 2 به مدت 45 ثانیه بکار اندازید تا مخلوط کف کند. بدون متوقف کردن

دستگاه شکلات آب شده، آرد، بکینگ پودر و شیر را از طریق لوله تغذیه بر روی درب، اضافه نمائید و به مدت 15 ثانیه دیگر مواد را مخلوط نمائید.

مواد را در قالب چرب شده و آرد زده شده بریزید و حدوداً به مدت 1 ساعت در فر با درجه 6 گاز (°160) بپزید.

خامه فرم گرفته

200 میلی لیتر خامه مایع تازه و بسیار سرد – *30* گرم پودر قند

کاسه را به مدت چند دقیقه در یخچال قرار دهید تا کاملا خنک شود. خامه تازه و پودر قند را در کاسه با صفحه تعلیق بریزید. سرعت 2 را انتخاب نمائید و حدوداً به مدت 40 ثانیه مخلوط نمائید.

مایونز

1 عدد زرده تخم مرغ – *1* قاشق مرباخوری خردل – *1* قاشق مرباخوری سرکه – *1/4* لیتر روغن – نمک – فلفل

تمامی مواد به غیر از روغن را در کاسه که صفحه تعلیق بر روی آن نصب شده بریزید. سرعت 2 را انتخاب نمائید و به مدت 5 ثانیه مخلوط کنید، سپس بتدریج از طریق لوله تغذیه بر روی درب روغن را اضافه نمائید. هنگامی که مایونز شروع به قوام آمدن مینماد رنگ آن روشن میشود.

توجه: برای دستیابی به نتیجه دلخواه، تمامی مواد باید در درجه حرارت اتاق باشند.

نکته: مایونز خود را در یخچال نگهداری نمائید و در عرض 24 ساعت استفاده نمائید.

FA

لـوازم جـانـبـی

- شما میتوانید جهت تهیه لوازم زیر به فروشگاههای عادی و یا مراکز خدمات مجاز سفارش دهید:
  - صفحه های برش سبزیجات
    A : رنده ریز
    D : خرد کن ریز
    C : رنده درشت
    H : خرد کن درشت
    G : خرد کن سیب زمینی/ پارمزان
    E : سیب زمینی خلال کن
  - خرد کن سبزیجات
  - پارچ مخلوط کن
  - آب مرکبات گیری

توجه:
جهت خرید لوازم جانبی برای وسیله خود، این دفترچه راهنما را به همراه داشته باشید.

برخی دستورات غذایی پایه

خمیر نان سفید

375 گرم آرد – *225* میلی لیتر آب گرم – *2* بسته کوچک مخمر خشک – *5* گرم نمک
آرد، نمک و مخمر را داخل کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 تنظیم نمائید و پس از چند ثانیه از طریق لوله بر روی درب اضافه نمودن آب گرم را شروع نمائید. به محض آنکه خمیر شکل یک گلوله به خود گرفت (تقریبا 30 ثانیه)، دستگاه را متوقف نمائید. خمیر را در جای گرمی قرار دهید تا حجم آن دو برابر حجم اولیه شود. قبل از باز نمودن خمیر در سینی چرب شده و آرد زده شده، یکبار دیگر آنرا ورز دهید. یکبار دیگر صبر نمائید تا حجم آن بیشتر شود. فر را با درجه 8 گاز (°240) گرم کنید. به محض آنکه حجم خمیر دو برابر شد، آنرا به همراه یک لیوان آب، جهت کمک به تشکیل پوسته، داخل فر قرار دهید و حرارت تا درجه 6 گاز (°180) کم کنید. حدودا به مدت 30 دقیقه آنرا بپزید.

خمیر پیتزا

150 گرم آرد – *90* میلی لیتر آب گرم – *2* قاشق مرباخوری روغن زیتون – *1/2* بسته کوچک مخمر خشک – نمک
آرد، نمک و مخمر را داخل کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 تنظیم نمائید و پس از چند ثانیه از طریق لوله بر روی درب اضافه نمودن آب گرم و روغن زیتون را شروع نمائید. به محض آنکه خمیر شکل یک گلوله به خود گرفت (15 تا 20 ثانیه)، دستگاه را متوقف نمائید. خمیر را در جای گرمی قرار دهید تا حجم آن دو برابر حجم اولیه شود. فر را با درجه 8 گاز (°240) گرم کنید.
هنگامی که فر گرم میشود، خمیر را باز کنید و موادی که جهت تهیه پیتزا در نظر گرفته اید روی آن پهن کنید: پوره پیاز و گوجه فرنگی، قارچ، پنیر موزارلا و غیره. با چند ماهی کولی و زیتون سیاه تزئین کنید، و مقداری آویشن و پنیر گروير رنده شده بر روی آن بپاچید و در انتها چند قطره روغن زیتون به آن اضافه نمائید. پیتزا را بر روی یک سینی چرب شده و آرد زده شده قرار دهید و بر طبق ذائقه به مدت 15 تا 20 دقیقه بپزید.

خمیر شیرینی پزی

280 گرم آرد – *140* گرم کره نرم شده – *70* میلی لیتر آب – کمی نمک
آرد، نمک و کره را درون کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را برای چند ثانیه با سرعت 2 بکار اندازید و سپس از طریق لوله تغذیه بر روی درب آب را اضافه نمائید. تا فرم گرفتن خمیر به شکل یک گلوله ادامه دهید (25 تا 30 ثانیه). قبل از باز کردن و پخت به همراه مواد دلخواه، خمیر را در جایی خنک حداقل به مدت 1 ساعت استراحت دهید.

FA

تمـیـز کـردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- برای راحت تر تمیز کردن، لوازم را سریعاً پس از استفاده آبکشی نمائید.
- لوازم را بشوئید و خشک کنید: میتوانید آنها را در ماشین ظرفشوئی قرار دهید.
- مقداری آب داغ همراه با چند قطره مایع ظرفشویی داخل پارچ مخلوط کن (h3) بریزید. درب (h2) را به همراه درپوش اندازه گیری (h1) ببندید. برای چند لحظه از وضعیت پالس استفاده نمائید. دستگاه را از برق بکشید .پارچ را زیر جریان آب آبکشی نمائید.
- قسمت موتور (a) را درون آب و یا زیر جریان آب قرار ندهید. آن را با یك اسفنج نمدار تمیز نمائید.
- تیغه های قطعات بسیار تیز میباشند. آنها را با احتیاط جابجا نمائید.

نکته: در صورتیکه هر یک از وسایل دستگاه با مواد غذایی تغییر رنگ داد (هویج، پرتقال، غیره)، آنها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی تمیز کنید و سپس طبق روال عادی تمیز نمائید.

نگهداری

- دستگاه خود را در محل مرطوب قرار ندهید.

چنانچه دستگاه شما کار نمیکند چه کار باید کرد

اگر دستگاه شما کار نمیکند، کنترل نمائید:

– که دستگاه به برق وصل شده باشد.

– که هر قطعه در جای خود قفل شده باشد.

چنانچه دستگاه شما همچنان کار نمیکند، با یکی از مراکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست اسامی در دفترچه خدمات).

خط کمک رسانی:

چنانچه با هرگونه اشکال و سوال در رابطه با محصول مواجه شدید، خواهشمند است جهت کمک تخصصی ابتدا با تیم روابط عمومی خدمات مصرف کننده تماس حاصل نمائید:

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

از رده خارج کردن دستگاه و بسته بندی

- بسته بندی منحصرا از موادی تهیه گردیده که هیچ گونه خطری برای محیط زیست ندارند و با این وجود میتوانند مطابق با قوانین محل زندگی شما بازیافت گردند.

جهت از رده خارج نمودن خود دستگاه، خواهشمند است با یک از مراکز مجاز مربوطه، در محل زندگی خود تماس حاصل فرمائید.

پایان عمر محصولات الکتریکی و الکترونیکی

به فکر حفاظت از محیط زیست باشیم!

ⓘ دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.

FA

7 : گرفتن آب مرکبات (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده:

- آب مرکبات گیری (i)
- کاسه (b3)

مونتاژ نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید و آنرا قفل نمائید.
- محور (i2) را بر روی خروجی بر روی قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- سبد (i3) را بر روی کاسه قرار دهید و آنرا قفل نمائید.
- مخروط (i1) را بر روی لوله ظرف (i3) قرار دهید.
- جهت خارج نمودن قسمت آب مرکبات گیری: ابتدا قفل سبد فیلتر (i3) را باز نموده سپس کاسه را باز کنید، حال میتوانید تمامی قسمت مونتاژ شده را از روی موتور جدا کنید.

طریقه استفاده و راهنمائیهای کاربردی

- مرکبات که به دو نیم شده را بر روی مخروط (i1) قرار دهید.
- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 1 قرار دهید تا دستگاه شروع بکار نماید.

میتوانید بدون خالی نمودن کاسه تا 0.6 لیتر آب مرکبات تهیه نماید.

- توجه: پس از هر 0.2 لیتر باید سبد فیلتر را آبکشی نمائید.

8 : ریز خرد کردن جهت مقادیر کم (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده:

- خرد کن سبزیجات نرم (j).

مونتاژ نمودن قطعات:

- مواد را داخل کاسه خرد کردن سبزیجات نرم (j2) بریزید.
- درب (j1) را بر روی کاسه خرد کن (j2) قرار داده با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه های ساعت آنرا در جای خود قفل نمائید.
- قسمت مونتاژ شده را بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید.

طریقه استفاده و راهنمائیهای کاربردی

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید، در طول کارکرد، تمام مدت کاسه خرد کردن سبزیجات نرم را بر روی قسمت موتور نگه دارید.

میتوانید از وضعیت پالس جهت کنترل بهتر عمل خرد کردن استفاده نمائید.

- با خرد کن سبزیجات نرم (j) شما میتوانید این مواد را در چند ثانیه خرد نمائید:
  - سیر، جعفری، پیاز، نان خشک ، و غیره.
  - مقدار/ حداکثر زمان: 50 گرم/ 10 ثانیه.
  - برگه زرد آلو، انجیر خشک، آلو بدون هسته:
  - مقدار/ حداکثر زمان: 80 گرم/ 5 ثانیه.
- هنگام خالی نمودن کاسه بسیار مراقب باشید، زیرا تیغه بسیار تیز میباشد.

9 : محفظه نگهداری قطعات (بر طبق مدل)

- دستگاه شما مجهز به یک محفظه نگهداری کشوئی (i) میباشد که میتوانید از آن جهت نگهداری تیغه چند کاره (d) و 4 صفحه خرد کننده سبزیجات (f) استفاده نمائید.

پس از قرار دادن قطعات، محفظه کشوئی (i) را داخل قسمت موتور (a) قرار دهید.

FA

5 : تعلیق / زدن / هم زدن

قطعات مورد استفاده:

- قسمت کاسه (b).
- محور (c).
- صفحه تعلیق (e).

مونتاژ نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور(a) قرار دهید و آنرا بر روی پایه خود قفل نمائید.
- صفحه تعلیق (e) را در جای خود جای دهید و بر روی محور (c) قرار داده، آنرا بر روی خروجی، در قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را داخل کاسه بریزید.
- درب (b2) را در جای خود قرار داده آنرا بر روی کاسه (b3) قفل نمائید.
- جهت خارج نمودن درب قسمت نصب شده: ابتدا قفل درب را باز نموده سپس قفل کاسه را باز نمائید.

صفحه تعلیق را در جهت راست نصب نمائید: به شکل 5 نگاه کنید.

طریقه استفاده و راهنمائیهای کاربردی

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید.
- هیچگاه از این قطعه جهت زدن خمیرهای سنگین و یا زدن مخلوط کیک استفاده ننمائید.

میتوانید این مواد را مخلوط نمائید: مایونز، آئیولی، سس ها، سفیده تخم مرغ (1 تا 6 عدد)، خامه زده شده، خامه کیک (تا 0.2 لیتر).

6 : همگن کردن/ مخلوط کردن/ هم زدن کامل (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده:

- پارچ مخلوط کن (h).

مونتاژ نمودن قطعات:

- مواد را داخل پارچ مخلوط کن (h3) بریزید، مراقب باشید بیش از حداکثر سطح نمایش داده شده بر روی پارچ مواد نریزید.
- درپوش اندازه گیری (h1) را بر روی درب (h2) قرار دهید و بر روی پارچ قفل نمائید.
- پارچ مونتاژ شده (h) را به گونه ای که دسته پارچ در مقابل شما باشد بر روی خروجی قسمت موتور (2a) قرار دهید.
- قبل از خارج نمودن پارچ مخلوط کن از روی قسمت موتور صبر کنید تا دستگاه کاملا متوقف شود.

طریقه استفاده و راهنمائیهای کاربردی

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 1 یا 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید.

میتوانید از تنظیم کننده پالس جهت کنترل بهتر عمل مخلوط کردن استفاده نمائید.

- هیچگاه پارچ مخلوط کن را با مایعات در حال جوش پر نکنید.
- هیچگاه از پارچ مخلوط کن جهت مواد خشک به تنهائی استفاده ننمائید (فندق ، بادام، بادام زمینی و غیره).
- همیشه پارچ مخلوط کن را با درب آن استفاده نمائید.
- همیشه مایعات را قبل از مواد جامد به پارچ مخلوط کن اضافه نمائید، احتیاط نمائید بیش از میزان حداکثر نمایش داده شده مواد اضافه ننمائید:
  - 1 لیتر جهت مخلوطهای غلیظ.
  - 0.8 لیتر جهت مخلوطهای رقیق.
- جهت اضافه نمودن مواد در طول مخلوط کردن، درپوش اندازه گیری (h1) را از روی درب خارج نمائید و از طریق دهانه تغذیه، بدون اضافه نمودن بیش از حداکثر سطح نمایش داده شده بر روی پارچ مواد اضافه نمائید.

حداکثر زمان استفاده: 3 دقیقه.

نکات:

- اگر در هنگام کار، مواد به کناره های پارچ چسبید، دستگاه را متوقف نموده و از برق بکشید. پارچ مخلوط کن را از روی دستگاه خارج کنید، و مواد را با کاردک به سمت پایین تیغه ها هل دهید. هیچگاه دست یا انگشتان خود را داخل پارچ مخلوط کن و یا نزدیک تیغه ها نکنید.

میتوانید:

- انواع سوپهای بسیار نرم، سس ها، خامه ها، میوه های پوره شده، میلک شیک ها و کوکتلها را تهیه نمائید.
- خمیرها را مخلوط نمائید (پن کیک، دونات، فریتر و کیک).

FA

3 : هم زدن/ مخلوط کردن/ خرد کردن/ خمیر زنی

قطعات مورد استفاده:
- لوازم مونتاژ کاسه (b).
- محور (c).
- تیغه چند کاره (d).

مونتاژ نمودن قطعات:
- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور (a) جا زده، آنرا در جای خود قفل نمائید.
- تیغه خرد کن (d) را بر روی محور (c) قرار داده، و قسمت مونتاژ شده را بر روی قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- مواد غذائی را در کاسه بریزید.
- درب (b2) را در جای خود قرار داده، آنرا بر روی کاسه (b3) قفل نمائید.
- جهت خارج نمودن درب قسمت کاسه: ابتدا قفل درب را باز نمائید سپس قفل کاسه را باز کنید.

خمیر زنی/ هم زدن
- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید.

میتوانید این مقدار خمیر تهیه نمائید:
– 600 گرم خمیر سنگین، مانند خمیر نان سفید، خمیر شیرینی پزی... در 30 ثانیه.
– 500 گرم خمیر نان مخصوص مانند نان چاودار، نان سبوس دار، نان غلات ... در 30 ثانیه.

میوانید تا این مقدار مواد را مخلوط نمائید:
– 600 گرم خمیر سبک کیک، مانند خمیر بیسکوئیت، کیک اسفنجی یا کیک ماستی، در 1 دقیقه و 30 ثانیه.

همچنین میتوانید تا 0.5 لیتر خمیر سبک مانند خمیر پنکیک یا وافل، در 1 دقیقه تا 1 دقیقه و 30 ثانیه مخلوط نمائید.

خرد کردن
- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 قرار دهید تا دستگاه شروع بکار نماید و یا جهت کنترل بهتر میزان خرد کردن مواد، از وضعیت پالس استفاده نمائید.

میتوانید تا 300 گرم مواد را خرد نمائید مانند:
– گوشت خام یا پخته (استخوانها، غضروفها و رگ و ریشه ها را جدا کنید).
– ماهی خام یا پخته (بدون پوست و فیله شده).
– مواد سخت: پنیر، میوه های خشک، برخی سبزیجات (هویج، کرفس و غیره).
– مواد نرم : برخی سبزیجات (پیاز، اسفناج و غیره).

مخلوط کردن
- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 قرار دهید تا دستگاه شروع بکار نماید.

میتوانید تا 0.5 لیتر سوپ و یا کمپوت میوه را در 20 ثانیه پوره نمائید.

4 : رنده کردن/ خرد کردن

قطعات مورد استفاده:
- قسمت مونتاژ کاسه (b).
- محور (c).
- صفحه برش انتخابی (f) (بر طبق مدل)
- نگهدارنده صفحه (g).

مونتاژ نمودن قطعات:
- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور(a) قرار دهید و آنرا قفل نمائید.
- صفحه برش سبزیجات انتخابی (f) را بر روی نگهدارنده صفحه (g) قرار داده، محور(c) آنرا تا جایی که ممکن است داخل صفحه برش سبزیجات (f) قرار دهید، این قسمت را قفل نمائید و بر روی جایگاه آن بر روی قسمت موتور(a1) قرار دهید.
- درب (b2) را در جای خود قرار داده آنرا بر روی کاسه (b3) قفل نمائید.
- جهت خارج نمودن درب قسمت نصب شده: ابتدا قفل درب را باز نموده سپس قفل کاسه را باز نمائید.

طریقه استفاده و راهنمائیهای کاربردی:
- مواد را از طریق لوله تغذیه درب اضافه نمائید و بوسیله فشاری (b1) آنها را به درون لوله تغذیه هدایت کنید.
- انتخابگر سرعت (a3) را برای خرد کردن بر روی وضعیت 1 و برای رنده کردن بر روی وضعیت 2 قرار دهید.

با صفحه برش سبزیجات میتوانید این مواد را آماده نمائید (بر طبق مدل):
– رنده درشت (C)/ رنده ریز (A): ریشه کرفس، سیب زمینی، هویج، پنیر و غیره.
– خرد کردن درشت (H) / خرد کردن ریز (D): سیب زمینی ،پیاز، خیار، چغندر، سیب، هویج، کلم و غیره.
– خلال سیب زمینی (E) : چیپس و غیره
– رنده سیب زمینی/ پارمزان (G): برای رنده کردن پارمزان، نارگیل و غیره.

FA

شرح دستگاه

a قسمت موتور
a1 : قسمت موتور خروجی آهسته
a2 : قسمت موتور خروجی تند
a3 : انتخابگر سرعت : وضعیت (Pulse)
عملکرد متناوب 2-1-0

b مونتاژ کاسه خرد کن
b1 : فشاری با قسمت اندازه گیری
b2 : درب با لوله تغذیه
b3 : کاسه

c محور

لوازم جانبی بر طبق مدل:

d تیغه چند کاره
e صفحه تعلیق
f صفحه های برش سبزیجات
A : رنده ریز
D : خرد کن ریز
C : رنده درشت
G : خرد کن سیب زمینی/ پارمزان
H : خرد کن درشت
E : سیب زمینی خلال کن
g نگهدارنده صفحه
h مخلوط کن

h1 : درپوش تغذیه
h2 : درب
h3 : پارچ

i آب مرکبات گیری
i1 : مخروط
i2 : محور فشاری آب مرکبات گیری
i3 : سبد فیلتر

j خرد کن سبزیجات
j1 : درب
j2 : کاسه خرد کن سبزیجات

k کاردک

l محفظه کشوئی

استفاده از دستگاه

- پیش از اولین استفاده از دستگاه، تمامی قطعات را با آب داغ و صابون بشوئید، (به قسمت مربوط به تمیز کردن مراجعه نمائید) آبکشی و خشک نمائید.
- قسمت موتور (a) را بر روی یک سطح صاف که تمیز و خشک میباشد قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل نمائید.
- پالس (عملکرد متناوب): دکمه (a3) را بر روی عملکرد پالس بچرخانید – پالس های پی در پی میتواند برای شما امکان راحتتر کنترل کردن برخی غذاهای خاص را فراهم نماید.
- عملکرد مداوم: دکمه (a3) را بر روی وضعیت 1 یا 2 بچرخانید.
- توقف : دکمه (a3) را بر روی وضعیت "0" بچرخانید.

شماره های موجود در پاراگراف مطابق با شماره های موجود در تصاویر میباشد.

1 : تنظیم کاسه خرد کن و درب

قطعات مورد استفاده:

- لوازم مونتاژ کاسه (b).

مونتاژ نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را به صورتی که دسته کاسه کمی به سمت راست دکمه مایل باشد، بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید.
- با چرخاندن کاسه (b3) به سمت راست آنرا در جای خود قفل نمائید.
- درب (b2) را بر روی کاسه (b3) قرار دهید. با چرخاندن درب در جهت راست دسته کاسه، آنرا در جای خود قفل نمائید.

قفل نمودن کاسه بر روی قسمت موتور (a) پیش از قفل نمودن درب (b2) بر روی کاسه (b3) الزامی میباشد.

2 : خارج نمودن کاسه خرد کن و درب

- با چرخاندن درب (b2) در جهت عقربه های ساعت آنرا از دسته کاسه جدا نموده و قفل آن را باز کنید. حال میتوانید آنرا بلند نموده و خارج نمائید.
- با چرخاندن کاسه در جهت عقربه های ساعت، قفل آن را باز نمائید.
- تنها در این حالت میتوانید آنرا بلند کرده و از روی قسمت موتور جدا نمائید.

FA

لوازم جانبی موجود در مدل دستگاهی که شما خریداری کرده اید بر روی برچسبی که بالای بسته بندی موجود میباشد طراحی شده است.

دستورات ایمنی

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، دستورالعملها را به دقت مطالعه فرمائید: هر گونه استفاده نادرست و بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد، و سازنده هیچ مسئولیتی در قبال آن نمیپذیرد.
- اطمینان حاصل فرمایید برق منزلتان، مطابق با ولتاژ و برق مورد استفاده دستگاهتان باشد.
- هر گونه آسیب دیدگی بر اساس عدم تطابق برق مورد استفاده در دستگاه و شبکه شهری، دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد. دستگاه شما منحصراً جهت استفاده خانگی داخل منزل طراحی شده است.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دارای نارسائی های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی طراحی نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- توصیه میگردد مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند.
- پس از اتمام کار با دستگاه و هنگام تمیز کردن آن دو شاخه را از پریز خارج کنید (حتی در صورت قطع برق).
- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در کارکرد دستگاه و یا هر گونه آسیب از آن استفاده ننمائید، و هر چه سریعتر با یکی از نمایندگیهای مجاز تماس حاصل فرمائید (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).
- هر گونه تعمیراتی غیر ازدستورهای ایمنی ذکر شده و یا تمیز کردن و نگهداری دستگاه را با نمایندگی مجاز در میان بگذارید (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).
- از تماس دستگاه، سیم برق و یا دو شاخه آن با آب و مایعات دیگر جداً جلوگیری نمائید.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- سیم دستگاه نباید هیچگاه با قسمتهای داغ دستگاه، وسائل داغ و یا لبه های تیز تماس یابد.
- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در سیم برق دستگاه، از آن استفاده ننمائید و در اولین فرصت، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، با یکی از نمایندگی های مجاز سرویس و خدمات محصولات تماس حاصل فرمائید (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).
- جهت ایمنی خود، تنها از قطعات و لوازم جانبی مناسب با مدل دستگاه خود که در مراکز خدمات مجاز به فروش میرسد استفاده نمائید.
- همیشه برای هدایت مواد به داخل لوله تغذیه، از فشاری استفاده نمائید، جهت هدایت غذا به داخل، هیچگاه از انگشتان خود، چنگال، چاقو، قاشق یا هر وسیله دیگری استفاده ننمائید.
- هنگام جابجایی، تمیز کردن و خالی نمودن کاسه مراقب تیغه چند کاره، تیغه کاسه مخلوط کن، خرد کن سبزیجات و صفحه ها برش سبزیجات باشید: این قطعات بسیار تیز میباشند. پیش از خارج نمودن محتویات کاسه باید ابتدا تیغه چند کاره (d) را از محور (c) آن گرفته و خارج نمائید.
- هیچگاه دستگاه را خالی بکار نیندازید.
- همیشه از کاسه مخلوط کن همراه با درب آن استفاده نمائید.
- هیچگاه قسمتهای متحرک دستگاه را لمس نکنید، قبل از خارج نمودن قطعات منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
- از قطعات دستگاه بعنوان محفظه استفاده نمائید (جهت پخت و پز– استریل کردن با حرارت و داخل فریز گذاشتن).
- لوازم جانبی را درون مایکروویو قرار ندهید .
- هنگام کارکرد دستگاه مراقب باشید که موهای بلند، روسری، کراوات و امثال آنها با قسمتهای متحرک دستگاه تماس نداشته باشد.
- دستگاه خود را بوسیله کشوی آن جابجا ننمائید.

FA

FR p. 3 - 10

EN p. 11 - 18

NL p. 19 - 26

DE p. 27 - 34

ES p. 35 - 42

PT p. 43 - 50

IT p. 51 - 58

EL p. 59 - 66

TR p. 67 - 74

DA p. 75 - 82

SV p. 83 - 90

NO p. 91 - 98

FI p. 99 - 106

AR p. 107 - 114

FA p. 115 - 122

Ref : 0828700