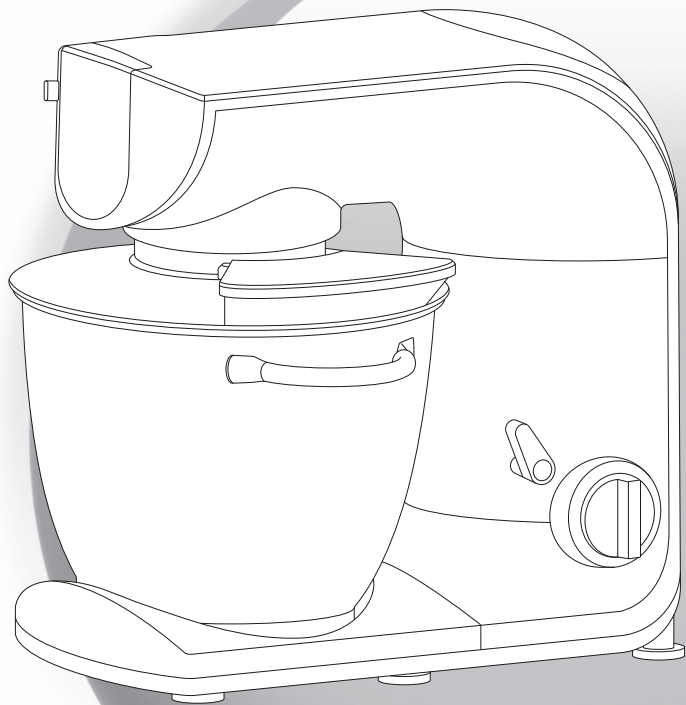


# Masterchef Pro



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

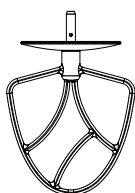
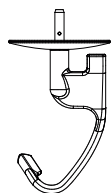
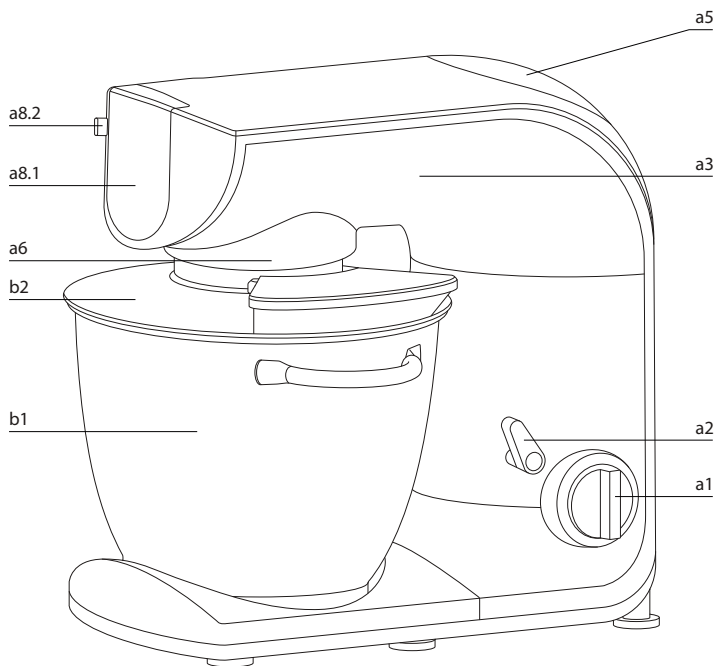
AR

FA

RU

UK

KK



## DESCRIPTION

- a1** Variateur de vitesse
- a2** Bouton d'ouverture de l'appareil
- a3** Tête de l'appareil
- a5** Trappe amovible pour fixation blender
- a6** Tête rotative pour le montage des accessoires (pétrin, malaxeur et fouet multibrins)
- a8.1** Trappe amovible pour fixation hachoir à viande et accessoire découpe légumes
- a8.2** Bouton de déverrouillage pour hachoir à viande et accessoire découpe légumes
- b1** Bol
- b2** Couvercle anti-éclaboussures
- c1** Pétrin
- c2** Malaxeur
- c3** Fouet multibrins

- Lisez attentivement le livret "Consignes de sécurité" et ce mode d'emploi avant la première utilisation.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

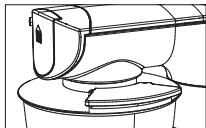
Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les.

## MONTAGE

Mettez l'appareil sur une surface plane et stable. Réglez le variateur de vitesse sur « 0 » et assurez-vous que l'appareil n'est pas connecté à une prise de courant lors du montage du bol et des accessoires. Poussez le bouton d'ouverture dans la direction de la flèche et relevez la tête de l'appareil. Placez le bol dans le support sur l'appareil. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé sur la base de l'appareil.

Fixez l'accessoire que vous désirez utiliser (malaxeur, fouet multibrins ou pétrin) sur la tête rotative. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire pour le fixer sur la tête rotative.

Ajoutez les ingrédients. Prenez soin de ne pas surcharger le bol. Poussez le bouton d'ouverture en direction de la flèche pour abaisser la tête de l'appareil et branchez l'appareil sur une prise. Montez le couvercle anti-éclaboussures en l'enfonçant dans la tête rotative de manière à ce que le trou d'alimentation soit positionné comme indiqué sur la figure ci-contre.



Mettez en marche l'appareil en tournant le variateur de vitesse à la vitesse désirée entre Min et Max. Reportez-vous aux instructions à la page suivante pour la sélection de la vitesse. Veillez à ce qu'il y ait toujours des ingrédients dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Suivez les instructions de la recette.

## DÉMONTAGE

Lorsque vous avez terminé la préparation, positionnez le variateur de vitesse sur "0" et débranchez l'appareil. Poussez sur le bouton d'ouverture en direction de la flèche, relevez la tête de l'appareil et retirez l'accessoire. Retirez le bol du support en tournant le bol dans le sens antihoraire.

Nettoyez les pièces comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».

## SURCHAUFFE

Le robot culinaire comprend un thermostat afin de protéger la vie de l'appareil et celui-ci sera activé si le moteur surchauffe. Si le thermostat est activé, la machine s'arrête. Mettez l'appareil hors tension, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez environ 20 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

## POUR RÉGLER LA VITESSE

Branchez l'appareil sur une prise de courant. Il est recommandé de toujours commencer à la vitesse Min, puis d'augmenter la vitesse graduellement. Mettez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol afin d'éviter les projections. Voir le tableau ci-dessous pour les réglages de vitesse recommandés.

## COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

Vous trouverez des suggestions pour les réglages de vitesse dans le guide ci-dessous. Commencez à vitesse Min, puis augmentez la vitesse en fonction de la recette.

Recette	Accessoire	Vitesse	Temps max	Quantité max
Gâteaux (mélanges préparés et faits maison)	Malaxeur	Min > 4	6 min	2,9 kg
Pâte brisée	Malaxeur	1 > 2	3 min	1,4 kg
Blancs d'œufs (pour meringues etc.)	Fouet multibrins	Max	2 min 30	12 œufs
Crème fouettée	Fouet multibrins	5 > Max	4 min	600 ml
Pain	Pétrin	Min > 1	8 min	1,4 kg farine + 700 g d'eau
Brioche	Pétrin	Min > 3	14 min	3 Kg

Mettez tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients secs. Restez toujours près du robot pendant que vous l'utilisez. Si le couvercle n'est pas monté pendant le fouettage, etc., commencez à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Cela permettra de réduire le risque que des ingrédients n'éclaboussent hors du bol. Ajoutez toujours les ingrédients aussi près de la paroi du bol que possible et non pas directement dans l'outil rotatif.

Les mélanges contenant de grandes quantités de liquide doivent être traités à faible vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse une fois que le mélange a épaissi.

Si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de la machine, relevez la tête de l'appareil et raclez les parois à l'aide d'une spatule.

Si par erreur quelque chose se coince dans l'outil ou si le moteur s'arrête, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Réolvez le problème ou réduisez la quantité dans le bol. Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

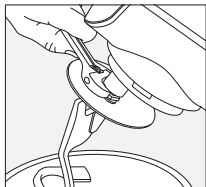
Utilisez le fouet multibrins pour préparer mayonnaise, sauces, blancs en neige, chantilly et autres préparations aérées. **N'utilisez jamais le fouet multibrins pour pétrir ou mélanger des pâtes légères type pâtes à gâteaux.** Surveillez constamment le résultat lorsque vous fouettez ou mélangez, car le résultat désiré peut être obtenu très rapidement.

Le robot culinaire peut fouetter un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 250 ml de crème. Le fouettage est plus efficace lorsque le fouet est complètement immergé dans le liquide. Un batteur à main est recommandé pour les plus petites quantités.

## RÉGLAGE DES ACCESSOIRES FOUET MULTIBRINS, PETRIN ET MALAXEUR

La hauteur de l'accessoire par rapport au fond du bol est pré-réglée en production. Cette hauteur peut être ajustée si désiré, suivant les instructions ci-dessous :

- 1) Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
- 2) Relevez la tête de l'appareil et fixez l'accessoire souhaité sur la tête rotative.
- 3) Tenez l'accessoire d'une main tout en desserrant l'écrou à l'aide d'une clé à molette ou d'une clé, comme sur la figure ci-contre.
- 4) Abaissez la tête de l'appareil et réglez la hauteur en faisant tourner l'accessoire. Idéalement, l'accessoire doit presque toucher le fond du bol.
- 5) Relevez la tête de l'appareil et serrez l'écrou pendant que vous tenez l'accessoire de l'autre main.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Le bol et les accessoires peuvent être passés au lave-vaisselle. La base de l'appareil ne doit jamais être immergée dans l'eau ou d'autres liquides. Essuyez la base de l'appareil et la tête rotative avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs, car ces produits peuvent rayer et ternir la surface. Essayez soigneusement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.

**IMPORTANT : LE MOTEUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE IMMÉRÉ !**

## QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

- Veuillez vous référer aux chapitres « Avant la première utilisation » et « Surchauffe ».
- **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Contactez un centre de service agréé (voir la liste dans le livret de service).

## ACCESSOIRES

- Malaxeur
- Pétrin
- Fouet multibrins

**Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.**

## PARTES DEL APARATO

- a1 Selector de velocidades
- a2 Manecilla para soltar el cabezal de la batidora
- a3 Cabezal de batidora
- a5 Tapa ajustable a la batidora de vaso
- a6 Enganche para el montaje de las piezas (no se muestra)
- a8.1 Tapa desmontable para ajustarla a la picadora de carne
- a8.2 Botón de desbloqueo para la tapa y la picadora de carne
- b1 Recipiente
- b2 Tapa para el recipiente
- c1 Gancho para masa (para masa de levadura)
- c2 Batidora (para masa quebrada, masa para repostería, puré de patata, rellenos de repostería, glaseado, etc.)
- c3 Accesorio batidor (para batir huevos, nata montada, masa de crêpes, masa para pastel en capas, suflé)

- Lea detenidamente el folleto "Indicaciones de seguridad" y las instrucciones antes del primer uso.

## ANTES DEL PRIMER USO

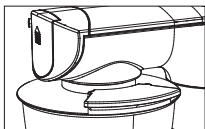
Antes de utilizarlos, limpie el recipiente y los accesorios con agua caliente y un poco de detergente. Aclárelos y séquelos bien.

## MONTAJE

Coloque el aparato de cocina sobre una superficie llana y estable. Coloque el selector de velocidades en "0" y asegúrese de que el aparato de cocina no está conectado a ninguna fuente de corriente eléctrica cuando vaya a montar el recipiente y los accesorios. Empuje la manecilla de desbloqueo y coloque el cabezal de batidora en posición vertical. Coloque el recipiente en el soporte correspondiente del aparato de cocina. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bien sujeto al soporte.

Después, monte el accesorio deseado (batidora, gancho para masa o accesorio batidor) en el enganche para el montaje de las piezas, empuje la pieza hacia arriba y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para ajustarla en el enganche.

Añada los ingredientes. Tenga cuidado de no llenar demasiado el recipiente. Empuje la manecilla de desbloqueo para bajar el cabezal de batidora (mantenga su mano en el cabezal de batidora al bajarlo dentro del recipiente) y conecte el enchufe a la toma de corriente. Coloque la tapa empujándola contra el cabezal de batidora de manera que la abertura quede en la posición que se muestra en la imagen.



Encienda el aparato de cocina girando el selector de velocidades hasta la velocidad deseada entre la mínima y la máxima. Puede consultar las instrucciones de selección de velocidades en la página siguiente. Asegúrese siempre de que haya ingredientes en el recipiente antes de encender el aparato de cocina. Siga las instrucciones de la receta.

## DESMONTAJE

Cuando haya terminado de batir o amasar, coloque el botón de velocidades en 0 y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire la tapa del recipiente. Empuje la manecilla de desbloqueo, coloque el cabezal de batidora en posición vertical y retire el accesorio. Retire el recipiente de su soporte girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Limpie las piezas como se describe en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

## RECALENTAMIENTO

El aparato de cocina está equipado con un termostato para garantizar una larga vida útil del aparato. El termostato se activará si el motor se sobrecarga. Si se activa el termostato, apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere 20 minutos aproximadamente antes de encender de nuevo el aparato.

## SELECCIÓN DE VELOCIDADES

Conecte el enchufe a una toma de corriente y encienda el aparato. Se recomienda comenzar siempre a la velocidad más baja e ir aumentando la velocidad poco a poco. Coloque la tapa en el recipiente para evitar salpicaduras. Consulte la siguiente tabla para ver las velocidades recomendadas.

## USO DE LOS ACCESORIOS DE LA BATIDORA

En la siguiente guía se ofrecen sugerencias de selección de velocidades. Empiece al nivel mínimo de velocidad y vaya aumentando la misma en función de la receta correspondiente.

Receta	Accesorio	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Pasteles (mezclas preparadas y caseros)	Batidora	Mín. > 4	6 min	2,9 kg
Masa quebrada	Batidora	1 > 2	3 min	1,4 kg
Claras a punto de nieve (para merengues, etc.)	Accesorio batidor	y la máxima	2 min 30	12 huevos
Nata montada	Accesorio batidor	5 > Máx.	4 min	600 ml
Pan	Gancho para masa	Mín. > 1	8 min	1,4 kg harina + 700 ml agua
Bollo de leche	Gancho para masa	Mín. > 3	14 min	3 Kg

Primero ponga todos los ingredientes líquidos en el recipiente y después añada los ingredientes sólidos. Manténgase siempre cerca del aparato de cocina cuando esté en funcionamiento. Si no está colocada la tapa al batir, empiece con una velocidad baja hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Así se reduce el riesgo de que el contenido del recipiente salpique afuera. Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible de las paredes del recipiente y no directamente en la herramienta giratoria.

Las mezclas que contienen gran cantidad de líquido se deben procesar a baja velocidad para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad cuando la mezcla se haya espesado.

Apague el aparato de cocina con frecuencia para limpiar los lados usando una espátula de goma.

Si, por error, algo se queda atascado en la herramienta, o se para el motor, apague el aparato con el interruptor y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Resuelva el problema o reduzca la cantidad presente en el recipiente. Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de encender de nuevo el aparato de cocina.

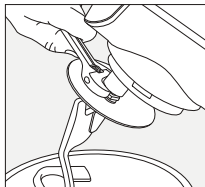
Utilice el accesorio batidor para batir claras de huevo, nata y productos similares. El accesorio batidor no está diseñado para mezclas espesas como la masa o el puré de patatas.

El aparato de cocina puede batir un mínimo de 2 claras de huevos grandes o 250 ml de nata. Se bate de forma más eficiente cuando el accesorio batidor está completamente sumergido en el líquido. Por tanto, para cantidades pequeñas, se recomienda usar varillas manuales.

## AJUSTE DEL ACCESORIO BATIDOR, EL GANCHO PARA MASA Y LA BATIDORA

La distancia entre el accesorio y el fondo del recipiente viene prefijada de fábrica. Si lo desea, puede ajustar esa distancia:

- 1) Apague el aparato de cocina y desconéctelo de la corriente.
- 2) Incline el cabezal de batidora e inserte el accesorio.
- 3) Sujete el accesorio con una mano mientras afloja la tuerca con ayuda de una llave inglesa u otra llave adecuada.
- 4) Baje el cabezal de batidora y ajuste la altura girando el eje. Lo ideal es que el accesorio casi toque el fondo del recipiente.
- 5) Incline el cabezal de batidora, sujete el accesorio y apriete la tuerca.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.

El recipiente y los accesorios son aptos para lavavajillas. La base del motor nunca se debe sumergir en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la base del motor y el cabezal de batidora con un paño húmedo. Evite el uso de detergente en polvo u otros detergentes abrasivos que pueden rayar o estropear la superficie. Seque bien todas las piezas antes de guardar el aparato de cocina.

**IMPORTANTE: ¡NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

## QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA

- Consulte los apartados «Antes del primer uso» y «recalentamiento».
- **¿Su aparato sigue sin funcionar?** Contacte con un centro de servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

## ACCESORIOS

- Batidora
- Gancho para masa
- Accesorio batidor

**Atención:** únicamente puede comprar un accesorio presentando el folleto de instrucciones de su aparato. Consérvelo en un lugar seguro para su consulta futura.



## DESCRIÇÃO DO APARELHO

- a1** Seletor de velocidade
- a2** Manípulo de libertação da cabeça misturadora
- a3** Cabeça misturadora
- a5** Tampa para acoplar à liquidificadora
- a6** Acoplamento para montagem de peças (não mostrado)
- a8.1** Tampa amovível para acoplar à picadora de carne
- a8.2** Botão de libertação da tampa e da picadora de carne
- b1** Taça
- b2** Tampa anti-salpicos
- c1** Gancho para amassar (para massa pesada)
- c2** Batedor (para massa quebrada, massa para bolos, puré de batata, recheio para bolos, coberturas, etc.)
- c3** Batedor de arames (para bater, por ex., ovos, natas, panquecas e crepes, massa para bolos, soufflé)

- Ler com atenção o folheto "Regras de Segurança" bem como as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

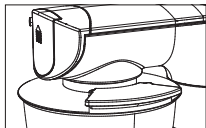
Lavar a taça e os acessórios com água quente e detergente para a loiça antes de utilizar o aparelho. Enxaguar e secar bem.

## MONTAGEM

Colocar a máquina de cozinha numa superfície plana e estável. Colocar o seletor de velocidade em "0" e certificar-se de que a máquina de cozinha não está ligada à corrente, ao montar a taça e os acessórios. Pressionar o manípulo de libertação e colocar a cabeça misturadora em posição vertical. Colocar a taça no seu suporte. Rodar a taça para a direita até fixar no suporte da taça.

A seguir, colocar o acessório pretendido (batedor, gancho para amassar ou batedor de arames) no acoplamento para montagem de peças, pressionar a peça para cima e rodá-la para a esquerda para fixá-la no acoplamento.

Adicionar os ingredientes. Não encher demasiado a máquina. Pressionar o manípulo de libertação para baixar a cabeça misturadora – manter a mão na cabeça misturadora ao baixá-la e ligar a ficha a uma tomada. Colocar a tampa pressionando-a na cabeça misturadora de modo a que a entrada fique posicionada conforme mostrado na figura abaixo.



Ligar a máquina de cozinha, rodando o seletor de velocidade para a velocidade pretendida entre Min. - Max. Consultar as instruções para selecionar a velocidade na página seguinte. Certificar-se sempre de que os ingredientes estão na taça antes de ligar a máquina de cozinha. Seguir as instruções da receita.

## DESMONTAGEM

Quando terminar de misturar/amassar, colocar a velocidade em "0" e desligar a ficha da tomada elétrica. Retirar a tampa da taça. Pressionar o botão de libertação e colocar a cabeça misturadora em posição vertical e retirar o acessório. Retirar a taça do seu suporte rodando-a para a esquerda. Limpar as peças conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

## SOBREAQUECIMENTO

A máquina de cozinha está equipada com um termóstato para garantir um maior tempo de vida útil do aparelho, que será ativado se o motor entrar em sobreaquecimento. Em caso de ativação do termóstato, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada elétrica. Aguardar cerca de 20 minutos antes de voltar a ligar o aparelho.

## REGULAÇÃO DA VELOCIDADE

Ligar a ficha à corrente e ligar o aparelho. Recomenda-se que o aparelho seja sempre iniciado na velocidade mais baixa, aumentando-a progressivamente. Colocar a tampa na taça para evitar salpicos. Consultar a tabela abaixo para as regulações de velocidade recomendadas.

## UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS DO BATEDOR

As instruções abaixo apresentam sugestões de velocidades. Iniciar na velocidade mínima (Min) e aumentar progressivamente, de acordo com a receita.

Receita	Acessório	Velocidade	Tempo máximo	Quantidade máxima
Bolos (preparados e caseiros)	Batedor	Min > 4	6 min	2,9 kg
Massa quebrada	Batedor	1 > 2	3 min	1,4 kg
Claras de ovos (para merengues etc.)	Batedor de arames	Max	2 min 30	12 ovos
Natas	Batedor de arames	5 > Max	4 min	600 ml
Pão	Gancho para amassar	Min > 1	8 min	1,4 kg de farinha + 700 g de água
Brioche	Gancho para amassar	Min > 3	14 min	3 Kg

Em primeiro lugar, colocar todos os ingredientes líquidos na taça e, a seguir, adicionar os ingredientes sólidos. Ficar sempre junto da máquina de cozinha durante a sua utilização. Se a tampa não estiver colocada durante a utilização, etc., iniciar a baixa velocidade até os ingredientes ficarem bem misturados. Assim, reduzirá o risco de o preparado salpicar para fora da taça. Adicionar sempre os ingredientes o mais próximo possível do rebordo da taça e não diretamente sobre o acessório em rotação.

As preparações que contêm grandes quantidades de líquido devem ser processados a baixa velocidade para evitar salpicos. Aumentar a velocidade após a preparação ficar mais espessa.

Desligar regularmente a máquina de cozinha para limpar as paredes da taça com uma espátula de borracha.

Se, por algum motivo, algo ficar agarrado ao acessório ou o motor parar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. Resolver o problema ou reduzir a quantidade de ingredientes no interior

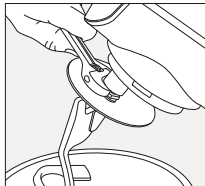
da taça. Deixar arrefecer o motor durante 5 minutos antes de voltar a ligar a máquina de cozinha. Utilizar o batedor de arames para bater claras, natas e afins. O batedor de arames não é adequado para preparações espessas como massas e puré de batata.

A máquina de cozinha consegue bater no mínimo 2 claras de ovos grandes / 250 ml de natas. O batedor de arames bate melhor quando está totalmente mergulhado em líquido. Recomenda-se a utilização de uma varinha mágica para quantidades mais pequenas.

## AJUSTE DO BATEDOR DE ARAMES, GANCHO PARA AMASSAR E BATEDOR

A distância do acessório até ao fundo da taça é pré-determinada de fábrica. É possível ajustar esta distância:

- 1) Desligar a máquina de cozinha e desligar a ficha da tomada.
- 2) Inclinar a cabeça misturadora e inserir o acessório.
- 3) Segurar o acessório com uma mão enquanto se desaperta a porca com uma chave apropriada .
- 4) Baixar a cabeça misturadora e ajustar a altura rodando a haste. Idealmente, o acessório deverá ficar rente ao fundo da taça.
- 5) Inclinar a cabeça misturadora, segurar o acessório e apertar a porca.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligar sempre antes de proceder à limpeza do aparelho.

A taça e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça. A base do motor nunca deve ser mergulhada em água ou outros líquidos. Limpar a base do motor e a cabeça misturadora com um pano húmido. Não utilizar detergentes em pó ou outros detergentes abrasivos que possam riscar a superfície. Limpar e secar bem todas as peças antes de guardar a máquina de cozinha.

**IMPORTANTE: NUNCA MERGULHAR O MOTOR EM QUALQUER TIPO DE LÍQUIDO!**

## O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR

- Consultar os capítulos «Antes da primeira utilização» e «Sobreaquecimento».
- **O aparelho continua sem funcionar?** Contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

## ACESSÓRIOS

- Batedor
- Gancho para amassar
- Batedor de arames

**Atenção:** só poderá adquirir um acessório se apresentar o folheto de instruções ou o seu aparelho. Guardar o folheto para futuras consultas.

## PARTI DELL'APPARECCHIO

- a1 Selettore della velocità
- a2 Per sbloccare la testa della frusta, sbloccare la leva
- a3 Testa della frusta
- a5 Coperchio di accoppiamento al frullatore
- a6 Adattatore di montaggio delle parti (non illustrato)
- a8.1 Coperchio amovibile per l'attacco al tritacarne
- a8.2 Pulsante di sblocco del coperchio e del tritacarne
- b1 Recipiente
- b2 Coperchio del recipiente
- c1 Gancio impastatore (per l'impasto con lievito)
- c2 Frusta (per pasta brisée, impasti per dolci, purè di patate, ripieno per dolci, glassa, ecc.)
- c3 Sbattitore (ad es. per uova, panna montata, pasta per le crêpe, pasta sfoglia, soufflé)

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo "Istruzioni di sicurezza" e le istruzioni generali.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

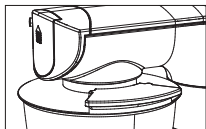
Prima dell'uso, pulire il recipiente e gli accessori con acqua calda ed un detersivo delicato. Sciacquare bene ed asciugare perfettamente.

## MONTAGGIO

Porre la macchina su una superficie piana e stabile. Regolare il selettore della velocità su "0" ed assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla presa di corrente prima di montare il recipiente e gli accessori. Premere la leva di sbloccaggio e posizionare la testa della frusta in verticale. Collocare il recipiente nell'apposito alloggiamento sulla macchina. Ruotare il recipiente in senso orario finché non è saldamente inserito nell'alloggiamento.

Montare quindi l'accessorio desiderato (frusta, gancio impastatore o sbattitore) all'adattatore di montaggio delle parti, spingere la parte in su e ruotarla in senso antiorario per fissarla all'adattatore.

Aggiungere gli ingredienti. Fare attenzione a non riempire eccessivamente la macchina. Premere la leva di sbloccaggio per abbassare la testa della frusta – mantenere la mano sulla testa della frusta quando la si abbassa nel recipiente, quindi inserire la spina nella presa. Montare il coperchio premendolo sulla testa della frusta in modo tale che l'apertura sia posizionata come mostrato nella figura in basso.



Accendere la macchina ruotando il selettore della velocità sulla regolazione desiderata tra Min - Max. Per la selezione della velocità, vedere le istruzioni alla pagina seguente. Controllare sempre di aver versato tutti gli ingredienti nel recipiente prima di accendere la macchina. Seguire le istruzioni della ricetta.

## SMONTAGGIO

Una volta terminata la fase di miscelazione/impastatura, portare l'interruttore della velocità a 0 e staccare la spina dalla presa. Togliere il coperchio dal recipiente. Premere il pulsante di sbloccaggio e posizionare la testa della frusta in verticale, quindi rimuovere l'accessorio. Estrarre il recipiente dall'apposito alloggiamento ruotando il recipiente in senso antiorario.

Pulire i pezzi come descritto nella parte intitolata "Pulizia e manutenzione".

## SURRISCALDAMENTO

La macchina è dotata di un termostato che si attiva in caso di sovraccarico del motore, per prolungare la durata utile dell'apparecchio. In caso di attivazione del termostato, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente ed aspettare circa 20 minuti prima di riaccendere l'apparecchio.

## IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ

Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio. Si raccomanda di iniziare sempre alla velocità più bassa e di aumentarla un po' alla volta. Per evitare schizzi, mettere il coperchio sul recipiente. Per le impostazioni di velocità raccomandate, vedere la tabella in basso.

## USO DEGLI ACCESSORI DELLA FRUSTA

Nella guida seguente sono indicati i suggerimenti relativi alle impostazioni della velocità. Iniziare con la velocità Min ed aumentarla in funzione della ricetta.

Ricetta	Accessorio	Velocità	Tempo massimo	Quantità massima
Dolci (miscele e dolci fatti in casa)	Frusta	Min > 4	6 min	2,9 kg
Pasta brisée	Frusta	1 > 2	3 min	1,4 kg
Albume (per meringa ecc.)	Sbattitore	Max	2 min e 30	12 uova
Panna montata	Sbattitore	5 > Max	4 min	600 ml
Pane	Gancio impastatore	Min > 1	8 min	1,4 kg di farina + 700 g di acqua
Brioche	Gancio impastatore	Min > 3	14 min	3 Kg

Nel recipiente, versare prima tutti gli ingredienti liquidi e poi quelli asciutti. Non allontanarsi dalla macchina mentre è in funzione. Se il coperchio non è montato quando si utilizza la frusta, lo sbattitore, ecc., utilizzare la velocità bassa finché tutti gli ingredienti non sono ben mescolati. Si riduce in tal modo il rischio che il contenuto schizzi fuori dal recipiente. Aggiungere sempre gli ingredienti quanto più vicino possibile alle pareti del recipiente e non direttamente nell'accessorio in rotazione.

Con le miscele molto liquide è necessario procedere a bassa velocità per evitare schizzi. Aumentare la velocità quando la miscela è diventata meno liquida.

Spegnere regolarmente la macchina per pulire le pareti del recipiente con una spatola in gomma. Se qualcosa dovesse restare bloccato nella macchina, o se il motore si arresta, spegnere l'apparecchio dall'interruttore e staccare la spina dalla presa di alimentazione. Risolvere il

problema o ridurre la quantità all'interno del recipiente. Prima di riaccendere la macchina, aspettare 5 minuti prima di riaccenderla, affinché il motore si raffreddi.

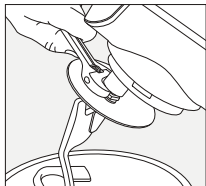
Per montare la panna o montare a neve gli albumi o altre operazioni simili, utilizzare lo sbattitore. Lo sbattitore non è adatto per le miscele spesse, come gli impasti e le patate schiacciate.

La macchina può sbattere una quantità di almeno 2 albumi di grosse uova / 250 ml di panna. Lo sbattitore è più efficace quando è completamente immerso nel liquido. Per le quantità inferiori alla quantità minima raccomandata, utilizzare una sbattitore manuale.

## REGOLAZIONE DELLA SBATTITORE, DEL GANCIO IMPASTATORE E DELLO SBATTITORE PIATTO

La distanza dell'accessorio dal fondo del recipiente è predeterminata in fabbrica. Qualora lo si desidera, è possibile regolare tale distanza:

- 1) Spegner la macchina e staccare la spina dalla presa.
- 2) Sollevare la testa della frusta ed inserire l'accessorio.
- 3) Mantenere l'accessorio con una mano mentre si allenta il dado mediante una chiave regolabile.
- 4) Abbassare la testa della frusta e regolare l'altezza ruotando l'asse. Idealmente, l'accessorio deve appena sfiorare il fondo del recipiente.
- 5) Sollevare la testa della frusta, mantenere l'accessorio con la mano e serrare il dado.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare sempre la spina prima di procedere alla pulizia.

Il recipiente e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non immergere mai la base del motore in acqua o altri liquidi. Per pulire la base del motore e la testa della frusta, utilizzare un panno inumidito. Evitare polveri o altri detersivi abrasivi che graffierebbero la superficie opacizzandola. Prima di conservare la macchina, asciugarne perfettamente ogni parte.

**IMPORTANTE: NON IMMERGERE MAI LA PARTE DEL MOTORE IN NESSUN TIPO DI LIQUIDO!**

## CHE FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Consultare i capitoli "Prima del primo utilizzo" e "Surriscaldamento".
- **L'apparecchio continua a non funzionare?** Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto di assistenza).

## ACCESSORI

- Frusta
- Gancio impastatore
- Sbattitore

**Attenzione: per poter acquistare un accessorio, è necessario mostrare il libretto di istruzioni o l'apparecchio. Conservarlo per il futuro.**

## ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- a1 Επιλογέας ταχύτητας
- a2 Απελευθερώστε τη λαβή για να απελευθερωθεί η κεφαλή του μίξερ
- a3 Κεφαλή του μίξερ
- a5 Κάλυμμα για τη σύνδεση με το μπλέντερ
- a6 Σύνδεση για τοποθέτηση μερών (δεν εμφανίζεται)
- a8.1 Αφαιρούμενο κάλυμμα για σύνδεση της συσκευής άλεσης κρέατος
- a8.2 Απελευθερώστε το κουμπί για το κάλυμμα και τη συσκευή άλεσης κρέατος
- b1 Δοχείο
- b2 Καπάκι για το δοχείο
- c1 Γάντζος ζύμης (για ζύμη μαγιάς)
- c2 Μίξερ (για ζύμη τάρτας, ζύμη κέικ, πουρέ πατάτας, γέμιση για κέικ, γλάσο, κ.λπ.)
- c3 Χτυπητήρι (για χτύπημα π.χ. αυγών, σαντιγύ, ζύμης για τηγανίτες και κέικ σε στρώσεις, σουφλέ)

• Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο σχετικά με τις «Οδηγίες ασφαλείας» και τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση.

EL

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ

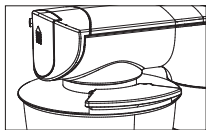
Καθαρίστε το δοχείο και τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απαλό καθαριστικό πριν από τη χρήση. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά.

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Τοποθετήστε την κουζίνομηχανή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «0» και σιγουρευτείτε ότι η κουζίνομηχανή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα όταν τοποθετείτε το δοχείο και τα εξαρτήματα. Πιέστε τη λαβή απελευθέρωσης και τοποθετήστε την κεφαλή του μίξερ σε κάθετη θέση. Τοποθετήστε το δοχείο στον ειδικό βραχίονα για το δοχείο στην κουζίνομηχανή. Στρίψτε το δοχείο με τη φορά των δεικτών του ρολογιού έως ότου σταθεροποιηθεί στον βραχίονα.

Έπειτα, τοποθετήστε το εξάρτημα που επιθυμείτε (μίξερ, γάντζο ζύμης ή χτυπητήρι) στο σύνδεσμο για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, πιέστε το εξάρτημα προς τα επάνω και στρίψτε το με φορά αντίθετη από εκείνη των δεικτών του ρολογιού, ώστε να το σταθεροποιήσετε στο σύνδεσμο.

Προσθέστε τα συστατικά. Προσέξτε να μην παραγεμίσετε τη μηχανή. Πιέστε τη λαβή απελευθέρωσης για να χαμηλώσετε την κεφαλή του μίξερ – κρατήστε το χέρι σας στο μίξερ όσο το κατεβάζετε στο δοχείο και βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. Τοποθετήστε το καπάκι πιέζοντάς το στην κεφαλή του μίξερ έτσι ώστε το σημείο εισόδου να βρίσκεται στη θέση που φαίνεται στην πιο κάτω εικόνα.



Ενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή στρέφοντας τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα μεταξύ των σημείων Min - Max. Ανατρέξτε στις οδηγίες της επόμενης σελίδας για την επιλογή της ταχύτητας. Να σιγουρευείτε πάντα ότι έχετε τα συστατικά στο δοχείο πριν ενεργοποιήσετε την κουζίνομηχανή. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.

## ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Όταν τελειώσετε με την ανάμιξη/ζύμωμα, ρυθμίστε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε το καπάκι από το δοχείο. Πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης, τοποθετήστε την κεφαλή του μίξερ σε κάθετη θέση και αφαιρέστε το εξάρτημα. Αποσυνδέστε το δοχείο από τον βραχίονα στρέφοντας το δοχείο με φορά αντίθετη από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.

Καθαρίστε τα μέρη σύμφωνα με τις υποδείξεις του τμήματος «Καθαρισμός και συντήρηση».

## ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η κουζίνομηχανή περιλαμβάνει θερμοστάτη, ο οποίος ενεργοποιείται σε περίπτωση υπερφόρτισης του μοτέρ, ώστε να διασφαλίζεται μακρά διάρκεια ζωής της συσκευής. Σε περίπτωση ενεργοποίησης του θερμοστάτη, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και περιμένετε περίπου 20 λεπτά πριν την ενεργοποιήσετε ξανά.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την. Σας προτείνουμε να ξεκινάτε πάντα με τη χαμηλότερη ταχύτητα και έπειτα να αυξάνετε την ταχύτητα σταδιακά. Βάλτε το καπάκι στο δοχείο ώστε να αποφύγετε το πιτσίλισμα. Ανατρέξτε στον πιο κάτω πίνακα για τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

Οι πιο κάτω οδηγίες παρουσιάζουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας. Ξεκινήστε με το επίπεδο ταχύτητας Min και έπειτα αυξήστε την ταχύτητα σύμφωνα με τη συνταγή.

Συνταγή	Εξάρτημα	Ταχύτητα	Μέγιστος χρόνος	Μέγιστη ποσότητα
Κέικ (μείγματα και σπικικά)	Μίξερ	Min > 4	6 λεπτά	2,9 κιλά
Ζύμη για τάρτες	Μίξερ	1 > 2	3 λεπτά	1,4 κιλό
Ασπράδια αβγών (για μαρέγκα κ.λπ.)	Ανάδευση	Max	2 λεπτά 30	12 αβγά
Σαντιγύ	Ανάδευση	5 > Max	4 λεπτά	600 ml
Ψωμί	Γάντζος ζύμης	Min > 1	8 λεπτά	1,4 kg αλεύρι + 700 g νερό
Μπριός	Γάντζος ζύμης	Min > 3	14 λεπτά	3 κιλά

Πρώτα, ρίξτε όλα τα υγρά συστατικά στο δοχείο και έπειτα προσθέστε τα στερεά συστατικά. Παραμένετε πάντα κοντά στην κουζίνομηχανή όσο βρίσκεται σε λειτουργία. Εάν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο κατά το χτύπημα κ.λπ., ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα έως ότου αναμειχθούν καλά τα συστατικά. Έτσι θα περιοριστεί ο κίνδυνος να πεταχτεί το περιεχόμενο έξω από το δοχείο. Πάντα να προσθέτετε τα συστατικά όσο το δυνατόν πιο κοντά στα τοιχώματα του δοχείου και όχι κατευθείαν στο περιστρεφόμενο εργαλείο.

Τα μείγματα που περιέχουν μεγάλες ποσότητες υγρών πρέπει να αναμειγνύονται σε χαμηλή θερμοκρασία ώστε να αποφύγετε το πιτσίλισμα. Αυξήστε την ταχύτητα όταν πήξει το μείγμα. Απενεργοποιείτε τακτικά την κουζίνομηχανή για να καθαρίζετε τα τοιχώματα με ένα ελαστικό αναδευτήρι.



Εάν κατά λάθος κολλήσει κάτι στο εργαλείο, ή εάν σταματήσει το μοτέρ, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη και βγάλτε την από την πρίζα. Διορθώστε το πρόβλημα ή ελαττώστε την ποσότητα του περιεχομένου στο δοχείο. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 5 λεπτά πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

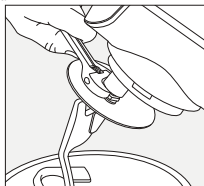
Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε ασπράδια, κρέμα ή άλλα παρόμοια υλικά. Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για πηχτά μείγματα όπως η ζύμη και ο πουρές πατάτας.

Η κουζίνομηχανή μπορεί να χτυπήσει τα ασπράδια τουλάχιστον 2 μεγάλων αυγών / 250 ml κρέμα. Το χτύπημα είναι πιο αποτελεσματικό όταν το χτυπητήρι είναι εντελώς βυθισμένο στο υγρό. Για μικρότερες ποσότητες σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε ένα μίξερ χειρός.

## ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΙΟΥ, ΤΟΥ ΓΑΝΤΖΟΥ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ

Η απόσταση από το εξάρτημα έως τη βάση του δοχείου είναι προκαθορισμένη από το εργοστάσιο. Εάν θέλετε, αυτή η απόσταση μπορεί να προσαρμοστεί:

- 1) Απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή και βγάλτε την από την πρίζα.
- 2) Γείρετε την κεφαλή του μίξερ και εισαγάγετε το εξάρτημα.
- 3) Κρατήστε το εξάρτημα με το ένα χέρι ενώ παράλληλα χαλαρώνετε το παξιμάδι με ένα κλειδί σύσφιξης.
- 4) Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και προσαρμόστε το ύψος περιστρέφοντας τον άξονα. Ιδανικά, το εξάρτημα πρέπει μόλις να αγγίζει τη βάση του δοχείου.
- 5) Γείρετε την κεφαλή του μίξερ, κρατήστε το εξάρτημα και σφίξτε το παξιμάδι.



EL

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βγάξτε πάντα την πρίζα πριν από το καθαρίσμα.

Το δοχείο και τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Η βάση του μοτέρ δεν πρέπει ποτέ να βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά. Σκουπίστε τη βάση του μοτέρ και την κεφαλή του μίξερ με ένα βρεγμένο πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκόνη καθαρισμού ή άλλα διαβρωτικά καθαριστικά που μπορεί να γδάρουν ή να θαμπώσουν την επιφάνεια. Στεγνώστε όλα τα μέρη πολύ καλά σκουπίζοντάς τα πριν αποθηκεύσετε την κουζίνομηχανή.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΥΓΡΟ!**

## ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Παρακαλείστε να ανατρέξετε στα κεφάλαια «πριν από την πρώτη χρήση» και «υπερθέρμανση».
- **Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί;** Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης (δείτε τον κατάλογο στο βιβλιαράκι συντήρησης).

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Μίξερ
- Γάντζος ζύμης
- Ανάδευση

**Προσοχή:** μπορείτε να αγοράσετε ένα εξάρτημα μόνον εφόσον προσκομίσετε το εγχειρίδιο οδηγιών σας ή τη συσκευή σας. Παρακαλείστε να το φυλάξετε σε ασφαλές σημείο ώστε να το συμβουλευέστε μελλοντικά.

## ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

- a1 Snelheidsregelaar
- a2 Ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine te ontgrendelen
- a3 Kop van de keukenmachine/accessoirehouder
- a5 Basis om blender in te bevestigen
- a6 Koppeling voor het plaatsen van onderdelen (niet afgebeeld)
- a8.1 Afneembaar kapje voor koppeling aan gehaktmolen
- a8.2 Ontgrendelknop voor kapje en gehaktmolen
- b1 Kom
- b2 Anti-spatdeksel
- c1 Deeghaak (voor gistdeeg)
- c2 Klopser (voor kruimeldeeg, cakegebak, aardappelpuree, cakevulling, glazuur enz.)
- c3 Garde (voor kloppen, bijv. ei, slagroom, pannenkoekdeeg en gelaagd gebak, soufflé)

- Lees vóór het eerste gebruik het boekje met de "veiligheidsvoorschriften" en de instructies nauwkeurig.

## INGEBRUIKNAME

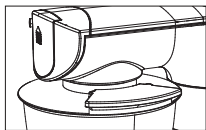
Reinig voor gebruik de kom en de accessoires in warm water met een mild reinigingsmiddel. Goed afspoelen en grondig afdrogen.

## IN ELKAAR ZETTEN

Plaats de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de snelheidsregelaar in op "0" en zorg ervoor dat de keukenmachine niet is aangesloten op een stopcontact wanneer u de kom en de accessoires monteert. Druk op de ontgrendelingshendel. Plaats de kom in de kombeugel op de keukenmachine. Draai de kom rechtsom totdat deze goed in de beugel vastzit.

Bevestig vervolgens het gewenste accessoire (klopser, deeghaak of garde) op de accessoirehouder, druk het accessoire omhoog en draai het linksom om het in de houder vast te zetten.

Voeg ingrediënten toe. Pas op dat u de machine niet overmatig vult. Druk op de ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine omlaag te brengen - houd uw hand op de kop van de keukenmachine als u deze in de kom laat zakken en steek de stekker in een stopcontact. Plaats het anti-spatdeksel door het zo op de kop van de keukenmachine te drukken dat de inlaatopening in de positie staat zoals hieronder afgebeeld.



Schakel de keukenmachine in door de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid tussen Min - Max te draaien. Zie instructies voor de snelheidskeuze op de volgende pagina. Zorg altijd voor ingrediënten in de kom voordat u de keukenmachine inschakelt. Volg het recept.

## UIT ELKAAR HALEN

Als u klaar bent met mixen/kneden, stelt u de snelheidsregelaar in op 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder het deksel. Druk op de ontgrendelingshendel en plaats de kop van de

keukenmachine in een verticale positie en verwijder het accessoire. Haal de kom uit de beugel door de kom linksom te draaien.

Reinig de onderdelen zoals beschreven in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".

## OVERVERHITTING

De keukenmachine is uitgerust met een thermostaat om een lange levensduur van het apparaat te garanderen. De thermostaat wordt ingeschakeld zodra de motor oververhit raakt. Als de thermostaat wordt ingeschakeld, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Vervolgens moet u 20 minuten wachten voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

## SNELHEID INSTELLEN

Steek de stekker in een stopcontact en schakel het apparaat in. Het is raadzaam om altijd te beginnen op de laagste snelheid en de snelheid vervolgens telkens weer een beetje op te voeren. Plaats het deksel om spatten te voorkomen. Zie onderstaande tabel voor de aanbevolen snelheidsinstellingen.

## DE MENGACCESSOIRES GEBRUIKEN

Onderstaande richtlijnen bevatten suggesties voor snelheidsinstellingen. Begin op snelheidsniveau Min en verhoog de snelheid vervolgens tot het in het recept vermelde niveau.

Recept	Accessoire	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Cakes (cakemix en zelfgemaakt)	Klopper	Min > 4	6 min	2,9 kg
Korstdeeg	Klopper	1 > 2	3 min	1,4 kg
Eiwit (voor meringues) enz.)	Garde	Max	2 min 30	12 eieren
Slagroom	Garde	5 > Max	4 min	600 ml
Brood	Deeghaak	Min > 1	8 min	1,4 kg bloem + 700 g water
Brioche	Deeghaak	Min > 3	14 min	3 Kg

Doe eerst alle vloeibare ingrediënten in de kom en voeg vervolgens de droge ingrediënten toe. Blijf tijdens gebruik altijd in de buurt van de keukenmachine. Als het deksel niet wordt geplaatst tijdens het kloppen enz., begin dan op lage snelheid totdat de ingrediënten goed door elkaar zijn gemengd. Hierdoor zal de inhoud minder gauw uit de kom spatten. Voeg ingrediënten altijd zo dicht mogelijk aan de zijkant van de kom toe en niet rechtstreeks in het ronddraaiende element.

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lage snelheid worden gemengd om spatten te voorkomen. Voer de snelheid op als het mengsel dikker is geworden. Schakel de keukenmachine regelmatig uit om de zijkant schoon te maken met een rubberen spatel. Als er per ongeluk iets in het accessoire vast komt te zitten, of als de motor stopt, moet u het apparaat via de schakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Los het probleem op of verminder de hoeveelheid in de kom. Laat de motor 5 minuten lang afkoelen alvorens de keukenmachine opnieuw in te schakelen.

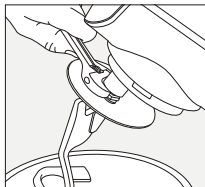
Gebruik de garde om eiwit, room e.d. te kloppen. De garde is niet geschikt voor dikke mengsels zoals deeg en aardappelpuree.

De keukenmachine kan minimaal 2 grote eieren / 250 ml room kloppen. Kloppen gaat efficiënter als de garde volledig in de vloeistof is ondergedompeld. Voor kleinere hoeveelheden wordt het gebruik van een handmixer aanbevolen.

## AFSTELLING VAN DE GARDE, DEEGHAAK EN KLOPPER

De afstand tussen het accessoire en de bodem van de kom is in de fabriek ingesteld. De afstand kan desgewenst worden bijgesteld:

- 1) Schakel de keukenmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Kantel de kop van de keukenmachine en monteer het accessoire.
- 3) Houd het accessoire met de ene hand vast terwijl u de moer met een moersleutel losmaakt.
- 4) Breng de kop van het mengaccessoire omlaag en verstel de hoogte door de schacht te draaien. Idealiter raakt het accessoire de bodem van de kom maar net.
- 5) Kantel de kop van de keukenmachine, houd het accessoire vast en draai de moer vast.



## REINIGING EN ONDERHOUD

Voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact halen.

De kom en accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen. De motorbasis mag nooit in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Veeg de motorbasis en de kop van de keukenmachine af met een vochtige doek. Gebruik liever geen schuurpoeder of andere schuurmiddelen. Hierdoor kan de buitenkant bekrast raken of dof worden. Droog alle onderdelen grondig af voordat u de keukenmachine opbergt.

**BELANGRIJK: DOMPEL DE MOTOR NOOIT ONDER IN VLOEISTOF!**

## WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" en het hoofdstuk "Oververhitting".
- **Werkt het apparaat nog steeds niet?** Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

## ACCESSOIRES

- Klopper
- Deeghaak
- Garde

**Let op: u kunt uitsluitend accessoires aanschaffen op vertoon van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat. Gelieve dit goed te bewaren voor later.**

## TEILE DES GERÄTS

- a1 Geschwindigkeitsregler
- a2 Entriegelungshebel für Rührkopf
- a3 Rührkopf
- a5 Abdeckung für Kupplung mit dem Mixer
- a6 Kupplung zum Einsetzen von Teilen (nicht dargestellt)
- a8.1 Abnehmbare Abdeckung für Kupplung mit dem Fleischwolf
- a8.2 Entriegelungsknopf für Abdeckung und Fleischwolf
- b1 Behälter
- b2 Deckel für Behälter
- c1 Knethaken (für Hefeteig)
- c2 Rührhaken (für Mürbeteig, Kuchenteig, Kartoffelpüree, Kuchenfüllungen, Glasuren usw.)
- c3 Quirl (beispielsweise zum Herstellen von Eischnee, Schlagsahne, Pfannkuchenteig und Biskuitteig, Soufflé)

• Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die „Sicherheitshinweise“ und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

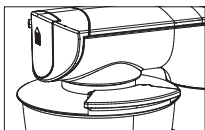
Reinigen Sie vor dem Gebrauch den Behälter und das Zubehör in heißem Wasser mit dem Zusatz eines milden Spülmittels. Gut mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

## ZUSAMMENSETZEN

Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine ebene und stabile Fläche. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und vergewissern Sie sich, dass die Küchenmaschine nicht an eine Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie den Behälter und das Zubehör einsetzen. Betätigen Sie den Entriegelungshebel und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Positionieren Sie den Behälter in seiner Aufnahme in der Küchenmaschine. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er fest in der Aufnahme eingerastet ist.

Setzen Sie anschließend das gewünschte Zubehörteil (Rührhaken, Knethaken oder Quirl) in die Kupplung ein. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

Füllen Sie die Zutaten ein. Überfüllen Sie die Maschine nicht. Zum Absenken des Rührkopfes in den Behälter betätigen Sie den Entriegelungshebel – behalten Sie dabei die Hand auf dem Rührkopf. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose. Setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn derart auf den Rührkopf drücken, dass sich die Einfüllöffnung in der in der Abbildung dargestellten Position befindet.



Schalten Sie die Küchenmaschine durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf die gewünschte Geschwindigkeit ein zwischen Min - Max. Wahl der Geschwindigkeit siehe Anweisungen auf der folgenden Seite. Stellen Sie vor dem Einschalten der Küchenmaschine immer sicher, dass sich Zutaten im Behälter befinden. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts.

## ZERLEGEN

Nach dem Ende des Rühr- bzw. Knetvorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab. Betätigen Sie den Entriegelungshebel und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Nehmen Sie das Zubehör ab. Entnehmen Sie den Behälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus der Aufnahme. Reinigen Sie die Teile gemäß Beschreibung im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

## ÜBERHITZUNG

Die Küchenmaschine ist mit einem Thermostat ausgestattet, der eine lange Lebensdauer des Gerätes garantieren soll und bei Überlastung des Motors aktiviert wird. Bei Aktivierung des Thermostats schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 20 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

## EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Es wird empfohlen, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit zu beginnen und die Geschwindigkeit dann allmählich zu erhöhen. Platzieren Sie den Deckel auf dem Behälter, um Spritzer zu vermeiden. Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.

## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Nachstehend finden Sie Vorschläge für die Einstellung der Geschwindigkeit. Beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe „Min“ und erhöhen Sie die Geschwindigkeit anschließend gemäß den Angaben im Rezept.

Rezept	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Max. Zeit	Max. Menge
Kuchen (Backmischungen und selbstgemacht)	Rührhaken	Min > 4	6 min	2,9 kg
Mürbeteig	Rührhaken	1 > 2	3 min	1,4 kg
Eischnee (für Baiser usw.)	Quirl	Max	2 min 30	12 Eier
Schlagsahne	Quirl	5 > Max	4 min	600 ml
Brot	Kneithaken	Min > 1	8 min	1,4 kg Mehl + 700 g Wasser
Brioche	Kneithaken	Min > 3	14 min	3 Kg

Füllen Sie zuerst alle flüssigen Zutaten in den Behälter und fügen Sie anschließend die trockenen Zutaten hinzu. Bleiben Sie während des Gebrauchs in der Nähe der Küchenmaschine. Wenn der Deckel beim Quirlen usw. nicht aufgesetzt ist, beginnen Sie bei niedriger Geschwindigkeit, bis die Zutaten gut vermischt sind. Dadurch verringern Sie die Gefahr, dass Zutaten aus dem Behälter spritzen. Füllen Sie Zutaten immer so nahe wie möglich am Rand des Behälters ein und geben Sie sie nicht direkt auf das rotierende Werkzeug.

Mischungen mit großen Mengen Flüssigkeit müssen bei niedriger Geschwindigkeit verarbeitet werden, um Spritzer zu vermeiden. Wenn sich die Mischung verdickt hat, erhöhen Sie die Geschwindigkeit.

Schalten Sie die Küchenmaschine regelmäßig aus und streifen Sie die Seitenflächen mit einem Gummispatel ab.

Wenn etwas zufällig im Werkzeug stecken bleibt oder der Motor stoppt, schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie das Problem oder reduzieren Sie die Menge in dem Behälter. Lassen Sie den Motor 5 Minuten abkühlen, bevor Sie die Küchenmaschine wieder einschalten.

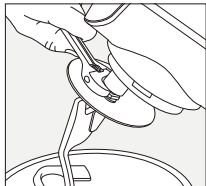
Verwenden Sie den Quirl zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und dergleichen. Der Quirl ist nicht für die Verarbeitung von dickflüssigen Mischungen wie Teig oder Kartoffelpüree geeignet.

Die Mindestmenge, die die Küchenmaschine verarbeiten kann, entspricht 2 großen Eiweiß bzw. 250 ml Sahne. Das Schlagen ist effizienter, wenn der Quirl vollständig in die Flüssigkeit eingetaucht ist. Für kleinere Mengen empfiehlt sich die Verwendung eines Handmixers.

## JUSTIERUNG VON QUIRL, KNETHAKEN UND RÜHRHAKEN

Der Abstand zwischen Zubehör und Behälterboden ist werksseitig voreingestellt. Dieser Abstand kann bei Bedarf angepasst werden:

- 1) Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2) Kippen Sie den Rührkopf und setzen Sie das Zubehör ein.
- 3) Halten Sie das Zubehör mit einer Hand fest, während Sie mithilfe eines verstellbaren Schraubenschlüssels die Mutter lösen.
- 4) Senken Sie den Rührkopf ab und justieren Sie die Höhe durch Drehen des Schafts. Optimal ist wenn das Zubehör den Behälterboden fast berührt.
- 5) Kippen Sie den Rührkopf, halten Sie das Zubehör fest und ziehen Sie die Mutter an.



## REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker.

Behälter und Zubehör sind spülmaschinenfest. Tauchen Sie nie den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie Motorblock und Rührkopf mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie kein Scheuerpulver oder andere scharfe Reinigungsmittel, die die Geräteoberfläche zerkratzen oder matt werden lassen könnten. Vor dem Wegräumen der Küchenmaschine trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

**WICHTIG: TAUCHEN SIE DEN MOTORBLOCK NIE IN FLÜSSIGKEIT!**

## DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Siehe Kapitel „Vor der ersten Benutzung“ und „Überhitzung“.
- **Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?** Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

## ZUBEHÖR

- Rührhaken
- Knethaken
- Quirl

**Achtung:** Sie können ein Zubehör nur bei Vorlage Ihrer Bedienungsanleitung oder Ihres Gerätes kaufen. Bewahren Sie die Anleitung daher gut auf.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- a1 Speed selector
- a2 Release handle for mixer head
- a3 Mixer head
- a5 Cover for blender outlet (blender supplied depending on model)
- a6 Coupling for accessories (dough hook, mixer and whisk)
- a8.1 Removable cover for meat mincer outlet
- a8.2 Release button for meat mincer cover (meat mincer supplied depending on model)
- b1 Bowl
- b2 Lid for bowl
- c1 Dough hook (for yeast dough)
- c2 Mixer (for shortcrust pastry, cake mixture, mashed potatoes, cake frostings and icings, etc)
- c3 Whisk (for whipping e.g. egg, whipped cream, pancakes, creme patissiere, soufflé)

- Please read the "Safety guidelines" booklet and instructions carefully before initial use.

## BEFORE FIRST USE

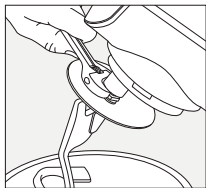
Clean bowl and accessories in hot water and a little washing up liquid before use. Rinse well and dry thoroughly.

## ADJUSTMENT OF THE WHISK, DOUGH HOOK AND MIXER

The distance from the accessory to the bottom of the bowl is prefixed from the factory.

If desired this distance can be adjusted:

- 1) Turn off the kitchen machine and unplug it.
- 2) Raise the mixer head and insert the accessory.
- 3) Hold the accessory with one hand while loosening the nut by means of an adjustable spanner or wrench.
- 4) Lower the mixer head and adjust the height by turning the shaft. Ideally the accessory should just barely touch the bottom of the bowl.
- 5) Raise the mixer head, hold the accessory and tighten the nut.



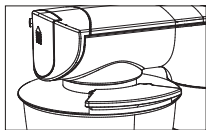
## ASSEMBLING

Place the kitchen machine on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. When fitting the bowl and accessories, set the speed selector at "0" and make sure the kitchen machine is unplugged from the power socket. Press the release handle (a2) and place the mixer head in vertical position. Position the bowl in the bowl bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.

Next, fit the selected accessory (mixer, dough hook or whisk) on the coupling (a6), push the accessory upwards and turn it anti-clockwise to secure it into its housing.



Add ingredients. Take care not to overfill the machine. Press the release handle to lower the mixer head – keep your hand on the mixer head when lowering it into the bowl and connect the plug to a power socket. Fit the lid by pressing it onto the mixer head in such a way that the opening is positioned as shown on the diagram opposite.



Switch on the kitchen machine by turning the speed selector to the required speed between Min - Max. See instructions below for which speed to select. Always be sure to have ingredients in the bowl before switching on the kitchen machine. Follow recipe instructions.

## DISMANTLING

When you are finished with using your appliance, set the speed switch to 0 and disconnect the plug from the power socket. Remove the lid from the bowl. Press the release button and place the mixer head in a vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl anti-clockwise.

Clean the parts as described in the section "Cleaning and maintenance".

## OVERHEATING

To ensure the long life of your appliance, the kitchen machine is fitted with an overheat safety device which will activate if the motor gets overheated. If the overheat device operates, switch off the appliance and disconnect the plug from the power socket and wait about 20 minutes before switching on the appliance again.

## SPEED SELECTION

Connect the plug to a power socket and switch on. We recommend starting at the lowest speed and then increase the speed a little at a time. Put the lid on the bowl in order to avoid splashes. See the table below as a guide to the speed settings.

## USING THE ACCESSORIES

The guide below offers suggestions for speed settings, maximum processing time and the maximum quantity of ingredients. Start at speed level Min and then increase the speed in accordance with the recipe.

Recipe	Accessory	Speed	Max Time	Max Quantity (* total weight of ingredients)
Light cake mixture (packet mixtures and homemade)	Mixer	Min to 4	6 min	2.9 kg*
Shortcrust pastry	Mixer	1 to 2	3 min	1.4 kg*
Egg whites (for meringues etc.) (see note page 24)	Whisk	Max	2 min 30 sec	12 eggs
Whipped cream (see note below)	Whisk	5 to Max	4 min	600 ml
White bread	Dough hook	Min to 1	8 min	1,4 kg bread flour + 700 ml water
Brioche	Dough hook	Min to 3	14 min	3 kg*

NOTE: The kitchen machine can whip a minimum of 2 large egg whites / 250 ml of cream. Whipping is more efficient when the whisk is completely submerged in the liquid. A hand mixer is recommended for smaller amounts.

First, put all liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients. Always stay near the kitchen machine during use. If the lid is not fitted when whipping etc., start at low speed until the ingredients are well mixed. This will reduce the risk of the contents splashing from the bowl. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not directly onto the rotating tool.

Mixtures containing large amounts of liquid must be processed at low speed to avoid splashing. Increase speed when the mixture has thickened.

Switch off the kitchen machine regularly to scrape down the sides using a rubber spatula.

If by mistake something gets stuck in the tool, or the motor stops, turn off the appliance using the speed selector and remove the plug from the power socket. Solve the problem or reduce the amount of food in the bowl. Allow the motor to cool off for 5 minutes before the kitchen machine is switched on again.

Use the whisk for whipping egg whites, cream, and mayonnaise. Never use the whisk for thick mixtures such as dough and mashed potatoes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug before cleaning.

The bowl and the accessories are dishwasher safe. The motor unit must never be immersed into water or other liquids. Wipe the motor unit and the mixer head with a damp cloth. Avoid using scouring powder or other abrasive cleaners which may scratch or dull the surface. Wipe all parts thoroughly dry before storing the kitchen machine.

**IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT IN ANY KIND OF LIQUID!**

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- Please refer to the chapters «before first use» and «overheating».
- **Your appliance still does not work?** Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

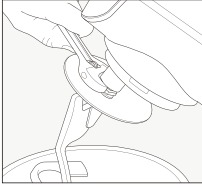
## ACCESSORIES

- Mixer
- Dough hook
- Whisk

**Caution:** you can purchase an accessory only when you present your instruction leaflet or your appliance. Please keep safe for future reference.

## تعديل المخففة، ذراع العجن، والمخففة المنبسطة

إن المسافة بين الملحق وقعر الوعاء هي ثابتة حسب المعايير التي يتبعها المصنع. ولكن يمكن تعديل هذه المسافة في حال الرغبة بذلك :



- ١) أوقف تشغيل مُحضّر الطعام عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي.
- ٢) امل رأس الخلاط وأدخل الملحق
- ٣) إحمل الملحق بإحدي اليدين ، بينما تحل الصامولة بواسطة مفتاحها الخاص القابل للتعديل.
- ٤) اخفض رأس الخلاط وعدل الإرتفاع بإدارة العمود الوسطي. يجب أن لا يلامس الملحق قعر الوعاء
- ٥) امل رأس الخلاط، احمل الملحق ثم احكم تركيب الصامولة.

## التنظيف والصيانة

افصل الجهاز دائماً عن التيار الكهربائي قبل التنظيف  
الوعاء والملحقات آمنة للتنظيف في جلاية الصحن. يجب أن لا تُغطس قاعدة المُحرك بالماء أو في أي سائل آخر. يمكن مسح قاعدة المُحرك ورأس الخلاط بقطعة قماش رطبة. تجنّب استعمال المساحيق الكاشطة أو المنظفات الحارقة لأنها قد تخدش أو تؤذي جسم الجهاز. امسح جميع الأجزاء بعناية وجففها قبل تخزين مُحضّر الطعام.

**هسام : لا تُغطس وحدة المُحرك في أي نوع من أنواع السوائل مطلقاً.**

## ماذا تفعل إذا لم يعد الجهاز يعمل

- يُرجى مراجعة فقرة قبل الإستعمال للمرة الأولى وفقرة "السخونة المفرطة".
- هل ما زال الجهاز معطلاً ؟ اتصل بمركز خدمة معتمد. (انظر القائمة في كُتيب الخدمات).

AR

## الملحقات

- خلاط
  - ذراع للعجن
  - مخففة
- تحذير : يمكنك شراء أي ملحق من الملاحق فقط عندما تُبرز النشرة الخاصة بالتعليمات لإستعمال المنتج . يُرجى الإحتفاظ بهذه النشرة للمرجع مستقبلاً.

## السخونة المفرطة

رُودُ مُحضَّر الطعام بترموستات لإطالة عمر الجهاز، يُفعل هذا الترموستات عندما يزيد الضغط على المُحرك. في حال تم تفعيل الترموستات، أوقف الجهاز عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي وانتظر حوالي ٢٠ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز مرة ثانية.

## ضبط السرعة

أوصل المقبس بالتيار الكهربائي وشغّل الجهاز. نوصي بالبدء بالسرعة المنخفضة أولاً، ثم رفع السرعة تدريجياً. ضع الغطاء على الوعاء لكي تتجنب تطاير المكونات. سوف تجد في الجدول أدناه السرعات الموصى بها.

## استعمال ملحقات الخلاط

يُقدم لك الدليل أدناه اقتراحات حول ضبط السرعة. ابدأ بسرعة الحد الأدنى، ثم ارفع السرعة حسب التعليمات في الوصفة..

الوصفة	الملحقات	السرعة	الوقت الأقصى	الكمية القصوى
كعكة (عجينة الكعكة أو صنع محلي)	خلاط	الحد الأدنى < ٤	٦ دقائق	٢,٩ كلج
عجينة الحلويات	خلاط	٢ < ١	٣ دقائق	١,٤ كلج
بياض البيض (لحلى المارينغ)	مخففة	الحد الأقصى	٢ دقائق و ٣٠ ثا	١٢ بيضة
قشدة مخفوقة	مخففة	< ٥ الحد الأقصى	٤ دقائق	٦٠٠ مللتر
عجينة الخبز	ذراع العجن	دقيقة < ١	٨ دقائق	١,٤ كلج طحين + ٧٠٠ جرام ماء
خبز البريوش	ذراع العجن	الحد الأدنى < ٣	١٤ دقيقة	٣ كلج

أولاً، توضع المكونات السائلة في الوعاء، ثم تُضاف إليها المكونات الجامدة. حافظ على وجود دائماً من مُحضَّر الطعام أثناء الإستعمال، إن لم يكن الغطاء موجوداً في موضعه على الوعاء أثناء الخلط أو الخفق. ابدأ بالسرعة المنخفضة الى أن تختلط المكونات جيداً، فذلك يُقلل من إحتمال تطاير المكونات خارج الوعاء. أضف المكونات دائماً من ناحية جانب الوعاء قدر الإمكان، وليس مباشرة على الأداة الدوّارة.

الخلاط التي تحتوي على كمية كبيرة من السوائل يجب خلطها على السرعة المنخفضة لكي تتجنب تطاير المكونات. ارفع السرعة بعد أن يصبح المزيج أكثر كثافة.

أوقف تشغيل محضّر الطعام بانتظام لتنظيف جوانبه باستعمال الأداة المطاطية للخلاط. في حال الإسداد بطريق الخطأ، أو إذا توقف المحرك، أوقف تشغيل الجهاز بواسطة مفتاح التشغيل، وافصل الجهاز عن التيار الكهربائي. عالج المشكلة أو خفف كمية المكونات في الوعاء. دع المحرك لكي يبرد لمدة ٥ دقائق قبل إعادة تشغيل مُحضَّر الطعام ثانية.

استعمل المخففة لخلق بياض البيض، الكريما، والمواد المُشابهة. المخففة ليست مناسبة للخلاط الكثيفة مثل العجينة أو البطاطس المهروسة.

يتمكن مُحضّر الطعام هذا من خفق بياضين بيض كبيرين بالحد الأدنى/٢٥٠ مللتر من الكريما. ويكون الخلط أكثر فعالية إذا كانت المخففة غاطسة في السائل. نوصي باستعمال المخففة اليدوية للكميات الصغيرة.

## أجزاء الجهاز

a1	منتقي السرعة
a2	مقبض لتحرير رأس الخلاط
a3	رأس الخلاط
a5	غطاء لتوصيلة الخلاط
a6	غطاء لت تركيب أجزاء التوصيلة (غير ظاهر)
a8.1	غطاء توصيلة مفرمة اللحمه قابل للنزع
a8.2	زر لتحرير الغطاء ومفرمة اللحمه
b1	وعاء
b2	غطاء الوعاء
c1	ذراع العجن (للعجين المُمخَّر)
c2	خلائط (لعجينة الحلويات، عجينة الكعكة، للبطاطس المهروسة، مواد التزيين. الخ.)
c3	مخففة (للخفق؛ البيض، الكريما، عجينة البانكيك، وطبقات الكعكة المُحلاة، سوفييه)

- يرجى قراءة كُتيب "إرشادات السلامة" والتعليمات الواردة بعناية قبل استعمال الجهاز.

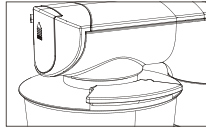
## قبل الإستعمال للمرة الأولى

يُنظَّف الوعاء والمُحقات بالماء الساخن مع إضافة القليل من مواد التنظيف العادية قبل الإستعمال. ثم تُغسل وتُجفَّف بعناية.

## التركيب

يُوضع مُحضَّر الطعام فوق سطح مستو وثابت. يُضبط أولاً مفتاح السرعة على الموقع "0"، مع الحرص على أن لا يكون محضر الطعام موصولاً بمقبس التيار الكهربائي، وكذلك الأمر عند تركيب الوعاء والملحقات. اضغط على مقبض التحرير وضع رأس الخلاط في موقع عمودي. ضع الوعاء في قوس الوعاء على محضر الطعام. ابرم الوعاء بإتجاه عقارب الساعة الى أن يقفل بإحكام على قوس الوعاء.

بعد ذلك، ركِّب الملحق الذي تريد (الخلائط، ذراع العجن أو المخففة) على وصلة تركيب الأجزاء، اضغط الملحق الى الأعلى وابرمه بإتجاه عقارب الساعة للتأكد من وضعيته على التوصيلة.



تُضاف مكونات الطعام. يُرجى الحرص على أن لا تملأ مُحضَّر الطعام بها. اضغط على مقبض التحرير لخفض رأس الخلاط - حافظ على الإمساك برأس الخلاط عند خفضه في الوعاء، ثم أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. ضع الغطاء بالضغط عليه على رأس الخلاط بحيث تكون الفوهة في الموضع الذي تظهره الصورة أدناه.

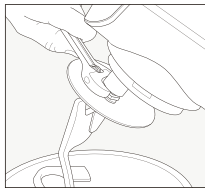
شغِّل مُحضَّر الطعام بواسطة تحويل منتقي السرعات الى السرعة التي تريدها بين المستويين الأدنى والأقصى. يرجى مراجعة التعليمات لإختيار السرعة المناسبة في الصفحات التالية. يرجى الحرص على أن تكون المكونات موجودة في الوعاء قبل تشغيل مُحضَّر الطعام. يرجى اتباع تعليمات وصفات الطهي.

## تفكيك التركيبات

بعد الإنتهاء من الخلط/العجن، حوِّك مفتاح السرعة الى الموقع "0"، ثم افصل القابض عن التيار الكهربائي. ارفع الغطاء عن الوعاء. اضغط على زر التحرير لوضع رأس الخلاط في وضعية عمودية، ثم انزع الملحق. افصل الوعاء عن القوس، بإدارة الوعاء بعكس إتجاه عقارب الساعة. نظف الأجزاء كما هو موضَّح في فقرة "التنظيف والصيانة"

## تنظیم همزن، قلاب خمیر و همزن صاف

فاصله از لوازم جانبی تا انتهای کاسه بوسیله کارخانه تثبیت می شود. به صورت دلخواه این فاصله می تواند تنظیم شود:



- 1) دستگاه آشپزخانه را خاموش کنید و از برق بکشید.
- 2) سر مخلوط کن را کج کنید و لوازم جانبی را جا دهید.
- 3) لوازم جانبی را با یک دست نگه دارید در حالیکه مهره را با استفاده از یک آچار قابل تنظیم شل می کنید.
- 4) سر مخلوط کن را پایین بیاورید و با چرخاندن شفت، بلندی را تنظیم کنید. در حالت ایده آل لوازم جانبی باید کمی پایین کاسه را لمس کند.
- 5) سر مخلوط کن را خم کنید، لوازم جانبی را نگه دارید و سرپیچ را روشن کنید.

## تمیز کردن و نگهداری

همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید.

کاسه و لوازم جانبی در ماشین ظرفشویی ایمن می باشند. پایه موتور هرگز نباید در آب یا مایعات دیگر غوطه ور شود. پایه موتور را با یک پارچه مرطوب پاک کنید. از استفاده از پودر تمیزکاری یا دیگر تمیز کننده های ساینده که ممکن است موجب خراش انداختن یا کدر شدن سطح شود اجتناب کنید. قبل از ذخیره سازی دستگاه آشپزخانه تمام قطعات را به طور کامل پاک کنید.

**مهم: مرکز قطعات موتور را در آب یا هر نوع مایع غوطه ور نکنید!**

## چه کاری باید انجام دهید اگر دستگاه شما کار نمی کند

- لطفاً به فصل "قبل از استفاده" و "بیش از حد گرم کردن" مراجعه کنید.  
- دستگاه شما هنوز کار نمی کند؟ با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست در بروشور خدمات را مشاهده کنید).

## لوازم جانبی

- مخلوط کن
  - قلاب خمیر
  - همزن
- احتیاط: شما می توانید لوازم جانبی را خریداری کنید فقط زمانی که جزوه آموزش یا دستگاه خود را ارائه می کنید.  
لطفاً برای مراجعات بعدی در یک جای امن نگه دارید.

## بیش از حد گرم کردن

دستگاه آشپزخانه شامل ترموستات برای اطمینان از عمر طولانی آن می باشد و در صورتی که موتور بیش از حد شارژ شود، ترموستات فعال می شود. در صورتی که ترموستات فعال شود، دستگاه را خاموش کنید و پریز را از دوشاخه برق جدا کنید و قبل از روشن کردن مجدد دستگاه، حدود 20 دقیقه صبر کنید.

## تنظیم سرعت

پریز را به دوشاخه برق متصل کرده و روشن کنید. توصیه می کنیم که شما همیشه در پایین ترین سرعت شروع کنید و سپس سرعت را کمی در یک زمان افزایش دهید. درب را بر روی کاسه قرار دهید تا از پاشیده شدن جلوگیری شود. جدول زیر مربوط به سرعت توصیه شده را مشاهده کنید.

## استفاده از لوازم جانبی مخلوط کن

راهنمای زیر پیشنهاد تنظیم سرعت را ارائه می دهد. از سطح سرعت حداقل شروع کنید و سپس با توجه به دستورالعمل سرعت را افزایش دهید.

محتویات	لوازم جانبی	سرعت	زمان حد اکثر	حد اکثر مواد
مخلوط کیک	مخلوط کن	حد اقل < 4	6 دقیقه	2.9 کیلوگرم
خمیر شیرینی خرده نان	مخلوط کن	< 1 2	3 دقیقه	1.4 کیلوگرم
سفیده تخم مرغ (برای مرینگ)	همزن	حد اکثر	2 دقیقه و 30 ثا	12 تخم مرغ
خامه زده شده	همزن	حد اکثر < 5	4 دقیقه	600 میلی لیتر
نان	قلاب خمیر	حد اقل < 1	8 دقیقه	1.4 کیلوگرم ارد + 700 گرم آب
نان بنچیک	قلاب خمیر	حد اقل < 3	14 دقیقه	3 کیلوگرم

ابتدا، مواد مایع را در کاسه قرار دهید و سپس مواد خشک را اضافه کنید. همیشه در طول استفاده در نزدیکی دستگاه آشپزخانه باشید. اگر در طول هم زدن و غیره، درب نصب نشده باشد، با سرعت پایین شروع کنید تا زمانی که مواد بخوبی مخلوط شوند. این خطر پاشیدن از کاسه را کاهش می دهد. همیشه در صورت امکان مواد را نزدیک به دو طرف کاسه و نه بطور مستقیم در ابزار چرخشی اضافه کنید.

مخلوط حاوی مقادیر زیادی مایع باید در سرعت پایین پردازش شود تا از پاشیدن جلوگیری شود. سرعت را در زمانی که مخلوط غلیظ شده افزایش دهید.

دستگاه آشپزخانه را به طور منظم برای تمیز کردن اطراف با استفاده از مخلوط کن لاستیکی خاموش کنید. اگر به اشتباه چیزی به ابزار گیر کرده است، دستگاه را با سوئیچ خاموش کنید و پریز را از دوشاخه برق جدا کنید. مشکل را حل کنید یا مقدار موجود در کاسه را کاهش دهید. بگذارید موتور به مدت 5 دقیقه خنک شود قبل از آنکه دستگاه آشپزخانه دوباره روشن شود.

از همزن برای زدن سفیده تخم مرغ، خامه، و مشابه آن استفاده کنید. همزن برای مخلوط غلیظ مانند خمیر و پوره سیب زمینی مناسب نیست.

دستگاه آشپزخانه می تواند حداقل 2 سفیده تخم مرغ بزرگ / 250 میلی لیتر خامه را بزند. زدن موثر تر است زمانی که همزن به طور کامل در مایع غوطه ور شده باشد. یک همزن دستی برای مقادیر کوچک تر توصیه می شود.

## قطعات دستگاه

a1	انتخابگر سرعت
a2	دسته انتشار برای آزادی سر مخلوط کن
a3	سر مخلوط کن
a5	پوشش برای اتصال به مخلوط کن
a6	کوپلاژ برای نصب قطعات (نمایش داده نشده)
a8.1	پوشش قابل جابجایی برای اتصال به چرخ گوشت
a8.2	دکمه انتشار برای پوشش و چرخ گوشت
b1	کاسه
b2	درب برای کاسه
c1	قلاب خمیر ( برای خمیر مخمر)
c2	مخلوطکن (برای خمیر شیرینی خرده نان، شیرینی کیک، پوره سیب زمینی، چاشنی کیک، لعاب دار کردن و غیره).
c3	همزن (برای زدن برای مثال تخم مرغ، خامه زده شده، پنکیک و خمیر کیک لایه لایه، سوفل)

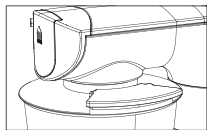
- لطفاً بروشور "دستورالعمل های ایمنی" و دستورالعمل را قبل از استفاده اولیه با دقت بخوانید.

## قبل از استفاده برای اولین بار

کاسه و لوازم جانبی را قبل از استفاده در آب گرم با مواد شوینده ملایم افزوده تمیز کنید. آنها را به خوبی بشوئید و به طور کامل پاک کنید.

## مونتاژ کردن

دستگاه آشپزخانه را در یک سطح صاف و با ثبات قرار دهید. انتخابگر سرعت را در "0" تنظیم کنید و مطمئن شوید که هنگام اتصال کاسه و لوازم جانبی، دستگاه آشپزخانه به یک پرز برق متصل نیست. دسته انتشار را فشار دهید و سر مخلوط کن را در موقعیت عمودی قرار دهید. کاسه را در کرشه کاسه در ماشین ظرفشویی قرار دهید. کاسه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمانی که محکم به کرشه کاسه متصل شود.



بعداً، لوازم جانبی مورد نیاز (مخلوط کن، قلاب خمیر یا همزن) را در کوپلاژ برای نصب قطعات تعبیه کنید، قطعات را به سمت بالا فشار دهید و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم در کوپلاژ نگه داشته شود.

مواد را اضافه کنید. مراقب باشید تا از دستگاه لبریز نشود. دسته انتشار را پایین تر از سر مخلوط کن فشار دهید - هنگام پایین آمدن در کاسه، دست خود را بر روی سر مخلوط کن قرار دهید و پرز را به دوشاخه متصل کنید. درب را با فشار دادن بر روی سر مخلوط کن نصب کنید به طوریکه ورودی مانند شکل زیر قرار داده شود.

با چرخاندن انتخابگر سرعت به سمت سرعت مطلوب بین Min-Max، دستگاه آشپزخانه را روشن کنید. دستورالعمل ها را برای انتخاب سرعت در صفحه بعد مشاهده کنید. همیشه قبل از روشن کردن دستگاه آشپزخانه، از قرار دادن مواد در کاسه مطمئن شوید. دستورالعمل های دستور خوراکی پزی را دنبال کنید.

## پایه کردن

هنگام اتمام مخلوط کردن / ورز دادن، سوئیچ سرعت را در "0" تنظیم کنید و پرز را از دوشاخه برق جدا کنید. درب را از کاسه بردارید. دکمه انتشار را فشار دهید و سر مخلوط کن را در حالت عمودی قرار داده و لوازم جانبی را بردارید. کاسه را با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت جدا کنید.

قطعات را همانطور که در بخش "تمیز کردن و نگهداری" توصیف شده تمیز کنید.



## ДЕТАЛИ ПРИБОРА

- a1** Переключатель скорости
- a2** Рукоятка с кнопкой разблокировки головки кухонной машины
- a3** Головка миксера
- a5** Крышка с устройством для крепления блендера
- a6** гнездо для насадок
- a8.1** Съёмная крышка с гнездом для мясорубки
- a8.2** Кнопка спуска для крышки и мясорубки
- b1** Чаша
- b2** Крышка чаши
- c1** Крюк для замешивания плотного теста (дрожжевого)
- c2** Насадка для смешивания (для песочного теста, бисквитного теста, картофельного пюре, начинок для тортов, глазури и пр.)
- c3** Венчик (для взбивания яиц, сливок, жидкого теста для блинов, слоеного теста, суфле)

- **Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с брошюрой "Инструкции по технике безопасности".**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ

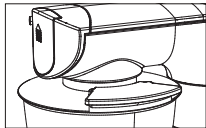
Промойте чашу и насадки горячей водой с небольшим количеством мягкого моющего средства. Хорошо ополосните и протрите насухо.

## СБОРКА

Установите кухонную машину на ровную устойчивую поверхность. Установите переключатель скорости в положение "0" и, прежде чем закреплять чашу и насадки, убедитесь, что прибор не подключен к сетевой розетке. Нажмите кнопку блокировки головки и установите головку миксера в вертикальном положении. Установите чашу на специальном кронштейне кухонной машины. Поверните чашу по часовой стрелке до надежной фиксации на кронштейне.

Затем вставьте нужную насадку (насадку для смешивания, крюк для плотного теста или венчик) в гнездо для насадок, прижмите насадку вверх и поверните ее против часовой стрелки до надежной фиксации.

Добавьте ингредиенты. Не переполняйте чашу. Нажмите кнопку блокировки головки, чтобы опустить головку миксера в чашу. Опуская, придерживайте головку миксера рукой и вставьте вилку в розетку. Установите крышку, прижав ее к головке миксера таким образом, чтобы входное отверстие было расположено как показано на рисунке ниже.



Включите машину, установив переключатель скорости на нужное значение от Min до Max. Инструкции по выбору скорости см. на следующей странице. Не включайте кухонный комбайн, предварительно не загрузив ингредиенты в чашу. Придерживайтесь инструкций рецепта.

RU

## РАЗБОРКА

Завершив смешивание/приготовление теста, установите переключатель скорости на 0 и выньте вилку из розетки. Снимите крышку с чаши. Нажмите кнопку блокировки и, разместив головку миксера в вертикальном положении, снимите насадки. Снимите чашу с кронштейна, повернув ее против часовой стрелки.

Очистите детали как описано в разделе "Очистка и обслуживание".

## ПЕРЕГРЕВ

Кухонная машина оснащена термостатом, который включается при перегреве двигателя, тем самым гарантируя длительный срок службы прибора. При срабатывании термостата выключите прибор, выньте вилку из розетки и подождите около 20 минут прежде чем снова включать прибор.

## НАСТРОЙКА СКОРОСТИ

Вставьте вилку в сетевую розетку и включите прибор. Рекомендуется начинать работу на низкой скорости, а затем постепенно ее увеличивать. Закройте чашу крышкой, чтобы избежать разбрызгивание. Рекомендуемые настройки скорости приводятся в таблице ниже.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК ДЛЯ

В таблице ниже приводятся рекомендации по выбору скорости. Начинайте с минимальной скорости, постепенно увеличивая ее до предусмотренного рецептом значения.

Рецепт	Насадка	Скорость	Макс. время	Макс. Количество
Торты (готовые смеси и домашнее тесто)	Насадка для смешивания	Min > 4	6 мин.	2,9 кг
Песочное тесто	Насадка для смешивания	1 > 2	3 мин.	1,4 кг
Яичные белки (для безеи пр.)	Венчик	Max	2 мин. 30	12 яиц
Взбитые сливки	Венчик	5 > Max	4 мин.	600 мл
Хлеб	Крюк для теста	Min > 1	8 мин.	1,4 кг муки + 700 г воды
Французская булочка	Крюк для теста	Min > 3	14 мин.	3 кг

Сначала поместите все жидкие ингредиенты в чашу, а затем добавьте сухие ингредиенты. Во время использования всегда находите рядом с кухонной машиной. Если в процессе взбивания и пр. не установлена крышка, запускайте миксер на малой скорости до тех пор, пока не образуется однородная смесь. Это позволит снизить риск разбрызгивания содержимого чаши. Старайтесь загружать ингредиенты как можно ближе к стенкам чаши, а не на вращающуюся насадку.

Смеси с большим содержанием жидкости необходимо обрабатывать на малой скорости, чтобы избежать разбрызгивания. По мере загустения смеси можно увеличивать скорость. Регулярно отключайте машину, чтобы чистить стенки чаши с помощью резиновой мешалки.

Если во вращающуюся насадку случайно попадает посторонний предмет, или остановится двигатель, отключите прибор и выньте вилку из сетевой розетки. Устраните проблему или уменьшите количество продуктов в чаше. Дайте двигателю остыть в течение 5 минут прежде чем снова включать прибор.

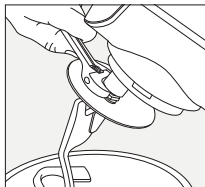
Для взбивания яиц, сливок и аналогичных продуктов используйте венчик. Венчик не подходит для густых смесей, таких как тесто и картофельное пюре.

В кухонной машине можно взбивать белки минимум из 2 крупных яиц / не менее 250 мл сливок. Самый лучший результат взбивания получается, если венчик полностью погружен в жидкость. Для мелких объемов используйте ручной миксер.

## РЕГУЛИРОВКА ВЕНЧИКА, КРЮКОВ ДЛЯ ТЕСТА И ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ

Расстояние от края насадки до дна чаши определено в фабричных условиях. При необходимости данное расстояние можно изменить:

- 1) Отключите кухонную машину и выньте вилку из розетки.
- 2) Наклоните головку миксера и вставьте насадку.
- 3) Удерживая насадку одной рукой, ослабьте гайку с помощью гаечного ключа.
- 4) Опустите головку миксера и отрегулируйте высоту, проворачивая вал. В идеале край насадки должен лишь слегка касаться дна чаши.
- 5) Наклоните головку миксера и, удерживая насадку, затяните гайку.



## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда вынимайте вилку из розетки перед очисткой.

Чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Ни в коем случае не погружайте блок электродвигателя в воду или другую жидкость. Протрите блок электродвигателя и головку миксера влажной салфеткой. Не пользуйтесь чистящим порошком или другим абразивным средством, которое может оставить царапины на поверхности или испортить глянец. Тщательно насухо протрите все детали прежде чем ставить комбайн на хранение.

**ВАЖНО: НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДЕТАЛИ ДВИГАТЕЛЯ В ЖИДКОСТЬ!**

RU

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

- См. разделы "Перед первым использованием" и "Перегрев".
- **Прибор по-прежнему не работает?** Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в паспорте изделия).

## НАСАДКИ

- Насадка для смешивания
- Крюк для теста
- Венчик

**Внимание!** Для приобретения любой из насадок необходимо иметь при себе брошюру с инструкцией к прибору или сам прибор. Сохраните для дальнейшего использования.

## ДЕТАЛІ ПРИЛАДУ

- a1 Перемикач швидкості
- a2 Ручка із кнопкою спуску голівки міксеру
- a3 Голівка міксеру
- a5 Кришка з пристроєм для кріплення блендера
- a6 Пристрій для кріплення деталей (не показаний) a8.1 Знімна кришка з пристроєм для кріплення подрібнювача м'яса a8.2 Кнопка спуску для кришки і подрібнювача м'яса
- b1 Чаша
- b2 Кришка чаші
- c1 Гак для замішування тіста (дріжджового)
- c2 Міксер (для пісочного тіста, бісквітного тіста, картопляного пюре, начинки для тортів, глазури та ін.)
- c3 Вінчик (для збивання яєць, вершків, рідкого тіста для млинців, листового тіста, суфле)

- **Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкцією з використання та технікою безпеки.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

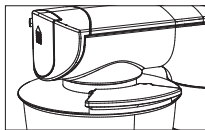
Промийте чашу й насадки гарячою водою з невеликою кількістю м'якого миючого засобу. Добре ополосніть і протріть досуха.

## ЗБИРАННЯ

Встановіть кухонний комбайн на рівну стійку поверхню. Поверніть перемикач швидкості в положення "0", перш ніж закріплювати чашу й насадки, переконайтеся, що прилад не підключений до мережевої розетки. Натисніть кнопку спуску на ручці й встановіть голівку міксеру у вертикальному положенні. Розмістіть чашу на спеціальному кронштейні кухонного комбайна. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою до надійної фіксації на кронштейні.

Потім вставте необхідну насадку (міксер, гак для тіста або вінчик) в пристрій для кріплення деталей, притисніть деталь вгору й поверніть її проти годинникової стрілки до надійної фіксації.

Додайте інгредієнти. Не переповнюйте комбайн. Натисніть кнопку спуску на ручці, щоб опустити голівку міксеру в чашу. Опускаючи, притримуйте голівку міксеру рукою і вставте вилку в розетку. Встановіть кришку, притиснувши її до голівки міксеру так, щоб вхідний отвір був розташований, як показано на малюнку нижче.



Ввімкніть комбайн, встановивши перемикач швидкості на потрібне значення від Мін до Макс. Інструкції щодо вибору швидкості див. на наступній сторінці. Не вмикайте кухонний комбайн, якщо ви ще не завантажили інгредієнти до чаші. Дотримуйтеся інструкцій рецепту.

## РОЗБИРАННЯ

По завершенні змішування/приготування тіста, встановіть перемикач швидкості на 0 і витягніть вилку з розетки. Зніміть кришку з чаші. Натисніть кнопку спуску і, розмістивши голівку міксеру

вертикально, зніміть насадку. Зніміть чашу з кронштейна, повернувши її проти годинникової стрілки.

Очистіть деталі, як описано в розділі "Очищення й зберігання".

## ПЕРЕГРІВАННЯ

Кухонний комбайн обладнаний термостатом, який вмикається при перевантаженні двигуна, що гарантує тривалий термін служби приладу. При спрацьовуванні термостата вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки й зачекайте близько 20 хвилин перш ніж знову вмикати прилад.

## НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Вставте вилку в мережеву розетку й ввімкніть прилад. Рекомендується починати роботу на низькій швидкості, а потім поступово її збільшувати. Закрийте чашу кришкою, щоб запобігти розбризкуванню. Рекомендовані налаштування швидкості див. у таблиці нижче.

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ

У таблиці нижче наводяться рекомендації щодо вибору швидкості. Розпочинайте з мінімальної швидкості, поступово збільшуючи її до передбаченого рецептом значення.

Рецепт	Насадка	Швидкість	Макс. час	Макс. кількість
Торти (готові суміші й домашнє тісто)	Міксер	Мін > 4	6 хв.	2,9 кг
Пісочне тісто	Міксер	1 > 2	3 хв.	1,4 кг
Яєчні білки (для безе та ін.)	Вінчик	Макс	2,5 хв.	12 яєць
Збиті вершки	Вінчик	5 > Макс	4 хв.	600 мл
Хліб	Гак для тіста	Мін > 1	8 хв.	1,4 кг борошна + 700 г води
Здобні булочки	Гак для тіста	Мін > 3	14 хв.	3 кг

Спочатку покладіть усі рідкі інгредієнти в чашу, а потім додайте сухі інгредієнти. Під час використання завжди знаходьтеся поряд з кухонним комбайном. Якщо в процесі, наприклад, збивання не встановлена кришка, запускайте міксер на малій швидкості доти, доки не утвориться однорідна суміш. Це дозволить знизити ризик розбризкування вмісту чаші. Намагайтеся завантажувати інгредієнти якомога ближче до стінок чаші, а не безпосередньо на насадку, що обертається.

Суміші з великим вмістом рідини необхідно обробляти на малій швидкості, щоб уникнути розбризкування. По мірі загустіння суміші можна збільшувати швидкість.

Регулярно вимикайте комбайн, щоб чистити стінки чаші за допомогою гумової мішалки.

Якщо в насадку, що обертається, випадково потрапляє сторонній предмет, або в разі зупинки двигуна, відключіть прилад і витягніть вилку з мережевої розетки. Усуньте проблему або зменшіть кількість продуктів в чаші. Дайте двигуну охолонути впродовж 5 хвилин перш ніж знову вмикати кухонний комбайн.

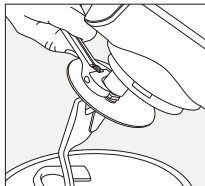
Для збивання яєць, вершків і тому подібних продуктів використовуйте вінчик. Вінчик не підходить для густих сумішей, таких як тісто й картопляне пюре.

У кухонному комбайні можна збивати білки мінімум з 2 великих яєць/не менше 250 мл вершків. Найкращий результат дає збивання, коли вінчик повністю занурений в рідину. Для дрібних об'ємів використовуйте ручний міксер.

## РЕГУЛЮВАННЯ ВІНЧИКА, ГАКУ ДЛЯ ТІСТА ТА ПЛАСКОЇ ЗБИВАЛКИ

Відстань від краю насадки до дна чаші встановлена на виробництві. За необхідністю цю відстань можна змінити:

- 1) Вимкніть кухонний комбайн і витягніть вилку з розетки.
- 2) Нахиліть голівку міксера й вставте насадку.
- 3) Утримуючи насадку однією рукою, послабте гайку за допомогою гайкового ключа.
- 4) Опустіть голівку міксера й відрегулюйте висоту, повертаючи вал. За ідеальних умов край насадки повинен лише злегка торкатися дна чаші.
- 5) Нахиліть голівку міксера й, утримуючи насадку, затягніть гайку.



## ОЧИЩЕННЯ Й ЗБЕРІГАННЯ

Завжди витягуйте вилку з розетки перед очищенням.

Чашу й насадку можна мити в посудомийній машині. В жодному разі не занурюйте блок електродвигуна у воду або іншу рідину. Протріть блок електродвигуна і голівку міксера вологою ганчіркою. Не користуйтеся чистячим порошком або іншим абразивним засобом, який може залишити подряпини на поверхні або зіпсувати глянець. Ретельно досуша протріть усі деталі перш ніж ставити комбайн на зберігання.

**ВАЖЛИВО: В ЖОДНОМУ ВИПАДКУ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ДЕТАЛІ ДВИГУНА В РІДИНУ!**

## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

- Див. розділи "Перед першим використанням" і "Перегрівання".
- **Прилад все одно не працює?** Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік в інструкції).

## НАСАДКИ

- Міксер
- Гак для тіста
- Вінчик

**Увага!** Для придбання будь-якої з насадок необхідно мати при собі інструкцію до приладу або сам прилад. Збережіть інструкцію для подальшого використання.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ БӨЛШЕКТЕРІ

- a1 Жылдамдық ауыстырғышы
- a2 Араластырғыш бастиегін босатуға арналған босату тұтқасы
- a3 Араластырғыш бастиегін
- a5 Блендер жалғастырғышының қақпағы
- a6 Бөлшектерді бекітуге арналған жалғастырғыш (көрсетілмеген)
- a8.1 Ет тартқыш жалғастырғышының алынбалы қақпағы
- a8.2 Қақпақ пен ет тартқышқа арналған босату түймесі
- b1 Табақ
- b2 Табақ қақпағы
- c1 Қамыр ілмегі (ашытқан қамыр үшін)
- c2 Араластырғыш (үгітілген және торт қамыры, картоп пюресі, торт салмасы, қант шәрбаты және т.б. үшін.)
- c3 Көпірткіш (мысалы: жұмыртқаны, кілегейді, құймақты, қабатты торт қамырын және суфлені көпірту үшін)

- **Алғаш рет қолданбас бұрын, "Қауіпсіздік нұсқамалар" кітапшасын және нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.**

## АЛҒАШ РЕТ ҚОЛДАНБАС БҰРЫН

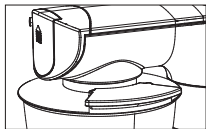
Қолданар алдында, табақты және жабдықтарды жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен жуып алыңыз. Жақсылап шайып, әбден сүртіп алыңыз.

## ЖИНАУ

Асүйлік комбайнды тегіс әрі тұрақты жерге қойыңыз. Жылдамдық ауыстырғышын "0" көрсеткішіне орнатып, табақты және жабдықтарды бекіткен кезде, асүйлік комбайнның қуат ұяшығына жалғанып тұрмауын қадағалаңыз. Босату тұтқасын басып, араластырғыш бастиегін тігінен қойыңыз. Табақты асүйлік комбайндегі табақ ұстағышына орнатыңыз. Табақты сағат бағытында, табақ ұстағышына нық бекігенше бұраңыз.

Содан кейін, қажетті жабдықты (араластырғыш, қамыр ілмегі немесе көпірткіш) жабдықтарды бекітуге арналған жалғастырғышқа орнатып, жалғастырғышқа бекіту үшін жабдықты жоғары қарай итеріп, сағат бағытына қарсы бұраңыз.

Ингредиенттерді қосыңыз. Комбайнды шамадан тыс толтырып қоймаңыз. Араластырғыш бастиегін төмендету үшін босату тұтқасын басыңыз – араластырғыш бастиегін табаққа салған кезде, оны қолмен ұстап тұрыңыз, содан кейін істікшені ұяшыққа қосыңыз. Қақпақты араластырғыштың бастиегіне, кіріс ұяшығы төменде көрсетілген суреттегідей қалыпта орнатып, басып бекітіңіз.



KK

Жылдамдық ауыстырғышын Мин – Макс аралығында бұрау арқылы асүйлік комбайнды қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. Жылдамдықты таңдауға қатысты нұсқаулықтарды келесі парақтан қараңыз. Асүйлік комбайнды қосар алдында, табаққа ингредиенттердің салынғанына үнемі көз жеткізіп отырыңыз. Рецепттегі нұсқаулықтарды орындаңыз.

## БӨЛШЕКТЕУ

Араластырып/илеп болған кезде, жылдамдық ауыстырғышын 0 көрсеткішіне қойып, істікшені қуат ұяшығынан ажыратыңыз. Табақтағы қақпақты алып қойыңыз. Босату түймесін басыңыз, араластырғыш бастиегін тігінен орнатып, жабдықты алып тастаңыз. Табақты сағат бағытына қарсы бұрап, оны табақ ұстағышынан алып тастаңыз. Бөлшектерді "Тазалау және күтіп ұстау" тарауында сипатталғандай тазалаңыз.

## ҚЫЗЫП КЕТУ

Құрылғының қызметін ұзарту үшін, асуілік комбайн термостатпен жабдықталған, және де, моторға шамадан тыс күш түскенде, ол іске қосылады. Термостат іске қосылса, құрылғыны өшіріп, істікшені қуат ұяшығынан ажыратып, құрылғыны қайта қоспас бұрын, шамамен 20 минут күтіңіз.

## ЖЫЛДАМДЫҚТЫ РЕТТЕУ

Істікшені қуат ұяшығына сұғып, құрылғыны қосыңыз. Ең төмен жылдамдықтан бастап, жылдамдықты ақырындап ұлғайтқан жөн. Шашыратпау үшін қақпақты табаққа орнатыңыз. Ұсынылған жылдамдық реттеулерін көру үшін төмендегі кестені қараңыз.

## АРАЛАСТЫРҒЫШТЫҢ ЖАБДЫҚТАРЫН ҚОЛДАНУ

Төмендегі нұсқама кеңес етілген жылдамдық реттеулерін ұсынады. Жылдамдық деңгейін Мин көрсеткішінде қосыңыз, содан кейін рецептке сай ұлғайтыңыз.

Рецепт	Жабдық	Жылдамдық	Макс уақыт	Макс мөлшері
Торттар (қоспалар және қолдан жасалған)	Араластырғыш	Мин > 4	6 мин	2,9 Кг
Үгітілетін қамыр	Араластырғыш	1 > 2	3 мин	1,4 Кг
Жұмыртқаның ақуызы (меринга және т.б. үшін)	Көпірткіш	Макс	2 мин 30	12 жұмыртқа
Көпіршіген кілегей	Көпірткіш	5 > Макс	4 мин	600 мл
Нан	Қамыр ілмегі	Мин > 1	8 мин	1,4 кг ұн + 700 г су
Тоқаш	Қамыр ілмегі	Мин > 3	14 мин	3 Кг

Алдымен сұйық ингредиенттердің барлығын табаққа құйыңыз, содан кейін құрғақ ингредиенттерді қосыңыз. Қолданған кезде, әрқашан асуілік комбайнның жанында болыңыз. Егер көпірту және т.б. кезінде қақпақ бекітілмеген болса, ингредиенттер жақсылап араласқанша төмен жылдамдықта қолданыңыз. Бұл табақ ішіндегі ингредиенттердің шашырау қауіпін азайтады. Ингредиенттерді табақтың бүйіріне барынша жақындатып қосыңыз, тікелей айналып жатқан құралдың үстінен салмаңыз.

МҚұрамында сұйықтығы мөлшері көп қоспаларды шашыратып алмас үшін, оларды төмен жылдамдықта өңдеу қажет. Қоспа қоюланған кезде жылдамдықты ұлғайтыңыз. Резеңке араластырғышын қолданып, бүйірлерін тазалау үшін, асуілік комбайнды тұрақты түрде өшіріп тұрыңыз. Егер бірнәрсе абайсызда құралда тұрып қалса немесе мотор тоқтап қалса, ауыстырғыш түймесін басып, құрылғыны өшіріңіз және істікшені



қуат ұяшығынан ажыратыңыз. Мәселенің шешімін табыңыз немесе табақтағы ингредиенттер мөлшеріназайтыңыз. Асуілік комбайнды қайта қосар алдында, мотор суығанша 5 минут күтіңіз.

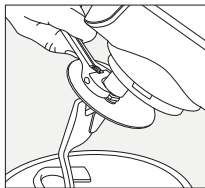
Жұмыртқаның ақуызын, кілегейді және басқа да ұқсас заттарды көпірту үшін көпіргішті қолданыңыз. Көпіргіш, қамыр мен картоп пюресі сияқты қою қоспаларды көпірткенге арналмаған.

Асуілік комбайнмен кем дегенде 2 үлкен жұмыртқаның ақуызын / 250 мл кілегейді көпіртуге болады. Көпірткішті сұйықтыққа толықтай батырған кезде, көпірту барысы әсерлі болады. Аз мөлшердегі ингредиенттер үшін қол араластырғышын қолданған жөн.

## КӨПІРТКІШТІ, ҚАМЫР ІЛМЕГІН ЖӘНЕ ЖАЛПАҚ КӨПІРТКІШТІ БАПТАУ

Жабдық пен табақ түбінің арасындағы қашықтық зауытта алдын ала орнатылған. Қажет болса, бұл қашықтықты өзгертуге болады:

- 1) Асуілік комбайнды өшіріп, оны қуат ұяшығынан ажыратыңыз.
- 2) Араластырғыш бастиегін еңкейтіп, жабдықты енгізіңіз.
- 3) Ажыратқыш кілтін немесе сомын кілтін қолданып, сомынды босатқан кезде жабдықты бір қолмен ұстап тұрыңыз.
- 4) Араластырғыш бастиегін түсіріп, білікті бұрап биіктікті өзгертіңіз. Ең қолайлысы – жабдық табақтың түбімен сәл жанасып тұрғанда.
- 5) Араластырғыш бастиегін еңкейтіп, жабдықты ұстап тұрып сомынды тартып тастаңыз.



## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Тазаламас бұрын қуат ұяшығынан үнемі ажыратыңыз.

Табақ пен жабдықтарды ыдыс жуғыш машинасында жууға болады. Мотор негізін суға немесе басқа да сұйықтықтарға матыруға болмайды. Мотор негізін және араластырғыш бастиегін дымқыл матамен сүртіңіз. Беттерге сызат қалдыратын немесе өңін кетіретін тазартқыш ынтақты немесе басқа абразивті тазартқыш заттарды қолданбаңыз. Асуілік комбайнды сақтап қояр алдында барлық бөлшектерді кептіріп, мұқият сүртіп алыңыз.

**МАҢЫЗДЫ: МОТОРДЫ ЕШБІР СҰЙЫҚТЫҚҚА МАТЫРМАҢЫЗ!**

## ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

- "алғаш қолданыс алдында" және "қызып кету" тарауларын қараңыз.
- **ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ ӘЛІ ДЕ ЖҰМЫС ІСТЕМЕЙДІ МЕ?** Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

КК

## ЖАБДЫҚТАР

- Араластырғыш
- Қамыр ілмегі
- Көпірткіш

Ескерту: жабдықтарды сатып алу үшін, нұсқаулықтар кітапшасын немесе құрылғыны көрсету қажет. Болашақта қауіпсіз қолдану үшін сақтап қойыңыз.

<b>FR</b>	p. 1
<b>ES</b>	p. 4
<b>PT</b>	p. 7
<b>IT</b>	p. 10
<b>EL</b>	p. 13
<b>NL</b>	p. 16
<b>DE</b>	p. 19
<b>EN</b>	p. 22
<b>AR</b>	p. 27
<b>FA</b>	p. 30
<b>RU</b>	p. 31
<b>UK</b>	p. 34
<b>KK</b>	p. 37