

masterchef gourmet



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

ES

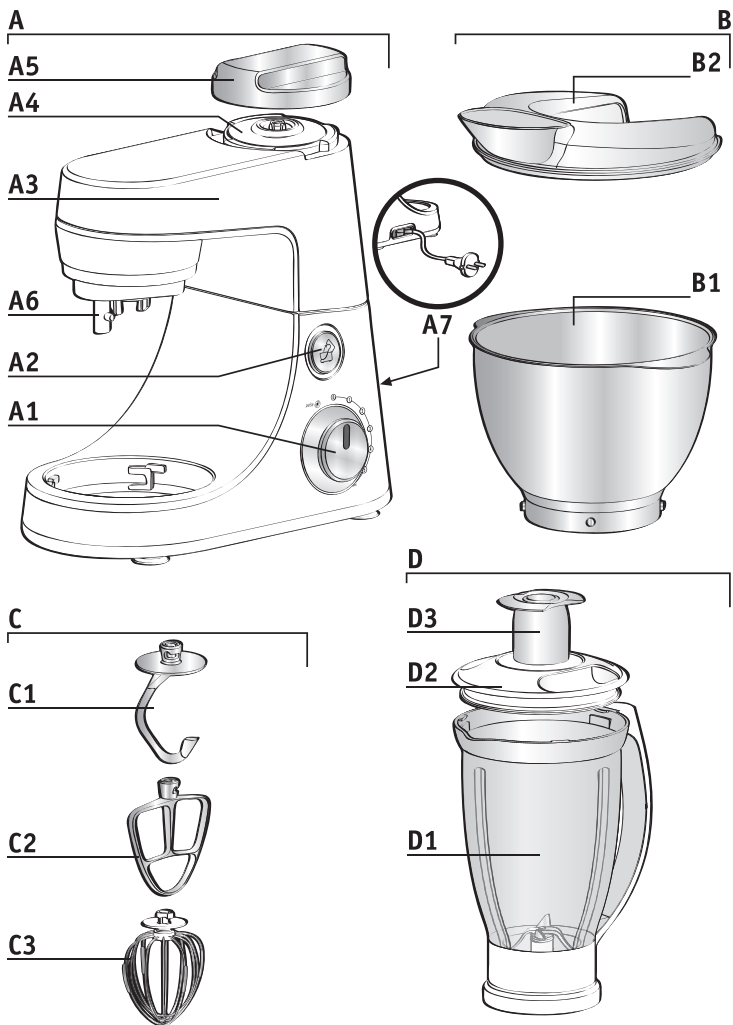
RU

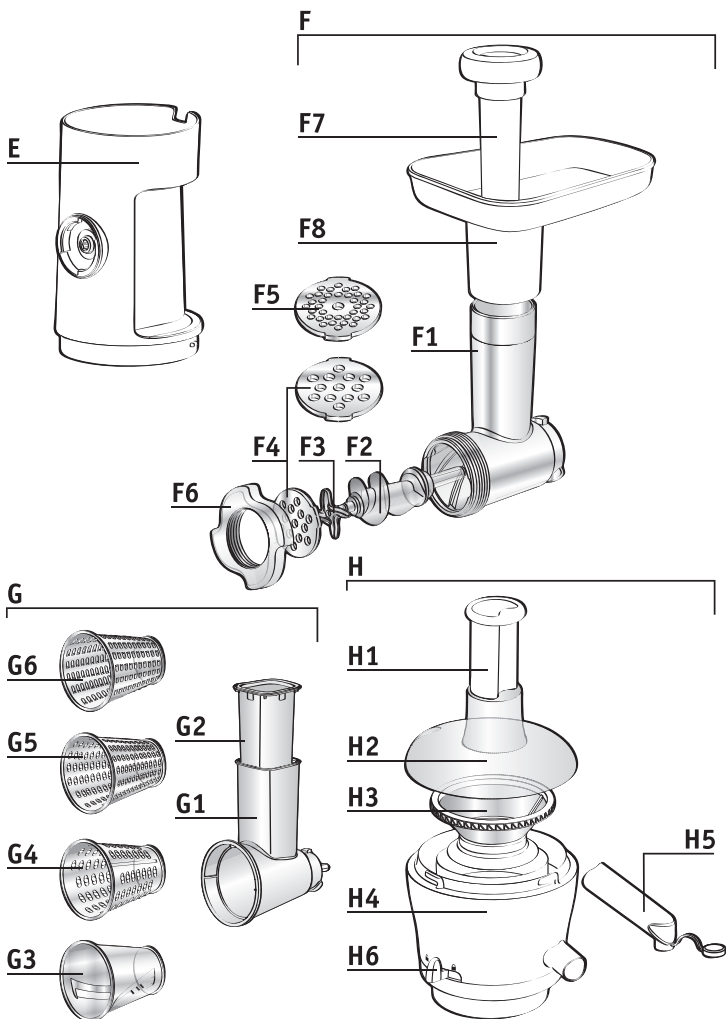
UK

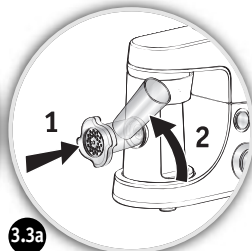
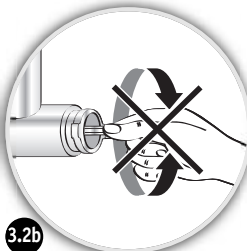
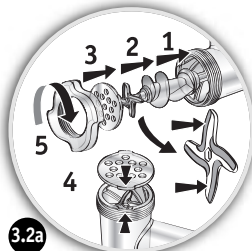
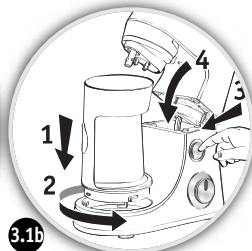
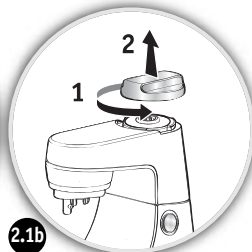
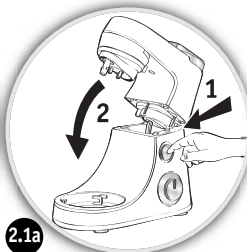
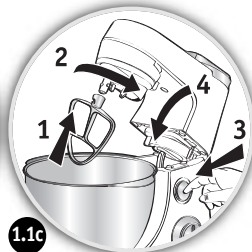
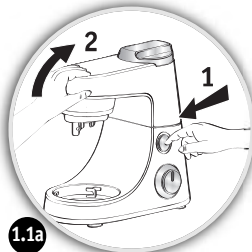
KK

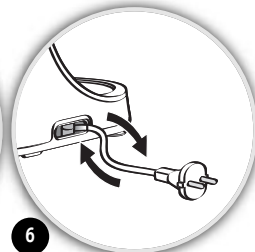
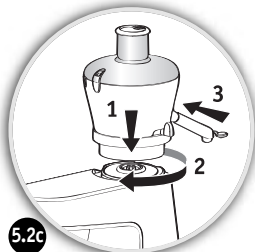
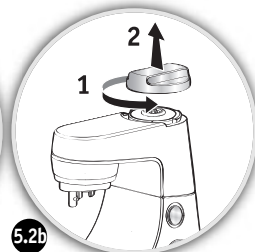
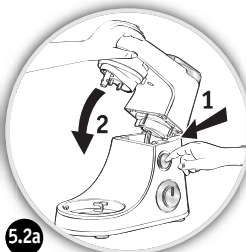
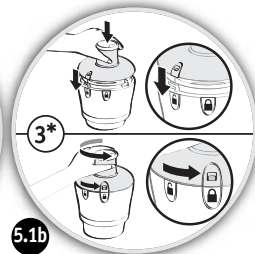
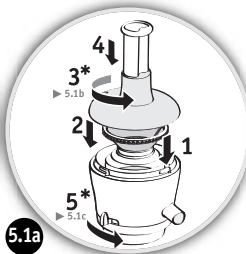
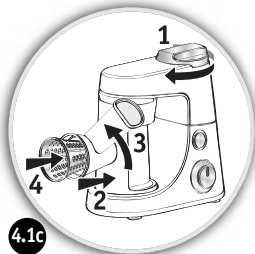
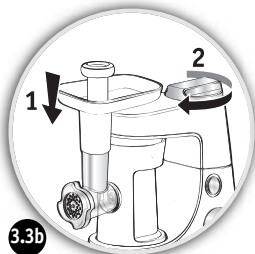
AR

FA









Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

DESCRIPTION

A - Bloc moteur

- A1 Variateur électronique de vitesse
- A2 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (A3)
- A3 Tête multifonctions
- A4 Sortie rapide (bol mixeur / centrifugeuse / broyeur)
- A5 Trappe de sécurité
- A6 Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet multibrins, malaxeur)
- A7 Range-cordon

B - Ensemble bol

- B1 Bol inox
- B2 Couverture

C - Accessoires mélangeurs

- C1 Pétrin
- C2 Malaxeur
- C3 Fouet multibrins

D - Bol mixeur (selon modèle)

- D1 Bol
- D2 Couverture
- D3 Bouchon doseur

E - Adaptateur (selon modèle)

F - Tête hachoir (selon modèle)

- F1 Corps métal
- F2 Vis
- F3 Couteau
- F4 Grille gros trous
- F5 Grille petits trous
- F6 Ecrou
- F7 Poussoir
- F8 Plateau

G - Coupe-légumes (selon modèle)

- G1 Magasin cônes
- G2 Poussoir
- G3 Cône trancher
- G4 Cône râper gros
- G5 Cône râper fin
- G6 Cône râper pomme de terre

H - Centrifugeuse (selon modèle)

- H1 Poussoir
- H2 Couverture
- H3 Filtre rotatif
- H4 Corps réceptacle
- H5 Bec verseur
- H6 Levier de verrouillage

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (E) : voir § nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : tournez le bouton variateur (A1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : tournez le bouton variateur (A1) sur la position désirée de « 1 » à « max » selon les préparations effectuées. Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. **En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul.** Pour redémarrer

votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (A1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

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

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

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

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol inox (B1).
- Couvercle (B2).
- Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (A2) pour déverrouiller la tête multifonctions (A3) et levez-la jusqu'en butée.
- Verrouillez le bol inox (B1) (sens horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
- Insérez l'accessoire désiré (C1, C2 ou C3) sur la sortie (A6), enfoncez et donnez un quart de tour dans le sens antihoraire pour bloquer l'accessoire dans son logement.
- Ramenez la tête multifonctions (A3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (A2) et baissez manuellement la tête multifonctions (A3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (A2) dans sa position initiale).
- Glissez le couvercle (B2) sur le bol inox (B1).
Remarque : L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- Assurez-vous que la trappe (A5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (A4).

1.2 - MISE EN MARCHÉ

Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.

- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement.
Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

- Pétrir

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) **à la vitesse « 1 »**. Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, ...).
- Temps maximum d'utilisation: 13 minutes.

- Mélanger

- Utilisez le malaxeur (C2) **à une vitesse entre « 1 » et « max »**.
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits...).
- Temps maximum d'utilisation: 13 minutes.
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes.**

- Battre / émulsionner / fouetter

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

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Retirez le couvercle (B2).
- A l'aide du bouton (A2), déverrouillez la tête multifonctions (A3) et levez-la en position haute.
- Débloquez l'accessoire (C1), (C2) ou (C3) de la tête multifonctions en poussant l'accessoire vers la tête et en lui faisant effectuer un quart de tour dans le sens horaire.
- Retirez le bol inox.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

FR

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (D) vous permet de préparer jusqu'à 1.5 l de mélanges épais et 1.25 l de mélanges liquides.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol mixeur (D).

2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Amenez la tête multifonctions (A3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (A2) et baissez manuellement la tête multifonctions (A3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (A2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez la trappe de sécurité (A5) de la sortie rapide (A4) en la tournant dans le sens antihoraire puis ôtez-la.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller le bol mixeur (D).
- Verrouillez le bol mixeur (D) sur la sortie (A4) en le tournant dans le sens horaire.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (D2) muni du bouchon doseur (D3), en le tournant dans le sens antihoraire.

2.2 - MISE EN MARCHÉ

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de V4 à Vmax ou pulse) selon la recette. Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (D3) en cours de préparation.

- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».
- Temps maximum d'utilisation: 3 minutes.

Conseils :

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- N'utilisez pas le bol mixeur à vide.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur en le déverrouillant dans le sens antihoraire et remettez en place la trappe (A5) en la verrouillant sur la sortie (A4) (sens horaire).

3 - HACHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur (E)
- Tête hachoir assemblée (F)

3.1 - MISE EN PLACE DE L'ADAPTATEUR

- Appuyez sur le bouton (A2) pour déverrouiller la tête multifonctions (A3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (E) et verrouillez-le dans le sens antihoraire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (A3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (A2).

3.2 - ASSEMBLAGE DE LA TÊTE HACHOIR

- Prenez le corps (F1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (F2) (axe long en premier) dans le corps (F1).
- Positionnez le couteau (F3) sur l'axe court qui dépasse de la vis (F2) en dirigeant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (F4 ou F5) sur le couteau (F3) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du corps (F1).
- Vissez fortement l'écrou (F6) sur le corps (F1) dans le sens horaire, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

3.3 - MISE EN PLACE DE LA TÊTE HACHOIR SUR L'APPAREIL

- Présentez la tête hachoir assemblée (F) inclinée vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (E), faites correspondre les deux baïonnettes de la tête hachoir avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez à fond la tête hachoir dans l'adaptateur puis ramenez la cheminée de la tête hachoir à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens antihoraire.
- Placez le plateau amovible (F8) sur la cheminée.

3.4 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DEMONTAGE

- Assurez-vous que la trappe de sécurité (A5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (A4).
- Placez un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) **sur la vitesse « 3 » ou « 4 ».**
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.**
 - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande.
 - Temps maximum d'utilisation: 10 minutes.
- Laissez refroidir complètement votre appareil avant toute nouvelle utilisation.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2 cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.
- En fin d'opération, vous pouvez faire passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur (E)

- Coupe-légumes assemblé (G)
- Cônes (selon modèle)

4.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (A2) pour déverrouiller la tête multifonctions (A3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (E) et verrouillez-le dans le sens antihoraire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (A3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (A2).
- Assurez-vous que la trappe de sécurité (A5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (A4).
- Présentez le magasin cônes (G1) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (E), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin cônes avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez-le à fond et ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens antihoraire.
- Insérez dans le magasin le cône choisi, et assurez-vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin.

4.2 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Placez un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 3 » pour trancher et sur la vitesse « 4 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**
 - Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments.
 - Temps maximum d'utilisation: 10 minutes.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez le magasin cônes dans le sens inverse du montage.
- Vous pouvez préparer avec les cônes :
 - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
 - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
 - Râper pomme de terre (G6) : pommes de terre, parmesan ...

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (SELON MODELE)

ACCESSOIRES UTILISES :

- Centrifugeuse assemblée (H).

5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

- Placez le filtre (H3) au centre du corps réceptacle (H4).
- Verrouillage du couvercle : tournez en sens antihoraire et verrouillez le couvercle (H2) sur le corps réceptacle (H4) (position cadenas fermé).
- Verrouillage global : poussez le levier de verrouillage (H6) en position cadenas fermé.

5.2 - MISE EN PLACE DE LA CENTRIFUGEUSE SUR L'APPAREIL

- Amenez la tête multifonctions (A3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (A2) et baissez manuellement la tête multifonctions (A3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (A2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez et ôtez la trappe (A5) de la sortie (A4) en la tournant dans le sens antihoraire.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller la centrifugeuse (H).
- Verrouillez la centrifugeuse assemblée sur la sortie (A4) en la tournant dans le sens horaire, de manière à avoir la sortie pour le bec verseur dans l'alignement de l'appareil.
- Emboîtez le bec verseur (H5) sur le corps réceptacle (H4).
- Vérifiez que le bouchon du bec verseur (H5) est bien ouvert.

5.3 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Mettez un grand verre sous le bec verseur (H5).
- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 3 ».
- Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Introduisez-les dans la cheminée du couvercle (H2) et poussez-les lentement à l'aide du poussoir (H1).
- **Ne poussez jamais avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Ne pas traiter plus de 5 fois 500 g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil reposer complètement.
 - Temps maximum d'utilisation: 10 minutes.
- Pour obtenir un meilleur rendement, nettoyez le filtre tous les 300 g d'ingrédients.
- **Important :** lorsque le corps réceptacle à pulpe est plein, arrêtez l'appareil et videz le corps réceptacle.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- **Attendez l'arrêt complet du filtre rotatif avant de retirer l'ensemble de l'appareil.**
- Pour retirer la centrifugeuse, déverrouillez-la en la tournant dans le sens antihoraire.
- Positionnez le levier de verrouillage (H6) en position cadenas ouvert. Ouvrez le couvercle (position cadenas ouvert). Vous pouvez alors retirer le filtre (H3) pour le nettoyer et vider le corps réceptacle (H4).

Conseils :

- Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises,...
- Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, certaines variétés de pommes, etc...
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer à chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas, il suffit juste de passer un peu d'eau dans la centrifugeuse en la faisant fonctionner pour la rincer entre chaque jus différent.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation, et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures au frais.

6 - MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (A) par l'ouverture située à l'arrière (A7).

7 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Broyeur assemblé.

Vous pouvez avec le broyeur :

- Hacher en quelques secondes en pulse: figues sèches, abricots secs...
- Quantité / temps maxi : 100g / 5 s
- Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (A) ni l'adaptateur (E) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essayez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. Démontez complètement l'accessoire tête hachoir. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble des

composants métalliques de la tête hachoir : corps (F1), vis (F2), couteau (F3), grilles (F4 et F5), écrou (F6).

- Les grilles (F4) et (F5) ainsi que le couteau (F3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire afin de les préserver.

Astuces :

- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges, ...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Bol mixeur (D) : versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé, rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

FR

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La position du bouton variateur (A1) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (A1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

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

ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



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

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

ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé les accessoires suivants :

- | | | | |
|-------------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|
| • Bol inox | • Bol mixeur | • Coupe légumes : | • Kit pâtes fraîches |
| • Couvercle de bol inox | • Centrifugeuse | - trancher | • Accessoire à coulis |
| • Pétrin | • Broyeur | - râper gros | • Laminoir à pâtes |
| • Malaxeur | • Tête hachoir | - râper fin | |
| • Fouet multibrins | • Adaptateur | - râper pomme de terre | |

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

Thank you for choosing this appliance, which is intended exclusively for the preparation of food and is for indoor, domestic use only.

DESCRIPTION

A - Motor unit

- A1 Electronic speed selector
- A2 Multi-function head release button (A3)
- A3 Multi-function head
- A4 High speed outlet
(blender jug / juice extractor / grinder)
- A5 Safety cover
- A6 Mixer accessories outlet
(kneader, balloon whisk, mixer)
- A7 Power cord storage

B - Bowl assembly

- B1 Stainless steel bowl
- B2 Lid

C - Mixer accessories

- C1 Kneader
- C2 Mixer
- C3 Balloon whisk

D - Blender jug (depending on model)

- D1 Jug
- D2 Lid
- D3 Measuring cup

E - Attachment holder (depending on model)

F - Mincer head (depending on model)

- F1 Metal body
- F2 Feed screw
- F3 Blade
- F4 Large-hole screen
- F5 Small-hole screen
- F6 Nut
- F7 Pusher
- F8 Tray

G - Vegetable slicer (depending on model)

- G1 Drum body
- G2 Pusher
- G3 Slicer drum
- G4 Coarse grater drum
- G5 Fine grater drum
- G6 Potato shredder drum

H - Juice extractor (depending on model)

- H1 Pusher
- H2 Lid
- H3 Rotary filter
- H4 Juice collector
- H5 Pouring spout
- H6 Locking lever

BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (except for the attachment (E): see § Cleaning) Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the selector button (A1) is in "0" position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance:
 - **Intermittent operation (pulse):** Turn the selector button (A1) to the "pulse" position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous operation:** Turn the selector button (A1) to the desired position from "1" to "max" depending on the food you are preparing. You can change it as required during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to "0".

Important: The appliance will start only if the cover (A5) and the head (A3) are locked. The appliance will stop immediately if you unlock the cover (A5) and/or the head (A3) during operation. Lock the cover and/or the head, turn the control button (A1) to the "0" position, and then start the appliance normally by selecting the desired speed.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. **If the load becomes too high, your appliance will stop automatically.** To restart your appliance, turn the rotary button (A1) to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down

for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

You can prepare up to 1.8 kg light dough and heavy dough made with up to 500 g flour using the stainless bowl (B1) and its lid (B2) depending on the food.

ACCESSORIES USED:

- Stainless steel bowl (B1).
- Lid (B2)
- Kneader (C1) or mixer (C2) or balloon whisk (C3)

EN 1.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Press the button (A2) to release the multi-function head (A3) and raise it until it locks in place.
- Lock the stainless steel bowl (B1) (clockwise) on the appliance and put in the ingredients.
- Insert the desired accessory (C1, C2 or C3) on the outlet (A6), push and rotate it anti-clockwise a quarter turn to lock the accessory in its housing.
- Place the multi-function head (A3) to the horizontal position: press the button (A2) and manually lower the multi-function head (A3) until it locks (the button (A2) returns to its initial position).
- Slide the lid (B2) over the stainless steel bowl (B1).
Note: It is not essential to use the lid but it prevents splashing.
- Make sure that the cover (A5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (A4).

1.2 - USAGE

Start by turning the selector button (A1) to the desired position according to the recipe.

- The appliance starts running immediately.
You can add food through the hole in the lid (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to "0".

Tips:

- Kneading

- Use the kneader accessory (C1) **at speed "1"**. You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, grain bread, short crust pastry, etc.).
- Maximum time of use: 13 minutes.

- Mixing

- Use the mixer (C2) **at speed "1" to "max"**.
- You can mix up to 1,8 kg of light dough (light cake mixture, sponge cake, biscuit or cookie dough).
- Maximum time of use: 13 minutes.
- **Never use the mixer (c2) to knead heavy dough.**

- Beating / emulsifying / whisking

- Use the balloon whisk (c3) **at speed "1" to "max"**.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (up to 8 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues etc.
- Maximum time of use: 10 minutes.
- **Never use the balloon whisk (C3) to knead heavy dough or mix light dough.**

1.3 - DISMANTLING THE ACCESSORIES

- Wait for the appliance to come to a complete stop.
- Remove the lid (B2).
- Using the button (A2), release the multi-function head (A3) and raise it to the upper position.

- Release the accessory (C1), (C2) or (C3) from the multi-function head by pushing the accessory into the head and rotating it clockwise a quarter turn.
- Remove the stainless steel bowl.

2 - BLENDING/MIXING (DEPENDING ON MODEL)

Depending on the nature of the food, you can use the blender (D) to prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.

ACCESSORIES USED:

- Blender jug (D).

2.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position: press the button (A2) and manually lower the multi-function head (A3) until it locks (the button (A2) returns to its initial position).
- Unlock the safety cover (A5) from the high-speed outlet (A4) by rotating it anti-clockwise and then remove it.
- Make sure that the appliance is switched off before locking the blender (D).
- Lock the blender jug (D) on the outlet (A4) by rotating it clockwise.
- Place the food in the blender jug, and lock the lid (D2) fitted with the measuring cap (D3), by rotating it anti-clockwise.

2.2 - USAGE

- Start by turning the selector button (A1) to the desired position (from speed 4 to Max or pulse) according to the recipe.
Use the "Pulse" position for better mixing control and for a better blending of your preparation.
You can add food through the hole in the measuring cap (D3) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to "0".
- Maximum time of use: 3 minutes.

Tips:

You can prepare:

- finely blended soups, cream soups, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- liquid batter (pancake, fritters, Yorkshire pudding, waffles, clafoutis and custard flans).
If ingredients stick to the sides of the bowl when mixing, stop the appliance and wait until the blades have stopped completely. Remove the blender and push the food down onto the blades using a spatula, and put your blender back on the appliance to continue processing.
- Never fill the blender jug with boiling liquid.
- Never run the blender jug empty.
- Always use the blender jug with its lid.
- Never remove the lid before the blades have stopped completely.
- Always pour liquid ingredients into the blender jug first before adding solid ingredients.

2.3 - DISMANTLING THE ACCESSORY

- Wait for the appliance to come to a complete stop before removing the blender by unlocking it in the anti-clockwise direction and put back the cover (A5) by locking it on the outlet (A4) (clockwise).

3 - MINCING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:

- Attachment holder (E)
- Assembled mincer head (F)

3.1 - FITTING THE MINCER ATTACHMENT

- Press the button (A2) to release the multi-function head (A3) and raise it until it locks in place.
- Place the attachment (E) and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position by pressing the button (a2) once again.

3.2 - ASSEMBLING THE MINCER HEAD

- Hold the body (F1) by the feed tube, with the wider opening uppermost.
- Insert the feed screw (F2) (long shaft first) into the body (F1).
- Fit the blade (F3) onto the short shaft protruding from the feed screw (F2) with the cutting edges facing outwards.
- Fit the chosen screen (F4 or F5) on the blade (F3), aligning the two lugs with the two notches in the body (F1).
- Screw the nut (F6) home on the body (F1) in the clockwise direction, without locking it.
- Check the assembly. The shaft should have no play, neither should it be able to turn on its own. Otherwise, repeat the assembly procedure.

3.3 - FITTING THE MINCER HEAD ON THE APPLIANCE

- Facing the attachment outlet (E), insert the assembled mincer head (F) inclined to the right, aligning the two bayonets in the mincer head with the two notches in the attachment. Push the mincer head home into the attachment and turn the mincer head anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Place the removable tray (F8) on the feed tube.

3.4 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Make sure that the safety cover (A5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (a4).
- Place a container to collect the preparation in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector (A1) **to speed "3" or "4"**.
- Push the meat, piece by piece, down the feed tube, using the pusher (F7). **Never push the ingredients down the feed tube with your fingers or any other utensil.**
 - You can chop up to 3 kg of meat (gristle, bone and sinew removed).
 - Maximum time of use: 10 minutes.
- Leave your appliance to cool down completely before using again.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- Unlock the mincer head in the reverse order of the assembly.

Tips:

- Prepare all of the foodstuffs to be minced (for meat, remove the bones, gristle and tendons and cut it into pieces of approximately 2 x 2 cm).
- Make sure that frozen meat is thoroughly thawed.
- At the end of the operation, you can feed a few small pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

4 - GRATING / SLICING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED :

- Attachment holder (E)
- Assembled vegetable slicer (G)
- Drums (depending on model)

4.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Press the button (A2) to release the multi-function head (A3) and raise it until it locks in place.

- Place the attachment (E) and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position by pressing the button (A2) once again.
- Make sure that the safety cover (A5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (A4).
- Facing the attachment (E) outlet, insert the drum body (G1) inclined to the right, aligning the two bayonets in the drum body with the two notches in the attachment. Push the drum body home and turn the drum body anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Insert the chosen drum into the body, and make sure that it is fully engaged in the body.

4.2 - USAGE AND TIPS

- Place a container to collect the preparation in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed "3" to slice and to speed "4" to grate.
- Place the food in the feed tube on the body and press down with the pusher (G2). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
 - You can prepare up to 2 kg of food.
 - Maximum time of use: 10 minutes.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- Unlock the drum body in the reverse order of the assembly.
- Use the drums to:
 - Grate coarsely (G4) / grate finely (G5) : carrots, celery, potatoes, cheese, etc.
 - Slice thickly (G3) : potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.
 - Potato shredder (G6): potatoes, parmesan, etc.

5 - EXTRACTING JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:

- Assembled juice extractor (H).

5.1 - ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

- Place the filter (H3) in the middle of the juice collector (H4).
- Lock the lid: turn it anti-clockwise and lock the lid (H2) on the juice collector (H4) (closed padlock position).
- General locking: push the locking lever (H6) to closed padlock position.

5.2 - FITTING THE JUICE EXTRACTOR ON THE APPLIANCE

- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position: press the button (A2) and manually lower the multi-function head (A3) until it locks (the button (A2) returns to its initial position).
- Unlock and remove the cover (A5) from the outlet (A4) by turning it anti-clockwise.
- Make sure that the appliance is switched off before locking the juice extractor (H).
- Lock the assembled juice extractor on the outlet (A4) by turning it clockwise, so as to have the outlet for the pouring spout aligned with the appliance.
- Fit the pouring spout (H5) on the collector (H4).
- Check that the pouring spout (H5) is fully open.

5.3 - USAGE AND TIPS

- Place a large glass under the pouring spout (H5).
- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed "3".
- Cut the fruits and/or vegetables into pieces.
- Insert them down the feed tube in the lid (H2) push them slowly using the pusher (H1). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**

- Do not process 500 g of food more than 5 times continuously, without allowing your appliance to cool down completely.
 - Maximum time of use: 10 minutes.
- For best results, clean the filter after every 300 g of ingredients.
- **Important :** When the pulp collector is full, stop the appliance and empty the collector.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- **Wait until the rotary filter comes to a complete stop before removing the assembly from the appliance.**
- To remove the juice extractor, unlock it by turning it anti-clockwise.
- Place the locking lever (H6) in the open padlock position. Open the lid (open padlock position). You can then remove the filter (H3) to clean it and empty the collector (H4).

EN Tips:

- You can make juice from: carrots, tomatoes, apples, grapes, raspberries, etc.
- Peel fruits with thick skins; remove stones and the core of pineapples.
- It is not possible to extract juice from certain fruits and vegetables: bananas, avocado pears, blackberries, some varieties of apples, etc...
- You can prepare juices with different fruits and vegetables without having to clean the juice extractor every time, the flavours will not be mixed. Just run the extractor with a little water to rinse it between two different juices.
- Drink the juices immediately after preparation, and add lemon juice to keep them in the fridge for a few hours.

6 - ADJUSTING THE CORD LENGTH

For more comfortable use or for storage, you can reduce the cord length by pushing it inside the motor unit (A) via the opening on the rear (A7).

7 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING MODEL)

ACCESSORY USED:

- Assembled grinder.

You can use the grinder to:

- Chop in a few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.

Quantity / max time: 100g / 5s

This grinder is not designed for hard products like coffee beans or hard spices.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (A) or the attachment (E) in water or under running water. Wipe them with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use. Dismantle the mincer head assembly fully.
 - Handle the blades with care to prevent injury.**
- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher-safe, except for all the metal components in the mincer head: body (F1), feed screw (F2), blade (F3), screens (F4 and F5), nut (F6).
- The screens (F4) and (F5) as well as the blade (F3) must remain greased. Coat them with cooking oil.

Tips:

- In the event any of your accessories are coloured by food (carrots, oranges, etc.), rub with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual.
- Blender jug (D): pour some hot water containing a few drops of washing up liquid into the blender. Close the lid. Place it on the appliance and pulse a few times. After removing it, rinse the bowl in running water and allow to dry (bowl upside down).

STORAGE

Do not store your appliance in a humid environment.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

EN

If your appliance does not work, check:

- that it is plugged in correctly.
- that the accessories are correctly locked.
- The position of the electronic speed selector (A1): put it back to the "0" position, then select the desired speed again.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button (A1) to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

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

DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.

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

ACCESSORIES

You can customise your appliance and obtain the following accessories from your usual retailer or an authorised service centre:

- | | | | |
|----------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| • Stainless steel bowl | • Blender jug | • Vegetable slicer: | • Pasta kit |
| • Stainless steel bowl lid | • Juice extractor | - Slicer | • Coulis attachment |
| • Kneader | • Grinder | - Coarse grating | • Pasta rolling mill |
| • Mixer | • Mincer head | - Fine grating | |
| • Balloon whisk | • Attachment holder | - Potato shredder | |

Caution: This booklet contains instructions for additional accessories. Please keep safe for future reference. Please contact Tefal Customer Relations for further information on how to purchase accessories.

Wij danken u voor uw keuze van dit apparaat dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedsel, voor huishoudelijk gebruik.

BESCHRIJVING

A - Motorblok

- A1 Elektronische snelheidskeuzeschakelaar
- A2 Ontgrendelknop van de multifunctionele arm (A3)
- A3 Multifunctionele arm
- A4 Aansluiting voor hoge snelheid (blender/sapcentrifuge/maler)
- A5 Veiligheidskap
- A6 Aansluiting voor mixeraccessoires (kneedhaak, garde, klopper)
- A7 Snoerhaspel

B - Assemblage van de mengkom

- B1 Roestvrijstalen mengkom
- B2 Anti-spatdeksel

C - Mixeraccessoires

- C1 Kneedhaak
- C2 Klopper
- C3 Garde

D - Mengbeker (afhankelijk van het model)

- D1 Kan
- D2 Deksel
- D3 Maatdop

E - Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (afhankelijk van het model)

F - Kop gehaktmolen (afhankelijk van het model)

- F1 Metalen behuizing
- F2 Aanvoerschroef
- F3 Mes
- F4 Schijf met grote gaten
- F5 Schijf met kleine gaten
- F6 Moer
- F7 Stamper
- F8 Verwijderbaar blad

G - Groentemolen (afhankelijk van het model)

- G1 Trommelbehuizing
- G2 Stamper
- G3 Accessoire voor plakken snijden
- G4 Accessoire voor grof raspen
- G5 Accessoire voor fijn raspen
- G6 Accessoire voor reibekuchen (aardappelpannekoeken/soort rösti)

H - Sapcentrifuge (afhankelijk van het model)

- H1 Stamper
- H2 Deksel
- H3 Roterende filter
- H4 Sapreservoir
- H5 Schenktoot
- H6 Vergrendeling

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires in water met afwasmiddel (behalve onderdeel (E): zie § Reinigen.) Afspoelen en afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op "0" staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat kan op verschillende manieren worden opgestart:
 - **Onderbroken werking (impulsen):** zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op "pulse". Door het gebruik van achtereenvolgende impulsen hebt u een betere controle bij het bereiden van bepaalde gerechten.
 - **Continuwerking:** zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op de gewenste stand, van "1" tot "max.", afhankelijk van de voeding die u bereidt. U kunt de stand van de snelheidskeuzeschakelaar tijdens de bereiding naar wens wijzigen.
- Zet de schakelaar (A1) op "0" om het apparaat stop te zetten.

Belangrijk: Het apparaat start alleen als de kap (A5) en de arm (A3) zijn vergrendeld. Het apparaat stopt onmiddellijk als u tijdens het gebruik de kap (A5) en/of de arm (A3) ontgrendelt. Vergrendel de kap en/of de arm, zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op "0", en start het apparaat daarna op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid in te stellen.

Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (A1) op "0" en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele

minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooiën.

De paragraafnummers komen overeen met de nummers in de diagrammen.

1 - MENGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

U kunt max. 1,8 kg licht deeg bereiden met de roestvrijstalen mengkom (B1) en het deksel (B2), afhankelijk van de voeding.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Roestvrijstalen mengkom (B1).
- Deksel (B2).
- Deeghaak (C1) of klopper (C2) of garde (C3).

1.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
 - Plaats de roestvrijstalen mengkom (B1) en draai deze rechtsom tot de aanslag. Doe alle ingrediënten in de kom.
 - Plaats de gewenste accessoire (C1, C2 of C3) in de aansluiting (A6) en draai hem een kwartslag linksom om hem te vergrendelen in de arm.
 - Zet de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (A2) en druk de multifunctionele arm (A3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (A2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
 - Schuif het deksel (B2) op de roestvrijstalen mengkom (B1).
- Opmerking:** Het gebruik van het deksel is niet noodzakelijk. Het deksel voorkomt spatten.
- Zorg ervoor dat het deksel (A5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (A4).

1.2 - GEBRUIK

Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.

- Het apparaat begint direct te werken.
Tijdens de bereiding kunt u voedsel door het gat in het deksel (B2) toevoegen.
- Zet de schakelaar (A1) op "0" om het apparaat stop te zetten.

Tips:

- Kneden

- Gebruik de kneedhaak (C1) **op snelheid "1"**. U kunt max. 500 g bloem kneden (bijv. witbrood, granenbrood, korstdeeg, kruimeldeeg, enz.).
- De maximumtijd van gebruik: 13 minuten.

- Mengen

- Gebruik de klopper (C2) **op snelheid "1" tot "max"**.
- U kunt max. 1,8 kg licht deeg mengen (roomboter cake, koekjes, enz.).
- De maximumtijd van gebruik: 13 minuten.
- **Gebruik de klopper (C2) nooit voor het kneden van zwaar deeg.**

- Kloppen / emulgeren / klutsen

- Gebruik de garde (C3) **op snelheid "1" tot "max"**.
- U kunt het volgende bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 8 eiwitten), slagroom (max. 500 ml), enz.
- De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- **Gebruik de garde (C3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.**

1.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Verwijder het deksel (B2).

- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Haal de accessoire (C1), (C2) of (C3) uit de multifunctionele arm door de accessoire in de arm te drukken en een kwartslag rechtsom te draaien.
- Verwijder de roestvrijstalen mengkom.

2 - MIXEN / MENGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Afhankelijk van de aard van het voedsel, kunt u de blender (D) gebruiken voor het bereiden van max. 1,5 L dikke mengsels en 1,25 L vloeibare mengsels.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengbeker (D).

2.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Zet de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (A2) en druk de multifunctionele arm (A3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (A2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Verwijder de veiligheidskap (A5) van de aansluiting voor hoge snelheid (A4) door hem linksom te draaien en van het apparaat te tillen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de blender (D) op het apparaat plaatst.
- Plaats de mengbeker (D) op de aansluiting (A4) door hem rechtsom te draaien.
- Doe de ingrediënten in de mengbeker en plaats het deksel (D2) met de doseerdop (D3) erop door hem linksom te draaien.

2.2 - GEBRUIK

- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten (van snelheid 4 tot Max of Pulse), afhankelijk van het recept. Gebruik de "pulse" stand voor een betere controle over het mengen en voor een fijner resultaat. Tijdens de bereiding kunt u voedsel toevoegen door het gat in de maatdop (D3).
- Zet de schakelaar (A1) op "0" om het apparaat stop te zetten.
 - De maximumtijd van gebruik: 3 minuten.

Tips:

U kunt het volgende bereiden:

- Fijn gepureerde soepen, veloutés, vruchtenmoes, milkshakes en cocktails.
- Vloeibaar beslag (pannenkoeken, beignets, clafoutis en puddingtaart).
- Als de ingrediënten aan de wand van de mengkom blijven plakken tijdens het mengen. Zet het apparaat dan stop. Wacht tot het apparaat volledig gestopt is. Verwijder de blender en duw het voedsel naar beneden met behulp van een spatel. Plaats de blender terug op het apparaat en ga verder met de bereiding.
- Vult nooit de kom mixer met een kokende vloeistof.
- Gebruikt niet de kom mixer aan leegte.
- Gebruikt altijd de kom mixer met zijn deksel.
- Neemt nooit het deksel weg voor het volledige arrest van het apparaat.
- In de kom mixer, zet altijd de vloeibare bestanddelen voor de stevige bestanddelen.

2.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender verwijdert door hem linksom te draaien en plaats vervolgens de veiligheidskap (A5) op het contact (A4) (rechtsom).

3 - MALEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (E)
- Geassembleerde kop van de gehaktmolen (F)

3.1 - AANBRENGEN VAN DE GEHAKTMOLEN

- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de accessoire (E) en draai deze linksom zodat de aansluiting op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand door nogmaals op de knop (A2) te drukken.

3.2 - MONTEREN VAN DE KOP VAN DE GEHAKTMOLEN

- Houd de behuizing (F1) vast aan de aanvoerbuis, met de brede kant van de opening naar boven gericht.
- Plaats de aanvoerschroef (F2) (met de lange as naar beneden) in de behuizing (F1).
- Plaats het mes (F3) op de korte as die uit de aanvoerschroef (F2) steekt met het snijgedeelte naar buiten gericht.
- Plaats de gewenste schijf (F4 of F5) op het mes (F3), door de twee uitsteeksels op een lijn te brengen met de ribbels op de behuizing (F1).
- Draai de moer (F6) rechtsover in de behuizing (F1) zonder deze te vergrendelen. Controleer de assemblage. Er mag geen speling op de as zitten, en de as moet niet zelfstandig kunnen ronddraaien. Is dit wel het geval, herhaal dan de procedure voor de assemblage.

3.3 - KOP VAN DE GEHAKTMOLEN OP HET APPARAAT PLAATSEN

- Als u voor de aansluiting (E) van de accessoire staat, houd dan de geassembleerde kop van de gehaktmolen (E) iets naar rechts gericht zodat de twee bajonetaansluitingen op de gehaktmolen op een lijn staan met de twee ribbels in de accessoire. Duw de kop van de gehaktmolen op de accessoire en draai de kop naar links tot de aanslag met de aanvoerbuis in de verticale stand.
- Plaats het verwijderbare blad (F8) op de aanvoerbuis.

3.4 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTEREN

- Zorg ervoor dat de veiligheidscap (A5) goed wordt vergrendeld (rechtsover) op de aansluiting voor hoge snelheid (A4).
- Zet een bak voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) **op snelheid "3" of "4" in te stellen**.
- Duw de stukken vlees een voor een in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (F7). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden in de aanvoerbuis.**
 - U kunt tot 3 kg vlees hakken.
 - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- Laat uw apparaat volledig afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Om het apparaat stop te zetten draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Ontgrendel de kop van de gehaktmolen in de tegengestelde volgorde van de montage.

Tips:

- Bereid alle ingrediënten voor die in de gehaktmolen worden geplaatst (botten, kraakbeen en zenuwen van het vlees verwijderen en het vlees in stukken snijden van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees helemaal is ontdooid.
- Aan het einde van de bereiding kunt u enkele stukjes brood toevoegen via de aanvoerbuis om het al het vlees uit het apparaat te verwijderen.

4 - RASPEN / SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (E)
- Geassembleerde groentemolen (G)
- Accessoires (afhankelijk van het model)

4.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij

vastklikt.

- Plaats de accessoire (E) en draai deze linksom zodat de aansluiting op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand door nogmaals op de knop (A2) te drukken.
- Zorg ervoor dat de veiligheidskap (a5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (A4).
- Als u voor de aansluiting (E) van de accessoire staat, houd dan de accessoire (G) iets naar rechts gericht en zodat de twee bajonetaansluitingen op de trommelbehuizing op een lijn staan met de twee ribbels in de accessoire. Duw de accessoire in de accessoire en draai de accessoire naar links tot de aanslag met de aanvoerbuiss in de verticale stand.
- Plaats de gewenste accessoire in de behuizing en zorg ervoor dat deze goed stevig in de behuizing vast zit.

4.2 - GEBRUIK EN TIPS

- Zet een bak voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid "3" om plakken te snijden en op "4" om te raspen.
- Duw het voedsel in de aanvoerbuiss naar beneden met de stamper (G2). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden.**
 - U kunt tot 2 kg voedingsmiddelen voorbereiden.
 - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- Om het apparaat stop te zetten draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht u totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Ontgrendel de trommelbehuizing in de tegengestelde volgorde van de montage.
- Gebruik de accessoires voor het volgende:
 - Grof raspen (G4) / fijn raspen (G5) : wortels, selderij, aardappel, kaas, enz.
 - Dikke plakken snijden (G3) : aardappel, wortel, komkommer, appel, rode biet, enz.
 - Reibekuchen (G6): aardappels, Parmezaan, enz.

5 - SAP PERSEN UIT VRUCHTEN EN GROENTEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geassembleerde sapcentrifuge (H).

5.1 - MONTEREN VAN DE SAPCENTRIFUGE

- Plaats het filter (H3) op het sapreservoir (H4).
- Vergrendel het deksel: draai hem linksom en vergrendel het deksel (H2) op het sapreservoir (H4) (vergrendelde positie).
- Algemene vergrendeling: duw de hendel (H6) naar de vergrendelde positie.

5.2 - SAPCENTRIFUGE OP HET APPARAAT PLAATSEN

- Zet de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (A2) en druk de multifunctionele arm (A3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (A2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Ontgrendel de veiligheidskap (A5) en verwijder hem van de aansluiting (A4) door hem linksom te draaien.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de sapcentrifuge (H) plaatst.
- Vergrendel de geassembleerde sapcentrifuge op de aansluiting (A4) door hem rechtsom te draaien, zodat de schenkruit op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de schenkruit (H5) op het sapreservoir (H4).
- Controleer of de schenkruit (H5) helemaal open is.

5.3 - GEBRUIK EN TIPS

- Zet een groot glas onder de schenkruit (H5).
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid "3" in te stellen.

- Snijd de vruchten en/of groente in stukken.
- Plaats de vruchten en/of groente in de aanvoerbus in het deksel (H2) en duw ze langzaam naar beneden met de stamper (H1). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden.**
- Verwerk 500 g voedsel niet meer dan 5 keer continue, zonder het apparaat volledig te laten afkoelen.
 - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- U verkrijgt het beste resultaat als u het filter na elke 300 g ingrediënten reinigt.
- **Belangrijk:** Wanneer het pulpreservoir vol is, dient u het apparaat stop te zetten en het reservoir te legen.
- Om het apparaat stop te zetten, draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht u totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- **Wacht totdat de roterende filter volledig tot stilstand is gekomen voordat u de assemblage van het apparaat haalt.**
- Verwijder de sapcentrifuge door hem linksom te draaien.
- Zet de vergrendeling (H6) in de ontgrendelde positie. Open het deksel (ontgrendelde positie). U kunt dan het filter (H3) verwijderen om hem te reinigen en het reservoir te legen (H4).

Tips:

- U kunt sap maken van: wortels, tomaten, appels, druiven, frambozen, enz.
- Schil fruit met een dikke schil; verwijder pitten, klokhuisen en het hart van ananas.
- Het is niet mogelijk om sap te persen uit bepaalde vruchten en groenten zoals bananen, avocado's, bramen, appels, enz.
- U kunt sap maken met diverse vruchten en groenten zonder dat u de sapcentrifuge telkens hoeft te reinigen; de smaken zullen zich niet vermengen. U hoeft enkel een beetje water in het apparaat te gieten om het apparaat schoon te spoelen tussen het maken van twee verschillende soorten sap in.
- Drink het sap direct na de bereiding, en voeg citroensap toe om het sap enkele uren in de koelkast te kunnen bewaren.

6 - AANPASSEN VAN DE SNOERLENGTE

Voor een comfortabeler gebruik van het apparaat of het opbergen ervan, kunt u de lengte van het snoer verlagen door het snoer in de motorblok (A) te duwen door de opening aan de achterkant (A7).

7 - FIJN HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geassembleerde maler.

U kunt de maler gebruiken om:

- Enkele seconden te hakken met impulsen: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.
- Hoeveelheid/max. duur: 100 g / 5 s
- Deze maler is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok (A) of de accessoire (E) nooit onder in water en houd ze niet onder de kraan. Droog ze af met een droge of licht bevochtigde doek.
- Spoel de accessoires meteen na gebruik af om ze makkelijker te kunnen reinigen. Demonteer de kop van de gehaktmolen helemaal. **Wees voorzichtig met het mes om letsel te voorkomen.**
- Was de accessoires af, spoel ze af en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasser, behalve alle metalen onderdelen van de kop van de gehaktmolen: behuizing (F1), aanvoerschroef (F2), mes (F3), schijven (F4 en F5), moer (F6).
- De schijven (F4) en (F5) en het mes (F3) moeten worden ingevet. Vet ze in met slaolie.

Tips:

- Mochten uw accessoires door contact met voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, enz.) verkleuren, wrijf de verkleurde delen dan in met een stukje keukenpapier met slaolie en maak het onderdeel vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Mengbeker (D): giet warm water met een paar druppels afwasmiddel in de blender. Sluit het deksel. Plaats het deksel op het apparaat en geef een paar impulsen. Verwijder de mengbeker van het apparaat, spoel hem af en laat hem drogen (op zijn kop).

OPBERGEN

Berg het apparaat niet op in een vochtige omgeving.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

NL Als het apparaat niet werkt, controleer dan:

- of het apparaat goed is aangesloten.
- of de accessoires juist zijn aangebracht.
- De positie van de drive-knop (A1): de terugkeer van de "0" en vervolgens opnieuw selecteren van de gewenste snelheid.

Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (A1) op "0" en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

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

WEGGOOIEN VAN HET APPARAAT EN HET VERPAKKINGSMATERIAAL



De verpakking bestaat uitsluitend uit voor het milieu ongevaarlijke materialen. U kunt ze dus conform de geldende recyclingvoorschriften weggooien.

Win voor het weggooien van het apparaat zelf inlichtingen in bij de betreffende gemeentelijke dienst in uw woonplaats.

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat aanpassen en bij uw winkelier of een erkend servicecentrum de volgende accessoires kopen.

- | | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------------|---|
| • Roestvrijstalen mengkom | • Garde | • Groentemolen : | • Accessoires voor diverse soorten pasta |
| • Deksel roestvrijstalen mengkom | • Mengbeker | - plakken snijden | • Accessoire voor het maken van pastasaus |
| • Deeghaak | • Sapcentrifuge | - grof raspen | • Wals voor het maken van diverse soorten pasta |
| • Kloppeer | • Maler | - fijn raspen | |
| | • Kop gehaktmolen | - reibekuchen | |
| | • Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires | (aardappelpannekoeken/soort rösti) | |

Let op: u kunt uitsluitend accessoires aanschaffen op vertoon van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich zum Kauf dieses Gerätes entschlossen haben, das ausschließlich der Zubereitung von Speisen sowie dem haushaltsüblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen dient.

BESCHREIBUNG

A - Motorblock

- A1 Elektronischer Geschwindigkeitsregler
- A2 Entriegelungstaste für Multifunktionskopf (A3)
- A3 Multifunktionskopf
- A4 Schnellantrieb (Mixkrug / Entsafter / Zerkleinerer)
- A5 Schutzabdeckung
- A6 Antrieb für Mixzubehör (Teighaken, Schneebesen, Knethaken)
- A7 Kabelfach

B - Rührschüsselset

- B1 Edelstahl-Rührschüssel
- B2 Deckel

C - Mixzubehör

- C1 Teighaken
- C2 Knethaken
- C3 Schneebesen

D - Mixkrug (je nach Modell)

- D1 Krug
- D2 Deckel
- D3 Dosierdeckel

E - Zubehöraufsatz (je nach Modell)

F - Fleischwolf (je nach Modell)

- F1 Metallgehäuse
- F2 Schnecke
- F3 Messer
- F4 Lochscheibe mit großen Löchern
- F5 Lochscheibe mit kleinen Löchern
- F6 Verschlussring
- F7 Stopfer
- F8 Einfülltrichter

G - Gemüseschneider (je nach Modell)

- G1 Trommellager
- G2 Stopfer
- G3 Trommel zum Schneiden
- G4 Trommel zum grob Raspeln
- G5 Trommel zum fein Raspeln
- G6 Trommel Reibekuchen

H - Entsafter (je nach Modell)

- H1 Stopfer
- H2 Deckel
- H3 Filtersieb
- H4 Auffangbehälter
- H5 Ausgusstülle
- H6 Verriegelungshebel

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehöerteile (außer den Adapter (E): siehe § Reinigung) mit Seifenwasser ab. Spülen und abtrocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (A1) auf „0“ gestellt ist, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl:
 - **Intervallbetrieb (pulse)**: Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
 - **Dauerbetrieb**: Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1“ bis „Max“. Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Wichtig: Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die Abdeckung (A5) und der Kopf (A3) verriegelt sind. Wenn Sie die Abdeckung (A5) und/oder den Kopf (A3) während des Betriebs entriegeln, schaltet sich das Gerät sofort aus. Dann müssen Sie die Abdeckung und/oder den Kopf wieder verriegeln, den Regler (A1) wieder auf „0“ stellen und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen und die gewünschte Rührstufe einstellen.

Ihre Küchenmaschine ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Betriebsleistung steuert und analysiert. **Bei zu schwerem Inhalt schaltet sich das Gerät von alleine aus.** Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) wieder auf „0“ stellen und einen Teil der

Zutaten entnehmen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten ruhen. Stellen Sie dann wieder die gewünschte Rührstufe ein, um Ihre Zubereitung zu Ende zu bringen.

Die Nummerierung der Absätze entspricht der Nummerierung der eingerahmten Abbildungen.

1 - MIXEN/ KNETEN/ SCHLAGEN / EMULGIEREN/ VERQUIRLEN

Je nach Art der Zutaten können in der Edelstahl-Rührschüssel (b1) samt Deckel (b2) bis zu 1,8 kg leichter Teig zubereitet werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Edelstahl-Rührschüssel (B1).
- Deckel (B2).
- Teighaken (C1) oder Knethaken (C2) oder Schneebesen (C3).

1.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

- Drücken Sie die Taste (A2) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (A3) und heben Sie diesen bis zum Anschlag an.
- Verriegeln Sie die Edelstahl-Rührschüssel (B1) (im Uhrzeigersinn) auf dem Gerät und geben Sie die Zutaten hinein.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör (C1, C2 oder C3) auf den Antrieb (A6), drücken Sie es an und drehen Sie es eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um es in der Aufnahme zu arretieren.
- Klappen Sie den Multifunktionskopf (A3) in die waagrechte Position zurück: Drücken Sie dabei die Taste (A2) und senken Sie den Multifunktionskopf (A3) manuell ab, bis er einrastet (die Taste (A2) springt in ihre Ausgangsposition zurück).
- Schieben Sie den Deckel (B2) auf die Edelstahl-Rührschüssel (B1).

Anmerkung: Der Deckel muss nicht unbedingt verwendet werden. Er dient jedoch als Spritzschutz.

- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (A5) gut auf dem Schnellantrieb (A4) verriegelt ist (im Uhrzeigersinn).

1.2 - INBETRIEBSETZUNG

Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.

- Das Gerät setzt sich sodann in Betrieb. Über die Deckelöffnung (B2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Tipps:

- Kneten

- Verwenden Sie den Teighaken (C1) **auf Rührstufe „1“**. Sie können bis zu 500g Mehl kneten (Bsp.: Weißbrot, Vollkornbrot, Mürbeteig, ...).
- Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten.

- Mixen

- Verwenden Sie den Knethaken (C2) **auf Rührstufe „1“ bis „Max“**.
- Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 1,8 kg zubereiten (Eischwerkuchen, Biskuit, ...).
- Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten.

- **Verwenden Sie den Knethaken (C2) nie zum Kneten von schweren Teigen.**

- Schlagen / Emulgieren / Verquirlen

- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) **auf Rührstufe „1“ bis „Max“**.
- Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 8 Eiweiße), Schlagsahne (bis zu 500 ml)...
- Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.
- **Verwenden Sie den Schneebesen (C3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mixen von leichten Teigen.**

1.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS

- Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht.
- Nehmen Sie den Deckel (B2) ab.

- Drücken Sie die Taste (A2) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (A3) und heben Sie diesen an.
- Entriegeln Sie das Zubehör (C1), (C2) oder (C3) vom Multifunktionskopf durch Andrücken des Zubehörs in Richtung des Kopfes und durch Ausführen einer Vierteldrehung im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie die Edelstahl-Rührschüssel.

2 - GLATT RÜHREN/MISCHEN/FEIN MIXEN (JE NACH MODELL)

Je nach Art der Zutaten können im Mixkrug (d) bis zu 1,5 l dickflüssige Zubereitungen und 1,25 l flüssige Zubereitungen gemixt werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Mixkrug (D).

2.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

- Klappen Sie den Multifunktionskopf (A3) in die waagrechte Position: Drücken Sie dabei die Taste (A2) und senken Sie den Multifunktionskopf (A3) manuell ab, bis er einrastet (die Taste (A2) springt in ihre Ausgangsposition zurück).
- Entriegeln Sie die Schutzabdeckung (A5) des Schnellantriebs (A4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollkommen stillsteht, bevor Sie den Mixkrug (D) verriegeln.
- Verriegeln Sie den Mixkrug (D) durch Drehen im Uhrzeigersinn auf dem Antrieb (A4).
- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug und verriegeln Sie den Deckel (D2) samt Dosierdeckel (D3) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

2.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) (Geschwindigkeit von 4 bis Max oder Pulse) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen. Für eine bessere Kontrolle des Mixvorganges und eine gleichmäßigere Zubereitung verwenden Sie die "Pulse" Funktion.
Über die Öffnung des Dosierdeckels (D3) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.
- Maximale Benutzungszeiten: 3 Minuten.

Tipps:

Sie können Folgendes zubereiten:

- fein gemixte Gemüsesuppen, Cremesuppen, Kompott, Milchshakes und Cocktails,
- leichte Teigmassen (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Far, ...),
- Wenn sich beim Mixen Zutaten an den Wänden des Mixkruges absetzen, schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab und nehmen Sie den Mixkrug ab, streichen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Küchenspachtel zurück in den Krug und setzen Sie diesen wieder auf das Gerät, um mit der Zubereitung fortzufahren.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixkrug.
- Nehmen Sie den Mixkrug niemals leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Der Deckel darf nicht abgenommen werden, solange das Gerät nicht vollkommen stillsteht.
- Füllen Sie immer zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixkrug.

2.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS

- Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht und entfernen Sie dann den Mixkrug durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, dann verriegeln Sie die Schutzabdeckung (A5) wieder auf dem Antrieb (A4) (im Uhrzeigersinn).

3 - HACKEN/ZERKLEINERN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Zubehöraufsatz (E)
- Fleischwolf (F) fertig zusammengesetzt

3.1 - ANBRINGEN DES ADAPTERS FÜR DEN FLEISCHWOLF

- Drücken Sie die Taste (A2) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (A3) und heben Sie diesen bis zum Anschlag an.
- Setzen Sie den Adapter (E) ein und verriegeln Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, so dass sich der Auslauf in der Verlängerung des Gerätes befindet.
- Klappen Sie den Multifunktionskopf (A3) durch erneutes Drücken der Taste (A2) in die waagrechte Position zurück.

3.2 - ZUSAMMENSETZEN DES FLEISCHWOLFES

- Ergreifen Sie das Gehäuse (F1) am Einfüllstutzen und halten Sie die größte Öffnung nach oben.
- Schieben Sie die Schnecke (F2) (mit der längeren Achse voran) in das Gehäuse (F1).
- Setzen Sie das Messer (F3) auf die kürzere Achse, die von der Schnecke (F2) vorragt. Richten Sie dabei die Schneidkanten nach außen.
- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (F4 oder F5) vor das Messer (F3), wobei die beiden Vorsprünge in die zwei Aussparungen des Gehäuses (F1) einzupassen sind.
- Schrauben Sie den Verschlussring (F6) fest auf das Gehäuse (F1) im Uhrzeigersinn auf, ohne ihn jedoch vollkommen zu blockieren.
- Überprüfen Sie den Zusammenbau. Die Achse darf weder ein Spiel aufweisen noch drehbar sein. Ansonsten sind alle vorhergehenden Schritte noch einmal auszuführen.

3.3 - ANBRINGEN DES FLEISCHWOLFES AUF DEM GERÄT

- Setzen Sie den zusammengesetzten Fleischwolf (F) nach rechts geneigt an den Auslauf des Adapters (E) und fügen Sie die beiden Zapfen des Fleischwolfes in die zwei Einkerbungen des Adapters ein. Drücken Sie den Fleischwolf fest in den Adapter und drehen Sie den Einfüllstutzen des Fleischwolfes gegen den Uhrzeigersinn bis er senkrecht dasteht und arretiert ist.
- Setzen Sie den abnehmbaren Einfülltrichter (F8) auf den Einfüllstutzen.

3.4 - INBETRIEBSETZUNG, TIPPS UND ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS

- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (A5) gut auf dem Schnellantrieb (A4) verriegelt ist (im Uhrzeigersinn).
- Stellen Sie einen Behälter unter den Auslauf, um die Zubereitung aufzufangen.
- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) **auf Stufe „3“ oder „4“** stellen.
- Geben Sie das Fleisch mithilfe des Stopfers (f7) stückchenweise in den Einfüllstutzen (F7). **Stopfen Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien in den Einfüllstutzen.**
 - Sie können bis zu 3 Kg Fleisch hacken.
 - Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.
- Lassen Sie Ihr Gerät vor jeder neuen Benutzung abkühlen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler zurück auf Stufe „0“ und warten bis das Gerät vollkommen stillsteht.
- Das Entriegeln des Fleischwolfes erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung.

Tipps:

- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Zutaten vor (bei Fleischstücken entfernen Sie Knochen, Knorpel und Nervenfasern und schneiden sie in ca. 2x2cm große Stücke).
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.
- Nachdem Sie das gesamte Fleisch zerkleinert haben, können Sie einige kleine Brotstücke nachschieben, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

4 - RASPELN / SCHNEIDEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Zubehöraufsatz (E)
- Gemüseschneider (G) fertig zusammengesetzt
- Trommeln (je nach Modell)

4.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

- Drücken Sie die Taste (A2) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a3) und heben Sie diesen bis zum Anschlag an.
- Setzen Sie den Adapter (E) ein und verriegeln Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, so dass sich der Auslauf in der

Verlängerung des Gerätes befindet.

- Klappen Sie den Multifunktionskopf (A3) durch erneutes Drücken der Taste (A2) in die waagrechte Position zurück.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (A5) gut auf dem Schnellantrieb (A4) verriegelt ist (im Uhrzeigersinn).
- Setzen Sie das Trommellager (G1) nach rechts geneigt an den Auslauf des Adapters (E) und fügen Sie die beiden Zapfen des Trommellagers in die zwei Einkerbungen des Adapters ein. Drücken Sie fest an und drehen Sie den Einfüllstutzen des Trommellagers gegen den Uhrzeigersinn bis er senkrecht dasteht und arretiert ist.
- Geben Sie die gewünschte Trommel in das Lager und stellen Sie sicher, dass sie zur Gänze in das Lager eingefügt ist.

4.2 - INBETRIEBSETZUNG UND TIPPS

- Stellen Sie einen Behälter unter den Auslauf, um die Zubereitung aufzufangen.
- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „3“ zum Schneiden und auf Stufe „4“ zum Raspeln stellen.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Trommellagers und schieben Sie sie mit dem Stopfer (G2) nach unten.
Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten.
 - Sie können bis zu 2 Kg Nahrungsmittel vorbereiten.
 - Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler zurück auf Stufe „0“ und warten bis das Gerät vollkommen stillsteht.
- Das Entriegeln des Trommellagers erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung.
- Mit den Trommeln können Sie:
 - groß raspeln (G4) / fein raspeln (G5) : Karotten, Knollensellerie, Kartoffeln, Käse,...
 - in dicke Scheiben schneiden (G3) : Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete,...
 - für Reibekuchen (G6): schneiden: Kartoffeln, Parmesan,...

5 - ENSTAFTEN VON OBST UND GEMÜSE (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Entsafter (H) fertig zusammengesetzt

5.1 - ZUSAMMENSETZEN DES ENSTAFTERS

- Setzen Sie das Filtersieb (H3) in die Mitte des Auffangbehälters (H4).
- Verriegelung des Deckels: Drehen Sie den Deckel (H2) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Auffangbehälter (H4) zu verriegeln (Position Vorhängeschloss geschlossen).
- Verriegelung der gesamten Einheit: Stellen Sie den Verriegelungshebel (H6) auf das geschlossene Vorhängeschloss.

5.2 - ANBRINGEN DES ENSTAFTERS AUF DEM GERÄT

- Klappen Sie den Multifunktionskopf (A3) in die waagrechte Position: Drücken Sie dabei die Taste (A2) und senken Sie den Multifunktionskopf (A3) manuell ab, bis er einrastet (die Taste (A2) springt in ihre Ausgangsposition zurück).
- Entriegeln Sie die Schutzabdeckung (A5) des Schnellantriebs (A4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollkommen stillsteht, bevor Sie den Entsafter (H) verriegeln.
- Verriegeln Sie den zusammengesetzten Entsafter durch Drehen im Uhrzeigersinn auf dem Schnellantrieb (A4), so dass sich der Auslauf für die Ausgusstülle in der Verlängerung des Gerätes befindet.
- Stecken Sie die Ausgusstülle (H5) auf den Auffangbehälter (H4) auf.
- Prüfen Sie, ob die Ausgusstülle des Ausgießers (H5), offen ist.

5.3 - INBETRIEBSETZUNG UND TIPPS

- Stellen Sie ein großes Glas unter die Ausgusstülle (H5).
- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „3“ stellen.
- Schneiden Sie Obst und/oder Gemüse in Stücke.
- Geben Sie diese in den Einfüllstutzen des Deckels (H2) und schieben Sie sie mit dem Stopfer (H1) langsam nach unten. **Verwenden Sie zum Stopfen niemals Ihre Finger oder sonstige Utensilien.**
- Verarbeiten Sie nicht mehr als 5 Mal 500g Zutaten hintereinander, ohne das Gerät vollkommen abkühlen zu lassen.
 - Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.
- Um die gewonnene Saftmenge zu erhöhen, reinigen Sie den Filtersieb jeweils nach 300 g Zutaten.

- **Wichtig:** Sobald der Auffangbehälter für das Fruchtfleisch voll ist, schalten Sie das Gerät aus und leeren Sie den Behälter.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler zurück auf Stufe „0“ und warten bis das Gerät vollkommen stillsteht.
- **Warten Sie bis das Filtersieb vollkommen stillsteht, bevor Sie die Entsaftereinheit vom Gerät abnehmen.**
- Zum Abnehmen des Entsafters entriegeln Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- Stellen Sie den Verriegelungshebel (H6) auf das geöffnete Vorhängeschloss. Öffnen Sie den Deckel (Position Vorhängeschloss offen). Nun können Sie den Filter (H3) zum Reinigen und zum Entleeren des Auffangbehälters (H4) herausnehmen. Wenn das Filtersieb beschädigt ist, darf es nicht mehr verwendet werden.

Tipps:

- Sie können Säfte aus folgenden Zutaten herstellen: Karotten, Tomaten, Äpfel, Weintrauben, Himbeeren,...
- Obst mit dicker Haut muss geschält, Kerne sowie der Mittelstrang der Ananas müssen entfernt werden.
- Manche Obst- und Gemüsesorten können nicht entsaftet werden: Bananen, Avocados, Brombeeren, bestimmte Sorten Äpfel, ...
- Sie können Säfte von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten zubereiten, ohne dazwischen jedes Mal den Entsafter reinigen zu müssen. Damit sich die Säfte nicht vermischen, geben Sie einfach ein wenig Wasser in den eingeschalteten Entsafter, um ihn zwischen den einzelnen Säften zu spülen.
- Trinken oder verwenden Sie die Säfte rasch nach deren Zubereitung oder geben Sie Zitronensaft dazu, um sie ein paar Stunden im Kühlschrank aufbewahren zu können.

6 - EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE

Für einen bequemeren Betrieb und eine einfachere Aufbewahrung des Gerätes kann die Kabellänge reduziert werden. Schieben Sie dazu das Stromkabel einfach durch die auf der Rückseite befindliche Öffnung (A7) ins Innere des Motorblocks (A).

7 - SEHR FEINES HACKEN KLEINER MENGEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Zerkleinerer fertig zusammengesetzt

Mit dem Zerkleinerer können Sie:

- folgende Zutaten im Intervallbetrieb in Sekundenschnelle hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,... max. Menge / Zeit: 100g / 5s
- Dieser Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Motorblock (A) und den Adapter (E) nie ins Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Für eine einfachere Reinigung spülen Sie die Zubehörteile unmittelbar nach deren Verwendung ab. Zerlegen Sie das Fleischwolfzubehör in seine Einzelteile. **Gehen Sie mit allen Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile ab: Sie sind allesamt spülmaschinengeeignet, mit Ausnahme sämtlicher Metallteile des Fleischwolfzubehörs: Gehäuse (F1), Schnecke (F2), Messer (F3), Lochscheiben (F4 und F5), Verschlussring (F6).
- Die Lochscheiben (F4) und (F5) und das Messer (F3) müssen gefettet bleiben. Reiben Sie sie daher mit Speiseöl ein, um sie aufzubewahren.

Tricks:

- Bei Verfärbungen der Zubehörteile durch Nahrungsmittel (Karotten, Orangen,...) reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.

- Mixkrug (D): Gießen Sie heißes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixkrug. Schließen Sie den Deckel. Setzen Sie ihn auf das Gerät und schalten Sie es mehrmals auf Intervallbetrieb. Nach Abnehmen des Mixkruges spülen Sie ihn unter fließendem Wasser, dann (auf den Kopf gestellt) trocknen lassen.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie:

- den ordnungsgemäßen Anschluss des Gerätes.
- die Verriegelung jedes einzelnen Zubehörs.
- die Position des Geschwindigkeitsregler (A1): Rückkehr der Position "0", dann wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.

Ihre Küchenmaschine ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Betriebsleistung steuert und analysiert. Bei zu schwerem Inhalt schaltet sich das Gerät von alleine aus. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) wieder auf „0“ stellen und einen Teil der Zutaten entnehmen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten ruhen. Stellen Sie dann wieder die gewünschte Rührstufe ein, um Ihre Zubereitung zu Ende zu bringen.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ENTSORGUNG DES GERÄTES UND DER VERPACKUNGSMATERIALIEN



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

Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

ZUBEHÖR

Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Kundendienstwerkstätten sind folgende Zubehörteile erhältlich:

- | | | | |
|--|----------------|--------------------|-------------------|
| • Edelstahl-Rührschüssel | • Schneebesen | • Zubehöraufsatz | • Pasta Zubehör |
| • Deckel für die
Edelstahl-Rührschüssel | • Mixkrug | • Gemüseschneider: | • Coulis Zubehör |
| • Teighaken | • Entsafter | - schneiden | • Lasagne-Aufsatz |
| • Knethaken | • Zerkleinerer | - groß raspeln | |
| | • Fleischwolf | - fein raspeln | |
| | | - Reibekuchen | |

Achtung: Zubehörteile werden ausschließlich gegen Vorlage der Bedienungsanleitung oder des Gerätes verkauft.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή που προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφών, για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A - Κεντρική μονάδα

- A1 Ηλεκτρονικός Επιλογέας ταχύτητας
- A2 Κουμπί απασφάλισης της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (A3)
- A3 Κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
- A4 Βάση για μολ ανάμειξης / αποχυμωτή και μύλου
- A5 Κάλυμμα ασφαλείας
- A6 Εγκοπή για εξαρτήματα ανάμειξης (ζυμωτήρας, αναδευτήρας ζύμης και αυγοδάρτης με πολλαπλές λεπίδες)
- A7 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

B - Σύστημα μολ

- B1 Ανοξείδωτο μολ
- B2 Καπάκι

C - Εξαρτήματα ανάμειξης

- C1 Ζυμωτήρας
- C2 Αυγοδάρτης ζύμης
- C3 Αυγοδάρτης με πολλαπλές λεπίδες

D - Κανάτα ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)

- D1 Κανάτα
- D2 Καπάκι
- D3 Δοσομετρητής/Πύμα

E - Σύνδεσμος (ανάλογα με το μοντέλο)

F - Κεφαλή κρεατομηχανής (ανάλογα με το μοντέλο)

- F1 Μεταλλική κεντρική μονάδα
- F2 Κοχλίας
- F3 Σύστημα λεπίδων
- F4 Δίσκος με μεγάλες οπές
- F5 Δίσκος με μικρές οπές
- F6 Παξιμάδι
- F7 Πιεστήρας
- F8 Δίσκος

G - Κόπτης λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο)

- G1 Στόμιο πλήρωσης
- G2 Πιεστήρας
- G3 Κώνος κοπής σε φέτες
- G4 Κώνος για χοντρό τρίψιμο
- G5 Κώνος για ψιλό τρίψιμο
- G6 Κώνος για τρίψιμο πατάτας/καρότου

H - Αποχυμωτής (ανάλογα με το μοντέλο)

- H1 Πιεστήρας
- H2 Καπάκι
- H3 Περιτροφικό φίλτρο
- H4 Δοχείο κεντρικής μονάδας
- H5 Στόμιο σεβρίσματος
- H6 Μοχλός ασφάλισης

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων με νερό και σαπούνι (εκτός από τον προσαρμογέα (E): δείτε την § Καθαρισμός). Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης (A1) είναι στη θέση "0" και κατόπιν συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, υπάρχουν διάφορες δυνατότητες:
 - **Διακεκομμένη λειτουργία (pulse)** : tournez le bouton variateur (A1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Συνεχής λειτουργία**: Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στη θέση "pulse" για διακεκομμένη λειτουργία που επιτρέπει τον καλύτερο έλεγχο των παρασκευασμάτων.
- Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση από το "1" έως τη μέγιστη ταχύτητα ανάλογα με την τροφή υπό επεξεργασία. Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση "0".

Σημαντικό: Σημαντικό: Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν το κάλυμμα (A5) και η κεφαλή (A3) είναι ασφαλισμένα. Εάν απασφαλίσετε το κάλυμμα (A5) και/ή την κεφαλή (A3) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αμέσως. Ασφαλίστε εκ νέου το κάλυμμα και/ή την κεφαλή, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου (A1) στη θέση "0" και κατόπιν προχωρήστε κανονικά στην έναρξη λειτουργίας της συσκευής επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα.

Η συσκευή κουζίνας σας διαθέτει έναν μικροεπεξεργαστή που ελέγχει και αναλύει την ισχύ κατά τη λειτουργία της. **Εάν το φορτίο ισχύος είναι υπερβολικά μεγάλο, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αυτομάτως.** Για να θέσετε εκ νέου

σε λειτουργία τη συσκευή, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη (a1) στη θέση "0" και αφαιρέστε ένα μέρος των συστατικών. Αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για μερικά λεπτά. Κατόπιν, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα για να ολοκληρώσετε την επεξεργασία των τροφίμων.

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

1 - ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΖΥΜΩΜΑ / ΧΤΥΠΗΜΑ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

Ανάλογα με τον τύπο των τροφών, το ανοξείδωτο μπολ (b1) και το καπάκι του (b2) επιτρέπουν την παρασκευή έως 1,8 κιλά ελαφριάς ζύμης.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Ανοξείδωτο μπολ (B1).
- Καπάκι (B2).
- Ζυμωτήρας (C1) ή αναδευτήρας ζύμης (C2) ή αυγογδάρτης με πολλαπλές λεπίδες (C3).

1.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Πατήστε το κουμπί (A2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Ασφαλίστε το ανοξείδωτο μπολ (B1) (περιστρέφοντας δεξιόστροφα) στη συσκευή και προσθέστε τα συστατικά.
- Εισαγάγετε το επιθυμητό εξάρτημα (C1, c2 ή c3) στην Εγκοπή (A6), κρατήστε το και περιστρέψτε το κατά ¼ στροφής αριστερόστροφα για να ασφαλίσει το εξάρτημα στη βάση του
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (A2) και χαμηλώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) έως ότου να ασφαλίσει (γυρίστε το κουμπί (A2) στην αρχική του θέση).
- Τοποθετήστε το καπάκι (B2) πάνω στο ανοξείδωτο μπολ (B1).

Παρατήρηση: Η χρήση του καπακιού δεν είναι υποχρεωτική. Επιτρέπει την αποφυγή του κινδύνου πιτσιλίσματος ή εκτινάξεων μείγματος.

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα (A5) είναι σωστά ασφαλισμένο (δεξιόστροφα) στη βάση (A4).

1.2 - ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή.
- Η συσκευή τίθεται αμέσως σε λειτουργία. Μπορείτε να προσθέσετε τροφές μέσω του στομιού του καπακιού (A2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
 - Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο "0".

Συμβουλές:

- **Ζύμωμα**
 - Χρησιμοποιήστε το ζυμωτήρα (C1) **στην ταχύτητα "1"**. Μπορείτε να ζυμώσετε έως 500 γρ. αλευριού (π.χ.: για άσπρο ψωμί, ψωμί με δημητριακά, ζύμη μπριζέ, ζύμη σαμπλέ, ...).
 - Μέγιστος χρόνος χρήσης: 13 λεπτά.
- **Ανάμειξη**
 - Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ζύμης (C2) **από την ταχύτητα "1" έως τη μέγιστη ταχύτητα**. Μπορείτε να αναμειξείτε έως 1,8 κιλά ελαφριάς ζύμης (κέικ, μπισκότα...).
 - Vous roulez mélangeur jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits...).
 - Μέγιστος χρόνος χρήσης: 13 λεπτά.
- **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα ζύμης (C2) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες.**
- **Χτύπημα / πολτοποιήση**
 - Χρησιμοποιήστε τον αυγογδάρτη με πολλαπλές λεπίδων (C3) **από την ταχύτητα "1" έως τη μέγιστη ταχύτητα**.
 - Μπορείτε να παρασκευάσετε: μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (έως 8 ασπράδια αβγών), κρέμα σαντιγί (έως 500 ml)...
 - Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά.
- **Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον αυγογδάρτη με πολλαπλές λεπίδων (c3) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμειξείτε ελαφριές ζύμες.**

1.3 - ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.

- Αφαιρέστε το καπάκι (B2).
- Πατήστε το πλήκτρο (a2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) και ανασηκώστε τη στην όρθια θέση.
- Απασφαλίστε το εξάρτημα (C1), (C2) ή (C3) από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών πιέζοντας το εξάρτημα προς την κατεύθυνση της κεφαλής και περιστρέφοντάς το κατά $\frac{1}{4}$ στροφής δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το ανοξείδωτο μολ.

2 - ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΜΕΙΞΗ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Ανάλογα με τις τροφές, η κανάτα ανάμειξης (D) επιτρέπει την παρασκευή έως 1,5 λίτρων πηχτών μειγμάτων και 1,25 λίτρων υγρών μειγμάτων.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Μπολ ανάμειξης (D).

2.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Μετακινήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (A2) και χαμηλώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) έως ότου να ασφαλίσει (γυρίστε το κουμπί (A2) στην αρχική του θέση).
- Απασφαλίστε το κάλυμμα ασφαλείας (A5) τη βάση (A4) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα και κατόπιν αφαιρέστε το.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σταματήσει πλήρως να λειτουργεί προτού ασφαλίσετε κανάτα ανάμειξης (D).
- Ασφαλίστε την κανάτα ανάμειξης (D) στην έξοδο (A4) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης και ασφαλίστε το καπάκι (D2) που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (D3) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.

2.2 - ΉΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση (από την ταχύτητα 4 Max ή Pulse) ανάλογα με τη συνταγή. Για τον καλύτερο έλεγχο της ανάμειξης και καλύτερη ομογενοποίηση του μείγματος, χρησιμοποιήστε τη θέση "Pulse". Μπορείτε να προσθέσετε τροφές μέσω του στομίου του πώματος δοσομέτρησης (D3) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο "0".
- Μέγιστος χρόνος χρήσης: 3 λεπτά.

Συμβουλές:

Μπορείτε να παρασκευάσετε:

- πλήρως πολτοποιημένους ζωμούς, σούπες βελουτέ, κομπόστες, milkσέικ, κοκτέιλ.
- ελαφριές ζύμες (για κρέπες, τηγανίτες, κλαφουτί, γλυκές πίτες φαρ ...).
- Κατά την ανάμειξη, εάν τα συστατικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε για την πλήρη διακοπή λειτουργίας της μονάδας και αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης, μετακινήστε τα συστατικά ώστε να πέσουν πάνω στις λεπίδες χρησιμοποιώντας μία σπάτουλα, και κατόπιν τοποθετήστε εκ νέου το μπολ ανάμειξης για να συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Μη γεμίζετε ποτέ το μπολ ανάμειξης με καυτό υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπολ ανάμειξης ενώ είναι άδειο.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπολ ανάμειξης μαζί με το καπάκι του.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι προτού σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή.
- Μέσα στο μπολ ανάμειξης, να τοποθετείτε πάντα τα υγρά συστατικά πριν από τα στερεά συστατικά.

2.3 - ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

- Περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή προτού αφαιρέσετε το μπολ ανάμειξης. Για να το απασφαλίσετε, περιστρέψτε το αριστερόστροφα και επανατοποθετήστε το κάλυμμα (A5) στη θέση του ασφαλιζοντάς το στην έξοδο (A4) (περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα).

3 - ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σύνδεσμος (E)

- Συναρμολογημένη κεφαλή κόπτη (F)

3.1 - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ ΚΟΠΤΗ

- Πατήστε το κουμπί (A2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (e) και ασφαλίστε τον περιστρέφοντας αριστερόστροφα με τρόπο ώστε η έξοδος να βρίσκεται μέσα στην επέκταση της συσκευής.
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) σε οριζόντια θέση πατώντας ξανά το κουμπί (A2).

3.2 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΚΟΠΤΗ

- Κρατήστε την κεντρική μονάδα (f1) από το στόμιο πλήρωσης τοποθετώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω.
- Εισαγάγετε τον κοχλία (F2) (πρώτα τον μακρύ άξονα) μέσα στην κεντρική μονάδα (F1).
- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων (F3) πάνω στον κοντό άξονα που εξέρχεται από τον κοχλία (F2) με τα αιχμηρά άκρα προς τα έξω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο (F4 ή F5) πάνω στο σύστημα λεπίδων (F3) ευθυγραμμίζοντας τις δύο προεξοχές με τις δύο εγκοπές της κεντρικής μονάδας (F1).
- Βιδώστε σφικτά το παξιμάδι (F6) πάνω στην κεντρική μονάδα (F1) δεξιόστροφα χωρίς όμως να το μπλοκάρετε.
- Επαληθεύστε τη συναρμολόγηση. Ο άξονας δεν πρέπει να είναι χαλαρός, ούτε να μπορεί να γυρνά πάνω στη βάση του. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβετε τα προηγούμενα βήματα.

3.3 - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΚΟΠΤΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

- Κρατήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή κόπτη (F) με κλίση προς τα δεξιά, γυρισμένη προς την έξοδο του προσαρμογέα (E) και ευθυγραμμίστε τους δύο λοχχοειδείς συνδέσμους της κεφαλής κόπτη με τις δύο εγκοπές του προσαρμογέα. Εισαγάγετε έως το τέρμα την κεφαλή κόπτη μέσα στον προσαρμογέα και κατόπιν επαναφέρετε το στόμιο πλήρωσης της κεφαλής κόπτη σε οριζόντια θέση έως όπου να ασφαλίσει περιστρέφοντας αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε την αφαιρούμενη βάση (F8) πάνω στο στόμιο πλήρωσης.

3.4 - ΞΕΝΑΡΕΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα ασφαλείας (A5) είναι σωστά ασφαλισμένο (δεξιόστροφα) στην ταχεία έξοδο (A4).
- Τοποθετήστε ένα σκεύος μπροστά από τη συσκευή για τη συλλογή του μείγματος.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη (A1) **στην ταχύτητα “3” ή “4”**.
- Εισαγάγετε το κρέας μέσα από το στόμιο πλήρωσης κομμάτι-κομμάτι χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα (F7). **Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.**
 - Μπορείτε να τεμαχίσει μέχρι 3 κιλά κρέας.
 - Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά.
- Αφήστε να κυρώσει εντελώς τη συσκευή σας πριν από τη χρήση.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα “0” και περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή.
- Απασφαλίστε την κεφαλή κόπτη περιστρέφοντας προς την αντίθετη φορά από αυτήν της συναρμολόγησης.

Συμβουλές:

- Προετοιμάστε όλη την ποσότητα τροφών που θέλετε να ψιλοκόψετε (για το κρέας, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα και τεμαχίστε το σε κομμάτια 2x2 εκ. περίπου).
- Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ξεπαγώσει πλήρως.
- Στο τέλος της επεξεργασίας, μπορείτε να προσθέσετε και να ψιλοκόψετε μερικά μικρά κομμάτια ψωμιού προτού συλλέξετε όλο τον κιμά.

4 - ΤΡΙΨΙΜΟ / ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σύνδεσμος (E)
- Συναρμολογημένος λαχανοκόπτης (G)
- Κώνιο κοπής (ανάλογα με το μοντέλο)

4.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Πατήστε το κουμπί (A2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A3) και ανασηκώστε την πλήρως.

- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (Ε) και ασφαλίστε τον περιστρέφοντας αριστερόστροφα με τρόπο ώστε η έξοδος να βρίσκεται μέσα στην επέκταση της συσκευής.
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (Α3) σε οριζόντια θέση πατώντας ξανά το κουμπί (Α2).
- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα ασφαλείας (Α5) είναι σωστά ασφαλισμένο (δεξιόστροφα) στην ταχεία έξοδο (Α4).
- Κρατήστε το στόμιο πλήρωσης (G1) με κλίση προς τα δεξιά, γυρισμένο προς την έξοδο του προσαρμογέα (Ε) και ευθυγραμμίστε τους δύο λογχειοειδείς συνδέσμους του στόμιου πλήρωσης με τις δύο εγκοπές του προσαρμογέα. Εισαγάγετε έως το στόμιο πλήρωσης τυμπάνου μέσα στον προσαρμογέα και κατόπιν επαναφέρετε το στόμιο πλήρωσης της κεφαλής κόπτη σε οριζόντια θέση έως ότου να ασφαλίσει περιστρέφοντας αριστερόστροφα.
- Εισαγάγετε τον επιθυμητό κώνο κόπης μέσα στο στόμιο πλήρωσης και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πλήρως μέσα στον γεμιστήρα.

4.2 - ΉΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τοποθετήστε ένα σκεύος μπροστά από τη συσκευή για τη συλλογή του μείγματος.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη (Α1) στην ταχύτητα "3" για την κοπή σε φέτες ή στην ταχύτητα "4" για το τρίψιμο.
- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα και κατευθύνετε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα. **Ποτέ μην σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.**
 - Μπορείτε να ετοιμάσετε έως 2 kg τροφίμων.
 - Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα "0" και περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή.
- Απασφαλίστε το στόμιο πλήρωσης περιστρέφοντας προς την αντίθετη φορά από αυτήν της συναρμολόγησης.
 - Με τους κώνους κόπης μπορείτε να κάνετε τα εξής:
 - Χοντρό τρίψιμο (G4) / ψιλό τρίψιμο (G5): καρότα, σελινόριζες, πατάτες, τυρί...
 - Κοπή σε χοντρές φέτες (G3): πατάτες, καρότα, αγγούρια, μήλα, παντζάρια,...
 - Τρίψιμο πατάτας/καρότου (G6): πατάτες, τυρί ...

5 - ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Αποχυματής (Η).

5.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗ

- Τοποθετήστε το φίλτρο (h3) στο κέντρο του δοχείου κεντρικής μονάδας (h4).
- Ασφάλιση του καπακιού: περιστρέψτε αριστερόστροφα και ασφαλίστε το καπάκι (h2) πάνω στο δοχείο κεντρικής μονάδας (h4) (θέση κλειστού λουκέτου).
- Καθολική ασφάλιση: πιέστε τον μοχλό ασφάλισης (h6) στη θέση κλειστού λουκέτου.

5.2 - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΣΤΙΦΤΗ ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

- Μετακινήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (Α3) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (Α2) και χαλαρώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (Α3) έως ότου να ασφαλίσει (γυρίστε το κουμπί (Α2) στην αρχική του θέση).
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το κάλυμμα (Α5) από την έξοδο (Α4) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σταματήσει πλήρως να λειτουργεί προτού ασφαλίσετε τον φυγοκεντρικό στίφτη (Η).
- Ασφαλίστε αποχυματή στη βάση (Α4) περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα με τρόπο ώστε η έξοδος για το στόμιο σερβιρίσματος να είναι ευθυγραμμισμένη με τη συσκευή.
- Προσαρμόστε το στόμιο σερβιρίσματος (H5) στο δοχείο κεντρικής μονάδας (H4).
- Βεβαιωθείτε ότι η κάλυμμα του στόμιου σερβιρίσματος (H5) είναι ανοιχτό.

5.3 - ΉΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τοποθετήστε ένα μεγάλο ποτήρι κάτω από το στόμιο σερβιρίσματος (H5).
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη (Α1) στην ταχύτητα "3".
- Κόψτε τα φρούτα και/ή τα λαχανικά σε κομμάτια.
- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης του καπακιού (h2) και σπρώξτε τις ελαφρώς με τον πιεστήρα (H1). **Ποτέ**

μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.

- Μην αφήσετε τη συσκευή να λειτουργήσει συνεχόμενα για 5 φορές με 500 γρ. τροφών προς επεξεργασία χωρίς να διακόψετε για λίγο τη λειτουργία της ενδιάμεσα.
- Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά.
- Για την καλύτερη απόδοση της συσκευής, να καθαρίζετε το φίλτρο μετά από κάθε επεξεργασία 300 γρ. συστατικών.
- **Σημαντικό:** Όταν γεμίσει το δοχείο ψίχας της κεντρικής μονάδας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αδειάστε το δοχείο κεντρικής μονάδας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα "0" και περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή.
- **Περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως το περιστροφικό φίλτρο προτού αφαιρέσετε εξαρτήματα από τη συσκευή.**
- Για την αφαίρεση του αποχυμωτή, απασφαλίστε τον περιστρέφοντας αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε τον μοχλό ασφάλισης (H6) στη θέση ανοικτού λουκέτου. Ανοίξτε το καπάκι (θέση ανοικτού λουκέτου). Τώρα, μπορείτε να αφαιρέσετε το φίλτρο (H3) για να το καθαρίσετε και να αδειάσετε το δοχείο κεντρικής μονάδας (H4).

Συμβουλές:

- Μπορείτε να παρασκευάσετε ποικίλους χυμούς όπως π.χ. από: καρότα, ντομάτες, μήλα, σταφύλια, σμέουρα,...
- Ξεφλούδιστε τα φρούτα με χοντρή φλούδα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και στην περίπτωση του ανανά, αφαιρέστε τον πυρήνα του.
- Δεν είναι δυνατή η εξαγωγή χυμού από ορισμένα φρούτα και λαχανικά: μπανάνες, αβοκάντο, μούρα, , ορισμένες ποικιλίες μήλων, κ.λπ...
- Μπορείτε να παρασκευάσετε χυμούς με διαφορετικά φρούτα και λαχανικά χωρίς να χρειαστεί να καθαρίζετε κάθε φορά τον αποχυμωτή, οι γεύσεις δεν θα αναμειχθούν. Χρειάζεται απλώς να προσθέσετε λίγο νερό στον αποχυμωτή και να τον θέσετε σε λειτουργία για να ξεπλυθεί μεταξύ των χρήσεων για την παρασκευή διαφορετικού χυμού.
- Να καταναλώνετε τους χυμούς γρήγορα μετά από την παρασκευή τους και να προσθέτετε χυμό λεμονιού για να διατηρείτε τον χυμό φρέσκο για αρκετές ώρες.

6 - ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΗΚΟΥΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

Για πιο άνετη χρήση ή για την αποθήκευση, μπορείτε να μειώσετε το μήκος του καλωδίου πιέζοντάς το προς το εσωτερικό της κεντρικής μονάδας (a) από το άνοιγμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής (A7).

7 - ΠΛΗΡΗΣ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

- συναρμολογημένος μύλος

Με τον μύλο μπορείτε να κάνετε τα εξής:

- Ψιλοκόψιμο σε λίγα δευτερόλεπτα με διακεκομμένη λειτουργία (pulse): αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα βερίκοκα...
Μέγ. ποσότητα / χρόνος: 100 γρ. / 5 δευτ.
Αυτός ο μύλος δεν έχει σχεδιαστεί για σκληρά προϊόντα όπως ο καφές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) ούτε και τον προσαρμογέα (E) στο νερό και μην τα βρέχετε στον νεροχύτη. Σκουπίστε τα με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- Για πιο εύκολο καθαρισμό, να ξεπλένετε γρήγορα τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τα χρησιμοποιήσετε. Αποσυναρμολογήστε εντελώς την κεφαλή κόπτη. **Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή, μπορεί να σας τραυματίσουν.**
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων εκτός από τα μεταλλικά εξαρτήματα της κεφαλής κόπτη: κεντρική μονάδα (F1), κοχλίας (F2), σύστημα λεπίδων (F3), δίσκοι (F4 και F5), παξιμάδι (F6).
- Οι δίσκοι (F4) και (F5), καθώς και το σύστημα λεπίδων (E3) πρέπει να παραμένουν λαδωμένα. Επαλείψτε τα με μαγειρικό λάδι για να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση.

Συμβουλές:

- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Μπολ ανάμειξης (D): προσθέστε ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ ανάμειξης. Κλείστε το καπάκι. Τοποθετήστε το στη θέση του πάνω στη συσκευή και εκτελέστε μερικές πιέσεις. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι από τη συσκευή, ξεπλύνετε το μπολ με νερό και αφήστε το να στεγνώσει (τοποθετημένο ανάποδα).

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε χώρο με υγρασία.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, επαληθεύστε:

- Τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα.
 - Την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.
 - Η θέση του κουμπιού δίσκο (A1): επιστρέφει τη θέση "0", στη συνέχεια, επιλέξτε και πάλι την επιθυμητή ταχύτητα.
- Η συσκευή κουζίνας σας διαθέτει έναν μικροεπεξεργαστή που ελέγχει και αναλύει την ισχύ κατά τη λειτουργία της. Εάν το φορτίο ισχύος είναι υπερβολικά μεγάλο, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αυτομάτως. Για να θέσετε εκ νέου σε λειτουργία τη συσκευή, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη (a1) στη θέση "0" και αφαιρέστε ένα μέρος των συστατικών. Αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για μερικά λεπτά. Κατόπιν, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα για να ολοκληρώσετε την επεξεργασία των τροφίμων.

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



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

ΕΞΕΡΤΗΜΑΤΑ

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

- | | | | |
|------------------------------------|------------------|---------------------------|----------------------|
| • Ανοξείδωτο μπολ | • Μπολ ανάμειξης | • Σύνδεσμος | • Κιτ για Πάστα |
| • Καπάκι του ανοξείδωτου μπολ | • Αποχυμωτής | • Λαχανοκόπτης: | • Αξεσουάρ για κουλί |
| • Ζυμωτήρας | • Μύλος | - κοπή σε φέτες | • Μύλος |
| • Αναδευτήρας ζύμης | • Κεφαλή | - χοντρό τρίψιμο | |
| • Αυτογδάτρης με πολλαπλές λεπίδες | • κρεατομηχανής | - φιλό τρίψιμο | |
| | | - τρίψιμο πατάτας/καρότου | |

Προσοχή: δεν είναι δυνατή η πώληση κανενός εξαρτήματος εάν δεν δείξετε το εγχειρίδιο χρήσης ή τη συσκευή σας.

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio, progettato esclusivamente per la preparazione di alimenti in ambiente domestico all'interno della vostra abitazione.

DESCRIZIONE

A - Blocco motore

- A1 Regolatore di velocità
- A2 Pulsante di sblocco della testa multifunzione (A3)
- A3 Testa multifunzione
- A4 Attacco rapido (vaso frullatore/centrifuga/frantumatore)
- A5 Tappo di sicurezza
- A6 Attacco accessori mescolatori (impastatore, frusta a filo, miscelatore)
- A7 Avvolgicavo

B - Gruppo contenitore

- B1 Contenitore inox
- B2 Coperchio

C - Accessori mescolatori

- C1 Impastatore
- C2 Miscelatore
- C3 Frusta a filo

D - Vaso frullatore (a seconda del modello)

- D1 Vaso
- D2 Coperchio
- D3 Tappo dosatore

E - Adattatore (a seconda del modello)

F - Testa tritacarne (a seconda del modello)

- F1 Corpo in metallo
- F2 Vite
- F3 Coltello
- F4 Griglia a fori grandi
- F5 Griglia a fori piccoli
- F6 Dado
- F7 Pressino
- F8 Piatto

G - Taglia-verdure (a seconda del modello)

- G1 Caricatore rullo
- G2 Pressino
- G3 Rullo per affettare
- G4 Rullo per grattugiare grosso
- G5 Rullo per grattugiare fine
- G6 Rullo per frittelle di patate

H - Centrifuga (a seconda del modello)

- H1 Pressino
- H2 Coperchio
- H3 Filtro girevole
- H4 Raccoglitore
- H5 Beccuccio
- H6 Leva di bloccaggio

AVVIAMENTO

- Al primo utilizzo, lavare tutti i pezzi degli accessori con acqua e detersivo per piatti (tranne l'adattatore (E): vedere § pulizia). Sciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta; controllare che il regolatore di velocità (A1) sia in posizione "0", quindi collegare l'apparecchio.
- Per avviare l'apparecchio, vi sono diverse possibilità:
 - **Funzionamento intermittente ("pulse")** : ruotare il regolatore di velocità (A1) sulla posizione "Pulse" per un funzionamento a intermittenza.
 - **Funzionamento continuo**: ruotare il regolatore di velocità (A1) sulla posizione desiderata da "1" a "max", a seconda della preparazione. È possibile passare da una velocità all'altra durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (a1) sullo "0".

Importante: L'apparecchio può essere avviato solo se il tappo (A5) e la testa (A3) sono correttamente inseriti. Nel caso il tappo (A5) e/o la testa (A3) si spostassero o allentassero improvvisamente durante il funzionamento, l'apparecchio si arresterà automaticamente. Fissare in posizione il tappo e/o la testa, portare il regolatore di velocità (A1) sulla posizione "0", poi avviare normalmente l'apparecchio selezionando la velocità desiderata.

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la potenza di funzionamento. **In caso di sovraccarico, l'apparecchio si arresta automaticamente.** Per rimettere in funzione l'apparecchio, ruotare

il regolatore (A1) in posizione "0" e togliere una parte degli ingredienti. Lasciar riposare l'apparecchio per alcuni minuti. È quindi possibile selezionare la velocità desiderata per terminare la preparazione.

La numerazione dei paragrafi corrisponde a quella degli schemi.

1 - AMALGAMARE/IMPASTARE/SBATTERE/EMULSIONARE/MONTARE

A seconda della natura degli alimenti, il contenitore inox (B1) e il suo coperchio (B2) permettono di lavorare fino a 1,8 kg di pasta leggera.

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Contenitore inox (B1).
- Coperchio (B2).
- Impastatore (C1) o miscelatore (C2) o frusta a filo (C3).

1.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Premere il pulsante (A2) per sbloccare la testa multifunzione (A3) e aprirla completamente.
- Fissare il contenitore inox (B1) (senso orario) sull'apparecchio e versare gli ingredienti.
- Inserire l'accessorio desiderato (C1, C2 o C3) sull'attacco (A6), premere e ruotare di un quarto di giro in senso antiorario per fissare l'accessorio nel suo alloggiamento.
- Riportare la testa multifunzione (A3) in posizione orizzontale: premere il pulsante (A2) e abbassare manualmente la testa multifunzione (A3) fino all'arresto (il pulsante (A2) torna nella posizione di partenza).
- Posizionare il coperchio (B2) sul contenitore inox (B1).

Attenzione: l'utilizzo del coperchio non è obbligatorio, ma permette di evitare eventuali schizzi o spruzzi.

- Accertarsi che il tappo (A5) sia fissato correttamente (senso orario) sull'attacco rapido (A4).

1.2 - ACCENSIONE

Avviare ruotando il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata, a seconda della ricetta.

- L'apparecchio entrerà immediatamente in funzione.
- Durante la preparazione, è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (b2).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (a1) sullo "0".

Consigli utili:

- **Impastare**
 - Utilizzare l'accessorio impastatore (C1) **alla velocità "1"**. È possibile impastare fino a 500 g di farina (es.: pane bianco, pane ai cereali, pasta brisée, pasta frolla...).
 - Tempo di utilizzo massimo: 13 minuti.
- **Amalgamare**
 - Utilizzare il miscelatore (C2) **dalla velocità "1" alla velocità "max"**.
 - È possibile amalgamare fino a 1,8 kg di pasta leggera (torta paradiso, biscotti...).
 - Tempo di utilizzo massimo: 13 minuti.
- **Non utilizzare mai il miscelatore (C2) per impasti pesanti..**
- **Sbattere /emulsionare / montare**
 - Utilizzare la frusta a filo (C3) **dalla velocità "1" alla velocità "max"**.
 - È possibile preparare: maionese, aioli, salse, albumi a neve (fino a 8 albumi d'uovo), panna montata (fino a 500 ml)...
 - Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti.
- **Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per impastare paste pesanti o per mescolare paste leggere.**

1.3 - SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio (B2).
- Con il pulsante (A2), sbloccare la testa multifunzione (A3) e aprirla completamente.

- Sbloccare l'accessorio (C1), (C2) o (C3) dalla testa multifunzione spingendolo verso la testa e facendogli effettuare un quarto di giro in senso orario.
- Estrarre il contenitore inox.

2 - OMOGENEIZZARE/MESCOLARE/FRULLARE (A SECONDO DEL MODELLO)

A seconda della natura degli alimenti, il vaso frullatore (D) permette di preparare fino a 1,5 L di composti spessi e 1,25 L di composti liquidi.

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Vaso frullatore

2.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Riportare la testa multifunzione (A3) in posizione orizzontale: premere il pulsante (A2) e abbassare manualmente la testa multifunzione (A3) fino all'arresto (il pulsante (A2) torna nella posizione di partenza).
- Sbloccare il tappo di sicurezza (A5) dell'attacco rapido (A4) ruotando in senso antiorario, poi rimuoverlo.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente fermo prima di bloccare il vaso frullatore (D).
- Bloccare il vaso frullatore (D) sull'attacco (A4) ruotandolo in senso orario.
- Versare gli alimenti nel vaso frullatore, quindi bloccare il coperchio (D2) munito di tappo dosatore (D3) ruotando in senso antiorario.

2.2 - ACCENSIONE

- Avviare ruotando il regolatore di velocità (A1) sulla posizione desiderata (Velocità da 4 a Max o Pulse) a seconda della ricetta. Per frullare e omogeneizzare al meglio la preparazione, selezionare la modalità "Pulse". In corso di preparazione è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del tappo dosatore (D3).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (A1) sullo "0".
 - Tempo di utilizzo massimo: 3 minuti.

Consigli utili:

È possibile preparare:

- Minestre frullate finemente, vellutate, composte, frappé, cocktail.
- Paste leggere (crêpe, frittelle, clafoutis, sformati...).
- Durante la lavorazione, se gli ingredienti restano attaccati alle pareti del recipiente, arrestare l'apparecchio, attendete l'arresto completo dell'apparecchio e estrarre il vaso frullatore, far cadere gli alimenti sulle lame per mezzo di una spatola, poi riposizionare il vaso frullatore per proseguire la preparazione.
- Non riempire mai il vaso frullatore con del liquido bollente.
- Non utilizzare il vaso frullatore a vuoto.
- Utilizzare sempre il vaso frullatore con il coperchio.
- Non rimuovere mai il coperchio prima dell'arresto completo dell'apparecchio.
- Versare sempre gli ingredienti liquidi per primi nel vaso frullatore e poi aggiungere gli ingredienti solidi.

2.3 - SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

- Prima di estrarre il vaso frullatore, attendere che l'apparecchio si arresti completamente, quindi sbloccarlo in senso antiorario e reinserire il tappo (A5) bloccandolo sull'attacco (A4) (senso orario).

3 - TRITARE (A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Adattatore (E)
- Testa tritacarne assemblata (F)

3.1 - MONTAGGIO DELL'ADATTATORE TRITACARNE

- Premere il pulsante (A2) per sbloccare la testa multifunzione (A3) e aprirla completamente.
- Posizionare l'adattatore (E) e bloccarlo avvitandolo in senso antiorario.
- Riportare la testa multifunzione (A3) in posizione orizzontale premendo nuovamente il pulsante (A2).

3.2 - ASSEMBLAGGIO DELLA TESTA TRITACARNE

- Afferrare il corpo (F1) dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto.
- Inserire quindi la vite (F2) (perno lungo per primo) nel corpo dell'apparecchio (F1).
- Posizionare il coltello (F3) nel perno corto che sporge dalla vite (F2) con le parti affilate verso l'esterno.
- Sistemare la griglia scelta (F4 o F5) sul coltello (F3) facendo corrispondere i due incastri con le tacche del corpo (F1).
- Avvitare bene il dado (F6) sul corpo (F1) in senso orario, senza bloccare.
- Verificare il montaggio. Il perno non deve avere gioco né girare su se stesso. In caso contrario, effettuare nuovamente le operazioni descritte in precedenza.

3.3 - MONTAGGIO DELLA TESTA TRITACARNE SULL'APPARECCHIO

- Con l'imboccatura inclinata verso destra, collocare la testa tritacarne assemblata (F) di fronte all'attacco dell'adattatore (E) e far corrispondere le due alette della testa tritacarne con le due tacche poste sull'adattatore. Infilare bene la testa tritacarne nell'adattatore, poi riportare l'imboccatura in posizione verticale fino all'arresto girando in senso antiorario.
- Inserire il piatto amovibile (F8) sull'imboccatura.

3.4 - ACCENSIONE, CONSIGLI E SMONTAGGIO

- Accertarsi che il tappo di sicurezza (A5) sia fissato correttamente (senso orario) sull'attacco rapido (A4).
- Collocare davanti all'apparecchio un recipiente per raccogliere la preparazione.
- Azionare l'apparecchio ruotando il regolatore (A1) **alla velocità "3" o "4"**.
- Introdurre la carne nell'imboccatura pezzo per pezzo aiutandosi con il pressino (F7). **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.**
 - Potete spezzettare fino a 3 kg di carne.
 - Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti.
- Lasciate raffreddare completamente il vostro apparecchio prima di qualsiasi nuovo utilizzo.
- Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore alla velocità "0" e attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- Sbloccare la testa tritacarne nel senso contrario a quello del montaggio.

Consigli utili:

- Preparare gli alimenti da tritare (per la carne, eliminare ossa, cartilagini e nervi e tagliare a pezzettini di 2x2 cm circa).
- Assicurarsi che la carne sia stata correttamente scongelata.
- Una volta finito di tritare, è possibile passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

4 - GRATTUGIARE/AFFETTARE (A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Adattatore (E)
- Taglia-verdure assemblato (G)
- Nulli (a seconda del modello)

4.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Premere il pulsante (A2) per sbloccare la testa multifunzione (A3) e aprirla completamente.
- Posizionare l'adattatore (E) e bloccarlo avvitandolo in senso antiorario.
- Riportare la testa multifunzione (A3) in posizione orizzontale premendo nuovamente il pulsante (A2).

- Accertarsi che il tappo di sicurezza (A5) sia fissato correttamente (senso orario) sull'attacco rapido (A4).
- Con l'imboccatura inclinata verso destra, collocare il caricatore del rullo (g1) di fronte all'attacco dell'adattatore (E) e far corrispondere le due alette del caricatore del rullo con le due tacche poste sull'adattatore. Inserire a fondo e riportare l'imboccatura del caricatore in posizione verticale fino all'arresto girando in senso antiorario.
- Inserire il rullo scelto nel caricatore affinché si posizioni correttamente in sede.

4.2 - ACCENSIONE E CONSIGLI

- Collocare davanti all'apparecchio un recipiente per raccogliere la preparazione.
- Azionare l'apparecchio ruotando il regolatore (a1) sulla velocità "3" per affettare e sulla velocità "4" per grattugiare.
- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura del caricatore aiutandosi con il pressino (G2). **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti.**
 - Potete preparare fino a 2 kg di prodotti alimentari.
 - Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti.
- Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore alla velocità "0" e attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- Sbloccare il caricatore del rullo nel senso contrario a quello del montaggio.
- Con i rulli è possibile preparare:
 - grattugiato spesso (rullo C) (G4)/grattugiato fine (rullo D) (G5): carote, sedano-rapa, patate, formaggio...;
 - fette spesse (rullo A) (G3): patate, carote, cetrioli, mele, barbabietole...;
 - frittelle di patate (rullo E) (G6): patate, parmigiano...

5 - CENTRIFUGARE FRUTTA E VERDURA (A SECONDA DEL MODELLO)

IT

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Centrifuga assemblata (H).

5.1 - ASSEMBLAGGIO DELLA CENTRIFUGA

- Posizionare il filtro (H3) al centro del raccoglitore (H4).
- Blocco del coperchio: girare in senso antiorario e bloccare il coperchio (H2) sul raccoglitore (H4) (simbolo "lucchetto chiuso").
- Blocco totale: spingere la leva di bloccaggio (H6) sul simbolo "lucchetto chiuso".

5.2 - MONTAGGIO DELLA CENTRIFUGA SULL'APPARECCHIO

- Riportare la testa multifunzione (A3) in posizione orizzontale: premere il pulsante (A2) e abbassare manualmente la testa multifunzione (A3) fino all'arresto (il pulsante (A2) torna nella posizione di partenza).
- Sbloccare ed estrarre il tappo di sicurezza (A5) dall'attacco (A4) ruotando in senso antiorario.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente fermo prima di bloccare la centrifuga (H).
- Fissare la centrifuga assemblata sull'attacco (A4) girando in senso orario, in modo da allineare l'uscita per il beccuccio con l'esterno dell'apparecchio.
- Inserire il beccuccio (H5) sul raccoglitore (H4).
- Assicurarsi che il cappuccio del beccuccio (H5) è correttamente aperto.

5.3 - ACCENSIONE E CONSIGLI

- Posizionare un grosso bicchiere sotto il beccuccio (H5).
- Azionare l'apparecchio ruotando il regolatore di velocità (A1) sulla velocità "3".
- Tagliare la frutta e/o la verdura a pezzetti.
- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura del coperchio (H2) e spingere lentamente aiutandosi con il pressino (H1). **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti.**
- Non lavorare per più di 5 volte di seguito 500 g di alimenti senza aver fatto riposare l'apparecchio.
 - Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti.

- Per un migliore rendimento, pulire il filtro ogni 300 g di ingredienti.
- **Importante:** Quando il contenitore raccogli-polpa è pieno, arrestare l'apparecchio e svuotare il raccoglitore.
- Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore alla velocità "0" e attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- **Attendere l'arresto completo del filtro girevole prima di rimuovere l'accessorio.**
- Per estrarre la centrifuga, sbloccare girando in senso antiorario.
- Posizionare la leva di bloccaggio (H6) sul simbolo "lucchetto aperto". Aprire il coperchio (simbolo "lucchetto aperto"). È quindi possibile estrarre il filtro (H3) per pulirlo e svuotare il raccoglitore (H4).

Consigli utili:

- Per preparare i succhi, è possibile utilizzare vari ingredienti, tra cui: carote, pomodori, mele, uva, lamponi...
- Pelare la frutta quando la buccia è particolarmente spessa, privare dei semi, eliminare il torsolo centrale dell'ananas.
- Non è possibile estrarre il succo da alcuni tipi di frutta e verdura: banane, avocado, more, alcune varietà di mele, ecc...
- Al contrario, è possibile preparare succhi squisiti con vari tipi di frutta e verdura senza pulire ogni volta la centrifuga: per evitare di mischiare i sapori, basta sciacquare la centrifuga azionandola con un po' d'acqua tra un succo e l'altro.
- Una volta preparato, il succo deve essere consumato rapidamente. Aggiungere del succo di limone per conservare qualche ora in luogo fresco.

6 - LUNGHEZZA DEL CAVO

Per un utilizzo più agevole o al momento di riporre l'apparecchio, è possibile ridurre la lunghezza del cavo spingendolo all'interno del blocco motore (A) attraverso l'apertura situata nel retro (A7).

7 - TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Frantumatore assemblato.

Con il frantumatore è possibile:

- In modalità "Pulse", tritare in pochi secondi fichi secchi, albicocche secche...
- Quantità/tempo massimo: 100 g / 5 secondi
- Questo frantumatore non prevede la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio.
- Non immergere né mettere il blocco motore (A) o l'adattatore (E) sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Per una pulizia più agevole, sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni utilizzo. Smontare completamente la testa tritacarne. **Le lame possono essere particolarmente taglienti: maneggiarle con cura.**
- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori lavabili in lavastoviglie, eccetto i componenti metallici della testa tritacarne: corpo (F1), vite (F2), coltello (F3), griglie (F4 e F5) e dado (F6).
- Le griglie (F4) e (F5), nonché il coltello (F3) devono rimanere lubrificati. A tal fine, cospargerli d'olio alimentare.

I nostri consigli:

- Nel caso in cui gli accessori si colorassero con gli alimenti (carote, arance...), strofinarli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavarli normalmente.
- Vaso frullatore (d): versare acqua calda e alcune gocce di detersivo per piatti nel vaso frullatore. Chiudere il coperchio. Posizionarlo sull'apparecchio e premere più volte il pulsante "Pulse". Una volta rimosso, sciacquare il contenitore con acqua corrente e lasciare asciugare (contenitore capovolto).

SISTEMAZIONE

Evitare di riporre l'apparecchio in un ambiente umido.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

Se l'apparecchio non funziona, verificare:

- che l'apparecchio sia collegato;
- che ogni accessorio sia ben fissato in sede;
- la posizione del pulsante di azionamento (A1): restituisce la posizione "0", poi rilegionare la velocità desiderata.

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la potenza di funzionamento. In caso di sovraccarico, l'apparecchio si arresta automaticamente. Per rimettere in funzione l'apparecchio, ruotare il regolatore (A1) in posizione "0" e togliere una parte degli ingredienti. Lasciar riposare l'apparecchio per alcuni minuti. È quindi possibile selezionare la velocità desiderata per terminare la preparazione.

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

ELIMINAZIONE DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO E DELL'APPARECCHIO



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti in conformità alle vigenti norme in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi al servizio competente della propria zona.

ACCESSORI

È possibile personalizzare l'apparecchio acquistando presso il proprio rivenditore di fiducia o un centro assistenza autorizzato i seguenti accessori:

- | | | | |
|----------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|
| • Contenitore inox | • Vaso frullatore | • Taglia-verdure : | • Kit pasta |
| • Coperchio del contenitore inox | • Centrifuga | - fette | • Passa pomodoro |
| • Impastatore | • Frantumatore | - grattugiato spesso | • Tagliapasta |
| • Miscelatore | • Testa tritacarne | - grattugiato fine | |
| • Frusta a filo | • Adattatore | - frittelle di patate | |

Attenzione: Gli accessori possono essere venduti solo su presentazione del proprio manuale d'uso o del proprio apparecchio.

Obrigado por escolher um aparelho exclusivamente previsto para a preparação de alimentos, para uma utilização doméstica apenas.

DESCRIÇÃO

A - Bloco motor

- A1 Selector electrónico de velocidade
- A2 Botão de desbloqueio da cabeça multifunções (A3)
- A3 Cabeça multifunções
- A4 Saída rápida (taça misturadora/centrifugadora/triturador)
- A5 Tampa de segurança
- A6 Saída acessórios misturadores (acessório para amassar, batedor multi-varas, misturador)
- A7 Enrolador do cabo

B - Conjunto da taça

- B1 Taça inox
- B2 Tampa

C - Acessórios misturadores

- C1 Acessório para amassar
- C2 Misturador
- C3 Batedor multi-varas

D - Copo misturador (consoante o modelo)

- D1 Copo
- D2 Tampa
- D3 Tampa doseadora

E - Adaptador (consoante o modelo)

F - Cabeça picadora (consoante o modelo)

- F1 Corpo metálico
- F2 Rosca
- F3 Lâmina
- F4 Grelha orifícios grandes
- F5 Grelha orifícios pequenos
- F6 Porca
- F7 Calçador
- F8 Tabuleiro

G - Cortador de legumes (consoante o modelo)

- G1 Suporte tambor
- G2 Calçador
- G3 Tambor cortar em fatias
- G4 Tambor ralar grosso
- G5 Tambor ralar fino
- G6 Tambor reibekuchen

H - Centrifugadora (consoante o modelo)

- H1 Calçador
- H2 Tampa
- H3 Filtro rotativo
- H4 Corpo receptáculo
- H5 Bico
- H6 Alavanca de bloqueio

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água e detergente para a loiça (excepto o adaptador (E): consulte o parágrafo sobre limpeza). Enxágue e seque.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca, certifique-se de que o selector (A1) está na posição “0” e, depois, ligue o aparelho à corrente.
- Para o colocar em funcionamento, dispõe de várias possibilidades:
 - **Funcionamento intermitente (pulse)** : Rode o selector (A1) para a posição “pulse” através de impulsos sucessivos para um melhor controlo das preparações.
 - **Funcionamento contínuo**: Rode o selector (A1) para a posição desejada, de “1” a “max”, consoante as preparações a realizar. Pode modificar a selecção durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (A1) na posição “0”.

Importante: O aparelho só começa a funcionar se a tampa (A5) e a cabeça (A3) estiverem bloqueadas. Se desbloquear a tampa (A5) e/ou a cabeça (A3) durante o funcionamento, o aparelho desliga-se imediatamente. Volte a bloquear a tampa e/ou a cabeça, coloque novamente na posição “0” com o botão de comando (A1) e, depois, proceda normalmente para colocar o aparelho em funcionamento, seleccionando a velocidade pretendida.

O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a potência em funcionamento. **Em caso de sobrecarga, o aparelho desliga-se automaticamente.** Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento, coloque o botão rotativo (A1) na posição “0” e retire alguns dos

ingredientes. Deixe o aparelho repousar durante alguns minutos. Depois, pode seleccionar a velocidade desejada para terminar a sua preparação.

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas acima.

1 - MISTURAR / AMASSAR / BATER / EMULSIONAR / BATER COM O BATEDOR MULTI-VARAS

Consoante a natureza dos alimentos, a taça inox (B1) e a respectiva tampa (B2) irão permitir-lhe preparar até 1,8 kg de massa ligeira.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Taça inox (B1)
- Tampa (B2)
- Acessório para amassar (C1) ou misturador (C2) ou batedor multi-varas (C3)

1.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Carregue no botão (A2) para desbloquear a cabeça multifunções (A3) e levante-a até parar.
- Bloqueie a taça inox (B1) (para a direita) no aparelho e coloque os ingredientes.
- Introduza o acessório pretendido (C1, C2 ou C3) na saída (A6), fixe-o e rode 1/4 de volta para a esquerda para bloquear o acessório no local adequado.
- Volte a colocar a cabeça multifunções (A3) na posição horizontal: carregue no botão (A2) e baixe manualmente a cabeça multifunções (A3) até que fique bloqueada (botão (A2) na posição inicial).
- Coloque a tampa (B2) na taça inox (B1).

Nota: Não é obrigatório utilizar a tampa. Esta permite evitar o risco de salpicos ou projecções.

- Certifique-se que a tampa (A5) está bem bloqueada (para a direita) na saída rápida (A4).

1.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Comece rodando o selector (a1) para a posição desejada, consoante a receita.

- O aparelho começa a funcionar imediatamente. Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa (b2) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (a1) na posição "0".

Conselhos:

- Amassar

- Utilize o acessório para amassar (C1) **na velocidade "1"**. Pode amassar até 500 g de farinha (ex.: pão branco, pão com cereais, massa quebrada, massa areada, ...).
- Tempo máximo de utilização: 13 minutos.

- Misturar

- Utilize o misturador (C2) **na velocidade "1" a "max"**.
- Pode misturar até 1,8 kg de massa leve (bolo quatro quartos, biscoitos...).
- Tempo máximo de utilização: 13 minutos.

- Nunca utilize o misturador (C2) para amassar massas pesadas.

- Bater / emulsionar / bater com os batedores multi-varas

- Utilize o batedor multi-varas (C3) **na velocidade "1" a "max"**.
- Pode preparar: maionese, molho de alho, molhos, claras em castelo (até 8 claras de ovo), chantilly (até 500 ml)...
- Tempo máximo de utilização: 10 minutos.
- **Nunca utilize o batedor multi-varas (c3) para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.**

1.3 - DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Aguarde que o aparelho pare por completo.

- Retire a tampa (B2).
- Com o botão (A2), desbloqueie a cabeça multifunções (A3) e levante-a.
- Desbloqueie o acessório (C1), (C2) ou (C3) a cabeça multifunções empurrando-o na direcção da cabeça e rodando-o um quarto de volta para a direita.
- Retire a tampa inox.

2 - HOMOGENEIZAR / MISTURAR / PASSAR (CONSOANTE O MODELO)

Consoante a natureza dos alimentos, o copo misturador (D) permite preparar até 1,5 l de misturas espessas e 1,25 l de misturas líquidas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Copo misturador (D).

2.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Coloque a cabeça multifunções (A3) na posição horizontal: carregue no botão (A2) e baixe manualmente a cabeça multifunções (A3) até que fique bloqueada (botão (A2) na posição inicial).
- Desbloqueie a tampa de segurança (A5) da saída rápida (A4) rodando para a esquerda e, depois, retire-a.
- Certifique-se que o aparelho está totalmente parado antes de bloquear o copo misturador (D).
- Bloqueie o copo misturador (D) na saída (A4) rodando-o para a direita.
- Coloque os alimentos no copo misturador e bloqueie a tampa (D2) com a tampa doseadora (D3), rodando para a esquerda.

2.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Comece rodando o selector (A1) para a posição desejada (de velocidade de 4 a Max ou Pulso), consoante a receita. Para um melhor controlo da mistura e uma melhor homogeneização da preparação, utilize a posição "Pulse".
- Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa doseadora (D3) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (A1) na posição "0".
- Tempo máximo de utilização: 3 minutos.

Conselhos:

Pode preparar:

- sopas bem trituradas, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- massas leves (crepes, filhós, clafoutis, pudim tipo flan...).
- Quando estiver a misturar, se os ingredientes permanecerem colados à parede do copo, pare o aparelho, aguarde pela paragem completa do aparelho e retire o copo misturador, empurre os ingredientes sobre as lâminas usando uma espátula, depois, volte a colocar o copo para continuar a preparação.
- Nunca encha o copo misturador com um líquido a ferver.
- Não utilize o copo misturador vazio.
- Utilize sempre o copo misturador com a respectiva tampa.
- Nunca levante a tampa antes de o aparelho ter parado por completo.
- No copo misturador, coloque sempre os ingredientes líquidos antes dos ingredientes sólidos.

2.3 - DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO

- Aguarde que o aparelho pare por completo para retirar o copo misturador, rodando para a esquerda, e volte a colocar a tampa (A5) rodando-a sobre a saída (A4) (para a direita).

3 - PICAR (CONSOANTE O MODELO)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Adaptator (E)
- Cabeça picadora montada (F)

3.1 - COLOCAÇÃO DO ADAPTADOR DA PICADORA

- Carregue no botão (A2) para desbloquear a cabeça multifunções (A3) e levante-a até parar.
- Posicione o adaptador (E) e rode-o para a esquerda de forma a que a saída fique no prolongamento do aparelho.
- Volte a colocar a cabeça multifunções (A3) na posição horizontal carregando novamente no botão (A2).

3.2 - MONTAGEM DA CABEÇA PICADORA

- Segure no corpo (F1) pela chaminé voltando a abertura maior para cima.
- Introduza a rosca (F2) (eixo comprido primeiro) no corpo (F1).
- Coloque a lâmina (F3) no eixo curto saliente da rosca (F2) voltando as arestas de corte para a parte de fora.
- Coloque a grelha escolhida (F4 ou F5) na lâmina (F3) correspondendo as duas saliências com os dois entalhes do corpo (F1).
- Aperte bem a porca (F6) no corpo (F1) para a direita, mas sem a bloquear.
- Verifique a montagem. O eixo não deve ter folga, nem conseguir girar sobre si próprio. Caso contrário, reinicie as operações anteriores.

3.3 - COLOCAÇÃO DA CABEÇA PICADORA NO APARELHO

- Com a cabeça picadora montada (F) e inclinada para a direita, de frente para a saída do adaptador (E), faça corresponder as duas saliências da cabeça picadora com os dois entalhes do adaptador. Encaixe totalmente a cabeça picadora no adaptador e, depois, coloque a chaminé da cabeça picadora na vertical até bloquear, rodando para a esquerda.
- Coloque o tabuleiro amovível (F8) na chaminé.

3.4 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO, CONSELHOS E DESMONTAGEM

- Certifique-se que a tampa de segurança (A5) está bem bloqueada (para a direita) na saída rápida (A4).
- Coloque um recipiente para recolher a preparação à frente do aparelho.
- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector (A1) **para a velocidade “3” ou “4”**.
- Introduza a carne na chaminé pedaço a pedaço com o calcador (F7). **Nunca empurre os ingredientes pela chaminé com os dedos ou com outros utensílios.**
 - Pode preparar até 3 kg de carne.
 - Tempo máximo de utilização: 10 minutos.
- Deixe o seu aparelho arrefecer por completo antes de voltar a utilizá-lo.
- Para desligar o aparelho, rode o selector para a velocidade “0” e aguarde a paragem por completo do aparelho.
- Desbloqueie a cabeça picadora no sentido inverso ao da montagem.

Conselhos:

- Prepare toda a quantidade de alimentos a picar (para a carne, elimine os ossos, cartilagens e nervos e corte-a em pedaços de cerca de 2 x 2 cm).
- Certifique-se que a carne está bem descongelada.
- No final da operação, pode passar alguns pedaços de pão para fazer sair toda a carne picada.

4 - RALAR / CORTAR EM FATIAS (CONSOANTE O MODELO)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (E)
- Cortador de legumes montado (G)
- Tambores (consoante o modelo)

4.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Carregue no botão (A2) para desbloquear a cabeça multifunções (A3) e levante-a até bloquear.
- Posicione o adaptador (E) e rode-o para a esquerda de forma a que a saída fique no prolongamento do aparelho.

- Volte a colocar a cabeça multifunções (A3) na posição horizontal carregando novamente no botão (A2).
- Certifique-se que a tampa de segurança (A5) está bem bloqueada (para a direita) na saída rápida (A4).
- Com o suporte do tambor (G1) inclinado para a direita, de frente para a saída do adaptador (E), faça corresponder as duas saliências do suporte do tambor com os dois entalhes do adaptador. Encaixe-o totalmente e coloque a chaminé do suporte na vertical até bloquear, rodando para a esquerda.
- Introduza o tambor escolhido no suporte e certifique-se que está totalmente inserido no suporte.

4.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Coloque um recipiente para recolher a preparação à frente do aparelho.
- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector (A1) para a velocidade “3” para cortar em fatias e na velocidade “4” para ralar.
- Introduza os alimentos na chaminé do suporte e oriente-os com a ajuda do calcador (G2). **Nunca empurre os ingredientes com os dedos ou com outros utensílios.**
 - Pode preparar até 3 kg de carne.
 - Tempo máximo de utilização: 10 minutos.
- Para desligar o aparelho, rode o selector para a velocidade “0” e aguarde a paragem por completo do aparelho.
- Desbloqueie o suporte do tambor no sentido inverso ao da montagem.
- Os tambores permitem o seguinte:
 - Ralar grosso (G4) /ralar fino (G5): cenouras, aipo-rábano, batatas, queijo, etc.
 - Cortar em fatias grossas (G3): batatas, cenouras, pepinos, maçãs, beterrabas, etc.
 - Reibekuchen (G6): batatas, queijo parmesão, etc.

5 - CENTRIFUGAR FRUTA E LEGUMES (CONSOANTE O MODELO)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Centrifugadora montada (H).

5.1 - MONTAGEM DA CENTRIFUGADORA

- Coloque o filtro (H3) no centro do corpo do receptáculo (H4).
- Bloqueio da tampa: rode para a esquerda e bloqueie a tampa (H2) no corpo do receptáculo (H4) (posição cadeado fechado).
- Bloqueio total: coloque a alavanca de bloqueio (H6) na posição de cadeado fechado.

5.2 - COLOCAÇÃO DA CENTRIFUGADORA NO APARELHO

- Coloque a cabeça multifunções (A3) na posição horizontal: carregue no botão (A2) e baixe manualmente a cabeça multifunções (A3) até que fique bloqueada (botão (A2) na posição inicial).
- Desbloqueie e retire a tampa (A5) da saída (A4) rodando para a esquerda.
- Certifique-se que o aparelho está totalmente parado antes de bloquear a centrifugadora (H).
- Bloqueie a centrifugadora montada na saída (A4) rodando para a direita, de forma a que a saída fique voltada para o bico, no alinhamento do aparelho.
- Encaixe o bico (H5) no corpo do receptáculo (H4).
- Verifique se a tampa do bico (H5) está aberta.

5.3 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Coloque um copo grande por baixo do bico (H5).
- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector (A1) para a velocidade “3”.
- Corte a fruta e/ou os legumes em pedaços.
- Introduza-os na chaminé da tampa (H2) e empurre-os lentamente com o calcador (H1). **Nunca empurre com os dedos ou com outros utensílios.**
- Não processe continuamente 500 g de alimentos mais de 5 vezes sem deixar que o aparelho repouse totalmente.

- Tempo máximo de utilização: 10 minutos.
- Para obter um melhor rendimento, limpe o filtro depois de processar 300 g de ingredientes.
- **Importante:** Quando o corpo do receptáculo de polpa estiver cheio, desligue o aparelho e esvazie o corpo do receptáculo.
- Para desligar o aparelho, rode o selector para a velocidade “0” e aguarde a paragem por completo do aparelho.
- **Aguarde que o filtro rotativo pare por completo antes de retirar o conjunto do aparelho.**
- Para retirar a centrifugadora, desbloqueie-a rodando para a esquerda.
- Coloque a alavanca de bloqueio (H6) na posição de cadeado aberto. Abra a tampa (posição cadeado aberto). Depois, pode retirar o filtro (H3) para o limpar e esvaziar o corpo do receptáculo (H4).

Conselhos:

- Pode fazer sumos de, por exemplo: cenoura, tomate, maçã, uva, framboesa, etc.
- Descasque a fruta de casca rijá, retire os caroços e a parte central do ananás.
- É impossível extrair sumo de alguma fruta e legumes: bananas, abacates, amoras, certas variedades de maçãs, etc...
- Pode preparar sumos com diferentes frutas e legumes sem ter de limpar a centrifugadora sempre que a utiliza, pois os sabores não se misturam; basta passar a centrifugadora por água colocando-a em funcionamento para enxaguar entre cada sumo diferente.
- Consuma os sumos pouco tempo após a sua preparação e adicione sumo de limão para os conservar no frigorífico durante algumas horas.

6 - AJUSTE DO COMPRIMENTO DO CABO

Para uma utilização mais cómoda ou por uma questão de arrumação, pode reduzir o comprimento do cabo, empurrando-o para o interior do bloco motor (A) pela abertura situada na parte de trás (A7) do aparelho.

7 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES EM PEDAÇOS MUITO PEQUENOS (CONSOANTE O MODELO) PT

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- Triturador montado

O triturador permite:

- Picar, em alguns segundos, no modo “pulse”: figos secos, alperces secos, etc.
- Quantidade/tempo máximo: 100 g /5 s
- Este triturador não se destina a produtos rijos como o café.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Nunca mergulhe o bloco motor (A) nem o adaptador (E) em água, nem os passe por água corrente. Limpe-os com um pano seco ou apenas húmido.
- Para limpar mais facilmente, enxagúe rapidamente os acessórios após a sua utilização. Desmonte totalmente a cabeça picadora. **Manuseie as lâminas com cuidado, pois podem causar ferimentos.**
- Lave, enxagúe e seque os acessórios: podem ser lavados na máquina de lavar loiça, excepto o conjunto de componentes metálicos da cabeça picadora: corpo (F1), rosca (F2), lâmina (F3), grelhas (F4 e F5), porca (F6).
- As grelhas (F4) e (F5), bem como a lâmina (F3) devem ser guardadas com um pouco de gordura. Unteas com óleo alimentar de forma a preservá-las.

Dicas:

- Em caso de coloração dos acessórios pelos alimentos (cenouras, laranjas, etc.) esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.
- Copo misturador (D): deite água quente com algumas gotas de detergente líquido no copo misturador. Feche a tampa. Coloque no aparelho e coloque em funcionamento, por impulsos, algumas vezes. Depois, enxágue o copo em água corrente e deixe secar (copo voltado para baixo).

ARRUMAÇÃO

Não arrume o aparelho num ambiente húmido.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Se o aparelho não funcionar, verifique:

- ligação do aparelho.
- bloqueio de cada acessório.
- a posição do botão de acionamento (A1): retornar a posição "0", em seguida, selecione novamente a velocidade desejada.

O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a potência em funcionamento. Em caso de sobrecarga, o aparelho desliga-se automaticamente. Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento, coloque o botão rotativo (a1) na posição "0" e retire alguns dos ingredientes. Deixe o aparelho repousar durante alguns minutos. Depois, pode seleccionar a velocidade desejada para terminar a sua preparação.

O seu aparelho continua sem funcionar ? Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

PT

ELIMINAÇÃO DO APARELHO E DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM



A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor na sua região.

Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.

ACESSÓRIOS

Pode personalizar o seu aparelho e obter os seguintes acessórios na sua loja habitual ou Serviço de Assistência Técnica autorizado:

- | | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------|------------------------------|
| • Taça inox | • Copo misturador | • Cortador de legumes: | • Kit pasta |
| • Tampa da taça inox | • Centrifugadora | - cortar em fatias | • Acessório para molhos |
| • Acessório para amassar | • Triturador | - ralar grosso | • Lâmina rotativa para massa |
| • Misturador | • Cabeça picadora | - ralar fino | |
| • Batedor multi-varas | • Adaptador | - reibekuchen | |

Atenção: só poderá adquirir os acessórios mediante a apresentação das suas instruções de utilização ou do seu aparelho.

Le agradecemos que haya seleccionado un aparato diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos, para uso doméstico en el interior del hogar.

DESCRIPCIÓN

A - Bloque motor

- A1 Regulador electrónico de la velocidad
- A2 Botón de desbloqueo del cabezal multifunción (A3)
- A3 Cabezal multifunción
- A4 Salida rápida (vaso mezclador / licuadora / molinillo)
- A5 Tapa de seguridad
- A6 Terminal para los accesorios mezcladores (amasador, varilla de múltiples aspas, batidor)
- A7 Almacenamiento para el cable

B - Conjunto del vaso

- B1 Vaso de acero inoxidable
- B2 Tapa

C - Accesorios mezcladores

- C1 Amasador
- C2 Batidor
- C3 Varilla de múltiples aspas

D - Vaso mezclador (según modelo)

- D1 Vaso
- D2 Tapa
- D3 Tapón dosificador

E - Adaptador (según modelo)

F - Cabezal picador (según modelo)

- F1 Cuerpo metálico
- F2 Serpentin
- F3 Cuchilla
- F4 Disco de picado grueso
- F5 Disco de picado fino
- F6 Tuerca
- F7 Embutidor
- F8 Bandeja

G - Corta-verduras (según modelo)

- G1 Depósito del tambor
- G2 Embutidor
- G3 Tambor para cortar
- G4 Tambor para rallado grueso
- G5 Tambor para rallado fino
- G6 Tambor para reibekuchen (tortas de patata rallada)

H - Licuadora (según modelo)

- H1 Embutidor
- H2 Tapa
- H3 Filtro giratorio
- H4 Recipiente
- H5 Vertedor
- H6 Palanca de bloqueo

PUESTA EN MARCHA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón (excepto el adaptador (E): consulte § limpieza) Aclárelos y séquelos.
 - Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, compruebe que el botón regulador (A1) esté en la posición "0" y, a continuación, conéctelo.
 - Para la puesta en marcha, dispone de varias posibilidades:
 - **Marcha intermitente (pulse):** Gire el botón regulador (A1) hacia la posición "pulse", impulsos sucesivos, para conseguir un mejor control de las preparaciones.
 - **Marcha continua:** Gire el botón regulador (A1) hacia la posición deseada de "1" a "máx" según las preparaciones que realice. Se puede modificar durante la preparación.
 - Para detener el aparato, devuelva el botón (A1) a la posición "0".
- Importante:** el aparato sólo se pondrá en marcha si la tapa de seguridad (A5) y el cabezal (A3) están acoplados. Si durante el funcionamiento desacopla la tapa (A5) y/o el cabezal (A3), el aparato se detendrá inmediatamente. Vuelva a acoplar la tapa y/o el cabezal, gire el botón regulador (A1) hasta la posición "0" y, a continuación, prosiga normalmente con la puesta en marcha del aparato seleccionando la velocidad deseada.

Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia durante el funcionamiento. **En caso de sobrecarga, el aparato se detendrá automáticamente.** Para volver a poner el aparato en marcha, devuelva el botón regulador (A1) a la posición "0" y retire una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante unos minutos. A continuación, podrá seleccionar la velocidad

que desee para terminar la preparación.

La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas encuadrados.

1 - MEZCLAR / AMASAR / BATIR / EMULSIONAR / BATIR CON LAS VARILLAS

Según la naturaleza de los alimentos, el vaso de acero inoxidable (b1) y la tapa (b2) le permitirán preparar hasta 1,8 kg de pasta ligera.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso de acero inoxidable (B1).
- Tapa (B2).
- Amasador (C1), batidor (C2) o varilla de múltiples aspas (C3).

1.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Pulse el botón (A2) para desacoplar el cabezal multifunción (A3) y retírelo hasta el tope.
- Acople el vaso de acero inoxidable (B1) (sentido horario) en el aparato y coloque los ingredientes.
- Inserte el accesorio deseado (C1, C2 o C3) en el terminal (A6), presiónelo y gírelo con un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su cavidad.
- Devuelva el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal: pulse el botón (A2) y baje manualmente el cabezal multifunción (A3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (A2) a la posición inicial).
- Deslice la tapa (B2) sobre el vaso de acero inoxidable (B1).

Nota: el uso de la tapa no es obligatorio. Evita el riesgo de salpicaduras.

- Compruebe que la tapa (A5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (A4).

1.2 - PUESTA EN MARCHA

Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (A1) hasta la posición deseada según la receta.

- El aparato se pone en funcionamiento inmediatamente. Puede añadir los alimentos por el orificio de la tapa (B2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (AZ1) a la posición "0".

Consejos:

- Amasar

- Utilice el accesorio amasador (C1) **a la velocidad "1"**. Puede amasar hasta 500 g de harina (por ejemplo: pan blanco, pan de cereales, pasta brisa, pasta sablée, ...).
- Tiempo máximo de utilización: 13 minutos.

- Mezclar

- Utilice el mezclador (C2) **de la velocidad "1" a "máx"**.
- Puede mezclar hasta 1,8 kg de pasta ligera (bizcocho de cuatro partes, galletas, etc.).
- Tiempo máximo de utilización: 13 minutos.

- **Nunca utilice el mezclador (C2) para amasar pastas pesadas.**

- Batir / emulsionar / batir con varillas

- Utilice la varilla de múltiples aspas (C3) **de la velocidad "1" a "máx"**.
- Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 8 claras de huevo), chantilli (hasta 500 ml)...
- Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.
- **Nunca utilice la varilla de múltiples aspas (C3) para amasar pastas pesadas o mezclar pastas ligeras.**

1.3 - DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Espere a que el aparato se detenga completamente.
- Retire la tapa (B2).
- Utilizando el botón (A2), desacople el cabezal multifunción (A3) y levántelo.

- Desbloquee el accesorio (C1), (C2) o (C3) del cabezal multifunción apretando el accesorio hacia el cabezal y girándolo un cuarto de vuelta en sentido horario.
- Retire el vaso de acero inoxidable.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (SEGÚN MODELO)

Según la naturaleza de los alimentos, el vaso mezclador (D) permite preparar hasta 1,5 l de mezclas espesas y 1,25 l de mezclas líquidas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso mezclador (D).

2.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Sitúe el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal: pulse el botón (A2) y baje manualmente el cabezal multifunción (A3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (A2) a la posición inicial).
- Desacople la tapa de seguridad (A5) de la salida rápida (A4) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, retírela.
- Compruebe que el aparato se haya detenido completamente antes de acoplar el vaso mezclador (D).
- Acople el vaso mezclador (D) en el terminal (A4) girándolo en sentido horario.
- Introduzca los alimentos en el vaso mezclador y acople la tapa (D2) con el tapón dosificador (D3), girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

2.2 - PUESTA EN MARCHA

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (A1) hasta la posición deseada (desde la velocidad de 4 a Max o Pulse) según la receta. Para un mejor control de la mezcla y una mejor homogeneización de la preparación, utilice la posición "Pulse".
Puede añadir los alimentos por el orificio del tapón dosificador (D3) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (D1) a la posición "0".
- Tiempo máximo de utilización: 3 minutos.

Consejos:

Puede preparar:

- sopas con una textura muy suave, cremas, compotas, batidos de leche, cócteles.
- pastas ligeras (crepes, buñuelos, clafoutis, flanes, etc.).
- Si, durante la mezcla, los ingredientes se quedan pegados en la pared del vaso, detenga el aparato, esperar al apagado total del aparato y retire el vaso mezclador, haga caer los ingredientes encima de las hojas usando una espátula, y vuelva a colocar el vaso mezclador para continuar con la preparación.
- Nunca llene el vaso mezclador con un líquido en ebullición.
- No utilice el vaso mezclador vacío.
- Utilice siempre el vaso mezclador con la tapa.
- Nunca retire la tapa antes de que el aparato se detenga completamente.
- En el vaso mezclador, introduzca siempre los ingredientes líquidos antes que los ingredientes sólidos.

2.3 - DESMONTAJE DEL ACCESORIO

- Espere a que el aparato se detenga completamente para retirar el vaso mezclador desacoplándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj, y vuelva a colocar la tapa (A5) acoplándola en la salida (A4) (sentido horario).

3 - PICAR (SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (E)
- Cabezal picador montado (F)

3.1 - COLOCAR EL ADAPTADOR PICADOR

- Pulse el botón (A2) para desacoplar el cabezal multifunción (A3) y retírelo hasta el tope.

- Coloque el adaptador (E) y acóplelo en el sentido contrario a las agujas del reloj de manera que obtenga la salida en la prolongación del aparato.
- Devuelva el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal pulsando nuevamente el botón (A2).

3.2 - MONTAJE DEL CABEZAL PICADOR

- Sujete el cuerpo (F1) por el tubo de alimentación, con la apertura más ancha hacia arriba.
- Introduzca el serpentín (F2) (eje largo en primer lugar) en el cuerpo (F1).
- Coloque la cuchilla (F3) en el eje corto que sobresale del serpentín (F2) con las aristas cortantes hacia el exterior.
- Coloque el disco seleccionado (F4 o F5) en la cuchilla (F3) de manera que las dos pestañas coincidan con las dos muescas del cuerpo (F1).
- Enrosque la tuerca (F6) en el cuerpo (F1) con fuerza, en sentido horario, pero sin bloquearla.
- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego ni debe girar sobre sí mismo. En caso contrario, vuelva a realizar las operaciones anteriores.

3.3 - COLOCAR EL CABEZAL PICADOR EN EL APARATO

- Coloque el conjunto del cabezal picador (F) inclinado hacia la derecha, frente a la salida del adaptador (E) y haga corresponder los dos cierres de bayoneta del cabezal picador con las dos muescas del adaptador. Acople completamente el cabezal picador en el adaptador y, a continuación, devuelva el tubo de alimentación del cabezal picador a la posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Coloque la bandeja extraíble (F8) en el tubo.

3.4 - PUESTA EN MARCHA, CONSEJOS Y DESMONTAJE

- Compruebe que la tapa de seguridad (A5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (A4).
- Coloque un recipiente para recoger la preparación delante del aparato.
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (A1) **a la velocidad "3" o "4"**.
- Introduzca la carne troceada por el tubo de alimentación con la ayuda del embudidor (F7). **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otro utensilio por el tubo.**
 - Usted puede cortar hasta 3 kg de carne.
 - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.
- Deje enfriar por completo el dispositivo antes de su uso.
- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la velocidad "0" y espere a que el aparato se detenga completamente.
- Desacople el cabezal picador en el sentido contrario del montaje.

Consejos:

- Prepare la cantidad de alimentos que desee picar (para la carne, elimine los huesos, cartilagos y nervios y córtela en trozos de unos 2 x 2 cm).
- Compruebe que la carne esté bien descongelada.
- Al final de la operación, puede hacer pasar unos pequeños trozos de pan para hacer salir todo el picadillo.

4 - RALLAR / CORTAR (SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (E)
- Corta-verduras montado (G)
- Tambores (según modelo)

4.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Pulse el botón (A2) para desacoplar el cabezal multifunción (A3) y retírelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador (E) y acóplelo en el sentido contrario a las agujas del reloj de manera que obtenga la salida en la prolongación del aparato.
- Devuelva el cabezal multifunción (A3) en posición horizontal pulsando nuevamente el botón (A2).
- Compruebe que la tapa de seguridad (A5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (A4).

- Coloque el depósito del tambor (G1) inclinado hacia la derecha, frente a la salida del adaptador (E) y haga corresponder los dos cierres de bayoneta del depósito del tambor con las dos muescas del adaptador. Acóplelo completamente y devuelva el tubo del depósito a la posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Inserte el tambor seleccionado en el depósito y compruebe que ha entrado completamente en el depósito.

4.2 - PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Coloque un recipiente para recoger la preparación delante del aparato.
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (A1) a la velocidad “3” para cortar y a la velocidad “4” para rallar.
- Introduzca los alimentos por el tubo del depósito y guíelos con la ayuda del embutidor (G2). **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otros utensilios.**
 - Usted puede preparar hasta 2 kg de alimentos.
 - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.
- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la velocidad “0” y espere a que el aparato se detenga completamente.
- Desacople el depósito del tambor en el sentido contrario del montaje.
- Puede prepararse con los tambores:
 - Rallar ingredientes de forma gruesa (G4) / rallar ingredientes finos (G5): zanahorias, apio, aporábano, patatas, queso, etc.
 - Cortar ingredientes gruesos (G3): patatas, zanahorias, pepinos, manzanas, remolacha, etc.
 - Reibekuchen (G6): patatas, parmesano, etc.

5 - CENTRIFUGAR FRUTAS Y VERDURAS (SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Licuadora montada (H).

5.1 - MONTAJE DE LA LICUADORA

- Coloque el filtro (H3) en el centro del recipiente (H4).
- Bloqueo de la tapa: gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y bloquee la tapa (H2) en el recipiente (H4) (posición cerrada del candado).
- Bloqueo global: coloque la palanca de bloqueo (H6) en la posición cerrada del candado.

5.2 - COLOCAR LA LICUADORA EN EL APARATO

- Sitúe el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal: pulse el botón (A2) y baje manualmente el cabezal multifunción (A3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (A2) a la posición inicial).
- Desacople y retire la tapa (A5) de la salida rápida (A4) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Compruebe que el aparato se haya detenido completamente antes de acoplar la licuadora (H).
- Bloquee la licuadora montada en la salida (A4) girándola en el sentido horario, para que la salida del vertedor quede alienada con el aparato.
- Encaje el vertedor (H5) en el recipiente (H4).
- Compruebe que el tapón del vertedor (H5) está bien abierto.

5.3 - PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Coloque un vaso grande debajo del vertedor (H5).
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (a1) a la velocidad “3”.
- Trocee las frutas y/o las verduras.
- Introdúzcalas por el tubo de la tapa (H2) y guíelas con la ayuda del embutidor (H1). **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otros utensilios.**
- No procese más de 5 veces seguidas 500 g de alimentos, sin dejar reposar el aparato completamente.
 - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.

- Para obtener un mejor rendimiento, limpie el filtro cada 300 g de ingredientes.
- **Importante:** cuando el recipiente para la pulpa esté lleno, detenga el aparato y vacíelo.
- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la velocidad “0” y espere a que el aparato se detenga completamente.
- **Espere a que el filtro giratorio se detenga completamente antes de retirar el conjunto del aparato.**
- Para retirar la licuadora, desacóplela girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque la palanca de bloqueo (H6) con el candado en posición cerrada. Abra la tapa (candado en posición abierta). Ya puede retirar el filtro (H3) para limpiarlo y vaciar el recipiente (H4).

Consejos:

- Puede preparar zumos de: zanahoria, tomate, manzana, uva, frambuesa, etc.
- Pele las frutas con piel gruesa, retire los huesos, retire la parte central de las piñas.
- Es imposible extraer zumo de determinadas frutas y verduras: plátanos, aguacates, moras, ciertas variedades de manzanas, etc.
- Puede preparar zumos con diferentes tipos de frutas y verduras sin limpiar cada vez la licuadora; los sabores no se mezclarán. Sólo debe pasar un poco de agua por la licuadora en funcionamiento para aclararla antes de cada zumo.
- Consuma rápidamente los zumos después de su preparación y añada zumo de limón para conservarlos unas horas en fresco.

6 - ADAPTAR LA LONGITUD DEL CABLE

Para una utilización más cómoda o para el almacenamiento, puede reducir la longitud del cable colocándolo en el interior del bloque motor (A) mediante la apertura situada en la parte posterior (A7).

7 - PICAR FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (SEGÚN MODELO)

ACCESORIO UTILIZADO:

- Molinillo montado.

Con el molinillo puede:

- Picar en pocos segundos por impulsos: higos secos, albaricoques secos, etc.
- Cantidad / tiempo máximo: 100 g / 5 seg
- Este molinillo no se ha diseñado para productos como el café.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor (A) ni el adaptador (E) en el agua o debajo de agua corriente. Límpiels con un trapo seco o un poco húmedo.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización. Desmonte completamente el accesorio del cabezal picador. **Manipule todas las cuchillas con precaución; puede cortarse.**
- Lave, aclare y seque todos los accesorios: todos son aptos para el lavavajillas excepto el conjunto de accesorios metálicos del cabezal picador: cuerpo (F1), serpentín (F2), cuchilla (F3), discos (F4 y F5), tuerca (F6).
- Los discos (F4) y (F5) así como la cuchilla (F3) deben permanecer engrasados. Úntelos con aceite comestible con el fin de conservarlos.

Trucos:

- En caso de coloración de los accesorios por parte de alimentos (zanahorias, naranjas,...), frótelos con un trapo empapado en aceite comestible y, a continuación, prosiga con la limpieza habitual.

- Vaso mezclador (d): vierta agua caliente con unas cuantas gotas de jabón líquido en el vaso mezclador. Cierre la tapa. Colóquela en el aparato y dele unos cuantos impulsos. Una vez retirado, enjuague el vaso en agua corriente y déjelo secar (vaso invertido).

ALMACENAMIENTO

No guarde el aparato en un entorno húmedo.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Si el aparato no funciona, compruebe:

- La conexión del aparato.
- El bloqueo de cada accesorio.
- La posición del botón de accionamiento (A1): devuelve la posición "0" y, a continuación, vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia durante el funcionamiento. En caso de sobrecarga, el aparato se detendrá automáticamente. Para volver a poner el aparato en marcha, devuelva el botón regulador (a1) a la posición "0" y retire una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante unos minutos. A continuación, podrá seleccionar la velocidad que desee para terminar la preparación.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista del folleto de servicio).

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y DEL APARATO



El embalaje está exclusivamente compuesto por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente en su localidad. Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su ayuntamiento.

ES

ACCESORIOS

Puede personalizar su aparato y adquirir los siguientes accesorios de su proveedor habitual o de un centro oficial:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------|
| • Vaso de acero inoxidable | • Vaso mezclador | • Corta-verduras: | • Kit para pasta |
| • Tapa del vaso de acero inoxidable | • Licuadora | - cortar | • Accesorio para coulis |
| • Amasador | • Molinillo | - rallado grueso | • Laminador |
| • Batidor | • Cabezal picador | - rallado fino | |
| • Varilla de múltiples aspas | • Adaptador | - reibekuchen | |

Atención: no se le podrá vender ningún accesorio sin presentar las instrucciones de uso o el aparato.

Благодарим Вас за покупку устройства компании. Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи внутри помещений в некоммерческих целях.

ОПИСАНИЕ

A - Блок мотора

- A1 Электронный переключатель скорости
- A2 Кнопка отпущения многофункциональной головки (a3)
- A3 Многофункциональная головка
- A4 Высокоскоростной выход (для присоединения емкости миксера / соковыжималки / мельницы)
- A5 Защитная крышка
- A6 Выход для насадок миксера (тестомесилки, круглой взбивающей насадки, мешалки)
- A7 Место для хранения шнура питания

B - Емкость для сборки

- B1 Чаша из нержавеющей стали
- B2 Крышка

C - Насадки миксера

- C1 Тестомесилка
- C2 Мешалка
- C3 Круглая взбивающая насадка

D - Чаша блендера (в зависимости от модели)

- D1 Емкость
- D2 Крышка
- D3 Мерный колпачок

E - Крепление для насадок (в зависимости от модели)

F - Головка мясорубки (в зависимости от модели)

- F1 Металлический корпус
- F2 Шнек
- F3 Нож
- F4 Решетка с большими отверстиями
- F5 Решетка с мелкими отверстиями
- F6 Гайка
- F7 Толкатель
- F8 Лоток

G - Овощерезка (в зависимости от модели)

- G1 Корпус для цилиндров
- G2 Толкатель
- G3 Режущий цилиндр
- G4 Цилиндр для крупного натирания
- G5 Цилиндр для мелкого натирания
- G6 Цилиндр для картофельных драников

H - Соковыжималка (в зависимости от модели)

- H1 Толкатель
- H2 Крышка
- H3 Вращающийся фильтр
- H4 Емкость для сбора сока
- H5 Разливочный носик
- H6 Стопорный рычаг

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием следует вымыть все принадлежности водой с мылом (кроме присоединяемого блока (E): см. раздел "Очистка"). Сполосните их и просушите.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что кнопка переключателя (A1) находится в положении "0" и включите прибор в сеть.
- Запустить прибор можно несколькими способами:
 - **Прерывистая работа (импульсный режим):** Поверните кнопку переключателя (A1) в положение "Pulse" ("Импульсный режим"). Прерывистая работа лучше подходит для приготовления ряда блюд.
 - **Непрерывная работа:** Поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение от "1" до "max" (максимум) в зависимости от того, какое блюдо вы готовите. В ходе работы режим можно менять.
- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение "0".

Важно! Запуск прибора возможен только когда крышка (A5) и головка (A3) зафиксированы. В случае разблокирования крышки (A5) и / или головки (A3) во время работы прибор незамедлительно остановится. Зафиксируйте крышку и / или головку, поверните кнопку управления (A1) в положение "0", затем запустите прибор, выбрав нужную скорость.

Прибор снабжен микропроцессором, который осуществляет анализ и управление рабочей мощностью. **Если нагрузка слишком велика, прибор остановится автоматически.** Для повторного запуска прибора поверните вращающийся переключатель (A1) в положение "0" и извлеките часть ингредиентов. Дайте прибору остыть в течение

нескольких минут. После этого можно, выбрав нужную скорость, продолжить работу.

Нумерация разделов соответствует номерам на изображениях.

1 - ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕС / ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ

С помощью емкости (b1) из нержавеющей стали с крышкой (b2) можно приготовить до 1,8 кг легкого теста, в зависимости от конкретного блюда.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ:

- Чаша из нержавеющей стали (B1).
- Крышка (B2)
- Тестомесилка (C1), мешалка (C2) или круглая взбивающая насадка (C3)

1.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Нажмите кнопку (A2), чтобы освободить многофункциональную головку (A3), и поднимите головку так, чтобы она была зафиксирована на месте.
- Зафиксируйте емкость из нержавеющей стали (B1) (поворотом по часовой стрелке) на устройстве и поместите в нее ингредиенты.
- Установите нужную насадку (C1, C2 или C3) на выходе (A6), нажмите и поверните насадку против часовой стрелки на четверть оборота, чтобы закрепить ее на месте.
- Установите многофункциональную головку (A3) в горизонтальное положение: нажмите кнопку (A2) и вручную опустите многофункциональную головку (A3) до положения фиксации (кнопка (a2) возвращается в исходное положение).
- Надвиньте крышку (B2) на емкость из нержавеющей стали (B1).

Примечание. Использовать крышку необязательно, но она предотвращает разбрызгивание.

- Убедитесь в том, что крышка (A5) правильно зафиксирована (по часовой стрелке) на высокоскоростном выходе (A4).

1.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вначале поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение в соответствии с рецептом.

- Прибор незамедлительно начинает работать.
- В ходе работы можно добавлять продукты через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение "0".

Советы:

- Замешивание

- В качестве насадки используйте тестомесилку (C1) **на скорости "1"**. Можно замесить до 500 г муки (пшеничной, крупного помола, для песочного теста, для рассыпчатого теста и т. д.).
- Время максимального использования: 13 минут.

- Перемешивание

- Используйте мешалку (C2) **на скорости от "1" до "тах" (максимум)**.
- Можно перемешать до 1,8 кг легкого теста (кексы, печенье и т. д.).
- Время максимального использования: 13 минут.
- **Никогда не используйте мешалку (C2) для замеса густого теста.**

- Взбивание / эмульгация / сбивание

- Используйте круглую взбивающую насадку (C3) **на скорости от "1" до "тах" (максимум)**.
- Можно приготовить: майонез, айоли, соусы, взбитые яичные белки (до 8 яичных белков), крем шантильи (до 500 мл) и т. д.
- Время максимального использования: 10 минут.
- **Никогда не используйте круглую взбивающую насадку (C3) для замеса густого или для перемешивания легкого теста.**

RU

1.3 - ПОРЯДОК РАЗБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Дождитесь полной остановки прибора.
- Снимите крышку (B2).
- С помощью кнопки (A2) освободите multifunctional головку (A3) и переведите ее в верхнее положение.
- Освободите насадку (C1, C2 или C3) из положения фиксации в multifunctional головке, нажав на насадку в направлении головки и повернув ее по часовой стрелке на четверть оборота.
- Извлеките емкость из нержавеющей стали.

2 - СМЕШИВАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

В зависимости от используемых продуктов с помощью блендера (d) можно приготовить до 1,5 л густой смеси или до 1,25 л жидкой смеси.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ:

- Чаша блендера (D).

2.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Установите multifunctional головку (A3) в горизонтальное положение: нажмите кнопку (A2) и вручную опустите multifunctional головку (A3) до положения фиксации (кнопка (A2) возвращается в исходное положение).
- Отсоедините защитную крышку (A5) от высокоскоростного выхода (A4), повернув ее против часовой стрелки, и снимите ее.
- Прежде, чем присоединять блендер (D), убедитесь в том, что устройство отключено.
- Повернув чашу блендера (D) по часовой стрелке, зафиксируйте ее на выходе (A4).
- Поместите продукты в чашу блендера и зафиксируйте крышку

2.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Вначале поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение в соответствии с рецептом (от скорости 4 Максимум или Pulse (Импульсный режим)). Для улучшения контроля процесса перемешивания и для улучшения качества смешивания используйте положение "Pulse" (Импульсный режим).

В ходе работы можно добавлять продукты через отверстие в мерном колпачке (D3).

- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение "0".

- Время максимального использования: 3 минут.

RU Советы:

Можно приготовить:

- однородные супы, соусы, компоты, молочные и другие коктейли.
- жидкие смеси на масляной основе (блины, оладьи, запеканки, фланы с заварным кремом).
- При наливании ингредиентов на стенки емкости остановите работу прибора. Ожидайте полную остановку аппарата. Снимите блендер, очистите налившие продукты со стенок на ножи при помощи шпателя и установите блендер на место для продолжения работы.
- Никогда не наливайте кипящую жидкость в чашу блендера.
- Никогда не включайте прибор, если чаша блендера пуста.
- Всегда закрывайте чашу блендера крышкой.
- Не снимайте крышку, пока ножи полностью остановились.
- Всегда вначале следует заливать в чашу жидкие ингредиенты, затем добавлять твердые.

2.3 - ПОРЯДОК РАЗБОРКИ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- Дождитесь полной остановки прибора, после чего отсоедините блендер, вращая его против часовой стрелки, и установите на место защитную крышку (A5), зафиксировав ее на выходе (A4) (по часовой стрелке).

3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ:

- Крепление для насадок (E)
- Головка мясорубки в сборе (F)

3.1 - УСТАНОВКА ПРИСОЕДИНЯЕМОГО

- Нажмите кнопку (A2), чтобы освободить многофункциональную головку (A3), и поднимите головку так, чтобы она была зафиксирована на месте.
- Установите присоединяемый блок (E) и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки так, чтобы выход мясорубки был выровнен относительно прибора.
- Установите многофункциональную головку (A3) в горизонтальное положение, снова нажав кнопку (A2).

3.2 - УСТАНОВКА ГОЛОВКИ МЯСОРУБКИ

- Возьмите корпус (F1) за загрузочную трубу широким отверстием вверх.
- Вставьте шнек (F2) (длинным валом вперед) в корпус (F1).
- Установите нож (F3) на короткий вал шнека (F2) так, чтобы режущие кромки ножа были направлены наружу.
- Установите выбранную решетку (F4 или F5) на нож (F3), совместив выступы решетки с выемками в корпусе (F1).
- Наверните гайку (F6) на корпус (F1) против часовой стрелки, не фиксируя ее.
- Проверьте собранный узел. Не должно быть никакого люфта вала, и вал должен быть плотно установлен, не поворачиваться самостоятельно. В противном случае процедуру сборки следует повторить.

3.3 - УСТАНОВКА ГОЛОВКИ МЯСОРУБКИ НА УСТРОЙСТВО

- В выход на присоединяемый блок (E) вставьте собранную головку мясорубки (F), наклонив ее вправо и совместив два байонетных соединения на головке мясорубки с двумя пазами в блоке присоединения.
- Вставив головку мясорубки в присоединяемый блок, поверните ее против часовой стрелки, пока она не зафиксируется, при этом загрузочная труба должна находиться в вертикальном положении.
- Установите съемный лоток (F8) на загрузочную трубу.

3.4 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, СОВЕТЫ И ПОРЯДОК РАЗБОРКИ

- Убедитесь в том, что защитная крышка (A5) правильно зафиксирована (поворотом по часовой стрелке) на высокоскоростном выходе (A4).
- Перед устройством поместите контейнер для сбора измельченного продукта.
- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) **скорость "3" или "4"**.
- Проталкивайте мясо в загрузочную трубу по кускам с помощью толкателя (F7). **Никогда не проталкивайте ингредиенты в загрузочную трубу пальцами или какими-либо другими предметами.**
 - Вы можете нарезать до 3 кг мяса.
 - Время максимального использования: 10 минут.
- Позвольте полностью охладиться вашему аппарату до любого нового использования.
- Чтобы остановить прибор, поверните переключатель в положение "0" и дождитесь полной остановки прибора.
- Отсоедините головку мясорубки, действуя в порядке, обратном сборке.

Советы:

- Подготовьте продукты для мясорубки (если это мясо, удалите кости, хрящи и жилы и порежьте мясо на кусочки размером примерно 2 x 2 см).
- Убедитесь в том, что мясо полностью разморожено.
- В конце процесса перемалывания можно поместить в загрузочную трубу несколько небольших кусков хлеба для удаления мяса, оставшегося внутри машины.

4 - НАТИРАНИЕ / НАРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ:

- Крепление для насадок (E)

- Собранная овощерезка (G)
- Цилиндры (в зависимости от модели)

4.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Нажмите кнопку (A2), чтобы освободить многофункциональную головку (A3), и поднимите головку так, чтобы она была зафиксирована на месте.
- Установите присоединяемый блок (E) и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки так, чтобы выход мясорубки был выровнен относительно прибора.
- Установите многофункциональную головку (A3) в горизонтальное положение, снова нажав кнопку (A2).
- Убедитесь в том, что защитная крышка (A5) правильно зафиксирована (поворотом по часовой стрелке) на высокоскоростном выходе (A4).
- В выход на присоединяемом блоке (e) вставьте корпус для цилиндров (G1), наклонив его вправо и совместив два байонетных соединения в корпусе для цилиндров с двумя пазами в присоединяемом блоке. Вставив корпус цилиндров в блок присоединения, поверните его против часовой стрелки, пока она не зафиксируется. При этом загрузочная труба должна находиться в вертикальном положении.
- Вставьте в корпус нужный цилиндр и убедитесь в том, что он плотно установлен в корпусе.

4.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СОВЕТЫ

- Перед устройством поместите контейнер для сбора измельченного продукта.
- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "3" для резки или "4" для натирания.
- Поместите продукты в загрузочную трубу и протолкните их внутрь с помощью толкателя (G2). **Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или какими-либо другими предметами.**
 - Вы можете приготовить до 2 кг продуктов.
 - Время максимального использования: 10 минут.
- Чтобы остановить прибор, поверните переключатель в положение "0" и дождитесь его полной остановки.
- Отсоедините корпус цилиндров, действуя в порядке, обратном сборке.
- Назначение цилиндров:
 - крупная терка (G4) / мелкая терка (G5): морковь, сельдерей, картофель, сыры и т. п.
 - крупная нарезка (G3): картофель, морковь, огурцы, яблоки, свекла и т. п.
 - Картофельные драйки (G6): картофель, пармезан и т. п.

5 - ВЫЖИМАНИЕ СОКОВ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ:

- Соковыжималка (H) в сборе.

5.1 - УСТАНОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Установите фильтр (H3) в середину емкости для сбора сока (H4).
- Зафиксируйте крышку: поверните крышку (H2) против часовой стрелки на емкости для сбора сока (H4) (положение закрытого замка).
- Общая фиксация: переведите стопорный рычаг (H6) в положение закрытого замка.

5.2 - УСТАНОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ НА ПРИБОР

- Установите многофункциональную головку (A3) в горизонтальное положение: нажмите кнопку (A2) и вручную опустите многофункциональную головку (A3) до положения фиксации (кнопка (A2) возвращается в исходное положение).
- Отсоедините защитную крышку (A5) от выхода (A4), повернув ее против часовой стрелки, и снимите ее.
- Прежде чем присоединять соковыжималку (A), убедитесь в том, что устройство отключено.
- Зафиксируйте собранную соковыжималку на выходе (A4), повернув ее по часовой стрелке так, чтобы выход для разливочного носика был выровнен относительно прибора.
- Установите разливочный носик (A5) на емкость для сбора сока (A4).

- Проверьте, что пробка из разливочного носика (H5) хорошо открыта.

5.3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СОВЕТЫ

- Под разливочным носиком (H5) поместите большой стакан.
- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "3".
- Порежьте фрукты и / или овощи на ломтики.
- Загрузите их через загрузочную трубу в крышке (h2), медленно проталкивая внутрь с помощью толкателя (H1).
Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или какими-либо другими предметами.
- Не следует обрабатывать 500 г продуктов более 5 раз непрерывно, не позволяя прибору полностью остывать между сеансами.
 - Время максимального использования: 10 минут.
- Для достижения наилучших результатов производите очистку фильтра после обработки каждых 300 г ингредиентов.
- **Важно!** Когда емкость для сбора мякоти будет заполнена, остановите прибор и опустошите емкость.
- Чтобы остановить прибор, поверните переключатель в положение "0" и дождитесь его полной остановки.
- **Перед тем, как снять соковыжималку с прибора, дождитесь полной остановки вращающегося фильтра.**
- Чтобы снять соковыжималку, отсоедините ее, повернув против часовой стрелки.
- Переведите стопорный рычаг (H6) в положение разомкнутого замка. Откройте крышку (положение разомкнутого замка). После этого можно извлечь фильтр (H3), чтобы его почистить и опустошить емкость (H4).

Советы:

- Можно приготовить сок из: моркови, томатов, яблок, винограда, малины и т. п.
- Очистите фрукты, имеющие толстую кожуру; удалите косточки, из ананасов удалите сердцевину.
- Некоторые фрукты и овощи для выжимания сока не подходят: это бананы, авокадо, ежевика, некоторые сорта яблок, и т. п.
- Выжимать сок можно из разных фруктов и овощей без необходимости каждый раз чистить соковыжималку, т. к. запахи не смешиваются. Просто запустите соковыжималку с небольшим количеством воды, чтобы промыть ее перед выжиманием разных соков.
- Свежевыжатые соки пейте сразу, а если ставите их на несколько часов в холодильник, добавляйте лимонный сок.

6 - РЕГУЛИРОВКА ДЛИНЫ ШНУРА

Для удобства использования или хранения прибора длину шнура можно уменьшить, поместив его часть в блок мотора (а) через отверстие в задней части (A7).

7 - ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ ПРОДУКТОВ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ НАСАДКА:

- Мельница в сборе.

Назначение мельницы:

- Измельчать в течение нескольких секунд в импульсном режиме: сушеный инжир, сушеные абрикосы и т. п.
Количество / макс. время: 100 г / 5 с
Эта мельница не предназначена для твердых продуктов наподобие кофе.

ОЧИСТКА

- Отключите устройство от электросети.
- Не погружайте блок мотора (A) или присоединяемый блок (E) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте прибор сухой или слегка увлажненной тканью.
- Очистить устройство будет проще, если сполоснуть принадлежности сразу после использования. Полностью демонтируйте головку мясорубки. **Обращайтесь с ножами осторожно, чтобы предотвратить травмы.**

- Вымойте, прополощите и высушите принадлежности: их можно мыть в посудомоечной машине, за исключением всех металлических компонентов головки мясорубки: корпус (F1), шнек (F2), нож (F3), решетки (F4 и F5), гайка (F6).
- Решетки (F4) и (F5), а также нож (F3) должны оставаться смазанными маслом. Смажьте их растительным маслом.

Советы:

- В случае окрашивания какой-либо из принадлежностей (морковью, апельсинами и т. п.), протрите их тканью, пропитанной растительным маслом, и вымойте как обычно.
- Чаша блендера (d): влейте в блендер горячую воду, добавив несколько капель жидкости для мытья посуды. Закройте крышку. Поместите блендер на прибор и включите его на несколько минут в импульсном режиме. Сняв блендер, промойте емкость проточной водой и дайте ей просохнуть (в перевернутом виде).

ХРАНЕНИЕ

Не храните прибор во влажном помещении.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Если прибор не работает, убедитесь, что:

- прибор надежно включен в розетку;
- насадки должным образом зафиксированы;
- положение кнопки привода (A1): вернуть позицию "0", затем снова выберите нужную скорость.

Прибор снабжен микропроцессором, который осуществляет анализ и управление рабочей мощностью. Если нагрузка слишком велика, прибор остановится автоматически. Для повторного запуска прибора поверните вращающийся переключатель (a1) в положение "0" и извлеките часть ингредиентов. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого можно, выбрав нужную скорость, продолжить работу.

Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в буклете сервисного обслуживания).

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ И ПРИБОРА



Упаковка состоит исключительно из безопасных для окружающей среды материалов; она может быть утилизирована в соответствии с действующими правилами.

Для утилизации самого прибора следует обратиться в соответствующую службу.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Устройство можно дополнить следующими принадлежностями, приобретаемыми у дилера или в авторизованном сервисном центре:

- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------|-------------------------|---|
| • Чаша из нержавеющей стали | • Круглая взбивающая насадка | • Крепление для насадок | • Набор для приготовления пасты |
| • Крышка чаша из нержавеющей стали | • Чаша блендера | • Овощерезка: | • Насадка для приготовления фруктового пюре |
| • Тестомесилка | • Соковыжималка | - резка | • Насадка для изготовления домашней лапши |
| • Мешалка | • Мельница | - Крупное натирание | |
| | • Головка мясорубки | - мелкое натирание | |
| | | - картофельные draniki | |

Осторожно! для приобретения какой-либо насадки вам необходимо иметь при себе брошюру с инструкцией к прибору или сам прибор.

Дякуємо за вибір пристрою, який призначено виключно для приготування їжі та який має використовуватися лише у приміщенні.

ОПИС

A - Блок двигуна

- A1 Електронний перемикач швидкостей
- A2 Кнопка вивільнення багатофункціональної головки (a3)
- A3 Багатофункціональна головка
- A4 Високошвидкісний фіксатор (для приєднання ємності міксера / соковижималки / млинка)
- A5 Захисна кришка
- A6 Фіксатор для аксесуарів міксера (тістомішалки, вінчика, міксера)
- A7 Зберігання шнура живлення

B - Блок чаші

- B1 Чаша з нержавіючої сталі
- B2 Кришка

C - Аксесуари міксера

- C1 Тістомішалка
- C2 Міксер
- C3 Вінчик

D - Чаша блендера (залежно від моделі)

- D1 Чаша
- D2 Кришка
- D3 Вимірювальний ковпачок

E - Тримач насадок (в залежності від моделі)

F - Головка м'ясорубки (залежно від моделі)

- F1 Металевий корпус
- F2 Шнек
- F3 Ніж
- F4 Решітка з великими отворами
- F5 Решітка з малими отворами
- F6 Гайка
- F7 Штовхач
- F8 Лоток

G - Овочерізка (залежно від моделі)

- G1 Корпус барабана
- G2 Штовхач
- G3 Барабан овочерізки
- G4 Барабан для крупного натирання
- G5 Барабан для дрібного натирання
- G6 Барабан для картопляних дерунів

H - Овочовижималка (залежно від моделі)

- H1 Штовхач
- H2 Кришка
- H3 Барабанний фільтр
- H4 Ємність для соку
- H5 Розливальний носик
- H6 Стопорний важіль

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням промийте аксесуари в мильній воді (окрім насадки (E): див. розділ «Чищення»), сполосніть і просушіть.
- Розташуйте пристрій на рівній, чистій і сухій поверхні. Переконайтеся, що перемикач (A1) установлено в положення «0», та ввімкніть пристрій.
- Нижче наведено кілька варіантів запуску пристрою:
 - **Переривчаста робота (імпульсний режим):** установіть перемикач (A1) у положення "Pulse" (Імпульсний режим). Імпульсний режим краще підходить для приготування певних страв.
 - **Безперервна робота:** установіть перемикач (A1) у потрібне положення (від «1» до «max») залежно від продукту харчування, який обробляється. За необхідності положення можна змінити під час обробки.
- Щоб зупинити пристрій, установіть кнопку (A1) у положення «0».

Важливо: Пристрій запуститься лише у випадку, якщо кришку (a5) і головку (a3) заблоковано. Пристрій одразу зупиниться, якщо розблокувати кришку (a5) і/або головку (a3) під час роботи. Заблокуйте кришку і/або головку, установіть кнопку керування (a1) у положення «0», а потім запустіть пристрій у звичайному режимі, вибравши потрібну швидкість.

Цей пристрій для готування оснащено мікропроцесором, який керує та аналізує робочу потужність. **Якщо навантаження стане завеликим, пристрій автоматично зупиниться.** Щоб повторно запустити пристрій, установіть поворотну кнопку (A1) у положення «0» та вийміть певні інгредієнти. Залиште пристрій на кілька хвилин для охолодження. Після цього можна вибрати потрібну швидкість для завершення приготування їжі.

1 - ЗМІШУВАННЯ / ЗАМІШУВАННЯ / ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬСУВАННЯ / РОЗПУШУВАННЯ

Можна приготувати до 1,8 кг легкого тіста з використанням чаші з нержавіючої сталі (B1) і кришки (B2) залежно від страви, яку ви бажаєте приготувати.

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКЕСУАРИ:

- Чаша з нержавіючої сталі (B1).
- Кришка (B2).
- Тістомішалка (C1), міксер (C2) або вінчик (C3).

1.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКЕСУАРІВ

- Натисніть кнопку (A2), щоб вивільнити багатофункціональну головку (A3), і підійміть головку так, щоб вона була зафіксована на місці.
- Зафіксуйте чашу з нержавіючої сталі (B1) (за годинниковою стрілкою) на пристрої та покладіть у неї потрібні інгредієнти.
- Установіть потрібний аксесуар (C1, C2 або C3) на фіксатор (A6), натисніть і прокрутіть його проти годинникової стрілки на чверть оберту, щоб зафіксувати аксесуар.
- Установіть багатофункціональну головку (A3) у горизонтальне положення: натисніть кнопку (A2) і вручну опустіть багатофункціональну головку (A3) (ви повинні почути звук клацання, кнопка (A2) повернеться у вихідне положення).
- Закрийте чашу з нержавіючої сталі (B1) кришкою (B2).

Примітка: використання кришки є обов'язковим. Вона запобігає розбризкуванню.

- Переконайтеся, що кришку (A5) правильно зафіксовано (за годинниковою стрілкою) на високошвидкісному фіксаторі (A4).

1.2 - ВИКОРИСТАННЯ

Запустіть пристрій, установивши перемикач (A1) у потрібне положення відповідно до рецепту.

- Робота пристрою розпочнеться негайно.
- Можна додавати продукти через отвір у кришці (b2) під час приготування.
- Щоб зупинити пристрій, установіть кнопку (A1) у положення «0».

Поради:

- Замішування

- Використовуйте тістомішалку (C1) **на швидкості «1»**. Можна замішувати до 500 г борошна (наприклад, для приготування тіста для пшеничного хліба, хліба з борошна грубого помолу, пісочного тіста, пухкого здобного тіста тощо).
- Максимальний час використання: 13 хвилин.

- Змішування

- Використовуйте міксер (C2) **на швидкості від «1» до «тах»**.
- Можна змішати до 1,8 кг легкого тіста (для кексів, печива тощо).
- Максимальний час використання: 13 хвилин.
- **Ніколи не використовуйте міксер (C2) для замішування густого тіста.**

- Збивання, емульсування, розпушування

- Використовуйте вінчик (C3) **на швидкості від «1» до «тах»**.
- Можна готувати: майонез, айолі, соуси, збиті яєчні білки (до 8), вершки (до 500 мл) тощо.
- Максимальний час використання: 10 хвилин.
- **Ніколи не використовуйте вінчик (C3) для замішування густого тіста або змішування легкого тіста.**

1.3 - ВІД'ЄДНАННЯ АКЕСУАРІВ

- Дочекайтеся повної зупинки пристрою.
- Зніміть кришку (B2).
- Кнопкою (A2) вивільніть багатофункціональну головку (A3) і підніміть її у верхнє положення.

- Зніміть аксесуар (C1), (C2) або (C3) із багатофункціональної головки, натиснувши на нього в напрямку головки і повернувши його за годинниковою стрілкою на чверть обороту.
- Зніміть чашу з нержавіючої сталі.

2 - ПРИГОТУВАННЯ СУМІШЕЙ/ЗМІШУВАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Залежно від виду продукту можна використовувати блендер (D) для приготування до 1,5 л густих сумішей і 1,25 л рідких сумішей.

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ:

- Чаша блендера (D).

2.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

- Установіть багатофункціональну головку (A3) у горизонтальне положення: натисніть кнопку (A2) і вручну опустіть багатофункціональну головку (A3) (ви повинні почути звук клацання, кнопка (A2) повернеться у вихідне положення).
- Від'єднайте захисну кришку (A5) від високошвидкісного фіксатора (A4), повернувши її проти годинникової стрілки та знявши її.
- Переконайтеся, що пристрій вимкнено, перш ніж фіксувати блендер (D).
- Зафіксуйте чашу блендера (D) на фіксаторі (A4), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Покладіть продукти у чашу блендера та закрийте кришку (D2), обладнану вимірювальним ковпачком (D3), повернувши її проти годинникової кришки.

2.2 - ВИКОРИСТАННЯ

- Запустіть пристрій, установивши перемикач (A1) у потрібне положення відповідно до рецепту (вибравши швидкість від 1 до max або Pulse (Імпульсний режим)). Використовуйте режим «Pulse» (Імпульсний режим) для покращення керування змішуванням та ретельнішого розмелювання суміші.
Можна додавати продукти через отвір за допомогою вимірювального ковпачка (D3) під час приготування.
- Щоб зупинити пристрій, установіть кнопку (A1) у положення «0».
- Максимальний час використання: 3 хвилини.

Поради:

Можна готувати:

- однорідні супи, супи-пюре, компоти, молочні та класичні коктейлі;
- рідке тісто (млинці, оладки, клавуті та пудинги з заварним кремом).
- Якщо інгредієнти прилипають до бічних поверхонь чаші під час змішування, зупиніть пристрій. Зачекайте повної зупинки пристрою. Зніміть блендер, проштовхніть продукти вниз за допомогою шпателя, на ніж, та повторно встановіть блендер в робоче положення для продовження приготування.
- Ніколи не наповнюйте чашу блендера киплячою рідиною.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо чаша блендера порожня.
- Завжди використовуйте чашу блендера разом із кришкою.
- Ніколи не знімайте кришку до повної зупинки ножів.
- Завжди спочатку наливайте в чашу блендера рідкі інгредієнти, а потім додавайте тверді.

2.3 - ВІД'ЄДНАННЯ АКСЕСУАРІВ

- дочекайтеся повної зупинки приладу, після чого зніміть блендер, обертаючи його проти годинникової стрілки, і встановіть на місце захисну кришку (A5), зафіксувавши її на фіксаторі (A4) (за годинниковою стрілкою).

3 - ПОДРІБНЕННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ:

- Тримач насадок (E)
- Установлена головка м'ясорубки (F)

3.1 - ПРИЄДНАННЯ М'ЯСОРУБКИ

- Натисніть кнопку (A2), щоб вивільнити багатофункціональну головку (A3), і підійміть головку так, щоб вона була зафіксована на місці.
- Установіть насадку (E) і зафіксуйте її проти годинникової стрілки, щоб фіксатор сумістився із пристроєм.
- Установіть багатофункціональну головку (A3) у горизонтальне положення, натиснувши кнопку (A2) ще раз.

3.2 - УСТАНОВЛЕННЯ ГОЛОВКИ М'ЯСОРУБКИ

- Візьміть корпус (F1) за трубку завантаження ширшим отвором догори.
- Вставте шнек (F2) (довгою віссю вперед) у корпус (F1).
- Розташуйте ніж (F3) на коротшій вісі, яка виступає зі шнека (F2), ріжучими поверхнями назовні.
- Установіть вибрану решітку (F4 або F5) на ніж (F3), сумістивши два виступи з двома гніздами на корпусі (F1).
- Закрутіть гайку (F6) на корпусі (F1) за годинниковою стрілкою, не блокуючи шнек.
- Перевірте зібраний блок. Вісь не має хитатися та обертатися сама по собі. В іншому випадку повторіть процедуру монтажу.

3.3 - ПРИЄДНАННЯ ГОЛОВКИ М'ЯСОРУБКИ ДО ПРИСТРОЮ

- Розташувачи вихідний отвір насадки (E) навпроти, вставте зібрану головку м'ясорубки (F) з нахилом праворуч, сумістивши два байонети на головці м'ясорубки із двома гніздами на насадці. Просуньте головку м'ясорубки в насадку до кінця та поверніть головку м'ясорубки проти годинникової стрілки, допоки вона не з'єднається із трубкою завантаження у вертикальному положенні.
- Розташуйте знімний лоток (F8) на трубі завантаження.

3.4 - ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА ПОРЯДОК РОЗБИРАННЯ

- Переконайтеся, що захисну кришку (A5) правильно зафіксовано (за годинниковою стрілкою) на високошвидкісному фіксаторі (A4).
- Установіть контейнер для збирання готового продукту перед пристроєм.
- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «3» або «4».
- Завантажуйте м'ясо шматок за шматком у трубку завантаження за допомогою штовхача (F7). **Ніколи не проштовхуйте інгредієнти у трубку завантаження пальцями або іншим приладдям.**
 - Ви можете перемолоти до 3 кг м'яса.
 - Максимальний час використання: 10 хвилин.
- Дайте пристрою повністю охолонути перед наступним застосуванням.
- Щоб зупинити пристрій, установіть перемикач у положення швидкості «0» і дочекайтеся повної зупинки пристрою.
- Від'єднайте головку м'ясорубки, діючи в порядку, зворотному до збірки.

Поради:

- Підготуйте всі продукти, які потрібно перемолоти (що стосується м'яса, видаліть кістки, хрящі та прожилки й поріжте його на шматки розміром приблизно 2 x 2 см).
- Переконайтеся, що м'ясо повністю розморожено.
- Наприкінці роботи можна додати кілька невеликих шматків хлібу у трубку завантаження для видалення залишків м'яса із пристрою.

4 - ПОДРІБНЕННЯ/НАРІЗАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ:

- Тримач насадок (E)
- Зібрана овочерізка (G)
- Барабани (залежно від моделі)

4.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

- Установіть насадку (E) і зафіксуйте її проти годинникової стрілки, щоб фіксатор сумістився із пристроєм.
- Установіть багатофункціональну головку (A3) у горизонтальне положення, натиснувши кнопку (A2) ще раз.
- Переконайтеся, що захисну кришку (A5) правильно зафіксовано (за годинниковою стрілкою) на

високошвидкісному фіксаторі (A4).

- Розташувачи вихідний отвір насадки (E) навпроти, вставте корпус барабана (G1) з нахилом праворуч, сумістивши два байонети на корпусі барабана із двома гніздами на насадці. Просуньте корпус барабана до кінця та поверніть його проти годинникової стрілки, доки він не з'єднається із трубкою завантаження у вертикальному положення.
- Вставте вибраний барабан у корпус і переконайтеся в тому, що він щільно встановлений у корпусі.

4.2 - ВИКОРИСТАННЯ ТА ПОРАДИ

- Установіть контейнер для збирання готового продукту перед пристроєм.
- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «3» для нарізання і в положення «4» для подрібнення.
- Покладіть продукти у трубку завантаження та проштовхніть донизу за допомогою штовхача (G2). **Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або іншим приладдям.**
 - Ви можете перемолоти до 2 кг їжі.
 - Максимальний час використання: 10 хвилин.
- Щоб зупинити пристрій, установіть перемикач у положення швидкості «0» і дочекайтеся повної зупинки пристрою.
- Розблокуйте корпус барабана, діючи в порядку, зворотному до збірки.
- Використовуйте барабани для:
 - крупного подрібнення (G4) / дрібного подрібнення (G5): моркви, селери, картоплі, сирів тощо;
 - тонкого нарізання (G3): картоплі, моркви, огірків, яблук, бураку тощо;
 - барабан для дерунів (G6): для натирання картоплі, пармезану тощо.

5 - ВИЖИМАННЯ СОКУ ІЗ ФРУКТІВ І ОВОЧІВ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ:

- Зібрана соковижималка (H).

5.1 - УСТАНОВЛЕННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

- Розташуйте фільтр (h3) посередині ємності для соку (H4).
- Закрийте кришку: поверніть кришку (H2) проти годинникової стрілки на ємності для збору соку (H4) (положення закритого замка).
- Загальне блокування: переведіть стопорний важіль (H6) в положення закритого замка.

5.2 - ПРИЄДНАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ ДО ПРИСТРОЮ

- Установіть багатофункціональну головку (A3) у горизонтальне положення: натисніть кнопку (A2) і вручну опустіть багатофункціональну головку (A3) (ви повинні почути звук клацання, кнопка (A2) повернеться у вихідне положення).
- Розблокуйте та зніміть кришку (A5) з фіксатора (A4), повернувши її проти годинникової стрілки.
- Переконайтеся, що пристрій вимкнуто, перш ніж фіксувати соковижималку (D).
- Установіть зібрану соковижималку на фіксаторі (A4), повернувши її за годинниковою стрілкою, щоб сумістити фіксатор для розливної носика із пристроєм.
- Установіть розливальний носик (A5) на ємність для збору соку (A4).
- Переконайтеся, що кришка розливної носика (H5) відкрита.

5.3 - ВИКОРИСТАННЯ ТА ПОРАДИ

- Поставте велику склянку під розливальним носиком (H5).
- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «3».
- Поріжте фрукти і/та овочі на шматки.
- Покладіть їх у трубку завантаження, розташовану на кришці (H2) і повільно проштовхуйте за допомогою штовхача (H1). **Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або іншим приладдям.**
- Не обробляйте 500 г продуктів більше 5 разів поспіль без повного охолодження пристрою.
- Максимальний час використання: 10 хвилин.
- Для досягнення найкращих результатів чистьте фільтр кожного разу після обробки 300 г інгредієнтів.

- **Важливо.** Коли ємність для м'якоті заповниться, зупиніть пристрій і спорожніть ємність.
- Щоб зупинити пристрій, установіть перемикач у положення швидкості «0» і дочекайтеся повної зупинки пристрою.
- **Дочекайтеся повної зупинки барабанного фільтра, перш ніж знімати соковижималку з пристрою.**
- Щоб зняти соковижималку, розблокуйте її, повернувши проти годинникової стрілки.
- Переведіть стопорний важіль (H6) у положення відкритого замка. Відкрийте кришку (положення відкритого замка). Після цього можна зняти фільтр (H3), щоб його почистити і опустошити ємність (H4).

Поради:

- Можна робити сік із: моркви, помідорів, яблук, винограду, малини тощо.
- Чистьте фрукти з товстою шкірою; видаляйте кісточки та серцевину ананасів.
- Не можна вижимати сік із певних фруктів і овочів: бананів, авокадо, груш, ожини тощо.
- Можна готувати соки з різних фруктів і овочів, не проводячи чищення соковижималки кожного разу, оскільки їхні смаки не змішуватимуться. Просто запустіть соковижималку з невеликою кількістю води для промивання у проміжку між вижиманням двох різних видів соку.
- Пийте соки одразу після приготування та додавайте лимонний сік для зберігання в холодильнику впродовж кількох годин.

6 - РЕГУЛЮВАННЯ ДОВЖИНИ ШНУРА

Для зручності використання або зберігання приладу довжину шнура можна зменшити, помістивши його частково в блок мотора (а) через отвір в задній частині (A7).

7 - РЕТЕЛЬНЕ ПОДРІБНЕННЯ НЕВЕЛИКОЇ КІЛЬКОСТІ ПРОДУКТІВ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ:

- Зібраний млинок

Можна використовувати млинок для:

- подрібнення впродовж кількох секунд у імпульсному режимі: сушеного інжиру, сушених абрикосів тощо.
- Кількість / максимальна тривалість обробки: 100 г / 5 с
- Цей млинок не призначений для обробки твердих продуктів на кшталт кави.

ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі.
- Не занурюйте блок двигуна (A) або насадку (E) у воду та не розташовуйте їх під проточною водою. Протирайте їх сухою або злегка зволоженою тканиною.
- Щоб полегшити чищення, промийте аксесуари одразу після використання. Повністю розберіть головку м'ясорубки. **Щоб не отримати травму, обережно поведіться з ножами.**
- Промийте, сполосніть і просушіть аксесуари: їх можна мити в посудомийній машині, окрім усіх металевих компонентів головки м'ясорубки: корпус (F1), подавальний шнек (F2), ніж (F3), решітки (F4 і F5), гайку (F6).
- Решітки (F4) і (F5), а також ніж (F3) потрібно змащувати олією. Обробляйте їх рослинною олією.

Поради:

- Якщо аксесуари зафарбувалися їжею (морквою, апельсинами тощо) протріть їх тканиною, змоченою рослинною олією, а потім помийте їх звичайним чином.
- Чищення чаші блендера: (D): налийте у блендер невелику кількість гарячої води з кількома краплями рідини для миття посуду. Закрийте кришку. Установіть блендер на пристрій та увімкніть кілька разів в імпульсному режимі.
- Після завершення процедури промийте ємність під проточною водою та висушіть (перевернувши догори дном).

ЗБЕРІГАННЯ

Не зберігайте пристрій у вологому приміщенні.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

Якщо пристрій не працює, переконайтеся, що:

- він підключений до електромережі належним чином;
- аксесуари належним чином зафіксовано;
- положення кнопки приводу (A1): повернути позицію "0", потім знову виберіть потрібну швидкість.

Цей пристрій для готування оснащено мікропроцесором, який керує та аналізує робочу потужність. Якщо навантаження стане завеликим, пристрій автоматично вимкнеться. Щоб повторно запустити пристрій, установіть поворотну кнопку (a1) у положення «0» та вийміть певні інгредієнти. Залиште пристрій на кілька хвилин для охолодження. Після цього можна вибрати потрібну швидкість для завершення приготування їжі.

Пристрій усе ще не працює? Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. список у буклеті сервісного обслуговування).

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ ТА ПРИСТРОЮ



Упаковку виготовлено лише з речовин, безпечних для навколишнього середовища. Тому її можна утилізувати відповідно до правил утилізації, що діють у вашому регіоні. Щодо утилізації самого пристрою зверніться у відповідну службу.

АКСЕСУАРИ

Пристрій можна доповнити наступними аксесуарами, які можна придбати у дилера або в авторизованому сервісному центрі:

- | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|------------------------|---|
| • Чаша з нержавіючої сталі | • Вінчик | • Овочерізка: | • набір для приготування пасти |
| • Кришка до чаші з нержавіючої сталі | • Чаша блендера | - нарізання | |
| • Тістомішалка | • Соковижималка | - ретельне подрібнення | • насадка для приготування томатного соку та ягід |
| • Міксер | • Млинок | - тонке подрібнення | |
| | • Тримач насадок | - натирання картоплі | • насадка для виготовлення домашньої локшини |
| | • Головка м'ясорубки | для дерунів | |

Попередження: для придбання будь-якого аксесуару вам необхідно мати при собі брошуру з інструкцією до приладу або сам прилад.

Сізге компания құрылғысын сатып алғаныңызға алғыс айтамыз. Құрылғы коммерциялық емес мақсатта бөлме-жайлардың ішінде тағам дайындау үшін арналған.

СИПАТТАМАСЫ

A – Қозғалтқыш блогі

- A1 Электронды жылдамдықты ауыстырып-қосқыш
- A2 Көпфункционалды бастиекті босату батырмасы (а3)
- A3 Көпфункционалды бастиек
- A4 Жоғары жылдамдықты шығыс (миксердің / шырынсыққыштың / ұсақтағыштың сыйымдылығын жалғауға арналған
- A5 Қорғайтын қақпақ
- A6 Миксер (қамыр илегіштің, дөңгелек көпситетін саптаманың, араластырғыштың) саптамаларына арналған шығыс
- A7 Қоректендіру баусымын сақтауға арналған орын

B – Жинауға арналған сыйымдылық

- B1 Таттанбайтын болаттан жасалған тостаған
- B2 Қақпақ

C – Миксердің саптамалары

- C1 Қамыр илегіш
- C2 Араластырғыш
- C3 Дөңгелек көпситетін саптама

D – Блендер тостағаны (үлгіге байланысты)

- D1 Сыйымдылық
- D2 Қақпақ
- D3 Мөлшерлегіш қақпақша

E – Саптамаларға арналған бекіткіш (үлгіге байланысты)

F – Ет тартқыштың бастиегі (үлгіге байланысты)

- F1 Металл тұрқы
- F2 Иірлік
- F3 Пышақ
- F4 Үлкен саңылаулары бар тор
- F5 Ұсақ саңылаулары бар тор
- F6 Сомын
- F7 Итергіш
- F8 Науа

G – Көкөніс турағыш (үлгіге байланысты)

- G1 Цилиндрлерге арналған тұрқы
- G2 Итергіш
- G3 Кесетін цилиндр
- G4 Ірілеп үгуге арналған цилиндр
- G5 Ұсақтап үгуге арналған цилиндр
- G6 Картон тілімшелеріне арналған цилиндр

H – Шырынсыққыш (үлгіге байланысты)

- H1 Итергіш
- H2 Қақпақ
- H3 Айналатын сүзгі
- H4 Шырынды жинауға арналған сыйымдылық
- H5 Құятын шүмек
- H6 Тоқтатқыш иінірек

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Алғаш қолданар алдында барлық саптамаларды (жалғайтын блоктан (E) басқа: “Тазалау” бөлімін қараңыз) сабынды сумен жуып шығыңыз. Оларды мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Құралды тегіс, таза әрі құрғақ бетке орнатыңыз. Жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасының (A1) “0” жағдайда орнатылғанына көз жеткізіңіз, сосын құралды желіге қосыңыз.
- Құралды бірнеше әдіспен іске қосуға болады:
 - Кідірмелі жұмыс істеу (серпілісті режим): жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) “Pulse” жағдайына (“Серпілісті режим”) жағдайына бұраңыз. Кідірмелі жұмыс істеу тағамдардың бірқатарын дайындау үшін қолайлы.
 - Үздіксіз жұмыс істеу: жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) дайындалып жатқан тағамға байланысты “1”-ден “max”-қа дейінгі қажетті жағдайға бұраңыз. Жұмыс істеу барысында режимді ауыстыруға болады.
- Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) “0” жағдайына бұраңыз.
 - Маңызды! Құралды тек қақпақ (A5) пен бастиек (A3) орнықтырылғаннан кейін ғана іске қосуға болады. Жұмыс істеу барысында қақпақ (A5) және/немесе бастиек бұғаттан шығарылған жағдайда құрал жылдам тоқтайды. Қақпақты (A5) және/немесе бастиекті орнықтырыңыз, басқару батырмасын (A1) “0” жағдайына бұраңыз, сосын қажет жылдамдықты таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.
 - Құрал жұмыс қуатының талдауын және басқаруын жүргізетін микропроцессормен жабдықталған. Егер жүктеме өте жоғары болса, құрал автоматты түрде тоқтайды. Құралды қайта іске қосу үшін бұралатын ауыстырып-қосқышты (A1) “0” жағдайына орнатыңыз. Құралды бірнеше минут бойы салқынлатыңыз.

Осыдан кейін қажетті жылдамдықты таңдау арқылы жұмыс істеуді жалғастырыңыз.

Бөлімдердің нөмірлері суреттердегі нөмірлерге сәйкес келеді.

1 – АРАЛАСТЫРУ / ИЛЕУ / КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҰЛҒАУ

Қақпағы (B2) бар таттанбайтын болаттан жасалған сыйымдылықтың (B1) көмегімен нақты тағамға байланысты 1,8 кг-ға дейін жеңіл қамырды дайындауға болады.

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР:

- Таттанбайтын болаттан жасалған тостаған (B1)
- Қақпақ (B2)
- Қамыр илегіш (C1), араластырғыш (C2), немесе дөңгелек көпсітетін саптама (C3)

1.1 – КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

- Көпфункционалды бастиекті (A3) босату үшін батырманы басыңыз (A2) және бастиек өз орнында орнықтырылатындай етіп оны көтеріңіз.
- Таттанбайтан болаттан жасалған сыйымдылықты (B1) құрылғыда орнықтырыңыз (сағат тілі бағытымен бұрау арқылы) және оған құрам бөліктерді салыңыз.
- Шығыста (A6) қажетті саптаманы (C1, C2 немесе C3) орнатыңыз, оны өз орнында бекіту үшін саптаманы ширек айналымға сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұраңыз.
- Көпфункционалды бастиекті (A3) көлденең жағдайда орнатыңыз: батырманы (A2) басыңыз және көпфункционалды бастиекті (A3) орнықтыру жағдайына дейін (батырма (a2) бастапқы жағдайға қайта келеді) қолмен түсіріңіз.
- Қақпақты (B2) таттанбайтан болаттан жасалған сыйымдылыққа (B1) жабыңыз.
- Ескерте.** Қақпақты қолдану міндетті емес, бірақ ол шашыраудың алдын алады.
- Қақпақтың (A5) жоғары жылдамдықты шығыста (A4) дұрыс орнықтырылғанына (сағат тілі бағытымен) көз жеткізіңіз.

1.2 – ҚОЛДАНЫЛУЫ

Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты қажетті жағдайға бұраңыз.

- Құрал дереу жұмыс істеуін бастайды.
- Жұмыс істеу барысында қақпақтағы (B2) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.
- Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) "0" жағдайына бұраңыз.

Кеңестер:

- **Илеу**
 - Саптама ретінде қамыр илегішті (C1) "1" жылдамдықта қолданыңыз. 500 г-ға дейін ұнды (бидай ұнын, ірілей тартылған ұнды, үгілме қамыр үшін және т.б.) илеуге болады.
 - Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.
- **Араластыру**
 - Араластырғышты (C2) "1"-ден "max" (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.
 - 1,8 кг-ға дейін жеңіл қамырды (кекстер, печенье және т.б.) араластыруға болады.
 - Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.
 - **Тығыз қамырды илеу үшін ешқашан араластырғышты (C2) қолданбаңыз.**
- **Көпсіту / эмульгациялау / бұлғау**
 - Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) "1"-ден "max" (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.
 - Сізге: майонезді, айолиді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (8 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.
 - Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.
 - **Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) ешқашан тығыз қамырды илеу үшін және жеңіл қамырды араластыру үшін қолданбаңыз.**

1.3 – КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ

- Құралдың толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- Қақпақты (B2) алыңыз.
- Батырманың (A2) көмегімен көпфункционалдық бастиекті (A3) босатыңыз және оны жоғары жағдайға ауыстырыңыз.

- Саптаманы (C1, C2 немесе C3) бастиек бағытында саптаманы басу және оны ширек айналымға сағат тілі бағытымен бұрау арқылы көпфункционалды бастиектегі (A3) орнықтыру жағдайынан босатыңыз.
- Сыйымдылықты таттанбайтын болаттан алыңыз.

2 – АРАЛАСТЫРУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Қолданылатын өнімдерге байланысты блендердің (D) көмегімен 1,5 л-ге дейін қою қоспаны немесе 1,25 л-ге дейін сұйық қоспаны дайындауға болады.

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМАЛАР:

– Блендер тостағаны (D).

2.1 – КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

- Көпфункционалды бастиекті (A3) көлденең жағдайда орнатыңыз: батырманы (A2) басыңыз және көпфункционалды бастиекті (A3) орнықтыру жағдайына дейін (батырма (A2) бастапқы жағдайға қайта келеді) қолмен түсіріңіз.
- Қорғайтын қақпақты (A5) сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы жоғары жылдамдықты шығыстан (A4) ажыратыңыз және оны алыңыз.
- Блендерді (D) жалғаудан бұрын құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Блендер тостағанын (D) сағат тілі бағытымен бұрау арқылы оны шығыста (A4) орнықтырыңыз.
- Өнімдерді блендер тостағанына салыңыз және қақпақты бекітіңіз.

2.2 – ҚОЛДАНЫЛУЫ

- Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты (V4-тен Vmax-ке дейін немесе "pulse" (Серпілісті режим) қажетті жағдайға бұраңыз. Араластыру үдерісін бақылауды жақсарту үшін және араластыру сапасын жақсарту үшін "Pulse" (Серпілісті режим) жағдайын қолданыңыз.
- Жұмыс істеу барысында мөлшерлегіш қақпақшасындағы (D3) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.
- Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) "0" жағдайына бұраңыз.

Кеңестер:

- Барынша ұзақ қолдану уақыты: 3 минут.

Кеңестер:

Келесі тағамдарды дайындауға болады:

- біркелкі сорпалар, велюте тұздықтары, нәрсулар, сүт және басқа коктейлдер.
- май негізіндегі сұйық қоспалар (жайма құймақтар, құймақтар, пісірмелер, пісірілген кремді бар фландар).
- Құрам бөліктер сыйымдылықтың қабырғасына жабысып қалған кезде құралдың жұмысын тоқтатыңыз. Құралдың толығымен тоқтағанын күтіңіз. Блендерді алыңыз, қабырғаларға жабысып қалған өнімдерді қалақшаның көмегімен пышақтарға түсіріңіз және жұмысты жалғастыру үшін блендерді орнына орнатыңыз.
- Блендер тостағанына ешқашан қайнап тұрған сұйықтықты құймаңыз.
- Егер блендер тостағаны бос болса, құралды ешқашан қоспаңыз.
- Блендер тостағанын үнемі қақпағымен жабыңыз.
- Пышақтар толығымен тоқтағанша қақпақты ашпаңыз.
- Үнемі алдымен тостағанға сұйық құрам бөліктерді құйып, сосын қаттыларын қосу керек.

2.3 – АЙЛАБҰЙЫМДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ

- Құралдың толық тоқтағанын күтіңіз, осыдан кейін блендерді сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы оны алыңыз және орнына қорғайтын қақпақты (A5) шығыста (A4) орнықтыру арқылы (сағат тілі бағытымен) орнына орнатыңыз.

3 – ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМАЛАР:

- Саптамаларға арналған бекіткіш (E)
- Жинақтағы ет тартқыштың бастиегі (F)

3.1 – ЖАЛҒАНАТЫН БЛОКТЫ ОРНАТУ

- Көпфункционалды бастиекті (A3) босату үшін батырманы (A2) басыңыз және бастиекті өз орнында орнықтырылатындай етіп көтеріңіз.

- Жалғанатын блокті(Е)орнатыңыз және ет тартқыштың шығысы құралға қатысты туралануы үшін оны сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы орнықтырыңыз.
- Батырманы (A2) қайта басу арқылы көпфункционалдық бастиекті (A3) көлденең жағдайда орнатыңыз.

3.2 – ЕТ ТАРТҚЫШ БАСТИЕГІН ОРНАТУ

- Тұрқыны (F1) кең саңылауын жоғары қарай қаратып жүктейтін құбырынан алыңыз.
- Иірлікті (F2) (ұзын білігін жоғары қарай) тұрқыға (F1) салыңыз.
- Пышақты (F3) иірліктің (F2) қысқа білігіне кесетін жиектері сыртқы қарай бағытталатындай етіп орнатыңыз.
- Тордағы дөңес жерлерді тұрқыдағы (F1) ойық жерлермен үйлестіру арқылы таңдалған торды (F4 немесе F5) пышаққа (F3) орнатыңыз.
- Сомынды (F6) орнықтырмай, тұрқыға (F1) сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрап кіргізіңіз.
- Жиналған түйінді тексеріңіз. Біліктің ешқандай люфті болмауы керек және білік өз бетінше айнамай тығыз орнатылуы керек. Әйтпесе, жинау үдерісін қайталау керек.

3.3 – ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ БАСТИЕГІН ҚҰРЫЛҒЫДА ОРНАТУ

- Жалғанатын блоктың (Е) шығысына ет тартқыштың жиналған бастиегін (F) оңға қарай бұрып, ет тартқыш бастиегіндегі екі байонетті қосылысты жалғау блогындағы екі ойықпен үйлестіру арқылы бастиекті орнатыңыз.
Ет тартқыштың бастиегін жалғанатын блокқа салыңыз, оны сағат тіліне қарама-қарсы бағытта ол орнықтырылғанша бұраңыз, сонымен бірге жүктейтін құбыр тік қалыпта орналасуы керек.
- Алынбалы науаны (F8) жүктейтін құбырға орнатыңыз.

3.4 – ҚОЛДАНЫЛУЫ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ

- Қорғайтын қақпақтың (A5) жоғары жылдамдықты шығыста (A4) дұрыс орнықтырылғанына (сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы) көз жеткізіңіз.
- Құрылғының алдына ұсақталған өнімді жинауға арналған контейнерді қойыңыз.
- Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “3” немесе “4” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.
- Жүктейтін құбырға етті итергіштің (F7) көмегімен бөлшектеп итеріңіз. Құрам бөлшектерді жүктейтін құбырға ешқашан саусақтарыңызбен немесе қандай да бір басқа заттармен итермеңіз.
– Сіз 3 кг-ға дейін етті жүктей аласыз.
– Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.
- Келесі қолдану қайта бастау үшін сіз құралыңызды міндетті түрде салқындатыңыз.
- Құралды тоқтату үшін ауыстырып-қосқышты “0” жағдайына бұраңыз және құралдың толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- Жинау үдерісіне кері тәртіпте әрекет ете отырып, ет тартқыштың бастиегін ажыратыңыз.

Кеңестер:

- Ет тартқышқа арналған өнімдерді дайындаңыз (егер бұл ет болса, сүйектерін, шеміршектерін және сіңірлерін алып тастаңыз, етті шамамен 2 x 2 см өлшемде бөлшектеп тураңыз).
- Еттің толығымен жібітілгеніне көз жетізіңіз.
- Ұсақтау үдерісінің соңында машинаның ішінде қалып қойған етті кетіру үшін нанның бірнеше шағын тілімдерін жүктейтін құбырға салуға болады.

4 – ЕГУ / ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМАЛАР:

- Саптамаларға арналған бекіткіш (Е)
- Жиналған көкөніс турағыш (G)
- Цилиндрлер (үлгіге байланысты)

4.1 – КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

- Көпфункционалды бастиекті (A3) босату үшін батырманы (A2) басыңыз және бастиекті өз орнында орнықтыру үшін оны көтеріңіз.
- Жалғанатын блокті(Е)орнатыңыз және ет тартқыштың шығысы құралға қатысты туралануы үшін оны сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы орнықтырыңыз.
- Батырманы (A2) қайта басу арқылы көпфункционалдық бастиекті (A3) көлденең жағдайда орнатыңыз.
- Қорғайтын қақпақтың (A5) жоғары жылдамдықты шығыста (A4) дұрыс орнықтырылғанына (сағат тіліне

KK

қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы) көз жеткізіңіз.

- Жалғанатын блоктың (Е) шығысына цилиндрлерге арналған тұрқыны (G1) оңға қарай бұрып, цилиндрлерге арналған тұрқындағы екі байонетті қосылысты жалғау блогындағы екі ойықпен үйлестіру арқылы тұрқыны орнатыңыз. Цилиндрлерге арналған тұрқыны жалғанатын блокқа салыңыз, оны сағат тіліне қарама-қарсы бағытта ол орнықтырылғанша бұраңыз. Сонымен бірге жүктейтін құбыр тік қалыпта орналасуы керек.
- Тұрқыға қажетті цилиндрді салыңыз және оның тұрқыда тығыз орнатылғанына көз жеткізіңіз.

4.2 – ҚОЛДАНЫЛУЫ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

- Құрылғының алдына ұсақталған өнімді жинауға арналған контейнерді қойыңыз.
- Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “3” немесе “4” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.
- Жүктейтін құбырға өнімдерді салыңыз және құбырді ішіне итергіштің (G2) көмегімен итеріңіз. **Құрам бөлшектерді жүктейтін құбырға ешқашан саусақтарыңызбен немесе қандай да бір басқа заттармен итермеңіз.**
 - Сіз 2 кг-ға дейін өнімді дайындай аласыз.
 - Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.
- Құралды тоқтату үшін ауыстырып-қосқышты “0” жағдайына бұраңыз және құралдың толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- Жинау үдерісіне кері тәртіпте әрекет ете отырып, цилиндрлер тұрқын ажыратыңыз.
- Цилиндрлердің арналуы:
 - Ірілеп үгу (G4) / ұсақтап үгу (G5): сәбіз, балдыркөк, картоп, ірімшік және т.б.
 - Қалыңдап турау (G3): картоп, сәбіз, қияр, алма, қызылша және т.б.
 - Картоп драниктері (G6): картоп, пармезан және т.б.

5 – ЖЕМІСТЕР МЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ШЫРЫНДЫ СЫҒУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМАЛАР:

– Жиналған шырын сыққыш (H).

5.1 – ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ОРНАТУ

- Сүзгіні (H3) шырын жинауға арналған сыйымдылықтың (H4) ортасына орнатыңыз.
- Қақпақты орнықтырыңыз: шырын жинауға арналған сыйымдылықтағы (H4) қақпақты сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұраңыз (жабық құлып жағдайы).
- Ортақ орнықтыру: тоқтатқыш иінтіректі (H6) жабық құлып жағдайына ауыстырыңыз.

5.2 – ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ҚҰРАЛҒА ОРНАТУ

- Көпфункционалды бастиекті (A3) көлденең жағдайда орнатыңыз: батырманы (A2) басыңыз және көпфункционалды бастиекті (A3) орнықтыру жағдайына дейін (батырма (a2) бастапқы жағдайға қайта келеді) қолмен түсіріңіз.
- Қорғайтын қақпақты (A5) сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы шығыстан (A4) ажыратыңыз және оны алыңыз.
- Шырын сыққышты (A) жалғаудан бұрын құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Жиналған шырын сыққышты құятын шүмекке арналған шығысы құралға қатысты туралануы үшін оны сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы орнықтырыңыз.
- Құятын шүмекті (H5) шырын жинауға арналған сыйымдылыққа (H4) орнатыңыз.
- Құятын шүмектегі (H5) тығынның жақсылып ашылғанын тексеріңіз.

5.3 – ҚОЛДАНЫЛУЫ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

- Құятын шүмектің (H5) астына үлкен стақан қойыңыз.
- Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “3” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.
- Жемістерді және / немесе көкөністерді тілімдерге тураңыз.
- Оларды итергіштің (H1) көмегімен құрал ішіне баяу итеру арқылы қақпақтағы (h2) жүктейтін құбыр арқылы салыңыз. **Құрам бөліктерді ешқашан саусақтарыңызбен немесе қандай да бір басқа заттармен итермеңіз.**
- Сеанстар арасында құралды толығымен суытпай үздіксіз 5 реттен артық 500 г өнімнен артық өңдеуге

болмайды.

– Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.

- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін әр 300 г құрам бөлікті өңдегеннен кейін сүзгінің тазалауын жүргізіңіз.
- **Маңызды!** Жеміс жұмсағын жинауға арналған сыйымдылық толған кезде, құралды тоқтатыңыз және сыйымдылықты босатыңыз.
- Құралды тоқтату үшін ауыстырып-қосқышты “0” жағдайына бұраңыз және құралдың толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- **Шырын сыққышты құралдан алудан бұрын айналатын сүзгінің толығымен тоқтағанын күтіңіз.**
- Шырын сыққышты алу үшін оны сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы ажыратыңыз.
- Тоқтатқыш иініретігін (H6) ашық құлып жағдайына бұраңыз. Қақпақты ашыңыз (ашық құлып жағдайы). Осыдан кейін сүзгіні тазалап, сыйымдылықты (H4) босату үшін сүзгіні алуға болады.

Кеңестер:

- Сәбізден, томаттан, алмадан, жүзімнен, құлпынайdan және т.б. шырын дайындауға болады.
- Қабығы қалың жемістерді қабығынан тазалаңыз; сүйектерін, ананастан ортасын алып тастаңыз.
- Кейбір жемістер мен көкөністер шырын сығу үшін жарамайды: бұл банан, авокадо, қара бұлдірген, алманың кейбір сұрыптары және т.б.
- Әрдайым шырын сыққышты тазаламай-ақ әр түрлі жемістер мен көкөністерден шырын сығуға болады, өйткені иістер араласпайды. Шырын сыққышты әр түрлі шырындарды сығудан бұрын, жәй ғана судың аз ғана мөлшерімен іске қосу керек.
- Жаңа сығылған шырындарды бірден ішіңіз, ал егер оларды бірнеше сағатқа тоңазытқышқа салатын болсаңыз, оларға лимон шырынын қосыңыз.

6 – БАУСЫМНЫҢ ҰЗЫНДЫҒЫН РЕТТЕУ

Құралды қолданудың немесе сақтаудың қолайлығы үшін баусымның жартысын артқы бөліктегі (A7) саңылау арқылы қозғалтқыш блогіне салу арқылы ұзындығын азайтуға болады.

7 – ӨНІМДЕРДІҢ АЗ ҒАНА МӨЛШЕРІН ҰСАҚТАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМА:

– Жиналған ұсақтағыш.

Ұсақтағыштың арналуы:

– Бірнеше секунд ішінде серпілісті режимде: кептірілген інжір, кептірілген өріктер және т.б. ұсақтауға болады.

Барынша ұзақ қолдану уақыты: 100 г / 5 с

Осы ұсақтағыш кофе сияқты қатты өнімдер үшін арналмаған.

ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қозғалтқыш блогін (A) немесе жалғайтын блокті (E) суға батырмаңыз және ағып тұрған су астына салмаңыз. Құралды құрғақ немесе жартылай ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Егер керек-жарақтарды қолданып болғаннан кейін бірден жуса, құрылғыны тазалау жеңілірек болады. Ет тартқыштың бастиегін толығымен бөлшектеңіз. **Жарақаттардың алдын алу үшін пышақтарды сақтықпен пайдаланыңыз.**
- Керек-жарақтарды жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз: ет тартқыш бастиегінің барлық металл бөліктерінен: тұрқыдан (F1), иірліктен (F2), пышақтан (F3), торлардан (F4 және F5), сомынан (F6) басқа керек-жарақтарды ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Торлар (F4) және (F5), сонымен қатар пышақ (F3) майлануы керек. Оларды өсімдік майымен майлаңыз.

Кеңестер:

- Керек-жарақтардың қандай да біреуі боялған (сәбізбен, апельсинмен және т.б.) жағдайда, оларды өсімдік майымен майланған шүберекпен сүртіңіз және әдеттегідей жуыңыз.

- Блендердің тостағаны (D): ыдыс жуатын сұйықтықтың бірнеше тамшысы қосылған ыстық суды құйыңыз. Қақпақты жабыңыз. Блендерді құралға қойыңыз және оны серпілісті режимде бірнеше минутқа қосыңыз. Блендерді алыңыз, сыйымдылықты ағып тұрған су астында жуыңыз және оны кептіріңіз (төңкерілген күйде).

САҚТАУ

Құралды ылғал бөлме-жайда сақтамаңыз.

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Егер құрал жұмыс істемесе келесілерге көз жеткізіңіз:

- құралдың розеткаға сенімді қосылғанына;
- саптамалардың тиесілі түрде орнықтырылғанына;
- қозғалтқыш түймесінің (A1) жағдайы: "0" позициясын қайтарып, содан соң қайта қажетті жылдамдықты таңдау қажет.

Құрал жұмыс қуатының талдауын және басқаруын жүргізетін микропроцессормен жабдықталған. Егер жүктеме өте жоғары болса, құрал автоматты түрде тоқтайды. Құралды қайта іске қосу үшін бұралатын ауыстырып-қосқышты (A1) "0" жағдайына орнатыңыз. Құралды бірнеше минут бойы салқындатыңыз. Осыдан кейін қажетті жылдамдықты таңдау арқылы жұмыс істеуді жалғастырыңыз.

Құрылғы әлі де жұмыс істемейді ме? Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (тізімді қызмет көрсету бүктемесінен қараңыз).

ҚАПТАМАНЫ ЖӘНЕ ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қаптама тек қана қоршаған орта үшін қауіпсіз материалдардан тұрады; ол қолданыстағы ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы мүмкін.

Құралдың өзін пайдаға асыру үшін сәйкес қызметпен хабарласу керек.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Құрылғыны дилерден немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болатын келесі керек-жарақтармен толықтыруға болады:

- | | | | |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|---|
| • Таттанбайтын болаттан жасалған тостаған | • Дөңгелек көпситетін саптама | • Көкөніс кескіш: | • Жеміс езбесін дайындауға арналған саптама |
| • Таттанбайтын болаттан жасалған тостағанның қақпағы | • Блендер тостағаны | – турағыш | |
| • Қамыр илегіш | • Шырын сыққыш | – ірілеп үгу | • Үй кеспесін дайындауға арналған саптама |
| • Араластырғыш | • Ұсақтағыш | – картоп драпниктері | |
| | • Ет тартқыштың бастиегі | • Пастаны дайындауға арналған жинақ | |
| | • Саптамаларға арналған бекіткіш | | |

Абай болыңыз! Қандай да бір саптаманы сатып алу үшін сізде құралды пайдалу нұсқаулары бар кітапша немесе құралдың өзі болуы керек.

- يجب أن تبقى الأسطوانات (F4) و (F5) وكذلك الشفرة (F3) مُزَيَّنة. تُطلى بزيت الطعام.

نصائح

- في حال اكتسبت بعض الملحقات الواناً بسبب اختلاطها ببعض أنواع من الطعام (مثل الجزر، البرتقال، الخ...)، تُمسح بقطعة قماش مشبعة بزيت الطعام، ثم تُنظف كالمعتاد.
- ابريق الخلاط (D): يُسكب بعض الماء الذي يحتوي على بضع قطرات من سائل التنظيف في الخلاط. اغلق الغطاء. ضعه فوق المنتج، شغله تشغيلاً متقطعاً "pulse" بضع مرات. يُفصل بعد ذلك. يُغسل الوعاء تحت الماء الجارية و يُترك لكي يجف تماماً (مقلوباً رأساً على عقب).

التخزين

لا تُخزن المنتج في بيئة رطبة.

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل ؟

- إذا توقف المنتج عن العمل، يُرجى التأكد :
 - أنه موصول بشكل صحيح بالتيار الكهربائي.
 - أن الملحقات مقلدة في مكانها الصحيح.
 - موقع منتقي السرعة الإلكتروني (A1) : يوضع على الموقع "0"، ثم اختر السرعة المرغوبة مرة ثانية.
- يأتي مُحضر الطعام هذا مع "ميكروبروسسور" التي تتحكم بقوة العملية وتحللها. إذا كان الحمل ثقيلًا، سوف يتوقف المنتج أوتوماتيكياً. لإعادة تشغيل المنتج، حول زر الإنتقاء (a1) الى الموقع "0"، مع إزالة بعض من مكونات الطعام. اترك المنتج لكي يبرد لبضع دقائق. ثم بعد ذلك يمكنك اختيار السرعة التي تريد لتكملة العملية.
- هل مازال المنتج لا يعمل ؟ يُرجى الإتصال بمركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كتيب الإستعمال).

التخلص من المنتج و مواد التغليف التابعة له

التغليف مؤلف من مواد خاصة لا تُشكل خطراً على البيئة، والتي يمكن التخلص منها بموجب إجراءات التدوير وإعادة التصنيع في منطقتك .
للتخلص من الجهاز بعد ذاته. يُرجى الإتصال بمركز خدمة مُعتمد أو تسليمه للقسم المختص في البلدية المحلية في بلدك.



الملحقات

يُمكنك تعديل هذا المنتج والحصول على الملحقات التالية من بائع التجزئة أو من مركز خدمة مُعتمد .

- | | | | |
|--------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|
| • وعاء من الإستانلس ستيل | • وعاء الخلاط | • قطعة الخضار : | • طقم المعكرونة |
| • غطاء من الإستانلس ستيل | • عصارة الحمضيات | - قطعة | • مُلحق الكوليس |
| • عجائن | • مطحنة | - بشر خشن | • مطحنة لفائف المعكرونة |
| • خلاط | • رأس المفزمة | - بشر ناعم | |
| • مخفقة البالون | • حاملة الملحقات | - ريببوكوتشن | |

تنبيه : يمكنك شراء أي ملحقات عندما تُبرز نشرة الإشارات التابعة للمنتج، أو المنتج نفسه.

5.3 - الإستعمال والنصائح

- ضع وعاء زجاجي كبير تحت فوهة السكب (H5)
- شغل المنتج بتحويل المنقي (A1) إلى السرعة "3".
- قطع الفواكه و/أو الخضار إلى قطع.
- أدخل هذه القطع في انبوب التلقيم في الغطاء (H2)، وادفعهم ببطء باستعمال الدفاش (H1). لا تدفع المكونات في انبوب التلقيم بواسطة الأصابع أو بأي أداة مطبخ.
- لا تشغل المنتج لكمية من المكونات بوزن ٥٠٠ جرام أو أكثر لمدة تزيد عن ٥ دقائق متواصلة، دون السماح للمنتج أن يبرد تماماً.
- الوقت الأقصى للإستعمال : ١٠ دقائق
- للحصول على نتائج مثالية، يُرجى تنظيف الفلتر بعد كل ٣٠٠ جرام من المكونات.
- هام : عندما يمتلئ مُجمّع اللب ، أوقف المنتج عن التشغيل وأفرغ المُجمّع.
- لإيقاف المنتج عن التشغيل ، حول المنقي إلى السرعة "0" وانتظر إلى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً.
- لكي تفصل عصارة الحمضيات ، حررها بتدويرها بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- ضع رافعة الإقفال (H6) في موقع الفتح . افتح الغطاء (موقع الفتح) . يمكنك عندئذ فصل الفلتر (H3) لتنظيفه، وتفريغ المُجمّع (H4).

نصائح :

- يمكنك عصر : الجزر، الطماطم، التفاح، العنب، التوت، .. الخ
- يجب تقشير الفواكه ذات القشرة السميكة : تُزال منها البذور، ولب الأناناس.
- ليس من الممكن استخراج العصير من بعض أنواع الفواكه والخضار : الموز، الأفوكادو، التوت البري. - بعض أنواع التفاح، الخ.
- يمكنك تحضير عصائر لمختلف الفواكه والخضار دون تنظيف العصارة في كل مرة، لن تختلط النكهات. فقط شغل العصارة مع القليل من الماء لغسلها بين كل نوعين مختلفين من الفواكه.
- يُستحسن تناول العصير مباشرة بعد العصر، ويضاف عصير الليمون لإبقاء العصير في الثلاجة لبضع ساعات إضافية.

6 - تعديل طول السلك الكهربائي

المزيد من الراحة في الإستعمال، يمكنك تقصير طول السلك الكهربائي بدفعه إلى وحدة المحرك (A) عبر الفتحة في المؤخرة (A7).

7 - الفرغ الناعم ببكميات القليلة (حسب الموديل)

الملحقات المُستعملة :

- مطحنة مُركبة.

يمكنك استعمال المطحنة لما يلي:

- الفرغ لبضع ثوان بواسطة التشغيل المتقطع : التين المجفف، المشمش المجفف، الخ.
- الكمية/الوقت الأقصى : ١٠٠ جرام / ٥ ثوان.
- لم تُصمم هذه المطحنة للمنتجات الصلبة مثل البن.

التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- لا تغمر وحدة المحرك (خ) أو الملحقات (ز) في الماء ، أو تحت الماء الجارية ، يمكن فقط مسحهم بواسطة قطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.
- تسهلاً لعملية التنظيف، تُغسل الملحقات بسرعة بعد الإستعمال. تُفك تركيبة رأس المفرمة عن آخرها. يُرجى التعامل مع الشفرات لأنها حادة جداً.
- اغسل وصف وجف الملحقات : فإنها جميعاً آمنة للتنظيف في جلاية الصحون، ماعدا الأجزاء المعدنية في رأس المفرمة : جسم المفرمة (F1)، برغي التلقيم (F2)، الشفرة (F3)، الأسطوانات (F4 و F5)، الصامولة (F6).

- قطعاً خضار مُركبة (G)
- أسطوانات (حسل الموديل).

4.1 - تركيب الملحقات

- اضغط على الزر (A2) لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (A3)، وارفعه الى أن يقفل في مكانه.
- ضع الملحق (E) واقفله بالتدوير بعكس اتجاه عقارب الساعة، بحيث يُصبح المخرج على خط واحد مع المنتج.
- ضع الرأس المتعدد الوظائف (A3) في موضع أفقي : اضغط على الزر (A2) مرة ثانية.
- يُرجى التأكد بأن غطاء الحماية (A5) مقفلاً بشكل صحيح (باتجاه عقارب الساعة) في منفذ السرعة القصوى (A4).
- في مواجهة المخرج للملحق (E)، أدخل الجسم الأسطواني (G1) مانحاً إلى جهة اليمين، وبمحاذاة العروتين في الجسم الأسطواني بالتدوير في الملحق. ادفع الجسم الأسطواني الى داخل الملحق وادر الجسم الأسطواني بعكس اتجاه عقارب الساعة الى أن ينزلق مع انبوب التلقيم في الوضع العمودي.
- أدخل الأسطوانة التي تريدها في الجسم الأسطواني، وتأكد بأنها مُركبة تماماً في الجسم.

4.2 - الإستعمال والنصائح

- ضع في مواجهة المنتج وعاء لتجميع التحضيرات.
- شغل المنتج بتحويل المنقي (A1) الى السرعة "3" للتقطيع ، والسرعة "4" للبشر.
- ضع الطعام في انبوب التلقيم واضغط بالدفأش (G2) الى الأسفل. لا تدفع الطعام في انبوب التلقيم باصابعك ابداً، ولا بأي أداة أخرى.
- يمكنك تحضير لغاية ٢ كلج من الطعام
- الوقت الأقصى للإستعمال : ١٠ دقائق
- لتوقيف المنتج عن التشغيل، حول زر الإنتقاء الى الموقع "0"، وانتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً.
- فكك الجسم الأسطواني بعكس خطوات التركيب .
- يُستعمل الأسطواني للوظائف التالية :
- بشر خشن (G4) / بشر ناعم (G5): الجزر، الكرفس، البطاطس، الجبنة .. الخ.
- شريحات سمكة (G3) : بطاطس، جزر، خيار، تفاح، شمندر .. الخ.
- ريببكيوتشن (G6) : بطاطس، بارميزان ، .. الخ.

5 - استحلاب العصائر من الفواكه والخضار (حسب الموديل)

الملحقات المُستعملة :

- عصارة حمضيات (H)

5.1 - تركيب عصارة الحمضيات

- ضع الفلتر (H3) في وسط عصارة الحمضيات (H4).
- لقفل الغطاء : ادره بعكس اتجاه عقارب الساعة واقفله (H2) على عصارة الحمضيات (H4) (موقع الإقفال).
- قفل عام : ادفع رافعة الإقفال (H6) نحو موقع الإقفال.

5.2 - تركيب عصارة الحمضيات على المنتج

- ضع الرأس المتعدد الوظائف (A3) في موضع أفقي : اضغط على الزر (A2) واخفض يدوياً الرأس المتعدد الوظائف (A3) الى أن يقفل. (يعود بعد ذلك الزر (A2) الى موقعه الأصلي).
- فك غطاء الحماية (A5) من منفذ السرعة القصوى (A4) بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة، ثم افضله.
- يُرجى التأكد بأن المنتج مُطفاً، قبل إقفال عصارة الحمضيات (H).
- اقلل تركيبة عصارة الحمضيات على المنفذ (A4) بإدارتها باتجاه عقارب الساعة ، بحيث يكون منفذ فوهة السكب في مُحاذاة المنتج.
- ركب فوهة السكب (H5) على مُجمّع العصائر (H4).
- يرجى الحرص أن تكون فوهة السكب (H5) مفتوحة تماماً

3 - الفرمة (حسب الموديل)

الملحقات المُستعملة :

- حاملة الملحقات (E)

- رأس الفرمة المُركب (F)

3.1 - تركيب مُحلّق المفزمة

- اضغط على الزر (A2) لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (A3)، وارفعه الى أن يقفل في مكانه.
- ضع الملحق (E) واقفله بالتدوير بعكس اتجاه عقارب الساعة، بحيث يُصبح المنفذ على خط واحد مع المنتج.
- ضع الرأس المتعدد الوظائف (A3) في موضع أفقي : اضغط على الزر (A2) مرة ثانية.

3.2 - تركيب رأس المفزمة

- احمل الهيكل (F1) بواسطة انبوب التلقيم، بحيث تكون الفتحة الواسعة الى الأعلى.
- ادخل برغي التلقيم (F2) (العمود الطويل أولاً) في الهيكل (F1)
- ركب الشفرة (F3) على العمود القصير بارزة عن برغي التلقيم (F2)، وبحيث تكون الحافة القاطعة مُتجهة الى الأعلى.
- ركب الشبكة (F4 أو F5) على الشفرة (F3)، حيث تكون العروتين على نفس الخط مع التجويفين الموجودين في الهيكل (F1).
- ثبّت الصامولة (F6) في مكانها (F1) على الهيكل بتدويرها باتجاه عقارب الساعة، دون إقفالها.
- تأكد من التركيب. العمود الأساسي يجب أن لا يلعب، ولا يجب أن يكون حراً بالتحرك لوحده. وإلا يُرجى إعادة خطوات التركيب مرة ثانية.

3.3 - تركيب رأس المفزمة على المنتج

- في مواجهة المنفذ للملحق (E)، ادخل رأس المفزمة المُركب (F)، مائلاً الى جهة اليمين، وبمحاذاة العروتين في رأس المفزمة بالتئوتين في الملحق. ادفع رأس المفزمة الى داخل الملحق وادر رأس المفزمة بعكس اتجاه عقارب الساعة الى أن ينزلق مع انبوب التلقيم في الوضع العمودي.
- ضع الصينية المتحركة (F8) في مكانها على انبوب التلقيم.

3.4 - الإستعمال، النصائح و التفكيك

- يُرجى التأكد بأن غطاء الحماية (A5) مقللاً بشكل صحيح (باتجاه عقارب الساعة) في منفذ السرعة القصوى (A4).
- ضع في مواجهة المنتج وعاء لتجميع التحضيرات.
- شغل المنتج بتحويل المنتقي (A1) الى السرعة "3" أو "4".
- ادفع قطع اللحم قطعة بعد قطعة في انبوب التلقيم (F7). لا تدفع المكونات في انبوب التلقيم بواسطة الأصابع أو بأي اداة مطبخ.

- يمكنك فرم لغاية ٣ كلج من اللحم.

- الوقت الأقصى للإستعمال : ١٠ دقائق

• اترك المنتج لكي يبرد تماماً قبل معاودة استعماله ثانية.

• لتوقيف المنتج عن التشغيل، حول زر الإنتقاء (A1) الى الموقع "0"، وانتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً.

• فك رأس المفزمة بعكس خطوات التركيب المذكورة.

نصائح :

- تحضير جميع مكونات الطعام التي هي بصدد الفرمة (اللحوم، يجب نزع العظام، الغضاريف والأعصاب، وتُقطّع مكعبات، بحجم ٢ سنتم × ٢ سنتم تقريباً).
- يُرجى التأكد بأن اللحمه مُذاب عنها الجليد تماماً.
- في نهاية العملية، يمكنك وضع بضع قطع من الخبز في انبوب التلقيم لكي تُنظّف ما تبقى فيه من بقايا اللحمه .

4 - البشر / التقطيع شراحت (حسب الموديل)

الملحقات المُستعملة :

- حاملة الملحقات (E)

1.3 - تفكيك الملحقات

- انتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً.
- انزع الغطاء (B2).
- باستعمال الزر (2A)، حرر الرأس المتعدد الوظائف (A3)، ثم ارفعه الى الموقع العلوي.
- حرر الملحق (C1)، (C2) أو (C3) من الرأس المتعدد الوظائف بدفع الملحق الى داخل الرأس وتدويره باتجاه عقارب الساعة ربع دورة.
- افصل وعاء الإستانلس ستيل.

2 - المزج / الخلط (حسب الموديل)

يمكنك حسب طبيعة الطعام، يمكنك استعمال الخلاط (d) لتحضير مزيج سميك لغاية ١,٥ لتر، ومزيج خفيف لغاية ١,٨٥ لتر.

الملحقات المُستعملة :

– وعاء الخلاط (D)

2.1 - تركيب الملحقات

- ضع الرأس المتعدد الوظائف (A3) في وضع افقي : اضغط على الزر (A2) و اخفض يدوياً الرأس المتعدد الوظائف (A3) الى أن يقلل (يعود بعد ذلك الزر (A2) الى موقعه الأصلي)
- فك غطاء الحماية (A5) من منفذ السرعة القصوى (A4) بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم افصله.
- يُرجى التحقق من أن المنتج مغطىً قبل إقفال الخلاط (D).
- اقلل إبريق الخلاط (D) على المخرج (A4) بإدارته باتجاه عقارب الساعة.
- ضع الطعام في وعاء الخلط، ثم اقلل الغطاء (d2)، المزود بوعاء للقياس (d3) بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة

2.2 - الإستعمال

- ابدأ بتحويل زر المنتقي (A1) الى الموقع الذي تريده (من V4 الى Vmax أو التشغيل المتقطع "pulse") حسب ما تتطلبه الوصفة. استعمال موقع "pulse" للتحكم بشكل افضل بمزج التحضيرات.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في وعاء القياس (D3) أثناء التشغيل.
- لإيقاف المنتج، حوّل الزر (A1) نحو الموقع "0".
- الوقت الأقصى للإستعمال : ٣ دقائق

نصائح :

يمكنك تحضير :

- خليط شوربة رقيقة، شوربة كريما، فاكهة مطهوه، ميلكشيك وكوكتيلات.
- العجينة السائلة (باننيك، فريتيز، يوركشير بودينغ، وافل، كلافوتيس و كسترر فلانز).
- اذا التصقت المكونات على جوانب الوعاء أثناء الخلط، أوقف تشغيل المنتج، وانتظر الى أن يتوقف تماماً عن الحركة، ثم افصل الخلاط، وادفع الطعام الى الأسفل نحو الشفرات باستعمال ملعقة، وارجع الخلاط وتابع عمليو التحضير.
- لا تملأ الخلاط بالمكونات السائلة الساخنة بدرجة الغليان.
- لا تُشغل الخلاط فارغاً أبداً
- استعمال الخلاط دائماً مع غطاءه.
- لا تفصل الغطاء قبل أن تتوقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- تُسكب المكونات السائلة في الخلاط قبل المكونات الصلبة .

2.3 - تفكيك الملحقات

- انتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً قبل فصل الخلاط بواسطة تحريره بالتدوير باتجاه عقارب الساعة، ثم ضع الغطاء (A5) بإقفاله على المخرج (A4) (باتجاه عقارب الساعة).

أوتوماتيكياً: لإعادة تشغيل المنتج ، حول زر الإنتقاء (A1) الى الموقع "0" ، مع إزالة بعض من مكونات الطعام. اترك المنتج لكي يبرد لبضع دقائق. ثم بعد ذلك يمكنك اختيار السرعة التي تريدها لإستكمال العملية.

الأرقام الواردة في الفقرة هي أرقام تابعة للأرقام الموجودة في الرسومات التوضيحية

1 - خلط / عجن / ضرب / استحلاب / خفق.

يمكنك تحضير لغاية ١,٨ لتر من العجينة الخفيفة باستعمال وعاء الإستانلس ستيل (B1) وغطائه (B2)، حسب نوعية الطعام.

الملحقات المُستعملة :

- وعاء الإستانلس ستيل (B1)

- الغطاء (2B)

- العجان (C1) أو الخلاط (C2) أو مخفقة البالون (C3)

1.1 - تركيب الملحقات

- اضغط على الزر (A2) لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (A3) وارفعه الى أن يُقفل في مكانه.
- اقلع وعاء الإستانلس ستيل (B1)، (باتجاه عقارب الساعة) على المنتج، وضع المكونات.
- ادخل الملحق الذي تريده (C1, C2, C3) في المخرج (A6)، ادفع وادر الملحق بعكس اتجاه عقارب الساعة ربع دورة لإقفاله في المكان المخصص.
- ضع الرأس المتعدد الوظائف (A3) في موضع أفقي : اضغط على الزر (A2) ، اخفض الرأس المتعدد الوظائف (A3) يدوياً الى أن يتم إقفاله (يعود بعد ذلك الزر (A2) الى موقعه الأصلي).
- حرك الغطاء (B2) انزلاقياً على وعاء الإستانلس ستيل (B1)
- **ملاحظة :** ليس من الضروري استعمال الغطاء ، انه يمنع خروج الرذاذ.
- يُرجى التأكد بأن الغطاء (A5) مقفل بشكل صحيح (باتجاه عقارب الساعة) على منفذ السرعة القصوى (A4)

1.2 - الإستعمال

- إبدأ بإدارة الزر (A1) نحو الموقع الذي تريده حسب مُتطلبات وصفة الطهي.
- يبدأ المنتج بالتشغيل فوراً
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (B2) أثناء التشغيل.
- لإيقاف المنتج، حول الزر (A1) نحو الموقع "0".

- نصائح :

- العجن
- استعمال الملحق (C1) **على السرعة "1"**: يمكنك عجن ٥٠٠ جرام من الطحين (مثلاً: للخبز الأبيض، خبز الحبوب، عجينة الحلويات، العجينة الهشة... الخ).
- الوقت الأقصى للإستعمال : ١٣ دقيقة

- الخلط

- استعمال الخلاط (C2) **على السرعة "1" الى السرعة "max"**. يمكنك خلط لغاية ١,٨ كج من العجينة الخفيفة (عجينة الكيك، الكوكيز... الخ).
- الوقت الأقصى للإستعمال : ١٣ دقيقة
- لا تستعمل الخلاط (C2) **لخلط العجينة السمكية.**
- **الضرب/الإستحلاب/الخفق.**

- استعمال خفاقة البالون (C3) **على السرعة "1" الى السرعة "max"**. يُمكنك تحضير : المايونيز، ايليو، الصلصات، البيض المخفوق (لغاية ٨ بيضات بيض)، كريما الشانتييه (لغاية ٥٠٠ مللتر) .. الخ.
- الوقت الأقصى للإستعمال : ١٠ دقائق
- لا تستعمل خفاقة البالون (C3) **لعجن العجينة السمكية، أو خلط العجينة الخفيفة.**

شكراً لإختيارك هذا المنتج، المُعد خصيصاً لتحضير الطعام في المنزل، والذي خصص للإستعمال المنزلي فقط.

وصف أجزاء المنتج

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A1 مُنتقي السرعة الإلكتروني | F1 هيكل معدني |
| A2 رأس مُتعدد الوظائف (a3) زر التحرير | F2 برغي التلقيم |
| A3 رأس مُتعدد الوظائف | F3 شفرة |
| A4 منفذ سريع (وعاء المزج/العصر/الطحن) | F4 شبكة بثقوب واسعة |
| A5 غطاء للأمان | F5 شبكة بثقوب صغيرة |
| A6 منفذ ملحقات الخلاط (العجان/الخفاق/الخلاط) | F6 صامولة |
| A7 مخزن للسلك الكهربائي | F7 دفاش |
| B تركيب الوعاء | F8 صينية |
| D1 وعاء من الإستانلس ستيل | G - قطاعة للخضار (حسب الموديل) |
| D2 غطاء | G1 هيكل اسطواناني |
| C ملحقات الخلاط | G2 دفاش |
| C1 عجان | G3 قطاعة اسطوانية |
| C2 خلاط | G4 مبشرة خشنة اسطوانية |
| C3 خفاقة بالون | G5 مبشرة ناعمة اسطوانية |
| D ابريق الخلاط (حسب الموديل) | G6 اسطوانة ريبكوتشن |
| D1 قدر | H - عصارة حمضيات (حسب الموديل) |
| D2 غطاء | H1 دفاش |
| D3 وعاء للقياس | H2 غطاء |
| E - حاملة الملحقات (حسب الموديل) | H3 فلتر دوّار |
| F - رأس المفزمة (حسب الموديل) | H4 مُجمع العصير |
| | H5 فوهة السكب |
| | H6 لسان القفل |

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى تنظيف جميع الملحقات بالماء والصابون (ما عدا الملحق (E): انظر الى فقرة التنظيف) . اغسل ثم جفف.
- ضع المنتج فوق سطح مستو، نظيف، جاف. يُرجى التأكد بأن زر الإنتقاء (A1) على الموقع "0" ثم أوصل المنتج بالتيار. لديك عدة خيارات للبدء بتشغيل المنتج :
- التشغيل المُتقطع (نبضات) :** حول زر الإنتقاء (A1) الى الموقع "pulse". باستعمال سلسلة من النبضات (pulse)، يمكنك الحصول على تحكم أكثر أثناء تحضير بعض أنواع مُحددة من الطعام.
- التشغيل المستمر :** حول زر الإنتقاء (A1) الى الموقع الذي تريده، من "1" الى "max"، حسب الطعام الذي تقوم بتحضيره.
- لتوقيف المنتج عن التشغيل، حول زر الإنتقاء (A1) الى الموقع "0".
- هـام :** لن يمكن تشغيل المنتج إذا لم يكن الغطاء (A5)، أو الرأس (A3) مقفلان. سوف يتوقف المنتج عن التشغيل فور فتح الغطاء (A5) و/أو (A3) أثناء التشغيل. اقلل الغطاء/أو الرأس، حول زر الإنتقاء (A1) الى الموقع "0"، ثم ابدأ بتشغيل المنتج بشكل عادي باختيار السرعة التي تريدها.
- يأتي محضر الطعام هذا مع "ميكروبروسسور" التي تتحكم بقوة العملية وتحللها. إذا كان الحمل ثقيلاً، سوف يتوقف المنتج

- لوازم را بشوئید، آبکشی نمائید و خشک کنید: لوازم را در ماشین ظرفشویی میتوانید بشوئید به غیر از قسمتهای فلزی بر روی سری خرد کن: بدنه (F1)، لوله تغذیه (F2)، تیغه (F3)، صفحه ها (F4 و F5)، مهره (F6).
 - صفحه های (F4) و (F5) و تیغه (F3) باید کاملاً روغنکاری شوند. آنها را با روغن خوراکی چرب کنید.
- نکات:**
- در صورتیکه هر یک از وسایل دستگاه با مواد غذایی تغییر رنگ داد (هویج، پرتقال، غیره)، آنها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی تمیز نمائید و سپس طبق روال عادی تمیز نمائید.
 - تنگ مخلوط کن (D): مقداری آب داغ همراه با چند قطره مایع ظرفشویی داخل آن بریزید. درب را ببندید. آنرا بر روی دستگاه قرار دهید و برای چند لحظه از وضعیت پالس استفاده نمائید. پس از برداشتن آن، کاسه را زیر جریان آب آبکشی نمائید و اجازه دهید تا خشک شود (کاسه وارونه).

نگهداری

دستگاه خود را در محل مرطوب قرار ندهید

اگر دستگاه شما کار نکرد چه کار باید کرد

- اگر دستگاه شما کار نکرد، کنترل نمائید:
- آن است که به درستی وصل شده است
 - که لوازم آن درست قفل شده باشند.
 - موقعیت انتخابگر سرعت الکترونیکی (A1): آن را در موقعیت "0" قرار دهید، سپس سرعت مورد نظر را دوباره انتخاب کنید.
- دستگاه شما با یک میکروپروسسور که قدرت دستگاه شما را کنترل و آزمایش میکند مجهز شده است. چنانچه دستگاه بیش از حد پر شود، بطور اتوماتیک متوقف میشود. برای دوباره بکار انداختن دستگاه، دکمه دورانی (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید و مقداری از مواد خود را خارج کنید. اجازه دهید دستگاه برای چند لحظه خنک شود. سپس میتوانید سرعت مورد نظر را انتخاب کرده و مخلوط خود را آماده نمائید.
- دستگاه شما همچنان کار نمیکند؟** با یکی از مراکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست اسامی در دفترچه خدمات).

از رده خارج کردن بسته بندی و دستگاه

بسته بندی انحصاراً شامل موادی میباشد که هیچگونه خطری برای محیط زیست ندارند و با این وجود میتوانند طبق قوانین بازیافت در منطقه شما بازیافت شوند.

برای از رده خارج کردن خود دستگاه، خواهشمند است با مراکز مجاز خدماتی منطقه خود تماس بگیرید.



لوازم جانبی دستگاه

شما میتوانید جهت تهیه لوازم زیر به فروشگاههای عادی و یا مراکز خدمات مجاز سفارش دهید:

- | | | | |
|-------------------------|-------------------|----------------|----------------------|
| • کاسه استنلس استیل | • تنگ مخلوط کن | • سبزی خرد کن: | • بسته پاستا |
| • درب کاسه استنلس استیل | • آبمیوه گیری | - خرد کن | • ضمیمه کولیس |
| • خمیر زن | • آسیاب | - خردکن درشت | • آسیاب پیچیدن پاستا |
| • مخلوط کن | • سری خرد کن | - خرد کن ریز | |
| • همزن بادکنکی | • نگهدارنده ضمیمه | - رابیکوکن | |

توجه: شما تنها زمانی قادر به خرید لوازم جانبی برای وسیله خود میباشید که دفترچه راهنما و یا دستگاه را ارائه دهید.

- کاملاً باز باشد. (H5) بررسی کنید که دهانه ریختن

5-3. کاربردها و نکات

- یک لیوان بزرگ را زیر دهانه ریزش (H5) قرار دهید.
- با قرار دادن تنظیم وضعیت (A1) بر روی سرعت "3" دستگاه را بکار اندازید.
- میوه ها و سبزیجات را به تکه های کوچک خرد کنید.
- آنها را داخل لوله تغذیه که بر روی درب (H2) قرار دارد بریزید و بوسیله فشاری (H1) آنها را آرام به داخل هل دهید. **هیچگاه مواد را با انگشتان یا هر گونه وسیله دیگری به درون لوله تغذیه هل ندهید.**
- پیش از آنکه اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود، از 500 گرم ماده غذایی بیش از 5 بار برای دستگاه استفاده ننمائید.
- حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه.
- دبرای نتیجه بهتر، پس از هر 300 گرم مواد فیلتر را تمیز کنید.
- **مهم:** هنگامی محل جمع شدن تقاله پر شده است، دستگاه را متوقف نمائید و آنرا خالی نمائید.
- برای متوقف کردن دستگاه، انتخاب کننده را روی وضعیت "0" بچرخانید و صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- **قبل از برداشتن این مجموعه از روی دستگاه صبر کنید تا فیلتر دوار کاملاً از حرکت بایستد.**
- برای برداشتن آبمیوه گیری، با چرخاندن آن برخلاف جهت عقربه های ساعت قفل آنرا باز کنید.
- اهرمهای قفل کننده (H6) را در وضعیت باز چفت قرار دهید. درب را باز کنید (چفت آنرا باز کنید). سپس میتوانید فیلتر (H3) را خارج کرده و آنرا تمیز نمائید و جمع کننده آبمیوه (H4) را خالی نمائید.

نکات:

- شما میتوانید آب این مواد غذایی را بگیرید: هویج، گوجه فرنگی، سیب، انگور، تمشک و غیره.
- میوه هایی که پوست سفتی دارند پوست بگیرید: هسته ها را در آورید و قسمت میانی آناناس را جدا نمائید.
- امکان ندارد که آب میوه ها و سبزیجات خاص را بگیرید: موز، کلابی، آوکادو، تمشک، برخی گونه های سیب، غیره ...
- میتوانید بدون نیاز به تمیز کردن آبمیوه گیری در هر مرحله آب میوه های مختلف را تهیه نمائید. طعم میوه ها با یکدیگر مخلوط نخواهد شد. تنها کافی است بین دو میوه متفاوت از مقدار کمی آب برای آبکشی آن استفاده نمائید.
- آبمیوه آماده شده را سریعاً استفاده نمائید، و مقداری لیمو به بقیه آن اضافه نمائید تا در یخچال چند ساعت نگهداری نمائید.

6 - تنظیم کردن طول سیم

- برای راحتی بیشتر در استفاده یا نگهداری، میتوانید طول سیم را با باز کردن قسمت پشت (a7) به قسمت موتور (a) فشار دهید.

7 - ریز کردن برای مقادیر کم (بر طبق مدل)

لوازم مورد استفاده:

- آسیاب نصب شده.

میتوانید از آسیاب برای این موارد استفاده نمائید:

- بوسیله وضعیت پالس میتوانید در چند ثانیه خرد کنید: انگور خشک، برگه زردآلو، غیره.
- مقدار / حداکثر زمان: 100 گرم / 5 ثانیه
- این آسیاب برای مواد سختی مانند قهوه طراحی نشده است.

تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- قسمت موتور (خ) یا لوازم (ز) را در آب فرو نکنید و آنها را زیر جریان آب نگیرید. آنها را بایک دستمال خشک یا کمی مرطوب پاک کنید.
- برای راحت تر تمیز کردن، لوازم را سریعاً پس از استفاده آبکشی نمائید. سری خرد کن را کاملاً از هم جدا کنید. **برای جلوگیری از هر گونه جراحت تیغه ها را با دقت حمل نمائید.**

4 - ریزکردن / تکه کردن (بر طبق مدل)

لوازم مورد استفاده :

- نگهدارنده ضمیمه (E)

- سبزی خرد کن (G)

- استوانه (بر طبق مدل).

4.1 - ترکیب الملحقات

- دکمه (A2) را فشار دهید تا سری چندکاره (A3) رها شود و آنرا بالا ببرید تا در جای خود قفل شود.
- وسیله (E) را جا بزنید و آنرا بر خلاف جهت عقربه های ساعت قفل نمایید تا خروجی آن در جهت دستگاه باشد.
- با فشار دادن دکمه (A2) برای یکبار دیگر سری چند کاره (A3) را به حالت افقی جا بزنید.
- اطمینان حاصل نمایید درپوش ایمنی (A5) بر روی خروجی سرعت بالا (A4) (در جهت عقربه های ساعت) بدرستی قفل شده باشد.
- خروجی وسایل (E) مقابل شما باشد ، بدنه استوانه ای (G1) را مایل به سمت چپ وارد نمایید، برآمدگیهای روی بدنه استوانه ای را با دو شیار روی قطعه تنظیم کنید. بدنه استوانه ای را داخل وسیله کنید و بدنه استوانه ای را برخلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا با لوله تغذیه در حالت عمودی قفل شود.
- استوانه انتخابی را داخل بدنه کنید و اطمینان حاصل نمایید به درستی با بدنه درگیر شده است.

4.2 - کاربردها و نکات

- ظرفی را جلوی دستگاه قرار دهید تا مواد آماده شده در آن ریخته شود.
- با چرخاندن انتخاب وضعیت (A1) بر روی سرعت "3" برای رنده درشت و سرعت "4" برای رنده ریز دستگاه را بکار اندازید.
- غذا را بوسیله فشاری (G2) به درون لوله تغذیه بر روی بدنه هدایت کنید. **هیچگاه مواد را با انگشتان یا هر گونه وسیله دیگری به درون لوله تغذیه هل ندهید.**
- شما می توانید تا 2 کیلوگرم غذا را آماده کنید.
- حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه.
- برای متوقف کردن دستگاه، انتخاب کننده را روی وضعیت "0" بچرخانید و صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- سری خرد کن را بر خلاف جهت سوار کردن آن باز کنید.
- از استوانه برای این موارد استفاده نمایید :
- رنده درشت G4 / رنده ریز ط (G5) : هویج ، کرفس ، سیب زمینی ، پنیر و غیره.
- تکه های درشت G3 : سیب زمینی ، هویج ، خیار ، سیب ، چغندر و غیره.
- رابیکوکشن (G6) : سیب زمینی ، پارمزان و غیره..

5 - گرفتن آب میوه ها و سبزیجات (بر طبق مدل)

لوازم مورد استفاده :

- آبمیوه گیری نصب شده (H)

5.1 - جاذدن لوازم آبمیوه گیری

- فیلتر (H3) را در قسمت میانی محل جمع آوری آبمیوه (H4) جا بزنید.
- درب را قفل نمایید: درب (H2) را بر خلاف جهت عقربه های ساعت بر روی جمع آوری آبمیوه (H4) قفل کنید (قللهای آن چفت شده باشند)
- قفل کلی: اهرم قفل (H6) را برای چفت ردن آن فشار دهید.

5.2 - جاذدن آبمیوه گیری بر روی دستگاه

- سری چند کاره (A3) را در حالت افقی جا بزنید: دکمه (A2) را فشار دهید و سری چند کاره (A3) را بطور دستی پایین بیاورید تا قفل شود (دکمه (A2) به وضعیت اولیه خود باز میگردد)
- درپوش ایمنی (A5) را با چرخاندن بر خلاف جهت عقربه های ساعت از روی خروجی سرعت بالا (A4) خارج نمایید.
- آبمیوه گیری نصب شده را با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت بر روی خروجی (a4) جا بزنید، تا خروجی دهانه ریزش آبمیوه گیری مطابق با دستگاه قرار بگیرد.
- قبل از قفل کردن آبمیوه گیری (H) اطمینان حاصل نمایید دستگاه خاموش باشد.
- دهانه ریزش (H5) را بر روی جمع آوری آبمیوه (H4) جا بزنید.

- قبل از برداشتن مخلوط کن با چرخاندن آن بر خلاف جهت عقربه های ساعت و قرار دادن درب (A5) با قفل کردن آن بر روی خروجی (A4) (در جهت عقربه های ساعت) صبر نمایید تا دستگاه کاملاً متوقف شود

3- سری خرد کن (بر طبق مدل)

لوازم مورد استفاده :

- نگهدارنده ضمیمه (e)

- سری خرد کن (e)

3.1- نصب ضمیمه خرد کن ریز

- دکمه (A2) را فشار دهید تا سری چندکاره (A3) رها شود و آنرا بالا ببرید تا تا درجای خود قفل شود.
- وسیله (E) را جا بزنید و آنرا برخلاف جهت عقربه های ساعت ، به طوری که خروجی هم سطح دستگاه شود قفل نمایید.
- سری چند کاره (A3) را با یکبار دیگر فشار دادن دکمه (A2) در وضعیت افقی جا بزنید.

3.2- سوار کردن سری خرد کن

- بدنه (F1) را بوسیله لوله تغذیه آن بطوریکه سری پهن تر آن به سمت بالا باشد بگیرید.
- لوله تغذیه (F2) را (ابتدا محور بلندتر) وارد بدنه (F1) کنید.
- تیغه (F3) را بر روی محور کوتاهی که از لوله تغذیه (F2) بیرون آمده ، بطوریکه لبه های برنده آن به سمت بیرون باشند ، جا بزنید.
- صفحه های انتخابی (F4 یا F5) را بر روی تیغه (F3) جا بزنید ، بطوریکه دو برآمدگی آن با تو رفتگیهای روی بدنه (F1) هم سطح شود.
- مهره (F6) را در جهت عقربه های ساعت، بدون قفل کردن به جایگاه خود در روی بدنه (F1) جا بزنید.
- جازدن قطعات را کنترل نمایید . محور نباید حرکت کند و همچنین نباید در جای خود بچرخد. در غیر این صورت، مراحل سوار کردن قطعات را دوباره تکرار کنید.

3.3- سوار کردن سری خرد کن بر روی دستگاه

- خروجی لوازم (E) روبروی شما باشد، سری سوار شدی خرد کن (F) را به سمت راست مایل کنید ، برآمدگیهای روی سری خرد کن را با دو شیار روی قطعه تنظیم کنید. جایگاه سری خرد کن را داخل وسیله کنید و سری خرد کن را برخلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا با لوله تغذیه در حالت عمودی قفل شود.
- سینی جدا شونده (F8) را بر روی لوله تغذیه جا بزنید.

3.4- کاربرد، نکات و پیاده کردن قطعات

- مطمئن حاصل نمائید درپوش ایمنی (A5) (در جهت عقربه های ساعت) به درستی بر روی خروجی سرعت بالا (A4) قفل شده باشد.
- ظرفی را جلوی دستگاه قرار دهید تا مواد آماده شده در آن ریخته شود.
- با چرخاندن انتخاب کننده (A1) بر روی سرعت "3" یا "4" دستگاه را روشن کنید.
- بوسیله فشاری (F7) ، گوشت را تکه تکه به درون لوله تغذیه سرازیر کنید. هیچگاه مواد را با انگشتان یا هر گونه وسیله دیگری به درون لوله تغذیه هل ندهید.
- شما می توانید تا 3 کیلوگرم گوشت را خرد کنید.
- حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه.
- بگذارید دستگاه شما کاملاً " خنک شود قبل از آنکه از آن دوباره استفاده کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، انتخاب کننده را روی وضعیت "0" بچرخانید و صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- سری خرد کن را بر خلاف جهت سوار کردن آن باز کنید.

نکات :

- تمامی موادی که میبایست خرد شوند را آماده نمائید (برای گوشت، استخوانها، غضروفها و رگ و ریشه ها را جدا کنید و آنرا به قطعاتی حدود 2 سانتیمتر در 2 سانتیمتر ببرید).
- اطمینان حاصل نمائید یخ گوشت شما کاملاً آب شده باشد.
- در پایان تهیه مخلوط میتوانید از چند تکه نان برای خارج کردن تمامی مواد باقیمانده درون ماشین استفاده نمائید.

- حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه.
- هیچگاه از همزن بادنکنی (C3) برای زدن خمیرهای سنگین و یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده ننمائید.

1.3 - پیاده کردن لوازم

- صبر نمایید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
- درب (B2) را بردارید.
- با استفاده از دکمه (A2)، سری چند کاره (A3) را رها کنید و آنرا تا بالاترین حالت بلند کنید.
- قطعه های (C2)، (C1) یا (C3) را با فشار دادن آن به داخل سری و یک چهارم چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت از روی سری چند کاره رها کنید.
- کاسه استنلس استیل را خارج کنید.

2 - مخلوط کردن/ هم زدن (بر طبق مدل)

بسته به نوع غذا، میتوانید از آن مخلوط کن (B) برای آماده کردن تا 1,5 لیتر مخلوط غلیظ و ۱,25 لیتر مخلوط مایع استفاده ننمائید.

لوازم مورد استفاده:

- تنگ مخلوط کن (D)

2.1 - سوار کردن قطعات

- سری چند کاره (A3) را بر روی وضعیت افقی قرار دهید: دکمه (A2) را فشار دهید و سری چند کاره (A3) را بطور دستی پایین بیاورید تا قفل شود (دکمه (A2) به وضعیت اولیه خود باز میگردد).
- درپوش ایمنی (A5) را با چرخاندن بر خلاف جهت عقربه های ساعت از روی خروجی سرعت بالا (A4) خارج نمایید.
- قبل از قفل کردن مخلوط کن (D) اطمینان حاصل نمایید دستگاه خاموش باشد.
- تنگ مخلوط کن (D) را با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت بر روی خروجی (A4) قفل نمایید.
- غذا را در تنگ مخلوط کن بریزید، درب (D2) را که با درپوش اندازه گیری (D3) مجهز شده با چرخاندن آن برخلاف جهت عقربه های ساعت قفل کنید.

2.2 - کاربرد

- برای شروع، بر طبق دستور تهیه انتخابی، انتخاب کننده (A1) را بر روی وضعیت دلخواه بچرخانید (از V4 به Vmax یا pulse). از موقعیت "pulse" برای کنترل بهتر مخلوط کردن و ترکیب بهتر آماده سازی خود استفاده کنید. در طول آماده سازی اضافه کنید: (D3) شما می توانید مواد غذایی را از طریق سوراخ در کلاهک اندازه گیری.
- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه (A1) را به سمت وضعیت "0" بچرخانید.
- حداکثر زمان استفاده: 3 دقیقه.

نکات:

- شما میتوانید آماده کنید:
- سوپهای بسیار نرم شده، پوره ها، کمیوت های میوه، مایک شیکها، و کوکتلها.
- خمیرهای مایع (پن کیک، فریتز، کلافوتیز، کاستارد).
- اگر مواد هنگام مخلوط کردن به اطراف کاسه بچسبند، دستگاه را متوقف کنید، منتظر توقف کامل دستگاه باشید و مخلوط کن را بردارید، و با استفاده از کاردک، غذا را بر روی تیغه ها فشار دهید، و برای ادامه آماده سازی مخلوط کن خود را سر جای خود قرار دهید.
- هیچگاه تنگ مخلوط کن را با مایعات در حال جوش پر نکنید.
- هیچگاه تنگ مخلوط کن خالی را بکار نیندازید.
- همیشه تنگ مخلوط کن را با درب آن استفاده ننمائید.
- هیچگاه قبل از متوقف شدن کامل تیغه ها درب را برندارید.
- همیشه مایعات را قبل از مواد جامد به تنگ مخلوط کن اضافه ننمائید.

2.3 - پیاده کردن لوازم

دستگاه شما با یک میکروپروسسور که قدرت دستگاه شما را کنترل و آزمایش میکند مجهز شده است. چنانچه دستگاه بیش از حد پر شود، بطور اتوماتیک متوقف میشود. برای دوباره بکار انداختن دستگاه، دکمه دورانی (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید و مقداری از مواد خود را خارج کنید. اجازه دهید دستگاه برای چند لحظه خنک شود. سپس میتوانید سرعت مورد نظر را انتخاب کرده و مخلوط خود را آماده نمائید.

الارقام الواردة في الفقرة هي أرقام تابعة للأرقام الموجودة في الرسومات التوضيحية

1- مخلوط کردن / خمیر زنی / زدن / تعلیق / هم زدن

با استفاده از کاسه از جنس فولاد ضد زنگ (B1) و درب آن (B2) بسته به مواد غذایی، شما می توانید تا 1,8 کیلوگرم خمیر سبک آماده کنید.

قطعات مورد استفاده:

- کاسه استنلس استیل (B1)
- درب (B2)
- خمیر زن (C1) یا مخلوط کن (C2) یا همزن بادکنکی (C3)

1.1 - سوار کردن قطعات

- دکمه (A2) را فشار دهید تا سری چند کاره (A3) آزاد شود سپس آنرا بالا بکشید تا در جای خود قفل شود.
- کاسه استنلس استیل (B1) را (در جهت عقربه های ساعت) بر روی دستگاه قفل کنید و مواد را درون آن بریزید.
- قطعات مورد نیاز (C3 یا C2، C1) را داخل خروجی (A6) نمائید، فشار دهید و بر خلاف عقربه های ساعت به اندازه یک چهارم بچرخانید تا وسیله در جای خود قفل شود.
- سری چند کاره (A3) را در وضعیت افقی قرار دهید: دکمه (A2) را فشار دهید و بصورت دستی سری چند کاره (A3) را پایین بیاورید تا قفل شود (دکمه (A2) به حالت اولیه خود باز میگردد).
- درب (A2) روی کاسه استنلس استیل (A1) سر دهید.
- **توجه:** استفاده از درب الزامی نمیشود. از ترشح جلوگیری مینمائید.
- اطمینان حاصل نمائید درپوش (A5) به درستی بر روی خروجی سرعت بالا (A4) قفل شده باشد (در جهت عقربه های ساعت).

1.2 - کاربرد

- برای شروع، بر طبق دستور تهیه انتخابی، انتخاب کننده (1A) را بر روی وضعیت دلخواه بچرخانید.
- دستگاه سریعاً شروع به کار خواهد کرد. در طول تهیه مخلوط مورد نظر میتوانید از طریق دریچه ای که بر روی درب (B2) میباشد مواد را اضافه نمائید.
- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید.

نکات:

- خمیر زنی

- وسیله خمیر زنی (C1) را بر روی سرعت "1" استفاده نمائید. شما میتوانید تا 500 گرم آرد را خمیر کنید و بزنید (مثال: نان سفید، نان سبوس دار، خمیر ساده، خمیر های ترد، غیره).
- حداکثر زمان استفاده: 13 دقیقه.

- مخلوط کردن

- مخلوط کن (C2) را بر روی سرعت "1" با حالت "max" استفاده نمائید.
- شما میتوانید تا 1,8 کیلوگرم خمیر سبک مخلوط نمائید (کلوچه، بیسکویت، غیره).
- حداکثر زمان استفاده: 13 دقیقه.
- هیچگاه از مخلوط کن (G2) برای زدن خمیرهای سنگین استفاده ننمائید.

- زدن / تعلیق / هم زدن

- از همزن بادکنکی (C3) بر روی سرعت "1" با حالت "max" استفاده نمائید.
- میتوانید این مواد را آماده کنید: مایونز، مایونز سیر دار، سسها، سفیده تخم مرغ زده شده (سفیده تا 8 عدد تخم مرغ) خامه زده شده (تا 500 میلی لیتر)، غیره.

از شما بابت انتخاب این دستگاه، که به طور انحصاری صرفاً برای تهیه غذا و استفاده درون ساختمان، و خانگی در نظر گرفته شده است تشکر می نمایم.

توصیف قطعات

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A - قسمت موتور | f - سری خرد کن (بر طبق مدل) |
| A1 انتخاب کننده برقی سرعت | F1 بدنه فلزی |
| A2 دکمه رها کننده سری چند کاره (A3) | F2 لوله تغذیه |
| A3 سری چند کاره | F3 تیغه |
| A4 خروجی سرعت بالا (تنگ مخلوط کن/آمیوه گیری/آسیب) | F4 صفحه با سوراخهای بزرگ |
| A5 درپوش ایمنی | F5 صفحه با سوراخهای کوچک |
| A6 خروجی لوازم مخلوط کن (خمیر زن، همزن | F6 مهره |
| بادکنکی، مخلوط کن) | F7 فشاری |
| A7 محفظه نگهداری سیم برق | F8 سینی |
| B - ونتاژ کاسه | G - سبزی خرد کن (بر طبق مدل) |
| B1 کاسه استنلس استیل | G1 دانه استوانه ای |
| B2 درب | G2 فشاری |
| C - لوازم مخلوط کن | G3 استوانه خردکن |
| C1 خمیر زن | G4 استوانه خرد کن درشت |
| C2 مخلوط کن | G5 استوانه خرد کن ریز |
| C3 همزن بادکنکی | G6 استوانه سیب زمینی خرد کن |
| B - تنگ مخلوط کن (بر طبق مدل) | H - آمیوه گیری (بر طبق مدل) |
| B1 کاسه | h1 فشاری |
| B2 درب | h2 درب |
| B3 درپوش اندازه گیری | h3 فیلتر دوار |
| E - نگهدارنده ضمیمه (بر طبق مدل) | h4 جمع آوری آمیوه |
| | h5 دهانه ریزش |
| | h6 اهرم قفل کردن |

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، تمامی قطعات را با آب و صابون بشوئید (غیر از لوازم قسمت (E): به قسمت تمیز کردن مراجعه FA نمائید) آبکشی نمائید و خشک کنید.
- دستگاه را بر روی یک سطح صاف، تمیز و خشک قرار دهید. اطمینان حاصل نمائید انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت "0" باشد سپس سیم دستگاه را به برق وصل نمائید.
- برای شروع کار دستگاه چندین انتخاب دارید:
- **عملکرد متناوب (پالس):** انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت "پالس" قرار دهید. پالس های متناوب میتواند برای شما امکان راحت تر کنترل کردن برخی غذاهای خاص را فراهم کند.
- **عملکرد مداوم:** انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت دلخواه از "1" تا "max" بر طبق غذای مورد تهیه تنظیم نمائید. در طول تهیه غذای مورد نظر در صورت لزوم میتوانید آنرا عوض نمائید.
- برای متوقف کردن عملکرد دستگاه، انتخاب کننده (A1) را بر روی "0" قرار دهید.
- مهم:** دستگاه در صورتی شروع به کار خواهد کرد که درپوش ایمنی (A5) و سری (A3) قفل شده باشد. چنانچه در طول کار قفل درپوش ایمنی (A5) و/یا سری (A3) را باز کنید دستگاه سریعاً متوقف خواهد شد. درپوش و/یا سری را قفل کنید، انتخاب کننده (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید، و سپس بطور عادی با انتخاب سرعت دلخواه دستگاه را دوباره روشن کنید.

FR	6 - 12
EN	13 - 19
NL	20 - 26
DE	27 - 33
EL	34 - 40
IT	41 - 47
PT	48 - 54
ES	55 - 61
RU	62 - 68
UK	69 - 75
KK	76 - 82
AR	83 - 89
FA	90 - 96