

Réf. 8080014898

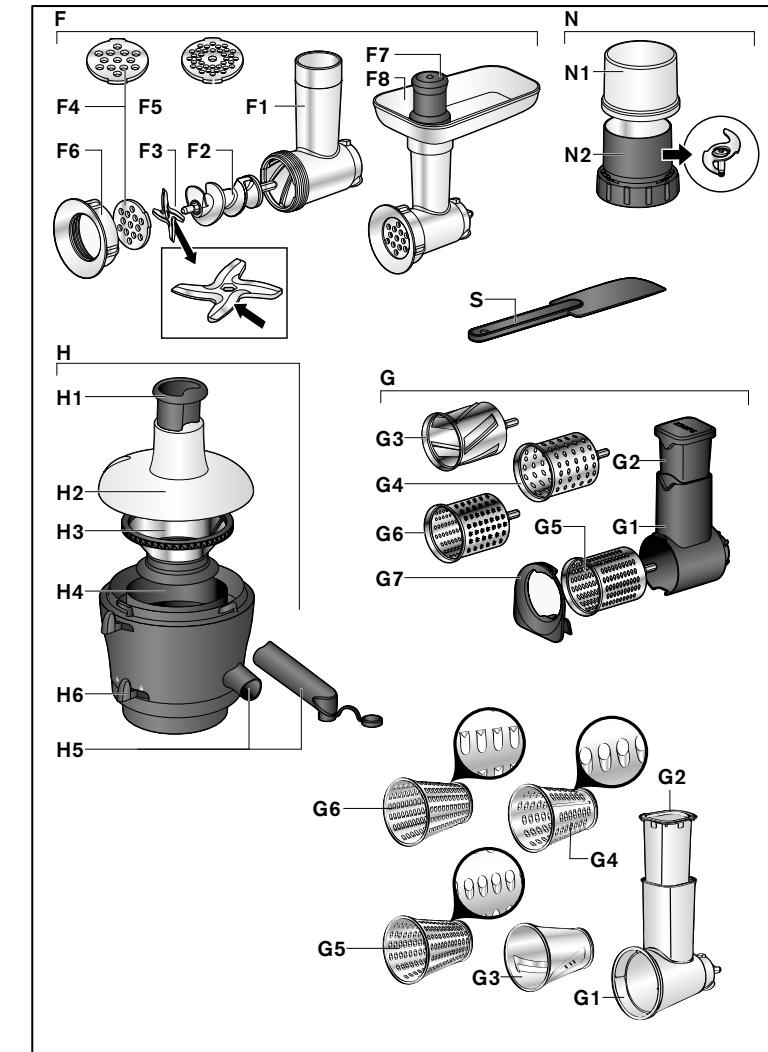
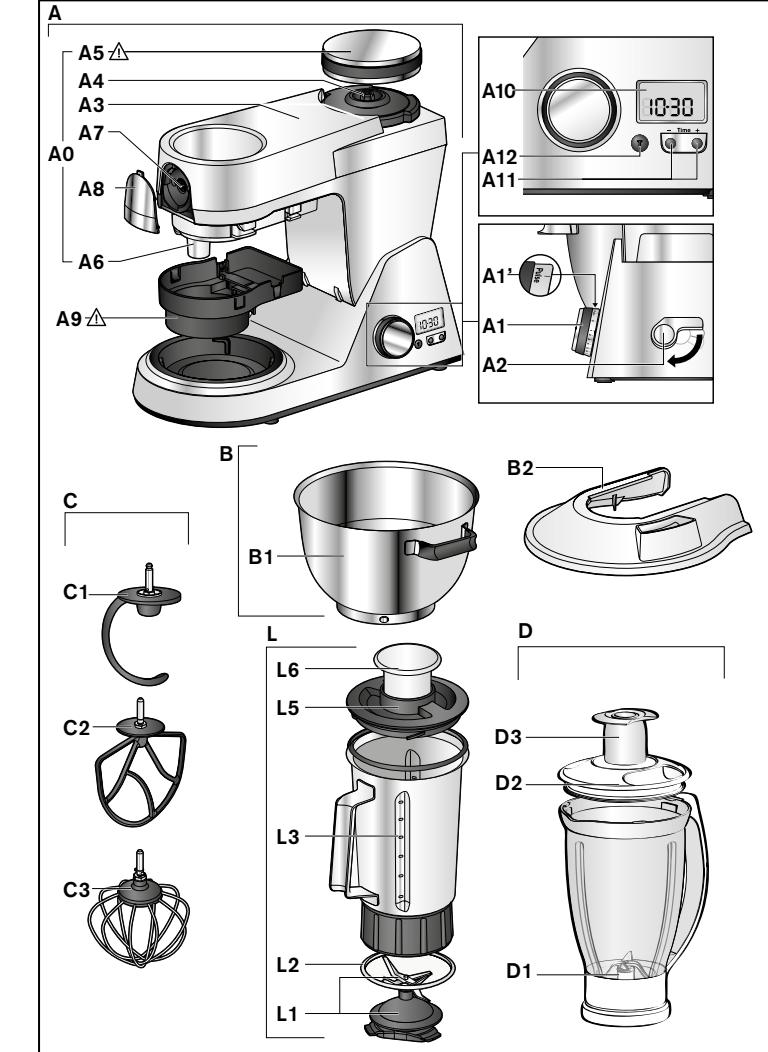
Réalisation : Félix Création

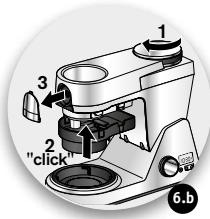
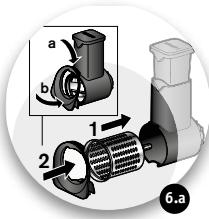
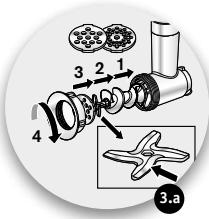
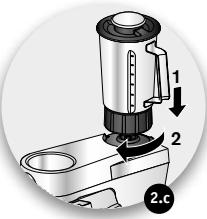
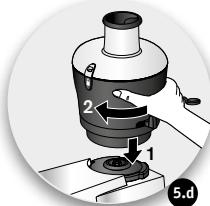
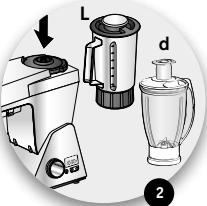
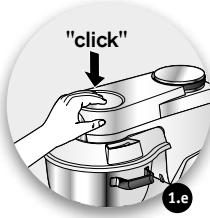
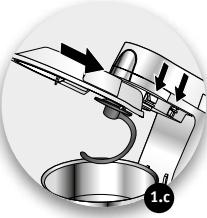
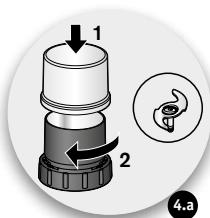
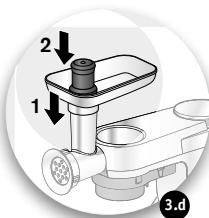
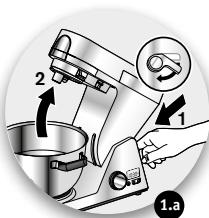
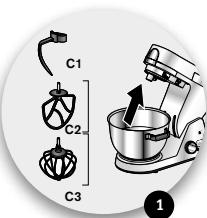


MASTERCHEF PRO

FR	07 - 16
NL	17 - 26
DE	27 - 36
IT	37 - 46
ES	47 - 56
PT	57 - 66
EL	67 - 76
EN	77 - 86
AR	87 - 96
FA	97 - 106

FR NL DE IT ES PT EL EN AR FA





Avertissement : Lisez attentivement le livret de "consignes de sécurité" avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

DESCRIPTION

A Bloc moteur

- A1 Variateur électronique de vitesse
- A1' Position «Pulse» (marche intermittente)
- A2 Manette de déverrouillage de la tête multifonctions (A0)
- A0 Tête multifonctions
- A4 Sortie bol mixer inox ou plastique / mini-hachoir / broyeur/ centrifugeuse
- A5 Trappe sécurité
- Sa mise en place est obligatoire lors de l'utilisation de la sortie A6 ou A7**
- A6 Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, malaxeur, fouet multibrins)
- A9 Cache sécurité
- Sa mise en place est obligatoire lors de l'utilisation de la sortie A7**
- A7 Sortie accessoires tête hachoir / coupe-légumes / laminoir / filières à pates
- A8 Trappe amovible de la sortie A7
- A10 Écran affichage temps de fonctionnement en minutes et secondes
- A11 Boutons d'ajustement temps de fonctionnement + et - du TIMER
- A12 Touche turbo

B Ensemble bol

- B1 Bol métal
- B2 Couvercle sécurité

C Accessoires mélangeurs

- C1 Pétrin
- C2 Malaxeur
- C3 Fouet multibrins

L Bol mixer inox (selon modèle)

- L1 Ensemble couteaux démontable
- L2 Joint réversible
- L3 Bol
- L5 Couvercle
- L6 Bouchon doseur

D Bol mixer plastique (selon modèle)

- D1 Bol
- D2 Couvercle
- D3 Bouchon doseur

F Tête hachoir (selon modèle)

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

N Mini-hachoir (selon modèle)

- N1 Couvercle
- N2 Bol

S Spatule (selon modèle)

H Centrifugeuse (selon modèle)

- H1 Poussoir aliments
- H2 Couvercle
- H3 Filtre rotatif
- H4 Réceptacle déchets
- H5 Bec verseur
- H6 Bouton de verrouillage

G Coupe-légumes (selon modèle)

- G1 Réceptacle à tambours
- G2 Poussoir aliments
- G3 Tambour émincé
- G4 Tambour râpé épais
- G5 Tambour râpé fin
- G6 Tambour à gratter
- G7 Blocage des tambours (selon modèle)

MISE EN SERVICE

Le couvercle de sécurité (**B2**) ou le cache (**A9**) sont obligatoires pour mettre en fonctionnement l'appareil. Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires selon les consignes du paragraphe NETTOYAGE.

Utilisation du lave-vaisselle, reportez-vous au paragraphe NETTOYAGE.

Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, puis branchez votre appareil.

LES FONCTIONS DE VOTRE APPAREIL

TABLEAU DE COMMANDES

- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
- **Marche intermittente (pulse)** : Tourner le variateur (**A1**) sur position pulse (**A2**) par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
- **Marche continue** : Tourner le variateur (**A1**) sur la position désirée de 1 à 12 selon les préparations effectuées. Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- **Turbo** : Pour "booster" certaines préparations. Tourner le variateur (**A1**) sur la position 12, donnez une impulsion sur la touche (**A12**), la vitesse augmente. Pour revenir à la vitesse 12, appuyez de nouveau sur cette touche.
- **Arrêt** : Ramenez le variateur (**A1**) sur 0.

FONCTION TIMER

- Cette fonction vous permet de :

1/ Minuter votre temps de fonctionnement dès que vous tournez le variateur (**A1**), les secondes défilent sur l'écran (**A10**) et vous pouvez ainsi mesurer le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.

2/ De programmer un temps de fonctionnement inférieur ou égal à 16 min. Pour cela : Une fois l'appareil prêt à fonctionner, appuyez sur les touches + pour augmenter ou - pour diminuer (**A11**).

- Pour les temps longs : laissez votre doigt maintenu sur la touche, le défilement sera rapide.
- Pour les temps courts ou pour ajuster : donnez uniquement quelques impulsions sur la touche +.
- Pour revenir directement du temps maxi 16 min. à zéro : maintenez 2 secondes votre doigt appuyé sur la touche +.
- Pour passer directement de zéro à 16 min, maintenez 2 secondes votre doigt appuyé sur la touche -.
- Pour annuler un temps : appuyez simultanément sur les touches + et -.

Dès que vous tournez le variateur (**A1**), un décompte du temps apparaît sur votre écran d'affichage, votre appareil s'arrêtera dès que le temps programmé sera écoulé.

Mais vous avez aussi la possibilité à tout moment d'arrêter l'appareil en remettant le variateur (**A1**) en position 0.

AFFICHAGE MESSAGE ÉCRAN

- Votre appareil est équipé de protections électroniques qui garantissent son utilisation en toute sécurité. Ces protections peuvent provoquer un arrêt de l'appareil, un message s'affichera alors sur l'écran d'affichage (**A10**).

"SECU"

- Vérifiez que vous avez bien respecté les consignes de mise en place des différents accessoires :
 - Fonction bol mixer/mini hachoir/broyeur/centrifugeuse : Le couvercle sécurité (**B2**) doit être suffisamment descendu sur le bol (**B1**).
 - Fonction mélangeurs (pétrin, fouet...) : La trappe sécurité (**A5**) doit être verrouillée et le couvercle sécurité (**B2**) suffisamment descendu sur le bol (**B1**).
 - Fonction tête hachoir/coupe légumes/accessoires laminoir ou filières à pâtes : Le cache sécurité (**A9**) doit être en place et la trappe sécurité (**A5**) doit être verrouillée.

"STOP"

- Votre appareil est équipé d'un détecteur de surcharge. En cas d'anomalie, il s'arrête. Remettez le variateur (**A1**) sur 0, ajustez votre préparation (retirez un peu d'ingrédient du bol, ajoutez un peu de liquide, ajoutez la matière grasse pour la brioche...) et sélectionnez de nouveau votre vitesse.
- Il est possible en cas de surcharge importante que votre appareil ne redémarre pas aussitôt. Dans ce cas, attendez quelques minutes et procédez au redémarrage.

"END"

- Le temps programmé est écoulé.
- Vous avez laissé fonctionner votre appareil trop longtemps (temps supérieur à 16 min.). Remettez le variateur (**A1**) sur 0, attendez quelques minutes et procédez au redémarrage.

1 - PÉTRIR / MÉLANGER / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Accessoires utilisés :

- Bol (**B1**).
- Couvercle (**B2**).
- Pétrin (**C1**), Malaxeur (**C2**) ou Fouet (**C3**).

Montage des accessoires :

- Positionnez votre appareil avec l'écran d'affichage (**A10**) face à vous.
- Basculez la manette (**A2**) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (**A0**) et bloquez-la en **position levée**. (fig. 1a)
- Déverrouillez éventuellement le cache sécurité (**A9**) si celui-ci est resté en place en tirant vers la gâchette comme indiqué sur le schéma. (fig. 8)
- Remplissez votre bol (**B1**) et positionnez-le sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Insérez la tige du pétrin (**C1**) dans la sortie (**A6**) et poussez en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'obtention. (fig. 1b)
- Pour les autres fonctions, il suffit d'insérer le malaxeur (**C2**) ou le fouet (**C3**) comme décrit ci-dessus pour le pétrin (**C2**).
- Prenez le couvercle (**B2**) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (**A0**) jusqu'en butée. (fig. 1c)
- Déverrouillez de nouveau la tête multifonctions (**A0**) en appuyant sur la manette (**A2**) (fig. 1d), faites-la descendre et appuyez fermement pour la verrouiller sur le bol (clic audible). (fig. 1e)

Si le couvercle est insuffisamment descendu sur le bol, l'appareil ne fonctionnera pas.

Conseils : Votre appareil est équipé d'une détection surcharge, la vitesse redescend automatiquement en cas de surcharge ou de vitesse trop élevée.

Pétrir : vitesse 1 à 3

- Utilisez le pétrin (**C1**) (temps maximum d'utilisation : 10 min).
- Pâte à pain : Afin de vous garantir un résultat optimum, nous vous conseillons de ne pas dépasser en une seule utilisation 1 kg de farine blanche (et 600 ml d'eau tiède) ou 750 g (et 450 ml d'eau tiède) pour les farines ayant un type plus élevé (farine complète T110, seigle T130...).
- Pâte levée (brioche, kouglof...) : Un maximum de 500 g de farine à chaque utilisation.
- Pâte à pâtes fraîches : Un maximum de 300 g de farine.

Mélanger : vitesse 1 à 12 (temps maximum d'utilisation : 15 min)

- Utilisez le malaxeur (**C2**).
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 3,55 kg de pâte légère (quatre-quarts, clafoutis, cake...). Ajoutez les fruits secs, pépites... en vitesse 1. Vous pouvez aussi utiliser le malaxeur pour réaliser des écrasés ou des purées de pommes de terre jusqu'en vitesse 3.
- N'utilisez jamais le malaxeur (**C2**) pour pétrir les pâtes lourdes.

Battre / émulsionner / fouetter : vitesse 1 à 12 et turbo (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Utilisez le fouet multibrins (C3).
- Vous pouvez préparer mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 10 blancs d'oeufs), chantilly (jusqu'à 500 ml).
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**

Mise en marche :

Programmez un temps de fonctionnement comme indiqué dans la fonction TIMER ou démarrez aussitôt en tournant le variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.

- L'appareil se met en fonctionnement.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) en cours de préparation.
- Pour l'arrêter, ramener le variateur (A1) sur 0 ou attendez l'arrêt automatique de l'appareil en cas d'utilisation du TIMER.

Démontage des accessoires :

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- Basculez la manette (A2), située à droite de l'appareil, déverrouillez la tête multifonctions (A0) et bloquez-la en position levée.
- Retirez le couvercle (B2).
- Débloquez l'accessoire (C1), (C2) ou (C3) de la tête multifonctions en tirant sur l'accessoire tout en le tournant vers l'arrière.
- Vous pouvez maintenant retirer votre bol.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (selon modèle) (L ou D)

• Selon la nature des aliments, le bol mixer (L ou D) vous permet de préparer jusqu'à 1,5 litre de mélanges épais et 1,25 l de préparations liquides.

Accessoires utilisés :

- Bol mixer inox ou plastique (L ou D).

Montage des accessoires :

- Assemblez l'ensemble couteaux (L1) avec joint (L2) et solidarisez-le par un quart de tour sur le bol (L3) dans le sens des aiguilles d'une montre (le bol "debout"). (fig. 2a)
- Mettez les aliments dans le bol mixer, verrouillez le couvercle (L5) et positionnez le bouchon doseur (L6).
- Basculez la manette (A2) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (A0) et bloquez-la en position levée.
- Positionnez le bol (B1) sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Prenez le couvercle (B2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (A0) jusqu'en butée.
- Basculez la manette (A2) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (A0), faites la descendre et appuyez fermement pour la verrouiller sur le bol (clic audible). (fig. 2b)
- Déverrouillez et ôtez la trappe sécurité (A5) de la sortie (A4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Verrouillez le bol mixer (L ou D) sur la sortie (A4) dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig. 2c)

Conseils :

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés de crème, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far...).
- de la glace pilée.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (L6 ou D3) en cours de préparation.
- **Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.**

Mise en marche (temps maximum d'utilisation : 3 min) :

Programmez un temps de fonctionnement comme indiqué dans la fonction TIMER ou démarrez aussitôt en tournant le variateur (A1) sur la position désirée selon la recette (de "1 à 12" ou "Pulse"). Pour un meilleur contrôle du mixage des petites quantités, utilisez la position "Pulse" (A1') et pour une texture encore plus fine, utilisez la touche "Turbo" (A12).

Démontage de l'accessoire :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixer en déverrouillant dans le sens inverse.
- Remettez en place la trappe sécurité (A5) en la verrouillant sur la sortie (A4).

3 - HACHER (selon modèle) (F)

Accessoire utilisé :

- Tête hachoir assemblée (F)

Montage de l'accessoire :

- Prenez le corps (F1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (F2) dans le corps (F1).
- Embroitez le couteau (F3) sur l'axe en **dirigeant les arêtes tranchantes (parties plates) vers le haut.**
- 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 l'écrou (F6) à fond sur le corps (F1). (fig. 3a)
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même.
- Amenez le cache sécurité (A9) sous la tête multifonctions (A0), poussez-le pour qu'il se verrouille, jusqu'au "clic". (fig. 3c) ou monter le bol (B1) et le couvercle (B2).
- Otez la trappe amovible (A8) de la sortie (A7). Vérifiez que la trappe sécurité (A5) est bien verrouillée sur la sortie (A4). (fig. 3b)
- Présentez la tête hachoir assemblée (F) inclinée vers soi, face à la sortie (A7), engagez à fond la tête hachoir. Ramenez la cheminée de la tête hachoir à la verticale jusqu'au blocage en tournant vers l'arrière. (fig. 3c)
- Placez le plateau amovible (F8) sur la cheminée. (fig. 3d)

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux).
- En fin d'opération, vous pouvez faire passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.
- Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 15 min

Mise en marche et démontage :

- Placez un saladier ou le bol (B1) pour recueillir la préparation.
- Mettez en marche en tournant le variateur sur la vitesse 12. Attendez quelques secondes que l'appareil atteigne la vitesse désirée.
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau. **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles : utilisez le pousoir (F7).**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur 0 et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

4 - HACHER TRÈS FINEMENT DE PETITES QUANTITÉS (selon modèle) (N)

Accessoire utilisé :

- Mini-hachoir (N) ou broyeur (K)

Montage des accessoires :

- Mettez vos ingrédients dans le bol (N2), verrouillez le couvercle (N1) sur le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig.4a)
- Basculez la manette (A2) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (AO) et bloquez-la en position levée.
- Positionnez le bol (B1) sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Prenez le couvercle (B2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (AO) jusqu'en butée.
- Basculez la manette (A2) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (AO), faites-la descendre et appuyez fermement pour la verrouiller sur le bol (clic audible).
- Déverrouillez et ôtez la trappe sécurité (A5) de la sortie (A4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (fig. 4b)
- Verrouillez le mini-hachoir (N) sur la sortie (A4) dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig. 4c)
- S'il y a absence du couvercle (N1) ou si celui-ci est mal verrouillé sur le bol, l'appareil ne fonctionnera pas.

Mise en marche :

- Tournez le variateur (A1) sur la vitesse désirée selon le type d'ingrédients et la finesse désirée.
- Pour arrêter, ramenez le variateur (A1) sur 0.

Conseils :

Vous pouvez avec le mini hachoir (N) :

- hacher en quelques secondes : gousses fines herbes, persil, 10 g maxi / 10 s maxi / Vitesse 4 à 10
- fruits secs (amandes, noisettes...), viande de boeuf (dénervée) : 100 g maxi / 10 s maxi / Vitesse 4 à 10

Ce mini hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

Selon modèle, vous pouvez avec le broyeur (K) en pulse ou en vitesse 4 à 10 :

- hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, figues, abricots secs...

Exemple : vous pouvez hacher 120 g d'abricots secs en 5 secondes position pulse maintenue.

Démontage des accessoires :

- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (A1) sur 0.
- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le mini hachoir ou le broyeur en déverrouillant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remettez en place la trappe sécurité (A5) en la verrouillant sur la sortie (A4).

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (selon modèle) (H)

Accessoire utilisé :

- Centrifugeuse (H)

Montage de l'accessoire :

- Prenez le filtre rotatif (H3), venez le positionner dans le réceptacle à déchets (H4), positionnez le couvercle (H2) en alignant la partie bosselée avec le verrou ouvert situé au sommet du réceptacle, tournez le couvercle pour aligner avec le verrou fermé situé au sommet du réceptacle (fig. 5a). Mettre le bouton de verrouillage (H6) sur la position cadenas fermé pour verrouiller l'accessoire (fig. 5b), le couvercle ne peut plus être enlevé. Il vous reste à venir positionner le bec verseur (H5) sur le réceptacle (H4).
- Basculez la manette (A2) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (AO) et bloquez-la en position levée.

- Positionnez le bol (B1) sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Prenez le couvercle (B2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (AO) jusqu'en butée.
- Basculez la manette (A2) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (AO), faites-la descendre et appuyez fermement pour la verrouiller sur le bol (clic audible). (fig. 5c)
- Déverrouillez et ôtez la trappe sécurité (A5) de la sortie (A4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (fig. 5c)
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de positionner la centrifugeuse (H), le bouton de verrouillage (H6) face à vous, le bec verseur étant à droite de l'appareil sur la sortie (A4), ensuite tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. **Une seule position est possible sinon l'accessoire ne fonctionnera pas.** (fig. 5d)
- Placez un pichet sous le bec verseur pour recueillir le jus. **N'oubliez pas d'ôter le stop gouttes au bout du bec verseur (H5).** (fig. 5e)

Conseils :

- Coupez les fruits et les légumes en morceaux, épandez-les et dénoyez si nécessaire (ananas, abricots...).
- Ne pas traiter plus de 5 fois 300 g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement
Important : nettoyer le filtre (H3) et le corps réceptacle (H4) tous les 300 g d'ingrédients
- Consommez rapidement les jus après leur préparation.

Mise en marche (temps maximum d'utilisation : 10 min) :

- Tournez le variateur (A1) sur la vitesse 12. Attendez quelques secondes que l'appareil atteigne la vitesse désirée.
- Introduisez les morceaux de fruits ou légumes par la cheminée du couvercle, poussez lentement à l'aide du poussoir (H1), jamais avec les doigts, une cuillère ou un autre ustensile.
- Laissez fonctionner quelques secondes après le dernier morceau pour extraire un maximum de jus.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (A1) sur 0.

Démontage de l'accessoire :

- Attendez l'arrêt complet du filtre (H3).**
- Remettez le stop gouttes en place, déverrouillez l'accessoire de la sortie (A4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez le bouton de verrouillage (H6) sur la position cadenas ouvert (H2), tournez le couvercle (H2) sur la position cadenas ouvert afin de pouvoir déverrouiller le couvercle.
- Videz le réceptacle à déchets.
- Remettez en place la trappe sécurité (A5) en la verrouillant sur la sortie (A4).

6 - RÂPER /TRANCHER (SELON MODÈLE) (G)

Accessoire utilisé :

- Coupe-légumes (G)

Montage de l'accessoire :

- Positionner un tambour (G3) (G4) (G5) (G6) dans le réceptacle à tambours (G1). Accrochez le blocage des tambours (G7) selon modèle sur le réceptacle afin de bloquer le tambour dans son logement. (fig. 6a)
- Amenez le cache sécurité (A9) sous la tête multifonctions (AO), poussez-le pour qu'il se verrouille, jusqu'au "clic". (fig. 6b)
- Otez la trappe amovible (A8) de la sortie (A7). Vérifiez que la trappe sécurité (A5) est bien verrouillée sur la sortie (A4). (fig. 6b)

- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt. Présentez le coupe-légumes assemblé (G) incliné vers soi, face à la sortie (A7), engagez à fond le coupe-légumes.
- Faites pivoter la cheminée vers l'arrière jusqu'au blocage. (fig. 6c)
- Placez un saladier ou le bol (B1) sous le coupe-légumes pour recueillir les ingrédients.

Conseils :

Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min

Râper : vitesse 8 à 10

- Utilisez le tambour râpé (G5) pour râper fin emmenthal, carottes...
- Utilisez le tambour râpé épais (G4) pour râper en julienne carottes, courgettes, betteraves cuites...

Trancher : vitesse 6 à 8

- Utilisez le tambour émincé (G3) pour trancher carotte, courgette, pomme de terre...

Gratter : vitesse 10 à 12

- Utilisez le tambour à gratter (G6) pour réduire en fins filaments pomme de terre, parmesan...

Mise en marche :

- Tournez le variateur (A1) sur la vitesse désirée.
- Attendez quelques secondes pour que l'appareil atteigne la vitesse désirée.
- Introduisez les morceaux de légumes par la cheminée du réceptacle (G1), poussez à l'aide du pousoir (G2) jamais avec les doigts, une cuillère ou un autre ustensile. (fig. 6d)
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (A1) sur 0.

Démontage des accessoires :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Faites pivoter la cheminée vers l'avant.
- Désengagez le réceptacle à tambours de la sortie (A7).
- Déverrouillez le blocage des tambours (G7) selon modèle.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
 - Démontez complètement les accessoires tête hachoir, centrifugeuse, coupe-légumes, bols mixer. **Manipulez 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 des accessoires mélangeurs, pétrin (C1), malaxeur (C2), fouet multibrins (C3), de la tête hachoir, corps (F1), vis (F2), couteau (F3), grilles (F4 et F5), écrou (F6), le réceptacle à déchet de la centrifugeuse (H4).
 - Ne plongez pas le bloc moteur (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.**
 - 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 mixer (**L ou D**) : versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer, 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).
- Pour faciliter encore le nettoyage, surtout avec les préparations plus épaisses, il est possible de démonter l'ensemble couteaux démontable de votre bol mixer. Pour cela une fois vide, retournez votre bol mixer sur une surface plane, déverrouillez l'ensemble couteaux démontable par un quart de tour et **récupérez avec précautions le joint**.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée. Mauvais positionnement d'une partie de votre appareil. Un message clignotant s'affiche "SÉCU"	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage. Vous reporter au paragraphe "AFFICHAGE MESSAGE ÉCRAN". Vérifiez que la trappe sécurité (A5), le cache sécurité (A9) ou le couvercle sécurité (B2) et les accessoires sont bien positionnés et (ou) assemblés.
Le produit s'arrête en fonctionnement.	Charge trop importante. Un message clignotant s'affiche "STOP".	Vous reporter au paragraphe "AFFICHAGE MESSAGE ÉCRAN". Retirez une partie de vos ingrédients... Laissez refroidir votre appareil quelques minutes.
	Vous avez laissé fonctionner votre appareil trop longtemps (temps supérieur à 16 min). Le temps programmé est terminé. Un message clignotant s'affiche "END".	Ramenez le variateur (A1) sur 0. Laissez refroidir votre appareil quelques minutes et remettez en fonctionnement.
Le couteau du bol mixer ne tourne pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'aliments. Ajoutez du liquide.
Fuite par le bas du bol mixer.	Le joint (D2) n'est pas bien positionné. L'ensemble couteaux démontable (D1) est mal verrouillé.	Repositionnez le joint (L2) sur l'ensemble couteaux démontable (L1) et verrouillez-le sur le bol (L3).
Votre accessoire centrifugeuse "vibre".	La quantité dans le réceptacle (H4) est trop importante.	Videz le réceptacle (H4). Reportez-vous au paragraphe 5.
La fonction TIMER ne fonctionne pas.	Votre appareil est en fonctionnement.	Pour programmer un temps de fonctionnement, l'appareil doit être à l'arrêt.

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

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Bol métal - Couvercle sécurité - Bol mixer inox - Bol mixer plastique - Tête hachoir - Mini hachoir - Pétrin - Malaxeur - Fouet multibrins | <ul style="list-style-type: none"> - Centrifugeuse - Coupe-légumes - Laminoir à pâtes - Filtières à pâtes - Accessoire à coulis - Appareil à pâtes |
|--|--|

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

Opgelet: Neem het boekje met de veiligheidsvoorschriften aandachtig vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

BESCHRIJVING

- A Motorblok**
 - A1 Elektronische snelheidsegregelaar
 - A1' «Pulse»-stand (werking met tussenpozen)
 - A2 Hendel voor ontgrendeling van de multifunctionele kop (A0)
 - A0 Multifunctionele kop
 - A4 Uitgang mixerkom roestvrij staal of kunststof / minihakker / hakmolen / centrifuge
 - A5 Veiligheidsluik
De plaatsing ervan is verplicht bij het gebruik van uitgang A6 of A7
 - A6 Uitgang mengaccessoires (kneedarm, kneder, meerarmige garde)
 - A9 Veiligheidsklep
De plaatsing ervan is verplicht bij het gebruik van uitgang A7
 - A7 Uitgang accessoires vleesmolen / groentesnijder / wals / opzetstukken voor pasta
 - A8 Afneembaar luik van uitgang A7
 - A10 Scherm voor weergave werkingsduur in minuten en seconden
 - A11 Knoppen voor aanpassing werkingsduur + en - van de TIMER
 - A12 Turbotoets
- B Geheel kom**
 - B1 Metalen kom
 - B2 Veiligheidsdeksel
- C Mengaccessoires**
 - C1 Kneedarm
 - C2 Kneder
 - C3 Meerarmige garde
- L Mixerkom roestvrij staal (afhankelijk van model)**
 - L1 Afneembaar messengeheel
 - L2 Omkeerbaar tussenstuk
 - L3 Kom
 - L5 Deksels
 - L6 Doseerstop
- D Mixerkom kunststof (afhankelijk van model)**
 - D1 Kom
 - D2 Deksels
 - D3 Doseerstop
- F Vleesmolen (afhankelijk van model)**
 - F1 Schacht
 - F2 Schroef
 - F3 Mes
 - F4 Rooster grote gaten
 - F5 Rooster kleine gaten
 - F6 Moer
 - F7 Drukstaaf
 - F8 Schaal
- N Minihakker (afhankelijk van model)**
 - N1 Deksel
 - N2 Kom
- S Spatel (afhankelijk van model)**
 - H1 Drukstaaf ingrediënten
 - H2 Deksel
 - H3 Draaïnd filter
 - H4 Afvalbakje
 - H5 Schenkuit
 - H6 Vergrendelknop
- H Centrifuge (afhankelijk van model)**
 - G1 Trommelhouder
 - G2 Drukstaaf ingrediënten
 - G3 Trommel dunne plakjes
 - G4 Trommel grof raspelen
 - G5 Trommel fijn raspelen
 - G6 Trommel schrapen
 - G7 Blokkering van de trommels (afhankelijk van model)
- G Groentesnijder (afhankelijk van model)**
 - G1 Trommelhouder
 - G2 Drukstaaf ingrediënten
 - G3 Trommel dunne plakjes
 - G4 Trommel grof raspelen
 - G5 Trommel fijn raspelen
 - G6 Trommel schrapen
 - G7 Blokkering van de trommels (afhankelijk van model)

EERSTE GEBRUIK

Gebruik het apparaat nooit zonder het veiligheidsdeksel (**B2**) of de klep (**A9**). Voor het eerste gebruik moeten alle onderdelen van de accessoires worden schoongemaakt volgens de instructies in de paragraaf REINIGING.

Voor gebruik van de vaatwasser, zie de paragraaf REINIGING.

Plaats het toestel op een vlakke, schone en droge ondergrond en steek vervolgens de stekker in het stopcontact.

DE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

BEDIENINGSPANEEL

- Om uw apparaat in te schakelen, hebt u verschillende mogelijkheden:
 - **Werking met tussenpozen (pulse):** Draai de regelaar (**A1**) met opeenvolgende impulsen naar de stand «pulse» (**A2**), voor een betere controle van de bereidingen.
 - **Continu werking:** Draai de regelaar (**A1**) naar de gewenste stand van 1 tot 12 afhankelijk van de bereidingen. U kunt de stand wijzigen tijdens de bereiding.
 - **Turbo:** Om bepaalde bereidingen een «boost» te geven. Draai de regelaar (**A1**) naar stand 12, druk op de toets (**A12**), de snelheid neemt toe. Druk nogmaals op deze knop om terug te keren naar snelheid 12.
 - **Uit:** Zet de regelaar (**A1**) op 0.

TIMERFUNCTIE

- Met deze functie kunt u:
 - 1/ Uw werkingsduur timen: zodra u de regelaar (**A1**) draait, verspringen de seconden op het scherm (**A10**) en kunt u de tijd meten die nodig is om het gewenste resultaat te bereiken.
 - 2/ Een werkingsduur programmeren die kleiner dan of gelijk aan 16 min is. U gaat hiervoor als volgt te werk:
Druk zodra het apparaat klaar is om te werken, op de knoppen + om te verhogen of – om te verlagen (**A11**).
- Voor lange werkingsduren: houd uw vinger op de toets, de cijfers zullen snel verspringen.
- Voor korte werkingsduren of om aan te passen: druk enkele keren kort op de toets +
- Om meteen van de maximale duur van 16 min naar nul te gaan: druk gedurende 2 seconden met uw vinger op de toets + in.
- Om meteen van de maximale duur van nul naar 16 min te gaan: druk gedurende 2 seconden met uw vinger op de toets –.
- Om een duur te annuleren: druk tegelijkertijd op de toetsen + en –.

Zodra u aan de regelaar (**A1**) draait, ziet u op uw weergavescherm een aftelling van de duur, uw apparaat zal tot stilstand komen zodra de geprogrammeerde duur is verlopen.

Maar u kunt ook op elk ogenblik het apparaat tot stilstand brengen door de regelaar (**A1**) in stand 0 te zetten.

WEERGAVE BERICHT SCHERM

- Uw apparaat is uitgerust met elektronische beveiligingen die een gebruik in alle veiligheid waarborgen. Deze beveiligingen kunnen ervoor zorgen dat uw apparaat tot stilstand komt, in dat geval verschijnt er een boodschap op het weergavescherm (**A10**).

“SECU” :

- Ga na of u de instructies voor het plaatsen van de verschillende accessoires goed hebt opgevolgd:
 - Functie mixerkom/minihakker/hakmolen/centrifuge: Het veiligheidsdeksel (**B2**) moet voldoende op de kom (**B1**) gedrukt zijn.
 - Functie mengers (kneedarm, garde...): Het veiligheidsluik (**A5**) moet vergrendeld zijn en het veiligheidsdeksel (**B2**) moet voldoende op de kom (**B1**) gedrukt zijn.
 - Functie vleesmolen/groentesnijder/accessoires wals of opzetstukken voor pasta: De veiligheidsklep (**A9**) moet geplaatst zijn en het veiligheidsluik (**A5**) moet vergrendeld zijn.

“STOP” :

- Uw apparaat is uitgerust met een overbelastingsdetector. Bij anomalieën komt het tot stilstand. Zet de regelaar (**A1**) op 0, pas uw bereiding aan (haal wat ingrediënten uit de kom, voeg een beetje vloeistof toe, voeg de vetstof voor de brioche toe...) en kies opnieuw uw snelheid.
- Het kan zijn dat uw apparaat niet onmiddellijk opnieuw start bij een grote overbelasting. Wacht in dit geval enkele minuten en start vervolgens weer op.

“END” :

- De geprogrammeerde tijd is verstreken.
- U hebt uw apparaat te lang laten werken (gedurende meer dan 16 min). Zet de regelaar (**A1**) terug op 0, wacht enkele minuten en start vervolgens weer op.

1 - KNEDEN / MENGEN / KLOPPEN / EMULGEREN / OPKLOPPEN

Gebruikte accessoires:

- Kom (**B1**).
- Deksel (**B2**).
- Kneedarm (**C1**), Kneder (**C2**) of Garde (**C3**).

Monteren van de accessoires:

- Plaats uw apparaat met het weergavescherm (**A10**) naar u gericht.
- Kantel de hendel (**A2**) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (**A0**) te ontgrendelen en blokkeer hem in **opgeheven stand**. (fig. 1a)
- Ontgrendel eventueel de veiligheidsklep (**A9**) als deze ter plaatse is gebleven door ze naar het plaatje te trekken zoals getoond op het schema. (fig. 8)
- Vul uw kom (**B1**) en plaat hem op het apparaat, met het hengsel naar u, draai ze licht naar links tot aan de aanslag.
- Breng de stang van de kneedarm (**C1**) in de uitgang (**A6**) en druk al draaiend tegen de richting van de wijzers van de klok in totdat hij blokkeert. (fig. 1b)
- Voor de andere functies volstaat het de kneder (**C2**) of de garde (**C3**) te installeren zoals hierboven beschreven voor de kneedarm (**C2**).
- Neem het deksel (**B2**) vast met uw linkerhand, schuif het in de geleiders die zich vooraan en achteraan de kop (**A0**) bevinden tot aan de aanslag. (fig. 1c)
- Ontgrendel opnieuw de multifunctionele kop (**A0**) door op de hendel (**A2**) te drukken (fig. 1d), laat hem dalen en druk **stevig** om hem op de kom te vergrendelen (hoorbare klik). (fig. 1e)

Als het deksel niet voldoende op de kom gedrukt is, zal het apparaat niet werken.

Tips: Uw apparaat is uitgerust met een overbelastingsdetectie, de snelheid daalt automatisch bij overbelasting of bij te hoge snelheid.

Kneden: snelheid 1 tot 3

- Gebruik de kneedarm (**C1**) (maximale gebruiksduur: 10 min).
- Brooddeeg: Voor een maximaal resultaat raden wij u aan om in één beurt niet meer dan 1 kg witte bloem (en 600 ml lauw water) of 750 g (en 450 ml lauw water) zwaardere bloem (voltarwe T110, rogge T130...) te gebruiken.

Gistdeeg (brioche, kouglof...): Maximaal 500 g bloem in één beurt.

Deeg voor verse pasta: Maximaal 300 g bloem.

Mengen: snelheid 1 tot 12 (maximale gebruiksduur: 15 min)

- Gebruik de kneder (**C2**).
- U kunt tot 3,55 kg licht deeg kneden (vier-vierdecake, clafoutis, cake...). Voeg gedroogd fruit, pitten, ... toe bij snelheid 1. U kunt de kneder ook gebruiken om pulp of aardappelpuree te maken tot snelheid 3.
- Gebruik de kneder (**C2**) nooit om zwaar deeg te kneden.

Kloppen / emuleren / opkloppen: snelheid 1 tot 12 en turbo (maximale gebruikstijd: 10 min)

- Gebruik de meerarmige garde (C3).
- U kunt mayonaise, aioli, sauzen, eiwit (tot 10 eiwitten), chantillyroom (tot 500 ml) bereiden.
- **Gebruik de meerarmige garde (C3) nooit om zwaar degen te kneden of om licht deeg te mengen.**

Inschakeling:

Programmeer een werkingsduur zoals aangegeven in de functie TIMER of begin onmiddellijk door de regelaar (A1) op de gewenste stand te zetten volgens het recept.

- Het apparaat begint te werken.
- U kunt ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel (B2) tijdens de bereiding.
- Om tot stilstand te brengen: zet de regelaar (A1) op 0 of wacht totdat het apparaat automatisch tot stilstand komt wanneer u de TIMER gebruikt.

Demontage van de accessoires:

• Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.

- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt, ontgrendel de multifunctionele kop (A0) en blokkeer hem in opgeheven stand.
- Verwijder het deksel (B2).
- Deblokkeer het accessoire (C1), (C2) of (C3) van de multifunctionele kop door aan het accessoire te trekken en het tegelijkertijd naar achteren te draaien.
- U kunt nu uw kom wegnemen.

2 - HOMOGENISEREN / MENGEN / MIXEN (afhankelijk van model) (L of D)

- Afhankelijk van de aard van de voedingsmiddelen kunt u met de mixerkom (L of D) tot 1,5 liter dikke mengsels en 1,25 l vloeibare bereidingen maken.

Gebruikte accessoires:

- Mixerkom in roestvrij staal of kunststof (L of D).

Monteren van de accessoires:

- Voeg het messengeheel (L1) samen met het tussenstuk (L2) en zet het met een kwartslag vast op de kom (L3) in de richting van de wijzers van de klok (de kom «rechtop»). (fig. 2a)
- Doe de ingrediënten in de mixerkom, vergrendel het deksel (L5) en plaatsta de doseerstop (L6).
- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (A0) te ontgrendelen en blokkeer hem in opgeheven stand.
- Plaats de kom (B1) op het apparaat, hengsel naar u, draai ze licht naar links tot aan de aanslag.
- Neem het deksel (B2) vast met uw linkerhand, schuif het in de geleiders die zich vooraan en achteraan de kop (A0) bevinden tot aan de aanslag.
- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (A0) te ontgrendelen, breng hem naar beneden en druk stevig om hem op de kom te blokkeren (hoorbare klik). (fig. 2b)
- Ontgrendel en verwijder het veiligheidsluik (A5) van de uitgang (A4) door het tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien.
- Vergrendel de mixerkom (L of D) op de uitgang (A4) in de richting van de wijzers van de klok. (fig. 2c)

Tips:

Wat u kunt bereiden:

- fijn gemixte soepen, veloutésoepen, compotes, milkshakes, cocktails.

- licht deeg (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far...).

- gemalen ijs.

- U kunt ingrediënten toevoegen via de doseerstop (L6 of D3) tijdens de bereiding.

- **Vul de mixerkom nooit met een kokende vloeistof.**

Inschakeling (maximale gebruikstijd: 3 min):

Programmeer een werkingsduur zoals aangegeven in de functie TIMER of begin onmiddellijk door de regelaar (A1) op de gewenste stand te zetten volgens het recept (van «1 tot 12» of «Pulse»).

Voor een betere controle van het mixen van kleine hoeveelheden gebruikt u de «Pulse»-stand (A1') en voor een nog fijner textuur gebruikt u de «Turbo»-toets (A12).

Demontage van het accessoire:

- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen om de mixerkom te verwijderen door te ontgrendelen in de omgekeerde richting.
- Zet het veiligheidsluik (A5) weer op zijn plaats door het te vergrendelen op de uitgang (A4).

3 - HAKKEN (afhankelijk van model) (F)

Gebruikte accessoire:

- Samengestelde vleesmolen (F)

Montage van het accessoire:

- Neem de schacht (F1) vast bij de trechter en plaatsta de grootste opening naar boven.
- Bredt de Schroef (F2) in de schacht (F1).
- Schuif het mes (F3) op daas en richt de snijdende kanten (platte gedeelten) naar boven.
- Zet het gekozen rooster (F4 of F5) op het mes (F3) door de twee openingen te laten samenvallen met de twee inkepingen in de schacht (F1).
- Schroef de bout (F6) stevig vast op de schacht (F1). (fig. 3a)
- Controleer de montage. De as mag geen spelting hebben en niet rond zichzelf draaien.
- Breng de veiligheidsklep (A9) onder de multifunctionele kop (A0), druk hem aan om hem te vergrendelen, totdat u een «klik» hoort. (fig. 3c) of monter de kom (B1) en het deksel (B2).
- Verwijder het afneembare luik (A8) van de uitgang (A7). Controleer of het veiligheidsluik (A5) goed op de uitgang (A4) is vergrendeld. (fig. 3b)
- Zet de samengestelde vleesmolen (F) naar u gebogen, tegenover de uitgang (A7), duw de vleesmolen helemaal in. Zet de trechter van de vleesmolen verticaal totdat hij blokkeert terwijl u hem naar achteren draait. (fig. 3c)
- Zet de afneembare schaal (F8) op de trechter. (fig. 3d)

Tips:

- Bereid de hele hoeveelheid te hakken voedingsmiddelen (voor vlees: verwijder beenderen, kraakbeen en pezen en snij het in stukken).
- Wanneer u al het vlees hebt gemalen, kunt u enkele stukken brood door de machine duwen om het laatste gehakt eruit te krijgen.
- U kunt tot 3 kg vlees hakken, maximale gebruikstijd: 15 min

Inschakeling en demontage:

- Zet een slakom of de kom (B1) onder het apparaat om de bereiding op te vangen.
- Zet het apparaat in werking door de regelaar op snelheid 12 te zetten. Wacht enkele seconden totdat het apparaat de gewenste snelheid heeft bereikt.
- Breng het vlees stukje voor stukje in de trechter. **Duw het ingrediënt nooit aan met de vingers of met keukengerei; gebruik de drukstaaf (F7).**
- Om het apparaat tot stilstand te brengen: zet de regelaar op 0 en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Ontgrendel de vleesmolen in de omgekeerde richting van de montage.

4 KLEINE HOEVEELHEDEN ZEER FIJN HAKKEN (afhankelijk van model) (N)

Gebruikt accessoire:

- Minihakker (N) of hakmolen (K)

Monteren van de accessoires:

- Doe uw ingrediënten in de kom (N2), vergrendel het deksel (N1) op de kom in de richting van de wijzers van de klok. (fig.4a)
- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (AO) te ontgrendelen en blokkeer hem in **opgeheven stand**.
- Plaats de kom (B1) op het apparaat, hengsel naar u, draai ze licht naar links tot aan de aanslag.
- Neem het deksel (B2) vast met uw linkerhand, schuif het in de geleiders die zich vooraan en achteraan de kop (AO) bevinden tot aan de aanslag.
- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (AO) te ontgrendelen, breng hem naar beneden en druk stevig om hem op de kom te blokkeren (hoorbare klik).
- Ontgrendel en verwijder het veiligheidsluik (A5) van de uitgang (A4) door het tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien. (fig. 4b)
- Vergrendel de minihakker (N) op de uitgang (A4) in de richting van de wijzers van de klok. (fig. 4c)
- Als het deksel (N1) niet is geplaatst of als het niet goed op de kom vergrendeld is, zal het apparaat niet werken.

Inschakeling:

- Draai de regelaar (A1) naar de gewenste snelheid afhankelijk van het type ingrediënten en de gewenste snelheid.
- Om tot stilstand te brengen, zet u de regelaar (A1) op 0.

Tips:

Met de minihakker (N) kunt u het volgende hakken:

- in enkele seconden fijne kruiden en peterselie, 10 g max./ 10 s max./ snelheid 4-10
- gedroogd fruit (amandelen, hazelnoten...), rundsvlees (zonder pezen): 100 g max./ 10 s max./snelheid 4-10

Deze minihakker is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

Afhankelijk van het model kunt u met de hakmolen (K) in werking met tussenpozen («pulse») of bij snelheid 4-10 het volgende hakken:

- in enkele seconden: koriander, peper, vijgen, gedroogde abrikozen...

Voorbeeld: u kunt 120 g gedroogde abrikozen hakken in 5 seconden in aanhoudende «pulse»-stand.

Demontage van de accessoires:

- Om het apparaat tot stilstand te brengen, zet u de regelaar (A1) op 0.
- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen om de minihakker of de hakmolen te verwijderen door hem te ontgrendelen tegen de richting van de wijzers van de klok in.
- Zet het veiligheidsluik (A5) weer op zijn plaats door het te vergrendelen op de uitgang (A4).

5 - GROENTEN EN FRUIT CENTRIFUGEREN (afhankelijk van model) (H)

Gebruikt accessoire:

- Centrifuge (H)

Montage van het accessoire:

- Neem de draaiende filter (H3), zet hem in het afvalbakje (H4), plaats het deksel (H2) door het gedeukte gedeelte tegenover de open grendel bovenaan het bakje te zetten, draai het deksel totdat het tegenover het gesloten grendel bovenaan de houder (fig. 5a) staat. Zet de vergrendelknop (H6) op de stand «gesloten hangslot» om het accessoire te vergrendelen (fig. 5b), het deksel kan niet meer worden verwijderd. Zet nu de schenkuit (H5) op het afvalbakje (H4).

- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (AO) te ontgrendelen en blokkeer hem in **opgeheven stand**.
- Plaats de kom (B1) op het apparaat, hengsel naar u, draai ze licht naar links tot aan de aanslag.
- Neem het deksel (B2) vast met uw linkerhand, schuif het in de geleiders die zich vooraan en achteraan de kop (AO) bevinden tot aan de aanslag.
- Kantel de hendel (A2) die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt om de multifunctionele kop (AO) te ontgrendelen, breng hem naar beneden en druk **stevig** om hem op de kom te blokkeren (hoorbare klik). (fig. 5c)
- Ontgrendel en verwijder het veiligheidsluik (A5) van de uitgang (A4) door het tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien. (fig. 5c)
- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal tot stilstand is gekomen alvorens u de centrifuge (H) monteert, de vergrendelknop (H6) tegenover u, de schenkuit rechts van het apparaat op de uitgang (A4), draai vervolgens in de richting van de wijzers van de klok om hem te vergrendelen. **Er is slechts één stand mogelijk, anders zal het accessoire niet werken.** (fig. 5d)
- Zet een karaf onder de schenkuit om het sap op te vangen. **Vergeet niet de druppelstopper van de schenkuit (H5) te verwijderen.** (fig 5e)

Tips:

- Snijd het fruit en de groenten in stukken, schil ze en verwijder indien nodig de pitten (ananas, abrikozen...).
- Verwerk niet meer dan 5 keer 300 g voedingsmiddelen na elkaar, zonder uw apparaat volledig te laten afkoelen
- Belangrijk:** reinig de filter (H3) en de houder (H4) telkens nadat u 300 g ingrediënten hebt verwerkt
- Verbruik het sap snel na bereiding.

Inschakeling (maximale gebruikstijd: 10 min):

- Zet de regelaar (A1) op snelheid 12. Wacht enkele seconden totdat het apparaat de gewenste snelheid heeft bereikt.
- Breng de stukken fruit of groenten in de trechter van het deksel, druk traag met behulp van de drukstaaf (H1), nooit met de vingers, een lepel of ander keukengerei.
- Laat enkele seconden na het laatste stukje werken om zoveel mogelijk sap te krijgen.
- Om het apparaat stil te leggen, zet u de regelaar (A1) op 0.

Demontage van het accessoire:

- **Wacht totdat de filter (H3) volledig tot stilstand is gekomen.**
- Zet de druppelstopper weer op zijn plaats, ontgrendel het accessoire van de uitgang (A4) tegen de richting van de wijzers van de klok in.
- Zet de vergrendelknop (H6) op de stand «hangslot open» (H2), draai het deksel (H2) naar de stand «hangslot open» om het deksel te kunnen ontgrendelen.
- Maak het afvalbakje leeg.
- Zet het veiligheidsluik (A5) weer op zijn plaats door het te vergrendelen op de uitgang (A4).

6 - RASPEN /SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN MODEL) (G)

Gebruikt accessoire:

- Groentesnijder (G)

Montage van het accessoire:

- Monteer een trommel (G3) (G4) (G5) (G6) in de trommelhouder (G1). Maak de blokkering van de trommels (G7), afhankelijk van het model, vast op de houder om de trommel in zijn behuizing te blokkeren. (fig. 6a)
- Breng de veiligheidsklep (A9) onder de multifunctionele kop (AO), druk hem aan om hem te vergrendelen, totdat u een "klik" hoort. (fig. 6b)
- Verwijder het afneembare luik (A8) van de uitgang (A7). Controleer of het veiligheidsluik (A5) goed op de uitgang (A4) (fig. 6b) is vergrendeld.

- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal is stilgelegd. Zet de samengevoegde groentesnijder (**G**) naar u gebogen, tegenover de uitgang (**A7**), duw de groentesnijder helemaal in.
- Draai de trechter naar achteren totdat hij blokkeert. (**fig. 6c**)
- Zet een slakom of de kom (**B1**) onder de groentesnijder om de ingrediënten op te vangen.

Tips:

U kunt tot 2 kg voedingsmiddelen bereiden, maximale gebruikstijd: 10 min

Raspen: snelheid 8 tot 10

- Gebruik de trommel fijn raspen (**G5**) om emmenthal, wortelen... fijn te raspen
- Gebruik de trommel grof raspen (**G4**) om wortelen, courgettes, gekookte bieten... zeer fijn te snijden

Snijden: snelheid 6 tot 8

- Gebruik de trommel dunne plakjes (**G3**) om wortelen, courgettes, aardappelen... te snijden

Schrapen: snelheid 10 tot 12

- Gebruik de trommel schrapen (**G6**) om aardappelen, parmezaanse kaas... in fijne slierten te snijden

Inschakeling:

- Zet de regelaar (**A1**) op de gewenste snelheid.
- Wacht enkele seconden totdat het apparaat de gewenste snelheid heeft bereikt.
- Breng de stukken groenten in de trechter van de trommelhouder (**G1**), druk met behulp van de drukstaaf (**G2**), nooit met de vingers, een lepel of ander keukengerei. (**fig. 6d**)
- Om het apparaat tot stilstand te brengen, zet u de regelaar (**A1**) op 0.

Demontage van de accessoires:

- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Draai de trechter naar voren.
- Maak de trommelhouder los van de uitgang (**A7**).
- Ontgrendel de blokkering van de trommels (**G7**) afhankelijk van het model.

REINIGING

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Demonteer de accessoires vleesmolens, centrifuge, groentesnijder, mixerkommen volledig. **Neem de messen heel voorzichtig vast om snijwonden te voorkomen.**
- Was de accessoires, spoel en droog af. Ze mogen in de vaatwasser, behalve alle metalen onderdelen van de accessoires mengers, kneedarm (**C1**), kneder (**C2**), meerarmige garde (**C3**), vleesmolens, schacht (**F1**), schroef (**F2**), mes (**F3**), roosters (**F4 en F5**), moer (**F6**), het afvalbakje van de centrifuge (**H4**).
- **Dompel het motorblok (a) nooit onder in water en hou het niet onder de kraan. Neem het af met een droge enigszins vochtige doek.**
- Als uw accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (wortels, sinaasappels, ...), smeer ze dan in met een doekje met voedingsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- Mixerkom (**L of D**): giet warm water met enkele druppels vloeibare zeep in de mixerkom, sluit het deksel. Plaats ze op het apparaat en laat een paar keer draaien. Verwijder de kom, spoel onder stromend water en laat drogen (omgekeerd).

Om het reinigen nog te vergemakkelijken, vooral bij dikkere bereidingen, kunt u het afneembare messengeheel uit uw mixerkom demonteren. Draai de mixerkom zodra ze leeg is om op een vlak oppervlak, ontgrendel het afneembare messengeheel met een kwartdraai en **neem voorzichtig het tussenstuk weg**.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het product werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact. Slechte stand van een deel van uw apparaat. Een boodschap wordt knipperend weergegeven: "SECU"	Steek de stekker in een stopcontact met dezelfde spanning. Zie paragraaf "WEERGAVE BERICHT SCHERM". Ga na of het veiligheidsluik (A5), de veiligheidssleutel (A9) of het veiligheidsdeksel (B2) en de accessoires juist zijn geplaatst en (of) samengevoegd.
Het product stopt tijdens werking.	Te zware belasting. Een boodschap wordt knipperend weergegeven: "STOP".	Zie paragraaf "WEERGAVE BERICHT SCHERM". Verwijder een deel van uw ingrediënten... Laat uw apparaat enkele minuten afkoelen.
	U hebt uw apparaat te lang laten werken (gedurende meer dan 16 min). De geprogrammeerde tijd is verstreken. Een boodschap wordt knipperend weergegeven: "END".	Zet de regelaar (A1) op 0. Laat uw apparaat enkele minuten afkoelen en schakel het weer in.
Het mes van de mixerkom draait niet gemakkelijk.	Er zijn te grote of te harde ingrediënten gebruikt.	Maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Er is een lek onderaan de mixerkom.	Het tussenstuk (D2) is niet goed geplaatst. Het afneembare messengeheel (D1) is niet goed vergrendeld	Plaats het tussenstuk (L2) op het afneembare messengeheel (L1) en vergrendel het op de kom (L3).
Uw centrifuge-accessoire «trilt».	De hoeveelheid in de houder (H4) is te groot.	Maak de houder (H4) leeg. Zie paragraaf 5..
De TIMER-functie werkt niet.	Uw apparaat is in werking.	Om een werkingsduur te programmeren, moet uw apparaat uitgeschakeld zijn.

- U kunt uw apparaat personaliseren en bij uw vertrouwde detailhandelaar of een erkend servicecentrum de volgende accessoires kopen:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| - Metalen kom | - Centrifuge |
| - Veiligheidsdeksel | - Groentesnijder |
| - Mixerkom roestvrij staal | - Wals voor pasta |
| - Mixerkom kunststof | - Opzetstukken voor pasta |
| - Hakkop | - coulisaccessoire |
| - Minihakker | - pastatoestel |

Opgelat: u kunt enkel accessoires kopen op vertoon van de handleiding of het apparaat zelf.

Achtung: Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts aufmerksam das „Sicherheitshinweise“-Heft.

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| A Motorblock | F Fleischwolf (je nach Modell) |
| A1 Elektronischer Geschwindigkeitsregler | F1 Gehäuse |
| A1' „Pulse“-Position (Intervallbetrieb) | F2 Schnecke |
| A2 Entriegelungshebel des | F3 Messer |
| Multifunktionskopfes (A0) | F4 Lochscheibe mit großen Löchern |
| A0 Multifunktionskopf | F5 Lochscheibe mit kleinen Löchern |
| A4 Schnellantrieb für Edelstahl- oder | F6 Verschlussring |
| Kunststoffaufsatz / Mini-Zerkleinerer / | F7 Stopfer |
| Gewürzmühle / Entsafter | F8 Einfülltrichter |
| A5 Antriebschutzdeckel | N Mini-Zerkleinerer (je nach Modell) |
| SBei Verwendung von Antrieb A6 oder | N1 Deckel |
| A7 ist dieser unbedingt aufzusetzen | N2 Behälter |
| A6 Antrieb für Mixzubehör (Knethaken, K-Rührer, Schneebesen) | S Schaber (je nach Modell) |
| A9 Schutzbdeckung | H Entsafter (je nach Modell) |
| Bei Verwendung von Antrieb A7 ist | H1 Stopfer |
| diese unbedingt anzubringen. | H2 Deckel |
| A7 Antrieb für Zubehörteile Fleischwolf / | H3 Drehfilter |
| Gemüseschneider / Walzenaufsatz / | H4 Auffangbehälter für Rückstände |
| Pastaschneider | H5 Ausgusstülle |
| A8 Abnehmbare Schutzbdeckung für | H6 Verriegelungstaste |
| Antrieb A7 | G Gemüseschneider (je nach Modell) |
| A10 Anzeigedisplay für die Betriebsdauer in | G1 Trommelaufnahme |
| Minuten und Sekunden | G2 Stopfer |
| A11 Einstelltasten für die Betriebsdauer | G3 Trommel zum Scheiben schneiden |
| bzw. den Timer | G4 Trommel zum grob Raspeln |
| A12 Turbo-Taste | G5 Trommel zum fein Raspeln |
| B Rührschüsselset | G6 Trommel zum Reiben |
| B1 Metallrührschüssel | G7 Trommelarretierung (je nach Modell) |
| B2 Schutzbdeckung | |
| C Rührzubehör | |
| C1 Knethaken | |
| C2 K-Rührer | |
| C3 Schneebesen | |
| L Edelstahlmixaufsatz (je nach Modell) | |
| L1 Abnehmbare Messereinheit | |
| L2 Beidseitig verwendbarer Dichtungsring | |
| L3 Mixaufsatz | |
| L5 Deckel | |
| L6 Dosierverschluss | |
| D Kunststoff-Mixaufsatz (je nach Modell) | |
| D1 Mixaufsatz | |
| D2 Deckel | |
| D3 Dosierverschluss | |

INBETRIEBNAHME

Die Schutzbdeckungen (**B2**) bzw. (**A9**) sind für die Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt anzubringen. Vor dem erstmaligen Gebrauch reinigen Sie die Zubehörteile gemäß den Empfehlungen im Kapitel REINIGUNG. Für eine Verwendung in der Spülmaschine, siehe Kapitel REINIGUNG. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Fläche und schließen Sie es an eine Steckdose an.

DIE FUNKTIONEN IHRES GERÄTES

BEDIENFELD

- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl:

- Intervallbetrieb (Pulse): Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf die Pulse-Position (**A2**). 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 12. Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Turbo: Für einen „extraschnellen“ Antrieb bei manchen Zubereitungen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf 12, drücken Sie kurz die Taste (**A12**) und die Geschwindigkeit nimmt zu. Um wieder zur Geschwindigkeitsstufe 12 zurückzukehren, drücken Sie erneut die Turbo-Taste.
- Stop: Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf 0 zurück.

TIMER-FUNKTION

- Mit dieser Funktion können Sie:

- 1/ die Betriebsdauer einstellen: Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) drehen, laufen die Sekunden auf dem Display (**A10**) mit. Sie können auf diese Weise die für das gewünschte Ergebnis nötige Betriebsdauer messen.
- 2/ eine Betriebsdauer bis zu max. 16 Minuten programmieren. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
Sobald das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die Taste + zum Erhöhen bzw. - zum Verringern (**A11**) der Zeit.
- Für eine lange Betriebsdauer: Lassen Sie den Finger auf der Taste, um die Einstellgeschwindigkeit zu erhöhen.
- Für eine kurze Betriebsdauer und zur Feineinstellung: Drücken Sie nur kurz einige Male die Taste +.
- Für eine direkte Einstellung der maximalen Zeit von 16 min auf Null: Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste +.
- Für eine direkte Einstellung von Null auf 16 min: Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste -.
- Zum Löschen einer Zeit: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -.

Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) betätigten, wird auf Ihrem Display die verbleibende Betriebsdauer angezeigt. Das Gerät stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Sie können das Gerät aber auch jederzeit anhalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf 0 stellen.

DISPLAY-ANZEIGEN

- Ihr Gerät ist mit elektronischen Schutzfunktionen ausgestattet, die seine Verwendung in aller Sicherheit gewährleisten. Diese Schutzfunktionen können eine Abschaltung des Gerätes veranlassen, woraufhin eine Nachricht auf dem Display (**A10**) erscheint.

„SECU“:

- Stellen Sie sicher, dass alle Vorgaben für die Inbetriebnahme der einzelnen Zubehörteile eingehalten wurden:
 - Für den Betrieb von Mixaufsatz/Mini-Zerkleinerer/Gewürzmühle/Entsafter: Die Schutzbdeckung (**B2**) muss weit genug in die Rührschüssel (**B1**) eingesetzt sein.
 - Für den Betrieb des Rührzubehörs (Knethaken, Schneebesen ...): Der Antriebsschutzdeckel (**A5**) muss verriegelt sein und die Schutzbdeckung (**B2**) muss weit genug in die Rührschüssel (**B1**) eingesetzt sein.
 - Für den Betrieb des Fleischwolfs/Gemüseschneiders/Walzenaufsatzes oder Pastaschneiders: Die Schutzbdeckung (**A9**) muss aufgesetzt und der Antriebsschutzdeckel (**A5**) muss verriegelt sein.

„STOP“:

- Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor ausgestattet. Bei einer Störung wird es ausgeschaltet. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf 0, bearbeiten Sie die Zubereitung dementsprechend (entnehmen Sie eine Menge der Zutaten aus dem Schüssel, geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, geben Sie für Brocheteig Fett hinzu ...) und stellen Sie den Regler wieder auf die gewünschte Stufe.
- Bei erheblicher Überlastung ist es möglich, dass sich Ihr Gerät nicht sofort wieder in Betrieb setzt. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten und schalten Sie dann wieder ein.

„END“:

- Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.
- Sie haben das Gerät zu lange laufen lassen (maximale Betriebsdauer: 16 min). Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf 0, warten Sie einige Minuten und schalten Sie dann wieder ein.

1 - KNETEN/ MIXEN/ SCHLAGEN/ EMULGIEREN/ VERQUIRLEN

Verwendetes Zubehör:

- Schüssel (**B1**).
- Deckel (**B2**).
- Knethaken (**C1**), K-Rührer (**C2**) oder Schneebesen (**C3**).

Anbringen des Zubehörs:

- Stellen Sie das Gerät so hin, dass Sie das Anzeigedisplay (**A10**) vor sich haben.
- Betätigen Sie den Hebel (**A2**), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (**A0**) zu entriegeln, und halten Sie ihn in **angehobener Position**. (Abb. 1a)
- Entriegeln Sie ggf. die Schutzbdeckung (**A9**), falls sich diese noch an **ihrem Platz befindet**, indem Sie, wie dargestellt, an der Lasche ziehen. (Abb. 8)
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (**B1**) und setzen Sie diese in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Setzen Sie den Schaft des Knethakens (**C1**) in den Antrieb (**A6**), drücken und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. (Abb. 1b)
- Für die übrigen Funktionen brauchen Sie den K-Rührer (**C2**) oder den Schneebesen (**C3**) nur wie beim Knethaken (**C2**) beschrieben in den Antrieb einzusetzen.
- Nehmen Sie die Schutzbdeckung (**B2**) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (**A0**) bis zum Anschlag auf. (Abb. 1c)
- Entriegeln Sie den Multifunktionskopf (**A0**) wieder durch Betätigen des Hebels (**A2**) (Abb. 1d), senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn **fest** an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken). (Abb. 1e)

Bitte! Die Schutzbdeckung nicht weit genug in die Rührschüssel eingesetzt, setzt sich das Gerät nicht in Betrieb.

Tipps: Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor ausgestattet, weshalb die Geschwindigkeit im Falle einer Überlastung oder einer zu hohen Geschwindigkeit automatisch abnimmt.

Kneten: Stufe 1 bis 3

- Verwenden Sie den Knethaken (**C1**) (maximale Betriebszeit: 10 min).
Brotteig: Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als 1 kg helles Mehl (und 600 ml lauwarmes Wasser) oder 750 g dunkleres Mehl (und 450 ml lauwarmes Wasser) eines höheren Typs (Vollkornmehl, Roggengemehl,...) in einem Arbeitsgang zu verarbeiten.
Hefeteig (Brioche, Gugelhupf,...): Höchstens 500 g Mehl bei jedem Arbeitsgang
Nudelteig: Höchstens 300 g Mehl

Mischen: Stufe 1 bis 12 (maximale Betriebszeit: 15 min)

- Verwenden Sie den K-Rührer (**C2**).
- Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 3,55 kg zubereiten (Eischwerkuchen, Clafoutis, Cake,...). Geben Sie Trockenfrüchte, Kerne... auf Geschwindigkeitsstufe 1 hinzu. Sie können den K-Rührer auch verwenden, um Kartoffelpüree oder Mus bis Geschwindigkeitsstufe 3 zuzubereiten.
- Verwenden Sie den K-Rührer (**C2**) nie zum Kneten von schweren Teigen.

Schlagen / Emulgieren / Verquirlen: Stufe 1 bis 12 und Turbo (maximale Betriebszeit: 10 min)

- Verwenden Sie den Schneebesen (C3).
- Sie können Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 10 Eiweiß), Schlagsahne (bis zu 500 ml) zubereiten.
- **Verwenden Sie den Schneebesen (C3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Verrühren von leichten Teigen.**

Inbetriebsetzung:

Programmieren Sie die Betriebsdauer wie unter TIMER-Funktion angegeben oder starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf die je nach Rezept gewünschte Position 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 Geschwindigkeitsregler (A1) auf 0 oder warten Sie bei Benutzung des TIMERS, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

Abringen des Zubehörs:

- **Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht.**
- Betätigen Sie den Hebel (A2) auf der rechten Gerätereite, entriegeln Sie den Multifunktionskopf (A0) und halten Sie ihn in angehobener Position.
- Nehmen Sie den Deckel (B2) ab.
- Lösen Sie das Zubehörteil (C1), (C2) oder (C3) vom Multifunktionskopf, indem Sie daran ziehen und gleichzeitig nach hinten drehen.
- Jetzt können Sie die Rührschüssel abnehmen.

2 - GLATT RÜHREN / MISCHEN / FEIN MIXEN (je nach Modell) (L oder D)

- Je nach Art der Zutaten können im Mixaufsatz (L oder D) bis zu 1,5 Liter dickflüssige Zubereitungen und 1,25 Liter flüssige Zubereitungen gemixt werden.

Verwendetes Zubehör:

- Edelstahl- oder Kunststoffmixaufsatz (L bzw. D).

Anbringen des Zubehörs:

- Setzen Sie die Messereinheit (L1) und den Dichtungsring (L2) zusammen und verriegeln Sie sie durch eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn auf dem Mixaufsatz (L3) (der Mixaufsatz muss senkrecht stehen). (Abb. 2a)
- Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz, verriegeln Sie den Deckel (L5) und bringen Sie den Dosierverschluss (L6) an.
- Betätigen Sie den Hebel (A2), der sich auf der rechten Gerätereite befindet, um den Multifunktionskopf (A0) zu entriegeln und halten Sie ihn in angehobener Position.
- Setzen Sie die Schüssel (B1) in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (B2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (A0) bis zum Anschlag auf.
- Betätigen Sie den Hebel (A2), der sich auf der rechten Gerätereite befindet, um den Multifunktionskopf (A0) zu entriegeln, senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn fest an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken). (Abb. 2b)
- Entriegeln Sie den Antriebsschutzdeckel (A5) des Schnellantriebs (A4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Verriegeln Sie den Mixaufsatz (L oder D) im Uhrzeigersinn auf dem Schnellantrieb (A4). (Abb. 2c)

Tipps:

Sie können Folgendes zubereiten:

- fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompost, Milchshakes und Cocktails
- leichte Teigmassen (Teig für Crêpes, Kräppen, Clafoutis, Far, ...)
- Crushed-Eis
- Über die Öffnung des Dosierdeckels (L6 oder D3) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- **Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.**

Inbetriebsetzung (maximale Betriebszeit: 3 min):

Programmieren Sie die Betriebsdauer wie unter TIMER-Funktion angegeben oder starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf die je nach Rezept gewünschte Position stellen (von „1“ bis „12“ oder „Pulse“).

Benutzen Sie die „Pulse“-Position (A1'), um das Mixen kleinerer Mengen besser kontrollieren zu können, und verwenden Sie die „Turbo“-Taste (A12), um eine noch feinere Textur zu erhalten.

Abringen des Zubehörs:

- Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht, um den Mixaufsatz durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abzunehmen.
- Bringen Sie den Antriebsschutzdeckel (A5) wieder an und verriegeln Sie ihn auf dem Schnellantrieb (A4).

3 - HACKEN / ZERKLEINERN (je nach Modell) (F)

Verwendetes Zubehör:

- Fleischwolf (F) fertig zusammengesetzt

Anbringen des Zubehörs:

- Nehmen Sie das Gehäuse (F1) am Einfüllstutzen und halten Sie die größte Öffnung nach oben.
- Führen Sie die Schnecke (F2) in das Gehäuse (F1) ein.
- Setzen Sie das Messer (F3) mit den Schneiden (abgeflachte Teile) nach oben auf die Achse.
- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (F4 oder F5) auf das Messer (F3), wobei die beiden Vorsprünge in die zwei Aussparungen des Gehäuses (F1) einzupassen sind.
- Schrauben Sie den Verschluserring (F6) fest auf das Gehäuse (F1) auf. (Abb. 3a)
- Überprüfen Sie den Zusammenbau. Die Achse darf weder ein Spiel aufweisen noch drehbar sein.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung (A9) unter dem Multifunktionskopf (A0) an, drücken Sie sie an, bis sie durch ein hörbares Klicken einrastet. (Abb. 3c) Oder bringen Sie die Rührschüssel (B1) und die Schutzabdeckung (B2) an.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (A8) vom Antrieb (A7) ab. Vergewissern Sie sich, dass der Antriebsschutzdeckel (A5) gut auf dem Schnellantrieb (A4) verriegelt ist. (Abb. 3b)
- Nehmen Sie den zusammengesetzten Fleischwolf (F) zur Hand, neigen Sie ihn leicht zu sich und setzen Sie ihn fest in den Antrieb (A7) ein. Stellen Sie den Einfülltrichter senkrecht bis zum Anschlag und drehen Sie ihn dabei nach hinten. (Abb. 3c)
- Setzen Sie den abnehmbaren Einfülltrichter (F8) auf den Einfüllstutzen. (Abb. 3d)

Tipps:

- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Zutaten vor (bei Fleischstücken entfernen Sie Knochen, Knorpel und Nervenfasern und schneiden sie in Stücke).
- Nachdem Sie das gesamte Fleisch zerkleinert haben, können Sie einige kleine Brotsstücke nachschieben, um alle Hackfleischreste zu entfernen.
- Sie können bis zu 3 kg Fleisch zerkleinern; maximale Betriebszeit: 15 min

Inbetriebsetzung und Abnehmen des Zubehörs:

- Stellen Sie zum Auffangen der Zubereitung eine Salatschüssel oder die Rührschüssel (B1) unter den Auslauf.
- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 12 stellen. Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät die eingestellte Geschwindigkeit erreicht.
- Schieben Sie das Fleisch Stück für Stück in den Einfüllstutzen. Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten: Benutzen Sie den Stopfer (F7).
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler zurück auf 0 und warten bis das Gerät vollkommen stillsteht.
- Das Entriegeln des Fleischwolfs erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung.

4 - SEHR FEINES HACKEN KLEINER MENGEN (je nach Modell) (N)

Verwendetes Zubehör:

- Mini-Zerkleinerer (N) oder Gewürzmühle (K)

Anbringen des Zubehörs:

- Geben Sie Ihre Zutaten in den Behälter (N2) und verriegeln Sie den Deckel (N1) im Uhrzeigersinn auf dem Behälter. (Abb. 4a)
- Betätigen Sie den Hebel (A2), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (AO) zu entriegeln und halten Sie ihn in angehobener Position.
- Setzen Sie die Schüssel (B1) in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (B2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (AO) bis zum Anschlag auf.
- Betätigen Sie den Hebel (A2), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (AO) zu entriegeln, senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn fest an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken).
- Entriegeln Sie den Antriebschutzdeckel (A5) des Schnellantriebs (A4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab. (Abb. 4b)
- Verriegeln Sie den Mini-Zerkleinerer (N) im Uhrzeigersinn auf dem Schnellantrieb (A4). (Abb. 4c)
- Fehlt der Deckel (N1) oder ist dieser schlecht auf dem Behälter verriegelt, setzt sich das Gerät nicht in Betrieb.

Inbetriebsetzung:

- Stellen Sie den Regler (A1) je nach Art der Zutaten und je nach gewünschtem Feinheitsgrad auf die entsprechende Geschwindigkeit.
- Zum Ausschalten stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf 0 zurück.

Tipps:

Mit dem Mini-Zerkleinerer (N) können Sie:

- in wenigen Sekunden folgende Zutaten hacken: Knoblauchzehen, Kräuter, Petersilie; max. 10 g / max. 10 s / Stufe 4 bis 10
- Trockenobst (Mandeln, Haselnüsse, ...), Rindfleisch (ohne Sehnen): max. 100 g / max. 10 s / Stufe 4 bis 10

Dieser Mini-Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

Je nach Modell können Sie mit der Gewürzmühle (K) im Intervallbetrieb oder auf Stufe 4 bis 10:

- in wenigen Sekunden folgende Zutaten hacken: Koriander, Pfeffer, Feigen, getrocknete Aprikosen,... Beispiel: Sie können in 5 Sekunden 120 g getrocknete Aprikosen hacken, indem Sie den Regler 5 Sekunden auf Pulse-Position gestellt halten.

Abnehmen des Zubehörs:

- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf 0 zurück.
- Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht, um den Mini-Zerkleinerer oder die Gewürzmühle durch Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn abzunehmen.
- Bringen Sie den Antriebschutzdeckel (A5) wieder an und verriegeln Sie ihn auf dem Schnellantrieb (A4).

5 - ENTSAFSEN VON OBST UND GEMÜSE (je nach Modell) (H)

Verwendetes Zubehör:

- Entsafter (H)

Anbringen des Zubehörs:

- Nehmen Sie den Drehfilter (H3) zur Hand, setzen Sie ihn in den Auffangbehälter (H4) ein, geben Sie den Deckel (H2) darauf und richten Sie dabei den vorspringenden Teil mit dem offenen Vorhängeschloss auf dem oberen Rand des Auffangbehälters aus, dann drehen Sie den Deckel, um ihn mit dem geschlossenen Vorhängeschloss auf dem oberen Rand des Auffangbehälters auszurichten (Abb. 5a). Stellen Sie die Verriegelungstaste (H6) auf das geschlossene Vorhängeschloss, um das Zubehör (Abb. 5b) zu verriegeln. Der Deckel kann nun nicht mehr abgenommen werden. Nun müssen Sie noch die Ausgusstüle (H5) auf den Auffangbehälter (H4) aufschieben.

- Betätigen Sie den Hebel (A2), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (AO) zu entriegeln und halten Sie ihn in angehobener Position.
- Setzen Sie die Schüssel (B1) in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (B2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (AO) bis zum Anschlag auf.
- Betätigen Sie den Hebel (A2), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (AO) zu entriegeln, senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn fest an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken). (Abb. 5c)
- Entriegeln Sie den Antriebschutzdeckel (A5) des Schnellantriebs (A4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab. (Abb. 5c)
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Entsafter (H) aufsetzen. Die Verriegelungstaste (H6) haben Sie dabei vor sich, die Ausgusstüle befindet sich rechts neben dem Schnellantrieb (A4). Drehen Sie ihn nun im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. **Es gibt nur eine mögliche Position, ansonsten funktioniert das Gerät nicht.** (Abb. 5d)
- Stellen Sie einen Krug unter die Ausgusstüle, um den Saft aufzufangen. **Vergessen Sie nicht, den Tropfstop von der Ausgusstüle (H5) zu entfernen.** (Abb. 5e)

Tipps:

- Schneiden Sie Obst und Gemüse in Stücke, bei Bedarf schälen und entkernen (Ananas, Aprikosen...).
- Nicht mehr als 5 mal 300 g Lebensmittel ohne Pause verarbeiten, ohne das Gerät vollständig abkühlen zu lassen.
- Wichtig:** Filter (H3) und Auffangbehälter (H4) nach jeweils 300 g Zutaten reinigen.
- Verbrauchen Sie die Säfte schnell nach deren Zubereitung.

Inbetriebsetzung (maximale Betriebszeit: 10 min):

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf die Geschwindigkeitsstufe 12. Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät die eingestellte Geschwindigkeit erreicht.
- Schieben Sie die Obst- oder Gemüsestücke langsam über den Einfüllstutzen des Deckels hinein. Verwenden Sie dazu den Stopfer (H1), auf keinen Fall jedoch die Finger, einen Löffel oder sonstige Utensilien.
- Lassen Sie das Gerät nach dem letzten Stück noch einige Sekunden eingeschaltet, um ein Maximum an Saft zu gewinnen.
- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf 0 zurück.

Abnehmen des Zubehörs:

- **Warten Sie, bis der Filter (H3) vollkommen stillsteht.**
- Setzen Sie den Tropfstop wieder auf und entriegeln Sie das Zubehör gegen den Uhrzeigersinn vom Antrieb (A4).
- Stellen Sie die Verriegelungstaste (H6) auf das geöffnete Vorhängeschloss (H2), drehen Sie den Deckel (H2) auf das geöffnete Vorhängeschloss, um ihn zu entriegeln.
- Entleeren Sie den Auffangbehälter für die Rückstände.
- Bringen Sie den Antriebschutzdeckel (A5) wieder an und verriegeln Sie ihn auf dem Schnellantrieb (A4).

6 - RASPELN / SCHNEIDEN (JE NACH MODELL) (G)

Verwendetes Zubehör:

- Gemüseschneider (G)

Anbringen des Zubehörs:

- Setzen Sie eine Trommel (G3) (G4) (G5) (G6) in die Trommelaufnahme (G1) ein. Befestigen Sie die Trommelarretierung (G7) je nach Modell an der Aufnahme, um die Trommel im Gehäuse zu arretieren. (Abb. 6a)
- Bringen Sie die Schutzabdeckung (A9) unter dem Multifunktionskopf (AO) an, drücken Sie sie an, bis sie durch ein hörbares Klicken einrastet. (Abb. 6b)
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (A8) vom Antrieb (A7) ab. Vergewissern Sie sich, dass der Antriebschutzdeckel (A5) gut auf dem Schnellantrieb (A4). (Abb. 6b)

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Nehmen Sie den zusammengesetzten Gemüseschneider (**G**) zur Hand, neigen Sie ihn leicht zu sich und setzen Sie ihn fest in den Antrieb (**A7**) ein.
- Kippen Sie den Einfüllstutzen nach hinten bis zum Anschlag. (**Abb. 6c**)
- Stellen Sie zum Auffangen der Zutaten eine Salatschüssel oder die Rührschüssel (**B1**) unter den Gemüseschneider.

Tipps:

Sie können bis zu 2 kg Lebensmittel zubereiten; maximale Betriebszeit: 10 min

Raspeln: Stufe 8 bis 10

- Verwenden Sie die Trommel (**G5**) zum fein Raspeln von Emmentaler, Karotten ...
- Verwenden Sie die Trommel (**G4**) zum groben Raspeln von Karotten, Zucchini, gekochter rote Bete ...

Schneiden: Stufe 6 bis 8

- Verwenden Sie die Trommel (**G3**) zum scheibenförmigen Schneiden von Karotten, Zucchini, Kartoffeln ...

Reiben: Stufe 10 bis 12

- Verwenden Sie die Trommel (**G6**) zum fein Reiben von Kartoffeln, Parmesan ...

Inbetriebsetzung:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät die eingestellte Geschwindigkeit erreicht.
- Schieben Sie die Gemüsestücke über den Einfüllstutzen der Trommelaufnahme (**G1**) hinein. Verwenden Sie dazu den Stopfer (**G2**), auf keinen Fall jedoch die Finger, einen Löffel oder sonstige Utensilien. (**Abb. 6d**)
- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A1**) auf 0 zurück.

Abnehmen des Zubehörs:

- Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht.
- Kippen Sie den Einfüllstutzen nach vorne.
- Lösen Sie die Trommelaufnahme vom Antrieb (**A7**).
- Entriegeln Sie die Trommelarretierung (**G7**) je nach Modell.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Fleischwolf, Entsafter, Gemüseschneider und Mixaufsatz sind in deren Einzelteile zu zerlegen. **Gehen Sie mit den Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile ab: Sie sind allesamt spülmaschinenfest, mit Ausnahme der Metallteile des Rührzubehörs, des Knethakens (**C1**), des K-Rührers (**C2**), des Schneebesens (**C3**), des Fleischwolfs, des Gehäuses (**F1**), der Schnecke (**F2**), des Messers (**F3**), der Lochscheiben (**F4** und **F5**), des Verschlusssrings (**F6**) und des Auffangbehälters für Rückstände des Entsafters (**H4**).
- Tauchen Sie den Motorblock (**A**) nie ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- 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.
- Mixaufsatz (**C** oder **D**): Giessen Sie heißes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixaufsatz und verschließen Sie den Deckel. Setzen Sie ihn auf das Gerät und schalten Sie es mehrmals auf Intervallbetrieb. Nach Abnehmen des Mixaufsatzes spülen Sie ihn unter fließendem Wasser, dann (auf den Kopf gestellt) trocknen lassen.

Um die Reinigung vor allem bei dickflüssigen Zubereitungen noch weiter zu erleichtern, besteht die Möglichkeit, die abnehmbare Messereinheit vom Mixaufsatz abzunehmen. Stellen Sie dazu den leeren Mixaufsatz auf den Kopf und setzen Sie ihn auf eine ebene Fläche, entriegeln Sie dann die abnehmbare Messereinheit durch eine Vierteldrehung und entfernen Sie vorsichtig den Dichtungsring.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEM	URSACHEN	URSACHEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen. Ein Teil Ihres Gerätes ist schlecht positioniert. Auf dem Display blinkt „SECU“	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit entsprechender Spannung an. Siehe Kapitel „DISPLAY-ANZEIGEN“. Stellen Sie sicher, dass der Antriebsschutzdeckel (A5), die Schutzbdeckung (A9) bzw. die Schutzbdeckung (B2) und die Zubehörteile richtig angeordnet und (oder) zusammenge setzt sind.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebs aus.	Sie haben eine zu große Menge eingefüllt. Auf dem Display blinkt „STOP“.	Siehe Kapitel „DISPLAY-ANZEIGEN“. Entnehmen Sie einen Teil der Zutaten. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen.
	Sie haben das Gerät zu lange laufen lassen (maximale Betriebsdauer: 16 min). Die eingestellte Zeit ist abgelaufen. Auf dem Display blinkt „END“.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf 0 zurück. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und schalten Sie es wieder ein.
Das Messer des Mixaufsatzes dreht sich nur mit Schwierigkeit.	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Größe oder Menge der Lebensmittel. Geben Sie Flüssigkeit hinzu.
Es tritt Flüssigkeit aus dem Unterteil des Mixaufsatzes aus.	Der Dichtungsring (D2) sitzt nicht richtig. Die abnehmbare Messereinheit (D1) ist nicht richtig verriegelt.	Setzen Sie den Dichtungsring (L2) in der abnehmbaren Messereinheit (L1) neu ein und verriegeln Sie sie im Mixaufsatz (L3).
Das Entsafterzubehör „vibrirt“.	Im Auffangbehälter (H4) befinden sich zu viele Rückstände.	Leeren Sie den Auffangbehälter (H4). Siehe Kapitel 5.
Die TIMER-Programmierung funktioniert nicht.	Das Gerät ist in Betrieb.	Zum Programmieren einer Betriebsdauer muss das Gerät ausgeschaltet sein.

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

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| - Edelstahl-Rührschüssel | - Entsafter |
| - Schutzabdeckung | - Gemüseschneider |
| - Edelstahlmixaufsatz | - Walzenaufsatz |
| - Kunststoff-Mixaufsatzz | - Pastaschneider |
| - Fleischwolf | - Püree-Zubehör |
| - Mini-Zerkleinerer | - Nudelmaschine |

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

Avvertenza: Leggere attentamente il libretto «Norme di sicurezza» prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

DESCRIZIONE

A Blocco motore

- A1 Regolatore elettronico di velocità
- A1' Velocità «Pulse» (funzionamento intermittente)
- A2 Leva di sblocco della testa multifunzione (AO)
- A0 Testa multifunzione
- A4 Attacco vaso frullatore in acciaio inox o plastica / mini-tritatutto / frantumatore / centrifuga
- A5 Tappo di sicurezza

Obbligatorio in caso di utilizzo degli attacchi A6 o A7.

- A6 Attacco accessori mesculatori (impastatore, miscelatore, frusta a filo)
- A9 Mascherina di sicurezza
- Obbligatoria in caso di utilizzo dell'attacco A7.
- A7 Attacco accessori testa tritatutto / taglia-verdure / rulli / trafile per pasta
- A8 Tappo amovibile dell'attacco A7
- A10 Display di visualizzazione del tempo di funzionamento in minuti e secondi
- A11 Pulsanti di regolazione del tempo di funzionamento + e - del TIMER
- A12 Tasto Turbo

B Gruppo contenitore

- B1 Contenitore metallo
- B2 Coperchio di sicurezza

C Accessori mesculatori

- C1 Impastatore
- C2 Miscelatore
- C3 Frusta a filo

L Vaso frullatore in acciaio inossidabile (a seconda del modello)

- L1 Gruppo coltelli smontabile
- L2 Guarnizione reversibile
- L3 Contenitore
- L5 Coperchio
- L6 Tappo dosatore

D Vaso frullatore in plastica (a seconda del modello)

- D1 Contenitore
- D2 Coperchio
- D3 Tappo dosatore

F Testa tritatutto (a seconda del modello)

- F1 Corpo
- F2 Vite
- F3 Coltello
- F4 Griglia a fori grandi
- F5 Griglia a fori piccoli
- F6 Testa
- F7 Pressatore
- F8 Vassoi

N Mini-tritatutto (a seconda del modello)

- N1 Coperchio
- N2 Contenitore

S Spatola (a seconda del modello)

H Centrifuga (a seconda del modello)

- H1 Pressatore alimenti
- H2 Coperchio
- H3 Filtro girevole
- H4 Vaschetta raccogli scarti
- H5 Beccuccio
- H6 Pulsante di blocco

G Taglia-verdure (a seconda del modello)

- G1 Accessorio porta rulli
- G2 Pressatore alimenti
- G3 Rullo affettatore
- G4 Rullo per grattugiare spesso
- G5 Rullo per grattugiare fine
- G6 Rullo trituratore
- G7 Dispositivo di blocco dei rulli (a seconda del modello)

AVVIAMENTO

L'apparecchio non funziona senza il coperchio di sicurezza (**B2**) o la mascherina (**A9**). Al primo utilizzo, lavare tutti i componenti degli accessori seguendo le istruzioni del paragrafo PULIZIA.

Per il lavaggio in lavastoviglie, fare riferimento al paragrafo PULIZIA.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta, quindi collegarlo alla corrente.

LE FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

PANNELLO COMANDI

- Per avviare l'apparecchio, vi sono diverse possibilità:
- **Funzionamento intermittente (pulse):** Ruotare il regolatore (**A1**) sulla posizione Pulse (**A2**) per un miglior controllo delle preparazioni.
- **Funzionamento continuo:** Ruotare il regolatore (**A1**) sulla posizione desiderata da 1 a 12 in funzione della preparazione. Durante la preparazione è possibile passare da una velocità all'altra.
- **Turbo:** questa funzione serve per accelerare alcune preparazioni. Ruotare il regolatore di velocità (**A1**) sulla posizione 12, quindi premere il tasto (**A12**) e la velocità aumenta. Per tornare alla velocità 12, premere di nuovo questo tasto.
- **Arresto:** Riportare il regolatore di velocità (**A1**) su 0.

FUNZIONE TIMER

- Questa funzione permette di:
 - 1/ Cronometrare il tempo di utilizzo a partire da quando si ruota il regolatore di velocità (**A1**): i secondi scorrono sul display (**A10**), consentendo così di misurare il tempo necessario per ottenere il risultato desiderato.
 - 2/ Programmare un tempo di funzionamento inferiore o uguale a 16 min. A tal fine: Una volta che l'apparecchio è pronto per essere messo in funzione, premere i tasti + e - (**A11**).per aumentare o diminuire il tempo.
 - Per i tempi prolungati: tenere premuto il tasto per fare scorrere le cifre rapidamente.
 - Per i tempi brevi o per regolare: premere qualche volta il tasto +
 - Per passare direttamente dal tempo massimo di 16 min a 0: tenere premuto per 2 secondi il tasto +.
 - Per passare direttamente da 0 a 16 min., tenere premuto per 2 secondi il tasto -.
 - Per annullare un tempo impostato: premere contemporaneamente i tasti + e -.

Una volta ruotato il regolatore di velocità (**A1**), il display visualizza un conto alla rovescia: l'apparecchio si arresterà non appena il tempo programmato sarà scaduto.

È tuttavia possibile arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento riportando il regolatore di velocità (**A1**) in posizione 0.

VISUALIZZAZIONE MESSAGGI DISPLAY

- L'apparecchio è dotato di meccanismi di protezione elettronica che garantiscono un utilizzo in piena sicurezza. Tali meccanismi di protezione possono provocare un arresto dell'apparecchio e il display (**A10**) visualizzerà degli appositi messaggi.

«SECU»:

- Controllare di aver rispettato le istruzioni di installazione dei diversi accessori:
 - Funzione vaso frullatore / mini tritatutto / frantumatore / centrifuga: il coperchio di sicurezza (**B2**) deve essere abbassato correttamente sul contenitore (**B1**).
 - Funzione accessori mescolatori (impastatore, frusta, ecc.): il tappo di sicurezza (**A5**) deve essere bloccato e il coperchio di sicurezza (**B2**) abbassato correttamente sul contenitore (**B1**).
 - Funzione testa tritatutto / taglia-verdure / accessori laminatoio o trafile per pasta: la mascherina di sicurezza (**A9**) deve essere in posizione e il tappo di sicurezza (**A5**) deve essere bloccato.

«STOP»:

- L'apparecchio è dotato di un sensore di sovraccarico. In caso di anomalie, l'apparecchio si arresta. Riportare il regolatore di velocità (**A1**) su 0, correggere la preparazione (togliere parte degli ingredienti, aggiungere un po' di liquido, aggiungere burro o altri grassi per preparare le brioches, ecc.), quindi selezionare di nuovo la velocità appropriata.
- In caso di notevole sovraccarico è possibile che l'apparecchio non si riavvii subito. Attendere quindi qualche minuto e riavviare.

«END»:

- Il tempo programmato è terminato.
- L'apparecchio è stato fatto funzionare troppo a lungo (tempo superiore a 16 min.). Riportare il regolatore di velocità (**A1**) su 0, attendere qualche minuto, quindi riavviare.

1 - IMPASTARE / AMALGAMARE / SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE

Accessori utilizzati:

- Contenitore (**B1**).
- Coperchio (**B2**).
- Impastatore (**C1**), Miscelatore (**C2**) o Frusta (**C3**).

Montaggio degli accessori:

- Posizionare l'apparecchio con il display (**A10**) rivolto verso di sé.
- Inclinare la leva (**A2**) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (**A0**) e bloccarla in posizione sollevata. (fig. 1a)
- Eventualmente sbloccare la mascherina di sicurezza (**A9**) se è rimasta in posizione, tirando verso il grilletto come indicato nello schema. (fig. 8)
- Riempire il contenitore (**B1**) e posizionarlo sull'apparecchio con la maniglia rivolta verso di sé, ruotarlo leggermente verso sinistra, fino a che ci si blocca.
- Inserire l'asta dell'impastatore (**C1**) nell'attacco (**A6**) e spingere ruotando in senso antiorario fino all'arresto. (fig. 1b)
- Per le altre funzioni è sufficiente inserire il miscelatore (**C2**) o la frusta (**C3**) come descritto per l'impastatore (**C2**).
- Prendere il coperchio (**B2**) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro la testa (**A0**) fino alla fine. (fig. 1c)
- Sbloccare di nuovo la testa multifunzione (**A0**) premendo la leva (**A2**) (fig. 1d), abbassarla e premere con decisione per bloccarla sul contenitore (si sente un «click»). (fig. 1e)

Se il coperchio non è stato abbassato a sufficienza sul contenitore, l'apparecchio non funziona.

Congigli: L'apparecchio è dotato di un sensore di sovraccarico: in caso di velocità troppo elevata o di sovraccarico, la velocità diminuisce automaticamente.

Impastare: velocità da 1 a 3

- Utilizzare l'impastatore (**C1**) (tempo massimo di utilizzazione: 10 min.).
- Impasto per pane: per garantire un risultato ottimale, consigliamo di non superare le seguenti dosi per un solo utilizzo: 1 kg di farina bianca (e 600 ml di acqua tiepida) o 750 g (e 450 ml di acqua tiepida) per i tipi di farina con numero più alto (farina integrale T110, di segale T130, ecc.).
- Pasta lievitata (brioches, kugelhupf, ecc.): massimo 500 g di farina per ogni utilizzo.
- Impasto per pasta fresca: massimo 300 g di farina.

Amalgamare: velocità da 1 a 12 (tempo massimo di utilizzazione: 15 min.).

- Utilizzare il miscelatore (**C2**).
- È possibile amalgamare fino a 3,55 kg di pasta leggera (torta paradiso, clafoutis, torte, ecc.). Aggiungere frutta secca, pepe di cioccolato, ecc. a velocità 1. Il miscelatore può essere utilizzato anche per preparare passati o puree di patate, fino a velocità 3.
- **Non utilizzare mai il miscelatore (**C2**) per impasti pesanti.**

Sbattere / emulsionare / montare: velocità da 1 a 12 e turbo (tempo massimo di utilizzazione: 10 min.).

- Utilizzare la frusta a filo (C3).
- È possibile preparare maionese, aioli, salse, albumi a neve (fino a 10 albumi d'uovo), panna montata (fino a 500 ml).
- **Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per impastare paste pesanti o per amalgamare paste leggere.**

Accensione:

Programmare il tempo di funzionamento come indicato per la funzione TIMER o avviare subito ruotando il regolatore di velocità (A1) sulla posizione desiderata in base alla ricetta.

- L'apparecchio entra in funzione automaticamente.
- Durante la preparazione è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso l'apertura del coperchio (B2).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (A1) su 0 o attendere l'arresto automatico dell'apparecchio in caso di utilizzo del TIMER.

Smontaggio degli accessori:

- **Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.**

- Inclinare la leva (A2) posta a destra dell'apparecchio, sbloccare la testa multifunzione (A0) e bloccarla in posizione sollevata.
- Rimuovere il coperchio (B2).
- Sbloccare l'accessorio (C1), (C2) o (C3) dalla testa multifunzione facendo presa sull'accessorio e ruotandolo all'indietro.
- È ora possibile estrarre il contenitore.

2 - OMOGENEIZZARE / MESCOLARE / FRULLARE (a seconda del modello) (L o D)

• A seconda della natura degli ingredienti, il vaso frullatore (L o D) permette di preparare fino a 1,5 l di composti spessi e 1,25 l di preparazioni liquide.

Accessori utilizzati:

- Vaso frullatore in acciaio inossidabile o in plastica (L o D).

Montaggio degli accessori:

- Assemblare il gruppo coltelli (L1) con la guarnizione (L2) e fissarlo ruotandolo in senso orario di un quarto di giro sul vaso (L3) posizionato in verticale. (fig. 2a)
- Inserire gli ingredienti nel vaso frullatore, bloccare il coperchio (L5) e posizionare il tappo dosatore (L6).
- Inclinare la leva (A2) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (A0) e bloccarla in posizione sollevata.
- Collocare il vaso (B1) sull'apparecchio con l'impugnatura rivolta verso di sé e ruotarlo leggermente verso sinistra, fino all'arresto.
- Prendere il coperchio (B2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro la testa (A0) fino alla fine.
- Inclinare la leva (A2) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (A0), abbassarla e premerla con decisione per bloccarla sul vaso (si sente un «click»). (fig. 2b)
- Sbloccare e rimuovere il tappo di sicurezza (A5) dall'attacco (A4) ruotando in senso antiorario.
- Bloccare il vaso frullatore (L o D) sull'attacco (A4) ruotandolo in senso orario. (fig. 2c)

Consigli:

È possibile preparare:

- minestre frullate finemente, vellutate, creme, composte, milk-shake, cocktail
- impasti leggeri (crêpe, frittelle, clafoutis, sformati...)
- ghiaccio tritato.

• In corso di preparazione è possibile aggiungere ingredienti attraverso l'apertura del tappo dosatore (L6 o D3).

• **Non riempire mai il frullatore con liquido bollente.**

Accensione (tempo massimo di utilizzazione: 3 min):

Programmare il tempo di funzionamento come indicato per la funzione TIMER o avviare subito ruotando il regolatore di velocità (A1) sulla posizione desiderata in base alla ricetta (da «1» a «12» o «Pulse»). Per un migliore controllo dello sminuzzamento di piccole quantità di alimenti, utilizzare la posizione «Pulse» (A1'); per una consistenza ancora più fine utilizzare il tasto «Turbo» (A12).

Smontaggio dell'accessorio:

- Attendere l'arresto completo dell'apparecchio prima di estrarre il vaso frullatore sbloccandolo in senso contrario a quello di montaggio.
- Riposizionare il tappo di sicurezza (A5) bloccandolo sull'attacco (A4).

3 - TRITARE (a seconda del modello) (F)

Accessorio utilizzato:

- Testa tritattutto assemblata (F)

Montaggio dell'accessorio:

- Afferrare il corpo (F1) dall'immboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto.
- Introdurre la vite (F2) nel corpo (F1).
- Inserire il coltello (F3) nel perno orientando le parti affilate (piatte) verso l'alto.
- Sistemare la griglia scelta (F4 o F5) sul coltello (F3) facendo corrispondere i due incastri con le tacche del corpo (F1).
- Avvitare bene la testa (F6) sul corpo (F1). (fig. 3a)
- Verificare il montaggio. Il perno non deve avere gioco né girare su se stesso.
- Posizionare la mascherina di sicurezza (A9) sotto la testa multifunzione (A0); per bloccarla, spingere finché non si sente un «click». (fig. 3c) o montare il contenitore (B1) ed il coperchio (B2).
- Rimuovere il tappo amovibile (A8) dall'attacco (A7). Verificare che il tappo di sicurezza (A5) sia correttamente bloccato sull'attacco (A4). (fig. 3b)
- Spingere a fondo verso l'attacco (F) la testa tritattutto assemblata (A7) e inclinata verso di sé. Riportare in verticale l'immboccatura della testa tritattutto fino a bloccarla, ruotandola all'indietro (fig. 3c)
- Inserire il vassoio amovibile (F8) sull'immboccatura. (fig. 3d)

Consigli:

- Preparare gli alimenti da tritare (per la carne eliminare ossa, cartilagini e nervi, quindi tagliarla a pezzetti).
- Una volta finito di tritare, è possibile passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.
- È possibile tritare fino a 3 kg di carne; tempo massimo di utilizzazione: 15 min

Accensione e smontaggio:

- Posizionare una terrina o il contenitore (B1) per raccogliere la preparazione.
- Mettere in funzione l'apparecchio ruotando il regolatore di velocità su 12. Attendere qualche secondo affinché l'apparecchio raggiunga la velocità desiderata.
- Introdurre la carne pezzo per pezzo nell'immboccatura. **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'immboccatura, ma utilizzare esclusivamente il pressatore (F7).**
- Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore di velocità su 0 e attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- Sbloccare la testa tritattutto nel senso contrario a quello del montaggio.

4 - TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (a seconda del modello) (N)

Accessorio utilizzato:

- Mini-tritatutto (N) o frantumatore (K)

Montaggio degli accessori:

- Inserire gli ingredienti nel contenitore (N2), fissare il coperchio (N1) sul contenitore ruotandolo in senso orario. (fig. 4a)
- Inclinare la leva (A2) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (AO) e bloccarla in posizione sollevata.
- Collegare il vaso (B1) sull'apparecchio con l'impugnatura rivolta verso di sé e ruotarlo leggermente verso sinistra, fino all'arresto.
- Prendere il coperchio (B2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro la testa (AO) fino alla fine.
- Inclinare la leva (A2) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (AO), abbassarla e premerla con decisione per bloccarla sul vaso (si sente un «click»).
- Sbloccare e rimuovere il tappo di sicurezza (A5) dall'attacco (A4) ruotandolo in senso antiorario. (fig. 4b)
- Bloccare il mini-tritatutto (N) sull'attacco (A4) ruotandolo in senso orario. (fig. 4c)
- L'apparecchio non funziona se il coperchio (N1) manca o se non è bloccato correttamente sul contenitore.

Accensione:

- Ruotare il regolatore di velocità (A1) sulla velocità desiderata in funzione del tipo di ingredienti e della consistenza desiderata.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (A1) su 0.

Consigli:

Con il mini-tritatutto (N) è possibile:

- tritare in qualche secondo: spicchi d'aglio, erbette, prezzemolo: max 10 g / max 10 secondi / Velocità da 4 a 10
- frutta secca (mandorle, nocciole, ecc.), carne di manzo (priva di nervi): max 10 g / max 10 secondi / Velocità da 4 a 10

Questo mini-tritatutto non permette la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

A seconda del modello, con il frantumatore (K), modalità Pulse o velocità da 4 a 10, è possibile:

- tritare in qualche secondo: coriandolo, pepe, albicocche secche, ecc.

Esempio: è possibile tritare 120 g di albicocche secche in 5 secondi nella posizione Pulse costante.

Smontaggio degli accessori:

- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (A1) su 0.
- Attendere l'arresto completo dell'apparecchio prima di rimuovere il mini-tritatutto o il frantumatore, sbloccandoli in senso antiorario.
- Riposizionare il tappo di sicurezza (A5) bloccandolo sull'attacco (A4).

5 - CENTRIFUGARE FRUTTA E VERDURA (a seconda del modello) (H)

Accessorio utilizzato:

- Centrifuga (H)

Montaggio dell'accessorio:

- Posizionare il filtro girevole (H3) nella vaschetta raccogli scarti (H4), quindi posizionare il coperchio (H2) allineando la parte in rilievo al simbolo del lucchetto aperto collocato nella parte superiore dei raccoglì scarti, ruotare il coperchio per allinearla al simbolo del lucchetto chiuso (fig. 5a). Portare il pulsante di blocco (H6) in posizione «lucchetto chiuso» per bloccare l'accessorio (fig. 5b); il coperchio non può essere tolto. Posizionare ora il beccuccio (H5) sulla vaschetta raccogli scarti (H4).
- Inclinare la leva (A2) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (AO) e bloccarla in posizione sollevata.

- Collegare il vaso (B1) sull'apparecchio con l'impugnatura rivolta verso di sé e ruotarlo leggermente verso sinistra, fino all'arresto.
- Prendere il coperchio (B2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro la testa (AO) fino alla fine.
- Inclinare la leva (A2) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (AO), abbassarla e premerla con decisione per bloccarla sul vaso (si sente un «click»). (fig. 5c)
- Sbloccare e rimuovere il tappo di sicurezza (A5) dall'attacco (A4) ruotandolo in senso antiorario. (fig. 5c)
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di posizionare la centrifuga (H), con il pulsante di blocco (H6) rivolto verso di sé e il beccuccio posizionato a destra dell'apparecchio sull'attacco (A4), quindi ruotare la centrifuga in senso orario per bloccarla. **La posizione di blocco corretta è una sola, in qualsiasi altra posizione l'accessorio non funziona.** (fig. 5d)
- Per raccogliere il succo, posizionare una caraffa sotto il beccuccio. Ricordarsi di togliere il dispositivo ferma-goccia dall'estremità del beccuccio (H5). (fig 5e)

Consigli:

- Tagliare la frutta e la verdura a pezzetti; se necessario, togliere bucce e noccioli (ananas, albicocche, ecc.).
- Non trattare più di 5 volte consecutive 300 g di alimenti senza lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Importante:** pulire il filtro (H3) ed il corpo vaschetta (H4) ogni volta che si sono trattati 300 g di ingredienti
- Dopo aver preparato i succhi, consumarli rapidamente.

Accensione (tempo massimo di utilizzazione: 10 min):

- Ruotare il regolatore di velocità (A1) sulla velocità 12. Attendere qualche secondo affinché l'apparecchio raggiunga la velocità desiderata.
- Introdurre i pezzetti di frutta o verdura attraverso il imboccatura del coperchio e spingerli lentamente con il pressore (H1); non utilizzare mai le dita, cucchiaini o altri utensili.
- Lasciar funzionare l'apparecchio alcuni secondi dopo l'entrata dell'ultimo pezzetto di frutta o verdura per far uscire tutto quanto il succo.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (A1) su 0.

Smontaggio dell'accessorio:

- Attendere l'arresto completo del filtro (H3).
- Riposizionare il dispositivo ferma-goccia e sbloccare l'accessorio dall'attacco (A4) ruotandolo in senso antiorario.
- Portare il pulsante di blocco (H6) in posizione «lucchetto aperto» (H2), quindi ruotare anche il coperchio (H2) in posizione «lucchetto aperto» per poterlo sbloccare.
- Svuotare la vaschetta raccogli scarti.
- Riposizionare il tappo di sicurezza (A5) bloccandolo sull'attacco (A4).

6 - GRATTUGIARE / AFFETTARE (a seconda del modello) (G)

Accessorio utilizzato:

- Taglia-verdure (G)

Montaggio dell'accessorio:

- Posizionare un rullo (G3) (G4) (G5) (G6) sull'accessorio porta-rulli (G1). Agganciare il dispositivo di blocco dei rulli (G7), a seconda del modello di accessorio, per bloccare il rullo nel suo alloggiamento. (fig. 6a)
- Posizionare la mascherina di sicurezza (A9) sotto la testa multifunzione (AO); per bloccarla, spingere finché non si sente un «click». (fig. 6b)
- Rimuovere il tappo amovibile (A8) dall'attacco (A7). Verificare che il tappo di sicurezza (A5) sia correttamente bloccato sull'attacco (A4). (fig. 6b)

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento. Posizionare il taglia-verdure assemblato (**G**), inclinato verso di sé, contro l'attacco (**A7**) e spingerlo a fondo nell'attacco.
- Ruotare l'imboccatura all'indietro fino all'arresto. (**fig. 6c**)
- Posizionare una terrina o il contenitore (**B1**) sotto il taglia-verdure per raccogliere gli ingredienti lavorati.

Consigli:

È possibile preparare fino a 2 kg di alimenti; tempo massimo di utilizzazione: 10 min

Grattugiare: velocità da 8 a 10

- Utilizzare il rullo per grattugiato (**G5**) per grattugiare finemente emmental, carote, ecc.
- Utilizzare il rullo per grattugiato spesso (**G4**) per grattugiare alla julienne carote, zucchine, barbabietole cotte, ecc.

Affettare: velocità da 6 a 8.

- Utilizzare il rullo affettatore (**G3**) per affettare carote, zucchine, patate, ecc.

Tritare: velocità da 10 a 12

- Utilizzare il rullo trituratore (**G6**) per ridurre in filamenti sottili patate, parmigiano, ecc.

Accensione:

- Ruotare il regolatore di velocità (**A1**) sulla velocità desiderata.
- Attendere qualche secondo finché l'apparecchio non raggiunge la velocità desiderata.
- Introdurre i pezzetti di verdura attraverso l'imboccatura dell'accessorio porta rulli (**G1**) e spingerli con il pressatutto (**G2**), senza mai utilizzare le dita, cucchiaini o altri utensili. (**fig. 6d**)
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (**A1**) su 0.

Smontaggio degli accessori:

- Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- Ruotare l'imboccatura in avanti.
- Sbloccare l'accessorio porta rulli dall'attacco (**A7**).
- Sganciare il dispositivo di blocco dei rulli (**G7**) secondo il modello.

PULIZIA

- Collegare l'apparecchio.
- Smontare completamente gli accessori testa tritacuore, centrifuga, taglia-verdure e vasi frullatore.
- **Maneggiare le lame con cautela: sono estremamente taglienti.**
- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori. Possono essere lavati in lavastoviglie, salvo l'insieme dei componenti metallici degli accessori mesculatori, impastatore (**C1**), miscelatore (**C2**), frusta a filo (**C3**), della testa tritacuore, corpo (**F1**), vite (**F2**), coltello (**F3**), griglie (**F4 e F5**), testa (**F6**), la vaschetta raccogli scarti della centrifuga (**H4**).
- **Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore (**A**). Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido..**
- Qualora gli accessori si colorassero con gli alimenti (carote, arance, ecc.), strofinarli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavarli normalmente.
- Vaso frullatore (**L o D**): versare acqua calda e alcune gocce di sapone liquido nel vaso frullatore, quindi chiudere il coperchio. Posizionarlo sull'apparecchio e premere più volte il pulsante Pulse. Dopo aver rimosso il vaso, sciacquarlo con acqua corrente e lasciarlo asciugare (capovolto). Per facilitare ulteriormente la pulizia, soprattutto dopo preparazioni più dense, è possibile rimuovere il gruppo coltelli smontabile dal vaso frullatore. A questo scopo, una volta svuotato il vaso frullatore, capovolgerlo su una superficie piana, sbloccare il gruppo coltelli smontabile ruotandolo di un quarto di giro e recuperare la guarnizione facendo attenzione a non farsi male.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	Il cavo non è collegato correttamente. Posizionamento non corretto di un accessorio. Viene visualizzato il seguente messaggio lampeggiante: «SÉCU»	Collegare l'apparecchio a una presa di uguale tensione. Fare riferimento al paragrafo: « VISUALIZZAZIONE MESSAGGI DISPLAY ». Verificare che tappo di sicurezza (A5), mascherina di sicurezza (A9), coperchio di sicurezza (B2) e accessori siano ben posizionati e/o assemblati.
L'apparecchio si arresta improvvisamente.	Carico eccessivo. Appare il messaggio lampeggiante: «STOP».	Fare riferimento al paragrafo: « VISUALIZZAZIONE MESSAGGI DISPLAY ». Diminuire la quantità di ingredienti... Lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
	L'apparecchio è stato fatto funzionare troppo a lungo (tempo superiore a 16 min.). Il tempo programmato è finito. Appare un messaggio lampeggiante: «END».	Riportare il regolatore di velocità (A1) su 0. Lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche minuto, quindi rimetterlo in funzione.
Il coltello del vaso frullatore ruota con difficoltà	Gli alimenti sono troppo grossi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti. Aggiungere un po' di liquido.
Fuoriuscite dal fondo del vaso frullatore.	La guarnizione (D2) non è posizionata correttamente. Il gruppo coltelli smontabile (D1) non è fissato correttamente.	Riposizionare la guarnizione (L2) sul gruppo coltelli smontabile (L1) e bloccare il gruppo sul vaso (L3).
L'accessorio centrifuga «vibra».	La quantità nella vaschetta raccogli scarti (H4) è eccessiva.	Svuotare la vaschetta raccogli scarti (H4). Fare riferimento al paragrafo 5.
La funzione TIMER non funziona.	L'apparecchio è in funzione.	Per programmare il tempo di funzionamento, arrestare l'apparecchio.

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

contenitore di metallo
 - coperchio di sicurezza
 - vaso frullatore in acciaio inox
 - vaso frullatore in plastica
 - testa tritatutto
 - mini-tritatutto
 - impastatore
 - miscelatore
 - frusta a filo

- centrifuga
 - taglia-verdure
 - laminatoio per pasta
 - trafile per pasta
 - accessorio concentrati
 - accessorio per pasta

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

Advertencia: lea atentamente el folleto « Instrucciones de seguridad » antes de utilizar el dispositivo por primera vez.

DESCRIPCIÓN

A Bloque motor

- A1 Variador electrónico de velocidad
- A1' Posición «Pulse» (marcha intermitente)
- A2 Manecilla de desbloqueo del cabezal multifunción (A0)
- A0 Cabezal multifunción
- A4 Salida vaso batidor de acero inoxidable o plástico / mini-picadora / trituradora / licuadora
- A5 Trampilla de seguridad
Es obligatorio colocarla cuando se utiliza la salida A6 o A7
- A6 Salida para accesorios mezcladores (amasador, mezclador, batidor de varillas)
- A9 Habitáculo de seguridad
Es obligatorio colocarlo cuando se utiliza la salida A7
- A7 Salida accesorio cabezal picador / corta-verduras / laminadora / moldes para pasta
- A8 Tapa extraíble de la salida A7
- A10 Pantalla de visualización del tiempo de funcionamiento en minutos y segundos
- A11 Botones para ajustar el tiempo de funcionamiento + y - del TIMER
- A12 Botón turbo

B Conjunto del vaso

- B1 Vaso de metal
- B2 Tapa de seguridad

C Accesorios mezcladores

- C1 Amasador
- C2 Mezclador
- C3 Batidora de varillas

L Vaso batidor de acero inoxidable (según modelo)

- L1 Conjunto de cuchillas desmontables
- L2 Junta reversible
- L3 Vaso
- L5 Tapa
- L6 Tapón dosificador

D Vaso batidor de plástico (según modelo)

- D1 Vaso
- D2 Tapa
- D3 Tapón dosificador

F Cabezal picador (según modelo)

- F1 Cuerpo
- F2 Tornillo
- F3 Cuchilla
- F4 Rejilla de orificios grandes
- F5 Rejilla de orificios pequeños
- F6 Tuerca
- F7 Empujador
- F8 Bandeja

N Mini-picadora (según modelo)

- N1 Tapa
- N2 Vaso

S Espátula (según modelo)

H Lícuadora (según modelo)

- H1 Empujador de alimentos
- H2 Tapa
- H3 Filtro giratorio
- H4 Receptáculo de residuos
- H5 Vertedor
- H6 Botón de bloqueo

G Corta-verduras (según modelo)

- G1 Receptáculo de tambores
- G2 Empujador de alimentos
- G3 Cilindro para cortar en rodajas
- G4 Tambor para rallado grueso
- G5 Tambor para rallado fino
- G6 Tambor para picar
- G7 Bloqueo de tambores (según modelo)

PUESTA EN MARCHA

Para poner en marcha el aparato, es obligatorio colocar la tapa de seguridad (B2) o el receptáculo (A9). Antes de utilizarlas por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios siguiendo las instrucciones del apartado LIMPIEZA.

Para obtener información sobre el uso del lavavajillas, consulte la sección de LIMPIEZA.

Coloque el aparato en una superficie plana, limpia y seca, a continuación conecte el aparato.

FUNCIONES DEL APARATO

PANEL DE CONTROL

- Para la puesta en marcha, dispone de varias posibilidades:
 - Marcha intermitente (pulse)** : Girar el variador (A1) hacia la posición pulse (A2) mediante impulsos sucesivos para un mayor control de las preparaciones.
 - Marcha continua** : Gire el variador (A1) a la posición deseada de 1 a 12 según las preparaciones realizadas. Puede modificar esta posición durante la preparación.
 - Turbo**: Para «acelerar» determinadas preparaciones. Gire el variador (A1) hacia la posición 12, dé un impulso sobre la tecla (A12), la velocidad aumenta. Para volver a la velocidad 12, pulse de nuevo este botón.
 - Parada**: Lleve el variador (A1) a 0.

FUNCIÓN TIMER

- Esta función le permite:

1/ Contar el tiempo de funcionamiento: en cuanto gire el variador (A1), los segundos empezarán a desfilar en la pantalla (A10) y de este modo podrá medir el tiempo necesario para obtener el resultado deseado.

2/ Programar un tiempo de funcionamiento inferior o igual a 16 min. Para ello:
Cuando el aparato esté listo para funcionar, pulse las teclas + para aumentar o - para disminuir (A11).

- Para los tiempos largos: mantenga el dedo sobre la tecla, el desfile será rápido.
- Para los tiempos cortos o para ajustar: dé únicamente unos impulsos sobre la tecla +
- Para pasar directamente del tiempo máximo 16 min. a cero: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre la tecla +.
- Para pasar directamente de cero a 16 min.: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre la tecla -.
- Para anular un tiempo: pulse simultáneamente las teclas + y -.

En cuanto gire el variador (A1), aparecerá un descuento del tiempo en la pantalla de visualización, el aparato se parará cuando el tiempo programado haya transcurrido.

Sin embargo, puede parar el aparato en cualquier momento poniendo de nuevo el variador (A1) en posición 0.

VISUALIZACIÓN DE MENSAJES EN PANTALLA

- El aparato está equipado de protecciones electrónicas que garantizan un uso totalmente seguro. Estas protecciones pueden detener el aparato, en cuyo caso aparecerá un mensaje en la pantalla de visualización (A10).

“SECU”:

- Compruebe que ha seguido las instrucciones al colocar los diferentes accesorios :
 - Función vaso batidor/mini-picadora/trituradora/licuadora: La tapa de seguridad (B2) debe estar correctamente colocada sobre el vaso (B1).
 - Función mezcladoras (amasadora, batidora...): La trampilla de seguridad (A5) debe estar bloqueada y la tapa de seguridad (B2) correctamente colocada sobre el vaso (B1).
 - Función cabezal picador/corta-verduras/laminadora o moldes para pasta: El habitáculo de seguridad (A9) debe estar colocado en su lugar y la trampilla de seguridad (A5) debe estar bloqueada.

“STOP”:

- El aparato está equipado con un sensor de sobrecarga. En caso de anomalía, se detiene. Ponga de nuevo el botón del variador (A1) en 0, ajuste la preparación (retire del vaso una pequeña cantidad del ingrediente, añada un poco de líquido, materia grasa para el brioche...) y seleccione de nuevo la velocidad.
- En caso de sobrecarga importante, es posible que el aparato tarde en volver a funcionar. En tal caso, espere unos minutos y proceda a reactivarlo.

“END”:

- El tiempo programado ha finalizado.
- El aparato ha estado funcionando durante mucho tiempo (tiempo superior a 16 min.). Ponga de nuevo el botón del variador (A1) en 0, espere unos minutos y proceda a reactivarlo.

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

Accesorios utilizados:

- Vaso (B1).
- Tapa (B2).
- Amasadora (C1), Mezcladora (C2) o Batidora (C3).

Montaje de los accesorios:

- Coloque el aparato con la pantalla de visualización (A10) frente a usted.
- Gire la manecilla (A2) situada en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (A0) y bloquéela en **posición levantada**. (fig. 1a)
- Desbloquee en su caso el habitáculo de seguridad (A9) **si este permanece en su lugar** tirando hacia el gatillo, tal como se indica en el esquema. (fig. 8)
- Llene el vaso (B1),posiciónelo en el aparato, con el asa mirando hacia usted, y gírelo ligeramente hacia la izquierda hasta que haga tope.
- Introduzca el vástago de la amasadora (C1) en la salida (A6) y presione girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee. (fig. 1b)
- Para las otras funciones, basta insertar la mezcladora (C2) o la batidora (C3) como se ha descrito para la amasadora (C2).
- Sujete la tapa (B2) con la mano izquierda, deslicela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (A0) hasta que haga tope. (fig. 1c)
- Desbloquee de nuevo el cabezal multifunción (A0) presionando la manecilla (A2) (fig. 1d), hágalo bajar y presione **con firmeza** para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (fig. 1e)
Si la tapa no ha bajado lo suficiente sobre el vaso, el aparato no funcionará.

Consejos: El aparato está equipado con un sensor de sobrecarga, por lo que la velocidad baja automáticamente en caso de sobrecarga o velocidad excesiva.

Amasar: velocidad 1 a 3

- Utilice la amasadora (C1) (tiempo máximo de uso: 10 min).
- Masa de pan: Para garantizar un resultado óptimo, se recomienda no sobrepasar en una sola preparación 1Kg de harina blanca (y 600 ml de agua tibia) o 750 g (y 450 ml de agua tibia) de harinas de más fuerza (harina integral T110, centeno T130...).

Masa con levadura (brioche, kouglof, etc.): Un máximo de 500 g de harina en cada uso.
Masa para pasta fresca: Un máximo de 300 g de harina.

Mezclar: velocidad 1 a 12 (tiempo máximo de uso: 15 min)

- Utilice la mezcladora (C2).
- Puede mezclar hasta 3,55 kg de masa ligera (pastel de frutas, bizcocho, cake, etc.). Añada los frutos secos, las pepitas... en velocidad 1. También puede utilizar la mezcladora para elaborar cremas o puré de patata hasta en velocidad 3.
- Nunca utilice el mezclador (C2) para amasar masas pesadas.

Batir / emulsionar / montar: velocidad 1 a 12 y turbo (tiempo máximo de uso: 10 min)

- Utilice la batidora multi-varillas (**C3**).
- Puede preparar mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 10 claras de huevo), nata (hasta 500 ml).
- **Nunca utilice el batidor de varillas (C3) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras..**

Puesta en marcha:

Programe un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (**A1**) hacia la posición deseada según la receta.

- El aparato se pone en funcionamiento.
- Puede añadir alimentos por el orificio de la tapa (**B2**) durante la preparación.
- Para detenerlo, devuelva el botón del variador (**A1**) a la posición 0 o en caso de utilizar el TIMER, espere a que el aparato pare automáticamente.

Desmontaje de los accesorios:

- **Espere a que el aparato se detenga completamente.**

- Gire la manecilla (**A2**), situada a la derecha del aparato, desbloquee el cabezal multifunción (**A0**) y bloquéela en posición levando.
- Retire la tapa (**B2**).
- Desbloquee el accesorio (**C1**, **C2** o **C3**) el cabezal multifunción tirando del accesorio y girándolo al mismo tiempo hacia atrás.
- Ahora ya puede retirar el vaso.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (según modelo) (L o D)

- Según el tipo de alimentos, el vaso batidor (**L o D**) le permite preparar hasta 1,5 litros de mezclas espesas y 1,25 litros de mezclas líquidas.

Accesorios utilizados:

- Vaso batidor de acero inoxidable o de plástico (**L o D**).

Montaje de los accesorios:

- Monte el conjunto cuchillas (**L1**) con la junta (**L2**) y encájelo en el vaso mediante un cuarto de vuelta (**L3**) en el sentido de las agujas del reloj (el vaso debe estar de pie). (**fig. 2a**)
- Introduzca los alimentos en el vaso batidor, cierre la tapa (**L5**) y coloque el tapón dosificador (**L6**).
- Gire la manecilla (**A2**) que se encuentra en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (**A0**) y bloquéela en posición levantada.
- Coloque el vaso (**B1**) en el aparato, con el asa mirando hacia usted, y gírelo ligeramente hacia la izquierda, hasta que haga tope.
- Sujete la tapa (**B2**) con la mano izquierda, deslícela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (**A0**) hasta que haga tope.
- Gire la manecilla (**A2**) que se encuentra a la derecha del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (**A0**), hágalo bajar y presione con firmeza para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (**fig. 2b**)
- Desbloquee y retire la trampilla de seguridad (**A5**) de la salida (**A4**) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Bloquee el vaso batidor (**L o D**) en la salida (**A4**) en el sentido de las agujas del reloj. (**fig. 2c**)

Consejos:

Puede preparar:

- purés finamente mezclados, cremas, compotas, batidos, cócteles.
- masas ligeras (crêpes, buñuelos, pastel de frutas, flan con pasas, etc.).
- fiel picado.

- Puede añadir alimentos por el orificio del tapón dosificador (**L6 o D3**) durante la preparación.
- **Nunca llene el vaso batidor con un líquido hirviendo.**

Puesta en marcha (tiempo máximo de uso: 3 min):

Programe un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (**A1**) hacia la posición deseada según la receta (de «1 a 12» o «Pulse»).

Para un mayor control de la mezcla de cantidades pequeñas, utilice la posición «Pulse» (**A1**) y para una textura aún más fina, utilice el botón «Turbo» (**A12**).

Desmontaje del accesorio:

- Espere a que el aparato se haya parado por completo para retirar el vaso batidor desbloqueándolo en sentido inverso.
- Vuelva a colocar la trampilla de seguridad (**A5**) bloqueándola en la salida (**A4**).

3 - PICAR (según modelo) (F)

Accesorio utilizado:

- Cabezal picador montado (**F**)

Montaje del accesorio:

- Sujete el cuerpo (**F1**) por el tubo de alimentación, con la apertura más ancha hacia arriba.
- Introduzca el tornillo (**F2**) en el cuerpo (**F1**).
- Encáje la cuchilla (**F3**) en el eje orientando las aristas cortantes (partes planas) hacia arriba.
- Coloque el disco seleccionado (**F4 o F5**) sobre la cuchilla (**F3**) de manera que las dos pestañas coincidan con las dos muescas del cuerpo (**F1**).
- Atornille la tuerca (**F6**) a fondo en el cuerpo (**F1**). (**fig. 3a**)
- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego, ni poder girar sobre sí mismo.
- Coloque el habitáculo de seguridad (**A9**) bajo el cabezal multifunción (**A0**) y presione hasta que haga clic y se bloquee. (**fig. 3c**) o monte el vaso (**B1**) y la tapa (**B2**).
- Retire la trampilla extraible (**A8**) de la salida (**A7**). Compruebe que la trampilla de seguridad (**A5**) está bien bloqueada en la salida (**A4**). (**fig. 3b**)
- Coloque el cabezal picador montado (**F**) inclinado hacia usted, frente a la salida (**A7**), encaje a fondo el cabezal picador. Coloque el tubo de alimentación del cabezal picador en posición vertical hasta que se bloquee girándola hacia la parte posterior. (**fig. 3c**)
- Coloque la bandeja extraible (**F8**) en el tubo de alimentación. (**fig. 3d**)

Consejos:

- Prepare toda la cantidad de alimentos para picar (para la carne, retire los huesos, cartílagos y nervios y córtela en trozos).
- Al final de la operación, puede hacer pasar unos pequeños trozos de pan para hacer salir todo el picadillo.
- Puede picar hasta 3 kg de carne, tiempo máximo de uso: 15 min

Puesta en funcionamiento y desmontaje:

- Coloque una ensaladera o el vaso (**B1**) para recoger el preparado.
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador a velocidad 12. Espere unos segundos para que el aparato alcance la velocidad deseada.
- Introduzca la carne por el tubo de alimentación, trozo por trozo. **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otro utensilio: utilice el empujador (F7).**
- Para detener el aparato, gire el botón variador a la posición 0 y espere a que este se detenga por completo.
- Desacople el cabezal picador en el sentido contrario al montaje.

4 - PICAR FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (según modelo) (N)

Accesorio utilizado:

- Mini-picadora (N) o trituradora (K)

Montaje de los accesorios:

- Ponga los ingredientes en el vaso (N2) y bloquee la tapa (N1) sobre el vaso en el sentido de las agujas del reloj. (fig.4a)
- Gire la manecilla (A2) que se encuentra en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (AO) y bloquéela en posición levantada.
- Coloque el vaso (B1) en el aparato, con el asa mirando hacia usted, y gírelo ligeramente hacia la izquierda, hasta que hasta tope.
- Sujete la tapa (B2) con la mano izquierda, deslícela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (AO) hasta que haga tope.
- Gire la manecilla (A2) que se encuentra en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (AO), hágalo bajar y presione con firmeza para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (fig. 4b)
- Desbloquee y retire la trampilla de seguridad (A5) de la salida (A4) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. (fig. 4b)
- Bloquea la mini-picadora (N) en la salida (A4) en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 4c)
- Si la tapa no está colocada (N1) o si está mal encajada en el vaso, el aparato no funciona.

Puesta en marcha:

- Gire el botón del variador (A1) hacia la velocidad deseada según el tipo de ingredientes y el grosor deseado.
- Para detener el aparato, gire el variador (A1) hacia la velocidad 0.

Consejos :

Utilizando la mini-picadora, podrá (N) :

- picar en unos segundos: dientes de ajo finas hierbas, perejil, 10g máx./10s máx. /Velocidad 4 a 10
- frutos secos (almendras, avellanas, etc.), carne de ternera (sin nervios): 100 g máx. / 10 s máx. / Velocidad 4 a 10

Esta minipicadora no está diseñada para ingredientes duros como el café.

Según el modelo, con la trituradora (K) en pulse o en velocidad 4 a 10, puede:

- triturar en unos segundos: cilantro, pimienta, higos, orejones, etc.

Ejemplo: puede triturar 120 g de orejones en 5 segundos en posición pulse mantenida.

Desmontaje de los accesorios:

- Para detener el aparato, gire el variador (A1) hacia la velocidad 0.
- Espere a que el aparato se haya parado por completo para retirar la mini-picadora o la trituradora desmontándola en el sentido contrario a la agujas del reloj.
- Vuelva a colocar la trampilla de seguridad (A5) bloqueándola en la salida (A4).

5 - LICUAR FRUTAS Y VERDURAS (según modelo) (H)

Accesorio utilizado:

- Licuadora (H)

Montaje del accesorio:

- Sujete el filtro giratorio (H3), colóquelo en el recipiente de residuos (H4), encaje la tapa (H2) alineando la parte en relieve con el candado abierto, situado en la parte superior del recipiente y gire la tapa para alinearla con el candado cerrado, situado en la parte superior del recipiente (fig. 5a). Coloque el tapón de bloqueo (H6) en la posición de candado cerrado para bloquear el accesorio (fig. 5b), no podrá abrirse la tapa. Coloque el vertedor (H5) sobre el recipiente (H4).
- Gire la manecilla (A2) que se encuentra en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (AO) y bloquéela en **posición levantada**.

- Coloque el vaso (B1) en el aparato, con el asa mirando hacia usted, y gírelo ligeramente hacia la izquierda, hasta que hasta tope.
- Sujete la tapa (B2) con la mano izquierda, deslícela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (AO) hasta que haga tope.
- Gire la manecilla (A2) que se encuentra en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunción (AO), hágalo bajar y presione con firmeza para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (fig. 5c)
- Desbloquee y retire la trampilla de seguridad (A5) de la salida (A4) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. (fig. 5c)
- Asegúrese de que el aparato esté totalmente parado antes de colocar la licuadora (H), compruebe que el botón de bloqueo está (H6) frente a usted, con el vertedor a la derecha del aparato en la salida (A4) y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. **Solo es posible una única posición para que el accesorio funcione.** (fig. 5d)
- Ponga una jarra bajo el vertedor para recoger el zumo. **No olvide retirar el sistema antigoteo en el extremo del vertedor (H5).** (fig 5e)

Consejos:

- Corte las frutas y las verduras en trozos, pélelas y quiteles el hueso o las pepitas en caso necesario (piña, albaricoque, etc.).
- No trabaje más de 5 veces 300 g de alimentos de forma continua, sin dejar que el aparato se enfrie completamente
Importante: límpie el filtro (H3) y el cuerpo del recipiente (H4) cada 300 g de ingredientes
- Consuma de inmediato el zumo una vez preparado.

Puesta en marcha (tiempo máximo de uso: 10 min):

- Gire el variador (A1) hacia la posición 12. Espere unos segundos para que el aparato alcance la velocidad deseada.
- Introduzca los trozos de fruta o verdura por el tubo de alimentación, presione lentamente utilizando el empujador (H1), nunca con los dedos, una cuchara u otro utensilio.
- Déjelo en funcionamiento durante algunos segundos tras el último trozo para sacarle el máximo zumo.
- Para detener el aparato, gire el variador (A1) hacia la velocidad 0.

Desmontaje del accesorio:

- **Espere a que el filtro se pare por completo (H3).**
- Vuelva a colocar el tapón antigoteo en su lugar, desbloquee el accesorio de la salida (A4) en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque el botón de bloqueo (H6) en la posición de candado abierto (H2) y gire la tapa (H2) hasta la posición de candado abierto para poder desbloquearla
- Vacíe el recipiente de residuos.
- Vuelva a colocar la trampilla de seguridad (A5) bloqueándola en la salida (A4).

6 - RALLAR / CORTAR (SEGÚN MODELO) (G)

Accesorio utilizado:

- Corta-verduras (G)

Montaje del accesorio:

- Posicione un tambo (G3) (G4) (G5) (G6) en el recipiente de tambores (G1). Acople el bloqueo de tambores (G7) según el modelo en el recipiente para bloquear el tambo en su alojamiento. (fig. 6a)
- Coloque el habitáculo de seguridad (A9) bajo el cabezal multifunción (AO) y presione hasta que haga clic y se bloquee. (fig. 6b)
- Retire la trampilla extraible (A8) de la salida (A7). Compruebe que la trampilla de seguridad (A5) está bien bloqueada en la salida (A4). (fig. 6b)

- Asegúrese de que el aparato está completamente parado. Coloque el corta-verduras montado (G) inclinado hacia usted, frente a la salida (A7) y encaje a fondo el corta-verduras.
- Haga girar el tubo de alimentación hacia atrás hasta que quede bloqueado. (fig. 6c)
- Coloque una ensaladera o el vaso (B1) bajo el corta-verduras para recoger los ingredientes.

Consejos:

Puede preparar hasta 2 kg de alimentos, tiempo máximo de uso: 10 min

Rallar: velocidad 8 a 10

- Utilice el tambo de rallado fino (G5) para rallar queso emmenthal, zanahorias, etc.
- Utilice el tambo de rallado grueso (G4) para rallar en juliana zanahorias, calabacín, remolacha cocida, etc.

Cortar: velocidad 6 a 8

- Utilice el tambo de cortar en rodajas (G3) para cortar zanahorias, calabacín, patatas, etc.

Picar: velocidad 10 a 12

- Utilice tambor para picar (G6) para cortar en hilos finos patatas, queso parmesano, etc.

Puesta en marcha:

- Gire el variador (A1) hacia la velocidad deseada.
- Espere unos segundos para que el aparato alcance la velocidad deseada.
- Introduzca los trozos de verduras por el tubo de alimentación del receptoráculo y (G1) presione con ayuda del empujador, (G2) nunca con los dedos, cucharas u otros utensilios. (fig. 6d)
- Para detener el aparato, gire el variador (A1) hacia la velocidad 0.

Desmontaje de los accesorios:

- **Espere a que el aparato se detenga completamente.**
- Haga girar el tubo de alimentación hacia adelante.
- Desacople el receptoráculo de tambores de la salida (A7).
- Afloje el bloqueo de tambores (G7) según el modelo.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- Desmonte completamente los accesorios cabezal picador, licuadora, corta-verduras y vaso batidor. **Manipule las cuchillas con precaución porque podría cortarse.**
- Lave, aclare y sequé todos los accesorios. Pueden meterse en el lavavajillas, a excepción del conjunto de los componentes metálicos de los accesorios mezcladores, amasadora (C1), mezcladora (C2), batidora multi-varillas (C3), del cabezal picador, cuerpo (F1), tornillo (F2), cuchilla (F3), discos (F4 et F5), tuerca (F6), el receptoráculo de residuos de la licuadora (H4).
- **No sumerja el bloque motor (A) en agua ni lo ponga bajo el agua corriente. Séquelo con un paño seco o ligeramente húmedo.**
- En caso de coloración de los accesorios por la acción de los alimentos (zanahorias, naranjas, etc.), frótelos con un trapo empapado en aceite para uso alimentario y, a continuación, proceda con la limpieza habitual.
- Vaso batidor (L o D) : vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el vaso batidor y cierre la tapa. Colóquelo en el aparato y dele unos cuantos impulsos. Una vez retirado, aclare el vaso con agua y déjelo secar (vaso invertido).

Para facilitar aún más la limpieza, sobre todo con las preparaciones más espesas, se puede desmontar el conjunto de cuchilla desmontable del vaso batidor. Vacíe el vaso y gírelo sobre una superficie plana, desbloquee el conjunto de cuchilla desmontable mediante un cuarto de vuelta y **recupere con precaución la junta.**

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El producto no funciona.	No está conectado a la red.	Conecte el aparato a una toma del mismo voltaje.
	Una parte del aparato está mal colocada.	Consulte la sección "VISUALIZACIÓN DE MENSAJES EN PANTALLA".
	Aparece el mensaje intermitente "SÉCU"	Compruebe que la trampilla de seguridad (A5), el habitáculo de seguridad (A9) o la tapa de seguridad (B2) y los accesorios estén bien colocados y/o montados.
El aparato se para durante su funcionamiento.	Cantidad excesiva de ingredientes.	Consulte la sección "VISUALIZACIÓN DE MENSAJES EN PANTALLA".
	Aparece el mensaje intermitente "STOP".	Retire una parte de los ingredientes. Deje enfriar el aparato unos minutos.
	El aparato ha estado funcionando durante mucho tiempo (tiempo superior a 16 min.). El tiempo programado ha finalizado.	Lleve el botón variador (A1) a 0. Deje que el aparato se enfrié unos segundos y póngalo de nuevo en funcionamiento.
	Aparece un mensaje parpadeante "END".	
La cuchilla del vaso batidor no gira fácilmente.	Los trozos de alimentos son demasiado grandes o duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido.
Fuga por la parte inferior del vaso batidor.	La junta (D2) no está bien colocada. El conjunto de la cuchilla desmontable (D1) está mal encajado.	Coloque de nuevo la junta (L2) en el conjunto de la cuchilla desmontable (L1) y encájelo en el vaso (L3).
El accesorio licuadora «vibría».	La cantidad introducida en el receptoráculo (H4) es excesiva.	Vacie el receptoráculo (H4). Consulte el párrafo 5.
La función TIMER no funciona.	El aparato está en funcionamiento.	Para programar un tiempo de funcionamiento, el aparato debe estar parado.

- Puede personalizar el dispositivo a través de la compra de los siguientes accesorios: (podrá adquirirlos en su distribuidor habitual o los centros autorizados para su venta)

- Vaso de metal
 - Tapa de seguridad
 - Vaso batidor de acero inoxidable
 - Vaso batidor de plástico
 - Cabezal picador
 - Mini-picadora
 - Amasador
 - Mezclador
 - Batidora de varillas

- Licuadora
 - Corta-verduras
 - Laminadora de pasta
 - Molde para pasta
 - Accesorio para triturar/dar forma a la pasta
 - Accesorio para preparar la pasta

Atención: no se podrán vender los accesorios sin presentar la hoja de instrucciones de su dispositivo.

Aviso: Leia atentamente o folheto de «indicações de segurança» antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

DESCRIÇÃO

A Bloco do motor

- A1 Seletor eletrónico de velocidade
- A1' Posição «Pulse» (funcionamento intermitente)
- A2 Alavanca de desbloqueio da cabeça multifunções (A0)
- A0 Cabeça multifunções
- A4 Saída copo inox ou plástico/ mini-picadora/ triturador/ centrifugadora
- A5 Tampa de segurança
A sua montagem é obrigatória durante a utilização da saída A6 ou A7
- A6 Saída acessórios misturadores (gancho, misturador, batedor de arames)
- A9 Capa de proteção
A sua montagem é obrigatória durante a utilização da saída A7
- A7 Saída acessórios cabeça picadora / cortador de legumes / laminador / acessório para massas
- A8 Tampa amovível da saída A7
- A10 ECRÃ APRESENTAÇÃO TEMPOS DE FUNCIONAMENTO EM MINUTOS E SEGUNDOS
- A11 Botões de ajuste tempos de funcionamento + e - do TEMPORIZADOR
- A12 Botão turbo

B Conjunto do copo

- B1 Copo metal
- B2 Tampa de segurança

C Acessórios misturadores

- C1 Gancho
- C2 Batedor
- C3 Batedor de arames

L Copo inox (consoante o modelo)

- L1 Conjunto de lâminas desmontável
- L2 Anel reversível
- L3 Copo
- L5 Tampa
- L6 Tampa doseadora

D Copo plástico (consoante o modelo)

- D1 Copo
- D2 Tampa
- D3 Tampa doseadora

F Cabeça picadora (consoante o modelo)

- F1 Corpo
- F2 Parafuso
- F3 Lâmina
- F4 Grelha orifícios grandes
- F5 Grelha orifícios pequenos
- F6 Porca
- F7 Calcedor
- F8 Tabuleiro

N Mini-picadora (consoante o modelo)

- N1 Tampa
- N2 Copo

S Espátula (consoante o modelo)

H Centrifugadora (consoante o modelo)

- H1 Calcedor alimentos
- H2 Tampa
- H3 Filtro rotativo
- H4 Recetáculo resíduos
- H5 Bico
- H6 Botão de bloqueio

G Cortador de legumes (consoante o modelo)

- G1 Recetáculo do tambor
- G2 Calcedor alimentos
- G3 Tambor para cortar
- G4 Tambor para ralar grosso
- G5 Tambor para ralar fino
- G6 Tambor para raspar
- G7 Bloqueio dos tambores (consoante o modelo)

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

A tampa de segurança (B2) ou a capa de proteção (A9) são obrigatórias para colocar o aparelho a funcionar. Antes da primeira utilização, lave todas as peças de acessórios de acordo com as indicações do parágrafo LIMPEZA.

Para utilizar a máquina de lavar loiça, consulte o parágrafo LIMPEZA.

Coloque o aparelho numa superfície plana, adequada e seca; em seguida ligue o seu aparelho à corrente.

AS FUNÇÕES DO SEU APARELHO

PAINEL DE COMANDO

- Para o colocar o aparelho em funcionamento, dispõe de várias possibilidades:
 - **Funcionamento intermitente (pulse):** Rode o seletor (A1) para a posição pulse (A2) através de impulsos sucessivos para um melhor controlo das preparações.
 - **Funcionamento contínuo:** Rode o seletor (A1) para a posição desejada, de 1 a 12, consoante as preparações a realizar. Pode modificar a seleção durante a preparação.
 - **Turbo:** Para acelerar alguns preparados. Rode o seletor (A1) para a posição 12, prima a tecla (A12) e a velocidade aumenta. Para voltar à velocidade 12, prima novamente o botão.
 - **Paragem:** Colocar o seletor (A1) em 0.

FUNÇÃO TEMPORIZADOR

- Esta função permite-lhe:
 - 1/ Planejar o seu tempo de funcionamento usando o seletor (A1); vão aparecer os segundos no ecrã (A10) e assim pode calcular o tempo necessário para obter o resultado pretendido.
 - 2/ Programar tempos de funcionamento inferiores ou iguais a 16 min. Para isso:
 - Quando o aparelho estiver pronto para funcionar, prima + para aumentar ou - para diminuir (A11).
 - Para tempos prolongados, mantenha a tecla pressionada com o dedo, a passagem será rápida.
 - Para tempos curtos ou para ajustar, dê apenas alguns toques com o dedo na tecla +
 - Para passar diretamente do tempo máximo de 16 min para zero, mantenha premida a tecla + durante 2 segundos.
 - Para passar diretamente de zero para 16 min, mantenha premida a tecla - durante 2 segundos.
 - Para anular um tempo, prima simultaneamente as teclas + e -.

Depois de rodar o seletor (A1), aparece no ecrã de apresentação a contagem do tempo do aparelho; o aparelho irá parar quando o tempo programado tiver terminado.

Mas tem também a possibilidade de, a qualquer momento, parar o aparelho, colocando o seletor (A1) na posição 0.

APRESENTAÇÃO MENSAGEM ECRÃ

- O seu aparelho está equipado com proteções eletrónicas que garantem a sua utilização em total segurança. Essas proteções podem provocar a paragem do aparelho, aparecendo uma mensagem no ecrã de apresentação (A10).

«SECU»:

- Verifique se respeitou as indicações de funcionamento dos diferentes acessórios :
 - Função copo/miní-picadora/triturador/centrifugadora: a tampa de segurança (B2) deve estar convenientemente encaixada no copo (B1).
 - Função misturadores (gancho, batedor, etc.): a grelha de segurança (A5) deve estar bloqueada e a tampa de segurança (B2) convenientemente encaixada no copo (B1).
 - Função cabeça picadora/cortador de legumes/acessórios laminador ou acessório para massas: A capa de proteção (A9) deve estar colocada e a grelha de segurança (A5) deve estar bloqueada.

“STOP”:

- O seu aparelho está equipado com um detetor de sobrecarga. Em caso de anomalia, o aparelho para. Coloque o seletor (A1) em 0, ajuste a sua preparação (retire um pouco do ingrediente do copo, adicione um pouco de líquido, adicione uma gordura para o brioche, etc.) e selecione novamente a velocidade.
- No caso de uma sobrecarga excessiva, é possível que o seu aparelho não volte a funcionar. Nesse caso, aguarde alguns minutos e proceda ao reinício do aparelho.

“END”:

- O tempo programado terminou.
- Deixou o seu aparelho a funcionar durante muito tempo (um período de tempo superior a 16 min). Coloque o seletor (A1) na posição 0, aguarde alguns minutos e proceda ao reinício do aparelho.

1 – AMASSAR/ MISTURAR/ BATER/ EMULSIONAR/ BATER COM O BATEDOR DE ARAMES

Acessórios utilizados:

- Copo (B1).
- Tampa (B2).
- Gancho (C1), Batedor (C2) ou Batedor de arames (C3).

Montagem dos acessórios:

- Coloque o seu aparelho com o ecrã de apresentação (A10) virado para si.
- Baixe a alavanca (A2) que está na lateral direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (AO) e bloquee-a na posição elevada. (fig. 1a)
- Eventualmente desbloqueie a tampa de segurança (A9) se ainda estiver no respetivo lugar puxando a patilha como indicado no esquema. (fig. 8)
- Encha o copo (B1) e coloque-o no aparelho, virado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até fixar.
- Insira o eixo do gancho (C1) na saída (A6) o faça-a rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado. (fig. 1b)
- Para as outras funções, basta introduzir o batedor (C2) ou o batedor de arames (C3) tal como descrito para o gancho (C2).
- Pegue na tampa (B2) com a mão esquerda e faça-a deslizar nas ranhuras situadas na parte frontal e atrás da cabeça (AO) até ficar fixa (fig. 1c).
- Desbloqueie novamente a cabeça multifunções (AO) pressionando a alavanca (A2) (fig. 1d), encixe-a e pressione firmemente para encaixar no copo (ouve-se um clique). (fig. 1e)

Se a tampa não estiver convenientemente encaixada no copo, o aparelho não irá funcionar.

Conselhos: O seu aparelho está equipado com um detetor de sobrecarga; a velocidade é reduzida automaticamente em caso de sobrecarga ou de velocidade muito rápida.

Amassar: velocidade 1 a 3

- Utilize o gancho (C1) (tempo máximo de utilização: 10 min).
- Massa para pão: para garantir um excelente resultado, aconselhamos que não exceda em cada utilização 1 kg de farinha branca (e 600 ml de água morna) ou 750 g (e 450 ml de água morna) para as farinhas de um tipo mais elevado (farinha integral T110, farinha de centeio T130, etc.).
- Massa levedada (brioche, kouglof, etc.): um máximo de 500 g de farinha em cada utilização.
- Massa para massa fresca: um máximo 300 g de farinha.

Misturar: velocidade 1 a 12 (tempo máximo de utilização: 15 min)

- Utilizar o batedor (C2).
- Pode misturar até 3,55 kg de massa leve (bolo quatro quartos, clafoutis, bolo inglês, etc.). Adicionar frutos secos, pepitas, etc., na velocidade 1. Pode também utilizar o batedor para fazer polpas ou purés de batata até a velocidade 3.
- Nunca utilize o batedor (C2) para amassar massas pesadas.

Misturar/emulsionar/bater: velocidade 1 a 12 e turbo (tempo máximo de utilização: 10 min)

- Utilizar o batedor de arames (C3).
- Pode preparar maionese, aioli, molhos, claras em castelo (até 10 claras de ovo), chantili (até 500 ml).
- **Nunca utilize o batedor de arames (C3) para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.**

Ligação:

Programe um tempo de funcionamento tal como indicado na função TEMPORIZADOR ou ligue logo rodando o seletor (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, volte a colocar o seletor (A1) no 0 ou aguarde pela paragem automática do aparelho, se estiver a utilizar o TEMPORIZADOR.

Desmontagem dos acessórios:

- **Aguarde que o aparelho pare por completo.**

- Baixe a alavanca (A2), que está na lateral direita do aparelho, desencaixe a cabeça multifunções (A0) e bloquie-a na posição elevada.
- Retire a tampa (B2).
- Desbloqueie o acessório (C1), (C2) ou (C3) da cabeça multifunções e puxando pelo acessório e rodando-o para trás.
- Agora já pode retirar o copo.

2 - HOMOGENEIZAR / MEXER /MISTURAR (consoante o modelo) (L ou D)

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

Acessórios utilizados:

- Copo liquidificador inox ou plástico (L ou D).

Montagem dos acessórios:

- Encaixe o conjunto das lâminas (L1) com o anel (L2) e encaixe-o dando um quarto de volta no copo (L3) no sentido dos ponteiros do relógio (o copo «de pé») (fig. 2a).
- Coloque os alimentos no copo liquidificador, bloquie a tampa (L5) e coloque a tampa doseadora (L6).
- Baixe a alavanca (A2) que está na lateral direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (A0) e bloquie-a na posição elevada.
- Coloque o copo (B1) no aparelho, pega virada para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até fixar.
- Pegue na tampa (B2) com a mão esquerda e faça-a deslizar nas ranhuras que estão situadas na parte frontal e atrás da cabeça (A0) até ficar fixa
- Baixe a alavanca (A2) que está na lateral direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (A0), encaixe-a e pressione firmemente para encaixar no copo (ouve-se um clique) (fig. 2b).
- Desbloqueie e retire a tampa de segurança (A5) da saída (A4) rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Bloqueie o copo liquidificador (L ou D) na saída (A4) no sentido dos ponteiros do relógio. (fig. 2c)

Conselhos:

Pode preparar:

- sopas bem passadas, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- massas leves (crepes, filhós, clafoutis, pudim, flan, etc.).
- gelo picado.

- Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa doseadora (L6 ou D3) durante a preparação.

- **Nunca encha o copo liquidificador com um líquido a ferver.**

Colocação em funcionamento (tempo máximo de utilização: 3 min)

Programe um tempo de funcionamento tal como indicado na função TEMPORIZADOR ou ligue logo, rodando o seletor (A1) para a posição desejada, consoante a receita (de «1 a 12» ou «Pulse»).

Para um melhor controlo da mistura de pequenas quantidades, utilize a posição «Pulse» (A1) e para uma textura um pouco mais fina, utilize a tecla «Turbo» (A12).

Desmontagem do acessório:

- Aguarde pela paragem completa do aparelho para retirar o copo liquidificador rodando-o no sentido inverso.
- Volte a colocar a tampa de segurança (A5) encaixando-a sobre a saída (A4).

3 - PICAR (consoante o modelo) (F)

Acessório utilizado:

- Cabeça picadora montada (F)

Montagem do acessório:

- Segure no corpo (F1) pela chaminé colocando a abertura maior virada para cima.
- Introduza o parafuso (F2) no corpo.(F1).
- Encaixe a lâmina (F3) no eixo **virando as arestas de corte (partes planas) para cima**.
- Coloque a grelha escolhida (F4 ou F5) na lâmina (F3) fazendo corresponder as duas saliências com os dois entalhes do corpo (F1).
- Aperte a porca (F6) no corpo (F1). (fig. 3a)
- Verifique a montagem. O eixo não deve ter folga, nem conseguir girar sobre si próprio.
- Coloque a tampa de segurança (A9) na cabeça multifunções (A0), empurre-a para que fique encaixada, até ouvir um «clique». (fig. 3c) ou montar o copo (B1) e a tampa (B2).
- Retire a tampa amovível (A8) da saída (A7). Verifique se a tampa de segurança (A5) está bem bloqueada na saída (A4). (fig. 3b)
- Com a cabeça picadora montada (F) e inclinada para si, de frente para a saída (A7), encaixe totalmente a cabeça picadora. Coloque a chaminé da cabeça picadora na vertical até bloquear, rodando para trás. (fig. 3c)
- Coloque o tabuleiro amovível (F8) na chaminé. (fig. 3d)

Conselhos:

- Prepare toda a quantidade de alimentos a picar (no caso da carne, elimine os ossos, cartilagens e nervos e corte-a em pedaços).
- No final da operação, pode passar alguns pedaços de pão para fazer sair toda a carne picada.
- É possível picar até 3 kg de carne; tempo máximo de utilização: 15 min.

Colocação em funcionamento e desmontagem:

- Coloque uma saladeira ou o copo (B1) para recolher a preparação.
- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o seletor para a velocidade 12. Aguarde alguns segundos até que o aparelho atinja a velocidade desejada.
- Introduza a carne na chaminé pedaço a pedaço. **Nunca empurre os ingredientes pela chaminé com os dedos ou com outros utensílios: use o calçador (F7).**
- Para desligar o aparelho, rode o seletor para 0 e aguarde a paragem por completo do aparelho.
- Desbloqueie a cabeça picadora no sentido inverso ao da montagem.

4 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES EM PEDAÇOS MUITO PEQUENOS (consoante o modelo) (N)

Acessório utilizado:

- Mini-picadora (N) ou triturador (K)

Montagem dos acessórios:

- Coloque os ingredientes no copo (N2), bloquee-a tampa (N1) sobre o copo no sentido dos ponteiros do relógio (fig.4a).
- Baixe a alavanca (A2) que está na parte lateral do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (AO) e bloquee-a na posição elevada.
- Coloque o copo (B1) no aparelho, voltado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até parar.
- Pegue na tampa (B2) com a mão esquerda e coloque-a nas corrediças que estão situadas à frente e atrás da cabeça (AO) até ficar fixa.
- Rode o botão (A2) que está na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (AO), encaixe-a e pressione firmemente para encaixar no copo (ouve-se um clique).
- Desbloqueie e retire a grelha de segurança (A5) da saída (A4) rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. (fig. 4b)
- Bloquee a mini-picadora (N) na saída (A4) no sentido dos ponteiros do relógio. (fig. 4c)
- Se a tampa não estiver encaixada (N1) ou se estiver mal encaixada no copo, o aparelho não irá funcionar.

Ligações:

- Rode o seletor (A1) para a velocidade desejada consoante o tipo de ingredientes e a finura desejada.
- Para parar, coloque o seletor (A1) em 0.

Conselhos:

Com a mini-picadora (N) pode:

- picar em poucos segundos leguminosas, ervas aromáticas, salsa, 10 g máx./10 s máx./Velocidade 4 a 10
- frutos secos (amêndoas, avelãs, etc.), carne de vaca (sem nervos), 100 g máx. / 10 s máx. / Velocidade 4 a 10

Esta mini-picadora não se destina a produtos duros como café.

Com o triturador (K) no modo pulse ou na velocidade 4 a 10, pode:

- picar em poucos segundos sementes de coentros, pimenta, figos e alperces secos, etc.
- Exemplo: pode picar 120 g de alperces secos em 5 segundos na posição pulse contínua.

Desmontagem dos acessórios:

- Para parar o aparelho, coloque o seletor (A1) em 0.
- Aguarde pela paragem completa do aparelho para retirar a mini-picadora ou a triturador rodando no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio.
- Volte a colocar a grelha de segurança (A5) rodando-a sobre a saída (A4).

5 - CENTRIFUGAR FRUTA E LEGUMES (consoante o modelo) (H)

Acessório utilizado:

- Centrifugadora (H)

Montagem do acessório:

- Pegue no filtro rotativo (H3), coloque-o no recetáculo para resíduos (H4), instale a tampa (H2) alinhando a parte com relevo com o fecho aberto no topo do recetáculo; rode a tampa para a alinhar com o fecho fechado localizado no topo do recetáculo (fig. 5a). Coloque o botão de bloqueio (H6) na posição de cadeado fechado para bloquear o acessório (fig. 5b), a tampa não pode ser removida. Tem de voltar a posicionar o bico (H5) no recetáculo (H4).
- Rode o botão (A2) que está na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (AO) e bloquee-a na posição elevada.

- Coloque o copo (B1) no aparelho, virado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até fixar.
- Pegue na tampa (B2) com a mão esquerda e coloque-a nas ranhuras que estão situadas à frente e atrás da cabeça (AO) até ficar fixa.
- Baixe a alavanca (A2) que está na lateral direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (AO), encaixe-a e pressione **firmemente** para encaixar no copo (ouve-se um clique) (fig. 5c).
- Desbloqueie e retire a tampa de segurança (A5) da saída (A4) rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. (fig. 5c).
- Certifique-se que o aparelho está realmente parado antes de posicionar a centrifugadora (H), com o botão de bloqueio (H6) virado para si e o bico à direita do aparelho sobre a saída (A4); em seguida, rode no sentido dos ponteiros do relógio para encaixar. **Só é permitida uma posição, caso contrário o acessório não irá funcionar** (fig. 5d).
- Coloque um jarro sob o bico para recolher o sumo. **Não se esqueça de retirar o sistema anti-gotas que está na extremidade do bico (H5) (fig 5e).**

Conselhos:

- Corte as frutas e os legumes em pedaços, descasque-os e retire o caroço se necessário (ananás, alperces, etc.).
- Não prepare mais de 5 vezes 300 g de alimentos de seguida, sem deixar o aparelho arrefecer completamente
- Importante:** limpe o filtro (H3) e o recetáculo (H4) após cada 300 g de ingredientes
- Consuma rapidamente os sumos depois de os ter preparado.

Colocação em funcionamento (tempo máximo de utilização: 10 min)

- Coloque o seletor (A1) na velocidade 12. Aguarde alguns segundos até que o aparelho atinja a velocidade desejada.
- Introduza os pedaços de frutas ou legumes pela chaminé da tampa, empurre-os lentamente com a ajuda do calcador (H1), nunca com os dedos, colher ou outro utensílio.
- Deixe funcionar alguns segundos após introduzir o último pedaço para extrair o máximo de sumo.
- Para parar o aparelho, coloque o seletor (A1) em 0.

Desmontagem do acessório:

- Aguarde pela paragem completa do filtro (H3).
- Coloque o sistema anti-gotas e desencaixe o acessório da saída (A4) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque o botão de bloqueio (H6) na posição de cadeado aberto (H2), coloque a tampa (H2) na posição de cadeado aberto para conseguir desencaixar a tampa.
- Esvazie o recetáculo dos resíduos.
- Volte a colocar a tampa de segurança (A5) rodando-a sobre a saída(A4).

6 - RALAR/CORTAR EM FATIAS (CONSOANTE O MODELO) (G)

Acessório utilizado:

- Cortador de legumes (G)

Montagem do acessório:

- Coloque um tambor (G3) (G4) (G5) (G6) no recetáculo dos tambores (G1). Acione o bloqueio dos tambores (G7)no recetáculo, consoante o modelo, para bloquear o tambor no seu compartimento (fig. 6a).
- Coloque a tampa de segurança (A9) na cabeça multifunções (AO), empurre-a para que fique encaixada, até ouvir um «clique» (fig. 6b).
- Retire a tampa amovível (A8) da saída (A7). Verifique se a tampa de segurança (A5) está bem bloqueada na saída (A4). (fig. 6b)

- Certifique-se de que o aparelho está realmente parado. Com o cortador de legumes montado (**G**) e inclinado para si, de frente para a saída (**A7**), encaixe totalmente o cortador de legumes.
- Faça rodar a chaminé para trás até ficar bloqueada (**fig. 6c**).
- Coloque um recipiente ou o copo (**B1**) por baixo do cortador de legumes para recolher os ingredientes.

Conselhos:

- É possível picar até 2 kg de alimentos; tempo máximo de utilização: 10 min.

Ralar: velocidade 8 a 10

- Utilize o tambor de ralar (**G5**) para ralar finamente queijo Emmenthal, cenouras, etc.
- Utilize o tambor de ralar grosso (**G4**) para cortar em juliana cenouras, curgetes, beterrabas cozidas, etc.

Fatiar: velocidade 6 a 8

- Utilize o tambor de cortar (**G3**) para cortar cenouras, curgetes, batatas, etc.

Raspar: velocidade 10 a 12

- Utilize o tambor para raspar (**G6**) para reduzir filamentos finos batatas, queijo parmesão, etc.

Ligações:

- Coloque o seletor (**A1**) na velocidade desejada.
- Aguarde alguns segundos até que o aparelho atinja a velocidade desejada.
- Introduza os pedaços de legumes na chaminé do recetáculo (**G1**), empurre-os com a ajuda do calcador (**G2**), nunca com os dedos, colher ou outro utensílio (**fig. 6d**).
- Para parar o aparelho, coloque o seletor (**A1**) em 0.

Desmontagem dos acessórios:

- Aguarde que o aparelho pare por completo.
- Faça rodar a chaminé para a frente.
- Desencaixe o recetáculo do tambor da saída (**A7**).
- Desencaixe o bloqueio dos tambores (**G7**) consoante o modelo.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Desmonte completamente os acessórios cabeça picadora, centrifugadora, cortador de legumes e copo. Manuseie as lâminas com cuidado, pois podem causar ferimentos.
- Lave, enxague e seque os acessórios. Podem todos ir à máquina de lavar loiça, à exceção dos elementos metálicos dos acessórios misturadores, gancho (**C1**), batedor (**C2**), batedor de arames (**C3**), cabeça picadora, corpo (**F1**), parafuso (**F2**), lâmina (**F3**), grelhas (**F4** e **F5**), porca (**F6**) e recetáculo de resíduos da centrifugadora (**H4**).
- Nunca mergulhe o bloco motor em água, nem o passe por água corrente. Limpe-o com um pano seco ou apenas húmido.
- 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 líquidificador (**L** ou **D**): deite água quente com algumas gotas de detergente líquido no copo misturador, feche tampa. Coloque-o sobre o aparelho e dê alguns impulsos. Depois, enxague o copo com água corrente e deixe secar (virado para baixo).

Para facilitar ainda mais a limpeza, sobretudo em preparações mais espessas, é possível desmontar o conjunto das lâminas do copo líquidificador. Quando estiver vazio, volte a colocar o copo líquidificador numa superfície plana, rode o conjunto de lâminas um quarto de volta e retire com cuidado o anel.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada. Mau posicionamento de uma parte do aparelho Aparece uma mensagem intermitente "SECU"	Ligue o aparelho a uma tomada com a mesma voltagem. Consulte o parágrafo "APRESENTAÇÃO MENSAGEM ECRÃ". Verifique se a grelha de segurança (A5), a capa de proteção (A9) ou a tampa de segurança (B2) e os acessórios estão bem posicionados e (ou) montados.
O produto deixa de funcionar	Sobrecarga. Aparece uma mensagem intermitente "STOP".	Consulte o parágrafo "APRESENTAÇÃO MENSAGEM ECRÃ". Retire uma parte dos ingredientes... Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos.
	Deixou o seu aparelho a funcionar durante muito tempo (um período de tempo superior a 16 min). O tempo programado terminou. Aparece uma mensagem intermitente "END".	Coloque o seletor (A1) em 0. Deixe arrefecer o aparelho durante alguns minutos e volte a colocá-lo em funcionamento.
A lâmina do copo líquidificador não roda facilmente.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou duros.	Reduza o tamanho ou a quantidade dos alimentos. Acrescente líquido.
Fruta por baixo do copo líquidificador.	O anel (D2) não está bem posicionado. O conjunto de lâminas desmontável (D1) está mal encaixado.	Reposicione o anel (L2) no conjunto de lâminas desmontável (D1) e encaixe no copo (L3).
O seu acessório da centrifugadora «vibrax».	A quantidade no recetáculo (H4) é excessiva.	Esvazie o recetáculo (H4). Consulte o parágrafo 5.
A função TEMPORIZADOR não funciona.	O aparelho está a funcionar.	Para programar um tempo de funcionamento, o aparelho tem de estar parado.

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

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| - Taça metálica | - Centrifugadora |
| - Tampa de segurança | - Cortador de legumes |
| - Copo líquificador em inox | - Laminador para massas |
| - Copo líquificador em plástico | - Batedor para massas |
| - Cabeça picadora | - Acessório para caldos |
| - Mini-picadora | - Aparelho para massas |
| - Ganchos | |
| - Batedor | |
| - Batedeira de arames | |

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

Προειδοποίηση: Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο «Οδηγιών ασφαλείας», προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Κεντρική μονάδα

- A1 Ηλεκτρονικός διακόπτης ταχύτητας
- A1' Θέση «Pulse» (διακομένη λειτουργία)
- A2 Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (AO)
- A0 Κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
- A4 Έξοδος του ανοξείδωτου ή πλαστικού μπολ ανάμειξης / μικρού κόπτη / μύλου / φυγοκεντρικού στίφτη
- A5 Καπάκι ασφαλείας
- Η τοποθέτησή του είναι υποχρεωτική κατά τη χρήση της εξόδου A6 ή A7
- A6 Έξοδος εξαρτημάτων ανάμειξης (άγκιστρο ζύμης, αναδευτήρας ζύμης, αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες)
- A9 Κάλυμμα ασφαλείας
- Η τοποθέτησή του είναι υποχρεωτική κατά τη χρήση της εξόδου A7
- A7 Έξοδος εξαρτημάτων κεφαλής κόπτη / λαχανοκόπτη / ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά / κοπής ζυμαρικών
- A8 Αφροισύνειο κάλυμμα της εξόδου A7
- A10 Οθόνη προβολής χρόνου λειτουργίας σε λεπτά και δευτερόλεπτα
- A11 Κουμπιά ρύθμισης του χρόνου λειτουργίας + και - του χρονοδιακόπτη (TIMER)
- A12 Κουμπί λειτουργίας Turbo

B Σύστημα μπολ

- B1 Μεταλλικό μπολ
- B2 Σκέπασμα ασφαλείας

C Εξαρτήματα ανάμειξης

- C1 Pétrin
- C1 Άγκιστρο ζύμης
- C2 Αναδευτήρας ζύμης
- C3 Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες

L Ανοξείδωτο μπολ ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)

- L1 Αφροισύνειο σύστημα λεπίδων
- L2 Αναστρέψιμος σύνθεσμος στεγανοποίησης
- L3 Μπολ
- L5 Κάλυμμα
- L6 Πώμα δοσομέτρησης

D Πλαστικό μπολ ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)

- D1 Μπολ
- D2 Κάλυμμα
- D3 Πώμα δοσομέτρησης

F Κεφαλή κόπτη (ανάλογα με το μοντέλο)

- F1 Corps
- F1 Σύμα
- F2 Κοχλίας
- F3 Μαχαίρι
- F4 Σίτα με μεγάλες οπές
- F5 Σίτα με μικρές οπές
- F6 Παξιμάδι
- F7 Πιεστήρας
- F8 Δίσκος

N Μικρός κόπτη (ανάλογα με το μοντέλο)

- N1 Κάλυμμα
- N2 Μπολ

S Σπάτουλα (ανάλογα με το μοντέλο)

- H Φυγοκεντρικός στίφτης (ανάλογα με το μοντέλο)
 - H1 Πιεστήρας τροφών
 - H2 Κάλυμμα
 - H3 Περιστροφικό φίλτρο
 - H4 Δοχείο υπολεύματων
 - H5 Στόμιο σερβιρίσματος
 - H6 Κομβίο ασφαλίστης

G Λαχανοκόπτης (ανάλογα με το μοντέλο)

- G1 Réceptacle à tambours
- G1 Υποδοχή τυμπάνων κοπής
- G2 Πιεστήρας τροφών
- G3 Τύμπανο κοπής σε λεπτές φέτες
- G4 Τύμπανο χοντρού τριψίματος
- G5 Τύμπανο για ψιλό τρίμια
- G6 Τύμπανο τριψίματος
- G7 Ασφάλιση τυμπάνων (ανάλογα με το μοντέλο)

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Το σκέπασμα ασφαλείας (B2) ή το κάλυμμα (A9) είναι υποχρεωτικό για την έναρξη λειτουργίας της συσκευής. Πριν από την πρώτη χρήση, πλανεύτε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων ακολουθώντας τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην παράγραφο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.

Χρήση πλυντηρίου πιάτων, βλ. την παράγραφο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια και στη συνέχεια συνδέστε τη στο ρεύμα.

ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΡΓΑΝΩΝ

- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, υπάρχουν διάφορες δυνατότητες:
- **Διακοκομένη λειτουργία (pulse)**: Γυρίστε τον διακόπτη (A1') στη θέση pulse (A2) για διαδοχική διακοκομένη λειτουργία που επιτρέπει τον κολυτέρο έλεγχο των παρασκευασμάτων.
- **Συνήχης λειτουργία**: Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση από το 1 έως το 12 ανάλογα με τις τροφές προς επεξεργασία. Μπορείτε να ολλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- **Κουμπί Τιγρέ**: Για την «ενίσχωση» ορισμένων παρασκευασμάτων. Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στη θέση 12, πλέοντες μία φορά το κουμπί (A12), η ταχύτητα αυξάνεται. Για να επιστρέψετε στην ταχύτητα 12, πατήστε εκ νέου το κουμπί.
- **Διακοπή**: Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗ (TIMER)

- Cette fonction vous permet de :
- Autή η λειτουργία σας επιτρέπει να:
- 1/ Χρονομετρήσετε τον χρόνο λειτουργίας. Μόλις γυρίσετε τον διακόπτη (A1), αρχίζει η μέτρηση των δευτερόλεπτών στην οθόνη (A10) και έτσι μπορείτε να χρονομετρήσετε τον χρόνο που χρειάζεται για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος.
- 2/ Προγραμματίστε έναν χρόνο λειτουργίας μικρότερο ή ίσο με 16 λεπτά. Για να το πετύχετε: Μόλις η συσκευή είναι έτοιμη προ της λειτουργίας, πατήστε το κουμπί + για την αύξηση του χρόνου ή το κουμπί - για τη μείωση του χρόνου (A11).
- Για μεγάλο χρόνο: κρατήστε το κουμπί πατημένο με το δάχτυλό σας, η εμφάνιση των αριθμών γίνεται πιο γρήγορα.
- Για μικρό χρόνο ή για προσαρμογή: πατήστε μερικές φορές το κουμπί +.
- Για να μεταβείτε κατευθείαν από τα 16 λεπτά στο μηδέν: κρατήστε πατημένο το κουμπί + με το δάχτυλό σας για 2 δευτερόλεπτα.
- Για να μεταβείτε κατευθείαν από το μηδέν στα 16 λεπτά, κρατήστε πατημένο το κουμπί - με το δάχτυλό σας για 2 δευτερόλεπτα.
- Για να μηδενίσετε το χρόνο: πατήστε συγχρόνως το κουμπί + και -.

Μόλις γυρίστε τον διακόπτη (A1), θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μόλις λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος.
Επιπλέον, έχετε τη δυνατότητα ανά πάσα στιγμή να διλαύψετε τη λειτουργία της συσκευής γυρνώντας τον διακόπτη (A1) στη θέση 0.

ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ

«SECU» (Ασφάλεια):

- Βεβιωθείτε ότι έχετε τηρήσει τις οδηγίες τοποθέτησης των διαφορετικών εξαρτημάτων:
- Λειτουργία μπολ ανάμειξης/μικρού κόπτη/μύλου/ψυκτηρικού στήφη: Το κάλυμμα ασφαλείας (B2) πρέπει να έχει χαμηλώσει επαρκώς πάνω στο μπολ (B1).
- Λειτουργία εξαρτημάτων ανάμειξης (άγκυστρο ζύμης, αναδευτήρας...): Το καπάκι ασφαλείας (A5) πρέπει να έχει ασφαλίσει και το σκέπασμα ασφαλείας (B2) να έχει χαμηλώσει επαρκώς πάνω στο μπολ (B1).

- Έξοδος κεφαλής κόπτη/λαχανοκόπτη/εξαρτημάτων ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά ή κοπής ζυμαρικών: Το κάλυμμα ασφαλείας (A9) πρέπει να ένιναι τοποθετημένο στη θέση του και το καπάκι ασφαλείας (A5) να έχει ασφαλίσει.

«STOP» (Διακοπή λειτουργίας):

- Η συσκευή διαθέτει έναν αισθητήρα υπερβόρτωσης. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, η συσκευή σταματά. Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0, προσαρμόστε το μείγμα που βρίσκεται υπό επεξεργασία (φωνάρεστε λίγη από το περιεχόμενο του μπολ, προσθέστε λίγη ρευστή συσίδια, προσθέστε λίγη λιπαρή ουσία εάν ετοιμάζετε μπριός...) και επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα.
- Σε περίπτωση σοβαρής δυσλειτουργίας, ενδέχεται να μην ένιναι δυνατή η επανεκκίνηση της συσκευής αμέσως. Σε τέτοια περίπτωση, περιμένετε λίγα λεπτά και κατόπιν ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή.

«END» (Λήξη):

- Ο προγραμματισμένος χρόνος τελέωσε.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί για υπερβολικό χρόνο (πάνω από 16 λεπτά). Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0, πρεμένετε λίγα λεπτά και κατόπιν ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή.

1 - ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΑΝΑΔΕΥΣΗ / ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / ΧΤΥΠΗΜΑ

Χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα:

- Μπολ (B1).
- Σκέπασμα (B2).
- Αγκιστρό ζύμης (C1), αναδευτήρας ζύμης (C2) ή αναδευτήρας με πολλαπλές λεπτίδες (C3).

Συνορμολόγηση των εξαρτημάτων:

- Τοποθετήστε τη συσκευή με την οθόνη ενδείξεων (A10) να κοιτά προς το μέρος σας.
- Γυρίστε τον μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει τη κεφαλή πολλαπλάσιας λειτουργίας (A0) και ασφαλίστε τη στην επάνω θέση. (εικ. 1a)
- Απασφαλίστε ενδεχομένως το κάλυμμα ασφαλείας (A9) εάν είναι τοποθετημένο πλέοντας τη σκανδάλη προς το μέστιο όπως υποδεικνύεται στην εικόνα. (εικ. 8)
- Γεμίστε το μπολ (B1) τοποθετήστε το στη συσκευή με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
- Εισάγετε το άγκυστρο ζύμης (C1) στην έξοδο (A6) και πιέστε περιστρέφοντάς το παραλληλα πορτερόστροφα έως όπου να ασφαλίσει. (εικ. 1b)
- Για τις άλλες λειτουργίες, αρκεί απλώντας να εισάγετε τον αναδευτήρα ζύμης (C2) ή τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπτίδες (C3) όπως περιγράφεται παραπάνω για το άγκυστρο ζύμης (C2).
- Κρατήστε το σκέπασμα (B2) με το αριστερό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (A0) έως το τέρμα. (εικ. 1c)
- Απασφαλίστε εκ νέου την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (A0) πατώντας τον μοχλό (A2) (εικ. 1d). Κατέβαστε την και πιέστε τη σταθερά για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλικ). (εικ. 1e)

Εάν το σκέπασμα δεν έχει χαμηλώσει επαρκώς πάνω στο μπολ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Συμβουλές: Η συσκευή διαθέτει έναν αισθητήρα υπερβόρτωσης. Η ταχύτητα θα μειωθεί αυτομάτως σε περίπτωσης υπερβόρτωσης ή υπερβολικά υψηλής ταχύτητας.

Ζύμωμας ταχύτητα 1 έως 3

- Χρησιμοποιήστε το άγκυστρο (C1)(μέγιστος χρόνου χρήσης: 10 λεπτά).
- Ζύμη για ψωμί: Για να διασφαλίσετε ένα βελτιστό αποτέλεσμα, σας συνιστούμε να μην υπερβείτε σε μία χρήση το 1 κιλό αστράφτο (και 600 ml χιλαρό νερό) ή τα 750 γρ. (και 450 ml χιλαρό νερό) για αλεύρι ανάτερου πύρου (πήληρες αλεύρι T110, αλεύρι σίκλας T130...).
- Ζύμη μαγιάς (για μπριός, κέκι με σταφίδες [κουγκλόρ]) 500 γρ. αλεύρι κατά μέγιστο για κάθε χρήση.
- Ζύμη για φρέσκο ζυμαρικό: 300 γρ. αλεύρι κατά μέγιστο.

Ανάμειξη: ταχύτητας 1 έως 12 (μέγιστος χρόνου χρήσης: 15 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ζύμης (C2).

- Μπορείτε να αναμείξετε έως 3,55 κιλά ελαφριάς ζύμης (κέικ, κλαφουτί...). Προσαρμόστε τους ξηρούς καρπούς, τα θρύμματα... στην ταχύτητα 1. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον αναδευτήρα ζύμης για να ετοιμάσετε πολτούς ή πουρέ πατάτας χρησιμοποιώντας έως την ταχύτητα 3.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα (C2) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες. Ανάδευση / παρασκεύη / υπότυπο: ταχύτητα 1 έως 12 και λειτουργία turbo (μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά)
- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπτίδες (C3).
- Μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (έως 10 αστράφια αβγών), κρέμα σαντιγή (έως 500 ml).
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον αναδευτήρα πολλαπλών λεπτίδων (C3) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες.

Έναρξη λειτουργίας:

Προγραμματίστε έναν χρόνο λειτουργίας όπως υποδεικνύεται στην ενότητα της λειτουργίας χρονοδιακόπτη (TIMER) ή θέστε σε λειτουργία τη συσκευή αμέσως γυρνώντας τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή.

- Η συσκευή τίθεται σε λειτουργία.
- Μπορείτε να προσθέστε τροφές μέσω της οπής του σκεπαστήματος (B2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διαλύψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε εκ νέου τον διακόπτη (A1) στο 0 ή περιμένετε την αυτόματη διαλογή λειτουργίας της συσκευής σε περίπτωση χρήσης του χρονοδιακόπτη (TIMER).

Αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων:

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.
- Γυρίστε το μοχλό (A2), που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργών (AO) και ασφαλίστε τη στην επάνω θέση.
- Αφαιρέστε το σκέπασμα (B2).
- Απασφαλίστε το εξάρτημα (C1), (C2) ή (C3) από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών τραβώντας και παραλλήλως περιστρέφοντάς το προς τα πίσω.
- Τώρα μπορείτε να αφαιρέστε το μπολ.

2 - ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ (ανάλογα με το μοντέλο) (L ή D)

- Ανάλογα με τον τύπο τροφών, το μπολ αναμείξης (L ή D) επιτρέπεται την παρασκευή έως 1,5 λίτρο πηγήτα μείγματα και 1,25 λίτρα ρευστά μείγματα.

Χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα:

- Ανοξείδωτο ή πλαστικό μπολ αναμείξης (L ή D).

Συναρμολόγηση των εξαρτημάτων:

- Συναρμολογήστε το σύστημα λεπτίδων (L1) με τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (L2) και προσαρτήστε το πάνω στο μπολ περιστρέφοντάς το κατόπιν έταπτο στροφής (L3) δεξιόστροφα (το μπολ πρέπει να είναι σε θρύβι θέση). (εικ. 2a)
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ αναμείξης, ασφαλίστε το κάλυμμα (L5) και τοποθετήστε το πάνω δοσμετήρις (L6).
- Γυρίστε το μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργών (AO) και ασφαλίστε τη στην επάνω θέση.
- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη συσκευή, με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
- Κρατήστε το σκέπασμα (B2) με το αριστερό σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (AO) έως το τέρμα.
- Γυρίστε το μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργών (AO), χαρημάστε τη και πλέστε τη σταθερά για να ασφαλίσετε πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλικ). (εικ. 2b)
- Απασφαλίστε το και αφαιρέστε το καπάκι ασφαλείας (A5) από την έξοδο (A4) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Ασφαλίστε το μπολ αναμείξης (L ή D) στην έξοδο (A4) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα. (εικ. 2c)

Συμβουλές:

- Μπορείτε να φτιάξετε:
- πλήρης πολτοποιημένους ζωμούς, σούπες βελούτε, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.

- ελαφριές ζύμες (για κρέπες, λουκουμάδες, κλαφουτί, γλυκές πίτες φαρ ...).
- θρυμματισμένο πάγο.

- Μπορείτε να προσθέστε τροφές μέσω της οπής του πώματος δοσομέτρησης (L6 ή D3) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας*.
- Μη γεμίζετε ποτέ το μπολ αναμείξης με καυτό υγρό.

Έναρξη λειτουργίας:

Προγραμματίστε έναν χρόνο λειτουργίας όπως υποδεικνύεται στην ενότητα της λειτουργίας χρονοδιακόπτη (TIMER) ή θέστε σε λειτουργία τη συσκευή αμέσως γυρνώντας τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή (από «1 έως 12» ή στη θέση «Pulse»):
Για καλύτερη έλεγχη της πολτοποιήσης μικρών ποσοτήτων, χρησιμοποιήστε τη θέση «Pulse» (A1') και για ακόμη πιο λεπτή υφή, χρησιμοποιήστε το κουμπί «Turbo» (A12).

Αποσυναρμολόγηση του εξαρτήματος:

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως προτού αφαιρέσετε το μπολ αναμείξης περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα για να απασφαλίσετε..
- Τοποθετήστε στη θέση του το κατάκι ασφαλείας (A5) και ασφαλίστε το στην έξοδο (A4).

3 - ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ (ανάλογα με το μοντέλο) (F)

Χρησιμοποιούμενο εξαρτήματος:

- Συναρμολογημένη κεφαλή κόπτη (F)

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος:

- Κρατήστε το σύμια (F1) από το στόμιο πλήρωσης τοποθετώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω.
- Εισάγετε τον κοχλί (F2) μέσα στο κυρίως τμήμα (F1).
- Προσαρτήστε το μαχαίρι (F3) πάνω στον ζάντα τοποθετώντας τα κοφτερά άκρα (αμβλέες πλευρές) προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε την επιθυμητή σίτα (F4 ή F5) πάνω στο μαχαίρι (F3) ευθυγραμμίζοντας τις δύο προεξοχές με τις δύο εγκόπετοι του σύμιατος (F1).
- Βιώστε το παζιμάδι (F6) πλήρως μέσα στο κυρίως τμήμα του σύμιατος (F1). (εικ. 3a)
- Επαληθεύστε τη συναρμολόγηση. Ο ζάντας δεν πρέπει να είναι χαλαρός, ούτε να μπορεί να γυρνά πάνω στη βάση του.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφαλείας (A9) κάτω από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (AO) και πλέστε το για να ασφαλίσει, έως ότου να ακουστεί το κόκλι. (εικ. 3c) ή τοποθετήστε το μπολ (B1) και το σκέπασμα (B2).
- Τραβήξτε τα αφαιρόμενο κάλυμμα (A8) από την έξοδο (A7). Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ασφαλείας (A5) είναι σωστά ασφαλισμένο στην έξοδο (A4). (εικ. 3b)
- Κρατήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή κόπτη (F) με κλίση προς τα εσάς, απέναντι από την έξοδο (A7) και προσαρτήστε την έως το τέρμα. Μετακινήστε τη στόμιο πλήρωσης της κεφαλής κόπτη σε κάθετη θέση μέχρι να ασφαλίσετε περιστρέφοντάς τη προς τα πάνω. (εικ. 3c)
- Τοποθετήστε την αφαιρόμενη βάση (F8) πάνω στο στόμιο πλήρωσης. (εικ. 3d)

Συμβουλές:

- Προετοιμάστε όλη την ποσότητα τροφών που θέλετε να ψιλοκόψετε (για τα κρέας, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα και τεμαχίστε το σε κομμάτια).
- Στο τέλος της επεξεργασίας, μπορείτε να προσθέστε μερικά μικρά κομμάτια ψωμιού ώστε να εξαχθεί όλος ο κιμάς..
- Μπορείτε να ψιλοκόψετε έως 3 kg κρέατος, μέγιστος χρόνος χρήσης: 15 λεπτά

Έναρξη λειτουργίας και αποσυναρμολόγηση:

- Τοποθετήστε μια λεκάνη ή ένα μπολ (B1) για τη συλλογή του μείγματος.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη στην ταχύτητα 12. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Εισάγετε το κρέας μέσα από το στόμιο πλήρωσης κομμάτια. Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής χρησιμοποιήστε τον πλευτή (F7).
- Για να διαλύψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στο 0 και περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή.
- Απασφαλίστε την κεφαλή κόπτη περιστρέφοντάς την προς την αντίθετη φορά από αυτήν της συναρμολόγησης.

4 - ΠΛΗΡΕΣ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο) (N)

Χρησιμοποιούμενο εξάρτημα:

- Μικρός κόπτης (N) ή μύλος (K) συναρμολόγηση των εξαρτημάτων.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ (N2) και ασφαλίστε το καπάκι (N1) πάνω στο μπολ περιστρέφοντας δεξιόστροφα. (εικ. 4a)
- Γυρίστε τον μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (AO) και ασφαλίστε τη στην επάνω θέση.
- Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη συσκευή με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
- Κρατήστε το σκέπασμα (B2) με τα αριστερά σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (AO) έως το τέρμα.
- Γυρίστε τον μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (AO), χαμηλώστε τη και πιέστε τη σταθερά για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλίκ). (εικ. 5c)
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το καπάκι ασφαλείας (A5) από την έξοδο (A4) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. (εικ. 4b)
- Ασφαλίστε το μικρό κόπτη (N) στην έξοδο (A4) περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα. (εικ. 4c)
- Εάν δεν τοποθετήσετε το καπάκι (N1) ή το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά πάνω στο μπολ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Έναρξη λειτουργίας:

- Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή ταχύτητα ανάλογα με τον τύπο τροφών και την επιθυμητή λειτότητα.
- Για τη διακοπή της λειτουργίας, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0.

Συμβουλές:

Με το μικρό κόπτη μπορείτε (N):

- ψυλοκόμψετε σε δευτερόλεπτα: σκελίδες, αρωματικά φυτά, μαϊντανό, μέγιστη ποσότητα: 10g / μέγιστος χρόνου: 10 δευτερόλεπτα / Ταχύτητες 4 έως 10
- έρνος καρπούς (αγγύδαλα, φουντούκια...), κρέας βαδινό (απονευρωμένο): μέγιστη ποσότητα: 100g / μέγιστος χρόνου: 10 δευτερόλεπτα / Ταχύτητες 4 έως 10.

Αυτούς το μικρός κόπτης δεν ενδέκινται για την επεξεργασία στιληρών προϊόντων, όπως ο καφές.

Ανάλογα με το μοντέλο, με τον μύλο (K) σε λειτουργία pulse ή στις ταχύτητες 4 έως 10, μπορείτε να:

- ψυλοκόμψετε σε δευτερόλεπτα: κόλιανδρο, πιπέρι, σύκα, αποξηραμένα βερίκοκα ...

Π.χ.: μπορείτε να ψυλοκόψετε 120 g αποξηραμένα βερίκοκα σε 5 δευτερόλεπτα, πατώντας συνέχεια στη θέση pulse.

Αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων:

- Για τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0.
- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως προτού αφαιρέσετε τον μικρό κόπτη ή τον μύλο περιστρέφοντας αριστερόστροφα για να απασφαλίσετε.
- Τοποθετήστε στη θέση του το καπάκι ασφαλείας (A5) και ασφαλίστε το στην έξοδο (A4).

5 - ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ ΣΤΥΨΙΜΟ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο) (H)

Χρησιμοποιούμενο εξάρτημα:

- Φυγοκεντρικός στρίφτης (H)

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος:

- Τοποθετήστε το περιστροφικό φύτρο (H3), μέσα στο δοχείο υπολειμμάτων (H4), τοποθετήστε το καπάκι (H2) υπομυρμόζοντας το αυλακωτό τήμα με το ανοικτό μάνδαλο που βρίσκεται στο επάνω μέρος του δοχείου, περιστρέψτε το καπάκι για να υπενθυμιστεί με το κλειστό μάνδαλο που βρίσκεται στο επάνω μέρος του δοχείου (εικ. 5a). Τοποθετήστε το κομβίο ασφάλτης (H6) στη θέση της κλειστής κλειδοφρίας για να ασφαλίσετο το εξάρτημα (εικ. 5b), δεν είναι πλέον δυνατή η αφαίρεση του καπακιού. Μένει απλώς να τοποθετήσετε το στόμιο σερβιρίσματος (H5) πάνω στο δοχείο (H4).

• Γυρίστε τον μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (AO).

• Τοποθετήστε το μπολ (B1) στη συσκευή, με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.

• Κρατήστε το σκέπασμα (B2) με τα αριστερά σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (AO) έως το τέρμα.

• Γυρίστε τον μοχλό (A2) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (AO), χαμηλώστε τη και πιέστε τη σταθερά για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλίκ). (εικ. 5c)

• Απασφαλίστε και αφαιρέστε το καπάκι ασφαλείας (A5) από την έξοδο (A4) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. (εικ. 4b)

• Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σταματήσει πλήρως να λειτουργεί προτού τοποθετήσετε τον φυγοκεντρικό στρίφτη (H), με το κομβίο ασφάλτης (H6) να κοιτά προς το μέρος σας και το στόμιο σερβιρίσματος να βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής πάνω από την έξοδο (A4). Κατόπιν, περιστρέψτε τον στρίφτη δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε. Μία μόνο θέση είναι δυνατή, ειδικάλλως το εξάρτημα δεν θα λειτουργήσει. (εικ. 5d)

• Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το στόμιο σερβιρίσματος για να συλλεγεθεί ο χυμός. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πώμα ροής που βρίσκεται στην άκρη του στομίου σερβιρίσματος (H5). (εικ. 5e)

Συμβουλές:

- Κόψτε τα φρούτα και τα λαχανικά σε κομμάτια, ζεψουλούστε και αφαιρέστε τα κουκούτια εάν χρειάζεται (ανανάς, βερίκοκα...).

• Δεν μπορείτε να επεξεργαστείτε τρόφιμα πάνω από 5 φορές 300 g συνεχώς, χωρίς να αφήσετε τη συσκευή σας να κρυώσει πλήρως.

• Σημαντικό: καθώριστε το φίλτρο (H3) και το δοχείο υποδοχής (H4) μετά από τη χρήση 300 g τροφίμων καταναλώστε τους χυμούς γρήγορα, μετά την παρασκευή τους.

• Έναρξη λειτουργίας (μέγιστος χρόνου χρήσης: 10 λεπτά):

• Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στην ταχύτητα 12. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή ταχύτητα.

• Εισάγετε τα κομμάτια φρούτων ή λαχανικών μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού και πιέστε τα αργά με το πιεστήρια (H1), ποτέ με τα δάχτυλα, κουτάλι ή οποιοδήποτε άλλο σκέυος κουζίνας.

• Αρρήστε τη συσκευή να λειτουργείστε για μερικά δευτερόλεπτα μετά από την εισαγωγή του τέλευταίου κομματιού για να εξαγχεί τη μέγιστη ποσότητα χυμού.

• Για τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0.

Αποσυναρμολόγηση του εξαρτήματος:

• Περιμένετε έως ότου το φύτρο (H3) να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.

• Κλείστε το πώμα ροής, απασφαλίστε το εξάρτημα από την έξοδο (A4) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.

• Τοποθετήστε το κομβίο ασφάλτης (H6) στη θέση της ανοικτής κλειδοφρίας (H2) και γυρίστε το καπάκι (H2) στη θέση της ανοικτής κλειδοφρίας για να το απασφαλίσετε.

• Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων.

• Τοποθετήστε στη θέση του το καπάκι ασφαλείας (A5) και ασφαλίστε το στην έξοδο (A4).

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

Χρησιμοποιούμενο εξάρτημα:

- Λαχανοκόπτης (G)

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος:

• Τοποθετήστε τον τύμπανο (G3) (G4) (G5) (G6) στην υποδοχή για τύμπανα (G1). Προσαρτήστε το κάλυμμα ασφάλτης των τύμπανων κοπής, (G7) ανάλογα με το μοντέλο, επιάνω στην υποδοχή για να ασφαλίσετε το τύμπανο κοπής στη θέση του. (εικ. 6a)

• Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλτης (A9) κάτω από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (AO), και πιέστε το για να ασφαλίσετε, έως ότου να ακουστεί το κλίκ. (εικ. 6b)

• Τραβήγτε το αφαρισμένο κάλυμμα (A8) από την έξοδο (A7). Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ασφαλείας (A5) είναι σωστά ασφαλισμένο στην έξοδο (A4). (fig. 6b)

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί. Κρατήστε τον συναρμολογημένο λαχανοκόπητ (G) με κλίση προς τα εσάς, απέναντι από την έξοδο (A7), και προσαρτήστε τον άνω το τέρμα.
- Περιστρέψτε το στόμιο πλήρωσης προς τα πίσω ώστε να ασφαλίσετε. (εικ. 6c)
- Τοποθετήστε μια λεκάνη ή ένα μπολ (B1) κάτω από τον λαχανοκόπητ για τη σύλλογη των τροφών.

Συμβουλές:

Μπορείτε να επεξεργαστείτε τροφές έως 2 kg, μέγιστος χρόνου χρήσης: 10 λεπτά

Τρίψιμο: ταχύτητα 8 έως 10

- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο τριψιμάτος (G5) για το λεπτό τρίψιμο τυριού, καρότων...
- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο χοντρού τριψιμάτος (G4) για να τρίψετε καρότα, κολοκυθάκια, ψημένα κολοκυθάκια, σε στήλες...

Κοπή σε φέτες: ταχύτητα 6 έως 8

- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο κοπής σε φέτες (G3) για κόψετε καρότα, κολοκυθάκια, πατάτες...

Ξύσιμο: ταχύτητα 10 έως 12

- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο ξυσίματος. (G6) για να ξύσετε πατάτες, τυρί...

Έναρξη λειτουργίας:

- Γιρίστε τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Εισάγετε τα κομμάτια λαχανικών μέσω του στόμιου πλήρωσης της υποδοχής (G1), και πιέστε τα αργά με τον πιεστήρα (G2) ποτέ με τα δάχτυλα, κουτάλι ή οποιδήποτε άλλο οκένος κουζίνας. (εικ. 6d)
- Για τη διαλογή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0.

Αποσυναρμόλογηση των εξαρτημάτων:

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.
- Περιστρέψτε το στόμιο πλήρωσης προς τα εμπρός.
- Αφαιρέστε την υποδοχή τυμπάνων κοπής από την έξοδο (A7).
- Ξεκλειδώστε την ασφάλιση τυμπάνων κοπής (G7) ανάλογα με το μοντέλο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Αποσυνέστε πλήρως τα εξαρτήματα κεφαλής κόπτη, φυγοκεντρικού στίφτη, λαχανοκόπητ, μπολ ανάμειξης. Να χειρίζεστε τις λεπτίδες με προσοχή, μπορεί να σας τραυματίσουν.
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώνετε τα εξαρτήματα. Στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από τα μεταλλικά στοιχεία των εξαρτημάτων ανάμειξης, πλένοντας τα εξής: άγκυρα (C1), αναδευτήρας ζύμης (C2), αναδευτήρας πολλαπλών λεπτίδων (C3), από την κεφαλή κόπτη: σώμα (F1), κοχλίας (F2), λεπτίδες (F3), δίσκος (F4 και F5), πλαϊνά (F6), δοχεία υπολειμμάτων του στήφτη (H4).
- Μη βιδύζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) σε νερό ή σε νερό της βρύσης. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή έλαφρως βρεγμένο πουλόγιο.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι, και στη συνέχεια κάντε τον συνιγμούμενο καθαρισμό.
- Μπολ ανάμειξης (L ή D): προσθέστε ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων στο μπολ ανάμειξης και κλείστε το καπάκι. Τοποθετήστε το στη θέση του στη συσκευή και γυρίστε τον διαλοκόπη μερικές φορές στη θέση «puise». Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι από τη συσκευή, ξεπλύνετε το μπολ με νερό και αφήστε το να στεγνωθεί (γυρισμένο ανάτοντα).

Για να διευκολύνετε ακόμα περισσότερο τον καθαρισμό, ιδιαίτερα με τα πιο πηγά παρασκεύασματα, μπορείτε να αποσυναρμολογήστε το αφαιρόμενο σύστημα λεπτίδων από το μπολ ανάμειξης. Για να το κάνετε αυτό, βεβαιωθείτε ότι το μπολ ανάμειξης είναι άδειο και στη συνέχεια αναποδογύριστε το πάνω σε επίπεδη επιφάνεια, απασφαλίστε το αφαιρόμενο σύστημα λεπτίδων περιστρέφοντάς το κατά ένα τέταρτο στροφής και πιάστε με προσοχή τον σύνδεσμο στεγνοντοποίησης.

ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	Δεν είναι στην πρίζα. Εσφραλμένη τοποθέτηση ενός τμήματος της συσκευής. Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναβοσθήνει "SECU" (Ασφάλεια).	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με την ίδια τάση. Βλ. παράγραφο "ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΟΙΟΝΗ". Βεβαιωθείτε ότι τα καπάκια ασφαλείας (A5), το κάλυμμα ασφαλείας (A9) ή το σκέπτοσμα ασφαλείας (B2) και τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί καλ/ή συναρμολογηθεί σωστά.
Η συσκευή σταματά ενώ λειτουργεί.	Υπερβολικά μεγάλο φορτίο. Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναβοσθήνει "STOP" (Διακοπή).	Βλ. παράγραφο "ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΟΙΟΝΗ". Αφαιρέστε ένα μέρος των συστατικών... Αφήστε τη συσκευή να κρυωσει για μερικά λεπτά.
Αφήσατε τη συσκευή να λειτουργεί για υπερβολικό χρόνο (πάνω από 16 λεπτά).	Ο προγραμματισμένος χρόνος παρήλθε. Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναβοσθήνει "END" (ΛΗΞΗ).	Γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο 0. Αφήστε τη συσκευή να κρυωσει για μερικά λεπτά καλ θέσετε τη πάλι σε λειτουργία.
Το σύστημα λεπτίδων του μπολ ανάμειξης δεν περιστρέφεται με ευκολία.	Τα κομμάτια τροφών είναι υπερβολικά μεγάλα ή πολύ σκληρά.	Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των τροφίμων. Προσθέστε υγρή ουσία.
Διαρροή από το κάπτωμα του μπολ ανάμειξης.	Ο σύνδεσμος στεγανοποίησής (D2) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Το αφαιρούμενο σύστημα λεπτίδων (D1) δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Επανατοποθετήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (L2) πάνω στο σύστημα λεπτίδων (L2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (L3).
Ο φυγοκεντρικός στίφτης «δονείται».	Η ποσότητα συστατικών στο δοχείο υπολειμμάτων (H4) είναι υπερβολικά μεγάλη.	Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων (H4). Ανατρέξτε στην παράγραφο 5.
Η λειτουργία χρονοδιακόπητη (TIMER) δεν λειτουργεί.	Η συσκευή βρίσκεται υπό λειτουργία.	Για να προγραμματίσετε έναν χρόνο λειτουργίας, η λειτουργία της συσκευής πρέπει να έχει διακοπεί.

- Μπορείτε να εξαπομκεύσετε τη συσκευή σας αγοράζοντας τα ακόλουθα εξαρτήματα από το κατάστημα όπου αγοράστε τη συσκευή ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις:

- | | |
|-----------------------------|--|
| - Μεταλλικό μπολ | - Φυγοκεντρικός στίφτης |
| - Κάλυμμα ασφαλείας | - Εξάρτημα κοπής λαχανικών |
| - Ανοξείδωτο μπολ ανάμειξης | - Εξάρτημα ανοιγμάτος ζύμης για ζυμαρικά |
| - Πλαστικό μπολ ανάμειξης | - Εξαρτήματα κοπής ζυμαρικών |
| - Κεφαλή κόπτη | - Εξάρτημα για σάλτσες (για κουλί) |
| - Μικρός κόπτης | - Σύσκευη για ζυμαρικά |
| - Αγκυρότροπης | |
| - Αναμεικτήρας | |
| - Σύρμα πολλαπλών λεπίδων | |

Προσοχή: κανένα εξάρτημα δεν μπορεί να πωληθεί, εάν δεν προσκομίσετε το εγχειρίδιο χρήστη ή τη συσκευή σας.

Warning: Read the safety instructions carefully before using your appliance for the first time.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A Motor unit | F Mincer head (depending on model) |
| A1 Electronic speed selector | F1 Body |
| A1' «Pulse» setting (intermittent operation) | F2 Screw |
| A2 Multi-function head (A3) release handle | F3 Blade |
| A0 Multi-function head | F4 Large hole plate |
| A4 Power outlet for stainless steel or plastic blender / mini-chopper / grinder / juice extractor | F5 Small hole plate |
| A5 Safety cover | F6 Nut |
| It must be fitted when using power outlet A6 or A7 | F7 Pusher |
| A6 Outlet for mixer accessories (dough hook, beater, balloon whisk) | F8 Plate |
| A9 Safety cover | N Mini-chopper (depending on model) |
| It must be fitted when using power outlet A7 | N1 Cover |
| A7 Outlet for chopper / vegetable chopper / roller / pasta maker head | N2 Bowl |
| A8 Removable cover for outlet A7 | S Spatula (depending on model) |
| A10 Display for operating time in minutes and seconds | H1 Food pusher |
| A11 Adjustment buttons for operating time + and - of TIMER | H2 Cover |
| A12 Turbo button | H3 Rotary filter |
| B Bowl assembly | H4 Waste container |
| B1 Metal bowl | H5 Spout |
| B2 Safety cover | H6 Safety button |
| C Mixing accessories | G Vegetable chopper (depending on model) |
| C1 Dough hook | G1 Drum container |
| C2 Mixer | G2 Food pusher |
| C3 Balloon whisk | G3 Slicing drum |
| L Stainless steel mixer jug (depending on model) | G4 Thick grating drum |
| L1 Removable blade assembly | G5 Fine grating drum |
| L2 Reversible joint | G6 Shredding drum |
| L3 Jug | G7 Drum lock (depending on model) |
| L5 Cover | |
| L6 Measuring cap | |
| D Plastic mixer jug (depending on model) | |
| D1 Jug | |
| D2 Cover | |
| D3 Measuring cap | |

FIRST USE

The (B2) safety cover or the (A9) cover must be in place for the appliance to function. Before using for the first time, wash all parts of the accessories according to the instructions in the CLEANING paragraph. For dishwasher instructions, please see the CLEANING paragraph.

Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug it in.

THE FUNCTIONS OF YOUR APPLIANCE

CONTROL PANEL

- You have several options for starting your appliance:
- Intermittent operation (pulse):** Turn the speed selector (A1') to the pulse (A2) by successive pulses position for better control over your preparations.
- Continuous operation:** Turn the speed selector (A1) to the desired position (1 to 12) depending on the required preparations. You can change it as required during preparation.
- Turbo :** To «boost» some preparations. Turn the speed selector (A1) to position 12, quickly press the (A12), button, and the speed increases. To return to speed 12, press this button once again.
- Stop:** Set the speed selector (A1) back to 0.

TIMER FUNCTION

- This feature allows you to:
 - Time the length of time used starting from when you turn the speed selector (A1). The seconds are displayed on screen (A10), so you can measure the time required to obtain the desired result.
 - Program an operation time less than or equal to 16 minutes. To do this:
 - Once the appliance is ready to operate, press the + or - keys to increase or decrease (A11).
 - For long times: hold your finger on the button, it will scroll faster.
 - For short times, or to make adjustments: quickly press the + key.
 - To go back directly from the 16 minute maximum time to zero: hold your finger on the + button for 2 seconds.
 - To go directly from zero to 16 minutes, hold your finger on the - key for 2 seconds.
 - To cancel a time: press + and - together.

As soon as you turn the speed selector (A1), a countdown will appear on your display; your appliance will stop as soon as the programmed time has been reached.

The appliance can also be stopped at any time by turning the speed selector to (A1) the 0 position.

MESSAGE DISPLAY

- Your appliance features electrical protections that allow it to be used in complete safety. These protection systems can stop the appliance; a message is then displayed (A10).

"SAFE":

- Make sure you have adhered to all the safety precautions for setting up the various accessories:
 - Mixing bowl/mini-chopper/grinder/juice extractor: The safety cover (B2) must be fully lowered onto the bowl (B1).
 - Mixing function (dough, whisk...): The safety hatch must be locked and the safety lid (B2) must be fully lowered onto the bowl (B1).
 - Chopper head/vegetable chopper and roller accessory are, or pasta maker function: The safety cover (A9) must be in place and the safety hatch (A5) must be locked.

"STOP":

- This appliance is equipped with a surge protector. If an anomaly is detected, it will turn itself off. Turn the speed selector (A1) back to 0, adjust your preparation (remove some ingredients from the bowl, add some liquid, add some oil for brioche...) and select the speed again.
- In the case of a significant surge, it is possible that your appliance will not turn on straight away. In this case, wait a few minutes before turning it on again.

"END":

- The programmed time has elapsed.
- You have let your appliance run too long (time over 16 minutes). Set the speed selector (A1) to 0, wait a few minutes and turn the appliance back on.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

Accessories used:

- Bowl (B1).
- Lid (B2).
- Kneading hook (C1), Mixer (C2) or whisk (C3).

Fitting the accessories:

- Turn your appliance and the time display (A10) towards you.
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head (A0) and lock it in raised position. (fig. 1a)
- Unlock the security cover as well (A9) if it remained in position by pulling towards the trigger as shown on the picture. (fig. 8)
- Fill your bowl (B1) and place it on the appliance, handle facing you, then slowly turn it to the left, until it stops.
- Insert the dough hook (C1) into the outlet (A6) and push in a counter-clockwise movement until it stops. (fig. 1b)
- For the other functions, you simply have to insert the mixer (C2) or the whisk (C3) as described above for the dough hook (C2).
- Take the lid (B2) with your left hand and slide it in the runners located at the front and back of the head(A0) until it stops. (fig. 1c)
- Unlock the multi-function head again (A0) by pressing on the switch (A2) (fig. 1d), pull it down and push firmly to lock it on the bowl (audible click). (fig. 1e)

The appliance will not start if the cover is not properly secured to the bowl.

Tips: Your appliance features a surge protector: the speed will automatically go down in case of a surge or if the speed is too high.

Knead: speed 1 to 3

- Use the dough hook(C1)(maximum operation time: 10 min.)
- Bread dough: In order to ensure the best results, we recommend that you do not use more than 1 kg of strong white bread flour (and 600 ml of lukewarm water) at once, or 750 g (and 450 ml of lukewarm water) heavier flour (strong wholemeal flour, rye flour...).

Leavened dough (brioche, kugelhopf...): Do not use more than 500 g of flour at a time.

Shortcrust pastry dough: Maximum of 300 g of flour.

Mix: speed 1 to 12 (maximum usage time: 15 min)

- Use the mixer (C2).
- You can mix up to 3.55 kg of light mixture (sponge cake, biscuit & cookies, etc...). Add dried fruits, chocolate chips, etc. at speed 1 You can also use the mixer to make mincemeat or mashed potato up to speed 3
- Never use the mixer (C2) to knead heavy dough.

Beat/emulsify/whisk: speed 1 to 12 and turbo (Maximum usage time : 10 min)

- Use the balloon whisk (C3).
- You can prepare mayonnaise, aioli, sauces, whipped egg whites (up to 10 egg whites) (up to 500 ml).
- **Never use the balloon whisk (C3) to knead heavy dough or mix light dough.**

Starting up:

Program an operation time as shown on the TIMER feature or start immediately by turning the speed selector (A1) to the position required by the recipe.

- The appliance will turn on automatically.
- You can add ingredients through the hole in the lid (B2) during cooking.
- To turn off the appliance, turn the speed selector (A1) to 0 or wait for the appliance to turn off automatically if using the TIMER feature.

Dismantling the accessories:

• Wait for the appliance to come to a complete stop.

- Tilt the handle (A2), located on the right side of the appliance, unlock the multi-function head (A0) and lock it in an elevated position.
- Remove the lid (B2).
- Unlock the accessory (C1), (C2) or (C3) from the multi-function head by pulling on the accessory whilst turning it towards the back.
- You can remove the bowl.

2 - BLENDING/MIXING/STIRRING (depending on model) (L or D)

- Depending on the ingredients used, the mixing jug (L or D) lets you prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.

Accessories used:

- Plastic or stainless steel mixing jug (L or D).

Fitting the accessories:

- Set up the blade assembly (L1) with a seal (L2) and join it by making a quarter turn on the jug (L3), clockwise. (with the jug upright). (fig. 2a)
- Add the ingredients to the mixing jug, lock the lid(L5) and fit the measuring cap (L6).
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head(A0) and lock it in elevated position.
- Place the bowl (B1) on the appliance, handle facing you, and slowly turn it to the left until it stops.
- Take the lid (B2) with your left hand and slide it in the runners located at the front and back of the head (A0) until the stop.
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head (A0), slide it down and press it firmly to lock it on the bowl (audible click). (fig. 2b)
- Unlock and remove the safety cover (A5) from the outlet (A4)by turning it counter-clockwise.
- Lock the blender (L or D) on the outlet (A4) by turning it clockwise. (fig. 2c)

Tips:

You can prepare:

- finely blended soups, veloutés, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- liquid batter (Yorkshire puddings, pancake, custard flans, etc).
- shaved ice
- You can add food through the hole in the measuring cap (L6 or D3) during preparation.
- **Never fill the blender with boiling liquid.**

Operating your appliance (maximum running time: 3 min):

Program an operation time as shown on the TIMER feature or start immediately by turning the speed selector (A1) to the position required by the recipe (from «1 to 12x» or «Pulse»). Use the «Pulse» position for better control when mixing small quantities (A1) and for an even finer texture, use the «Turbo» button. (A12).

Removing the accessory:

- Wait for the appliance to come to a **complete stop** before removing the blender by unscrewing counter-clockwise.
- Replace the safety cover (A5) by screwing it onto the outlet (A4).

3 - MINCER (depending on model) (F)

Accessory used:

- Assembled mincer head (F)

Fitting the accessory:

- Hold the body (F1) by the feed tube, with the wider opening uppermost.
- Insert the feed screw (F2) in the body (F1).
- Slot in the blade(F3) on the axis, **pointing the cutting edges (flat parts) upwards**.
- 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) to the bottom of the body (F1). (fig. 3a)
- Check the assembly. The shaft should have no play, neither should it be able to turn on its own.
- Attach the safety cover (A9) under the multi-function head (A0), push it until you hear a «click» to ensure it is locked. (fig. 3c) or attach the blender (B1) and the cover (B2).
- Remove the cover (A8)from the outlet (A7). Check that the security cover (A5) is locked properly on the outlet (A4). (fig. 3b)
- Set up the assembled mincer head (F) tilted towards yourself, opposite the outlet (A7), hold the mincer head at the bottom. Reattach the mincer head's feed tube vertically until it lock by turning it towards the back. (fig. 3c)
- Place the removable tray (F8) on the feed tube. (fig. 3d)

Tips:

- Prepare all of the ingredients to be minced (for meat, remove the bones, gristle and nerves and cut it into pieces).
- 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.
- You can mince up to 3 kg of meat, maximum running time: 15 min

Starting and removing:

- Place a large bowl or the blender bowl (B1) in front of the appliance to collect the minced product.
- Start the appliance by turning the speed control to speed 12. Wait a few seconds for the appliance to reach the desired speed.
- Insert the pieces of meat into the feed tube piece by piece. **Never push the ingredients down the feed tube with your fingers or any other utensil: use the pusher (F7)**
- To stop the appliance, turn the speed selector to 0 and wait for the appliance to come to a complete stop.
- Unlock the mincer head in the reverse order of the assembly.

4 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (depending on model) (N)

Accessory used:

- Mini-chopper (N) or grinder (K)

Fitting the accessories:

- Place the ingredients in the bowl (N2), lock the cover (N1) onto the bowl, turning it in a clockwise direction. (fig. 4a)
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head (A0) and lock it in a raised position.
- Place the bowl (B1) on the appliance, handle facing you, and slowly turn it to the left until it stops.
- Take the lid (B2) with your left hand and slide it in the runners located at the front and back of the head (A0) until it stops.
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head (A0), slide it down and press it firmly to lock it on the bowl (audible click).
- Unlock and remove the safety cover (A5) from the outlet (A4) by turning it counter-clockwise. (fig. 4b)
- Lock the mini-chopper (N) on the outlet (A4) by turning it clockwise. (fig. 4c)
- If the cover (N1) is absent or not correctly fitted on the bowl, the appliance will not start.

Starting up:

- Turn the speed selector (A1) to the desired speed depending on the type of ingredients and desired consistency.
- To stop the appliance, turn the speed control knob (A1) back to 0.

Tips:

With the mini-chopper, (N), you can:

- chop in a few seconds: garlic cloves, herbs, parsley, max. 10 g / max. 10 sec. / Speeds 4 to 10
- nuts (almonds, hazelnuts, etc.), beef (deveined): max. 100 g / max. 10 sec. / Speeds 4 to 10

This mini-chopper is not designed for hard products like coffee.

Depending on the model, with the grinder (K) in pulse or speed 4 to 10, you can:

- grind in a few seconds: coriander, pepper, figs, dried apricot, etc.

Example: you can grind 120 g of dried apricots in 5 seconds holding down the pulse button.

Dismantling the accessories:

- To stop the appliance, return the speed selector (A1) to 0.
- Wait for the machine to come to a complete stop before removing the mini-chopper or the grinder in an anti-clockwise direction.
- Replace the safety cover (A5) by screwing it onto the outlet (A4).

5 - EXTRACTING JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES (depending on model) (H)

Accessory used:

- Juice extractor (H)

Fitting the accessory:

- Take the rotary filter (H3), place it in the waste container (H4), add the cover (H2) by lining up the grooved part with the open padlock symbol at the top of the container, then turn the cover to line it up with the locked padlock symbol located at the top of the container (fig. 5a). Turn the button (H6) to the closed padlock position to lock the accessory (fig. 5b), the cover can no longer be removed. All you have to do now is position the spout (H5) on the container (H4).
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head (A0) and lock it in the elevated position.

- Place the bowl (B1) on the appliance, handle facing you, and slowly turn it to the left until it stops.
- Take the lid (B2) with your left hand and slide it in the runners located at the front and back of the head (A0) until it stops.
- Tilt the handle (A2) located on the right side of the appliance to unlock the multi-function head (A0), slide it down and press it firmly to lock it on the bowl (audible click). (fig. 5c)
- Unlock and remove the safety cover (A5) from the outlet (A4) by turning it counter-clockwise. (fig. 5c)
- Make sure that the appliance is turned off before fitting the juice extractor (H), the release button (H6) is facing you, with the pouring spout to the right of the appliance on the outlet (A4), and then turn it clockwise to lock it. Only one position is possible, if not, the accessory will not start. (fig. 5d)
- Place a jug underneath the pouring spout to collect the juice. Do not forget to remove the drip stopper at the tip of the pouring spout (H5). (fig 5e)

Tips:

- Cut the fruit and vegetables into pieces, peel them and remove any pips or cores (pineapples, apricots, etc.)
- Do not process 300g of food more than 5 times continuously without letting your appliance cool down completely
- Important:** clean the filter (H3) and the container body (H4) every 300 g of ingredients
- Drink the juice soon after preparation.

Operating your appliance (maximum running time: 10 min):

- Turn the speed selector (A1) to speed 12. Wait a few seconds for the appliance to reach the desired speed.
- Add the pieces of fruit or vegetables through the feed tube on the cover, pushing slowly using the pusher (H1). Never use your fingers, a spoon or any other utensil.
- Allow the appliance to run for a few seconds after the last piece has been added to extract the most juice possible.
- To stop the appliance, return the speed selector (A1) to 0.

Removing the accessory:

- Wait for the filter to come to a complete stop (H3).
- Replace the drip stopper, remove the accessory from the outlet (A4) by turning it anti-clockwise.
- Turn the button (H6) to the open padlock position (H2), turn the cover (H2) to the open padlock position to release the cover.
- Empty the waste container.
- Replace the safety cover (A5) by screwing it onto the outlet (A4).

6 - GRATING / SLICING (depending on model) (G)

Accessory used:

- Vegetable chopper (G)

Fitting the accessory:

- Position a drum (G3) (G4) (G5) (G6) in the drum container (G1). Hook the drum latch (G7) depending on the container model, to lock the drum on its housing. (fig. 6a)
- Attach the safety cover (A9) under the multi-function head (A0), push it until you hear a «click» to ensure it is locked. (fig. 6b)
- Remove the cover (A8) from the outlet (A7). Check that the security cover (A5) is locked properly on the outlet (A4). (fig. 6b)

- Make sure the appliance is turned off. Set up the assembled vegetable chopper (**G**) tilted towards you, facing the outlet (**A7**), hold the vegetable chopper at the bottom.
- Pivot the feed tube to the back until it stops. (**fig. 6c**)
- Place a large bowl or the blender bowl (**B1**) under the vegetable chopper to collect the ingredients.

Tips:

You can prepare up to 2 kg of food, maximum running time: 10 min

Grate: speed 8 to 10

- Use the grater drum (**G5**) to finely grate emmental, carrots, etc.
- Use the thick grater drum (**G4**) to grate julienne carrots, courgettes, cooked beetroot, etc.

Slice: speed 6 to 8

- Use the slicer drum (**G3**) to slice carrots, courgette, potatoes, etc.

Shred: speed 10 to 12

- Use the shredder drum (**G6**) to shred potatoes, parmesan, etc. into fine flakes

Starting up:

- Turn the speed selector (**A1**) to the desired speed.
- Wait a few seconds for the appliance to reach the desired speed.
- Add the pieces of fruit or vegetables through the feed tube on the cover (**G1**), pushing using the pusher (**G2**). Never use your fingers, a spoon or any other utensil. (**fig. 6d**)
- To stop the appliance, return the speed selector (**A1**) to 0.

Dismantling the accessories:

- Wait for the appliance to be completely off.
- Pivot the feed tube to the front.
- Unlock the drum container from the outlet(**A7**).
- Unlock the drum latch (**G7**) depending on the model.

CLEANING

- Unplug the appliance.
 - Completely remove the grinder head, juice extractor, vegetable chopper and blender bowl accessories. **Handle the blades with care to prevent injury.**
 - Wash, rinse and dry the accessories. They are all dishwasher safe, with the exception of all metal components of the mixing and kneading accessories (**C1**), kneading hook (**C2**), balloon whisk (**C3**), grinder head, body (**F1**), screw (**F2**), blade (**F3**), screens (**F4 et F5**), nut (**F6**), the juice extractor waste container (**H4**).
 - **Never immerse the motor unit (A) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.**
 - 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 (**L** or **D**): pour hot water into the blender and add a few drops of washing up liquid, close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. After removing it, rinse the bowl in running water and allow to dry (blender upside down).
- For cleaning more difficult residues, especially with thicker preparations, the removable blade assembly can be detached from the blender To do so, once empty, turn the blender over on a flat surface, unscrew the removable blade assembly a quarter of a turn **and carefully remove the seal.**

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	It is not plugged in. An accessory is not positioned correctly. A message flashes "SAFE"	Plug the appliance in using a plug with the same voltage. Refer to section " MESSAGE DISPLAY ". Make sure the safety covers (A5) and (A9) or the safety cover (B2) and accessories are correctly positioned and (or) assembled.
The products stops working in the middle of an operation.	Overload. A message flashes "STOP".	Refer to section " MESSAGE DISPLAY ". Remove some of your ingredients... Allow your appliance to cool down for a few minutes.
	You have let your appliance run too long (time over 16 minutes). The programmed time has elapsed. A message flashes "END".	Turn the speed selector (A1) back to 0. Let your appliance cool down for a few minutes, then start it back up again.
The blender blades do not rotate freely.	Pieces of food too large or too hard.	Reduce the size or quantity of the ingredients Add liquid.
Leak at the bottom of the blender.	The seal (D2) is not correctly positioned. The removable blade assembly (D1) is not properly locked	Reposition the seal (L2) on the removable blade assembly (L1) and lock it on the blender jug (L3)
Your juice extractor attachment "vibrates".	The container (H4) is over-loaded.	Empty the container (H4). Refer to section 5.
The TIMER function does not work.	Your appliance is running.	To program an operating time, the appliance must be stopped.

• يمكنك التعديل في الجهاز بإضافة بعض الملحقات التي يمكنك الحصول عليها من مركز الخدمة المعتمد:

- You can personalize your appliance by purchasing any of the following accessories from one of our authorised service centres or online via our brand web sites.

- Metal bowl	- Juice extractor
- Safety lid	- Vegetable cutter
- Stainless steel blender	- Pasta mill
- Plastic blender	- Pasta maker attachment
- Mincer head	- Puree accessory
- Mini-chopper	- Pasta maker
- Kneading hook	
- Mixer	
- Balloon whisk	

- أداة للمعكرونة
- قوالب للمعكرونة
- ملحقات الكوليس
- آلة للمعكرونة
- وعاء معدني
- غطاء للأمان
- وعاء من الإستانلس ستيل للخلاط
- رأس مفرمة
- مفرمة ميني
- ذراع للعجن
- خلاط
- مخفقة على شكل البالون
- عصارة
- مفرمة خضار

تنبيه : لا يمكن شراء أحدى الملحقات دون إبراز كُتُب دليل الإستعمال أو الجهاز نفسه.

ماذا تفعل في حال لم يمكن تشغيل الجهاز

المشكلة	الأسباب	الحلول
يُستعمل قايس كهربائي يتوافق مع القوة التي يتطلبها الجهاز	غير موصول بالتيار الكهربائي	الجهاز لا يعمل
يُرجى العودة إلى فصل «استعراض الرسائل» يُرجى التأكيد أن أغطية الأدمان (A5) و (A9) أو غطاء الأمان (B2)، وأن الملحقات موضوعة بمكانها بشكل صحيح و (أو) مرتيبة.	احدى الملحقات غير مركبة بشكل صحيح تُوضّع رسالة نصية على الشاشة «SAFE»	
يُرجى العودة إلى فصل «استعراض الرسائل» تُخفف كمية المكونات ... اترك الجهاز لكي يبرد بضع دقائق.	زيادة في الحمل تُوضّع رسالة نصية على الشاشة «STOP»	يتوقف الجهاز عن العمل في منتصف العملية
أرجع زر التحكم بالسرعة (A1) إلى موقع «0» اترك الجهاز لكي يبرد بضع دقائق. ثم أعد التشغيل مرة ثانية.	لقد ترك الجهاز في حالة تشغيل مدة طويلة (أكثر من 16 دقيقة). الوقت الذي مرت برمجته قد انتهى. تُوضّع رسالة نصية على الشاشة «END»	
تُخفف كمية المكونات . يُضاف إليها السوائل.	قطع كبيرة الحجم من مكونات الطعام أو مكونات قاسية.	الشفرات لا تدور بسهولة
أعد تركيب السداد (L2) الموجودة على تركيبة الشفرة (L1) واقفلها على الوعاء (L3).	السدادة (D2) غير موجودة في مكانها الصحيح. تركيبة الشفرة القابلة للفك والتراكيب (D1) ليست مُمُفَلَّةً بإحكام	تسرب من قعر الخلاط.
أفرغ حاوية اللب (H4). يُرجى الرجوع إلى الفصل 5.	حاوية اللب (H4) مُشبعة	ملحق العصارة يهتز
لإعداد البرمجة ، يجب أن يكون الجهاز في حال توقف.	الجهاز في حالة تشغيل	المؤقت لا يعمل

- تأكد بأن الجهاز قد توقف تماماً عن الحركة. اضبط تركيبة مفرمة الخضار (G) املها إلى ناحيتك، بحيث يكون المخرج (A7) في مواجهتك، ثبت مفرمة الخضار في الأسفل.
- أدر أنبوب التقطيع إلى الخلف إلى أن يتوقف (ashkel ٦٦)
- ضع وعاء واسع أو وعاء الخلاط (B1) تحت مفرمة الخضار لجميع المكونات التي تم فرمها.

- نصائح :
- يمكنك تحضير لغافة ٢ كاج من الطعام، الحد الأقصى للتشغيل : ١٠ دقائق
 - البشر : من السرعة ٨ إلى السرعة ١٠
 - استعمل اسطوانة البشر (G5) ليثبّر الناعم للجيئن ،الجزر، الخ.
 - استعمل اسطوانة البشر (G4) ليثبّر الجزء جولييان، الكوسى، الشمندر المطهو، الخ.
 - التقطيع إلى شرات : من السرعة ٦ إلى السرعة ٨
 - استعمل اسطوانة التقطيع إلى شرات (G3) لقطيع البطاطس، البارميزان الخ. إلى شرات رقيقة.
 - استعمل اسطوانة التمزيق (G3) لقطيع البطاطس، البارميزان الخ. إلى شرات رقيقة.

- بداية التشغيل :
- ضع زر التحكم بالسرعة (A1) على موقع السرعة المرغوب.
 - انتظر بضع ثوان إلى أن يصل الجهاز إلى السرعة المحددة.
 - تضاف قطع الفواكه والخضار من خلال أنبوب التقطيع (G1) الموجود في الغطاء، وتدفع بواسطة الدفّاش (G2). لا تستعمل أطباقاً أو ملعقة أو أي آداة أخرى. (الشكل ٦٦)
 - ابدأ تشغيل الجهاز، ضع متغير السرعة (A1) على الموضع «٠».
- تفكيك الماكينة :
- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز بشكل تام عن الحركة.
 - ادر أنبوب التقطيع إلى الأمام.
 - حرر حاوية الأسطوانة من المخرج (A7).
 - حرر قفل الأسطوانة (G7) حسب الموديل.

التنظيف

- أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- أفضل تماماً للملحقات: رأس المطحنة، العصارة، مفرمة الخضار ووعاء الخلاط. يُرجى الحذر من الشفرات والتعامل معها بكل عناية جبناً من الإصابة بالجرح.
- نظف، وأغسل ووقف الملحقات. فإنها جميعاً أمنة للتنظيف في حلبة الصحون. ما عدا الملحقات المعدنية المتعلقة بالزجاج والعلجين (C1)، ذراع العجين (C2)، المخرفة على شكل البالون (C3)، رأس المطحنة، جسم الجهاز (F1)، البرغي (F2)، الشفرة (F3)، الأقراص (F4) و (F5)، الصامولة (F6)، حاوية اللب التابعة للعصارة (H4).
- لا تغمر وحدة المحرك (A) بالماء ولا تضعها تحت الماء طويلاً. فمسح فقط قطعة قياسية جافة.
- في حال اكتسبت بعض الملحقات الواسعة متشابهة بسيب اتصالها ببعض انواع الطعام (الجزر، البرتقال، الخ..)، تمسح بقطعة قياسية متشابهة بزرت الطعام، ثم تُنظف بالمعكاد.
- وعاء الخلاط (L) أو (D) : يُسكب الماء الساخن مع بعض قطرات من سائل التنظيف في وعاء الخلاط، وُغلق الغطاء. يوضع في الجهاز ويشغل الشغيل المثبت «Pulse». بضع نبضات. بعد إزالته، يغسل الوعاء تحت لتنظيف بقابلي الطعام الأكثر تعويذة. حرصوا مع تحضيرات الطعام الكثيفة، يمكن فصل تركيبة الشفرة عن الخلاط. للقيام بذلك: عندما يفرغ الخلاط، يوضع عاء الخلاط فوق سطح مستوي، تصرح تركيبة الشفرة عن ربع دوره وترفع السدادة بعناء.

تركيب المُلْحَّنَات :

- توضع المكونات في الوعاء (N2)، يُغلق الغطاء (N1) على الوعاء، يُداره باتجاه عقارب الساعة (الشكل 4a).
- إجعل المقبض (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ثم حرج الرأس المتعدد الوظائف (A0)، وافعله في الموقع العلوي.
- ضع الوعاء (B1) على الجهاز المقبض في مواجهتك، ثم ابرمه ببطء إلى اليسار، إلى أن يتوقف.
- يُؤخذ الغطاء (B2) باليد السري ويُزيل على السكة الموجودة أمام وخلف الرأس (A0) إلى أن يتوقف.
- إجعل المقبض (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ثم حرج الرأس المتعدد الوظائف (A0)، أسحبه إلى الأسفل وادفعه بعزم لكى يُقفل على الغطاء صوت الإغلاق «كليك». (الشكل 5c)
- حرج غطاء السلامة (A5) وانزعه من المأخذ (A4) بادارته حسب اتجاه عقارب الساعة.
- ترجي التأكيد بأن الجهاز مُطْفأً قبل تركيب العصارة (H)، رز التعرير في مواجهتك، مع فوهة السكب إلى الجانب الأيمن من الجهاز على المخرج (A4)، ثم ادره باتجاه عقارب الساعة لكي تتمكن من إيقافه. موقع واحد هو المطاح، ولا، فإن هذا الملحق لن يمكن تشغيله. (الشكل 5d).
- يوضع الإبريق تحت فوهة السكب لتجميع العصارة. لا تنس أن تُزيل مانع التقطيع الموجود على حافة فوهة السكب (H5) (الشكل 5e).
- التشتغيل:

- حول مفتاح التحكم بالسرعة (A1) إلى السرعة المطلوبة حسب نوعية المكونات وحسب الإتساق المطلوب.
- لي تتمكن من إيقاف الجهاز، حول مفتاح التحكم بالسرعة (A1) إلى الموضع «0».

نصائح :

- تقطع الفواكه والخضار إلى قطع، تُثْبِرُ وَتُزَوَّلُ منها البذور والبذوة (الأناناس والمشمش، الخ.).
- لا تُخْضِرُ أكثر من ٣٠٠ جرام من الطعام لأكثر من ٥ مرات متتابعة دون أن تُعطي فرشة الجهاز أن يرد قاماً.
- هام : نظف الفلتر (H3) و جسم الحاوية (H4) بعد كل ٣٠٠ جرام من المكونات.
- من الأفضل تناول العصير بانتظام بعد صنعه.
- مدة تشغيل الجهاز (المدة القصوى للتشغيل: ١٠ دقائق) :

 - يوضع زر التحكم بسرعة (A1) على السرعة ٢٠. انتظر بضع ثوان لكي يصل الجهاز إلى السرعة المطلوبة.
 - تضاعف إنتاج الفواكه والخضار من خلال الأنابيب التقليم الموجود في الغطاء، وتدفع ببطء بواسطة الدافاش (H1). لا تستعمل أصابعك أو ملعقة أو أي آداة أخرى.
 - اترك الجهاز ليستمر بالعمل ببعض ثوان بعد وضع آخر قطعة لإستخلاص أكثر ما يمكن من العصائر.
 - لإنقاف تشغيل الجهاز، ضع متنقي السرعة (A1) على الموضع «٠».

- تفكيك المُلْحَّنَات :
- انتظر إلى أن يتوقف الغطاء بشكل تام عن الحركة (H3).
 - أعد تركيب مانع التقطيع، انزع الملحق من المأخذ (A4) ثم ادره بعكس إتجاه عقارب الساعة.
 - حرج الزر (H6) إلى موقع الفتح (H2)، أدر الغطاء (H2) لكي تفتح موقعاً القفل وتحرج الغطاء.
 - تُفرج حاوية الـلب.
 - يمكن إزالة الوعاء.
 - أعد تركيب غطاء الأمان (A5) بواسطة ثبيته على المأخذ (A4).

6 - البشر / التقطيع إلى شرحات (حسب الموديل) (G)

المُلْحَّنَات المستعملة:

- مفرومة الخضار (G).
- تركيب المُلْحَّنَات :

 - توضع الأسطوانة (G3) (G4) (G5) في حاوية الأسطوانات (G1)، يُعلَق المزلاج المثبت للأسطوانة (G7) حسب موديل الحاوية، لتقفل الأسطوانة على حاوتها (الشكل 6a)
 - ضع غطاء الأمان (A9) تحت الرأس المتعدد الوظائف (A0)، وادفعه إلى أن يُقفل وتسمع صوت الإغلاق «كليك». (الشكل 6b).
 - انزع الغطاء (A8) من المأخذ (A7). تأكد بأن غطاء الأمان (A5) مُقفلًا بشكل مُحكَم على المخرج (A4). (الشكل 6b)

- تضم في بعض ثوان : فصوص التوم، المشاب، البقدونس، ١٠ جرامات بالحد الأقصى/ ١٠ ثوان / السرعة من ٤ إلى ١٠
- الفواكه المُجففة (اللوز والبنิดن، الخ.). حجم البقر (منتصف)، ١٠٠ جرام بالحد الأقصى/ ١٠ ثوان / السرعة من ٤ إلى 10

لم تُصمم مفرومة ميني هذه للمواد القياسية مثل حبوب البن.

- وبحسب الموديل، فإن المطحنة (K) من خلال التشغيل المتقطع أو من خلال السرعة ٤ إلى ١٠ يمكن مما يلي:
- تطحن بضع ثوان : الكربدة، البقل، البذن، الجحيف، الخ.
- ثالثاً : يمكن طحن ١٢٠ جرام من التين المجفف خلال ٥ ثوان بالضغط على زر التشغيل المتقطع.

تفكيك المُلْحَّنَات :

- لإنقاف تشغيل الجهاز، ضع متنقي السرعة (A1) على الموضع «٠».
- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة تماماً قبل إزالة مفرومة ميني أو المطحنة بواسطة إدارتها بعكس إتجاه عقارب الساعة.
- أعد تركيب غطاء الأمان (A5) بواسطة ثبيته على المأخذ (A4).

5 - استحلاب العصائر من الفواكه والخضار (حسب الموديل) (H)

المُلْحَّنَات المستعملة:

- عصارة الفواكه والخضار (H).

تركيب المُلْحَّنَات :

- يُؤخذ الفلتر الموار (H3)، ويوضع في حاوية الـلب (H4)، يوضع الغطاء (H2) بحيث يتlapping الجزء النافر مع صورة رمز القفل في أعلى الحاوية، ثم ادر الغطاء لوضعه على نفس الخط مع صورة رمز القفل الموجود في أعلى الحاوية (الشكل 5a). أدر الزر (H6) إلى موقع القفل لتقفل الملحق (الشكل 5b). لن يمكن رفع الغطاء بعد الآن. كل ما يمكن فعله الآن هو أن تتعجل الفوهة (H5) فوق الحاوية (H4).
- إجعل المقبض (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ثم حرج الرأس المتعدد الوظائف (A0)، وافعله في الموقع العلوي.

تشغيل هذا الجهاز (فترة التشغيل القصوى هي : ٣ دقائق) :
 يُبرمج وقت العملية كما توضح وظيفة المؤقت، أو ببدأ التشغيل فوراً بتحويل منتقى السرعة (A1) إلى الموضع المحدد في وصفة الطهى. (من « ١ إلى ١٢ » أو « Pulse »).
 يستعمله وظيفة التشغيل المقطعي « Pulse » للتحكم بشكل أفضل عند خلط الكميات القليلة (A1)، ويُستعمل ذر التشغيل السريع (تربو) « Turbo » من أجل الخلط الرقيقة (A2).

- إلاة الملاعقات :
- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تماماً عن الحركة قبل إزالة الخلط بواسطة إدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- أرجع غطاء الأمان (A5) (بحركة دائرة إلى المخرج (A4).

3 - المفرمة (حسب الموديل) (F)

الملاعقات المستعملة:

- تركيبة رأس المفرمة (F).

تركيب الملاعقات :

- يُؤخذ حسم المفرمة (F1) ويُحمل من أنبوب التلقيم، بحيث تكون فتحة الأنبوب العريضة إلى الأعلى.

- أدخل برغبي التلقيم (F2) في جسم الجهاز (F1).

- أدخل الشفرة التي تختارها (F3) في المحور بحيث تكون أنصالها (الجانب المسطوح) متوجهة إلى الأعلى.

- أدخل الأسطوانة التي تريدها (F4 أو F5 على الشفرة (F3)) بحيث يتطابق التنوين مع الفتحتين في جسم الجهاز (F1).

- اغلاق الصامولة (F6) في قعر جسم الجهاز (F1). (الشكل 3a).

- تأكيد من ثبات التركيبة. يجب أن لا يترك المجال للمحمر أن يتحرك وحده بمعدل عن التركيبة.

- ضع غطاء الأمان (A9) تحت الرأس المتعدد الوظائف (A0)، وادفعه إلى أن تسمح صوت إقالته « كليك » للتأكد أنه استقر تماماً (الشكل 3c أو 3d) أو اغلاق الخلط (B1) والغطاء (B2).

- افتح الغطاء (A8) من الأمان (A7). تأكيد بأن غطاء الأمان (A5) مثالي على الأمان (A4). (الشكل 3b).

- اضبط تركيبة رأس المفرمة مثالية (A5) مثلك في مواحة الملاعقة (A7)، علق رأس المفرمة في القعر. أعد تركيب أنبوب تلقيم المفرمة بالوضع العمودي بتدويره إلى الخلف (شكل 3c).

- ضع الصينية القابلة للفصل والتراكب (F8) على أنبوب التلقيم (شكل 3d).

نصائح :

- حضّر جميع المكونات المحددة للفرم (بالنسبة إلى اللحمة، يُرجى إزالة العظام، الغصروف والأعصاب، وتقطع إلى قطع).

- في نهاية عملية الفرم، يُركك وضع بعض قطع الخبز الصغيرة في أنبوب التلقيم للتخلص من بقايا اللحمة التي بقيت في الداخل.

- يمكنك فرم لفافة ٣ كيلو من اللحمة، بحد أقصى من الوقت : ١٥ دقيقة.

بداية التشغيل وانتظاره :

- يوضع وعاء كبير أو وعاء الخلط أمام الجهاز لتجميع المكونات التي يتم فرمها.

- ابدأ تشغيل الجهاز بوضع مفتاح التحكم بالسرعة على السرعة ١٢. انتظر بضع ثوان ليصل الجهاز إلى السرعة المطلوبة.

- ادخل قطع اللحمة في أنبوب التلقيم قطعة بعد قطعة. لا تدفع المكونات إلى أسفل الانبوب بأصابعك أو بأي أدلة أخرى: استعمل فقط الدشاش (F7).

- لكي يتوقف الجهاز، حول مفتاح التحكم بالسرعة إلى الموضع « ٠ » وانتظر إلى أن يتوقف الجهاز تماماً عن الحركة.

- حرر رأس المفرمة بعكس طريقة التركيب.

4 - افروم وتنقطيع الكميات القليلة (حسب الموديل) (N)

الملاعقات المستعملة:

- مفرمة ميني (N) أو المطحنة (K).

الضرب / الاستحلاب / الخفق : السرعة من ١ إلى ١٢ (اقصى وقت التشغيل هو : ١٠ دقائق).

- استعمل الملاعقة على شكل البالون (C3).

• يمكنك تحضير المأمونيز، أيoli، الصلصات، بياض البيض المخفوق (لغاية ١٠ بياضات بيف) (لغاية ٥٠ ملتر).

• لا تستعمل الملاعقة على شكل البالون (C3) لجعن العجينة الثقيلة ولا تخلط بواسطتها العجينة الخفيفة.

بنية التشغيل :

يُبرمج وقت العملية كما توضح وظيفة المؤقت، أو ببدأ التشغيل فوراً بتحويل منتقى السرعة (A1) إلى الموضع المحدد في وصفة الطهى.

- سوف يبدأ الجهاز بالعمل أوتوماتيكياً.

• يمكنك إضافة المكونات من خلال فتحة الغطاء (B2) أثناء الطهى.

• لإيقاف تشغيل الجهاز، ضع منتقى السرعة (A1) على الموضع « ٠ » أو انتظر إلى أن يطفأ الجهاز أوتوماتيكياً في حال استعمال المؤقت.

تفكيك الملاعقات :

- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز بشكل تام.

• إجعل المقبس (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ثم حرر الرأس المتعدد الوظائف (A0)، واقفله في الموقع العلوى.

- انزع الغطاء (B2).

• حرر الملاعقات (C1)، (C2)، أو (C3) من الرأس المتعدد الوظائف بواسطة سحب الملحق وتحويله إلى الوراء.

- يمكنك الآن إزالة الوعاء.

2 - الخلط / المزج / التحرير (حسب الموديل) (L أو D)

حسب المكونات المستعملة، فإن وعاء الخلط (L أو D) يُتيح لك تحضير لغاية ١,٥ لتر من المزيج الكثيف، و ١,٢٥ لتر من الخلط.

الملاعقات المستعملة :

- وعاء خلط من البلاستيك أو من الإستانلس ستيل (L أو D).

تركيب الملاعقات :

• تضيّط تركيبة الشفرة (L1) بواسطة الوصلة (L2) وثبتت بواسطة تدويرها ربع دورة على الغطاء (L3). باتجاه عقارب الساعة، (يعني يكون الوعاء بوضع رأس (A0) إلى أن يتوقف).

• أضفي المكونات إلى وعاء الخلط، تقليل الغطاء (L1) ثم يوضع غطاءقياس (L6).

• إجعل المقبس (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ثم حرر الرأس المتعدد الوظائف (A0)، واقفله في الموقع العلوى.

• ضع الوعاء (B1) على الجهاز المقض في مواجنته، ثم ابرمه ببطء إلى السار، إلى أن يتوقف.

- يؤخذ الغطاء (B2) ببابي البسي ويزال على السكة الموجهة أمام وخلف الرأس (A0) إلى أن يتوقف.

• إجعل المقبس (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ثم حرر الرأس المتعدد الوظائف (A0)، أسحبه إلى الأسفل وادفعه بعزم كي تقليل على الغطاء (صوت الإقالة « كليك »)، (الشكل 2b).

• حرر غطاء السلامة (A5) وانزعه من المخرج (A4) بإدارته حسب اتجاه عقارب الساعة.

- افقل الخلط (L أو D) على المخرج (A4) بإدارته حسب اتجاه عقارب الساعة (الشكل 2c).

نصائح :

يمكنك تحضير ما يلي :

- الشوربات المخلوطة ناعماً، الفلورتيس، الفواكه المطهوة، الميلكشيك والكوكيلات.

- العجينة السائلة (عجين البانكيك، الفريتز، الكلافوتيس، الكاستد، الخ..).

التلنج المبشور.

- يمكنك إضافة الطعام من خلال فتحة غطاءقياس (L6) أو (D3) أثناء التحضير.

• لا تضع في الخلط المكونات الساخنة بدرجة الغليان.

«التوقف»

جُبْرُ هذا الجهاز بنظام حماية الكتروني ضد التحمل الزائد. فإذا تم الكشف عن حالة غير عادية أثناء التشغيل، سوف يتوقف الجهاز من تلقائه نفسه عن التشغيل. ارجع متنقي السرعة (A1) إلى الموقع «»، واضبط سطحه ببعض المكونات (النفس ببعض المكونات من الوعاء، وأنفس ببعض السوائل، يُضاف القليل من الزيت إلى الريبوش ...). واحذر السرعة التي تريدها مرة أخرى.

وفي حال تم الكشف عن حالة فوق العتبة المحددة، فمن المُمحتمل أن لا يمكن تشغيل الجهاز على الفور. في هذه الحالة، انتظر بعض دقائق قبل تشغيله مرة أخرى.

«الإنتهاء»

- الوقت الذي قمت ببرمجته قد انتهى.
- لقد ترك الجهاز في حالة تشغيل طولية (أكثُر من 16 دقيقة). اضبط متنقي السرعة (A1) على الموقع «».
- انتظر بعض دقائق ثم شغل الجهاز ثانية.

١ - خلط / عجن / ضرب / استحلاب / حرق

المُلحقات المستعملة:

- الوعاء (B1).

- الغطاء (B2).

- ذراع العجن (C1)، الخلاط (C2) أو المخفقة (C3).

تركيب المُلحقات:

- ضع الجهاز وشاشة العرض (A10) في مواجهتك.
- إجعل المقipض (A2) الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز في وضع مائل ليتمكن من تحرير الرأس المتعدد الوظائف (A0)، واقفله في الموضع العلوي (الشكل 1a).
- حرر غطاء السلاسلة أيضًا (A9)، واست高峰期 باتجاه الرنان إذا بقي في موضعه كما توضح الصورة . (الشكل 8)
- إما الوعاء (B1) وضعه في الجهاز، المقپض في مواجهتك، ثم أبرمه ببطء إلى اليسار إلى أن يتوقف.
- داخل ذراع العجن (C1) في الخارج (A6) وادخلها مع رفعها باتجاه عقارب الساعة إلى أن يتوقف (الشكل 1b).
- بالنسبة للمُلحقات الباقية، يمكنك بكل بساطة تركيب الخلاط (C2) أو المخفقة (C3) كما هو موضح أعلى في طريقة تركيب ذراع العجن . (C1).
- يُؤخذ الغطاء (B2) باليدي السرى ويُریج على السكة الموجودة أمام وخلف الرأس (AD) إلى أن يتوقف (الشكل 1c).

- وادفع بعزم لكى يُقفل على الغطاء (صوت الإقفال «كليك»). (الشكل 1e)
- إن يمكن تشغيل الجهاز إن لم يكن الغطاء مركبًا في مكانه الصحيح على الوعاء.
- نصائح: جُبْرُ هذا الجهاز بنظام حماية الكتروني : سوف تنقص السرعة أوتوماتيكيًا في حال وجود حالة غير عاديّة ، إذا كانت السرعة عالية جداً.

العجن: السرعة من ١ إلى ١٣

• يستعمل ذراع العجن (C1) (أقصى وقت للتشغيل هو: ١٠ دقائق)

جيئنة الخبر: لضمان أفضل النتائج تنصح بعدم استعمال أكثر من ١ كلجم من الطحين الأبيض (و ٦٠٠ مللتر من الماء الدافى) في المرة الواحدة، أو ٧٥٠ جرام (و ٤٥٠ مللتر من الماء الدافى)، للطحين القوى (طحين القمح T130 ... T110, rye ...).

جيئنة المعدنات الطازجة: الحد الأقصى ٥٠٠ جرام من الطحين في وقت واحد.

جيئنة المعدنات الطازجة: الحد الأقصى ٣٠٠ جرام من الطحين.

الخلط: السرعة من ١ إلى ١٢ (أقصى وقت للتشغيل هو: ١٥ دقيقة).

• يستعمل الخلاط (C2).

- يمكنك خلط ما يصل إلى ٣.٥٥ كيلوجرام من الجيئنة الخفيفة (كعكة باوند، الكوكيز، الخ ..). أضف إليها الفواكه المحفوظة، ورقيقة الشوكولاتة، الخ.. بسرعة ١. ويمكنك أيضًا استخدام الخلاط لللحمة المفروم أو البطاطس المهرولة تصل إلى سرعة ٣
- لا تستخدم الخلاط (C2) لعجن العجين الثقيل.

الاستعمال للمرة الأولى

يجب أن يكون غطاء الأجهان (B2) أو الغطاء (A9) في المكان الصحيح في الجهاز ليُمكن تشغيله. قبل الاستعمال للمرة الأولى، تُغسل جميع الأجزاء والملحقات حسب التعليمات الواردة في فقرة «التنظيف». للتنظيف في جالية الصحون، يُرجى قراءة التعليمات الواردة في فقرة «التنظيف». يوضع الجهاز فوق سطح مستوٍ، نظيف و جاف، ثم يوصل بالتيار الكهربائي.

وظائف الجهاز

لوحة التحكم

- لديك عدة أساليب لتشغيل هذا المنتج: - التشغيل المتناطح «Pulse»: ضع متنقي السرعة (A1) على (A2) بواسطة موقع النبضات يمكن التحكم أكثر مما لديك من تحضيرات.
- التشغيل المستمر: ضع متنقي السرعة (A1) على الموقع الذي تريده (من ١ إلى 12) حسب ما يقتضيه التحضير. يمكن تغييره أثناء التشغيل.
- تشغيل سريع «تيربو»: للتجسس في بعض التحضيرات. ضع متنقي السرعة (A1) على الموقع ١٢، وبسرعة اضغط على الزر (A12)، فيزداد السرعة . العودة إلى السرعة ١٢، اضغط على الزر مرة ثانية.
- التوقف: اضبط متنقي السرعة (A1) على الموقع ٠.

وظيفة الموقت

- تُتيح لك هذه الخاصية ما يلى :
- ١/ وقت الاستعمال من المخططة التي وضعت فيها متنقي السرعة (A1). تُعرض الشوانى على شاشة العرض (A10)، ويمكنك إيقاف الوقت المطلوب للحصول على النتيجة المطلوبة.
- ٢/ برمجة وقت العملية بما يساوي أو يقتصر على ١٦ دقيقة. القيام بذلك يتيح المخاطرات التالية :
- مجرد أن تصبح الجهاز مستعدًا للتشغيل، اضغط على زر «+» أو «-» لزيادة الوقت أو إيقافه (A11).
- للأوقات الطويلة : استمر بالضغط باصبعك على الزر، لشروع التimer.
- للعودة إلى الوراء بشكل مباشر من ١٦ دقيقة كحد أقصى إلى الصفر: اضغط باصبعك على الزر + مدة ٢ ثانية.
- للتقدم مباشرة من الصفر إلى ١٦ دقيقة، اضغط باصبعك على الزر - مدة ٢ ثانية.
- إلغاء الوقت: اضغط على الزر + و الزر - معاً.
- يمكن جزء تحويل السرعة (A1)، يبدأ العكسى ويُعرض على الشاشة. سوف يتوقف الجهاز عن التشغيل بمجرد الوصول إلى الوقت المحدد.
- يمكن أن يتوقف الجهاز أيضًا في أي وقت، بواسطة تحويل متنقي السرعة (A1) إلى الموقع صفر (0).

عرض الرسائل النصية

- زُود هذا الجهاز بخاصية كهربائية تُتيح لك استعماله بسلامة كاملة. يمكن لأنظمة السلامة هذه أن توقف الجهاز، و تعرض رسالة النصية على الشاشة (A10).

السلامة :

- تأكد أنك قد تذكرت بجميعاحتياطات السلامة في ضبط مختلف الملحقات:
- وعاء الخلاط، مفرمة مبنية / المطحنة / عصارة الفواكه: يجب أن يُخفض غطاء السلامة (B1) بشكل كامل على وعاء (B1).
- وظيفة الخلط (ذراع العجن، المخفقة...): يجب أن يُقفل فتحة السلامة وأن يُخفض غطاء السلامة (B2) على الوعاء (B1).
- رأس المفرمة / مفرمة الخضار / ملحقات التدوير أو وظيفة صنع المعكرونة: يجب أن يكون غطاء السلامة (B3) في مكانه وفتحة السلامة (A5) يجب أن تكون مغلقة.

تحذير : يُرجى قراءة كُتيب إرشادات السلامة والتعليمات الواردة بعنية قبل الإستعمال للمرة الأولى.

المواصفات

F	رأس المفرمة (حسب الموديل)	A	وحدة المحرك
F1	جسم الجهاز	A1	مُنتقي السرعة الإلكترونی
F2	برغي	A1'	ضيـط وظـفة «Pulse» (التشغـيل المتقطـع)
F3	شفرة	A2	مقبـس تـحـيـر الرـاس المـتـعـدـد الوـظـائـف (A3)
F4	قرص بشقوق كبيرة	A0	رأس متعدد الوظائف
F5	قرص بشقوق صغيرة	A4	مقبس كهربائي لخلط الإستانلس ستيل أو الخلاط البلاستيكـي / مفرمة ميني / المطـحـنة / عـمـارـةـ الفـواـكه
F6	سامولة	A5	غـطـاءـ لـلـأـمـان
F7	دفـاش	A6	يـجبـ تـركـيـهـ عـنـدـ استـعـمـالـ المـقـبـسـ الـكـهـرـبـاـيـ
F8	طبق	A6	أوـ A6
N	مفرمة ميني (حسب الموديل)	A6	مخرج للملحقات الخلاط (ذراع العجن، المخفقة، المخفقة على شكل البالون
N1	غـطـاءـ	A9	غـطـاءـ لـلـأـمـان
N2	وعـاءـ	A7	يـجبـ تـركـيـهـ عـنـدـ استـعـمـالـ المـقـبـسـ الـكـهـرـبـاـيـ
S	سباتولا (حسب الموديل)	A7	ماـخـدـ لـلـمـفـرـمـةـ /ـ مـفـرـمـةـ الـخـضـارـ /ـ الـبـكـرـةـ /ـ رـاسـ صـانـعـ الـمـعـكـرـوـنـةـ
H	عمارة فواكه (حسب الموديل)	A8	غـطـاءـ لـلـمـاـخـدـ قـابـلـ للـلـصـلـ
H1	دـفـاشـ	A10	ثـاشـةـ عـرـضـ لـوـقـ الشـشـيلـ بـالـدـاقـائقـ وـالـثـوانـيـ
H2	غـطـاءـ	A11	أـذـارـ لـبـطـيـتـ الـوقـتـ +ـ وـ تـابـعـةـ لـلـمـؤـقـتـ
H3	فلـترـ دـوـارـ	A12	زـرـ التـبـيـوـ (ـالـتـشـغـيلـ السـريـعـ)
H4	حاـويةـ الـلـبـ	B	تركـيـةـ الـوعـاءـ
H5	فـوـهةـ	B1	وعـاءـ مـعـدـنـيـ
H6	زـرـ الـآـمـانـ	B2	غـطـاءـ لـلـأـمـانـ
G	مـفـرـمـةـ الـخـضـارـ (ـحـسـبـ المـوـدـيـلـ)	C	مـلـحـقـاتـ الـخـلاـطـ
G1	وعـاءـ اـسـطـوـانـيـ	C1	ذـرـاعـ الـعـجـنـ
G2	دـفـاشـ	C2	الـخـلاـطـ
G3	اسـطـوـانـةـ لـلـتـقطـعـ	C3	مـخـفـقـةـ عـلـىـ شـكـلـ الـبـالـوـنـ
G4	اسـطـوـانـةـ لـلـبـشـرـ الـشـنـ	L	خلـاطـ إـسـتـانـلـسـ سـتـيـلـ (ـحـسـبـ المـوـدـيـلـ)
G5	اسـطـوـانـةـ لـلـبـشـرـ النـاعـمـ	L1	تركـيـةـ الشـفـرـةـ الـقـابـلـةـ لـلـفـصـلـ
G6	اسـطـوـانـةـ لـلـتـمزـيقـ	L2	وصلـةـ قـابـلـةـ لـلـعـكـسـ
G7	قـفلـ اـسـطـوـانـةـ (ـحـسـبـ المـوـدـيـلـ)	L3	وعـاءـ
		L4	غـطـاءـ
		L5	غـطـاءـ لـلـقـيـاسـ
D	وعـاءـ خـلـاطـ بـلـاسـتـيـكـيـ (ـحـسـبـ المـوـدـيـلـ)	D	وعـاءـ
D1	وعـاءـ	D1	غـطـاءـ
D2	غـطـاءـ	D2	غـطـاءـ لـلـقـيـاسـ
D3	غـطـاءـ لـلـقـيـاسـ	D3	

• شـماـ مـيـ توـانـيدـ دـسـتـگـاهـ خـودـ رـاـ سـفـارـشـ دـهـيـدـ وـ اـزـ فـروـشـنـهـ محلـيـ ياـ مـركـزـ خـدمـاتـ مجـازـ، لـواـزمـ جـانـبـيـ ذـيلـ رـاـ بدـسـتـ آـورـيدـ:

- كـاسـهـ فـلـزـيـ
- روـكـشـ إـيمـنـيـ
- كـاسـهـ فـلـادـ ضـدـزـنـگـ مـخلـوطـ كـنـ
- كـاسـهـ پـلاـسـتـيـكـيـ مـخلـوطـ كـنـ
- سـرـ خـردـكـنـ
- خـردـكـنـ كـوـچـكـ
- قـلـابـ خـبـيرـ
- مـخلـوطـ كـنـ
- هـمـزـنـ بـالـوـنـيـ
- آـبـيـوـهـ گـيـرـيـ
- سـبـزـيـ خـردـكـنـ

هـشـدارـ: هـيـچـ لـواـزمـ جـانـبـيـ مـمـكـنـ نـيـسـتـ بـدـونـ اـرـاـهـ دـسـتـورـالـعـلـمـ شـماـ يـاـ دـسـتـگـاهـ شـماـ بـهـ فـروـشـ بـرسـدـ.

چه باید کرد در صورتیکه دستگاه شما کار نکند

مشکلات	دلایل	راه حل
دستگاه را به یک پریز با همان ولتاژ وصل نکنید	آن به برق وصل نشده است.	دستگاه کار نمی کند
اطمینان حاصل کنید که روکش های ایمنی (A5) و (A9) (یا روکش ایمنی و (B2) و لوازم جانبی بردرستی نصب و (یا) مونتاژ شده اند	یک از لوازم جانبی بردرستی در یک خود قرار نگرفته است. یک پیام چشمک می زند «SAFE»	
به بخش "MESSAGE DISPLAY" مراجعه کنید.	ظرفیت بیش از حد.	محصولات کار کدن را در میان یک عملکرد متوقف می کند.
برخی مواد را بردارید... اجازه دهید دستگاه هدت چند دقیقه خنک شود.	یک پیام چشمک می زند «STOP»	
بگذارید دستگاه برای چند دقیقه خنک شود. سپس دوباره آن را روشن کنید.	از دستگاه بیش از حد استفاده مفوعه اید (زمان بیش از ۱۶ دقیقه). زمان برنامه ریزی شده منقضی شده است.	یک پیام چشمک می زند «END»
اندازه و مقدار مواد را کاهش دهید. مایعات اضافه کنید.	تکه های غذا بیش از حد بزرگ یا بیش از حد سخت است.	تبغه های مخلوط کن آزادانه نمی چرخند.
درزگیر (L2) را دوباره در مونتاژ تیغه متحرک (L1) فرا داده و آن را در کاسه (L3) قفل کنید.	درزگیر (D2) بردرستی قرار نگرفته است. مونتاژ تبغه متحرک (D1) بردرستی قفل نشده است.	در انتهای مخلوط کن چک می کند.
طرف (H4) را تخلیه کنید. به Section 5 مراجعه کنید.	طرف (H4) بیش از حد پر است.	بیوست آمیوه گیری شما "می لرزد".
برای برنامه ریزی زمان کار کردن. دستگاه باید متوقف شود..	دستگاه در حال کار می باشد.	عملکرد تایмер کار نمی کند.

- اطمینان حاصل کنید که دستگاه خاموش شده است. خردکن سبزیجات (G) کج شده به سمت شما، روپرتوی خروجی (A7) قرار دهد، خردکن سبزیجات را در پائین قرار دهید.
- لوهه خوارک را به پشت بچراخید تا زمانی که متوقف شود. (شکل ۶).
- یک کاسه بزرگ یا مخلوط کن (B1) زیر خردکن سبزیجات برای جمع کردن مواد قرار دهید.

نکات:
شما می توانید تا ۲ کیلوگرم غذا آماده سازی کنید، حداکثر زمان کار کدن: ۱۰ دقیقه

رنده کردن: سرعت ۲ تا ۱۰ دقیقه

از درام رنده رشت (G4) برای رنده کردن درشت سوب سبزی، کدو، چغندر پخته شده، غیره استفاده کنید.

برش دادن: سرعت ۶ تا ۸ دقیقه

از درام برش (G6) برای رنده کردن هویج، کدو، سبب زمینی، غیره استفاده کنید.

رنده : سرعت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه

از درام رنده کردن (G6) برای سبب زمینی، پارمیزان، غیره در دانه های ریز استفاده کنید

راه اندامی :

انتخابگر سرعت (A1) را به سرعت مورد نظر بچرخانید.

چند ثانیه صیر کنید تا دستگاه به سرعت مورد نظر برسد.

نکه های میوه یا سبزیجات را از طرف لوهه خوارک در روکش (G1)، فشار دادن با استفاده از فشار دهنده (G2) اضافه کنید. هرگز از انگشتان، یک قاشق یا هر ابزار دیگر استفاده نکنید.

برای متوقف کردن دستگاه، انتخابگر سرعت (A1) را به طرف «0» بگردانید.

از بین بدن لوازم جانبی:

صر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

لوهه خوارک را به جلو بچرخانید.

قفل طرف درام از خروجی (A7) باز کنید.

قفل چفت درام (G7) بسته به مدل باز کنید.

تمیز کردن

- سیم برق دستگاه را بکشید.
- سر خردکن، آمیوه گیری، سبزی خردکن و لوازم جانبی کاسه مخلوط کن را کاملاً بردارید. برای اجتناب از آسیب به یقه ها احتیاط دست بزنید.
- لوازم جانبی را بشویند، آبکش کنید و خشک ماناید. تمام آنها به غیر از اجزای فلزی لوازم جانبی مخلوط کردن و وزد دادن (C1)، قاب و وزد دادن (C2)، همزن بالوی (C3) سر چرخ بدن (F1)، پیچ (F2)، تبغه (F3)، صفحه مایش (F4) و (F5)، مهره (F6)، محفظه زیاله استخراج آب (H4) امن در ماشین طوفشوی می باشند. پارچه خشک یا کمک مطروب پاک کنید. آن را با یک رونگر پخت و پز روی آن بکشید و سپس آنها را به طور معمول تمیز کنید.
- کاسه مخلوط کن (I) او (D) آب داغ در کاسه مخلوط کن بریزید و چند قطره مایع شاستشو اضافه کنید، روکش را بگذارد. آن را در دستگاه قرار داده و چند «Pulse» دهید. پس از برداشتن آن، کاسه را در آب جاری بشویند و یکدایرد خشک شود (کاسه و اورون).
- برای تمیز کردن باقیمانده های سخت تر، به خصوص با آماده سازی ضخیم تر، مونتاژ تیغه متحرک را می توان از مخلوط کن برای این کار جدا کرده، یک بار خالی، کاسه مخلوط کن را بر روی یک سطح صاف قرار دهید، مونتاژ تیغه متحرک را یک چهارم باز کنید و با دقت مهر و مو را بردارید.

- کاسه (B1) را در دستگاه، روپروی خود قرار دهید، و آن را به آرامی به چپ بچرخانید تا زمانی که متوقف شود.
 - درب (B2) را با دست چپ بگیرید و در حلقه واقع در جلو و پشت سر (A0) حرکت دهید تا زمانی که متوقف شود.
 - دسته (A2) واقع در سمت راست دستگاه را کچ کنید تا قفل سر چند منظوره (A0) باز شود، آن را به پائین حرکت دهید و مکم فشار دهید تا در کاسه قفل شود (کلیک قابل شنیدن). (شکل 5c)
 - قفل را باز کنید و روکش ایمنی (A5) را با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت از خروجی (A4) بردارید. (شکل 5c)
 - قبل از نصب آمیوه گیری (H) اطمینان حاصل کنید که دستگاه خاموش است، دکمه آزاد سازی (H6) رو بروی شما است. با فروزان آبشان به سمت راست دستگاه در خروجی (A4)، سپس آن را جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود. فقط یک موقعيت ممکن است، اگر نه، لوازم جانبی روشن نمی شود. (شکل 5d)
 - یک کوزه زیر فروزان آبشان برای جمع کردن آمیوه قرار دهید. فراموش نکنید که متوقف کننده قطره در توک فروزان آبشان (H5) را بردارید. (شکل 5e)
- نکات:**
- میوه و سبزیجات را به قطعات برش دهید، پوست آنها را جدا کنید و هسته ها را دانه ها (آنناس، زدآلو، غیره) را بردارید.
 - از پرازش ۳۰۰ کرم مواد غذائی به طور مداوم بدون خنک کردن کامل دستگاه خودداری کنید.
 - مهم: فیلتر (H3) و بدنه طرف (H4) را در هر ۳۰۰ گرم مواد میوه کنید.
 - آمیوه را بزودی سی از آماده سازی بنشید.
 - کار کردن دستگاه (حداکثر زمان کار کردن: ۱۰ دقیقه):
 - انتخابکر سرعت (A1) به سرعت ۱۰ بچرخانید. برای رسیدن دستگاه به سرعت مورد نظر چند ثانیه صبر کنید.
 - تکه های میوه و سبزیجات را از طریق لوله خروجک بر روی روکش، با فشار داد آرام با استفاده از فشار دهنده (H1) اضافه کنید. هرگز از انگشتان، یک قاشق یا هر وسیله دیگر استفاده نکنید.
 - اجازه دهید دستگاه برای چند ثانیه کار کند پس از آنکه اخرين تکه برای استخراج آمیوه ممکن اضافه شده است.
 - برای متوقف کردن دستگاه، انتخابکر سرعت (A1) را به «۰» بروگردانید. - از بین بردن لوازم جانبی: صر کنید تا فیلتر به متوقف کامل (H3) برسد.
 - متوقف کننده قطره را سر جای خود قرار دهید، لوازم جانبی را با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت از خروجی (A4) بچرخانید.
 - دکمه (H6) را به موقعيت قفل باز (H2) بچرخانید، روکش (H2) را برای آزاد سازی روکش به موقعيت قفل باز بچرخانید.
 - محفظه زباله را تخلیه کنید.
 - روکش ایمنی (A5) را با پیچ دادن به درون خروجی (A4) جایگزین کنید.
- 6 - رنده کردن / برش دادن (بسته به مدل) (G)**
- لوازم جانبی مورد استفاده:
- خودکن سبزیجات (G)
 - نصب لوازم جانبی:
 - یک دارم (G3) (G4) در ظرف درام (G1) قرار دهید. چفت درام (G7) را بسته به مدل ظرف وصل کنید، تا درام را جای خود قفل شود. (شکل 6a).
 - روکش ایمنی (A9) را زیر سر چند منظوره (A0) وصل کنید، به آن فشار دهید تا زمانی که شما صدای یک «کلیک» برآوردید تا اطمینان حاصل شود که قفل شده است. (شکل 6b).
 - روکش (A8) را از خروجی (A7) بردارید. بررسی کنید که روکش ایمنی (A5) بدرستی در خروجی (A4) قفل شده است. (شکل 6b)

- نصب لوازم جانبی:
- مواد را در کاسه (N2) قرار دهید، روکش (N1) را درون کاسه قفل کنید، آن را جهت عقربه ساعت بچرخانید. (شکل 4a).
 - دسته (A2) واقع در سمت راست دستگاه را بروای باز شدن سر چند منظوره (A0) کچ کنید و در موقعیت مطرخ شده قفل کنید.
 - کاسه (B1) را در دستگاه قرار دهید، روپروی خود قرار دهید، و به آرامی آن را به چپ بچرخانید تا زمانی که متوقف شود.
 - درب (B2) را با دست چپ بگیرید و در حلقه واقع در جلو و پشت سر (A0) حرکت دهید تا زمانی که متوقف شود.
 - برای باز کردن سر چند منظوره (A0)، دسته (A2) واقع در سمت راست دستگاه را کچ کنید، آن را به پائین حرکت دهید و برای قفل کردن در کاسه آن را مکم فشار دهید (کلیک قابل شنیدن). (شکل 4b)
 - قفل را باز کنید و روکش ایمنی (A5) را با چرخاندن آن بر خلاف جهت عقربه ساعت قفل کنید. (شکل 4c)
 - خودکن کوچک (N) در خروجی (A4) را با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت قفل کنید. (شکل 4d)
 - اگر روکش (N1) وجود نداشته باشد با بدرستی در کاسه نصب نشده باشد، دستگاه روشن نخواهد شد.
- راه اندامی:
- انتخابکر سرعت (A1) را بسته به نوع مواد و یک واختی مورد نظر به سرعت مطلوب بچرخانید.
 - برای متوقف کردن دستگاه، دکمه کنترل سرعت (A1) را به «۰» ببرگردانید.
- نکات:**
- با خودکن کوچک (N)، شما می توانید:
 - در چند ثانیه برش دهید: سیر، شب بو، گیاهان، جعفری، حداکثر ۱۰ گرم / حداکثر ۱۰ ثانیه / سرعت ۴ تا 10
 - میوه خشک (پادام، فندق، غیره)، گوشت گاو (رووده زدائی شده): حداکثر ۱۰۰ گرم / حداکثر ۱۰ ثانیه / سرعت ۴ تا 10
 - این خودکن کوچک برای محصولاتی چون فوهه طراحی نشده است.
 - بسته به مدل، با چرخ (K) در پالس یا سرعت ۴ تا 10، شما می توانید:
 - در چند ثانیه چرخ کنید: گشنیز، فلفل، انجیر، زدآلو خشک، غیره. برای مثال: شما می توانید ۱۲۰ گرم زدآلو خشک را با ۵ ثانیه پانی کنید که داشت دکمه پالس چرخ نماید.
- از بین بردن لوازم جانبی:
- برای متوقف کردن دستگاه، انتخابکر سرعت (A1) را به «۰» ببرگردانید.
 - صیر کنید تا قبل از برداشتن خودکن کوچک یا چرخ در خلاف جهت عقربه های ساعت، دستگاه کاملاً متوقف شود.
 - روکش ایمنی (A5) را با پیچ کردن درون خروجی (A4) جایگزین کنید.
- 5 - گرفتن آب میوه و سبزیجات (بسته به مدل) (H)**
- لوازم جانبی مورد استفاده:
- استخراج آب (H)
- نصب لوازم جانبی:
- فیلتر چربخشی (H3) را بردارید، آن را درون محافظه زیاله (H4) قرار دهید، روکش (H2) را با تراز کردن مداد شیار دار شده با مداد قفل باز در بالای ظرف اضافه کنید، سپس روکش را بچرخانید تا بماند قفل بسته واقع در بالای ظرف تراز شود (شکل 5a). دکمه (H6) را به ظرف موقعيت قفل بسته بچرخانید تا لوازم جانبی قفل شود (شکل 5b)، روکش دیگر نمی تواند برداشته شود. اگون کاری که باید انجام دهید قرار دادن دریچه (H5) در ظرف (H4) است.
 - دسته (A2) واقع در سمت راست دستگاه را کچ کنید تا قفل سر چند منظوره (A0) را باز کنید و در موقعیت مطرخ شده قفل کنید.

کار کردن دستگاه شما (حداکثر زمان اجرا: ۳ دقیقه):
یک زمان کار کردن همانطور که در مشخصات تایمیر نشان داده شده برنامه ریزی کنید یا فوراً با تبدیل انتخابگر سرعت (A1) به موقعیت مورد نیاز توسط دستور غذا (از «۱ به ۱۲» با «Pulse») شروع کنید.
از موقعیت «Pulse» برای کنترل بهتر هنگام مخلوط مقادیر کم (A1') و برای یک بافت حتی ریزتر استفاده کنید، از «دکمه توپو» (A12) استفاده کنید.

از بین بردن لوازم جانبی:
• قفل از خارج کردن مخلوط کن باز کردن در جهت عقربه ساعت صیر کنید که دستگاه کاملاً متوقف شود.
• روکش اینتی (A5) را پیچ دادن بر خروجی (A4) جایگزین کنید.

3 - خردکن (بسته به مدل) (F)

لوازم جانبی مورد استفاده:
- سر خردکن موئناژ شده (F)

نصب لوازم جانبی:
• با بالاترین کشاپش گستره، بدنه (F1) را با لوله خوارک نگهدارید.
• پیچ خوارک (F2) را در بدنه (F1) قرار دهید.
• تغییر (F3) را روی محور، با لبه باران (قطعات مسطح) به سمت بالا قرار دهید.
• صفحه مایش انتخاب شده (F4) را در تغییر (F3)، با همتوزن کردن دو جا با دوشکاف در بدنه (F1) قرار دهید.

مهره (f6) را به انتهای بدنه (F1) پیچ کنید. (شکل 3a)
موئناژ را برسی کنید. با شافت ناید بازی شود، و ناید به میل خود روشن شود.

در ذیز سر چند منظوره (A0) روش اینتی (A9) را وصل کنید، آن را فشار دهید تا زمانی که صدای یک «کلیک» را شنیدن تا از قفل بودن آن مطمئن شوید. (شکل 3c) یا مخلوط کن (B1) و روکش (B2) را متصل کنید.

روکش (A8) را از خروجی (A7) بردارید. برسی کنید که روکش اینتی (A5) بدرستی در خروجی (A4) قفل شده به سمت خودتان در مقابل خروجی (A7) است. (شکل 3b)

سر خرد کن موئناژ (F) خم شده به سمت خودتان در مقابل خروجی (A7) را تنظیم کنید، آن را در انتهای نگهدارید. لوله خوارک سر خرد کن را وصل کنید تا زمانی که با چرخش آن به سمت پشت قفل شود.

(شکل 3c).
سینی قابل جایانی (F8) را در لوله خوارک قرار دهید. (شکل 3d)

نکات:
• همه مواد را برای خرد شدن آماده کنید (برای گوشتش: استخوان، غضروف و اعصاب را بردارید و به قطعات برش دهید).
• در پایان عملیات، شما می توانید چند تکه کوچک نان در لوله خوارک برای تخلیه هرگونه گوشت باقیمانده در دستگاه قرار دهید.

• شما می توانید تا ۳ کیلوگرم گوشت، در حداکثر زمان جاری چرخ کنید: ۱۵ دقیقه
شروع و از بین بردن.

• یک کاسه بزرگ یا کاسه مخلوط کن (B1) در جلوی دستگاه برای جمع آوری محصول چرخ شده قرار دهید.
• با چرخاندن کنترل سرعت به سرعت ۱۲ کار دستگاه را شروع کنید. برای رسیدن به سرعت موردنظر دستگاه چند تائیه صیر کنید.

• تکه های گوشت را تکه به تکه در لوله خوارک قرار دهید. هرگز با انگشتان یا هر وسیله دیگر مواد را در لوله خوارک شناس نہیذه: از فشار آور (F7) استفاده کنید.
• برای متوقف کردن دستگاه، انتخابگر سرعت را به طرف «۰» چرخانید و صیر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

• قفل سر خردکن را در جهت معکوس موئناژ باز کنید.

4 - خرد کردن ریز مقادیر کم (بسته به مدل) (N)

لوازم جانبی مورد استفاده:
- خردکن کوچک (N) یا چرخ (K)

زدن / امولسیونی کردن / هم زدن: سرعت ۱ تا ۱۲ و توپو (حداکثر زمان استفاده: ۱۰ دقیقه)
• از همزن بالون استفاده کنید (C3).
• شما می توانید سنس مایونز، آلوسی، سنس ها، سفیده تخم مرغ زده شده (تا ۱۰ سفیده تخم مرغ) (تا ۵۰۰ میلی لیتر).
• برای ورز دادن خمیر سنگین یا مخلوط کردن خمیر سبک هرگز از همزن بالون (C3) استفاده نکنید.
راه انداری:

یک زمان عملکرد همان طور که در مشخصات تایمیر نشان داده شده برنامه ریزی کنید یا با چرخاندن انتخابگر سرعت (A1) به موقعیت موردنیاز توسط دستور غذا «فوراً» شروع کنید.

• دستگاه به طور خودکار سرعت (A1) به موقعیت موردنیاز توپو خواهد کنید.
• شما می توانید مواد را از طریق سوراخ در دوب (B2) در طول پخت و پز اضافه کنید.

• برای خاموش کردن دستگاه، انتخابگر سرعت (A1) را به طرف «۰» بچرخانید یا در صورت استفاده از مشخصات سر خردکن تأثیر نداشته باشد.

از بین بردن لوازم جانبی:
• سر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
• دسته (A2) واقع در سمت راست دستگاه را کچ کنید، سر چند منظوره (A0) را باز کنید و آن را در موقعیت پالا قفل کنید.
• درب (B2) را بردارید.

• قفل لوازم جانبی (C1) یا (C2) را با کشیدن در لوازم جانبی در حال چرخاندن آن به سمت عقب از سر چند منظوره باز کنید.
• شما می توانید کاسه را بردارید.

2 - آمیختن / مخلوط کردن / هم زدن (بسته به مدل) (L) یا (D)
• بسته به مواد استفاده شده، کاسه مخلوط کردن (L) یا (D) به شما اجازه می دهد تا مخلوط ضخیم ۱,۵ لیتر و مخلوط مایع ۱,۲۵ لیتر آماده کنید.

لوازم جانبی استفاده شده:
• کاسه مخلوط کردن پلاستیک یا فولاد ضد زنگ (L) یا (D).

نصب لوازم جانبی:
• موئناژ تغییر (L1) با مهر و سوم (L2) را تنظیم کنید و با یک چهارم چرخش در کاسه (L3)، در جهت عقربه ساعت آن را وصل کنید. (با کاسه عمودی). (شکل 2a).

• مواد را به کاسه مخلوط کردن اضافه کنید، درب (L5) را قفل کنید و در پوش اندازه گیری (L6) را قرار دهید.
• برای باز کردن قفل سر چند منظوره (A0) (دسته (A2) واقع در سمت راست دستگاه را کچ کنید و آن را در موقعیت بالا قفل کنید.

• کاسه (B1) را در دستگاه قرار دهید، در پوربوروی خود به کار آندازید، و به آرامی به چپ بچرخانید تا زمانی که متوقف شود.

• درب (B2) را با دست چپ بردارید و در حلقه واقع در جلو و عقب سر (A0) حرکت دهید تا زمانی که متوقف شود.

• دسته (A2) واقع در طرف راست دستگاه را برای باز کردن قفل سر چند منظوره کچ کنید، آن را به یائین حرکت دهید و برای قفل شدن در کاسه محکم به آن فشار دهید (کلیک قابل شنیدن). (شکل 2b)

• قفل را باز کنید و روکش اینتی (A5) را با چرخاندن در خلاف جهت عقربه ساعت از خروجی (A4) بردارید.
• مخلوط کن (یا (D) در خروجی (A4) را با چرخاندن در جهت عقربه ساعت قفل کنید. (شکل 2c).

نکات:
شما می توانید آماده کنید:
- سوپ ریز مخلوط، واټه، میوه خوشی، میلک شیک و کوکتل.

- خمیر مایع (پنکیک)، کیک آرد ذرت، کافتوسی، کیک میوه کاستر، غیره)
- بخ تراشیده

• شما می توانید غذا را از طریق سوراخ در پوش اندازه گیری (L6) یا (D3) در طول آماده سازی اضافه کنید.

• هرگز مخلوط کن را با مایع جوش پر نکنید.

اولین استفاده

- روکش ایمنی (B2) یا روکش (A9) پاید در جای خود برای کار کردن دستگاه باشد. قبل از استفاده برای اولین بار، تمام قطعات لوازم جانبی را با توجه به سنتوراعمل در پاراکراف «میز کردن» بشویند. برای دستورالعمل ماشین ظرفشویی، لطفاً پاراکراف «میز کردن» را مشاهده کنید. دستگاه را بر روی سطح صاف، میز و خشک قرار دهید و سپس آن را به برق وصل کنید.

عملکرد دستگاه شما

صفحة کنترل

- شما چند گزینه برای روش کردن دستگاه خود دارید:
- عملیات متابوپ (پالس): انتخابگر سرعت (A1') را به پالس (A2) با موقعیت پالس های پی در پی برای کنترل بهتر آماده سازی خود پرجرخانید.
- عملیات مستمر: انتخابگر سرعت (A1) را به موقعیت مورد نظر (تا ۱۲) بسته به آماده سازی مورد نیاز پرجرخانید. شما می توانید آن را در صورت لزوم در طول آماده سازی تغیر دهید.
- توربوب: برای «افزایش» برخی آماده سازی ها، انتخابگر سرعت (A1) به طرف موقعیت ۱۲ پرجرخانید، بدین معنی که سرعت ۱۲ دکمه (A12) را فشار دهید، و سرعت افزایش می یابد. برای بازگشت به سرعت ۱۲، این دکمه یک بار دیگر فشار دهید.
- توقف: انتخابگر سرعت (A1) را به «۰» برگردانید.

عملکرد تایمر

- این ویژگی به شما اجازه می دهد تا:
- / زمان استفاده را با شروع زمان انتخابگر سرعت (A1) تنظیم کنید. ثانیه ها پر روی صفحه نمایش نشان داده می شود. بنا بر این شما می توانید زمان مورد نیاز برای بدست آوردن نتیجه مورد نظر را اندازه گیری کنید.
- / زمان اعمالکرد را مکثراً با برابر با ۱۶ دقیقه برنامه ریزی کنید. برای انجام این کار، منکارهایی دستگاه آماده برای کار کردن است، دکمه های «+» یا «-» را برای افزایش یا کاهش (A11) فشار دهید.

- برای مدت زمان طولانی: انگشت خود را بر روی دکمه نگه دارید، آن سریع تر حرکت خواهد کرد.
- برای مدت زمان کوتاه، یا برای انجام تظیمات: به سرعت کلید + را فشار دهید.
- برای مدت موقتی رفتن از ۱۶ دقیقه داکتر زمان به صفر: انگشت خود را بر روی دکمه + برای ۲ ثانیه نگه دارد.

- برای مستقیم رفتن از صفر به ۱۶ دقیقه، انگشت خود را برای ۲ ثانیه بر روی دکمه - نگه دارد.
- برای لغو یک زمان: + و - را با هم فشار دهید.
- به محض جریانیدن انتخابگر سرعت (A1)، شما مش مکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر خواهد شد؛ دستگاه شما به محض رسیدن زمان نیازه ریزی شده متوقف خواهد شد.

نمایش پیام

- دستگاه شما ویژگی های حفاظت الکترونیکی را نشان داده و اجازه می دهد تا در اینمی کامل استفاده شود. این سیستم حفاظت می تواند دستگاه را پرخاندن انتخابگر سرعت (A10) پیام نمایش داده می شود.

ایمنی:

- مطمئن شوید که تمام اقدامات احتیاطی اینمی برای نصب لوازم جانبی مختلف را رعایت کرده اید:
- کاسه مخلوط کردن / خردکن کوچک / آسیاب / آمیوه کیری: روکش ایمنی (B2) (باید کاملاً درون کاسه پایین آورده شود).
- عملکرد اختلاط (غمیر، همزن...): در پیچه اینمی باشد قفل شود و درب اینمی (B2) (باید کاملاً) درون کاسه (B1) (پایین آورده شود).
- سرخ درکن / سبزی خردکن / لوازم جانبی غلتان یا عملکرد پاستاساز: روکش اینمی (A9) باید در جای خود باشد و در پیچه اینمی (A5) باید قفل شده باشد.

توقف*

- این دستگاه به یک محافظت نوسان مجھز شده است. اگر یک ناهنجاری شناسایی شود، دستگاه خودش را خاموش خواهد کرد. انتخابگر سرعت (A1) را به طرف «۰» پرجرخانید. آماده سازی خود را تنظیم کنید (برخی از مواد را از کاسه بدارید، مقداری مایع اضافه کنید، مقداری روغن برای نان بچیک اضافه کنید) و سرعت خود را دوباره انتخاب کنید.
- در صورت افزایش قابل توجه، این امکان وجود دارد که دستگاه شما فوراً روش نشود. در این مورد، قبل از روش نکردن مجدد چند دقیقه صبر کنید.

پایان:

- زمان برآمده ریزی شده منقضی شده است.
- شما گذشته اید دستگاه بیش از حد کار کرد (زمان بیش از ۱۶ دقیقه). انتخابگر سرعت (A1) را در «۰» تنظیم کنید، چند دقیقه صبر کنید و دستگاه را روشن کنید.

۱ - اختلاط / ورز دادن / زدن / امولسیونی کردن / بهم زدن

- لوازم جانبی قابل استفاده:
- کاسه (B1)
- درب (B2)
- قلاب خمیر کردن (C1) مخلوط کن (C2)، یا همزن (C3)
- نصف لوازم جانبی:
- دستگاه و نمایش زمان (A10) را به سوی خود روش نکنید.
- دستگاه واقع در طرف راست دستگاه را به منظور باز کردن سر چند منظوره (A0) کج کنید و در موقعیت مطرح شده قفل کنید. (شکل a1)

- قفل پوشش ایمنی و همچنین (A9) را باز کنید اگر آن با کشیدن به سمت رها ساز باقی هماند همانطور که در تعمیر نشان داده شد. (شکل 8)
- کاسه (B1) را پر کنید و در دستگاه قرار دهید، به سمت خود به راه اندازید، سپس به آرامی به سمت چپ پرجرخانید، تا نماین که متوقف شو.
- قلاب خمیر (C1) در خروجی (A6) قرار دهید و در پک حرکت خلاف عقربه های ساعت فشار دهید تا نماین که متوقف شود. (شکل 1b)
- برای عملکرد های دیگر، شما فقط پاید مخلوط کن (C2) یا همزن (C3) همانطور که در بالا با قلاب خمیر (C2) توصیف شده است جاسازی کنید.

- درب (B2) را با دست چپ بدارید و در حلقه های واقع در جلو و پشت سر (A0) حرکت دهید تا نماین که متوقف شود. (شکل 1c)
- قفل سر چند منظوره (A0) را با فشار دادن بر روی سونوچ (A2) باز کنید (شکل 1d)، آن را به پائین بکشید و مکمک فشار دهید تا در کاسه قفل شود. (شکل 1e)

- اگر روکش بدروستی در کاسه محکم نشده باشد دستگاه روش نمی شود.

- طور خودکار پایین خواهد رفت.

ورز دادن: سرعت ۱ تا ۳

- از قلاب خمیر (C1) استفاده کنید (حداکثر زمان عملکرد: ۱۰ دقیقه)
- خمیر نان: به منظور تضمین بهترین نتایج، توصیه می کنیم که شما از بیش از ۱ کیلوگرم آرد سفید (و ۴۰۰ میلی لیتر آب و لیم) در یک مخلوط، یا ۵۰۰ کرم (و ۳۵۰ میلی لیتر آب و لیم) برای آرد غلیظ تر (کل آرد کنید T110 تا T130...) استفاده نکنید.

- خمیر ترش (نان بچیک): kugelhopf...: بیش از ۵۰۰ گرم آرد در یک زمان استفاده نکنید

- خمیر تازه شیرین: حداکثر ۳۰۰ گرم آرد.

- مخلفوت: سرعت ۱ تا ۱۲ (حداکثر زمان استفاده: ۱۵ دقیقه)

- از مخلوط کن (C2) استفاده کنید.

- شما می توانید تا ۲۰۵ کیلوگرم خمیر سبک مخلوط کنید (کیک پوند، کوکی، غیره...). میوه خشک، شکلاتی، غیره در سرعت ۱ تا ۳ اضافه کنید. شما همچنین می توانید از مخلوط کن برای درست کردن گوشت قیمه با پوره سبب زیبی تا سرعت ۳ استفاده کنید.

- هرگز از مخلوط کن (C2) برای ورز دادن خمیر سنگین استفاده نکنید.

اطمار: لطفاً» کتابچه دستورالعمل ایمنی و دستورالعمل ها را قبل از اولین استفاده با دقت بخوانید.

شرح دستگاه

			A	قسمت موتور
		سر خردکن (بسته به مدل)	F	
	F1	بدنه	A1	انتخاب کننده سرعت الکترونیکی
	F2	پیچ	A1'	تنظیم «Pulse» (کارکرد متناوب)
	F3	تیغه	A2	دسته رها کننده سر چندمنظوره (A3)
	F4	صفحه سوراخ بزرگ	A0	سر چند منظوره
	F5	صفحه سوراخ کوچک	A4	خرسچه برای مخلوط کن پلاستیک یا فولاد
	F6	مهره	A4	ضدزنگ / خردکن کوچک / آسیاب / آمیوه گیری
	F7	فشار دهنده	A5	روکش ایمنی
	F8	صفحه	A6	هنگام استفاده از خرسچه برق A6 یا A7، آن باید نصب شود
N	خردکن کوچک (بسته به مدل)		A6	خرسچه برای لوازم جانبی مخلوط کن
N1	روکش		A6	(خمیرزن، همزن، همزن بالونی)
N2	کاسه		A9	روکش ایمنی
S	کاردک (بسته به مدل)		A7	خرسچه برای لوازم خردکن / سبزی خردکن
H	آب میوه گیری (بسته به مدل)		A8	غلتک / سر پاستاساز
H1	فشار دهنده غذ		A8	روکش متحرک برای خرسچه
H2	روکش		A7	هنگام استفاده از خرسچه برق
H3	فیلتر چرخان		A10	صفحه نمایش برای زمان کار کردن در دقیقه
H4	محفظه زباله		A11	و ثانیه
H5	دهانه		A11	دکمه تنظیم برای زمان کار کردن + - تایمر
H6	دکمه ایمنی		A12	دکمه توربو
G	سبزی خردکن (برطبق مدل)		B	مونتاژ کاسه
G1	محفظه درام		B1	کاسه فلزی
G2	فشار دهنده غذ		B2	روکش ایمنی
G3	درام برش دادن		C	لوازم جانبی مخلوط کردن
G4	درام رنده درشت		C1	قابل خمیر
G5	درام رنده ریز		C2	مخلوط کن
G6	درام رنده کردن		C3	همزن بالونی
G7	قفل درام (بسته به مدل)		L	کاسه فولاد ضدزنگ مخلوط کن (بسته به مدل)
			L1	مونتاژ تیغه متحرک
			L2	رابط برگشت پذیر
			L3	کاسه
			L5	روکش
			L6	دروپوش اندازه گیری
D	کاسه پلاستیکی مخلوط کن (بسته به مدل)		D1	کاسه
D2	روکش		D2	
D3	دروپوش اندازه گیری		D3	