D p. 5 - 12

NL p. 13 - 20

DK p. 21 - 28

S p. 29 - 36

N p. 37 - 44

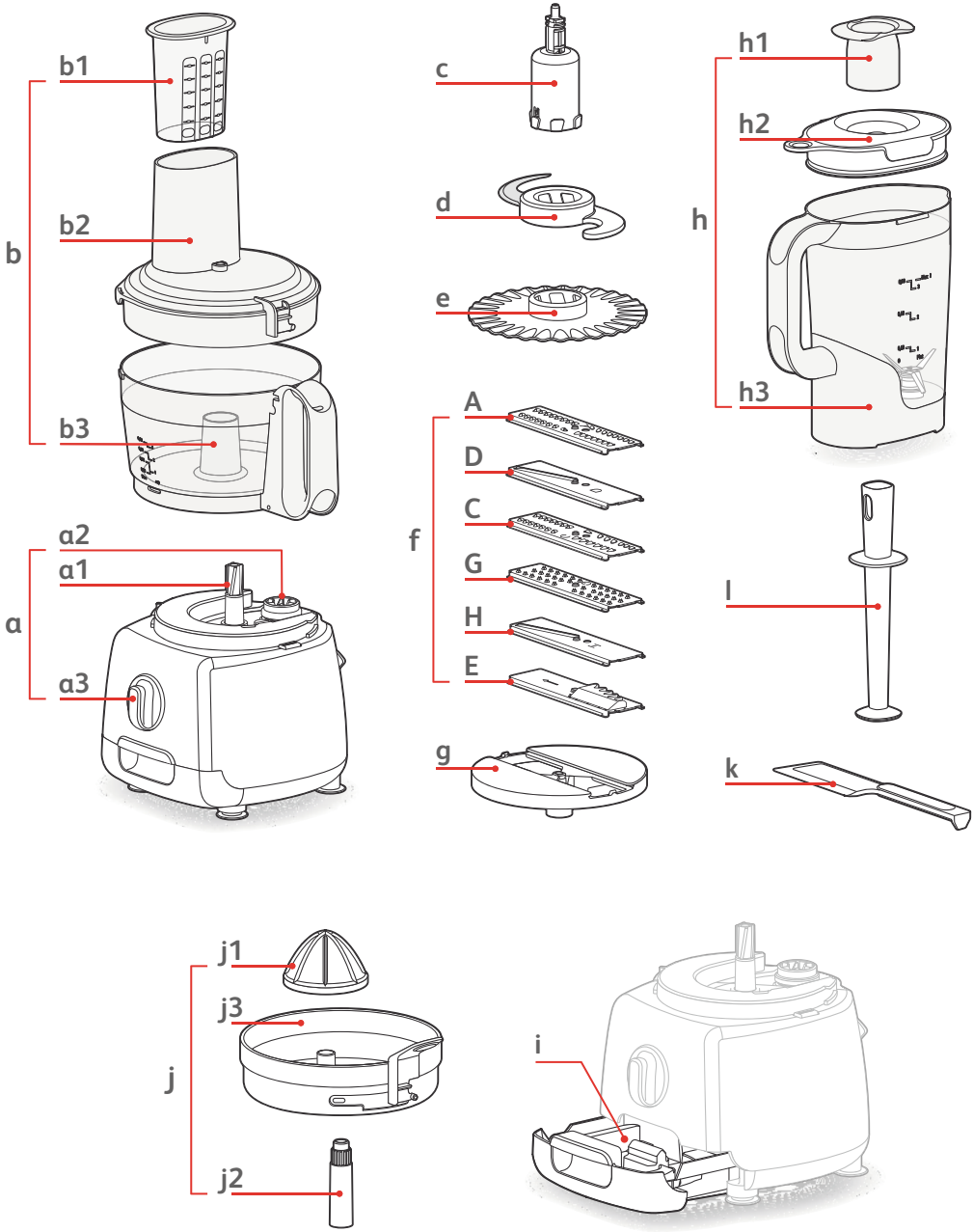
FIN p. 45 - 52

GR p. 53 - 60

P P.61 - 68

E P.69 - 76

0 828 102


b1
b2
b3
b
a2
a1
a3
a
c
d
e
A
D
C
G
H
E
f
g
h1
h2
h3
h
l
k
j1
j3
j2
j
i

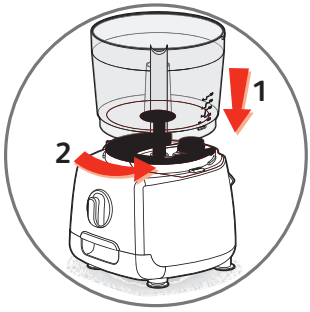


fig.1a

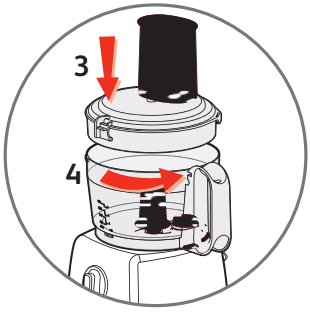


fig.1b

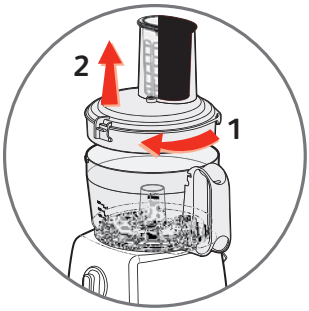


fig.2a

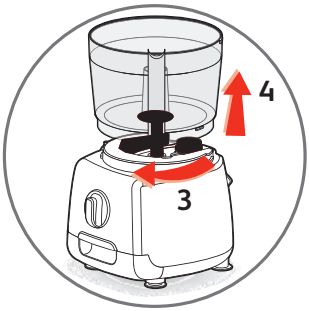


fig.2b

fig.2c

fig.3

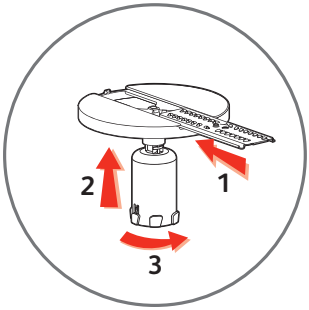


fig.4a

fig.4b

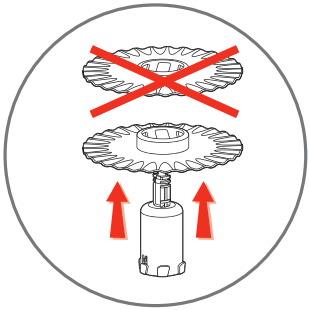


fig.5a

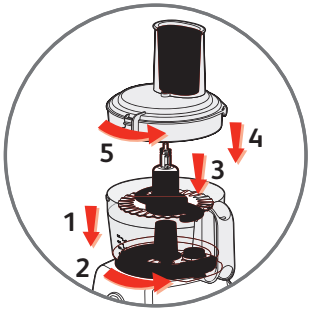


fig.5b

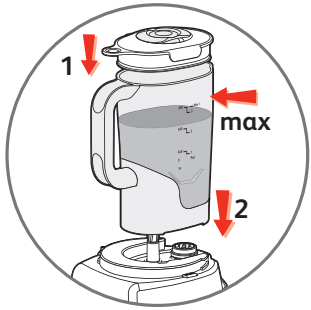


fig.6

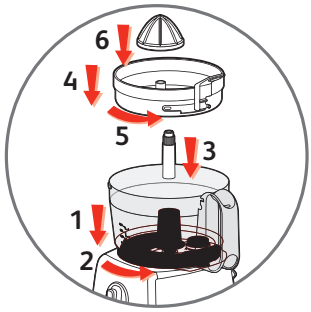


fig.7

fig.8

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Tefal Gerät entschieden haben.
Die zu dem von ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmittel bestimmt.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen. Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung (auch bei Stromausfall) und vor der Reinigung aus.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb.
- Nehmen Sie den Deckel des Mixbechers erst ab, wenn das Gerät zum völligen Stillstand gekommen ist.
- Fassen Sie niemals in sich noch drehende Teile.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 3 Minuten laufen.
- Das Gerät kann nicht laufen, wenn die Zubehörteile nicht richtig eingesetzt sind und der Deckel nicht richtig verschlossen ist.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft)
- Alle Eingriffe, die über die übliche Reinigung und Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem zugelassenen Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft) vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden Teilen oder Messern des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, darf das Stromkabel nur in einem zugelassenen Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem zugelassenen Servicecenter erworbene originale Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie stets den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Multifunktionsmesser, dem Messer des Mixkrugs, dem Mahlwerk und den Scheiben des Gemüseschneiders um: sie sind extrem scharf. Vor dem Ausleeren der Schüssel muss unbedingt das Multifunktionsmesser (d) an seinem Mitnehmer (c) herausgenommen werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs den völligen Stillstand des Geräts ab.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen oder Sterilisieren mit Hitze).
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellengeeignet.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Lade hochnehmen.

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

ZUBEHÖR JE NACH MODELL:

d **Multifunktionsmesser**

e **Emulgierscheibe**

f **Scheiben-Einsätze**
A : Fein Raspeln
D : Fein Schneiden
C : Grob Raspeln
G : Reibekuchen-Einsatz
H : Dick Schneiden
E : Pommes Frites-Einsatz

g **Scheibenhalter**

h **Mixaufsatz**
h1 : Stopfer mit Dosierverschluss
h2 : Deckel
h3 : Mixbecher

b **Schüssel-Einheit**
b1 : Stopfer mit Messeinteilung
b2 : Deckel mit Einfüllstutzen
b3 : Schüssel

c **Mitnehmer**

i **Aufbewahrungsfach**

j **Zitruspresse**
j1 : Presskegel
j2 : Mitnehmer der Zitruspresse
j3 : Sieb

k **Spatel**

l **Stößel**

Inbetriebnahme

ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER SCHALTER VOR DER MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE AUF O/ AUS STEHT UND DIE ZULEITUNG GEZOGEN IST.
- Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile mit Seifenwasser ab (siehe Abschnitt Reinigung). Sorgfältig abspülen und trocknen.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.

1 : EINSETZEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel-Einheit (b).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss sich dabei ein wenig rechts des Knopfes befinden.
- Stellen Sie die Schüssel (b3) durch Drehen nach rechts fest.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel (b3). Stellen Sie den Deckel fest, indem Sie ihn nach rechts in den Griff der Schüssel drücken.

Die Schüssel muss **unbedingt** vor dem Feststellen des Deckels (b2) auf der Schüssel (b3) auf dem Motorblock (a) festgestellt werden.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Position Pulse (Intervallbetrieb): Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position „Pulse". Der Intervallbetrieb ermöglicht bei verschiedenen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 1 oder 2.
- Anhalten des Geräts: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 0.

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

2 : ABNEHMEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

- Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Griff der Schüssel. Nun kann der Deckel angehoben und abgenommen werden.
- Entriegeln Sie die Schüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Jetzt erst kann die Schüssel vom Motorblock abgenommen werden.

3 : MISCHEN / MIXEN / HACKEN / KNETEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel-Einheit (b).
- Mitnehmer (c).
- Multifunktionsmesser (d).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie das Multifunktionsmesser (d) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

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

Sie können bis zu folgende Mengen kneten:
- 600g schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig usw. in 30 Sekunden.
- 500g Teig für bestimmte Brotsorten wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot usw. in 30 Sekunden

Sie können bis zu folgende Mengen mischen:
- 600g leichten Teig wie: Biskuitteig, Rührteig usw. in 1 Minute 30 Sekunden.

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

HACKEN
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2 oder für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs auf Intervallbetrieb.

Sie können bis zu 300 g Lebensmittel hacken wie:
- . rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entsehnt und in Würfel geschnitten).
- . roher oder gekochter Fisch (ohne Haut und Gräten).
- . harte Lebensmittel: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie usw.).
- . weiche Lebensmittel: bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln, Spinat usw.).

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

Sie können in 20 Sekunden bis zu 0,5 Liter Gemüsesuppe, Suppe, Kompott mixen.

4 : RASPELN / SCHNEIDEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel-Einheit (b).
- Spindel (c).
- die gewünschte Scheibe (f) (je nach Modell).
- Scheibenhalter (g).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Führen Sie die gewünschte Scheibe (f) in den Scheibenhalter (g) ein, stecken Sie die Achse des Mitnehmers (c) so weit wie möglich durch den Scheibenhalter (f) und stellen Sie die Einheit fest. Setzen Sie die Einheit anschließend auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

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

Mit den verschiedenen Scheiben können folgende Funktionen erfüllt werden (je nach Modell):
. Grob Raspeln (C) / Fein Raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse usw.
. Dick Schneiden (H) / Dünn Schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, Äpfel, Karotten, Kohl usw.
. Pommes Frites-Einsatz (E): Kartoffeln usw.
. Reibekuchen-Einsatz (G): Parmesan, Kokosnüsse usw.

5 : EMULGIEREN / SCHLAGEN / SCHAUMIG RÜHREN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel-Einheit (b).
- Spindel (c).
- Emulgierscheibe (e):

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie die Emulgierscheibe (e) mit der entsprechenden Seite auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

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

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
- Dieses Zubehörteil darf nicht zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen eingesetzt werden.

Zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (1 bis 6), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).

6 : GLATTRÜHREN / MISCHEN / SEHR FEIN MIXEN (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Schüssel-Mixer-Einheit (h).
- D – Stößel (I) (je nach Modell)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz (h3) **und achten Sie dabei darauf, die auf dem Mixaufsatz angegebene Höchstmarke nicht zu überschreiten.**
- Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierverschluss (h1) auf den Mixaufsatz und stellen Sie ihn fest.
- Stellen Sie den zusammengesetzten Mixaufsatz (h) auf den Antrieb des Motorblocks (a2); der Griff des Mixaufsatzes muss sich dabei gegenüber von Ihnen befinden.
- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Geräts ab, bevor Sie den Mixaufsatz vom Motorblock abnehmen.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1 oder 2.

Um den Mischvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch den Intervallbetrieb einstellen.
- Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.
- Benutzen Sie den Mixaufsatz nicht für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse…).
- Benutzen Sie den Mixaufsatz stets mit seinem Deckel.
- Füllen Sie stets zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixaufsatz und achten Sie darauf, den angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten:
  - 1 l für dickflüssige Zubereitungen.
  - 0,8 l für dünnflüssige Zubereitungen.
- Wenn Sie während des Mischvorgangs weitere Zutaten hinzufügen wollen, nehmen Sie den Dosierverschluss

(h1) vom Deckel ab und geben die Zutaten durch die Einfüllöffnung bei; achten Sie dabei darauf, den auf dem Mixaufsatz angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten.
Maximale Betriebsdauer: 3 Min.

Tipps:
- Wenn sich beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixaufsatzes absetzen, schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es aus. Nehmen Sie die Mixaufsatz-Einheit vom Gehäuse des Geräts ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Spatel und lassen Sie sie in den Mixaufsatz zurückfallen. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixaufsatz und halten Sie sie von der Schneide fern.
- Der Stößel (l) dient zum Glätten und Zerdrücken der Zubereitungen (besonders dickflüssige Zubereitungen) im Mixaufsatz. Führen Sie dazu den Stößel durch die Zentralöffnung des Deckels (h2) des Mixaufsatzes ein. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stößel bei laufendem Gerät zum Messer hin.
- Verwenden Sie den Stößel (l) nie ohne den Deckel, weil er in diesem Fall das Messer berühren würde.

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

7 : ZITRUSFRÜCHTE AUSPRESSEN (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Zitruspresse-Einheit (j).
- Schüssel (b3).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie den Mitnehmer (j2) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
- Setzen Sie das Sieb (j3) auf die Schüssel und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie den Presskegel (j1) auf den Halter des Siebes (j3).
- Zum Abnehmen der Zitruspresse-Einheit: entriegeln Sie das Sieb (j3) und anschließend die Schüssel; jetzt kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:
- Setzen Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (j1).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1.
- Es können bis zu 0,6 Liter Zitrusfrüchte ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
- **Achtung:** das Sieb muss alle 0,2 Liter geleert werden

8 : AUFBEWAHRUNG DER ZUBEHÖRTEILE:

- Ihr Gerät ist mit einem integrierten Aufbewahrungsfach (i) ausgestattet, in der das Multifunktionsmesser (d) sowie die 4 Scheiben-Einsätze (f) aufbewahrt werden können.
- Legen Sie die Zubehörteile in das Aufbewahrungsfach (i) und schieben Sie diese in den Motorblock (a).

9 : KLEINE MENGEN SEHR FEIN HACKEN (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:
- Mahlwerk-Einheit.
- Mit dem Mahlwerk können Sie:
  in wenigen Sekunden getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, entkernte Pflaumen hacken:
  Menge / Höchstzeit: 40g / 6 Sek.

D

Reinigung

- Stecken Sie das Gerät aus.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
- Waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab: sie sind spülmaschinengeeignet.
- Giessen Sie heißes Wasser mit etwas Flüssigseife in den Mixaufsatz (h3). - Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Messverschluss (h1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse Taste. Stecken Sie das Gerät aus. Spülen Sie den Mixaufsatz ab.
- Tauchen Sie den Motorblock (a) nicht ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm ab.
- **Die Schneiden der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

Tipp: Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.
- Benutzen Sie das Aufbewahrungsfach (i) nur zur Aufbewahrung des Multifunktionsmessers (d) und von bis zu 4 Scheiben-Einsätzen (f).

Das Gerät funktioniert nicht?

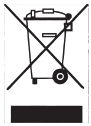
- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
  - den Anschluss des Geräts.
  - ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.
- Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts

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

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

Entsorgung von elektronischen und elektrischen Geräten



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

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

Zubehör

- Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:
  - Scheiben-Einsätze
    - A: Fein Raspeln
    - D: Fein Schneiden

C: Grob Raspeln
H: Dick Schneiden
G: Reibekuchen/Parmesan
E: Pommes Frites
- Mahlwerk
- Mixaufsatz
- Stößel
- Zitruspresse

Rezepte

Weißbrotteig

375g Mehl - 225g lauwarmes Wasser – 1 Päckchen Bäckerhefe – 5g Salz.

Geben Sie Mehl, Salz und Bäckerhefe in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (etwa 30 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und bringen Sie ihn in Form. Legen Sie ihn dann auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech. Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240˚ vor. Schieben Sie das Blech in den Ofen, sobald der Brotteig auf das doppelte seines Volumens aufgegangen ist und schalten Sie diesen auf 180˚. herunter. 30 Minuten lang backen. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt.

Pizzateig

150g Mehl - 90g lauwarmes Wasser – 2 Esslöffel Olivenöl – 1/2 Päckchen Bäckerhefe – Salz.

Geben Sie Mehl, Salz und Bäckerhefe in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser und das Olivenöl zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat (15 bis 20 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240˚ vor. Rollen Sie währenddessen den Teig aus und belegen Sie ihn nach Wunsch: Tomaten- und Zwiebelpüree, Pilze, Schinken, Mozzarella, etc. Belegen Sie Ihre Pizza mit ein paar Anchovis und schwarzen Oliven, bestreuen Sie sie mit ein wenig Origano und geriebenem Käse und beträufeln Sie sie zum Schluss mit Olivenöl. Legen Sie die belegte Pizza auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Backblech. Backen Sie sie 15 bis 20 Minuten.

Mürbeteig

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

Geben Sie Mehl, Salz und Butter in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 25 bis 30 Sekunden). Lassen Sie den Teig an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde lang ruhen und rollen Sie ihn dann aus. Mit dem gewünschten Belag belegen und backen.

Crêpesteig

(Zubereitung mit dem Multifunktionsmesser oder im Mixaufsatz)

160g Mehl – 1/3l Milch – 2 Eier – ½ Teelöffel feines Salz – 2 Esslöffel Öl – 10g Zucker (nach Geschmack) - Rum (nach Geschmack)

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts: Mehl, Milch, Eier, Zucker und Rum. Setzen Sie das Gerät 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 in Betrieb, dann 25 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2.
Geben Sie alle Zutaten außer dem Mehl in den Mixaufsatz. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das Mehl zu. Mixen Sie 45 Sekunden lang.

D

Rührteig

150g Mehl - 150g weiche, in Stücke geschnittene Butter - 150g Zucker – 3 ganze Eier – 1/2 Päckchen Backpulver – eine Prise Salz.

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät 1 Minute 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb. Heizen Sie den Ofen auf 180° vor. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie sie 10 Minuten.

Gewürzkuchen

150g Mehl – 70g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 70g Zucker – 3 Eier – 50ml Milch – 2 Teelöffel Backpulver – 1 Teelöffel Zimt – 1 Teelöffel Ingwer – 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss – 1 geriebene Orangenschale – 1 Prise Pfeffer.

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 50 Sekunden lang in Betrieb. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform und backen Sie den Kuchen 50 Minuten 180°C.
Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

Schokoladenkuchen

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

Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt.
Geben Sie den Zucker und die Eier in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts und setzen Sie es auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und rühren Sie die Mischung in 2 Minuten 45 Sekunden schaumig. Lassen Sie das Gerät weiter laufen und geben Sie durch den Einführstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu. 15 Sekunden mixen. Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang auf 160°C.

Schlagsahne

200ml sehr kalte flüssige Crème Fraîche , 30g Puderzucker.

Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank.
Geben Sie die Crème Fraîche und den Puderzucker in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 40 Sekunden lang in Betrieb.

Mayonnaise

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

Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in die mit der Emulgierscheibe bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und lassen Sie es 5 Sekunden lang laufen und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels ganz langsam das Öl zu. Wenn die Mayonnaise fest wird, nimmt sie eine helle Färbung an.
Achtung: Die Mayonnaise gelingt nur, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben.
Hinweise: Die Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren

De accessoires die bij het model horen dat u zojuist gekocht heeft, worden op het etiket op de bovenzijde van de verpakking weergegeven.

NL

Veiligheidsadviezen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig. Uw apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt altijd de stekker uit het stopcontact (ook wanneer er een stroomonderbreking is).
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen en laat het niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende servicedienst om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van de voor het apparaat geschikte accessoires en onderdelen die bij een erkende servicedienst verkocht worden.
- Gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen om voedsel door de vulschacht te duwen.
- Wees voorzichtig met het sikkelmes, het mes van de blender, de maler en de accessoires: deze zijn vlijmscherp. U dient altijd het sikkelmes (d) door middel van zijn aandrijfas (c) te verwijderen voordat u de inhoud uit de mengkom haalt.
- Gebruik het apparaat niet leeg.
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel
- Raak de bewegende onderdelen niet aan, wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden (ontdooien – bakken – verwarmen).
- Doe de accessoires niet in de magnetron.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de mengkom en de werkende accessoires hangen.
- Verplaats het apparaat niet door het bij de lade vast te nemen.

Beschrijving

a **Motorblo**
a1 : Langzame uitgang motorblok
a2 : Snelle uitgang motorblok
a3 : Snelheidsregelaar met Pulsestand (afwisselende werking)-0-1-2

b **Mengkom**
b1 : Vulstop/doseerdop
b2 : Deksel met vulschacht
b3 : Kom

c **Aandrijfas**

ACCESSOIRES, AFHANKELIJK VAN HET MODEL:

d **Sikkelmes**

e **Emulgeerschijf**

f **Accessoires**
A : Fijn raspen
D : Fijn snijden
C : Grof raspen
G : Fijn raspen/Parmezaanse kaas
H : Dik snijden
E : Fritessnijder

g **Accessoirehouder**

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

i **Opberglade**

j **Citruspers**
j1 : Perskegel
j2 : Aandrijfas Citruspers
j3 : Zeef

k **Spatel**

l **Stamper**

Eerste gebruik

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u alle onderdelen met warm sop wassen (zie de paragraaf reinigen). Vervolgens afspoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Pulse (afwisselende werking): draai de knop (a3) op de Pulsestand door middel van meerdere impulsen, voor een betere controle van bepaalde bereidingen.
- Continue werking: draai de knop (a3) op stand 1 of 2.
- Uit: draai de knop (a3) op stand 0.

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

1 : Het plaatsen van de kom van de hakmolen en het deksel

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Mengkom compleet (b).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a), met de handgreep van de mengkom enigszins rechts van de knop.
- Vergrendel de kom (b3) door deze rechtsom te draaien.
- Plaats het deksel (b2) op de kom (b3). Vergrendel het deksel door het naar rechts in de handgreep van de mengkom te duwen.
- U moet eerst de kom op het motorblok (a) vergrendelen voordat u het deksel (b2) op de kom (b3) vergrendelt.

– 2 : De kom van de hakmolen en het deksel verwijderen

- Ontgrendel het deksel door dit met de klok mee te draaien, zodat de handgreep van de kom vrij komt. U kunt het daarna optillen en verwijderen.

• Ontgrendel de kom door deze met de klok mee te draaien.
• Pas op dit moment kunt u de kom optillen en uit het motorblok verwijderen.

3 : Mengen/mixen/hakken/kneden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
• Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Sikkelmes (d).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
• Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
• Schuif het sikkelmes (d) op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
• Doe de ingrediënten in de mengkom.
• Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
• Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

KNEDEN / MENGEN
• Draai de snelheidsregelaar (a2) op stand 2 voor inschakeling.
U kunt maximaal kneden:
- 600 g zwaar deeg, zoals: witbrooddeeg, kruimeldeeg… in 30 sec.
- 500 g speciaal brooddeeg, zoals: roggebrood, bruinbrood, granenbrood… in 30 sec.

U kunt maximaal mengen:
- 600 g luchtig deeg, zoals: biscuit, evenveeltje, yoghurtcake…. in 1.30 tot 3.30 min.

U kunt verder max. 0,5 liter beslag voor pannenkoeken, wafels, enz. mengen in 1 minuut tot 1 minuut 30.

HAKKEN
• Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor het inschakelen of gebruik de pulsestand voor een betere controle op het hakken.
U kunt tot 300 g voedsel hakken, zoals:
- rauw of gaar vlees (zonder botten en zenuwen en in blokjes gesneden).
- rauwe of gare vis (zonder vel en zonder graten).
- harde producten: kaas, gedroogde vruchten, sommige groenten (wortels, selderie).
- zachte producten: sommige groenten (uien, spinazie).

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

4 : Raspen/snijden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
• Mengkom compleet (b).
• Aandrijfas (c).
• Accessoire naar keuze (f) (afhankelijk van het model).
• Accessoirehouder (g).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
• Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
• Plaats het gekozen accessoire (f) in de accessoirehouder (g), steek de as van de aandrijfas (c) zover mogelijk in het accessoire (f), vergrendel het geheel en plaats alles op de uitgang van het motorblok (a1).
• Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
• Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

INSCHAKELEN EN TIPS:
• Breng het voedsel in via de vulschacht van het deksel en begeleid het met behulp van de vulstop (b1).
• Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor snijden of op stand 2 voor raspen.
U kunt met de accessoires (afhankelijk van het model):
. grof raspen (C) / fijn raspen (A): knolselderie, aardappelen, wortelen, kaas…
. dik snijden (H) / fijn snijden (D): aardappelen, uien, komkommers, bieten, appels, wortelen, kool…

. fritesnijder (E): frites
. fijn raspen (G): Parmezaanse kaas, kokosnoot…

NL

5 : Emulgeren / kloppen / stijfslaan

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Emulgeerschijf (e).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de emulgeerschijf (e) in de goede richting op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

Zet de emulgeerschijf in de goede richting: zie schema 5 in het kader.

INSCHAKELEN EN TIPS:
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.
- Gebruik dit accessoire nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van luchtig deeg.

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

6 : Glad en gelijkmatig mengen/ zeer fijn mixen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Blender (h).
- Stamper (l) (afhankelijk van het model)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Doe de ingrediënten in de blender (h3) **zonder het maximale op de mengkom aangegeven niveau te overschrijden.**
- Plaats het deksel (h2) met de doseerdop (h1) en vergrendel dit op de mengkom.
- Plaats de geassembleerde mengkom (h) op de uitgang van het motorblok (a2) met de handgreep van de blender naar u toe gericht.
- Wacht tot de keukenmachine volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender van het motorblok haalt.

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

U kunt de Pulsestand gebruiken voor een betere controle tijdens het mengen.
- Vul de blender nooit met een kokendhete vloeistof.
- Gebruik nooit de blender met droge producten (hazelnoten, amandelen, pinda's…).
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel.
- Schenk altijd als eerste de vloeibare ingrediënten in de mengkom, voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder het aangegeven maximale niveau te overschrijden:
  - 1 l voor dikke melanges.
  - 0,8 l voor vloeibare melanges.
- Verwijder voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen de doseerdop (h1) van het deksel en schenk de ingrediënten hier in via de vulopening, zonder het op de mengkom aangegeven vulniveau te overschrijden.

Max. gebruikstijd: 3 min.

Tips:
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, indien er ingrediënten aan de wanden van de mengkom blijven plakken. Verwijder de blender van het apparaat. Laat met behulp van de spatel de bereiding op het mes vallen. Steek uw handen of vingers niet in de mengkom en houd ze uit de buurt van het mes.
- Met de stamper (l) kunt u glad en gelijkmatig mengen en uw bereidingen in de blender aanstampen (vooral

de meest dikke). Duw hiervoor de stamper in de opening midden in het deksel van de blender (h2). Tijdens de werking duwt u het voedsel naar de bladen met behulp van de stamper.
- **Nooit de stamper (l) zonder het deksel gebruiken, omdat deze dan de bladen zou kunnen raken.**

U kunt:
- fijn gemixte soepen, lichtgebonden soepen, room, compote, milkshake en cocktails bereiden.
- elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).

7 : Citrusvruchten uitpersen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Citruspers (j).
- Mengkom (b3).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de aandrijfas (j2) op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de zeef (j3) op de mengkom en vergrendel dit.
- Plaats de perskegel (j1) op de schacht van het mandje (j3).
- Voor het verwijderen van de citruspers: ontgrendel de zeef (j3) en vervolgens de kom, u kunt daarna het geheel van het motorblok halen.

INSCHAKELEN EN TIPS:
- Plaats een halve citrusvrucht op de perskegel (j1).
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor inschakeling.

U kunt tot 0,6 liter citrussap maken zonder de mengkom te hoeven legen.
- **Let op:** u moet de zeef na iedere 0.2l omspoelen.

8 : Het opbergen van de accessoires

- Uw keukenmachine heeft een ingebouwde opberglade (i) waarin u het sikkelmes (d) en de 4 accessoires (f) kunt opbergen.

Na de accessoires geïnstalleerd te hebben, schuift u de opberglade (i) in het motorblok (a).

9 : Kleine hoeveelheden zeer fijn hakken (afhankelijk van model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Maler.
- U kunt met de maler:

In enkele seconden: gedroogde abrikozen, gedroogde vijgen, pruimen zonder pit fijnhakken.
Hoeveelheid/max. tijd: 40g / 6s

Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het reinigen te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af.
- Was de accessoires af en droog ze af: zij kunnen in de vaatwasser.
- Giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de blender (h3). Sluit het deksel (h2) met de doseerdop (h1). Geef enkele impulsen. Haal de stekker uit het stopcontact. Spoel de mengkom om.
- Dompel het motorblok (a) niet onder in water en houd het niet onder de kraan. Maak dit schoon met een vochtige doek.
- **De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Ga er dus voorzichtig mee om.**

Tip: Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, sinaasappels), smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

Opbergen

- Uw keukenmachine niet in een vochtige omgeving opbergen.
- Gebruik de opberglade (i) om het sikkelmes (d) en maximaal 4 accessoires (f) op te bergen.

Wat te doen indien het apparaat niet functioneert?

- Controleer, indien het apparaat niet functioneert:
  - de aansluiting van uw apparaat.
  - de vergrendeling van ieder accessoire.

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

Verwijdering van het verpakkingsmateriaal en het apparaat

- De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kunnen worden.

Elektronische en elektrische producten aan het einde van hun levensduur

Wees vriendelijk voor het milieu!

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

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

Accessoires

- U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij de afdeling onderdelen::
  - Accessoires
    - A: Fijn raspen
    - D: Fijn snijden
    - C: Grof raspen
    - H: Dik snijden

G: Fijn raspen
E: Fritessnijder
- Maler
- Blender
- Stamper
- Citruspers

Enkele basisrecepten

Wit brooddeeg

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

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkersgist.
Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (ca. 30 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Kneed daarna opnieuw het deeg en plaats het op de beboterde, met meel bestrooide bakplaat. Laat het opnieuw rijzen. Verwarm uw oven voor op 240˚. Zodra het volume van het brood verdubbeld is, plaatst u het in de oven en zet u de temperatuur op 180˚. Bak het brood in 30 min. gaar. Zet tegelijkertijd in de oven een met water gevuld glas, voor een knapperig korstje.

Pizzadeeg

150 g meel – 90 g lauw water - 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkersgist.
Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water en de olijfolie via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (15 tot 20 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Verwarm uw oven voor op 240˚. Rol in de tussentijd het deeg uit en garneer het naar keuze met: tomatenpuree en uien, champignons, ham, mozzarella, enz… Versier uw pizza met wat ansjovis en zwarte olijven, strooi er wat oregano en geraspte kaas over en schenk hier wat druppels olijfolie over. Plaats de gegarneerde pizza op een beboterde en met meel bestrooide bakplaat. Zet hem 15 tot 20 min. in de oven en bak het onder toezicht gaar.

Kruimeldeeg

280 g meel – 140 g de zachte boter in stukjes – 70 ml water - een snufje zout

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en de boter. Enkele seconden laten werken op stand 2 en daarna het water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Laten werken tot het deeg tot een bal gevormd is (25 tot 30 sec). Minstens 1 uur koel wegzetten, uitrollen en bakken met de garnering van uw keuze

Pannenkoekbeslag

(in de mengkom met het sikkelmes of in de blender)

160 g meel – 1/3l melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 10g Zucker (nach Geschmack) Rum (naar keuze)

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes: het meel, de melk, de eieren, de suiker en de rum. Gedurende 20 sec laten werken op stand 1 en vervolgens gedurende 25 sec op stand 2.
Meng in de mengkom alle ingrediënten, m.u.v. het meel. Laten werken op stand 2 en na enkele seconden geleidelijk aan het meel via de opening in het midden van het deksel van de blender toevoegen en daarna 45 sec mixen.

Evenveeltje

150 g meel – 150 g de zachte boter in stukjes – 150 g suiker –3 hele eieren – ½ zakje bakpoeder – 1 snufje zout

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Gedurende 1.30 min. laten werken op stand 2. De oven voorverwarmen op 180°. Doe het deeg in een cakevorm en bak het in 40 min. gaar.

Kruidkoek

150 g meel – 70 g de zachte boter in stukjes – 70 g suiker – 3 eieren – 50 ml melk – 2 theelepels bakpoeder – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – 1 geraspte sinaasappelschil – 1 snufje peper.

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 50 sec werken. Doe het deeg in een beboterde en met meel bestrooide bakvorm en bak het in 50 min gaar op 180°C.
Lauw of koud serveren met een compote of marmelade.

Chocoladegebak

5 eieren; 200 g suiker; 3 eetlepels meel; 200 g gesmolten boter; 200 g chocolade; 1 zakje bakpoeder; 100 ml melk.

Laat de chocolade au bain-marie smelten met 2 eetlepels water. Voeg de boter toe en roer het geheel door tot u een goed gesmolten mengsel verkregen heeft.
Doe in de mengkom voorzien van het sikkelmes de suiker en de eieren en laat de keukenmachine werken op stand 2 gedurende 45 sec, totdat u een schuimend mengsel verkregen heeft. Voeg zonder de keukenmachine uit te schakelen via de vulschacht de gesmolten chocolade, het meel, het bakpoeder en de melk toe en laat de keukenmachine 15 sec werken.
Schenk het deeg in een beboterde bakvorm en bak het in ca. 1 uur gaar op 160°C.

Slagroom

200 ml zeer koude verse vloeibare room uit de koelkast, 30 g poedersuiker.

De mengkom moet koud zijn, zet hem enkele minuten in de koelkast.
Doe de verse room en de poedersuiker in de mengkom met de emulgeerschijf. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 40 sec werken.

Mayonaise

1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, ¼ l olie, zout, peper.

Meng in de mengkom met de emulgeerschijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie. Selecteer stand 2, 5 sec laten werken, de keukenmachine uitschakelen en vervolgens heel langzaam de olie via de vulschacht in het deksel toevoegen. Wanneer de mayonaise klaar is, is de kleur lichtgeel.
Let op: voor een geslaagde mayonaise moeten de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
N.B.: in de koelkast bewaren en binnen 24 uur gebruiken.

De tilbehørsdele, der hører med til den model, du netop har købt, er vist på etiketten ovenpå emballagen.

Sikkerhedsanvisninger

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug første gang: en brug, der ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen, fritager fabrikanten for ethvert ansvar.
- Kontroller at apparatets forsyningsspænding svarer til din el-installation.
- Garantien bortfalder i tilfælde af tilslutning til en forkert spænding. Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Tag apparatets stik ud, så snart det ikke bruges mere (også i tilfælde af strømsvigt) og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller hvis det er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Ethvert indgreb ud over brugerens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge frit ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, må de kun udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsårsager må man kun bruge tilbehørsdele og reservedele, der passer til apparatet og som kan fås i et autoriseret serviceværksted.
- Brug altid nedstopperen til at skubbe fødevarerne ned gennem påfyldningstragten og aldrig fingrene, en gaffel, en ske, en kniv eller enhver anden genstand.
- Håndter multifunktionskniven, blenderskålens kniv, kværnens kniv og pladerne til at rive eller snitte grønsager forsigtig, da de er yderst skarpe. Man skal tage multifunktionskniven (d) af drevet (c), før indholdet tages ud af skålen.
- Brug ikke apparatet uden fødevarer.
- Brug altid blenderskålen med låget sat på.
- Rør aldrig ved delene mens de er i bevægelse, vent til apparatet er helt standset, før tilbehørsdelene tages af.
- Brug ikke tilbehørsdelene som beholdere (til frysning – bagning/kogning – sterilisering).
- Stil ikke tilbehørsdelene ind i en mikrobølgeovn.
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips osv. hænge ned over skålen eller tilbehørsudstyret, når apparatet fungerer.
- Flyt ikke apparatet ved at tage fat i skuffen.

Beskrivelse

a **Motorblok**
a1 : Langsomt udtag på motorblok
a2 : Hurtigt udtag på motorblok
a3 : Hastighedsvælger: Pulse (diskontinuerlig funktion)-0-1-2

b **Hakkeudstyr**
b1 : Nedstopper med måleangivelse
b2 : Låg med påfyldningstragt
b3 : Skål

c **Drev**

TILBEHØRSUDSTYR AFHÆNGIG AF MODEL:

d **Multifunktionskniv**

e **Emulgeringsplade**

f **Rive/snitteplader - grønsager**
A : Fin riveplade
D : Fin snitteplade
C : Grov riveplade
G : Fint snittetilbehør
H : Grov snitteplade
E : Pommes frites plade

g **Pladeholder**

h **Blenderudstyr**
h1 : Prop med måleangivelse
h2 : Låg
h3 : Skål

i **Opbevaringsskuffe**

j **Citruspresserudstyr**
j1 : Kegle
j2 : Drev til citruspresser
j3 : Si

k **Skraber**

l **Støder**

Opstart

- Vask alle tilbehørsdelene i varmt sæbevand, før apparatet tages i brug første gang (se afsnittet Rengøring). Skyl dem og tør dem af.
- Anbring motorblokken (a) på en plan, ren og tør overflade.
- Sæt apparatets stik i.
- Pulse (diskontinuerlig funktion): stil knappen (a3) på Pulse funktionen med små afbrydelser for at have en bedre kontrol over visse tilberedninger.
- Konstant funktion: stil knappen (a3) på position 1 eller 2.
- Stop: stil knappen (a3) på position 0.

Afsnittenes numre svarer til numrene på de indrammede illustrationer.

1 : Montering af hakkeudstyrets skål og låg

ANVENDT TILBEHØR:
- Hakkeudstyr (b).

MONTERING AF TILBEHØRET:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) med skålens håndtag lidt til højre for knappen.
- Spær skålen (b3) ved at dreje den til højre.
- Sæt låget (b2) på skålen (b3). Spær låget ved at skubbe den til højre i skålens håndtag.

Det er **strengt nødvendigt** at spærre skålen på motorblokken (a), før låget (b2) spærres på skålen (b3).

2 : Afmontering af hakkeudstyrets skål og låg

- Tag låget af ved at dreje det med uret for at gøre det fri af skålens håndtag. Nu kan man løfte det op og tage det af.
- Tag skålen af ved at dreje den med uret.
- Det er først nu, at man kan løfte skålen op og tage den af motorblokken.

3 : Røre/blende/hakke/ælte

DK

ANVENDT TILBEHØR:
- Hakkeudstyr (b).
- Drev (c).
- Multifunktionskniv (d).

MONTERING AF TILBEHØRET:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den.
- Glid multifunktionskniven (d) ned på drevet (c), og sæt denne helhed på motorblokkens udtag (a1).
- Kom ingredienserne ned i skålen.
- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).
- Sådan tager man helheden skål/låg af: Tag først låget af og dernæst skålen.

ÆLTE / RØRE:
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 2 for at starte.

Man kan ælte op til:
- 600 g tung dej som f.eks.: dej til franskbrød, mørdej… på 30 sek.
- 500 g dej til specielt brød som f.eks.: rugbrød, fuldkornsbrød, klidbrød… på 30 sek.

Man kan røre op til:
- 600 g let dej som f.eks.: kiks, sandkage, yoghurtkage…. på 1 min 30 sek.

Man kan også røre op til 0,5 liter dej til pandekager, vafler osv. på 1 min. til 1 min. 30 sek.

HAKKE
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 2 for at starte eller på position Pulse for at have en bedre kontrol over hakningen.

Man kan hakke op til 300 g fødevarer såsom:
. råt eller kogt kød (udbenet, befriet for sener og skåret i terninger).
. rå eller kogt fisk (uden skind og uden ben).
. hårde produkter: ost, tørrede frugter, visse grønsager (gulerødder, selleri...).
. bløde produkter: visse grønsager (løg, spinat ...).

BLENDE
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 2 for at starte.

Man kan blende op til 0,5 liter supper, saucer, kompotter på 20 sek.

4 : Rive/snitte

ANVENDT TILBEHØR:
- Hakkeudstyr (b).
- Drev (c).
- Plade efter ønske (f) (afhængig af model).
- Pladeholder (g).

MONTERING AF TILBEHØRET:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den.
- Sæt den valgte plade (f) ind i pladeholderen (g), sæt drevets akse (c) så langt som muligt ind gennem pladen (f), spær helheden og sæt dernæst denne helhed på motorblokkens udtag (a1).
- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).
- Sådan tager man helheden skål/låg af: Tag først låget af og dernæst skålen.

START OG GODE RÅD:
- Kom fødevarerne ned gennem lågets påfyldningstragt og skub dem ned med nedstopperen (b1).
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 1 for at snitte eller på position 2 for at rive.

Med pladerne kan man (afhængig af model):
. rive groft (C) / rive fint (A): selleri, kartofler, gulerødder, ost...
. snitte groft (H) / snitte fint (D): kartofler, løg, agurk, rødbeder, æbler, gulerødder, kål...
. med pommes frites plade (E): pommes frites…
. med fint snittetilbehør (G): parmesan, kokosnød…

5 : Emulgere / blende / piske

DK

ANVENDT TILBEHØR:
- Hakkeudstyr (b).
- Drev (c).
- Emulgeringsplade (e).

MONTERING AF TILBEHØRET:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den.
- Glid emulgeringspladen (e) i den rigtige retning, spær den på drevet (c) og anbring helheden på motorblokkens udtag (a1).
- Kom ingredienserne ned i skålen.
- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).
- Sådan tager man helheden skål/låg af: Tag først låget af og dernæst skålen.

Sæt emulgeringspladen rigtigt på: se den indrammede illustration 5.

START OG GODE RÅD:
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 2 for at starte.
- Brug aldrig dette tilbehør til at ælte tung dej eller røre let dej.

Man kan tilberede: mayonnaise, hvidløgsmayonnaise, saucer, æggehvider (1 til 6), pisket creme, flødeskum (op til 0,2 liter).

6 : Homogenisere/røre/blende meget fint (afhængig af model)

ANVENDT TILBEHØR:
- Blenderudstyr (h).
- Støder (l) (afhængig af model)

MONTERING AF TILBEHØRET:
- Kom ingredienserne ned i blenderskålen (h3) **uden at overskride max. niveauet anført på skålen.**
- Sæt låget (h2) med proppen med måleangivelse (h1) på og spær det på skålen.
- Sæt den samlede skål (h) på motorblokkens udtag (a2) med blenderskålens håndtag vendt frem mod dig selv.
- Vent til foodprocessoren er helt standset, før blenderskålen tages af motorblokken.

START OG GODE RÅD:
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 1 eller 2 for at starte.

Man kan bruge position Pulse for at have en bedre kontrol over tilberedningen.
- Hæld aldrig en kogende væske ned i blenderskålen.
- Brug aldrig blenderskålen til tørre produkter (hasselnødder, mandler, peanuts …).
- Låget skal altid være sat på blenderskålen under brug.
- Hæld altid de flydende ingredienser ned i skålen først, før der tilsættes faste ingredienser uden at overskride det anførte max. niveau:
  - 1 l til tykke blandinger.
  - 0,8 l til flydende blandinger.
- Man kan tilsætte ingredienser under blandingen ved at tage proppen med måleangivelse (h1) af låget og hælde ingredienserne ned gennem påfyldningsåbningen uden at overskride max. niveauet anført på skålen.

Maksimal tid for forarbejdning: 3 minutter.

Gode råd:
- Hvis ingredienserne sætter sig fast på skålens sider under blandingen, skal man standse apparatet og tage stikket ud. Tag blenderskålen af selve apparatet. Brug skraberen til at skubbe tilberedningen ned på kniven. Før aldrig hænderne eller fingrene ned i skålen eller i nærheden af kniven.
- Med støderen (l) kan man homogenisere og stampe tilberedningerne (især meget tykke tilberedninger) i blenderskålen. Det gør man ved at føre støderen ned gennem den centrale åbning i blenderskålens låg (h2). Skub fødevarerne ned mod knivene med støderen, mens apparatet kører.
- **Brug aldrig støderen (l) uden låg, da den ellers ville komme i berøring med knivene.**

Man kan:
- tilberede meget fint blendede supper, cremer, kompotter, milkshakes, cocktails.
- røre flydende dej (til pandekager, beigneter, clafoutis, budding).

7 : Presse citrusfrugter (afhængig af model)

ANVENDT TILBEHØR:
- Citruspresserudstyr (j).
- Skål (b3).

MONTERING AF TILBEHØRET:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den.
- Glid drevet (j2) på motorblokkens udtag (a1).
- Sæt sien (j3) på skålen og spær den.
- Sæt keglen (j1) på siens påfyldningstragt (j3).
- Sådan tager man citruspresseren af: frigør sien (j3) og dernæst skålen og så kan man tage helheden af motorblokken.

START OG GODE RÅD:
- Sæt en halv citrusfrugt på keglen (j1).
- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position 1 for at starte.
- Man kan presse op til 0,6 l saft uden at tømme skålen.
- Vigtigt: sien skal skylles efter hver 0,2 l.

8 : Opbevaring af tilbehørsdelene

- Foodprocessoren har en indbygget opbevaringsskuffe (i), hvor man kan opbevare multifunktionskniven (d), samt de 4 rive/snitteplader til grønsager (f).
- Når tilbehørsdelene er lagt ned i skuffen, glid den ind i rummet (i) i motorblokken (a).

9 : Hakke små mængder meget fint (afhængig af model)

ANVENDT TILBEHØR:
- Kværnudstyr.
- Med kværnen kan man
  På få sekunder hakke: tørrede abrikoser, tørrede figner, svesker uden sten:
  mængde/max. tid: 40 g / 6 sek.

Rengøring

- Tag apparatets stik ud.
- Det er lettere at rengøre tilbehørsdelene, hvis de skylles hurtigt efter hver brug.
- Vask og tør tilbehørsdelene af: de kan vaskes i opvaskemaskine.
- Hæld varmt vand tilsat nogle dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen (h3). Sæt låget (h2) på med sin prop med måleangivelse (h1). Brug Pulse funktionen et øjeblik. Tag apparatets stik ud. Skyl skålen.
- Dyp ikke motorblokken (a) ned i vand og skyl den ikke under rindende vand. Tør den af med en fugtig klud.
- **Tilbehørsdelenes knive er meget skarpe. De skal håndteres forsigtigt.**

Tips: Hvis tilbehørsdelene er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner...), gnid dem med en klud fugtet med madolie og rengør dem derefter på normal vis.

Opbevaring

- Opbevar ikke foodprocessoren i fugtige omgivelser.
- Brug opbevaringsskuffen (i) til at opbevare multifunktionskniven (d) og op til 4 rive/snitteplader til grønsager (f).

DK

Hvad gør man, hvis foodprocessoren ikke virker?

- Hvis foodprocessoren ikke virker, kontroller:
  - at apparatets stik er sat i.
  - at hvert tilbehør er spærret korrekt.
- Hvis foodprocessoren stadig ikke fungerer, kontakt et autoriseret serviceværksted (se listen i Servicehæftet).

Bortskaffelse af emballagematerialer og apparatet

- Emballagen indeholder udelukkende materialer, der er helt ufarlige for miljøet og som kan kastes bort i overensstemmelse med gældende regler for genbrug.

Når apparatet ikke skal bruges mere, kontakt den passende borgerservice i kommunen.

Bortskaffelse af elektroniske eller elektriske produkter

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

Apparatet indeholder mange materialer der kan genvindes eller genbruges.

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

Tilbehørsdele

- Du kan tilpasse dit apparat efter behov og købe følgende tilbehørsdele hos din forhandler eller et autoriseret serviceværksted:
  - Rive/snitteplader til grønsager
    - A : Fin riveplade
    - D : Fin snitteplade
    - C : Grov riveplade
    - H : Grov snitteplade
    - G : Reibekuchen/Parmesan
    - E : Pommes frites
  - Kværn
  - Blenderskål
  - Støder
  - Citruspresser

Nogle basale opskrifter

Dej til franskbrød

375 g mel – 225 g lunkent vand – 1 pose gær – 5 g salt.

Kom mel, salt og gær ned i skålen udstyret med multifunktionskniven.
Start foodprocessoren ved hastighed 2 og hæld lunkent vand ned gennem lågets påfyldningstragt efter nogle sekunder. Stands foodprocessoren, så snart dejen har samlet sig til en klump (ca. 30 sek.). Lad dejen hæve et varmt sted, indtil den er dobbelt så stor. Slå dernæst dejen op for at give den form og læg den på en smurt plade drysset med mel. Lad den hæve igen. Varm ovnen op ved Termostat 8 (240°). Så snart brødet er hævet til det dobbelte, stil det ind i ovnen og sænk temperaturen til Termostat 6 (180°). Bag brødet i 30 minutter. Stil samtidigt et glas fyldt med vand ind i ovnen for at favorisere en sprød skorpe på brødet.

Dej til pizza

150 g mel – 90 g lunkent vand – 2 spiseskefulde olivenolie – ½ pose gær – salt

Kom mel, salt og gær ned i skålen udstyret med multifunktionskniven.
Start foodprocessoren ved hastighed 2 og hæld lunkent vand og olivenolie ned gennem lågets påfyldningstragt efter nogle sekunder. Stands foodprocessoren, så snart dejen har samlet sig til en klump (15 til 20 sekunder). Lad dejen hæve et varmt sted, indtil den er dobbelt så stor. Varm ovnen op ved Termostat 8 (240°). Bred i mellemtiden dejen ud på bordet og vælg selv den garniture, der skal på: en puré med tomat og løg, champignons, skinke, mozzarella, etc. Pynt pizzaen med nogle ansjoser og sorte oliven, drys den med lidt merian og lidt revet gruyere, og hæld til sidst nogle dråber olivenolie over det hele. Læg pizzaen på en smurt plade drysset med mel. Stil den i ovn i 15 til 20 minutter og hold opsyn med bagningen.

Mørdej

280 g mel – 140 g blødt smør skåret i stykker – 70 ml vand – en knivspids salt

Kom mel, salt og smør ned i skålen udstyret med multifunktionskniven.
Start foodprocessoren ved hastighed 2 og hæld vandet ned gennem lågets påfyldningstragt efter nogle sekunder. Lad foodprocessoren køre, indtil dejen har samlet sig til en klump (25 til 30 sekunder). Lad dejen hvile et køligt sted i mindst 1 time, før den bredes ud og bages med en garniture efter eget valg.

Pandekagedej

(i skålen med multifunktionskniven eller i blenderskålen)

160 g mel – 1/3 l mælk – 2 æg – ½ teskefuld fint salt – 2 spiseskefulde olie - 10 g sukker (valgfrit) – rom (efter smag)

Kom alle ingredienserne: mel, mælk, æg, sukker og rom ned i skålen udstyret med multifunktionskniven. Lad foodprocessoren køre ved hastighed 1 i 20 sekunder og skift dernæst over til hastighed 2 i 25 sekunder.
Kom alle ingredienserne undtagen melet ned i blenderskålen. Start foodprocessoren ved hastighed 2, tilsæt efterhånden melet efter nogle sekunder gennem den centrale åbning i blenderskålens låg og blend dernæst i 45 sekunder.

Sandkage

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

Kom alle ingredienserne ned i skålen udstyret med multifunktionskniven. Lad foodprocessoren køre ved hastighed 2 i 1min 30 sek. Varm ovnen op ved Termostat 6 (180°). Kom dejen i en sandkageform og bag den i ovn i 40 min.

Krydderkage

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

Kom alle ingredienserne ned i skålen udstyret med multifunktionskniven. Vælg hastighed 2 og lad foodprocessoren køre i 50 sek. Kom dejen i en smurt form drysset med mel og bag den i 50 min. ved termostat 6 (180˚C).
Serveres lunken eller kold med kompot eller marmelade.

Chokoladekage

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

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

Flødeskum

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

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

Mayonnaise

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

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

Etiketten på förpackningens ovansida visar vilka tillbehör som följer med den modell som du har köpt.

Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen: tillverkaren frântar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- Kontrollera att apparatens nätspänning överensstämmer med din elektriska installation.
- All felaktig anslutning upphäver garantin. Apparaten är avsedd för hemmabruk inomhus.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den (även i händelse av strömavbrott) och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den fungerar onormalt eller om den skadats. I så fall, kontakta en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden hänga ner så att barn kan nå den.
- Sladden skall inte vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller på vassa kanter.
- Om sladden eller stickkontakten skadats, använd inte apparaten. För att undvika all fara är det nödvändigt att de byts ut av en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat, som säljs på en auktoriserad serviceverkstad.
- Använd alltid matarpropparna för att tillsätta ingredienser i matarrören, aldrig fingrarna, gaffel, sked, kniv eller annat föremål.
- Var försiktig när du hanterar multifunktionskniven, mixerbägarens kniv, kvarnens kniv och riv- och skärskivorna: de är extremt vassa. Du måste alltid ta bort multifunktionskniven (d) genom att fatta tag i drivaxeln (c) innan du tömmer skålen.
- Kör inte apparaten tom.
- Använd alltid mixerbägaren tillsammans med locket.
- Rör aldrig de olika delarna när apparaten är i funktion, vänta tills apparaten stannat fullständigt innan tillbehören tas loss.
- Använd inte tillbehören som bunke (djupfrysning – tillagning – värmesterilisering).
- Använd inte tillbehören i en mikrovågsugn.
- Låt inte långt hår, sjalar, slipsar eller dyl.… hänga ner över skålen och tillbehören när de är i funktion.
- Förflytta inte apparaten genom att hålla i förvaringslådan.

Beskrivning

a **Motorenhet**
- **a1** : Långsamt drivuttag
- **a2** : Snabbt drivuttag
- **a3** : Hastighetsväljare: Pulse-läge (momentläge)-0-1-2

S

TILLBEHÖR BEROENDE PÅ MODELL:

d **Multifunktionskniv**

e **Vispskiva**

f **Riv- och skärskivor**
- **A :** Fin rivskiva
- **D :** Fin skärskiva
- **C :** Grov rivskiva
- **G :** Rivjärn
- **H :** Grov skärskiva
- **E :** Pommes-frites skiva

g **Skivhållare**

h **Mixerbägare**
- **h1** : Måttkopp
- **h2** : Lock
- **h3** : Bägare

b **Mixerskål**
- **b1** : Graderad matarpropp
- **b2** : Lock med matarrör
- **b3** : Skål

c **Drivaxel**

i **Förvaringslåda**

j **Citruspress**
- **j1** : Kon
- **j2** : drivaxel citruspress
- **j3** : korg

k **Spatel**

l **Påmatarstav**

Komma igång

- Diska alla tillbehör i varmt vatten (se rubriken rengöring) före det första användningstillfället. Skölj och torka.
- Placera motorenheten (a) på en plan, ren och torr yta.
- Sätt i kontakten i eluttaget.
- Pulse (momentläge): vrid knappen (a3) till läge Pulse flera gånger för en bättre kontroll av vissa tillredningar.
- Konstant hastighet: vrid knappen (a3) till läge 1 eller 2.
- Stopp: vrid knappen (a3) till läge 0.

Rubrikernas numrering motsvarar bildernas numrering.

1 : Montering av mixerskål och lock

TILLBEHÖR:
- Mixerskål (b).

MONTERING:
- Placera skålen (b3) på motorenheten (a), med skålens handtag något till höger om knappen.
- Lås skålen (b3) genom att vrida den till höger.
- Sätt på locket (b2) på skålen (b3). Lås locket genom att föra det till höger i skålens handtag.

Det är **nödvändigt** att låsa skålen på motorenheten (a) innan locket (b2) låses på skålen (b3).

2 : Ta av mixerskål och lock

- Lås upp locket genom att vrida det medsols för att frigöra det från skålens handtag. Du kan då lyfta upp och ta av det.
- Lås upp skålen genom att vrida den medsols.
- det är endast när detta gjorts som du kan lyfta upp och ta av skålen från motorenheten.

3 : Blanda/mixa/hacka/knåda

TILLBEHÖR:
- Mixerskål (b).
- Drivaxel (c).
- Multifunktionskniv (d).

MONTERING:
- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- För ner multifunktionskniven (d) på drivaxeln (c), och placera enheten på drivuttaget (a1).
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).
- För att ta av enheten mixerskål-lock: lås upp locket, lås därefter upp skålen.

KNÅDA/BLANDA:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 2 för att starta.

Du kan knåda upp till:
- 600 g deg, som t.ex.: bröddeg till franskbröd, pajdeg… på 30 sek.
- 500 g deg till grovbröd som t.ex.: rågbröd, fullkornsbröd, bröd med fröer… på 30 sek.

Du kan blanda upp till:
- 600 g lätt smet som t. ex.: kaksmet, sockerkakssmet, yoghurtkaka…. på 1 min 30 sek.

Du kan också blanda upp till 0,5 liter pannkakssmet, våffelsmet, etc. på 1 min - 1 min 30 sek.

HACKA:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 2 för att starta, eller använd pulse-läget för en bättre kontroll av hackningen.

Du kan hacka upp till 300 g ingredienser som t.ex.:
. rått eller tillagat kött (urbenat, utan senor och tärnat).
. rå eller tillagad fisk (utan skinn och ben).
. hårda ingredienser: ost, torkad frukt, vissa grönsaker (morötter, selleri...).
. mjuka ingredienser: vissa grönsaker (lök, spenat ...).

MIXA:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 2 för att starta.

Du kan mixa upp till 0,5 liter soppa, krämiga soppor, fruktmos på 20 sek.

4 : Riva/skiva

TILLBEHÖR:
- Mixerskål (b).
- Drivaxel (c).
- Riv- eller skärskiva enligt önskemål (f) (beroende på modell).
- Skivhållare (g).

MONTERING:
- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- Sätt i önskad skiva (f) i skivhållaren (g), för in drivaxeln (c) maximalt genom skivan (f), och lås enheten, placera därefter enheten på drivuttaget (a1).
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).
- För att ta av enheten mixerskål-lock: lås upp locket, lås därefter upp skålen.

ANVÄNDNING OCH TIPS:
- Lägg i ingredienserna genom lockets matarrör och med hjälp av matarproppen (b1).
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 1 för att skiva eller läge 2 för att riva.

Med de olika skivorna kan du (beroende på modell):
. grovriva (C) / finriva (A): rotselleri, potatis, morötter, ost...
. grovskiva (H) / finskiva (D): potatis, lök, gurka, rödbetor, äpple, morötter, kål...
. pommes-frites skiva (E): pommes-frites…
. riva (G): parmesan, kokosnöt…

5 : Vispa/blanda

TILLBEHÖR:
- Mixerskål (b).
- Drivaxel (c).
- Vispskiva (e).

MONTERING:
- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- För ner och lås vispskivan (e) i rätt riktning på drivaxeln (c), och placera enheten på drivuttaget (a1).
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).
- För att ta av enheten mixerskål-lock: lås upp locket, lås därefter upp skålen.

Sätt på vispskivan i rätt riktning: se bild 5.

S

ANVÄNDNING OCH TIPS:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 2 för att starta.
- Använd aldrig tillbehöret för att knåda deg eller blanda lätta smetar.

Du kan göra: majonnäs, aioli, såser, hårt vispade äggvitor (1 - 6), vispgrädde (upp till 0,2 liter).

6 : Blanda/finmixa (beroende på modell)

TILLBEHÖR:
- Mixerbägare (h).
- Påmatarstav (l) (beroende på modell)

MONTERING:
- Lägg i ingredienserna i bägaren (h3) **utan att överskrida den indikerade maxnivån på bägaren.**
- Sätt på locket (h2), försett med måttkoppen (h1), och lås det på bägaren.
- Placera den hopsatta mixerbägaren (h) på drivuttaget (a2), med mixerbägarens handtag mittemot dig.
- Vänta tills matberedaren stannat fullständigt innan du tar av mixerbägaren från motorenheten.

ANVÄNDNING OCH TIPS:
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 1 eller 2 för att starta.

Du kan använda Pulse-läget, för en bättre kontroll av blandningen.
- Häll aldrig kokande vätskor i mixerbägaren.
- Kör aldrig torra ingredienser i mixerbägaren (hasselnötter, mandel, jordnötter …).
- Använd alltid mixerbägaren tillsammans med locket.
- Häll alltid i flytande ingredienser först i bägaren innan fasta ingredienser tillsätts, utan att överskrida den indikerade maxnivån:
  - 1 l för tjocka blandningar.
  - 0,8 l för flytande blandningar.
- För att tillsätta ingredienser under pågående blandning, ta av måttkoppen (h1) på locket och häll i ingredienserna i påfyllningshålet, utan att överskrida den indikerade maxnivån på bägaren.

Maximal användningstid: 3 min.

Tips:
- Om ingredienser fastnat på bägarens insida under blandningen, stanna apparaten och dra ur kontakten. Ta av mixerbägaren från apparaten. Med hjälp av spateln, för ner tillredningen mot knivbladen. Stick aldrig in händerna eller fingrarna i bägaren eller i närheten av knivbladen.
- Påmatarstaven (l) gör det möjligt att blanda och föra ner blandningar (i synnerhet tjocka blandningar) i mixerbägaren. För in påmatarstaven genom påfyllningshålet i mixerbägarens lock (h2). Man kan föra ner ingredienserna mot knivbladen med hjälp av påmatarstaven även när apparaten är igång..
- **Använd aldrig påmatarstaven (l) utan locket, annars rör den vid knivbladen.**

Du kan:
- göra finmixad soppa, krämiga soppor, krämer, fruktmos, milk-shakes, cocktails.
- blanda olika flytande smetar (pannkakssmet, frityrsmet, lätt kaksmet).

7 : Pressa citrusfrukter (beroende på modell)

TILLBEHÖR:
- Citruspress (j).
- Skål (b3).

MONTERING:
- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- För ner drivaxeln (j2) på drivuttaget (a1).
- Placera korgen (j3) på skålen och lås den.
- Placera konen (j1) på korgens (j3) rör.
- För att ta av citruspressen: lås upp korgen (j3) därefter skålen, ta sedan av enheten från motorenheten.

ANVÄNDNING OCH TIPS:
- Placera en halv citrusfrukt på konen (j1).
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 1 för att starta.
- Du kan pressa upp till 0,6 l juice utan att tömma skålen.
- **Observera:** Skölj korgen efter varje gång du pressat 0,2 l.

8 : Förvaring av tillbehören

- Matberedaren är utrustad med en inbyggd förvaringslåda (i) där du kan placera multifunktionskniven (d), samt 4 riv- och skärskivor (f).
- Efter att ha lagt tillbehören på plats, för in förvaringslådan (i) i motorenheten (a).

9 : Finhacka små mängder (beroende på modell)

TILLBEHÖR:
- Kvarn).
- Med kvarnen kan du:
  Hacka på några sekunder: torkade aprikoser, torkade fikon, urkärnade katrinplommon:
  kvantitet/maxtid: 40 g / 6 sek

Rengöring

- Dra ur kontakten.
- För en enklare rengöring, skölj snabbt tillbehören efter användning.
- Diska och torka tillbehören: de kan diskas i diskmaskin.
- Häll varmt vatten och några droppar diskmedel i mixerbägaren (h3). Stäng locket (h2), försett med måttkoppen (h1). Kör på Pulse-läget några gånger. Dra ur kontakten. Skölj bägaren.
- Doppa aldrig ner motorenheten (a) i vatten eller under rinnande vatten. Torka av den med en fuktig svamp.
- **Knivbladen på tillbehören är extremt vassa. Var försiktig när du hanterar dem.**

Tips: Om tillbehören blivit fläckiga av ingredienserna (morötter, apelsiner...) gnugga med en trasa fuktad i matolja och diska därefter som vanligt.

Förvaring

- Förvara inte matberedaren på en fuktig plats.
- Använd förvaringslådan (i) för att lägga undan multifunktionskniven (d) och upp till 4 riv- och skärskivor (f).

Om din matberedare inte fungerar?

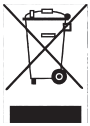
- Om apparaten inte fungerar, kontrollera:
  - att kontakten sitter i.
  - att varje tillbehör är låst.
- Apparaten fungerar fortfarande inte? Kontakta en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).

S

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH APPARATEN

- Förpackningen innehåller endast miljövänligt material, som kan kastas enligt källsorteringen. För hantering av uttjänt apparat, kontakta återvinningsstationen.

Uttjänta elektroniska eller elektriska produkter



Var rädd om miljön!

Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

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

Tillbehör

- Apparaten kan anpassas efter dina personliga behov genom att köpa följande tillbehör hos din återförsäljare eller på en auktoriserad serviceverkstad :
  - Riv- och skärskivor
    - A: Fin rivskiva
    - D: Fin skärskiva
    - C: Grov rivskiva
    - H: Grov skärskiva
    - G: Rivjärn
    - E: Pommes-frites skiva
  - Kvarn
  - Mixerbägare
  - Påmatarstav
  - Citruspress

Några basrecept

Franskbröd

375 g vetemjöl – 225 g ljummet vatten – 1 påse torrjäst – 5 g salt.

Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i vetemjöl, salt, jäst.
Kör på hastighet 2, häll i ljummet vatten genom lockets matarrör när matberedaren startat. Så snart degen format en boll (ca 30 sek), stanna matberedaren. Låt degen jäsa till dubbel storlek på en varm plats. Knåda och forma degen, lägg den därefter på en smord och mjölad plåt. Låt jäsa på nytt. Sätt på ugnen på termostat 8 (240˚). Så snart brödet jäst till dubbel storlek, sätt in i ugnen och sänk temperaturen till termostat 6 (180˚). Grädda 30 min. Sätt in ett glas vatten i ugnen samtidigt för att få en knaprigare yta på brödet.

Pizza

150 g vetemjöl – 90 g ljummet vatten – 2 msk olivolja – ½ påse torrjäst – salt

Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i vetemjöl, salt, jäst.
Kör på hastighet 2, häll i ljummet vatten och olivolja genom lockets matarrör när matberedaren startat. Så snart degen format en boll (15 – 20 sek), stanna matberedaren. Låt degen jäsa till dubbel storlek på en varm plats. Sätt på ugnen på termostat 8 (240˚). Under tiden, kavla ut degen och garnera enligt önskemål: tomatpuré och lök, svamp, skinka, mozzarella, etc… Dekorera med några ansjovisar och svarta oliver, strö över oregano och riven ost och några droppar olivolja. Lägg den garnerade pizzan på en smord och mjölad plåt. Grädda 15 - 20 min, kontrollera gräddningen regelbundet.

Pajdeg

280 g vetemjöl – 140 g mjukt smör i bitar – 70 ml vatten – en nypa salt

Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i vetemjöl, salt och smör.
Kör på hastighet 2, några sekunder, häll därefter i vattnet genom lockets matarrör. Kör tills degen format en boll (25 - 30 sek). Låt vila kallt minst 1 tim, innan den kavlas ut och gräddas med önskad fyllning.

Pannkakssmet

(i skålen med multifunktionskniven, eller i mixerbägaren)

160 g vetemjöl – 1/3 l mjölk – 2 ägg – ½ tsk salt – 2 msk olja - 10 g socker (fakultativt) – Rom (enligt önskemål).

Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i alla ingredienserna: vetemjöl, mjölk, ägg, socker och Rom. Kör på hastighet 1 i 20 sek, övergå därefter till hastighet 2 i 25 sek.
Om du använder mixerbägaren, häll i alla ingredienserna utom vetemjölet. Kör på hastighet 2 och efter några sekunder, tillsätt efterhand vetemjölet, genom påfyllningshålet i mixerbägarens lock, mixa därefter 45 sek.

Sockerkaka

150 g vetemjöl – 150 g mjukt smör i bitar – 150 g socker – 3 ägg – 1 tsk bakpulver – 1 nypa salt

Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i alla ingredienserna. Kör på hastighet 2 i 1 min 30 sek. Sätt på ugnen på termostat 6 (180˚). Häll smeten i en kakform och grädda 40 min.

Mjuk pepparkaka

150 g vetemjöl – 70 g mjukt smör i bitar – 70 g socker – 3 ägg – 50 ml mjölk – 2 tsk bakpulver – 1 tsk kanel – 1 tsk ingefära – 1 tsk riven muskotnöt – rivet apelsinskal från 1 apelsin – 1 nypa peppar.

Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i alla ingredienserna. Kör på hastighet 2 i 50 sek. Häll smeten i en smord och mjölad kakform och grädda 50 min på termostat 6 (180˚C).
Servera ljummen eller kall med fruktmos eller marmelad.

Chokladkaka

5 ägg, 200 g socker, 3 msk vetemjöl, 200 g smält smör, 200 g choklad, 2 tsk bakpulver, 100 ml mjölk.

Smält chokladen i vattenbad tillsammans med 2 msk vatten. Tillsätt smöret och blanda tills allt smält.
Använd mixerskålen med multifunktionskniven. Häll i socker och ägg och kör på hastighet 2 i 45 sek tills det blir en skummig blandning. Utan att stanna matberedaren, tillsätt den smälta chokladen, vetemjöl, bakpulver och mjölk genom lockets matarrör, och kör i 15 sek.
Häll i en smord form och grädda ca 1 tim, termostat 5/6 (160˚C)

S

Vispgrädde

200 ml iskall grädde, 30 g florsocker.

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

Majonnäs

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

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

Tilbehørsdelene for modellen som du nettopp har kjøpt, er vist på etiketten på toppen av emballasjen.

Råd om sikkerhet

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet for første gang: bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med maskinens spenning.
- Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien. Denne maskinen er beregnet til privat husholdningsbruk og til matlaging innendørs.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, med mindre de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Kople fra maskinen straks du ikke bruker den mer (selv i tilfeller av strømbrudd) og når du rengjør den.
- Bruk ikke maskinen hvis den ikke fungerer ordentlig eller hvis den har blitt skadet. I dette tilfellet, kontakt et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- All annen intervensjon enn vanlig rengjøring og vedlikehold av kunden skal utføres av et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Ikke bruk maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet. For å unngå fare må du få strømledningen og støpselet skiftet ut på et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler tilpasset apparatet og som kan kjøpes på et godkjent servicesenter.
- Bruk alltid stapperen for å skyve matvarene ned i sjakten; bruk aldri fingrene, en gaffel, skje, kniv eller andre gjenstander.
- Håndter flerbrukskniven, kniven for mikserbeholderen, kvernen og rivebladene forsiktig: de er ekstremt skarpe. Du må fjerne flerbrukskniven (d) via drivpinnen (c) før innholdet tømmes fra beholderen.
- La ikke apparatet gå på tomgang.
- Bruk alltid mikserbeholderen med lokket på.
- Du må aldri berøre deler i bevegelse, vent alltid til maskinen har stanset helt før tilbehørsdelene tas av.
- Bruk ikke tilbehørsdelene som beholder (frysing - steking – varmesterilisering).
- Sett ikke tilbehørsdelene i en mikrobølgeovn.
- La aldri langt hår, skjerf, slips osv. henge over tilbehørsdeler i bevegelse.
- Dra ikke i skuffen for å flytte på maskinen.

Beskrivelse

a **Motorenhet**
a1 : Langsom utgang motorenhet
a2 : Hurtig utgang motorenhet
a3 : Hastighetsbryter: posisjon Pulse (intervaller)-0-1-2

b **Kvernebeholderenhet**
b1 : Stapper med doseringsfunksjon
b2 : Lokk med sjakt
b3 : Beholder

c **Drivenhet**

TILBEHØR AVHENGIG AV MODELL:

d **Flerbruksknive**

e **Skive til emulsjon**

f **Sett med riveskiver for oppskjæring av grønnsaker**
A : Finriving
D : Tynne skiver
C : Grovriving
G : Rasping
H : Tykke skiver
E : Riveskive for pommes frites

g **Skiveholder**

h **Mikserbeholder**
h1 : Doseringskork
h2 : Lokk
h3 : Beholder

i **Skuff til tilbehørsdelene**

j **Sitruspresse**
j1 : Hatt
j2 : Drivenhet til sitruspresse
j3 : Kurv

k **Spatel**

l **Pinne**

Oppstart

- Før første gangs bruk, vaskes alle tilbehørsdelene i varmt såpevann (se avsnittet om rengjøring). Skyll og tørk.
- Sett motorenheten (a) på en jevn, ren og tørr overflate.
- Koble til maskinen.
- Puls (intervaller): vri bryteren (a3) til posisjon Puls flere ganger etter hverandre. Du oppnår en bedre kontroll for visse blandinger.
- Uavbrutt funksjon: vri bryteren (a3) til posisjon 1 eller 2.
- Stopp: vri bryteren (a3) til posisjon 0.

Numrene på avsnittene tilsvarer numrene på de innrammede skjemaene.

1 : Plassering av kvernbeholderen og lokket

TILBEHØRSDELER:
- Beholderenhet (b).

MONTERE TILBEHØRSDELENE:
- Sett beholderen (b3) på motorenheten (a) med beholderens håndtak plassert litt til høyre for bryteren.
- Lås beholderen (b3) ved å vri den til høyre.
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3). Lås lokket ved å skyve det mot høyre i beholderens håndtak.

Det er **absolutt** nødvendig å låse beholderen på motorenheten (a) før lokket (b2) låses på beholderen (b3).

2 : Ta av kvernebeholderen og lokket

- Lås opp lokket ved å vri det med klokka for frigjøre det fra beholderens håndtak. Nå kan du løfte det opp og ta det av.
- Lås opp beholderen ved å vri den med klokka.
- Det er først nå at du kan ta beholderen av motorenheten.

3 : Blande/mikse/kverne/elte

TILBEHØRSDELER:
- Beholderenhet (b).
- Drivenhet (c):
- Flerbrukskniv (d).

MONTERE TILBEHØRSDELENE:
- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den.
- Sett flerbrukskniven (d) på drivenheten (c) og plasser alt på motorenhetens utgang (a1).
- Legg ingrediensene i beholderen.
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås den fast.
- For å demontere beholder/lokk-enheten: lås opp lokket og lås deretter opp beholderen.

N

ELTE/BLANDE:
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 2 for å starte maskinen.

Du kan elte inntil:
- 600 g tung deig, slik som: deig til hvitt brød, mørdeig … på 30 sek.
- 500 g deig til grovere brød, slik som: rugbrød, grovbrød, brød med frø … på 30 sek.

Du kan blande inntil:
- 600 g lett deig, slik som: kakebunn, brødkaker, yoghurtkaker … på 1 min 30-3 min 30.

Du kan også blande inntil 0,5 liter pannekakerøre eller vaffelrøre, osv. på 1 min-1 min 30.

KVERNE:
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 2 for å starte maskinen, eller du kan bruke Pulse-posisjonen for å kontrollere kverningen bedre.

Du kan kverne inntil 300 g matvarer slik som:
. rått eller kokt kjøtt (utbenet, med nervene fjernet og skåret i terninger).
. rå eller kokt fisk (uten skinn og bein).
. harde matvarer: ost, tørkede frukter, visse grønnsaker (gulrøtter, selleri …).
. myke matvarer: visse grønnsaker (løk, spinat ...).

MIKSE:
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 2 for å starte maskinen.

Du kan mikse inntil 0,5 liter suppe eller kompott på 20 sek.

4 : Rive/skjære i skiver

TILBEHØRSDELER:
- Beholderenhet (b).
- Drivenhet (c).
- Skive etter ønske (f) (avhengig av modell).
- Skiveholder (g).

MONTERE TILBEHØRSDELENE:
- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den.
- Sett valgte skive (f) i skiveholderen (g), stikk drivaksen (c) mest mulig opp gjennom skiven (f) og lås enheten. Sett deretter alt på motorutgangen (a1).
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås den fast.
- For å demontere beholder/lokk-enheten: lås opp lokket og lås deretter opp beholderen.

IGANGSETTING OG RÅD:
- Ha matvarene ned i sjakten i lokket og styr dem ved hjelp av stapperen (b1).
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 1 for å skjære i skiver eller posisjon 2 for å rive.

Du kan tilberede følgende med skivene (avhengig av modell):
. grovriving (C) / finriving (A): sellerirot, poteter, gulrøtter, ost …
. tykke skiver (H) / tynne skiver (D): poteter, løk, agurk, rødbeter, epler, gulrøtter, kål …
. pommes frites-kniv (E): pommes frites …
. riving (G): parmesan, kokosnøtt …

5 : Emulgere/vispe/piske

TILBEHØRSDELER:
- Beholderenhet (b).
- Drivenhet (c):
- Skive til emulsjon (e).

MONTERE TILBEHØRSDELENE:
- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den.
- Sett emulsjonsskiven (e) på drivenheten (c) i riktig retning, lås den og plasser alt på utgangen på motorenheten (a1).
- Legg ingrediensene i beholderen.
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås den fast.
- For å demontere beholder/lokk-enheten: lås opp lokket og lås deretter opp beholderen.

Sett skiven for emulsjon i riktig retning: se innrammet skjema 5.

N

IGANGSETTING OG RÅD:
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 2 for å starte maskinen.
- Bruk aldri denne tilbehørsdelen for å elte tunge deiger eller blande lette deiger.

Du kan tilberede: majones, aioli, sauser, piskede eggehviter (1 til 6), pisket krem (inntil 0,2 liter).

6 : Homogenisere/blande/finmikse (avhengig av modell)

TILBEHØRSDELER:
- Mikserbeholderenhet (h).
- Pinne (l) (avhengig av modell)

MONTERE TILBEHØRSDELENE:
- Legg ingrediensene i mikserbeholderen (h3) **uten å overstige maksimumsnivået angitt på beholderen.**
- Sett på plass lokket (h2) med doseringskorken (h1) og lås lokket på beholderen.
- Plasser den monterte beholderen (h) på utgangen til motorenheten (a2) med mikserbeholderens håndtak mot deg.
- Vent til maskinen har stanset helt før du tar mikserbeholderen av motorenheten.

IGANGSETTING OG RÅD:
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 1 eller 2 for å starte maskinen.

Du kan bruke Pulse-funksjonen for lettere å kontrollere blandingen.
- Fyll aldri mikserbeholderen med kokende væske.
- Bruk aldri mikserbeholderen med tørre produkter (hasselnøtter, mandler, peanøtter …).
- Bruk alltid mikserbeholderen med lokket på.
- Hell alltid først flytende ingredienser i beholderen før faste ingredienser tilføyes uten å overstige det oppgitte maksimumsnivået:
  - 1 l for tykke blandinger.
  - 0,8 l for flytende blandinger.
- Når ingredienser skal tilføyes i løpet av blandingen, ta doseringskorken (h1) av lokket og hell ingrediensene gjennom hullet. Pass på å ikke overstige det maksimale påfyllingsnivået angitt på beholderen.

Maksimal kjøretid: 3 min.

Råd:
- Hvis ingredienser klebes til sidene av beholderen under blandingen, stans maskinen og koble den fra. Ta mikserbeholderenheten av apparatets sokkel. Bruk spatelen til å skrape det som sitter fast på sidene, ned på bladet. Ha aldri hender eller fingre i beholderen eller i nærheten av bladet.
- Pinnen (l) homogeniserer og trykker blandingene sammen (bl.a. de tykkeste blandingene) i mikserbeholderen. Stikk pinnen inn gjennom hullet i midten av mikserbeholderens lokk (h2). Skyv matvarene mot bladene ved hjelp av pinnen mens maskinene fungerer.
- **Bruk aldri pinnen (l) uten lokket, ellers kommer den borti bladene.**

Du kan:
- tilberede finmiksede supper, kremer, kompotter, milkshake, cocktail.
- blande alle typer flytende rører (pannekaker, frityrbakverk).

7 : Presse sitrusfrukter (avhengig av modell)

TILBEHØRSDELER:
- Sitruspresseenhet (j).
- Beholder (b3).

MONTERE TILBEHØRSDELENE:
- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den.
- Sett drivenheten (j2) på utgangen til motorenheten (a1).
- Plasser kurven (j3) på beholderen og lås den.
- Sett hatten (j1) på kurvens sjakt (j3).
- For å demontere beholder/lokk-enheten: lås opp kurven (j3) og deretter beholderen. Da kan du ta enheten av motorenheten.

IGANGSETTING OG RÅD:
- Sett en halv sitrusfrukt på hatten (j1).
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon 1 for å starte maskinen.

Du kan presse maksimalt 0,6 liter sitrussaft uten å tømme beholderen.
- **Merk:** du må skylle kurven etter 0,2 liter.

8 : Oppbevare tilbehørsdelene

- Kjøkkenmaskinen har en integrert oppbevaringsskuff (i) der du kan oppbevare flerbruksknivene (d) og de 4 rive-/skjæreskivene (f).
- Etter du har satt tilbehørsdelene på plass, skyver du oppbevaringsskuffen (i) i motorenheten (a).

9 : Finhakke små mengder (avhengig av modell)

TILBEHØRSDELER:
- Kvernenhet.
- Med kvernen kan du:
  Kverne på noen sekunder: tørkede aprikoser, tørkede fiken, steinfrie svisker:
  maksimal mengde/tid: 40 g/6 sek.

Rengjøring

- Koble fra apparatet.
- For lettere rengjøring skyller du tilbehørsdelene raskt etter bruk.
- Vask og tørk alle tilbehørsdelene: de kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Hell varmt vann med noen dråper flytende såpe i mikserbeholderen (h3). Lukk lokket (h2) med doseringskorken (h1). Kjør noen korte intervaller ved å trykke på pulse-knappen. Koble fra apparatet. Skyll beholderen.
- Legg ikke motorenheten (a) i vann og heller ikke under rennende vann. Skyll den med en fuktig svamp.
- **Tilbehørsdelenes blader er skarpslipte. Håndter dem forsiktig.**

Råd: Dersom tilbehørsdelene er blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin…), gnir du dem med en klut dynket med matolje. Rengjør deretter som vanlig.

Oppbevaring

- Kjøkkenmaskinen skal ikke oppbevares på et fuktig sted.
- Bruk oppbevaringsskuffen (i) for å oppbevare flerbruksknivene (d) og opptil 4 rive-/skjæreskiver (f).

Hva skal jeg gjøre hvis maskinen ikke fungerer?

- Hvis maskinen ikke fungerer, sjekk:
  - om maskinen er tilkoblet.
  - at tilbehørsdelene er riktig låst på plass.
- Fungerer maskinen fortsatt ikke? Henvend deg til et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).

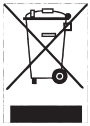
Resirkulering av materialene i emballasjen og maskinen

N

- Emballasjen omfatter utelukkende materialer uten fare for miljøet og som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering.

Når du skal kaste apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

Elektroniske eller elektriske produkter ved slutten av livssyklusen



Ta del i miljøvern!

Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.

Ta det med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

Tilbehørsdeler

- Du kan skaffe deg følgende tilbehørsdeler hos din vanlige forhandler eller fra et godkjent servicesenter:
  - Sett med riveskiver for oppskjæring av grønnsaker
    - A: Finriving
    - D: Tynne skiver
    - C: Grovriving
    - H: Tykke skiver
    - G: Rasping
    - E: Riveskive for pommes frites
  - Kvern
  - Mikserbeholder
  - Pinne
  - Sitruspresse

Noen grunnleggende oppskrifter

Hvetebrød

375 g hvetemel – 225 g lunkent vann – 1 pakke tørrgjær – 5 g salt.

Ha mel, salt og tørrgjær i beholderen med flerbruksknive.
Sett maskinen på hastighet 2. Hell straks det lunkne vannet gjennom sjakten i lokket. Stopp maskinen så snart deigen blir til en stor klump (omtrent 30 sek). Sett deigen på en lunt sted inntil deigen har blitt dobbelt så stor. Kna deigen til en form og legg den på en smurt og melet stekeplate. La den heve på nytt. Ovnen forvarmes og settes på termostat 8 (240˚). Så snart brødet har blitt dobbelt så stort, settes det i ovnen. Senk temperaturen til termostat 6 (180˚). Brødet stekes i 30 min. Mens brødet stekes, sett et glass vann i ovnen. Da får brødet en fin skorpe.

Pizzadeig

150 g hvetemel – 90 g lunkent vann – 2 spiseskjeer olivenolje – ½ pakke tørrgjær - salt

Ha mel, salt og tørrgjær i beholderen med flerbruksknive.
Sett maskinen på hastighet 2. Hell straks det lunkne vannet og olivenoljen gjennom sjakten i lokket. Stopp maskinen så snart deigen blir til en klump (15-20 sek). Sett deigen på en lunt sted inntil deigen har blitt dobbelt så stor. Ovnen forvarmes og settes på termostat 8 (240˚). I mellomtiden kjevles deigen ut og fyll legges på etter ønske: tomatpuré og løk, sopp, skinke, mozzarella, osv. Smak pizzaen til med noen ansjos og svarte oliven, strø på litt oregano og revet ost. Drypp noen dråper olivenolje over hele pizzaen. Legg pizzaen med fyll på en smurt og melet stekeplate. Sett den i ovnen i 15-20 min under tilsyn

Mørdeig

280 g hvetemel – 140 g mykt smør i terninger – 70 ml vann – en klype salt

Ha mel, salt og smør i beholderen med flerbruksknive.
Sett maskinen på hastighet 2 i noen sekunder, hell deretter vannet gjennom sjakten i lokket. La maskinen kjøre inntil deigen har blitt til en klump (25-30 sek). La den stå kaldt i minst 1 time før den kjevles ut og fylles etter ønske.

Pannekakerøre

(i beholderen med flerbruksknive eller i mikserbeholderen)

160 g mel – 1/3 l melk – 2 egg – ½ ts salt – 2 ss olje – 10 g sukker (etter smak) – rom (etter smak)

Ha alle ingrediensene i beholderen med flerbruksknive: hvetemel, melk, egg, sukker og rom. Sett maskinen på hastighet 1 i 20 sek, og deretter på hastighet 2 i 25 sek.
Ha alle ingrediensene i miksebeholderen unntatt melet. Sett maskinen på hastighet 2 og etter noen sekunder, tilføy melet litt etter litt gjennom hullet i midten av mikserbeholderen og la det blande i 45 sek.

Brødkake

150 g mel – 150 g mykt smør i terninger – 150 g sukker – 3 hele egg – 1,5 ts bakepulver – 1 klype salt

Ha alle ingrediensene i beholderen med flerbruksknive. Sett maskinen på hastighet 2 i 1 min 30. Ovnen forvarmes og settes på termostat 6 (180˚). Hell blandingen i en brødform og stek den i 40 min.

Krydderkake

150 g mel – 70 g mykt smør i terninger – 70 g sukker – 3 egg – 50 ml melk – 2 ts bakepulver – 1 ts kanel – 1 ts ingefær – 1 ts malt muskatnøtt – raspet appelsinskall fra 1 appelsin – 1 klype pepper

Ha alle ingrediensene i beholderen med flerbruksknive. Sett maskinen på hastighet 2 i 50 sek. Ha blandingen i en smurt og melet bakeform og la kaken steke i 50 min. på termostat 6 (180 ˚C).
Serveres lunken eller kald med kompott eller marmelade.

Sjokoladekake

5 egg – 200 g sukker – 3 ss mel – 200 g smeltet smør – 200 g kokesjokolade – 2 ts bakepulver – 1 dl melk

Smelt sjokoladen i vannbad med 2 ss vann. Tilføy smør og rør slik at blandingen smeltes helt.
Ha sukker og egg i beholderen med flerbrukskniven og sett maskinen på hastighet 2 i 45 sek. slik at blandingen blir lett og luftig. Ikke stans kjøkkenmaskinen, hell smeltet sjokolade, mel, bakepulver og melk gjennom sjakten i lokket og la maskinen blande i 15 sek.
Hell blandingen i en smurt bakeform og la kaken steke i ca. 1 time på termostat 5/6 (160 °C).

Pisket krem

N

200 ml meget kald kremfløte - 30g melis

Beholderen skal være svært kald. Derfor skal den settes i kjøleskapet i noen minutter.
Hell krem og melis i beholderen med emulsjonsskiven. Sett maskinen på hastighet 2 i 40 sek.

Majones

1 eggeplomme – 1 ss sterk sennep – 1 ss eddik, ¼ liter olje, salt, pepper

Ha alle ingrediensene, unntatt oljen, i beholderen med emulsjonsskiven. Sett maskinen på hastighet 2, la den gå i 5 sek. og la den fortsette å gå mens du heller oljen langsomt gjennom sjakten i lokket. Når majonesen har stivnet, blir fargen lys.
Merk: for å lage god majones skal alle ingrediensene ha romtemperatur.
NB: majonesen oppbevares i kjøleskapet og bør forbrukes innen 24 timer.

Ostamaasi mallin kuuluvat lisälaitteet on esitetty pakkauksen päällä olevassa etiketissä.

Turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Varmista, että laitteen syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Virheelliset liitännät kumoavat takuun. Laite on tarkoitettu kotikäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuina lapset) käytettäväksi, joiden fyysinen, aistimellinen tai älyllinen kapasiteetti on rajoittunut, eikä myöskään sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole tarvittavia tietoja tai kokemusta, elleivät he ole saaneet heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön käyttöä koskevaa ohjausta.
- Irrota laite sähköverkosta heti, kun lopetat sen käytön (myös sähkökatkoksen aikana) ja kun puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai se on vahingoittunut. Tässä tapauksessa on otettava yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (katso listaa huoltokirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet kuin puhdistus ja tavallinen huolto on annettava valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi (katso listaa huoltokirjasessa).
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Sähköjohto ei saa olla kosketuksissa laiteen kuumien osien kanssa tai niiden tai muiden lämmönlähteiden lähellä tai terävällä kulmalla.
- Jos sähköjohto tai pistoke ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää. Vaarojen välttämiseksi osa on ehdottomasti vaihdatettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa huoltokirjasessa).
- Älä käytä oman turvallisuutesi takia muita kuin laitteeseen sopivia lisälaitteita ja varaosia, joita on myytävänä valtuutetussa myyntikeskuksessa.
- Käytä aina syöttökappaleita syöttääksesi elintarvikkeita aukon kautta, ei koskaan sormia tai haarukkaa, lusikkaa, veistä tai esinettä.
- Käsittele monitoimiterää, sekoituskulhon, jauhimen ja vihannesleikkurikasettien terää varovasti: ne ovat erittäin teräviä. Monitoimiterä (d) on ehdottomasti otettava pois kiinni kiinnityskappaleesta (c) ennen kulhon sisällön tyhjentämistä
- Älä käytä laitetta tyhjänä
- Käytä sekoituskulhoa aina kannen kanssa
- Älä koskaan koske liikkuvia osia, vaan odota, että lisälaitteet pysähtyvät kokonaan ennen niiden ottamista pois.
- Älä käytä lisälaitteita astiana (pakastus – paistaminen – kuumasterilointi).
- Älä laita lisälaitteita mikroaaltouuniin.
- Älä anna pitkien hiusten, huivien tai kravattien jne.… roikkua kulhon tai lisälaitteiden yllä niiden ollessa käytössä
- Älä siirrä laitetta pitäen kiinni laatikosta.

Kuvaus

a **Moottorirunko**
a1 : Moottorirunko, hidas liitäntä
a2 : Moottorirunko, nopea liitäntä
a3 : Nopeusvalitsimet: impulssiasento (keskeytyvä käyttö)-0-1-2

b **Kulho-silppurikokonaisuus**
b1 : Syöttökappale annostelija
b2 : Aukolla varustettu kansi
b3 : Kulho

c **Kiinnityskappale**

LISÄLAITTEET MALLISTA RIIPPUEN:

d **Monitoimiterä**

e **Emulgointikiekko**

f **Vihannesleikkurikasetit**
A : Hieno raaste
D : Ohuet viipaleet
C : Karkea raaste
G : Raastin
H : Paksut viipaleet
E : Perunaleikkuri

g **Kasettialusta**

h **Sekoituskulho**
h1 : Annostelukorkki
h2 : Kansi
h3 : Kulho

i **Säilytyslokero**

j **Sitruspuristin**
j1 : Kartio
j2 : Sitruspuristimen kiinnityskappale
j3 : Kori

k **Lasta**

l **Survin**

FIN

Käyttöönotto

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki lisälaitteet on pestävä kuumalla vedellä (katso kappaletta puhdistus). Huuhtele ja kuivaa.
- Aseta moottorirunko (a) tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Impulssi (keskeytyvä käyttö): käännä näppäin (a3) impulssiasentoon (pulse) ja anna peräkkäisiä impulsseja, jotta voit paremmin kontrolloida tiettyjä valmisteita.
- Jatkuva käyttö: käännä näppäin (a3) asentoon 1 tai2.
- Sammutus: käännä näppäin (a3) asentoon 0.

Kappaleiden numerointi vastaa kuvien numerointia.

1 : Silppurikulhon ja kannen laittaminen paikoileen

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- kulhokokonaisuus (b).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:
- Laita kulho (b3) moottorirungolle (a), kulhon kädensija hieman oikealla näppäimestä.
- Lukitse kulho (b3) kääntämällä sitä oikealle.
- Laita kansi (b2) kulholle (b3). Lukitse kansi painamalla kulhon kädensijaa oikealle. j

On **välttämätöntä** lukita kulhon kansi moottorirungolle (a) ennen kannen (b2) lukitsemista kulholle (b3).

2 : Silppurikulhon ja kannen ottaminen pois

- Irrota kansi kääntämällä sitä myötäpäivään kädensijan irrottamiseksi. Voit nostaa ja irrottaa sen.
- Irrota kulho kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Vasta nyt voit nostaa kulhon moottorirungolta ja ottaa sen pois.

3 : Sekoittaminen/jauhaminen/vaivaaminen

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- Kulhokokonaisuus (b).
- Kiinnityskappale (c).
- Monitoimiterä (d).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:
- Laita kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se.
- Liu'uta monitoimiterä (d) kiinnityskappaleelle (c) ja laita kokonaisuus moottorirungon liitännälle (a1).
- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).
- Ottaessasi kulho-kansikokonaisuutta pois, irrota kansi ja sitten kulho.

ALUSTAMINEN / SEKOITTAMINEN:
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi.

FIN

Voit alustaa jopa:
- 600g raskasta taikinaa, kuten: vehnäleipätaikinaa, murotaikinaa… 30s.
- 500g erikoisleipätaikinaa, kuten: ruisleipää, kokojyväleipää, neljän viljan leipää… 30s

Voit sekoittaa jopa:
- 600g kevyttä taikinaa, kuten keksitaikinaa, kuivakakkutaikinaa, jogurttikakkutaikinaa…. aika 1 min 30 -3 min 30.

Voit myös sekoittaa jopa 0.5 litraa räiskäle-, vohvelitaikinaa jne. aika 1 min - 1 min 30s.

SILPPUAMINEN
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi tai voit mieluummin käyttää impulssiasentoa kontrolloidaksesi silppuamista paremmin.

Voit jauhaa jopa 300 g elintarvikkeita, kuten:
. raakaa tai kypsennettyä lihaa (luuttomia ja kuutioiksi leikattuina).
. raakaa tai kypsennettyä kalaa (ilman nahkaa ja ruotoja).
. kovia tuotteita: juustoa, kuivia hedelmiä, joitain vihanneksia (porkkanoita, selleriä...).
. pehmeitä tuotteita: joitain vihanneksia (sipuleita, pinaattia...).

SEKOITTAMINEN
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi.

Voit sekoittaa jopa 0.5 litraa keittoja tai soseita 20 s ajan.

4 : Raastaminen/viipalointi

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- Kulhokokonaisuus (b).
- Kiinnityskappale (c).
- Valitsemasi terä (f) (mallista riippuen).
- Teräalusta (g).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:
- Laita kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se.
- Laita valitsemasi terä (f) teräalustalle (g) laita vain kiinnityskappaleen (c) osan (f) läpi ja lukitse kokonaisuus, laita kokonaisuus sitten moottorirungon (a1) ulostulolle.
- Aseta kansi (b2) ja lukitse se kulholle (b3).
- Kulho-kansikokonaisuuden ottaminen pois: irrota kansi ja sitten kulho.

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:
- Laita elintarvikkeet kannen aukon kautta sisään ja ohjaa niitä syöttökappaleella (b1).
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 viipalointia varten tai asentoon 2 raastamista varten.

Kasettien avulla voit valmistaa (mallista riippuen):
. karkeaa raastetta (C) / hienoa raastetta (A): juuriselleriä, perunoita, porkkanoita, juustoa...
. paksut viipaleet (H) / ohuet viipaleet (D): perunat, sipulit, kurkut, porkkanat, kaali...
. perunaleikkuri (E): ranskanperunoita…
. raastin (G): parmesan, kookospähkinät…

5 : Emulsion teko / vatkaaminen / vispaaminen

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- Kulhokokonaisuus (b).
- Kiinnityskappale (c).
- Emulgointikiekko (e).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:
- Laita kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se.
- Liu'uta se oikeaan suuntaan ja lukitse emulgointikiekko (e) kiinnityskappaleelle (c), ja aseta kokonaisuus moottorirungon ulostulolle (a1).
- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).
- Kulho-kansikokonaisuuden ottaminen pois: irrota kansi ja sitten kulho.

Laita emulgointikiekko oikeaan suuntaan: katso kuvaa 5.

FIN

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi.
- Älä koskaan käytä tätä lisälaitetta vaivataksesi raskaita taikinoita tai sekoittaaksesi kevyitä taikinoita.

Voit valmistaa: majoneesia, alioli-kastiketta, kastikkeita, valkuaisvaahtoa (1 - 6), kermavaahtoa, vispikermaa (jopa 0,2 litraa).

6 : Homogenointi/sekoittaminen/tehosekoittaminen (mallista riippuen)

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- Sekoituskulhokokonaisuus (h).
- Survin (l) (mallista riippuen)

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:
- Laita ainekset sekoituskulhoon (h3) **älä ylitä kulhoon merkittyä maksimitasoa.**
- Aseta kansi (h2) ja sen annostelukorkki (h1), ja lukitse se kulholle.
- Aseta koottu kulho (h) asennettuna moottorirungon liitännälle (a2) sekoituskulhon kädensija itseäsi kohti.
- Odota, kunnes monitoimikone on pysähtynyt kokonaan ennen sekoituskulhon ottamista pois moottorirungolta.

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 tai 2 laitteen käynnistämiseksi.

Voit käyttää impulssiasentoa kontrolloidaksesi paremmin sekoitusta. – Älä koskaan täytä sekoituskulhoa kiehuvalla nesteellä.
- Älä koskaan käytä sekoituskulhoa kuivien tuotteiden sekoittamiseen (pähkinät, maapähkinät, mantelit, suolapähkinät …).
- Käytä sekoituskulhoa aina kannen kanssa.
- Kaada nestemäiset ainekset kulhoon ensin ja lisää sitten kiinteät ainekset, älä ylitä ilmoitettua maksimirajaa:
  - 1 l paksuille sekoituksille.
  - 0.8 l nestemäisille sekoituksille.
- Lisätäksesi aineita sekoituksen aikana annostelukorkki (h1) on irrotettava kannesta ja ainekset on kaadettava täyttöaukosta, älä ylitä kulhoon merkittyä maksimitäyttötasoa. .

Maksimikäyttöaika: 3 min.

Ohjeita:
- Jos ainekset jäävät kiinni seinämiin sekoituksen aikana, laite on pysäytettävä ja irrotettava sähköverkosta. Irrota sekoituskulhokokonaisuus laitteen rungosta. Pudota valmiste teräille lastan avulla. Älä koskaan laita käsiä tai sormia kulhoon tai terän lähelle.
- Survimen (l) avulla voit homogenoida ja tiivistää valmisteita (erityisesti paksuimpia) sekoituskulhossa. Tätä varten survin on laitettava sisään sekoituskulhon (h2) keskellä olevan aukon kautta. Laitteen ollessa käynnissä elintarvikkeita on työnnettävä teriä kohtia survimen avulla.
- **Älä koskaan käytä survinta (l) ilman kantta, sillä muuten se koskee teriin.**

Voit:
- valmistaa hienoksi sekoitettuja keittoja, vanukkaita, kiisseleitä, pirtelöitä ja cocktaileja.
- sekoittaa kaikkia juoksevia taikinoita (räiskäle-, munkki- ja piiras- ja kakkutaikinoita).

7 : Sitrushedelmien puristaminen (mallista riippuen)

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- Sitruspuristinkokonaisuus (j).
- Kulho (b3).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:
- Laita kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se.
- Liu'uta kiinnityskappale (j2) moottorirungon liitännälle (a1).
- Laita kori (j3) kulholle ja lukitse se.
- Laita kartio (j1) korin aukolle (j3).
- Sitruspuristinkokonaisuuden ottaminen pois: irrota kori (j3) ja sitten kulho ja voit ottaa kokonaisuuden pois moottorirungolta.

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:
- Laita sitrushedelmän puolikas kartiolle (j1).
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 laitteen käynnistämiseksi.
- Voit saada jopa 0.6 l hedelmämehua tyhjentämättä kulhoa.
- **Huomio :** kori on huuhdeltava 0.2 litran välein

FIN

8 : Lisälaitteiden säilytys

- Monitoimikone on varustettu kiinteällä säilytyslaatikolla (i), johon voi laittaa monitoimiterän (d) sekä 4 vihannesleikkuria (f).
- Kun olet laittanut lisälaitteet paikoilleen, liu'uta säilytyslaatikko (i) moottorirunkoon (a).

9 : Pienten määrien hieno jauhaminen (mallista riippuen)

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:
- Jauhinkokonaisuus.
- Jauhimen kanssa voit:
  Jauhaa muutamassa sekunnissa: kuivattuja aprikooseja, viikunoita, kivettömiä:
  määrä/maksimiaika: 40g / 6s

Puhdistus

- Irrota laite sähköverkosta.
- Jotta olisi helpompaa, huuhtele lisälaitteet nopeasti käytön jälkeen.
- Pese ja kuivaa lisälaitteet: ne voi laittaa astianpesukoneeseen.
- Kaada sekoituskulhoon (h3) kuumaa vettä, johon on sekoitettu muutama pisara astianpesuainetta. Sulje kansi (h2), joka on varustettu annostelukorkilla (h1). Anna muutama käynti-impulssi. Irrota laite sähköverkosta. Huuhtele kulho.
- Älä laita moottorirunkoa (a) veteen tai juoksevan veden alle. Huuhtele kostealla sienellä.
- **Lisälaitteiden terät ovat hyvin teräviä. Käsittele niitä varoen.**

Vinkki: Jos lisälaitteet värjääntyvät elintarvikkeista (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä öljyyn kastetulla kankaalla ja tee sitten tavallinen puhdistus.

Säilytys

- Älä säilytä monitoimikonetta kosteassa.
- Käytä säilytyslaatikkoa (i) säilyttäessäsi monitoimiterää (d) ja jopa 4 vihannesleikkurikasettia (f).

Mitä tehdä, jos laite ei toimi?

- Jos laite ei toimi, tarkasta:
  - laitteen sähköliitäntä.
  - kaikkien lisälaitteiden lukitus.
- Eikö laite toimi vieläkään? Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).

FIN

Pakkausmateriaalin ja laitteen heittäminen pois

- Pakkaus koostuu pelkästään ympäristölle vaarattomista materiaaleista, jotka voi heittää pois voimassa olevien kierrätysmääräysten mukaisesti.

Laitteen heittämiseksi pois on otettava yhteys kotikunnan asiasta vastaaviin viranomaisiin.

Sähkölaitteet tai elektroniset laitteet käyttöiän lopussa

Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

Laite sisältää monia arvokkaita tai kierrätettäviä materiaaleja.

Toimita se tähän tarkoitukseen varattuun keräyspisteeseen, jotta se käsiteltäisiin asianmukaisesti.

Lisälaitteet

- Voit yksilöllistää laitteen ja hankkia jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta seuraavat lisälaitteet:
  - Vihannesleikkurikasetit
    - A : Hieno raaste
    - D : Ohuet viipaleet
    - C : Karkea raaste
    - H : Paksut viipaleet
    - G : Raastin
    - E : Perunaleikkuri
  - Jauhin
  - Sekoituskulho
  - Survin
  - Sitruspuristin

Jotain perusreseptejä

Vaalea leipätaikina

375g jauhoja – 225g haaleaa vettä – 1 pussi leivontahiivaa – 5g suolaa.

Laita monitoimiterällä varustettuun monitoimikoneen kulhoon jauhot, suola ja leivontahiiva.
Käytä laitetta nopeudella 2, ja ensimmäisistä sekunneista alkaen kaada haaleaa vettä kannen aukon kautta sisään. Heti kun taikina muodostaa pallon (noin 30s), monitoimikone on pysäytettävä. Anna taikinan levätä kuumassa paikassa, kunnes sen tilavuus on kaksinkertaistunut. Työstä sitten taikinaa ja laita se sitten voidellulle ja jauhotetulle pellille. Anna nousta uudelleen. Esilämmitä uuni termostaatin ollessa 8 (240˚). Heti kun taikinan tilavuus on kaksinkertaistunut, laita se uuniin ja laske lämpötila termostaattiin 6 (180˚). Anna paistua 30 min. Laita uuniin samalla aikaa vedellä täytetty lasi, jotta leipä saa rapean kuoren.

Pizzataikina

FIN

150g jauhoja – 90g haaleaa vettä – 2 teelusikka oliiviöljyä – ½ pussi leivontahiivaa – suolaa

Laita jauhot, suola ja leivontahiiva monitoimikoneen kulhoon, joka on varustettu monitoimiterällä.
Käytä laitetta nopeudella 2 ja heti ensimmäisistä sekunneista lähtien kaada haaleaa vettä ja oliiviöljyä kannen aukon kautta. Heti kun taikina muodostaa pallon (15 - 20s) monitoimikone on sammutettava. Anna taikinan nousta lämpimässä, kunnes sen tilavuus on kaksinkertaistunut. Esilämmitä uuni termostaatin ollessa 8 (240˚). Tällä välin voit levittää taikinan ja täyttää sen valintasi mukaan: tomaattisosetta, sipuleita, kinkkua, mozzarellaa jne… päällystä pizza muutamalla anjoviksella ja mustalla oliivilla, sirottele päälle oreganoa ja juustoraastetta ja kaada lopuksi päälle muutama tippa oliiviöljyä. Laita päällystetty pizza voidellulle ja jauhotetulle pellille. Laita uuniin 15 - 20 min, seuraa paistumista.

Murotaikina

280g jauhoja – 140 g pehmeää voita paloina – 70ml vettä – hyppysellinen suolaa

Laita jauhot, suola ja voi monitoimikoneen kulhoon, joka on varustettu monitoimiterällä.
Käytä laitetta nopeudella 2 muutama sekunti, kaada vesi kannen aukon kautta. Anna käydä, kunnes taikina muodostaa pallon (25 - 30s). Anna levätä viileässä ainakin 1h ennen taikinan avaamista ja paistamista valitsemasi täytteen kanssa.

Räiskäletaikina

(monitoimiterällä varustetussa kulhossa tai sekoituskulhossa)

160g jauhoja – 1/3l maitoa – 2 kananmunaa – ½ ruokalusikka hienoa suolaan – 2 teelusikkaöljyä – 10 g sokeria (valinnainen) – rommia (maun mukaan)

Laita kaikki ainekset: jauhot, maito, munat, sokeri ja rommi, monitoimikoneen kulhoon, joka on varustettu monitoimiterällä. Anna käydä 20snopeudella 1, siirry vaihda sitten 25s ajaksi nopeudelle 2.
Laita sekoituskulhoon kaikki ainekset paitsi jauhot. Käytä laitetta nopeudella 2, ja muutaman sekunnin kuluttua lisää vähitellen sekoituskulhon kannen aukon kautta, sekoita sitten 45s.

Kuivakakku

150g jauhoja – 150g pehmeää voita paloina – 150g sokeria – 3 kokonaista kanamunaa – ½ pussi kemiallista hiivaa – 1 hyppysellinen suolaa

Laita kaikki ainekset monitoimikoneen kulhoon, joka on varustettu monitoimiterällä. Käytä laitetta 1min 30 nopeudella 2. Esilämmitä uuni termostaatilla 6 (180˚). Laita taikina kakkuvuokaan ja anna paistua 40min.

Maustekakku

150g jauhoja – 70g pehmeää voita paloina – 70g sokeria – 3 kananmunaa – 50ml maitoa – 2 teelusikkaa kemiallista hiivaa – 1 ruokalusikka kanelia – 1 ruokalusikka inkivääriä – 1 ruokalusikka raastettua muskottia – 1 raastettu appelsiininkuori – 1 hyppysellinen pippuria.

Laita kaikki ainekset monitoimiterällä varustettuun monitoimikoneen kulhoon. Valitse nopeus 2 ja käytä 50s. Laita voideltuun ja jauhotettuun vuokaan ja paista 50min, termostaatti 6 (180˚C).
Tarjoile haaleana tai kylmänä soseen tai marmeladin kanssa.

Suklaakakku

5 kananmunaa, 200g sokeria, 3 teelusikkaa jauhoja, 200g sulaa voita, 200g suklaata, 1 pussi kemiallista hiivaa, 100 ml maitoa.

FIN

Sulata suklaa vesihauteessa 2 teelusikallisessa vettä. Lisää voi ja sekoita, kunnes seos on kunnolla sekoittunut.
Laita sokeri ja munat monitoimiterällä varustettuun kulhoon ja anna käydä 45s nopeudella 2, jotta seoksesta tulee kuohkea. Pysäyttämättä monitoimikonetta on lisättävä kannen aukon kautta sulatettu suklaa, jauhot, hiiva ja maito, anna käydä 15s.
Kaada voideltuun vuokaan ja anna paistua noin 1h, termostaatti 5/6 (160˚C)

Kermavaahto

200ml nestemäistä hyvin kylmää tuoretta kermaa, 30g hienoa sokeria.

Kulhon on oltava hyvin kylmä, se on laitettava jääkaappiin muutamaksi minuutiksi.
Laita tuore kerma ja hieno sokeri emulgointikiekolla varustettuun kulhoon. Valitse nopeus 2 ja anna käydä 40s.

Majoneesi

1 munankeltuainen, 1 ruokalusikka sinappia, 1 ruokalusikka etikkaa, ¼ litraa öljyä, suolaa pippuria.

Laita emulgointikiekolla varustettuun kulhoon kaikki ainekset paitsi öljy. Valitse nopeus 2, käytä 5s, ja sitten pysäyttämättä monitoimikonetta kaada öljy hitaasti kannen aukon kautta sisään. Kun majoneesi syntyy, sen väri muuttuu vaaleaksi.
Huomio: jotta majoneesi onnistuu, ainesten on oltava huoneenlämpöisiä.
Huom: säilytä jääkaapissa ja käytä 24 tunnin kuluessa.

Τα εξαρτήματα που συμπεριλαμβάνονται στο μοντέλο που μόλις αγοράσατε απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο επάνω μέρος της συσκευασίας.

Συμβουλές ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στη συσκευή σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση στο εσωτερικό του σπιτιού.
- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα (καθώς και σε περίπτωση διακοπής ρεύματος) και όταν την καθαρίζετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας εάν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση, θα πρέπει να επικοινωνείτε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Εκτός από τον καθαρισμό και τη συντήρηση που γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης θα πρέπει να ανατίθεται οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Μη βυθίζετε την συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που να το φτάνουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Επίσης δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ούτε να αγγίζει οποιαδήποτε αιχμηρή γωνία.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις πάθει ζημιά, μη χρησιμοποιείτε την συσκευή. Προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, θα πρέπει να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν υποχρεωτικά το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά σχεδιασμένα ειδικά για την συσκευή σας, τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τα πίεστρα για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα από το στόμιο τροφοδότησης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλα σας, πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
- Να χρησιμοποιείτε το μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, το μαχαίρι του μπολ ανάμειξης, του μύλου και τους δίσκους κοπής λαχανικών με προσοχή: είναι εξαιρετικά αιχμηρά. Πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών (d) τραβώντας τον οδηγό του (c) προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπολ ανάμειξης με το καπάκι του
- Ποτέ μην αγγίζετε εξαρτήματα όταν λειτουργούν , περιμένετε έως ότου η συσκευή σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ως δοχεία (για κατάψυξη – ψήσιμο – αποστείρωση με ψυχρό αέρα).
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Όταν λειτουργούν τα εξαρτήματα και το μπολ, μην αφήνετε μακριά μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες κ.λπ… να κρέμονται επάνω από τη συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή κρατώντας την από το συρτάρι.

GR

Περιγραφή

a **Σώμα συσκευής**
a1 : Αργή έξοδος του σώματος συσκευής
a2 : Ταχεία έξοδος του σώματος συσκευής
a3 : Διακόπτης έντασης : θέση «Pulse» (διακεκομμένη λειτουργία)-0-1-2

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ :

d **Μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών**

e **Δίσκος παρασκευής κρέμας**

f **Δίσκοι κοπής λαχανικών**
A : Ψιλό τρίψιμο
D : Κόψιμο σε λεπτές φέτες
C : Χοντρό τρίψιμο
G : Τρίψιμο
H : Κόψιμο σε χοντρές φέτες
E : Κόψιμο τηγανητών πατατών

g **Βάση δίσκων**

h **Μπολ ανάμειξης**
h1 : Πώμα δοσομετρητή
h2 : Καπάκι
h3 : Μπολ

b **Σύστημα μπολ για ψιλοκόψιμο**
b1 : Πίεστρο με δοσομετρητή
b2 : Καπάκι με στόμιο τροφοδότησης
b3 :Μπολ

c **Οδηγός**

i **Συρτάρι αποθήκευσης**

j **Στίφτης εσπεριδοειδών**
j1 : Κώνος
j2 : οδηγός στίφτη εσπεριδοειδών
j3 : Καλάθι

k **Σπάτουλα**

l **Ράβδος**

GR

Έναρξη λειτουργίας

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων με ζεστό νερό και σαπουνάδα (ανατρέξτε στην παράγραφο Καθαρισμός). Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε το σώμα συσκευής (a) πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Pulse (διακεκομμένη λειτουργία) : γυρίστε το κουμπί του διακόπτη έντασης (a3) στη θέση Pulse με διαδοχικές πιέσεις για καλύτερο έλεγχο ορισμένων παρασκευασμάτων.
- Συνεχής λειτουργία : γυρίστε το κουμπί (a3) στη θέση 1 ή 2.
- Παύση λειτουργίας : γυρίστε το κουμπί (a3) στη θέση 0.

Η αρίθμηση των παραγράφων είναι αντίστοιχη με την αρίθμηση των αποτυπωμένων σχημάτων.

1 : ΤΟΠΟΘΈΤΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ ΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΎ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
- Σύστημα μπολ (b).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ:
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στο σώμα της συσκευής (a) με τη λαβή του μπολ να είναι τοποθετημένη ελαφρώς προς τα δεξιά του διακόπτη.
- Ασφαλίστε το μπολ (b3) περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.
- Τοποθετήστε το μπολ (b2) πάνω στο σώμα της συσκευής (b3). Ασφαλίστε το καπάκι πιέζοντάς το προς τα δεξιά μέσα στη λαβή του μπολ.

Είναι πολύ σημαντικό να ασφαλίζετε το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής (a) προτού ασφαλίσετε το καπάκι (b2) πάνω στο μπολ (b3).

2 : ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ ΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΎ

- Απασφαλίστε το καπάκι περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα και στη συνέχεια απελευθερώστε το από τη λαβή του μπολ. Μπορείτε τώρα να το ανασηκώσετε και να το αφαιρέσετε.
- Απασφαλίστε το μπολ περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
- μόνο αφού το κάνετε αυτό, θα μπορέσετε να ανασηκώσετε και να αφαιρέσετε το μπολ από το σώμα της συσκευής.

3 : ΑΝΑΜΕΙΞΗ/ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ/ΖΥΜΩΜΑ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :
- Σύστημα μπολ (b).
- Οδηγός (c).
- Μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών (d).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ :
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στο σώμα της συσκευής (a) και ασφαλίστε το.
- Σύρετε το μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών (d) πάνω στον οδηγό (c), και τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο του σώματος συσκευής (a1).
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).
- Για να αφαιρέσετε το σύστημα μπολ-καπακιού : απασφαλίστε το καπάκι και στη συνέχεια απασφαλίστε το μπολ.

ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ
- Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 2 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

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

Μπορείτε να αναμείξετε έως :
- 600 γρ. ελαφριάς ζύμης, όπως λ.χ. : μπισκότα, κέικ, γλυκό γιαουρτιού…. σε 1 ½ λεπτό έως 3 λεπτά και 30 δευτ.

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

ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ
- Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 2 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ή για καλύτερο έλεγχο του ψιλοκοψίματος, προτιμήστε τη θέση pulse.

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

ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ
- Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 2 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Μπορείτε να πολτοποιήσετε έως ½ λίτρο ζωμού, σούπας, κομπόστας σε 20 δευτ.

4 : ΤΡΙΨΙΜΟ/ΚΟΨΙΜΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :
- Σύστημα μπολ (b).
- Οδηγός (c).
- Δίσκος επιλογής (f) (ανάλογα με το μοντέλο).
- Βάση δίσκων (g).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ :
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στο σώμα της συσκευής (a) και ασφαλίστε το.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο (f) μέσα στη βάση δίσκων (g), εισαγάγετε στο μέγιστο δυνατό τον άξονα του οδηγού (c) διαμέσου του δίσκου (f), και ασφαλίστε το σύνολο. Στη συνέχεια τοποθετήστε το πάνω στην έξοδο του σώματος συσκευής (a1).
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).
- Για να αφαιρέσετε το σύστημα μπολ-καπακιού : απασφαλίστε το καπάκι και στη συνέχεια απασφαλίστε το μπολ.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ :
- Βάλτε τις τροφές μέσα από το στόμιο τροφοδότησης του καπακιού και σπρώξτε τις με τη βοήθεια του πιέστρου (b1).
- Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 1 για κόψιμο σε φέτες και στη θέση 2 για τρίψιμο.

Με τους δίσκους μπορείτε να κάνετε (ανάλογα με το μοντέλο) :
- . χοντρό τρίψιμο (C) / ψιλό τρίψιμο (A) : σελινόριζες, γογγύλια, πατάτες, καρότα, τυρί...
- . κόψιμο σε χοντρές φέτες (H) / λεπτές φέτες (D) : πατάτες, κρεμμύδια, αγγούρια, παντζάρια, μήλα, καρότα, λάχανο...

GR

. κόψιμο τηγανητών πατατών (E) : τηγανητές πατάτες…
. τρίψιμο (G) : τυρί, καρύδα...

5 : ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΜΑΣ / ΧΤΥΠΗΜΑ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :
- Σύστημα μπολ (b).
- Οδηγός (c).
- Δίσκος παρασκευής κρέμας (e).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ :
- Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στο σώμα της συσκευής (a) και ασφαλίστε το.
- Σύρετε με τη σωστή κατεύθυνση και ασφαλίστε τον δίσκο παρασκευής κρέμας (e) πάνω στον οδηγό (c), και τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στην έξοδο του σώματος συσκευής (a1).
- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ (b3).
- Για να αφαιρέσετε το σύστημα μπολ-καπακιού : απασφαλίστε το καπάκι και στη συνέχεια απασφαλίστε το μπολ.

Τοποθετήστε τον δίσκο παρασκευής κρέμας με τη σωστή κατεύθυνση : δείτε το πλαισιωμένο διάγραμμα 5.

GR

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ :
- Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 2 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για να ζυμώνετε βαριές ζύμες ή να αναμειγνύετε ελαφριές ζύμες.

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

- 6 : ΟΜΟΙΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΜΕΙΞΗ/ΠΛΗΡΗΣ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ (ανάλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :
- Σύστημα μπολ ανάμειξης (h).
- Ράβδος (l) (ανάλογα με το μοντέλο)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ :
- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ ανάμειξης (h3) **χωρίς να ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο μπολ.**
- Τοποθετήστε το καπάκι (h2), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (h1), και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ.
- Τοποθετήστε το συναρμολογημένο μπολ (h) στην έξοδο του σώματος συσκευής (a2) με τη λαβή το μπολ ανάμειξης να κοιτά προς την πλευρά σας.
- Περιμένετε έως ότου το πολυμηχάνημα σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε το μπολ ανάμειξης από το σώμα της συσκευής.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ :
- Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 1 ή 2 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θέση Pulse, για καλύτερο έλεγχο της ανάμειξης.
- Μη γεμίζετε ποτέ το μπολ ανάμειξης με καυτό υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπολ ανάμειξης για την επεξεργασία ξηρών προϊόντων (φουντουκιών, αμυγδάλων, φιστικιών …).
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπολ ανάμειξης με το καπάκι του.
- Να ρίχνετε πάντα πρώτα τα υγρά συστατικά μέσα στο μπολ προτού προσθέσετε τα στέρεα συστατικά, χωρίς να υπερβαίνετε τη μέγιστη υποδεικνυόμενη στάθμη :
  - 1 λίτρο για ανάμειξη στέρεων συστατικών.
  - 0,8 λίτρα για ανάμειξη υγρών συστατικών.
- Για να προσθέσετε συστατικά κατά την ανάμειξη, αφαιρέστε το πώμα δοσομέτρησης (h1) του καπακιού και εισαγάγετε τα συστατικά μέσω του στομίου πλήρωσης, χωρίς να υπερβείτε τη στάθμη πλήρωσης που υποδεικνύεται στο μπολ.

Μέγιστος χρόνος χρήσης : 3 λεπτά.

Συμβουλές :
- Η ράβδος (l) επιτρέπει την ομοιογενοποίηση και τη συμπύκνωση των μειγμάτων (ειδικά των πιο πηχτών) μέσα στο μπολ ανάμειξης. Για να γίνει αυτό, εισαγάγετε την ράβδο μέσω του κεντρικού στομίου του καπακιού του μπολ ανάμειξης (h2). Κατά τη λειτουργία της συσκευής, σπρώξτε τις τροφές προς τις λεπίδες με τη βοήθεια του κριού.

• Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την ράβδο (l) χωρίς το καπάκι ειδάλλως ο κώνος θα ακουμπήσει στις λεπίδες.

Μπορείτε να:
• ετοιμάζετε εντελώς πολτοποιημένους ζωμούς, σούπες βελουτέ, κρέμες, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.
• αναμειγνύετε κάθε είδους ρευστές ζύμες (για κρέπες, τηγανίτες, τάρτες με φρούτα).

7 : ΣΤΥΨΙΜΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :
• Σύστημα στίφτη εσπεριδοειδών (j).
• Μπολ (b3).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ :
• Τοποθετήστε το μπολ (b3) πάνω στο σώμα της συσκευής (a) και ασφαλίστε το.
• Σύρετε τον οδηγό (j2) πάνω στην έξοδο του σώματος της συσκευής (a1).
• Τοποθετήστε το καλάθι (j3) πάνω στο μπολ και ασφαλίστε το.
• Τοποθετήστε τον κώνο (j1) πάνω στο στόμιο τροφοδότησης του καλαθιού (j3).
• Για να αφαιρέσετε το σύστημα στίφτη εσπεριδοειδών : απασφαλίστε το καλάθι (j3) και στη συνέχεια το μπολ. Τώρα μπορείτε να το αφαιρέσετε όλο μαζί από το σώμα της συσκευής.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ :
• Τοποθετήστε ένα κομμάτι εσπεριδοειδούς μέσα στον κώνο (j1).
• Γυρίστε τον διακόπτη έντασης (a3) στη θέση 1 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
• Μπορείτε να έχετε κατά μέγιστο 0,6 λίτρα χυμού χωρίς να αδειάσετε το μπολ.
• Προσοχή : μπορείτε να ξεπλύνετε το καλάθι μετά από κάθε χρήση 0.2 λίτρων.

GR

8 : ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ των ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

• Το πολυμηχάνημά σας διαθέτει ενσωματωμένο συρτάρι αποθήκευσης (i) όπου μπορείτε να τοποθετήσετε το μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών (d), καθώς και τους 4 δίσκους κοπής λαχανικών (f).
• Αφού τοποθετήσετε τα εξαρτήματα μέσα, σύρετε το συρτάρι αποθήκευσης (i) μέσα στο σώμα της συσκευής (a).

9 : ΤΕΛΕΙΟ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :
• Σύστημα μύλου .
• Με τον μύλο (i) μπορείτε να :
Ψιλοκόψετε μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα : αποξηραμένα βερίκοκα, αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια.... ποσότητα/Μέγιστος Χρόνος : 40 γραμ. / 6 δευτ.

Καθαρισμός

• Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
• Για να γίνεται πιο εύκολα ο καθαρισμός, ξεπλύνετε γρήγορα τα εξαρτήματα αμέσως μετά την χρήση.
• Πλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα : τα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
• Ρίξτε ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων στο μπολ ανάμειξης (h3). Κλείστε το καπάκι (h2), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (h1). Ανακινήστε το μερικές φορές. Βγάλτε το φις από την πρίζα. Ξεπλύνετε το μπολ.
• Μη βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής (a) στο νερό ούτε να το τοποθετείτε κάτω από τη βρύση. Να το σκουπίζετε με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
• Οι λεπίδες των εξαρτημάτων είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Πρέπει να τις χειρίζεστε με μεγάλη προσοχή.
Συμβουλή : - Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

Αποθήκευση

- Μην αποθηκεύετε το πολυμηχάνημα σε χώρο που έχει υγρασία.
- Να χρησιμοποιείτε το συρτάρι αποθήκευσης (i) για να φυλάσσετε το μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών (d) και έως 4 δίσκους κοπής λαχανικών (f).

Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος λειτουργίας

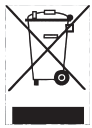
- Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε :
  - τη σύνδεση της συσκευής σας με το ρεύμα.
  - την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.
- Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).

Ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας και της συσκευής

GR

- Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που είναι ακίνδυνα προς το περιβάλλον και μπορούν να ανακυκλωθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ανακύκλωσης.

Ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα στο τέλος της ζωής τους



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος !

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εταιρία «ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Α.Ε» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.electrocycle.com

Εξαρτήματα

- Μπορείτε να εξατομικεύσετε τη συσκευή σας προμηθευόμενοι τα παρακάτω εξαρτήματα από το κατάστημα από όπου αγοράσατε τη συσκευή σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις :
  - Δίσκοι κοπής λαχανικών
    - A : Ψιλό τρίψιμο
    - D : Κόψιμο σε λεπτές φέτες
    - C : Χοντρό τρίψιμο
    - H : Κόψιμο σε χοντρές φέτες
    - G : Παρμεζάνα
    - E : Κόψιμο τηγανητών πατατών
  - Μύλος
  - Μπολ ανάμειξης
  - Ράβδος
  - Στίφτης εσπεριδοειδών

Ορισμένες βασικές συνταγές

Ζύμη για άσπρο ψωμί

375 γραμ. αλεύρι – 225 γραμ. χλιαρό νερό – 1 φακελάκι μαγιά – 5 γραμ. αλάτι.

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά αρτοποιείου.
Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ένταση 2, και κατά τα πρώτα δευτερόλεπτα ρίξτε το χλιαρό νερό μέσω του στομίου τροφοδότησης του καπακιού. Μόλις σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης (περίπου 30 δευτ.), διακόψτε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο με χαμηλή θερμοκρασία έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης. Στη συνέχεια, ζυμώστε την και πάλι και τοποθετήστε τη στο ταψί ζαχαροπλαστικής το οποίο έχετε προηγουμένως βουτυρώσει και αλευρώσει. Αφήστε πάλι τη ζύμη να φουσκώσει. Προθερμάνετε τον φούρνο σας γυρίζοντας τον θερμοστάτη στο 8 (240°). Όταν η ζύμη διπλασιαστεί σε όγκο, τοποθετήστε τη στον φούρνο και χαμηλώστε τη θερμοκρασία στο 6 (180°). Αφήστε τη ζύμη να ψηθεί για 3 λεπτά. Παράλληλα, τοποθετήστε μέσα στον φούρνο ένα ποτήρι γεμάτο με νερό προκειμένου να διευκολυνθεί η δημιουργία κρούστας του ψωμιού.

Ζύμη για πίτσα

GR

150 γραμ. αλεύρι – 90 γραμ. χλιαρό νερό – 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο – ½ φακελάκι μαγιά – αλάτι

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

Ζύμη μπριζέ

280 γραμ. αλεύρι – 140 γραμ. βούτυρο σε κομμάτια – 70 ml νερό – μια πρέζα αλάτι

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο.
Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ένταση 2 για λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια ρίξτε το νερό μέσω του στομίου τροφοδότησης του καπακιού. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί έως ότου σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης (25 έως 30 δευτ.). Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για τουλάχιστον 1 ώρα σε χώρο με χαμηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια πλάστε την και προσθέστε τη γαρνιτούρα της επιλογής σας.

Ζύμη για κρέπες

(μέσα στο μπολ με το μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, ή μέσα στο μπολ ανάμειξης)

160 γραμ. αλεύρι – *1/3* λίτρου γάλα – *2* αυγά – *½* κουταλάκι του γλυκού αλάτι – *2* κουταλιές της σούπας λάδι – 10 γρ. ζάχαρη (προαιρετικά) – ρούμι *(ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις)*

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, τοποθετήστε όλα τα συστατικά. το αλεύρι, το γάλα, τα αυγά, τη ζάχαρη και το ρούμι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ένταση 1 για 20 δευτ., και στη συνέχεια στην ένταση 2 για 25 δευτ.
Μέσα στο μπολ ανάμειξης, τοποθετήστε όλα τα συστατικά εκτός από το αλεύρι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ένταση 2, μετά από λίγα δευτερόλεπτα προσθέστε διαδοχικά το αλεύρι μέσω του κεντρικού στομίου του καπακιού του μπολ ανάμειξης και αναμείξτε για 45 δευτ.

Κέικ

150 γραμ. αλεύρι – 150 γραμ. βούτυρο – 150 γραμ. βούτυρο σε κομμάτια –3 ολόκληρα αυγά – ½ φακελάκι μπέικιν πάουντερ – 1 πρέζα αλάτι

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, τοποθετήστε όλα τα συστατικά. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ένταση 2 για 1 ½ λεπτό. Προθερμάνετε τον φούρνο γυρίζοντας τον θερμοστάτη στο 6 (180˚). Τοποθετήστε το μείγμα σε μια φόρμα κέικ, και στη συνέχεια ψήστε το για 40 λεπτά.

Γλύκισμα με μυρωδικά

150 γραμ. αλεύρι – 70 γραμ. βούτυρο σε κομμάτια – 70 γραμ. ζάχαρη – 3 αυγά – 50 ml γάλα – 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ – 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλας – 1 κουταλάκι του γλυκού πιπερόριζα – 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο – 1 τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού – 1 πρέζα πιπέρι.

Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος που διαθέτει μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, τοποθετήστε όλα τα συστατικά. Επιλέξτε την ένταση 2 και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 50 δευτ. Τοποθετήστε το μείγμα μέσα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε το για 50 λεπτά με τον θερμοστάτη στο 6 (180˚C). Σερβίρεται χλιαρό ή κρύο με κομπόστα ή μαρμελάδα.

GR

Γλυκό με σοκολάτα

5 αυγά, 200 γραμ. ζάχαρη, 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι, 200 γραμ. λιωμένο βούτυρο, 200 γραμ. σοκολάτα, 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ με 100 ml γάλα.

Λιώστε τη σοκολάτα στο μπεν-μαρί, προσθέτοντας δύο κουταλιές της σούπας νερό. Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα να λιώσει εντελώς.
Μέσα στο μπολ που διαθέτει μαχαίρι πολλαπλών λειτουργιών, τοποθετήστε τη ζάχαρη και τα αυγά και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ένταση 2 για 45 δευτ., για να γίνει αφρώδες το μείγμα. Χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος, προσθέστε μέσω του στομίου τροφοδότησης του καπακιού τη λιωμένη σοκολάτα, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το γάλα και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 ακόμη δευτ.
Τοποθετήστε το μείγμα μέσα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε το για 1 ώρα με τον θερμοστάτη στο 5/6 (160˚C).

Σαντιγί

200 ml πολύ κρύα κρέμα γάλακτος 30 γραμ. ζάχαρη άχνη.

Το μπολ πρέπει να είναι κρύο, τοποθετήστε το στο ψυγείο για μερικά λεπτά.
Μέσα στο μπολ που διαθέτει δίσκο παρασκευής κρέμας, τοποθετήστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη. Επιλέξτε την ένταση 2 και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 40 δευτ.

Μαγιονέζα

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

Μέσα στο μπολ που διαθέτει δίσκο παρασκευής κρέμας, τοποθετήστε όλα τα συστατικά εκτός από το λάδι. Επιλέξτε την ένταση 2, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του πολυμηχανήματος, ρίξτε το λάδι πολύ αργά μέσω του στομίου τροφοδότησης του καπακιού. Όταν η μαγιονέζα έχει δέσει, το χρώμα της γίνεται ωχρό.
Προσοχή : για να σας πετύχει η μαγιονέζα, τα συστατικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Σημείωση : διατηρείται στο ψυγείο και καταναλώνεται εντός 24 ωρών.

Os acessórios que compoêm o modelo que acaba de adquirir encontram-se representados na etiqueta situada na parte superior da embalagem.

Conselhos de segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia. O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico, dentro de casa.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Desligue o aparelho sempre que não estiver a utilizá-lo (mesmo no caso de corte de corrente) e sempre que proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de alguma forma danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto anexo).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção normais efectuadas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto sobre assistência técnica).
- Não molhe, com água ou qualquer outro líquido, o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande proceder à sua substituição num Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto em anexo).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptados ao seu aparelho, vendidos num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Utilize sempre os calcadores para guiar os alimentos nos tubos de alimentação, nunca os dedos nem garfo, colher, faca ou qualquer outro objecto.
- Manuseie a lâmina multifunções, a lâmina do copo liquidificador, da trituradora e os discos corta-legumes com precaução: são extremamente afiados. Deve, obrigatoriamente, retirar a lâmina multifunções (d) pelo respectivo eixo (c) antes de esvaziar o copo do seu conteúdo.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar vazio.
- Utilize sempre o copo liquidificador com a tampa colocada.
- Nunca toque nas peças em movimento. Aguarde pela paragem completa do aparelho antes de retirar os acessórios.
- Não utilize os acessórios como recipiente (congelação – cozedura – esterilização a quente).
- Não coloque os acessórios num forno micro-ondas.
- Não deixe o cabelo comprido, écharpes, gravatas, etc… pendurados por cima da taça e dos acessórios em funcionamento.
- Não desloque o aparelho segurando pela gaveta.

Descrição

a **Bloco do motor**
- **a1** : Saída lenta do bloco do motor
- **a2** : Saída rápida do bloco do motor
- **a3** : Selector de velocidades: posição Pulse (funcionamento intermitente)-0-1-2

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

c **Eixo de transmissão**

ACESSÓRIOS CONSOANTE O MODELO:

d **Lâmina multifunções**

e **Disco emulsionador**

f **Discos corta-legumes**
- **A :** Ralar fino
- **D :** Cortar fino
- **C :** Ralar grosso
- **G :** Ralar (batatas, parmesão ...).
- **H :** Cortar grosso
- **E :** Batatas fritas

g **Suporte para discos**

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

i **Gaveta para arrumação**

j **Espremedor de citrinos**
- **j1** : Cone
- **j2** : Eixo do espremedor de citrinos
- **j3** : Filtro para polpa

k **Espátula**

l **Calcador**

P

Colocação em funcionamento

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

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas descritivos.

1 : Colocação da taça picadora e da tampa

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a), com a pega da taça situada ligeiramente à direita do botão.
- Bloqueie a taça (b3) rodando-a para a direita.
- Coloque a tampa (b2) na taça (b3). Bloqueie a tampa empurrando-a para a direita na pega da taça.

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

2 : Retirar a taça picadora e a tampa

- Desbloqueie a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio de modo a soltá-la da pega da taça. Levante-a e retire-a.
- Desbloqueie a taça rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- É apenas nesse momento que pode levantar e retirar a taça do bloco do motor.

3 : Misturar/passar/picar/amassar

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).
- Eixo de transmissão (c).
- Lâmina multifunções (d).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a
- Deslize a lâmina multifunções (d) sobre o eixo de transmissão (c) e posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).
- Deite os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa (b2) e bloqueie-a sobre a taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e, de seguida, desbloqueie a taça.

AMASSAR/MISTURAR
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição 2 para a colocação em funcionamento.

Pode amassar até:
- 600 g de massa pesada, como por exemplo: massa para pão branco, massa quebrada… em 30s.
- 500 g de massa para pães especiais, como por exemplo: pão de centeio, pão integral, pão com cereais… em 30s.

Pode misturar até:
- 600 g de massa leve, como por exemplo: bolachas, pão-de-ló, bolo de iogurte… em 1 min 30.

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

P

PICAR
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição 2 para a colocação em funcionamento; para um melhor controlo do resultado desejado, prefira a posição pulse.

Pode picar até 300 g de alimentos, como por exemplo:
. carne crua ou cozida (desossada, sem nervos e cortada aos quadrados).
. peixe crú ou cozido (sem pele e sem espinhas).
. alimentos rijos: queijo, frutos secos, alguns legumes (cenouras, aipo...).
. alimentos tenros: alguns legumes (cebolas, espinafres...).

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

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

4 : Ralar/cortar

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).
- Eixo de transmissão (c).
- Disco à escolha (f) (consoante o modelo).
- Suporte para discos (g).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Insira o disco escolhido (f) no suporte de discos (g), introduza no máximo o eixo do transmissor (c) através do disco (f), bloqueie o conjunto e, de seguida, posicione o conjunto sobre a saída do bloco do motor (a1).
- Coloque a tampa (b2) e bloqueie-a sobre a taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e, de seguida, desbloqueie a taça.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Deite os alimentos no tubo de alimentação da tampa e oriente-os com a ajuda do calcador (b1).
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição 1 para cortar ou para a posição 2 para ralar.

Pode preparar com os discos (consoante o modelo):
. ralar grosso (C) / ralar fino (A): rabanetes, batatas, cenouras, queijo...
. cortar grosso (H) / cortar fino (D): batatas, cebolas, pepinos, beterrabas, maçãs, cenouras, couves...
. cortar batatas fritas (E): batatas fritas…
parmesão (G): parmesão, coco...

5 : Emulsionar/bater

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da taça (b).
- Eixo de transmissão (c).
- Disco emulsionador (e).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize no sentido correcto e bloqueie o disco emulsionador (e) no eixo de transmissão (c) e posicione o conjunto sobre a saída do bloco do motor (a1).
- Deite os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa (b2) e bloqueie-a sobre a taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e, de seguida, desbloqueie a taça.

Coloque o disco emulsionador no sentido correcto: consulte o esquema n.º 5.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Nunca utilize este acessório para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.

Pode preparar: maionese, molho de alho e outros, claras em castelo (1 a 6), natas batidas, chantilly (até 0,2 litro).

P

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

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto do copo liquidificador (h).
- Calcador (l) (consoante o modelo)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Deite os ingredientes no copo liquidificador (h3) **sem ultrapassar o nível máximo indicado na taça.**
- Coloque a tampa (h2), equipada com a tampa doseadora (h1), e bloqueie-a sobre a taça.
- Posicione a taça montada (h) na saída do bloco do motor (a2) com a pega do copo liquidificador virada para si.
- Aguarde pela paragem completa do robot antes de retirar o copo liquidificador do bloco do motor.

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

Pode utilizar a posição Pulse para um melhor controlo do resultado desejado.
- Nunca encha o copo liquidificador com líquido a ferver.
- Nunca utilize o copo liquidificador com alimentos secos (nozes, amêndoas, amendoins…).
- Utilize sempre o copo liquidificador com a tampa colocada.
- Deite sempre os ingredientes líquidos na taça em primeiro lugar antes de adicionar os ingredientes sólidos, sem ultrapassar o nível máximo indicado:
  - 1 l para as preparações espessas.
  - 0,8 l para as preparações líquidas.
- Para adicionar ingredientes no decorrer da mistura, retire a tampa doseadora (h1) da tampa e deite os ingredientes através do orifício de enchimento, nunca ultrapassando o nível de enchimento indicado na taça.

Tempo de utilização máximo: 3 min.

Conselhos:
- No decorrer da preparação, se ficarem colados ingredientes nas paredes da taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Retire o conjunto do copo liquidificador do corpo do aparelho. Com a ajuda da espátula, deixe cair a preparação sobre a lâmina. Nunca coloque as mãos ou os dedos na taça de vidro ou na proximidade da lâmina.
- O calcador (l) permite homogeneizar e calcar as suas preparações (sobretudo as mais espessas) no copo liquidificador. Para tal, introduza o calcador pelo orifício central da tampa do copo liquidificador (h2). Durante o funcionamento, empurre os alimentos para as lâminas com a ajuda do calcador.
- **Nunca utilize o calcador (l) sem a tampa, caso contrário ele toca nas lâminas.**

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

7 : Espremedor de citrinos (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto do espremedor de citrinos (j).
- Taça (b3).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:
- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Faça deslizar o eixo (j2) sobre a saída do bloco do motor (a1).
- Coloque o filtro para polpa (j3) sobre a taça e bloqueie-o.
- Coloque o cone (j1) sobre o tubo de alimentação do filtro para polpa (j3).
- Para retirar o conjunto do espremedor de citrinos: desbloqueie o filtro para polpa (j3) e, de seguida, a taça. Poderá, então, retirar o conjunto do bloco do motor.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:
- Posicione uma metade do citrino sobre o cone (j1).
- Rode o selector de velocidade (a3) para a posição 1 para a colocação em funcionamento.
- Pode obter até 0,6 l de sumo sem esvaziar a taça.
- **Atenção:** lave o filtro para polpa a cada 0,2 l. de preparação

8 : Arrumação dos acessórios

- O seu robot está equipado com uma gaveta para arrumação integrada (i) onde pode colocar: a lâmina multifunções (d), bem como 4 discos corta-legumes (f).
- Depois de colocar os acessórios no respectivo compartimento, deslize e feche a gaveta para arrumação (i) no bloco do motor (a).

P

9 : Picar muito fino quantidades pequenas (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:
- Conjunto da trituradora.
- Pode, com a trituradora :
  picar em alguns segundos: alperces secos, figos secos, ameixas sem caroço:
  quantidade/tempo máximo: 40g / 6s

Limpeza

- Desligue o aparelho.
- Para uma limpeza mais fácil, enxagúe rapidamente os acessórios após a sua utilização.
- Lave e seque os acessórios: coloque-os na máquina da loiça.
- Deite água quente com algumas gotas de detergente no copo liquidificador (h3). Feche a tampa (h2), equipada com a tampa doseadora (h1). Pressione algumas vezes a tampa. Desligue o aparelho. Lave o copo liquidificador.
- Nunca mergulhe o bloco do motor (a) dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido. Limpe-o com a ajuda de uma esponja húmida.
- **As lâminas dos acessórios são extremamente afiadas. Manuseie-as com cuidado.**

Dica: caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas…), esfregue-os com um pano embebido em óleo e limpe-os, depois, do modo habitual.

Arrumação

- Não arrume o seu robot num ambiente húmido.
- Utilize a gaveta de arrumação (i) para guardar a lâmina multifunções (d) e os 4 discos corta-legumes (f).

Se o aparelho não funciona, o que fazer?

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

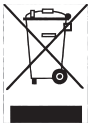
Eliminação dos materiais da embalagem e do aparelho

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

Para se descartar do aparelho, informe-se junto do serviço camarário adequado da sua junta de freguesia.

Produtos electrónicos ou eléctricos em fim de vida

P



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

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

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

Acessórios

- Pode personalizar o aparelho e adquirir junto do seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizada os seguintes acessórios:
  - Discos corta-legumes
    - A: Ralar fino
    - D: Cortar fino
    - C: Ralar grosso
    - H: Cortar grosso
    - G: Parmesão
    - E: Batatas fritas
  - Trituradora
  - Copo liquidificador
  - Calcador
  - Espremedor de citrinos

Algumas receitas de base

Massa para pão branco

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

Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2 e, passados alguns segundos, deite a água morna pelo tubo de alimentação da tampa. Desligue o robot quando a massa formar uma bola (cerca de 30s). Deixe a massa levedar num local quente, até duplicar de tamanho. Em seguida, bata a massa para a moldar e deite-a no tabuleiro para bolos untado com manteiga e polvilhado com farinha. Pré-aqueça o forno T.8 (240°). Logo que o pão duplicar de tamanho, coloque-o no forno e baixe a temperatura para T.6 (180°). Deixe cozer durante 30 min. Ao mesmo tempo, no forno, verta um copo de água para favorecer a formação da côdea do pão.

Massa para pizza

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

Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2 e, passados alguns segundos, deite a água morna e o azeite pelo tubo de alimentação da tampa. Desligue o robot quando a massa formar uma bola (15 a 20s). Deixe a massa levedar num local quente, até duplicar de tamanho. Pré-aqueça o forno T.8 (240°). Durante este tempo, estenda a massa e guarneça-a conforme desejar: puré de tomate e cebola, cogumelos, fiambre, queijo mozzarella, etc.… Tempere a pizza com umas quantas anchovas e azeitonas pretas, polvilhe um pouco de orégãos e de queijo gruyère ralado e deite, sobre o conjunto, algumas gotas de azeite. Disponha a pizza guarnecida no tabuleiro para bolos untado com manteiga e polvilhado com farinha. Deixe no forno durante 15 a 20 minutos, vigiando a cozedura.

Massa quebrada

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

Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite a farinha, o sal e a manteiga.
Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2 e, passados alguns segundos, deite a água pelo tubo de alimentação da tampa. Deixe o aparelho a funcionar até a massa formar uma bola (25 a 30s). Deixe repousar num local fresco durante pelo menos 1h, antes de estender e cozer a massa com os ingredientes à escolha.

Massa para crepes

(na taça com a lâmina multifunções ou no copo liquidificador)

160 g de farinha – 1/3 l de leite – 2 ovos – ½ colher de café de sal fino – 2 colheres de sopa de óleo –

10 g de açúcar (facultativo– Rum (consoante o gosto).

Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite todos os ingredientes: a farinha, o leite, os ovos, o açúcar e o Rum. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 1, durante 20s e, de seguida, passe para a velocidade 2 durante 25s.
No copo liquidificador, deite todos os ingredientes, à excepção da farinha. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2 e, passados alguns segundos, adicione progressivamente a farinha pelo orifício central da tampa do copo liquidificador e, de seguida, misture durante 45s.

Pão-de-ló

150 g de farinha – 150 g de manteiga amolecida em pedaços – 150 g de açúcar – 3 ovos inteiros – ½ saqueta de fermento químico – 1 pitada de sal.

Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite todos os ingredientes. Coloque o aparelho a funcionar durante 1min 30s na velocidade 2. Pré-aqueça o forno T.6 (180°). Deite a preparação numa forma para bolo e, de seguida, deixe cozer durante 40 min.

Bolo de especiarias

150 g de farinha – 70 g de manteiga amolecida em pedaços – 70 g de açúcar – 3 ovos – 50 ml de leite – 2 colheres de café de fermento químico – 1 colher de café de canela – 1 colher de café de gengibre – 1 colher de café de noz-moscada ralada –casca de 1 laranja ralada – 1 pitada de pimenta.

Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite todos os ingredientes. Seleccione a velocidade 2 e coloque a funcionar durante 50s. Coloque numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve a cozer durante 50 min T.6 (180°C).
Sirva morno ou frio com compota ou marmelada.

Bolo de chocolate

P

5 ovos, 200 g de açúcar, 3 colheres de sopa de farinha, 200 g de manteiga amolecida, 200 g de chocolate, 1 saqueta de fermento químico, 100 ml de leite.

Derreta o chocolate em banho-maria com 2 colheres de sopa de água. Adicione a manteiga e mexa até obter um creme homogéneo.
Na taça do robot equipada com a lâmina multifunções, deite o açúcar e os ovos e coloque a funcionar na velocidade 2 durante 45s para que a preparação fique cremosa,. Sem parar o robot, adicione pelo tubo de alimentação da tampa o chocolate derretido, a farinha, o fermento e o leite, e deixe funcionar durante 15s.
Coloque numa forma untada com manteiga e leve a cozer durante cerca de 1h, T.5/6 (160°C).

Creme Chantilly

200 ml de natas frescas extremamente frias, 30g de açúcar.

A taça tem de estar muito fria; coloque-a no frigorífico durante alguns minutos.
Na taça equipada com o disco emulsionador, deite as natas e o açúcar. Seleccione a velocidade 2 e coloque o aparelho a funcionar durante 40s.

Maionese

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

Na taça equipada com o disco emulsionador, deite todos os ingredientes, à excepção do óleo. Seleccione a velocidade 2, coloque o aparelho a funcionar durante 5s e, em seguida, sem parar o robot, verta muito lentamente o óleo através do tubo de alimentação da tampa. Quando a maionese começar a prender, a cor torna-se mais clara.
Atenção: para conseguir fazer a maionese, os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
Nota: guarde-a no frigorífico e consuma-a no espaço de 24 horas.

Los accesorios, contenidos en el modelo que acaba de comprar, están representados en la etiqueta situada en la parte de arriba del embalaje

Consejos de seguridad

- Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato. Una utilización no conforme al modo de empleo libera al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Verifique que la potencia de la red corresponde exactamente a la indicada en su licuadora.
- Cualquier error de conexión anula la garantía. Su aparato está destinado a un uso doméstico dentro de la casa.
- Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con las capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, por medio de un intermediario o de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada utilización, cuando lo limpia o en caso de corte eléctrico.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente o si ha sido dañado. En ese caso, llévelo a un centro especializado concertado (ver lista en el folleto Servicio)
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente debe ser efectuado en un centro especializado concertado (ver lista en el folleto Servicio).
- No introduzca el aparato, el cable o el enchufe en el agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de la mano de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar nunca a proximidad o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe han sido dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier riesgo llévelo a un centro especializado concertado (ver lista en el folleto Servicio)
- Para su seguridad, utilice sólo accesorios y piezas sueltas adaptadas a su licuadora, vendidas en centros concertados.
- Utilice siempre los pulsadores para guíar los alimentos en las chimeneas, nunca los dedos, un tenedor, cuchara, cuchillo o cualquier otro objeto.
- Manipule la cuchilla multifunción, la cuchilla del recipiente mezclador, del triturador y de los cartuchos corta legumbres con precaución: están extremadamente afilados. Usted debe obligatoriamente retirar la cuchilla multifunción (d) por su guía (c) antes de vaciar el recipiente de su contenido.
- Nunca haga funcionar el aparato en vacío.
- Utilice siempre el recipiente mezclador con su tapadera.
- Nunca toque las piezas en movimiento, espere a la parada completa antes de sacar los accesorios.
- No utilice los accesorios como recipiente (congelación-cocción-esterilización en caliente)
- No introduzca los accesorios en un horno microondas.
- No deje que cuelguen cabellos largos, pañuelos, corbatas, etc…por encima del recipiente y los accesorios en funcionamiento.
- No desplace su aparato sujetándole por el cajón.

Descripción

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

b **Conjunto recipiente picadora**
- **b1** : Pulsador dosificador
- **b2** : Tapa con chimenea
- **b3** : Recipiente

c **Guía**

ACCESORIOS SEGÚN MODELO:

d **Cuchilla multifunciones**

e **Disco emulsionador**

f **Cartuchos corta - legumbres**
- **A :** Rallado fino
- **D :** Rebanada fina
- **C :** Rallado grueso
- **G :** Reibekuchen
- **H :** Rebanada gruesa
- **E :** Corta-patatas fritas

g **Soporte cartuchos**

h **Recipiente mezclador**
- **h1** : Tapón dosificador
- **h2** : Tapa
- **h3** : Recipiente

i **Cajón de almacenamiento**

j **Exprimidor**
- **j1** : Cono
- **j2** : Guía exprimidor
- **j3** : Cesta

k **Espátula**

l **Vara**

E

Puesta en servicio

- Antes de la primera utilización, limpie el recipiente de la batidora y los accesorios con agua caliente jabonosa. (Ver apartado limpieza). Aclare y seque.
- Coloque el bloque motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe su aparato.
- Pulse (marcha intermitente): gire el botón (a3) a la posición Pulse por impulsos sucesivos para un mejor control de ciertas preparaciones.
- Marcha continua: gire el botón (a3) a la posición 1 o 2.
- Parada: gire el botón (a3) a la posición 0.

La numeración de los apartados está en correspondencia con la numeración de los esquemas en tabla.

1 : Colocación del recipiente picador y de la tapa

ACCESSORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto recipiente (b).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el recipiente (b3) sobre el bloque motor (a), la empuñadura del recipiente posicionada ligeramente a la derecha del botón.
- Enrosque el recipiente (b3) girándolo hacia la derecha.
- Coloque la tapadera (b2) sobre el recipiente (b3). Enrosque la tapadera presionando hacia la derecha la empuñadura del recipiente.

Tiene que enroscar **obligatoriamente** el recipiente sobre el bloque motor (a) antes de enroscar la tapadera (b2) sobre el recipiente (b3).

2 : Retirada del recipiente picadora y de la tapa

- Desenrosque la tapadera girándolo en el sentido de las agujas de un reloj para liberarlo de la empuñadura del recipiente. Ahora puede levantarlo y retirarlo.

3 : Mezclar/emulsionar/triturar/picar

ACCESSORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto recipiente (b).
- Guía (c).
- Cuchilla multifunciones (d).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el recipiente (b3) sobre el bloque motor (a) y enrósquelo.
- Deslice la cuchilla multifunciones (d) sobre la guía (c), y coloque el conjunto sobre la salida del bloque motor (a1).
- Introduzca los ingredientes en el recipiente.
- Coloque la tapadera (b2) y enrósquela sobre el recipiente (b3).
- Después retire el conjunto recipiente-tapadera: desenrosque el recipiente, después desenrosque el recipiente.

AMASAR / MEZCLAR
- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para ponerlo en marcha.

Puede amasar hasta:
- 600g de pasta pesada, como: pasta de pan blanco, pasta quebrada… en 30s.
- 500g de pasta de pan especial como: pan de centeno, pan completo, pan de cereales… en 30s

Puede mezclar hasta:
- 600g de pasta ligera como: galletas, biscuit, cuatro cuartos, pastel de yogurt… de 1 min 30.

Igualmente puede mezclar hasta 0.5 litros de pasta de crepes, de gofres, etc. de 1 min a 1 min 30.

PICAR
- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para ponerlo en marcha o para un mejor control del picado, preferible la posición pulse.

Puede picar hasta 300 g de alimentos como:
. carne cruda o cocida (sin huesos ni nervios y cortada en dados).
. pescado crudo o cocido (sin piel y sin espinas).
. productos duros: queso, frutos secos, ciertas verduras (zanahorias, apio...).
. productos blandos: algunas verduras (cebolla, espinacas ...)

MEZCLAR
- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para ponerlo en marcha.

Puede mezclar hasta 0.5 litros de potaje, sopa, compota en 20 s.

E

4 : Rallar/cortar

ACCESSORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto recipiente (b).
- Guía (c).
- Cartucho a elegir (f) (según modelo).
- Soporte de cartuchos (g).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el recipiente (b3) sobre el bloque motor (a) y enrósquelo.
- Inserte el cartucho elegido (f) en el soporte de cartuchos (g), introduzca al máximo el eje de la guía (c) a través del cartucho (f), y enrosque el conjunto, después coloque el conjunto sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la tapadera (b2) y enrósquela sobre el recipiente (b3).
- Para retirar el conjunto recipiente-tapadera: desenrosque la tapadera, después desenrosque el recipiente.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Introduzca los alimentos en la chimenea de la tapadera y guíelos con ayuda del pulsador (b1).
- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 1 para cortar o a la posición 2 para rallar.

Usted puede preparar con los cartuchos (según modelo):
. rallado grueso (C) / rallado fino (A) : apio, patatas, zanahorias, queso...
. rebanadas gruesas (H) / rebanadas finas (D) : patatas, cebollas, pepinos, remolacha, manzanas, zanahorias, col...
. corta –patatas fritas (E) : patatas fritas…
. reibekuchen (G) : parmesano, nuez de coco…

5 : Emulsionar / batir / batir

ACCESSORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto recipiente (b).
- Guía (c).
- Disco emulsionador (e).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el recipiente (b3) sobre el bloque motor (a) y enrósquelo.
- Deslice en el recipiente en el sentido correcto y enrosque el disco emulsionador (e) sobre la guía (c), y coloque el todo sobre la sallida del bloque motor (a1).
- Introduzca los ingredientes en el recipiente.
- Coloque la tapadera (b2) y enrósquela sobre el recipiente (b3).
- Para retirar el conjunto recipiente-tapadera: desenrosque la tapadera, después desenrosque el recipiente.

Coloque el disco emulsionador en el sentido correcto: ver esquema en tabla 5.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Gire el selecto de velocidad (a3) a la posición 2 para su puesta en marcha.
- Nunca utilice este accesorio para amasar pastas pesadas o mezclar pastas ligeras.

Usted puede preparar: mayonesa, ali-oli, salsas, montar huevos (1 a 6), batir nata, chantilly (hasta 0,2 litro).

6 : Homogeneizar/mezclar/batir muy finamente (según modelo)

E

ACCESSORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto recipiente (b).
- Vara (l) (según modelo)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Introduzca los ingredientes en el recipiente mezclador (h3) **sin traspasar el nivel máximo indicado en el recipiente.**
- Coloque la tapadera (h2) con el tapón dosificador (h1) y enrósquela sobre el recipiente (b3).
- Coloque el recipiente montado (h) sobre la salida del bloque de motor (a2), la empuñadura del recipiente mezclador de cara a usted.
- Espere la parada total del robot antes de retirar el recipiente mezclador del bloque motor.

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

Usted puede utilizar la posición Pulse, para un mejor control de la mezcla.
- Nunca rellene el recipiente mezclador con líquidos hirviendo.
- Nunca utilice el recipiente mezclador con productos secos (avellanas, almendras, cacahuetes…)
- Utilice siempre su recipiente mezclador con su tapadera.
- Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el recipiente antes de añadir los ingredientes sólidos, sin sobrepasar el nivel máximo indicado:
  - 1 l para las mezclas espesas.
  - 0.8 l para las mezclas líquidas.
- Para añadir ingredientes en el curso de la mezcla, retire el tapón dosificador (h1) de la tapadera y vierta los ingredientes por el orificio de relleno, y no sobrepase el nivel de relleno indicado en el recipiente.

Tiempo de utilización máximo: 3 min.

Consejos:
- Para mezclar, si hay ingredientes que se quedan pegados a la pared del recipiente, pare el aparato y desenchúfelo. Retire el conjunto del recipiente mezclador del cuerpo del aparato. Haga caer la preparación sobre la lámina con ayuda de la espátula. Nunca introduzca las manos o los dedos en el recipiente o cerca de la lámina.
- La vara (l) permite homogeneizar y de apisonar sus preparaciones (sobre todo las más espesas) en el recipiente mezclador. Para esto introduzca la vara por el orificio central de la tapadera del recipiente mezclador (h2). Estando en funcionamiento, presione los alimentos hacia las láminas con ayuda de la vara.
- **Nunca utilice la vara (l) sin la tapadera, si no tocará las láminas.**

Usted puede:
- preparar potajes mezclados finamente, cremas untuosas, cremas, compotas, milk-shakes, cocktails.
- mezcle todas las pastas fluidas (crepes, buñuelos, pastel de cereza, flan).

7 : Exprimir cítricos (según modelo)

ACCESSOIRES UTILISÉS :
- Conjunto exprime-cítricos (j).
- Recipiente (b3).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:
- Coloque el recipiente (b3) sobre el bloque motor (a) y enrósquelo.
- Deslice la guía (j2), sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la cesta (j3) sobre el recipiente y enrósquela.
- Coloque el cono (j1) sobre la chimenea de la cesta (j3).
- Para retirar el conjunto exprime-cítricos:
- Desenrosque la cesta (j3) después el recipiente y podrá entonces levantar el conjunto del bloque motor.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:
- Posicione una mitad cítrico sobre el cono (j1).
- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 1 para ponerlo en marcha.

Usted puede obtener hasta 0.6l de jugo de cítrico sin vaciar el recipiente.
- **Atención:** debe aclarar la cesta cada 0.2l.l.

8 : Almacenamiento de los accesorios

E

- Su robot está equipado de un cajón de almacenamiento integrado (i) en el que puede colocar la cuchilla multifunciones (d), así como 4 cartuchos corta verduras (f).
- Después de haber puesto los accesorios en su lugar, deslice el cajón de almacenamiento (i) en el bloque motor (a).

9 : Picar cantidades pequeñas muy finamente (según modelo)

ACCESSORIOS UTILIZADOS:
- Conjunto de trituradora.
- Con el triturador usted puede :

  Picar en pocos segundos: orejones, higos secos, ciruelas pasas sin hueso:
  Cantidad /Tiempo máximo: 40g / 6s

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización.
- Lave y aclare los accesorios: puede introducirlos en el lavavajillas.
- Eche agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el recipiente mezclador (h3). Cierre la tapadera (h2) con el botón dosificador (h1). Presione varias veces. Desenchufe el aparato. Aclare el recipiente.
- No introduzca nunca el bloque motor (a) en el agua o bajo al agua corriente. Aclárelo con una esponja húmeda.
- **Las cuchillas de los accesorios están afiladas. Manipúlelas con precaución.**

Truco: En caso de coloración de sus accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas…) frote con un paño embebido de aceite alimentario, después proceda a su limpieza habitual.

Almacenamiento

- No guarde su robot en un ambiente húmedo.
- Utilice el cajón de almacenamiento (i) para guardar la cuchilla multifunción (d) y hasta 4 cartuchos corta-verduras (f).

¿Qué hacer si su aparato no funciona?

- Si su aparato no funciona verifique:
  - la conexión del aparato
  - el ajuste de cada accesorio
- ¿Todavía no funciona su aparato? Vaya a un centro de servicio concertado (ver lista en el libreto servicio).

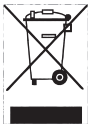
Eliminación de los materiales de embalaje y del aparato

- El embalaje comprende exclusivamente materiales sin peligro para el medio ambiente, pudiendo ser desechados conforme a las disposiciones de reciclaje vigente.

Para desechar el aparato, infórmese en el servicio apropiado de su municipio.

Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil

E



¡Participe en la protección del medio ambiente!

Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

Llévelo a un punto limpio para su correcto tratamiento.

Accesorios

- Usted puede personalizar su aparato y procurarse en su vendedor habitual o de un centro de servicio concertado, los accesorios siguientes:
  - Cartuchos corta - verduras
    - A : Rallado fino
    - D : Rebanadas finas
    - C : Rallado grueso
    - H : Rebanadas gruesas
    - G : Parmesano
    - E : Corta patatas fritas
  - Triturador
  - Recipiente mezclador
  - Vara
  - Exprime –cítricos

Algunas recetas de base

Pasta de pan blanco

375g de harina – 225g de agua templada – 1 sobrecito de levadura de panadero – 5g de sal.

En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga la harina, la sal, la levadura de panadero.
Haga funcionar a velocidad 2, y desde los primeros segundos, vierta el agua tibia por la chimenea de la tapa. Tan pronto como la pasta forme una bola (aproximadamente 30s), detenga el robot. Deje elevarse la pasta en un lugar caliente, hasta que la pasta haya doblado su volumen. Luego, adapte la pasta para darle forma, luego, póngala sobre la bandeja de pastelero untada con manteca y enharinada. Deje que se eleve otra vez. Precaliente su horno a 240°. Tan pronto como el pan doble de volumen, póngalo en el horno, y baje la temperatura a 180 °. Deje cocer durante 30 min. Al mismo tiempo, en el horno, ponga un vaso lleno de agua, con el fin de favorecer la formación de la corteza del pan.

Pasta de pizza

150g de harina - 90g de agua tibia - 2 cucharas soperas de aceite de oliva - ½ saquito de levadura de panadero - sal.

En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga la harina, la sal, la levadura de panadero.
Haga funcionar a velocidad 2, y desde los primeros segundos, vierta el agua tibia y el aceite de oliva por la chimenea de la tapa. Tan pronto como la pasta forma una bola (15 a 20s), detenga el robot. Deje elevarse la pasta en un lugar caliente, hasta que la pasta haya doblado su volumen. Precaliente su horno a 240°. Durante este tiempo, extienda la pasta y prepárela a su elección con: puré de tomates y de cebollas, setas, jamón, mozzarella, etc…
Adorne su pizza de algunos boquerones y de aceitunas negras, salpique con un poco de orégano y queso de gruyére rallado, y sobre el todo, vierta algunas gotas de aceite de oliva. Ponga la pizza guarnecida sobre su bandeja de pastelero untada con manteca y enharinada. Hornee durante 15 - 20 min, vigilando la cocción.

Masa quebrada

280g de harina - 140g de mantequilla blanda en trozos - 70ml de agua - un pellizco de sal.

En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga la harina, la sal y la mantequilla. Haces funcionar a velocidad 2, algunos segundos, luego, vierta el agua por la chimenea de la tapa. Deje funcionar hasta que la pasta forme una bola (25 a 30s). Deje reposar al fresco por lo menos durante la 1 hora, antes de extenderlo y de cocerla con la guarnición de su elección.

Pasta de crepes

(En el recipiente con cuchillo multifunción, o en el recipiente batidora)

160g de harina - 1 / 3l de leche - 2 huevos - ½ cucharilla de sal fina - 2 cucharas soperas de aceite -10 g de azúcar (opcional) - Ron (según gusto).

En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga todos los ingredientes: la harina, la leche, los huevos, el azúcar y el Ron. Hágalo funcionar a velocidad 1, colgando 20s, luego, pase a velocidad 2 durante 25s.
En el recipiente mezclador, ponga todos los ingredientes excepto la harina. Haga funcionar a velocidad 2, y después de algunos segundos, progresivamente añada la harina, por el orificio central de la tapadera del recipiente batidora, luego mezcle durante 45s.

Cuatro- cuartos

150g de harina - 150g de mantequilla blanda en trozos - 150g de azúcar-3 huevos enteros - ½ sobrecito de levadura química - 1 pizca de sal.

En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga todos los ingredientes.
Haga funcionar a velocidad 2 durante 1 min 30.
Precaliente el horno a 180 °. Ponga la preparación en un molde para bizcocho, luego cueza durante 40 min.

Pastel de especias

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

En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga todos los ingredientes. Seleccione la velocidad 2 y hágalo funcionar durante 50s. Ponga en un molde untado con manteca y enharinado, y cueza 50 min. a 180°C.
Sirva tibio o frío con compota o mermelada.

Pastel de chocolate

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

E

Haga fundir el chocolate al baño maría con 2 cucharas soperas de agua. Añada la mantequilla y muévase hasta que la mezcla esté bien fundida. En el recipiente del robot provisto de la cuchilla multifunciones, ponga el azúcar y los huevos y haga funcionar con rapidez 2 durante 45s para que la mezcla se vuelva espumosa. Sin parar el robot, añada por la chimenea de la tapa el chocolate derretido, la harina, la levadura y la leche, y deje funcionar 15s. Vierta en un molde untado con manteca y cueza cerca de la 1 hora a 160°C

Crema Chantilly

200ml de nata líquida muy fría, 30g de azúcar glas.

El tazón debe estar muy frío, ponerlo en el frigorífico algunos minutos.
En el tazón provisto del disco emulsionador, ponga la nata y el azúcar glas. Seleccione la velocidad 2 y haga funcionar durante 40s.

Mayonesa

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

En el tazón provisto del disco emulsionador, ponga todos los ingredientes salvo el aceite. Seleccione la velocidad 2, haga funcionar durante 5s, luego sin detener el robot, vierta el aceite muy lentamente por la chimenea de la tapadera. Cuando la mayonesa monte, su color se vuelve pálido.
Cuidado: para conseguir la mayonesa, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
Nota: conserve en el frigorífico y consuma en las 24 horas siguientes.