

Bake Partner + QA54



fr

en

nl

de

it

pt

es

ru

kk

ar

fa

How to video



Scan here

FR : Vidéo explicative / Scannez ici

NL : Instructievideo / Scan hier

DE : Anleitungsvideo / Hier scannen

IT : Video tutorial / Scansiona qui

PT : Vídeo tutorial / Digitalize aqui

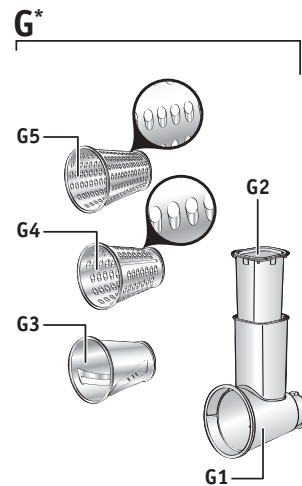
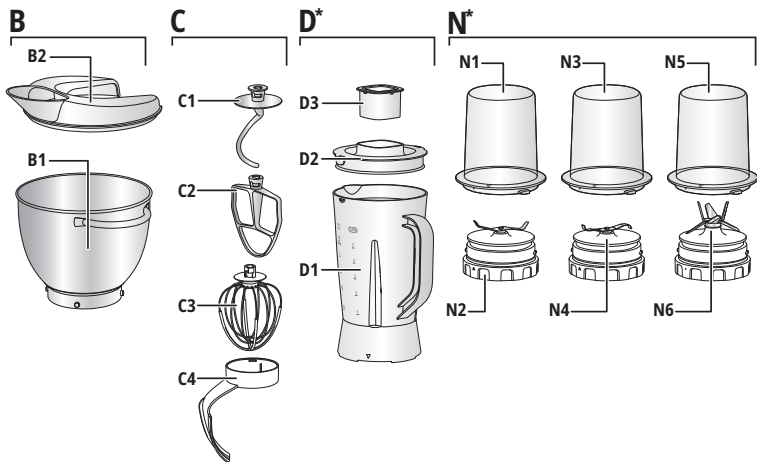
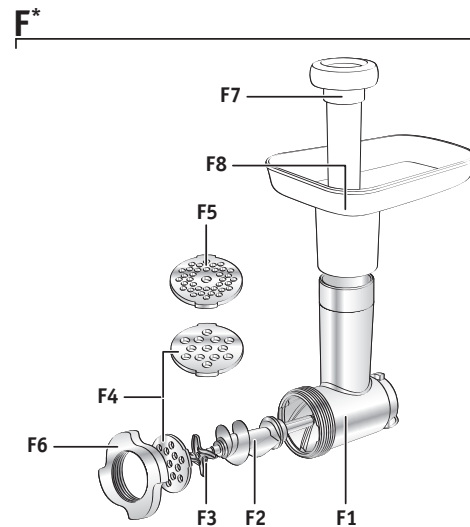
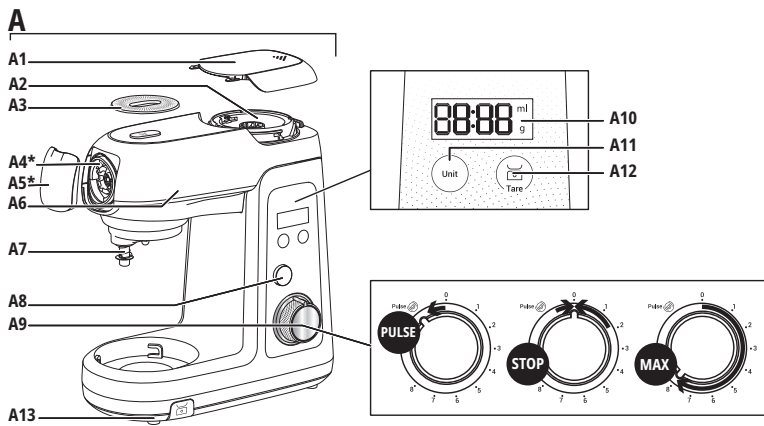
ES : Video instructivo / Escanee aquí

RU : Обучающее видео / Сканируйте здесь

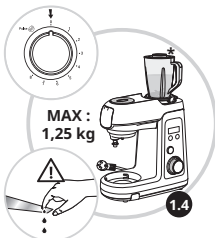
KK : Нұсқаулық бейне / Мұнда сканерлеңіз

AR : فیدئو إرشادي / امسح هنا

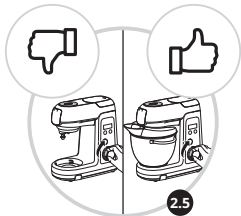
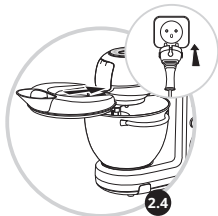
FA : ویدیوی آموزشی / اینجا اسکن کنید



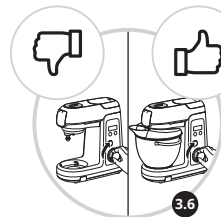
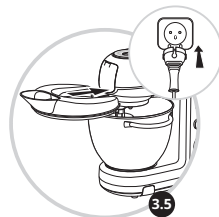
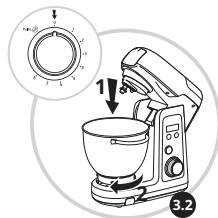
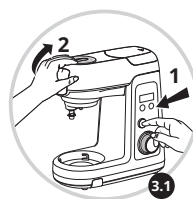
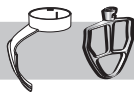
1



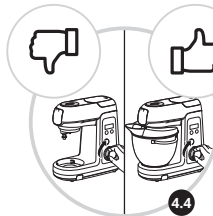
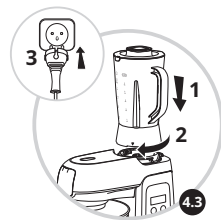
2



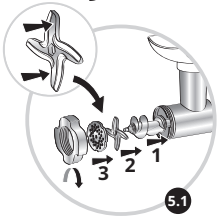
3



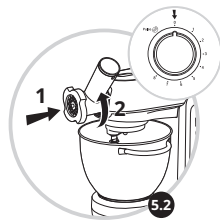
4



5



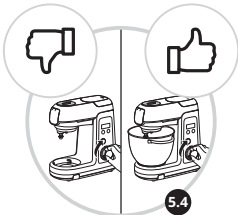
5.1



5.2

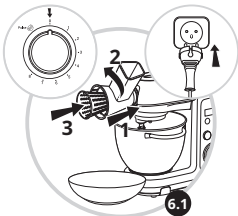
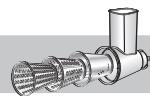


5.3



5.4

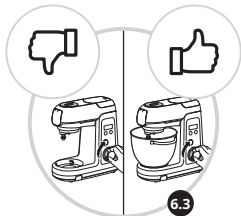
6



6.1

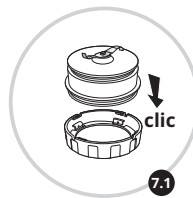


6.2



6.3

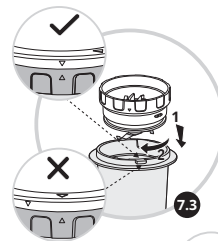
7



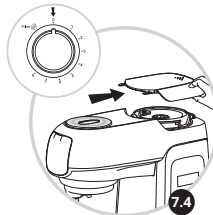
7.1



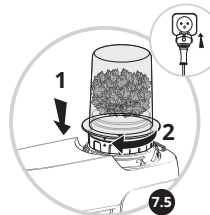
7.2



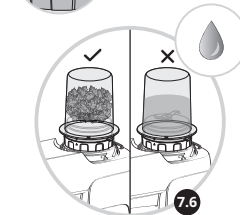
7.3



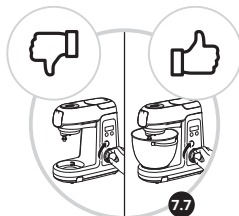
7.4



7.5



7.6



7.7



7.8

- A:** Bloc Moteur
- A1.** Couvercle sortie rapide
 - A2.** Sortie rapide
 - A3.** Tapis de pesage
 - A4.** Sortie lente
 - A5.** Couvercle sortie lente
 - A6.** Tête
 - A7.** Sortie pétrin, fouet et malaxeur
 - A8.** Bouton levée de tête
 - A9.** Bouton variateur
 - A10.** Ecran d'affichage
 - A11.** Bouton unités
 - A12.** Bouton Tare
 - A13.** Balance intégrée
- B:** Ensemble bol
- B1.** Bol Inox
 - B2.** Couvercle anti-éclaboussures
- C:** Kit de pâtisserie
- C1.** Pétrin
 - C2.** Malaxeur
 - C3.** Fouet multibrins
 - C4.** Maryse
- D:** Bol blender*
- D1.** Bol
 - D2.** Couvercle
 - D3.** Bouchon couvercle blender

- N:** Accessoires*
- N1.** Bol Mini-hachoir
 - N2.** Socle mini-hachoir
 - N3.** Bol moulin à épices
 - N4.** Socle moulin à épices
 - N5.** Bol broyeur
 - N6.** Socle broyeur
- F:** Tête hachoir*
- F1.** Corps du hachoir
 - F2.** Vis sans fin
 - F3.** Lame de hachoir
 - F4.** Grilles hachoir hacher gros
 - F5.** Grille hachoir hacher fin
 - F6.** Bague de fixation
 - F7.** Poussoir
 - F8.** Plateau d'alimentation
- G:** Découpe Légumes*
- G1.** Corps du découpe légumes
 - G2.** Poussoir
 - G3.** Cône à trancher
 - G4.** Cône à râper gros
 - G5.** Cône à râper fin

Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

IMPORTANT

Pour une meilleure sécurité d'usage, l'appareil possède une détection de présence du bol (B1). Sa mise en place est obligatoire pour tout usage de l'appareil.

L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A1) et la tête (A6) sont fermées et que le bol (B1) est verrouillé. Si vous ouvrez la trappe (A1) et/ou la tête (A6) en cours de fonctionnement ou que vous déverrouillez le bol (B1), l'appareil s'arrêtera aussitôt. Revenez en position 0 sur le bouton de commande, puis fermez la trappe et/ou la tête et/ou verrouillez le bol (B1). Procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée. En cas de coupure de courant, remettez le bouton de commande en position "0".

En position "0" votre produit est en mode veille avec une consommation énergétique de $\leq 0.3W$.

Attention : la maryse n'est pas recommandée pour les petites préparations, car elle peut frotter contre le bol vide et produire un bruit strident.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A9) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- L'écran affiche "----" sans unités, clignote pendant 5 secondes et s'éteint.
Avant tout usage, placer le bol (B1) dans son emplacement pour permettre la mise en marche.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A9):
 - **Marche intermittente (pulse) :**
Cette position permet de faire des impulsions en vitesse maximale, pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :**
Choisir la position désirée de « 1 à 8 », selon les préparations effectuées.
- **Ecran:** Dès que le moteur se met en route, le chronomètre démarre.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés via l'ouverture du couvercle (B2) pendant la préparation
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A9) sur le « 0 ».

MODE VEILLE

- En mode pesée, l'écran s'éteint après 10 minutes d'inactivité.
 - Après avoir fait fonctionner le moteur, l'écran s'éteint après 10 minutes d'inactivité.
- Pour sortir du mode veille, tournez le bouton de vitesses ou appuyez sur le bouton TARE (A12).

1 – PESAGE

Bake Partner+ est équipé d'une balance intégrée. Vous pouvez peser individuellement vos ingrédients en toute simplicité.

Rappel de bonne utilisation :

- Vérifier que l'appareil soit bien stable sur ses quatre pieds avant d'effectuer une pesée.
- Poser votre appareil sur un plan de travail stable, propre, sec et bien horizontal.
- Ne touchez pas votre appareil ou n'appuyez pas sur votre appareil pendant la pesée et la tare
- Assurez-vous qu'aucun objet ne soit contre l'appareil ou ne se trouve sous votre appareil pendant la pesée et la tare
- Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé sous l'appareil ou trop tendu, au risque que votre pesée ou votre tare ne soit erronée.
- Pendant la tare ou pendant une pesée, veillez à ce que rien ne fasse vibrer votre Bake Partner+ (exemple : plaque d'induction).
- Assurez vous que le bouton variateur (A9) soit en position « 0 » afin de pouvoir effectuer une pesée.

Utilisation de la fonction balance :

- Votre appareil vous permet de peser à différents endroits selon vos besoins : dans le bol inox B1, sur la tête grâce au tapis de pesage (A3) et dans votre blender* (D). Pour activer l'écran de pesage appuyer sur le bouton TARE (A12).

Mode TARE

Lors de la première utilisation du mode TARE, les capteurs s'initialisent, attendez que l'écran affiche «0g», avant de commencer à peser.

- Assurez-vous que la machine est à l'arrêt avant d'appuyer sur le bouton TARE.
- Durant la TARE, l'écran fait défiler «8888». Lorsque l'écran affiche 0g, votre appareil est prêt à peser.

Mode Pesée

- En cas de valeurs négatives, l'affichage indique le poids réel jusqu'à -999 g. Si la valeur négative est inférieure à -999 g, « ---- » s'affichera.
- En cas de surcharge (poids supérieur à 5100 g), l'écran affichera « STOP ».

Bouton UNIT

En mode pesée, appuyer sur le bouton UNIT (A11) permet d'alterner entre les unités « g » et « ml ».

Mode veille

Après 10 minutes d'inactivité en mode pesée, l'écran s'éteint.

Pour sortir du mode veille, tournez le bouton de vitesses ou appuyez sur le bouton TARE.

2 – PETRIN (C1) et FOUET MULTIBRINS (C3)

N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) ou le malaxeur (C2) et sa maryse (C4) pour pétrir.

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 850g de pâte à pain blanc avec le pétrin et jusqu'à 10 blancs en neige avec le fouet.

2.1 – MONTAGE

Suivez les schémas de 2.1 à 2.5

2.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A9) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A9) sur « 0 ».

Conseils :

PETRIN (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse « 1 à 2 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

FOUET MULTIBRINS (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 8 ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'oeufs en vitesse 8), chantilly (jusqu'à 500 ml) etc.
- N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 2.5 à 2.1

3 – MALAXEUR (C2) et MARYSE (C4)

N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour mélanger des pâtes légères.

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

3.1 – MONTAGE

Suivez les schémas de 3.1 à 3.6

3.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A9) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A9) sur « 0 ».

Démontage: attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 3.4 à 3.1

Conseils :

MALAXEUR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez le malaxeur (C2) et sa maryse (C4) à une vitesse entre « 1 à 8 ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)

4 – BOL BLENDER (D)*

Selon la nature des aliments, le bol blender (D) vous permet de préparer jusqu'à 1,25 L de mélanges épais et 1 L de mélanges liquides

4.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8 et 4.1 à 4.4.

4.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Démarrez en tournant le bouton variateur (A9) sur la position désirée (de « 7 à 8 » ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
 - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
 - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Vous pouvez réaliser de la glace pilée (6 glaçons maximum / 20 pulse).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol blender, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol blender pour poursuivre votre préparation.
- Ne pas ajouter d'aliment chaud de plus de 70°C.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol blender, et procédez à l'inverse du montage schémas 8 et 4.4 à 4.1.

5 – TETE HACHOIR (F)*

5.1 – MONTAGE

Suivez le schéma 8 puis de 5.1 à 5.4

5.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A9) sur la vitesse "7".
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
 - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2 cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas schéma 8, puis de 5.4 à 5.1.

6 – DECOUPE LEGUMES (G)*

6.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8 puis 6.1 et 6.3.

6.2 – MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A9) sur la vitesse « 5 » pour trancher et sur la vitesse « 7 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).

Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.

- Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
- Vous pouvez préparer avec les cônes :
 - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
 - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 8, puis 6.3 à 6.1.

7 – MINI HACHOIR (N1 + N2)*

7.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8, 7.1 à 7.7.

7.2 – MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Fines-herbes : 10g maxi / 10s maxi / Vitesse « 7 »
 - Fruits secs / Viande de boeuf (dénervée, désossée) : 100g maxi / 10s maxi / Vitesse «8»
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 8, 7.7 à 7.1

8 – MOULIN A EPICES (N3 + N4) *

8.1 – MONTAGE

Suivez les schémas 8, 7.1 à 7.7.

8.2 – FONCTIONNEMENT, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Placez le bol (B1) dans sa position et assurez-vous qu'il est correctement verrouillé.
- Avec le moulin à épices, vous pouvez mouliner finement :
 - Grains de café : 60 g / Pulse / 30 sec
 - Coriandre : 100 g / Pulse / 30 sec
- Ce moulin à épices n'est pas conçu pour les liquides.

Démontage : attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez dans l'ordre inverse du montage.

Schémas : 8, 7.3 à 7.1

9 – BROYEUR* (N5+N6)

- Installez le bol (B1) sur son emplacement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
 - Hacher en quelques secondes en pulse : figes sèches, abricots secs, etc.

Quantité / temps maxi : 80 g / 3 s / Pulse

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
 - Ne plongez pas l'appareil (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
 - Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (schéma 8).**

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception du tapis de pesée (A3), de l'ensemble tête hachoir (F), des portes lames du mini-hachoir (N2) et du moulin à épices (N4).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « Important »
- En cas d'affichage du message « Err » :
 - Retirez les ingrédients si vous avez eu un message « Stop » (dû à une surcharge supérieure à 5kg) au préalable, et appuyez de nouveau sur tare.
 - Relancer une Tare en vous assurant que votre produit est stable sur votre plan de travail.

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

RECETTES DE BASE

Pâte à pain blanc

Ingrédients : 500 g de farine, 320 g d'eau, 20 g de levure fraîche, 10 g de sel

Dans un contenant séparé, laissez la levure se dissoudre dans l'eau pendant 5 minutes. Ajoutez la farine et le sel dans le bol, placez le pétrin et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1. Ajoutez l'eau et la levure progressivement pendant 2 minutes. Passez en vitesse 2 pendant 8 minutes. Laissez la pâte lever pendant 45 minutes à 30°C. Formez le pain, et laissez lever 90 minutes à 30°C. Préchauffez votre four à 230°C. Badigeonnez d'eau la surface du pain et faites des entailles à l'aide d'un couteau. Laissez cuire à 230°C pendant 25 minutes.

Pâte à cake sucrée

Ingrédients : 150 g de farine, 5 g de levure chimique, 150 g de beurre mou, 150 g de sucre, 3 oeufs

Réservez le beurre hors du froid 1 heure avant la préparation ou passez-le au micro-onde pendant 15 secondes afin de le ramollir sans le faire fondre. Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez la farine, la levure, le beurre mou, le sucre et les oeufs dans le bol puis placez la maryse, le malaxeur et le couvercle. Lancez l'appareil en vitesse 1 pendant 30 secondes, puis en vitesse 8 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que les morceaux de beurre ne soient plus visibles. Beurrez et chemisez un moule à gâteau. Versez la préparation et laissez cuire à 180°C pendant 55 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler.

Mayonnaise

Ingrédients : 2 jaunes d'oeufs, 20 g de moutarde, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre blanc, 200ml d'huile

Mettez les jaunes d'œufs, la moutarde et le sel dans le bol, placez le fouet et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 7. Ajoutez l'huile progressivement via l'ouverture du couvercle pendant 2 minutes puis en vitesse 8 pendant 10 secondes. Retirez le bol, et essuyez les bords avec une spatule, puis lissez la mayonnaise en 3 ou 4 tours de spatule.

Pâte à crêpes

Ingrédients : 300 g de farine T45, 3 œufs, 30 g de sucre, 30 ml d'huile, 600 ml de lait

Ajoutez la farine, les œufs, le sucre, l'huile et 200 ml de lait dans le bol, placez le fouet et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1 pendant 5 secondes, puis en vitesse 3 pendant 5 secondes, en vitesse 5 pendant 30 secondes et enfin en vitesse 6 pendant 1 minute. Essuyez les bords du bol à l'aide d'une spatule, et relancez l'appareil en vitesse 4. Ajoutez les 400 ml de lait restant progressivement via l'ouverture du couvercle pendant 2 minutes. Retirez le bol de l'appareil et passez la préparation au tamis fin. Laissez reposer 1 heure avant de faire vos crêpes. Huilez une poêle, laissez-la chauffer à feu moyen et déposez une louche de pâte. Laissez cuire 1 minute sur un côté puis 30 secondes sur l'autre.

Smoothie

Ingrédients : 200g ananas, 200g banane, 200g mangue, 200g de jus d'orange

Dans le bol du blender ajoutez les ingrédients coupés en petits morceaux dans l'ordre indiqué. Verrouillez le couvercle du bol et placez le blender sur l'appareil. Lancez l'appareil en vitesse 8 pendant 1 minute.

A: Motor Unit

- A1.** Fast outlet cover
- A2.** Fast outlet
- A3.** Weighing mat
- A4.** Slow outlet
- A5.** Slow outlet cover
- A6.** Head
- A7.** Kneader, whisk and beater outlet
- A8.** Head lift button
- A9.** Speed control knob
- A10.** Display screen
- A11.** Unit button
- A12.** Tare button
- A13.** Built-in scale

B: Bowl Assembly

- B1.** Stainless steel bowl
- B2.** Splash guard

C: Pastry Kit

- C1.** Dough hook
- C2.** Beater
- C3.** Balloon whisk
- C4.** Auto-scrape tool

D: Blender Bowl*

- D1.** Bowl
- D2.** Lid
- D3.** Blender lid cap

N: Accessories*

- N1.** Mini chopper bowl
- N2.** Mini chopper base
- N3.** Spice mill bowl
- N4.** Spice mill base
- N5.** Grinder bowl
- N6.** Grinder base

F: Mincer Head*

- F1.** Mincer body
- F2.** Worm screw
- F3.** Mincer blade
- F4.** Coarse mincing plate
- F5.** Fine mincing plate
- F6.** Locking ring
- F7.** Pusher
- F8.** Feed tray

G: Vegetable Slicer*

- G1.** Slicer body
- G2.** Pusher
- G3.** Slicing cone
- G4.** Coarse grating cone
- G5.** Fine grating cone

Warning: Carefully read the “Safety Instructions” booklet and this user manual before using your appliance for the first time.

IMPORTANT

For greater user safety, the appliance features a bowl detection system (B1). It must be correctly positioned for the appliance to operate.

The appliance will only start if the flap (A1) and the head (A6) are closed and the bowl (B1) is locked. If you open the flap (A1) and/or the head (A6) during operation or unlock the bowl (B1), the appliance will stop immediately. Turn the control knob back to position 0, then close the flap and/or the head and/or lock the bowl (B1). Proceed as usual to start the appliance by selecting the desired speed. In the event of a power cut, return the control knob to position "0".

In position "0", your appliance is in standby mode with a power consumption of $\leq 0.3W$.

Warning: the auto-scrape tool is not recommended for small preparations, as it may rub against the empty bowl and produce a shrill noise.

STARTING-UP

- Before first use, wash all accessory parts in soapy water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Ensure the speed control knob (A9) is set to "0", then plug in your appliance.
- The display shows "----" without units, blinks for 5 seconds, then turns off.

Before any use, place the bowl (B1) in its position to allow the appliance to start.

- To start, you have several options (see diagrams A9):

- Pulse mode:

This setting allows short bursts at maximum speed for better control of your preparations.

- Continuous mode:

Select the desired setting from "1 to 8", depending on your recipe.

- **Display:** As soon as the motor starts, the timer begins.
- Ingredients can be added through the lid opening (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the control knob (A9) back to "0".

STANDBY MODE

- In weighing mode, the screen turns off after 10 minutes of inactivity.
 - After motor operation, the screen turns off after 10 minutes of inactivity.
- To exit standby mode, turn the speed knob or press the TARE button (A12).

1 – WEIGHING

Bake Partner+ is equipped with a built-in scale. You can easily weigh your ingredients individually.

Reminder for proper use:

- Ensure the appliance is stable on all four feet before weighing.
- Place the appliance on a clean, dry, flat, and stable work surface.
- Do not touch or press on the appliance during weighing or tare.
- Make sure no objects are touching or underneath the appliance during weighing or tare.
- Check that the power cord is not trapped under or stretched tight beneath the appliance, which could affect weighing or tare accuracy.
- During tare or weighing, make sure nothing causes the Bake Partner+ to vibrate (e.g. induction hob).
- Make sure that the control knob (A9) is set to position '0' in order to perform a weighing.

Using the scale function:

- Your appliance allows you to weigh in different areas according to your needs: in the stainless steel bowl (B1), on the head using the weighing mat (A3), or in your blender*(D). To activate the weighing display, press the TARE button (A12).*

TARE Mode

During the first use of the TARE function, the sensors initialise, wait until the display shows "0g" before starting to weigh.

- Make sure the machine is stopped before pressing the TARE button.
- During TARE, the screen scrolls "8888". When the screen shows 0g, your appliance is ready to weigh.

Weighing Mode

- In the case of negative values, the display shows the actual weight down to -999 g. If the negative value exceeds -999 g, "----" will appear.
- In case of overload (weight over 5100 g), the screen will display "STOP".

UNIT Button

In weighing mode, press the UNIT button (A11) to switch between "g" and "ml" units.

Standby Mode

After 10 minutes of inactivity in weighing mode, the screen turns off.

To exit standby mode, turn the speed control knob or press the TARE button.

2 – DOUGH HOOK (C1) and BALLOON WHISK (C3)

Never use the balloon whisk (C3) or the beater (C2) with its auto-scrape tool (C4) to knead dough.

Depending on the type of ingredients, the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) allow you to prepare up to 850 g of white bread dough with the dough hook, and up to 10 egg whites with the whisk.

2.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams from 2.1 to 2.5

2.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed control knob (A9) to the desired setting based on your recipe.
- You can add ingredients through the lid opening (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the control knob (A9) back to “0”.

Tips:

DOUGH HOOK (maximum usage time: 13 min)

- Use the dough hook (C1) at speed “1 to 2”. You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, multigrain bread, shortcrust pastry, sweet pastry, etc.).

BALLOON WHISK (maximum usage time: 10 min)

- Use the balloon whisk (C3) at a speed between “1 to 8”.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (from 1 to 10 egg whites at speed 8), whipped cream (up to 500 ml), etc.
- Never use the balloon whisk (C3) to knead or mix dough.

Disassembly: Wait until the appliance has come to a complete stop and disassemble in reverse order, diagrams 2.5 to 2.1

3 – BEATER (C2) and AUTO-SCRAPE TOOL (C4)

Never use the balloon whisk (C3) to mix light dough.

Depending on the type of ingredients, the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) allow you to prepare up to 1.8 kg of light dough.

3.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams from 3.1 to 3.6

3.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed control knob (A9) to the desired setting according to your recipe.
- You can add ingredients through the lid opening (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the control knob (A9) back to “0”.

Disassembly: wait until the appliance has come to a complete stop and proceed in reverse order, diagrams 3.4 to 3.1

Tips:

BEATER (maximum usage time: 13 min)

- Use the beater (C2) with its auto-scrape tool (C4) at a speed between “1 to 8”.
- You can mix up to 1.8 kg of light dough (pound cake, biscuits, etc.).
- Never use the beater (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagna, rigatoni, bigoli, etc.).

4 – BLENDER BOWL (D)*

Depending on the type of ingredients, the blender bowl (D) allows you to prepare up to 1.25 L of thick mixtures and 1 L of liquid mixtures

4.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8 and 4.1 to 4.4.

4.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY (maximum usage time: 3 min)

- Place the bowl (B1) in its position and make sure it is properly locked.
- Start by turning the speed control knob (A9) to the desired setting (between “7 to 8” or “Pulse”) according to your recipe. For better mixing results, use the “Pulse” setting.
- You can add ingredients through the lid opening (D2) during preparation.

Tips:

- You can prepare:
 - Finely blended soups, veloutés, compotes, milkshakes, cocktails.
 - light batters (crêpes, doughnuts, clafoutis, far, etc.).
- You can crush ice (maximum 6 cubes / 20 pulses).
- During blending, if ingredients stick to the sides of the bowl, stop the appliance, wait until it has come to a complete stop, remove the blender bowl, use a auto-scrape tool to push the ingredients down toward the blades, then reposition the bowl and resume.
- Do not add ingredients hotter than 70°C.

Disassembly: Wait until the appliance has completely stopped before removing the blender bowl, and disassemble in reverse order using diagrams 8 and 4.4 to 4.1.

5 – MINCER HEAD (F)*

5.1 – ASSEMBLY

Follow diagram 8, then from 5.1 to 5.4

5.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Place the bowl (B1) in its position and ensure it is properly locked.
- Start the appliance by turning the speed control knob (A9) to setting “7”.
- Insert meat into the feed tube piece by piece using the pusher (F7). Never use your fingers or utensils to push ingredients through the feed tube.
 - You can mince up to 3 kg of meat. Maximum usage time: 10 minutes.

Tips:

- Prepare all the food to be minced in advance (for meat, remove bones, cartilage, and sinew, and cut into pieces of approximately 2×2 cm).
- Make sure your meat is fully defrosted.

Disassembly: Wait until the appliance has come to a complete stop and disassemble in reverse order, following diagram 8, then from 5.4 to 5.1

6 – VEGETABLE SLICER (G)*

6.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8, then 6.1 and 6.3.

6.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

- Place the bowl (B1) in its position and make sure it is properly locked.
- Start the appliance by turning the speed control knob (A9) to setting “5” for slicing and “7” for grating.

• Insert the food into the feed tube and guide it using the pusher (G2).

Never push ingredients with your fingers or with utensils.

• You can prepare up to 2 kg of food. Maximum usage time: 10 minutes.

• You can use the cones to prepare:

- Coarse grating (G4) / fine grating (G5): carrots, celeriac, potatoes, cheese, etc.
- Thick slicing (G3): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.

Disassembly: Wait until the appliance has completely stopped and disassemble in reverse order, using diagrams 8, then 6.3 to 6.1.

7 – MINI CHOPPER (N1 + N2)*

7.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8, and 7.1 to 7.7.

7.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

• Place the bowl (B1) in its position and make sure it is properly locked.

• With the mini chopper, you can finely chop:

- Herbs: max 10 g / max 10 s / Speed “7”
- Dried fruits / Beef (deveined and boneless): max 100 g / max 10 s / Speed “8”

• This mini chopper is not designed for hard products such as coffee or for liquids.

Disassembly: Wait until the appliance has completely stopped and disassemble in reverse order, diagrams 8, 7.7 to 7.1.

8 – SPICE MILL (N3 + N4)*

8.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 8 and 7.1 to 7.7.

8.2 – OPERATION, TIPS AND DISASSEMBLY

• Place the bowl (B1) in its position and ensure it is properly locked.

• With the spice grinder, you can finely grind:

- Coffee beans: 60g / Pulse / 30 sec
- Coriander: 100g / Pulse / 30 sec

• This spice grinder is not designed for liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in reverse order of assembly.

Diagrams 8, 7.3 to 7.1.

9 – GRINDER (N5 + N6)*

• Place the bowl (B1) in its position and ensure it is properly locked.

- Chop in a few seconds using pulse mode: dried figs, dried apricots, etc.

Max quantity / time: 80 g / 3 s / Pulse

CLEANING

• Unplug the appliance.

• Do not immerse the appliance (A) in water or rinse it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.

• Fully disassemble and quickly rinse the accessories after use.

Handle all blades with care, they are sharp and may cause injury (see diagram 8).

• Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher safe except for the weighing mat (A3), the complete mincer head (F), the mini chopper (N2), and the spice mill (N4) blade holder.

IF YOUR APPLIANCE IS NOT WORKING, WHAT SHOULD YOU DO?

- Refer to the “Important” section

- In case the message “Err” is displayed:

Remove the ingredients if you previously received a “Stop” message (due to an overload exceeding 5kg), and press tare again.

Restart a tare operation, ensuring that your product is stable on your work surface.

Still not working? Contact an authorised service centre (see list in the service booklet).

BASIC RECIPES

White Bread Dough

Ingredients: 500 g flour, 320 g water, 20 g fresh yeast, 10 g salt

In a separate container, let the yeast dissolve in the water for 5 minutes. Add the flour and salt into the bowl, fit the dough hook and the lid, and run the appliance at speed 1. Gradually add the water and yeast over 2 minutes. Switch to speed 2 and mix for 8 minutes. Let the dough rise for 45 minutes at 30°C. Shape the bread and let it rise again for 90 minutes at 30°C. Preheat your oven to 230°C. Brush the top of the bread with water and score with a knife. Bake at 230°C for 25 minutes.

Sweet Cake Batter

Ingredients: 150 g flour, 5 g baking powder, 150 g soft butter, 150 g sugar, 3 eggs

Take the butter out of the fridge 1 hour before preparation or soften it in the microwave for 15 seconds without melting it. Preheat the oven to 180°C. Place the flour, baking powder, soft butter, sugar and eggs in the bowl, then fit the auto-scrape tool, beater and lid. Run the appliance at speed 1 for 30 seconds, then speed 8 for 2 minutes, or until no butter lumps remain. Grease and line a cake tin. Pour the mixture into the tin and bake at 180°C for 55 minutes. Let cool for 10 minutes before removing from the tin.

Mayonnaise

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, 1 pinch of salt, 1 pinch of white pepper, 200 ml oil

Place the egg yolks, mustard and salt in the bowl, fit the whisk and the lid, and run the appliance at speed 7. Gradually add the oil through the lid opening over 2 minutes, then mix at speed 8 for 10 seconds. Remove the bowl, wipe down the sides with a auto-scrape tool, then smooth the mayonnaise with 3 or 4 turns of the auto-scrape tool.

Crêpe Batter

Ingredients: 300 g T45 flour, 3 eggs, 30 g sugar, 30 ml oil, 600 ml milk

Add the flour, eggs, sugar, oil and 200 ml of milk into the bowl, fit the whisk and the lid, then run the appliance at speed 1 for 5 seconds, speed 3 for 5 seconds, speed 5 for 30 seconds and finally speed 6 for 1 minute. Scrape the sides of the bowl with a auto-scrape tool and restart the appliance at speed 4. Gradually add the remaining 400 ml of milk through the lid opening over 2 minutes. Remove the bowl from the appliance and strain the batter through a fine sieve. Let the batter rest for 1 hour before making the crêpes. Lightly oil a pan, heat it over medium heat, and pour in a ladleful of batter. Cook for 1 minute on one side, then 30 seconds on the other.

Smoothie

Ingredients: 200 g pineapple, 200 g banana, 200 g mango, 200 g orange juice

Add the chopped ingredients into the blender bowl in the order listed. Lock the bowl lid and place the blender on the appliance. Run the appliance at speed 8 for 1 minute.

A: Motoreenheid

- A1.** Afdekking van snelle uitgang
- A2.** Snelle uitgang
- A3.** Weegmat
- A4.** Langzame uitgang
- A5.** Afdekking van langzame uitgang
- A6.** Kop
- A7.** Aansluiting voor kneedmachine, garde en mixer
- A8.** Knop voor optillen kop
- A9.** Snelheidskeuzeknop
- A10.** Displayscherm
- A11.** Unit-knop (Eenheid)
- A12.** Tare-knop (Nulstellen)
- A13.** Geïntegreerde weegschaal

B: Komgedeelte

- B1.** Roestvrijstalen kom
- B2.** Spatplaat

C: Gebakset

- C1.** Deeghaak
- C2.** Klopper
- C3.** Ballongarde
- C4.** Spatel

D: Blenderkom*

- D1.** Kom
- D2.** Deksel
- D3.** Deksel van blender

N: Accessoires*

- N1.** Kom van minihakmolen
- N2.** Basis van minihakmolen*
- N3.** Kom van kruidenmolen
- N4.** Onderstel van kruidenmolen
- N5.** Kom van molen
- N6.** Onderstel van molen

F: Kop van molen*

- F1.** Behuizing van molen
- F2.** Wormschroef
- F3.** Mes van molen
- F4.** Grove maalschijf
- F5.** Fijne maalschijf
- F6.** Borgring
- F7.** Stamper
- F8.** Invoerbak

G: Groentesnijder*

- G1.** Behuizing van snijder
- G2.** Stamper
- G3.** Snijkegel
- G4.** Grove raspkegel
- G5.** Fijne raspkegel

Waarschuwing: lees het boekje met veiligheidsinstructies en deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

BELANGRIJK

Om de veiligheid voor de gebruiker te vergroten, is het apparaat voorzien van een komdetectiesysteem (B1). Het apparaat werkt alleen als de kom goed is geplaatst.

Het apparaat start alleen als de klep (A1) en de kop (A6) gesloten zijn en de kom (B1) vergrendeld is. Als u de klep (A1) en/of de kop (A6) tijdens het gebruik van het apparaat opent, of de kom (B1) ontgrendelt, stopt het apparaat onmiddellijk. Draai de bedieningsknop terug naar stand 0, sluit vervolgens de klep en/of de kop en/of vergrendel de kom (B1). Start het apparaat op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid te kiezen. In geval van een stroomstoring draait u de bedieningsknop terug naar stand 0.

In stand 0 staat uw apparaat in de stand-bymodus met een energieverbruik van $\leq 0.3W$.

Let op: de spatel wordt niet aanbevolen voor kleine bereidingen, omdat deze tegen de lege kom kan schuren en een schel geluid kan maken.

AAN DE SLAG

- Reinig vóór het eerste gebruik alle accessoire-onderdelen met zeepsop. Spoel af en droog.
- Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeknop (A9) op 0 staat en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Op het display wordt '----' weergegeven zonder eenheden. Het display knippert vervolgens 5 seconden en gaat dan uit.

Bevestig vóór elk gebruik de kom (B1) op zijn plaats. Hierna kan het apparaat pas starten.

- U hebt om te beginnen verschillende opties (zie afbeeldingen A9):

- Pulse-modus:

Deze instelling maakt korte intervallen op maximale snelheid mogelijk voor een betere controle over de bereiding.

- Continue modus:

Kies de gewenste instelling van 1 t/m 8, afhankelijk van uw recept.

- **Display:** Zodra de motor start, begint de timer.
- Tijdens de bereiding kunnen er ingrediënten worden toegevoegd via de dekselopening (B2).
- Draai de bedieningsknop (A9) naar 0 om het apparaat te stoppen.

STAND-BYMODUS

- In de weegmodus wordt het scherm uitgeschakeld na 10 minuten inactiviteit.
 - Na activiteit van de motor wordt het scherm uitgeschakeld na 10 minuten inactiviteit.
- Als u de stand-bymodus wilt verlaten, draait u aan de snelheidskeuzeknop of drukt u op de knop TARE (nulstellen) (A12).

1 – WEGEN

De Bake Partner+ is uitgerust met een ingebouwde weegschaal. U kunt uw ingrediënten eenvoudig afzonderlijk wegen.

Herinnering voor correct gebruik:

- Zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat op alle vier de voeten voordat u begint met wegen.
- Plaats het apparaat op een schoon, droog, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Raak het apparaat niet aan en druk er niet op tijdens het wegen of nulstellen.
- Zorg dat er tijdens het wegen of nulstellen geen voorwerpen tegen of onder het apparaat liggen.
- Controleer of het netsnoer niet onder het apparaat klem komt te zitten of strak onder het apparaat wordt getrokken. Dit kan de nauwkeurigheid van het wegen of nulstellen beïnvloeden.
- Zorg er tijdens het nulstellen of wegen voor dat de Bake Partner+ niet trilt (bijv. op inductiekookplaat).
- Zorg ervoor dat de draaiknop (A9) op stand "0" staat om te kunnen wegen.

De weegschaalfunctie gebruiken:

- Met het apparaat kunt u naar wens op verschillende plekken wegen: in de roestvrijstalen kom (B1), op de kop met behulp van de weegmat (A3) of in de blender* (D). Druk op de knop TARE (nulstellen) (A12) om het weegdisplay te activeren.*

TARE-modus (nulstellen)

Tijdens het eerste gebruik van de TARE-functie (nulstellen) worden de sensoren geïnitieerd. Wacht tot op het display '0 g' wordt weergegeven voordat u begint te wegen.

- Zorg ervoor dat de machine is gestopt voordat u op de knop TARE (nulstellen) drukt.
- In de stand TARE (nulstellen) wordt op het scherm '8888' weergegeven. Wanneer het scherm 0 g weergeeft, is het apparaat klaar om te wegen.

Weegmodus

- In het geval van negatieve waarden toont het display het werkelijke gewicht tot -999 g. Als de negatieve waarde -999 g overschrijdt, wordt er '----' weergegeven.
- Bij overbelasting (gewicht hoger dan 5100 g) wordt op het scherm 'STOP' weergegeven.

UNIT-knop

Druk in de weegmodus op de knop UNIT (Eenheid) (A11) om te schakelen tussen de eenheden 'g' en 'ml'.

Stand-bymodus

Na 10 minuten inactiviteit in de weegmodus wordt het scherm uitgeschakeld.

Als u de stand-bymodus wilt verlaten, draait u aan de snelheidskeuzeknop of drukt u op de knop TARE (nulstellen).

2 – DEEGHAAK (C1) en BALLONGARDE (C3)

Gebruik nooit de ballongarde (C3) of de mixer (C2) met zijn spatel (C4) om deeg te kneden.

Afhankelijk van het type ingrediënten kunt u met de roestvrijstalen kom (B1) en het deksel (B2) tot 850 g wit brooddeeg maken met de deeghaak, en tot 10 geklopte eiwitten met de garde.

2.1 – MONTAGE

Raadpleeg de afbeeldingen 2.1 t/m 2.5

2.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelheidskeuzeknop (A9) naar de gewenste stand te draaien, afhankelijk van uw recept.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de dekselopening (B2).
- Draai de bedieningsknop (A9) naar 0 om het apparaat te stoppen.

Tips:

DEEGHAAK (maximale gebruiksduur: 13 min.)

- Gebruik de deeghaak (C1) bij snelheden 1 tot 2. U kunt max. 500 g bloem kneden (bijvoorbeeld witbrood, meergranenbrood, kruimeldeeg, zoet gebak, enz.).

BALLONGARDE (maximale gebruiksduur: 10 min.)

- Gebruik de ballongarde (C3) met een snelheid tussen 1 en 8.
- U kunt bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, geklopt eiwit (1 tot 10 tien eiwitten bij snelheid 8), slagroom (tot 500 ml) enz.
- Gebruik de ballongarde (C3) nooit om deeg te kneden of te mengen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 2.5 t/m 2.1

3 – KLOPPER (C2) EN SPATEL (C4)

Gebruik de ballongarde (C3) nooit om licht deeg te mengen.

Afhankelijk van het type ingrediënten, kunt u met de roestvrijstalen kom (B1) en het bijbehorende deksel (B2) tot 1,8 kg licht deeg bereiden.

3.1 – MONTAGE

Volg de afbeeldingen 3.1 tot 3.6

3.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelheidskeuzeknop (A9) naar de gewenste stand te draaien volgens uw recept.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de dekselopening (B2).
- Draai de bedieningsknop (A9) naar 0 om het apparaat te stoppen.

Demontage: wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in omgekeerde volgorde te werk volgens de afbeeldingen 3.4 t/m 3.1

Tips:

KLOPPER (maximale gebruiksduur: 13 min.)

- Gebruik de klopper (C2) met de spatel (C4) met een snelheid tussen 1 en 8.
- U kunt tot 1,8 kg licht deeg mengen (cake, koekjes, enz.).
- Gebruik de klopper (C2) nooit om zwaar deeg of vers pastadeeg te kneden (lasagna, rigatoni, bigoli enz.).

4 – BLENDERKOM (D)*

Afhankelijk van het type ingrediënten kunt u met de blenderkom (D) dikke mengsels van max. 1,25 L en vloeibare mengsels van max. 1 L bereiden

4.1 – MONTAGE

Volg afbeeldingen 8 en 4.1 t/m 4.4.

4.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE (maximale gebruikstijd: 3 min)

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
- Start door de snelheidskeuzeknop (A9) naar de gewenste stand te draaien (van 7 naar 8 of puls) volgens uw recept. Gebruik de pulse-stand voor een beter mixresultaat.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de dekselopening (D2).

Tips:

- U kunt het volgende voorbereiden:
 - fijngemalen soepen, veloutés, compotes, milkshakes, cocktails.
 - licht beslag (crêpes, donuts, clafoutis, far, enz.).
- U kunt ijs vermalen (maximaal 6 blokjes/20 pulsen).
- Als tijdens het mengen ingrediënten aan de zijkanten van de kom blijven kleven, stopt u het apparaat en wacht u tot het volledig tot stilstand is gekomen. Haal vervolgens de blenderkom uit het apparaat, duw de ingrediënten naar beneden met een spatel, plaatst de kom weer terug en ga weer verder met mengen.
- Voeg geen ingrediënten toe die heter zijn dan 70 °C.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blenderkom weghaalt. Demonteer in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8 en 4.4 t/m 4.1.

5 – KOP VAN MOLEN (F)*

5.1 – MONTAGE

Volg afbeelding 8 en vervolgens 5.1 t/m 5.4

5.2 – GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.

- Start het apparaat door de snelheidskeuzeknop (A9) naar stand 7 te draaien.
- Voer vlees stuk voor stuk door de toevoerbus met behulp van de stamper (F7). Gebruik nooit uw vingers of keukengerie om ingrediënten door de toevoerbus te duwen.
 - U kunt tot 3 kg vlees hakken. Maximale gebruiksduur: 10 minuten.

Tips:

- Al het voedsel dat u wilt malen, dient u voor te bereiden (bij vlees verwijdert u botten, kraakbeenen en pezen, en snijdt u het in stukjes van ongeveer 2x2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees volledig is ontdooid.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8 en 5.4 t/m 5.1

6 – GROENTESNIJDER (G)*

6.1 – MONTAGE

Volg afbeelding 8 en vervolgens 6.1 en 6.3.

6.2 – GEBRUIK. TIPS EN DEMONTAGE

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
- Start het apparaat door de snelheidskeuzeknop (A9) naar stand 5 te draaien voor snijden en naar stand 7 voor raspen.
- Plaats het voedsel in de toevoerbus en leid het met de stamper (G2).

Duw ingrediënten nooit naar beneden met uw vingers of met keukengerie.

- U kunt tot 2 kg voedsel bereiden. Maximale gebruiksduur: 10 minuten.
- U kunt de kegels gebruiken voor de volgende bereiding:
 - Grof raspen (G4)/fijn raspen (G5): wortelen, knolselderij, aardappelen, kaas enz.
 - Dik snijden (G3): aardappelen, wortels, komkommers, appels, rode bieten enz.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8 en 6.3 t/m 6.1.

7 – MINIHAKMOLEN (N1 + N2)*

7.1 – MONTAGE

Volg afbeeldingen 8 en 7.1 t/m 7.7.

7.2 – GEBRUIK. TIPS EN DEMONTAGE

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
- Met de minihakmolen kunt u het volgende fijnhakken:
 - Kruiden: max. 10 g / max. 10 s / snelheid 7
 - Gedroogd fruit / rundvlees (ontvliësd en zonder bot): max. 100 g / max. 10 s / snelheid 8
- Deze minihakmolen is niet ontworpen voor harde producten, zoals koffie, of voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde volgens de afbeeldingen 8, 7.7 t/m 7.1.

8 – KRUIDENMOLEN (N3 + N4)*

8.1 – MONTAGE

Volg afbeeldingen 8 en 7.1 t/m 7.7.

8.2 – BEDIENING, TIPS EN DEMONTAGE

- Plaats de kom (B1) op zijn plaats en zorg ervoor dat deze goed vergrendeld is.
- Met de specerijenmolen kunt u fijn malen:
 - Koffiebonen: 60 g / Puls / 30 sec
 - Koriander: 100 g / Puls / 30 sec
- Deze specerijenmolen is niet bedoeld voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga verder in omgekeerde volgorde van montage.

Diagrammen: 8, van 7.3 tot 7.1

9 – MOLEN (N5 + N6)*

- Bevestig de kom (B1) en controleer of deze goed is vergrendeld.
 - Hak in een paar seconden in de pulse-modus: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.

Max. hoeveelheid/tijd: 80 g / 3 s / pulse

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat (A) niet onder in water en spoel het niet af onder stromend water. Veeg het apparaat schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Haal de accessoires na gebruik volledig uit elkaar en spoel ze snel af.

Hanteer alle messen voorzichtig; ze zijn scherp en kunnen letsels veroorzaken (zie afbeelding 8).

- De accessoires afwassen, afspoelen en drogen: ze zijn vaatwasmachinebestendig, behalve de weegmat (A3), de complete kop van de molen (F), de meshouder van de minihakmolen (N2) en de kruidenmolen (N4).

WAT MOET U DOEN ALS HET APPARAAT NIET WERKT?

- Raadpleeg het gedeelte ‘Belangrijk’
- Als het bericht “Err” wordt weergegeven:
 - Verwijder de ingrediënten als u eerder een “Stop”-bericht heeft ontvangen (vanwege een overbelasting van meer dan 5 kg) en druk opnieuw op de tare-knop. Start de tare-functie opnieuw en zorg ervoor dat uw product stabiel op het werkoppervlak staat.

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

BASISRECEPTEN

Wit brooddeeg

Ingrediënten: 500 g bloem, 320 ml water, 20 g verse gist, 10 g zout

Laat de gist in een aparte kom 5 minuten oplossen in het water. Doe de bloem en het zout in de kom, bevestig de deeghaak en het deksel en schakel het apparaat in op snelheid 1. Voeg het water en de gist geleidelijk toe gedurende 2 minuten. Schakel over naar snelheid 2 en mix voor 8 minuten. Laat het deeg 45 minuten rijzen op 30 °C. Vorm het brood en laat het opnieuw 90 minuten rijzen op 30 °C. Verwarm de oven voor op 230 °C. Bestrijk de bovenkant van het brood met water en maak insnedes met een mes. Bak 25 minuten op 230 °C.

Zoet cakebeslag

Ingrediënten: 150 g bloem, 5 g bakpoeder, 150 g zachte boter, 150 g suiker, 3 eieren

Haal de boter 1 uur voor de bereiding uit de koelkast of verzacht deze 15 seconden in de magnetron zonder deze te smelten. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, het bakpoeder, de zachte boter, de suiker en de eieren in de kom, plaats vervolgens de spatel, klopper en het deksel. Zet het apparaat 30 seconden op snelheid 1, daarna 2 minuten op snelheid 8, of tot er geen klontjes boter meer zijn. Vet een cakevorm in en bekleed deze. Giet het mengsel in de vorm en bak 55 minuten op 180°C. Laat 10 minuten afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt.

Mayonaise

Ingrediënten: 2 eierdooiers, 20 g mosterd, 1 snufje zout, 1 snufje witte peper, 200 ml olie

Doe de eierdooiers, mosterd en het zout in de kom. Bevestig de garde en het deksel, en schakel het apparaat in op stand 7. Voeg gedurende 2 minuten geleidelijk olie toe via de opening van het deksel. Meng vervolgens gedurende 10 seconden op snelheid 8. Haal de kom uit het apparaat, veeg de zijkanten schoon met een spatel en strijk de mayonaise glad met 3 of 4 slagen van de spatel.

Crêpebeslag

Ingrediënten: 300 g T45-bloem, 3 eieren, 30 g suiker, 30 ml olie, 600 ml melk

Doe de bloem, eieren, suiker, olie en 200 ml melk in de kom en bevestig de garde en het deksel. Schakel het apparaat vervolgens in gedurende 5 seconden op snelheid 1, dan 5 seconden op snelheid 3 en tot slot 1 minuut op snelheid 6. Schraap de zijkanten van

de kom met een spatel en start het apparaat opnieuw op snelheid 4. Voeg gedurende 2 minuten geleidelijk de resterende 400 ml melk toe via de opening van het deksel. Neem de kom uit het apparaat en haal het beslag door een fijne zeef. Laat het beslag 1 uur rusten voordat u de crêpes maakt. Doe een beetje olie in een pan, zet deze op een middelhoog vuur en giet er een lepel beslag in. Bak 1 minuut aan de ene kant en 30 seconden aan de andere kant.

Smoothie

Ingrediënten: 200 g ananas, 200 g banaan, 200 g mango, 200 g sinaasappelsap

Doe de fijngehakte ingrediënten in de blenderkom in de aangegeven volgorde. Zet het deksel vast op de kom en plaats de blender op het apparaat. Zet het apparaat op snelheid 8 gedurende 1 minuut.

A: Motoreinheit

- A1.** Abdeckung Anschluss für Zubehör mit hoher Geschwindigkeit
- A2.** Anschluss für Zubehör mit hoher Geschwindigkeit
- A3.** Wiegematte
- A4.** Anschluss für Zubehör mit niedriger Geschwindigkeit
- A5.** Abdeckung Anschluss für Zubehör mit niedriger Geschwindigkeit
- A6.** Kopf
- A7.** Anschluss für Kneter, Schneebesen und Rührgerät
- A8.** Taste zum Anheben des Kopfes
- A9.** Geschwindigkeitsregler
- A10.** Anzeigebildschirm
- A11.** Einheitentaste
- A12.** Taste „Tare“
- A13.** Integrierte Waage

B: Schüsseleinheit

- B1.** Edelstahlschüssel
- B2.** Spritzschutz

C: Back-Set

- C1.** Knethaken
- C2.** Rührer
- C3.** Schneebesen
- C4.** Spatel

D: Mixbehälter*

- D1.** Schüssel
- D2.** Deckel

D3. Deckelkappe für den Mixer

N: Zubehör*

- N1.** Behälter für den Mini-Zerkleinerer
- N2.** Basis für den Mini-Zerkleinerer
- N3.** Schüssel für Gewürzmühle
- N4.** Basis für Gewürzmühle
- N5.** Schüssel für Zerkleinerer
- N6.** Basis für Zerkleinerer

F: Fleischwolfaufsatz*

- F1.** Einfülltrichter
- F2.** Förderschnecke
- F3.** Messerscheibe
- F4.** Lochscheibe grob
- F5.** Lochscheibe fein
- F6.** Sicherungsring
- F7.** Schieber
- F8.** Zufuhrschale

G: Gemüseschneider*

- G1.** Einfülltrichter
- G2.** Schieber
- G3.** Schneidkegel
- G4.** Grobreibekegel
- G5.** Feinreibekegel

Warnung: Lesen Sie die Broschüre „Sicherheitshinweise“ und diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

WICHTIG

Zur weiteren Verbesserung der Sicherheit ist das Gerät mit einem Schüsselerkennungssystem (B1) ausgestattet. Die Schüssel muss korrekt positioniert sein, damit das Gerät startet.

Das Gerät startet nur, wenn die Abdeckung (A1) und der Kopf (A6) geschlossen sind und die Schüssel (B1) eingerastet ist. Wenn Sie die Abdeckung (A1) und/oder den Kopf (A6) öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, hält das Gerät sofort an. Drehen Sie den Regler zurück auf Stufe 0, schließen Sie dann die Abdeckung und/oder den Kopf und/oder verriegeln Sie die Schüssel (B1). Setzen Sie dann wie gewohnt fort, um das Gerät zu starten, indem Sie die gewünschte Geschwindigkeit auswählen. Stellen Sie den Regler bei einem Stromausfall wieder auf die Stufe 0.

Bei Stufe 0 befindet sich das Gerät im Standby-Modus und verbraucht $\leq 0,3W$ Strom.

Achtung: Der Teigschaber wird für kleine Zubereitungen nicht empfohlen, da er am leeren Behälter reiben und ein schrilles Geräusch verursachen kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile mit Wasser und Seife ab. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler (A9) auf 0 gestellt ist, und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Die Anzeige zeigt „----“ ohne Einheiten an, blinkt etwa 5 Sekunden und schaltet sich dann aus.

Stellen Sie vor der Benutzung die Schüssel (B1) in die vorgesehene Position, damit das Gerät starten kann.

- Zum Starten des Geräts stehen Ihnen verschiedene Optionen zur Verfügung (siehe Abbildung A9):

- Intervallbetrieb (Pulsmodus):

In dieser Position pulsiert das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit, was Ihnen eine bessere Kontrolle bei der Zubereitung bestimmter Speisen ermöglicht.

- Dauerbetrieb:

Wählen Sie je nach Rezept die gewünschte Stufe zwischen 1 und 8.

- **Anzeige:** Sobald der Motor startet, beginnt der Timer.
- Zutaten können während der Zubereitung durch die Deckelöffnung (B2) hinzugefügt werden.
- Drehen Sie den Regler (A9) zurück auf 0, um das Gerät anzuhalten.

STAND-BY-MODUS

- Im Wiegemodus schaltet die Anzeige nach 10 Minuten Inaktivität ab.
 - Nach dem Motorbetrieb schaltet die Anzeige nach 10 Minuten Inaktivität ab.
- Drehen Sie zum Aktivieren aus dem Standby-Modus den Geschwindigkeitsregler oder betätigen Sie die Taste „TARE“ (A12).

1 – WIEGEN

Der Bake Partner+ ist mit einer integrierten Waage ausgestattet. Sie können Ihre Zutaten ganz einfach einzeln wiegen.

Hinweis zur ordnungsgemäßen Verwendung:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät stabil auf allen vier Füßen steht, bevor Sie die Waage verwenden.
- Stellen sie das Gerät auf einer sauberen, trockenen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche ab.
- Achten Sie darauf, das Gerät während des Wiegens bzw. des Austarierens nicht zu berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Wiegens bzw. des Austarierens nicht auf anderen Gegenständen steht oder von diesen berührt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht unter dem Gerät eingeklemmt oder gespannt ist, da anderenfalls ein genaues Wiegen bzw. Austarieren nicht möglich ist.
- Achten Sie beim Austarieren oder Wiegen darauf, dass der Bake Partner+ nicht vibriert (z. B. durch ein Induktionskochfeld).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf (A9) in Position „0“ befindet, um wiegen zu können.

Verwenden der Wiegefunktion:

- Ihr Gerät bietet mehrere Wiegemöglichkeiten, sodass Sie Zutaten jederzeit bequem abwiegen können: in der Edelstahlschüssel (B1), auf der Oberseite mithilfe der Wiegematte (A3) oder im Mixbehälter* (D). Drücken Sie zum Aktivieren der Anzeige der Waage die Taste „TARE“ (A12).*

TARE-Modus

Bei der erstmaligen Verwendung der Tarefunktion werden die Sensoren initialisiert. Warten Sie, bis auf der Anzeige „0 g“ angezeigt wird, ehe Sie mit dem Wiegen beginnen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät angehalten wird, ehe Sie die Taste „TARE“ drücken.
- Während die Waage austariert wird, wird auf der Anzeige „8888“ eingeblendet. Sobald auf der Anzeige „0 g“ angezeigt wird, kann Ihr Gerät zum Wiegen verwendet werden.

Wiegemodus

- Negative Werte werden auf der Waage bis zu einem tatsächlichen Gewicht von „-999 g“ angezeigt. Sobald der negative Wert niedriger als -999 g ist, erscheint auf der Anzeige „----“.
- Bei einem Gewicht über 5100 g wird auf der Anzeige „STOP“ angezeigt.

Taste „UNIT“

Drücken Sie im Wiegemodus auf die Taste „UNIT“ (A11), um zwischen den Einheiten „g“ und „ml“ zu wechseln.

Stand-by-Modus

Im Wiegemodus schaltet die Anzeige nach 10 Minuten Inaktivität ab.

Drehen Sie zum Aktivieren aus dem Standby-Modus den Geschwindigkeitsregler oder betätigen Sie die Taste „TARE“.

2 – KNETHAKEN (C1) und SCHNEEBESEN (C3)

Verwenden Sie niemals den Schneebesen (C3) oder den Rührer (C2) mit dem Spatel (C4) zum Teigneten.

Je nach Art der Zutaten können Sie in der Edelstahlschüssel (B1) mit Deckel (B2) bis zu 850 g Weißbrotteig mit dem Knethaken und bis zu 10 Eiweiß mit dem Schneebesen zubereiten.

2.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 2.1 bis 2.5

2.2 – BETRIEB, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) auf die für Ihr Rezept benötigte Geschwindigkeit.
- Sie können während der Zubereitung Zutaten durch die Öffnung im Deckel (B2) hinzufügen.
- Drehen Sie den Regler (A9) zurück auf 0, um das Gerät anzuhalten.

Tipps:

KNETHAKEN (maximale Betriebsdauer: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Knethaken (C1) bei Stufe 1 bis 2. Sie können bis zu 500 g Mehl kneten (z. B. Weißbrot, Mehrkornbrot, Mürbeteig oder Kuchenteig).

SCHNEEBESEN (maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) bei Stufe 1 bis 8.
- Sie können Folgendes zubereiten: Mayonnaise, Aioli, Saucen, geschlagenes Eiweiß (ein bis zehn Eiweiß bei Stufe 8), Schlagsahne (bis zu 500 ml) usw.
- Verwenden Sie niemals den Schneebesen (C3), um Teig zu kneten oder zu rühren.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildung 2.5 bis 2.1.

3 – RÜHRER (C2) und TEIGSCHABER (C4)

Verwenden Sie den Schneebesen (C3) niemals zum Rühren von leichtem Teig.

Je nach Art der Speisen, die Sie zubereiten, können Sie mit der Edelstahl-Schüssel (B1) und dem zugehörigen Deckel (B2) bis zu 1,8 kg leichten Teig mischen.

3.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 3.1 bis 3.6.

3.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) entsprechend dem Rezept auf die gewünschte Stufe.
- Sie können während der Zubereitung Zutaten durch die Öffnung im Deckel (B2) hinzufügen.
- Drehen Sie den Regler (A9) zurück auf 0, um das Gerät anzuhalten.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildung 3.4 bis 3.1.

Tipps:

RÜHRER (maximale Betriebsdauer: 13 Min.)

- Verwenden Sie den Rührer (C2) mit dem Spatel (C4) bei Stufe 1 bis 8.
- Sie können bis zu 1,8 kg leichten Teig (Rührteig, Kekse usw.) mischen.
- Verwenden Sie den Rührer (C2) niemals zum Kneten von schwerem Teig oder frischem Nudelteig (Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.).

4 – MIXBEHÄLTER (D)*

Je nach Art der Zutaten können Sie den Mixbehälter (D) verwenden, um bis zu 1,25 l zähflüssige und 1 l flüssige Mischungen zuzubereiten:

4.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 8 und 4.1 bis 4.4.

4.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE (maximale Betriebsdauer: 3 Min.)

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) entsprechend dem Rezept in die gewünschte Position (Stufe 7 bis 8 oder „Puls“). Verwenden Sie die Pulsfunktion für eine bessere Mischung.
- Sie können während der Zubereitung Zutaten durch die Öffnung im Deckel (D2) hinzufügen.

Tipps:

- Sie können Folgendes zubereiten:
 - Fein pürierte Suppen, Veloutés, Kompott, Milchshakes, Cocktails.
 - leichte Mischungen (Pfannkuchen, Donuts, Clafoutis, Far breton usw.).
- Sie können Eiswürfel zerkleinern (maximal 6 Eiswürfel/20 Impulse).
- Wenn Zutaten beim Mixen an den Seiten des Behälters haften bleiben, stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Mixbehälter heraus, sobald es vollständig zum Stillstand gekommen ist. Drücken Sie die Mischung mit einem Teigschaber nach unten auf die Messer und setzen Sie dann den Behälter wieder ein, um mit der Verarbeitung fortzusetzen.
- Geben Sie keine Zutaten mit einer Temperatur über 70 °C hinzu.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist, um den Mixbehälter zu entfernen, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 4.4 bis 4.1.

5 – FLEISCHWOLFAUFSATZ (F)*

5.1 – MONTAGE

Befolgen Sie Abbildung 8 und dann die Abbildungen 5.1 bis 5.4.

5.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 7 drehen.
- Schieben Sie das Fleisch mithilfe des Schiebers (F7) Stück für Stück in den Trichter. Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder Besteck, um Zutaten in den Trichter zu schieben.
 - Sie können bis zu 3 kg Fleisch zerkleinern. Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten.

Tipps:

- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel vollständig vor (entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen und schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Stücke).
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 5.4 bis 5.1.

6 – GEMÜSESCHEIDER (G)*

6.1 – MONTAGE

Befolgen Sie Abbildung 8 und dann die Abbildungen 6.1 und 6.3.

6.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A9) zum Schneiden auf Stufe 5 und zum Reiben auf Stufe 7 drehen.
- Legen Sie die Zutaten in den Trichter und schieben Sie sie mit dem Schieber (G2) weiter.

Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder mit Besteck in den Trichter.

- Sie können bis zu 2 kg Lebensmittel zubereiten. Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten.
- Mit den Kegeln können Sie Folgendes zubereiten:
 - Grob raspeln (G4)/fein raspeln (G5): Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Käse usw.
 - Dicke Scheiben (G3): Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete usw.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 6.3 bis 6.1.

7 – MINI-ZERKLEINERER (N1 + N2)*

7.1 – Montage

Befolgen Sie die Abbildungen 8 und 7.1 bis 7.7.

7.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
- Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie Folgendes sehr fein hacken:
 - Kräuter: max. 10 g/max. 10 s/Stufe 7
 - Getrocknete Früchte / Rindfleisch (ohne Darm und Knochen): max. 100 g/max. 10 s/Stufe 8
- Dieser Mini-Zerkleinerer ist nicht für harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen oder Flüssigkeiten vorgesehen.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, siehe Abbildungen 8 und 7.7 bis 7.1.

8 – GEWÜRZMÜHLE (N3 + N4)*

8.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 8 und 7.1 bis 7.7.

8.2 – BETRIEB, TIPPS UND DEMONTAGE

- Stellen Sie die Schüssel (B1) an ihren Platz und stellen Sie sicher, dass sie richtig verriegelt ist.
- Mit dem Gewürzmühlensatz können Sie fein mahlen:
 - Kaffeebohnen: 60 g / Puls / 30 Sek.
 - Koriander: 100 g / Puls / 30 Sek.
- Diese Gewürzmühle ist nicht für Flüssigkeiten geeignet.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge der Montage vor.

Diagramme: 8, 7.3 bis 7.1

9 – ZERKLEINERER (N5 + N6)*

- Setzen Sie die Schüssel (B1) in ihre Position ein und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.
 - Zerkleinern Sie mit dem Pulsmodus in wenigen Sekunden: getrocknete Feigen, getrocknete Aprikosen usw.

Max. Menge/Zeit: 80 g/3 Sek./Pulsfunktion

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
 - Tauchen Sie das Gerät (A) niemals in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
 - Entfernen Sie Zubehörteile vollständig und spülen Sie sie nach Gebrauch kurz ab.
- Lassen Sie beim Umgang mit den Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (siehe Abbildung 8).**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile: Nur die Wiegematte (A3), der Kopf des Fleischwolfaufsatzes (F), die Messerhalter des Mini-Zerkleinerers (N2) und die Gewürzmühle (N4) sind nicht spülmaschinenfest.

WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

- Siehe Abschnitt „Wichtig“.
- Wenn die Meldung „Err“ angezeigt wird:
 - Entfernen Sie die Zutaten, wenn zuvor die Meldung „Stop“ (aufgrund einer Überlastung über 5 kg) angezeigt wurde, und drücken Sie erneut die Tara-Taste.
 - Starten Sie eine neue Tara-Funktion, und stellen Sie sicher, dass Ihr Produkt stabil auf der Arbeitsfläche steht.

Funktioniert Ihr Gerät immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

GRUNDREZEPTE

Weißbrotteig

Zutaten: 500 g Mehl, 320 g Wasser, 20 g frische Hefe, 10 g Salz

Lösen Sie die Hefe in einem separaten Behälter 5 Minuten lang im Wasser auf. Geben Sie Mehl und Salz in die Schüssel. Den Setzen Sie den Knethaken ein, schließen Sie den Deckel und starten Sie das Gerät auf Stufe 1. Geben Sie über 2 Minuten nach und nach Wasser und Hefe hinzu. Schalten Sie auf Stufe 2 und lassen Sie den Teig 8 Minuten lang kneten. Lassen Sie den Teig 45 Minuten lang bei 30 °C aufgehen. Formen Sie das Brot, und lassen Sie es erneut 90 Minuten lang bei 30 °C aufgehen. Heizen Sie den Ofen auf 230 °C vor. Bestreichen Sie die Oberfläche des Brots mit Wasser und schneiden Sie es mit einem Messer schräg ein. Bei 230 °C 25 Minuten lang backen.

Süße Kuchenmischung

Zutaten: 150 g Mehl, 5 g Backpulver, 150 g weiche Butter, 150 g Zucker, 3 Eier

Nehmen Sie die Butter 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank oder weichen Sie sie 15 Sekunden lang in der Mikrowelle auf, ohne sie zu schmelzen. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Geben Sie Mehl, Backpulver, weiche Butter, Zucker und Eier in die Schüssel, setzen Sie dann Spatel, Rührer und Deckel ein. Betätigen Sie das Gerät 30 Sekunden lang auf Stufe 1, dann 2 Minuten auf Stufe 8 oder bis keine Butterklümpchen mehr sichtbar sind. Fetten Sie eine Kuchenform ein und legen Sie sie aus. Gießen Sie die Mischung hinein und backen Sie bei 180°C für 55 Minuten. Lassen Sie den Kuchen 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, 20 g Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 200 ml Öl.

Geben Sie die Eigelb, den Senf und das Salz in die Schüssel, setzen Sie den Schneebesen ein, schließen Sie den Deckel und starten Sie das Gerät auf Stufe 7. Geben Sie das Öl langsam über 2 Minuten durch die Deckelöffnung hinzu und schalten Sie dann 10 Sekunden lang auf Stufe 8. Nehmen Sie die Schüssel heraus, schaben Sie die Seiten mit einem Teigschaber ab und rühren Sie anschließend die Mayonnaise zum Glätten 3 bis 4 Mal mit dem Spatel um.

Pfannkuchenteig

Zutaten: 300 g Mehl, Type 45, 3 Eier, 30 g Zucker, 30 ml Öl, 600 ml Milch

Geben Sie das Mehl, die Eier, den Zucker, das Öl und 200 ml Milch in die Schüssel, setzen Sie den Schneebesen ein und schließen Sie den Deckel. Starten Sie das Gerät dann 5 Sekunden lang auf Stufe 1, anschließend 5 Sekunden auf Stufe 3, 30 Sekunden lang auf Stufe 5 und schließlich 1 Minute lang auf Stufe 6. Schaben Sie die Seiten der Schüssel mit einem Teigschaber ab und starten Sie das Gerät erneut auf Stufe 4. Geben Sie die übrigen 400 ml Milch nach und nach über 2 Minuten durch die Deckelöffnung hinzu. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät und lassen Sie den Teig durch ein feines Sieb laufen. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen, bevor Sie die Pfannkuchen zubereiten. Geben Sie etwas Öl in eine Pfanne, erwärmen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze und geben Sie eine Schöpfkelle Teig hinein. Garen Sie den Pfannkuchen 1 Minute lang auf der einen Seite und dann 30 Sekunden auf der anderen Seite.

Smoothie

Zutaten: 200 g Ananas, 200 g Banane, 200 g Mango, 200 g Orangensaft

Geben Sie die zerkleinerten Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter. Schließen Sie den Deckel des Mixbehälters und setzen Sie den Mixer in das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät 1 Minute lang auf Stufe 8 laufen.

A: Unità motore

- A1.** Copertura uscita rapida
- A2.** Uscita rapida
- A3.** Tappetino di pesatura
- A4.** Uscita lenta
- A5.** Copertura uscita lenta
- A6.** Testa
- A7.** Uscita gancio impastatore, frusta e mescolatore
- A8.** Pulsante di sollevamento della testa
- A9.** Manopola di controllo della velocità
- A10.** Display
- A11.** Pulsante unità
- A12.** Pulsante tara
- A13.** Bilancia integrata

B: Gruppo recipiente

- B1.** Recipiente in acciaio inox
- B2.** Paraspruzzi

C: Kit pasticceria

- C1.** Gancio impastatore
- C2.** Mescolatore
- C3.** Frusta a filo
- C4.** Spatola

D: Recipiente frullatore*

- D1.** Recipiente
- D2.** Coperchio
- D3.** Tappo del coperchio del frullatore

N: Accessori*

- N1.** Recipiente del mini-tritatutto
- N2.** Base del mini-tritatutto
- N3.** Recipiente del macinaspezie
- N4.** Base del macinaspezie
- N5.** Recipiente del macinatore
- N6.** Base del macinatore

F: Testa del tritacarne*

- F1.** Corpo del tritacarne
- F2.** Vite senza fine
- F3.** Lama del tritacarne
- F4.** Piastra per tritatura grossolana
- F5.** Piastra per tritatura fine
- F6.** Anello di bloccaggio
- F7.** Pressino
- F8.** Vassoio di alimentazione

G: Affettatrice per verdure*

- G1.** Corpo affettatrice
- G2.** Pressino
- G3.** Tagliaverdure
- G4.** Grattugia a fori larghi
- G5.** Grattugia a fori piccoli

Avvertenza: prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il libretto "Istruzioni di sicurezza" e il presente manuale dell'utente.

IMPORTANTE

Per una maggiore sicurezza dell'utente, l'apparecchio è dotato di un sistema di rilevamento del recipiente (B1). Affinché l'apparecchio funzioni, deve essere posizionato correttamente.

L'apparecchio si avvia solo se l'aletta (A1) e la testa (A6) sono chiuse e il recipiente (B1) è bloccato. Aprendo l'aletta (A1) e/o la testa (A6) durante il funzionamento o sbloccando il recipiente (B1), l'apparecchio si arresterà immediatamente. Riportare la manopola di controllo nella posizione 0, quindi chiudere l'aletta e/o la testa e/o bloccare il recipiente (B1). Procedere come di consueto per avviare l'apparecchio selezionando la velocità desiderata. In caso di interruzione dell'alimentazione, riportare la manopola di controllo su "0".

In posizione "0", l'apparecchio è in modalità standby con un consumo energetico di $\leq 0.3W$.

Attenzione: la spatola non è consigliata per piccole preparazioni, poiché può sfregare contro la ciotola vuota e produrre un rumore stridente.

AVVIO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua e sapone. Risciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (A9) sia impostata su "0", quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Il display visualizza il messaggio "-----" senza unità, lampeggia per 5 secondi, quindi si spegne.

Prima di qualsiasi utilizzo, posizionare il recipiente (B1) per consentire l'avvio dell'apparecchio.

- Per iniziare, sono disponibili diverse opzioni (vedere le figure A9):
 - **Modalità intermittente (Pulse):**
Con questa impostazione, il dispositivo darà impulsi brevi alla massima velocità per un migliore controllo delle preparazioni.
 - **Modalità continua:**
Selezionare l'impostazione desiderata da "1" a "8", a seconda della ricetta.
- **Display:** Non appena il motore si avvia, il timer si accende.
- Durante la preparazione di una ricetta, è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura del coperchio (B2).
- Per arrestare l'apparecchio, ruotate nuovamente la manopola di controllo (A9) su "0".

MODALITÀ STANDBY

- In modalità di pesatura, lo schermo si spegne dopo 10 minuti di inattività.
 - Dopo il funzionamento del motore, lo schermo si spegne dopo 10 minuti di inattività.
- Per uscire dalla modalità standby, ruotare la manopola della velocità o premere il pulsante TARE (A12).

1 – PESATURA

Il dispositivo Bake Partner+ è dotato di bilancia incorporata. È possibile pesare gli ingredienti singolarmente in modo semplice.

Promemoria per un uso corretto:

- Prima di procedere con la pesatura, verificare che l'apparecchio sia stabile su tutti e quattro i piedini.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, asciutta, piana e stabile.
- Non toccare o premere sull'apparecchio durante la pesatura o la tara.
- Durante la pesatura o la tara, assicurarsi che nessun oggetto tocchi l'apparecchio o si trovi sotto di esso.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga incastrato o in tensione sotto l'apparecchio, con possibili effetti sulla precisione del peso o della tara.
- Durante la tara o la pesatura, assicurarsi che nulla causi la vibrazione del dispositivo Bake Partner+ (ad es. un fornello a induzione).
- Assicurarsi che il selettore (A9) sia sulla posizione "0" per poter pesare.

Utilizzo della funzione bilancia:

- L'apparecchio consente di pesare in punti diversi in base alle proprie esigenze: nel recipiente in acciaio inox (B1), sulla testa utilizzando il tappetino di pesatura (A3) o nel frullatore* (D). Per attivare la visualizzazione della pesatura, premere il pulsante TARE (A12).*

Modalità TARE

Durante il primo utilizzo della funzione TARE, i sensori si inizializzano: attendere che sul display venga visualizzato "0 g" prima di iniziare la pesatura.

- Verificare che l'apparecchio sia arrestato prima di premere il pulsante TARE.
- Durante la tara, lo schermo mostra "8888". Quando sullo schermo viene visualizzato "0 g", l'apparecchio è pronto per la pesatura.

Modalità di pesatura

- In caso di valori negativi, il display mostra il peso effettivo fino a -999 g. Se il valore negativo supera -999 g, viene visualizzato il messaggio "-----".
- In caso di sovraccarico (peso superiore a 5.100 g), sullo schermo viene visualizzato "STOP".

Pulsante UNIT

In modalità di pesatura, premere il pulsante UNIT (A11) per passare dall'unità "g" a "ml".

Modalità standby

Dopo 10 minuti di inattività in modalità di pesatura, lo schermo si spegne.

Per uscire dalla modalità standby, ruotare la manopola di controllo della velocità o premere il pulsante TARE.

2 – GANCIO IMPASTATORE (C1) e FRUSTA A FILO (C3)

Non utilizzare mai la frusta a palloncino (C3) o il miscelatore (C2) con la sua spatola (C4) per impastare.

A seconda del tipo di ingredienti, il recipiente in acciaio inox (B1) e il relativo coperchio (B2) consentono di preparare fino a 850 g di impasto per pane bianco con il gancio impastatore e fino a 10 albumi con la frusta.

2.1 – MONTAGGIO

Seguire le figure da 2.1 a 2.5

2.2 – FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Iniziare ruotando la manopola di controllo della velocità (A9) sulla velocità desiderata in base alla ricetta.
- È possibile aggiungere gli ingredienti dall'apertura nel coperchio (B2) durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, ruotate nuovamente la manopola di controllo (A9) su "0".

Suggerimenti:

GANCIO IMPASTATORE (tempo massimo di utilizzo: 13 minuti)

– Utilizzare il gancio impastatore (C1) alle velocità da "1" a "2". È possibile impastare fino a 500 g di farina (ad es. pane bianco, pane ai cereali, pasta frolla, pasta frolla dolce, ecc.).

FRUSTA A FILO (tempo di utilizzo massimo: 10 minuti)

– Utilizzare la frusta a filo (C3) a una velocità compresa tra "1" e "8".

– Si possono preparare: maionese, aioli, salse, albumi (da 1 a 10 albumi a velocità 8), panna montata (fino a 500 ml), ecc.

– Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per impastare o mescolare gli impasti.

Smontaggio: Attendere il completo arresto dell'apparecchio e smontarlo seguendo in ordine inverso le figure da 2.5 a 2.1.

3 – MESCOLATORE (C2) e SPATOLA (C4)

Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per mescolare impasti leggeri.

A seconda del tipo di ingredienti, il recipiente in acciaio inox (B1) e il relativo coperchio (B2) consentono di preparare fino a 1,8 kg di impasto leggero.

3.1 – MONTAGGIO

Seguire le figure da 3.1 a 3.6.

3.2 – FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Iniziare ruotando la manopola di controllo della velocità (A9) sulla velocità desiderata in base alla ricetta.

• È possibile aggiungere gli ingredienti dall'apertura nel coperchio (B2) durante la preparazione.

• Per arrestare l'apparecchio, ruotate nuovamente la manopola di controllo (A9) su "0".

Smontaggio: attendere il completo arresto dell'apparecchio e procedere in ordine inverso seguendo le figure da 3.4 a 3.1.

Suggerimenti:

MISCELATORE (tempo di utilizzo massimo: 13 minuti)

– Utilizzare il miscelatore (C2) con la relativa spatola (C4) a una velocità compresa tra "1" e "8".

– È possibile miscelare fino a 1,8 kg di impasti leggeri (pan di Spagna, biscotti, ecc.).

– Non utilizzare mai il miscelatore (C2) per impasti pesanti o di pasta fresca (lasagne, rigatoni, bigoli, ecc.).

4 – RECIPIENTE DEL FRULLATORE (D)*

A seconda del tipo di ingredienti, il recipiente del frullatore (D) consente di preparare fino a 1,25 l di composti spessi e 1 l di composti liquidi.

4.1 – MONTAGGIO

Seguire le figure 8 e da 4.1 a 4.4.

4.2 - FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO (tempo di utilizzo massimo: 3 minuti)

• Posizionare il recipiente (B1) e assicurarsi che sia bloccato correttamente.

• Iniziare ruotando la manopola di controllo della velocità (A9) nella posizione desiderata (da "7" a "8" o "Pulse") a seconda della ricetta. Per risultati di miscelazione migliori, utilizzare l'impostazione "Pulse".

• È possibile aggiungere gli ingredienti dall'apertura nel coperchio (D2) durante la preparazione.

Suggerimenti:

• È possibile preparare:

– zuppe finemente frullate, vellutate, composte, frappè, cocktail.

– pastelle leggere (crêpes, ciambelle, clafoutis, far, ecc.).

• È possibile tritare il ghiaccio (massimo 6 cubetti/20 impulsi).

• Durante la frullatura, se gli ingredienti si attaccano ai lati del recipiente, arrestare l'apparecchio e attendere che sia completamente fermo, rimuovere il recipiente del frullatore, utilizzare una spatola per spingere gli ingredienti verso le lame, quindi riposizionare il recipiente e riprendere la lavorazione.

• Non aggiungere ingredienti che abbiano una temperatura superiore a 70°C.

Smontaggio: Attendere l'arresto completo dell'apparecchio prima di rimuovere il recipiente del frullatore e smontarlo seguendo in ordine inverso le figure 8 e 4.4 - 4.1.

5 – TESTA DEL TRITACARNE (F)*

5.1 – MONTAGGIO

Seguire le figure 8 e da 5.1 a 5.4.

5.2 – FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Posizionare il recipiente (B1) e assicurarsi che sia correttamente bloccato.
- Avviare l'apparecchio ruotando la manopola di controllo della velocità (A9) sull'impostazione "7".
- Inserire la carne nel tubo di alimentazione un pezzo alla volta utilizzando il pressino (F7). Non spingere mai gli ingredienti nel tubo di alimentazione con le dita o con gli utensili.
 - È possibile tritare fino a 3 kg di carne. Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti.

Suggerimenti:

- Preparare tutto il cibo da tritare in anticipo (per la carne, rimuovere ossa, cartilagini e tendini e tagliare a pezzi di circa 2x2 cm).
- Assicurarsi che la carne sia completamente scongelata.

Smontaggio: Attendere il completo arresto dell'apparecchio, quindi smontarlo seguendo in ordine inverso le figure 8 e da 5.4 a 5.1.

6 – AFFETTATRICE PER VERDURE (G)*

6.1 – MONTAGGIO

Seguire le figure 8 e da 6.1 a 6.3.

6.2 – FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Posizionare il recipiente (B1) e assicurarsi che sia correttamente bloccato.
- Avviare l'apparecchio ruotando la manopola di controllo della velocità (A9) sull'impostazione "5" per affettare e "7" per grattugiare.
- Inserire il cibo nel tubo di alimentazione e spingerlo utilizzando il pressino (G2).

Non spingere mai gli ingredienti con le dita o con gli utensili.

- È possibile preparare fino a 2 kg di alimenti. Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti.
- È possibile utilizzare i vari accessori per i seguenti alimenti:
 - Grattugia a fori larghi (G4)/grattugia a fori piccoli(G5): carote, sedano, patate, formaggi, ecc.
 - Fette spesse (G3): patate, carote, cetrioli, mele, barbabietole, ecc.

Smontaggio: Attendere il completo arresto dell'apparecchio e smontarlo seguendo in ordine inverso le figure 8 e da 6.3 a 6.1.

7 – MINI-TRITATUTTO (N1 + N2) *

7.1 – MONTAGGIO

Seguire le figure 8 e da 7.1 a 7.7.

7.2 – FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Posizionare il recipiente (B1) e assicurarsi che sia correttamente bloccato.
- Con il mini-tritattutto, è possibile tritare finemente:
 - Erbe: max 10 g/max 10 sec/velocità "7"
 - Frutta secca/manzo (prodotti puliti e disossati): max 100 g/max 10 sec/velocità "8"
- Questo mini-tritattutto non è adatto per prodotti duri come il caffè o per liquidi.

Smontaggio: Attendere il completo arresto dell'apparecchio e smontarlo seguendo in ordine inverso le figure 8 e da 7.7 a 7.1.

8 – MACINA SPEZIE (N3 + N4)*

8.1 - MONTAGGIO

Seguire le figure 8 e da 7.1 a 7.7.

8.2 – FUNZIONAMENTO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Posizionare la ciotola (B1) al suo posto e assicurarsi che sia correttamente bloccata.
- Con il macina spezie si può macinare finemente:
 - Chicchi di caffè: 60 g / Pulse / 30 sec
 - Coriandolo: 100 g / Pulse / 30 sec
- Questo macina spezie non è progettato per liquidi.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si fermi completamente e procedere in ordine inverso rispetto al montaggio.

Diagrammi: 8, da 7.3 a 7.1

9 – MACINATORE (N5 + N6)*

- Posizionare il recipiente (B1) e assicurarsi che sia correttamente bloccato.
 - Tritare per pochi secondi utilizzando la modalità Pulse: fichi secchi, albicocche essiccate, ecc.

Quantità/tempo max: 80 g/3 sec/Pulse

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio (A) in acqua né risciacquarlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Dopo l'uso, smontare completamente gli accessori e passarli rapidamente sotto l'acqua.

Maneggiare con cura tutte le lame, poiché sono affilate e possono causare lesioni (vedere figura 8).

- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori: sono lavabili in lavastoviglie ad eccezione del tappetino di pesatura (A3), della testa del tritacarne completa (F), del portalama del mini-tritattutto (N2) e del tritaspezie (N4).

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA, COSA DEVO FARE?

- Fare riferimento alla sezione "Importante"
- In caso di visualizzazione del messaggio "Err":
Rimuovere gli ingredienti se in precedenza è comparso il messaggio "Stop" (a causa di un sovraccarico superiore a 5 kg) e premere nuovamente il tasto tara.
Riavviare la funzione tara, assicurandosi che il prodotto sia stabile sul piano di lavoro.

Continua a non funzionare? Contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel manuale di assistenza).

ISTRUZIONI DI BASE

Impasto per pane bianco

Ingredienti: 500 g di farina, 320 g di acqua, 20 g di lievito fresco, 10 g di sale

In un recipiente separato, lasciare sciogliere il lievito in acqua per 5 minuti. Aggiungere la farina e il sale nel recipiente, montare il gancio impastatore e il coperchio, quindi azionare l'apparecchio a velocità 1. Aggiungere in modo graduale l'acqua e il lievito per 2 minuti. Passare alla velocità 2 e frullare per 8 minuti. Lasciare lievitare l'impasto per 45 minuti a 30°C. Dare la forma al pane e farlo lievitare ancora per 90 minuti a 30°C. Preriscaldare il forno a 230°C. Spennellare la superficie del pane con acqua e incidere con un coltello. Cuocere a 230°C per 25 minuti.

Pastella per torta dolce

Ingredienti: 150 g di farina, 5 g di lievito in polvere, 150 g di burro morbido, 150 g di zucchero, 3 uova

Togliere il burro dal frigorifero un'ora prima della preparazione o ammorbidirlo nel microonde per 15 secondi senza scioglierlo. Preriscaldare il forno a 180°C. Mettere nella ciotola la farina, il lievito, il burro morbido, lo zucchero e le uova, quindi montare la spatola, il battitore e il coperchio. Far funzionare l'apparecchio a velocità 1 per 30 secondi, poi a velocità 8 per 2 minuti o finché non ci saranno più grumi di burro. Imburrrare e foderare una teglia. Versare il composto nella teglia e cuocere a 180°C per 55 minuti. Lasciare raffreddare per 10 minuti prima di sfornare.

Maionese

Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 20 g di senape, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe bianco, 200 ml di olio

Mettere i tuorli d'uovo, la senape e il sale nel recipiente, montare la frusta e il coperchio e azionare l'apparecchio alla velocità 7. Aggiungere gradualmente l'olio attraverso

l'apertura del coperchio per 2 minuti, quindi mescolare a velocità 8 per 10 secondi. Rimuovere il recipiente, pulire i lati con una spatola, quindi lisciare la maionese mescolando con una spatola per 3 o 4 volte.

Pastella per crêpe

Ingredienti: 300 g di farina T45, 3 uova, 30 g di zucchero, 30 ml di olio, 600 ml di latte

Aggiungere farina, uova, zucchero, olio e 200 ml di latte nel recipiente, montare la frusta e il coperchio, quindi azionare l'apparecchio a velocità 1 per 5 secondi, a velocità 3 per 5 secondi, a velocità 5 per 30 secondi e infine a velocità 6 per 1 minuto. Raschiare i lati del recipiente con una spatola e riavviare l'apparecchio alla velocità 4. Aggiungere gradualmente i 400 ml di latte rimanenti attraverso l'apertura del coperchio per 2 minuti. Rimuovere il recipiente dall'apparecchio e scolare la pastella usando un setaccio fine. Lasciare riposare la pastella per 1 ora prima di preparare le crêpes. Oliare leggermente una padella, portarla a fuoco medio e versare un mestolo di pastella. Cuocere per 1 minuto su un lato e 30 secondi sull'altro lato.

Frullato

Ingredienti: 200 g di ananas, 200 g di banana, 200 g di mango, 200 g di succo d'arancia

Aggiungere gli ingredienti tritati nel recipiente del frullatore nell'ordine indicato. Bloccare il coperchio del recipiente e posizionare il frullatore sull'apparecchio. Azionare l'apparecchio a velocità 8 per 1 minuto.

- A:** Unidade do motor
- A1.** Tampa da saída rápida
 - A2.** Saída rápida
 - A3.** Tapete de pesagem
 - A4.** Saída lenta
 - A5.** Tampa da saída lenta
 - A6.** Cabeça
 - A7.** Saída para amassadeira, batedor e misturador
 - A8.** Botão de desbloqueio da cabeça
 - A9.** Botão de controlo da velocidade
 - A10.** Ecrã
 - A11.** Botão de unidade
 - A12.** Botão de tara
 - A13.** Balança incorporada
- B:** Montagem da taça
- B1.** Taça em aço inoxidável
 - B2.** Proteção antissalpicos
- C:** Kit de pastelaria
- C1.** Gancho
 - C2.** Batedor
 - C3.** Vara de bater em forma de balão
 - C4.** Espátula
- D:** Copo da liquidificadora*
- D1.** Copo
 - D2.** Tampa
 - D3.** Tampa doseadora da liquidificadora

- N:** Acessórios*
- N1.** Recipiente da minipicadora
 - N2.** Base da minipicadora
 - N3.** Recipiente para moinho de especiarias
 - N4.** Base para moinho de especiarias
 - N5.** Recipiente do moinho
 - N6.** Base do moinho
- F:** Cabeça da picadora*
- F1.** Corpo da picadora
 - F2.** Parafuso helicoidal
 - F3.** Lâmina da picadora
 - F4.** Placa para picar grosseiramente
 - F5.** Placa para picar finamente
 - F6.** Anel de bloqueio
 - F7.** Calçador
 - F8.** Tabuleiro de alimentação
- G:** Cortador de vegetais*
- G1.** Corpo do cortador
 - G2.** Calçador
 - G3.** Cone para fatiar
 - G4.** Cone para ralar grosseiramente
 - G5.** Cone para ralar finamente

Aviso: leia atentamente o folheto “Instruções de segurança” e este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

IMPORTANTE

Para uma maior segurança do utilizador, o aparelho dispõe de um sistema de deteção da taça (B1). Esta tem de estar corretamente posicionada para que o aparelho funcione.

O aparelho só começa a funcionar se a aba (A1) e a cabeça (A6) estiverem fechadas e a taça (B1) estiver encaixada e bloqueada. Se abrir a aba (A1) e/ou a cabeça (A6) durante o funcionamento ou se a taça (B1) se desencaixar, o aparelho para imediatamente. Rode o botão de controlo para a posição 0 e, em seguida, feche a aba e/ou a cabeça e/ou encaixe e bloqueie a taça (B1). Proceda da forma habitual para iniciar o funcionamento do aparelho, seleccionando a velocidade pretendida. Em caso de corte de energia, volte a colocar o botão de controlo na posição “0”.

Na posição “0”, o aparelho está no modo de poupança de energia e tem um consumo de energia de $\leq 0.3W$.

Atenção: a espátula não é recomendada para pequenas preparações, pois pode roçar na tigela vazia e produzir um ruído estridente.

INÍCIO DO FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, lave todas as peças acessórias com água e sabão. Enxague e seque.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca. Certifique-se de que o botão de controlo da velocidade (A9) está na posição “0” e, em seguida, ligue o aparelho à corrente.
- O ecrã apresenta “----” sem unidades, fica intermitente durante 5 segundos e, em seguida, desliga-se.

Antes de qualquer utilização, coloque a taça (B1) na devida posição para que o aparelho possa começar a funcionar.

- Para iniciar o funcionamento, há várias opções disponíveis (consulte os diagramas A9):
 - **Modo “Pulse”:**
Esta definição aplica impulsos curtos à velocidade máxima para que seja possível controlar melhor a preparação dos seus ingredientes.
 - **Modo contínuo:**
Selecione a posição pretendida de “1 a 8” conforme a receita.
- **Ecrã:** Assim que o motor entra em funcionamento, o temporizador começa a contar.
- Os ingredientes podem ser adicionados através da abertura da tampa (B2) durante a preparação.
- Para parar o funcionamento do aparelho, rode o botão de controlo (A9) para a posição “0”.

MODO DE POUANÇA DE ENERGIA

- No modo de pesagem, o ecrã desliga-se após 10 minutos de inatividade.
- Quando o motor para, o ecrã desliga-se após 10 minutos de inatividade.

Para sair do modo de poupança de energia, rode o botão da velocidade ou prima o botão TARE (TARA) (A12).

1 – PESAGEM

O Bake Partner+ está equipado com uma balança incorporada. Pode pesar facilmente cada ingrediente individual.

Lembrete para uma utilização adequada:

- Certifique-se de que o aparelho assenta de forma estável sobre os quatro pés antes da pesagem.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície limpa, seca, plana e estável.
- Não toque nem prima no aparelho durante a pesagem ou determinação da tara.
- Certifique-se de que nenhum objeto se encontra em contacto com ou sob o aparelho durante a pesagem ou determinação da tara.
- Verifique se o cabo de alimentação não está preso ou esticado por baixo do aparelho, pois isso poderá afetar a precisão da pesagem ou da tara.
- Durante a pesagem ou determinação da tara, certifique-se de que o aparelho Bake Partner+ não corre o risco de vibrar (por exemplo, numa placa de indução).
- Certifique-se de que o botão rotativo (A9) está na posição “0” para poder pesar.

Utilizar a função de balança:

- O seu aparelho permite efetuar a pesagem em diferentes áreas de acordo com as suas necessidades: na taça de aço inoxidável (B1), na cabeça e utilizando o tapete de pesagem (A3) ou na liquidificadora* (D). Para ativar o ecrã de pesagem, prima o botão TARE (TARA) (A12).*

Modo TARE (TARA)

Durante a primeira utilização da função TARA, os sensores são ativados – aguarde até o ecrã apresentar “0 g” antes de iniciar a pesagem.

- Certifique-se de que a máquina está parada antes de premir o botão TARE (TARA).
- Durante a determinação da TARA, o ecrã apresenta “8888”. Quando o ecrã apresentar 0 g, o aparelho está pronto para iniciar a pesagem.

Modo de pesagem

- Em caso de valores negativos, o ecrã apresenta o peso real até -999 g. Se o valor negativo exceder -999 g, é apresentado “---”.
- Em caso de sobrecarga (peso superior a 5100 g), o ecrã apresenta “STOP”.

Botão UNIT (UNIDADE)

No modo de pesagem, prima o botão UNIT (UNIDADE) (A11) para alternar entre as unidades “g” e “ml”.

Modo de poupança de energia

Depois de 10 minutos de inatividade no modo de pesagem, o ecrã desliga-se.

Para sair do modo de poupança de energia, rode o botão de controlo da velocidade ou prima o botão TARE (TARA).

2 – GANCHO (C1) e VARA DE BATER EM FORMA DE BALÃO (C3)

Nunca utilize o batedor de balão (C3) ou o misturador (C2) com a sua espátula (C4) para amassar massa.

Dependendo do tipo de ingredientes, a taça de aço inoxidável (B1) e a respetiva tampa (B2) permitem-lhe preparar até 850 g de massa de pão branco com o gancho e até 10 claras com o batedor.

2.1 – MONTAGEM

Consulte os diagramas 2.1 a 2.5

2.2 – FUNCIONAMENTO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Comece por rodar o botão de controlo da velocidade (A9) para a posição desejada de acordo com a receita.
- Pode adicionar ingredientes através da abertura na tampa (B2) durante a preparação.
- Para parar o funcionamento do aparelho, rode o botão de controlo (A9) para a posição “0”.

Sugestões:

GANCHO (tempo máximo de utilização: 13 min.)

- Utilize o gancho (C1) na velocidade “1 a 2”. Pode amassar até 500 g de farinha (por exemplo, para pão branco, pão de cereais, massa quebrada, massa areada, etc.).

VARA DE BATER EM FORMA DE BALÃO (tempo máximo de utilização: 10 min.)

- Utilize a vara de bater em forma de balão (C3) numa velocidade de “1 a 8”.
- Pode preparar: maionese, aioli, molhos, claras de ovo (entre 1 a 10 claras de ovo na velocidade 8), chantilly (até 500 ml), etc.
- Nunca utilize a vara de bater em forma de balão (C3) para amassar ou misturar uma massa.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte pela ordem inversa, de acordo com os diagramas 2.5 a 2.1

3 – BATEDOR (C2) e ESPÁTULA (C4)

Nunca utilize a vara de bater em forma de balão (C3) para amassar massas leves.

Dependendo do tipo de ingredientes, a taça de aço inoxidável (B1) e a respetiva tampa (B2) permitem-lhe preparar até 1,8 kg de massa leve.

3.1 – MONTAGEM

Consulte os diagramas 3.1 a 3.6

3.2 – FUNCIONAMENTO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Comece por rodar o botão de controlo da velocidade (A9) para a posição desejada de acordo com a receita.
- Pode adicionar ingredientes através da abertura na tampa (B2) durante a preparação.
- Para parar o funcionamento do aparelho, rode o botão de controlo (A9) para a posição “0”.

Desmontagem: aguarde até que o aparelho pare completamente e proceda pela ordem inversa, de acordo com os diagramas 3.4 a 3.1

Sugestões:

BATEDOR (tempo máximo de utilização: 13 min.)

- Utilize o batedor (C2) com a respetiva espátula (C4) a uma velocidade de “1 a 8”.
- Pode amassar até 1,8 kg de massa leve (bolo tipo pão de ló, bolachas, etc.).
- Nunca utilize o batedor (C2) para amassar massas pesadas ou massas frescas (lasanha, rigatoni, bigoli, etc.).

4 – COPO DA LIQUIDIFICADORA (D)*

Dependendo do tipo de ingredientes, o copo da liquidificadora (D) permite-lhe preparar até 1,25 litros de massas espessas e 1 litro de massas líquidas

4.1 – MONTAGEM

Consulte o diagrama 8 e as imagens 4.1 a 4.4.

4.2 – FUNCIONAMENTO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM (tempo máximo de utilização: 3 min.)

- Coloque o copo (B1) na respetiva posição e certifique-se de que está devidamente encaixado e bloqueado.
- Comece por rodar o botão de controlo da velocidade (A9) para a posição desejada (de “7 a 8” ou “Pulse”) de acordo com a receita. Para melhores resultados, utilize a definição “Pulse”.
- Pode adicionar ingredientes através da abertura na tampa (D2) durante a preparação.

Sugestões:

- Pode preparar:
 - sopas delicadamente finas, aveludados, compotas, batidos, cocktails.
 - massas leves (crepes, donuts, clafoutis, far, etc.).
- Pode picar gelo (máximo de 6 cubos/20 impulsos).
- Durante o funcionamento da liquidificadora, se os ingredientes ficarem colados às partes laterais do copo, desligue o aparelho, aguarde até que este pare completamente, retire o copo da liquidificadora, utilize uma espátula para empurrar os ingredientes para baixo em direção às lâminas e, em seguida, reposicione o copo e retome a operação.
- Não adicione ingredientes a uma temperatura superior a 70 °C.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente antes de remover o copo da liquidificadora e desmonte pela ordem inversa, de acordo com os diagramas 8 e 4.4 a 4.1.

5 – CABEÇA DA PICADORA (F)*

5.1 – MONTAGEM

Consulte o diagrama 8 e as imagens 5.1 a 5.4

5.2 – FUNCIONAMENTO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Coloque o recipiente (B1) na respetiva posição e certifique-se de que está devidamente encaixado e bloqueado.
- Ligue o aparelho, rodando o botão de controlo da velocidade (A9) para a posição “7”.
- Insira a carne no tubo de alimentação, pedaço a pedaço, utilizando o calcador (F7). Nunca empurre os ingredientes com a ajuda dos dedos ou utensílios através do tubo de alimentação.
 - Pode picar até 3 kg de carne. Tempo máximo de utilização: 10 minutos.

Sugestões:

- Prepare previamente todos os alimentos que deseja picar (relativamente à carne, retire os ossos, a cartilagem e os tendões e corte em pedaços de aproximadamente 2 x 2 cm).
- Certifique-se de que a carne está totalmente descongelada.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte pela ordem inversa, de acordo com o diagrama 8 e 5.4 a 5.1

6 – CORTADOR DE VEGETAIS (G)*

6.1 – MONTAGEM

Consulte o diagrama 8 e as imagens 6.1 a 6.3.

6.2 – FUNCIONAMENTO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Coloque o recipiente (B1) na respetiva posição e certifique-se de que está devidamente encaixado e bloqueado.
- Ligue o aparelho, rodando o botão de controlo da velocidade (A9) para a posição “5” para cortar em fatias e para a posição “7” para ralar.
- Insira os alimentos no tubo de alimentação e utilize o calcador (G2) para os empurrar para baixo.
- **Nunca empurre os ingredientes com os dedos ou com utensílios.**
 - Pode preparar até 2 kg de comida. Tempo máximo de utilização: 10 minutos.
 - Pode usar os cones para:
 - Ralar grosseiramente (G4)/ralar finamente (G5): cenouras, aipo, batatas, queijo, etc.
 - Cortar em fatias grossas (G3): batatas, cenouras, pepinos, maçãs, beterraba, etc.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte pela ordem inversa, de acordo com os diagramas 8 e 6.3 a 6.1.

7 – MINIPICADORA (N1 + N2)*

7.1 – MONTAGEM

Consulte o diagrama 8 e as imagens 7.1 a 7.7.

7.2 – FUNCIONAMENTO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Coloque o recipiente (B1) na respetiva posição e certifique-se de que está devidamente encaixado e bloqueado.
- Com a minipicadora, pode picar finamente:
 - Ervas aromáticas: máx. 10 g/máx. 10 seg./velocidade “7”
 - Frutos secos/Carne de vaca (limpa e sem ossos): máx. 100 g/máx. 10 seg./velocidade “8”
- Esta minipicadora não deve ser utilizada para ingredientes duros, como café, ou para líquidos.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte pela ordem inversa, de acordo com os diagramas 8 e 7.7 a 7.1.

8 – MOEDOR DE ESPECIARIAS (N3 + N4)*

8.1 – MONTAGEM

Consulte o diagrama 8 e as imagens 7.1 a 7.7.

8.2 – FUNCIONAMENTO, DICAS E DESMONTAGEM

Coloque a tigela (B1) na sua posição e certifique-se de que está devidamente trancada.

- Com o moedor de especiarias, pode moer finamente:
 - Grãos de café: 60 g / Pulso / 30 seg
 - Coentro: 100 g / Pulso / 30 seg

• Este moedor de especiarias não é projetado para líquidos.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e proceda na ordem inversa da montagem.

Diagramas: 8, de 7.3 a 7.1

9 – MOINHO (N5 + N6)*

- Coloque o recipiente (B1) na respetiva posição e certifique-se de que está devidamente encaixado e bloqueado.
 - Pique em apenas alguns segundos, utilizando o modo “Pulse”: figos secos, damascos secos, etc.

Quantidade/tempo máx.: 80 g/3 seg./modo “Pulse”

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente.
- Não mergulhe o aparelho (A) em água, nem o coloque por baixo de água corrente. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
- Desmonte completamente e lave rapidamente os acessórios após a utilização.

Manuseie todas as lâminas com cuidado, pois estas são afiadas e podem causar ferimentos (consulte o diagrama 8).

- Lave, enxague e seque os acessórios: estes podem ser lavados na máquina de lavar loiça, exceto o tapete de pesagem (A3), a cabeça completa da picadora (F), o suporte da lâmina da minipicadora (N2) e o moinho de especiarias (N4).

SE O SEU APARELHO NÃO FUNCIONAR, O QUE DEVE FAZER?

– Consulte a secção “Importante”

– Caso seja exibida a mensagem “Err”:

Remova os ingredientes se anteriormente recebeu uma mensagem “Stop” (devido a uma sobrecarga superior a 5 kg) e pressione novamente o botão de tara. Reinicie a função de tara, certificando-se de que o seu produto está estável na superfície de trabalho.

Ainda não funciona? Contacte um dos centros de assistência técnica autorizados (consulte a lista no folheto sobre assistência).

RECEITAS BÁSICAS

Massa de pão branco

Ingredientes: 500 g de farinha, 320 g de água, 20 g de fermento de padeiro fresco, 10 g de sal

Num recipiente em separado, dissolva o fermento em água durante 5 minutos. Adicione a farinha e o sal na taça, encaixe o gancho e a tampa e coloque o aparelho na velocidade 1. Adicione gradualmente a água e o fermento durante 2 minutos. Mude para a velocidade 2 e amasse durante 8 minutos. Deixe a massa levedar durante 45 minutos a 30 °C. Molde o pão e deixe-o levedar novamente durante 90 minutos a 30 °C. Pré-aqueça o forno a 230 °C. Pincele a superfície do pão com água e faça golpes com uma faca. Coza a 230 °C durante 25 minutos.

Massa para bolos

Ingredientes: 150 g de farinha, 5 g de fermento em pó, 150 g de manteiga amolecida, 150 g de açúcar, 3 ovos

Retire a manteiga do frigorífico 1 hora antes da preparação ou amoleça-a no microondas durante 15 segundos sem a derreter. Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque a farinha, o fermento, a manteiga amolecida, o açúcar e os ovos na taça, depois instale a espátula, o batedor e a tampa. Ligue o aparelho na velocidade 1 durante 30 segundos,

depois na velocidade 8 durante 2 minutos ou até que não restem pedaços de manteiga. Unte e forre uma forma de bolo. Verta a mistura na forma e leve ao forno a 180°C durante 55 minutos. Deixe arrefecer durante 10 minutos antes de desenformar.

Maionese

Ingredientes: 2 gemas de ovo, 20 g de mostarda, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta-branca, 200 ml de óleo

Coloque as gemas de ovo, a mostarda e o sal na taça, encaixe a pinha e a tampa e ligue o aparelho na velocidade 7. Adicione gradualmente o óleo através da abertura da tampa durante mais de 2 minutos e, em seguida, envolva tudo na velocidade 8 durante 10 segundos. Retire a taça, limpe os lados com uma espátula e, em seguida, mexa a maionese, dando 3 ou 4 voltas com a espátula.

Massa para crepes

Ingredientes: 300 g de farinha T45, 3 ovos, 30 g de açúcar, 30 ml de óleo, 600 ml de leite

Adicione a farinha, os ovos, o açúcar, o óleo e 200 ml de leite na taça, encaixe o batedor e a tampa e, em seguida, coloque o aparelho a funcionar na velocidade 1 durante 5 segundos, na velocidade 3 durante 5 segundos, na velocidade 5 durante 30 segundos e, por fim, na velocidade 6 durante 1 minuto. Raspe os lados da taça com uma espátula e reinicie o aparelho na velocidade 4. Adicione gradualmente os 400 ml de leite restantes através da abertura da tampa durante 2 minutos. Retire a taça do aparelho e passe o preparado por um coador fino. Deixe o preparado repousar durante 1 hora antes de fazer os crepes. Coloque um pouco de óleo numa frigideira, aqueça-a em lume médio e adicione uma concha cheia de massa. Cozinhe durante 1 minuto de um lado e 30 segundos do outro.

Batidos

Ingredientes: 200 g de ananás, 200 g de banana, 200 g de manga, 200 g de sumo de laranja

Vá adicionando os ingredientes picados no copo da liquidificadora pela ordem indicada. Feche bem a tampa do copo e coloque a liquidificadora no aparelho. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 8 durante 1 minuto.

- A:** Unidad del motor
- A1.** Tapa de salida rápida
 - A2.** Salida rápida
 - A3.** Alfombrilla de pesaje
 - A4.** Salida lenta
 - A5.** Tapa de salida lenta
 - A6.** Cabezal
 - A7.** Salida para amasadora, batidor y mezclador
 - A8.** Botón para levantar el cabezal
 - A9.** Botón de control de velocidad
 - A10.** Pantalla de visualización
 - A11.** Botón de unidades
 - A12.** Botón de proporciones
 - A13.** Báscula integrada
- B:** Conjunto del recipiente
- B1.** Recipiente de acero inoxidable
 - B2.** Protección contra salpicaduras
- C:** Kit de pastelería
- C1.** Gancho de amasar
 - C2.** Batidor
 - C3.** Varillas de batir
 - C4.** Espátula
- D:** Recipiente de la batidora*
- D1.** Recipiente
 - D2.** Tapa
 - D3.** Tapón de la batidora
- N:** Accesorios*
- N1.** Recipiente de la minipicadora
 - N2.** Base de la minipicadora
 - N3.** Recipiente del molinillo de especias
 - N4.** Base del molinillo de especias
 - N5.** Recipiente del molinillo
 - N6.** Base del molinillo
- F:** Cabezal de la picadora*
- F1.** Cuerpo de la picadora
 - F2.** Tornillo sin fin
 - F3.** Cuchilla picadora
 - F4.** Placa de picado grueso
 - F5.** Placa de picado fino
 - F6.** Anillo de bloqueo
 - F7.** Empujador
 - F8.** Bandeja de alimentación
- G:** Cortador de verduras*
- G1.** Cuerpo del cortador
 - G2.** Empujador
 - G3.** Cono de corte
 - G4.** Cono rallador grueso
 - G5.** Cono rallador fino

Advertencia: Lee atentamente el folleto de instrucciones de seguridad y este manual del usuario antes de utilizar el aparato por primera vez.

IMPORTANTE

Para mayor seguridad del usuario, el aparato cuenta con un sistema de detección del recipiente (B1). Debe estar colocado correctamente para que el aparato funcione.

El aparato solo se pondrá en marcha si la tapa (A1) y el cabezal (A6) están cerrados y el recipiente (B1) bloqueado. Si abres la tapa (A1) o el cabezal (A6) mientras el aparato está en funcionamiento, o si desbloqueas el recipiente (B1), se detendrá inmediatamente. Gira el botón de control de nuevo a la posición "0" y, a continuación, cierra la tapa o el cabezal, o bloquea el recipiente (B1). Selecciona la velocidad deseada para iniciar el aparato como de costumbre. En caso de corte de corriente, vuelve a colocar el botón de control en la posición "0".

En la posición "0", el aparato entra en modo de espera, con un consumo de energía de $\leq 0.3W$.

Advertencia: la espátula no se recomienda para preparaciones pequeñas, ya que puede rozar el bol vacío y producir un ruido estridente.

PUESTA EN MARCHA

- Antes del primer uso, lava todos los accesorios con agua jabonosa. Enjuágalos y sécalos.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, limpia y seca. Asegúrate de que el botón de control de velocidad (A9) esté en la posición "0" y, a continuación, enchufa el aparato.
- En la pantalla aparecerá "----" sin unidades, parpadeará durante 5 segundos y, luego, se apagará.

Antes de cualquier uso, coloca el recipiente (B1) en su sitio para que el aparato pueda arrancar.

- Para empezar, tienes varias opciones (consulta los diagramas A9):
 - **Modo de pulsación:**
Este ajuste permite realizar ráfagas cortas a velocidad máxima para controlar mejor las preparaciones.
 - **Modo continuo:**
Selecciona el nivel deseado entre "1" y "8", según lo requiera la receta.
- **Pantalla:** En cuanto se pone en marcha el motor, se inicia el temporizador.
- Durante la preparación, se pueden añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa (B2).
- Para detener el aparato, vuelve a girar el botón de control (A9) hasta la posición "0".

MODO DE ESPERA

- En el modo de pesaje, la pantalla se apaga tras 10 minutos de inactividad.
- Después del funcionamiento del motor, la pantalla se apaga tras 10 minutos de inactividad.

Para salir del modo de espera, gira el botón de velocidad o presiona el botón de proporciones TARE (A12).

1 – PESAJE

Bake Partner+ está equipado con una báscula integrada que permite pesar los ingredientes de forma individual y precisa.

Recordatorio para un uso correcto:

- Asegúrate de que el aparato esté firme, apoyado en las cuatros.
- Colócalo sobre una superficie de trabajo limpia, seca, plana y firme.
- No toques ni presiones el aparato durante el pesaje o al utilizar la función de proporciones.
- Asegúrate de que no haya objetos en contacto con el aparato o debajo de él durante el pesaje o al utilizar la función de proporciones.
- Comprueba que el cable de alimentación no esté atrapado ni tenso debajo del aparato, ya que podría afectar a la precisión del pesaje o de la función de proporciones.
- Durante el pesaje o al utilizar la función de proporciones, asegúrate de que no haya nada que haga vibrar el Bake Partner+ (p. ej., una placa de inducción).
- Asegúrese de que el botón giratorio (A9) esté en la posición "0" para poder realizar una pesada.

Con la función báscula:

- El aparato le permite pesar en diferentes zonas según tus necesidades: en el recipiente de acero inoxidable (B1), sobre el cabezal con la alfombrilla de pesaje (A3) o en la batidora* (D). Para activar la pantalla de pesaje, presiona el botón de proporciones TARE (A12).*

Modo de proporciones

Durante el primer uso de la función de proporciones, los sensores se inicializan. Espera hasta que en la pantalla aparezca "0 g" antes de comenzar a pesar.

- Asegúrate de que el aparato esté detenido antes de presionar el botón de proporciones TARE.
- Durante las proporciones, en la pantalla aparece "8888" desplazándose. Cuando en la pantalla aparezca "0 g", el aparato estará listo para iniciar el pesaje.

Modo de pesaje

- En el caso de valores negativos, en la pantalla aparecerá el peso real hasta -999 g. Si se supera este valor, aparecerá "----".
- En caso de sobrecarga (peso superior a 5100 g), en la pantalla aparecerá "STOP".

Botón de unidades

En el modo de pesaje, pulsa el botón de unidades UNIT (A11) para cambiar entre “g” y “m”.

Modo de espera

Después de 10 minutos de inactividad en el modo de pesaje, la pantalla se apaga. Para salir del modo de espera, gira el botón de velocidad o presiona el botón de proporciones TARE.

2 – GANCHO DE AMASAR (C1) y VARILLAS DE BATIR (C3)

Nunca utilice el batidor de globo (C3) ni la batidora (C2) con su espátula (C4) para amasar masa.

Dependiendo del tipo de ingredientes, el recipiente de acero inoxidable (B1) y su tapa (B2) permiten preparar hasta 850 g de masa de pan blanco con el gancho de amasar, y montar hasta 10 claras de huevo con las varillas de batir.

2.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas 2.1 a 2.5

2.2 – FUNCIONAMIENTO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Comienza girando el botón de control de velocidad (A9) a la velocidad deseada según la receta.
- Durante la preparación, puedes añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa (B2).
- Para detener el aparato, vuelve a girar el botón de control (A9) hasta la posición “0”.

Consejos:

GANCHO DE AMASAR (tiempo máximo de uso: 13 min)

– Utiliza el gancho de amasar (C1) a una velocidad de “1” a “2”. Puedes amasar hasta 500 g de harina (p. ej., para pan blanco, pan multicereales, masa quebrada, pasta dulce, etc.).

VARILLAS DE BATIR (tiempo máximo de uso: 10 min)

- Utiliza las varillas de batir (C3) a una velocidad entre “1” y “8”.
- Puedes preparar mayonesa, alioli, salsas o montar claras de huevo (de 1 a 10 claras a velocidad 8), nata montada (hasta 500 ml), etc.
- No utilices nunca las varillas de batir (C3) para amasar o mezclar masa ligera.

Desmontaje: Espera hasta que el aparato se haya detenido por completo y sigue el orden inverso de los diagramas: del 2.5 al 2.1.

3 – BATIDOR (C2) y ESPÁTULA (C4)

No utilices nunca las varillas de batir (C3) para mezclar masa ligera.

Con el recipiente de acero inoxidable (B1) y su tapa (B2), puedes preparar hasta 1,8 kg de masa ligera, en función del tipo de ingredientes.

3.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas del 3.1 al 3.6.

3.2 – FUNCIONAMIENTO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Comienza girando el botón de control de velocidad (A9) a la velocidad deseada según la receta.
- Durante la preparación, puedes añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa (B2).
- Para detener el aparato, vuelve a girar el botón de control (A9) hasta la posición “0”.

Desmontaje: espera hasta que el aparato se haya detenido por completo y procede en el orden inverso de los diagramas: del 3.4 al 3.1.

Consejos:

BATIDOR (tiempo máximo de uso: 13 min)

- Utiliza el batidor (C2) con su espátula (C4) a una velocidad entre “1” y “8”.
- Puedes mezclar hasta 1,8 kg de masa ligera (bizcocho, galletas, etc.).
- No utilices el batidor (C2) para masas densas o pasta fresca (lasaña, macarrones, tallarines, etc.).

4 – RECIPIENTE DE LA BATIDORA (D)*

El recipiente de la batidora (D) permite preparar hasta 1,25 l de mezclas gruesas y 1 l de mezclas líquidas, en función del tipo de ingredientes

4.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas 8 y del 4.1 al 4.4.

4.2 – FUNCIONAMIENTO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE (tiempo máximo de funcionamiento: 3 min)

- Coloca el recipiente (B1) en su posición y asegúrate de que esté correctamente bloqueado.
- Gira el botón de control de velocidad (A9) a la velocidad deseada (entre “7” y “8”, o “Pulse”) según la receta. Para obtener mejores resultados de mezcla, utiliza “Pulse”.
- Durante la preparación, puedes añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa (D2).

Consejos:

- Puedes preparar:
 - sopas bien mezcladas, veloutés, compotas, batidos, cócteles
 - batidos ligeros (crêpes, donuts, clafoutis, far, etc.)
 - Puedes triturar hielo (máximo 6 cubos/20 pulsaciones).
- Durante el batido, si los ingredientes se adhieren a las paredes del recipiente, detén el aparato y espera a que se haya detenido por completo. Luego, retira el recipiente de la batidora, utiliza una espátula para empujar los ingredientes hacia las cuchillas y, a continuación, vuelve a colocar el recipiente y reanuda la preparación.
- No añadas ingredientes a una temperatura superior a 70 °C.

Desmontaje: Espera hasta que el aparato se haya detenido por completo antes de retirar el recipiente de la batidora, y desmóntalo en orden inverso siguiendo los diagramas 8 y 4.4 a 4.1.

5 – CABEZAL DE LA PICADORA (F)*

5.1 – MONTAJE

Sigue el diagrama 8 y, a continuación, los diagramas 5.1 y 5.4

5.2 – FUNCIONAMIENTO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Coloca el recipiente (B1) en su posición y asegúrate de que esté correctamente bloqueado.
- Arranca el aparato girando el botón de control de velocidad (A9) a la posición "7".
- Inserta la carne pieza a pieza en el tubo de alimentación usando el empujador (F7). No utilices nunca los dedos ni los utensilios para empujar los ingredientes por el tubo de alimentación.
 - Puedes picar hasta 3 kg de carne. Tiempo máximo de uso: 10 minutos.

Consejos:

- Prepara por adelantado todos los alimentos que se vayas a picar (para la carne, quita los huesos, el cartílago y los tendones, y córtalos en trozos de aproximadamente 2 x 2 cm).
- Asegúrate de que la carne esté completamente descongelada.

Desmontaje: Espera hasta que el aparato se haya detenido por completo y sigue el orden inverso siguiendo primero el diagrama 8 y, a continuación, los diagramas 5.4 a 5.1.

6 – CORTADOR DE VERDURAS (G)*

6.1 – MONTAJE

Sigue el diagrama 8 y, a continuación, los diagramas 6.1 y 6.3.

6.2 – FUNCIONAMIENTO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Coloca el recipiente (B1) en su posición y asegúrate de que esté correctamente bloqueado.
- Arranca el aparato girando el botón de control de velocidad (A9) a la posición "5" para cortar en rodajas y "7" para rallar.
- Introduce el alimento en el tubo de alimentación y guíalo con el empujador (G2).

Nunca empujes los ingredientes con los dedos o con utensilios.

- Puedes preparar hasta 2 kg de alimentos. Tiempo máximo de uso: 10 minutos.
- Puedes utilizar los conos para preparar:
 - Rallado grueso (G4)/rallado fino (G5): zanahorias, apionabo, patatas, queso, etc.
 - Rodajas gruesas (G3): patatas, zanahorias, pepinos, manzanas, remolacha, etc.

Desmontaje: Espera hasta que el aparato se haya detenido por completo y sigue el orden inverso usando los diagramas 8 y, continuación, los diagramas 6.3 a 6.1.

7 – MINIPICADORA (N1 + N2)*

7.1 – MONTAJE

Siga los diagramas 8 y del 7.1 a 7.7.

7.2 – FUNCIONAMIENTO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Coloca el recipiente (B1) en su posición y asegúrate de que esté correctamente bloqueado.
 - Con la minipicadora, puedes picar finamente:
 - Hierbas: máx. 10 g / máx. 10 s / velocidad "7"
 - Frutas deshidratadas / carne (limpia y sin hueso): máx. 100 g / máx. 10 s / velocidad "8"
 - Esta minipicadora no está diseñada para productos duros como café o líquidos.
- Desmontaje:** Espera hasta que el aparato se haya detenido por completo y sigue el orden inverso usando los diagramas 8 y 7.7 a 7.1.

8 – MOLINILLO DE ESPECIAS (N3 + N4)*

8.1 – MONTAJE

Siga los diagramas 8 y 7.1 a 7.7.

8.2 – FUNCIONAMIENTO, CONSEJOS Y DESMONTAJE

- Coloque el bol (B1) en su posición y asegúrese de que esté correctamente bloqueado.
- Con el molinillo de especias, puede moler finamente:
 - Granos de café: 60 g / Pulso / 30 seg
 - Cilantro: 100 g / Pulso / 30 seg
- Este molinillo de especias no está diseñado para líquidos.

Desmontaje: Espere a que el aparato se detenga completamente y proceda en orden inverso al montaje.

Diagramas: 8, 7.3 a 7.1

9 – MOLINILLO (N5 + N6)*

- Coloca el recipiente (B1) en su posición y asegúrate de que esté correctamente bloqueado.
 - Pica en pocos segundos con el modo de pulsación: higos secos, albaricoques secos, etc.

Cantidad/tiempo máx.: 80 g/3 s/Pulse

LIMPIEZA

- Desenchufa el aparato.
- Nunca sumerjas el aparato (A) en agua ni lo enjuagues bajo el grifo. Límpielo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Desmonta completamente y enjuaga rápidamente los accesorios después de usarlos.

Manipula todas las cuchillas con cuidado, ya que están afiladas y pueden causar lesiones (consulta el diagrama 8).

- Lava, enjuaga y seca los accesorios: son aptos para lavavajillas, excepto la alfombrilla de pesaje (A3), el cabezal completo de la picadora (F), el soporte de las cuchillas de la minipicadora (N2) y el molinillo de especias (N4).

SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ DEBES HACER?

- Consulta la sección “Importante”
- En caso de que aparezca el mensaje “Err”:
Retire los ingredientes si previamente recibió un mensaje “Stop” (debido a una sobrecarga superior a 5 kg), y presione nuevamente la tecla de tara.
Reinicie una tara asegurándose de que su producto esté estable sobre la superficie de trabajo.

¿Sigue sin funcionar? Ponte en contacto con un centro de servicio técnico autorizado (consulta la lista en el folleto de servicio técnico).

RECETAS BÁSICAS

Masa de pan blanco

Ingredientes: 500 g de harina, 320 g de agua, 20 g de levadura fresca, 10 g de sal

En un recipiente aparte, deja que la levadura se disuelva en el agua durante 5 minutos. Añade la harina y la sal al recipiente, coloca el gancho de amasar y la tapa, y pon el aparato a velocidad 1. Añade el agua y la levadura poco a poco durante 2 minutos. Cambia a la velocidad 2 y mezcla durante 8 minutos. Deja que la masa fermente durante 45 minutos a 30 °C. Da forma al pan y deja que fermente de nuevo durante 90 minutos a 30 °C. Precalienta el horno a 230 °C. Pinta la superficie del pan con agua y haz cortes superficiales con un cuchillo. Cocina a 230 °C durante 25 minutos.

Masa para bizcocho dulce

Ingredientes: 150 g de harina, 5 g de levadura en polvo, 150 g de mantequilla blanda, 150 g de azúcar, 3 huevos

Saca la mantequilla del frigorífico 1 hora antes de la preparación o ablanda en el microondas durante 15 segundos sin derretirla. Precalienta el horno a 180 °C. Coloca

la harina, la levadura, la mantequilla ablandada, el azúcar y los huevos en el bol, luego coloca la espátula, la batidora y la tapa. Pon el aparato a velocidad 1 durante 30 segundos y después a velocidad 8 durante 2 minutos o hasta que no queden grumos de mantequilla. Unta con mantequilla y forra un molde para bizcocho. Vierte la mezcla en el molde y hornea a 180 °C durante 55 minutos. Deja enfriar durante 10 minutos antes de desmoldar.

Mayonesa

Ingredientes: 2 yemas de huevo, 20 g de mostaza, 1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta blanca, 200 ml de aceite

Vierte las yemas de huevo, la mostaza y la sal en el recipiente, coloca las varillas de batir, cierra la tapa y pon el aparato a velocidad 7. Añade el aceite poco a poco por la abertura de la tapa durante 2 minutos y, a continuación, mezcla a velocidad 8 durante 10 segundos. Retira el recipiente, limpia las paredes con una espátula y, a continuación, alisa la mayonesa con 3 o 4 vueltas de la espátula.

Masa para crêpes

Ingredientes: 300 g de harina T45, 3 huevos, 30 g de azúcar, 30 ml de aceite, 600 ml de leche

Añade la harina, los huevos, el azúcar, el aceite y 200 ml de leche al recipiente, coloca las varillas de batir y la tapa y, después, pon el aparato a velocidad 1 durante 5 segundos, velocidad 3 durante 5 segundos, velocidad 5 durante 30 segundos y, finalmente, velocidad 6 durante 1 minuto. Raspa las paredes del vaso con una espátula y reinicia el aparato a velocidad 4. Añade poco a poco los 400 ml de leche restantes a través de la abertura de la tapa durante 2 minutos. Quita el recipiente del aparato y cuela la masa con un tamiz fino. Deja reposar la masa durante 1 hora antes de preparar los crêpes. Engrasa ligeramente una sartén, caliéntala a fuego medio y vierte un cucharón de masa. Cocina durante 1 minuto por un lado y 30 segundos por el otro.

Batido

Ingredientes: 200 g de piña, 200 g de plátano, 200 g de mango, 200 g de zumo de naranja

Añade los ingredientes picados al recipiente de la batidora en el orden indicado. Cierra la tapa del recipiente y coloca el batidor en el aparato. Pon el aparato a velocidad 8 durante 1 minuto.

A: Моторный блок

- A1.** Крышка высокоскоростного выхода
- A2.** Высокоскоростной выход
- A3.** Коврик для взвешивания
- A4.** Низкоскоростной выход
- A5.** Крышка низкоскоростного выхода
- A6.** Головка
- A7.** Выход для подключения тестомешалки и насадки для смешивания
- A8.** Кнопка поднятия головки
- A9.** Переключатель скоростей
- A10.** Дисплей
- A11.** Кнопка единиц измерения
- A12.** Кнопка тарирования
- A13.** Встроенные весы

B: Блок чаши

- B1.** Чаша из нержавеющей стали
- B2.** Защита от брызг

C: Набор для выпечки

- C1.** Крюк для теста
- C2.** Насадка для смешивания
- C3.** Венчик
- C4.** Лопатка

D: Чаша блендера*

- D1.** Чаша
- D2.** Крышка
- D3.** Колпачок крышки блендера

N: Аксессуары*

- N1.** Чаша мини-измельчителя
- N2.** Основание мини-измельчителя
- N3.** Чаша мельницы для специй
- N4.** Основание мельницы для специй
- N5.** Чаша измельчителя
- N6.** Основание измельчителя

F: Головка мясорубки*

- F1.** Корпус мясорубки
- F2.** Шнек
- F3.** Нож мясорубки
- F4.** Решетка для крупного измельчения
- F5.** Решетка для мелкого измельчения
- F6.** Фиксирующее кольцо
- F7.** Толкатель
- F8.** Лоток подачи

G: Овощерезка*

- G1.** Корпус овощерезки
- G2.** Толкатель
- G3.** Конус для нарезки ломтиками
- G4.** Конус — крупная терка
- G5.** Конус — мелкая терка

Внимание! Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство пользователя и брошюру «Инструкции по технике безопасности».

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для большей безопасности пользователя прибор оснащен системой обнаружения чаши (B1). Если она установлена неправильно, прибор не начнет работу.

Прибор запустится только в том случае, если крышка (A1) и головка (A6) закрыты, а чаша (B1) заблокирована. Если открыть крышку (A1) и/или головку (A6) во время работы или разблокировать чашу (B1), прибор немедленно остановится. Переведите регулятор обратно в положение «0», затем закройте крышку и/или головку и/или заблокируйте чашу (B1). Чтобы запустить прибор, выберите нужную скорость, как обычно. В случае отключения питания верните регулятор в положение «0».

Если регулятор переведен в положении «0», прибор находится в режиме ожидания и энергопотребление составляет ≤ 0.3 Вт.

Внимание: лопатка не рекомендуется для небольших приготовлений, так как она может тереться о пустую чашу и издавать резкий звук.

ЗАПУСК ПРИБОРА

- Перед первым использованием промойте все аксессуары мыльной водой. Ополосните и высушите их.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что переключатель скоростей (A9) установлен в положение «0», затем подключите прибор к электросети.
- На дисплее отображается «----» без единиц измерения, затем дисплей мигает в течение 5 секунд и выключается.

Перед использованием установите чашу (B1) на место: это необходимо для запуска прибора.

- Существует несколько вариантов включения прибора (см. рис. A9).
 - **Импульсный режим.**
Этот параметр позволяет выполнять короткие импульсы на максимальной скорости для лучшего контроля над процессом приготовления.
 - **Режим непрерывной работы.**
Выберите нужный параметр от «1» до «8» в зависимости от рецепта.
- **Дисплей.** Как только начинает работать мотор, запускается таймер.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить работу прибора, переведите регулятор (A9) в положение «0».

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- В режиме взвешивания экран выключается через 10 минут бездействия.
 - После запуска мотора экран выключается через 10 минут бездействия.
- Чтобы выйти из режима ожидания, поверните переключатель скоростей или нажмите кнопку тарирования (A12).

1 – ВЗВЕШИВАНИЕ

Bake Partner+ оснащен встроенными весами. Вы можете легко взвесить ингредиенты по отдельности.

Напоминание о надлежащем использовании:

- Перед взвешиванием убедитесь, что прибор устойчиво стоит на всех четырех ножках.
- Установите прибор на чистую, сухую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не прикасайтесь к прибору и не нажимайте на него во время взвешивания или тарирования.
- Во время взвешивания или тарирования убедитесь, что на приборе или под ним нет посторонних предметов.
- Убедитесь, что кабель питания не зажат под прибором и не натянут слишком сильно, иначе это может привести к неточному взвешиванию или тарированию.
- Убедитесь, что во время взвешивания или тарирования Bake Partner+ не подвергается вибрации (например, от индукционной варочной панели).
- Убедитесь, что регулятор (A9) находится в положении «0», чтобы можно было взвешивать.

Использование функции взвешивания:

- Прибор позволяет взвешивать ингредиенты в различных емкостях в соответствии с вашими потребностями: в чаше из нержавеющей стали (B1), на верхней части прибора с помощью коврика для взвешивания (A3) или в блендере* (D). Чтобы включить отображение веса, нажмите кнопку тарирования (A12).*

Режим тарирования

При первом использовании функции тарирования происходит инициализация датчиков, подождите, пока на дисплее не появится «0 г», прежде чем начать взвешивание.

- Перед нажатием кнопки тарирования убедитесь, что работа прибора остановлена.
- Во время тарирования на экране прокручивается «8888». Когда на экране отобразится «0 г», прибор будет готов к взвешиванию.

Режим взвешивания

- В случае отрицательных значений на дисплее отображается фактический вес до -999 г. Если отрицательное значение превышает -999 г, на экране отобразится «----».
- В случае превышения допустимой нагрузки (вес более 5100 г) на экране появится надпись STOP (СТОП).

Кнопка единиц измерения

В режиме взвешивания нажмите кнопку единиц измерения (A11) для переключения между граммами и миллилитрами.

Режим ожидания

После 10 минут бездействия в режиме взвешивания экран выключается.

Чтобы выйти из режима ожидания, поверните переключатель скоростей или нажмите кнопку тарирования.

2 – КРЮК ДЛЯ ТЕСТА (C1) И ВЕНЧИК (C3)

Никогда не используйте венчик-баллон (C3) или миксер (C2) с его лопаткой (C4) для замешивания теста.

В зависимости от типа ингредиентов, в чаше из нержавеющей стали (B1) с крышкой (B2) можно приготовить до 850 г теста для белого хлеба с помощью крюка для теста и взбить до 10 яичных белков с помощью венчика.

2.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунках 2.1–2.5.

2.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить работу прибора, переведите регулятор (A9) в положение «0».

Советы:

КРЮК ДЛЯ ТЕСТА (максимальное время использования: 13 минут)

– Используйте крюк для теста (C1) на скорости 1 или 2. Можно замесить до 500 г муки (например, для белого хлеба, многозернового хлеба, песочной или сладкой выпечки и т. д.).

максВЕНЧИК (имальное время использования: 10 минут)

– При использовании венчика (C3) выбирайте скорость 1–8.

– Можно приготовить соусы, например майонез или айоли, взбить яичные белки на скорости 8 (1–10 шт.) или сливки (до 500 мл) и т. д.

– Никогда не используйте венчик (C3) для замешивания теста.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 2.5–2.1).

3 – НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (C2) И ЛОПАТКА (C4)

Никогда не используйте венчик (C3) для перемешивания легкого теста.

В зависимости от типа ингредиентов, в чаше из нержавеющей стали (B1) с крышкой (B2) можно приготовить до 1,8 кг легкого теста.

3.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунках 3.1–3.6.

3.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить работу прибора, переведите регулятор (A9) в положение «0».

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 3.4–3.1).

Советы:

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (максимальное время использования: 13 минут)

- При использовании насадки для смешивания (C2) с лопаткой (C4) выбирайте скорость 1–8.
- Можно смешать до 1,8 кг легкого теста (для бисквитного торта, печенья и т. д.).
- Запрещается использовать насадку для смешивания (C2) для замешивания густого теста или свежего теста для макарон (лазаньи, рожков, пасты биголи и т. д.).

4 – ЧАША БЛЕНДЕРА (D)*

В зависимости от типа ингредиентов, в чаше блендера (D) можно приготовить до 1,25 л густых смесей и 1 л жидких смесей.

4.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 4.1–4.4.

4.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА (максимальное время использования: 3 минуты)

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в нужное положение в соответствии с рецептом («7», «8» или импульсный режим). Для лучшего смешивания используйте импульсный режим.
- Во время приготовления ингредиенты можно добавлять через отверстие в крышке (D2).

Советы:

- Вы можете приготовить:
 - супы-пюре, велуте, компоты, молочные и другие коктейли;
 - жидкое тесто с легкой текстурой (смесь для блинов, пончиков, клафути, флана и т. д.).

- Можно дробить лед (не более 6 кубиков льда / 20 импульсов).
- Если во время смешивания ингредиенты прилипают к стенкам чаши, выключите прибор и дождитесь его полной остановки. Снимите чашу блендера, с помощью лопатки протолкните ингредиенты вниз к ножам, затем установите чашу на место и продолжите работу.
- Не добавляйте ингредиенты, температура которых превышает 70° С.

Разборка: Прежде чем снимать чашу блендера, дождитесь полной остановки прибора. Затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 4.4–4.1).

5 – ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (F)*

5.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунках 8 и 5.1–5.4.

5.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в положение «7».
- Отправляйте мясо в камеру подачи по одному куску, используя толкатель (F7). Не проталкивайте ингредиенты в камеру подачи пальцами или кухонными принадлежностями.
 - Можно измельчить до 3 кг мяса. Максимальное время использования: 10 минут.

Советы:

- Заранее подготовьте продукты для перемалывания в мясорубке. Извлеките кости, хрящи и жилы и нарежьте мясо на кусочки (приблизительно 2×2 см).
- Убедитесь, что мясо полностью разморожено.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 5.4–5.1).

6 – ОВОЩЕРЕЗКА (G)*

6.1 — СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 6.1–6.3.

6.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- Запустите прибор, повернув переключатель скоростей (A9) в положение «5» для нарезания ломтиками и «7» для измельчения.
- Помещайте ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя (G2).

Не проталкивайте ингредиенты в камеру подачи пальцами или кухонными принадлежностями.

- Можно измельчить до 2 кг продуктов. Максимальное время использования: 10 минут.
- С помощью конусов можно обработать следующие продукты.
 - Измельчение на крупной (G4) / мелкой терке (G5): морковь, сельдерей, картофель, сыр и т. д.
 - Нарезание толстыми ломтиками (G3): картофель, морковь, огурец, яблоки, свекла и т. д.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 6.3–6.1).

7 – МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (N1 + N2)*

7.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 7.1–7.7.

7.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
- С помощью мини-измельчителя можно очень мелко нарезать следующие ингредиенты.
 - Травы: не более 10 г / не более 10 секунд / скорость 7
 - Сухофрукты / сушеная говядина (без жил и костей): не более 100 г / не более 10 секунд / скорость 8
- Этот мини-измельчитель не предназначен для твердых продуктов, таких как кофейные зерна, и для жидкостей.

Разборка: Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке в обратном порядке (рис. 8 и 7.7–7.1).

8 – МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СПЕЦИЙ (N3 + N4)*

8.1 – СБОРКА

Следуйте инструкциям на рисунке 8, а затем 7.1–7.7.

8.2 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она правильно зафиксирована.

- С помощью мельницы для специй можно мелко измельчить:
 - Кофейные зерна: 60 г / Импульс / 30 сек
 - Кориандр: 100 г / Импульс / 30 сек
- Эта мельница для специй не предназначена для жидкостей.

Разборка: Подождите, пока устройство полностью остановится, и продолжайте в обратном порядке сборки.

Диаграммы: 8, с 7.3 по 7.1

9 – ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (N5 + N6)*

- Установите чашу (B1) на место и убедитесь, что она зафиксирована должным образом.
 - За несколько секунд измельчайте в импульсном режиме сушеный инжир, курагу и т. п.

Макс. количество/время: 80 г / 3 с / импульсный режим

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Не погружайте прибор (A) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте прибор только сухой или слегка влажной тканью.
- Полностью разберите и ополосните аксессуары после использования.

Обращайтесь с ножами с осторожностью: они острые и могут привести к травме (см. рис. 8).

- Вымойте, ополосните и высушите аксессуары. Все аксессуары, кроме коврика для взвешивания (A3), головки мясорубки в сборе (F), держателя ножей мини-измельчителя (N2) и мельницы для специй (N4), можно мыть в посудомоечной машине.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

- См. раздел «Важная информация».
- Если отображается сообщение «Err»:

Удалите ингредиенты, если ранее появилось сообщение «Stop» (из-за перегрузки более 5 кг), и снова нажмите кнопку тара. Перезапустите функцию тара, убедившись, что ваш продукт стабильно стоит на рабочей поверхности.

По-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто для белого хлеба

Ингредиенты: 500 г муки, 320 г воды, 20 г свежих дрожжей, 10 г соли

Растворите дрожжи в отдельной емкости с водой и дайте им постоять в течение 5 минут. Добавьте муку и соль в чашу, установите крюк для теста и крышку и запустите прибор на скорости 1. Постепенно добавляйте воду и дрожжи в течение 2 минут. Переключитесь на скорость 2 и перемешивайте в течение 8 минут. Дайте тесту подняться в течение 45 минут при температуре 30 °С. Сформируйте хлеб и дайте ему снова подняться в течение 90 минут при 30 °С. Предварительно нагрейте

духовку до 230 °С. Смочите поверхность хлеба водой и сделайте надрезы ножом. Выпекайте при температуре 230 °С в течение 25 минут.

Жидкое тесто для сладкого пирога

Ингредиенты: 150 г муки, 5 г разрыхлителя, 150 г мягкого масла, 150 г сахара, 3 яйца

Достаньте масло из холодильника за 1 час до приготовления или размягчите его в микроволновке в течение 15 секунд, не растапливая. Разогрейте духовку до 180°C. Поместите муку, разрыхлитель, размягченное масло, сахар и яйца в чашу, затем установите лопатку, венчик и крышку. Включите прибор на скорости 1 на 30 секунд, затем на скорости 8 на 2 минуты или до полного исчезновения кусочков масла. Смажьте и застелите форму для выпечки. Вылейте смесь в форму и выпекайте при 180°C в течение 55 минут. Остудите 10 минут перед извлечением из формы.

Майонез

Ингредиенты: 2 яичных желтка, 20 г горчицы, 1 щепотка соли, 1 щепотка белого перца, 200 мл растительного масла

Добавьте яичные желтки, горчицу и соль в чашу, установите венчик и крышку и включите прибор на скорости 7. Очень медленно добавляйте растительное масло через отверстие в крышке в течение 2 минут, а затем включите прибор на скорости 8 на 10 секунд. Снимите чашу с прибора и соскребите смесь со стенок, затем за 3–4 оборота перемешайте майонез лопаткой.

Жидкое тесто для блинов

Ингредиенты: 300 г муки Т45, 3 яйца, 30 г сахара, 30 мл растительного масла, 600 мл молока

Добавьте муку, яйца, сахар, растительное масло и 200 мл молока в чашу, установите венчик и крышку, затем включите прибор на скорости 1 на 5 секунд, на 3 скорости на 5 секунд, на скорости 5 на 30 секунд и, наконец, на скорости 6 на 1 минуту. Соберите смесь со стенок лопаткой и запустите прибор на скорости 4. Постепенно добавляйте 400 мл молока через отверстие в крышке в течение 2 минут. Снимите чашу с прибора и пропустите жидкое тесто через мелкое сито. Оставьте на 1 час отдыхать перед приготовлением блинов. Разогрейте сковороду с небольшим количеством растительного масла на среднем огне и добавьте половник жидкого теста. Готовьте 1 минуту с одной стороны и затем 30 секунд с другой.

Смузи

Ингредиенты: 200 г ананаса, 200 г банана, 200 г манго, 200 г апельсинового сока
Нарежьте ингредиенты на кусочки и добавьте их в чашу в указанном порядке.

Заблокируйте крышку чаши и установите блендер на прибор. Запустите прибор на скорости 8 на 1 минуту.

- A:** Мотор блогы
- A1.** Жылдам шығару қақпағы
 - A2.** Жылдам шығару
 - A3.** Салмақ өлшеу төсемі
 - A4.** Жай шығару
 - A5.** Жай шығару қақпағы
 - A6.** Бас
 - A7.** Илеуіш, шайқағыш және араластырғыш шығатын орны
 - A8.** Басын көтеру түймесі
 - A9.** Жылдамдықты басқару тұтқасы
 - A10.** Дисплей экраны
 - A11.** Бірлік түймесі
 - A12.** Тара түймесі
 - A13.** Кірістірілген таразы
- B:** Ыдыс жинағы
- B1.** Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс
 - B2.** Шашыраудан қорғағыш
- C:** Кондитер жинағы
- C1.** Қамыр ілгегі
 - C2.** Бұлғауыш
 - C3.** Көпірткіш
 - C4.** Қалақша
- D:** Блендер ыдысы*
- D1.** Ыдыс
 - D2.** Қақпақ
 - D3.** Блендер қақпағы
- N:** Керек-жарақтар*
- N1.** Шағын ұсақтағыш ыдысы
 - N2.** Шағын ұсақтағыш негізі
 - N3.** Дәмдеуіш диірменінің ыдысы
 - N4.** Дәмдеуіш диірменінің негізі
 - N5.** Ұнтақтағыш ыдысы
 - N6.** Ұнтақтағыш негізі
- F:** Ет тартқыш басы*
- F1.** Ет тартқыш корпусы
 - F2.** Иірлік
 - F3.** Ет тартқыш пышағы
 - F4.** Ірі ет тартқыш торы
 - F5.** Ұсақ ет тартқыш торы
 - F6.** Тоқтатқыш сақина
 - F7.** Итергіш
 - F8.** Ингредиент салу науасы
- G:** Көкөністі кескіш*
- G1.** Кескіш корпусы
 - G2.** Итергіш
 - G3.** Тілімдеп кесуге арналған конус
 - G4.** Ірі етіп кесуге арналған торлы конус
 - G5.** Жұқа етіп кесуге арналған торлы конус

Абайлаңыз! Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында «Қауіпсіздік нұсқаулары» кітапшасын және осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз.

МАҢЫЗДЫ

Пайдаланушының қауіпсіздігін арттыру үшін құрылғыда ыдысты анықтау жүйесі (B1) бар. Құрылғымен жұмыс істеуі үшін оны дұрыс орналастыру керек.

Қалқалағыш (A1) пен басын (A6) жауып, ыдысты (B1) құлыптасаңыз ғана құрылғы іске қосылады. Егер жұмыс кезінде қалқалағышты (A1) және/немесе басын (A6) ашсаңыз немесе ыдыс (B1) құлпын ашсаңыз, құрылғы бірден тоқтайды. Басқару тұтқасын «0» күйіне қайтарыңыз, одан кейін қалқалағышты және/немесе басын жабыңыз және/немесе ыдысты (B1) бекітіңіз. Қажетті жылдамдықты таңдау арқылы құрылғыны іске қосу үшін әдеттегідей жалғастырыңыз. Электр қуаты өшіп қалған жағдайда басқару тетігін «0» күйіне қайтарыңыз.

«0» күйінде құрылғыңыз 0,26 Вт қуат тұтынумен күту режимінде.

Назар аударыңыз: қалақша шағын мөлшердегі дайындықтар үшін ұсынылмайды, себебі ол бос ыдысқа тиіп, жағымсыз қатты дыбыс шығаруы мүмкін.

ІСКЕ ҚОСУ

- Бірінші рет қолданар алдында барлық керек-жарақ бөлшектерін сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
- Құрылғыны тегіс, таза және құрғақ жерге қойыңыз. Жылдамдықты реттеу тұтқасының (A9) «0» күйіне орнатылғанына көз жеткізіңіз, одан кейін құрылғыны қосыңыз.
- Экранда бірліксіз «----» белгісі көрсетіледі, 5 секунд жыпылықтайды да, кейін өшеді.

Қолданар алдында, құрылғыны іске қосу үшін ыдысты (B1) орнына қойыңыз.

• Бастау үшін сізде бірнеше опция бар (A9 диаграммасын қараңыз):

– Импульстік режим:

бұл параметр дайындықтарды жақсырақ басқару үшін максималды жылдамдықпен қысқа серпілістерге мүмкіндік береді.

– Үздіксіз режим:

рецептіңізге байланысты «1-ден 8-ге дейін» қажетті үяметрді таңдаңыз.

- **Дисплей:** Мотор іске қосылғаннан кейін таймер басталады.
- Ингредиенттерді дайындау кезінде қақпақтағы саңылау (B2) арқылы қосуға болады.
- Құрылғыны тоқтату үшін басқару тетігін (A9) қайтадан «0» күйіне бұраңыз.

КҮТУ РЕЖИМИ

- Өлшеу режимінде экран 10 минут әрекетсіздіктен кейін өшеді.
 - Мотор жұмыс істегеннен кейін экран 10 минут әрекетсіздіктен кейін өшеді.
- Күту режимінен шығу үшін жылдамдық тетігін бұраңыз немесе TAPA түймесін (A12) басыңыз.

1 – ӨЛШЕУ

Bake Partner+ кіріктірілген таразымен жабдықталған. Ингредиенттерді жеке-жеке оңай өлшей аласыз.

Дұрыс пайдалану туралы ескерту:

- Өлшеу алдында құрылғының төрт аяғы да тұрақты екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны таза, құрғақ, тегіс және тұрақты жұмыс бетіне қойыңыз.
- Өлшеу немесе таразылау кезінде құрылғыны ұстамаңыз немесе баспаңыз.
- Өлшеу немесе таразылау кезінде құрылғының астында ештеңе жоқ екеніне немесе тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Қуат сымының құрылғының астында қысылып қалмағанын немесе оның астына қатты тартылмағанын тексеріңіз, бұл салмақ өлшеу немесе таразылау дәлдігіне әсер етуі мүмкін.
- Таразылау немесе салмағын өлшеу кезінде Bake Partner+ құрылғының дiрiлдеуiне ешнәрсе себеп болмайтынына көз жеткізіңіз (мысалы, индукциялық плита).
- Таразылау үшін реттегіш түйме (A9) «0» күйінде тұрғанына көз жеткізіңіз.

Таразы функциясын пайдалану:

- Құрылғы сіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес әртүрлі жағдайда өлшеуге мүмкіндік береді: тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста (B1), таразы төсенішінің көмегімен басында (A3) немесе блендерде* (D). Өлшеу дисплейін қосу үшін TAPA түймесін (A12) басыңыз.*

TAPA режимі

TAPA функциясын бірінші рет пайдалану кезінде сенсорлар инициализацияланады, өлшеуді бастамас бұрын дисплейде «0 г» көрсетілгенше күтіңіз.

- TAPA түймесін баспас бұрын машинаның тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- TAPA кезінде экранда «8888» саны жылжиды. Экранда «0 г» көрсетілгенде, құрылғы өлшеуге дайын.

Өлшеу режимі

- Теріс мәндер болған жағдайда дисплей -999 г дейінгі нақты салмақты көрсетеді. Теріс мән -999 г-нан асса, «----» таңбасы пайда болады.
- Шамадан тыс жүктелген жағдайда (салмағы 5100 г жоғары) экранда «STOP» көрсетіледі.

БІРЛІК түймесі

Салмақ өлшеу режимінде «g» және «ml» бірліктері арасында ауысу үшін БІРЛІК түймесін (A11) басыңыз.

Күту режимі

Салмақ өлшеу режимінде 10 минут әрекетсіздіктен кейін экран өшеді.

Күту режимінен шығу үшін жылдамдықты басқару тетігін бұраңыз немесе ТАРА түймесін басыңыз.

2 – ҚАМЫР ІЛГЕГІ (С1) және КӨПІРТКІШ (С3)

Шар тәрізді шайқағышты (С3) немесе араластырғышты (С2) оның шпательмен (С4) қамыр илеу үшін ешқашан пайдаланбаңыз.

Ингредиенттер түріне қарай, тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс (В1) және оның қақпағы (В2) қамыр ілгегімен 850 г ақ нан қамырын және көпірткішпен 10 жұмыртқаның ақтығын дайындауға мүмкіндік береді.

2.1 – ҚҰРАСТЫРУ

2.1-2.5 сызбаларын қарап, орындаңыз

2.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

- Жылдамдықты басқару тетігін (А9) рецептіңізге негізделген қажетті параметрге бұру арқылы бастаңыз.
- Дайындау кезінде қақпақтағы саңылау арқылы (В2) ингредиенттерді қосуға болады.
- Құрылғыны тоқтату үшін басқару тетігін (А9) қайтадан «0» күйіне бұраңыз.

Кеңес.

ҚАМЫР ІЛГЕГІ (ең ұзақ пайдалану уақыты: 13 минут)

– Қамыр ілгегі (С1) «1-2» жылдамдықта пайдаланыңыз. 500 г мөлшеріне дейінгі ұнды илеуге болады (мысалы, ақ нан, көп дақылды нан, үгітіліп тұратын нан өніміне арналған қамыр, тәтті нан өнімдеріне арналған қамыр және т.б.).

КӨПІРТКІШ (ең ұзақ пайдалану уақыты: 10 минут)

- Көпірткішті (С3) «1-8» аралығындағы жылдамдықта пайдаланыңыз.
- Майонез, айоли, тұздықтар, жұмыртқа ағын (8-жылдамдықта 1-10 жұмыртқа ағына дейін), көпіршітілген кремді (500 мл-ге дейін) т.б. дайындауға болады.
- Көпірткішті (С3) ешқашан қамыр илеу немесе қамырды араластыру үшін қолданбаңыз.

Бөлшектеу: Құрылғы толығымен тоқтағанша күтіп, 2.5-2.1 сызбаларына сәйкес кері ретпен бөлшектеңіз

3 – БҰЛҒАУЫШ (С2) және ҚАЛАҚША (С4)

Көпірткішті (С3) ешқашан жеңіл қамырды араластыру үшін пайдаланбаңыз.

Ингредиенттердің түріне қарай 1,8 кг-ға дейін жеңіл қамырды дайындау үшін тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты (В1) және оның қақпағын (В2) пайдалануға болады.

3.1 – ҚҰРАСТЫРУ

3.1-3.6 сызбаларын қарап, орындаңыз

3.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

- Жылдамдықты басқару тетігін (А9) рецепт бойынша қажет жылдамдыққа бұру арқылы бастаңыз.
- Дайындау кезінде қақпақтағы саңылау арқылы (В2) ингредиенттерді қосуға болады.
- Құрылғыны тоқтату үшін басқару тетігін (А9) қайтадан «0» күйіне бұраңыз.

Бөлшектеу: құрылғы толық тоқтағанша күтіп, 3.4-3.1 сызбаларына сәйкес кері ретпен орындаңыз

Кеңестер.

БҰЛҒАУЫШ (ең ұзақ пайдалану уақыты: 13 мин)

- Бұлғауышты (С2) қалақшамен (С4) «1-8» аралығындағы жылдамдықпен пайдаланыңыз.
- 1,8 кг-ға дейін жеңіл қамырды араластыруға болады (үгітіліп тұратын торт, бисквиттер және т.б.).
- Бұлғауышты (С2) ешқашан ауыр қамырды немесе шикі макарон қамырын (лазанья, ригатони, биголи т.с.с.) илеу үшін пайдаланбаңыз.

4 – БЛЕНДЕР ЫДЫСЫ (D)*

Ингредиенттер түріне байланысты блендер ыдысы (D) 1,25 л қоймалжың қоспаны және 1 л сұйық қоспаны дайындауға мүмкіндік береді

4.1 – ҚҰРАСТЫРУ

8 және 4.1-4.4 сызбаларын қарап, орындаңыз.

4.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ (ең ұзақ пайдалану уақыты: 3 минут)

- Ыдысты (В1) орнына қойып, оның дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Жылдамдықты басқару тетігін (А9) рецептіңізге сәйкес қалаған параметрге («7-8» немесе «Импульс» арасында) бұрау арқылы бастаңыз. Жақсырақ араластыру нәтижелері үшін «Импульс» параметрін пайдаланыңыз.
- Дайындау кезінде қақпақтағы саңылау арқылы (D2) ингредиенттерді қосуға болады.

Кеңестер:

- Сіз мыналарды дайындай аласыз:
 - ұсақ араластырылған сорпалар, велютелер, компоттар, сүт коктейльдері, коктейльдер.
 - жеңіл қамырлар (құймақтар, пончиктер, клафутилер, фар және т.б.).
- Мұзды ұсақтауға болады (ең көбі 6 текше / 20 импульс).
- Араластыру кезінде ингредиенттер ыдыстың бүйірлеріне жабысып қалса, құрылғыны тоқтатыңыз, ол толық тоқтағанша күтіңіз, блендер ыдысын алыңыз, ингредиенттерді пышақтарға қарай итеру үшін қалақшаны пайдаланыңыз, одан кейін ыдыстың орнын ауыстырып, жалғастырыңыз.

- 70 °C жоғары ыстық ингредиенттерді қоспаңыз.

Бөлшектеу: Блендер ыдысын алмас бұрын құрылғы толығымен тоқтағанша күтіп, 8 және 4.4-4.1 сызбаларын пайдаланып кері ретпен бөлшектеңіз.

5 – ЕТ ТАРТҚЫШ БАСЫ (F)*

5.1 – ҚҰРАСТЫРУ

8 және 5.1-5.4 сызбаларын қарап, орындаңыз.

5.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

- Ыдысты (B1) орнына қойып, оның дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Жылдамдықты реттеу тетігін (A9) «7» параметріне бұру арқылы құрылғыны іске қосыңыз.
- Етті итергішті (F7) пайдаланып, азық түтігіне бөлшектеп салыңыз. Ингредиенттерді беру түтігі арқылы итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды немесе ыдыстарды пайдаланбаңыз.
 - 3 кг-ға дейін етті ұсақтауға болады. Ең ұзақ пайдалану уақыты: 10 минут.

Кеңестер:

- Барлық ұсақталатын тағамды алдын ала дайындаңыз (ет үшін сүйектерді, шеміршекті және сіңірді алып тастап, шамамен 2×2 см етіп кесектерге кесіңіз).
- Еттің толығымен жібігеніне көз жеткізіңіз.

Бөлшектеу: Құрылғы толық тоқтағанша күтіп, 8 және 5.4-5.1 сызбаларына сәйкес кері ретпен бөлшектеңіз

6 – КӨКӨНІСТЕРДІ КЕСКІШ (G)*

6.1 – ҚҰРАСТЫРУ

8 және 6.1-6.3 сызбаларын қарап, орындаңыз.

6.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

- Ыдысты (B1) орнына қойып, оның дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Жылдамдықты реттеу тетігін (A9) кесу үшін «5» және тор үшін «7» параметріне бұру арқылы құрылғыны іске қосыңыз.
- Тағамды беру түтігіне салып, оны итергіш (G2) арқылы бағыттаңыз.

Ингредиенттерді ешқашан саусақтарыңызбен немесе ыдыстармен итермеңіз.

- 2 кг тағам дайындауға болады. Ең ұзақ пайдалану уақыты: 10 минут.
- Конустарды дайындау үшін пайдалануға болады:
 - Ірі тор (G4) / ұсақ тор (G5): сәбіз, балдыркөк, картоп, ірімшік және т.б.
 - Қалың етіп кесу (G3): картоп, сәбіз, қияр, алма, қызылша және т.б.

Бөлшектеу: Құрылғы толығымен тоқтағанша күтіп, 8 және 6.3-6.1 сызбаларын пайдаланып кері ретпен бөлшектеңіз.

7 – ШАҒЫН ҰСАҚТАҒЫШ (N1 + N2)*

7.1 – ҚҰРАСТЫРУ

8 және 7.1-7.7 сызбаларын қарап, орындаңыз.

7.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

- Ыдысты (B1) орнына қойып, оның дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Шағын ұсақтағышпен ұсақтап турауға болады:
 - Шөптер: ең көбі 10 г / ең көбі 10 с / жылдамдық «7»
 - Кептірілген жемістер / Сиыр еті (тазаланған және сүйексіз): ең көбі 100 г / ең көбі 10 с / жылдамдық «8»
- Бұл шағын ұсақтағыш кофе немесе сұйықтық сияқты қатты өнімдерге арналмаған.

Бөлшектеу: Құрылғы толығымен тоқтағанша күтіп, 8 және 7.7-7.1 сызбаларына сәйкес кері ретпен бөлшектеңіз.

8 – ДӘМДЕУІШ ДИІРМЕНІ (N3 + N4)*

8.1 - ҚҰРАСТЫРУ

8 және 7.1-7.7 сызбаларын қарап, орындаңыз.

8.2 – ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ ШЕШУ

- Ыдысты (B1) орнына қойып, дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
 - Дәмдеуіш тартқышпен сіз ұнтақтай аласыз:
 - Кофе дәндері: 60 г / Импульс / 30 сек
- Кориандр: 100 г / Импульс / 30 сек
- Бұл дәмдеуіш тартқыш сұйықтықтар үшін арналмаған.

Бөлшектеу: Құрал толық тоқтағанша күтіп, құрастыру тәртібін кері орындаңыз.

Диаграммалар: 8, 7.3 - 7.1

9 – ҰНТАҚТАҒЫШ (N5 + N6)*

- Ыдысты (B1) орнына қойып, дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
 - Импульстік режимді пайдаланып бірнеше секундта ұсақтаңыз: кептірілген інжір, кептірілген өрік және т.б.
- Ең көп саны/уақыты: 80 г / 3 сек / Импульс

ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.
 - Құрылғыны (A) суға батырмаңыз немесе оны ағын судың астында шаймаңыз. Оны құрғақ немесе сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
 - кейін керек-жарақтарды толығымен бөлшектеңіз және жылдам шайыңыз.
- Барлық жүздерді абайлап ұстаңыз, олар өткір, жарақаттанып қалуыңыз мүмкін (8-сызбаны қараңыз).**

- Керек-жарақтарды жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз: таразы төсенішінен (A3), толық ет тартқыш басынан (F), шағын ұсақтағыш пышақ ұстағышынан (N2) және дәмдеуіш диірменінен (N4) басқасын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

ЕГЕР ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

- Маңызды» бөлімін қараңыз
- “Err” хабарламасы көрсетілсе:

Егер бұрын “Stop” хабарламасы (5 кг-нан асатын жүктеме салдарынан) шыққан болса, ингредиенттерді алып тастап, қайтадан тара түймесін басыңыз.

Өнімнің жұмыс бетінде тұрақты екеніне көз жеткізіп, тара функциясын қайта іске қосыңыз.

Әлі жұмыс істемей тұр ма? Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

НЕГІЗГІ РЕЦЕПТІЛЕР

Ақ нан қамыры

Құрамы: 500 ұн, 320 г су, 20 г жаңа ашытқы, 10 г тұз

Бөлек контейнерде ашытқыны суда 5 минут ерітіңіз. Ыдысқа ұн мен тұзды қосып, қамыр ілгегі мен қақпақты орнатыңыз да, құрылғыны 1-жылдамдықпен іске қосыңыз. Бірте-бірте су мен ашытқыны 2 минут ішінде қосыңыз. 2-жылдамдыққа ауысып, 8 минут араластырыңыз. Қамырдың 45 минут 30 °С температурада ашығанын күтіңіз. Нан пішімін жасап, оны 90 минутта 30 °С температурада тағы да қайта көтерілген күтіңіз. Пешті 230 °С дейін қыздырыңыз. Нанның бетін сулаңыз да, пышақпен кесіңіз. 230 °С температурада 25 минут пісіріңіз.

Тәтті торт қамыры

Құрамы: 150 г ұн, 5 г қопсытқыш, 150 г жұмсақ сары май, 150 г қант, 3 жұмыртқа

Сары майды тоңазытқыштан пісіруге дейін 1 сағат бұрын шығарыңыз немесе оны микротолқынды пеште 15 секунд қыздырып жұмсартыңыз, бірақ ерітпеңіз. Пешті 180°С дейін алдын ала қыздырыңыз. Ұнды, қопсытқышты, жұмсақ майды, қант пен жұмыртқаларды ыдысқа салып, шпатуланы, араластырғышты және қақпақты орнатыңыз. Құралды 1-ші жылдамдықта 30 секунд, кейін 8-ші жылдамдықта 2 минут немесе май кесектері қалмағанша қосыңыз. Қалыпты майлап, қағаз төсеңіз. Қоспаны қалыпқа құйып, 180°С-та 55 минут пісіріңіз. Қалыптан шығармас бұрын 10 минут суытыңыз.

Майнез

Құрамы: 2 жұмыртқаның сарысы, 20 г қыша, 1 шымшым тұз, 1 шымшым ақ бұрыш, 200 мл май

Ыдысқа жұмыртқаның сарысын, қыша мен тұзды салыңыз, көпірткіш пен қақпақты салыңыз да, құрылғыны 7-жылдамдықпен іске қосыңыз. 2 минут ішінде қақпақ саңылауы арқылы майды біртіндеп құйыңыз, одан кейін 8-жылдамдықпен 10 секунд араластырыңыз. Ыдысты алыңыз, бүйірлерін қалақшамен сүртіп, майнезді қалақшаның 3 немесе 4 айналымымен тегістеңіз.

Құймақ қамыры

Құрамы: 300 г Т45 ұны, 3 жұмыртқа, 30 г қант, 30 мл май, 600 мл сүт

Ыдысқа ұнды, жұмыртқаны, қантты, майды және 200 мл сүтті қосыңыз, көпірткіш пен қақпақты салыңыз, одан кейін құрылғыны 1-жылдамдықпен 5 секунд, 3-жылдамдықпен 5 секунд, 5-жылдамдықпен 30 секунд және ең соңында 6-жылдамдықпен 1 минут қосыңыз. Ыдыс шеттерін қалақшамен сүртіп, құрылғыны 4-жылдамдықпен қайта іске қосыңыз. Қалған 400 мл сүтті қақпақтағы саңылаудан 2 минут бойы біртіндеп қосыңыз. Ыдысты құрылғыдан алыңыз да, дайын қамырды ұсақ електен өткізіңіз. Құймақтарды жасамас бұрын қамырды 1 сағатқа қалдырыңыз. Табаны аздап майлап, орташа отта қыздырып, бір шөміш қамырды құйыңыз. Бір жағынан 1 минут, екінші жағынан 30 секунд пісіріңіз.

Смузи

Құрамы: 200 г ананас, 200 г банан, 200 г манго, 200 г апельсин шырыны

Туралған ингредиенттерді блендер ыдысына көрсетілген ретпен қосыңыз. Ыдыс қақпағын бекітіп, блендерді құрылғыға қойыңыз. 8-жылдамдықпен 1 минут бойы араластырыңыз.

المايونيز

المكونات: صفار بيضتين، 20 غ من الخردل، رشة واحدة من الملح، رشة واحدة من الفلفل الأبيض، 200 مل من الزيت

ضع صفار البيض والخردل والملح في الوعاء، ثم تُبَّت الخفاقة والغطاء وشغّل الجهاز على السرعة 7. أضف الزيت تدريجيًا عبر فتحة الغطاء على مدى دقيقتين، ثم اخلط المزيج على السرعة 8 لمدة 10 ثوانٍ. أزل الوعاء واكشط جوانبه بملعقة مسطحة، ثم قم بتسوية المايونيز من خلال تقليبه 3 إلى 4 مرات بالملعقة المسطحة.

عجينة الكريب

المكونات: 300 غ من الدقيق T45، 3 بيضات، 30 غ من السكر، 30 مل من الزيت، 600 مل من الحليب

أضف الدقيق والبيض والسكر والزيت و200 مل من الحليب إلى الوعاء وتبَّت الخفاقة والغطاء، بعد ذلك شغّل الجهاز على السرعة 1 لمدة 5 ثوانٍ، ثم على السرعة 3 لمدة 5 ثوانٍ، ثم على السرعة 5 لمدة 30 ثانية، وأخيرًا على السرعة 6 لمدة دقيقة واحدة. اكشط جوانب الوعاء بملعقة مسطحة وأعد تشغيل الجهاز على السرعة 4. أضف تدريجيًا 400 مل المتبقية من الحليب عبر فتحة الغطاء على مدى دقيقتين. أزل الوعاء من الجهاز وقم بتصفيّة الخليط باستخدام مصفاة ناعمة. دع الخليط يرتاح لمدة ساعة واحدة قبل صنع فطائر الكريب. ادهن مقلاة بالقليل من الزيت، ثم سخّنها على حرارة متوسطة واسكب فيها مغرفة من الخليط. اعمد إلى طهي الخليط لمدة دقيقة واحدة على جانب واحد، ثم لمدة 30 ثانية على الجانب الآخر.

مشروبات السموزي

المكونات: 200 غ من الأناناس، 200 غ من الموز، 200 غ من المانجو، 200 غ من عصير البرتقال

أضف المكونات المقطعة إلى وعاء الخلاط بالترتيب المذكور. اقلع غطاء الوعاء وضع الخلاط على الجهاز. شغّل الجهاز على السرعة 8 لمدة دقيقة واحدة.

• افضل الجهاز عن الطاقة.

• لا تغمر الجهاز (A) بالمياه أو تشطفه تحت المياه الجارية. امسحه بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلًا.

• قم بتفكيك الملحقات بالكامل واشطفها بسرعة بعد الاستخدام.

تعامل مع كل الشفرات بعناية، فهي حادة وقد تسبب لك إصابة (انظر الرسم التوضيحي 8).

• اغسل الملحقات واشطفها وجفها: من الممكن وضعها في غسالة الأطباق باستثناء حصىرة الوزن (A3) وكامل رأس المفرمة (F) وحامل شفرة المفرمة الصغيرة (N2) ومطحنة التوابل (N4).

إذا كان جهازك لا يعمل، فماذا يجب أن تفعل؟

- راجع القسم "مهم"

- في حال ظهور رسالة "Err":

قم بإزالة المكونات إذا ظهرت لك سابقاً رسالة "Stop" (بسبب حمولة زائدة تتجاوز 5 كجم)، ثم اضغط على زر التصفير مجددًا.

أعد تشغيل وظيفة التصفير، وتأكد من أن المنتج مستقر على سطح العمل.

هل لا يزال يتعدّر تشغيل الجهاز؟ اتصل بمركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتّيب الخدمة).

الوصفات الأساسية

عجينة الخبز الأبيض

المكونات: 500 غ من الدقيق، 320 غ من الماء، 20 غ من الخميرة الطازجة، 10 غ من الملح.

في وعاء منفصل، دع الخميرة تذوب في الماء لمدة 5 دقائق. أضف الدقيق والملح إلى الوعاء، ثم تبّت خفّاط العجين والغطاء وشغّل الجهاز على السرعة 1. أضف الماء والخميرة تدريجيًا على مدى دقيقتين. بدّل إلى السرعة 2 واخلط المكونات لمدة 8 دقائق. دع العجين يرتفع لمدة 45 دقيقة في درجة حرارة 30 درجة مئوية. شكّل الخبز واتركه يرتفع مجددًا لمدة 90 دقيقة في درجة حرارة 30 درجة مئوية. سخّن الفرن مسبقًا على درجة حرارة 230 درجة مئوية. استخدم فرشاة لتدهن سطح الخبز بالماء واجعل على الخبز خطوطًا باستخدام سكين. اخبز في درجة حرارة 230 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة

عجينة كيك حلوة

المكونات: 150 غ دقيق، 5 غ مسحوق خبز، 150 غ زبدة طرية، 150 غ سكر، 3 بيضات

إذابتها. سخّن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية. ضع الدقيق، ومسحوق الخبز، والزبدة اللينة، والسكر، والبيض في الوعاء، ثم تبّت الملعقة، والخفاقة، والغطاء. شغّل الجهاز على السرعة 1 لمدة 30 ثانية، ثم على السرعة 8 لمدة دقيقتين أو حتى تخفّي كتل الزبدة. ادهن قالب الكيك وغطه بورق الخبز. اسكب الخليط في القالب واخبز على 180 درجة مئوية لمدة 55 دقيقة. اتركه يبرد لمدة 10 دقائق قبل إخراجها من القالب.

نصائح:

- يمكنك استخدام المخاريط لتحضير:
 - البشّر الخشن (G4) / البشّر الناعم (G5): الجزر والكرفس والبطاطس والجبنة وغيرها.
 - التقطيع السميك (G3): البطاطس والجزر والخيار والتفاح والشمندر وغيرها.
- **التفكيك:** انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل ثم فككه بالترتيب العكسي، مستعينًا بالرسوم التوضيحية 8، ثم 6.3 إلى 6.1.

7 - المفرمة الصغيرة (N2 + N1)*

7.1 - التجميع

اتبع الرسوم التوضيحية 8، و7.1 إلى 7.7.

7.2 - التشغيل والنصائح والتفكيك

- ضع الوعاء (B1) في موضعه وتأكد من تثبيته بشكل صحيح.
- باستخدام المفرمة الصغيرة، يمكنك فرم ما يلي فرمًا ناعمًا:
 - الأعشاب: الحد الأقصى 10 غ / الحد الأقصى 10 ثواني / السرعة "7"
 - الفواكه المجففة / لحم البقر (منزوع العروق والعظام): الحد الأقصى 100 غ / الحد الأقصى 10 ثواني / السرعة "8"
- هذه المفرمة الصغيرة غير مصممة للمنتجات الصلبة، كالقهوة، أو للسوائل.
- **التفكيك:** انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل ثم فككه بالترتيب العكسي، مستعينًا بالرسوم التوضيحية 8 و7.7 إلى 7.1.

8 - مطحنة التوابل (N4 + N3)*

8.1 - التجميع

اتبع الرسوم التوضيحية 8 و7.1 إلى 7.7.

8.2 - التشغيل، النصائح والتفكيك

- ضع الوعاء (B1) في مكانه وتأكد من أنه مثبت جيدًا.
- باستخدام مطحنة التوابل، يمكنك طحن التالي بدقة:
 - حبوب القهوة: 60 جم / نبض / 30 ثانية
 - الكزبرة: 100 جم / نبض / 30 ثانية
- هذه المطحنة غير مصممة للسوائل.
- **التفكيك:** انتظر توقف الجهاز تمامًا، ثم تابع في الاتجاه العكسي للتركيب.
- الرسومات: 8، من 7.3 إلى 7.1

9 - المطحنة (N6 + N5)*

9.1 - التجميع

- ضع الوعاء (B1) في موضعه وتأكد من تثبيته بشكل صحيح.
- باستخدام وضع التشغيل المتقطع، افرم ما يلي في وضع ثوان: التين المجفف والمشمش المجفف وما إلى ذلك.
- الحد الأقصى للكمية / الوقت: 80 غ / 3 ثواني / التشغيل المتقطع

نصائح:

- يمكنك تحضير:
 - الحساء المخلوط جيدًا وصلصات الفيولوتيه والكومبوت ومخفوق الحليب والكوكتيلات.
 - خليط العجائن الخفيفة (الكريب والدونات والكلافوتي والفار برنتون وغيرها).
- يمكنك سحق الثلج (بحد أقصى 6 مكعبات / 20 تشغيلًا متقطعًا).
- إذا التصقت المكونات بجوانب الوعاء أثناء المزج، فأوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف تمامًا عن التشغيل، ثم أزل وعاء الخلاط واستخدم ملعقة مسطحة لدفع المكونات لأسفل نحو الشفرات، بعد ذلك أعد وضع الوعاء واستأنف العمل.
- لا تُصَف مكونات تزيد درجة حرارتها عن 70 درجة مئوية

• **التفكيك:** انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل قبل إزالة وعاء الخلاط، واعمد إلى تفكيكه بالترتيب العكسي مستعينًا بالرسوم التوضيحية 8 و4.4 إلى 4.1.

5 - رأس المفرمة (F)*

5.1 - التجميع

اتبع الرسم التوضيحي 8، ثم الرسوم التوضيحية 5.1 إلى 5.4

5.2 - التشغيل والنصائح والتفكيك

- ضع الوعاء (B1) في موضعه وتأكد من تثبيته بشكل صحيح.
- شغل الجهاز عن طريق نقل مقبض التحكم في السرعة (A9) إلى الإعداد "7".
- ضع اللحم في أنبوب التغذية قطعةً قطعةً باستخدام أداة الدفع (F7). لا تستخدم أبدًا أصابعك أو الأواني لدفع المكونات عبر أنبوب التغذية.
- يمكنك فرم ما يصل إلى 3 كجم من اللحم، الحد الأقصى لوقت الاستخدام: 10 دقائق.

نصائح:

- حضّر كل الأطعمة التي تريد فرمها مسبقًا (بالنسبة إلى اللحم، أزل العظام والغضاريف والأوتار، وقطعها إلى قطع بحجم 2×2 سم تقريبًا).
 - تأكد من إذابة الثلج عن اللحم بالكامل.
- **التفكيك:** انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل ثم فككه بالترتيب العكسي، متبعًا الرسوم التوضيحية 8، ثم 5.4 إلى 5.1

6 - قطعة الخضار (G)*

6.1 - التجميع

اتبع الرسوم التوضيحية 8، ثم 6.1 و6.3.

6.2 - التشغيل والنصائح والتفكيك

- ضع الوعاء (B1) في موضعه وتأكد من تثبيته بشكل صحيح.
- شغل الجهاز عن طريق نقل مقبض التحكم في السرعة (A9) إلى الإعداد "5" للتقطيع و"7" للبشّر.
- ضع الطعام في أنبوب التغذية وادفعه باستخدام أداة الدفع (G2).
- لا تدفع أبدًا المكونات بأصابعك أو بالأواني.
- يمكنك تحضير ما يصل إلى 2 كجم من الطعام، الحد الأقصى لوقت الاستخدام: 10 دقائق.

- ضع الجهاز على سطح عمل نظيف وجاف ومستو وثابت.
- لا تلمس الجهاز أو تضغط عليه أثناء الوزن أو تحديد الوزن الفارغ.
- تأكد من ألا يلمس أي شيء الجهاز أو يتواجد تحته أثناء الوزن أو تحديد الوزن الفارغ.
- تحقق من أن سلك الطاقة ليس عالقًا أو ممدودًا بشدة تحت الجهاز، ما قد يؤثر على دقة الوزن أو تحديد الوزن الفارغ.
- أثناء تحديد الوزن الفارغ أو الوزن، تأكد من عدم وجود شيء يتسبب في اهتزاز Bake Partner+ (كموقد الحث الحراري مثلًا).
- تأكد من أن زر التدوير (A9) في الوضع "0" حتى تتمكن من الوزن.

استخدام وظيفة الميزان:

- يتيح لك جهازك أن تزن في أماكن مختلفة وفقًا لاحتياجاتك: في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (B1) أو على الراس باستخدام حصرية الوزن (A3) أو في الخلاط* (D). لتفعيل شاشة عرض الوزن اضغط على زر الوزن الفارغ (A12)*.

وضع الوزن الفارغ

- أثناء أول استخدام لوظيفة الوزن الفارغ، تبدأ المستشعرات بالعمل، انتظر حتى يظهر على الشاشة "0 غ" قبل البدء بالوزن.
- تأكد من إيقاف الجهاز قبل الضغط على زر الوزن الفارغ.
- أثناء الوزن الفارغ، يتم تمرير الأرقام "8888" على الشاشة. وعندما يظهر 0 غ على الشاشة، يكون جهازك جاهزًا للوزن.

وضع الوزن

- في حالة القيم السالبة، تُظهر شاشة العرض الوزن الفعلي حتى -999 غ. أما إذا تجاوزت القيمة السالبة -999 غ، فسيظهر على الشاشة "----".
- في حالة الحمل الزائد (حين يزيد الوزن عن 5100 غ)، ستعرض الشاشة "توقف".

زر الوحدة

- في وضع الوزن، اضغط على زر الوحدة (A11) للتبديل بين وحدتي "غ" و"مل".

وضع الاستعداد

- بعد 10 دقائق من عدم النشاط في وضع الوزن، تنطفئ الشاشة.
- للخروج من وضع الاستعداد، شغل مقبض التحكم في السرعة أو اضغط على زر الفحص.

2 - خطاف العجين (C1) والخفاقة الشبكية (C3)

لا تستخدم أبدًا مضرب البالون (C3) أو الخلاط (C2) مع ملعقته (C4) لعجن العجين.

- اعتمادًا على نوع المكونات، يتيح لك الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (B1) وغطاؤه (B2) تحضير ما يصل إلى 850 غ من عجينة الخبز الأبيض باستخدام خطاف العجين، وبيض ما يصل إلى 10 بيضات باستخدام الخفاقة.

2.1 - التجميع

اتبع الرسومات التوضيحية من 2.1 إلى 2.5

2.2 - التشغيل والنصائح والتفكيك

- ابدأ بنقل مقبض التحكم في السرعة (A9) إلى الإعداد المطلوب بناءً على الوصفة التي تحضرها.
- يمكنك إضافة المكونات عبر فتحة الغطاء (B2) أثناء التحضير.
- لإيقاف الجهاز، أعد نقل مقبض التحكم (A9) إلى الوعية "0".

نصائح:

خطاف العجين (الحد الأقصى لوقت الاستخدام: 13 دقيقة)

- استخدم خطاف العجين (C1) بسرعة "1" إلى "2". يمكنك عجن ما يصل إلى 500 غ من الدقيق (مثلًا، الخبز الأبيض والخبز المتعدد الحبوب وعجينة التارت والعجينة الحلوة وغير ذلك).

الخفاقة الشبكية (الحد الأقصى لوقت الاستخدام: 10 دقائق)

- استخدم الخفاقة الشبكية (C3) بسرعة تتراوح من "1" إلى "8".
- يمكنك تحضير: المايونيز والأبولي والصلصات وبيض البيض (من بيضة بيضاء إلى 10 بيضات بسرعة 8) والكريمة المخفوقة (حتى 500 مل) وما إلى ذلك.
- لا تستخدم أبدًا الخفاقة الشبكية (C3) لعجن العجين أو خلطه.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل ثم فككه بالترتيب العكسي، كما ترى في الرسوم التوضيحية 2.5 إلى 2.1

3 - المضرب (C2) والملعقة المسطحة (C4)

لا تستخدم أبدًا الخفاقة الشبكية (C3) لخلط العجائن الخفيفة.

- وفقًا لنوع المكونات، يتيح لك الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (B1) وغطاؤه (B2) تحضير ما يصل إلى 1,8 كجم من العجائن الخفيفة.

3.1 - التجميع

اتبع الرسوم التوضيحية من 3.1 إلى 3.6

3.2 - التشغيل والنصائح والتفكيك

- ابدأ بنقل مقبض التحكم في السرعة (A9) إلى الإعداد المطلوب وفقًا للوصفة التي تحضرها.
- يمكنك إضافة المكونات عبر فتحة الغطاء (B2) أثناء التحضير.
- لإيقاف الجهاز، أعد نقل مقبض التحكم (A9) إلى الوعية "0".

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل، ثم فككه بالترتيب العكسي، كما ترى في الرسوم التوضيحية 3.1 إلى 3.4

نصائح:

المضرب (الحد الأقصى لوقت الاستخدام: 13 دقيقة)

- استخدم المضرب (C2) مع ملعقته المسطحة (C4) بسرعة تتراوح من "1" إلى "8".
- يمكنك خلط ما يصل إلى 1,8 كجم من العجائن الخفيفة (الكعك الإسفنجي والبسكويت وما شابه).
- لا تستخدم أبدًا المضرب (C2) لعجن العجائن الثقيلة أو عجائن المعكرونة الطازجة (اللازانيا والريغاتوني والبيفولي وما شابه).

4 - وعاء الخلاط (D)*

- اعتمادًا على نوع المكونات، يتيح لك وعاء الخلاط (D) تحضير ما يصل إلى 1,25 لتر من الخلطات السمكية ولتر واحد من الخلطات السائلة

4.1 - التجميع

اتبع الرسوم التوضيحية 8 و4.1 إلى 4.4

4.2 - التشغيل والنصائح والتفكيك (الحد الأقصى لوقت الاستخدام: 3 دقائق)

- ضع الوعاء (B1) في موضعه وتأكد من تثبيته بشكل صحيح.
- ابدأ بنقل مقبض التحكم في السرعة (A9) إلى الإعداد المطلوب (بين "7" و"8" أو "التشغيل المتقطع") بناءً على الوصفة التي تحضرها. للحصول على نتائج خلط أفضل، استخدم إعداد "التشغيل المتقطع".
- يمكنك إضافة المكونات عبر فتحة الغطاء (D2) أثناء التحضير.

A: وحدة المحرك

- A1. غطاء المنفذ السريع
- A2. المنفذ السريع
- A3. حصيرة الوزن
- A4. المنفذ البطيء
- A5. غطاء المنفذ البطيء
- A6. الرأس
- A7. مخرج للعجانة والخفاقة والخلط
- A8. زر رفع الرأس
- A9. مقبض التحكم في السرعة
- A10. شاشة العرض
- A11. زر الوحدة
- A12. زر الوزن الفارغ
- A13. الميزان المدمج

B: مجموعة فِطع الوعاء

- B1. واقيات رش السوائل
- B2. الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ

C: مجموعة المعجنات

- C1. خطاف العجين
- C2. المضرب
- C3. الخفاقة الشبكية
- C4. الملعقة المسطحة

D: وعاء الخلط*

- D1. الوعاء
- D2. الغطاء
- D3. الجزء العلوي من غطاء الخلط

N: الملحقات*

- N1. وعاء المفرمة الصغيرة
- N2. قاعدة المفرمة الصغيرة
- N3. وعاء مطحنة التوابل
- N4. قاعدة مطحنة التوابل
- N5. وعاء المطحنة
- N6. قاعدة المطحنة

F: رأس المفرمة*

- F1. هيكل المفرمة
- F2. برغي دودي الشكل
- F3. شفرة المفرمة
- F4. لوحة الفرغ الخشن
- F5. لوحة الفرغ الناعم
- F6. حلقة الإقفال
- F7. أداة الدفع
- F8. صينية التغذية

G: قطعة الخضار*

- G1. هيكل القطاعة
- G2. أداة الدفع
- G3. مخروط التقطيع
- G4. مخروط البشر الخشن
- G5. مخروط البشر الناعم

تحذير: اقرأ كتيب "تعليمات السلامة" ودليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام جهازك لأول مرة.

مهم

لضمان سلامة المستخدم بشكل أكبر، يتميز الجهاز بنظام كشف الوعاء (B1). يجب وضع الوعاء بشكل صحيح حتى يعمل الجهاز.

لن يبدأ الجهاز بالعمل إلا إذا تم إغلاق الغطاء (A1) والرأس (A6) وتم تثبيت الوعاء (B1). إذا فتحت الغطاء (A1) و/أو الرأس (A6) أثناء التشغيل أو فككت الوعاء (B1)، فسيتوقف الجهاز عن العمل فورًا. أعد نقل مقبض التحكم إلى الوضعية 0، ثم أغلق الغطاء و/أو الرأس و/أو أقفل الوعاء (B1). تابع العمل كالمعتاد لتشغيل الجهاز عن طريق تحديد السرعة المطلوبة. في حال انقطاع الطاقة عن الجهاز، أعد نقل مقبض التحكم إلى الوضعية "0".

في الوضعية "0"، يكون جهازك في وضع الاستعداد ويستهلك طاقة قدرها 0,3 وات.

تحذير: لا يُنصح باستخدام الملعقة المسطحة للكميات الصغيرة، لأنها قد تحتك بالوعاء الفارغ وتصدر صوتًا حادًا.

بدء التشغيل

- قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسل كل أجزاء الملحقات بالماء والصابون. ثم اشطفها وجففها.
- ضع الجهاز على سطح مستو ونظيف وجاف. تأكد من ضبط مقبض التحكم في السرعة (A9) على الوضعية "0"، ثم أوصل جهازك بالكهرباء.
- تظهر شاشة العرض "-----" بدون وحدات، وتومض لمدة 5 ثوانٍ، ثم تنطفئ.
- قبل أي استخدام، ضع الوعاء (B1) في موضعه للسماح بتشغيل الجهاز.
- لبدء التشغيل، لديك عدة خيارات (انظر الرسوم التوضيحية A9):

- وضع التشغيل المتقطع:

يتيح هذا الإعداد إجراء دفعات قصيرة بأقصى سرعة من أجل التحكم بشكل أفضل في ما تحضره.

- وضع التشغيل المستمر:

حدد الإعداد المطلوب من "1 إلى 8"، اعتمادًا على الوصفة التي تحضرها.

- **شاشة العرض:** بمجرد أن يعمل المحرك، يبدأ المؤقت.
- يمكن إضافة المكونات من خلال فتحة الغطاء (B2) أثناء التحضير.
- لإيقاف الجهاز، أعد نقل مقبض التحكم (A9) إلى الوضعية "0".

وضع الاستعداد

- في وضع الوزن، تنطفئ الشاشة بعد 10 دقائق من عدم النشاط.
- بعد تشغيل المحرك، تنطفئ الشاشة بعد 10 دقائق من عدم النشاط.
- للخروج من وضع الاستعداد، شغل مقبض السرعة أو اضغط على زر الوزن الفارغ (A12).

1 - الوزن

تم تجهيز Bake Partner+ بميزان مدمج. يمكنك بسهولة وزن مكوناتك إفراديًا.

تذكير للاستخدام الصحيح:

- تأكد من أن الجهاز ثابت على أقدامه الأربع قبل الوزن.

9 - آسیاب (N5 + N6)*

• کاسه (B1) را در جای خود قرار دهید و مطمئن شوید که درست قفل شده باشد.

- با استفاده از حالت پالسی چند ثانیه مواد را خرد کنید: انجیر خشک، زردآلوی خشک، و غیره.
حداکثر مقدار / زمان: ۸۰ گرم / ۳ ثانیه / پالسی

تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- دستگاه (A) را در آب فرو نبرید یا آن را زیر شیر آب آبکشی نکنید. آن را با پارچه‌ای خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.
- لوازم جانبی را پس از استفاده کاملاً جدا کنید و بلافاصله بشویید.
- **تیغه‌ها را با احتیاط جدا کنید، تیغه‌ها تیز هستند و ممکن است باعث جراحت شوند (به نمودار 8 مراجعه کنید).**
- قطعه‌ها را بشویید، آنها را آبکشی و خشک کنید: همه این قطعات، به جز حصیر توزین (A3)، قطعه کامل سر چرخ گوشت (F)، پایه تیغه خردکن کوچک (N2)، و آسیاب ادویه‌جات (N4)، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

اگر دستگاه کار نکند باید چکار کنید؟

- به بخش «مهم» مراجعه کنید

- هنوز کار نمی‌کند؟ با یکی از مراکز- در صورت نمایش پیام "Err":

اگر قبلاً پیام "Stop" (به دلیل بار بیش از ۵ کیلوگرم) دریافت کرده‌اید، مواد را برداشته و دوباره دکمه تارا را فشار دهید.

مجدداً عملیات تارا را راه‌اندازی کنید و مطمئن شوید محصول شما روی سطح کار پایدار است.

خدمات مورد تأیید تماس بگیرید (فهرست این مراکز را در کتابچه سرویس ببینید).

دستورات تهیه پایه

خمیر نان سفید

مواد لازم: ۵۰۰ گرم آرد، ۳۲۰ گرم آب، ۲۰ گرم خمیرمایه تازه، ۱۰ گرم نمک

در یک ظرف جداگانه، خمیرمایه را در آب حل کنید و بگذارید ۵ دقیقه بماند. آرد و نمک را در کاسه بریزید، قلاب خمیرگیر و درپوش را جاگذاری کنید، و دستگاه را با سرعت 1 راه‌اندازی کنید. آب و خمیرمایه را به تدریج در مدت ۲ دقیقه اضافه کنید. سرعت را روی 2 قرار دهید و ۸ دقیقه مخلوط کنید. خمیر را به مدت ۴۵ دقیقه در ۳۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا ور بیاید. نان را به شکل دلخواه فرم دهید و دوباره به مدت ۹۰ دقیقه دیگر در ۳۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا ور بیاید. فر را با دمای ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. با برس سطح نان را با آب تر کنید و با یک کارد روی سطح آن چند برش بزنید. آن را به مدت ۲۵ دقیقه با دمای ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد بپزید

خمیر کیک شیرین

مواد لازم: 150 گرم آرد، 5 گرم پودر خمیر، 150 گرم کره نرم، 150 گرم شکر، 3 تخم مرغ.

ک ساعت قبل از آماده‌سازی، کره را از یخچال خارج کنید یا آن را به مدت ۱۵ ثانیه در مایکروویو نرم کنید بدون اینکه ذوب شود. فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. آرد، بیکنگ پودر، کره نرم، شکر و تخم‌مرغ‌ها را در کاسه قرار دهید، سپس کاردک، همزن و درپوش را نصب کنید. دستگاه را به مدت ۳۰ ثانیه روی سرعت ۱ و سپس ۲ دقیقه روی سرعت ۸ روشن کنید تا زمانی که هیچ توده‌ای از کره باقی نماند. قالب کیک را چرب کرده و کاغذ بپندازید. مخلوط را داخل قالب بریزید و به مدت ۵۵ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه بپزید. اجازه دهید ۱۰ دقیقه خنک شود و سپس از قالب خارج کنید.

مایونز

مواد لازم: ۲ عدد زرده تخم‌مرغ، ۲۰ گرم خردل، ۱ نوک انگشت نمک، ۱ نوک انگشت فلفل، ۲۰۰ میلی‌لیتر روغن.

زرده تخم‌مرغ، خردل و نمک را در کاسه دستگاه بریزید، همزن بالونی را وصل کنید، درپوش را ببندید و دستگاه را با سرعت 7 روشن کنید. روغن را به تدریج از طریق سوراخ روی درپوش در مدت ۲ دقیقه اضافه کنید و سپس سرعت را روی 8 قرار دهید و ۱۰ ثانیه هم بزنید. کاسه را بیرون بیاورید، کناره‌ها را با قاشق پاک کنید، مایونز را با قاشق ۳ یا ۴ بار هم بزنید تا یکدست شود.

خمیر کپر

مواد لازم: ۳۰۰ گرم آرد T45، ۳ عدد تخم‌مرغ، ۳۰ گرم شکر، ۳۰ میلی‌لیتر روغن، ۶۰۰ میلی‌لیتر شیر

آرد، تخم‌مرغ‌ها، شکر، روغن و ۲۰۰ میلی‌لیتر شیر را در داخل کاسه بریزید، همزن بالونی و درپوش را وصل کنید، سپس دستگاه را به مدت ۵ ثانیه با سرعت 1، ۵ ثانیه با سرعت 3، ۳۰ ثانیه با سرعت 5 و در آخر یک دقیقه با سرعت 6 راه بپندازید. کناره‌های کاسه را با قاشق جدا کنید و دستگاه را با سرعت 4 دوباره راه‌اندازی کنید. به تدریج و در طول ۲ دقیقه ۴۰۰ میلی‌لیتر شیر باقیمانده را از طریق سوراخ روی درپوش اضافه کنید. کاسه را از دستگاه بیرون بیاورید و مایه را از یک صافی ریز رد کنید. قبل از تهیه کپرها صبر کنید تا خمیر یک ساعت استراحت کند. در ماهیتابه کمی روغن بریزید، آن را روی حرارت متوسط قرار دهید و یک ملاقه از مایه را در آن بریزید. یک طرف آن را یک دقیقه بپزید سپس آن را برگردانید و ۳۰ ثانیه دیگر بپزید.

اسموتی

مواد لازم: ۲۰۰ گرم آناناس، ۲۰۰ گرم موز، ۲۰۰ گرم انبه، ۲۰۰ گرم آب پرتقال

مواد خردشده را به ترتیب گفته شده داخل پارچ مخلوطکن بریزید. درب پارچ را قفل کنید و مخلوطکن را روی دستگاه قرار دهید. دستگاه را روی سرعت 8 قرار دهید و به مدت ۱ دقیقه هم بزنید.

4.1 - وصل کردن قطعات

شکل‌های 8، و 4.1 تا 4.4 را دنبال کنید.

4.2 - نحوه عملکرد، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها (حداکثر زمان کارکرد: ۳ دقیقه)

- کاسه (B1) را در جای خود قرار دهید و مطمئن شوید که درست قفل شده است.
- ابتدا پیچ انتخاب سرعت (A9) را روی موقعیت موردنظر (از «7» تا «8» یا «Pulse»)، براساس دستور تهیه غذا، قرار دهید. برای داشتن نتیجه بهتر از مخلوط کردن، از تنظیم «Pulse» استفاده کنید.
- در طول تهیه غذا می‌توانید مواد اولیه را با استفاده از درجه روی درب (D2) اضافه کنید.

نکات مهم:

- برای تهیه:
 - سوپ‌هایی که کاملاً پوره شده، سس ولوته، کمپوت، میلک شیک، کوکتل.
 - خمیرهای سبک (کرپ، دونات، کلافوتی، فار و غیره).
 - می‌توانید یخ خرد کنید (حداکثر ۶ قطعه / ۲۰ پالس).
 - در طی مخلوط کردن، اگر مواد به کناره‌های کاسه چسبید، دستگاه را متوقف کنید، صبر کنید تا کاملاً متوقف شود، کاسه مخلوطکن را بیرون بیاورید، با استفاده از یک قاشقک مواد را به پایین به سمت تیغه‌ها برانید، سپس کاسه را دوباره سر جای خود قرار دهید و ادامه دهید.
 - مواد اولیه‌ای با دمای بیشتر از ۷۰ درجه سانتیگراد اضافه نکنید.
- ## جدا کردن قطعات:
- قبل از بیرون آوردن کاسه مخلوطکن، صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و به ترتیب معکوس با استفاده از شکل‌های 8 و 4.4 تا 4.1 قطعات را جدا کنید.

5 - سر چرخ گوشت (F)*

5.1 - وصل کردن قطعه‌ها

نمودارهای 8 و سپس 5.1 تا 5.4 را دنبال کنید.

5.2 - نحوه عملکرد، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- ابتدا کاسه (B1) را در جای خود قرار دهید و مطمئن شوید که درست قفل شده باشد.
- با چرخاندن دکمه انتخاب سرعت (A9) روی سرعت «7» دستگاه را روشن کنید.
- گوشت را قطعه به قطعه با استفاده از فشارنده به داخل قیف تغذیه (F7) برانید. هرگز برای فشار دادن مواد به داخل قیف از انگشتان یا قاشق و چنگال استفاده نکنید.
- می‌توانید تا ۳ کیلوگرم گوشت چرخ کنید. حداکثر زمان کارکرد: ۱۰ دقیقه

نکات مهم:

- مواد غذایی را که باید چرخ شود از قبل آماده کنید (برای گوشت، استخوان‌ها، غضروف، و تاندون را جدا کنید، و آن را به قطعات ۲ در ۲ سانتیمتری برش دهید).
- گوشت باید کاملاً یخ‌زایی شده باشد.

جدا کردن قطعات: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آن را به ترتیب معکوس باز کنید، به نمودارهای 8، و سپس 5.4 تا 5.1 مراجعه کنید.

6 - سبزی خردکن (G)*

6.1 - وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 8 و سپس 6.1 و 6.3 را دنبال کنید.

6.2 - نحوه عملکرد، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- کاسه (B1) را در جای خود قرار دهید و مطمئن شوید که درست قفل شده باشد.
 - با چرخاندن دکمه انتخاب سرعت (A9) روی سرعت «5» برای برش زدن و «7» برای رنده کرده دستگاه را روشن کنید.
 - مواد اولیه را داخل قیف تغذیه بریزید و با استفاده از فشارنده (G2) آن را به داخل برانید.
- ## هرگز برای فشار دادن مواد به داخل قیف از انگشتان یا قاشق و چنگال استفاده نکنید

• می‌توانید تا ۲ کیلوگرم غذا تهیه کنید. حداکثر زمان کارکرد: ۱۰ دقیقه

• می‌توانید از مخلوط‌ها برای آماده کردن استفاده کنید:

- رنده درشت (G4)/رنده ریز (G5): هویج، کرفس، سیب‌زمینی، پنیر، و غیره.

- برش ضخیم (G3): سیب‌زمینی، هویج، خیار، سیب، چغندر و غیره.

جدا کردن قطعه‌ها: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آن را به ترتیب معکوس باز کنید، به نمودارهای 8، و سپس 6.3 تا 6.1 مراجعه کنید.

7 - خردکن کوچک (N1 + N2)*

7.1 - وصل کردن قطعات

نمودارهای 8، و 7.1 تا 7.7 را دنبال کنید.

7.2 - نحوه عملکرد، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

• کاسه (B1) را در جای خود قرار دهید و مطمئن شوید که درست قفل شده باشد.

• با خردکن کوچک می‌توانید مواد زیر را ریز خرد کنید:

- سبزی‌ها: حداکثر ۱ گرم / حداکثر ۱۰ ثانیه / سرعت «7»

- میوه‌های خشک / گوشت گاو (بدون رگ و ریشه و بدون استخوان): حداکثر ۱۰۰ گرم / حداکثر ۱۰ ثانیه / سرعت «8»

• خردکن کوچک برای مواد سخت مانند قهوه یا برای مایعات طراحی نشده است.

جدا کردن قطعات: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آن را به ترتیب معکوس باز کنید، به نمودارهای 8، و 7.7 تا 7.1 مراجعه کنید.

8 - آسیاب ادویه‌جات (N3 + N4)*

8.1 - وصل کردن قطعات

شکل‌های 8، و 7.1 تا 7.7 را دنبال کنید.

8.2 - عملکرد، نکات و جداسازی

• کاسه (B1) را در جای خود قرار دهید و مطمئن شوید که به درستی قفل شده است.

• با آسیاب ادویه، می‌توانید به خوبی آسیاب کنید:

- دانه‌های قهوه: ۶۰ گرم / پالس / ۳۰ ثانیه

- گشنیز: ۱۰۰ گرم / پالس / ۳۰ ثانیه

• این آسیاب ادویه برای مایعات طراحی نشده است.

جداسازی: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و سپس به ترتیب معکوس مونتاژ عمل کنید.

نمودارها: ۸، ۷.۳ تا ۷.۱

1 - توزین

Bake Partner+ مجهز به یک ترازوی داخلی است. می‌توانید به آسانی مواد غذایی را جداگانه وزن کنید.

یادآوری برای استفاده درست:

- قبل از توزین مطمئن شوید که دستگاه روی هر چهار پایه خود پایدار است.
- دستگاه را روی سطحی تمیز، خشک، مسطح و پایدار قرار دهید.
- در طول توزین یا صفر کردن ترازو آن را لمس نکنید یا فشار ندهید.
- مطمئن شوید که در طی توزین یا صفر کردن ترازو هیچ شیئی زیر دستگاه نباشد یا با آن تماس نداشته باشد.
- بررسی کنید که سیم برق زیر دستگاه گیر نکرده باشد یا محکم کشیده نشود، زیرا روی دقت توزین یا صفر کردن ترازو تأثیر می‌گذارد.
- در طی توزین یا صفر کردن ترازو، مطمئن شوید که هیچ چیزی باعث لرزش Bake Partner+ نشود (مثلاً اجاق قابی).
- مطمئن شوید که دکمه چرخان (A9) در موقعیت «0» قرار دارد تا بتوانید وزن‌کشی کنید.

استفاده از عملکرد ترازو:

- با این دستگاه می‌توانید براساس نیاز خود در قسمت‌های متفاوتی وزن کنید: در کاسه استیل ضدزنگ (B1)، در قسمت سر دستگاه یا استفاده از حصار توزین (A3)، یا در مخلوط‌کن* (D)، برای فعال کردن صفحه نمایش توزین، دکمه TARE را فشار دهید (A12)*.

حالت TARE

- در طی اولین استفاده از عملکرد TARE، حسگرها شروع به آماده سازی می‌کنند—صبر کنید تا صفحه نمایش «0g» را نشان دهد و سپس توزین را شروع کنید.
- قبل از فشار دادن دکمه TARE، مطمئن شوید که دستگاه متوقف شده است.
- در طی انجام TARE، صفحه نمایش شروع به نمایش 8888 می‌کند. وقتی صفحه نمایش 0g را نشان دهد، دستگاه آماده توزین است.

حالت توزین

- در صورتی که مقادیر منفی باشد، صفحه نمایش وزن واقعی را تا 999- نشان می‌دهد. اگر مقدار منفی از 999- کمتر شود، «----» نشان داده خواهد شد.
- در صورتی که بار بیش از حد باشد (وزن بیشتر از ۵۱۰۰ گرم)، «STOP» روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

دکمه UNIT

در حالت توزین، برای جابه‌جایی بین واحدهای گرم و میلی‌لیتر، دکمه (A11) UNIT را فشار دهید.

حالت آماده به‌کار

پس از ۳ دقیقه غیرفعال بودن در حالت توزین، صفحه نمایش خاموش می‌شود. برای خروج از حالت آماده به‌کار، پیچ انتخاب سرعت را بچرخانید یا دکمه TARE را فشار دهید.

2 - قلاب خمیرگیر (C1) و همزن بالونی (C3)

هرگز از همزن بالن (C3) یا همزن (C2) یا کاربک آن (C4) برای ورز دادن خمیر استفاده نکنید.

بسته به نوع مواد غذایی* کاسه استیل ضدزنگ (B1) و درپوش آن (B2) به شما امکان تهیه حداکثر تا ۸۵۰ گرم خمیر نان سفید را با قلاب خمیرگیر می‌دهد، و با هم‌زن بالونی می‌توانید تا ۱۰ سفیده تخم‌مرغ را بزنید.

2.1 - وصل کردن قطعات

نمودارهای 2.1 تا 2.5 را دنبال کنید.

2.2 - نحوه عملکرد، نکات مهم و جدا کردن قطعات

- پیچ انتخاب سرعت (A9) را براساس دستور تهیه غذا روی سرعت موردنظر بچرخانید و شروع کنید.
- در طول تهیه غذا می‌توانید مواد لازم را از طریق دریچه روی درب (B2) اضافه کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ تنظیم (A9) را روی «0» برگردانید.

نکات مهم:

قلاب خمیرگیر (حداکثر زمان استفاده: ۱۳ دقیقه)

- از قلاب خمیرگیر (C1) با سرعت «1» تا «2» استفاده کنید. می‌توانید تا ۵۰۰ گرم آرد (آرد سفید، نان چند غله، خمیر بریزه، خمیر بریزه شیرین، و غیره) خمیر کنید.

همزن بالونی (حداکثر زمان استفاده: ۱۰ دقیقه)

- از هم‌زن بالونی (C3) با سرعت «1» تا «8» استفاده کنید.

- برای آماده‌سازی: مایونز، آبله، سس‌ها، سفیده تخم‌مرغ، (یک تا ۱۰ سفیده تخم‌مرغ با سرعت 8)، خامه (تا ۵۰۰ میلی‌لیتر) و غیره.

- هرگز از هم‌زن بالونی (C3) برای خمیر کردن یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده نکنید.

جدا کردن قطعات: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آن را به ترتیب معکوس باز کنید، به نمودارهای 2.5 تا 2.1 مراجعه کنید.

3 - هم‌زن (C2) و قاشقک (C4)

هرگز از تیغه همزن بالونی (C3) برای مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده نکنید.

بسته به نوع مواد غذایی که تهیه می‌کنید، می‌توانید از کاسه استیل (B1) و درب آن (B2) برای آماده کردن حداکثر تا ۱٫۸ کیلوگرم مخلوط سبک استفاده کنید.

3.1 - وصل کردن قطعه‌ها

نمودارهای 3.1 تا 3.6 را دنبال کنید.

3.2 - نحوه عملکرد، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- ابتدا پیچ انتخاب سرعت (A9) را روی سرعت موردنظر براساس دستور تهیه غذا قرار دهید.
- در طول تهیه غذا می‌توانید مواد لازم را از طریق دریچه روی درب (B2) اضافه کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ تنظیم (A9) را روی «0» برگردانید.

جدا کردن قطعات: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آن را به ترتیب معکوس باز کنید، به نمودارهای 3.4 تا 3.1 مراجعه کنید.

نکات مهم:

همزن (حداکثر زمان استفاده: ۱۳ دقیقه)

- از هم‌زن (C2) یا قاشقک آن (C4) با سرعت بین «1» تا «8» استفاده کنید.

- می‌توانید تا ۱٫۸ کیلوگرم خمیر سبک (کیک اسفنجی، بیسکویت و غیره) مخلوط کنید.

- هرگز از تیغه مخلوط‌کن (C2) برای مخلوط کردن خمیرهای سنگین یا خمیر تازه پاستا (لازانيا، ریگاتونی، بیگولی و غیره) استفاده نکنید.

4 - کاسه مخلوط‌کن (D)

بسته به نوع مواد اولیه، با کاسه مخلوط‌کن (D) می‌توانید تا ۱٫۲۵ لیتر مخلوط سنگین و ۱ لیتر مخلوط مایع تهیه کنید.

A: واحد موتور

- A1. روکش خروجی سریع
- A2. خروجی سریع
- A3. حصیر توزین
- A4. خروجی آرام
- A5. روکش خروجی آرام
- A6. سری

- A7. خروجی برای خمیرگیر، همزن و میکسر
- A8. دکمه آزادسازی سر دستگاه
- A9. پیچ انتخاب سرعت
- A10. صفحه نمایش
- A11. دکمه واحد
- A12. دکمه صفر کردن
- A13. ترازوی داخلی

B: مجموعه کاسه

- B1. کاسه استیل ضدزنگ
- B2. محافظ ضد پاشش

C: کیت شیرینی

- C1. قلاب خمیرگیر
- C2. همزن
- C3. همزن بالونی
- C4. فاششک

D: پارچ مخلوطکن*

- D1. کاسه
- D2. درپوش
- D3. کلاهک درب مخلوطکن

N: لوازم جانبی*

- N1. کاسه خردکن کوچک
- N2. پایه خردکن کوچک
- N3. کاسه آسیاب ادویه
- N4. پایه آسیاب ادویه
- N5. کاسه آسیاب
- N6. پایه آسیاب

F: سر چرخ گوشت*

- F1. بدنه چرخ گوشت
- F2. پیچ ماریچ
- F3. تیغه چرخ گوشت
- F4. صفحه چرخ درشت
- F5. صفحه چرخ ریز
- F6. حلقه قفل کن
- F7. فشارنده
- F8. سینی تغذیه

G: برش زن سبزیجات*

- G1. بدنه برش زن
- G2. فشارنده
- G3. قیف سبلیکونی
- G4. قیف زنده درشت
- G5. قیف زنده ریز

هشدار: قبل از اولین بار استفاده از دستگاه، لطفاً کتابچه «دستورالعمل‌های ایمنی» و این دفترچه راهنمای کاربر را با دقت بخوانید و آنها را در مکانی مناسب نگهداری کنید.

مهم

برای ایمنی بیشتر کاربر، دستگاه مجهز به یک سیستم شناسایی کاسه (B1) است. کاسه باید درست جا گرفته باشد تا دستگاه کار کند.

دستگاه تنها در صورتی شروع به کار می‌کند که درپوش (A1) و سری آن (A6) بسته باشند و کاسه (B1) قفل شده باشد. اگر هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است درپوش (A1) و/یا سر آن را (A6) آزاد کنید، یا کاسه (B1) را از حالت قفل شده خارج کنید، دستگاه فوراً متوقف می‌شود. پیچ تنظیم را روی موقعیت 0 قرار دهید، سپس درپوش و/یا سری را ببندید و/یا کاسه (B1) را قفل کنید. مطابق معمول ادامه دهید و سرعت دلخواه را انتخاب کنید تا دستگاه شروع به کار کند. در صورت قطع شدن برق، پیچ تنظیم را روی موقعیت «0» ببرید.

در درجه «0»، دستگاه در حالت آماده به‌کار قرار می‌گیرد و مصرف برق آن ۰٫۲۶ وات است.

هشدار: استفاده از کاردک برای آماده‌سازی‌های کوچک توصیه نمی‌شود، زیرا ممکن است به کاسه خالی ساییده شود و صدای تیزی ایجاد کند.

شروع به کار

- قبل از اولین استفاده همه قطعات جانبی را با آب و مایه شوینده بشویید. آنها را آبکش و خشک کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف، خشک و تمیز قرار دهید. مطمئن شوید که پیچ انتخاب سرعت (A9) روی درجه «0» است، سپس دستگاه را به برق بزنید.
- صفحه نمایش «----» را بدون واحد نشان می‌دهد، به مدت ۵ ثانیه چشمک می‌زند و سپس خاموش می‌شود.

قبل از استفاده، کاسه (B1) را در جایش قرار دهید تا دستگاه شروع به کار کند.

- برای شروع، چندین گزینه دارید (به نمودار A9 مراجعه کنید):

- حالت پالسی:

با این تنظیم دستگاه با حداکثر سرعت و با فواصل کوتاه کار می‌کند تا بر روی تهیه غذا کنترل بهتری داشته باشید.

- حالت مداوم:

بسته به دستور تهیه‌ای که دارید سرعت موردنظر را از «1 تا 8» انتخاب کنید.

- **نمایشگر:** به محض اینکه موتور شروع به کار کرد، تایمر آغاز می‌شود.
- در طول تهیه غذا می‌توانید مواد غذایی را با استفاده از دریچه روی درب (B2) اضافه کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ تنظیم (A9) را روی «0» بگردانید.

حالت آماده به‌کار

- در حالت توزین، صفحه نمایش پس از ۳ دقیقه غیرفعال بودن خاموش می‌شود.
- پس از شروع به کار موتور، صفحه نمایش پس از ۵ دقیقه غیرفعال بودن خاموش می‌شود.
- برای خروج از حالت آماده به‌کار، دکمه TARE (A12) را فشار دهید.

fr	08 - 16
en	17 - 24
nl	25 - 33
de	34 - 42
it	43 - 51
pt	52 - 60
es	61 - 69
ru	70 - 78
kk	79 - 87
ar	95 - 88
fa	103 - 96