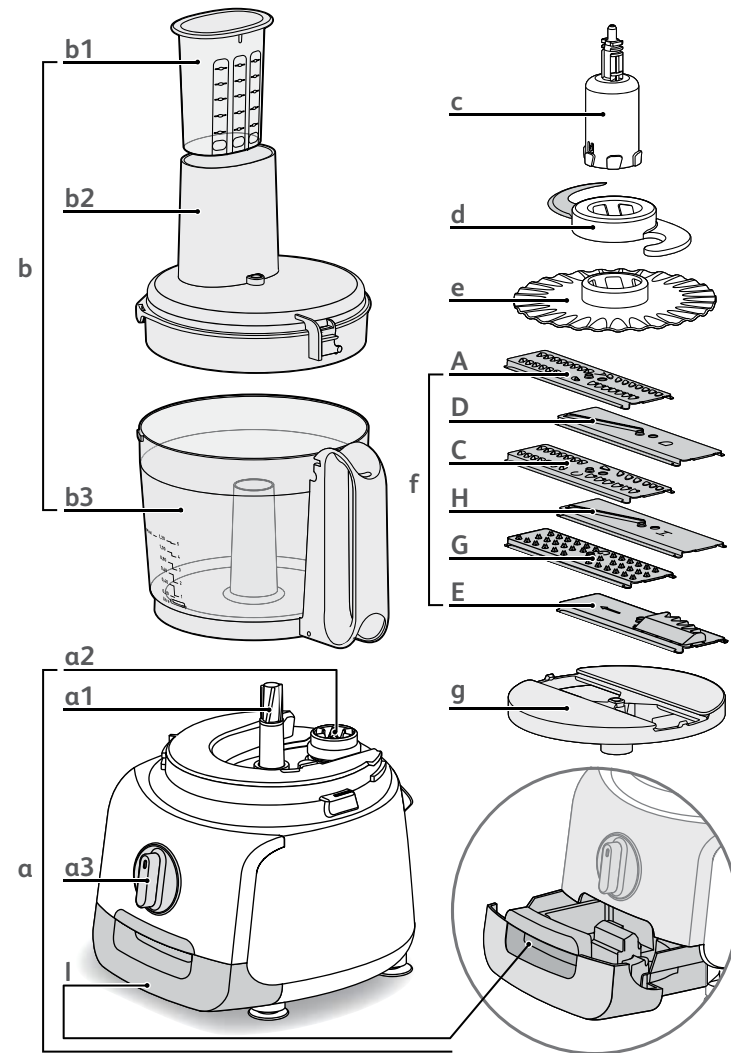


FR p. 3 - 9  
EN p. 10 - 16  
NL p. 17 - 23  
DE p. 24 - 30  
ES p. 31 - 37  
PT p. 38 - 44  
IT p. 45 - 51  
EL p. 52 - 58  
RU p. 59 - 69  
UK p. 70 - 80  
KK p. 81 - 90  
AR p. 91 - 97  
FA p. 98 - 105

## STORE INN SUCCESSOR 3L



FR  
EN  
NL  
DE  
ES  
PT  
IT  
EL  
RU  
UK  
KK  
AR  
FA



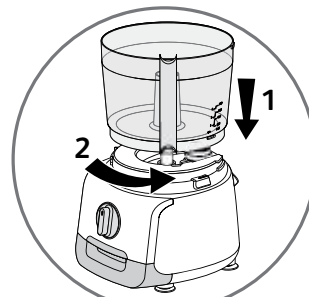
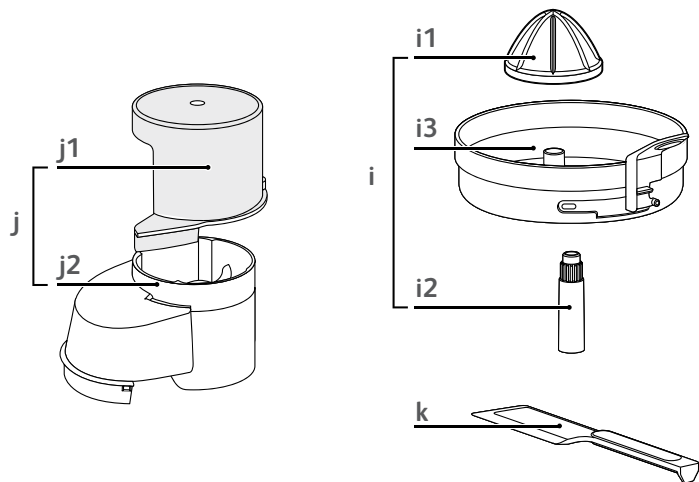
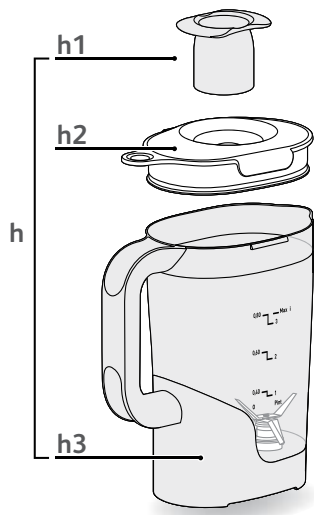


fig.1a

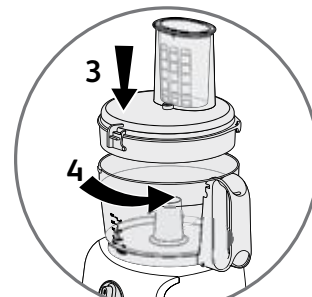


fig.1b

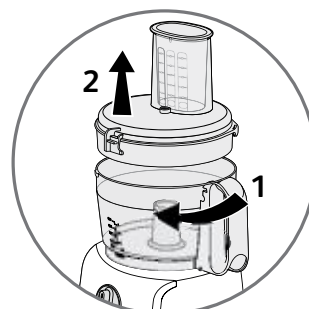


fig.2a

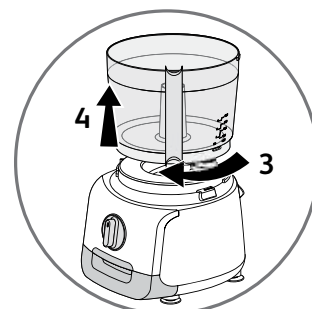


fig.2b

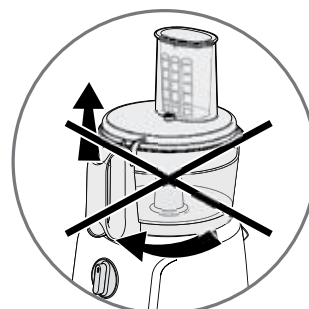


fig.2c

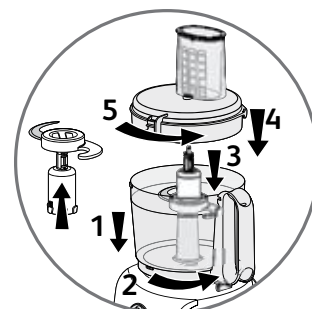


fig.3

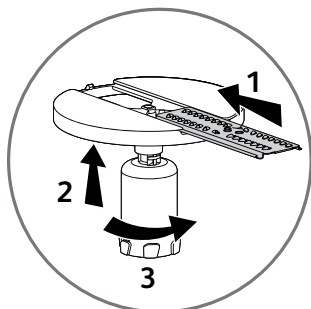


fig.4a

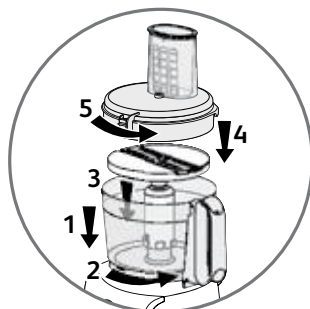


fig.4b

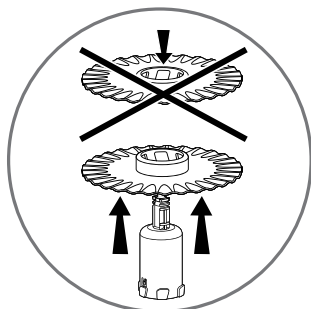


fig.5a

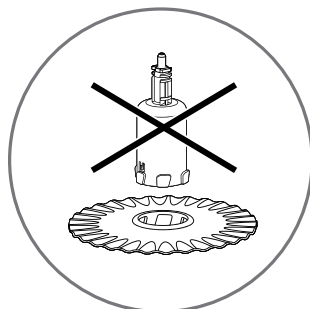


fig.5b

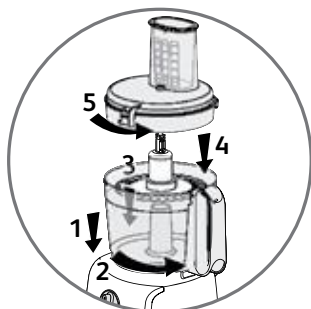


fig.5c

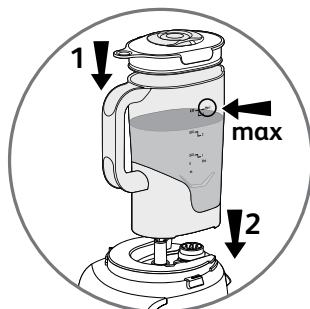


fig.6

Les accessoires, contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

**AVERTISSEMENT :** Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

## Description

- |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>a</b> Bloc moteur</p> <p>a1 : Sortie lente bloc moteur</p> <p>a2 : Sortie rapide bloc moteur</p> <p>a3 : Sélecteur de vitesses : position Pulse (marche intermittente)-0-1-2</p> | <p><b>b</b> Ensemble bol hachoir</p> <p>b1 : Poussoir doseur</p> <p>b2 : Couvercle à cheminée</p> <p>b3 : Bol</p> <p><b>c</b> Entraîneur</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ACCESSOIRES SELON MODÈLE :

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>d</b> Couteau multifonctions</p> <p><b>e</b> Disque émulsionneur</p> <p><b>f</b> Cartouches coupe - légumes</p> <p>A : Râpé fin</p> <p>D : Tranché fin</p> <p>C : Râpé gros</p> <p>G : Reibekuchen / Parmesan</p> <p>H : Tranché épais</p> <p>E : Coupe-frites</p> <p><b>g</b> Support cartouches</p> <p><b>h</b> Bol mixer</p> <p>h1 : Bouchon doseur</p> <p>h2 : Couvercle</p> <p>h3 : Bol</p> | <p><b>i</b> Presse-agrumes</p> <p>i1 : Cône</p> <p>i2 : Entraîneur Presse-agrumes</p> <p>i3 : Panier</p> <p><b>j</b> Moulin Fines-Herbes</p> <p>j1 : Couvercle</p> <p>j2 : Bol moulin fines-herbes</p> <p><b>k</b> Spatule</p> <p><b>l</b> Tiroir de rangement</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse (voir paragraphe nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.
- Pulse (marche intermittente) : tournez le bouton (a3) sur la position Pulse par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (a3) sur la position 1 ou 2.
- Arrêt : tournez le bouton (a3) sur la position 0.

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

## 1 : Mise en place du bol hachoir et du couvercle

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

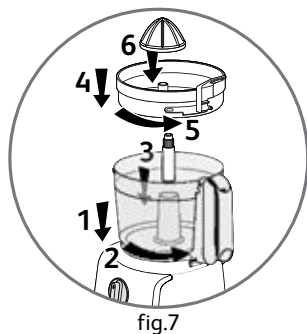


fig.7

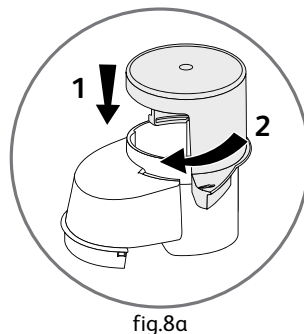


fig.8a

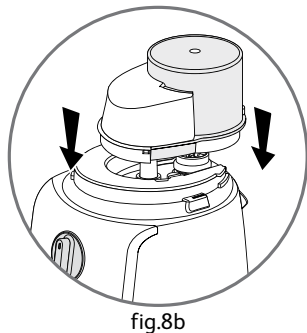


fig.8b

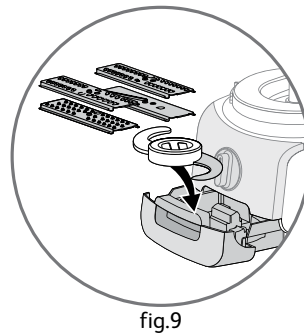


fig.9

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée en alignement avec l'angle à droite de la façade.
- Verrouillez le bol (b3) en le tournant vers la droite.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol (b3). Verrouillez le couvercle en le poussant vers la droite dans la poignée du bol.

Il est impératif de verrouiller le bol sur le bloc moteur (a) avant de verrouiller le couvercle (b2) sur le bol (b3).

## 2 : Retrait du bol hachoir et du couvercle

- Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le libérer de la poignée du bol. Vous pourrez alors le soulever et le retirer.
- Déverrouillez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- c'est seulement à ce moment que vous pouvez soulever et retirer le bol du bloc moteur.

## 3 : Mélanger/mixer/hacher/pétrir

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Couteau multifonctions (d).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez le couteau multifonctions (d) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

### PÉTRIR / MÉLANGER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 1 kg de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée... en 60 s.
- 800 g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain au céréales... en 60 s.

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 1,2 kg de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt... en 1 min 30 à 3 min environ.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

### HACHER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position pulse.

Vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments tels que :

- viande crue ou cuite (désossée, dénucléée et coupée en dés).
- poissons crus ou cuits (sans peau et sans arête).
- produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

### MIXER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 45 s.

## 4 : Râper/trancher

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Cartouche au choix (f) (selon modèle).
- Support cartouches (g).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Insérez la cartouche choisie (f) dans le support cartouche (g), introduisez au maximum l'axe de l'entraîneur (c) à travers la cartouche (f), et verrouillez l'ensemble, puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur position 1 pour trancher ou position 2 pour râper.

Vous pouvez préparer avec les cartouches (selon modèle) :

- râpe gros (C) / râpe fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
- coupe-frites (E) : frites...
- reibekuchen / parmesan (G) : parmesan, noix de coco...

Vérifier que l'axe métallique de l'entraîneur (c) est inséré dans le centre du couvercle à cheminée (b2).

## 5 : Emulsionner / battre / fouetter

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Disque émulsionneur (e).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez dans le bon sens et verrouillez le disque émulsionneur (e) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

Mettre le disque émulsionneur dans le bon sens : voir schéma encadré 5.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.
  - N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2 litre).

## 6 : Homogénéiser/mélanger/mixer très finement (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol mixer (h).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (h3) **sans dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.**
- Placez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1), et verrouillez-le sur le bol.
- Positionnez le bol assemble (h) sur la sortie bloc moteur (a2), la poignée du bol mixer face à vous.
- Attendez l'arrêt total du robot avant de retirer le bol mixer du bloc moteur.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 ou 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position Pulse, pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
- Ne jamais utiliser le bol mixer avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :

- 1 l pour les mélanges épais.
- 0.8 l pour les mélanges liquides.

• Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (h1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage, et ne dépassez pas le niveau de remplissage indiqué sur le bol. Temps d'utilisation maximum : 3 min.

#### Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule, faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.

Vous pouvez :

- préparer des potages finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

## 7 : Presser les agrumes (selon modèle)

#### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble presse-agrumes (i).
- Bol (b3).

#### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez l'entraîneur (i2) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Posez le panier (i3) sur le bol et verrouillez-le.
- Posez le cône (i1) sur la cheminée du panier (i3).
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : déverrouillez le panier (i3) puis le bol et vous pourrez alors enlever l'ensemble du bloc moteur.

#### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Positionnez et maintenez une moitié d'agrumes sur le cône (i1).
  - Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 pour la mise en marche.
- Vous pouvez obtenir jusqu'à 1.2 l de jus d'agrumes sans vider le bol.
- **Attention** : vous devez rincer le panier tous les 0.2 l.

## 8 : Hacher très finement des petites quantités (selon modèle)

#### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble fines-herbes (j).

#### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol moulin fines-herbes (j2).
- Placez le couvercle (j1) sur le bol moulin fines-herbes (j2) et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'ensemble sur le bloc moteur (a).

#### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche, tout en maintenant le moulin fines-herbes sur le bloc moteur durant le fonctionnement.

Vous pouvez utiliser la position «Pulse», pour un meilleur contrôle du mélange.

- Avec le moulin fines-herbes (j) vous pouvez hacher en quelques secondes :

- ail, persil, oignon, biscottes (pour chapelure), jambon...

Quantité / Temps maximum : 50 g / 10 s

- abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés

Quantité / Temps maximum : 80 g / 5 s

- Lorsque vous videz le bol, faites très attention au couteau, il est très affûté.

## 9: Rangement des accessoires (selon modèle)

- Votre robot est muni d'un tiroir de rangement intégré (l) dans lequel vous pouvez placer le couteau multifonctions (d), ainsi que 4 cartouches coupe-légumes (f).
- Après avoir mis les accessoires en place, coulisiez le tiroir de rangement (l) dans le bloc moteur (a).

## Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
  - Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
  - Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle.
  - Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (h3). Fermez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
  - Ne mettez pas le bloc moteur (a) dans l'eau, ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.
  - **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**
- Astuce : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

## Rangement

- Ne rangez pas votre robot dans un environnement humide.

## Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :
  - le branchement de votre appareil.
  - le verrouillage de chaque accessoire.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret Service).

## Accessoires

- Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :
  - Cartouches coupe - légumes
    - A : Râpé fin
    - D : Tranché fin
    - C : Râpé gros
    - H : Tranché épais
    - G : Reibekuchen / Parmesan
    - E : Coupe-frites
  - Moulin Fines-Herbes
  - Bol mixer
  - Presse-agrumes

#### ATTENTION :

Afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice.

## Pâte à pain blanc

*500 g de farine – 300 g d'eau tiède – 2 sachets de levure de boulanger – 10 g de sel.*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 60 s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Dès que le pain a doublé de volume, mettez au four, et baissez la température à Th.6 (180°). Laissez cuire pendant 30 à 40 min. En même temps, dans le four, mettez un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain.

## Pâte à pizza

*150 g de farine – 90 g d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – ½ sachet de levure de boulanger – sel*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20 s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc... Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive. Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfourez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

## Pâte brisée

*280g de farine – 140g de beurre mou en morceaux – 70ml d'eau – une pincée de sel*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel et le beurre. Faites fonctionner à vitesse 2, quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (25 à 30 s). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

## Pâte à crêpes

(dans le bol avec le couteau multifonctions, ou dans le bol mixer)

*160 g de farine – 1/3 l de lait – 2 œufs – ½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile – 15 g de sucre (facultatif) – Rhum (selon goût)*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse 1, pendant 20 s, puis, passez à vitesse 2 pendant 25 s.

Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse 2, et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis mixez pendant 45 s.

## Quatre-quarts

*200 g de farine – 1 sachet de levure chimique – 200 g de beurre mou en morceaux – 200 g de sucre – 4 œufs entiers – 1 pincée de sel.*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse 2 pendant 2 min 30. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 1h.

*200 g farine – 100 g de beurre mou en morceaux – 100 g de sucre – 4 œufs – 60 ml de lait – 1 cuillère à café de miel liquide – 1 paquet de levure chimique – 1 cuillère à café de cannelle – 1 cuillère à café de gingembre – 1 cuillère à café de muscade râpée – 1 zeste d'orange râpée – 1 pincée de poivre.*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez tous les ingrédients. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 2 min. Mettez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 50 min à Th 6 (180°C).

Servez tiède ou froid avec de la compote ou de la marmelade.

## Gâteau au chocolat

*5 œufs, 200 g de sucre, 3 cuillères à soupe de farine, 200 g de beurre fondu, 200 g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 100 ml de lait.*

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.

Dans le bol muni du couteau multifonctions, mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse 2 pendant 45 s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait, et laissez fonctionner 15 s.

Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1h, Th5/6 (160°C).

## Crème Chantilly

*200 ml de crème fraîche liquide très froide, 30 g de sucre glace.*

Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 40 s.

## Mayonnaise

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

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Sélectionnez la vitesse 2, faites fonctionner pendant 5 s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.

Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.

Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.

The accessories contained in the model you have just purchased are represented on the label located on top of the packaging.

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

## Description

- |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a Motor drive</b><br>a1 : Motor drive slow output<br>a2 : Motor drive fast output<br>a3 : Speed selector: Pulse position (intermittent operation)-0-1-2                          | <b>b Chopping bowl assembly</b><br>b1 : Pusher with measuring section<br>b2 : Lid with feeder tube<br>b3 : Bowl |
| <b>d Multifunction blade</b>                                                                                                                                                        | <b>i Citrus press</b><br>i1 : Cone<br>i2 : Citrus press spindle<br>i3 : Filter basket                           |
| <b>e Emulsifying disc</b>                                                                                                                                                           | <b>j Herb grinder</b><br>j1 : Lid<br>j2 : Herb grinder bowl                                                     |
| <b>f Vegetable cutter cartridges</b><br>A : Fine grater<br>D : Fine slicer<br>C : Coarse grater<br>G : Rosti (potato cakes)/parmesan<br>H : Thick slicer<br>E : French fries cutter | <b>k Spatula</b><br><b>l Storage drawer</b>                                                                     |
| <b>g Cartridge holder</b>                                                                                                                                                           |                                                                                                                 |
| <b>h Blender</b><br>h1 : Feeder cap<br>h2 : Lid<br>h3 : Jug                                                                                                                         |                                                                                                                 |

### ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

## Using your appliance

- Before using for the first time, wash all parts of the accessories in hot soapy water (see section on cleaning). Rinse and dry.
- Place the motor drive (a) on a flat surface that is clean and dry.
- Plug in your appliance.
- Pulse (intermittent operation): turn the knob (a3) to Pulse position - using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
- Continuous operation: turn the knob (a3) to position 1 or 2.
- Stop: turn the knob (a3) to position 0.

The numbering of the paragraphs corresponds to the numbering of the diagrams.

## 1 : Fitting the chopping bowl and lid

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor drive (a), with the handle positioned slightly to the right of the button.
- Lock the bowl (b3) by turning it to the right.

- Fit the lid (b2) onto the bowl (b3). Lock the lid by pushing it to the right in the bowl handle. It is **essential** to lock the bowl onto the motor drive (a) before locking the lid (b2) onto the bowl (b3).

## 2 : Removing the chopping bowl and lid

- Unlock the lid by turning it clockwise to release the bowl handle. You will then be able to lift and remove it.
- Unlock the bowl by turning it clockwise.
- Only now will you be able to lift and remove the bowl from the motor drive.

## 3 : Mixing/blending/chopping/kneading

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Spindle (c).
- Multifunction blade (d).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) onto the motor drive (a) and lock it in place.
- Slide the multifunction blade (d) onto the spindle (c), and position the entire assembly on the motor drive (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: unlock the lid then unlock the bowl.

### KNEADING/MIXING

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start it up.

You can knead up to:

- 1 kg of heavy dough, such as white bread dough, shortcrust pastry in 60 sec.
- 800g of special bread dough, such as rye bread, wholemeal bread, wholegrain bread, etc. in 60 sec.

You can mix up to:

- 1.2 kg of light cake mixture such as biscuit dough, pound cake, sponge cake, etc. in approximately 1 min 30 sec to 3 min.

You can also mix up to 1 litre of pancake or waffle batter in 1 min to 1 min 30 sec.

### CHOPPING

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start, or for better control of chopping, use the pulse position. You can chop up to 600 g of food such as:

- Raw or cooked meat (boned, trimmed and diced).
- Raw or cooked fish (skinned and filleted).
- Hard foods: cheese, dried fruit, some vegetables (carrots, celery, etc.).
- Soft foods: some vegetables (onions, spinach, etc.).

### BLENDER

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start. You can blend up to 1 litre of soup or stewed fruit in 45 sec.

## 4 : Grating/slicing

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Spindle (c).
- Cartridge of choice (f) (depending on model).
- Cartridge support (g).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor drive (a) and lock it.
- Insert the selected cartridge (f) into the cartridge support (g), introduce the spindle axle (c) as far as it will go through the cartridge (f), and lock the assembly, then position it on the motor drive (a1).
- Fit the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: unlock the lid and then unlock the bowl.

Check that the metal axle of the spindle (c) is inserted in the centre of the lid with measuring tube (b2)

#### USAGE AND TIPS:

- Introduce the food through the lid feeder tube and guide it through using the pusher (b1).
- Turn the speed selector (a3) to position 1 for slicing or position 2 for grating.

You can prepare the following with the cartridges (depending on model):

- Coarse grating (C) / fine grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese, etc.
- Thick slices (H) / thin slices (D): potatoes, onions, cucumber, beetroot, apples, carrots, cabbage, etc.
- French fries (E): chips, etc.
- Potato fritters/Parmesan (G): for grating parmesan, coconut, etc.

## 5 : Emulsifying/beating/whipping

#### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Spindle (c).
- Emulsifying disc (e).

#### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor drive (a) and lock it in place.
- Slide into place and lock the emulsifying disc (e) on the spindle (c), and position the assembly on the motor drive output (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Position the lid (b2) and lock in on the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: unlock the lid then unlock the bowl.

Fit the emulsifying disc in the right direction: see inset drawing 5.

#### USAGE AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.
  - Never use this accessory to knead heavy dough or to mix cake mixtures.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (1 to 6), whipped cream, chantilly cream (up to 0,2 litres).

## 6 : Liquidising/blending/mixing very finely (depending on model)

#### ACCESSORIES USED:

- Jug blender assembly (h).

#### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the ingredients in the blender jug (h3) without exceeding the maximum level shown on the jug.
- Fit the lid (h2), with the feeder cap (h1), and lock it onto the jug.
- Position the assembled jug (h) on the motor drive output (a2), with the jug handle facing towards you.
- Wait for the appliance to come to a complete stop before removing the blender jug from the motor drive.

#### USAGE AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 1 or 2 to start up.
- You can use the Pulse position for better control of mixing.
- Never fill the blender jug with boiling liquid.
  - Never use the blender jug for dry products (nuts, almonds, peanuts, etc.).
  - Always use your blender jug with the lid on.
  - Pour all liquid ingredients into the jug first before adding the solid ingredients, without exceeding the maximum level shown:
    - 1 l for thick mixtures.
    - 0.8 l for liquid mixtures.
  - To add ingredients during mixing, remove the feeder cap (h1) from the lid and pour the ingredients through the filling hole without exceeding the filling level shown on the jug.
- Maximum usage time: 3 min.

#### Tips:

- During mixing, if the ingredients get stuck to the sides of the jug, switch off the appliance and unplug it. Remove the blender jug assembly from the main body of the appliance. Use the spatula to push the preparation down onto the blade. Never put your hands or fingers into the jug or near the blade.

You can:

- Prepare extra smooth soups, sauces, stewed fruit, milk-shakes and cocktails.
- Blend batters (pancakes, doughnuts, fritters, cake).

## 7 : Squeezing citrus fruit (depending on model)

#### ACCESSORIES USED:

- Citrus press assembly (i).
- Bowl (b3).

#### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor drive (a) and lock it.
- Slide the spindle (i2) onto the motor drive output (a1).
- Place the basket (i3) on the bowl and lock.
- Place the cone (i1) on the container tube (i3).
- To remove the citrus press assembly: unlock the filter basket (i3) and then the bowl and you can then lift the assembly from the motor drive.

#### USAGE AND TIPS:

- Place half a citrus fruit on the cone (i1).
  - Turn the speed selector (a3) to position 1 to start up.
- You can obtain up to 1.2l of citrus juice without emptying the bowl.
- **Attention:** you should rinse the filter basket every 0.2l.

## 8 : Finely chopping small quantities (depending on model)

#### ACCESSORIES USED:

- Herb grinder assembly (j).

#### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the ingredients in the herb grinder bowl (j2).
- Fit the lid (j1) over the herb grinder bowl (j2) and lock it by turning it clockwise.
- Place the assembly on the motor drive (a).

#### USAGE AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start up, holding the herb grinder down on the motor drive during operation.

You can use the "Pulse" position for better control of mixing.

- With the herb grinder (j) you can grind the following in a few seconds:
  - Garlic, parsley, onion, breadcrumbs, ham, etc.
  - Quantity / Maximum time: 50g / 10 sec
  - Dried apricots, dried figs, stoned prunes
  - Quantity / Maximum time: 80g / 5 sec
- Be very careful with the blade when emptying the bowl, it is very sharp.

## 9: Accessory storage (depending on model)

- Your appliance comes with an integrated storage drawer (i) where you can put the multifunction blade (d) and the 4 vegetable slicer cartridges (f).
- After storing the accessories, slide the storage drawer (i) in the motor drive (a).

## Cleaning

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use.
- Wash the accessories in hot water and washing up liquid then dry thoroughly, or they are all dishwasher safe.
- To clean the blender jug, pour some water containing a few drops of washing-up liquid into the blender jug (h3). Close the lid (h2), fitted with the feeder cap (h1). Pulse a few times. Disconnect the appliance. Rinse the jug.

- Do not place the motor drive (a) in water or under running water. Wipe it with a damp sponge.
  - **The accessory blades are very sharp. Handle them with care.**
- Tip: if your accessories become discoloured by food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth dipped in cooking oil then clean them in the usual way.

## Storage

- Do not store your appliance in a damp atmosphere.

## What to do if your appliance is not working

- If your appliance is not working, check:
  - That your appliance is plugged in.
  - That each accessory is locked in place.
- If your appliance is still not working contact an approved service centre (see the list in the Service booklet).

### HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

or consult our website - [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

## Accessories

- You can customise your appliance and obtain the following accessories from your retailer or an approved service centre:
  - Vegetable cutter cartridges
    - A: Fine grater
    - D: Thin slicer
    - C: Coarse grater
    - H: Thick slicer
    - G: Rosti (potato cakes)/parmesan
    - E: French fries cutter
  - Herb grinder
  - Jug blender
  - Citrus press

### ATTENTION:

To obtain an accessory, please take these instructions with you.

## Some basic recipes

### White bread dough

*500 g strong white bread flour – 300 ml warm water – 2 sachets dried yeast – 10 g salt*

Put the flour, salt and yeast into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 and after a few seconds pour the warm water through the lid feeder tube. As soon as the dough forms a ball (around 60 sec), stop the appliance. Leave the dough to rise in a warm place until it has doubled in size. Then rework the dough to shape it and place it on a greased, floured baking tray. Leave to rise again. Preheat the oven to 240°. When the bread has doubled in size, put it in the oven and lower the temperature to 180°. Bake for approximately 30 to 40 min. At the same time, place a glass of water in the oven to encourage the crust to form.

For UK only: Use 500 g strong white bread flour. Substitute 2 sachets of dried yeast with 1 teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour plus 1 teaspoon salt. Add

300 ml warm water and process as above. After processing, shape the dough into a ball and place on a greased baking tray. Leave to rise for about 1 hour in a warm place until doubled in size. Shape and cook for about 20 min in a preheated oven at 220°C, UK gas mark 7 and then reduce to 180°C/UK Gas mark 4 for a further 15 mins.

### Pizza dough

*150 g strong white bread flour – 90 g warm water – 2 dessertspoons olive oil – ½ sachet dried yeast – salt*

Put the flour, salt and yeast into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 and after a few seconds pour the warm water and oil through the lid feeder tube. As soon as the dough forms a ball (15 to 20 sec), stop the appliance. Leave the dough to rise in a warm place until it has doubled in size. Preheat the oven to 240°. Meanwhile, spread out the dough and add toppings as required: tomato and onion purée, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Liven up your pizza with a few anchovies and black olives, sprinkle a little oregano and grated gruyère and pour a few drops of olive oil over it. Place the pizza on greased, floured baking tray. Bake for 15 to 20 min to your taste.

For the UK only: Use strong white bread flour. Substitute half sachet of bakers yeast with half teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour, ½ teaspoon salt and ½ teaspoon sugar. Then prepare as directed above with 90 ml warm water and 1 tablespoon olive oil. Roll out to a 28 cm circle and cover with the topping of your choice. Bake in a preheated oven at 220°C, UK gas mark 7 for about 15 – 20 min or until crisp.

### Rich Shortcrust Pastry

*280 g plain flour – 140 g softened butter – 70 ml cold water – pinch salt.*

Put the flour, salt and butter into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 for a few seconds then pour the water through the lid feeder tube. Continue until the dough forms a ball (25 to 30 sec). Leave to chill for at least 1 hour before rolling out and baking with the filling of your choice.

### Pancake batter

(in the bowl with the multifunction blade or in the blender jug)

*160 g plain flour – 1/3l milk – 2 eggs – ½ teaspoon fine salt – 2 dessertspoons oil – 10 g sugar (optional) – Rum (if desired).*

Put all the ingredients into the bowl fitted with the multifunction blade: the flour, milk, eggs, sugar and Rum. Operate at speed 1 for 20 sec, then change to speed 2 for 25 sec.

Put all the ingredients in the blender jug except the flour. Operate at speed 2, and after a few seconds gradually add the flour through the central hole of the blender jug, then blend for 45 sec.

### Sponge cake

*200 g plain flour – 1 sachet or 3 teaspoons baking powder – 200 g softened butter – 200 g caster or fine sugar – 4 whole eggs – 1 pinch salt.*

Put all the ingredients into the bowl fitted with the multifunction blade. Operate at speed 2 for 1 min 30. Preheat the oven to 180°. Pour the mixture into a cake tin and bake for 1 hour.

### Spice cake

*200 g plain flour – 100 g softened butter cut into pieces – 100 g caster or fine sugar – 4 eggs – 60ml milk – 1 dessertspoon runny honey – 1 sachet or 3 teaspoons baking powder – 1 teaspoon cinnamon – 1 teaspoon ginger – 1 teaspoon nutmeg – zest of 1 orange – 1 pinch pepper.*

Put all the ingredients into the bowl fitted with the multifunction blade. Select speed 2 and operate for 2 min. Pour into a greased, floured cake tin and bake for 50min at 180°C. Serve warm or cold with stewed fruit or jam.

## Chocolate cake

5 eggs, 200 g caster or fine sugar, 3 dessertspoons plain flour, 200 g melted butter, 200 g good quality plain chocolate (at least 65% cocoa solids), 1 sachet or 3 teaspoons baking powder, 100 ml milk.

Melt the chocolate in a bain-marie (or in bowl over a pan of boiling water) with 2 dessertspoons of water. Add the butter and stir until the mixture is completely blended.

Put the sugar and eggs in the bowl fitted with the multifunction blade and operate at speed 2 for 45 sec until the mixture becomes frothy. Without stopping the appliance, add the melted chocolate, flour, baking powder and milk through the feeder tube and continue to operate for 15 sec.

Pour into a greased, floured cake tin and bake for around 1 hr at 160°C.

## Chantilly cream

200 ml very cold fresh whipping cream, 30 g icing sugar.

Place the bowl in the refrigerator for a few minutes so that it is very cold.

Put the fresh cream and the icing sugar into the bowl fitted with the emulsifying disc. Select speed 2 and operate for 40 sec.

## Mayonnaise

1 egg yolk, 1 dessertspoon mild mustard, 1 dessertspoon vinegar, ¼ litre oil, salt, pepper.

Put all the ingredients except the oil in the bowl fitted with the emulsifying disc. Select speed 2 and operate for 5 sec. then stop the appliance and pour the oil very slowly through the lid feeder tube. When the mayonnaise is ready it becomes pale in colour.

Important: to be successful with the mayonnaise, the ingredients should be at room temperature. Note: keep in the refrigerator and consume within 24 hours.

De accessoires die horen bij het model dat u gekocht heeft, staan uitgebeeld op het etiket op de bovenkant van de verpakking.

**OPGELET:** De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt gebruiken.

## Beschrijving

- |                                                                                                                                                                |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a Motorblok</b><br>a1 : Langzame uitgang motorblok<br>a2 : Snelle uitgang motorblok<br>a3 : Snelheidsregelaar: positie Pulse<br>(onderbroken werking)-0-1-2 | <b>b Geheel hakkom</b><br>b1 : Stootstuk<br>b2 : Deksel schacht<br>b3 : Kom     |
| <b>c Drager</b>                                                                                                                                                |                                                                                 |
| <b>ACCESSOIRES CONFORM MODEL:</b>                                                                                                                              |                                                                                 |
| <b>d Multifunctioneel mes</b>                                                                                                                                  | <b>i Citruspers</b><br>i1 : Kegel<br>i2 : Drager citruspers<br>i3 : Opvangbakje |
| <b>e Mengschijf</b>                                                                                                                                            | <b>j Molen fijne kruiden</b><br>j1 : Deksel<br>j2 : Kom molen fijne kruiden     |
| <b>f Patronen groentes</b><br>A : Fijn raspen<br>D : Fijn snijde<br>G : Aardappelpannenkoek/parmesaan<br>H : Dik snijden<br>E : Friet snijden                  | <b>k Spatel</b>                                                                 |
| <b>g Patroonhouder mengkom</b>                                                                                                                                 | <b>l Opbergla</b>                                                               |
| <b>h Blender</b><br>h1 : Doseerdop<br>h2 : Deksel<br>h3 : Kom                                                                                                  |                                                                                 |

## Ingebruikname

- Was alle accessoires met warm water en zeep (zie paragraaf schoonmaken) voor het eerste gebruik. Afspoelen en drogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlak, schoon en droog oppervlak.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Pulse (onderbroken werking): draai de knop (a3) naar de stand Pulse voor achtereenvolgende impulsies voor een betere controle van bepaalde voorbereidingen.
- Continue werking: draai de knop (a3) naar stand 1 of 2.
- Stop: draai de knop (a3) naar stand 0.

De nummering van de paragrafen loopt gelijk met de nummering van de gekaderde schema's.

## 1 : ingebruikname van kom en deksel

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Kom (b).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES :

- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a), het handvat van de kom in een rechte lijn met de rechterhoek van de facade.
- Draai de kom vast (b3) door hem naar rechts te draaien.
- Plaats de deksel (b2) op de kom (b3). Draai de deksel vast door hem met het handvat van de kom naar rechts te duwen.

Het is **absoluut noodzakelijk** om de kom op het motorblok (a) vast te draaien voordat u de deksel (b2) op de kom (b3) vastzet.

## 2 : verwijderen van de kom en deksel

- Draai de deksel los door hem in de richting van de klok te draaien, verwijder hem vervolgens van de handvat van de kom. Vervolgens kunt u hem optillen en verwijderen.
- Draai de kom los door hem in de richting van de klok te draaien.
- Alleen dan kunt u de kom van het motorblok optillen en verwijderen.

## 3 : Mengen/mixen/hakken/kneden

#### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Kom (b).
- Drager (c).
- Multifunctioneel mes (d).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem aan.
- Plaats het multifunctionele mes (d) in de drager (c) en plaats het geheel op het motorblok (a1).
- Plaats de ingrediënten in de kom.
- Plaats de deksel (b2) en draai hem aan op de kom (b3).
- Om het geheel kom-deksel te verwijderen: draai de deksel los, draai vervolgens de kom los.

#### KNEDEN/MENGEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op positie 2 voor de ingebruikname.

U kunt kneden:

- 1 kg zwaar deeg, zoals: deeg voor witbrood, zandkoekjesdeeg... in 60 s.
- 800 g speciaal brooddeeg, zoals: roggebrood, volkoren brood, meergranenbrood... In 60 s.

U kunt mengen:

- 1,2 kg licht deeg, zoals:biscuits, evenveeltjes, yoghurtkoekjes... in 1 min 30 tot 3 min ongeveer.

U kunt ook tot 1 liter pannenkoekendeeg, wafeldeeg, enz. mengen in 1 min tot 1 min 30.

#### HAKKEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) in de stand 2 voor de ingebruikname, of voor een betere controle van het hakproces de stand pulse.

U kunt tot 600 g voedsel hakken, zoals:

- rauw of gebakken vlees (ontbot, zonder hersenen en in stukjes)
- Rauwe of gebakken vis (zonder vel en zonder graten)
- Vaste producten: kaas, gedroogd fruit, bepaalde groentes (wortels, selderie...).
- Zachte producten: bepaalde groentes (uien, spinazie ...).

#### MIXEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) naar positie 2 voor de ingebruikname.

U kunt mixen een liter soep, gestoofd in 45 s.

## 4 : Raspen/snijden

#### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Kom (b).
- Drager (c).

- Patroon naar keuze (f) (conform model).
- Patroondrager (g).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem vast.
- Plaats het gekozen patroon (f) in de patroondrager (g), plaats de as van de drager (c) in zijn geheel op het patroon (f), en draai het geheel vast, plaats vervolgens het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de deksel (b2) en draai hem vast op de kom (b3).
- Om het geheel kom-deksel te verwijderen: draai de deksel los, draai vervolgens de kom los.

#### INGEBRUIKNAME EN TIPS:

- Plaats het voedsel in de schacht van de deksel en duw ze aan met het stootstuk (b1).
  - Draai de snelheid-keuzeschakelaar (a3) op stand 1 om te snijden of op stand 2 om te raspen.
- Met de snijmesses kunt u de volgende bereidingen maken (afhankelijk van het model):
- Grove rasp (C) / fijne rasp (A): knolselderij, aardappels, wortels, kaas...
  - Dik snijden (H) / fijn snijden (D): aardappels, uien, komkommers, bieten, appels, wortels, kool...
  - frietrijder (E): friet...
  - aardappelpannenkoeken / parmesaan (G): parmesaan,

## 5 : Mengen / kloppen / klutsen

#### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Kom (b).
- Drager (c).
- Mengschijf (e).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES :

- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem aan.
- Schuif in de goede richting en draai de mengschijf aan (e) op de drager (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de ingrediënten in de kom.
- Plaats de deksel (b2) en draai hem aan op de kom (b3).
- Om het geheel kom-deksel te verwijderen: draai de deksel los, draai vervolgens de kom los.

#### INGEBRUIKNAME EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor de ingebruikname.
  - Gebruik dit accessoire nooit voor het kneden van zwaar deeg of voor het mengen van licht deeg.
- U kunt bereiden: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (1 tot 6), slagroom (tot 0,2 liter).

## 6 : Erg fijn homogeniseren/mengen/mixen (afhankelijk van het model)

#### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geheel mengkom (h).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES :

- Plaats de ingrediënten in de mengkom (h3) zonder het maximale niveau aangegeven in de kom te overschrijden.
- Plaats de deksel (h2) voorzien van doseerdop (h1) en draai het aan op de kom.
- Plaats de in elkaar gezette kom (h) op de uitgang van het motorblok (a2), met het handvat van de mengkom richting u.
- Wacht totdat de machine geheel gestopt is voordat u de mengkom van het motorblok haalt.

#### INGEBRUIKNAME EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op de stand 1 of 2 voor de ingebruikname.

Controleer of de metalen as van de drager (c) in het midden van deksel voor de schacht (b2) geplaatst is.

Plaats de mengschijf in de goede richting: zie het omkaderde schema 5.

U kunt de positie Pulse gebruiken voor een betere controle van het mengproces.

- Vul de mengkom nooit met een kokende vloeistof.
  - Gebruik de mengkom nooit in combinatie met droge producten (noten, amandelen, pinda's....)
  - Gebruik uw mengkom altijd met deksel.
  - Giet de vloeibare ingrediënten altijd eerst in de kom voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder hierbij het maximaal aangegeven niveau te overschrijden:
    - 1 l voor dikke mengsels
    - 0,8 l voor vloeibare mengsels
  - Om ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen, trekt u de doseerdop (h1) van de deksel en giet u de ingrediënten in de vulopening, overschrijdt het aangegeven vulniveau in de kom niet.
- Maximale gebruiksduur: 3 min.

#### TIPS:

- Als er tijdens het mengen ingrediënten blijven plakken aan de wand van de kom, stop dan het apparaat en trek de stekker uit het stopcontact.. Verwijder de mengkom van het lichaam van het apparaat. Plaats de bereiding met behulp van de spatel op het mes. Plaats nooit uw handen of vingers in de kom of dichtbij het mes.

U kunt:

- Fijn gemengde soep, lichtgebonden soep, cremes, moes, milkshakes en cocktails bereiden.
- Alle vloeibare deeg mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far).

## 7 : Citrusvruchten persen (afhankelijk van het model) —

#### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geheel citruspers (i).
- Kom (b3).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de kom (b3) op het motorblok (a) en draai hem aan.
- Plaats de drager (i2) op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats het opvangbakje (i3) op de kom en draai hem aan.
- Plaats de kegel (i1) op de schacht van het opvangbakje (i3).
- Om het geheel citruspers te verwijderen: draai het opvangbakje (i3) los en vervolgens de kom, hierna kunt u het geheel verwijderen van het motorblok.

#### INGEBRUIKNAME EN TIPS:

- Plaats de helft van een citrusvrucht op de kegel (i1) en houdt deze vast.
  - Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor de ingebruikname.
- U kunt tot 1,2 liter citrussap opvangen zonder de kom te legen.

**Waarschuwing:** u moet het opvangbakje elke 0,2 l legen.

## 8 : Kleine hoeveelheden erg fijn hakken (afhankelijk van het model)

#### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geheel fijne kruiden (j).

#### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de ingrediënten in de kom molen fijne kruiden (j2).
- Plaats de deksel (j1) op de kom molen fijne kruiden (j2) en draai hem aan door hem in de richting van de klok te draaien.
- Plaats het geheel op het motorblok (a).

#### INGEBRUIKNAME EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) in de stand "2" voor de ingebruikname, terwijl de molen fijne kruiden op het motorblok blijft.

U kunt de stand "Pulse" gebruiken voor een betere controle van het mengproces.

- Met de molen fijne kruiden (j) kunt u het volgende in enkele seconden hakken:

- Knoflook, peterselie, uien, beschuit (voor paneermeel), ham.... Hoeveelheid/maximale tijd: 50 g/10 s
- Droge abrikozen, droge vijgen, ontpitte pruimen
- Hoeveelheid / maximale tijd: 80 g / 5 s
- Let goed op het mes als u de kom leegmaakt, deze is erg scherp.

## 9: Accessoires opruimen (afhankelijk van het model)

- Uw apparaat is voorzien van een geïntegreerde la (l) hierin kunt u het multifunctionele mes (d) evenals de 4 patronen voor het snijden van groenten (f) opbergen.
- Nadat u de accessoires op hun plaats heeft gelegd, schuift u de la (l) in het motorblok (a).

### Schoonmaken

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
  - Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kunt u de accessoires snel afspoelen na gebruik.
  - Was en droog de accessoires: ze kunnen ook in de afwasmachine.
  - Giet warm water voorzien van enkele druppels afwasmiddel in de mengkom (h3). Sluit de deksel (h2) voorzien van doseerstap (h1). Zet het apparaat kort aan. Trek de stekker uit het stopcontact. Spoel de kom uit.
  - Plaats het motorblok (a) niet in water of onder stromend water. Maak hem schoon met een vochtige spons.
  - **De messen van de accessoires zijn erg scherp. Ga er voorzichtig mee om.**
- Trucje: als uw accessoires verkleurd zijn door voedsel (wortels, sinaasappelen...) maak ze dan schoon met een doek met slaolie, en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.

### Opruimen

- Sla uw apparaat niet op in een vochtige omgeving.

### Accessoires

- U kunt uw apparaat persoonlijker maken door de volgende accessoire bij uw gebruikelijke verkoper of een erkend service centrum aan te schaffen:
  - Patronen groentes
    - A : Fijne rasp
    - D : Fijn snijden
    - C : Grof raspen
    - H : Dik snijden
    - G : Aardappelpannenkoek/parmesaan
    - E : Friet snijden
  - Molen fijne kruiden
  - Mengkom
  - Citruspers

#### WAARSCHUWING:

Om het accessoire te verkrijgen, moet u de huidige handleiding meenemen.

### Enkele basisrecepten

#### Deeg voor witbrood

500 g bloem – 300 ml lauw water – 2 zakjes bakkersgist – 10 g zout.

Plaats de bloem, het zout en het bakkersgist in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en giet het lauw water in de schacht in de deksel. Als het deeg een bol vormt (na ongeveer 60 s) stopt u het apparaat. Laat de gist rijzen op een warme plek, totdat de deeg in volume is verdubbeld. Kneed het deeg opnieuw om het in model te brengen en plaats het op de ingevette

en met bloem bestrooide bakplaat. Opnieuw laten rijzen. Verwarm uw oven voor op thermostaat 8 (240°). Zodra de deeg in volume is verdubbeld, plaats u het in de oven en verlaagt u de temperatuur naar thermostaat 6 (180°). Laat het gedurende 30 à 40 minuten bakken. Plaats tegelijkertijd een glas water in de oven, zodat het brood een krokante korst krijgt.

## Pizzadeeg

*150 g bloem – 90 ml lauw water – 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout*

Plaats de bloem, het zout en de bakkersgist in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en giet het lauwe water en de olijfolie in de schacht in de deksel. Als het deeg een bol vormt (na ongeveer 15-20 s) stopt u het apparaat. Laat de gist rijzen op een warme plek, totdat de deeg in volume is verdubbeld. Verwarm de oven voor op thermostaat 8 (240°). Strijk in de tussentijd het deeg uit en beleg het met de door u gewenste ingrediënten: tomatenpuree, uien, champignons, ham, mozzarella, enz... Beleg uw pizza met wat ansjovis, zwarte olijven, oregano en geraspte kaas en giet er enkele druppels olijfolie overheen. Plaats de pizza op de ingevette en met bloem bestrooide bakplaat. Gedurende 15 à 20 min bakken, houdt hierbij het bakproces in de gaten.

## Kruimeldeeg

*280 g bloem – 140 g zachte boter in stukjes – 70 ml water – een mespunt zout*

Plaats de bloem, het zout en de boter in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en giet het lauwe water in de schacht in de deksel. Als het deeg een bol vormt (na ongeveer 25 à 30 s) stopt u het apparaat. Vervolgens gedurende minstens een uur op een koude plek af laten koelen. Vervolgens het deeg uitstrijken en bakken met de door u gewenste garnituur.

## Pannenkoekendeeg

(in de kom met het multifunctionele mes of in de mengkom)

*160 g bloem – 1/3 l melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 15 g suiker (indien gewenst) – rum (indien gewenst)*

Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 1 gedurende 20 s, ga vervolgens over op snelheid 2 gedurende 25 s.

Plaats alle ingrediënten behalve de bloem in de mengkom. Zet het apparaat op snelheid 2 voeg vervolgens geleidelijk de bloem toe via de centrale opening in de deksel van de mengkom, vervolgens gedurende 45 s mengen.

## Evenveeltjes

*200 g bloem – 1 zakje chemische gist – 200 g zachte boter in stukjes – 200 g suiker – 4 hele eieren – 1 mespuntje zout*

Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 gedurende 2 min en 30 s. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 (180°). Plaats het deeg in een cakevorm. Vervolgens gedurende 1 uur bakken.

## Kruidkoek

*200 g bloem – 100 g zachte boter in stukjes – 100 g suiker – 4 eieren – 60 ml melk – 1 theelepel vloeibare honing – 1 zakje chemische gist – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – sap van 1 geraspte citroen – 1 mespuntje peper*

Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 gedurende 2 min. Plaats het geheel in een ingevette en met bloem bestrooide cakevorm. Laat het geheel gedurende 50 min bakken op thermostaat 6 (180°C). Lauw of koud serveren met jam of marmelade.

## Chocoladetaart

*5 eieren, 200 g suiker, 3 eetlepels bloem, 200 g gesmolten boter, 200 g chocolade, 1 zakje chemische gist, 100 ml melk*

Laat de chocolade "au bain-marie" smelten samen met twee eetlepels water. Voeg de boter toe en roer totdat het geheel goed gesmolten is. Plaats de suiker en de eieren in de kom van het apparaat met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 gedurende 45 s zodat het mengsel mousserend wordt. Zet het apparaat niet uit, voeg via de schacht in het deksel de gesmolten chocolade, de bloem, de gist en de melk toe, laat het geheel 15 s mengen. Giet het mengsel in een ingevette en met bloem bestrooide cakevorm en laat het gedurende 1 uur op thermostaat 5/6 (160°C) bakken.

## Slagroom

*200 ml erg koude, vloeibare crème fraîche, 30 g poedersuiker*

De kom moet goed koud zijn, zet het gedurende enkele minuten in de koelkast. Plaats de crème fraîche en de poedersuiker in de kom met het multifunctionele mes. Zet het apparaat op snelheid 2 en laat het gedurende 40 s mengen.

## Mayonaise

*1 eigeel, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, ¼ liter olie, zout, peper.*

Plaats alle ingrediënten behalve de olie in de kom voorzien van mengschijf. Selecteer snelheid 2, laat het geheel gedurende 5 s mengen, stop vervolgens het apparaat en giet de olie erg langzaam door de schacht in de deksel. De mayonaise is klaar als het kleurloos wordt. Waarschuwing: alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn om er mayonaise van te kunnen maken.

Opmerking: bewaren in de koelkast en binnen 24 uur consumeren.

DE

## Beschreibung

- |          |                                                                                                                                                                                     |          |                                                                                                    |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a</b> | <b>Motorblock</b><br>a1 : Langsamer Antrieb des Motorblocks<br>a2 : Schneller Antrieb des Motorblocks<br>a3 : Geschwindigkeitsregler mit Pulse-Funktion<br>(Intervallbetrieb) 0-1-2 | <b>b</b> | <b>Arbeitsschüsselset</b><br>b1 : Dosierstopfer<br>b2 : Deckel mit Einfüllstutzen<br>b3 : Schüssel |
|          |                                                                                                                                                                                     | <b>c</b> | <b>Zubehörachse</b>                                                                                |
- ZUBEHÖR JE NACH MODELL:**
- |          |                                                                                                                                                             |          |                                                                                      |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>d</b> | <b>Multifunktionsmesser</b>                                                                                                                                 | <b>i</b> | <b>Zitruspresse</b><br>i1 : Kegel<br>i2 : Zubehörachse der Zitruspresse<br>i3 : Korb |
| <b>e</b> | <b>Emulgierscheibe</b>                                                                                                                                      | <b>j</b> | <b>Kräutermühle</b><br>j1 : Deckel<br>j2 : Behälter der Kräutermühle                 |
| <b>f</b> | <b>Gemüseeinsätze</b><br>A : Fein reiben<br>D : Fein schneiden<br>C : Grob reiben<br>G : Reibekuchen/Parmesan<br>H : Dick schneiden<br>E : Frittenschneider | <b>k</b> | <b>Spachtel</b>                                                                      |
| <b>g</b> | <b>Gemüseeeinsatz-Halter</b>                                                                                                                                | <b>l</b> | <b>Aufbewahrungsschublade</b>                                                        |
| <b>h</b> | <b>Mixkrug</b><br>h1 : Dosierstopfer<br>h2 : Deckel<br>h3 : Schüssel                                                                                        |          |                                                                                      |

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Zubehöreile mit heißem Seifenwasser (siehe Absatz Reinigung).
- Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.
- Stecken Sie Ihr Gerät an.
- Pulse-Funktion (Intervallbetrieb): Drehen Sie den Knopf (a3) mehrmals kurz auf die Pulse-Position, um bei bestimmten Zubereitungen eine bessere Kontrolle zu haben.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 1 oder 2.
- Stopp: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 0

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

**VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Schüsselset (b).

### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss dabei auf das rechte Eck ausgerichtet sein.

- Stellen Sie die Schüssel (b3) durch eine Rechtsdrehung fest.
  - Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel (b3). Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn nach rechts in den Handgriff der Schüssel drücken.
- Die Schüssel (b3) muss **unbedingt** vor dem Verriegeln des Deckels (b2) auf der Schüssel (b3) auf dem Motorblock (a) festgestellt werden.

## DE

- Lösen Sie den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Griff der Schüssel. Der Deckel kann nun angehoben und abgenommen werden.
- Entriegeln Sie die Schüssel ebenfalls durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Erst jetzt kann die Schüssel angehoben und vom Motorblock abgenommen werden.

**VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Schüsselset (b).
- Zubehörachse (c).
- Multifunktionsmesser (d).

### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie das Multifunktionsmesser (d) auf die Zubehörröhre (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Um die Schüssel und den Deckel abzunehmen, entriegeln Sie den Deckel und dann die Schüssel.

## KNETEN / MISCHEN

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

Sie können folgende Mengen kneten:

- 1 kg schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig... in 60 Sek.
- 800 g Teig für spezielle Brote wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot... in 60 Sek.

Sie können folgende Mengen mischen:

- 1,2 kg leichten Teig wie: Biskuitteig, Eischwerkuchenteig, Joghurtkuchenteig... in 1,5 Min. bis etwa 3 Min. außerdem können bis zu 1 Liter Crêpeteig, Waffelteig usw. in 1 Minute bis 1,5 Minuten gemischt werden.

## HACKEN

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2 oder, für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs, auf die Position Pulse.

So können Sie bis zu 600 g Lebensmittel hacken wie:

- Rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entseht und in Würfel geschnitten).
- Rohen oder gekochten Fisch (ohne Haut und Gräten).
- Trockenprodukte: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie...).
- Weiche Produkte: manche Gemüsesorten (Zwiebel, Spinat...).

**MIXEN**

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2. Sie können in 45 Sekunden bis zu 1 Liter Gemüsesuppe, Suppe oder Kompott mixen.

**VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Schüsselset (b).
- Zubehörachse (c).
- Gemüseeinsatz nach Wahl (f) (je nach Modell).
- Gemüseeinsatzhalter (g).

### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.

- Setzen Sie den gewählten Gemüseinsatz (f) in den Gemüseinsatzhalter (g). Schieben Sie die Zubehörachse (c) möglichst weit durch den Einsatz (f) und verriegeln Sie alles. Setzen Sie es dann auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Um die Schüssel und den Deckel abzunehmen, entriegeln Sie den Deckel und dann die Schüssel.

Überprüfen Sie, ob die Metallachse der Zubehörachse (c) mittig im Deckel mit Einfüllstutzen (b2) platziert ist.

#### INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Deckels und schieben Sie sie mit dem Stopfer (b1) weiter.
  - Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zum Schneiden auf Position 1 oder zum Raspeln auf Position 2.
- Die Gemüsescheiben (je nach Modell) dienen zum:
- Grob raspeln (C) / fein raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse,...
  - dick schneiden (H) / fein schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebel, Gurken, Rüben, Äpfel, Karotten, Kohl...
  - Pommescheibe (E): Pommes...
  - Reibekuchen/Parmesan (G): Parmesan, Kokosnuss...

## 5 : Emulgieren / schlagen / schaumig rühren

#### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüsselset (b).
- Zubehörachse (c).
- Emulgierscheibe (e).

#### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (e) richtig herum auf die Zubehörachse (c) und setzen Sie alles auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Um die Schüssel und den Deckel wieder abzunehmen: Entriegeln Sie den Deckel, dann die Schüssel.

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

#### INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
  - Verwenden Sie dieses Zubehör niemals, um schwere Teige zu kneten oder leichte Teige zu mischen.
- Es dient zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Soßen, Eischnee (1 bis 6 Eiweiß), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).

## 6 : Homogenisieren/mischen/sehr fein mixen (je nach Modell)

#### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Mixkrugset (h).

#### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug (h3), ohne den auf der Schüssel angegebenen, maximalen Füllstand zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierstopfen (h1) darauf und verriegeln Sie ihn auf dem Krug.
- Platzieren Sie den montierten Krug (h) mit dem Griff des Mixkrugs Ihnen gegenüber auf dem Antrieb des Motorblocks (a2).
- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie den Mixkrug vom Motorblock abnehmen.

#### INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1 oder 2.
- Um den Mischvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch die Pulse-Funktion verwenden.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixkrug.
- Benutzen Sie den Mixkrug niemals für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse...).
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Füllen Sie stets zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixkrug und achten Sie darauf, den angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten:

- 1 L für dickflüssige Zubereitungen.
- 0,8 L für dünnflüssige Zubereitungen.

- Um während des Mischens Zutaten hinzuzufügen, entfernen Sie den Dosierstopfen (h1) des Deckels und fügen Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung hinzu; überschreiten Sie dabei den auf der Schüssel angegebenen Maximalfüllstand nicht.
- Maximale Betriebsdauer: 3 Min.

#### Tipps:

- Wenn beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixkrugs kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es ab. Nehmen Sie den Mixkrug vom Gerätekörper ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit der Spachtel vom Messer. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixkrug und halten Sie sie vom Messer fern.

Sie können:

- Fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- Alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Krapfen, Puffe usw.) mischen.

## 7 : Zitrusfrüchte auspressen (je nach Modell)

#### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Zitruspressenset (i).
- Schüssel (b3).

#### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie die Zubehörachse (j3) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
- Stellen Sie den Korb (i3) auf die Schüssel und verriegeln Sie ihn.
- Setzen Sie den Presskegel (i1) auf den Stutzen des Filterkorbes (i3).
- Um das Zitruspressenset abzunehmen: Entriegeln Sie den Filterkorb (i3); anschließend kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

#### INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Setzen und halten Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (i1).
  - Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1.
- Es können bis zu 1,2 L Zitrusfruchtsaft ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
- Achtung:** Sie müssen den Korb nach jeweils 0,2 l ausspülen.

## 8 : Kleine Mengen sehr fein hacken (je nach Modell)

#### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Kräutermühle (j).

#### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter der Kräutermühle (j2).
- Setzen Sie den Deckel (j1) auf den Behälter der Kräutermühle (j2) auf und stellen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn fest.
- Setzen Sie die Einheit auf den Motorblock (a).

#### INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2 und lassen Sie die Kräutermühle während des Betriebs auf dem Motorblock.
  - Um den Zerkleinerungsvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch die Position "Pulse" einstellen.
  - Mit der Kräutermühle (j) können Sie Folgendes in nur wenigen Sekunden hacken:
    - Knoblauch, Petersilie, Röstbrot (für Semmelbrösel), Schinken...
- Maximale Menge / Zeit: 50g / 10 Sek.
- Maximale Menge / Zeit: 80g / 5 Sek.
- Achten Sie beim Leeren des Behälters auf das Messer, es ist sehr scharf.

## 9: Aufbewahrung der Zubehörteile (je nach Modell)

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine integrierte Aufbewahrungsschublade (l). Dort können Sie das Multifunktionsmesser (d) sowie die 4 Gemüseeinsätze (f) verstauen.
- Nachdem Sie die Zubehörteile hineingelegt haben, schieben Sie die Aufbewahrungsschublade (l) in den Motorblock (a).

## Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
  - Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
  - Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile: Sie sind spülmaschinenfest.
  - Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixkrug (h3). Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosiersverschluss (h1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse-Taste. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Spülen Sie den Mixkrug ab.
  - Tauchen Sie den Motorblock (a) nicht in Wasser, halten Sie ihn nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm ab.
  - **Die Klingen der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**
- Tipp: Wenn die Plastikteile des Gerätes durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden, reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

## Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
  - den Anschluss Ihres Gerätes.
  - ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.
- Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

## Zubehör

- Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:
  - Gemüseeinsätze
    - A: Fein reiben
    - D: Fein schneiden
    - C: Grob reiben
    - H: Dick schneiden
    - G: Reibekuchen/Parmesan
    - E: Frittenschneider
  - Kräutermühle
  - Mixkrug
  - Zitruspresse

### ACHTUNG:

Wenn Sie Zubehörteile kaufen wollen, bringen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung mit.

## Einige Grundrezepte

### Weißbrotteig

500 g Mehl – 300 g lauwarmes Wasser – 2 Päckchen Backhefe – 10 g Salz

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel der Küchenmaschine ein. Geben Sie das Mehl, das Salz und die Backhefe in die Schüssel. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser hinzu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (etwa 60 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das Doppelte seines Volumens aufgehen. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und bringen Sie ihn in Form. Legen Sie ihn dann auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech. Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240°C (Stufe 8) vor. Geben Sie das Brot in den Ofen, wenn es sein Volumen verdoppelt hat, und senken Sie die Temperatur auf 180° (Stufe 6) ab. Backen Sie es 30 bis 40 Min. Geben Sie gleichzeitig ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt.

### Pizzateig

150 g Mehl – 90 g lauwarmes Wasser – 2 Esslöffel Olivenöl – 1/2 Päckchen Backhefe – Salz

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie das Mehl, das Salz und die Backhefe in die Schüssel. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser und das Olivenöl hinzu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (15 - 20 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das Doppelte seines Volumens aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240°C (Stufe 8) vor. Rollen Sie währenddessen den Teig aus und belegen Sie ihn nach Wunsch: Tomaten- und Zwiebelpüree, Pilze, Schinken, Mozzarella, etc... Belegen Sie Ihre Pizza mit ein paar Anchovis und schwarzen Oliven, bestreuen Sie sie mit ein wenig Oregano und geriebenem Käse und beträufeln Sie sie zum Schluss mit einigen Tropfen Olivenöl. Legen Sie die belegte Pizza auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Backblech. Backen Sie sie 15 bis 20 Minuten lang und sehen Sie immer mal wieder nach, ob sie schon fertig ist.

### Mürbteig

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

Setzen das Multifunktionsmesser in die Schüssel ein. Geben Sie das Mehl, das Salz und die Butter in die Schüssel.

Schalten Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das Wasser hinzu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (25 bis 30 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde lang ruhen und rollen Sie ihn dann aus. Mit dem gewünschten Belag belegen und backen.

### Crêpeteig

(in der Schüssel mit dem Multifunktionsmesser oder im Mixkrug)

160 g Mehl – 1/3L Milch – 2 Eier – ½ Teelöffel feines Salz – 2 Esslöffel Öl – 15 g Zucker (wenn man will) – Rum (je nach Geschmack)

Geben Sie, nachdem Sie das Multifunktionsmesser eingesetzt haben, alle Zutaten in die Schüssel des Geräts. Schalten Sie das Gerät 20 Sek. lang auf Geschwindigkeitsstufe 1, dann 25 Sek. lang auf Geschwindigkeitsstufe 2.

Wenn Sie den Mixkrug verwenden: Geben Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls in den Mixkrug. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach ein paar Sekunden durch die zentrale Öffnung des Deckels des Mixkrugs nach und nach das Mehl hinzu. Mixen Sie die Masse 45 Sek. lang.

## Eischwerkuchen

200 g Mehl - 1 Päckchen Backpulver – 200 g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 200 g Zucker - 4 ganze Eier - 1 Prise Salz

Geben Sie, nachdem Sie das Multifunktionsmesser eingesetzt haben, alle Zutaten in die Schüssel des Geräts. Schalten Sie das Gerät 2,5 Min. auf Geschwindigkeitsstufe 2. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180°C (Stufe 6) vor. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie ihn 1 Stunde.

## Gewürzkuchen

200 g Mehl - 100 g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 100 g Zucker – 4 Eier – 60 ml Milch – 1 Teelöffel flüssigen Honig - 1 Päckchen Backpulver – 1 Teelöffel Zimt – 1 Teelöffel Ingwer – 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss – 1 geriebene Orangenschale – 1 Prise Pfeffer.

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel. Schalten Sie 2 Min. auf die Geschwindigkeitsstufe 2. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form und backen Sie ihn 50 Minuten bei 180°C (Stufe 6).

Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

## Schokoladenkuchen

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

Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt.

Setzen Sie das Multifunktionsmesser in die Schüssel des Geräts ein. Geben Sie den Zucker und die Eier hinein. Rühren Sie die Mischung 45 Sek. auf Geschwindigkeitsstufe 2 schaumig. Fügen Sie während des Rührens durch den Einfüllstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu und rühren Sie weitere 15 Sek.

Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang bei 160°C (Stufe 5/6).

## Schlagsahne

200 ml sehr kalte flüssige Sahne, 30 g Puderzucker

Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank. Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel des Geräts ein. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker hinein. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 40 Sek. lang in Betrieb.

## Mayonnaise

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

Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl hinein. Schalten Sie für 5 Sek. auf die Geschwindigkeitsstufe 2.; lassen Sie das Gerät weiter laufen und geben Sie durch den Einfüllstutzen des Deckels ganz langsam das Öl dazu. Wenn die Mayonnaise fest wird, nimmt sie eine helle Färbung an.

Achtung: Die Mayonnaise gelingt nur, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Anmerkung: Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Los accesorios, incluidos en el modelo que ha adquirido, están representados en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje.

**PRECAUCIÓN:** las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

## Descripción

- |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a</b> Bloque motor<br>a1 : Salida lenta del bloque motor<br>a2 : Salida rápida del bloque motor<br>a3 : Selector de velocidades: posición Pulso (marcha intermitente)-0-1-2                                                               | <b>b</b> Conjunto bol picadora<br>b1 : Botón dosificador<br>b2 : Tapa con chimenea<br>b3 : Bol<br><br><b>c</b> Accionador                                                                                                                |
| <b>d</b> Cuchilla multifunción<br><b>e</b> Disco emulsionador<br><b>f</b> Cartuchos corta-verduras<br>A : Rallado fino<br>D : Corte fino<br>C : Rallado grueso<br>G : Reibekuchen / Parmesano<br>H : Corte grueso<br>E : Cortador de patatas | <b>i</b> Exprimidor<br>i1 : Cono<br>i2 : Accionador del exprimidor<br>i3 : Cesta<br><br><b>j</b> Molino de finas hierbas<br>j1 : Tapa<br>j2 : Bol molino de finas hierbas<br><br><b>k</b> Espátula<br><b>l</b> Bandeja de almacenamiento |
| <b>g</b> Soporte de cartuchos<br><b>h</b> Bol mezclador<br>h1 : Tapón dosificador<br>h2 : Tapa<br>h3 : Bol                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |

### ACCESORIOS SEGÚN EL MODELO:

## Puesta en funcionamiento

- Después de utilizarlo por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua caliente jabonosa (véase el párrafo sobre limpieza). Aclárelas y séquelas.
- Coloque el bloque motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe el aparato.
- Pulso (marcha intermitente): gire el botón (a3) hasta la posición Pulso por impulsiones sucesivas para controlar mejor ciertos preparados.
- Marcha continua: Gire el botón (a3) hasta la posición 1 o 2.
- Parada: gire el botón (a3) hasta la posición 0.

La numeración de los párrafos se corresponde con la numeración de los diagramas enmarcados.

## 1 : Puesta a punto del bol de la picadora y de la tapa

### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto del bol (b).

### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a), con el asa del bol alineada con el ángulo derecho de la fachada.

- Bloquee el bol (b3) girándolo hacia la derecha.
- Coloque la tapa (b2) sobre el bol (b3). Bloquee la tapa empujando el asa del bol hacia la derecha. Resulta **necesario** bloquear el bol sobre el bloque motor (a) antes de proceder a bloquear la tapa (b2) sobre el bol (b3).

## 2 : Retirada del bol de la picadora y de la tapa

- Desbloquee la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj para liberarla del asa del bol. Ahora, puede levantarla y retirarla.
- Desbloquee el bol girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Sólo en este momento podrá proceder a levantar y retirar el bol del bloque motor.

## 3 : Mezclar/combina/picar/amasar

### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Accionador (c).
- Cuchilla multifunción (d).

### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Deslice la cuchilla multifunción (d) sobre el accionador (c) y colóquelo todo sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela sobre el bol (b3).
- Para retirar el conjunto del bol-tapa: desbloquee la tapa y luego, desbloquee el bol.

### AMASAR / MEZCLAR

- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 2 para la puesta en marcha.

Puede amasar hasta:

- 1 kg de masa pesada, como puede ser el caso de: masa para pan blanco, masa para pasteles... en 60 segundos.
- 800 g de masa para panes especiales, como: pan de centeno, pan de trigo entero, pan de cereales... en 60 segundos. Puede mezclar hasta:
- 1,2 kg de masa ligera, como puede ser el caso de: galletas, bizcochos, tarta de yogurt... en aproximadamente 1 minuto y medio-3 minutos

Asimismo, pues de mezclar hasta 1 litro de masa para crêpes, gófres, etc. en aproximadamente 1 minuto-1 minuto y medio.

### PICAR

- Gire el sector de velocidad (a3) hasta alcanzar la posición 2 Para la puesta en marcha o bien, para que tener un mayor control del proceso de picado, puede elegir la posición de pulso.

Puede picar hasta 600 g de alimentos tales como:

- carne cruda o cocida (deshuesada, sin nervios y cortada en dados).
- pescado crudo o cocido (sin piel y sin espinas).
- productos duros: queso, frutos secos, ciertas verduras (zanahorias, apio...).
- productos tiernos: ciertas verduras (cebollas, espinacas...).

### COMBINAR

- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 2 para la puesta en marcha.

Puede combinar hasta 1 litro de potaje, sopa o compota en 45 segundos.

## 4 : Rallar/cortar

### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Accionador (c).
- Cartucho a escoger (f) (según el modelo).
- Soporte de cartuchos (g).

### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Inserte el cartucho escogido (f) en el soporte de cartuchos (g), introduzca al máximo
- el eje del accionador (c) a través del cartucho (f) y bloquee el conjunto.
- luego coloque todo sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela sobre el bol (b3).
- Para retirar el conjunto del bol-tapa: Desbloquee la tapa y luego desbloquee el bol.

### PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Introduzca los alimentos por la chimenea y guíelos con el empujador (b1).
- Gire el selector de velocidad (a3) hasta alcanzar la posición 1 para cortar o a la posición 2 para rallar.

Puede preparar con los cartuchos (según el modelo):

- rallado grueso (C) / rallado fino (A) : apio, patatas, zanahorias, queso...
- Cortado grueso (H) / cortado fino (D) : patatas, cebollas, pepinos, remolachas, manzanas, zanahorias, pasta choux...
- patatas cortadas (E) patatas fritas...
- reibekuchen / parmesano (G) : parmesano, coco...

Verifique que el eje metálico del accionador (c) esté insertado en el centro de la tapa con chimenea (b2).

## 5 : Emulsionar / batir / mezclar rápidamente

### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Accionador (c).
- Disco emulsionador (e).

### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Deslice en el sentido correcto y bloquee el disco emulsionador (e) sobre el accionador (c), y coloque todo sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Coloque la tapa (b2) y bloquéela sobre el bol (b3).
- Para retirar el conjunto del bol-tapa: desbloquee la tapa y luego desbloquee el bol.

Coloque el disco emulsionador en el sentido correcto: véase el diagrama enmarcado 5.

### PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 2 para la puesta en marcha.
  - Nunca utilice este accesorio para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.
- Puede preparar: mayonesa, ali-oli, salsas, claras a punto de nieve (1 a 6), crema batida (hasta 0,2 litros).

## 6 : Homogeneizar/mezclar/mezcla muy fina (según el modelo)

### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto bol mezclador (h).

### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque los ingredientes en el bol mezclador (h3) **sin superar el nivel máximo indicado en el bol.**
- Coloque la tapa (h2), incluyendo el tapón dosificador (h1) y bloquéela sobre el bol.
- Coloque el bol ensamblado (h) sobre la salida del bloque motor (a2), con el asa del bol mezclador mirando hacia usted.
- Espere a que el robot se detenga por completo antes de retirar el bol mezclador del bloque motor.

### PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el sector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 1 o 2 para la puesta en marcha.
- Para controlar mejor la mezcla puede utilizar la posición Pulso.
- No rellene nunca el bol mezclador batidor con líquido hirviendo.
  - Nunca utilice el bol mezclador con frutos secos (avellanas, almendras, cacahuètes...).
  - Utilice siempre el bol mezclador con su tapa.
  - Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el bol antes de agregar los ingredientes sólidos,

sin superar el nivel máximo indicado:

- 1 l para las mezclas espesas.
- 0,8 l para las mezclas líquidas.

• Para agregar los ingredientes durante la mezcla, retire el tapón dosificador (h1) de la tapa y vierta los ingredientes por el orificio de llenado, sin superar el nivel de relleno indicado en el bol.

Tiempo máximo de uso: 3 minutos.

#### Consejos:

- Durante la mezcla, si los ingredientes se pegan a las paredes del bol, detenga el aparato y desenchúfelo. Retire el conjunto del bol mezclador del cuerpo del aparato. Con la ayuda de la espátula, deje caer el preparado sobre la cuchilla. Nunca coloque las manos o los dedos en el bol o cerca de la cuchilla.

Puede efectuar las siguientes tareas:

- preparar potajes batidos muy finos, cremas untuosas, cremas normales, compotas, batidos o cócteles.
- mezclar todas las pastas ligeras (crêpes, buñuelos, clafoutis (tarta de cerezas), far (tarta de ciruelas), etc.)

## 7 : Exprimir cítricos (según el modelo)

#### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto para exprimir cítricos (i).
- Bol (b3).

#### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el bol (b3) sobre el bloque motor (a) y bloquéelo.
- Deslice el accionador (i2) sobre la salida del bloque motor (a1).
- Coloque la cesta (i3) sobre el bol y bloquéela.
- Coloque el cono (i1) sobre la chimenea de la cesta (i3).
- Para retirar el conjunto del exprimidor de cítricos: desbloquee la cesta (i3), luego el bol y ahora podrá levantar el conjunto del bloque motor.

#### PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Coloque y mantenga la mitad del cítrico sobre el cono (i1).
- Gire el selector de velocidad (a3) y colóquelo en la posición 1 para la puesta en marcha.

Puede obtener hasta 1,2 l de zumo de cítricos sin tener que vaciar el bol.

**Atención:** debe enjuagar la cesta cada 0,2 l.

## 8 : Picar muy fino pequeñas cantidades (según el modelo)

#### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto de finas hierbas (j).

#### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque los ingredientes en el bol molino de finas hierbas (j2).
- Coloque la tapa (j1) sobre el bol molino de finas hierbas (j2) y bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque el conjunto sobre el bloque motor (a).

#### PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) hasta alcanzar la posición «2» para la puesta en marcha, manteniendo el molino de finas hierbas sobre el bloque motor durante el funcionamiento.

Para controlar mejor la mezcla puede utilizar la posición "Pulso".

- Con el molino de finas hierbas (j) puede picar en unos instantes:

- ajo, perejil, cebolla, galletas (para hacer pan rallado), jamón... Cantidad/Tiempo máximo: 50g / 10s
- albaricoques secos, higos secos, ciruelas secas sin pepitas Cantidad/Tiempo máximo: 80g / 5s
- Mientras vacía el bol, preste mucha atención a la cuchilla, ya que está muy afilada.

## 9: Recogida de los accesorios (según el modelo)

- Su robot está provisto de un cajón de recogida integrado (l) en el que cabe colocar la cuchilla multifunción (d), así como 4 cartuchos corta-verduras (f).
- Una vez colocados los accesorios en su sitio, deslice el cajón de recogida (l) dentro del bloque motor (a).

## Limpieza

- Desenchúfe el aparato.
- Para que la limpieza resulte más sencilla, enjuague rápidamente los accesorios tras su uso.
- Lave y seque los accesorios: puede introducirlos en el lavavajillas.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el bol mezclador (h3). Cierre la tapa (h2), provista del tapón dosificador (h1). Efectúe algunas impulsiones. Desenchúfe el aparato. Enjuague el bol.
- No sumerja el bloque motor (a) en agua ni lo ponga bajo el grifo. Límpielo con una esponja húmeda.
- Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.
- Truco: En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite para alimentación y, a continuación, límpielos normalmente.

## Recogida

- No almacene el robot en entornos húmedos.

## ¿Qué hacer si su aparato no funciona?

- Si su aparato no funciona, verifique lo siguiente:
  - la conexión a la red del aparato.
  - el bloqueo de cada accesorio.
- ¿Sigue sin funcionar? Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

## Accesorios

- Resulta posible personalizar su aparato, pudiendo obtener los siguientes accesorios en su tienda habitual o bien en un centro autorizado:
  - Cartuchos corta-verduras
    - A: Rallado fino
    - D: Cortado fino
    - C: Rallado grueso
    - H: Corte grueso
    - G: Reibekuchen / Parmesano
    - E: Cortador de patatas
  - Molino de finas hierbas
  - Bol mezclador
  - Exprimidor

#### ATENCIÓN:

Si desea desechar un accesorio, consulte antes este manual.

## Algunas recetas básicas

### Masa de pan blanco

*500 g de harina – 300 g de agua tibia – 2 sobre de levadura de panadero – 10 g de sal.*

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, ponga harina, sal y levadura de panadero. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, desde los primeros segundos, vierta agua tibia por la chimenea de la tapa. Cuando la masa forme una bola (aproximadamente después de 60 segundos), detenga la máquina. Deje que la masa se levante en un entorno cálido, hasta que haya duplicado su volumen. A continuación, vuelva a amasar para dar forma a la masa y luego, colóquela sobre una bandeja para hornear debidamente mantecada y enharinada. Deje que la masa se levante una vez más. Precaliente su horno a Th.8 (240°). Cuando el pan haya duplicado su volumen, métalo en el horno y baje la temperatura a Th.6 (180°). Deje cocinar durante 30-40 minutos. Paralelamente, coloque un vaso lleno de agua en el horno para favorecer la formación de la corteza del pan.

### Masa para pizza

*150 g de harina – 90 g de agua tibia – 2 cucharadas soperas de aceite de oliva – ½ sobre de levadura de panadero - sal*

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, ponga harina, sal y levadura de panadero. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, desde los primeros segundos, vierta agua tibia por la chimenea de la tapa. Cuando la masa forme una bola (aproximadamente después de 15-20 segundos), detenga la máquina. Deje levantar la masa en un entorno cálido hasta que haya duplicado su volumen. Precaliente su horno a Th.8 (240°). Durante este tiempo, despliegue la masa y coloque ingredientes a su gusto: puré de tomate y de cebollas, champiñones, jamón, mozzarella, etc. Adorne la pizza con anchoas y aceitunas negras, sazónela con orégano y queso gruyère rallado y vierta algunas gotas de aceite de oliva sobre el conjunto. Coloque la pizza con sus ingredientes sobre una bandeja para hornear debidamente mantecada y enharinada. Hornee durante 15-20 minutos, vigilando el proceso de cocción.

### Masa para pasteles

*280 g de harina – 140 g de mantequilla blanda en trozos – 70 ml de agua – una pizca de sal*

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, ponga harina, sal y mantequilla. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, desde los primeros segundos, vierta agua por la chimenea de la tapa. Deje que la máquina funcione hasta que la masa forme una bola (25 a 30 segundos). Deje reposar en un lugar fresco al menos 1h, antes de extenderla y cocinarla con los ingredientes que haya escogido.

### Masa para crêpes

(en el bol con la cuchilla multifunción o en el bol mezclador)

*160 g de harina -1/3 l de leche - 2 huevos - 1/2 cucharada de café de sal fina - 2 cucharas soperas de aceite - 15 g de azúcar (opcional) - ron (a gusto del cocinero)*

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, coloque todos los ingredientes. Haga funcionar la máquina a velocidad 1 durante 20 segundos y luego pase a velocidad 2 durante 25 segundos.

En el bol mezclador, coloque todos los ingredientes salvo la harina. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 y, después de algunos segundos, agregue progresivamente la harina por el orificio central de la tapa del bol mezclador y luego mezcle durante 45 segundos.

### Bizcocho Quatre-quarts

*200 g de harina – 1 sobre de levadura química – 200g de mantequilla blanda en trozos – 200 g de azúcar – 4 huevos enteros – 1 pizca de sal*

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, coloque todos los ingredientes. Haga funcionar la máquina a velocidad 2 durante 2 minutos y media. Precaliente el horno a Th.6 (180°). Coloque el preparado en un molde para tartas y luego cocínelo durante 1 hora.

## Tarta de especias

*200 g de harina – 100 g de mantequilla blanda en trozos – 100 g de azúcar – 4 huevos – 60 ml de leche – 1 cucharada de café de miel líquida – 1 paquete de levadura química – 1 cucharada de café de canela – 1 cucharada de café de jengibre – 1 cucharada de café de nuez moscada rallada – 1 cáscara de naranja rallada – 1 pizca de pimienta*

En el bol del robot provisto de la cuchilla multifunción, coloque todos los ingredientes. Seleccione la velocidad 2 y haga funcionar la máquina durante 2 minutos. Coloque el preparado en un molde mantecado y enharinado y cocínelo durante 50 minutos a Th 6 (180°C).

Sírvase tibio o frío acompañado de compota o mermelada.

### Tarta de chocolate

*5 huevos, 200 g de azúcar, 3 cucharas soperas de harina, 200 g de mantequilla fundida, 200 g de chocolate, 1 sobre de levadura química y 100 ml de leche.*

Funda el chocolate al baño maría con dos cucharas soperas de agua. Agregue la mantequilla y remueva hasta que la mezcla esté bien fundida.

En el bol provisto de la cuchilla multifunción, coloque el azúcar y los huevos y haga funcionar la máquina en velocidad 2 durante 45 segundos para que la mezcla quede espumosa. Sin detener el robot, vierta por la chimenea de la tapa el chocolate fundido, la harina, la levadura y la leche y deje que la máquina funcione durante 15 segundos.

Viértalo en un molde mantecado y cocínelo durante aproximadamente 1h, Th5/6 (160°C).

### Crema batida

*200 ml de crema fresca líquida muy fría, 30 g de azúcar en polvo*

El bol debe estar bien frío, por lo que conviene meterlo en el refrigerador durante algunos instantes.

En el bol provisto del disco emulsionador, coloque la crema fresca y el azúcar en polvo. Seleccione la velocidad 2 y haga funcionar la máquina durante 40 segundos.

### Mayonesa

*1 yema huevo, 1 cucharada soperas de mostaza, 1 cucharada soperas de vinagre, ¼ de litro de aceite, sal y pimienta*

En el bol provisto del disco emulsionador, coloque todos los ingredientes exceptuando el aceite. Seleccione la velocidad 2, haga funcionar la máquina durante 5 segundos y luego, sin detener el robot, vierta el aceite muy lentamente por la chimenea de la tapa. Cuando la mayonesa se haya solidificado, su color se vuelve pálido.

Atención: para tener éxito en la elaboración de mayonesa, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Nota: consérvela en el frigorífico y consúmlala en el plazo de 24 horas.

Os acessórios, contidos no modelo que acabou de comprar, são representados na etiqueta situada sobre a embalagem.

**ATENÇÃO:** As medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

## Descrição

- |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a Bloco do motor</b><br>a1 : Saída lenta do bloco do motor<br>a2 : Saída rápida do bloco do motor<br>a3 : Selector de velocidades: posição "Pulse" (funcionamento intermitente)-0-1-2 | <b>b Conjunto da taça picadora</b><br>b1 : Calçador doseador<br>b2 : Tampa com tubo de alimentação<br>b3 : Taça<br><br><b>c Veio accionador</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 
- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>d Disco de corte multifunções</b><br><b>e Disco emulsionador</b><br><b>f Cartuchos corta-legumes</b><br>A : Ralar fino<br>D : Cortar fino<br>C : Ralar grosso<br>G : Reibekuchen / Aparas de parmesão<br>H : Cortar grosso<br>E : Cortar batatas fritas<br><br><b>g Suporte de cartuchos</b><br><b>h Copo liquidificador</b><br>h1 : Tampa doseadora<br>h2 : Tampa<br>h3 : Copo | <b>i Esprededor de citrinos</b><br>i1 : Cone<br>i2 : Veio accionador do esprededor de citrinos<br>i3 : Cesto<br><br><b>j Moinho de ervas aromáticas</b><br>j1 : Tampa<br>j2 : Taça do moinho de ervas aromáticas<br><br><b>k Espátula</b><br><b>l Gaveta de arrumação</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Colocação em funcionamento

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

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas incluídos.

## 1 : Colocação da taça picadora e da tampa

### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto taça (b).

### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a taça (b3) no bloco do motor (a), com a pega da taça posicionada em alinhamento com o ângulo direito da parte frontal.

- Encaixe a taça (b3) rodando-a para a direita.
- Coloque a tampa (b2) sobre a taça (b3). Bloqueie a tampa rodando-a para a direita com a ajuda da pega da taça.
- É imperativo encaixar a taça sobre o bloco do motor (a) antes de bloquear a tampa (b2) sobre a taça (b3).

## 2 : Retirar a taça picadora e a tampa

- Desbloqueie a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio para soltá-la da pega da taça. Pode então levantá-la e retirá-la.
- Desencaixe a taça rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Só nesta altura é que pode levantá-la e retirá-la do bloco do motor.

## 3 : Misturar/triturar/picar/amassar

### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto da taça (b).
- Veio accionador (c).
- Disco de corte multifunções (d).

### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize o disco de corte multifunções (d) sobre o veio accionador (c) e posicione o conjunto na saída do bloco do motor (a1).
- Coloque os ingredientes na taça.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: Desbloqueie a tampa e depois desencaixe a taça.

### AMASSAR / MISTURAR

- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2".

Pode amassar até:

- 1 kg de massa densa, como: massa de pão branco, massa quebrada... em 60 s.
- 800 g de massa de pão especial, como: pão de centeio, pão integral, pão com cereais... em 60 s.

Pode misturar até:

- 1,2 kg de massa leve, como: bolacha, bolo tipo pão-de-ló, bolo de iogurte entre 1 min e 30 s a cerca de 3 minutos.

Pode também misturar até 1 litro de massa para crepes, waffles, etc., em 1 min. a 1 min. 30 s.

### PICAR

- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2" ou, para um melhor controlo da picagem, prefira a posição "Pulse".

Pode picar até 600 g de alimentos, tais como:

- carnes cruas e cozidas (desossadas, sem nervuras e cortadas aos cubos).
- peixes crus ou cozidos (sem pele e sem escamas).
- alimentos rijos: queijo, frutos secos, alguns legumes (cenouras, aipo...).
- produtos moles: alguns legumes (cebolas, espinafres...).

### MISTURAR

- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2".

Pode misturar até 1 litro de caldo, sopa ou compota em 45 s.

## 4 : Ralar/Cortar

### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto da taça (b).
- Veio accionador (c).
- Cartucho à escolha (f) (consoante o modelo).
- Suporte de cartuchos (g).

#### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Insira o cartucho escolhido (f) no suporte de cartuchos (g), introduza o veio accionador (c) através do cartucho (f) e bloqueie o conjunto, depois posicione o conjunto sobre a saída do bloco do motor (a1).
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e depois desencaixe a taça.

Verificar se o eixo metálico do veio accionador (c) está inserido no centro da tampa com o tubo de alimentação (b2).

#### FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Introduza os alimentos no tubo de alimentação da tampa e guie-os com a ajuda do calçador (b1).
  - Rode o selector de velocidades (a3) para a posição "1" para cortar ou posição "2" para ralar.
- Pode preparar com os cartuchos (consoante o modelo):
- ralar grosso (C) ou ralar fino (A): aipo-rábano, batatas, cenouras, queijo...
  - cortar grosso (H) / cortar fino (D): batatas, cebolas, pepinos, beterrabas, maçãs, cenouras, couves...
  - corta batatas (E): batatas fritas...
  - reibekuchen/Parmesão (G): parmesão, coco ralado...

## 5 : Emulsionar/ bater / bater ovos

#### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto da taça (b).
- Veio accionador (c).
- Disco emulsionador (e).

#### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize o disco emulsionador (e) no sentido correcto sobre o veio accionador (c) e posicione o conjunto sobre a saída do bloco motor (a1).
- Coloque os ingredientes na taça.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na taça (b3).
- Para retirar o conjunto taça-tampa: desbloqueie a tampa e depois desencaixe a taça.

Colocar o disco emulsionador no sentido correcto: ver figura 5.

#### FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2".
  - Nunca utilize este acessório para amassar massas densas ou bater massas ligeiras.
- Pode preparar: maionese, maionese com alho, molhos, claras em castelo (1 a 6), natas, chantilly (até 0,2 l).

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

#### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto copo liquidificador (h).

#### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes no copo liquidificador (h3) sem exceder o volume máximo indicado no copo.
- Coloque a tampa (h2) equipada com a tampa doseadora (h1) e bloqueie-a no copo.
- Posicione o conjunto do copo (h) sobre a saída do bloco motor (a2), ficando a pega do copo liquidificador virada para si.
- Aguarde pela paragem total do robot antes de retirar o copo liquidificador do bloco do motor.

#### FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "1" ou "2".
- Pode utilizar a posição "Pulse" para um melhor controlo da preparação.
- Nunca encha o copo liquidificador com um líquido a ferver.
- Nunca utilize o copo liquidificador com produtos secos (avelãs, amêndoas, amendoins ...).
- Utilize sempre o copo liquidificador com a respectiva tampa.
- Deite sempre os ingredientes líquidos em primeiro no copo antes de adicionar os ingredientes sólidos, sem exceder o nível máximo indicado:

- 1 l para as preparações espessas.
- 0,8 l para as preparações líquidas.
- Para adicionar ingredientes no decorrer da preparação, retire a tampa doseadora (h1) da tampa e deite os ingredientes pelo orifício de enchimento. Não exceda o nível de enchimento indicado no copo. Tempo de utilização máximo: 3 min.

#### Conselhos:

- Quando da preparação, se ficarem ingredientes colados às paredes do copo, pare o aparelho e desligue-o. Retire o conjunto do copo liquidificador do corpo do aparelho. Com a ajuda da espátula, deixe a preparação cair na lâmina. Nunca coloque as mãos nem os dedos no copo ou na proximidade da lâmina.

#### Pode:

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

## 7 : Espremer citrinos (consoante o modelo)

#### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto de espremedor de citrinos (i).
- Taça (b3).

#### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a taça (b3) sobre o bloco do motor (a) e bloqueie-a.
- Deslize o veio accionador (i2) sobre a saída do bloco motor (a1).
- Coloque o cesto (i3) sobre a taça e bloqueie-o.
- Coloque o cone (i1) sobre a chaminé do cesto (i3).

Para retirar o conjunto do espremedor de citrinos: desencaixe o cesto (i3) e depois a taça e poderá retirar o conjunto do bloco motor.

#### FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Coloque a metade de um citrino sobre o cone (i1).
- Rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2" para a colocação em funcionamento.
- Pode obter até 1,2 l de sumo de citrinos sem esvaziar a taça.

Atenção: deve lavar o cesto a cada 0,2 l.

## 8 : Picar muito finamente pequenas quantidades (consoante o modelo)

#### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto ervas aromáticas (j).

#### MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes na taça do moinho de ervas aromáticas (j2).
- Coloque a tampa (j1) na taça do moinho de ervas aromáticas (j2) e bloqueie-a rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Coloque o conjunto no bloco do motor (a).

#### FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Para colocar em funcionamento, rode o selector de velocidades (a3) para a posição "2", ao mesmo tempo que mantém o moinho de ervas aromáticas no bloco do motor durante o funcionamento.
- Pode utilizar a posição "Pulse" para um melhor controlo da preparação.
- Com o moinho de ervas aromáticas (j) pode picar em alguns segundos:
  - Alho, salsa, cebola, tostas (para pão ralado), fiambre...
  - Quantidade/Tempo máximo: 50g / 10 s
  - Damascos secos, figos secos, ameixas sem caroço
  - Quantidade/Tempo máximo: 80g / 5 s
  - Quando esvaziar a taça, tenha cuidado com a lâmina, pois está muito afiada.

## 9: Arrumação dos acessórios (consoante o modelo)

- O seu robot é fornecido com uma gaveta de arrumação integrada (i) na qual pode colocar o disco de corte multifunções (d), bem como 4 cartuchos corta-legumes (f).
- Após arrumar os acessórios, encaixe a gaveta de arrumação (i) no bloco motor (a).

## Limpeza

- Desligue o aparelho.
  - Para uma limpeza mais fácil, passe os acessórios rapidamente por água após a sua utilização.
  - Lave e enxágue os acessórios: estes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
  - Deite água quente com algumas gotas de detergente para a loiça no copo liquidificador (h3). Feche a tampa (h2), equipada com a tampa doseadora (h1). Dê alguns impulsos. Desligue o aparelho. Enxágue o copo.
  - Não coloque o bloco do motor (a) dentro de água, nem o passe por água corrente. Limpe-o com uma esponja húmida.
  - As lâminas dos acessórios são muito afiadas. Manuseie-as com cuidado.
- Dica:** Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e proceda, então, à limpeza habitual.

## Arrumação

- Não arrume o seu robot num ambiente húmido.

## Se o aparelho não funciona, o que fazer?

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

## Acessórios

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

### ATENÇÃO:

Se pretender encomendar um acessório, tenha à mão este manual de instruções.

## Algumas receitas de base

### Massa de pão branco

*500 g de farinha – 300 g de água morna – 2 saquetas de fermento de padeiro – 10 g de sal.*

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque a funcionar na velocidade “2” e, logo nos primeiros segundos, deite água morna pelo tubo de alimentação da tampa. Mal a massa forme uma bola (cerca de 60 s), pare o robot. Deixe a massa levar num local quente, até duplicar de volume. De seguida, trabalhe de novo a massa para a moldar e depois coloque-a na placa para pastelaria untada com manteiga e polvilhada com farinha. Deixe levar mais uma vez. Pré-aqueça o forno a Th.8 (240°). Logo que o pão duplique de volume, leve ao forno e baixe a temperatura para Th.6 (180°). Deixe cozer durante 30 a 40 minutos. Entretanto, coloque no forno um copo com água de modo a favorecer a formação da crosta do pão.

### Massa para pizza

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

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque a funcionar na velocidade “2” e, logo nos primeiros segundos, deite a água morna e o azeite pelo tubo de alimentação da tampa. Mal a massa forme uma bola (15 a 20 s), pare o robot. Deixe a massa levar num local quente, até duplicar de volume. Pré-aqueça o forno a Th.8 (240°). Durante esse período de tempo, estenda a massa e guarneça com o que desejar: puré de tomate e de cebola, cogumelos, fiambre, queijo mozzarella, etc... Ornamente a pizza com algumas anchovas e azeitonas pretas, polvilhe com um pouco de orégãos e queijo gruyère ralado e deite algumas gotas de azeite no final. Coloque a pizza guarneçada na placa para pastelaria untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante 15 a 20 minutos, vigiando a cozedura.

### Massa quebrada

*280 g de farinha – 140 g de manteiga amolecida – 70 ml de água – uma pitada de sal*

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque a farinha, o sal e a manteiga. Coloque a funcionar na velocidade “2” durante alguns segundos e, em seguida, deite a água pelo tubo de alimentação da tampa. Deixe funcionar até a massa formar uma bola (25 a 30 s). Deixe repousar num local fresco durante pelo menos 1 h antes de a estender e de a levar a cozer com a guarnição pretendida.

### Massa para crepes

*(dentro da taça com o disco de corte multifunções ou no copo liquidificador)*

*160 g de farinha – 1/3 l de leite – 2 ovos – ½ colher de café de sal fino – 2 colheres de sopa de óleo – 10 g de açúcar (opcional) – Rum (consoante o gosto)*

Na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções, coloque todos os ingredientes. Coloque a funcionar na velocidade “1” durante 20 segundos e, em seguida, passe para a velocidade “2” durante 25 s. Quando utilizar o copo liquidificador, coloque todos os ingredientes à excepção da farinha. Coloque a funcionar na velocidade “2” e, após alguns segundos, adicione progressivamente a farinha pelo orifício central da tampa do copo liquidificador, depois misture durante 45 s.

### Pão-de-ló

*200 g de farinha – 1 saqueta de fermento – 200 g de manteiga mole aos pedaços – 200 g de açúcar – 4 ovos inteiros – 1 pitada de sal.*

Coloque todos os ingredientes na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções. Coloque a funcionar na velocidade “2” durante 2 minutos e 30 segundos. Pré-aqueça o forno a Th.6 (180°). Coloque a preparação numa forma para bolos e leve ao forno durante 1 h.

## Bolo de especiarias

200 g de farinha – 100 g de manteiga mole aos pedaços – 100 g de açúcar – 4 ovos – 60 ml de leite – 1 colher de café de mel líquido – 1 saqueta de fermento – 1 colher de café de canela – 1 colher de café de gengibre – 1 colher de café de noz-de-moscada ralada – casca de 1 laranja ralada – 1 pitada de pimenta.

Coloque todos os ingredientes na taça do robot equipada com o disco de corte multifunções. Seleccione a velocidade "2" e coloque a funcionar durante 2 min. Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve a cozer durante 50 min à Th 6 (180°C).

Sirva morno ou frio com compota ou marmelada.

## Bolo de chocolate

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

Derreta o chocolate em banho-maria com 2 colheres de sopa de água. Junte a manteiga e mexa até a mistura estar devidamente derretida.

Na taça equipada com o disco de corte multifunções, deite o açúcar e os ovos e coloque a funcionar na velocidade "2" durante 45 s para que a mistura fique cremosa. Sem parar o robot, adicione através do tubo de alimentação da tampa o chocolate derretido, a farinha, o fermento, o leite e coloque a funcionar durante 15 s.

Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve a cozer durante 1h, Th5/6 (160°C).

## Crema Chantilly

200 ml de natas líquidas muito frias e 30 g de Icing Sugar

A taça deve estar bastante fria. Coloque-a no frigorífico durante alguns minutos.

Na taça equipada com o disco emulsionador, coloque as natas frescas e o Icing Sugar. Seleccione a velocidade "2" e coloque a funcionar durante 40 s.

## Maionese

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

Na taça equipada com o disco emulsionador, coloque todos os ingredientes à excepção do óleo. Seleccione a velocidade "2", coloque a funcionar durante 5 segundos e, em seguida, sem parar o robot, deite o óleo muito lentamente pelo tubo de alimentação da tampa. Quando a maionese fica firme, a cor fica mais clara.

Atenção: para obter uma boa maionese, os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Nota: guarde-a no frigorífico e consuma no espaço de 24 horas.

Gli accessori contenuti all'interno del modello acquistato sono raffigurati sull'etichetta situata sulla parte superiore dell'imballaggio.

**ATTENZIONE:** le precauzioni di sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle in un posto dove possano essere reperite e consultate in seguito.

## Descrizione

### a Blocco motore

a1 : Uscita lenta blocco motore

a2 : Uscita rapida blocco motore

a3 : Selezionatore di velocità:

posizione "Pulse" (impulsi intermittenti)

– « 0 » – « 1 » – « 2 »

### b Complesso ciotola tritatutto

b1 : Pressatore - dosatore

b2 : Coperchio con condotto

b3 : Recipiente

### c Cilindro guida

### ACCESSORI IN BASE AL MODELLO:

#### d Lama multifunzione

#### e Disco emulsionatore

#### f Dischi taglia-verdure

A : Grattugia fine

D : Affetta fine

C : Grattugia grosso

G : Reibekuchen / Parmiggiano

H : Affetta grosso

E : Affetta-patatine

#### g Supporto dischi

#### h frullatore

h1 : Tappo dosatore

h2 : Coperchio

h3 : Recipiente

#### i Spremiagrumi

i1 : Cono

i2 : Cilindro guida dello

spremiagrumi

i3 : Cestello

#### j Ciotola macina-erbette

j1 : Coperchio

j2 : Ciotola macina-erbette

#### k Spatola

#### l Cassetto per la conservazione

## Avviamento

- Al primo utilizzo si consiglia di lavare tutti gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare.
- Appoggiare il blocco motore (a) su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Inserire la spina.
- Pulse (impulsi intermittenti): ruotare la manopola (a3) sulla posizione "Pulse" per impulsi successivi per un miglior controllo di alcune preparazioni.
- Funzionamento continuo: ruotare la manopola (a3) sulla posizione 1 o 2.
- Arresto: ruotare la manopola (a3) sulla posizione 0.

La numerazione dei paragrafi corrisponde alla numerazione degli schemi riportati.

## 1 : Assemblaggio del tritatutto e del coperchio

### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso ciotola (b).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Collocare la ciotola (b3) sul blocco motore (a), con l'impugnatura della ciotola posizionata in allineamento con l'angolo a destra della facciata.

- Avvitare la ciotola (b3) ruotandola verso destra.
- Riporre il coperchio (b2) sulla ciotola (b3). Avvitare il coperchio spingendolo verso destra nell'impugnatura della ciotola.

È assolutamente necessario bloccare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) prima di chiudere il coperchio (b2) sulla ciotola (b3).

## 2 : Rimozione del tritatutto e del coperchio

- Aprire il coperchio ruotando in senso orario per rilasciare l'impugnatura della ciotola. Solo ora è possibile sollevarlo e rimuoverlo.
- Sbloccare la ciotola ruotandola in senso orario.
- Solo ora è possibile sollevare e ritirare la ciotola dal blocco motore.

## 3 : Amalgamare/miscelare/tritare/impastare

### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso ciotola (b).
- Cilindro guida (c).
- Lama multifunzione (d).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitare.
- Inserire la lama multifunzione (d) sul cilindro guida (c) e posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitare sulla ciotola (b3).
- Per rimuovere il complesso ciotola-coperchio: Aprire il coperchio, quindi svitare la ciotola.

### IMPASTARE / FRULLARE

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio.

È possibile impastare fino a:

- 1 kg di pasta densa, quale : pasta per pane bianco, pasta brisée.... in 60 secondi.
- 800 g di pasta per pane speciale, quale: pane di segale, pane integrale, pane ai cereali... in 60 secondi.

È possibile impastare fino a:

- 1,2 kg di pasta soffice, quale: biscotti, quattro-quarti, dolci allo yogurt.... in 1 minuto e 30 secondi - 3 minuti circa.

È possibile anche frullare fino a 1 litro di pasta per crêpe, cialde, ecc. in 1 minuto - 1 minuto e 30 secondi.

### TRITARE

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio, o per un migliore controllo della tritatura, lavorare per impulsi selezionando la posizione "Pulse".

È possibile tritare fino a 600 g di alimenti, quali:

- carne cruda o cotta (disossata, snervata e tagliata a cubetti).
- pesce crudo o cotto (senza pelle e senza lisca).
- alimenti compatti: formaggi, frutta secca, alcune verdure (carote, sedano...).
- alimenti teneri: alcune verdure (cipolle, spinaci...).

### MIXER

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio.
- In 45 sec. si può frullare fino ad 1 litro di potage, zuppa e composta.

## 4 : Grattugiare / affettare

### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso ciotola (b).
- Cilindro guida (c).
- Disco a scelta (f) (in base al modello).
- Supporto dischi (g).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitare.
- Inserire il disco scelto (f) nel supporto disco (g), inserire al massimo l'asse del cilindro guida attraverso il disco (f) e avvitare l'insieme, quindi posizionare tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitare sulla ciotola (b3).
- Per rimuovere il complesso ciotola-coperchio: Aprire il coperchio, quindi svitare la ciotola.

### AVVIO E CONSIGLI:

- Introdurre gli alimenti nel condotto del coperchio e premerli con il pressatore (b1).
  - Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 1 per affettare o sulla posizione 2 per grattugiare.
- Con i dischi taglia-verdure è possibile preparare (in base al modello):
- grattugia grossa (C) / grattugia fine (A): sedano rapa, patate, carote, formaggio...
  - fette spesse (H) / fette sottili (D): patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli...
  - affetta-patate (E): patate fritte...
  - lama reibekuchen (G): parmigiano, noce di cocco...

## 5 : Emulsionare / sbattere / montare

### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso ciotola (b).
- Cilindro guida (c).
- Disco emulsionatore (e).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitare.
- Inserire nel senso della ciotola e avvitare il disco emulsionatore (e) sul cilindro guida (c), quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitare sulla ciotola (b3).
- Per rimuovere il complesso ciotola-coperchio: aprire il coperchio, quindi svitare recipiente.

### AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 2 per l'avvio.
- Mai utilizzare l'accessorio per impastare impasti densi o amalgamare impasti leggeri.

È possibile preparare: maionese, aioli, salse, albumi sbattuti a neve (da 1 a 6), panna montata, crema chantilly (fino a 0,2 l).

## 6 : Omogeneizzare / amalgamare / frullare molto finemente (a seconda del modello)

### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso ciotola (h).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Mettere gli ingredienti nel frullatore (h3) **senza oltrepassare il livello massimo indicato sulla ciotola.**
- Posizionare il coperchio (h2) provvisto del tappo dosatore (h1) e avvitare sulla ciotola.
- Posizionare la ciotola assemblata (h) sull'uscita del blocco motore (a2), con l'impugnatura della ciotola mixer di fronte.
- Attendere l'arresto completo del robot prima di estrarre il frullatore dal blocco motore.

### AVVIO E SUGGERIMENTI:

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 1 o 2 per l'avvio.
- Per controllare maggiormente la fase di impasto utilizzare la posizione "Pulse".
- Mai riempire il frullatore con liquidi bollenti.
- Mai utilizzare il frullatore con alimenti secchi (nocciole, mandorle, noccioline...).
- Utilizzare sempre il frullatore con l'apposito coperchio.
- Nel frullatore versare sempre gli ingredienti liquidi prima di aggiungere quelli solidi e non oltrepassare il

Verificare che l'asse metallico del cilindro guida (c) sia inserito al centro del coperchio con condotto (b2).

Posizionare il disco emulsionatore nel senso indicato nello schema 5.

IT

livello massimo indicato:

- 1L per gli impasti densi.
- 0,8L per gli impasti liquidi.

• Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio, rimuovere il tappo dosatore (h1) del coperchio e versare gli ingredienti attraverso il condotto di riempimento, e non superare il livello di riempimento indicato sulla ciotola.

Tempo di utilizzo massimo: 3 min.

#### Consigli utili:

• Durante l'impasto se gli ingredienti rimangono incollati alle pareti della ciotola, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete. Togliere il complesso frullatore dal corpo dell'apparecchio. Con l'aiuto della spatola, far cadere il preparato sulla lama. Mai infilare le mani o le dita nella ciotola o avvicinarvi alle lame.

È possibile:

- preparare minestre finemente frullate, vellutate, creme, composte, milk-shake e cocktail.
- amalgamare tutti gli impasti fluidi (per crêpe, frittelle, clafouti, farciti).

## 7 : Spremere gli agrumi (a seconda del modello)

#### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso spremiagrumi (i).
- Ciotola (b3).

#### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Inserire il cilindro guida (j2) sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il cestello (i3) sulla ciotola e avvitarlo.
- Posizionare il cono (i1) sul condotto del cestello (i3).
- Per rimuovere il complesso spremiagrumi: svitare il cestello (i3) e poi la ciotola; sarà quindi possibile rimuovere il complesso del blocco motore.

#### AVVIO E SUGGERIMENTI:

- Posizionare e mantenere la metà di un agrume sul cono (i1).
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione 1 per l'avvio.

È possibile ottenere fino a 1,2 l di succo di frutta senza svuotare la ciotola.

**Attenzione:** è necessario sciacquare il cestello ogni 0,2 l.

## 8 : Tritare molto finemente piccole quantità (a seconda del modello)

#### ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso macina-erbette (j).

#### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Versare gli ingredienti nella ciotola macina-erbette (j2).
- Posizionare il coperchio (j1) sulla ciotola macina-erbette (j2) e avvitarlo ruotandolo in senso orario.
- Posizionare il complesso sul blocco motore (a).

#### AVVIO E CONSIGLI:

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «2» per avviare l'apparecchio, mantenendo il macina-erbette sul blocco motore durante il funzionamento.

Per controllare maggiormente la fase di impasto utilizzare la posizione "Pulse".

- Con la ciotola macina-erbette (j) è possibile tritare in pochi secondi:

- aglio, prezzemolo, cipolla, biscotti (pangrattato), prosciutto... Quantità/Tempo massimo: 50g/10s
- albicocche secche, fichi secchi, prugne denocciolate. Quantità/Tempo massimo: 80g/5s
- Mentre si vuota la ciotola attenzione alla lama molto affilata.

## 9: Conservazione degli accessori (a seconda del modello)

- Il robot è fornito di cassetto di conservazione integrato (l) dove conservare la lama multifunzione (d) e i 4 dischi taglia-verdure (f).
- Dopo avere posizionato gli accessori, far scorrere il cassetto (l) nel blocco motore (a).

## Pulizia

- Spegner l'apparecchio e staccare la spina.
  - Per pulire più facilmente l'apparecchio sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni loro utilizzo.
  - Lavare e asciugare gli accessori: possono essere lavati in lavastoviglie.
  - Versare dell'acqua calda saponata nel frullatore (h3). Chiudere il coperchio (h2) provvisto del tappo dosatore (h1). Accendere l'apparecchio e dare qualche impulso. Spegner l'apparecchio e staccare la spina. Risciacquare la ciotola.
  - Non immergere il blocco motore (a) nell'acqua né bagnarlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con una spugna umida.
  - Le lame degli accessori sono estremamente affilate. Maneggiare con attenzione.
- Suggerimenti: Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti (carote, arance...), strofinarle con un panno imbevuto di olio da cucina e procedere poi alla normale pulizia.

## Accessori

- È possibile personalizzare il proprio apparecchio e acquistare presso il proprio rivenditore o un centro autorizzato i seguenti accessori:

- Dischi taglia-verdure
  - A: Grattugia fine
  - D: Affetta fine
  - C: Grattugia grosso
  - H: Affetta grosso
  - G: Reibekuchen / Parmiggiano
  - E: Affetta-patatine
- Ciotola macina-erbette
- Frullatore
- Spremiagrumi

#### ATTENZIONE:

Per consentire la consegna degli accessori, seguire le istruzioni.

## Alcune ricette di base

### Pasta per pane bianco

500g di farina – 300 g di acqua tiepida – 2 bustine di lievito da panettiere – 10 g di sale

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista lama multifunzione. Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità 2; fin dai primi secondi, versare l'acqua tiepida attraverso il condotto del coperchio. Spegner l'apparecchio non appena la pasta forma una bolla (dopo circa 60 secondi). Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo fino a quando non è raddoppiata di volume. Quindi lavorare nuovamente la pasta per darle forma e disporla su di una teglia da pasticceria imburata e infarinata. Lasciare ancora lievitare. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Non appena il pane è raddoppiato di volume metterlo in forno e abbassare la temperatura fino a 180° (Th. 6). Calcolare un tempo di cottura da 30 a 40 min. Nel frattempo, riporre nel formo un bicchiere colmo d'acqua in modo che il pane sviluppi la propria crosta.

## Pasta per pizza

*150 g di farina – 90 g di acqua tiepida – 2 cucchiaini di olio d'oliva – ½ bustina di lievito da panettiere – sale*

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista lama multifunzione. Accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità 2; fin dai primi secondi, versare l'acqua tiepida e l'olio di oliva attraverso il condotto del coperchio. Spegnerlo l'apparecchio non appena la pasta forma una bolla (15 - 20 secondi); spegnere il robot. Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo fino a quando non è raddoppiata di volume. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Nel frattempo stendere la pasta e guarnirla a scelta: purea di pomodoro e cipolla, funghi, prosciutto, mozzarella ecc.... Decorare con qualche acciuga e oliva nera, spolverare con origano e gruviera grattugiato e, soprattutto, versare qualche goccia di olio di oliva. Disporre la pizza farcita su una teglia da pasticceria imburata e infarinata. Informare per 15-20 minuti e controllare la cottura.

## Pasta brisée

*280g di farina – 140g di burro ammorbidito in pezzi – 70 ml di acqua – un pizzico di sale*

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista lama multifunzione. Accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità 2 per alcuni secondi, quindi versare l'acqua tiepida attraverso il condotto del coperchio. Lasciare in funzione fino a quando la pasta forma una bolla (25 - 30s). Fare riposare al fresco almeno 1 ora prima di stendere la pasta e farla cuocere con la farcitura scelta.

## Impasto per crêpe

(nella ciotola con lama multifunzione o nel frullatore)

*160 g di farina – 1/3 l di latte – 2 uova – ½ cucchiaino di sale fino – 2 cucchiaini di olio – 15 g di zucchero (facoltativo) – Rum (a seconda dei gusti).*

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di lama multifunzione. Far funzionare a velocità 1 per 20s, quindi passare alla velocità 2 per 25 sec. Nel frullatore versare tutti gli ingredienti tranne la farina. Far funzionare a velocità 2; dopo qualche secondo aggiungere progressivamente la farina attraverso il condotto centrale del coperchio del frullatore, quindi impastare per 45 sec.

## Quattro - quarti

*200 g di farina – 1 bustina di lievito chimico - 200 g di burro ammorbidito – 200 g di zucchero – 4 uova intere – 1 pizzico di sale*

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di lama multifunzione. Far funzionare a velocità 2 per 2 minuti e 30 s. Pre-riscaldare il forno a 180 ° (Th 6). Disporre il preparato in una teglia rettangolare e far cuocere per 1 ora.

## Dolce alle spezie

*200 g di farina, 100 g di burro molle a pezzetti, 100 g di zucchero, 4 uova, 60 ml di latte, 1 cucchiaino di miele liquido, 1 bustina di lievito chimico, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di noce moscata, scorza di 1 arancia grattugiata, 1 pizzico di pepe.*

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di lama multifunzione. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per 2 min. Mettere in uno stampo imburato e infarinato e far cuocere per 50 min. con il termostato regolato su 6 (180°). Servire tiepido o freddo con composta o marmellata.

## Dolce al cioccolato

*5 uova, 200 g di zucchero, 3 cucchiaini di farina, 200 g di burro ammorbidito, 200 g di cioccolato, 1 bustina di lievito minerale, 100 ml di latte.*

Fondere il cioccolato a bagnomaria con due cucchiaini di acqua. Aggiungere il burro e mescolare finché il composto non si è ben sciolto.

Mettere lo zucchero e le uova nella ciotola con la lama multifunzione e avviare a velocità 2 per 45s fino a rendere il composto spumoso. Senza spegnere il robot, aggiungere attraverso il condotto del coperchio il cioccolato fuso, la farina, il lievito e il latte e far funzionare per 15 secondi.

Versare l'impasto in uno stampo imburato e cuocere per circa 1 ora, con il termostato regolato su 5/6 (160°).

## Panna montata

*200 ml di panna fresca liquida per dolci molto fredda, 30 g di zucchero a velo.*

Per raffreddare la ciotola riporla nel frigorifero per alcuni minuti.

Versare la panna fresca e lo zucchero a velo nella ciotola provvista di disco emulsionatore. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per 40 min.

## Maionese

*1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, ¼ di litro di olio, sale e pepe*

Versare tutti gli ingredienti (tranne l'olio) nella ciotola provvista di sbattitore emulsionatore. Selezionare la velocità 2, far funzionare per 5 secondi e quindi, senza spegnere il robot, versare l'olio molto lentamente attraverso il condotto del coperchio. Quando la maionese prende consistenza ha un colore pallido.

Attenzione: per ottenere la maionese, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Nota: conservare nel frigorifero e consumare entro le 24 ore.

Τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται με το μοντέλο που μόλις αγοράσατε, απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο άνω μέρος της συσκευασίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** οι προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε σημείο όπου θα μπορείτε να τις βρείτε ευκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

## Περιγραφή

- |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a Βάση - (μωτέρ) συσκευής</b><br><b>a1</b> : Έξοδος αργής κίνησης στη βάση<br><b>a2</b> : Έξοδος γρήγορης κίνησης στη βάση<br><b>a3</b> : Επιλογέα ταχυτήτων: θέση Pulse (διακοπόμενη κίνηση)-0-1-2 | <b>b Σετ κάδος - κόπτης</b><br><b>b1</b> : Εμβολο - δοσομετρητής<br><b>b2</b> : Κάλυμμα σωλήνα τροφοδοσίας<br><b>b3</b> : Κάδος<br><b>c Σύνδεσμος κίνησης</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ:**
- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>d Μαχαίρια πολλαπλής χρήσης</b><br><b>e Δίσκος ανάμιξης</b><br><b>f Λεπίδες τεμαχισμού λαχανικών</b><br><b>A</b> : Λεπτό ζύσμα<br><b>D</b> : Λεπτές φέτες<br><b>C</b> : Χονδρό ζύσμα<br><b>G</b> : Χονδρό τρίψιμο για πατάτα / παρμεζάνα<br><b>H</b> : Χονδρές φέτες<br><b>E</b> : Κόφτης για τηγανιτές πατάτες | <b>i Στίφτης για εσπεριδοειδή</b><br><b>i1</b> : Κώνος<br><b>i2</b> : Σύνδεσμος στίφτη εσπεριδοειδών<br><b>i3</b> : Σχάρα<br><b>j Μύλος για Αρωματικά Βότανα</b><br><b>j1</b> : Κάλυμμα<br><b>j2</b> : Κάδος μύλου για αρωματικά βότανα<br><b>k Σπάτουλα</b><br><b>l Συρτάρι αποθήκευσης</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- |                                                                                                                                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>g Στήριγμα λεπιδών</b><br><b>h Κάδος ανάμιξης</b><br><b>h1</b> : Πώμα δοσομετρητή<br><b>h2</b> : Κάλυμμα<br><b>h3</b> : Κάδος |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## Έναρξη λειτουργίας

- Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό σαπουνόνερο (βλ. ενότητα καθαρισμός). Ξεβγάλετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε τη βάση (a) πάνω σε μία επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
- Pulse (διακοπόμενη κίνηση): γυρίστε το διακόπτη (a3) στη θέση Pulse που λειτουργεί με διαδοχικές παλμικές κινήσεις ώστε να ελέγχεται καλύτερα η προετοιμασία ορισμένων τροφών.
- Συνεχής κίνηση: γυρίστε το διακόπτη (a3) στη θέση 1 ή 2.
- Θέση εκτός λειτουργίας: γυρίστε το διακόπτη (a3) στη θέση 0.

**Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί με την αρίθμηση των πλαισιωμένων σχημάτων.**

## 1 : Τοποθέτηση του κάδου κόπτη και του καλύμματος

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σετ κάδου (b).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) πάνω στη βάση (a). Η λαβή του κάδου πρέπει να είναι τοποθετημένη με τέτοιο τρόπο ώστε να βρίσκεται ευθυγραμμισμένη με τη γωνία στη δεξιά πλευρά της μπροστινής όψης.
- Ασφαλίστε τον κάδο (b3) περιστρέφοντάς τον προς τα δεξιά.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) πάνω στον κάδο (b3). Ασφαλίστε το κάλυμμα σπρώχνοντάς το προς τα δεξιά μέσα τη λαβή του κάδου.
- Είναι πολύ σημαντικό να είναι ασφαλισμένος ο κάδος στη βάση (a) προτού ασφαλίσετε το κάλυμμα (b2) πάνω στο μπολ (b3).

## 2 : Απομάκρυνση του κάδου - κόπτη και του καλύμματος

- Αποσπάστε το κάλυμμα περιστρέφοντάς το με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, ώστε να το απελευθερώσετε από τη λαβή του κάδου. Στη συνέχεια, μπορείτε να το ανασκώσετε και να το απομακρύνετε.
- Αποσπάστε τον κάδο περιστρέφοντάς τον με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τότε μόνο μπορείτε να ανασκώσετε τον κάδο και να τον απομακρύνετε από τη βάση.

## 3 : Ανάμιξη/πολτοποίηση/κόψιμο/ζύμωμα

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σετ κάδου (b).
- Σύνδεσμος (c).
- Μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων (d).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Περάστε τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων (d) στο σύνδεσμο (c), και τοποθετήστε τον κάδο με τα μαχαίρια στην έξοδο της βάσης (a1).
- Βάλτε τα υλικά μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο (b3).
- Για να απομακρύνετε το σετ κάδου - καλύμματος αποσπάστε το κάλυμμα και, στη συνέχεια, τον κάδο.

### ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΙΞΗ

- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία.

Μπορείτε να ζυμώσετε έως:

- 1 kg σκληρή ζύμη, όπως: ζύμη για άσπρο ψωμί, ζύμη μπριζέ (για βάση τάρτας)...σε 60 s.
- 800 g ζύμη για ειδικά είδη ψωμιού, όπως: ψωμί σικάλεως, ψωμί ολικής άλεσης, ψωμί με σπόρους δημητριακών...σε 60 s.

Μπορείτε να αναμίξετε έως:

- 1.2 kg μαλακή ζύμη, όπως: παντεσπάνι, κέικ, κέικ γιαουρτιού...για 1 min 30 s έως 3 min περίπου.

Μπορείτε επίσης να αναμίξετε ποσότητα έως 1 λίτρο ζύμη για κρέπες, βάφλες, κλπ. για 1 min έως 1 min 30 s περίπου.

### ΨΙΛΟ ΚΟΨΙΜΟ

- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία. Αν προτιμάτε, μπορείτε να επιλέξετε τη θέση pulse, ώστε να μπορείτε να ελέγχετε καλύτερα την πορεία του ψιλού κοψίματος.
- Μπορείτε να ψιλοκόψετε έως 600 g τροφίμων, όπως:
  - κρέας ωμό ή μαγειρεμένο (χωρίς κόκκαλα, χωρίς νεύρα και κομμένο σε κύβους).
  - ψάρι ωμό ή μαγειρεμένο (χωρίς δέρμα και χωρίς αγκάθια).
  - σκληρά τρόφιμα: τυρί, ξηρούς καρπούς, κάποια λαχανικά (καρότα, σέλερι...).
  - τρόφιμα με τρυφερή υφή: κάποια λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι,...).

### ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία.
- Μπορείτε να πολτοποιήσετε έως 1 λίτρο σούπα, κομπόστα φρούτου, σε 45 s.

## 4 : Τρίψιμο / τεμαχισμός σε φέτες

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Ξετ κάδου (b).
- Σύνδεσμος (c).
- Λεπίδα της επιλογής σας (f) (ανάλογα το μοντέλο).
- Στήριγμα λεπίδων (g).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) πάνω στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Εισάγετε τη λεπίδα που έχετε επιλέξει (f) στο στήριγμα λεπίδων (g), εισάγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τον άξονα του στηρίγματος (c) μέσα από τη λεπίδα (f) και ασφαλίστε και τα δύο μαζί. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα στην έξοδο της βάσης (a1).
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο (b3).
- Για να απομακρύνετε το σετ κάδου - καλύμματος: αποσπάστε το κάλυμμα και, στη συνέχεια τον κάδο.

### ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Εισάγετε τα τρόφιμα στο σωλήνα και σπρώξτε τα με τη βοήθεια του εμβόλου (b1).
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 1 για να τεμαχίζετε σε φέτες, ή στη θέση 2 για να τρίψετε τα τρόφιμα.

Με τις λεπίδες μπορείτε να κάνετε τα ακόλουθα (ανάλογα με το μοντέλο):

- Χονδρό ξύσμα (C) / λεπτό ξύσμα (A): σελινόριζα, πατάτες, καρότα, τυρί...
- τεμάχια σε χονδρές φέτες (H) / τεμάχια σε λεπτές φέτες (D): πατάτες, κρεμμύδια, αγγούρια, παντζάρια, μήλα, καρότα, λάχανο...
- τεμάχια ειδικό για τηγανιτές πατάτες (E): τηγανιτές πατάτες...
- χονδρό τρίψιμο πατάτας / παρμεζάνα (G): παρμεζάνα, καρύδα...

Βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός άξονας του συνδέσμου (c) έχει εισχωρήσει στο κέντρο του καλύμματος του σωλήνα τροφодοσίας (b2).

## 5 : Ανακάτεμα / χτύπημα / χτύπημα κρέμας γάλακτος

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Ξετ κάδου (b).
- Σύνδεσμος (c).
- Δίσκος ανάμειξης (e).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Εισάγετε τον στη σωστή θέση και ασφαλίστε το δίσκο ανάμειξης (e) πάνω στο σύνδεσμο (c).
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε το σύνολο κάδου-δίσκου πάνω στην έξοδο της βάσης (a1).
- Βάλτε τα υλικά μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα (b2) και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο (b3).
- Για να απομακρύνετε το σετ κάδου-καλύμματος: αποσπάστε το κάλυμμα και, στη συνέχεια τον κάδο.

### ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 2 για να τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για να ζυμώσετε σκληρή ζύμη ή για να ανακατέψετε μαλακή ζύμη. Μπορείτε να ετοιμάσετε: μαγιονέζα, σάλτσα αλιόδι, σάλτσες διάφορες, σπασάδια μαρέγκα (1 έως 6), ελαφρά χτυπημένη κρέμα γάλακτος, σαντιγί (έως 0,2 λίτρο).

Εισάγετε το δίσκο ανάμειξης μέσα στον κάδο με την ακόλουθη κατεύθυνση: βλ. σχήμα 5.

## 6 : Ομογενοποίηση/μίξη/ελαφρύ ανακάτεμα (αναλογα με το μοντέλο)

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Ξετ κάδου ανάμειξης (h).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Βάλτε τα υλικά στον κάδο ανάμειξης (h3) χωρίς να ξεπεράσετε το ανώτατο όριο που είναι σημειωμένο πάνω

στον κάδο.

- Τοποθετήστε το σκέπασμα (h2), που είναι εφοδιασμένο με πώμα δοσομετρητή (h1), και ασφαλίστε το πάνω στον κάδο.
- Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο κάδο (h) στην έξοδο της βάσης (a2), με τη λαβή του κάδου ανάμειξης να είναι στραμμένη προς τα εσάς.
- Περιμένετε έως ότου το πολυμίξερ σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε τον κάδο ανάμειξης από τη βάση.

### ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 1 ή 2 για να τεθεί σε λειτουργία. Μπορείτε να επιλέξετε τη θέση Pulse, ώστε να μπορείτε να ελέγχετε καλύτερα την πορεία της ανάμειξης.
- Μη γεμίζετε ποτέ τον κάδο ανάμειξης με υγρό που βράζει.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο ανάμειξης με ξερά προϊόντα (φουντούκια, αμύγδαλα, φιστίκια,...).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον κάδο ανάμειξης με το κάλυμμα του.
- Ρίχνετε στον κάδο πρώτα πάντοτε τα υλικά που είναι σε υγρή μορφή και στη συνέχεια προσθέτετε τα στερεά, χωρίς να ξεπερνάτε το ανώτατο όριο που είναι σημειωμένο πάνω στον κάδο:
  - 1 λίτρο για μείγματα με πυκνή υφή.
  - 0.8 λίτρο για υγρά μείγματα.
- Για να προσθέσετε υλικά κατά τη διάρκεια μίξης, αφαιρέστε το πώμα - δοσομετρητή (h1) από το κάλυμμα και ρίξτε τα υλικά από το άνοιγμα για αυτό το σκοπό, χωρίς να ξεπεράσετε το ανώτατο όριο πληρότητας που είναι σημειωμένο πάνω στον κάδο.

Μέγιστο χρονικό διάστημα χρήσης: 3 min.

### Συμβουλές:

- Αν, κατά τη διάρκεια της μίξης, τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του κάδου, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα. Αφαιρέστε το σετ του κάδου ανάμειξης από το σώμα της συσκευής. Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, ρίξτε τα υλικά πάνω στις λεπίδες. Μην εισάγετε ποτέ τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στον κάδο ή κοντά στις λεπίδες.

Μπορείτε:

- να φτιάξετε σούπες με ελαφρά υφή, σούπες βελουτέ, διαφόρων ειδών κρέμες, κομπόζες, μιλκ σέικ, κοκτέιλ.
- να ανακατέψετε διαφόρων ειδών υδαρές ζύμες (για κρέπες, λουκουμάδες, κλαφουτί)

## 7 : Στύψιμο εσπεριδοειδών (ανάλογα με το μοντέλο)

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σετ σίφιτη εσπεριδοειδών (i).
- Κάδος (b3).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τον κάδο (b3) στη βάση (a) και ασφαλίστε τον.
- Εισάγετε το σύνδεσμο (i2) στην έξοδο της βάσης (a1).
- Τοποθετήστε τη σχάρα (i3) πάνω στον κάδο και ασφαλίστε την.
- Τοποθετήστε τον κύνο (i1) πάνω στο σωλήνα της σχάρας (i3).
- Για να απομακρύνετε το σετ σίφιτη εσπεριδοειδών: αποσπάστε τη σχάρα (i3), στη συνέχεια τον κάδο και μετά αφαιρέστε το σετ σχάρας - κάδου από τη βάση.

### ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Τοποθετήστε μισό εσπεριδοειδές πάνω στον κύνο (i1).
- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση 1 για να τεθεί σε λειτουργία. Μπορείτε να φτιάξετε έως 1.2 λίτρα χυμό εσπεριδοειδών χωρίς να χρειαστεί να αδειάσετε τον κάδο.
- Προσοχή: μετά από κάθε 0.2 λίτρα χυμό, θα πρέπει να ξεπλύνετε τη σχάρα

## 8 : Πολύ φιλό κόψιμο για μικρή ποσότητα υλικών (ανάλογα με το μοντέλο)

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σετ για αρωματικά βότανα (j).

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Βάλτε τα υλικά στον κάδο του μύλου για αρωματικά βότανα (j2).

- Τοποθετήστε το κάλυμμα (j1) στον κάδο του μύλου για αρωματικά βότανα (j2) και ασφαλίστε τον περιστρέφοντάς τον με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε τον κάδο με το κάλυμμα του πάνω στη βάση (α).

#### ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (a3) στη θέση «2» για να τεθεί σε λειτουργία, κρατώντας συνεχώς καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας τον μύλο για τα αρωματικά βότανα πάνω στη βάση.
- Μπορείτε να επιλέξετε τη θέση «Pulse», ώστε να μπορείτε να ελέγχετε καλύτερα την πορεία της ανάμιξης.
- Με το μύλο για αρωματικά βότανα (j), μπορείτε να ψιλοκόψετε σε λίγα δευτερόλεπτα:
  - σκόρδο, μαϊντανό, κρεμμύδι, φρυγανιά (για να φτιάξετε τριμμένη φρυγανιά για πανάρισμα), ζαμπόν... Μείγνι τη ποσότητα / χρονική διάρκεια: 50g / 10s
  - ξερά βερικοκα, ξερά σύκα, δαμάσκηνα απύρνηνα. Μείγνι τη ποσότητα / χρονική διάρκεια: 80g / 5s
  - Κατά το άδειασμα του μολ, προσέχετε τα μαχαίρια, καθώς είναι πολύ αιχμηρά.

## 9: Αποθήκευση των εξαρτημάτων (ανάλογα με το μοντέλο)

- Το πολυμίξερ σας είναι εφοδιασμένο με ένα ενσωματωμένο συρτάρι αποθήκευσης (l) μέσα στο οποίο μπορείτε να τοποθετείτε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων (d), καθώς και τις 4 λεπίδες κοπής λαχανικών (f).
- Αφού τοποθετήσετε τα εξαρτήματα στη θέση τους, σπρώξτε το συρτάρι αποθήκευσης (l) μέσα στη βάση (α).

## Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Για πιο εύκολο καθαρίσμο, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα βασικά μετά τη χρήση.
- Πλύνετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα: μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Ρίξτε ζεστό νερό και λίγες σταγόνες υγρό απορρυπαντικό πιάτων μέσα στον κάδο ανάμιξης (h3). Κλείστε με το κάλυμμα (h2), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (h1). Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και αφήστε να κάνει μερικές αλματικές κινήσεις. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Ξεπλύνετε τον κάδο.
- Μη βυθίζετε τη βάση (a) στο νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετε την με ένα νωπό σφουγγάρι.
- **Οι λεπίδες των εξαρτημάτων είναι πολύ αιχμηρές. Πρέπει να τις χειρίζεστε με προσοχή.**

Ιδέα: Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια καθαρίστε τα όπως συνήθως.

## Αποθήκευση

- Μη φυλάσσετε το πολυμίξερ σας σε χώρους με υγρασία.

## Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, τι πρέπει να κάνετε ?

- Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε:
  - αν η συσκευή σας είναι στην πρίζα.
  - τι κάθε ένα από τα εξαρτήματα έχει ασφαλιστεί στη θέση του.
- Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Στην περίπτωση αυτή, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης (βλ. κατάλογο εξουσιοδοτημένων κέντρων στο έντυπο τεχνικής εξυπηρέτησης).

## Εξαρτήματα

- Μπορείτε να προσαρμόσετε τη χρήση της συσκευής σας στις ανάγκες σας και να προμηθευθείτε από το συντηρούμενο σας κατάστημα ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Λεπίδες τεμαχισμού λαχανικών
  - A : Λεπτό ξύσμα
  - D : Τεμαχισμός σε λεπτές φέτες
  - C : Χονδρό ξύσμα
  - H : Τεμαχισμός σε χονδρές φέτες

- G : Πατάτα / Παρμεζάνα
- E : Κόφτης για τηγανιτές πατάτες
- Μύλος για Αρωματικά Βότανα
- Κάδος ανάμιξης
- Στύψης εσπεριδοειδών

#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Για να μπορέσετε να παραγγείλετε εξαρτήματα, θα πρέπει να διατηρήσετε το παρόν εγχειρίδιο.

## Μερικές βασικές συνταγές

### Ζύμη για άσπρο ψωμί

500 g αλεύρι – 300 g νερό χλιαρό – 2 φακελάκια μαγιά ξερή – 10 g αλάτι.

Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλής χρήσης. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 2, και, από τα πρώτα δευτερόλεπτα, ξεκινήστε να ρίχνετε το χλιαρό νερό από το σωλήνα του σκεπασματος. Όταν η ζύμη αποκτήσει σχήμα μπάλας (σε 60 s περίπου), σβήστε το πολυμίξερ. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο ζεστό, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Στη συνέχεια, δουλέψτε τη ζύμη με τα χέρια σας ώστε να της δώσετε σχήμα και μετά τοποθετήστε την σε ταψί χαραοπλαστικής που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει προηγουμένως. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει άλλη μία φορά. Προθερμάνετε το φούρνο σας στο 8 (240°). Όταν το ψωμί έχει διπλασιαστεί σε μέγεθος, βάλτε το στο φούρνο και κατεβάστε τη θερμοκρασία στο 6 (180°). Αφήστε το ψωμί να ψηθεί για 30 έως 40 min. Βάλτε ταυτόχρονα μέσα στο φούρνο και ένα ποτήρι γεμάτο νερό, ώστε το ψωμί να κάνει καλή κρούστα.

### Ζύμη για πίτσα

150 g αλεύρι – 90 g νερό χλιαρό – 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο – ½ φακελάκι μαγιά ξερή – αλάτι

Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλής χρήσης. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 2, και, από τα πρώτα δευτερόλεπτα, ξεκινήστε να ρίχνετε το χλιαρό νερό και το ελαιόλαδο από το σωλήνα του σκεπασματος. Όταν η ζύμη αποκτήσει σχήμα μπάλας (15 - 20 s περίπου), σβήστε το πολυμίξερ. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε χώρο ζεστό, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Προθερμάνετε το φούρνο σας στο 8 (240°). Εν τω μεταξύ ανοίξτε τη ζύμη και προσθέστε τα υλικά της επιλογής σας: σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδι, μανιτάρια, ζαμπόν, μοτσαρέλα, κλπ. Γαρνίρετε την πίτσα σας με λίγες αντζούγιες και μαύρες ελιές πασπαλίστε με ρίγανη και γραβιέρα τριμμένη και στάξτε πάνω - πάνω μερικές σταγόνες ελαιόλαδο. Τοποθετήστε την πίτσα με τα υλικά της σε ταψί χαραοπλαστικής που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει προηγουμένως. Ψήστε για 15 έως 20 min, ελέγχοντας την πορεία του ψησίματος.

### Ζύμη μπριζέ (για τάρτες)

280g αλεύρι – 140g βούτυρο μαλακωμένο σε μικρά κομμάτια – 70ml νερό – μία πρέζα αλάτι

Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλής χρήσης. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 2 για μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ξεκινήστε να ρίχνετε το νερό από το σωλήνα του σκεπασματος. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί έως ότου σχηματιστεί με τη ζύμη μια μπάλα (25 - 30 s). Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε χώρο δροσερό για 1 ώρα τουλάχιστον, προτού την ανοίξετε και την ψήσετε με τη γέμιση της επιλογής σας.

### Ζύμη για κρέπες

(στον κάδο με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων ή στον κάδο ανάμιξης)

160 g αλεύρι – 1/3 λίτρου γάλα – 2 αυγά – ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι ψιλό – 2 κουταλιές της σούπας λάδι – 15 g ζάχαρη (προαιρετικά) – ρούμι (κατά βούληση)

Βάλτε όλα τα υλικά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων. Χτυπήστε στην ταχύτητα 1 για 20 s, και στη συνέχεια στην ταχύτητα 2 για 25 s. Αν χρησιμοποιείτε τον κάδο ανάμιξης, ρίξτε όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι. Χτυπήστε στην ταχύτητα 2, και μετά από μερικά δευτερόλεπτα, προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέσα από το κεντρικό άνοιγμα του καλύμματος του κάδου ανάμιξης και στη συνέχεια αναμίξτε για 45 s.

## Κέικ τέσσερα τέταρτα

200 g αλεύρι – 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ – 200 g βούτυρο μαλακό σε μικρά κομμάτια – 200 g ζάχαρη – 4 αυγά ολόκληρα – 1 πρέζα αλάτι.

Βάλτε όλα τα υλικά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων. Χτυπήστε στην ταχύτητα 2 για 2 min και 30 s. Προθερμάνετε το φούρνο στο 6 (180°). Βάλτε τη ζύμη σε φόρμα για κέικ και ψήστε για 1 ώρα.

## Κέικ με μπαχαρικά

200 g ζάχαρη – 100 g βούτυρο μαλακό σε μικρά κομμάτια – 100 g ζάχαρη – 4 αυγά – 60 ml γάλα – 1 κουταλάκι του γλυκού μέλι – 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ – 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα – 1 κουταλάκι του γλυκού πιπερόριζα σκόνη – 1 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο τριμμένο – Ξύσμα ενός πορτοκαλιού – 1 πρέζα πιπέρι.

Βάλτε όλα τα υλικά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και χτυπήστε για 2 min. Βάλτε τη ζύμη σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε για 50 min στο 6 (180°C). Σερβίρετε το κέικ χλιαρό ή κρύο με κομπόστα ή μαρμελάδα.

## Κέικ σοκολάτας

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

Λιώστε τη σοκολάτα σε μπαιν μαρί με δύο κουταλιές της σούπας νερό. Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα λειώσει καλά.

Βάλτε τη ζάχαρη και τα αυγά στον κάδο του πολυμίξερ με τα μαχαίρια πολλαπλών χρήσεων και χτυπήστε στην ταχύτητα 2 για 45 s ώπου το μείγμα να αφρατέψει. Χωρίς να οβήσετε το πολυμίξερ, προσθέστε από το σωλήνα του καλύμματος τη λειωμένη σοκολάτα, το αλεύρι, το μπέικιν και το γάλα και αφήστε να αναμιχθεί για 15 s.

Ρίξτε τη ζύμη σε βουτυρωμένη φόρμα και ψήστε για 1 h περίπου στο 5/6 (160°C).

## Σαντιγί

200 ml κρέμα γάλακτος πολύ κρύα, 30 g ζάχαρη άχνη

Ο κάδος πρέπει να είναι κρύος, γι' αυτό βάλτε τον πρωτύτερα στο ψυγείο για λίγα λεπτά.

Βάλτε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη μέσα στον κάδο με το δίσκο ανάμιξης. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και χτυπήστε για 40 s.

## Μαγιονέζα

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

Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το λάδι μέσα στον κάδο με το δίσκο ανάμιξης. Χτυπήστε τα υλικά στην ταχύτητα 2, αφήστε να αναμιχθούν για 5 s, και στη συνέχεια, χωρίς να οβήσετε το πολυμίξερ, ρίξτε αργά το λάδι από το σωλήνα του καλύμματος. Όταν δέσει η μαγιονέζα, το χρώμα της θαμπώνει.

Προσοχή: για να πετύχει η μαγιονέζα, τα υλικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Σημείωση: διατηρήστε την στο ψυγείο και καταναλώστε την μέσα στις επόμενες 24 ώρες.

Приладдя до моделі, яку Ви тільки що купили зображене на етикетці, що знаходиться в нижній частині упакування.

**Внимание:** данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

## Опис

### а Блок мотору

**a1 :** Повільний привідний вал блоку мотору

**a2 :** Швидкий привідний вал блоку мотору

**a3 :** Перемикач швидкостей : положення  
Імпульсний режим (Pulse)  
(переривчастий хід)-0-1-2

### б Комплект м'ясорубки

**b1 :** Штовхач-дозатор

**b2 :** Кришка з трубкою

**b3 :** Ємність

### с Палець

## ПРИЛАДДЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ :

### д Багатофункціональний ніж

### е Диск-емульгатор

### ф Насадки для нарізки овочів

**A :** Насадка для нарізки дрібної стружки

**D :** Насадка для нарізки дрібних скибочок

**C :** Насадка для нарізки великої стружки

**G :** Картопляні оладки / Пармезан

**H :** Насадка для нарізки товстих скибочок

**E :** Насадка для нарізки картоплі

### g Носій насадок

### h Комплект для мікшування

**h1 :** Втулка-дозатор

**h2 :** Кришка

**h3 :** Ємність

### і Прес для цитрусових

**i1 :** Конус

**i2 :** Палець пресу для  
цитрусових

**i3 :** Ківш

### j Подрібнювач спецій

**j1 :** Кришка

**j2 :** Ємність для спецій

### к Шпатель

### l Контейнер для складання

## Введення в дію

- Перед першим використанням помийте все приладдя теплою мильною водою (дивіться розділ про чистку приладу). Потім сполосніть і просушіть його.
- Поставте блок мотору(а) на рівну чисту і суху поверхню.
- Підключіть прилад до електричної мережі.

- Імпульсний режим (Pulse) (переривчастий хід) : поверніть перемикач (a3) в положення Pulse поступовими рухами для найкращого контролю за подрібненням продуктів.
- Безперервний хід : поверніть перемикач (a3) в положення 1 або 2.
- Зупинка : поверніть перемикач (a3) в положення 0.

**Нумерація розділів відповідає нумерації малюнків.**

## 1 : Встановлення м'ясорубки і кришки —

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).

#### Встановлення приладдя :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a), ручка ємності повинна стояти на рівні з кутот справа на передній частині приладу
- Зафіксуйте ємність (b3), повертаючи її в праву сторону.
- Поставте кришку (b2) на ємність (b3). Зафіксуйте кришку, штовхаючи її в праву сторону до ручки ємності.

**Обов'язково** зафіксуйте ємність на блоці мотору (a) перед тим, як зафіксувати кришку (b2) на ємності (b3).

## — 2 : Зняття ємності м'ясорубки і кришки

- Розблокуйте кришку, обертаючи її по ходу годинникової стрілки, щоб вийняти її з ручки ємності. Після цього Ви можете підняти і забрати її.
- Розблокуйте ємність, обертаючи її по ходу годинникової стрілки.
- Тільки після цього Ви можете підняти і зняти ємність з блоку мотору.

## 3 : Перемішувати/змішувати/молоти/ — змішувати

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Багатофункціональний ніж (d).

#### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і заблокуйте її.
- Вставте багатофункціональний ніж (d) на палець (c), і встановіть на привідному валі блоку мотору (a1).
- Покладіть інгредієнти в ємність.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).

- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

### ЗАМІШУВАТИ / ЗМІШУВАТИ

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 2 для запуску пристрою.

Ви маєте можливість замішувати до :

- 1 кг густого тіста, як наприклад тісто для білого хліба, пісочне тісто... приблизно 60 с.
- 800 г для спеціального хліба, такого як: житній хліб, хліб з непросіяного борошна, хліб із злаків...приблизно 60 с.

Ви маєте можливість замішувати до:

- 1.2 кг легкого тіста, такого як: тісто для бісквіта, рідкого тіста для пирога, пирога на основі йогурта.... приблизно від 1 хв. 30 с до 3 хвилин.

Ви можете також замішувати до 1 літру тіста для млинців, тіста для вафлів і т.п. приблизно від 1 хв. до 1 хв. 30 с.

### МОЛОТИ

- Поверніть перемикач швидкості (a3) в положення 2 для запуску пристрою, або для кращого контролю за процесом помолу. В цьому випадку краще користуватися імпульсним режимом.

Ви маєте можливість молоти до 600 г таких продуктів як:

- Сире, або готове м'ясо (м'ясо звільнене від кісток, жил і порізане на шматки).
- Сира, або готова риба (без шкіри, без хребта і великих кісток).
- Тверді продукти : сир, сухі фрукти, деякі овочі (морква, селера...).
- М'які продукти : деякі овочі (цибуля, шпінат ...).

### ЗМІШУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКСЕРА

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.

Ви можете змішати літр супу, тушковані в 45 с.

## 4 : Терти/різати

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Насадка за вибором (f) (в залежності від моделі).
- Носій насадок (g).

#### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте потрібну насадку (f) в носій насадок (g), і вставте носій на вісь пальця (c) через насадку (f), зафіксуйте приладдя і встановіть його на привідному валі блоку мотору (a1).
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).

Переконайтеся в тому, що металічна вісь пальця (c) вставлена в центр кришки з трубкою (b2)

- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

#### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ І ПОРАДИ:

- Вставте продукти в трубку кришки і проштовхніть їх за допомогою штовхача (b1).
  - Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1, щоб нарізати продукти, або в положення 2, щоб їх натерти.
- За допомогою нижченаведених насадок (в залежності від моделі) Ви можете:
- Натирати на грубій терці (C) / дрібній терці (A) : селеру, картоплю, моркву, сир...
  - Нарізати грубими скибочками за допомогою насадки (H) / тонкими скибочками за допомогою насадки (D) : картоплю, цибулю, огірки, буряк, яблука, моркву,
  - Нарізати картоплю за допомогою насадки (E) : картопля фрі...
  - Натирати картоплю на картопляні оладки / пармезан за допомогою насадки (G): пармезан, кокосовий горіх...

## 5 : Емульгувати / збивати / сікти

#### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Диск для емульгування (e).

#### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Встановіть ємність (b3) на блоці мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте і зафіксуйте диск для емульгування (e) на пальці (c), і встановіть його на привідному валі блоку мотору (a1).
- Покладіть продукти в ємність.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).

Перевірте чи правильно Ви встановили диск для емульгування: дивіться малюнок 5.

- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

#### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.
  - Ніколи не використовуйте це приладдя для змішування густого тіста, або змішування легкого тіста.
- Ви можете готувати за його допомогою: майонез, часниковий соус, інші соуси, збиті білки (1 - 6), збивати вершки, креми (до 0,2 літра).

## 6 : Гомогенізувати/перемішувати/вміло - мікшувати (в залежності від моделі)

#### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя ємності для мікшування (h).

#### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Покладіть інгредієнти в ємність для мікшування (h3) **при цьому не перевищуйте максимальний рівень, вказаний на ємності.**
- Встановіть кришку (h2), обладнану втулкою-дозатором (h1), і зафіксуйте її на ємності.
- Встановіть зібрану ємність (h) на привідному валі блоку мотору (a2), ручка ємності для мікшування повинна знаходитись пере Вами.
- Дочекайтеся повної зупинки пристрою перед тим, як знімати ємність з блоку мотору.

#### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1 або 2 для приведення приладу в дію.
- Ви можете користуватися імпульсним режимом, щоб краще контролювати процес мікшування.
- Ніколи не наповнюйте ємність для мікшування киплячою рідиною.
  - Ніколи не використовуйте ємність для мікшування для подрібнення сухих продуктів (грецьких горіхів, мигдалю, арахісу ...).
  - Завжди використовуйте Вашу ємність для мікшування разом із кришкою.
  - Завжди кладіть в ємність рідкі інгредієнти в першу чергу, а потім додавайте тверді інгредієнти, не перевищуючи при цьому максимальний рівень, вказаний на ємності:
  - 1 л для густих сумішей.
  - 0.8 л для рідких сумішей.
  - Для додавання інгредієнтів в процесі змішування, витягніть втулку-дозатор (h1) з кришки і додайте необхідні інгредієнти через отвір, не перевищуючи при цьому максимальний рівень, вказаний на ємності.
- Максимальний час використання : 3 хв.

#### Поради :

- Якщо в процесі мікшування інгредієнти пристають до стінок ємності, зупиніть прилад і відключіть його. Зніміть ємність для мікшування з блоку мотору. За допомогою шпателя зніміть продукти зі стінок ємності і покладіть їх на ніж.
  - Ніколи не опускайте руки, або пальці в ємність і не торкайтесь ножів.
- За допомогою цього приладдя Ви маєте можливість:
- Готувати супи-пюре, креми, компоти, молочні шейки, коктейлі.
  - Змішувати рідке тісто (для млинців, оладок, фруктових пирогів, крему-брюле)

## 7 : Витискати сік з цитрусових (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя для витискання соку з цитрусових (i).
- Ємність (b3).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте палець (i2) у привідний вал блоку мотору (a1).
- Встановіть ківш (i3) у ємність і зафіксуйте його.
- Вставте конусний наконечник (i1) у трубку ківш (i3).
- Щоб зняти приладдя для витискання соку з цитрусових: розблокуйте ківш (i3), а потім ємність. Тепер можна знімати комплекс приладдя з блоку мотору.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Розташуйте і утримуйте половинку цитрусового фрукта на конусі (i1).
- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1 для приведення приладу в дію.

Ви можете витискати до 1.2 л цитрусового соку, не спорожняючи ємність

**Увага:** ківш необхідно споліскувати після кожних 0.2 л соку

RU

## 8 : Дрібно подрібнювати невеликі кількості продуктів (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя для подрібнення спецій (j).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Покладіть інгредієнти в ємність для подрібнення спецій (j2).
- Встановіть кришку (j1) на ємності для подрібнення спецій (j2) і зафіксуйте її, повертаючи по ходу годинникової стрілки.
- Встановіть приладдя на блок мотору (a).

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) у положення «2» для приведення приладу в дію. Не знімайте приладдя для подрібнення спецій з блоку мотору протягом всього процесу подрібнення.

Використовуйте імпульсний режим, для найкращого контролю за процесом подрібнення.

- За допомогою млинка для подрібнення спецій (j) Ви можете за декілька секунд змолоти:  
- часник, петрушку, цибулю, сухарі (для паніровки), шинку... Кількість /

Максимальний час : 50г / 10с

- сушені абрикоси, сушений інжир, чорнослив без кісточок Кількість /

Максимальний час : 80г / 5с

- При спорожненні ємності, будьте обережні з ножом: він дуже гострий.

## 9: Складання приладдя (в залежності від моделі)

- Ваш прилад оснащений висувним ящиком для приладдя (l), в якому Ви можете зберігати багатофункціональний ніж (d), а також 4 насадки для нарізання овочів (f).
- Поклавши приладдя на місце, засуньте ящик для приладдя (l) в блок мотору (a).

## Чистка приладу

- Відімкніть прилад від електричної мережі.
- Для спрощення процесу чистки, споліскуйте приладдя одразу після використання.
- Помийте і витріть приладдя: його можна мити у посудомийній машині.
- Налийте в ємність для міксування (h3) теплу воду, додавши в неї кілька крапель рідкого мила. Закрийте ємність кришкою (h2), оснащеною втулкою-дозатором (h1). Увімкніть імпульсний режим на декілька секунд. Відімкніть прилад від електричної мережі. Сполосніть ємність.
- Не занурюйте блок мотору (a) у воду, не допускайте попадання води на нього. Протирайте блок мотору вологою ганчіркою.
- **Леза ножів дуже гострі. Будьте обережні при роботі з ножами.**

Хитрість: У випадку, якщо приладдя забарвилася внаслідок контакту з продуктами (морква, апельсини...) протріть його ганчіркою, зволоженою олією, а далі приступайте до звичайної чистки приладдя.

## Зберігання

- Не тримайте Ваш пристрій у вологому місці.

## Що робити якщо прилад не працює ?

- Якщо Ваш прилад не працює, перевірте:
  - чи підключений він до електромережі.
  - чи добре зафіксоване все приладдя.
- Ваш прилад все ще не працює? Зверніться в сервісний центр (дивіться перелік в книжечці обслуговування).

## Приладдя

- Ви можете самостійно обладнати Ваш прилад додатковим нижченаведеним

RU

приладдям, звернувшись до Вашого продавця, або в сервісний центр:

- Насадки для нарізки – овочів

A : Насадка для нарізки дрібної стружки

D : Насадка для нарізки тонких скибочок

C : Насадка для нарізки великої стружки

H : Насадка для нарізки товстих скибочок

G : Насадка для картопляних оладок/ Пармезану

E : Насадка для нарізки картоплі

- Млинок для подрібнення спецій

- Ємність для міксування

- Прес для цитрусових

#### УВАГА :

Перед тим, як придбати приладдя, ознайомтеся з цією інструкцією.

## Декілька базових рецептів

### Тісто для білого

500 г борошна – 300 г теплої води – 2 пакетики пекарських дріжджів – 10 г солі

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і пекарські дріжджі. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 60 секунд), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце і дочекайтеся моменту, поки воно збільшиться в об'ємі в два рази. Обімніть тісто, придайте йому бажану форму і покладіть його на лист, змащений маслом і посипаний борошном. Дайте тісту піднятися ще раз. Розігрійте духовку до 8 рівня (Th.8) (240°). Як тільки тісто збільшиться в два рази, поставте його в духовку і зменшіть температуру до рівня 6 (Th.6) (180°). Залишіть хліб пектися протягом 30-40 хвилин. Поставте в духовку склянку з водою для утворення рум'яної скоринки.

### Тісто для піци

150 г борошна – 90 г теплої води – 2 столових ложки оливкової олії – ½ пакетика пекарських дріжджів – сіль

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і пекарські дріжджі. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду і оливкову олію через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 15-20 секунд), вимкніть прилад.

Поставте тісто в тепле місце і дочекайтеся моменту, поки воно збільшиться в об'ємі в два рази. Розігрійте духовку до 8 рівня (Th.8) (240°). Поки гріється духовка, розкачайте тісто і покладіть на нього продукти за Вашим смаком: пюре з помідорів і цибулі, гриби, шинку, моцареллу і т.і. Прикрасьте Ваше блюдо анчоусами і чорними оливками, присипте майораном і тертим швейцарським сиром, скропіть Вашу піццу невеликою кількістю оливкового масла. Покладіть піццу на лист, змащений маслом і посипаний борошном. Поставте блюдо в духовку на 15-20 хвилин. Стежте за процесом приготування.

### Пісочне

280г борошна – 140г м'якого порізаного масла – 70мл води – трошки солі

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і масло. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 25-30 секунд), вимкніть прилад. Залишіть тісто в прохолодному місці на 1 годину, потім розкачайте його, покладіть начинку за Вашим смаком і випікайте.

### Тісто для (готується в ємності з багатофункціональним ножом, або в ємності для міксування)

160 г борошна – 1/3 л молока – 2 яйця – ½ кофейної ложечки солі дрібного помолу – 2 столових ложки олії – 15 г цукру (за смаком) – Ром (за смаком)

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 1 швидкість, а через 20 секунд перейдіть на 2 швидкість і збивайте тісто протягом 25 секунд.

У ємність для міксування покладіть всі інгредієнти окрім борошна. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд поступово додавайте борошно через центральний отвір кришки. Додавши борошно, збивайте тісто протягом 45 секунд.

### Чотири чверті

200 г борошна – 1 пакетик розпушувача для тіста – 200 г м'якого вершкового масла – 200 г цукру – 4 яйця (повністю) – 1 дрібка солі

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 2 швидкість і збивайте тісто протягом 2 хвилин 30 секунд. Попередньо розігрійте духовку до рівня 6 (Th.6) (180°). Вилийте тісто у форму і випікайте протягом 1 години.

## Пиріг з пряними спеціями

*200 г борошна – 100 г м'якого вершкового масла – 100 г цукру – 4 яйця – 60 мл молока – 1 кавова ложечка рідкого меду – 1 пакетик розпушувача для тіста – 1 кавова ложечка кориці – 1 кавова ложечка імбиру – 1 кавова ложечка тертого мускатного горіху – терта цедра 1 апельсину – 1 дрібка перцю*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом, покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 2 швидкість і збивайте тісто протягом 2 хвилин. Викладіть тісто у форму, змащену маслом і посипану борошном і випікайте кекс протягом 50 хвилин при температурі (180°C).

## Шоколадний пиріг

*5 яєць, 200 г цукру, 3 столових ложки борошна, 200 г розтопленого вершкового масла, 200 г шоколаду, 1 пакетик розпушувача для тіста, 100 мл молока*

Розтопіть шоколад на водяній бані, вливши в нього 2 столових ложки води. Додайте масло і мішайте до тих пір, аж поки маса не стане однорідною.

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом, покладіть яйця і цукор. Увімкніть 2 швидкість і збивайте їх протягом 45 секунд, щоб суміш перетворилася на піну. Не вимикаючи приладу, додайте через отвір у кришці розтоплений шоколад, борошно, розпушувач для тіста і молоко. Збивайте суміш протягом 15 секунд.

Викладіть тісто у форму, змащену маслом і випікайте кекс протягом 1 години при температурному режимі 5/6 (160°C).

## Крем Шантії

*200 мл добре охолоджених вершків, 30 г цукру-пудри.*

Страва готується в охолодженій ємності. Поставте ємність в холодильник на декілька хвилин.

В ємність, оснащену диском для емульгування, влийте охолоджені вершки і додайте цукор. Увімкніть 2 швидкість і збивайте суміш протягом 40 секунд.

## Майонез

*1 яєчний жовток, 1 столова ложка гірчиці, 1 столова ложка оцту, ¼ літра олії, сіль, перець*

В ємність, оснащену диском для емульгування, покладіть всі інгредієнти, окрім олії. Увімкніть 2 швидкість і збивайте суміш протягом 5 секунд. Не

вимикаючи приладу поступово влийте олію через отвір у кришці. . Готовий майонез повинен бути білого кольору.

Увага : щоб майонез вдався, необхідно, щоб всі інгредієнти були кімнатної температури.

Примітка : майонез зберігайте в холодильнику і використовуйте протягом 24 годин.

Акcesуари, що належать до моделі, яку ви щойно придбали, зображені на етикетці зверху упакування.

\*відповідно до моделі

**УВАГА!** Інструкції з техніки безпеки входять до комплектації даного пристрою. Ознайомтеся з ними уважно перед першим використанням пристрою. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, щоб мати змогу звернутися до них у будь-який момент.

## Опис

### а Блок мотору

- a1** : Повільний привідний вал блоку мотору
- a2** : Швидкий привідний вал блоку мотору
- a3** : Перемикач швидкостей : положення Імпульсний режим (Pulse) (переривчастий хід)-0-1-2

### б Комплект м'ясорубки

- b1** : Штовхач-дозатор
- b2** : Кришка з трубкою
- b3** : Ємність

### с Палець

### ПРИЛАДДА В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ :

#### д Багатофункціональний ніж

#### е Диск-емульгатор

#### ф Насадки для нарізки овочів

- A** : Насадка для нарізки дрібної стружки
- D** : Насадка для нарізки дрібних скибочок
- C** : Насадка для нарізки великої стружки
- G** : Картопляні оладки / Пармезан
- H** : Насадка для нарізки товстих скибочок
- E** : Насадка для нарізки картоплі

#### г Носій насадок

#### h Комплект для міксування

- h1** : Втулка-дозатор
- h2** : Кришка
- h3** : Ємність

#### і Прес для цитрусових

- i1** : Конус
- i2** : Палець пресу для цитрусових
- i3** : Ківш

#### j Подрібнювач спецій

- j1** : Кришка
- j2** : Ємність для спецій

#### к Шпатель

#### l Контейнер для складання

## Введення в дію

- Перед першим використанням помийте все приладдя теплою мильною водою (дивіться розділ про чистку приладу). Потім сполосніть і просушіть його.
- Поставте блок мотору(а) на рівну чисту і суху поверхню.
- Підключіть прилад до електричної мережі.
- Імпульсний режим (Pulse) (переривчастий хід) : поверніть перемикач (a3) в положення Pulse поступовими рухами для найкращого контролю за подрібненням продуктів.
- Безперервний хід : поверніть перемикач (a3) в положення 1 або 2.
- Зупинка : поверніть перемикач (a3) в положення 0.

**Нумерація розділів відповідає нумерації малюнків.**

## 1 : Встановлення м'ясорубки і кришки

### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).

### Встановлення приладдя :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a), ручка ємності повинна стояти на рівні з кутом справа на передній частині приладу
- Зафіксуйте ємність (b3), повертаючи її в праву сторону.
- Поставте кришку (b2) на ємність (b3). Зафіксуйте кришку, штовхаючи її в праву сторону до ручки ємності.

**Обов'язково** зафіксуйте ємність на блоці мотору (a) перед тим, як зафіксувати кришку (b2) на ємності (b3).

## — 2 : Зняття ємності м'ясорубки і кришки

- Розблокуйте кришку, обертаючи її по ходу годинникової стрілки, щоб вийняти її з ручки ємності. Після цього Ви можете підняти і забрати її.
- Розблокуйте ємність, обертаючи її по ходу годинникової стрілки.
- Тільки після цього Ви можете підняти і зняти ємність з блоку мотору.

## 3 : Перемішувати/змішувати/молоти/ — замішувати

### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Багатофункціональний ніж (d).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і заблокуйте її.
- Вставте багатофункціональний ніж (d) на палець (c), і встановіть на привідному валі блоку мотору (a1).
- Покладіть інгредієнти в ємність.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).
- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

### ЗАМІШУВАТИ / ЗМІШУВАТИ

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 2 для запуску пристрою.
- Ви маєте можливість замішувати до :
- 1 кг густого тіста, як наприклад тісто для білого хліба, пісочне тісто... приблизно 60 с.
  - 800 г для спеціального хліба, такого як: житній хліб, хліб з непросіяного борошна, хліб із злаків...приблизно 60 с.
- Ви маєте можливість замішувати до:
- 1.2 кг легкого тіста, такого як: тісто для бісквіта, рідкого тіста для пирога, пирога на основі йогурта.... приблизно від 1 хв. 30 с до 3 хвилин.
- Ви можете також замішувати до 1літру тіста для млинців, тіста для вафлів і т.п. приблизно від 1 хв. до 1 хв. 30.

### МОЛОТИ

- Поверніть перемикач швидкості (a3) в положення 2 для запуску пристрою, або для кращого контролю за процесом помолу. В цьому випадку краще користуватися імпульсним режимом.
- Ви маєте можливість молоти до 600 г таких продуктів як:
- Сире, або готове м'ясо (м'ясо звільнене від кісток, жил і порізане на шматки).
  - Сира, або готова риба (без шкіри, без хребта і великих кісток).
  - Тверді продукти : сир, сухі фрукти, деякі овочі (морква, селера...).
  - М'які продукти : деякі овочі (цибуля, шпінат ...).

### ЗМІШУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКСЕРА

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.
- Ви можете змішати літр супу, тушковані в 45 с.

### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Насадка за вибором (f) (в залежності від моделі).
- Носій насадок (g).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте потрібну насадку (f) в носій насадок (g), і вставте носій на вісь пальця (c) через насадку (f), зафіксуйте приладдя і і встановіть його на привідному валі блоку мотору (a1).
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).

- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ І ПОРАДИ:

- Вставте продукти в трубку кришки і проштовхніть їх за допомогою штовхача (b1).
  - Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1, щоб нарізати продукти, або в положення 2, щоб їх натерти.
- За допомогою нижченаведених насадок (в залежності від моделі) Ви можете:
- Натирати на грубій терці (C) / дрібній терці (A) : селеру, картоплю, моркву, сир...
  - Нарізати грубими скибочками за допомогою насадки (H) / тонкими скибочками за допомогою насадки (D) : картоплю, цибулю, огірки, буряк, яблука, моркву,
  - Нарізати картоплю за допомогою насадки(E) : картопля фрі...
  - Натирати картоплю на картопляні оладки / пармезан за допомогою насадки (G): пармезан, кокосовий горіх...

## 5 : Емульгувати / збивати / сікти

### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Диск для емульгування (e).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Встановіть ємність (b3) на блоці мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте і зафіксуйте диск для емульгування (e) на пальці (c), і встановіть його на привідному валі блоку мотору (a1).
- Покладіть продукти в ємність.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності(b3).
- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.

**Переконайтеся в тому, що металічна вісь пальця (c) вставлена в центр кришки з трубкою (b2)**

**Перевірте чи правильно Ви встановили диск для емульгування: дивіться малюнок 5.**

## 4 : Терти/різати

- Ніколи не використовуйте це приладдя для змішування густого тіста, або змішування легкого тіста.

Ви можете готувати за його допомогою: майонез, часниковий соус, інші соуси, збиті білки (1 - 6), збивати вершки, креми (до 0,2 літра).

## – 6 : Гомогенізувати/перемішувати/вміло мікшувати (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя ємності для мікшування (h).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Покладіть інгредієнти в ємність для мікшування (h3) **при цьому не перевищуйте максимальний рівень, вказаний на ємності.**
- Встановіть кришку (h2), обладнану втулкою-дозатором (h1), і зафіксуйте її на ємності.
- Встановіть зібрану ємність (h) на привідному валі блоку мотору (a2), ручка ємності для мікшування повинна знаходитись пере Вами.
- Дочекайтеся повної зупинки пристрою перед тим, як знімати ємність з блоку мотору.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1 або 2 для приведення приладу в дію.
  - Ви можете користуватися імпульсним режимом, щоб краще контролювати процес мікшування.
  - Ніколи не наповнюйте ємність для мікшування киплячою рідиною.
  - Ніколи не використовуйте ємність для мікшування для подрібнення сухих продуктів (грецьких горіхів, мигдалю, арахісу ...).
  - Завжди використовуйте Вашу ємність для мікшування разом із кришкою.
  - Завжди кладіть в ємність рідкі інгредієнти в першу чергу, а потім додавайте тверді інгредієнти, не перевищуючи при цьому максимальний рівень, вказаний на ємності:
  - 1 л для густих сумішей.
  - 0.8 л для рідких сумішей.
  - Для додавання інгредієнтів в процесі змішування, витягніть втулку-дозатор (h1) з кришки і додайте необхідні інгредієнти через отвір, не перевищуючи при цьому максимальний рівень, вказаний на ємності.
- Максимальний час використання : 3 хв.

### Поради :

- Якщо в процесі мікшування інгредієнти пристають до стінок ємності, зупиніть прилад і відключіть його. Зніміть ємність для мікшування з блоку мотору. За допомогою шпателя зніміть продукти зі стінок ємності і покладіть їх на ніж.

Ніколи не опускайте руки, або пальці в ємність і не торкайтеся ножів.

За допомогою цього приладдя Ви маєте можливість:

- Готувати супи-пюре, креми, компоти, молочні шейки, коктейлі.
- Змішувати рідке тісто (для млинців, оладок, фруктових пирогів, крему-брюле)

## 7 : Витискати сік з citrusових

(в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя для витискання соку з citrusових (i).
- Ємність (b3).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте палець (i2) у привідний вал блоку мотору (a1).
- Встановіть ківш (i3) у ємність і зафіксуйте його.
- Вставте конусний наконечник (i1) у трубку ківша (i3).
- Щоб зняти приладдя для витискання соку з citrusових: розблокуйте ківш (i3), а потім ємність. Тепер можна знімати комплекс приладдя з блоку мотору.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Розташуйте і утримуйте половинку citrusового фрукта на конусі (i1).
- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1 для приведення приладу в дію.

Ви можете витискати до 1.2 л citrusового соку, не спорожнюючи ємність

**Увага:** ківш необхідно споліскувати після кожних 0.2 л соку

## 8 : Дрібно подрібнювати невеликі кількості продуктів (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя для подрібнення спецій (j).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Покладіть інгредієнти в ємність для подрібнення спецій (j2).
- Встановіть кришку (j1) на ємності для подрібнення спецій (j2) і зафіксуйте її, повертаючи по ходу годинникової стрілки.
- Встановіть приладдя на блок мотору (a).

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) у положення «2» для приведення приладу в дію. Не знімайте приладдя для подрібнення спецій з блоку мотору протягом всього процесу подрібнення.
- Використовуйте імпульсний режим, для найкращого контролю за процесом

подрібнення.

- За допомогою млинка для подрібнення спецій (j) Ви можете за декілька секунд змолоти:
  - часник, петрушку, цибулю, сухарі (для паніровки), шинку... Кількість / Максимальний час : 50г / 10с
  - сушені абрикоси, сушений інжир, чорнослив без кісточок Кількість / Максимальний час : 80г / 5с
- При спорожненні ємності, будьте обережні з ножом: він дуже гострий.

## 9: Складання приладдя

(в залежності від моделі)

- Ваш прилад оснащений висувним ящиком для приладдя (l), в якому Ви можете зберігати багатофункціональний ніж (d), а також 4 насадки для нарізання овочів (f).
- Поклавши приладдя на місце, засуньте ящик для приладдя (l) в блок мотору (a).

## Чистка приладу

- Відімкніть прилад від електричної мережі.
  - Для спрощення процесу чистки, споліскуйте приладдя одразу після використання.
  - Помийте і витріть приладдя: його можна мити у посудомийній машині.
  - Налийте в ємність для мікшування (h3) теплу воду, додавши в неї кілька крапель рідкого мила. Закрийте ємність кришкою (h2), оснащеною втулкою-дозатором (h1). Увімкніть імпульсний режим на декілька секунд. Відімкніть прилад від електричної мережі. Сполосніть ємність.
  - Не занурюйте блок мотору (a) у воду, не допускайте попадання води на нього. Протирайте блок мотору вологою ганчіркою.
  - **Леза ножів дуже гострі. Будьте обережні при роботі з ножами.**
- Хитрість: У випадку, якщо приладдя забарвилася внаслідок контакту з продуктами (морква, апельсини...) протріть його ганчіркою, зволоженою олією, а далі приступайте до звичайної чистки приладдя.

## Зберігання

- Не тримайте Ваш пристрій у вологому місці.

## Що робити якщо прилад не працює ?

- Якщо Ваш прилад не працює, перевірте:
  - чи підключений він до електромережі.
  - чи добре зафіксоване все приладдя.
- Ваш прилад все ще не працює? Зверніться в сервісний центр (дивіться перелік в книжечці обслуговування).

## Приладдя

- Ви можете самостійно обладнати Ваш прилад додатковим нижченаведеним приладдям, звернувшись до Вашого продавця, або в сервісний центр:
  - Насадки для нарізки – овочів
    - A : Насадка для нарізки дрібної стружки
    - D : Насадка для нарізки тонких скибочок
    - C : Насадка для нарізки великої стружки
    - H : Насадка для нарізки товстих скибочок
    - G : Насадка для картопляних оладок/ Пармезану
    - E : Насадка для нарізки картоплі
  - Млинок для подрібнення спецій
  - Ємність для мікшування
  - Прес для цитрусових

### УВАГА :

Перед тим, як придбати приладдя, ознайомтеся з цією інструкцією.

## Декілька базових рецептів

### Тісто для білого

*500 г борошна – 300 г теплої води – 2 пакетики пекарських дріжджів – 10 г солі*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і пекарські дріжджі. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 60 секунд), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце і дочекайтеся моменту, поки воно збільшиться в об'ємі в два рази. Обіміньте тісто, придайте йому бажану форму і покладіть його на лист, змащений маслом і посипаний борошном. Дайте тісту піднятися ще раз. Розігрійте духовку до 8 рівня (Th.8) (240°). Як тільки тісто збільшиться в два рази, поставте його в духовку і зменшіть температуру до рівня 6 (Th.6) (180°). Залишіть хліб пектися протягом 30-40 хвилин. Поставте в духовку склянку з водою для утворення рум'яної скоринки.

### Тісто для піци

*150 г борошна – 90 г теплої води – 2 столових ложки оливкової олії – ½ пакетика пекарських дріжджів – сіль*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і пекарські дріжджі. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду і оливкову олію через отвір у кришці. Як тільки

тісто прийме форму кулі (приблизно через 15-20 секунд), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце і дочекайтеся моменту, поки воно збільшиться в об'ємі в два рази. Розігрійте духовку до 8 рівня (Th.8) (240°). Поки гріється духовка, розкачайте тісто і покладіть на нього продукти за Вашим смаком: пюре з помідорів і цибулі, гриби, шинку, моцареллу і т.і. Прикрасьте Ваше блюдо анчоусами і чорними оливками, присипте майораном і тертим швейцарським сиром, скропіть Вашу піццу невеликою кількістю оливкового масла. Покладіть піццу на лист, змащений маслом і посипаний борошном. Поставте блюдо в духовку на 15-20 хвилин. Стежте за процесом приготування.

## Пісочне

*280г борошна – 140г м'якого порізаного масла – 70мл води – трошки солі*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і масло. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 25-30 секунд), вимкніть прилад. Залишіть тісто в прохолодному місці на 1 годину, потім розкачайте його, покладіть начинку за Вашим смаком і випікайте.

## Тісто для

(готується в ємності з багатофункціональним ножом, або в ємності для мішування)

*160 г борошна – 1/3 л молока – 2 яйця – 1/2 кофейної ложечки солі дрібного помолу – 2 столових ложки олії – 15 г цукру (за смаком) – Ром (за смаком)*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 1 швидкість, а через 20 секунд перейдіть на 2 швидкість і збивайте тісто протягом 25 секунд.

У ємність для мішування покладіть всі інгредієнти окрім борошна. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд поступово додавайте борошно через центральний отвір кришки. Додавши борошно, збивайте тісто протягом 45 секунд.

## Чотири чверті

*200г борошна – 1 пакетик розпушувача для тіста – 200 г м'якого вершкового масла – 200 г цукру – 4 яйця (повністю) – 1 дрібка солі*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 2 швидкість і збивайте тісто протягом 2 хвилин 30 секунд. Попередньо розігрійте духовку до рівня 6 (Th.6) (180°). Вилийте тісто у форму і випікайте протягом 1 години.

## Пиріг з пряними спеціями

*200 г борошна – 100 г м'якого вершкового масла – 100 г цукру – 4 яйця – 60 мл молока – 1 кавова ложечка рідкого меду – 1 пакетик розпушувача для тіста – 1 кавова ложечка кориці – 1 кавова ложечка імбиру – 1 кавова ложечка тертого мускатного горіху – терта цедра 1 апельсину – 1 дрібка перцю*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом, покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 2 швидкість і збивайте тісто протягом 2 хвилин. Викладіть тісто у форму, змащену маслом і посипану борошном і випікайте кекс протягом 50 хвилин при температурі (180°C).

## Шоколадний пиріг

*5 яєць, 200 г цукру, 3 столових ложки борошна, 200 г розтопленого вершкового масла, 200 г шоколаду, 1 пакетик розпушувача для тіста, 100 мл молока*

Розтопіть шоколад на водяній бані, вливши в нього 2 столових ложки води. Додайте масло і мішайте до тих пір, аж поки маса не стане однорідною.

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом, покладіть яйця і цукор. Увімкніть 2 швидкість і збивайте їх протягом 45 секунд, щоб суміш перетворилася на піну. Не вимикаючи приладу, додайте через отвір у кришці розтоплений шоколад, борошно, розпушувач для тіста і молоко. Збивайте суміш протягом 15 секунд.

Викладіть тісто у форму, змащену маслом і випікайте кекс протягом 1 години при температурному режимі 5/6 (160°C).

## Крем Шантії

*200 мл добре охолоджених вершків, 30 г цукру-пудри.*

Страва готується в охолодженій ємності. Поставте ємність в холодильник на декілька хвилин.

В ємність, оснащену диском для емульгування, влийте охолоджені вершки і додайте цукор. Увімкніть 2 швидкість і збивайте суміш протягом 40 секунд.

## Майонез

*1 яєчний жовток, 1 столова ложка гірчиці, 1 столова ложка оцту, 1/4 літра олії, сіль, перець*

В ємність, оснащену диском для емульгування, покладіть всі інгредієнти, окрім олії. Увімкніть 2 швидкість і збивайте суміш протягом 5 секунд. Не вимикаючи приладу поступово влийте олію через отвір у кришці. Готовий майонез повинен бути білого кольору.

Увага : щоб майонез вдався, необхідно, щоб всі інгредієнти були кімнатної температури.

Примітка : майонез зберігайте в холодильнику і використовуйте протягом 24 годин.

Сіз сатып алған үлгінің жабдықтары орамның сыртындағы жапсырмада көрсетілген.

\*үлгіге байланысты

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Осы қауіпсіздік бойынша нұсқаулық құрылғының бөлігі болып табылады. Құрылғыны алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Кез келген уақытта нұсқаулықтан керекті ақпаратты алу үшін оны қолжетімді жерде сақтаңыз.

## Сипаттамасы

### a Мотор блогы

a1 : Баяу мотор

a2 : Жылдам мотор

a3 : Жылдамдығын таңдау: үзілісті жұмыс күйі (үзіліс аралығы)–0–1–2

### b Турағыш жинағы

b1 : Өлшемді итергіш

b2 : Мұржа жапқышы

b3 : Шұңғыл

### c Бұрғысы

### ҮЛГІНІҢ ЖАБДЫҚТАРЫ:

#### d Көп функциялы пышақ

#### e Қойылту дискі

#### f Көкөніс турайтын пышақтар

A : Ұсақтап үгу

D : Ұсақтап турау

C : Кесектеп үгу

G : Жалпақтап үгу / Пармезан

H : Қалың турау

E : Ұзыншақтап турау

#### g Пышақтардың негізі

#### h Миксер шұңғылы жинағы

h1 : Өлшемді аяқ

h2 : Қақпақ

h3 : Шұңғыл

#### i Шырынсыққыш

i1 : Конус

i2 : Шырын сығу бұрғысы

i3 : Себет

#### j Шөп ұнтақтағыш

j1 : Қақпағы

j2 : Шұңғылы

#### k Қалақша

#### l Тартпасы

## Қолдану

- Бірінші рет қолданар алдында, құралдың барлық жабдықтарын ыстық, сабынды суға салып жуыңыз (жуу туралы бөлімін қараңыз). Шайыңыз және құрғатыңыз.

- Мотор блогын (а) тегіс, таза және құрғақ жерге қойыңыз орналастырыңыз.
- Құралды қосыңыз.
- Үзілісті жұмыс (үзіліс аралығы) : Кейбір даярлауларды жақсырақ басқару үшін (а3) түймесін үзілісті жұмыс күйіне қойыңыз.
- Үзіліссіз жұмыс: (а3) түймесін 1 немесе 2 күйіне қойыңыз.
- Тоқтату: (а3) түймесін 0 күйіне қойыңыз.

**Параграфтардың нөмірі жақтаулаған диаграммалардың нөміріне сәйкес.**

## 1 : Пышақ шұңғылы мен қақпағын орнату

### ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ:

- Шұңғылын(b3) мотор блогының (а) үстіне орнатыңыз, шұңғылдың құлағын фасадтың оң жақ бұрышына дәлдеп орнатыңыз.
- Шұңғылын (b3) оңға қарай бұрап, бекітіңіз.
- Қақпағын (b2) шұңғылдың (b3) үстіне қойыңыз. Қақпақты оңға қарай бұрап бекітіңіз.
- Шұңғылды мотор блогына(а) қақпақты (b2) шұңғылға (b3) бекіткенге дейін бекіту қажет.

## 2 : Шұңғыл мен қақпақты алу

- Қақпақты сағат бағытымен бұрап, шұңғылдың құлағынан босатыңыз. Одан кейін оны көтеріп, алып тастаңыз.
- Шұңғылды сағат бағытымен бұрап, босатыңыз.
- Содан кейін ғана оны көтеріп, мотор блогынан алып тастауға болады.

## 3 : Араластыру/сапыру/турау/илеу —

### ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).
- Бұрғысы (c).
- Көп функциялық пышақ (d).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотордың үстіне қойып (а), бекітіңіз.
- Көп функциялық пышақты (d) бұрғының (c) үстіне сырғытып салыңыз, блок моторының барлық жабдықтарын орнатыңыз (a1).
- Ингредиенттерді шұңғылға салыңыз.
- Қақпағын (b2) орнатып, шұңғылға бекітіңіз (b3).

- Шұңғылмен қақпақты бірге алу үшін: қақпақты бұрап босатыңыз, одан кейін шұңғылды бұрап босатыңыз.

### ИЛЕУ / АРАЛАСТЫРУ

- Қосу үшін, жылдамдық таңдау түймесін (а3) 2 күйіне қойыңыз.

Илеуге болатын қамыр мөлшері:

- 1 кг ауыр қамыр: ақ ұн қамыры, тоқаштар қамыры... 60 сек.
- 800 г арнаулы қамыр: қарабидай қамыры, еленбеген ұн қамыр, жарма ұны... 60 сек. Араластыруға болатын қамыр мөлшері:
- 1,2 кг жеңіл қамыр: бисквит, қатпарлы торт, иогурт торты.... 1 мин 30
- 3 мин арасында.

Сондай ақ, 1 литр қймақ қамырын, вафли қамырын, т.б. 1– 1мин 30 аралығында араластыруға болады.

### ТУРАУ

- Қосу үшін жылдамдығына таңдау түймесін (а3) 2 күйіне қойыңыз, немесе турауды жақсырақ бақылау үшін үзілісті жұмыс күйін таңдаңыз. 600 г тағам мөлшерін турауға немесе тартуға болады:
- шикі немесе піскен ет (сүйексіз, сіңірсіз және кесілген).
- шикі немесе піскен балық (аршылған және қылансыз).
- қатты тағамдар: ірімшік, кептірілген жемістер, кейбір көкөністер (сәбіз, сельдерей...).
- жұмсақ өнімдер: кейбір көкөністер (пияз, шпинат ...).

### САПЫРУ

- Қосу үшін жылдамдық таңдау түймесін (а3) 2 күйіне қойыңыз. 1 литр көже, сорпа, компотты 45 сек сапыруға болады.

## 4 : Ұсақтау/кесу

### ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).
- Бұрғысы (c).
- Қажетті пышақ түрі (f) (үлгісіне қарай).
- Пышақ орнататын негіз (g).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотор блогының үстіне қойып (а), бекітіңіз.
- Қажетті пышақты (f) негізге (g) салыңыз, бұрғы осін (c) барынша негізге енгізіп (f), бірге бекітіңіз, одан кейін барлығын мотор блогына орнатыңыз (a1).
- Қақпағын орнатып (b2), шұңғылдың үстіне бекітіңіз (b3).

**Бұрғының темір осі өңешті қақпақтың ортасына енуін қадағалаңыз. (b2)**

- Шұңғыл мен қақпақты бірге алу үшін: қақпақты бұрап алыңыз да, шұңғылды бұрап босатыңыз.

#### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Асты мұржаға салып, (b1) түймесін қолданып, жүргізіңіз.
- Кесу немесе үгіту үшін жылдамдық таңдау түймесін (a3) 1 күйіне қойыңыз.
- Пышақтармен мына әрекеттерді жасауға болады (үлгісіне қарай) :
  - Кесектеп үгіту (C) / ұсақтап үгіту (A): сельдерей, алма, сәбіз, ірімшік...
  - Қалың етіп турау (H) / ұсақ етіп турау (D): картоп, пияз, қияр, қызылша, алма, сәбіз, қырыққабат...
  - Ұзыншақтап тұрау (E): фри...
  - құймақ / пармезан (G) : пармезан, кокос жаңғағы...

## 5 : Қойылту / шайқау / соғу

#### ҚОЛДНАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).
- Бұрғы (c).
- Қойылту дискі (e).

#### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотор блогының (a) үстіне қойып, бекітіңіз.
- Қойылту дискін (e) бұрғының (c) үстіне сырғытып салып, бекітіңіз де, барлығын мотор блогының (a1) үстіне орнатыңыз.
- Ингредиенттерді шұңғылға салыңыз.
- Қақпағын (b2) салып, шұңғылға (b3) бекітіңіз.
- Шұңғыл мен қақпақты бірге алу үшін: қақпақты кері бұрап босатыңыз, енді шұңғылды бұрап босатыңыз.

Для того чтобы  
вставить диск  
для взбивания  
в правильное  
направлении,  
смотрите схему 5.

#### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Бұл жабдықты ауыр немесе жеңіл қамыр илеуге қолданбаңыз. Дайындауға болатын тағамдар: майонез, сарымсақ майонезі, қара және ақ соустар (1 à 6), шайқалған крем, чантилли (0,2 литрге дейін).

## 6 : Біркелкілеу/араластыру/ жақсылап араластыру (үлгіге қарай)

#### ҚОЛДНАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Миксер шұңғылы жинағы (h).

#### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Ингредиенттерді миксер шұңғылына (h3) көрсетілген белгісінен асырмай салыңыз.
- Қақпағын (h2), өлшемі бар аяқты (h1) шұңғылға бекітіңіз.
- Шұңғыл жинағын (h) мотор блогына (a2) құлағын өзіңізге қаратып орнатыңыз.
- Миксер блогын алғанда құралдың толығымен тоқтауын күтіңіз.

#### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Қосу үшін жылдамдығын таңдау түймесін (a3) 1 немесе 2 күйіне қойыңыз. Араластыру барысын жақсырақ бақылау үшін үзілісті жұмыс күйіне қоюға болады.
  - Шұңғылға қайнап тұрған сұйық құюға болады.
  - Миксер шұңғылын қатты өнімдер үшін қолдануға болмайды (жаңғақтардың барлық түрлері...)
  - Шұңғылды әрқашан қақпағымен бірге қолданыңыз.
  - Шұңғылға сұйық ингредиенттерді қатты ингредиенттерді салғанға дейін құйыңыз, көрсетілген белгісінен асырмаңыз:
    - қалың өнімдер үшін 1 л.
    - сұйық өнімдер үшін 0,8 л.
  - Араластыру барысында ингредиенттер қосу үшін қақпақтың өлшемі бар аяғын (h1) алып, саңылаудан құйыңыз, шұңғылдың көрсетілген белгісінен асырмаңыз.
- Ең ұзақ қолдану уақыты : 3 мин

#### Кеңестер:

- Араластыру барысында ингредиенттер шұңғылдың қабырғасына жабысып қалса, құралды тоқтатып, қуат көзінен айырыңыз. Шұңғыл жинағын құралдан алыңыз. Қалақшаның көмегімен өнімдерді түсіріңіз. Қолыңызды шұңғылға ешқашан салмаңыз және пышаққа жақындатпаңыз.

#### Қолдануға болатын тағамдар:

- жақсылап араластыратын ботқа, крем, компот, сүт коктейлі, коктейльдер сияқты тағамдар.
- барлық сұйық қамырлар (құймақ, пуддинг).

## 7 : Шырын сығу (үлгісіне қарай)

#### ҚОЛДНАЛТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шырынсыққыш жинағы (i).
- Шұңғыл (b3).

#### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотор блогының (a) үстіне қойып, бекітіңіз.
- Бұрғыны (i2) мотор блогына (a1) сырғытып салыңыз.
- Себетті (i3) шұңғылдың үстіне қойып, бекітіңіз.
- Конусты (i1) себеттің мұржасына (i3) орнатыңыз.
- Шырын сығу жинағын түгел алу үшін: себетті (i3) бұрап босатыңыз, одан кейін шұңғыл жинағын мотор блогынан босатып алыңыз.

#### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

- Жемістің жартысын конусқа салыңыз (i1).
- Қосу үшін жылдамдық таңдау түймесін (a3) 1 күйіне қойыңыз. 1,2 л шырын жасауға болады.

**Внимание:** необходимо промывать сито после каждых 0,2 л полученного сока.

## 8 : Шағын мөлшердегі өнімдерді ұсақтап кесу (үлгісіне қарай)

#### ҚОЛДАНАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шөптерді турау жинағы (j).

#### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Ингредиенттерді шөп ұнтақтау шұңғылына салыңыз (j2).
- Қақпағын (j1) шұңғылға (j2) салып, сағат бағытымен бұрап бекітіңіз.
- Жинақты мотор блогына (a) орнатыңыз.

#### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР :

- Қосу үшін жылдамдық таңдау түймесін (a3) «2» күйіне қойыңыз, шөп ұнтақтау шұңғылы мотор блогында жұмыс істеп тұрғанда осы күйде тұруы тиіс.
- Үзілісті жұмыс күйін ұнтақтау барысын жақсырақ бақылау үшін қолдануға болады.
- Шөп ұнтақтау құралымен бірнеше секунд ішінде мына дайындықтарды ісе асыруға болады:
  - Сарымсақ, ақжелкен, пияз, бискот (нан ұнтағы үшін)...
  - Мөлшері / Уақыты: 50г / 10с
  - Кептірілген өрік, кептірілген құрма, сүйегі алынған қара өрік
  - Мөлшері / Уақыты: 80г / 5с
  - Будьте очень внимательны при обращении с ножом, вынимая продукты из чаши, так как он очень острый.

## 9: Жабдықтарды сақтау (үлгісіне қарай)

- Бұл құралдың орнатылған тартпасы (l) бар, оның ішіне көп функциялы пышақтарды (d) және 4 көкөніс турайтын пышақтарды (f) жинап қоюға болады.

- Жабдықтарды орнына қойған соң, тартпаны (l) мотор блогына (a) қайта салыңыз.

## Жуу

- Құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
  - Жылдам тазалау үшін, қолданыстан кейін жабдықтарын сумен шайып алыңыз.
  - Жабдықтарды жуып, кептіріңіз: ыдыс жуатын машинамен жууға болады.
  - Миксер шұңғылына (h3) ыстық су және сабын сұйығын құйыңыз. Қақпағын (h2) жабыңыз, өлшемі бар аяқты (h1) салыңыз. Бірнеше рет шайқаңыз. Құралды қуат көзінен ажыратыңыз. Шұңғылды шайыңыз.
  - Мотор блогына (a) су тигізбеңіз, үстінен су ағызбаңыз. Ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.
  - **Пышақтарды өткір. Абайлап ұстаңыз.**
- Кеңес : егер жабдықтарға жемістердің бояуы сіңіп қалса (сәбіз, апельсин...), оларды майлы шүберекпен сүртіп алыңыз да, қалыпты тазалау әрекеттерін орындаңыз.

## Сақтау

- Құралды ылғалды жерде сақтамаңыз.

## Егер құрал жұмыс істемесе

- Егер құрал жұмыс істемесе:
  - Қуат көзіне жалғануын тексеріңіз.
  - Әр жабдықтың бекітілуін тексеріңіз.
- Егер құрал мүлдем жұмыс істемесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

## Жабдықтар

- Қызмет көрсету орталықтары мына жабдықтарды ауыстыру немесе жаңалау мүмкіндігін ұсынады:
  - Көкөністерді турайтын пышақтар
    - A : Ұсақтап үгу
    - D : Ұсақтап турау
    - C : Ірілеп турау
    - H : Қалың турау
    - G : Жапырақтап үгу / Пармезан
    - E : Ұзыншақтап турау
  - Шөптерді ұнтақтау
  - Миксер шұңғылы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Құрал жеткізілген соң, осы нұсқаулықпен тексеріп алыңыз.

## Қарапайым рецепттер

### Қарабидай қамыры

500 г ұн – 300 г су – 2 пакет ашықты – 10 г тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына ұнды, ашытқыны және тұзды салыңыз. Жылдамдығын 2 күйіне қойып, суды қақпақтың мұржасынан құйыңыз. Қамыр домаланғанда (60 сек аралығында), құралды тоқтатыңыз. Қамырды көтерілгенше жылы жерге қойыңыз. Қамырды илеп, қажетті формасына қалыптап, майланған және ұн себілген табаққа салыңыз. Қамырды тағы біраз уақыт қойып қойыңыз. Пешті 240° жылытып алыңыз. Қамыр екі есе болып көтерілгенде, пешке салып, пештің жылуын 180 градусқа түсіріңіз. 30–40 мин пісіріңіз. Пешке бір стакан су қойыңыз, сонда нан қыртысы әдемі болып піседі.

### Пицца Қамыры

150 г ұн – 90 г су – 2 ас қасық май – ½ ашықты – тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына ұнды, ашытқыны және тұзды салыңыз. Жылдамдықты 2 күйіне қойып, суды және майды қақпақтың мұржасынан құйыңыз. Қамыр домаланғанда (15–20 сек аралығында), құралды тоқтатыңыз. Қамырды көтерілгенше жылы жерге қойыңыз. Пешті 240° градуста жылытып алыңыз. Қамырды илеп, қажетті қосындыларын салыңыз: қызанақ пен сарымсақ пюресі, саңырауқұлақтар, ет, моцарелла, т.б... Пиццаңызды анчоус және қара зәйтүн қосып дәмдеңіз, көк шөптер мен үгітілген ірімшік қосыңыз, аздап зәйтүн майын құйыңыз. Пиццаңы майланған және ұн себілген табаққа салыңыз. 15–20 минут пісіріп, үстелге қойыңыз.

### Тәтті қамыр

280г ұн – 140г сары май – 70мг су – тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына ұнды, майды және тұзды салыңыз. Жылдамдықты 2 күйіне қойып, бірнеше секундтан кейін суды қақпақтың мұржасынан құйыңыз. Қамыр домаланғанша күтіңіз (25–30 сек). Қамырды 1 сағаттай суытыңыз, одан кейін қалаған қосындыларын салып, пісіріңіз.

## Қаймақ қамыры

(көп функциялы пышақ шұңғылы немесе миксер шұңғылына қолданыңыз)

160 г ұн – 1/3 л сүт – 2 жұмыртқа – ½ шәй қасық тұз – 2 ас қасық май – 15 г қант (қалауыңызша) – ром (дәміне қарай)

Көп функциялы пышақ шұңғылына барлық ингредиенттерді салыңыз. Жылдамдығын 20 сек 1 күйіне қойыңыз, одан кейін 25 сек 2 күйінде ұстаңыз.

Миксер шұңғылына ұннан басқа ингредиенттердің барлығын салыңыз. Жылдамдығын 2 күйіне қойыңыз, бірзанды ақеіін ұнды миксер шұңғылының мұржасы арқылы қосыңыз, одан кейін 45 сек араластырыңыз.

### Төрт бөлік

200 г ұн – 1 пакет ашықты – 200 г сары май – 200 г қант – 4 жұмыртқа – тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына барлық ингредиенттерді салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып 2.30 минут ұстаңыз. Пешті 180° градуста жылытып алыңыз. Қамырды қалыпқа салып, 1 сағаттай пісіріңіз.

### Дәмдеуіштер қосылған торт

200 г ұн – 100 г сары май – 100 г қант – 4 жұмыртқа – 60 мл сүт – 1 шәй қасық бал – 1 пакет ашытқы – 1 шәй қасық даршын – 1 шәй қасық інжір – 1 шәй қасық үгітілген мускат – 1 апельсин қабығының үгітіндісі – 1 шымшым бұрыш

Көп функциялы пышақ шұңғылына барлық ингредиенттерді салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып, 2 мин араластырыңыз. Май мен ұнды қосыңыз, 50 мин 180° градуста пісіріңіз. Жылы немесе салқын күйінде компотпен немесе мармеладпен ұсыныңыз.

### Шоколад торты

5 жұмыртқа, 200 г қант, 3 ас қасық ұн, 200 г ерітілген май, 200 г шоколад, 1 пакет ашытқы, 100 мл сүт

Шоколадқа 2 ас қасық сму қосып, суға ерітіңіз. Майды қосып, ерігенше араластырыңыз.

Көп функциялы пышақ шұңғылына қант пен жұмыртқаны салып, жылдамдығын 2-ге қойып, 45 сек араластырыңыз. Құралды тоқтатпай,

ашытқы, ерітілген шоколад, ұн, сүтті мұржасынан құйыңыз да, 15 сек араластырыңыз. Майланған қалыпқа құйып, 1 сағат 160° градуста пісіріңіз.

## Чантили кремі

200 мл суық қаймақ, 30 г тәтті балмұздақ

Шұңғыл өте суық болуы қажет, сондықтан тоңазытқышқа бірнеше минутқа қойып қойыңыз.

Қойылту дискінің шұңғылына қаймақ пен балмұздақты салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып, 40 сек араластырыңыз.

## Майонез

1 жұмыртқа, 1 ас қасық горчичник, 1 ас қасық сіркесу, ¼ литр май, тұз, бұрыш.

Майдан басқа барлық ингредиенттерді қойылту дискісінің шұңғылына салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып, 5 сек араластырыңыз, құралды тоқтатпай майды мұржасы арқылы баяу құйыңыз. Майонез дайын болғанда түсі ақшыл болады.

Назар аударыңыз: майонез дұрыс жасалу үшін, ингредиенттердің температурасы орташа болуы керек.

Ескерту : тоңазытқышқа қойып, 24 сағат ішінде қолданыңыз.

## Еجينة البانیک

(في الوعاء مع الشفرة المتعددة الوظائف، أو في إبريق الخلاط).

١٦٠ جرام طحين - ١/٣ لتر حليب - بيضتان (٢) - نصف ملعقة صغيرة من الملح الناعم - ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون - ١٠ جرام من السكر (اختياري).

توضع جميع المكونات في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف: الطحين، الحليب، البيض، والسكر. شغل المنتج على السرعة 1 لمدة ٢٠ ثانية، ثم ارفع السرعة إلى 2 لمدة ٢٥ ثانية.

توضع جميع المكونات في وعاء الخلاط ما عدا الطحين. اضبط المنتج على السرعة 2، وبعد بضع ثوان، ابدأ بإضافة الطحين تدريجياً من خلال الفتحة في غطاء الخلاط. استمر بالخلط لمدة ٥ ثواني أخرى.

## باوند كيك

٢٠٠ جرام طحين - مطرووف واحد من الباكينج باودر - ٢٠٠ جرام زبدة خفيفة - ٢٠٠ جرام سكر - ٤ بيضات كاملة - رشّة ملح. توضع جميع المكونات في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغل المنتج على السرعة 2 لمدة دقيقة و ٣٠ ثانية. يسخن الفرن تمهيداً على رقم ٦ (١٨٠ درجة مئوية). يوضع المزيج في قالب الكيك ويُطهى لمدة ساعة.

## عكة البهارات

١٥٠ جرام طحين - ١٠٠ جرام زبدة خفيفة مقطعة - ١٠٠ جرام سكر - ٤ بيضات - ٦٠ مللتر حليب - ملعقة كبيرة من العسل - مطرووف واحد من الباكينج باودر - ملعقة صغيرة قرفة - ملعقة صغيرة الزنجبيل - ملعقة جوزة الطيب - قشرة برتقالة واحدة مبشورة - رشّة فلفل واحدة. توضع جميع المكونات في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغل المنتج على السرعة 2 ويُسّتمر بالمزج لمدة ٥٠ ثانية. يوضع المزيج في قالب مدهون بالزيت و عليه رشّة من الطحين، ويوضع في الفرن على علامة رقم ٦ (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ٥٠ دقيقة. تُقدم ساخنة أو باردة مع الكميوت أو مربى البرتقال.

## عكة الشوكولاته

٥ بيضات - ٢٠٠ جرام سكر - ٣ ملاعق طحين كبيرة - ٢٠٠ جرام زبدة خفيفة - ٢٠٠ جرام شوكولاته - مطرووف واحد من الباكينج باودر - ١٠٠ مللتر حليب. تُذاب الشوكولاته في وعاء، بينما يُمزج مع ملعقتين من الماء، تُضاف الزبدة و يُحرّك المزيج إلى أن يتم الذوبان بشكل تام. يوضع السكر والبيض في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. ثم شغل المنتج على السرعة 2 لمدة ٤٥ ثانية لحين أن يصطب المزيج مُربد. دون أن توقف المنتج عن التشغيل، تُضاف الشوكولاته المُذابة، الطحين، الباكينج باودر والحليب من خلال انبوب التلقين، وتابع في تشغيل المنتج لمدة ١٥ ثانية إضافية. يُسكب المزيج في القالب المدهون بالزبدة ورشة الطحين، ويُخبز لمدة ساعة واحدة في الفرن على علامة رقم ٦ (١٦٠ درجة مئوية).

## كريم شانتييه

٢٠٠ مللتر من الكريما الطازجة السائلة - ٣٠ جرام من السكر المثلج. يوضع الوعاء في الثلاجة ليضعب دقائق إلى أن تتأكد أنه قد تم تثليجه تماماً. توضع الكريما الطازجة و السكر المثلج في الوعاء الذي رُكب فيه اسطوانة الإستحلاب. اختر السرعة 2، وامزج لمدة ٤٠ ثانية.

## المايونيز

صفار بيضة واحدة - ملعقة صغيرة من الخردل - ملعقة كبيرة من الخل - ١/٤ لتر من الزيت - ملح - فلفل. توضع جميع المكونات ما عدا الزيت في الوعاء الذي رُكب فيه اسطوانة الإستحلاب. اختر السرعة 2، وامزج لمدة ٥ ثوان، ثم أوقف تشغيل المنتج واسكب الزيت ببطء شديد من خلال انبوب التلقين. عندما يبلغ المايونيز درجة التماسك يأخذ لونه الجديد. تنبيه : للنجاح في تحضير المايونيز، يجب أن تكون جميع المكونات في جو وحرارة الغرفة حيث يتم التحضير. ملاحظة : يرجى حفظ المايونيز في الثلاجة و استهلاكه خلال ٢٤ ساعة.

## الإستعمال وبعض النصائح :

- يوضع منتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل، مع إبقاء الضغط على مطحنة الأعشاب أثناء التشغيل.
- لتحكم أفضل، أستعمل موقع التشغيل المتقطع (Pulse).
- بواسطة مطحنة الأعشاب (j)، يمكنك طحن المواد التالية خلال بضع ثوان :
  - ثوم، بقودوس، بصل، فئات الخبز، الخ.
  - الكمية / الوقت الأقصى : ٥٠ جرام / ١٠ ثوان
  - مشمش مجفف، تين مجفف، خوخ مجفف.
  - الكمية / الوقت الأقصى : ٨٠ جرام / ٥ ثوان.
- يرجى توخي الحيلة والحذر أثناء تفريغ الوعاء، فإن الشفرات حادة الأنصال.

## 9: مخزن المُلحقات (حسب الموديل)

- رُوِّد هذا المنتج بدرج مدمج للتخزين (l)، حيث يمكن تخزين الشفرة مُتعددة الوظائف (d)، بالإضافة إلى ٤ خرطوشات قطاع الخضار (f).
- بعد تخزين الملحقات، ازلج درج التخزين (l) في سقاة المحرك (a).

## التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- للحصول على تنظيف سهل وسريع، تُغسل الملحقات مُباشرة بعد الإستعمال.
- تُغسل وتجفف الملحقات : جميع الملحقات آمنة للتنظيف في جلاية الصحون.
- يسكب الماء الساخن الذي يحتوي على بعض قطرات من سائل التنظيف في إبريق الخلاط (h3). يُغلق الغطاء (h2)، بحيث يكون غطاء الملقم (h1) مركباً عليه. يُشغل المنتج تشغيلاً متقطعاً (Pulse) بضع مرات. افصل المنتج عن التيار الكهربائي : ثم اغسل الإبريق.
- لا تضع سقاة المحرك (a) في الماء ولا تحت الماء الجاري. فقط امسحها بواسطة اسفنجة رطبة.
- شفرات الملحقات حادة الأنصال، يرجى توخي الحيلة والحذر أثناء التعامل معها.
- نصيحة : إذا اكتسبت المُلحقات ألوان الخضار (مثل الجزر، البرنقال، الخ)، يمكن مسحها بواسطة قطعة قماش مشبعة بزيت الطعام، ثم تُغسل بعد ذلك.

## التخزين

- لا تُخزن المنتج في بيئة رطبة.

## ماذا تفعل إذا لم تتمكن من تشغيل المنتج

- إذا لم يمكن تشغيل المنتج، يرجى التأكد من :
  - أن المنتج موصول بشكل جيد بالتيار الكهربائي.
  - الملحقات مُركبة بشكل صحيح.
- إذا ما يزال المنتج لا يمكن تشغيله؛ يرجى عرضه على مركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كُتَيْب الخدمة).

الخط الساخن : إذا كانت لديك مشكلة أو استفسار حول المنتج، يرجى الإتصال بفرق العلاقات العامة للحصول على المساعدة والمشورة:

المملكة المتحدة - ٠٨٤٥ ٦٠٢ ١٤٥٤  
أيرلندا - ٠١١ ٣٧٧ ٤٠٠٣

## المُلحقات

- يمكنك إدخال تغييرات وتعديلات في المنتج والحصول على المُلحقات التالية من بائع التجزئة أو بواسطة مركز خدمة مُعتمد.
  - خرطوشات قطاعات الخضار:
    - A : ميشرة ناعمة
    - D : قطاعة رقيقة
    - C : ميشرة خشنة
    - H : قطاعة سميكة
    - G : مفتتة للبطاطس/لجنة اليرميزان
    - E : قطاعة البطاطس المقرمشة
  - مطحنة أعشاب
  - إبريق الخلاط
  - عصاره حمضيات

**تنبيه : للحصول على المُلحقات المذكورة، يُرجى إبراز هذه الإرشادات.**

## بعض الوصفات الأساسية

### عجينة الخبز الأبيض

٥٠٠ جرام طحين، ٣٠٠ ملتر ماء، ٢٠ مطروف من الخميرة الجافة، ١٠ جرامات ملح.  
يوضع الطحين، الملح، والخميرة في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغل المنتج لبضع ثوان على السرعة 2، ثم يُضاف الماء من خلال انبوب التلقين أثناء التشغيل. بمجرد أن تشكل العجينة كرة من العجين (بعد حوالي ٣٠ ثانية)، أوقف المنتج. تُترك العجينة لترتاح في مكان دافئ، إلى أن يتضاعف حجمها. ثم يُعاد عجنها لكي تتشكل وتوضع في صينية الفرن المدهونة بالزيت وعليها رشة طحين. تُترك لكي ترتفع مرة ثانية. يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ٨ (٢٤٠ درجة مئوية). وعندما يتضاعف حجم الخبز، توضع الصينية في الفرن، ويُخفض الحرارة إلى درجة ٦ (١٨٠ درجة مئوية). تُخبز لمدة ٢٠-٤٠ دقيقة تقريباً. في نفس الوقت يوضع كوب من الماء في الفرن لتخفيف عملية تجميس الخبز.

### عجينة البيتزا

١٥٠ جرام طحين، ٩٠ جرام ماء دافئ، - ملعقتان من زيت الزيتون - نصف مطروف من الخميرة الجافة - ملح.  
يوضع الطحين، الملح والخميرة في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغل المنتج لبضع ثوان على السرعة 2، وبعد عدة ثوان، يسكب الماء الدافئ، والزيت من خلال انبوب التلقين أثناء التشغيل. بمجرد أن تشكل العجينة كرة من العجين (حوالي ١٥ إلى ٢٠ ثانية)، أوقف المنتج. تُترك العجينة لترتاح في مكان دافئ، إلى أن يتضاعف حجمها. يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ٨ (٢٤٠ درجة مئوية). في هذه الأثناء، تُفرد العجينة وتوضع عليها المكونات حسب المطلوب: طماطم و بوريه البصل، فطر، موزريلا، الخ. تُزين البيتزا بقليل من الأنشوجة، والزيتون الأسود، ويرش عليها القليل من التوابل والجروبير المشور، يوضع قطرات من زيت الزيتون. توضع البيتزا على صينية الفرن مدهونة بالزيت وعليها رشة طحين. تُخبز البيتزا لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة حسب ما يتناسب مع الذوق.

### مُعجنات Shortcrust

٢٨٠ جرام طحين، ١٤٠ جرام زبدة خفيفة - ٧٠ ملتر ماء - رشة ملح.  
يوضع الطحين، الملح والزبدة في الوعاء الذي تُركب فيه الشفرة متعددة الوظائف. يُشغل المنتج لبضع ثوان على السرعة 2، ثم يُضاف الماء من خلال انبوب التلقين أثناء التشغيل. تابع إلى أن تبدأ كرة العجين بالتكون (بين ٢٠ - ٣٠ ثانية). ثم تُترك لترتاح لمدة ساعة على الأقل قبل أن تُلف بالخشوة التي تريدها وتُخبز.

#### 4 : البشر/التقطيع الى شراحت

##### المُحَلِّقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- المحور (C)
- خرطوشة حسب الرغبة (أ) (حسب الموديل)
- حاملة الخرطوشة (g)

##### تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سؤافة المحرك (a) ويُقفل عليه.
- أدخل الخرطوشة المُنقّاة (f) في حاملة الخرطوشة (g) ، ثم ادخل المحور (C) ، بقدر ما يمكن داخل الخرطوشة (f) ، ثقفال التركيبة ، ثم توضع على سؤافة المحرك (a1) .
- يركب الغطاء (b2) ويُقفل على الوعاء (b3) .
- لفصل تركيبة غطاء الوعاء: حرر الغطاء ثم حرر الوعاء .

##### الاستعمال وبعض النصائح :

- أدخل الطعام من خلال انبوب التلقيح وقم بتوجيهه بواسطة الدفاش (b1)
- ضع مننتقي السرعة (a3) على الموقع 1 للتقطيع الى شراحت، أو الموقع 2 للبشر.
- يمكنك تحضير ما يلي بواسطة الخرطوشة (حسب الموديل):
- بشر خشن (C) / بشر ناعم (A) : كرفس، بطاطس، جزر، جبنة، الخ.
- تقطيع الى شراحت (H) / شراحت رقيقة (D) : بطاطس، بصل، خيار، شمندر، تفاح، جزر، ملفوف، الخ.
- بطاطس مقرمشة (E) : تشيبس، الخ.
- مُفتّنة بطاطس/بارميزان (G) : لبشر البارميزان، جوز الهند، الخ.

#### 5 : مزج/خلط/فرم/عجن

##### المُحَلِّقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- المحور (C)
- اسطوانة الإستحلاب (e)

##### تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سؤافة المحرك (a) ، ويُقفل في هذا الموقع.
- تزلج اسطوانة الإستحلاب (e) على المحور (C) ،
- ثم توضع جميع التركيبة على سؤافة المحرك (a1) .
- توضع المكونات في الوعاء
- يركب الغطاء (b2) ويُقفل على الوعاء (b3) .
- لفصل تركيبة غطاء الوعاء: حرر الغطاء ثم حرر الوعاء .

##### الاستعمال وبعض النصائح :

- يوضع مننتقي السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.
- لا تستعمل هذا الملحق لعجن العجينة الثقيلة أو لخلط مزيج كعكة الحلوى.
- يمكنك تحضير المايونيز، ايلي، الصلصات، بياض البيض (من 1 الى ٦) ، الكريما المخفوقة، شانتيه (لغاية ٠.٢ لتر) .

#### 6 : التسييل/الخلط.المزج الناعم جداً (حسب الموديل)

##### المُحَلِّقات المُستعملة:

- تركيبة إبريق الخلاط (h) .

##### تركيب الملحقات :

- توضع المكونات في في إبريق الخلاط (h3) دون أن تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى الظاهر على الإبريق.
- ركب الغطاء (h2) ، مع غطاء الملقم (h1) ، ثم اقله على الإبريق.
- ضع تركيبة الإبريق (h) على سؤافة المحرك (a1) ، بحيث يكون مقبض الإبريق في مواجهتك .

- انتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً قبل فصل إبريق الخلاط عن سؤافة المحرك.

##### الاستعمال وبعض النصائح :

- يوضع مننتقي السرعة (a3) على الموقع 1 أو الموقع 2 لبدء التشغيل.
- لتحكم أفضل، استعمل موقع التشغيل المتقطع (Pulse) .
- لا تملأ إبريق الخلاط بالسوائل بدرجة الغليان.
- لا تستعمل إبريق الخلاط للمواد الجامدة (الجزر، اللوز، الفول السوداني، الخ) .
- استعمل دائماً إبريق الخلاط مع الغطاء مقللاً عليه.
- اسكب أولاً المكونات السائلة في إبريق الخلاط قبل إضافة المكونات الجامدة، دون أن تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى الظاهرة على الإبريق.
- - ١ لتر للخلائط الكثيفة
- - ٨٠٠ لتر للخلائط السائلة.
- لكي تتمكن من إضافة المزيد من المكونات أثناء الخلط، ارفع غطاء الملقم (h1) عن الغطاء، واسكب المكونات من خلال فتحة التعبئة دون أن تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى الظاهرة على الإبريق.
- المدة القصوى للتشغيل: ٣ دقائق.

##### نصائح :

- أثناء الخلط، إذا التصفت بعض المكونات على جوانب الإبريق الداخلية، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي. ارفع تركيبة الإبريق عن الجسم الرئيسي للمنتج. استعمل سباتولا لدفع المكونات الملصقة الى الأسفل نحو الشفرة. لا تضع يدك أو أصابعك في الإبريق أو بالقرب من الشفرة.
- يمكنك عمل ما يلي:
- تحضير شوربة رقيقة، صلصة، كريما، فواكه مطبوخة، ميلك شيك وكوكيل.
- خفق العجينة السائلة (بانكيك، الكعك، الفطائر، والكيك) .

#### 7 : عصر الحمضيات (حسب الموديل)

##### المُحَلِّقات المُستعملة:

- تركيبة عصارة الحمضيات (i) .
- الوعاء (b3)

##### تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سؤافة المحرك (a) ، ويُقفل في هذا الموقع.
- يزلج محور عصارة الحمضيات (i2) على سؤافة المحرك (a1) .
- توضع سلة التصفية (i3) على الوعاء ويُقفل.
- يوضع المخروط (i1) على انبوب الحاوية (i3) .
- لفصل تركيبة تركيبة عصارة الحمضيات: حرر سلة التصفية (i3) ثم حرر الوعاء، عند ذلك يمكنك فصل التركيبة عن سؤافة المحرك.

##### الاستعمال وبعض النصائح :

- توضع نصف ثمرة ليمون حامض على المخروط (i1)
- يوضع مننتقي السرعة (a3) على الموقع 1 لبدء التشغيل.
- يمكنك استخراج كمية من العصير لا تقل عن ١.٢ لتر دون الضرورة الى تفريغ الوعاء.
- تنبيه : يجب غسل سلة التصفية كل ٠.٢ لتر.

#### 8 : الفرغ الناعم للكميات القليلة (حسب الموديل)

##### المُحَلِّقات المُستعملة:

- تركيبة مطحنة الأعشاب (j) .

##### تركيب الملحقات :

- توضع المكونات في وعاء مطحنة الأعشاب (j2) .
- ركب الغطاء (j1) على وعاء مطحنة الأعشاب (j2) ، ثم اقله بإدارته باتجاه عقارب الساعة .
- ضع تركيبة مطحنة الأعشاب على سؤافة المحرك (a) .

**تحذير :** إن الإرشادات من أجل السلامة هي جزء لا يتجزأ من المنتج. يرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. واحتفظ بهذه الإرشادات في مكان يمكن الرجوع إليها مستقبلاً.

## وصف أجزاء المنتج

- a سواقة المحرك  
a1 : مخرج سواقة السرعة المنخفضة  
a2 : مخرج سواقة السرعة العالية  
a3 : منقني السرعة : موقع (Pulse) التشغيل المنقطع 0-1-2
- b تركيبة وعاء المفرفة  
b1 : دفاش مع مقطع للقياس  
b2 : غطاء مع أنبوب التلقيم  
b3 : وعاء المحور
- c

## الملحقات حسب الموديل

- d شفرة متعددة الوظائف  
e اسطوانة للإستحلاب  
f خرطوشة قطاعة الخضار  
A : مبشرة ناعمة  
D : قطاعة رقيقة  
C : مبشرة خشنة  
G : مفتنة للبساطس/لجنة البرميزان  
H : قطاعة سميكة  
E : قطاعة البطاطس المقرمشة  
g حامله الخرطوشة
- h خلاط  
h1 : غطاء الملمم  
h2 : غطاء  
h3 : إبريق
- i عصارة حمضيات  
i1 : مخروط  
i2 : محور عصارة الحمضيات  
i3 : سلة التصفية
- j مطحنة الأعشاب  
j1 : غطاء  
j2 : وعاء مطحنة الأعشاب
- k سباتولا  
l درج للتخزين

## إستعمال المنتج

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُنظف جميع أجزاء الملحقات بالماء الدافئ والصابون (انظر فقرة التنظيف)، ثم تُغسل وتجفف بعناية.
  - ضع سواقة المحرك (a) فوق سطح مستوي نظيف وجاف.
  - أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
  - موقع (Pulse) التشغيل المنقطع: ضع المفتاح (a3) على موقع (Pulse)، للتشغيل المنقطع الذي يُتيح لك التحكم الأمثل في تحضير بعض أنواع التحضيرات.
  - للتشغيل المستمر : ضع المفتاح (a3) على الموقع 2 أو 1
  - للتوقف عن التشغيل : ضع المفتاح (a3) على الموقع 0.
- ملاحظة : إن الأرقام الموجودة على الفقرات تعود جميعها للرسم التوضيحية.

## 1 : تركيب وعاء المفرفة والغطاء

### الملحقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- تركيب الملحقات :
- يوضع الوعاء (b3) على سواقة المحرك (a)، بحيث يكون المقبض قريباً أكثر الى يمين القعر.
- يُنقل الوعاء (b3) بإدارته نحو اليمين.
- يركب الغطاء (b2) على الوعاء (b3). يُنقل الغطاء، يدفعه الى اليمين في مقبض الوعاء.
- من الضروري أن يُنقل الوعاء على سواقة المحرك (a) قبل إقفال الغطاء (b2) على الوعاء (b3).

## 2 : فصل وعاء المفرفة والغطاء عن المحرك

- حرر الغطاء بإدارته حسب اتجاه عقارب الساعة لكي تتمكن من تحرير مقبض الوعاء، وبذلك يمكنك رفعه وفصله.
- حرر الوعاء بإدارته حسب اتجاه عقارب الساعة.
- الآن فقط أصبح بإمكانك رفع الوعاء و فصله عن سواقة المحرك.

## 3 : مزج/خلط/فرم/عجن

### الملحقات المُستعملة:

- تركيبة الوعاء (b).
- المحور (C)
- الشفرة متعددة الوظائف (d)

### تركيب الملحقات :

- يوضع الوعاء (b3) على سواقة المحرك (a)، ويُنقل في هذا الموقع.
- تزلج الشفرة متعددة الوظائف (d) على المحور (C)، ثم توضع جميع التركيبات على سواقة المحرك (a1).
- توضع المكونات في الوعاء.
- يركب الغطاء (b2) ويُنقل على الوعاء (b3).
- لفصل تركيبة غطاء الوعاء، حرر الغطاء ثم حرر الوعاء.
- العجن/المزج
- يوضع منقني السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.

يمكنك عجن كمية تصل لغاية :

- 1 - ١ كج من العجينة الثقيلة، مثل عجينة الخبز الأبيض، عجينة الحلويات .. خلال ٣٠ ثانية
- ٨٠٠ جرام من العجينة الخاصة بالخبز، مثل خبز الجاودار، الخبز الأسمر، خبز الحبوب، الخ .. خلال ٦٠ ثانية.
- يمكنك مزج كمية لغاية :
- ١,٢ كج من عجينة الكيك مثل عجينة البسكويت، باوند كيك، الكعكة الإسفنجية، الخ ... خلال ١ دقيقة و ٣٠ ثانية.
- يمكنك أيضاً مزج كمية تصل لغاية ١ لتر من عجينة البانكيك أو الوافل خلال ١ دقيقة الى ١ دقيقة و ٣٠ ثانية.

### الفرم

- يوضع منقني السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل. لتحكم أفضل، استعمل موقع التشغيل المنقطع (Pulse).
- يمكنك فرم كمية لغاية ٦٠٠ جرام من الطعام مثل :
- لحم مطهو أو نيء، (منزوع العظم مقطع أو على شكل مكعبات).
- سمك مطهو أو نيء (منزوع الجلد ويُقطع الى فيليه).
- الطعام الجامد : الأجبان، الفواكه المجففة (جزر، كرفس، الخ).
- الطعام الطري : بعض أنواع الخضار (بصل، سبانخ، الخ).

### الخلط

- يوضع منقني السرعة (a3) على الموقع 2 لبدء التشغيل.
- يمكنك خلط كمية لغاية ١ لتر من الشوربة أو الفواكه الحلوة خلال ٤٥ ثانية.

## خمیر پیترزا

150 گرم آرد - 90 میلی لیتر آب گرم - 2 قاشق مرباخوری روغن زیتون - 1/2 بسته کوچک مخمر خشک - نمک آرد، نمک و مخمر را داخل کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 تنظیم نمائید و پس از چند ثانیه از طریق لوله بر روی درب اضافه نمودن آب گرم و روغن زیتون را شروع نمائید. به محض آنکه خمیر شکل یک گلوله به خود گرفت (15 تا 20 ثانیه)، دستگاه را متوقف نمائید. خمیر را در جای گرمی قرار دهید تا حجم آن دو برابر حجم اولیه شود. فر را با درجه 8 گاز (240°) گرم کنید. هنگامی که فر گرم میشود، خمیر را باز کنید و موادی که جهت تهیه پیترزا در نظر گرفته اید روی آن پهن کنید: پوره پیاز و گوجه فرنگی، فارچ، پنیر و موزارلا و غیره. با چند ماهی کولی و زیتون سیاه تزئین کنید. و مقداری آویشن و پنیر گرویر رنده شده بر روی آن بپاشید و در انتها چند قطره روغن زیتون به آن اضافه نمائید. پیترزا را بر روی یک سینی چرب شده و آرد زده شده قرار دهید و بر طبق ذائقه به مدت 15 تا 20 دقیقه بپزید.

## خمیر شیرینی پزی

280 گرم آرد - 140 گرم کره نرم شده - 70 میلی لیتر آب - کمی نمک آرد، نمک و کره را درون کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را برای چند ثانیه با سرعت 2 بکار اندازید و سپس از طریق لوله تغذیه بر روی درب آب را اضافه نمائید. تا فرم گرفتن خمیر به شکل یک گلوله ادامه دهید (25 تا 30 ثانیه). قبل از باز کردن و پخت به همراه مواد دلخواه، خمیر را در جایی خنک حداقل به مدت 1 ساعت استراحت دهید.

## خمیر بکینگ

(در کاسه با تیغه چند کاره و یا در پارچ مخلوط کن)  
160 گرم آرد - 1/3 لیتر شیر - 2 عدد تخم مرغ - 1/2 قاشق چایخوری نمک نرم - 2 قاشق مرباخوری روغن - 10 گرم شکر (اختیاری) - وانیل (بر طبق سلیقه).  
تمامی مواد را در کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. آرد، شیر، تخم مرغ، شکر. دستگاه را با سرعت 1 برای 20 ثانیه بکار اندازید، سپس سرعت را برای 25 ثانیه بر روی 2 افزایش دهید.  
تمامی مواد به غیر از آرد را در پارچ مخلوط کن بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 تنظیم نمائید. پس از چند ثانیه از طریق دریچه میانی روی درب پارچ مخلوط کن، آرد را کم کم اضافه نمائید. به مدت 45 ثانیه به مخلوط کردن ادامه دهید.

## پایند کیک

200 گرم آرد - 1/2 بسته کوچک بکینگ پودر - 200 گرم کره نرم شده - 200 گرم شکر - 4 عدد تخم مرغ کامل - کمی نمک  
تمامی مواد را در کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 به مدت 1 دقیقه و 30 ثانیه بکار اندازید. فر خود را بر روی درجه 6 گاز (180°) گرم نمائید. مخلوط را در قالب کیک بریزید و به مدت 1 ساعت بپزید.

## کیک ادویه

200 گرم آرد - 100 گرم کره نرم شده، خرد شده - 100 گرم شکر - 4 عدد تخم مرغ - 60 میلی لیتر شیر - 1 قاشق مرباخوری عسل روان - 1 بسته کوچک بکینگ پودر - 1 قاشق چایخوری دارچین - 1 قاشق چایخوری زنجبیل ل - 1 قاشق چایخوری پودر جوز هندی - رنده پوست یک عدد پرتقال - کمی لعل ...  
تمامی مواد را در کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 به مدت 2 دقیقه بکار اندازید. مخلوط را در قالب کیک که چرب شده و آرد زده شده بریزید و به مدت 50 دقیقه در فر با درجه 6 گاز (180°) بپزید.  
گرم یا سرد با کمپوت پوره شده و یا مربا میل کنید.

## کیک شکلاتی

5 عدد تخم مرغ - 200 گرم شکر - 3 قاشق مرباخوری آرد - 200 گرم کره آب شده - 200 گرم شکلات - 1 بسته کوچک بکینگ پودر - 100 میلی لیتر شیر

شکلات را با 2 قاشق مرباخوری آب به طریقه طبخ بن ماری آب کنید. کره را اضافه نمائید و تا مخلوط شدن کامل مواد هم بریزید. شکر و تخم مرغها را درون کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده، بریزید و دستگاه را بر روی سرعت 2 به مدت 45 ثانیه بکار اندازید تا مخلوط کف کند. بدون متوقف کردن دستگاه شکلات آب شده، آرد، بکینگ پودر و شیر را از طریق لوله تغذیه بر روی درب، اضافه نمائید و به مدت 15 ثانیه دیگر مواد را مخلوط نمائید. مواد را در قالب چرب شده و آرد زده شده بریزید و حدوداً به مدت 1 ساعت در فر با درجه 6 گاز (160°) بپزید.

## خامه فرم گرفته

200 میلی لیتر خامه مایع تازه و بسیار سرد - 30 گرم پودر قند  
کاسه را به مدت چند دقیقه در یخچال قرار دهید تا کاملاً خنک شود. خامه تازه و پودر قند را در کاسه با صفحه تعلیق ق بریزید. سرعت 2 را انتخاب نمائید و حدوداً به مدت 40 ثانیه مخلوط نمائید.

## مایونز

1 عدد زرده تخم مرغ - 1 قاشق مرباخوری خردل - 1 قاشق مرباخوری سرکه - 1/4 لیتر روغن - نمک - فلفل تمامی مواد به غیر از روغن را در کاسه که صفحه تعلیق بر روی آن نصب شده بریزید. سرعت 2 را انتخاب نمائید و به مدت 5 ثانیه مخلوط کنید، سپس بتدریج از طریق لوله تغذیه بر روی درب روغن را اضافه نمائید. هنگامی که مایونز شروع به قوام آمدن مینماید رنگ آن روشن میشود. توجه: برای دستیابی به نتیجه دلخواه، تمامی مواد باید در درجه حرارت اتاق باشند. نکته: مایونز خود را در یخچال نگهداری نمائید و در عرض 24 ساعت استفاده نمائید.

## مونتاز نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید و آنرا قفل نمائید.
- محور (i2) را بر روی خروجی بر روی قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- سبب (i3) را بر روی کاسه قرار دهید و آنرا قفل نمائید.
- مخروط (i1) را بر روی لوله طرف (i3) قرار دهید.
- جهت خارج نمودن قسمت آب مرکبات گیری: ابتدا قفل سبب فیلتر (i3) را باز نموده سپس کاسه را باز کنید، حال می‌توانید تمامی قسمت مونتاز شده را از روی موتور جدا کنید.

## طریقه استفاده و راهنماییهای کاربردی

- مرکبات که به دو نیم شده را بر روی مخروط (i1) قرار دهید.
- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 1 قرار دهید تا دستگاه شروع بکار نماید.
- می‌توانید بدون خالی نمودن کاسه تا 1.2 لیتر آب مرکبات تهیه نماید.
- توجه: پس از هر 0.2 لیتر باید سبب فیلتر را آبکشی نمائید.

## 8: ریز خرد کردن جهت مقادیر کم (بر طبق مدل)

### قطعات مورد استفاده:

- خرد کن سبزیجات نرم (j).

### مونتاز نمودن قطعات:

- مواد را داخل کاسه خرد کردن سبزیجات نرم (j2) بریزید.
- درب (j1) را بر روی کاسه خرد کن (j2) قرار داده با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه‌های ساعت آنرا در جای خود قفل نمائید.
- قسمت مونتاز شده را بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید.

## طریقه استفاده و راهنماییهای کاربردی

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید، در طول کارکرد، تمام مدت کاسه خرد کردن سبزیجات نرم را بر روی قسمت موتور نگه دارید.
- می‌توانید از وضعیت پالس جهت کنترل بهتر عمل خرد کردن استفاده نمائید.
- با خرد کن سبزیجات نرم (j) شما می‌توانید این مواد را در چند ثانیه خرد نمائید:
  - سیر، جعفری، پیاز، نان خشک، و غیره.
  - مقدار/ حداکثر زمان: 50 گرم/ 10 ثانیه.
  - برگه زرد آلو، انجیر خشک، آلو بدون هسته:
  - مقدار/ حداکثر زمان: 80 گرم/ 5 ثانیه.
- هنگام خالی نمودن کاسه بسیار مراقب باشید، زیرا تیغه بسیار تیز میباشد.

## 9: محفظه نگهداری قطعات (بر طبق مدل)

- دستگاه شما مجهز به یک محفظه نگهداری کششونی (i) میباشد که می‌توانید آن از جهت نگهداری تیغه چند کاره (d) و 4 صفحه خرد کننده سبزیجات (f) استفاده نمائید.
- پس از قرار دادن قطعات، محفظه کششونی (i) را داخل قسمت موتور (a) قرار دهید.

## تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- برای راحت تر تمیز کردن، لوازم را سریعاً پس از استفاده آبکشی نمائید.
- لوازم را بشوئید و خشک کنید: می‌توانید آنها را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.
- مقداری آب داغ همراه با چند قطره مایع ظرفشویی داخل پارچ مخلوط کن (h3) بریزید. درب (h2) را به همراه دیووش اندازه گیری (h1) ببندید. برای چند لحظه از وضعیت پالس استفاده نمائید. دستگاه را از برق بکشید. پارچ را زیر جریان آب آبکشی نمائید.

- قسمت موتور (a) را درون آب و یا زیر جریان آب قرار ندهید. آن را با یک اسفنج نمدار تمیز نمائید.
- تیغه‌های قطعات بسیار تیز میباشند. آنها را با احتیاط جابجا نمائید.

نکته: در صورتیکه هر یک از وسایل دستگاه با مواد غذایی تغییر رنگ داد (هویج، پرتقال، غیره)، آنها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی تمیز کنید و سپس طبق روال عادی تمیز نمائید.

## نگهداری

- دستگاه خود را در محل مرطوب قرار ندهید.

چنانچه دستگاه شما کار نمیکند چه کار باید کرد

اگر دستگاه شما کار نمیکند، کنترل نمائید:

- که دستگاه به برق وصل شده باشد.
- که هر قطعه در جای خود قفل شده باشد.

چنانچه دستگاه شما همچنان کار نمیکند، با یکی از مراکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست اسامی در دفترچه خدمات).

## خط کمک رسانی:

چنانچه با هرگونه اشکال و سوال در رابطه با محصول مواجه شدید، خواهشمند است جهت کمک تخصصی ابتدا با تیم روابط عمومی خدمات مصرف کننده تماس حاصل نمائید:

0845 602 1454 - UK  
01 677 4003 - Ireland (01)

## لوازم جانبی

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

- صفحه‌های برش سبزیجات
- A: رنده ریز
- D: خرد کن ریز
- C: رنده درشت
- H: خرد کن درشت
- G: خرد کن سبب زمینی/ پارمزان
- E: سبب زمینی خلال کن
- خرد کن سبزیجات
- پارچ مخلوط کن
- آب مرکبات گیری

توجه: جهت خرید لوازم جانبی برای وسیله خود، این دفترچه راهنما را به همراه داشته باشید.

## برخی دستورات غذایی پایه

### خمیر نان سفید

500 گرم آرد - 300 میلی لیتر آب گرم - 2 بسته کوچک مخمر خشک - 10 گرم نمک  
آرد، نمک و مخمر را داخل کاسه که تیغه چند کاره بر روی آن نصب گردیده بریزید. دستگاه را بر روی سرعت 2 تنظیم م نمائید و پس از چند ثانیه از طریق لوله بر روی درب اضافه نمودن آب گرم را شروع نمائید. به محض آنکه خمیر شکل یک گلوله به خود گرفت (تقریباً 60 ثانیه)، دستگاه را متوقف نمائید. خمیر را در جای گرمی قرار دهید تا حجم آن دو برابر حجم اولیه شود. قبل از باز نمودن خمیر در سینی چرب شده و آرد زده شده، یکبار دیگر آنرا ورز دهید. یکبار دیگر صبر نمائید تا حجم آن بیشتر شود. فر را با درجه 8 گاز (240°) گرم کنید. به محض آنکه حجم خمیر دو برابر شد، آنرا به همراه یک لیوان آب، جهت کمک به تشکیل پوسته، داخل فر قرار دهید و حرارت را درجه 6 گاز (180°) کم کنید. حدوداً به مدت 30 تا 40 دقیقه آنرا بپزید.

میتوانید تا 600 گرم مواد را خرد نمایید مانند:

- گوشت خام یا پخته (استخوانها، غضروفها و رگ و ریشه ها را جدا کنید).
- ماهی خام یا پخته (بدون پوست و فیله شده).
- مواد سخت: پنیر، میوه های خشک، برخی سبزیجات (هویج، کرفس و غیره).
- مواد نرم: برخی سبزیجات (پیاز، اسفناج و غیره).

#### مخلوط کردن

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 قرار دهید تا دستگاه شروع بکار نماید.

میتوانید تا 1 لیتر سوپ و یا کمپوت میوه را در 45 ثانیه پوره نمایید.

#### 4: رنده کردن/ خرد کردن

##### قطعات مورد استفاده:

- قسمت مونتاژ کاسه (b).
- محور (c).
- صفحه برش انتخابی (f) (بر طبق مدل)
- نگهدارنده صفحه (g).

##### مونتاژ نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید و آنرا قفل نمایید.
- صفحه برش سبزیجات انتخابی (f) را بر روی نگهدارنده صفحه (g) قرار داده، محور (c) آنرا تا جایی که ممکن است داخل صفحه برش سبزیجات (f) قرار دهید.
- این قسمت را قفل نمایید و بر روی جایگاه آن بر روی قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- درب (b2) را در جای خود قرار داده آنرا بر روی کاسه (b3) قفل نمایید.
- جهت خارج نمودن درب قسمت نصب شده: ابتدا قفل درب را باز نموده سپس قفل کاسه را باز نمایید.

##### طریقه استفاده و راهنماییهای کاربردی:

- مواد را از طریق لوله تغذیه درب اضافه نمایید و بوسیله فشاری (b1) آنها را به درون لوله تغذیه هدایت کنید.
- انتخابگر سرعت (a3) را برای خرد کردن بر روی وضعیت 1 و برای رنده کردن بر روی وضعیت 2 قرار دهید.

##### با صفحه برش سبزیجات میتوانید این مواد را آماده نمایید (بر طبق مدل):

- رنده درشت (C) / رنده ریز (A): ریشه کرفس، سیب زمینی، هویج، پنیر و غیره.
- خرد کردن درشت (H) / خرد کردن ریز (D): سیب زمینی پیاز، خیار، چغندر، سبب، هویج، کلم و غیره.
- خلال سیب زمینی (E): چپیس و غیره.
- رنده سیب زمینی/ پارمزان (G): برای رنده کردن پارمزان، نارگیل و غیره.

#### 5: تعلیق / زدن / هم زدن

##### قطعات مورد استفاده:

- قسمت کاسه (b).
- محور (c).
- صفحه تعلیق (e).

##### مونتاژ نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید و آنرا بر روی پایه خود قفل نمایید.
- صفحه تعلیق (e) را در جای خود جای دهید و بر روی محور (c) قرار داده، آنرا بر روی خروجی، در قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- مواد را داخل کاسه بریزید.

- درب (b2) را در جای خود قرار داده آنرا بر روی کاسه (b3) قفل نمایید.
- جهت خارج نمودن درب قسمت نصب شده: ابتدا قفل درب را باز نموده سپس قفل کاسه را باز نمایید.

##### طریقه استفاده و راهنماییهای کاربردی

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید.
- هیچگاه از این قطعه جهت زدن خمیرهای سنگین و یا زدن مخلوط کیک استفاده ننمایید.

میتوانید این مواد را مخلوط نمایید: مایونز، آبلیمو، سس ها، سفیده تخم مرغ (تا 1 عدد)، خامه زده شده، خامه کیک (تا 0.2 لیتر).

#### 6: همکن کردن/ مخلوط کردن/ هم زدن کامل (بر طبق مدل)

##### قطعات مورد استفاده:

- پارچ مخلوط کن (h).
- مونتاژ نمودن قطعات:
- مواد را داخل پارچ مخلوط کن (h3) بریزید، مراقب باشید بیش از حداکثر سطح نمایش داده شده بر روی پارچ مواد نریزید.

- درپوش اندازه گیری (h1) را بر روی درب (h2) قرار دهید و بر روی پارچ قفل نمایید.
- پارچ مونتاژ شده (h) را به گونه ای که دسته پارچ در مقابل شما باشد بر روی خروجی قسمت موتور (2a) قرار دهید.
- قبل از خارج نمودن پارچ مخلوط کن از روی قسمت موتور صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

##### طریقه استفاده و راهنماییهای کاربردی

- میتوان از تنظیم کننده پالس جهت کنترل بهتر عمل مخلوط کردن استفاده نمایید.
- هیچگاه پارچ مخلوط کن را با مایعات در حال جوش پر نکنید.
- هیچگاه از پارچ مخلوط کن جهت مواد خشک به تنهایی استفاده ننمایید (فندق، بادام، بادام زمینی و غیره).
- همیشه پارچ مخلوط کن را با درب آن استفاده نمایید.
- همیشه مایعات را قبل از مواد جامد به پارچ مخلوط کن اضافه نمایید، احتیاط نمایید بیش از میزان حداکثر نمایش داده شده مواد اضافه ننمایید:

##### داده شده مواد اضافه ننمایید:

- 1 لیتر جهت مخلوطهای غلیظ.
- 0.8 لیتر جهت مخلوطهای رقیق.
- جهت اضافه نمودن مواد در طول مخلوط کردن، درپوش اندازه گیری (h1) را از روی درب خارج نمایید و از طریق دهانه تغذیه، بدون اضافه نمودن بیش از حداکثر سطح نمایش داده شده بر روی پارچ مواد اضافه ننمایید.
- حداکثر زمان استفاده: 3 دقیقه.

##### نکات:

- اگر در هنگام کار، مواد به کناره های پارچ چسبید، دستگاه را متوقف نموده و از برق بکشید. پارچ مخلوط کن را از روی دستگاه خارج کنید، و مواد را با کاردک به سمت پایین تیغه ها هل دهید. هیچگاه دست یا انگشتان خود را داخل پارچ مخلوط کن و یا نزدیک تیغه ها نکنید.

##### میتوانید:

- انواع سوپهای بسیار نرم، سس ها، خامه ها، میوه های پوره شده، میلک شیک ها و کوکتلها را تهیه نمایید.
- خمیرها را مخلوط نمایید (پن کیک، دونات، فریتر و کیک).

#### 7: گرفتن آب مرکبات (بر طبق مدل)

##### قطعات مورد استفاده:

- آب مرکبات گیری (ا)
- کاسه (b3)

صفحه تعلیق را در

جهت راست نصب نمائید

د: به شکل 5 نگاه کنید.

لوازم جانبی موجود در مدل دستگاهی که شما خریداری کرده اید بر روی برچسبی که بالای بسته بندی موجود میباشند طراحی شده است.

**احتیاط:** اقدامات احتیاطی ایمنی بخشی از دستگاه می باشد. قبل از استفاده از دستگاه جدید برای اولین بار آنها را با دقت بخوانید. آنها را در محلی نگه دارید که بتوانید آنها را پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.

## شرح دستگاه

|    |                                 |    |                             |
|----|---------------------------------|----|-----------------------------|
| a  | قسمت موتور                      | b  | مونتاز کاسه خرد کن          |
| a1 | : قسمت موتور خروجی آهسته        | b1 | : فشاری با قسمت اندازه گیری |
| a2 | : قسمت موتور خروجی تند          | b2 | : درب با لوله تغذیه         |
| a3 | : انتخابگر سرعت : وضعیت (Pulse) | b3 | : کاسه                      |
|    | عملکرد متناوب 0-1-2             | c  | محور                        |

## لوازم جانبی بر طبق مدل:

|   |                             |    |                             |
|---|-----------------------------|----|-----------------------------|
| d | تیغه چند کاره               | h1 | : درپوش تغذیه               |
| e | : صفحه تعلیق                | h2 | : درب                       |
| f | : صفحه های برش سبزیجات      | h3 | : پارچ                      |
| A | : رنده ریز                  | i  | : آب مرکبات گیری            |
| D | : خرد کن ریز                | i1 | : مخروط                     |
| C | : رنده درشت                 | i2 | : محور فشاری آب مرکبات گیری |
| G | : خرد کن سیب زمینی/ پارمزان | i3 | : سبب فیلتر                 |
| H | : خرد کن درشت               | j  | : خرد کن سبزیجات            |
| E | : سبب زمینی خلال کن         | j1 | : درب                       |
| g | : نگهدارنده صفحه            | j2 | : کاسه خرد کن سبزیجات       |
| h | : مخلوط کن                  | k  | : کاردک                     |
|   |                             | l  | : محفظه کشویی               |

## استفاده از دستگاه

- پیش از اولین استفاده از دستگاه، تمامی قطعات را با آب داغ و صابون بشوئید، (به قسمت مربوط به تمیز کردن مراجعه نمائید) آبکشی و خشک نمائید.
- قسمت موتور (a) را بر روی یک سطح صاف که تمیز و خشک می باشد قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل نمائید.
- پالس (عملکرد متناوب): دکمه (a3) را بر روی عملکرد پالس بچرخانید - پالس های پی پی می تواند برای شما امکان راحتتر کنترل کردن برخی غذاهای خاص را فراهم نماید.
- عملکرد مداوم: دکمه (a3) را بر روی وضعیت 1 یا 2 بچرخانید.
- توقف: دکمه (a3) را بر روی وضعیت 0 بچرخانید.
- شماره های موجود در پاراکراف مطابق با شماره های موجود در تصاویر می باشد.

## 1 : تنظیم کاسه خرد کن و درب

### قطعات مورد استفاده:

- لوازم مونتاز کاسه (b).

### مونتاز نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را به صورتی که دسته کاسه کمی به سمت راست دکمه مایل باشد، بر روی قسمت موتور (a) قرار دهید.
- با چرخاندن کاسه (b3) به سمت راست آنرا در جای خود قفل نمائید.
- درب (b2) را بر روی کاسه (b3) قرار دهید. با چرخاندن درب در جهت راست دسته کاسه، آنرا در جای خود قفل نمائید.
- قفل نمودن کاسه بر روی قسمت موتور (a) پیش از قفل نمودن درب (b2) بر روی کاسه (b3) الزامی می باشد.

## 2 : خارج نمودن کاسه خرد کن و درب

- با چرخاندن درب (b2) در جهت عقربه های ساعت آنرا از دسته کاسه جدا نموده و قفل آن را باز کنید. حال میتوانید آنرا بلند نموده و خارج نمائید.
- با چرخاندن کاسه در جهت عقربه های ساعت، قفل آن را باز نمائید.
- تنها در این حالت میتوانید آنرا بلند کرده و از روی قسمت موتور جدا نمائید.

## 3 : هم زدن/ مخلوط کردن/ خرد کردن/ خمیر زنی

### قطعات مورد استفاده:

- لوازم مونتاز کاسه (b).
- محور (c).
- تیغه چند کاره (d).

### مونتاز نمودن قطعات:

- کاسه (b3) را بر روی قسمت موتور (a) جا زده، آنرا در جای خود قفل نمائید.
- تیغه خرد کن (d) را بر روی محور (c) قرار داده، و قسمت مونتاز شده را بر روی قسمت موتور (a1) قرار دهید.
- مواد غذایی را در کاسه بریزید.
- درب (b2) را در جای خود قرار داده، آنرا بر روی کاسه (b3) قفل نمائید.
- جهت خارج نمودن درب قسمت کاسه: ابتدا قفل درب را باز نمائید سپس قفل کاسه را باز کنید.

### خمیر زنی/ هم زدن

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 بچرخانید تا دستگاه شروع بکار نماید.

میتوانید این مقدار خمیر تهیه نمائید:

- 1 کیلوگرم خمیر سنگین، مانند خمیر نان سفید، خمیر شیرینی پزی... در 30 ثانیه.
- 800 گرم خمیر نان مخصوص مانند نان چاودار، نان سبوس دار، نان غلات... در 60 ثانیه.

میتواند تا این مقدار مواد را مخلوط نمائید:

- 1.2 کیلوگرم خمیر سبک کیک، مانند خمیر بیسکویت، کیک اسفنجی یا کیک ماستی، در 1 دقیقه و 30 ثانیه تا 3 دقیقه.

همچنین میتوانید تا 1 لیتر خمیر سبک مانند خمیر پنکیک یا وافل، در 1 دقیقه تا 1 دقیقه و 30 ثانیه مخلوط نمائید.

### خرد کردن

- انتخابگر سرعت (a3) را بر روی وضعیت 2 قرار دهید تا دستگاه شروع بکار نماید و یا جهت کنترل بهتر میزان خرد کردن مواد، از وضعیت پالس استفاده نمائید.