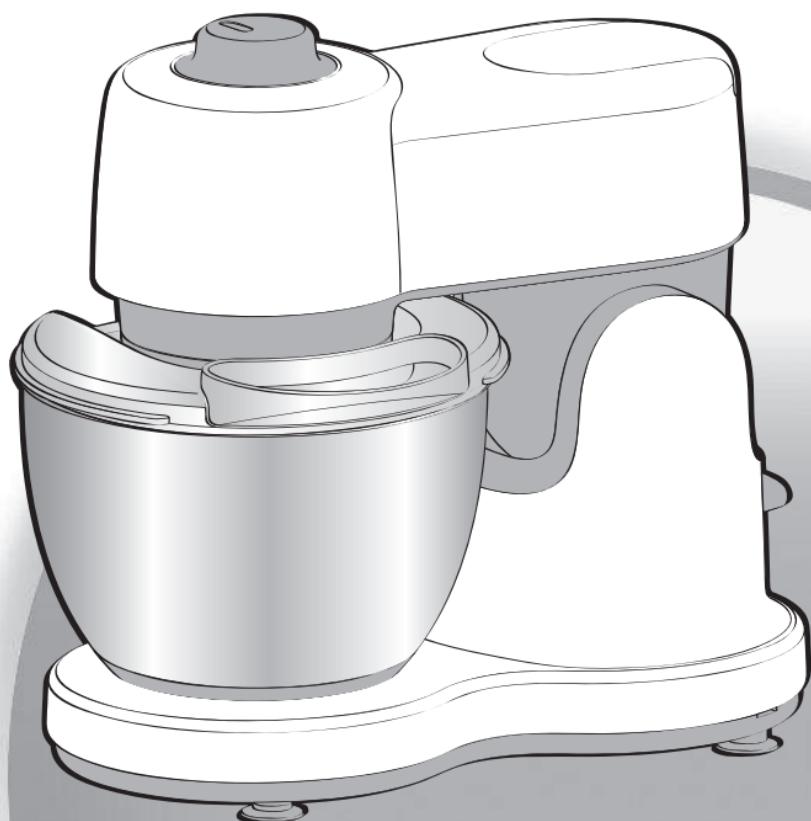


FR	4 - 14
EN	15 - 25
NL	26 - 36
DE	37 - 47
EL	48 - 58
IT	59 - 69
PT	70 - 80
ES	81 - 91
AR	92 - 102
FA	103 - 113

masterchef compact



FR

EN

NL

DE

EL

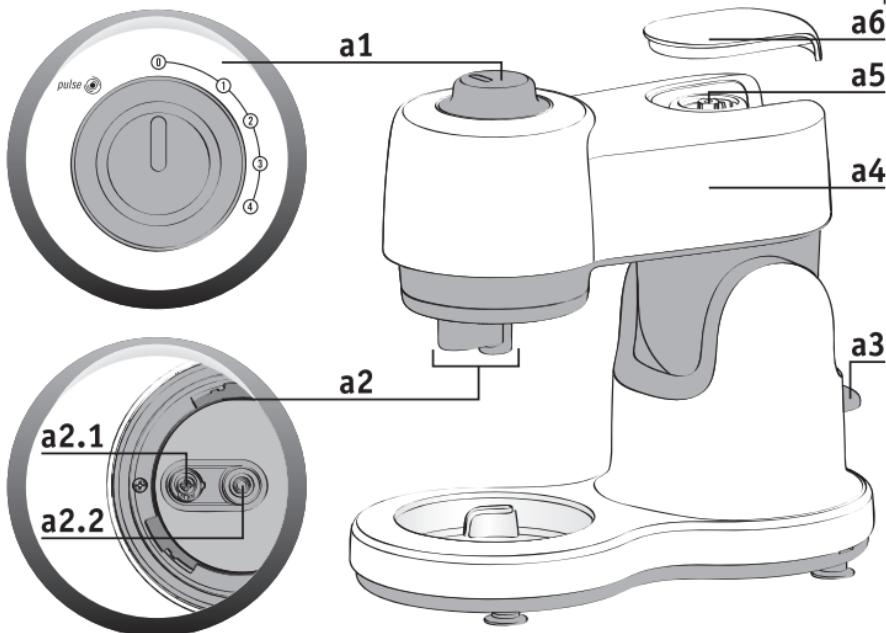
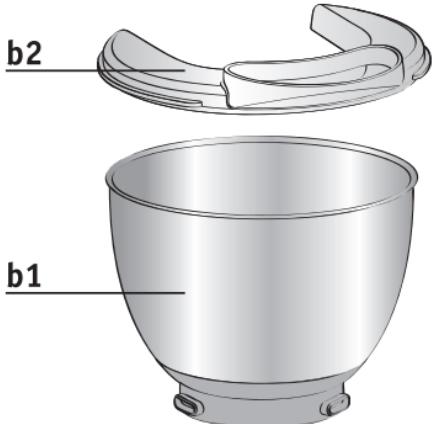
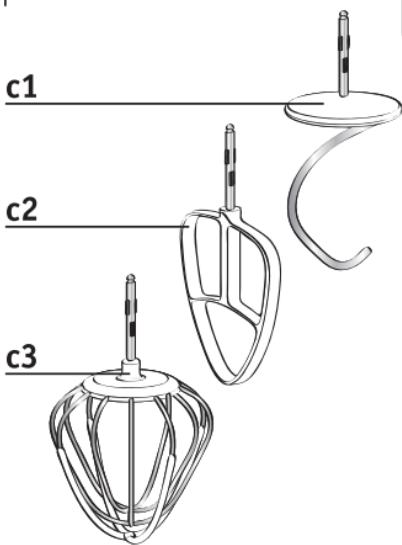
IT

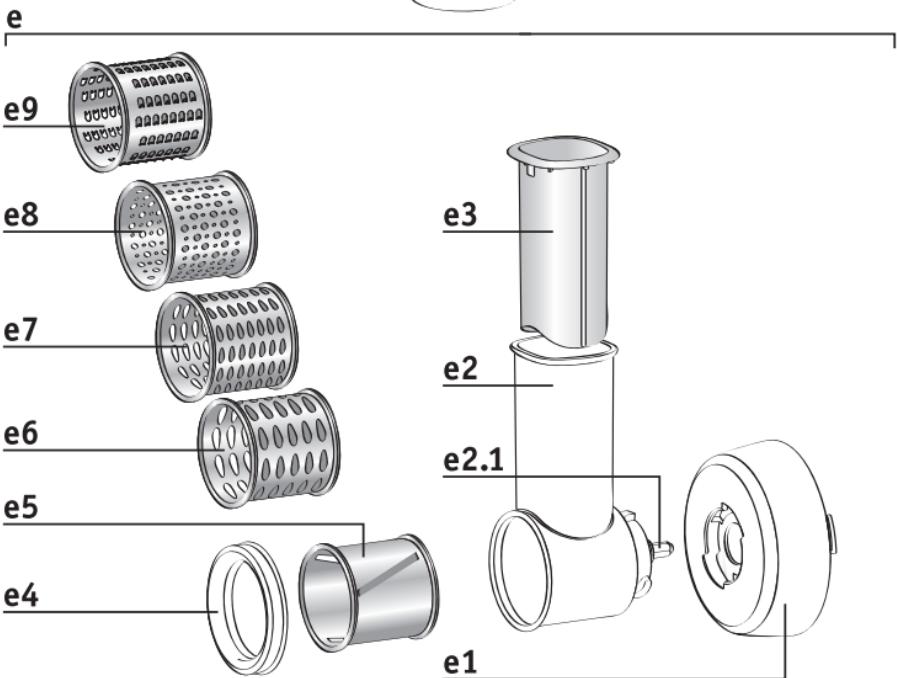
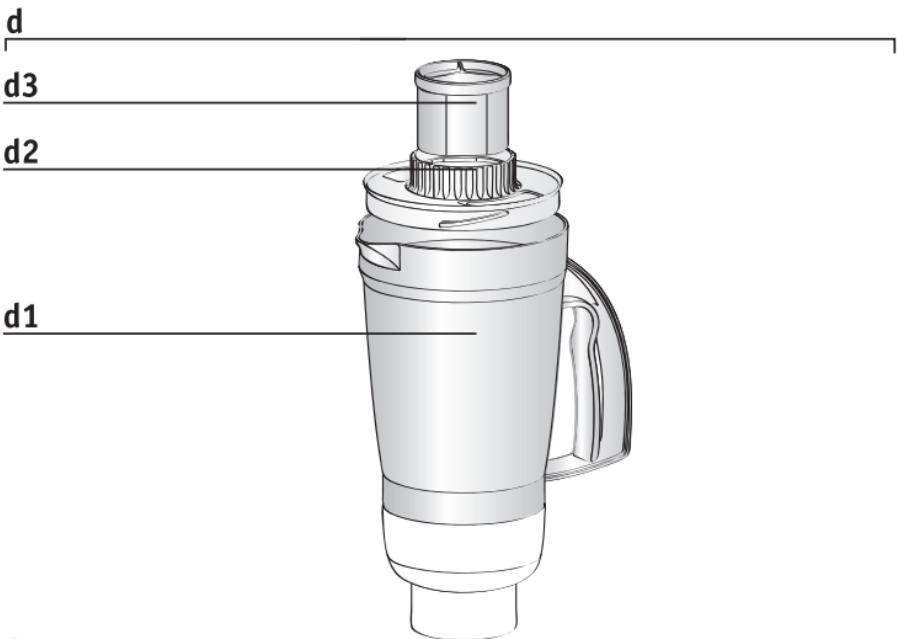
PT

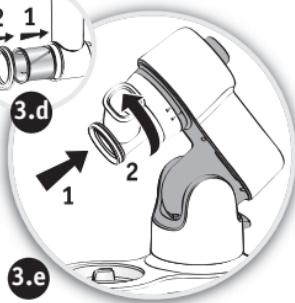
ES

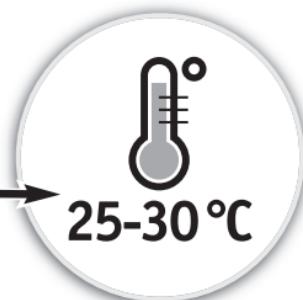
AR

FA

A**b****c**







CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Ne passez pas les accessoires au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.

- Retirez toujours le bol mixeur (d) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a3) de la tête multifonctions (a4).
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Ne touchez ni les accessoires mélangeurs, ni les couteaux lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc... au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par l'ouverture du couvercle (d2), dans le bol (b1) ainsi que dans la cheminée du magasin tambour (e2).
- Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol (d), et du minihachoir, lors du montage / démontage du tambour A trancher (e5) du mini-hachoir et de la tête hachoir, et lors du nettoyage de ces accessoires (accessoires selon modèle).
- N'utilisez jamais cet appareil pour préparer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- Ne versez pas de liquide bouillant (supérieur à 80°C/176°F) dans les bols (b1 et d1 selon modèle).
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol mixeur (selon modèle) avant d'ajouter les ingrédients solides.
- Afin d'éviter tout débordement, ne pas dépasser le niveau maximum du bol lorsque celui-ci est indiqué.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur (selon modèle) pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'enlevez jamais le couvercle et/ou le bol mixeur (selon modèle) avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Avec l'accessoire coupe-légumes (e) et la tête hachoir (selon

modèle): utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau, ni tout autre objet.

- Ne faites pas fonctionner le bol mixeur (d) sans couvercle (d2), sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement.
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas les bols (b1, d1) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, ...).
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (utilisation non couverte par la garantie) telles que:
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage initial et régulier des parties en contact avec les aliments, et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT

- Avec tous les accessoires (selon modèle) sauf le fouet (c3) et les râpes (e6, e7, e8, e9): cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les accessoires (selon modèle) fouet (c3) et rapes (e6, e7, e8, e9) peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Raccordement électrique :

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, en cas de coupure de courant et lorsque vous le nettoyez.
Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).

DESCRIPTION

- a - Bloc moteur**
- a1** Bouton variateur de vitesse
 - a2** Sortie lente
 - a2.1** Sortie accessoires mélangeurs
 - a2.2** Sortie coupe-légumes
 - a3** Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions
 - a4** Tête multifonctions
 - a5** Sortie rapide
 - a6** Trappe
- b - Ensemble bol**
- b1** Bol
 - b2** Couvercle
- c - Accessoires mélangeurs**
- c1** Pétrin
 - c2** Malaxeur
 - c3** Fouet multibrins
- d - Bol mixeur (selon modèle)**
- d1** Bol
 - d2** Couvercle
 - d3** Bouchon doseur
- e - Coupe-légumes (selon modèle)**
- e1** Adaptateur coupe-légumes
 - e2** Magasin tambour
 - e2.1** Axe
 - e3** Pousoir
 - e4** Collerette de maintien de tambour
 - e5** Tambour A trancher
 - e6** Tambour C râper gros
 - e7** Tambour D râper fin
 - e8** Tambour E parmesan (selon modèle)
 - e9** Tambour R râper pomme de terre (selon modèle)

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

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, **assurez-vous que le bouton variateur (a1) soit bien en position « 0 »** puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « 4 » selon les préparations effectuées.
- Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 », puis débranchez votre appareil.

Protection surcharge :

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'adaptera en réduisant sa vitesse ou s'arrêtera tout seul. En cas d'arrêt, ramenez votre bouton variateur de vitesse (a1) sur la position « 0 », débranchez votre appareil et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors le rebrancher et démarrer en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.

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

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol (b1)
- Couvercle (b2)
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3)

1.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 1) :

- Appuyez sur le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-là jusqu'en butée.
 - Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
 - Insérez l'accessoire désiré (c) dans la sortie (a2.1), jusqu'à ce qu'il soit cliqué.
 - Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
 - Glissez le couvercle (b2) sur le bol (b1).
- Remarque :** L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet de limiter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

1.2 MISE EN MARCHE :

- Démarrer en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Pétrir

- Utilisez le pétrin (c1) à la vitesse « 1 » uniquement.

Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 500 g de farine pour les pâtes à pain (ex : pain blanc, pain aux céréales, ...)
- 400 g de farine pour les pains spéciaux (farine dont le type est supérieur à 55 (T55) : pain de seigle, pain complet, ...)
- 250 g de farine pour les pâtes levées (brioche, kouglof, pâte à pizza, pâte brisée...)
- 750 g de farine pour le pain au lait (voir recette de base)
- Temps maximum de fonctionnement : 13 min.

Pour un bon résultat, respectez les indications des schémas 4.

- Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) de la vitesse « 1 » à « 4 ».

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 1 kg de pâte type quatre quarts, pâte à choux, ...
- 2.7 kg de pâte à cake sucré (voir recette de base)
- N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.

- Temps maximum de fonctionnement : 13min.

- Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) de la vitesse « 1 » à « 4 ».

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)...

- N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le.
- Retirez le couvercle (b2).
- A l'aide du bouton (a3), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et levez-la en position haute.
- Tirez sur l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) pour le sortir de la tête multifonctions.
- Retirez le bol.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1L de mélanges épais et 0.75 L de mélanges liquides .

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol mixeur (d)

2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 2) :

- Amenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
- Otez la trappe (a6) de la sortie rapide (a5) en la tirant vers le haut.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de mettre en place le bol mixeur (d).
- Positionnez le bol mixeur (d) sur la sortie rapide (a5), quatre positions sont possibles.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3), en le tournant dans le sens horaire.

2.2 - MISE EN MARCHE :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.

Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».

Vous pouvez ajouter des aliments en retirant le bouchon doseur (d3) du couvercle (d2) en cours de préparation.

- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Utilisez le bol mixeur (d) **de la vitesse « 3 » à « 4 »**.

Temps maximum de fonctionnement : 3 min.

Vous pouvez préparer :

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

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le. Retirez le bol mixeur. Remettez en place la trappe (a6) sur la sortie (a5).

3 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISES :

- Adaptateur coupe-légumes (e1)
- Magasin tambour (e2) + pousoir (e3)
- Tambours (selon modèle)
- Collerette de maintien de tambour (e4)

3.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 3) :

- Appuyez sur le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-là jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e1) sous la tête multifonctions (a4) : aligner le repère de gauche de l'adaptateur (e1) avec le repère de la tête multifonctions (a4), puis tourner jusqu'à aligner le repère de droite de l'adaptateur (e1) avec celui de la tête multifonctions (a4).
- Insérez dans le magasin le tambour choisi, et assurez vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin. Mettez en place la collerette de maintien de tambour (e4).
- Présentez le magasin tambour (e2) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin tambour avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez le à fond. Si la mise en place est difficile, tournez légèrement l'axe (e2.1) du magasin tambour et engagez-le à nouveau. Ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.
- Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

3.2 - MISE EN MARCHE ET CONSEILS :

- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 ».
- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez les à l'aide du pousoir (e3). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur (a1) sur « 0 ». Attendez **l'arrêt complet** de l'appareil et débranchez-le.
- Déverrouillez le magasin tambour dans le sens inverse du montage.
- Vous pouvez préparer avec les tambours jusqu'à 2 kg de :
 - Râper gros C (e6) / râper fin D (e7) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
 - Trancher épais A (e5) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
 - Parmesan E (e8): pommes de terre, parmesan ...
 - Râper pommes de terre R (e9): pommes de terre.Quantité maximum : 2 kg.

4 - HACHER DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISE :

- Mini-hachoir assemblé.

Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher en quelques secondes en pulse: figues sèches, abricots secs... quantité / temps maxi : type QA100 : 50 g / 8 s, type QA200 : 90 g / 8 s.

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

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent tous au lave-vaisselle.

Astuces :

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

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La position du bouton variateur (a1) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

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

ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



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

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

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ➊ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➋ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

ACCESSOIRES

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

Bol	Bol mixeur
Couvercle de bol	Mini-hachoir
Pétrin	Tête hachoir
Malaxeur	Adaptateur coupe-légumes
Fouet multibrins	

- Coupe légumes :
- A : trancher
- C : râper gros
- D : râper fin
- E : parmesan
- R: râper pomme de terre

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

FR

RECETTES DE BASE

Pain blanc

Ingédients : 350 g de farine type 55, 210 ml d'eau tiède, 5 g de levure de boulanger déshydratée, 5 g de sel.

Dans le bol, versez le sel, la farine, et la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 8 min environ. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant $\frac{1}{2}$ heure, puis retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous posez sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever pendant 1 heure environ. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miche et badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Dans le four, mettez un petit récipient rempli d'eau pour favoriser la formation d'une croûte dorée. Enfournez pendant 30 min.

Pâte brisée

Ingédients : 200 g de farine, 100 g de beurre mou coupé en morceaux, 50 ml d'eau, 1 pincée de sel.

Dans le bol, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant quelques secondes et ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Mettez-la dans un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant environ $\frac{1}{2}$ heure avant de l'étaler et la faire cuire.

Pain au lait

Ingédients : 500 g de farine, 1 œuf, 80 g de beurre mou coupé en morceaux, 80 g de sucre, 250 ml de lait tiède, 5 g de levure de boulanger déshydratée, 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant environ 8 min. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure environ, puis retravaillez la pâte à la main. Coupez des petits morceaux de pâte et façonnez-les en forme de petits pains. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez lever environ 30 à 40 minutes. Préchauffez le four à 200°C. Badigeonnez les petits pains avec un jaune d'œuf additionné d'un peu de lait et de sucre. Faites les cuire environ 20 min.

Cake sucré

Ingrédients : 2 œufs, 125 g de sucre, 125 g de beurre mou en morceaux, 250 g de farine, 70 ml de lait, 1 sachet (11 g) de levure chimique, 1 sachet (6.5 g) de sucre vanillé.

Mettez tous les ingrédients sauf la farine dans le bol. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez petit à petit la farine tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 3 min au total. Préchauffez le four à 180°C. Mettez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire pendant environ 40 min.

Cake salé

Ingrédients : 200 g de farine, 4 œufs, 1 sachet (11 g) de levure chimique, 100 ml de lait froid, 50 ml d'huile d'olive, 12 tomates séchées, 200 g de feta, 15 olives vertes dénoyautées et coupées en morceaux, sel, poivre.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol, versez la farine, les œufs et la levure. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Démarrer en vitesse 1 puis augmentez en vitesse 3. Ajoutez l'huile d'olive et le lait tout en laissant fonctionner l'appareil pendant 1 min 30 s. Passez en vitesse 1 et ajoutez les tomates séchées, la feta et les olives. Salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 30 à 40 min.

Mayonnaise

Ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre.

Attention : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Dans le bol, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Démarrer en vitesse 1 et commencez à verser l'huile en petit filet. Au bout de 10 s, passez en vitesse 4, et continuez d'incorporer tout doucement l'huile. Une fois tout versé, laissez encore fonctionner pendant 30 s.

Note : Conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 h.

Crème chantilly

Ingrédients : 250 ml de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.

Dans le bol, mettez la crème et le sucre glace. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Faites fonctionner à vitesse 3 pendant 2 min puis à vitesse 4 pendant 1 min 30 s.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by people with no prior knowledge or experience, except where they have benefited from supervision or previous instructions relating to the use of the appliance, from a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This product has been designed for indoor and domestic use only, and at an altitude below 2000 m.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Contact an authorised service centre (see list in the service booklet).
- Any maintenance other than routine cleaning and upkeep by customers must be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Do not place the appliance, the supply cable or the plug in water or any other liquid.
- Do not place the accessories in a microwave oven.

EN

- For your own safety, use only accessories and spare parts designed for your appliance and sold in an approved service centre.
- Always remove the blender jug (d) before pressing the multi-function head (a4) release button (a3).
- Switch off the appliance and unplug it from the mains power supply before changing the accessories or touching the parts which move during operation.
- Do not touch the mixer accessories nor the knives when the appliance is running.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over the appliance during operation.
- Never insert utensils (spoon, spatula, etc.) through the opening in the lid (d2), into the bowl (b1) or into the feed tube of the drum body (e2).
- Blades are very sharp: to prevent injuries, handle them with care when emptying the blender jug or the mini mincer, assembling and dismantling the slicer drum A (e5), the mini mincer and the mincer head (depending on model), and when cleaning all those accessories.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items.
- Do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) in the bowls (b1 and d1 depending on model).
- Always pour the liquid ingredients into the blender jug first, before adding the solid ingredients.
- In order to prevent overflow, do not fill the bowl or jug over the maximum level (if indicated).
- Never place your fingers or any other object in the blender jug when the appliance is running.
- Never remove the lid or the blender jug before the appliance has come to a complete stop.

- Always use the pusher (e3) with the vegetable slicer accessory (e) and the mincer head (depending on model) to guide food into the feed tube.
Never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or any other object.
- Do not operate the blender jug (d) without the lid (d2), without ingredients or with dry products only.
- Use only one accessory at a time.
- Do not use the bowls (b1, d1) as containers for freezing, cooking or sterilisation.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Refer to the instructions to obtain the operating time and speed settings for each accessory.
- Refer to the instructions for correct fitting and assembly of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.

EUROPEAN MARKETS ONLY

- With all accessories (depending on model) except whisk (c3) and graters (e6,e7,e8,e9): this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

EN

Children shall not play with the appliance.

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- The whisk (c3) and graters (e6,e7,e8,e9) (depending on model) can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

On connection to power supply:

- Check that the power rating of your appliance corresponds to your electrical supply. **Any incorrect connection invalidates the guarantee.**
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- The appliance must be unplugged when no longer in use, during cleaning or in the event of a power cut.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To maintain safety, these parts must be replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).

DESCRIPTION

a - Motor unit

- a1 Speed selector
- a2 Low-speed outlet
- a2.1 Mixer accessories outlet
- a2.2 Vegetable slicer outlet
- a3 Multi-function head release button
- a4 Multi-function head
- a5 High-speed outlet
- a6 Cover for outlet a5

b - Bowl assembly

- b1 Bowl
- b2 Lid

c - Mixer accessories

- c1 Kneader
- c2 Mixer
- c3 Balloon whisk

d - Blender jug (depending on model)

- d1 Jug
- d2 Lid
- d3 Measuring cap

e - Vegetable slicer (depending on model)

- e1 Vegetable slicer attachment
- e2 Drum body
- e2.1 Shaft
- e3 Pusher
- e4 Drum retaining collar
- e5 Slicer drum A
- e6 Coarse grater drum C
- e7 Fine grater drum D
- e8 Parmesan drum E (depending on model)
- e9 Potato shredder R
(for potato fritters - depending on model)

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

FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. **Make sure that the speed selector (a1) is in "0" position** and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance:
 - **Intermittent operation (pulse):** turn the speed selector (a1) to the "pulse" position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous operation:** turn the speed selector (a1) to the desired position from "1" to "4" depending on the food you are preparing.
- You can change the speed required during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0" and then unplug your appliance.

Overloading protection:

Your kitchen appliance is equipped with a microprocessor that controls and analyses the power when operating. If your appliance is overloaded, it will adapt by reducing its speed or switching off by itself. If it switches off, set the speed selection button (a1) to position "0", unplug your appliance, and remove some of the ingredients. Allow your appliance to rest for a few minutes. You can then plug in and restart your appliance by turning the speed selection button (a1) to the speed required for the recipe.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

EN

1 - MIXING/KNEADING/BEATING/EMULSIFYING/WHISKING

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b1)
- Lid (b2)
- Kneader (c1) or mixer (c2) or balloon whisk (c3)

1.1 ASSEMBLING THE BOWL ACCESSORIES (DIAGRAMS 1):

- Press the button (a3) to release the multi-function head (a4) and raise it until it locks in place.
- Lock the bowl (b1) (anti-clockwise) on the appliance and put in the ingredients.
- Insert the desired accessory (c) into the outlet (a2.1), until it is clipped in place.
- Place the multi-function head (a4) to the horizontal position: press the button (a3) and manually lower the multi-function head (a4) until it locks (the button (a3) returns to its initial position).
- Slide the lid (b2) over the bowl (b1).

Please note: it is not necessary to use the lid. It limits the risk of splashing.

- Make sure that the cover (a6) is correctly in place on the high-speed outlet (a5).

1.2 USAGE:

- Start by turning the selector (a1) to the desired speed according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid (b2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0".

Tips:

- Kneading

- Use the kneader (c1) **at speed "1" only.**

You can knead up to:

- 500 g strong bread flour for bread dough (e.g. white bread, whole-grain bread, etc.)
- 400 g flour for speciality types of bread (French flour above type T55, rye bread, wholemeal bread, ...)
- 250 g flour for enriched yeast dough and pastry dough (brioche, kouglof, pizza dough, shortcrust pastry, etc.)
- 750 g flour for milk bread (see basic recipe in recipe section)
- Maximum operating time: 13 min.

For the best results, follow the instructions in figure 4.

Liquid for yeast dough and bread dough should be at 25-30 C.

- Mixing

- Use the mixer (c2) **at speed "1" to "4".**

You can mix up to:

- 1 kg of sponge cake mixture, choux pastry, etc.
- 2.7 kg of mixture vanilla sponge slab cake (see basic recipe in recipe section).
- **Never use the mixer (c2) to knead heavy dough.**
- Maximum operating time: 13 min.

- Beating / emulsifying / whisking

- Use the balloon whisk (c3) **at speed "1" to "4".**

You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, beaten egg whites (up to 8 egg whites), chantilly cream or whipped cream (up to 500 ml), etc.

- **Never use the balloon whisk (c3) to knead heavy dough or mix light cake mixture.**

- Maximum operating time: 10 min.

1.3 - DISMANTLING THE ACCESSORIES:

- Wait for the appliance to come to a complete stop and unplug it.
- Remove the lid (b2).
- Using the button (a3), release the multi-function head (a4) and raise it to the upper position.
- Pull the accessory (c1), (c2) or (c3) to remove it from the multi-function head.
- Remove the bowl.

2 - BLENDING/MIXING (DEPENDING ON MODEL)

Depending on the nature of the food, you can use the blender (d) to prepare up to 1 L of thick mixtures and 0.75 L of liquid mixtures.

ACCESSORIES USED:

- Blender jug (d)

EN

2.1 - ASSEMBLING THE BLENDER JUG ACCESSORIES (DIAGRAMS 2):

- Place the multi-function head (a4) in the horizontal position: press the button (a3) and manually lower the multi-function head (a4) until it locks (the button (a3) returns to its initial position).
- Pull the cover (a6) upwards to remove it from the high-speed outlet (a5).
- Make sure that the appliance is switched off before fitting the blender jug (d).
- Fit the blender jug (d) on the high-speed outlet (a5). Four positions are possible.
- Place the food in the blender jug, and lock the lid (d2) fitted with the measuring cap (d3), by rotating it clockwise.

2.2 - USAGE

- Start by turning the selector (a1) to the desired speed according to the recipe.
Use the "Pulse" position for better mixing control and for a better blending of your preparation.
You can add food after removing the measuring cap (d3) from the lid (d2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0".

Tips:

- Use the blender jug (d) **at speed "3" to "4"**.

Maximum operating time: 3 min.

You can prepare:

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

2.3 - DISMANTLING THE ACCESSORY

- Wait for the appliance to come to a complete stop and unplug it. Remove the blender jug. Put back the cover (a6) on the outlet (a5).

3 - GRATING/SLICING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:

- Vegetable slicer attachment (e1)
- Drum body (e2) + pusher (e3)
- Drums (depending on model)
- Drum retaining collar (e4)

3.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES (DIAGRAMS 3)

- Press the button (a3) to release the multi-function head (a4) and raise it until it locks in place.
- Fit the attachment (e1) under the multi-function head (a4): align the left-hand mark on the attachment (e1) with the mark on the multi-function head (a4), and turn until the right-hand mark on the attachment (e1) is aligned with that of the multi-function head (a4).
- Insert the chosen drum into the body, and make sure that it is fully engaged in the body. Fit the drum retaining collar (e4).
- Facing the attachment (e) outlet, insert the drum body (e2) inclined to the right, aligning the two bayonets in the drum body with the two notches in the attachment. Push it home. If you find it difficult to fit it, slightly turn the shaft (e2.1) of the drum body and push it again. Turn the drum body anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Lock the bowl (b1) (anti-clockwise) on the appliance.
- Make sure that the cover (a6) is correctly in place on the high-speed outlet (a5).

3.2 - USAGE AND TIPS:

- Run the appliance by turning the selector (a1) to speed "3".
- Maximum operating time: 10 min.
- Place the food in the feed tube on the body and press down with the pusher (e3). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0". Wait for the appliance to come **to a complete stop and unplug it.**
- Unlock the drum body in the reverse order of the assembly.
- With the cones, you can prepare up to 2 kg of:
 - Grate coarsely C (e6) / grate finely D (e7): carrots, celery, potatoes, cheeses, etc.
 - Slice thickly A (e5): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.
 - Parmesan E (e8): potatoes, parmesan, etc.
 - Potato shredder R (e9): potatoes.Maximum quantity: 2 kg.

4 - CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORY USED:

- Assembled mini-mincer.

With the mini-mincer, you can chop in few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.

Quantity / max time: model QA100: 50g / 8 sec, model QA200: 90g / 8 sec.

The mini-mincer is not designed for hard products like coffee.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Never immerse the motor unit (a) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use. **Handle the blades with care to prevent injury.**
- Wash, rinse and dry the accessories: they are all dishwasher-safe.

Tip:

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

EN

STORAGE

Do not store your appliance in a humid environment.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work, check:

- that it is plugged in correctly.
- that the accessories are correctly locked.
- The position of the speed selector (a1): turn it to position "0" and then select the desired speed again.

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

DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE



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

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

END-OF-LIFE ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS



Think of the environment first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

② Leave it at a local civic waste collection point.

ACCESSORIES

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

Bowl	Blender jug	Vegetable slicer:
Bowl lid	Mini-mincer	- A: slicing
Kneader	Mincer head	- C: coarse grating
Mixer blade	Vegetable slicer attachment	- D: fine grating
Balloon whisk		- E: parmesan
		- R: Potato shredder

EN Note: you can purchase an accessory only when you present your instruction leaflet or your appliance.

BASIC RECIPES

White bread

Ingredients: 350 g flour (type 55), 210 ml warm water, 5 g dried baker's yeast, 5 g salt.

Put the salt, flour and baker's yeast in the bowl. Fit the kneader and the lid. Run for a few seconds at speed 1, and add water with the appliance running. Knead for about 8 minutes on speed 1. Allow the dough to rest at room temperature for around half an hour. Then work the dough by hand into a ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Allow to rise for about an hour. Preheat the oven to 240°C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Put a small container full of water into the oven as this helps the bread to form a golden crust. Bake for 30 minutes.

For the UK only: Use 350 g strong white bread flour - 1½ tsp Easy Bake or Fast Action dried yeast - ¾ tsp salt - ½ tsp sugar - 2 tsp vegetable oil - 210 ml lukewarm water.

Make the dough as the recipe directs but there is no need to rest the dough for half an hour with UK dried yeast. Shape the dough as directed and leave to prove until doubled in size (for about 45 min to 1 hour). Bake in a preheated oven at 230°C for 15 minutes and then reduce to 190°C and bake for a further 15 minutes.

Butter shortcrust pastry

Ingredients: 200 g flour (plain), 100 g softened butter cut into pieces, 50 ml cold water, 1 pinch of salt.

Put the flour, butter and salt in the bowl. Fit the kneader and the lid. Run for a few seconds at speed 1, and add water with the appliance running. Continue to knead until the pastry forms a ball. Remove from the bowl, cover it in cling film and allow the pastry to rest in a cool place or refrigerator for about half an hour before rolling out and cooking.

Note: Do not substitute butter with margarine or lard.

Milk bread buns

These sweet buns have a light, airy texture similar to brioche.

Ingredients: 500 g flour, 1 egg, 80 g softened butter cut into pieces, 80 g sugar, 250 ml warm milk, 5 g dried baker's yeast, 1 pinch of salt.

Put all the ingredients in the bowl. Fit the kneader and the lid. Run the appliance at speed 1 for about 8 minutes. Allow the dough to rest at room temperature for about 1 hour and then work the dough by hand. Cut the dough into small pieces and form them into buns. Place them on a baking

sheet lined with parchment paper and allow to rise for about 30 to 40 minutes. Preheat the oven to 200°C. Brush the buns with egg yolk mixed with a little milk and sugar. Bake for about 15 to 20 minutes. Note: Do not substitute butter with margarine or lard.

For UK only: Use 500 strong white bread flour, 80 g softened butter, 80 caster sugar, 250 ml lukewarm milk, 2 tsp Easybake or Fast Action dried yeast, 1 pinch of salt, 1 egg beaten with 1 tsp water, for glaze.

Make the dough as the recipe directs but there is no need to rest the dough for 1 hour. Shape the dough as directed and leave to prove until doubled in size (for about 45 min to 1 hour). Bake as directed above.

Vanilla Sponge Slab Cake

Ingredients: 2 eggs, 125 g caster sugar, 125 g softened butter in pieces, 250 g flour (plain), 70 ml milk, 1 sachet (11 g) baking powder or 4 level tsp baking powder, 1 sachet (6.5 g) vanilla sugar or 1 tsp vanilla extract.

Put all the ingredients in the bowl except for the flour. Fit the kneader and the lid. Run for a few seconds at speed 1, and add the flour little by little with the appliance running. Mix for 3 minutes. Preheat the oven to 180°C. Place the mixture in a buttered and floured non-stick loaf tin (900g / 2 lb size). Bake for about 40 minutes or until a fine skewer inserted in the centre come out clean with no mixture attached. Best eaten within 2 days of making .

Feta, Olive and Sun-dried Tomato Loaf

Ingredients: 200 g flour (plain), 4 eggs, 1 sachet (11 g) baking powder or 4 level tsp baking powder, 100 ml cold milk, 50 ml olive oil, 12 dried tomatoes, 200 g feta cheese, 15 destoned green olives cut into pieces, salt, pepper.

Preheat the oven to 180°C. Butter and flour a loaf tin. Put the flour, eggs and baking powder in the bowl. Fit the kneader and the lid. Start at speed 1 and then increase to speed 3. Add the olive oil and milk with the appliance running for one and a half minutes. Decrease to speed 1 and add the dried tomatoes, feta cheese and olives. Add salt and pepper. Pour the mixture into the tin and bake for 30 to 40 minutes.

Mayonnaise

Ingredients: 1 egg yolk, 1 tablespoon mustard, 1 teaspoon white wine vinegar, 250 ml oil (sunflower, olive or half and half of each), salt, pepper.

Attention: all the ingredients must be at room temperature.

Put all the ingredients except for the oil in the bowl. Fit the balloon whisk and lid. Start at speed 1 and begin to pour the oil in a thin trickle. After 10 seconds, increase to speed 4, and continue to add the oil little by little. Once you have added all the oil, run the appliance for another 30 seconds.

NB: Keep refrigerated and consume within 24 hours.

Chantilly cream

Ingredients: 250 ml very cold liquid crème fraîche, 50g icing sugar.*

Put the cream and icing sugar in the bowl. Fit the balloon whisk and lid. Run the appliance at speed 3 for 2 minutes and then at speed 4 for one and a half minutes.

* liquid creme fraiche is not available in all countries.

For the UK only: Use 300 ml well chilled double cream and 35 g icing sugar. Place the cream and icing sugar in the bowl. Fit the balloon whisk and lid. Whip on speed 3 until it forms firm peaks (takes about 2 to 3 minutes).

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: bij een verkeerd gebruik vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed werkt of als het beschadigd is. Richt u in dit geval tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van de gebruikelijke reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de klant zelf kan uitvoeren, dienen alle werkzaamheden door een erkend centrum te worden uitgevoerd (zie lijst in het serviceboekje).
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het onbewaakt achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Wees voorzichtig om het risico op verwondingen bij foutief gebruik van het apparaat te voorkomen.
- Verhit de accessoires niet in de magnetron of oven.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en onderdelen, verkocht in een erkend servicecentrum.
- Verwijder altijd de mixkom (d) voor u de ontgrendelingsknop (a3) van de multifunctionele kop (a4) activeert.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u de accessoires vervangt of in de buurt komt van de tijdens de werking bewegende delen.
- Raak de mengaccessoires of de messen niet aan wanneer het toestel werkt.
- Laat geen lang haar, sjaals, stropdassen enz. boven het werkende apparaat hangen.
- Steek nooit keukengerei (lepel, spatel, ...) in de opening van het deksel (d2), in de kom (b1) en in de trechter van het trommelmagazijn (e2).
- De lemmetten zijn zeer scherp: ga voorzichtig te werk zodat u zich niet snijdt wanneer u de kom (d) en de minihakmolen leegt, wanneer u trommel A voor het snijwerk (e5) van de minihakmolen en de hakkop monteert / demonteert, alsook wanneer u deze accessoires reinigt (afhankelijk van het model).
- Gebruik dit apparaat nooit om andere bestanddelen te bereiden dan voedingsingrediënten.
- Giet geen kokende vloeistof (van meer dan 80°C/176°F) in de kommen (b1 en d1 afhankelijk van het model).
- Giet altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker (afhankelijk van het model) en voeg dan pas de vaste ingrediënten toe.
- Zorg ervoor dat het maximumniveau niet wordt overschreden om te vermijden dat de beker overloopt.
- Steek tijdens de werking van het apparaat uw vingers of andere voorwerpen niet in de mengbeker (afhankelijk van het model).
- Verwijder het deksel en/of de mengbeker (afhankelijk van het model) nooit voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Gebruik het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond.

- Gebruik samen met het groentesnijderaccessoire (e) en de hakkop (afhankelijk van het model): altijd de drukstaaf om de voedingsmiddelen door de trechter te leiden, en nooit de vingers, een vork, lepel, mes of ander voorwerp.
- Laat de mixkom (d) nooit werken zonder deksel (d2), zonder ingrediënten of met enkel droge ingrediënten.
- Gebruik slechts één accessoire per keer.
- Gebruik de kommen (b1, d1) niet als gewone kommen (diepvriezer, koken, steriliseren, ...).
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om de snelheden in te stellen en voor de werkingsduur van elk accessoire.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en om de accessoires op het apparaat te monteren.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de eerste en periodieke reiniging van de onderdelen die in contact komen met voedsel, alsook voor de reiniging en het onderhoud van uw apparaat.

Elektrische aansluiting:

- Controleer of de netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet. **Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt, in het geval van een stroomonderbreking en wanneer u het reinigt.
Trek niet aan het snoer om het apparaat uit te zetten.

- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.
- Hou het netsnoer buiten het bereik van kinderen, blijf uit de buurt en vermijd contact met de hete delen van het apparaat, hittebronnen en scherpe randen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet u deze onderdelen laten vervangen door een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

ENKEL VOOR DE EUROPESE MARKT

- Dit apparaat en zijn accessoires (afhankelijk van het model) met uitzondering van de klopper (c3) en de raspen (e6, e7, e8, e9): het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en er de mogelijke gevaren van inzien.
- Accessoires (afhankelijk van het model) meerdradige garde (c3) en de raspen (e6, e7, e8, e9): mogen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder het toezicht staan van een volwassene. Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

BESCHRIJVING

a - Motorblok

- a1 Snelheidsregelaar
- a2 Trage uitgang
- a2.1 Uitgang mengaccessoires
- a2.2 Uitgang groentesnijder
- a3 Ontgrendelingsknop voor de multifunctionele kop
- a4 Multifunctionele kop
- a5 Snelle uitgang
- a6 Klep

b - Komset

- b1 Kom
- b2 Deksel

c - Mengaccessoires

- c1 Kneedarm
- c2 Kneder
- c3 Meerdradige garde

d - Mixkom (afhankelijk van het model)

- d1 Kom
- d2 Deksel
- d3 Doseerstop

e - Groentesnijder (afhankelijk van het model)

- e1 Adapter groentesnijder
- e2 Trommelmagazijn
- e2.1 As
- e3 Drukstaaf
- e4 Ringhouder voor de trommel
- e5 Trommel A snijden
- e6 Trommel C grof raspen
- e7 Trommel D fijn raspen
- e8 Trommel E Parmezaanse kaas
(afhankelijk van het model)
- e9 Trommel R Reibekuchen
(afhankelijk van het model)

De accessoires bij het model dat u net hebt gekocht, worden voorgesteld op het label op de bovenkant van de verpakking.

EERSTE GEBRUIK

- Was alle onderdelen van de accessoires vóór het eerste gebruik met zeepsop. Spoel en droog af.
- Zet het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak, **controleer of de snelheidsregelaar (a1) in stand 0 staat** en steek dan de stekker in het stopcontact.
- Om het apparaat in te schakelen, hebt u verschillende mogelijkheden:
 - **Onderbroken werking (pulse)** : draai de snelheidsregelaar (a1) met opeenvolgende impulsen naar de stand 'pulse', voor een betere controle van de bereidingen.
 - **Continu werking**: draai de snelheidsregelaar (a1) naar de gewenste stand van 1 naar 4, afhankelijk van de gewenste bereiding.
- U kunt deze wijzigen tijdens de bereiding.
- Om het apparaat stop te zetten, draait u de knop (a1) weer naar 0 en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Beveiliging tegen overbelasting :

Uw keukenmachine is voorzien van een microprocessor die het gebruiksvermogen controleert en analyseert. Bij overbelasting, zal uw apparaat zich aanpassen en de snelheid verminderen of automatisch uitschakelen. Bij uitschakeling, zet u de snelheidsregelknop (a1) op stand «0», trekt u de stekker uit het stopcontact, en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. U kunt de stekker daarna opnieuw in het stopcontact steken, de snelheidsregelknop (a1) op de gewenste snelheid zetten en het apparaat aanzetten.

De nummering van de paragrafen komt overeen met de nummering van de omkaderde afbeeldingen.

1 - VERMENGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / OPKLOPPEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Kom (b1)
- Deksel (b2)
- Kneedarm (c1) of kneder (c2) of meerdradige garde (c3)

1.1 DE ACCESSOIRES PLAATSEN (SCHEMA 1):

- Vergrendel de kom (b1) (tegen de klok in) op het toestel en doe er de ingrediënten in.
- Steek het gewenste accessoire (c) in de uitgang (a2.1), tot het vastklikt.
- Zet de multifunctionele kop (a4) in horizontale positie: druk op de knop (a3) en verlaag de multifunctionele kop (a4) handmatig, tot deze vergrendelt (de knop (a3) keert terug in zijn beginstand).
- Schuif het deksel (b2) op de kom (b1).

Opmerking: het gebruik van het deksel is niet verplicht. Het beperkt wel het risico op spatten.

- Controleer of de klep (a6) goed is bevestigd op de snelle uitgang (a5).

1.2 INSCHAKELEN:

- Schakel in door de snelheidsregelaar (a1) naar de voor het recept gewenste snelheid te draaien.
- U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel (b2).
- Zet de knop (a1) weer op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Tips:

- Kneden

- Gebruik de kneder (c1) **enkel op snelheid 1**.

De max. hoeveelheden die u kunt kneden:

- 500 g bloem voor brooddeeg (bv.: wit brood, granenbrood, ...)
- 400 g bloem voor speciaal brood (bloem met een T-nummer vanaf 55 (T55): roggebrood, volkorenbrood,...)
- 250 g bloem voor gistdeeg (brioche, tulband, pizzadeeg, kruimeldeeg, ...)
- 750 g bloem voor melkbrood (zie basisrecept)
- Maximale werkingsstijd: 13 min

Volg voor een geslaagd resultaat de instructies getoond in schema 4.

- Vermengen

- Gebruik de kneder (c2) **van snelheid 1 tot 4**.

De max. hoeveelheden die u kunt vermengen:

- 1 kg beslag voor bijvoorbeeld cake, soezendeeg, ...
- Gebruik nooit de kneder (c2) om zwaar deeg te kneden
- **2,7 kg zoet cakebeslag (zie basisrecept).**
- Maximale werkingsstijd: 13 min.

- Kloppen / emulgeren / opkloppen

- Gebruik de meerdradige garde (c3) **van snelheid 1 tot 4**.

Wat u kunt bereiden: mayonaise, aïoli, sauzen, opgeklopt eiwit (tot 8 eiwitten), slagroom (tot 500 ml), ...

- **Gebruik nooit de meerdradige garde (c3) om zwaar deeg te kneden of licht beslag te vermengen.**
- Maximale werkingsstijd: 10 min.

1.3 - DE ACCESSOIRES VERWIJDEREN:

- Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel (b2).
- Ontgrendel de multifunctionele kop (a4) met de knop (a3) en til die omhoog.

NL

- Trek het accessoire (c1), (c2) of (c3) van de multifunctionele kop.
- Neem er de kom uit.

2 - GLAD KLOPPEN / VERMENGEN / MIXEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Afhankelijk van de aard van de voedingsmiddelen kunt u met de mixkom (d) tot 1 L dikke mengsels en 0,75 L vloeibare mengsels bereiden.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES

- Mixkom (d)

2.1 - DE ACCESSOIRES PLAATSEN (SCHEMA 2):

- Zet de multifunctionele kop (a4) horizontaal: druk op de knop (a3) en verlaag de multifunctionele knop (a4) handmatig tot deze vergrendelt (de knop (a3) staat dan weer in zijn beginpositie).
- Trek de klep (a6) naar boven toe van de snelle uitgang (a5).
- Het apparaat moet helemaal tot stilstand zijn gekomen voor u de mixkom plaatst (d).
- Zet de mixerkom (d) op de snelle uitgang (a5). Er zijn vier standen mogelijk.
- Doe de ingrediënten in de mixkom en vergrendel het deksel (d2) met de doseerstop (d3) door die met de klok mee te draaien.

2.2 - INSCHAKELEN:

- Schakel in door de snelheidsregelaar (a1) naar de voor het recept gewenste snelheid te draaien. Gebruik de 'pulse' stand voor een betere controle van de mixer en een gladdere bereiding. U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen door de doseerstop (d3) van het deksel (d2) te nemen.
- Zet de knop (a1) weer op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Tips:

- Gebruik de mixkom (d) **van snelheid 3 tot 4**.

Maximale werkingstijd: 3 min.

Wat u kunt bereiden:

- Fijngemixte soepen, roomsoepen, stamppotten, milkshakes, cocktails, ...
- Licht beslag (pannenkoeken, beignets, wafels, ...).
- Als de ingrediënten tijdens het mixen aan de wanden van de kom blijven kleven, schakelt u het apparaat uit, verwijdert u de mixkom, laat u de ingrediënten op de messen vallen en plaatst u de mixkom terug om verder te mixen.
- Vul de mixkom nooit met kokendhete vloeistof.
- Gebruik de mixkom niet leeg.
- Gebruik de mixkom altijd met het deksel.
- Verwijder nooit het deksel voor het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- **Doe altijd eerst de vloeibare ingrediënten en dan pas de vaste ingrediënten in de mixkom.**

2.3 - HET ACCESSOIRE VERWIJDEREN:

- Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mixkom. Zet de klep (a6) weer op de uitgang (a5).

3 - RASPEN / SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Adapter groentesnijder (e1)
- Trommelmagazijn (e2) + drukstaaf (e3)

- Trommels (afhankelijk van het model)
- Ringhouder voor de trommel (e4)

3.1 - DE ACCESSOIRES PLAATSEN (SCHEMA 3):

- Druk op de knop (a3) om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en til die helemaal op.
- Zet de adapter (e1) onder de multifunctionele kop (a4): zet het linkerteken van de adapter (e1) gelijk met het teken van de multifunctionele kop (a4) en draai tot het rechterteken van de adapter (e1) overeenkomt met dat van de multifunctionele kop (a4).
- Steek de gekozen trommel in het magazijn en controleer of deze er helemaal in zit. Plaats de ringhouder voor de trommel (e4).
- Hou het trommelmagazijn (e2) schuin naar rechts, voor de uitgang van de adapter (e), en steek de twee pinnen van het trommelmagazijn in de twee uitsparingen van de adapter. Duw ze er helemaal in. Als het plaatsen moeilijk gaat, draait u lichtjes aan de as (e2.1) van het trommelmagazijn om het nog eens te proberen. Zet de trechter van het magazijn verticaal door tegen de klok in te draaien, tot hij blokkeert.
- Vergrendel de kom (b1) (tegen de klok in) op het apparaat.
- Controleer of de klep (a6) goed is bevestigd op de snelle uitgang (a5).

3.2 - INSCHAKELEN EN TIPS:

- Schakel in door de regelaar (a1) op snelheid 3 te plaatsen.
- Maximale werktijd: 10 min.
- Steek de ingrediënten in de trechter van het magazijn en duw ze erdoor met de drukstaaf (e3). **Duw de ingrediënten er nooit in met de vingers of keukengerei!**
- Zet de regelaar (a1) weer op 0 om het apparaat uit te schakelen. **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en trek de stekker uit het stopcontact**
- Ontgrendel het trommelmagazijn in de omgekeerde volgorde van het monteren.
- Met de trommels kunt u tot 2 kg van het volgende bereiden:
 - Grof raspen C (e6) / fijn raspen D (e7): wortels, knolselderij, aardappelen, kaas, ...
 - In dikke plakken snijden A (e5): aardappelen, wortels, komkommers, appels, bieten, ...
 - Parmezaanse kaas E (e8): aardappelen, Parmezaanse kaas, ...
 - Reibekuchen R (e9): aardappelen.De maximumhoeveelheid: 2 kg.

4 - KLEINE HOEVEELHEDEN FIJNHAKKEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKT ACCESSOIRE:

- Gemonteerde minihakker

Met de minihakker kunt u in pulse in enkele seconden fijnhakken: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, ... Hoeveelheid / max. tijd: type QA100: 50 g / 8 s, type QA200: 90 g / 8 s.

Deze minihakker is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok (a) nooit onder in water en hou het niet onder de kraan. Neem het af met een droge of enigszins vochtige doek.
- Spoel de accessoires af snel na gebruik voor een gemakkelijkere reiniging nadien. **Houd alle messen heel voorzichtig vast om snijwonden te voorkomen.**
- Was de accessoires, spoel en droog af: ze mogen allen in de vaatwasser.

Tip:

- Als uw accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (wortels, sinaasappels, ...), smeer ze dan in met een doekje met voedingsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- Mixkom (d): giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de mixkom. Sluit het deksel. Plaats hem op het apparaat en laat een paar keer kort draaien. Verwijder de kom, spoel onder stromend water en laat drogen (omgekeerd).

NL

OPBERGEN

Berg uw apparaat niet op in een vochtige omgeving.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

Als uw apparaat niet werkt, controleert u:

- Of de stekker in het stopcontact zit.
- Of elk accessoire is vergrendeld.
- De stand van de snelheidsregelaar (a1): zet hem weer in stand 0 en kies dan opnieuw de gewenste snelheid.

Werkt het apparaat nog steeds niet? Richt u tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).

WEGGOOIEN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL EN HET APPARAAT



De verpakking omvat uitsluitend voor het milieu ongevaarlijke stoffen die weggeworpen kunnen worden overeenkomstig de geldende bepalingen voor recycling.
Vraag voor het wegwerpen van het apparaat om inlichtingen bij de bevoegde dienst in uw gemeente.

ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

■ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat personaliseren en bij uw erkende retailer of servicecentrum de volgende accessoires kopen:

Kom	Mixkom	Groentesnijder:
Deksel voor kom	Minihakker	- A: snijden
Kneedarm	Hakkop	- C: grof raspen
Kneder	Adapter groentesnijder	- D: fijn raspen
Meerarmige garde		- E: Parmezaanse kaas
		- R: Reibekuchen

Opgelet: u kunt enkel accessoires kopen op vertoon van uw handleiding of apparaat.

BASISRECEPTEN

Wit brood

Ingrediënten: 350 g bloem van het type 55, 210 ml lauw water, 5 g gedroogde bakkersgist, 5 g zout.
Doe het zout, de bloem en de bakkersgist in de kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 1 en voeg dan het water toe terwijl het apparaat blijft draaien. Kneed gedurende ongeveer 8 min. Laat het deeg een $\frac{1}{2}$ uur rusten op kamertemperatuur, kneed dan met de hand en vorm een bol die u op een met boter ingevette en met bloem bestrooide bakplaat legt. Laat ongeveer 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 240 °C. Maak inkepingen op de bovenkant van het brood en bestrijk met lauw water. Zet een kommetje met water in de oven om de korst mooi goudkleurig te maken. Zet 30 min in de oven.

Kruimeldeeg

Ingrediënten: 200 g bloem, 100 g zachte boter in stukjes, 50 ml water, 1 snufje zout.
Doe de bloem, de boter en het zout in de kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 1 en voeg dan het water toe terwijl het apparaat blijft draaien. Laat kneden tot het deeg een mooie bol wordt. Wikkel de bol in huishoudfolie en laat ongeveer $\frac{1}{2}$ uur rusten in de koelkast voor u hem uitrolt en bakt.

Melkbrood

Ingrediënten: 500 g bloem, 1 ei, 80 g zachte boter in stukken, 80 g suiker, 250 ml lauwe melk, 5 g gedroogde bakkersgist, 1 snufje zout.
Doe alle ingrediënten in de kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat ongeveer 8 min werken op snelheid 1. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten op kamertemperatuur en kneed het dan met de hand. Snij kleine stukken van het deeg en rol ze tot kleine broodjes. Leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier en laat 30 tot 40 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk de broodjes met eigeel dat u losklopt met wat melk en suiker. Laat ongeveer 20 min bakken.

Zoete cake

Ingrediënten: 2 eieren, 125 g suiker, 125 g zachte boter in stukjes, 250 g bloem, 70 ml melk, 1 zakje (11 g) bakpoeder, 1 zakje (6,5 g) vanillesuiker.
Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de bloem, in de kom. Plaats de kneder en het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 1 en voeg dan beetje bij beetje de bloem toe terwijl het apparaat blijft draaien. Laat in totaal 3 min kneden. Verwarm de oven voor op 180 °C. Giet het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide cakevorm. Laat ongeveer 40 minuten bakken.

NL

Hartige cake

Ingrediënten: 200 g bloem, 4 eieren, 1 zakje (11 g) bakpoeder, 100 ml koude melk, 50 ml olijfolie, 12 zongedroogde tomaten, 200 g feta, 15 ontpitte groene olijven in stukjes, zout, peper.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een cakevorm in met boter en bestrooi met bloem. Doe de bloem, de eieren en het bakpoeder in de kom. Plaats de kneder en het deksel. Start op snelheid 1 en verhoog dan naar snelheid 3. Giet er de olijfolie en de melk bij terwijl u het apparaat 1.30 min laat draaien. Ga weer naar snelheid 1 en voeg de zongedroogde tomaten, de feta en de olijven toe. Kruid met peper en zout. Giet de bereiding in de vorm en laat 30 tot 40 min bakken.

Mayonaise

Ingrediënten: 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 theelepel azijn, 250 ml olie, peper en zout.

Opgelet: alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de kom. Plaats de meerdradige garde en het deksel. Start op snelheid 1 en begin de olie in een dun straaltje toe te voegen. Ga na 10 sec naar snelheid 4 terwijl u de olie er langzaam in blijft gieten. Wanneer alle olie is opgebruikt, laat u het apparaat nog 30 sec draaien.

Opgelet: bewaar in de koelkast en gebruik binnen 24 uur.

Slagroom

Ingrediënten: 250 ml heel koude room, 50 g poedersuiker.

Doe de room en de poedersuiker in de kom. Plaats de meerdradige garde en het deksel. Laat 2 min werken op snelheid 3 en dan 1.30 min op snelheid 4.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat. Kinder müssen beachtet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben

werden.

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät und erhältlich bei einem autorisierten Kundendienst.
- Nehmen Sie den Mixaufsatz (d) immer ab, bevor Sie die Entriegelungstaste (a3) für den Multifunktionskopf (a4) drücken.
- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich jenen Teilen nähern, die sich im Betrieb bewegen.
- Berühren Sie weder das Rührzubehör noch die Messer, während das Gerät läuft.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über das in Betrieb befindliche Gerät hängen.
- Führen Sie niemals Utensilien (Löffel, Küchenspachtel ...) durch die Öffnung des Deckels (d2), in die Rührschüssel (b1) oder in den Einfüllstutzen des Trommellagers (e2) ein.
- Die Schneiden sind sehr scharf: Seien Sie bei deren Handhabung beim Entleeren der Schüssel (d) und des Mini-Zerkleinerers, beim Anbringen/Entfernen der Trommel A zum Schneiden (e5) des Mini-Zerkleinerers und des Fleischwolfs sowie während der Reinigung dieser Zubehörteile vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden (Zubehör je nach Modell).
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Nahrungsmitteln und keinerlei sonstigen Dingen.
- Geben Sie keine siedende Flüssigkeit (oberhalb von 80°C / 176°F) in die Schüsseln (b1 und d1 je nach Modell).
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixbehälter (je nach Modell), bevor Sie die festen Zutaten dazugeben.
- Um ein Überlaufen zu vermeiden, befüllen Sie die Schüssel nicht über den eventuell angegebenen Höchstfüllstand hinaus.
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den

Mixbehälter (je nach Modell), wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Nehmen Sie niemals den Deckel und/oder den Mixbehälter (je nach Modell) ab, bevor das Gerät nicht vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, sauberer und trockenen Fläche.
- Beim Gemüseschneider (e) und Fleischwolf (je nach Modell): Benutzen Sie immer den Stopfer (e3), um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Benutzen Sie den Mixaufsatz (d) nie ohne Deckel (d2), ohne Zutaten oder nur mit Trockenzutaten.
- Verwenden Sie immer nur ein Zubehör zur selben Zeit.
- Benutzen Sie Rührschüssel und Krug (b1, d1) nicht als Behälter zum Tiefgefrieren, Kochen, Sterilisieren ...
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendungen in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochen für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - Frühstückspensionen.
- Halten Sie sich bezüglich der Einstellung der Geschwindigkeit und der Betriebsdauer für jedes Zubehörteil an die Bedienungsanleitung.
- Halten Sie sich beim Aufbau des Geräts und beim Anbringen des Zubehörs an die Bedienungsanleitung.
- Halten Sie sich bezüglich der Reinigung vor dem Erstgebrauch und der regelmäßigen Reinigung der Teile mit Lebensmittelkontakt

sowie bezüglich Reinigung und Pflege des Geräts an die Bedienungsanleitung.

Elektrischer Anschluss:

- Bitte stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit jener Ihrer Steckdose übereinstimmt. **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, sobald Sie es nicht mehr benutzen, wenn es zu einem Stromausfall kommt und wenn Sie es reinigen.

Fassen Sie direkt am Netzstecker an, um diesen aus der Steckdose zu ziehen.

- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in Reichweite von Kindern hängen und in die Nähe von oder in Berührung mit sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, darf das Gerät keinesfalls verwendet werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen diese Teile nur in einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).

NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT

- Mit allen Zubehörteilen (je nach Modell) außer dem Schneebesen (c3) und den Reiben (e6, e7, e8, e9): Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern ab.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt sie werden beobachtet oder haben im Voraus

Anweisungen zur sicheren Handhabung des Gerätes erhalten und verstehen dessen mögliche Gefahren.

- Zubehörteile (je nach Modell) wie Schneebesen (c3) oder Raspel (e6, e7, e8, e9): Diese Geräte dürfen von Kindern benutzt werden, die mindestens 8 Jahre alt sind, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben, und wenn sie die sich daraus ergebenden Risiken verstanden haben. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

BESCHREIBUNG

a - Motorblock

- a1 Geschwindigkeitsregler
- a2 Langsamer Antrieb
- a2.1 Antrieb für das Rührzubehör
- a2.2 Antrieb für den Gemüseschneider
- a3 Entriegelungstaste für Multifunktionskopf
- a4 Multifunktionskopf
- a5 Schnellantrieb
- a6 Klappe

b - Rührschüsselset

- b1 Rührschüssel
- b2 Deckel

c - Rührzubehör

- c1 Teighaken
- c2 Flachrührer
- c3 Schneebesen

d - Mixaufsatz (je nach Modell)

- d1 Mixkrug
- d2 Deckel
- d3 Dosierverschluss

e - Gemüseschneider (je nach Modell)

- e1 Aufsatz für den Gemüseschneider
- e2 Trommellager
- e2.1 Achse
- e3 Stopfer
- e4 Trommelbefestigungsring
- e5 Trommel A zum Schneiden
- e6 Trommel C zum grob Raspeln
- e7 Trommel D zum fein Raspeln
- e8 Trommel E für Parmesan (je nach Modell)
- e9 Trommel R für Reibekuchen
(je nach Modell)

Die zu dem von Ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile in Seifenwasser ab. Dann abspülen und trocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; **stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (a1) auf „0“ gestellt ist**, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.

- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl:
 - **Intervallbetrieb (Pulse):** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
 - **Dauerbetrieb:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1“ bis „4“.
- Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (a1) zurück auf Position „0“, dann stecken Sie das Gerät aus.

Überlastungsschutz:

Ihr Küchengerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der während des Betriebs die Leistung steuert und analysiert. Bei einer zu hohen Last passt sich Ihr Gerät durch Verringerung der Drehzahl an oder es wird automatisch abgeschaltet. Nach einer automatischen Abschaltung müssen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (a1) auf die Stellung "0" schalten, den Netzstecker des Geräts ausstecken und einen Teil der Zutaten herausnehmen. Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten lang ruhen. Danach können Sie es wieder einstecken und einschalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (a1) auf die gewünschte Stellung je nach Rezept stellen.

DE

Die Nummerierung der Absätze entspricht der Nummerierung der eingerahmten Abbildungen.

1 - MIXEN / KNETEN / SCHLAGEN / EMULGIEREN / VERQUIRLEN

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Rührschüssel (b1)
- Deckel (b2)
- Teighaken (c1) oder Flachrührer (c2) oder Schneebesen (c3)

1.1 ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNGEN 1):

- Drücken Sie die Taste (a3) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a4) und heben Sie diesen bis zum Anschlag an.
- Verriegeln Sie die Rührschüssel (b1) (gegen den Uhrzeigersinn) auf dem Gerät und geben Sie die Zutaten hinein.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör (c) in den Antrieb (a2.1) ein, bis es einrastet.
- Klappen Sie den Multifunktionskopf (a4) in die waagrechte Position zurück: Drücken Sie dabei die Taste (a3) und senken Sie den Multifunktionskopf (a4) manuell ab, bis er einrastet (die Taste (a3) springt in ihre Ausgangsposition zurück).
- Schieben Sie den Deckel (b2) auf die Rührschüssel (b1).

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Klappe (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) befestigt ist.

1.2 INBETRIEBSETZUNG:

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
- Über die Deckelöffnung (b2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (a1) zurück auf Position „0“.

Tipps:

- Kneten

- Verwenden Sie den Teighaken (c1) **ausschließlich auf Rührstufe „1“**.

Sie können folgende Höchstmengen kneten:

- 500 g Mehl für Brotteige (z. B.: Weißbrot, Vollkornbrot, ...)

- 400 g Mehl für Spezialbrote (Mehl, dessen Typ höher als 550 ist: Roggenbrot, Vollkornbrot,...)
- 250 g Mehl für Hefeteige (Brioche, Gugelhupf, Pizzateig, Mürbteig, ...)
- 750 g Mehl für Milchbrot (siehe Grundrezept)
- Maximale Betriebszeit: 13 min.

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, folgen Sie den unter 4 abgebildeten Anweisungen.

- Rühren

- Verwenden Sie den Flachrührer (c2) auf Rührstufe „1“ bis „4“.

Sie können folgende Höchstmengen verrühren:

- 1 kg Teig, wie etwa Eischwerkuchen, Brandteig, ...
- 2,7 kg süßen Cake-Teig (siehe Grundrezept)

- **Verwenden Sie den Flachrührer (c2) nie zum Kneten von schweren Teigen.**

- Maximale Betriebszeit: 13 min.

- Schlagen / Emulgieren / Verquirlen

- Verwenden Sie den Schneebesen (c3) auf Rührstufe „1“ bis „4“.

Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 8 Eiweiß), Schlagsahne (bis zu 500 ml), ...

- **Verwenden Sie den Schneebesen (c3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Verrühren von leichten Teigen.**

- Maximale Betriebszeit: 10 min.

1.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- **Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht und stecken Sie es aus.**
- Nehmen Sie den Deckel (b2) ab.
- Drücken Sie die Taste (a3) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a4) und heben Sie diesen an.
- Ziehen Sie das Zubehör (c1), (c2) oder (c3) aus dem Multifunktionskopf heraus.
- Entfernen Sie die Rührschüssel.

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

Je nach Art der Zutaten können im Mixaufsatz (d) bis zu 1 l dickflüssige Zubereitungen und 0,75 l flüssige Zubereitungen gemixt werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Mixkrug (d)

2.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNGEN 2):

- Klappen Sie den Multifunktionskopf (a4) in die waagrechte Position: Drücken Sie dabei die Taste (a3) und senken Sie den Multifunktionskopf (a4) manuell ab, bis er einrastet (die Taste (a3) springt in ihre Ausgangsposition zurück).
- Nehmen Sie die Klappe (a6) vom Schnellantrieb (a5) ab, indem Sie sie nach oben ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollkommen stillsteht, bevor Sie den Mixaufsatz (d) anbringen.
- Ordnen Sie den Mixaufsatz (d) am Schnellantrieb (a5) an, wobei vier Positionen möglich sind.
- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug und verriegeln Sie den Deckel (d2) samt Dosierverschluss (d3) durch Drehen im Uhrzeigersinn.

2.2 - INBETRIEBSETZUNG:

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.

Für eine bessere Kontrolle des Mixvorganges und eine gleichmäßige Zubereitung verwenden Sie die „Pulse“-Funktion.

Durch Abnehmen des Dosierverschlusses (d3) vom Deckel (d2) können Sie während der Zubereitung weitere

Zutaten beimengen.

- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (a1) zurück auf Position „0“.

Tipps:

- Verwenden Sie den Mixaufsatz (d) **auf Rührstufe „3“ bis „4“**.

Maximale Betriebszeit: 3 min.

Sie können Folgendes zubereiten:

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

2.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS

- Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht und stecken Sie es aus. Entfernen Sie den Mixaufsatz. Bringen Sie die Klappe (a6) wieder auf dem Antrieb (a5) an.

3 - RASPELN / SCHNEIDEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Aufsatz für den Gemüseschneider (e1)
- Trommellager (e2) + Stopfer (e3)
- Trommeln (je nach Modell)
- Trommelbefestigungsring (e4)

3.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNGEN 3)

- Drücken Sie die Taste (a3) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a4) und heben Sie diesen bis zum Anschlag an.
- Bringen Sie den Aufsatz (e1) auf der Unterseite des Multifunktionskopfes (a4) an: Die linke Markierung des Aufsatzes (e1) muss sich dabei gegenüber der Markierung des Multifunktionskopfes (a4) befinden, dann drehen Sie den Aufsatz (e1), bis sich seine rechte Markierung gegenüber jener des Multifunktionskopfes (a4) befindet.
- Geben Sie die gewünschte Trommel in das Lager und stellen Sie sicher, dass sie zur Gänze in das Lager eingefügt ist. Dann bringen Sie den Trommelbefestigungsring (e4) an.
- Setzen Sie das Trommellager (e2) nach rechts geneigt an den Ausgang des Aufsatzes (e) und fügen Sie die beiden Zapfen des Trommellagers in die zwei Einkerbungen des Aufsatzes ein. Drücken Sie fest an. Wenn sich das Trommellager nur schwer einsetzen lässt, drehen Sie leicht an der Achse (e2.1) des Trommellagers und versuchen Sie es erneut. Drehen Sie den Einfüllstutzen des Trommellagers gegen den Uhrzeigersinn bis er senkrecht dasteht und arretiert ist.
- Verriegeln Sie die Rührschnalle (b1) (gegen den Uhrzeigersinn) auf dem Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass die Klappe (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) befestigt ist.

3.2 - INBETRIEBSETZUNG UND TIPPS:

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Regler (a1) auf Geschwindigkeit „3“ stellen.
- Maximale Betriebszeit: 10 min.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Trommellagers und schieben Sie sie mit dem Stopfer (e3) nach unten. **Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten.**

- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf „0“ zurück **Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht und stecken Sie es aus.**
- Das Entriegeln des Trommellagers erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung.
- Mit den Trommeln können Sie bis zu 2 kg zubereiten:
 - grob raspeln C (e6) / fein raspeln D (e7): Karotten, Knollensellerie, Kartoffeln, Käse,...
 - in dicke Scheiben schneiden A (e5): Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete,...
 - für Parmesan E (e8) schneiden: Kartoffeln, Parmesan,...
 - Reibekuchen R (e9): Kartoffeln.

Maximale Quantität: 2 Kg.

4 - HACKEN KLEINER MENGEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Mini-Zerkleinerer fertig zusammengesetzt.

Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie unter Verwendung der Pulse-Funktion folgende Zutaten innerhalb weniger Sekunden hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,... Max. Menge / Zeit: Typ QA100: 50g / 8s, Typ QA200: 90g / 8s

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

DE

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Motorblock (a) nie ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Für eine einfachere Reinigung spülen Sie die Zubehörteile unmittelbar nach deren Verwendung ab. **Gehen Sie mit allen Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile ab: Sie sind alle spülmaschinengeeignet.

Tricks:

- Bei Verfärbungen der Zubehörteile durch Nahrungsmittel (Karotten, Orangen,...) reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Mixaufsatz (d): Gießen Sie heißes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixkrug. Schließen Sie den Deckel. Setzen Sie ihn auf das Gerät und schalten Sie es mehrmals auf Intervallbetrieb. Nach Abnehmen des Mixkruges spülen Sie ihn unter fließendem Wasser, dann (auf den Kopf gestellt) trocknen lassen.

AUFBEWARUNG

Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie:

- den ordnungsgemäßen Anschluss des Gerätes.
- die Verriegelung jedes einzelnen Zubehörs.
- die Position des Geschwindigkeitsreglers (a1): Stellen Sie ihn auf „0“ zurück und wählen Sie dann noch einmal die gewünschte Rührstufe.

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

ENTSORGUNG DES GERÄTES UND DER VERPACKUNGSMATERIALIEN



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.
Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

ZUBEHÖR

DE

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

Rührschüssel	Schneebesen	Gemüseschneider:
Deckel für die	Mixaufsatzt	- A: schneiden
Schüssel	Mini-Zerkleinerer	- C: grob raspeln
Teighaken	Fleischwolf	- D: fein raspeln
Flachrührer	Aufsatz für den Gemüseschneider	- E: Parmesan
		- R: Reibekuchen

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

GRUNDREZEPTE

Weißbrot

Zutaten: 350g Mehl Type 55, 210ml lauwarmes Wasser, 5g Trockenhefe, 5g Salz

Geben Sie das Salz, das Mehl und die Trockenhefe in die Rührschüssel. Setzen Sie den Teighaken und den Deckel ein. Schalten Sie einige Sekunden auf Stufe 1, geben Sie dann bei laufendem Gerät das Wasser bei. Kneten Sie den Teig ca. 8 Minuten. Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur etwa eine halbe Stunde ruhen, kneten Sie ihn dann mit der Hand noch einmal durch, formen Sie eine Kugel, die Sie auf ein gefettetes und bemehltes Backblech setzen. Ca. 1 Stunde gehen lassen. Heizen Sie den Backofen auf 240°C vor. Schneiden Sie die Oberseite des Laibes ein und bepinseln Sie ihn mit lauwarmem Wasser. Geben Sie eine kleine mit Wasser gefüllte Schale mit in den Backofen, damit das Brot eine schöne goldbraune Kruste bekommt. 30 Minuten backen.

Mürbteig

Zutaten: 200g Mehl, 100g weiche Butterstücke, 50ml Wasser, 1 Prise Salz

Geben Sie das Mehl, die Butter und das Salz in die Rührschüssel. Setzen Sie den Teighaken und den Deckel ein. Schalten Sie einige Sekunden auf Stufe 1, geben Sie dann bei laufendem Gerät das Wasser bei. Lassen Sie das Gerät weiterkneten, bis eine schöne Teigkugel entsteht. Packen Sie diese in Frischhaltefolie und lassen Sie sie ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen, bevor Sie sie ausrollen und backen.

Milchbrot

Zutaten: 500g Mehl, 1 Ei, 80g weiche Butterstücke, 80g Zucker, 250ml lauwarme Milch, 5g Trockenhefe, 1 Prise Salz

Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel. Setzen Sie den Teighaken und den Deckel ein. Schalten Sie ca. 8 Minuten auf Rührstufe 1. Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde ruhen und kneten Sie ihn dann noch einmal mit der Hand durch. Schneiden Sie kleine Teigstücke ab und formen Sie kleine Brötchen. Legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lassen Sie sie ca. 30 bis 40 Minuten gehen. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor. Bepinseln Sie die Brötchen mit einer Mischung aus einem Eigelb, etwas Milch und Zucker. Ca. 20 Minuten backen.

Süßer Cake

Zutaten: 2 Eier, 125g Zucker, 125g weiche Butterstücke, 250g Mehl, 70ml Milch, 1 Päckchen (11g) Backpulver, 1 Päckchen (6,5g) Vanillezucker

Geben Sie alle Zutaten, bis auf das Mehl, in die Rührschüssel. Setzen Sie den Flachrührer und den Deckel ein. Schalten Sie einige Sekunden auf Stufe 1, geben Sie dann bei laufendem Gerät nach und nach das Mehl bei. Rühren Sie die Masse insgesamt ca. 3 Minuten. Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Geben Sie die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Cake-Form. Ca. 40 Minuten backen.

DE

Pikanter Cake

Zutaten: 200g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen (11g) Backpulver, 100ml kalte Milch, 50ml Olivenöl, 12 getrocknete Tomaten, 200g Feta, 15 entkernte und zerstückelte grüne Oliven, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Cake-Form ausfetten und mit Mehl bestäuben. Geben Sie das Mehl, die Eier und das Backpulver in die Rührschüssel. Setzen Sie den Flachrührer und den Deckel ein. Beginnen Sie auf Stufe 1 und erhöhen Sie dann auf Stufe 3. Geben Sie das Olivenöl und die Milch dazu, während das Gerät 1 Minute 30 Sekunden läuft. Schalten Sie wieder auf Stufe 1 und geben Sie die getrockneten Tomaten, den Feta und die Oliven bei. Salzen und pfeffern. Gießen Sie die Teigmasse in die Cake-Form, dann 30 bis 40 Minuten backen.

Mayonnaise

Zutaten: 1 Eigelb, 1 EL Senf, 1 TL Essig, 250ml Öl, Salz, Pfeffer

Achtung: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben.

Geben Sie alle Zutaten, bis auf das Öl, in die Rührschüssel. Setzen Sie den Schneebesen und den Deckel ein. Beginnen Sie auf Stufe 1 und gießen Sie ganz langsam das Öl hinein. Nach 10 Sekunden schalten Sie weiter auf Stufe 4, während Sie weiterhin das Öl ganz langsam beigeben. Nachdem das ganze Öl dazugegeben wurde, rühren Sie ca. 30 Sekunden weiter.

Bitte beachten: Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Schlagsahne

Zutaten: 250ml sehr kalte flüssige Sahne, 50g Puderzucker

Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in die Rührschüssel. Setzen Sie den Schneebesen und den Deckel ein. Schalten Sie 2 Minuten lang auf Stufe 3, dann 1 Minute 30 Sekunden weiter auf Stufe 4.

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού και σε υψόμετρο χαμηλότερο των 2000 m.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).
- Εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, οποιαδήποτε άλλη επέμβαση πρέπει να ανατίθεται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Προσοχή στους κινδύνους τραυματισμού σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας, τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

- Να αφαιρείτε πάντα το μπολ ανάμειξης (d) προτού πιέσετε το κουμπί απασφάλισης (a3) της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (a4).
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή αγγίζετε τα μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ούτε τις λεπίδες όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αφήνετε να κρέμονται μακριά μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες κ.λπ. πάνω από τη συσκευή ενώρα λειτουργίας.
- Μην εισάγετε ποτέ σκεύη μαγειρικής (κουτάλι, σπάτουλα ...) μέσω του ανοίγματος του καπακιού (d2), μέσα στο μπολ (b1) ή στο στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα τυμπάνων (e2).
- Οι λάμες είναι πολύ αιχμηρές: να τις χειρίζεστε με προσοχή ώστε να αποφύγετε τον τραυματισμό, κατά το άδειασμα του δοχείου (d), και του μίνι εξαρτήματος άλεσης, κατά τη συναρμολόγηση / αποσυναρμολόγηση του τύμπανου Α κοπής σε φέτες (e5) του μίνι εξαρτήματος άλεσης και της κεφαλής άλεσης, καθώς και κατά τον καθαρισμό αυτών των εξαρτημάτων (εξαρτημάτωντου ανάλογα με το μοντέλο).
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για να παρασκευάζετε άλλα στοιχεία εκτός από είδη διατροφής.
- Μη ρίχνετε βραστό υγρό (με θερμοκρασία υψηλότερη των 80°C/176°F) στα δοχεία (b1 και d1 ανάλογα με το μοντέλο).
- Ρίχνετε πάντα τα υγρά συστατικά πρώτα στο δοχείο ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο) πριν να προσθέσετε τα στερεά συστατικά.
- Προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε υπερχείλιση, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη του δοχείου, εφόσον παρέχεται σχετική ένδειξη.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο μέσα στο δοχείο ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο) κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι ή/και το δοχείο ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο) πριν από την πλήρη απενεργοποίηση της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή

επιφάνεια.

- Με το εξάρτημα λαχανοκόπτη (e) και την κεφαλή άλεσης (ανάλογα με το μοντέλο): να χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστήρα για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης, ποτέ τα δάχτυλα, πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
- Μη θέτετε σε λειτουργία το μπολ ανάμειξης (d) χωρίς το καπάκι του (d2), χωρίς να περιέχει συστατικά ή εάν περιέχει αποκλειστικά ξηρές τροφές.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ένα εξάρτημα ανά φορά.
- Μη χρησιμοποιείτε τα μπολ (b1, d1) ως δοχεία (για κατάψυξη, μαγείρεμα, αποστείρωση, ...).
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, σι σποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσεωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τη ρύθμιση της ταχύτητας και το χρόνο λειτουργίας κάθε εξαρτήματος.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τη συναρμολόγηση και τοποθέτηση των εξαρτημάτων στη συσκευή.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τον αρχικό και τακτικό καθαρισμό των μερών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, καθώς και για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής σας.

Ηλεκτρική σύνδεση:

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής είναι ίδια με αυτήν του ηλεκτρικού σας δικτύου. **Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα μετά από κάθε χρήση, σε

περίπτωση διακοπής ρεύματος και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.

- Μη βγαζετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος εκτεθειμένο σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά, κοντά ή σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα υποστεί ζημιά, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή. Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, προσκομίστε τη συσκευή ή το ελαττωματικό εξάρτημα προς αντικατάσταση σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).

MONON ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

- Με όλα τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο) εκτός από το χτυπητήρι (c3) και τους τρίφτες (e6, e7, e8, e9): η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά αιό παδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν συσκευή ως παιχνίδι.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, υπό την προϋπόθεση η χρήση να γίνεται υπό επιτήρηση ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και να κατανοούν πλήρως τους πιθανούς κινδύνους.
- Εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο) αναδευτήρας (c3) και ράσπες (e6, e7, e8, e9): αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών την ηροϋπόθεση ότι τελούν υπό επίβλεψη ότι έχουν λάβει οδηγίες όσον αφορά την απόλυτα ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο και συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παδιά, παρά μόνο αν είναι ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και επιβλέπονται κάποιον ενήλικα. Κρατήστε την συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών. Ηρατήστε την συσκευή και το καλώγιο μακριά από παιδιά κάτω 8 χρονών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

a - Κεντρική μονάδα

- a1 Διακόπτης ταχύτητας
- a2 Αργή έξοδος
- a2.1 Έξοδος εξαρτημάτων ανάμειξης
- a2.2 Έξοδος λαχανοκόπτη
- a3 Κουμπί απασφάλισης της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών
- a4 Κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
- a5 Ταχεία έξοδος
- a6 Κάλυμμα

b - Σύστημα μπολ

- b1 Μπολ
- b2 Καπάκι

c - Εξαρτήματα ανάμειξης

- c1 Άγκιστρο ζύμης
- c2 Αναδευτήρας
- c3 Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες

d - Μπολ ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)

- d1 Μπολ
 - d2 Καπάκι
 - d3 Πώμα δοσομέτρησης
- e - Λαχανοκόπτης (ανάλογα με το μοντέλο)**
- e1 Προσαρμογέας λαχανοκόπτη
 - e2 Γεμιστήρας τυμπάνων
 - e2.1 Αξονας
 - e3 Πιεστήρας
 - e4 Στεφάνη συγκράτησης τυμπάνου
 - e5 Τύμπανο Α για κοπή σε φέτες
 - e6 Τύμπανο Γ για χοντρό τρίψιμο
 - e7 Τύμπανο Δ για ψιλό τρίψιμο
 - e8 Τύμπανο Ε Παρμεζάνα (ανάλογα με το μοντέλο)
 - e9 Τύμπανο R για Reibekuchen

- τηγανίτες από πατάτες (ανάλογα με το μοντέλο)

EL

Τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το μοντέλο που μόλις αγοράσατε απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο επάνω μέρος της συσκευασίας.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων με νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, **βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης (a1) είναι στη θέση "0"** και κατόπιν συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, υπάρχουν διάφορες δυνατότητες:
 - **Διακεκομένη λειτουργία (pulse):** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση "pulse" για διακεκομένη λειτουργία που επιτρέπει τον καλύτερο έλεγχο των μειγμάτων.
 - **Συνέχης λειτουργία:** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή θέση από το "1" έως "4" ανάλογα με τις τροφές υπό επεξεργασία.
- Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση "0" και μετά αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Προστασία από την υπερβολική τάση:

Η μαγειρική σας συσκευή διαθέτει έναν μικροεπεξεργαστή, ο οποίος ελέγχει και αναλύει την ισχύ λειτουργίας. Σε περίπτωση υπερβολικού φορτίου, η συσκευή σας θα προσαρμοστεί, μειώνοντας την ταχύτητά της ή θα απενεργοποιηθεί από μόνη της. Αν διακόψει τη λειτουργία της, επαναφέρατε το διακόπτη ταχύτητας (a1) στη θέση «0», βγάλτε τη συσκευή σας από την πρίζα και αφαιρέστε μέρος των υλικών σας. Αφήστε τη συσκευή σας να κρυώσει για μερικά λεπτά. Στη συνέχεια, ξαναβάλτε τη στην πρίζα και θέστε τη σε λειτουργία, γυρίζοντας το διακόπτη (a1) στην επιθυμητή ταχύτητα, ανάλογα με τη συνταγή.

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

1 - ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΖΥΜΩΜΑ / ΧΤΥΠΗΜΑ / ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Μπολ (b1)
- Καπάκι (b2)
- Άγκιστρο ζύμης (c1) ή αναδευτήρας (c2) ή αναδευτήρας πολλαπλών λεπιδων (c3)

1.1 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΕΙΚΟΝΕΣ 1):

- Πατήστε το κουμπί (a3) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Ασφαλίστε το μπολ (b1) (περιστρέφοντας αριστερότροφα) στη συσκευή και προσθέστε τα συστατικά.
- Εισαγάγετε το επιθυμητό εξάρτημα (c) στην έξοδο (a2.1) έως ότου να ασφαλίσει.
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (a3) και χαμηλώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) έως ότου να ασφαλίσει (γυρίστε το κουμπί (a3) στην αρχική του θέση).
- Τοποθετήστε το καπάκι (b2) πάνω στο μπολ (b1).

Παρατήρηση: Η χρήση του καπακιού δεν είναι υποχρεωτική. Επιτρέπει τον περιορισμό του πιτσιλίσματος ή εκτινάξων μείγματος.

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα (a6) είναι σωστά τοποθετημένο στην ταχεία έξοδο (a5).

1.2 ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή ταχύτητα ανάλογα με τη συνταγή.
- Μπορείτε να προσθέστε τροφές μέσω του στομίου του καπακιού (b2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε το κουμπί (a1) στο "0".

Συμβουλές:

- Ζύμωμα

- Να χρησιμοποιείτε το άγκιστρο ζύμης (c1) **στην ταχύτητα "1" μόνο**.

Μπορείτε να ζυμώσετε έως:

- 500 γρ. αλεύρι για ζύμη για ψωμί (π.χ.: Λευκό ψωμί, ψωμί με δημητριακά, ...)
- 400g αλεύρι πολυτελείας : ψωμί σικαλής, ψωμί ολικής άλεσης κ.λπ.)
- 250 γρ. αλεύρι για ζύμη που φουσκώνει (μπριός, κέικ με σταφίδες, ζύμη για πίτσα, ζύμη μπριζέ...)
- 750 γρ. αλεύρι για τσουρέκια (δείτε τη βασική συνταγή)
- Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 13 λεπτά.

Για ένα επιθυμητό αποτέλεσμα, τηρείτε τις ενδειξεις των σχεδίων 4.

- Ανάμειξη

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα (c2) **από την ταχύτητα "1" έως "4"**.

Μπορείτε να αναμείξετε έως:

- 1 κιλό ζύμης για κέικ, σου, ...
- 2,7 κιλά ζύμης για γλυκό κέικ (δείτε τη βασική συνταγή)
- **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα (c2) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες.**
- Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 13 λεπτά.

- Χτύπημα / γαλακτωματοποίηση / πολτοποίηση

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα πολλαπλών λεπιδων (c3) **από την ταχύτητα "1" έως "4"**. Μπορείτε να παρασκευάσετε: μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (έως 8 ασπράδια αβγών), σαντιγί (έως 500 ml)...
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον αναδευτήρα πολλαπλών λεπιδων (c3) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες.
- Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά.

1.3 - ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.
- Αφαιρέστε το καπάκι (b2).
- Πατήστε το κουμπί (a3) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ανασηκώστε την.
- Τραβήξτε το εξάρτημα (c1), (c2) ή (c3) για να το αφαιρέσετε από τη κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών.
- Αφαιρέστε το μπολ.

2 - ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Ανάλογα με τις τροφές, το μπολ ανάμειξης (d) επιτρέπει την παρασκευή έως 1 λ. πηχτών μειγμάτων και 0,75 λ. ρευστών μειγμάτων.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Μπολ ανάμειξης (d)

2.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΕΙΚΟΝΕΣ 2):

- Μετακινήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (a3) και χαμηλώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) έως ότου να ασφαλίσει [γυρίστε το κουμπί (a3) στην αρχική του θέση].
- Αφαιρέστε το κάλυμμα (a6) από την ταχεία έξοδο (a5) τραβώντας το προς τα πάνω.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σταματήσει πλήρως να λειτουργεί προτού τοποθετήσετε το μπολ ανάμειξης (d).
- Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (d) στην ταχεία έξοδο (a5), σε μία από τις τέσσερις δυνατές θέσεις.
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ ανάμειξης και ασφαλίστε το καπάκι (d2) που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (d3) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.

2.2 ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή ταχύτητα ανάλογα με τη συνταγή.

Για τον καλύτερο έλεγχο της ανάμειξης και καλύτερη ομογενοποίηση του μείγματος, χρησιμοποιήστε τη θέση "Pulse".

Μπορείτε να προσθέτετε τροφές μέσω του στομίου του πώματος δοσομέτρησης (d3) (αφού πρώτα το αφαιρέσετε του καπακιού (d2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε το κουμπί (a1) στο "0".

Συμβουλές:

- Να χρησιμοποιείτε το μπολ ανάμειξης (d) **στην ταχύτητα "3" έως "4"**.

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 3 λεπτά.

Μπορείτε να ετοιμάσετε:

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

2.3 - ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί. Αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης.

Τοποθετήστε στη θέση του το κάλυμμα (a6) πάνω στην έξοδο (a5).

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

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Προσαρμογέας λαχανοκόπη (e1)
- Γεμιστήρας τυμπάνων (e2) + πιεστήρας (e3)
- Τύμπανα κοπής (ανάλογα με το μοντέλο)
- Στεφάνη συγκράτησης τυμπάνου (e4)

3.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΕΙΚΟΝΕΣ 3):

- Πατήστε το κουμπί (a3) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (e1) κάτω από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4): Ευθυγραμμίστε την ένδειξη στα αριστερά του προσαρμογέα (e1) με την ένδειξη στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και μετά περιστρέψτε έως ότου να ευθυγραμμιστεί η ένδειξη στα δεξιά του προσαρμογέα (e1) με την ένδειξη της κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4).
- Εισαγάγετε το επιμήκυντό τύμπανο κοπής μέσα στον γεμιστήρα και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πλήρως μέσα στον γεμιστήρα. Τοποθετήστε στη θέση της τη στεφάνη συγκράτησης τυμπάνου (e4).
- Κρατήστε τον γεμιστήρα τυμπάνων (e2) με κλίση προς τα δεξιά, γυρισμένο προς την έξοδο του προσαρμογέα (e) και ευθυγραμμίστε τους δύο λογχοειδείς συνδέσμους του γεμιστήρα τυμπάνων με τις δύο εγκοπές του προσαρμογέα. Εισαγάγετε έως το τέρμα. Εάν σας δυσκολεύει η τοποθέτηση, περιστρέψτε ελαφρώς τον άξονα (e2.1) του γεμιστήρα τυμπάνων και εισαγάγετε εκ νέου. Μετακινήστε το στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα σε κάθετη θέση έως ότου να ασφαλίσει περιστρέφοντας αριστερόστροφα.
- Ασφαλίστε το μπολ (b1) (περιστρέφοντας αριστερόστροφα) στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα (a6) είναι σωστά τοποθετημένο στην ταχεία έξοδο (a5).

3.2 - ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπη (a1) στην ταχύτητα "3".
- Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά.
- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα και κατευθύνετε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα (e3). **Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.**
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπη (a1) στο "0". Περιμένετε έως ότου η συσκευή **να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.**
- Απασφαλίστε τον γεμιστήρα τυμπάνων περιστρέφοντας προς την αντίθετη φορά από αυτήν της συναρμολόγησης.
- Μπορείτε να παρασκευάσετε με τα τύμπανα έως και 2 kg:
 - Χοντρό τρίψιμο C (e6) / ψυλό τρίψιμο D (e7): καρότα, σελινόριζες, πατάτες, τυρί,...
 - Κοπή σε χοντρές φέτες A (e5): πατάτες, καρότα, αγγούρια, μήλα, παντζάρια,...
 - Παρμεζάνα E (e8): πατάτες, τυρί ...
 - Reibekuchen R (e9): πατάτες.
- Maximum ποσότητα: 2 kg.

Maximun ποσότητα: 2 kg.

4 - ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

- Συναρμολογημένος μικρός κόπτης.

Με τον μικρό κόπτη, μπορείτε να ψιλοκόψετε σε λίγα δευτερόλεπτα στην ταχύτητα "pulse": αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα βερίκοκα...

Ποσότητα / μέγ. χρόνος: τύπος QA100: 50 γρ. / 8 δευτ., τύπος QA200: 90 γρ. / 8 δευτ.

Αυτός ο μικρός κόπτης δεν ενδείκνυται για την επεξεργασία σκληρών προϊόντων, όπως ο καφές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (a) σε νερό ή στον νεροχύτη. Σκουπίστε την με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- Για πιο εύκολο καθαρισμό, να ξεπλένετε γρήγορα τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τα χρησιμοποιήσετε. **Να χειρίζεστε όλες τις λεπίδες με προσοχή, μπορεί να σας τραυματίσουν.**
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: Όλα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλές:

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε χώρο με υγρασία.

EL

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, επαληθεύστε:

- Τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα.
- Την ασφάλιση κάθε εξαρτήματος.
- Τη θέση του διακόπτη (a1): Γυρίστε τον στη θέση "0" και μετά επιλέξτε πάλι την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



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

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ή ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

② Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σας σε κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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

Μπολ
Καπάκι του μπολ
Άγκιστρο ζύμης
Αναδευτήρας
Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες

Μπολ ανάμειξης
Μικρός κόπτης
Κεφαλή κόπτη
Προσαρμογέας λαχανοκόπτη

Λαχανοκόπτης:
- A: κοπή σε φέτες
- C: χοντρό τρίψιμο
- D: ψιλό τρίψιμο
- E: Παρμεζάνα
- R: Reibekuchen

Προσοχή: για την αγορά οποιουδήποτε εξαρτήματος πρέπει να δείξετε το εγχειρίδιο χρήσης ή τη συσκευή σας.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λευκό ψωμί

Συστατικά: 350 γρ. αλεύρι τύπου 55, 210 ml χλιαρό νερό, 5 γρ. αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας, 5 γρ. αλάτι.
Μέσα στο μπολ, προσθέστε το αλάτι, το αλεύρι και τη μαγιά αρτοποιίας. Τοποθετήστε στη θέση τους το άγκιστρο ζύμης και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα και μετά προσθέστε το νερό αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργεί. Ζυμώστε για 8 λεπτά περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία δωματίου για μισή ώρα και μετά πλάστε τη ζύμη με τα χέρια σας και σχηματίστε μια μπάλα. Κατόπιν, τοποθετήστε την μπάλα ζύμης σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί ζαχαροπλαστικής. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα περίπου. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 240°C. Κάντε χαρακιές στο επάνω μέρος της ζύμης ξυραφιού και επαλείψτε την με χλιαρό νερό. Μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα μικρό σκεύος γεμάτο με νερό για να ροδίσει η κρούστα του ψωμιού. Ψήστε τη ζύμη στον φούρνο για 30 λεπτά.

Ζύμη μπριζέ

Συστατικά: 200 γρ. αλεύρι, 100 γρ. μαλακό βούτυρο σε κομμάτια, 50 ml νερό, 1 πρέζα αλάτι.
Μέσα στο μπολ, προσθέστε το αλεύρι, το βούτυρο και το αλάτι. Τοποθετήστε στη θέση τους το άγκιστρο ζύμης και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα και μετά προσθέστε το νερό αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργεί. Συνεχίστε το ζυμωμά ύσως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσχηματισμένη μπάλα ζύμης. Καλύψτε την μπάλα ζύμης με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε την να ξεκουραστεί για μισή ώρα περίπου προτού την πλάσετε και την ψήσετε.

Τσουρέκια

Συστατικά: 500 γρ. αλεύρι, 1 αβγό, 80 γρ. μαλακό βούτυρο σε κομμάτια, 80 γρ. ζάχαρη, 250 ml χλιαρό γάλα, 5 γρ. αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας, 1 πρέζα αλάτι.
Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ. Τοποθετήστε στη θέση τους το άγκιστρο ζύμης και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για λεπτά περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία δωματίου για 1 ώρα περίπου και μετά πλάστε την με τα χέρια σας. Κόψτε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια και πλάστε τα κομμάτια σε τσουρεκάκια. Τοποθετήστε τα τσουρεκάκια σε ένα ταψί καλυμμένο με λαδόχαρτο και αφήστε τα να φουσκώσουν για 30 ώς 40 λεπτά περίπου. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C. Αναμείξτε τον κρόκο του αβγού με λίγο γάλα και τη ζάχαρη και επαλείψτε τα τσουρεκάκια με το μείγμα αυτό. Ψήστε τα τσουρεκάκια στον φούρνο για 20 λεπτά περίπου.

Γλυκό κέικ

Συστατικά: 2 αβγά, 125 γρ. ζάχαρη, 125 γρ. μαλακό βούτυρο σε κομμάτια, 250 γρ. αλεύρι, 70 ml γάλα, 1 φακελάκι (11 γρ.) μπέκιν πάουντερ, 1 φακελάκι (6,5 γρ.) βανίλια.

Τοποθετήστε όλα τα συστατικά εκτός από το αλεύρι μέσα στο μπολ. Τοποθετήστε στη θέση τους τον αναδευτήρα και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα και μετά προσθέστε λίγο-λίγο το αλεύρι αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργεί. Ζυμώστε για 3 λεπτά συνολικά. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Τοποθετήστε τη ζύμη μέσα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ. Ψήστε στον φούρνο για 40 λεπτά περίπου.

Αλμυρό κέικ

Συστατικά: 200 γρ. αλεύρι, 4 αβγά, 1 φακελάκι (11 γρ.) μπέκιν πάουντερ, 100 ml κρύο γάλα, 50 ml ελαιόλαδο, 12 λιαστές ντομάτες, 200 γρ. φέτα, 15 πράσινες ελιές, χωρίς κουκούτσια και κομμένες σε κομμάτια, αλάτι, πιπέρι.

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε και αλευρώστε μια φόρμα για κέικ. Μέσα στο μπολ, προσθέστε το αλεύρι, τα αβγά και τη μαγιά. Τοποθετήστε στη θέση τους τον αναδευτήρα και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 και μετά στην ταχύτητα 3. Προσθέστε το ελαιόλαδο και το γάλα και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 λεπτό και 30 δευτ. Επιστρέψτε στην ταχύτητα 1 και προσθέστε τις λιαστές ντομάτες, τη φέτα και τις ελιές. Αλατοπιπερώστε. Προσθέστε το μείγμα σε μια φόρμα για κέικ και ψήστε το στον φούρνο για 30 έως 40 λεπτά περίπου.

Μαγιονέζα

Συστατικά: 1 κρόκος αβγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά του γλυκού ξύδι, 250 ml λάδι, αλάτι, πιπέρι. Προσοχή: Όλα τα συστατικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Μέσα στο μπολ, προσθέστε όλα τα συστατικά εκτός από το λάδι. Τοποθετήστε στη θέση τους τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 και αρχίστε να ρίχνετε το λάδι διαδοχικά σε μικρές ποσότητες. Μετά από 10 δευτ., γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα 4 και συνεχίστε να προσθέτετε διαδοχικά το λάδι. Όταν προσθέσετε όλο το λάδι, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 δευτ. ακόμη. Σημείωση: Διατηρείται στο ψυγείο και καταναλώνεται εντός 24 ωρών.

Σαντιγί

Συστατικά: 250 ml κρύα κρέμα γάλακτος, 50 γρ. ζάχαρη άχνη.

Μέσα στο μπολ, προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη. Τοποθετήστε στη θέση τους τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 3 για 2 λεπτά και έπειτα στην ταχύτητα 4 για 1 λεπτό και 30 δευτ.

CONSIGLI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta : un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e a un'altitudine inferiore ai 2000 m.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso non funzioni correttamente o sia stato danneggiato. In tal caso, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- Collegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di lasciarlo incustodito e prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Attenzione ai rischi di ferite in caso di uso scorretto dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai gli accessori nel microonde.
- Al fine di garantire la sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e ricambi adatti all'apparecchio, venduti presso centri assistenza autorizzati.

- Estrarre sempre il vaso frullatore (d) prima di azionare il pulsante di sblocco (a3) della testa multifunzione (a4).
- Spegnere l'apparecchio e scollarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi ai componenti che sono mobili durante il funzionamento.
- Non toccare gli accessori mescolatori né i coltelli quando l'apparecchio è in funzione.
- Legare i capelli lunghi ed evitare di indossare sciarpe, cravatte, ecc. in prossimità dell'apparecchio in funzionamento..
- Non introdurre mai utensili (cucchiaio, spatola...) attraverso l'imboccatura del coperchio (d2), nel contenitore (b1) o nell'imboccatura del caricatore del rullo (e2).
- Le lame sono molto taglienti: manipolarle con cautela per evitare di tagliarsi, durante lo svuotamento del recipiente (d), e del mini tritatutto, durante il montaggio/smontaggio del rullo A per affettare (e5) del mini tritatutto e della testa tritatutto, e durante la pulizia di questi accessori (accessori secondo il modello).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per preparare ingredienti non alimentari.
- Non versare liquido bollente (di temperatura superiore a 80°C/176°F) nei recipienti (b1 e d1 secondo il modello).
- Per primi versare nel vaso frullatore (secondo il modello) sempre gli ingredienti liquidi e aggiungere quindi gli ingredienti solidi.
- Per evitare che il contenuto fuoriesca, non superare il livello massimo del recipiente (qualora indicato).
- Non infilare mai le dita né oggetti di alcun tipo all'interno del vaso frullatore (secondo il modello) durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non togliere mai il coperchio e/o il vaso frullatore (secondo il modello) prima dell'arresto completo dell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta.

- Con l'accessorio taglia-verdure (e) e la testa tritacarne (secondo il modello): utilizzare sempre il pressino per guidare gli alimenti dentro l'imboccatura, mai le dita né forchette, cucchiai, coltelli o qualsiasi altro oggetto.
- Non azionare mai il vaso frullatore (d) senza coperchio (d2) oppure vuoto o riempito soltanto con alimenti secchi.
- Utilizzare solo un accessorio alla volta.
- Non utilizzare i recipienti (b1 e d1) come contenitori per altri usi (congelamento, cottura, sterilizzazione...).
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Consultare le istruzioni d'uso per la regolazione delle velocità e il tempo di funzionamento di ogni accessorio.
- Consultare le istruzioni d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori dell'apparecchio.
- Consultare le istruzioni d'uso per la pulizia iniziale e regolare delle parti in contatto con gli alimenti, e per la pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Collegamento elettrico:

- Verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella del proprio impianto elettrico. **Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.**
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente dopo il suo utilizzo, prima delle operazioni di pulizia o in caso di interruzione di corrente. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica in acqua o in altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini; non lasciarlo vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, né vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.
- Se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Per evitare ogni possibile pericolo, fare sostituire cavo e spina presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

SOLO MERCATI EUROPEI

- Con tutti gli accessori (secondo il modello) tranne la frusta (c3) e le grattugie (e6, e7, e8, e9): l'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che abbiano insufficienti esperienze e conoscenze, a condizione che una persona provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite su un uso sicuro dell'apparecchio e a condizione che ne abbiano compreso i potenziali rischi.
- I accessori (secondo il modello) frusta a filo (c3) e grattugia (e6, e7, e8, e9) può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano sotto la sorveglianza di adulti, che abbiano ricevuto istruzioni in merito all'utilizzo dell'apparecchio in completa sicurezza e che comprendano i pericoli correlati al suo utilizzo. La pulizia e la manutenzione possono essere effettuate da bambini di almeno 8 anni di età a condizione che siano sotto la sorveglianza di un adulto. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

DESCRIZIONE

a - Blocco motore

- a1 Manopola di regolazione velocità
- a2 Attacco lento
- a2.1 Attacco accessori mescolatori
- a2.2 Attacco taglia-verdure
- a3 Pulsante di sblocco della testa multifunzione
- a4 Testa multifunzione
- a5 Attacco rapido
- a6 Coperchietto

b - Gruppo contenitore

- b1 Contenitore
- b2 Coperchio

c - Accessori mescolatori

- c1 Impastatore
- c2 Miscelatore
- c3 Frusta a filo

d - Vaso frullatore (a seconda del modello)

- d1 Vaso
- d2 Coperchio
- d3 Tappo dosatore

e - Taglia-verdure (a seconda del modello)

- e1 Adattatore taglia-verdure
- e2 Caricatore rullo
- e2.1 Perno
- e3 Pressino
- e4 Ghiera di supporto del rullo
- e5 Rullo A per affettare
- e6 Rullo C per grattugiare grosso
- e7 Rullo D per grattugiare fine
- e8 Rullo E per grattugia Parmesan (a seconda del modello)
- e9 Rullo R grattugia patate (a seconda del modello)

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

AVVIAMENTO

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutti i componenti degli accessori con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta, **controllare che la manopola di regolazione (a1) sia in posizione "0"** quindi collegare l'apparecchio.
- Per avviare l'apparecchio, vi sono diverse possibilità:
 - **Funzionamento intermittente (Pulse):** ruotare la manopola di regolazione (a1) sulla posizione "Pulse" per un funzionamento a intermittenza che consente di controllare meglio alcune preparazioni.
 - **Funzionamento continuo:** ruotare la manopola di regolazione (a1) sulla posizione desiderata da "1" a "4", a seconda della preparazione.
- Durante la preparazione è possibile passare da una velocità all'altra.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare la manopola (a1) sullo "0", quindi scollegare l'apparecchio.

Protezione dal sovraccarico:

Questo apparecchio è dotato di un micro-processore che controlla e monitora la potenza di funzionamento. In caso di carico troppo elevato, l'apparecchio riduce la velocità o interrompe il funzionamento. In caso di arresto, spostare l'interruttore (a1) sulla posizione «0», scollegare l'apparecchio e togliere parte degli ingredienti. Lasciare riposare l'apparecchio per qualche minuto. Ricolgarlo e riavivarlo spostando l'interruttore (a1) sulla velocità desiderata a seconda della ricetta.

La numerazione dei paragrafi corrisponde a quella delle figure.

1 - AMALGAMARE / IMPASTARE / SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Contenitore (b1)
- Coperchio (b2)
- Impastatore (c1) o miscelatore (c2) o frusta a filo (c3)

1.1 MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI (FIG. 1)

- Premere il pulsante (a3) per sbloccare la testa multifunzione (a4) e sollevarla completamente.
- Fissare il contenitore (b1) (senso antiorario) sull'apparecchio e versare gli ingredienti.
- Inserire l'accessorio desiderato (c) nell'attacco (a2.1), in modo da fissarlo saldamente.
- Riportare la testa multifunzione (a4) in posizione orizzontale: premere il pulsante (a3) e abbassare manualmente la testa multifunzione (a4) fino all'arresto (il pulsante (a3) torna nella posizione di partenza).
- Posizionare il coperchio (b2) sul contenitore (b1).

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

- Accertarsi che il coperchietto (a6) sia correttamente fissato sull'attacco rapido (a5).

1.2 ACCENSIONE :

- Avviare l'apparecchio ruotando la manopola di regolazione (a1) sulla velocità desiderata, a seconda della ricetta.
- Durante la preparazione, è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (b2).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare la manopola (a1) sullo "0".

II Consigli:

- Impastare

- Utilizzare l'impastatore (c1) **esclusivamente alla velocità "1"**.

È possibile impastare fino a:

- 500 g di farina per la pasta per il pane (es.: pane bianco, pane ai cereali...)
- 400 g de farine pour les pain spéciaux (farine dont le type est supérieur à 55 (T55) : pain de seigle, pain complet, ...)
- 250 g di farina per tutti i tipi di impasto lievitato (brioche, torte lievitate, pasta per pizza, pasta brisée...)
- 750 g di farina per il pane al latte (vedere ricetta di base)
- Tempo massimo di funzionamento: 13 min.

Per risultati ottimali, rispettare le indicazioni delle figure 4.

- Amalgamare

- Utilizzare il miscelatore (c2) **dalla velocità "1" alla velocità "4"**.

È possibile amalgamare fino a:

- 1 kg di impasto per torta paradiso, impasto per bigné...
- 2,7 kg di impasto per cake dolci (vedere ricetta di base)
- **Non utilizzare mai il miscelatore (c2) per impasti pesanti.**

- Tempo massimo di funzionamento: 13 min.

- Sbattere / emulsionare / montare

- Utilizzare la frusta a filo (c3) **dalla velocità "1" alla velocità "4"**.

È possibile preparare: maionese, aioli, salse, albumi a neve (fino a 8 albumi d'uovo), panna montata (fino a 500 ml)...

- Non utilizzare mai la frusta a filo (c3) per impastare paste pesanti o per amalgamare paste leggere.

- Tempo massimo di funzionamento: 10 min.

1.3 - SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Attendere l'arresto completo dell'apparecchio e scollarlo.
- Rimuovere il coperchio (b2).
- Con il pulsante (a3) sbloccare la testa multifunzione (a4) e sollevarla completamente.
- Estrarre l'accessorio (c1), (c2) o (c3) dalla testa multifunzione.
- Rimuovere il contenitore.

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

A seconda della natura degli alimenti, il vaso frullatore (d) permette di preparare fino a 1 L di composti spessi e 0,75 L di composti liquidi.

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Vaso frullatore (d)

2.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI (FIG. 2):

- Riportare la testa multifunzione (a4) in posizione orizzontale: premere il pulsante (a3) e abbassare manualmente la testa multifunzione (a4) fino al suo arresto (il pulsante (a3) torna nella posizione di partenza).
- Rimuovere il coperchietto (a6) dall'attacco rapido (a5) tirandolo verso l'alto.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente fermo prima di posizionare il vaso frullatore (d).
- Posizionare il vaso frullatore (d) sull'attacco rapido (a5). Sono possibili quattro posizioni.
- Versare gli alimenti nel vaso frullatore, quindi bloccare il coperchio (d2) munito di tappo dosatore (d3) ruotando in senso orario.

2.2 - ACCENSIONE:

- Avviare l'apparecchio ruotando la manopola di regolazione (a1) sulla velocità desiderata, a seconda della ricetta.

Per frullare e omogeneizzare al meglio la preparazione, selezionare la modalità "Pulse".

In corso di preparazione è possibile aggiungere degli alimenti rimuovendo il tappo dosatore (d3) dal coperchio (d2).

- Per arrestare l'apparecchio, riportare la manopola (a1) sullo "0".

Consigli:

- Utilizzare il vaso frullatore (d) **dalla velocità "3" alla velocità "4"**.

Tempo massimo di funzionamento: 3 min.

È possibile preparare:

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

2.3 - SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

- Attendere l'arresto completo dell'apparecchio e scollegarlo. Estrarre il vaso frullatore. Riposizionare il coperchietto (a6) sull'attacco (a5).

3 - GRATTUGIARE / AFFETTARE (A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Adattatore taglia-verdure (e1)
- Caricatore rullo (e2) + pressino (e3)
- Rulli (a seconda del modello)
- Ghiera di supporto del rullo (e4)

3.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI (FIG. 3):

- Premere il pulsante (a3) per sbloccare la testa multifunzione (a4) e sollevarla completamente.
- Posizionare l'adattatore (e1) sotto la testa multifunzione (a4): allineare il contrassegno di sinistra dell'adattatore (e1) con il contrassegno della testa multifunzione (a4), quindi ruotare fino ad allineare il contrassegno di destra dell'adattatore (e1) con quello della testa multifunzione (a4).
- Inserire il rullo scelto nel caricatore assicurandosi che si posizioni correttamente in sede. Posizionare la ghiera di supporto del rullo (e4).
- Con l'imboccatura inclinata verso destra, collocare il caricatore del rullo (e2) di fronte all'attacco dell'adattatore (e) e far corrispondere le due alette del caricatore del rullo con le due tacche poste sull'adattatore. Spingere a fondo. Se il posizionamento risulta difficile, ruotare leggermente il perno (e2.1) del caricatore del rullo e spingere nuovamente. Riportare l'imboccatura del caricatore in posizione verticale fino all'arresto girando in senso antiorario.
- Fissare il contenitore (b1) (senso antiorario) sull'apparecchio.
- Accertarsi che il coperchietto (a6) sia correttamente fissato sull'attacco rapido (a5).

3.2 - ACCENSIONE E CONSIGLI:

- Azionare l'apparecchio ruotando la manopola di regolazione (a1) sulla velocità "3".
- Tempo massimo di funzionamento: 10 min.
- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura del caricatore aiutandosi con il pressino (e3). **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti.**
- Per arrestare l'apparecchio, ruotare la manopola (a1) sullo "0". **Attendere l'arresto completo dell'apparecchio e scollegarlo.**
- Sbloccare il caricatore del rullo nel senso contrario a quello del montaggio.
- È possibile preparare con i rulli fino a 2 kg di:
 - grattugiato spesso-rullo C (e6)/grattugiato fine-rullo D (e7): carote, sedano-rapa, patate, formaggio...;
 - fette spesse - rullo A (e5): patate, carote, cetrioli, mele, barbabietole...;
 - grattugia Parmesan - rullo E (e8): patate, parmigiano...
 - Grattugia patate R (e9): patate.Quantità massima: 2 kg.

4 - TRITARE PICCOLE QUANTITÀ (A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORIO UTILIZZATO:

- Mini-tritatutto assemblato.

Con il mini-tritatutto, è possibile tritare in pochi secondi in modalità Pulse: fichi secchi, albicocche secche...

Quantità/tempo massimo: tipo QA100: 50 g/8 s, tipo QA200: 90 g/8 s.

Questo mini-tritatutto non prevede la macinatura di prodotti duri come i grani di caffè.

PULIZIA

- Collegare l'apparecchio.
- Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore (a). Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Per una pulizia più agevole, sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni utilizzo. **Le lame possono essere particolarmente taglienti: maneggiarle con cura.**
- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori: sono tutti lavabili in lavastoviglie.

I nostri consigli:

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

COME RIPORRE L'APPARECCHIO

Evitare di riporre l'apparecchio in un ambiente umido.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

Se l'apparecchio non funziona, verificare:

- che l'apparecchio sia collegato;
- che ogni accessorio sia ben fissato in sede;
- la posizione della manopola di regolazione (a1): riportarla in posizione "0", quindi selezionare nuovamente la velocità desiderata.

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

SMALTIMENTO DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO E DELL'APPARECCHIO



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

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

PRODOTTI ELETTRONICI O ELETTRICI NON PIÙ UTILIZZABILI



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ② Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

ACCESSORI

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

Contenitore	Vaso frullatore	Taglia-verdure:
Coperchio	Mini-tritatutto	- A: fette
Impastatore	Testa tritatutto	- C: grattugiato spesso
Miscelatore	Adattatore taglia-verdure	- D: grattugiato fine
Frusta a filo		- E: Parmesan
		- R: Grattugia patate

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

RICETTE BASE

Pane bianco

Ingredienti: 350 g di farina tipo 00, 210 ml di acqua tiepida, 5 g di lievito secco per pane, 5 g di sale.
Versare nel contenitore il sale, la farina e il lievito. Posizionare l'impastatore e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "1" per qualche secondo, quindi versare l'acqua lasciando in funzione l'apparecchio. Impastare per circa 8 min. Lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per mezz'ora, poi lavorare nuovamente a mano la pasta formando una palla. Adagiare su una teglia per dolci imburrata e infarinata. Lasciar lievitare per circa 1 ora. Preriscaldare il forno a 240 °C. Praticare delle incisioni sulla superficie della pagnotta e spennellare con acqua tiepida. Mettere in forno un piccolo recipiente pieno d'acqua per favorire la formazione di una crosta dorata. Inforiare per 30 min.

Pasta brisée

Ingredienti: 200 g di farina, 100 g di burro morbido a pezzetti, 50 ml di acqua, 1 pizzico di sale.
Versare la farina, il burro e il sale nel contenitore. Posizionare l'impastatore e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "1" per qualche secondo, quindi versare l'acqua lasciando in funzione l'apparecchio. Lasciare che l'apparecchio continui a impastare fino alla formazione di una palla omogenea. Avvolgerla nella pellicola per alimenti e lasciarla riposare al fresco per circa mezz'ora prima di stenderla e farla cuocere.

Pane al latte

Ingredienti: 500 g di farina, 1 uovo, 80 g di burro morbido a pezzetti, 80 g di zucchero, 250 ml di latte tiepido, 5 g di lievito secco per pane, 1 pizzico di sale.
Mettere gli ingredienti nel contenitore. Posizionare l'impastatore e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "1" per circa 8 min. Lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 1 ora, poi lavorarlo nuovamente a mano. Tagliare l'impasto in piccoli pezzi e formare delle pagnotte. Adagiarle su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciar lievitare per 30-40 minuti. Preriscaldare il forno a 200 °C. Spennellare le pagnotte con un composto formato da un tuorlo d'uovo, un po' di latte e dello zucchero. Cuocere per 20 min.

Cake dolce

Ingredienti: 2 uova, 125 g di zucchero, 125 g di burro morbido a pezzetti, 250 g di farina, 70 ml di latte, 1 bustina (11 g) di lievito chimico, 1 bustina (6,5 g) di zucchero vanigliato.

Mettere tutti gli ingredienti, ad eccezione della farina, nel contenitore. Posizionare il miscelatore e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "1" per qualche secondo, poi aggiungere poco a poco la farina lasciando in funzione l'apparecchio. Impastare in totale per 3 min. Preriscaldare il forno a 180 °C. Mettere la pasta in uno stampo da torta imburrato e infarinato. Cuocere per circa 40 min.

Cake salato

Ingredienti: 200 g di farina, 4 uova, 1 bustina (11 g) di lievito chimico, 100 ml di latte freddo, 50 ml di olio d'oliva, 12 pomodori secchi, 200 g di feta, 15 olive verdi snocciolate e tagliate a pezzi, sale, pepe.

Preriscaldare il forno a 180 °C. Imburrire e infarinare uno stampo da torta. Versare la farina, le uova e il lievito nel contenitore. Posizionare il miscelatore e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "1" poi aumentare fino alla velocità "3". Quindi aggiungere l'olio d'oliva e il latte. Lasciar l'apparecchio lavorare per 1 minuto e 30 secondi. Passare alla velocità "1" e aggiungere i pomodori secchi, la feta e le olive. Aggiungere sale e pepe. Versare il preparato nello stampo e cuocere per 30/40 min.

Maionese

Ingredienti: 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchianino d'aceto, 250 ml di olio, sale, pepe.

Attenzione: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, escluso l'olio. Posizionare la frusta a filo e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "1" e iniziare a versare l'olio lentamente. Dopo 10 secondi, passare alla velocità "4" e continuare a versare lentamente l'olio. Una volta finito di versarlo, lasciare in funzione per 30 secondi.

Nota: conservare in frigorifero e consumare nell'arco di 24 h.

Panna montata

Ingredienti: 250 ml di panna liquida ben fredda, 50 g di zucchero a velo.

Versare la panna e lo zucchero nel contenitore. Posizionare la frusta a filo e il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità "3" per 2 minuti poi alla velocità "4" per 1 minuto e 30 secondi.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: o fabricante não aceitará qualquer responsabilidade por qualquer utilização que não cumpra as instruções.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 2000 m.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais pelos clientes deve ser executada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Atenção aos riscos de ferimentos no caso de uma utilização incorreta do aparelho.
- Não utilize os acessórios no microondas.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas ao seu aparelho, vendidos nos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

- Retire sempre a taça de preparação (d) antes de accionar o botão de desbloqueio (a3) da cabeça multifunções (a4).
- Pare o aparelho e desligue-o da corrente antes de substituir os acessórios ou de se aproximar das partes rotativas quando o aparelho está em funcionamento.
- Nunca toque nos acessórios misturadores, nem nas lâminas quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Não deixe o cabelo, lenços, écharpes, gravatas, etc. pendurados por cima do aparelho em funcionamento.
- Nunca introduza utensílios (colher, espátula, etc.) pela abertura da tampa (d2), na taça (b1), nem pela chaminé do suporte do tambor (e2).
- As lâminas são extremamente afiadas: deve manuseá-las com cuidado para não provocar ferimentos ao esvaziar o copo (d), ao montar/desmontar o tambor A cortar em fatias (e5) da mini picadora e da cabeça picadora, e aquando da limpeza destes acessórios (acessórios consoante o modelo).
- Nunca utilize este aparelho para preparar outras substâncias que não produtos alimentares.
- Não deite líquido a ferver (temperatura superior a 80° C/176° F) na taça nem no copo (b1 e d1 consoante o modelo).
- Deite sempre os ingredientes líquidos em primeiro lugar no copo misturador (consoante o modelo) e só depois adicione os ingredientes sólidos.
- Para evitar que os alimentos transbordem, não deve ultrapassar o nível máximo indicado no copo/taça.
- Nunca coloque os dedos ou qualquer outro objeto no copo liquidificador (consoante o modelo) com o aparelho em funcionamento.
- Nunca levante a tampa e/ou o copo liquidificador (consoante o modelo) antes do aparelho parar por completo.
- Utilize o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca.

- Com o acessório cortador de legumes (e) e a cabeça picadora (consoante o modelo): utilize sempre o calcador (e3) para orientar os alimentos na chaminé, nunca os dedos, nem garfo, nem colher, nem faca nem qualquer outro objecto.
- Não coloque o copo liquidificador (d) em funcionamento sem a tampa (d2), sem ingredientes ou apenas com produtos secos.
- Utilize apenas um acessório de cada vez.
- Não utilize a taça ou o copo (b1, d1) como recipientes para congelar, cozinhar ou esterilizar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em quintas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Consulte as indicações de ajuste das velocidades e tempos de funcionamento de cada acessório nas Instruções de Utilização.
- Consulte as indicações de montagem e instalação dos acessórios nas Instruções de Utilização.
- Consulte as indicações de limpeza inicial e regular das partes em contacto com os alimentos, e de limpeza e manutenção do aparelho nas Instruções de Utilização.

Ligação elétrica:

- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à sua instalação eléctrica. **Qualquer erro na ligação anula a garantia.**
- Desligue sempre o aparelho da corrente se não for utilizá-lo, em caso de falha de energia e antes de proceder à sua limpeza.
Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.

- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças, longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de cantos agudos.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para garantir a sua segurança, estas peças devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS

- Com os acessórios (consoante o modelo) exceto a batedeira (c3) e os raladores (e6, e7, e8, e9): o aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou cuja experiência ou conhecimentos não sejam suficientes desde que o façam com supervisão ou instruções prévias quanto à utilização segura do aparelho e compreendam bem os potenciais perigos.
- Os acessórios (consoante o modelo) batedor de claras (c3) e raladores (e6, e7, e8, e9) podem ser utilizados por crianças com mais de 8 anos de idade, se forem devidamente acompanhadas ou se tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

DESCRÍÇÃO

a - Bloco motor

- a1 Selector de velocidade
- a2 Cabeça do motor
- a2.1 Encaixe acessórios misturadores
- a2.2 Encaixe cortador de legumes
- a3 Botão de desbloqueio da cabeça multifunções
- a4 Cabeça multifunções
- a5 Encaixe rápido
- a6 Tampa

b - Conjunto da taça

- b1 Taça
- b2 Tampa

c - Acessórios misturadores

- c1 Gancho para massa pesada
- c2 Batedor para massa leve
- c3 Batedor de arame

d - Copo misturador (consoante o modelo)

- d1 Copo
 - d2 Tampa
 - d3 Tampa doseadora
- ### e - Cortador de legumes (consoante o modelo)
- e1 Adaptador cortador de legumes
 - e2 Suporte tambor
 - e2.1 Eixo
 - e3 Calcador
 - e4 Anel de suporte do tambor
 - e5 Tambor A cortar às rodelas
 - e6 Tambor C ralar grosso
 - e7 Tambor D ralar fino
 - e8 Tambor E Parmesão (consoante o modelo)
 - e9 Tambor R Reibekuchen (consoante o modelo)

Os acessórios do modelo que adquiriu encontram-se representados na etiqueta situada na parte superior da embalagem.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- PT
- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque.
 - Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca, certifique-se de que o selector (a1) está na posição "0" e, depois, ligue o aparelho à corrente.
 - Para o colocar em funcionamento, dispõe de várias possibilidades:
 - **Funcionamento intermitente (pulse):** rode o selector (a1) para a posição "pulse" através de impulsos sucessivos para um melhor controlo das preparações.
 - **Funcionamento contínuo:** rode o selector (a1) para a posição desejada, de "1" a "4", consoante as preparações a realizar.
 - Pode modificar a selecção durante a preparação.
 - Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (a1) na posição "0" e desligue o aparelho da corrente.

Protecção contra sobrecarga:

O seu eletrodoméstico está equipado com um microprocessador que controla e analisa a potência em funcionamento. Caso tenha demasiada quantidade, o seu aparelho adaptar-se-á reduzindo a velocidade ou desligar-se-á automaticamente. No caso de paragem, posicione o botão regulador de velocidade (a1) na posição «0», desligue o aparelho da corrente e retire uma parte dos ingredientes. Deixe o aparelho repousar alguns minutos. Pode depois voltar a ligá-lo à corrente e accioná-lo rodando o botão regulador (a1) para a velocidade pretendida, segundo a receita.

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas acima.

1 - MISTURAR / AMASSAR / BATER / EMULSIONAR / BATER COM O BATEDOR DE CLARAS

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Taça (b1)
- Tampa (b2)
- Gancho para massa pesada (c1) ou batedor para massa leve (c2) ou batedor de claras (c3)

1.1 MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS (ESQUEMA 1):

- Carregue no botão (a3) para desbloquear a cabeça multifunções (a4) e levante-a até bloquear.
 - Fixe a taça (b1) (para a esquerda) no aparelho e coloque os ingredientes.
 - Introduza o acessório pretendido (c) na saída (a2.1), até encaixar.
 - Volte a colocar a cabeça multifunções (a4) na posição horizontal: carregue no botão (a3) e bixe manualmente a cabeça multifunções (a4) até que fique bloqueada (botão (a3) na posição inicial).
 - Coloque a tampa (b2) na taça (b1).
- Nota:** não é obrigatório utilizar a tampa. Esta permite evitar o risco de salpicos.
- Certifique-se de que a tampa (a6) está bem colocada na saída rápida (a5).

1.2 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- Comece por rodar o selector (a1) para a velocidade desejada, consoante a receita.
- Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa (b2) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (a1) na posição "0".

Conselhos:

- Amassar

- Utilize o gancho (c1) **apenas na velocidade "1"**.

Pode amassar até:

- 500 g de farinha para massa de pão (por ex.: pão branco, pão com cereais, etc.)
- 400 g de farinha para pães especiais (farinha cujo tipo é superior a 55 (T55): pão de centeio, pão integral, ...)
- 250 g de farinha para massa levedada (brioche, kouglof, massa para pizza, massa quebrada, etc.)
- 750 g de farinha para pão-de-leite (consulte a receita de base)
- Tempo de funcionamento máximo: 13 min.

Para um resultado de qualidade, siga as indicações dos esquemas 4.

- Misturar

- Utilize o batedor para massa leve (c2) **da velocidade "1" a "4"**.

Pode misturar até:

- 1 kg de massa tipo bolo quatro quartos, massa para filhós, etc.
- 2,7 kg de massa de bolo doce (consulte a receita de base)
- **Nunca utilize o batedor para massa leve (c2) para amassar massas pesadas.**
- Tempo de funcionamento máximo: 13 min.

- Bater / emulsionar / bater com os batedores de claras

- Utilize o batedor de claras (c3) **da velocidade "1" a "4"**.

Pode preparar: maionese, molho de alho, molhos, claras em castelo (até 8 claras de ovo), chantilly (até 500 ml)...

- **Nunca utilize o batedor de claras (c3) para amassar massas pesadas ou para misturar massas leves.**

- Tempo de funcionamento máximo: 10 min.

1.3 - DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Aguarde que o aparelho pare por completo e desligue-o da corrente.
- Retire a tampa (b2).
- Com o botão (a3), desbloqueie a cabeça multifunções (a4) e levante-a.
- Puxe o acessório (c1), (c2) ou (c3) para o retirar da cabeça multifunções.
- Retire a taça.

2 - HOMOGENEIZAR / MISTURAR (CONSOANTE O MODELO)

Consoante a natureza dos alimentos, o copo liquidificador (d) permite preparar até 1 l de receitas espessas e 0,75 l de receitas líquidas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Copo liquidificador (d)

2.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS (ESQUEMA 2):

- Coloque a cabeça multifunções (a4) na posição horizontal: carregue no botão (a3) e bixe manualmente a cabeça multifunções (a4) até que fique bloqueada (botão (a3) na posição inicial).
- Retire a tampa (a6) do encaixe rápido (a5) puxando-a para cima.
- Certifique-se de que o aparelho está totalmente parado antes de colocar o copo liquidificador (d).
- Coloque o copo liquidificador (d) no encaixe rápido (a5); existem quatro posições.
- Coloque os alimentos no copo liquidificador e bloqueie a tampa (d2) com a tampa doseadora (d3), rodando para a direita.

2.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- Comece por rodar o selector (a1) para a velocidade desejada, consoante a receita.
- Para um melhor controlo da mistura e uma melhor homogeneização da preparação, utilize a posição "Pulse".
- Pode adicionar os alimentos retirando a tampa doseadora (d3) da tampa (d2) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (a1) na posição "0".

Conselhos:

- Utilize o copo liquidificador (d) **da velocidade "3" a "4"**.

Tempo de funcionamento máximo: 3 min.

Pode preparar:

- Sopas bem passadas, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- Massas leves (crepes, fritos, pudim de cereja, pudim...).
- Quando estiver a misturar, se os ingredientes permanecerem colados à parede do copo, pare o aparelho, retire o copo liquidificador, empurre os ingredientes sobre as lâminas e, depois, volte a colocar o copo para continuar a preparação.
- Nunca encha o copo liquidificador com líquido a ferver.
- Não utilize o copo liquidificador vazio.
- Utilize sempre o copo liquidificador com a respectiva tampa.
- Nunca levante a tampa antes do aparelho ter parado por completo.
- **No copo liquidificador, coloque sempre os ingredientes líquidos antes dos ingredientes sólidos.**

2.3 - DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO:

- Aguarde que o aparelho pare por completo e desligue-o da corrente. Retire o copo liquidificador. Volte a colocar a tampa (a6) no encaixe (a5).

3 - RALAR / CORTAR ÀS RODELAS (CONSOANTE O MODELO)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Adaptador cortador de legumes (e1)
- Suporte tambor (e2) + calcador (e3)
- Tambores (consoante o modelo)
- Anel de suporte do tambor (e4)

3.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS (ESQUEMA 3):

- Carregue no botão (a3) para desbloquear a cabeça multifunções (a4) e levante-a até bloquear.
- Posicione o adaptador (e1) na cabeça multifunções (a4): alinhe a marca esquerda do adaptador (e1) com a marca da cabeça multifunções (a4) e, em seguida, rode até alinhar a marca direita do adaptador (e1) com a da cabeça multifunções (a4).
- Introduza o tambor escolhido no suporte e certifique-se de que fica correctamente inserido no suporte. Coloque o anel de suporte do tambor (e4).
- Com o suporte do tambor (e2) inclinado para a direita, de frente para a saída do adaptador (e), faça corresponder as duas saliências do suporte do tambor com os dois entalhes do adaptador. Encaixe totalmente. Se tiver dificuldade, rode ligeiramente o eixo (e2.1) do suporte do tambor e encaixe novamente. Coloque a chaminé do suporte na vertical até bloquear, rodando para a esquerda.
- Bloqueie a taça (b1) (para a esquerda) no aparelho.
- Certifique-se de que a tampa (a6) está bem colocada na saída rápida (a5).

3.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector (a1) para a velocidade "3".
- Tempo de funcionamento máximo: 10 min.
- Introduza os alimentos na chaminé do suporte e oriente-os com a ajuda do calcador (e3). **Nunca empurre os ingredientes com os dedos ou outros utensílios.**
- Para parar o aparelho, rode o selector (a1) para a posição "0". **Aguarde que o aparelho pare por completo e deslique-o da corrente.**
- Desbloqueie o suporte do tambor no sentido inverso ao da montagem.
- Utilizando os tambores, pode preparar até 2 kg de:
 - Ralar grosso C (e6) / ralar fino D (e7): cenouras, aipo-rábano, batatas, queijo, etc.
 - Cortar às rodelas grossas A (e5): batatas, cenouras, pepinos, maçãs, beterrabas, etc.
 - Parmesão E (e8): batatas, queijo parmesão, etc.
 - Reibekuchen R (e9): batatas.
- Quantidade máxima: 2 kg.

4 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES (CONSOANTE O MODELO)

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- Mini-picadora montada.

Com a mini-picadora, pode picar em alguns segundos no modo "pulse": figos secos, alperces secos, etc.

Quantidade/tempo máximo: tipo QA100: 50 g / 8 s, tipo QA200: 90 g / 8 s.

Esta mini-picadora não é adequada para produtos ríjos tais como o café.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Nunca mergulhe o bloco motor (a) em água, nem o passe por água corrente. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
- Para limpar mais facilmente, enxagúe rapidamente os acessórios após cada utilização. **Manuseie as lâminas com cuidado, pois podem causar ferimentos.**
- Lave, enxagúe e seque os acessórios: podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Dicas:

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

ARRUMAÇÃO

Não arrume o aparelho num ambiente húmido.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Se o aparelho não funcionar, verifique:

- A ligação do aparelho.
- O encaixe correto de cada acessório.
- A posição do selector (a1): coloque-o na posição "0" e, depois, seleccione novamente a velocidade pretendida.

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

ELIMINAÇÃO DO APARELHO E DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM



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

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

PRODUTOS ELÉCTRICOS OU ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ACESSÓRIOS

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

Taça	Copo liquidificador	Cortador de legumes:
Tampa da taça	Mini-picadora	- A: cortar às rodelas
Gancho para massa pesada	Cabeça picadora	- C: ralar grosso
Batedor para massa ligeira	Adaptador cortador de legumes	- D: ralar fino
Batedor de claras		- E: Parmesão
		- R: Reibekuchen

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

RECEITAS DE BASE

Pão branco

Ingredientes: 350 g de farinha tipo 55, 210 ml de água morna, 5 g de fermento de padeiro desidratado, 5 g de sal.

Na taça, deite o sal, a farinha e o fermento de padeiro. Coloque o gancho e a tampa. Deixe funcionar o aparelho na velocidade 1 durante alguns segundos e, depois, deite a água mantendo o aparelho a funcionar. Amasse durante cerca de 8 min. Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante $\frac{1}{2}$ hora e, depois, volte a trabalhar a massa à mão fazendo uma bola que vai colocar num tabuleiro para bolos untado e polvilhado com farinha. Deixe levedar durante cerca de 1 hora. Pré-aqueça o forno a 240°C. Faça entalhes na parte superior da massa e pincele com água morna. No forno, coloque um pequeno recipiente com água para favorecer a formação de uma côdea dourada. Leve ao forno durante 30 min.

Massa quebrada

Ingredientes: 200 g de farinha, 100 g de manteiga amolecida, 50 ml de água, 1 pitada de sal.

Na taça, deite a farinha, a manteiga e o sal. Coloque o gancho e a tampa. Deixe funcionar o aparelho na velocidade 1 durante alguns segundos e, depois, deite a água mantendo o aparelho a funcionar. Continue a amassar até que a massa forme uma grande bola. Coloque-a em película alimentar e deixe-a repousar no frio durante cerca de $\frac{1}{2}$ hora, antes de a estender e cozer.

Pão-de-leite

Ingredientes: 500 g de farinha, 1 ovo, 80 g de manteiga amolecida, 80 g de açúcar, 250 ml de leite morno, 5 g de fermento de padeiro desidratado, 1 pitada de sal.

Coloque todos os ingredientes na taça. Coloque o gancho e a tampa. Coloque em funcionamento na velocidade 1 durante cerca de 8 min. Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante cerca de 1 hora e, depois, volte a trabalhar a massa à mão. Corte pequenos pedaços de massa e molde-os em forma de pequenos pães. Coloque-os num tabuleiro coberto com papel sulfurizado e deixe levedar cerca de 30 a 40 minutos. Pré-aqueça o forno a 200°C. Pincele os pequenos pães com uma gema de ovo à qual adicionou um pouco de leite e açúcar. Deixe cozer durante cerca de 20 min.

Bolo doce

Ingredientes: 2 ovos, 125 g de açúcar, 125 g de manteiga amolecida, 250 g de farinha, 70 ml de leite, 1 saqueta (11 g) de fermento químico, 1 saqueta (6,5 g) de açúcar com baunilha.

Coloque todos os ingredientes na taça, excepto a farinha. Coloque o batedor para massa ligeira e a tampa. Deixe funcionar o aparelho na velocidade 1 durante alguns segundos e, depois, deite aos poucos a farinha mantendo o aparelho a funcionar. Amasse durante 3 min no total. Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque a massa numa forma para bolo untada e polvilhada com farinha. Deixe cozer durante cerca de 40 min.

Bolo salgado

Ingredientes: 200 g de farinha, 4 ovos, 1 saqueta (11 g) de fermento químico, 100 ml de leite frio, 50 ml de azeite, 12 tomates secos, 200 g de queijo feta, 15 azeitonas verdes sem caroço e cortadas em pedaços, sal, pimenta.

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte e polvilhe com farinha uma forma para bolo. Na taça, deite a farinha, os ovos e o fermento. Coloque o batedor para massa ligeira e a tampa. Comece na velocidade 1 e depois aumente para a velocidade 3. Adicione o azeite e o leite mantendo o aparelho a funcionar durante 1 min e 30 s. Passe para a velocidade 1 e adicione os tomates secos, o queijo feta e as azeitonas. Tempere com sal e pimenta. Deite a preparação na forma e deixe cozer durante 30 a 40 min.

Maionese

Ingredientes: 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de café de vinagre, 250 ml de óleo, sal, pimenta.

Atenção: todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Na taça, coloque todos os ingredientes menos o óleo. Coloque o batedor para claras e a tampa. Inicie na velocidade 1 e comece a deitar o óleo num pequeno fio. Após 10 s, passe para a velocidade 4 e continue a incorporar o óleo devagar. Quando terminar, deixe funcionar durante mais 30 s.

Nota: guarde no frigorífico e consuma no prazo de 24 h.

Chantilly

Ingredientes: 250 ml de natas líquidas bem frias, 50 g de Icing Sugar.

Na taça, coloque as natas e o Icing Sugar. Coloque o batedor para claras e a tampa. Deixe funcionar na velocidade 3 durante 2 min e, depois, na velocidade 4 durante 1 min e 30 s.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez : un uso no conforme con las instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico, siempre en el interior del hogar y a altitudes inferiores a 2000 m.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha estropeado. En este caso, diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Cualquier tarea de mantenimiento, salvo las tareas de limpieza y conservación habituales realizadas por el cliente, debe llevarse a cabo en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- Riesgo de heridas en caso de mala utilización del aparato.
- No meta los accesorios en el microondas.
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adecuadas para el aparato, suministradas por un centro de servicio oficial.
- Retire siempre el vaso mezclador (d) antes de pulsar el botón de desbloqueo (a3) del cabezal multifunción (a4).

ES

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando vaya a cambiar los accesorios o a tocar alguna de las piezas que son móviles durante su funcionamiento.
- No toque ni los accesorios mezcladores ni las cuchillas mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Mantenga el pelo, bufandas, corbatas, etc. fuera del alcance del aparato en funcionamiento.
- Nunca introduzca utensilios (cucharas, espátulas, etc.) por la abertura de la tapa (d2), en el vaso (b1) ni por el tubo del depósito del cilindro (e2).
- Las hojas cortan mucho. Manipúlelas con cuidado para no hacerse daño cuando vacíe el recipiente (d) y la minipicadora, durante el montaje/desmontaje del cilindro A para cortar (e5) de la minipicadora y del cabezal picador, y durante la limpieza de estos accesorios (accesorios según el modelo).
- Nunca utilice este aparato para preparar elementos que no sean alimentos.
- No vierta líquido hirviendo (superior a 80 °C/176 °F) en los recipientes (b1 y d1 según el modelo).
- Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el vaso mezclador (según el modelo) antes de añadir los ingredientes sólidos.
- Para evitar desbordamientos, no supere el nivel máximo del recipiente cuando se indica.
- Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el vaso mezclador (según el modelo) mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca retire la tapa y/o el vaso mezclador (según el modelo) antes de que el aparato se detenga completamente.
- Utilice el aparato en una superficie plana, limpia y seca.
- Con el accesorio cortador de verduras (e) y el cabezal picador

(según el modelo): utilice siempre el empujador para guiar los alimentos por el tubo, nunca los dedos, ni tenedores, cucharas, cuchillos u otros objetos.

- No ponga en funcionamiento el vaso mezclador (d) sin tapa (d2), sin ingredientes o solamente con alimentos secos.
- No utilice varios accesorios a la vez.
- No utilice los vasos (b1, d1) como recipientes (para congelar, cocinar, esterilizar, etc.).
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio.
- Consulte el manual de instrucciones para saber cómo montar y desmontar los accesorios en el aparato.
- Consulte el manual de instrucciones para saber cómo efectuar la limpieza inicial y habitual de las partes en contacto con los alimentos, además de la limpieza y el mantenimiento de su aparato.

Conexión eléctrica :

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato coincide con la tensión de su red eléctrica. **Cualquier conexión incorrecta anulará la garantía.**
- Desconecte siempre el aparato cuando deje de utilizarlo, en caso de corte de corriente o cuando proceda a su limpieza.

- No desconecte el aparato tirando del cable.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier riesgo, estas piezas deben sustituirse siempre en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).

MERCADOS EUROPEOS ÚNICAMENTE

- Con todos los accesorios (según el modelo) excepto el batidor (c3) y los ralladores (e6, e7, e8, e9): los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con algún tipo de discapacidad física, sensorial o mental, o sin suficiente conocimiento o experiencia, siempre que se las supervise o se les faciliten instrucciones sobre cómo usarlo con total seguridad y entiendan bien los posibles riesgos.
- Los accesorios (según el modelo) batidor de varillas (c3) y rallado (e6, e7, e8, e9) pueden ser utilizados por niños con un mínimo de 8 años, a condición de que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y de que entiendan bien los peligros que corren. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan al menos 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

DESCRIPCIÓN

a - Bloque motor

- a1 Botón regulador de velocidad
- a2 Salida lenta
- a2.1 Salida de accesorios mezcladores
- a2.2 Salida de cortador de verduras
- a3 Botón de desbloqueo del cabezal multifunción
- a4 Cabezal multifunción
- a5 Salida rápida
- a6 Trampilla

b - Conjunto del vaso

- b1 Vaso
- b2 Tapa

c - Accesorios mezcladores

- c1 Amasador
- c2 Mezclador
- c3 Batidor de varillas

d - Vaso mezclador (según el modelo)

- d1 Vaso
 - d2 Tapa
 - d3 Tapón dosificador
- ### e - Cortador de verduras (según el modelo)
- e1 Adaptador del cortador de verduras
 - e2 Depósito del cilindro
 - e2.1 Eje
 - e3 Empujador
 - e4 Brida de sujeción de cilindro
 - e5 Cilindro A para cortar
 - e6 Cilindro C para rallado grueso
 - e7 Cilindro D para rallado fino
 - e8 Cilindro E para Parmesano (según el modelo)
 - e9 Cilindro R para Reibekuchen
(según el modelo)

Los accesorios incluidos con este modelo que acaba de comprar se muestran en la etiqueta situada en la parte superior de la caja.

PUESTA EN MARCHA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón. Aclárelas y séquelas.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, compruebe que el botón regulador (a1) esté en la posición "0" y, a continuación, conéctelo.
- Para la puesta en marcha, tiene varias posibilidades:
 - **Marcha intermitente (pulse)** : gire el botón regulador (a1) hacia la posición "pulse", impulsos sucesivos, para conseguir un mejor control de las preparaciones.
 - **Marcha continua**: gire el botón regulador (a1) hacia la posición deseada de "1" a "4" en función de las preparaciones que realice.
- Puede modificar esta posición durante la preparación.
- Para detener el aparato, vuelva a poner el botón (a1) en "0" y, a continuación, desconecte el aparato.

Protección contra sobrecargas:

Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia que se utiliza en cada momento. En caso de que se produzca una sobrecarga, el aparato se adaptará a la situación reduciendo su velocidad o simplemente se detendrá. En caso de parada, vuelva a colocar el botón de variación de velocidad (a1) en la posición «0», desconecte el aparato y elimine una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante algunos instantes. Una vez hecho esto, puede proceder a conectarlo y ponerlo en marcha nuevamente girando el botón regulador de intensidad (a1) con la velocidad deseada según la receta que esté preparando.

La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas que aparecen en los recuadros.

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

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso (b1)
- Tapa (b2)
- Amasador (c1) o mezclador (c2) o batidor de varillas (c3)

1.1 MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (ESQUEMA 1):

- Pulse el botón (a3) para desbloquear el cabezal multifunción (a4) y levántelo hasta el tope.
 - Acople el vaso (b1) en el aparato (girando en sentido contrario a las agujas del reloj) y coloque los ingredientes.
 - Inserte el accesorio deseado (c) en la salida (a2.1), hasta que quede bien fijado.
 - Vuelva a poner el cabezal multifunción (a4) en posición horizontal: pulse el botón (a3) y baje manualmente el cabezal multifunción (a4) hasta que quede bloqueado (el botón (a3) deberá volver a su posición inicial).
 - Deslice la tapa (b2) sobre el vaso (b1).
- Nota:** no es obligatorio usar la tapa. Esta permite reducir el riesgo de salpicaduras.
- Compruebe que la trampilla (a6) esté correctamente colocada en la salida rápida (a5).

1.2 PUESTA EN MARCHA:

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (a1) hasta la velocidad deseada en función de la receta.
- Puede añadir los alimentos por el orificio de la tapa (b2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (a1) a la posición "0".

Consejos:

- Amasar

- Utilice el amasador (c1) **únicamente con la velocidad "1"**.

Puede amasar hasta:

- 500 g de harina para masas de pan (ej.: pan blanco, pan con cereales, etc.).
- 400 g de harina para panes especiales (harina con un tipo superior a 55 (T55): pan de centeno, pan integral, ...).
- 250 g de harina para masas fermentadas (bollo, bizcocho kouglof, masa para pizza, masa quebrada, etc.).
- 750 g de harina para pan de leche (consulte la receta básica).
- Tiempo máximo de funcionamiento: 13 min.

Para obtener un buen resultado, respete las indicaciones del esquema 4.

- Mezclar

- Utilice el mezclador (c2) **con las velocidades "1" a "4"**.

Puede mezclar hasta :

- 1 kg de masa para bizcocho cuatro cuartos, masa de profiteroles, etc.
- 2,7 kg de masa para bizcocho dulce (consulte la receta básica).

- Nunca utilice el mezclador (c2) para amasar pastas pesadas.

- Tiempo máximo de funcionamiento: 13 min.

- Batir / emulsionar / batir con varillas

- Utilice el batidor de varillas (c3) **con las velocidades "1" a "4"**.

Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 8 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml), etc.

- Nunca utilice el batidor de varillas (c3) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.
- Tiempo máximo de funcionamiento: 10 min.

1.3 - DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Espere a que el aparato se haya detenido completamente y desconéctelo.
- Retire la tapa (b2).
- Mediante el botón (a3), desbloquee el cabezal multifunción (a4) y levántelo.
- Tire del accesorio (c1), (c2) o (c3) para sacarlo del cabezal multifunción.
- Retire el vaso.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (según el modelo)

Dependiendo del tipo de alimento, el vaso mezclador (d) le permite preparar hasta 1 l de mezclas espesas y 0,75 l de mezclas líquidas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso mezclador (d).

2.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (ESQUEMA 2):

- Sitúe el cabezal multifunción (a4) en posición horizontal: pulse el botón (a3) y baje manualmente el cabezal multifunción (a4) hasta que quede bloqueado (el botón (a3) deberá volver a su posición inicial).
- Quite la trampilla (a6) de la salida rápida (a5) tirando de ella hacia arriba.
- Compruebe que el aparato se haya detenido correctamente antes de colocar el vaso mezclador (d).
- Coloque el vaso mezclador (d) en la salida rápida (a5): hay cuatro posiciones posibles.
- Ponga los alimentos en el vaso mezclador y acople la tapa (d2) con el tapón dosificador (d3), girándola en el sentido de las agujas del reloj.

2.2 - PUESTA EN MARCHA

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (a1) hasta la velocidad deseada en función de la receta.

Para un mejor control de la mezcla y una mejor homogeneización de la preparación, utilice la posición "Pulse".

Puede añadir alimentos durante la preparación, retirando el tapón dosificador (d3) de la tapa (d2).

- Para detener el aparato, devuelva el botón (a1) a la posición "0".

Consejos:

- Utilice el vaso mezclador (d) **con las velocidades "3" y "4"**.

Tiempo máximo de funcionamiento: 3 min.

Puede preparar:

- Potajes con una textura muy suave, cremas, compotas, batidos, cócteles.
- Masas ligeras (crêpes, buñuelos, pastel de frutas, flan con pasas, etc.).
- Si, durante la mezcla, los ingredientes se quedan pegados a la pared del vaso, detenga el aparato, retire el vaso mezclador, haga caer los ingredientes encima de las cuchillas y vuelva a colocar el vaso mezclador para continuar con la preparación.
- Nunca llene el vaso mezclador con líquido hirviendo.
- No utilice el vaso mezclador vacío.
- Utilice siempre el vaso mezclador con la tapa.
- Nunca quite la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente.
- **Ponga siempre los ingredientes líquidos antes que los ingredientes sólidos en el vaso mezclador.**

2.3 - DESMONTAJE DEL ACCESORIO:

- Espere a que el aparato se haya detenido completamente y desconéctelo. Retire el vaso mezclador. Vuelva a colocar la trampilla (a6) en la salida (a5).

3 - RALLAR / CORTAR (según el modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Adaptador del cortador de verduras (e1).
- Depósito de cilindro (e2) + empujador (e3).
- Cilindros (según el modelo).
- Brida de sujeción de cilindro (e4).

3.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (ESQUEMA 3):

- Pulse el botón (a3) para desbloquear el cabezal multifunción (a4) y levántelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador (e1) en la parte inferior del cabezal multifunción (a4): alinee la marca de referencia de la izquierda del adaptador (e1) con la marca de referencia del cabezal multifunción (a4) y gire hasta alinear la marca de referencia de la derecha del adaptador (e1) con la del cabezal multifunción (a4).
- Inserte en el depósito un cilindro de su elección y compruebe que quede completamente dentro del depósito. Coloque la brida de sujeción de cilindro (e4).
- Presente el depósito del cilindro (e2), inclinado hacia la derecha, frente a la salida del adaptador (e) y haga corresponder los dos cierres de bayoneta del depósito del cilindro con las dos muescas del adaptador. Encájelo hasta el fondo. Si la colocación resulta difícil, gire ligeramente el eje (e2.1) del depósito del cilindro y encájelo de nuevo. Vuelva a poner el tubo del depósito en posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el vaso (b1) en el aparato (girando en sentido contrario a las agujas del reloj).
- Compruebe que la trampilla (a6) esté correctamente colocada en la salida rápida (a5).

3.2 - PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- ES
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (a1) a la velocidad "3".
 - Tiempo máximo de funcionamiento: 10 min.
 - Introduzca los alimentos por el tubo del depósito y guíelos con ayuda del empujador (e3). **Nunca empuje los ingredientes con los dedos u otros utensilios.**
 - Para detener el aparato, gire el regulador (a1) a la posición "0". **Espera a que el aparato se detenga completamente y desconéctelo.**
 - Desbloquee el depósito del cilindro siguiendo el procedimiento inverso al de montaje.
 - Los cilindros le permitirán preparar hasta 2 kg de:
 - Rallado grueso C (e6) / rallado fino D (e7): zanahorias, apio-rábano, patatas, queso,...
 - Corte grueso A (e5): patatas, zanahorias, pepinos, manzanas, remolachas, etc.
 - Parmesano E (e8): patatas, parmesano, etc.
 - Reibekuchen R (e9): patatas.Cantidad máxima: 2 kg.

4 - PICAR CANTIDADES PEQUEÑAS (según el modelo)

ACCESORIO UTILIZADO:

- Minipicadora montada.

Gracias a la minipicadora y utilizando la función pulse, podrá picar en unos segundos: higos secos, albaricoques secos, etc.

Cantidad / tiempo máximo: modelo QA100: 50 g / 8 s, modelo QA200: 90 g / 8 s.

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

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- No sumerja el bloque motor (a) en agua ni lo ponga bajo el agua corriente. Límpielo con un trapo seco o un poco húmedo.
- Para facilitar la limpieza, aclare rápidamente los accesorios después de su uso. **Manipule todas las cuchillas con precaución, ya que puede cortarse con ellas.**
- Lave, aclare y seque todos los accesorios: todos ellos pueden lavarse en el lavavajillas.

Sugerencias:

- En caso de coloración de los accesorios por parte de alimentos (zanahorias, naranjas,...), frótelos con un trapo empapado en aceite comestible y, a continuación, prosiga con la limpieza habitual.
- Vaso mezclador (d): vierta agua caliente con unas cuantas gotas de jabón líquido en el vaso mezclador. Cierre la tapa. Colóquelo en el aparato y dele unos cuantos impulsos. Una vez retirado, aclare el vaso con agua corriente y déjelo secar (boca abajo).

MODO DE GUARDAR EL APARATO

No guarde el aparato en un lugar húmedo.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Si el aparato no funciona, compruebe:

- La conexión del aparato.
- El bloqueo de cada accesorio.
- La posición del botón regulador (a1): vuelva a ponerlo en la posición "0" y seleccione de nuevo la velocidad deseada.

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

ES

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y DEL APARATO



El embalaje está exclusivamente compuesto por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente.

Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio.

PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O ELÉCTRICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



!! Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

② Lleve el aparato a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

ACCESORIOS

Puede personalizar su aparato y adquirir los siguientes accesorios a través de su distribuidor habitual o de un centro de servicio oficial:

Vaso	Vaso mezclador
Tapa de vaso	Minipicadora
Amasador	Cabezal picador
Mezclador	Adaptador del cortador de verduras
Batidor de varillas	

Cortador de verduras:
- A : cortar
- C : rallado grueso
- D : rallado fino
- E : Parmesano
- R: Reibekuchen

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

RECETAS BÁSICAS

Pan blanco

Ingredientes: 350 g de harina de tipo 55, 210 ml de agua templada, 5 g de levadura de panadería deshidratada, 5 g de sal.

Vierta en el vaso la sal, la harina y la levadura de panadería. Coloque el amasador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad 1; a continuación, añada agua mientras lo mantiene funcionando. Amase durante 8 min aproximadamente. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante $\frac{1}{2}$ hora; a continuación, vuelva a trabajar la masa con las manos y haga una bola con ella que deberá colocar en una placa de pastelería untada de mantequilla y enharinada. Deje que suba durante aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 240 °C. Realice unos cortes en la parte superior de la hogaza y embadúrnela con agua templada. Ponga un recipiente pequeño lleno de agua en el horno para facilitar que se forme una corteza dorada. Hornee durante 30 min.

Masa quebrada

Ingredientes: 200 g de harina, 100 g de mantequilla blanda cortada en pedazos, 50 ml de agua, 1 pizca de sal.

Vierta en el vaso la harina, la mantequilla y la sal. Coloque el amasador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad 1 y añada agua mientras lo mantiene funcionando. Continúe amasando hasta que la masa forme una gran bola. Póngala en plástico transparente para envolver alimentos y deje que repose en frío durante aproximadamente $\frac{1}{2}$ hora, antes de extenderla y cocerla.

Pan de leche

Ingredientes: 500 g de harina, 1 huevo, 80 g de mantequilla blanda cortada en trozos, 80 g de azúcar, 250 ml de leche templada, 5 g de levadura de panadería deshidratada, 1 pizca de sal.

Ponga todos los ingredientes en el vaso. Coloque el amasador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento a la velocidad 1 durante 8 min aproximadamente. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente; a continuación, vuelva a trabajar la masa con las manos. Corte trozos pequeños de masa y moldéelos en forma de panecillos. Colóquelos en una placa cubierta de papel de horno y deje que suban durante un tiempo entre 30 y 40 minutos. Precaliente el horno a 200 °C. Embadurne los panecillos con una yema de huevo mezclada con un poco de leche y azúcar. Cuézalos durante 20 min aproximadamente.

Bizcocho dulce

Ingredientes: 2 huevos, 125 g de azúcar, 125 g de mantequilla blanda en trozos, 250 g de harina, 70 ml de leche, 1 bolsita (11 g) de levadura de panadería, 1 bolsita (6,5 g) de azúcar con aroma de vainilla.

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la harina. Coloque el mezclador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad 1; a continuación, añada poco a poco la harina mientras lo mantiene funcionando. Amase durante 3 min en total. Precaliente el horno a 180 °C. Ponga la masa en un molde para bizcocho untado de mantequilla y enharinado. Cuézalo durante aproximadamente 40 min.

Bizcocho salado

Ingredientes: 200 g de harina, 4 huevos, 1 bolsita (11 g) de levadura de panadería, 100 ml de leche fría, 50 ml de aceite de oliva, 12 tomates secos, 200 g de queso feta, 15 aceitunas verdes sin hueso y cortadas en trozos, sal, pimienta.

Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. Vierta en el vaso la harina, los huevos y la levadura. Coloque el mezclador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento a la velocidad 1 y, a continuación, aumente hasta la velocidad 3. Añada el aceite de oliva y la leche mientras mantiene el aparato funcionando durante 1 min 30 s. Cambie a la velocidad 1 y añada los tomates secos, el queso feta y las aceitunas. Salpimiente. Vierta la preparación en el molde y cocine durante un tiempo entre 30 y 40 min.

Mayonesa

Ingredientes: 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharadita de café de vinagre, 250 ml de aceite, sal, pimienta.

Atención: todos los ingredientes deberán estar a temperatura ambiente.

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite. Coloque el batidor de varillas y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento a la velocidad 1 y empiece a verter un chorro fino de aceite. Pasados 10 s, cambie a la velocidad 4 y siga incorporando el aceite despacio. Una vez que haya vertido todo, mantenga el aparato funcionando durante 30 s.

Nota: manténgala en la nevera y consúmala en 24 h.

Crema chantillí

Ingredientes: 250 ml de nata líquida bien fría, 50 g de azúcar glas.

Ponga en el vaso la nata y el azúcar glas. Coloque el batidor de varillas y la tapa. Ponga en funcionamiento el aparato a la velocidad 3 durante 2 min y, a continuación, a la velocidad 4 durante 1 min 30 s.

الرغيف الحلو

المكونات : بيتضان (٢) ، زبدة مخففة مقطعة قطعاً صغيرة ، ٢٥٠ جرام طحين، ٧٠ ملتر حليب، مظروف (١١ جرام) باكينج باودر، مظروف (٦٠،٥ جرام) سكر الفانيлиلا.

توضع جميع المكونات في الوعاء ما عدا الطحين، تُركب العجينة والغطاء. يُشغل المنتج على السرعة ١ لبعض ثوان، ثم يضاف الطحين شيئاً فشيئاً خلال تشغيل المنتج. تُخزن العجينة لمدة ٣ دقائق. يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ١٨٠ مئوية. ضع الرغيف في قالب المعدنى المدهون بالزيتة. يُخزى لمدة ٤٠ دقيقة.

الرغيف الشهي (Savoury)

المكونات : ٢٠٠ جرام طحين، ٤ بيضات، مظروف (١١ جرام) باكينج باودر، ١٠٠ ملتر من الحليب البارد، ٥٠ ملتر زيت زيتون ، ١٢ طماطم مجففة، ١٥ جرام جبنة فيتا، ١٥ زيتون أخضر متزوج اللواحة، ومقطع إلى قطع صغيرة، ملح وفلفل ..

يسخن الفرن تمهيدياً على درجة ١٨٠ مئوية. يُدهن القالب المعدنى بالزيتة والطحين. يوضع الطحين ، البيض، الباكينج باودر في الوعاء. تُركب العجينة والغطاء. يُشغل المنتج على السرعة ١ ثم تُرفع السرعة إلى ٣. يضاف زيت الزيتون والحليب أثناء تشغيل المنتج لمدة دقيقة ونصف. خفف السرعة إلى ١، ثم أضف الطماطم المجففة، جبنة فيتا والزيتون. أضف الملح والثفل. اسكب المزيج في القالب المعدنى وأخبزه لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة.

المايونيز

المكونات : صفار بيضة واحدة ، ملعقة صغيرة من الخردل - ملعقة صغيرة من الخل - ٢٥٠ ملتر من الزيت - ملح - فلفل. يُرجى الإنتباه : يجب أن تكون جميع المكونات بدرجة حرارة الغرفة.

توضع جميع المكونات ما عدا الزيت في الوعاء. ركب المخففة على شكل بالون والغطاء. ابدأ بالسرعة ١. وابدا بسك الزيت بطيءً شديد. بعد ١٠ ثوان، ارفع السرعة إلى ٤، وتتابع إضافة الزيت شيئاً فشيئاً. بعد الانتهاء من سك الزيت ، شغل المنتج لمدة ٣٠ ثانية إضافية .

ملاحظة : يُحفظ في الثلاجة، ويُستهلك في غضون ٢٤ ساعة.

كريمة شانتيه

المكونات : ٢٥٠ ملتر من كريما فراشيه المثلجة ، ٥٠ جرام من السكر المثلج.

توضع الكريما والسكر المثلج في الوعاء. ركب المخففة على شكل بالون والغطاء. شغل المنتج على السرعة ٣ لمدة دقيقتين ثم ارفع السرعة إلى ٤. لمدة دقيقة ونصف.

يمكنك تعديل المنتج وإضافة بعض الملحقات الإضافية إليه، والتي يمكن الحصول عليها من بائع التجزئة العادي ، أو من مركز خدمة معتمد:

وعاء	إبريق الخلاط
غطاء الوعاء	المفرمة الصغيرة
عجالة	C - بشر خشن
شفرة الخلاط	D - بشر ناعم
محفقة على شكل بالون	E - أسطوانة للرميزان
	R - لفطيرة البطاطس

ملاحظة : تباع الملحقات في حال إبراز دليل الإستخدام أو المنتج نفسه.

وصفات أساسية

الخبز الأبيض

المكونات : ٢٥٠ جرام طحين (نوع ٥٥)، ٢٠٠ ملتر ماء دافئ ، ٥ جرام من خميرة الفرن الجافة ، ٥ جرامات ملح .
يوضع الملح، الطحين، وال الخميرة في الوعاء. تُرك العجينة والغطاء. يُشغّل المنتج لبعض ثوان على السرعة ١، ثم يُضاف الماء أثناء التشغيل.

ويستمر العجن لمدة ٨ دقائق. تُترك العجينة لترتاح في درجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة تقريباً. ثم تكون كرة العجين بدويأ . توضع كرة العجين على لوحة الفرن المدهونة بالزيتة. تُرك للرفع حوالي الساعة . يُسخن الفرن تمهيداً لدرجة حرارة ٢٤ . مؤية. يُخطط وجه العجين (الرغيف) بواسطة سكين حادة النصل، وتدهن بالماء الدافئ. يوضع وعاء فيه ماء داخل الفرن لأن ذلك يساعد على اكتساب الرغيف لوناً ذهبياً. يُخبز لمدة ٣٠ دقيقة.

Shortcrust مُعجنات

المكونات : ٢٠٠ جرام طحين، ١٠٠ جرام زبدة خفيفة مقطعة قطعاً صغيراً - ٥٠ ملتر ماء - رشة ملح .
يوضع الطحين، الملح والزبدة في الوعاء. تُرك العجينة والغطاء. يُشغّل المنتج لبعض ثوان على السرعة ١، ثم يُضاف الماء أثناء التشغيل. تابع إلى أن تبدأ كرة العجين بالتكوين. ثم تُعطى العجينة بالورق الشفاف، وتُترك لترتاح في مكان بارد لمدة نصف ساعة قبل أن تُلف وتُخزن.

خبز بالحليب

المكونات : ٥٠٠ جرام طحين، بيضة واحدة، ٨٠ جرام زبدة محفقة مقطعة قطعاً صغيراً ، ٢٥٠ ملتر حليب دافئ ، ٥ جرام من خميرة الفرن الجافة ، رشة ملح.

توضع جميع المكونات في الوعاء، تُرك العجينة والغطاء. يُشغّل المنتج على السرعة ١ لمدة ٨ دقائق. تُترك العجينة لترتاح في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة تقريباً، ثم تكون كرة العجين بدويأ . تقطع العجينة إلى قطع صغيرة وتشكل إلى كعكات. توضع على لوحة الفرن وتُصنف على ورقه بارشمانت، وتُترك لكي تُرتفع بين ٣٠ - ٤٠ دقيقة. يُسخن الفرن تمهيداً على درجة ٢٠٠ مؤية. يدهن الكعك بالبيض المخلوط بقليل من الحليب والسكر بفرشاة. يُخبز لمدة ٢٠ دقيقة.

- اغسل المنتج عن التيار الكهربائي.
- لا تغمر أبداً وحدة المحرك (خ) في الماء ولا في أي سائل آخر، ولا تضعها تحت المياه الجارية. تنظف بواسطة قطعة قماش رطبة.
- للسهولة في التنظيف، يُرجى تنظيف وغسل الملحقات مُباشرة بعد الإستعمال. يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص تجنباً للإصابة بالحروق.
- اغسل ونظف جميع المُحِّقات: فهي جميعاً قابلة للتنظيف في جلاية الصحنون.
- نصائح:
 - في حال اكتسبت بعض الملحقات لوناً من الأطعمة المختلفة (مثل الجزر، البرتقال، وغيرها)، تمسح بواسطة قطعة قماش منقورة بالزيت النباتي ثم تنظف كالمعتاد.
 - إبريق الخلاط (ر): يُسكب القليل من الماء الساخن الذي يحتوي على قطرات من سائل الصابون المُنظَّف في إبريق الخلاط. يغلق الغطاء. يوضع فوق المنتج ويُشغل بواسطة التشغيل المتقطع عدة مرات. بعد فصله عن المنتج، يُغسل الوعاء تحت الماء الجاري ويتُرك ليجف تماماً (يوضع الوعاء مقلوباً رأساً على عقب).

التخزين

لا تخزن المنتج في بيئة رطبة.

ماذا تفعل إذا لم تتمكن من تشغيل المنتج

- إذا لم يمكن تشغيل المنتج، يُرجى التأكد من :
- أن المنتج موصول بشكل جيد بالتيار الكهربائي.
- الملحقات مركبة بشكل صحيح.
- موقع متنقي السرعة (a1) : ضع المتنقي على الموقع "0" ، ثم بعد ذلك اختر السرعة التي تريدها ثانية.
- هل لا يزال المنتج لا يمكن تشغيله؟ يُرجى عرضه على مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمة).

AR

التخلص من المنتج و مواد التغليف التابعة له

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



التخلص من المنتجات الكهربائية

- حماية البيئة أولاً !
- ① يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.
- ② أودعها في مراكز تجميع المهملات المختصة.



3 - بشر / تقطيع (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة :

- ملحق قطاعه الخضار (e1)
- جسم الأسطوانة (e2) + الدفاس (e3)
- اسطوانات (حسب الموديل) (e4)
- طرق الحفاظ على الأسطوانة (e4)

3.1 - تركيب الملحقات (الرسم التوضيحي 3) :

- اضغط على الزر (a3) لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4) وارفع الرأس الى أن يُقفل في مكانه الصحيح.
- ركب الملحق (e1) تحت الرأس المتعدد الوظائف (a4) : بحيث تقابل العلامة اليسرى على الملحق (e1) مع العلامة الموجودة على الرأس المتعدد الوظائف (a4).
- انزل الأسطوانة التي تريدها في جسم المنتج، وتأكد من أنها أصبحت في موقعها الصحيح في جسم المنتج. ركب الطوق الحافظ للأسطوانة (e4).
- في مقابل مخرج الملحق (e)، انزل جسم الأسطوانة (e2) مانألاً الى اليمين، بحيث يُقابل التوتين في الجسم، الفراجين في الملحق. ادفعه ليأخذ مكانه. إذا وجدت انه من الصعب تركيه، ادر عمود المحور (2.1) قليلاً ، ثم ادفعه ثانية.. ادر جسم المنتج بعكس اتجاه عقارب الساعة الى أن ينزل في أنبوب التثبيت في الوضع العمودي.
- اقلل الوعاء (b1) (عكس اتجاه عقارب الساعة) على المنتج.
- يرجى التأكد بأن الغطاء (a6) في موضعه الصحيح على مخرج السرعة العالية (a5).

3.2 - استعمال ونصائح :

- شغل المنتج بوضع المنتقي (a1) على السرعة 3° .
- الوقت الأقصى للتشغيل : ١٠ دقائق.
- ضع الطعام في أنبوب التثبيت على جسم المنتج واضغط بواسطة الدفاس (e3). لا تستعمل اصبعك أو أي اداة في توجيه الطعام، لكنك توقف المنتج عن التشغيل ، ضع المنتقي (a1) على الموضع 0°. انتظر الى أن يتوقف المنتج تماماً عن الحركة ثم افصله عن التيار الكهربائي.
- حر جسم المنتج بعكس طريقة التركيب.
- بهذه المخاريط يمكن تحضير لغافة ٢ كلج من :
- البشر الخشن C (e6) / البشر الناعم D (e7) :الجزر، الكرفس، البطاطس، الجبنة، الخ.
- التقطيع الى شرائح رقيقة A (e5) : بطاطس، جزر، تفاح، شمندر، الخ.
- اسطوانة للبرميزان E (e8) : بطاطس، برميzan، الخ.
- مخروط فطيرة البطاطس R : بطاطس
- الكمية القصوى : ٢ كلج من.

4 - تقطيع كميات قليلة (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة :

- ملحق المفرمة الصغيرة.

بواسطة المفرمة الصغيرة، يمكنك التقطيع خلال ثوان بالتشغيل المتقطع : التبن المُجفف، المشمش المجفف، الخ.. الكمية/الوقت الأقصى : النوع QA100 : ٥٠ جرام / ٨ ثوان، النوع النوع QA200 : ٩٠ جرام / ٨ ثوان. هذه المفرمة الصغيرة ليست مصممة لطحن المواد الجامدة مثل حبوب البن

1.3 تفكيك الملحقات :

- انتظر الى أن يتوقف المنتج تماماً عن الحركة، وافصله عن التيار.
- ارفع الغطاء (b2).
- بواسطة استعمال الزر (a3)، حرر الرأس المتعدد الإستعمالات (a4) وارفعه الى الموقع العلوي.
- اسحب المُلحق (c1)، (c2) أو (c3) لفصله عن الرأس المتعدد الإستعمالات
- افصل الوعاء.

2 - خلط / منزج (حسب الموديل)

حسب طبيعة الطعام، يمكنك استعمال الخلاط (d) لتحضير ١ لتر من المزيج المُكثّف، أو ٧٥٠ لتر من المزيج السائل.

الملحقات المستعملة :

- إبريق الخلاط (d)

2.1 - تركيب الملحقات (الرسم التوضيحي 2) :

- ضع الرأس المتعدد الوظائف (a4) في وضع افتى: اضغط على الزر (a3) واخفض الرأس المتعدد الوظائف (a4) قليلاً باليد لكي يتم إيقافه (يعود الزر (a3) الى موضعه الأساسي).
- اسحب الغطاء (a6) الى الأعلى لفصله عن مخرج السرعة العالية (a5).
- يرجى التأكد بأن المنتج متوقف عن التشغيل قبل تركيب إبريق الخلاط (d).
- يركب إبريق الخلاط (d) على مخرج السرعة العالية (a5). إمكانية لأربعة مواقع.
- يوضع الطعام في إبريق الخلاط، ويُغلق الغطاء (d2) وعليه سدادة القياس (d3)، بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

2.2 الاستعمال :

- ابدأ بوضع المتنقي (a1) على السرعة التي تريدها حسب وصفة الطهي.
- استعمل موقع التشغيل المقطعي (pulse) لتحكم افضل في المزج لتحضيراته.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (b2) أثناء التشغيل.
- لكي توقف المنتج عن التشغيل، ضع المتنقي (a1) على الموقع "0".

- استعمل إبريق الخلاط (d) على السرعة من "3" الى "4".

الوقت الأقصى للتشغيل : ٣ دقائق.

يمكنك تحضير :

- شوربة ممزوجة ناعماً، فليوتية، فواكه مطهورة، ميلك شيك و كوكتيلات.

- عجينة سائلة (بانكيل، فطاير، كلاؤتيس، والكتستر).

- إذا التصقت المكونات على جوانب الإبريق أثناء الخلط، اوقف المنتج . افصل إبريق الخلاط، ادفع الطعام الى الأسفل على الشفرات ثم ارجع الإبريق الى مكانه لإستئناف التحضير.

- لا تملأ إبريق الخلاط بالسوائل في درجة الغليان.

- لا تُشعل الخلاط إذا كان فارغاً.

- اسعمل دائماً إبريق الخلاط مع غطائه.

- لا ترفع غطاء الإبريق إلا عندما تتوقف الشفرات عن الحركة تماماً.

- اسكب دائماً المكونات السائلة في إبريق الخلاط أولأ قبل إضافة المكونات الجامدة

2.3 تفكيك الملحقات :

- انتظر الى أن يتوقف المنتج تماماً عن الحركة، وافصله عن التيار. افصل إبريق الخلاط. ارجع الغطاء (a6) لمكانه على المخرج (a5).

١- خلط / عجن / ضرب / استحلاب / حرق

المُلحّقات الالزامـة :

- وعاء (b1)

- غطاء (b2)

- عجان (c1) أو خلاط (c2) أو مخفقة على شكل بالون (c3)

١.١ تركيب المُلحّقات (الرسم التوضيحي ١) :

- اضغط على الزر (a3) لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4) وارفعه قليلاً لكي يتم إغفاله في موضعه الصحيح.
 - اقفل الوعاء (b1) (بعكس اتجاه عقارب الساعة) على المنتج وضع فيه مكونات الطعام.
 - ادخل الملحق الذي تريده استعماله (c) في المخرج (a2.1)، حتى يركب في موضعه الصحيح.
 - ضع الرأس المتعدد الوظائف (a4) في الوضع الآمني : اضغط على الزر (a3) واحفظ الرأس المتعدد الوظائف (a4) بيدوياً، إلى أن يتم إغفاله (الزر (a3) يعود إلى وضعيته الأساسية).
 - ازيل الغطاء (b2) على الوعاء (b1).
- يرجى الملاحظة :** من الضروري استعمال الغطاء، فإنه يحد من إمكانية تطاير المكونات.
- يرجى التأكيد بأن الغطاء (a6) يأخذ موقعه الصحيح على مخرج السرعة العالية (a5).**

١.٢ الاستعمال :

- ابدأ بوضع المنتقي (a1) على السرعة التي تريدها حسب وصفة الطهي.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (b2) أثناء التشغيل.
- لكي توقف المنتج عن التشغيل ، ضع المنتقي (a1) على الموقع "٠"

نصائح :

- العجن

- استعمل العجن (c1) على السرعة ١٠ فقط.

يمكنك العجن حسب الكميات التالية:

- ٥٠٠ جرام من طحين الخبز (مثلًا: خبز أبيض، خبز الحبوب الكاملة، الخ)

- ٤٠٠ جرام من العجينة الخميرة (بريش، الجاتو، عجينة البيتزرا، عجينة الحلويات، الخ)

- ٢٥٠ جرام من عجينة الخميرة (بريش، الجاتو، عجينة البيتزرا، عجينة الحلويات، الخ)

- ٧٥٠ جرام طحين للخبز بالحليب (انظر الوصفة الأساسية).

- الوقت الأقصى للتشغيل: ١٣ دقيقة.

- للحصول على أفضل النتائج، يرجى اتباع الإرشادات في الشكل ٤.

- الخلط

- استعمل الخلط (c2) على السرعة من ١٠ إلى ٤٠.

يمكنك الخلط لغاية الكميات التالية:

- ١ كلج من عجينة الكعكة الإسفنجية، عجينة الحلويات الهشة، الخ.

- ٢.٧ كلج من عجينة الخبز الحلو (انظر الوصفة الأساسية).

- لا تستعمل الخلط (c2) لعجن العجينة الثقيلة.

- الوقت الأقصى للتشغيل: ١٣ دقيقة.

- ضرب / استحلاب / حرق

- استعمل المخفقة على شكل بالون (c3) على السرعة من ١٠ إلى ٤٠.

يمكنك تحضير: المايونين، أيولي، الصلصات، بياض البيض المخفوق، (غاية ٨ بياض بيضات)، كريما شانتيه (غاية ٥٠٠ ملتر)، الخ.

- لا تستعمل المخفقة على شكل بالون (c3) لعجن العجينة الثقيلة أو لمزج العجينة الخفيفة.

- الوقت الأقصى للتشغيل: ١٠ دقائق.

a - وحدة المحرك	d - إبريق الخلط (حسب الموديل)
a1	إبريق
a2	غطاء
a2.1	وعاء للقياس
a2.2	قطاعات الخضار (حسب الموديل)
a3	مخرج قطاعات الخضار
a4	رذ تحرير الرأس المتعدد الوظائف
a5	رأس متعدد الوظائف
a6	مخرج السرعة العالية
b - تركيبة الوعاء	غطاء
b1	وعاء
b2	غطاء
c - ملحقات الخلط	قطاعات الخلط
c1	عجانة
c2	خلأط
c3	محفقة على شكل بالون

المُلحقات المرفقة مع المنتج الذي اشتريته ، مذكورة تفصيلياً على الملصق في أعلى علبة التغليف.

الاستعمال الأول

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، يُرجى تنظيف جميع الملحقات بالماء والصابون ، ثم تُغسل وتجفف بعناية.
- ضع المنتج فوق سطح مستو، نظيف وجاف. يرجى التأكد بأن **مُنتقي السرعة (a1)** في الموقع **0**، ثم أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- هناك عدة خيارات لبدء تشغيل المنتج:
- **التشغيل المتقطع (pulse)** : ضع **مُنتقي السرعة (a1)** على الموقع "pulse". استعمال هذا النوع من التشغيل المتقطع يتيح لك تحكمًا أفضل في تحضير بعض أنواع الطعام.
- **التشغيل المستمر** : ضع **مُنتقي السرعة (a1)** على الموقع من **1** إلى **4**. حسب نوع الطعام قيد التحضير.
- يمكنك تغيير نوعية التشغيل أثناء التحضير.
- لكي توقف المنتج عن التشغيل ، ضع **المُنتقي (a1)** على الموقع **0** ثم افصل المنتج عن التيار الكهربائي.

الحماية من التحميل الزائد

جهز هذا المنتج المعد للمطابخ بمعالج دقيق (Micro Processor) يتحكم بالقوة الكهربائية ويحللها أثناء تشغيله. فإذا جرى تحميل المنتج أكثر مما يمكن، سوف يتم الحد من سرعته أو إيقافه نفسه عن التشغيل، اضبط زر انتقاء السرعة (a1) على الموقع **0**، افصل المنتج عن التيار الكهربائي، وخفف من كمية المكونات. دع المنتج ليراح بضع دقائق. ثم يمكنك بعد ذلك وصل المنتج بالتيار الكهربائي وإعادة تشغيله بوضع زر **مُنتقي السرعة (a1)** على السرعة التي تتطلبها الوصفة.

الأرقام الموجودة على الفقرات، هي تابعة للأرقام الموجودة على الرسوم التوضيحية.

• إذا كان السلك الكهربائي أو القابس التابع له تالفاً، لا تستعمل المنتج.
للحفاظ على السلامة العامة، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمات).

للسواق الأوروبي فقط

• جميع الملحقات (حسب الموديل) ما عدا المخفة (C3) وادواة البشر e6, e7, e8, e9 : لا يُسمح للأطفال استعمال هذا المنتج. يرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا يُسمح للأطفال أن يتذدوا من هذا المنتج مجالاً للعب.

• يمكن أن يستعمل هذا المنتج بواسطة الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات بدنية أو عقلية كاملة، أو من لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، شرط أن يخضعوا للمراقبة أو إذا اعطيوا التعليمات والإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وأدركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطئ.

• الملحقات (حسب الموديل) المخفة (C3) والمبادر e7, e8, e9 (e3), يمكن استعمالهم بواسطة الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن الثامنة، إذا توفرت لهم المراقبة وزودوا بالإرشادات الازمة في استعمال المنتج بطريقة آمنة، وأدركوا الأخطار المحتملة أثناء التشغيل.

لا يجب أن لا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة ما لم يكونوا فوق الثامنة من عمرهم وتحت الرقابة. لا يرجى المحافظة على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة.

- استعمل ملحق واحد فقط للتشغيل.
- لا تستعمل الوعاء (b1، d1) كحاوية للتبريد، الطهي أو للتعقيم.
- أعد هذا المنتج للإستعمال داخل المنزل، وللإستعمال المنزلي فقط. لم يُصمم هذا المنتج للإستعمال في الأماكن والأحوال التالية :
 - المطابخ المخصصة للموظفين في المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
 - المزارع؛
 - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛
 - في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.
- يرجى مراجعة دليل الإستعمال والتأكد كيف تُضبط السرعات و معرفة أوقات التشغيل في كل جهاز من الأجهزة.
- يرجى مراجعة دليل الإستعمال لمعرفة تركيب وتفكك الملحقات في الجهاز.
- يرجى مراجعة دليل الإستعمال لمعرفة طريقة التنظيف (للمرة الأولى و المرات الإنظامية) الأجزاء التي لها اتصال مباشر بالطعام، وكيفية تنظيفها وصيانتها.

التوصيل بالتيار الكهربائي

- يرجى التأكد أن توفر شبكة الكهرباء عندك يتناسب مع ما هو مبين في لوحة تعريف المنتج. أي توصيل خاطئ بالتيار الكهربائي يُسقط الضمانة عن المنتج.
- يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي إن لم يكن قيد الإستعمال، أو عند تنظيفه، أو في حال انقطاع التيار الكهربائي.
- لا تفصل المنتج عن التيار بواسطة شد السلك الكهربائي.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء ولا بأي سائل آخر.
- يجب أن يبقى السلك الكهربائي التابع للمنتج بعيداً عن متناول الأطفال، وأن لا يلامس أجزاء المنتج الساخنة، وأن لا يقترب من المصادر الحرارية، أو من الحفافات الحادة.

- لا تلمس ملحقات الخلاط أو الشفرات عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تدع الشعر الطويل، الأوشحة، ربطات العنق تتسلق فوق المنتج أثناء تشغيله.
- لا تدخل في الوعاء (ملعقة، سباتولاً، وغيرها) من خلال فتحة الغطاء (d2) أو في الوعاء (b1) أو في أنبوب التلقيم التابع للجسم الأسطواني (e2).
- الشفرات حادة جداً: يرجى التعامل معها بكل حرص وعناية لكي تتجنب خطر الإصابة بالجرح، عند تفريغ الوعاء (b) والمفرمة الصغيرة، عند تركيب/تفكك مخاريط التقاطيع (e5) التابعة للمفرمة الصغيرة وملحق الفرم، وعند تنظيف الملحقات (الملحقات حسب الموديل).
- أعد هذا الجهاز لتحضير مكونات الطعام فقط؛ يرجى عدم استعماله لتحضير مواد أخرى غير الطعام.
- لا تسكب السوائل بدرجة الغليان (فوق ٨٠ درجة مئوية/١٧٦ درجة فهرنهايت) في الوعاء (b1 و d1 حسب الموديل).
- يرجى أن تُسكب المكونات السائلة في وعاء الخلاط أولاً (حسب الموديل) قبل إضافة المكونات الجامدة.
- لكي تتجنب إفاضة المكونات خارج الوعاء، لا تتخطى علامة الحد الأقصى في الوعاء (إذا أشير اليها).
- لا تضع أصابعك أو أي شيء آخر في وعاء الخلاط (حسب الموديل) عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا ترفع الغطاء / ولا وعاء الخلاط (حسب الموديل) إلا بعد ان يتوقف الجهاز عن الدوران تماماً.
- استعمل الجهاز فوق سطح مستو، نظيف وجاف.
- إستعمال ملحق قطاعية الخضار (e)، ورأس المفرمة (حسب الموديل): استعمل دائمًا الدفاس مع ملحق قطاعية الخضار لتوجيه مكونات الطعام إلى أنبوب التلقيم.
- لا تشغّل إبريق الخلاط (d) دون وجود الغطاء (d2)، أو بدون وجود المكونات، أو بمواد جافة فقط.

- يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: إن أي استعمال لا يتقيّد بالإرشادات المرفقة، لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عنه. وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية كاملة، أو بقدرات عقلية وحسية كافية أو نقص في الخبرة، ما لم يخضعوا للرقابة أو إذا توفرت لهم الإرشادات عن استعمال المنتج بواسطة شخص بالغ قادر على تحمل المسؤلية من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، وعلى إرتفاع لا يتعدى ٢٠٠٠ متر فوق سطح البحر.
- لا تستعمل المنتج إن لم يعد يؤدي عملة بشكل صحيح، أو إذا أعطب. في هذه الحالة، يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتاب الخدمات).
- يقتصر تدخلك بالمنتج على التنظيف والصيانة الإعتيادية، أما الخدمات الأخرى فلا يقوم بها إلا مركز خدمة معتمد.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند التركيب وعنما يترك الجهاز بدون مراقبة.
- قد يؤدي إستعمال الجهاز بطريقة خاطئة للإصابة بالجروح.
- لا تضع الملحقات في فرن الميكروويف.
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار التي تناسب المنتج الذي لديك، والتي صُممت من أجله، والتي تُباع في مراكز الخدمة المعتمدة.
- افصل دائمًا إبريق الخلاط (d) قبل الضغط على زر (a3) تحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4).
- اوقف المنتج عن التشغيل، وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو ملامسة الأجزاء المُحركة أثناء التشغيل.

نان شیرین

مواد: 2 تخم مرغ، 125 گرم قطعه کره نزم، 250 گرم آرد، 70 میلی لیتر شیر، 1 بسته 11 گرم) بیکینک پودر، 1 بسته 6.5 گرم) شکر و اینل.

مواد غیر از آرد را در کاسه قرار دهید. خمیر گیر و درب را نصب کنید. دستگاه را برای چند ثانیه در سرعت 1 فعال کنید، و سپس بتدربیج آرد را به دستگاه در حال کار کردن اضافه نمایید. بعدt 3 دقیقه خمیر را ورز کرم دهید. اجاق را در حرارت 180°C گرم کنید. خمیر را در کره آب شده و نان آشته به آرد قرار دهید. بعدt 40 دقیقه بپزد.

نان طعم دار

مواد: 200 گرم آرد، 4 تخم مرغ، 1 بسته 11 گرم) بیکینک پودر، 100 میلی لیتر شیر سرد، 50 میلی لیتر روغن زیتون، 12 گوجه فرنگی خشک، 200 گرم پنیر فتا، 15 روغن زیتون سبز بدون هسته، نمک، فلفل.

اجاق را در حرارت 180°C گرم کنید. یک عدد نان را آغشته به کره و آرد کنید. آرد تخم مرغ و بیکینک پودر را در کاسه قرار دهید. خمیر گیر و درب را نصب کنید. با سرعت 1 شروع کنید و سپس به سرعت 3 افزایش دهید. روغن زیتون و شیر را به دستگاه در حال کار کردن بمتد یک ساعت و نیم اضافه کنید. سرعت 1 را کم کرده و گوجه فرنگی خشک و پنیر فتا و روغن زیتون را اضافه کنید. نمک و فلفل را نیز اضافه کنید. مخلوط را در قوطی حلیبی بریزید و برای 30 تا 40 دقیقه بپزید.

مايونز

مواد: 1 تخم مرغ - 1 قاشق غذاخوری خردل - 1 قاشق چایخوری سرمه - 250 میلی لیتر روغن، نمک، فلفل غیر از روغن را در کاسه قرار دهید. همزن بالونی و درب را نصب کنید. با سرعت 1 شروع کنید و روغن را در یک ظرف باریک بریزید. پس از 10 دقیقه، سرعت را به 4 افزایش داده و روغن را بتدربیج بریزید. با افزودن تمام روغن، دستگاه را بعدt 30 ثانیه روشن کنید.

توجه: در بیچال نگه دارید و ظرف 24 ساعت مصرف کنید.

خامه چنیلی

مواد: 250 میلی لیتر خامه مایع بسیار سرد و تازه 50 گرم شکر آیسینگ خامه و شکر آیسینگ را در کاسه قرار دهید. همزن بالونی و درب را نصب کنید. دستگاه را در سرعت 3 برای 2 دقیقه و سپس سرعت 4 بمتد یک ساعت و نیم روشن کنید.

شما می توانید دستگاه را طبق مشخصات مورد نظر سفارش دهید و لوازم جانبی ذیل را از فروشنده یا مرکز خدمات مجاز بگیرید:

کاسه	خرد کن سبزیجات:
درب کاسه	A - خرد کردن
خمیرگیر	C - رنده درشت
تیغه مخلوطکن	D - رنده ریز
همزن بالونی	E - درام رایپ کوچن
	R - سیب زمینی سرخ شده

توجه: شما می توانید لوازم جانبی را فقط هنکام ارائه دفترچه دستور العمل یا دستگاه خریداری کنید.

دستور العمل های اولیه

نان سفید

مواد: 350 گرم آرد (نوع 55)، 210 میلی لیتر آبی 5 گرم مخمر خشک نان، 5 گرم نمک نمک، آرد و مخمر نان را در کاسه قرار دهید. خمیرگیر و درب را نصب کنید. برای چند ثانیه در سرعت 1 کار کند و آب را در کار کردن دستگاه اضافه کنید. برای 8 دقیقه خمیر کنید. خمیر کرد شده را روی ورقه آغشته به آرد و کره قرار دهید. بگذارید برای یک ساعت پف کند. خمیر را با دست گرد کنید. خمیر گرد شده را با آب نیم گرم برس کنید. یک ظرف کوچک پر از آب را در کاز اجاق را در حرارت 240 °C قرار دهید. تکه های نان را با تیغه تیز درست کرده و با آب نیم گرم برس کنید. یک ظرف کوچک پر از آب را در کاز قرار دهید چون به طلائی شدن نان کمک می کند. بمدت 30 دقیقه بپزید.

نان شیرینی با برش کوچک

مواد: 200 گرم آرد، 100 گرم کره نرم شده در تکه های کوچک، 50 میلی لیتر آب، کمی نمک آرد، کره و نمک را در کاسه قرار دهید. خمیرگیر و درب را نصب کنید. برای چند ثانیه در سرعت 1 کار کند. به درست کردن خمیر تا درست شدن شیرینی کرد ادامه دهید. آن را در ورقه بپوشانید و بگذارید در محیط سرد برای یک ساعت قبل از گرد کردن و پخت بماند.

نان شیری

مواد: 500 گرم آرد، 1 تخم مرغ، 80 گرم کره نرم شده در قطعات کوچک، 80 گرم شکر، 250 میلی لیتر شیر گرم، 5 گرم مخمر خشک نان، کمی نمک بگذارید خمیر در محیط اتاق برای 1 ساعت بماند و سپس خمیر را با دست درست کنید. خمیر را در قطعات کوچک بصورت تکه های نان گرد برش دهید. آنها را در کاغذ های مخصوص بمدت 30 تا 40 دقیقه قرار دهید. کاز را در حرارت 200 °C کنید. با مخلوط زردہ تخم مرغ و شکر برس کنید. بمدت 20 دقیقه آن را بپزید.

تمیز کردن

- دستگاه را خاموش کنید.
- از فروبرین موتور (a) در آب یا قرار دادن در زیر آب روان خودداری کنید. آن را با پارچه خشک یا کمی مرطوب پاک کنید.
- برای تمیز کردن آسان تر، لوازم جانبی را سریعاً پس از استفاده بشوئید. برای جلوگیری از آسیب، یا دقت به تیغه ها دست بزنید.
- لوازم جانبی را بشوئید و خشک کنید: آنها قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.
نکته: در صورت رنگی شدن وسایل جانبی با غذا (هویج، پرتقال، غیره)، پارچه آغشته به روغن آشپزی را به آنها بکشد و سپس به طور عادی تمیز کنید.
- کوزه مخلوط کن (d): مقداری آب گرم حاوی چند قطره مایع ظرفشویی در کوزه مخلوط کن ببریزید. درب را ببندید. آن را در دستگاه قرار دهید و کامی پالس کنید. پس از برداشتن درب، کاسه را در آب جاری بشوئید و خشک کنید (کاسه وارونه).

نکهداری

از انبار کاسه در محیط مرطوب خودداری کنید.

در صورت کار نکردن چه باید کنیم

- در صورت کار نکردن، موارد ذیل را بررسی کنید:
- دستگاه بطور صحیح وصل شده باشد.
- لوازم جانبی بطور صحیح قفل شده باشد.
- وضعیت گیرنده سرعت (a1): آن را در وضعیت "0" بچرخانید و سپس سرعت دلخواه را دوباره انتخاب کنید. دستگاه هنوز کار نمی کند؛ با مرکز خدمات مجاز تماش بگیرید (لیست دفترچه خدمات را رویت کنید).

دور ریختن بسته بندی و دستگاه FA

بسته بندی حاوی موادی است که برای محیط زیست خطری ندارد و بنابراین می تواند بر طبق معیارهای بازیافت و منطقه شما دور ریخته شود.
برای دور ریختن دستگاه، لطفاً با مرکز خدمات مجاز محلی تماش حاصل فرمائید.



پایان عمر محصولات الکتریکی و الکترونیکی

به محیط زیست فکر کنید!

- ① دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت می باشد.
- ② آنرا در منطقه مخصوص جمع اوری زباله مدنی قرار دهید.



3 - رنده کردن / پرش دادن (برطبق مدل)

لوازم جانبی استفاده شده:

- ضمایم پرش دهنده سیزیحات (e1)
- بدنه درام (e2) + فشار دهنده (e3)
- درام (برطبق مدل)
- بست حفاظت درام (e4)

3.1 - سوار کردن لوازم جانبی (نمودار 3)

- دکمه (a3) را برای آزاد کردن سر چند منظوره (a4) فشار دهید و سپس بالا ببرید تا در محل قفل شود.
- ضمیمه (e1) در زیر سر چند منظوره (a4) را نصب کنید: علامت سمت چپ ضمیمه (e1) را با علامت روی سر چند منظوره (a4) تراز کنید و بچرخانید تا زمانی که علامت سمت راست در ضمیمه (e1) با سر چند منظوره (a4) تراز شود.
- درام انتخاب شده را در بدنه قرار دهید، و اطمینان حاصل کنید که بطرور کامل در بدنه جا افتاده است. بست حفاظت درام (e4) را نصب کنید.

- روبروی خروجی ضمیمه (e)، بدنه درام (e2) را که به سمت راست متمایل می شود، همراه با دو سرینیزه در بدنه درام و دو شکاف در ضمیمه، جاسازی کنید. سپس در جای مربوطه فشار دهید.
- در صورتیکه نصب آن مشکل باشد، شفت بدنه درام (e2.1) را کمی بچرخانید و دوباره فشار دهید. بدنه درام را خلاف عقربه ساعت بچرخانید تا به لوله تغذیه در حالت عمودی چفت شود.
- کاسه (b1) را (خلاف عقربه ساعت) در دستگاه قفل کنید.
- اطمینان حاصل کنید که پوشش (a6) بطور صحیح در محل خروجی سرعت بالا (a5) قرار گرفته است.

3.2 - استفاده و نکات راهنمای:

- دستگاه را با چرخاندن کزینه (a1) به سرعت "3"، راه اندازید.
- حد اکثر زمان کار کردن: 10 دقیقه.
- غذا را در لوله تغذیه قرار داده و با وسیله مربوطه (e3) به پائین فشار دهید. از فشار دادن مواد با انکشت یا هر وسیله دیگری اکیداً خودداری کنید.
- برای متوقف کردن دستگاهی کزینه (a1) را بطرف "0" بچرخانید. صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و سپس خاموش کنید.
- بدنه درام را در جهت عکس مونتاژ باز کنید.

• با مخروطها، شما می توانید تا 2 کیلوگرم آماده کنید:

- رنده درشت C (e6) / رنده ریز D (e7) : هویج، کرفس، سبب زمینی، پنیر، غیره.
 - خلال ضخیم A (e5) : سبب زمینی، هویج، خیار، سبب، چغندر، غیره
 - درام رایب کوچن E (e8) : سبب زمینی، پارمیزان، غیره
 - سبب زمینی سرخ شده R (e9) : سبب زمینی ها.
- حداقل مقدار: 2 کیلوگرم.

4 - پرش مقادیر کوچک (بر طبق مدل)

لوازم جانبی استفاده شده:

- خردکن کوچک مونتاژ شده
- با خردکن کوچک شما می توانید در چند ثانیه با پالس کردن خرد کنید: انجیر خشک، زردآلوي خشک، غیره
- مقادیر / زمان حد اکثر: نوع QA100 : ۵۰ کرم / ۸ ثانیه، نوع QA200 : ۹۰ کرم / ۸ ثانیه
- این خردکن کوچک برای محصول سخت مانند قهوه طراحی نشده است.

1.3 از بین بردن لوازم جانبی:

- صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آن را از پریز برق جدا کنید.
- درب (b2) را بردارید.
- دکمه (a3) (را برای آزاد سازی سر چند منظوره (a4) فشار دهید و بالا ببرید تا در جای خود قفل شود.
- لوازم جانبی (c1)، (c2) یا (c3) را بشکشید تا از سر چند منظوره برداشته شود.
- کاسه را بردارید.

2- ترکیب / مخلوط کردن (برطبق مدل)

بسته به ماهیت غذا، شما می توانید از مخلوط کن (d) برای آماده سازی تا ۱ لیتر مخلوط خشیم و ۰.۷۵ لیتر مخلوط مایع استفاده کنید.

لوازم جانبی استفاده شده:

- کوزه مخلوط کن (d)

2.1 - سوار کردن لوازم جانبی (نمودار 2)

- سر چند منظوره (a4) را در وضعیت افقی قرار دهید: دکمه (a3) فشار دهید و سر چند منظوره (a4) را بصورت دستی پائین اورید تا زمانی که قفل شود (دکمه (a3) به حالت اول خود برمی گردد).
- پوشش (a6) را سست بالا بشکشید تا از خروجی پرسرعت (a5) جدا شود.
- اطمینان حاصل کنید که دستگاه قبل از نصب کوزه مخلوط کن (d) خاموش است.
- کوزه مخلوط کن (d) را در خروجی با سرعت بالا (a5) نصب کنید. چهار حالت امکان پذیر است.
- غذا را در کوزه مخلوط کن قرار دهید و درب (d2) مجهز به کلاهک اندازه کیری (d3) را با چرخش در جهت عقربه ساعت قفل کنید.

2.2 استفاده :

- با چرخاندن گزینه (a1) به طرف سرعت مورد نظر با توجه به دستور غذای کار را شروع کنید.
- از وضعیت (pulse) برای کنترل اختلالات بهتر و ترکیب آماده سازی استفاده کنید.
- شما می توانید مواد غذائی را پس از برداشتن درپوش اندازه کیری (d3) از درب (d2) در طول آماده سازی اضافه کنید.
- برای متوقف کردن دستگاهی گزینه (a1) را بطرف "0" بچرخانید.

نکات:

- از کوزه مخلوط کن (d) در سرعت "3" به "4" استفاده کنید.

حداکثر زمان کار کردن: ۳ دقیقه

شما می توانید آماده سازی را شرح ذیل انجام دهید:

- سوب ریز مخلوط شده و لوتربی میوه آب پز شده میلک شیک و کوکتل.
- خیز مایع (پنکیک، آرد ذرت، کلافتیس و فرنی میوه).
- در صورت چسبیدن مواد به اطراف کوزه دستگاه را متوقف کنید. کوزه مخلوط کن را با فشار روی تیغه ها قرار دهید و برای ادامه آماده سازی، کوزه مخلوط کن را به جای خود برگردانید.
- از پر کردن کوزه مخلوط کن با مایع جوش آمده اکیداً خودداری کنید.
- از کار کردن مخلوط کن خالی اکیداً اجتناب کنید.
- همیشه از کوزه مخلوط کن با درب استفاده کنید.
- از برداشتن درب قبل از توقف کامل تیغه ها اکیداً خودداری کنید.
- در همه حال قبل از افزودن مواد جامدی ابتدا مواد مایع را در کوزه مخلوط کن بریزید.

2.3 - از بین بردن لوازم جانبی

- صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و آنرا از پریز برق خارج کنید. کوزه مخلوط کن را بردارید.

۱- مخلوط کردن / ورز دادن / بهم زدن / امولسیونی کردن / هم زدن

لوازم جانبی استفاده شده:

- کاسه (b1)

- درب (b2)

- ورز دادن (c1) یا مخلوط کردن (c2) یا هم زدن بالونی (c3)

۱.۱ سوار کردن ابزار جانبی (نمودار ۱):

• دکمه (a3) را برای آزاد سازی سر چند منظوره (a4) فشار دهید و بالا ببرید تا در جای خود قفل شود.

• کاسه (b1) را (خلاف عقریه ساعت) بر روی دستگاه قفل کنید و مواد را در دستگاه قرار دهید.

• لوازم جانبی (c) مورد نظر را در خروجی (a2.1) قرار دهید تا در جای خود محکم شود.

• سر چند منظوره (a4) را در وضعیت افقی قرار دهید (دکمه (a3) فشار دهید و سر چند منظوره (a4) را بصورت دستی پائین اورید تا زمانی که قفل شود (دکمه (a3) به حالت اول خود برمی کرد).

• درب (b2) را روی کاسه (b1) سر دهد.

لطفاً توجه داشته باشید: لازم نیست که از درب استفاده کنید. این مورد، خطر تراویش را محدود می کند.

• اطمینان حاصل کنید که پوشش (a6) در خروجی با سرعت بالا (a5) بطور صحیح قرار گرفته است.

۱.۲ استفاده :

• با چرخاندن کریزه (a1) به طرف سرعت مورد نظر با توجه به دستور غذا، کار را شروع کنید.

• شما می توانید غذا را از طریق سوراخ موجود در درب (b2) در طول آماده سازی، اضافه کنید.

• برای توقف دستگاه، کریزه (a1) را به طرف "۰" بچرخانید.

نکات:

- خمیرکردن

- از خمیرکر (c1) فقط در سرعت "۱" استفاده کنید.

شما می توانید عمل خمیر کردن را بشرح ذیل انجام دهید:

500 گرم آرد برای خمیر نان (مثلاً نان سفیدی نان کنده خالص، غیره)

400 گرم آرد برای انواع خاص نان (آرد بالاتر از نوع 55 (T55): نان چاودار، نان کل غذا).

250 گرم آرد برای خمیر مخمر (نان بنچیک، کوکلوف، خمیر بیتزا، خمیر شیرینی خشک، غیره)

750 گرم آرد برای نان شیرین (دستور غذای اولیه را رویت کنید)

- حداقل زمان عملکرد: 13 دقیقه.

• برای نتایج بهتر، دستور العمل در شکل ۴ را دنبال کنید.

۱- مخلوط کردن

- از میکسر (c2) در سرعت "۱" تا "۴" استفاده کنید.

شما می توانید بشرح ذیل مخلوط کنید:

1 کیلوگرم خمیر کیک اسفنجی، شیرینی چوکسی غیره.

2.7 کیلوگرم خمیر نان شیرین (دستور غذای اولیه را رویت کنید)

- از کاربرد میکسر برای درست کردن خمیر سنتکین اکیدا خودداری کنید.

- حداقل زمان عمل کردن: 13 دقیقه.

- زدن / امولسیونی کردن / هم زدن سریع

- از همزن بالونی (c3) در سرعت "۱" تا "۴" استفاده کنید.

شما می توانید سس مایونز، آیولی، سس های سفیده تخم مرغ زده شده (تا 8 سفیده تخم مرغ)، خامه چنتیلی (تا 500 میلی لیتر) و غیره را آماده کنید.

- از کاربرد همزن بالونی (c3) برای درست کردن خمیر سنتکین یا خمیر سبک اکیدا خودداری کنید

- حداقل زمان عمل کردن: 10 دقیقه.

- موتور a	a1	گزینه سرعت
d - کوزه مخلوط کن (برطبق مدل)	d1	کوزه
d2	درب	خروجی کم سرعت
d3	کلاهک اندازه کیری	خروجی لوازم جانبی مخلوط کن
e - خرد کننده سبزیجات (بسته به مدل)	e1	خروجی برش دهنده سبزیجات
e2	ضمیمه خرد کننده سبزیجات	دکمه آزادسازی سر چند کاره
e2.1	بدنه درام	سر چند کاره
e3	شافت	خروجی پرسرعت
e4	فشار دهنده	پوشش
e5	بست حفاظت درام	- مجموعه کاسه
A	درام خرد کننده	b1 کاسه
e6	درام رنده درشت	b2 درب
e7	درام رنده ریز	c - لوازم جانبی میکسر
e8	درام رایب کوچن E (برطبق مدل)	c1 خیرکیر
e9	محروم سبب زمینی سرخ شده R (برطبق مدل)	c2 میکسر
		c3 همنز بالونی

لوازم جانبی مدلی که شما خریده اید، روی برچسب در بالای بسته بندی نشان داده شده است.

اولین استفاده

- قبل از استفاده برای اولین بار، تمام قطعات و لوازم جانبی را در آب صابون دار شستشو دهید. بشوینید و خشک کنید.
- دستگاه را روی سطح صافی تمیز و خشک قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که گزینه سرعت (a1) در وضعیت ۰ قرار گرفته و سپس دستگاه را به برق وصل کنید.
- شما چند گزینه برای راه اندازی دستگاه خود دارید:
 - راه اندازی متناسب (پالس): گزینه سرعت (a1) را بست و وضعیت "پالس" یچرخانید. با استفاده از پالس های متوالی می توانید کنترل بهتری بهنگام آماده کردن غذاهای خاص داشته باشید.
 - راه اندازی مستقر: گزینه سرعت (a1) را بطرف وضعیت دلخواه از "۱" به "۴" بر اساس غذائی که تهیه می کنید چرخانید.
- شما می توانید آن را در صورت لزوم در حین آماده سازی تغییر دهید.
- برای توقف دستگاهی گزینه (a1) را بطرف ۰ یچرخانید و سپس دستگاه را خاموش کنید.

حافظت از بار بیش از حد ظرفیت:

لوازم آشپزخانه شما مجهز به ریز پردازنده کنترل و تجزیه و تحلیل قدرت در هنگام کار کردن می باشد. اگر دستگاه شما بیش از حد ظرفیت پر شده است، آن را از طریق کاهش سرعت یا خاموش کردن به خودی خود، تنظیم می کنند. اگر خاموش می شود، دکمه انتخاب سرعت (a1) را به موقعيت ۰ حرکت دهید، دستگاه را خاموش کنید و مقداری از مواد را بردارید. اجازه دهید تا دستگاه شما برای چند دقیقه استراحت کند. سپس می توانید دستگاه را روشن نموده و دوباره راه اندازی کنید با چرخاندن دکمه انتخاب سرعت (a1) به سرعت مورد نیاز برای دستورالعمل.

شماره بندی پاراکراف بر طبق اعداد در نمودار انجام می شود.

- اگر کابل برق و یا پریز آسیب دیده، از کاربرد دستگاه خودداری کنید.
به منظور حفظ اینمی، این قطعات باید توسط مرکز خدمات مجاز جایگزین گردد (لیست موجود در دفترچه خدمات رویت شود).

فقط بازارهای اروپایی

- با تمام لوازم جانبی (بسته به مدل) به جز همزن (c3) و سوهان (e9, e6, e7, e8) : این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
کودکان نباید از دستگاه استفاده کنند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس اطفال دور نگه دارید.

- کودکان نباید از دستگاه به عنوان یک اسباب بازی استفاده کنند.
• این دستگاه برای استفاده توسط مردم با ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی، و یا توسط افرادی بدون تجربه و یا داشتن لازم در نظر گرفته شده است، تنها در صورتی که در حال استفاده از آن تحت نظارت باشند، و یا دستورالعمل های مربوط به نحوه استفاده از آن به یک شیوه امن به آنها داده شده باشد و خطرات بالقوه دست اندکار را درک کنند.
• لوازم جانبی (بسته به مدل) همزن (c3) و خردکن ها (e7, e8, e9) قابل استفاده توسط کودکان 8 سال و بالاتر می باشد در صورتیکه تحت نظارت باشند یا دستورالعمل استفاده از دستگاه در یک راه امن داده شده باشد و اگر آنها خطرات دست اندکار را درک کنند.

- تمیز کردن و تعمیرات مصرف کننده نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون مراقبت انجام گیرد. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان زیر 8 سال دور نگه دارید.

- فقط از یک وسیله جانبی در یک زمان استفاده کنید.
- از کاربرد کاسه (b1, d1) به عنوان ظرفی برای منجمد کردن پخت و پز یا ضد عفونی کردن خودداری کنید.
- آین دستگاه به منظور استفاده خانگی در نظر گرفته شده است. این دستگاه برای استفاده در موارد ذیل در نظر گرفته شده است، و ضمانت برای موارد ذیل قابل اجرا نخواهد بود:
 - آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیط‌های کار؛
 - خانه در مزرعه؛
 - استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکان‌های مسکونی؛
 - محیط تختخواب و صرف صبحانه.
- راهنمای دستور العمل در مورد چگونگی تنظیم سرعت و زمان عملکرد هر دستگاه را بررسی کنید.
- راهنمای دستور العمل در مورد چگونگی مونتاژ و اتصال لوازم جانبی به دستگاه را بررسی کنید.
- راهنمای دستور العمل در مورد چگونگی تمیز کردن (برای اولین بار و به طور منظم) قطعات در تماس با مواد غذایی، و نحوه تمیز کردن و نگهداری دستگاه را بررسی کنید.

اتصال الکتریکی:

- تطابق قدرت دستگاه با تامین برق خود را بررسی کنید. هرگونه خطا در اتصال نادرست موجب ابطال ضمانت خواهد شد.
- دستگاه هنگام استفاده نشدن، در حین پاک کردن یا قطع برق، باید خاموش شود.
- با کشیدن سیم برق برای قطع پریز اکیدا "خودداری کنید.
- از قرار دادن دستگاه، کابل موجود یا پریز برق در آب یا سایر مایعات خودداری کنید.
- سیم برق باید دور از دسترس کودکان نگه داشته شود و نباید در نزدیکی یا تماس با قطعات داغ دستگاه، منابع گرمایشی یا گوششها تیز قرار گیرد.

- لوازم جانبی مخلوط کن و یا تیغه را زمانی که دستگاه در حال کار کردن است لمس نکنید.
- از آویزان شدن مو، روسربی، کراوات و غیره روی دستگاه هنگام کار کردن خودداری کنید.
- از گذاشتن وسایلی نظیر (قاشقی کاردکی غیره) از طریق دهانه درب (d2) در کاسه (b1) یا در لوله خوراک بدنه درام (e2) خودداری کنید.
- تیغه ها بسیار تیز می باشد : برای جلوگیری از آسیب دیدگی، هنگام تخلیه کاسه (d) و خردکن کوچک، مونتاژ / جدا سازی قطعات مخروط برش (e5) خردکن کوچک و ضمیمه خرد کردن، و هنگام تمیز کردن این لوازم جانبی (بسته به مدل)، به آنها با دقت دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مواد غذایی می باشد؛ از آن برای آماده سازی موارد دیگر استفاده نکنید.
- مایع جوشیده (بالاتر از 80°C/176°F) را در کاسه نریزید (b1 و d1 بسته به مدل)
- همیشه ابتدا مواد مایع را در کاسه مخلوط کن بریزید (بسته به مدل) قبل از آنکه مواد جامد را اضافه کنید.
- برای جلوگیری از ریختن مواد به بیرون، از سطح حداقل در کاسه تجاوز نکنید (زمانی که به آن اشاره شده است).
- زمانی که دستگاه روشن است، انگشتان دست خود یا هر جسم دیگر را در کاسه مخلوط کردن قرار ندهید (بسته به مدل).
- درب و / یا کاسه مخلوط کردن (بسته به مدل) را بلند نکنید تا زمانی که دستگاه به طور کامل متوقف شده باشد.
- از دستگاه بر روی سطح صاف ، تمیز و خشک استفاده کنید.
- استفاده از لوازم جانبی دستگاه برش سبزیجات (e) و سر برش دهنده (بسته به مدل) : همیشه از فشار دهنده با لوازم جانبی دستگاه برش سبزیجات برای هدایت غذا به لوله تغذیه استفاده کنید.
- از راه اندازی کوزه مخلوط کن (d) بدون درب (d2)، بدون مواد یا فقط محصولات خشک خودداری کنید.

- دستورالعمل ها را قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، با دقت مطالعه کنید؛ برای هرگونه استفاده که منطبق با دستورالعمل ها نباشد، تولید کننده مبرا از مسئولیت خواهد بود.
- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید احتساب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، می توان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
- این دستگاه فقط برای استفاده داخلی در خانه و در ارتفاع زیر 2000 متر طراحی شده است.
- در صورتی که دستگاه به درستی کار نمی کند و یا آسیب دیده است. با مرکز خدمات مجاز اتصال فرمائید (لیست موجود در دفترچه خدمات رویت شود).
- هر گونه تعمیر و نگهداری بغير از تمیز کردن و نگهداری توسط مشتری باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود (لیست موجود در دفترچه خدمات رویت شود).
- همیشه دستگاه را در هنگام مونتاژ، جداسازی قطعات و تمیز کردن و یا اگر شما آن را بی مراقب ترک کرده اید، از پریز برق بکشید.
- خطر آسیب دیدگی در صورتی که دستگاه به درستی استفاده نشود.
- از قرار دادن لوازم جانبی در اجاق مایکروویو خودداری کنید.
- برای ایمنی خود، فقط از لوازم جانبی و قطعات یدکی طراحی شده برای دستگاه شما و فروش در یک مرکز خدمات مجاز استفاده کنید.
- همیشه کوزه (d) بردارید قبل از آنکه دکمه آز ادسازی (a3) سر چند کاره (a4) را را فشار دهید.
- قبل از عوض کردن لوازم جانبی یا دست زدن به قطعاتی که در طول عملیات حرکت می کنندی دستگاه را خاموش و از منبع تامین برق جدا کنید.