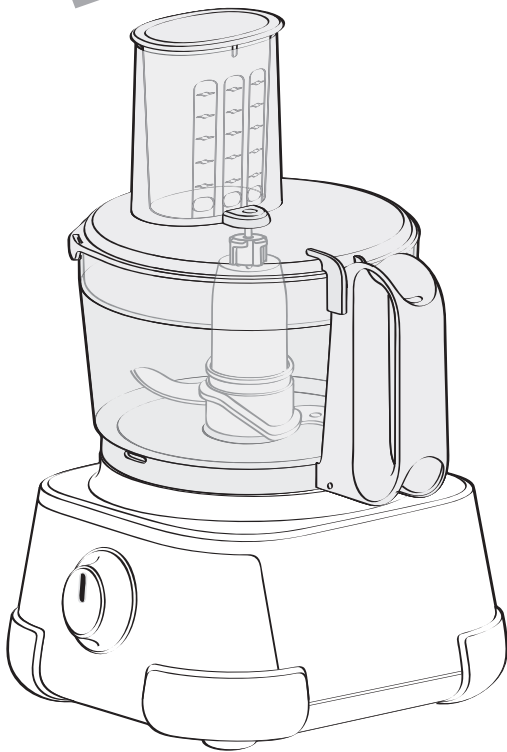
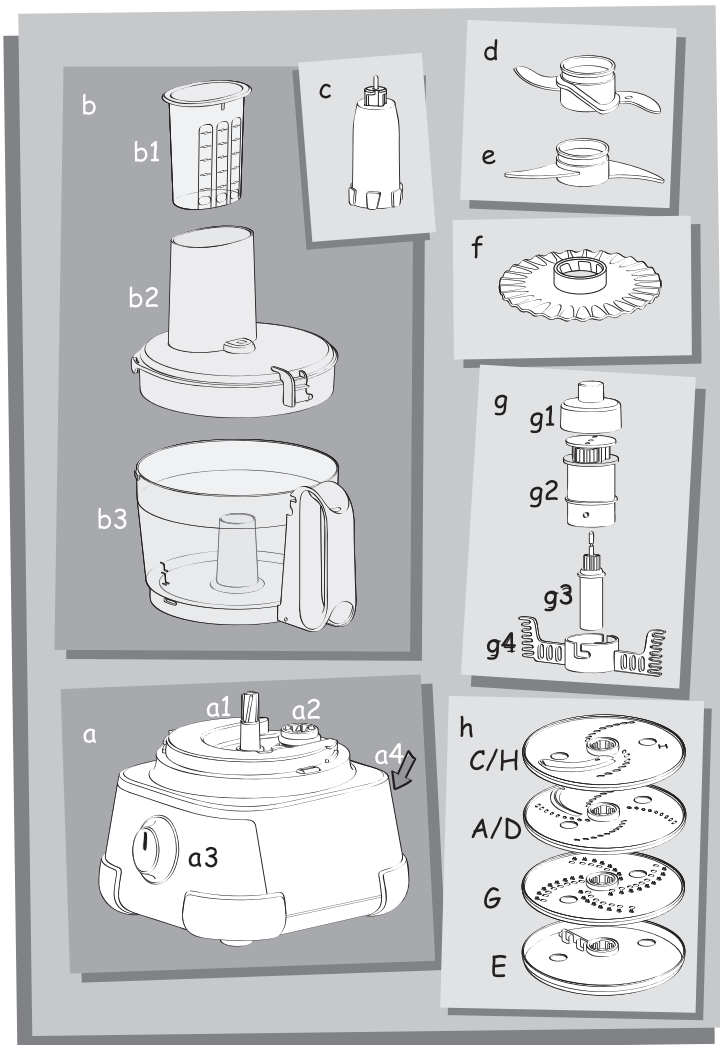


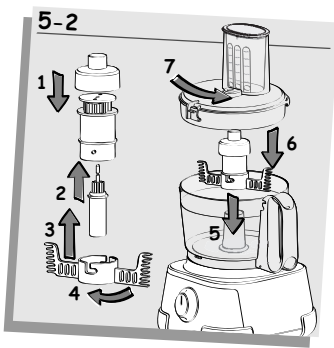
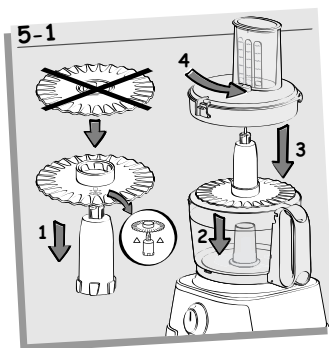
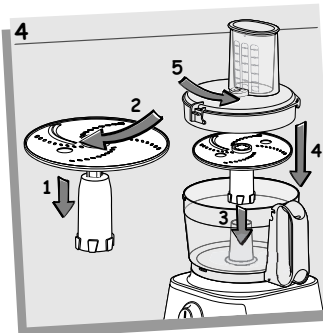
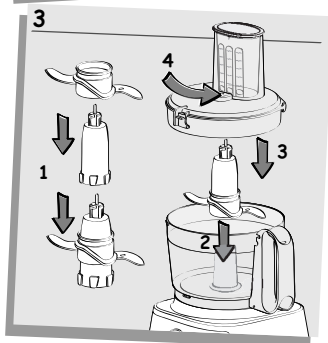
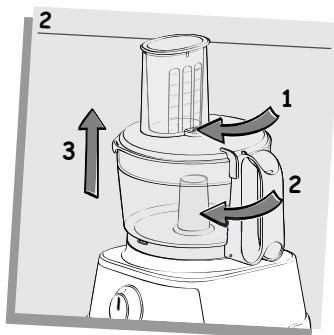
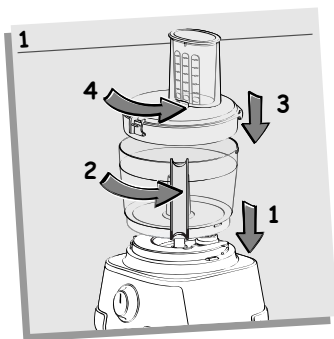
Moulinex
masterchef 5000

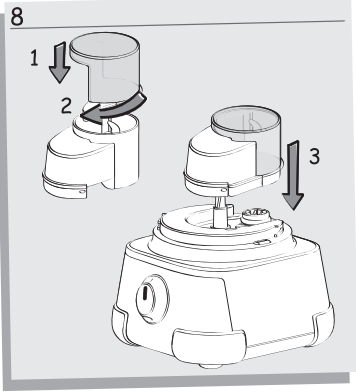
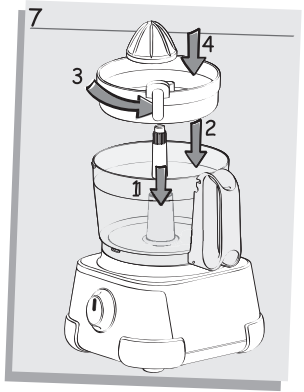
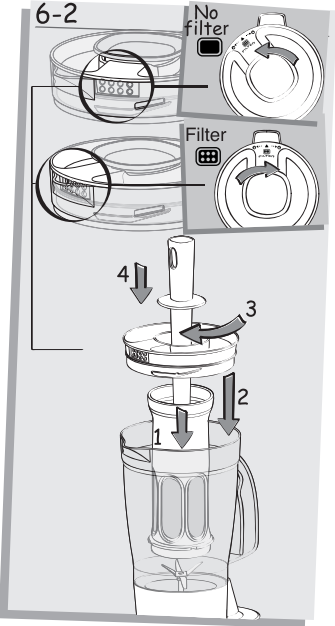
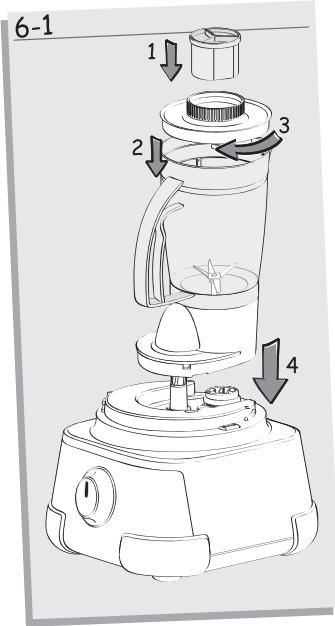
FR
EN
DE
NL
IT
DA
NO
SV
FI

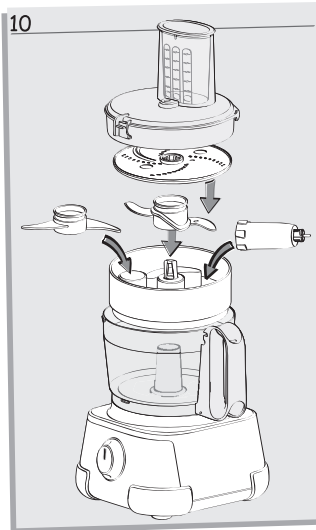
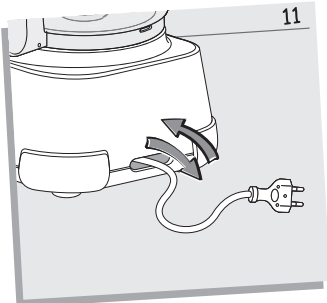
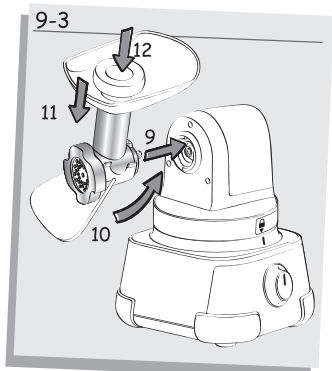
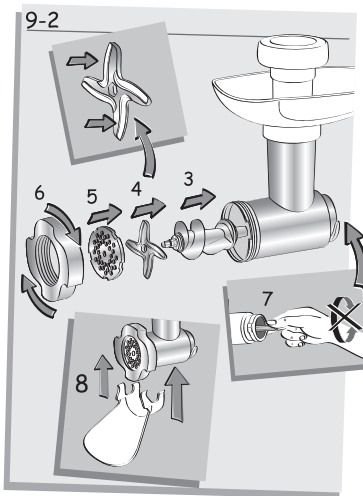
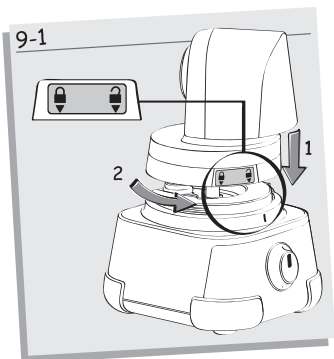


www.moulinex.com









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

FR



CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.** Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- 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.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- 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).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre 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).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau hachoir, le couteau du bol mixer, du moulin fines-herbes et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau hachoir (d) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer (13) avec son couvercle (12).
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez jamais le pilon (14) sans le couvercle du bol mixeur (12) sinon il risque de toucher les lames.

- **Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates,**

etc... au-dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.



DESCRIPTION

a Bloc moteur

- a1 Sortie lente bloc moteur
- a2 Sortie rapide bloc moteur
- a3 Sélecteur de vitesses : position « Pulse » (marche intermittente) - « 0 » - « 1 » - « 2 »
- a4 Cavité pour le rangement du cordon.

b Ensemble bol hachoir

- b1 Poussoir doseur
- b2 Couvercle avec cheminée
- b3 Bol

c Entraîneur

d Couteau hachoir inox

e Couteau pétrin (selon modèle)

f Disque émulsionneur (selon modèle)

g Batteur émulsionneur (selon modèle)

- g1 Bague supérieure de l'entraîneur
- g2 Réducteur de l'entraîneur
- g3 Entraîneur
- g4 Batteur

h Disques coupe - légumes

- C/HRâpé gros ou Tranché gros
- A/D Râpé fin ou Tranché fin (selon modèle)

- G Parmesan - Reibekuchen (selon modèle)

- E Coupe-frites (selon modèle)

i Bol mixer (selon modèle)

- i1-1 Bouchon doseur gradué
- i2-1 Couvercle avec filtre
- i3 Bol mixer
- i4 Pilon
- i5 Filtre à jus

OU

- i1-2 Bouchon doseur

- i2-2 Couvercle

- i3 Bol mixer

j Presse-agrumes (selon modèle)

- j1 Cône

- j2 Panier filtre

- j3 Entraîneur Presse-agrumes

k Moulin Fines-Herbes (selon modèle)

- k1 Couvercle

- k2 Bol moulin fines-herbes

l Réducteur pour tête hachoir (selon modèle)

m Tête hachoir (selon modèle)

- m1 Poussoir

- m2 Plateau amovible

- m3 Corps

- m4 Guide aliment

- m5 Vis

- m6 Couteau 4 branches

- m7* Grilles

- m7-1 Grille petits trous : haché fin

- m7-2 Grille gros trous : haché gros

- m8 Ecrou

n Spatule

o Boîte de rangement



MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.

- «Pulse» (marche intermittente) : tournez le bouton (a3) sur la position «Pulse» par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (a3) sur la position «1» ou «2».

- Arrêt : tournez le bouton (a3) sur la position «0».

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

1 : MISE EN PLACE DU BOL HACHOIR ET DU COUVERCLE

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol (b).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée légèrement à droite du sélecteur de vitesse (a3).
- Verrouillez le bol en le tournant vers la droite.
- Placez l'accessoire choisi dans celui-ci.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol. Verrouillez-le en le tournant vers la droite dans la poignée du bol.

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

2 : RETRAIT DU BOL HACHOIR ET DU COUVERCLE

- Déverrouillez le couvercle (b2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le libérer de la poignée du bol. Vous pourrez alors le soulever et le retirer.
- Déverrouillez le bol en le tournant également dans le sens des aiguilles d'une montre.
- C'est seulement à ce moment que vous pouvez le soulever et le retirer du bloc moteur.

3 : HACHER / MÉLANGER / PÉTRIR / MIXER

3.1 HACHER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c)
- Couteau hachoir inox (d)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.

- Glissez le couteau hachoir (d) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position «Pulse». Vous pouvez hacher jusqu'à 300g d'aliments tels que :
 - . viande crue ou cuite (désossée, dénervée et coupée en dés).
 - . poissons crus ou cuits (sans peau et sans arête).
 - . produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
 - . des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

3.2 PÉTRIR / MÉLANGER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
 - Entraîneur (c)
 - Couteau hachoir (d) ou couteau pétrin (e) (selon modèle).
- ##### MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
 - Glissez le couteau hachoir (d) ou le couteau pétrin (e) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
 - Mettez les ingrédients dans le bol.
 - Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche. Vous pouvez pétrir jusqu'à :
 - 600g de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée... en 30s.
 - 500g de pâte à pains spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain aux céréales... en 30s
- Vous pouvez mélanger jusqu'à :
 - 600g de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt... en 1 min.30s à 2 min.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 0,5 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

3.3 MIXER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position "2" pour la mise en marche. Vous pouvez mixer jusqu'à 0,5 litre de potage, soupe, compote en 20s.

4 : RÂPER / TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Disques coupe-légumes (h) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Verrouillez le disque coupe-légumes sur l'entraîneur (c) puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

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

Vous pouvez préparer avec les disques coupe-légumes :

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

5 : ÉMULSIONNER / BATTRE / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3) et selon modèle
- Batteur émulsionneur ou Disque émulsionneur (f) avec son entraîneur (c).

5.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES AVEC DISQUE EMULSIONNEUR:

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le disque émulsionneur (f) dans le bon sens, comme indiqué dans l'image 5.1, et verrouillez-le sur l'entraîneur (c), puis positionnez l'ensemble sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

5.2 MONTAGE DES ACCESSOIRES AVEC BATTEUR EMULSIONNEUR

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Placez la bague supérieure (g1) sur le réducteur (g2) et l'entraîneur (g3) à l'intérieur de ce dernier. L'axe métallique de l'entraîneur (g3) doit ressortir au centre de la bague (g1).
- Placez le batteur (g4) sur l'ensemble entraîneur (g2) en le verrouillant sur les ergots, et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2L).

- N'utilisez jamais ces accessoires pour pétrir des pâtes lourdes (pâtes à pain...) ou mélanger des pâtes légères (biscuits, quatre-quarts...).

6 : HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER TRÈS FINEMENT

6.1 ACCESSOIRES UTILISES :

- Ensemble bol mixer (i) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (i3) sans dépasser le volume maximal de 1L.
- Placez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1), et verrouillez-le

en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Positionnez le bol mixer assemblé (1) sur le bloc moteur (a), la poignée face au sélecteur de vitesse.
- Attendez l'arrêt total du robot avant de retirer le bol mixer du bloc moteur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.

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

- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
- N'utiliser jamais le bol mixer avec des produits secs uniquement (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal suivant :
 - 1L pour les mélanges épais.
 - 0,8L pour les mélanges liquides.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (11) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

Conseils :

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

Vous pouvez :

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

6.2 Pour réaliser du lait de soja, des jus de fruits, des cocktails sans pépins ni peaux, vous pouvez utiliser le filtre à jus

(i5).

Pour cela, positionnez le filtre dans le bol mixer (i3), les grilles métalliques vers le bas, en vous assurant de placer les fentes du filtre sur les nervures intérieures du bol.

- Placez le couvercle (i2-1) sur le bol mixer pour fixer le filtre.
- Introduisez les aliments ou liquides dans le filtre par l'ouverture du bouchon doseur (11-1). Remplacez le bouchon doseur et tournez le sélecteur (a3) sur la position «1» ou «2» ou donnez quelques impulsions vers la position «Pulse».

Conseil : Pour les jus de carottes ou de pommes, coupez les fruits en petits cubes et ajoutez une dose d'eau.

- Le pilon (i4) permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment) dans le bol mixer. Pour cela, introduisez le pilon par l'orifice central du couvercle du bol mixer (i2). En fonctionnement, poussez les aliments vers les lames à l'aide du pilon.

ATTENTION : N'utilisez jamais le pilon (i4) sans le couvercle (i2) sinon il risque de toucher les lames. N'utilisez pas votre pilon avec un autre accessoire.

Vous pouvez verser directement vos préparations liquides sans enlever le couvercle (i2-1) par le filtre intégré au couvercle.

Pour cela, tournez le couvercle sur la position filtre (fig 6-2).

7 : PRESSER LES AGRUMES

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3).
- Ensemble presse-agrumes (j) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez l'entraîneur (j3) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Posez le panier filtre (j2) sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.

- Posez le cône (j1) sur la cheminée du panier (j2).
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : déverrouillez le panier (j2) puis le bol et vous pourrez alors enlever l'ensemble du bloc moteur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (j1).
- Tout en le maintenant, tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» pour la mise en marche.
- Vous pouvez obtenir jusqu'à 0,6 L de jus d'agrumes sans vider le bol.
- **Attention :** vous devez rincer le panier filtre (j2) tous les 0.2 L.

8 : HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS**ACCESSOIRES UTILISÉS :**

- Ensemble fines-herbes (k) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol moulin fines-herbes (k2).
- Placez le couvercle (k1) sur le bol moulin fines-herbes (k2) et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'ensemble sur le bloc moteur (a).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

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

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

- . Avec le moulin fines-herbes (k) vous pouvez :
- . Hacher en quelques secondes : abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés ;
- quantité/Temps maximum : 80g / 5s

9 : TÊTE HACHOIR**ACCESSOIRES UTILISÉS :**

Ensemble réducteur (l) et tête hachoir (m) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :**9.1 Mise en place du réducteur sur le robot**

- Placez le réducteur (l) sur le bloc moteur (a) en plaçant les repères du réducteur et du bloc moteur (a) face à face. Verrouillez-le en le tournant vers la droite.

9.2 Assemblage de la tête hachoir

- Prenez le corps (m3) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis (m5) (axe long en premier) dans le corps (m3).
- Emboîtez le couteau (m6) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (m7-1 ou m7-2) sur le couteau en faisant correspondre les ergots avec les encoches de la tête (m3).
- Vissez fortement l'écrou (m8) sur le corps (m3) dans le sens des aiguilles d'une montre, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.
- Clipez le guide aliments (m4) sous la tête hachoir (m3).

9.3 Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil

- Face au réducteur (appareil à l'arrêt et déconnecté de l'alimentation), présentez la tête hachoir (m) cheminée inclinée vers la droite. Engagez la tête hachoir à fond sur le réducteur (l).
 - Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage. La tête hachoir (m) se verrouillera automatiquement sur le réducteur (l) dès sa mise en fonctionnement.
 - Engagez le plateau amovible (m2) sur la cheminée.
 - Branchez l'appareil.
- MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :**
- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs.

- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ) et placez-les sur le plateau (m2).
 - Placez un récipient sous la tête hachoir muni du guide aliment (m4).
 - Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.
 - Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (m1).
 - Ne poussez jamais les aliments avec les doigts ou tout autre ustensile.
- N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.
- Assurez-vous que votre viande est bien décongelée.

10 : RANGEMENT des ACCESSOIRES

Votre robot est muni d'une boîte de rangement (o) qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol (b). Vous pouvez y placer l'entraîneur (c), le couteau hachoir inox (d), le couteau pétrin (e), 2 disques : coupe-légumes (h) ou émulsionneur (f).

11 : MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a4).



NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle, dans l'eau ou sous le robinet à l'exception de l'ensemble de la tête hachoir (l+m3+m6+m7+m8) et du bloc moteur (a).
Essuyez ces derniers avec une éponge humide.
- Une fois essuyés, recouvrez d'huile alimentaire le couteau 4 branches (m6) et les grilles (m7) pour éviter tout risque d'oxydation.

- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (i3). Fermez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.

- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

Astuce : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.



RANGEMENT



SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil.

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



ELIMINATION DES MATÉRIAUX 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 ÉLECTRONIQUES OU ÉLECTRIQUES EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ 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 :

- Couteau hachoir inox
- Couteau pétrin
- Disque émulsionneur
- Batteur émulsionneur

- Disques coupe - légumes

- C/H : Râpé gros / Tranché gros
- A/D : Râpé fin / Tranché fin
- G : Parmesan - Reibekuchen
- E : Coupe-frites
- Bol mixer
- Filtre à jus + pilon
- Presse-agrumes
- Moulin fines-herbes
- Hachoir



QUELQUES RECETTES DE BASE

Pâte à pain blanc

375g de farine – 225ml d'eau tiède –
1 sachet de levure de boulanger –
5g de sel.

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

Pâte à pizza

150g de farine – 90ml d'eau tiède –
2 cuillères à soupe d'huile d'olive –
½ sachet de levure de boulanger – sel.
Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse «2», et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc... Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive.

Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfournez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

Pâte Brisée

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

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

Pâte à crêpes (dans le bol (b) avec le couteau hachoir (d) ou pétrin (e), ou dans le bol mixer (1))

160g de farine – 1/3 de L de lait – 2 œufs –
½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile – 15 g de sucre (facultatif) – Rhum ou fleur d'oranger ou vanille selon votre goût.

. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d), mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse «1», pendant 20s, puis, passez à vitesse «2» pendant 25s.

. Dans le bol mixer (13), mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse «2», et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis mixez pendant 45s.

Quatre-quarts

180g de farine – 180g de beurre de mou –
180g de sucre – 3 œufs entiers –
½ sachet de levure chimique – 1 pincée de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse «2» pendant 1min 30s. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 40 à 50 min.

Gâteau aux épices

150g farine – 70g de beurre mou – 70g de sucre – 3 œufs – 50ml de lait – 2 cuillères à café de levure chimique – 1 cuillère à café de cannelle – 1 cuillère à café de gingembre – 1 cuillère à café de muscade râpée – 1 zeste d'orange râpée – 1 pincée de poivre.
 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez tous les ingrédients. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 50s. Mettez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 50min. à Th 6 (180°C).
 Servez tiède ou froid avec de la compote ou de la marmelade.

Gâteau au chocolat

5 œufs, 200g de sucre, 3 cuillères à soupe de farine, 200g de beurre fondu, 200g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 100ml de lait.
 Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.
 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse «2» pendant 45s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, en passant en vitesse «1», ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait. Lorsque tous les ingrédients sont incorporés laissez fonctionner 15s en vitesse «2».
 Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1h, Th5/6 (160°C)

Crème Chantilly

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

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

ACCESSOIRES UTILISES :

- Disque émulsionneur (f)
 Dans le bol du robot muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 40s.
ACCESSOIRES UTILISES :
 - Batteur émulsionneur (g)
 Dans le bol muni du batteur émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 3 min. 30 s environ.

Mayonnaise

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, ¼ de litre d'huile, sel, poivre.
ACCESSOIRES UTILISES :
 - Disque émulsionneur (f)
 Dans le bol du robot muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
 Sélectionnez la vitesse «2», faites fonctionner pendant 5 s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.
ACCESSOIRES UTILISES :
 - Batteur émulsionneur (g)
 Dans le bol du robot muni du batteur émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile.
 Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
 Sélectionnez la vitesse «1», faites fonctionner pendant 20 s en versant lentement une partie de l'huile par la cheminée, puis sans arrêter le robot passez en vitesse «2» et versez le restant de l'huile.
Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.
Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.

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



SICHERHEITSHINWEISE

DE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Gerätes mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- **Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.** Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (Inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie nach der Benutzung (auch bei Stromausfall) und vor der Reinigung den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft)
- Alle Eingriffe, die über die übliche Reinigung und Wartung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft) vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe von sich drehenden oder scharfen Teilen des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, darf das Stromkabel nur in einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem autorisierten Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie stets den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Hackmesser, dem Messer des Mixkrugs, der Kräutermühle und den Scheiben des Gemüseschneiders um: sie sind extrem scharf. Vor dem Ausleeren der Schüssel muss unbedingt das Hackmesser (d) von seinem Mitnehmer (c) herausgenommen werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug (i3) stets mit seinem Deckel (i2).
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs

- den völligen Stillstand des Gerätes ab.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen oder Sterilisieren).
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellengeeignet.

- Verwenden Sie den Stößel (i4) nie ohne den Deckel des Mixkrugs (i2), weil er in diesem Fall das Messer berühren würde.
- **Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.**



BESCHREIBUNG

a Motorblock

- a1 Langsamer Antrieb des Motorblocks
- a2 Schneller Antrieb des Motorblocks
- a3 Geschwindigkeitsregler mit Pulse-Funktion (Intervallbetrieb) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
- a4 Kabelaufbewahrungsfach.

b Einheit Schüssel

- b1 Stopfer mit Messeinteilung
- b2 Deckel mit Einfüllstutzen
- b3 Schüssel

c Mitnehmer

d Hackmesser aus Edelstahl

e Teigmesser (je nach Modell)

f Emulgierscheibe (je nach Modell)

g Emulgierbesen (je nach Modell)

- g1 Oberer Ring des Mitnehmers
- g2 Getriebe des Mitnehmers
- g3 Antriebsachse
- g4 Besen

h Scheiben des Gemüseschneiders

- C/H Grob reiben oder Grob schneiden
- A/D Fein reiben oder Fein schneiden (je nach Modell)

G Parmesan –

Reibekuchen (je nach Modell)

E Pommesscheibe (je nach Modell)

i Mixkrug (je nach Modell)

- i1-1 Dosierdeckel mit Messeinteilung
- i2-1 Deckel mit Filter
- i3 Mixkrug

i4 Stößel

i5 Saffilter

ODER

i1-2 Deckel

i2-2 Dosierdeckel

i3 Mixkrug

j Zitruspresse (je nach Modell)

j1 Kegel

j2 Filterkorb

j3 Mitnehmer der Zitruspresse

k Kräutermühle (je nach Modell)

k1 Deckel

k2 Behälter der Kräutermühle

l Getriebe des Fleischwölfs

(je nach Modell)

m Fleischwolf (je nach Modell)

- m1 Stopfer
- m2 Einfülltrichter
- m3 Fleischwolfgehäuse
- m4 Ablaufhilfe
- m5 Schnecke
- m6 Messer mit 4 Flügeln
- m7* Lochscheiben

m7-1 Lochscheibe mit kleinen Löchern: Fein hacken

m7-2 Lochscheibe mit großen Löchern: Grob hacken

m8 Verschlussring

n Spatel

o Aufbewahrungsbox



INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie.
- Der Fleischwolf darf nicht in die Spülmaschine.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.

- Schließen Sie das Gerät an.
- Pulse-Funktion (Intervallbetrieb): Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position «Pulse». Der Intervallbetrieb ermöglicht bei verschiedenen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position «1» oder «2».

- Anhalten des Gerätes: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position «0».

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

1: EINSETZEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE

- Schüssel (b).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss sich dabei ein wenig rechts vom Geschwindigkeitsknopf (a3) befinden.
- Stellen Sie die Schüssel durch eine Rechtsdrehung fest.
- Geben Sie das Zubehörteil in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn nach rechts in den Griff der Schüssel drücken.

Die Schüssel (b3) muss unbedingt vor dem Aufsetzen des Deckels (b2) auf dem Motorblock (a) festgestellt werden.

2: ABNEHMEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

- Lösen Sie den Deckel (b2) durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Griff der Schüssel. Der Deckel kann nun angehoben und abgenommen werden.
- Entriegeln Sie die Schüssel ebenfalls durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Erst jetzt kann die Schüssel angehoben und vom Motorblock abgenommen werden.

3: HACKEN / MISCHEN / KNETEN / MIXEN

3.1 HACKEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
- Mitnehmer (c)
- Hackmesser aus Edelstahl (d)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

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

- Lassen Sie das Hackmesser (d) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «2» oder, für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs, auf Position «Pulse». Sie können Sie bis zu 300g Lebensmittel hacken wie:
 - . rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entseht und in Würfel geschnitten).
 - . roher oder gekochter Fisch (ohne Haut und Gräten).
 - . harte Lebensmittel: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie...).
 - . weiche Lebensmittel: bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln, Spinat...).

3.2 HACKEN / MISCHEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
- Mitnehmer (c)
- Hackmesser (d) oder Teigmesser (e) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Lassen Sie das Hackmesser (d) oder das Teigmesser (e) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «2».
- Sie können folgende Mengen kneten:

- 600g schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig usw. in 30 Sekunden.
 - 500g Teig für bestimmte Brotsorten wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot usw. in 30 Sekunden
- Sie können folgende Mengen mischen:
- 600g leichten Teig wie: Biskuitteig, Eischwerkuchenteig, Joghurtkuchenteig usw. in 1 Minute 30 bis 2 Minuten.

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

3.3 MIXEN

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
- Sie können in 20 Sekunden bis zu 0,5 Liter Gemüsesuppe, Suppe, Kompott mixen.

4: RASPELN / SCHNEIDEN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
- Mitnehmer (c)
- Gemüsescheibe (h) (je nach Modell)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie die Gemüsescheibe auf dem Mitnehmer (c) fest und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (b1) weiter.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zum Schneiden auf Position «1» und zum Raspeln auf «2».

Die Gemüsescheibe dient zum:

- Grob Raspeln (C) / Fein Raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse...
- Dick Schneiden (H) / Dünn Schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, Äpfel, Karotten, Kohl...

- Pommesscheibe (E): Kartoffeln...
- Reibekuchen (G): Parmesan, Kartoffeln...

5: EMULGIEREN / SCHLAGEN / SCHAUMIG RÜHREN

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
- und je nach Modell
- Emulgierbesen oder Emulgierscheibe (f) mit dem Mitnehmer (c).

5.1 MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE MIT DER EMULGIERSCHEIBE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Lassen Sie die Emulgierscheibe (f) mit der entsprechenden Seite wie auf Abbildung 5.1 angegeben auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie sie darauf fest; setzen Sie anschließend die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

5.2 MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE MIT DEM EMULGIERBESEN

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie auf dem Sockel fest.
- Setzen Sie den oberen Ring (g1) auf das Getriebe (g2) und den Mitnehmer (g3) im Inneren desselben. Die Metallachse des Mitnehmers (g3) muss in der Mitte des Rings (g1) wieder austreten.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (g4) auf die Einheit Mitnehmer (g2) und lassen Sie sie in die Zapfen einrasten; setzen Sie danach das Ganze auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1» oder «2».
- Zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (1 bis 6), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).
- Dieses Zubehörteil darf nicht zum Kneten von schweren Teigen (Brotteig,...) oder zum Mischen von leichten Teigen (Biskuitteig, Eischwerteig,...) benutzt werden.

6: GLATTRÜHREN / MISCHEN / SEHR FEIN MIXEN**6.1 VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Mixer (1) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug (i3) und achten Sie dabei darauf, die Höchstmarke von 1 L nicht zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel (i2) mit dem Dosiersverschluss (i1) auf und stellen Sie ihn durch Drehen in Uhrzeigerrichtung fest.
- Stellen Sie den zusammengesetzten Mixkrug (1) auf den Motorblock (a); der Griff des Mixkrugs muss sich dabei gegenüber des Geschwindigkeitsreglers befinden.
- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie den Mixkrug vom Motorblock abnehmen.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1» oder «2».
- Um den Mischvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch die Position «Pulse» einstellen.
- Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixkrug. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
 - Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
 - Benutzen Sie den Mixkrug niemals nur für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse...).
 - Füllen Sie stets zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den

Mixkrug und achten Sie darauf, den angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten:

- 1 L für dickflüssige Zubereitungen.
- 0,8 L für flüssige Zubereitungen.
- Wenn Sie während des Mischvorgangs weitere Zutaten hinzufügen wollen, nehmen Sie den Dosiersverschluss (i1) vom Deckel ab und geben die Zutaten durch die Einfüllöffnung bei.

Tipps:

- Wenn sich beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixkrugs absetzen: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker es aus der Steckdose. Nehmen Sie den Mixkrug vom Gehäuse des Gerätes ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit dem Spatel (n) und lassen Sie sie in die Schüssel zurückfallen. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixkrug und halten Sie sie von der Schneide fern.

Sie können:

- fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompott, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Far) mischen.

6.2 Der Saffilter (i5) dient zur Zubereitung von Sojamilch, Fruchtsäften und Cocktails ohne Kerne und Schalen.

Setzen Sie dazu den Filter mit den Metallgittern nach unten in den Mixkrug (i3) und achten Sie darauf, dass die Schlitz des Filters in die Vertiefungen im Inneren des Mixkrugs einrasten.

- Setzen Sie den Deckel (i2-1) auf den Mixkrug, um den Filter festzustellen.
- Geben Sie die Lebensmittel oder Flüssigkeiten über die Öffnung im Dosierdeckel (i1-1) in den Mixkrug. Setzen Sie den Dosierdeckel wieder ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) auf Position «1» oder «2» oder drücken Sie mehrmals kurz die Position «Pulse».

Ein Tipp: Bei der Zubereitung von Karotten- und Apfelsaft sollte das Obst in

kleine Stücke geschnitten und mit etwas Wasser versetzt werden.

- Der Stößel (i4) dient zum Glätten und Zerdrücken der Zubereitungen (besonders dickflüssige Zubereitungen) im Mixkrug. Führen Sie dazu den Stößel durch die Zentralöffnung des Deckels (i2) des Mixkrugs ein. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stößel bei laufendem Gerät zum Messer hin.

VORSICHT: Verwenden Sie den Stößel (i4) nie ohne den Deckel (i2), weil er in diesem Fall das Messer berühren würde. Der Stößel darf nicht mit anderen Zubehöreilen verwendet werden.

Flüssige Zubereitungen können ohne Abnehmen des Deckels (i2-1) direkt durch den in den Deckel eingebauten Filter ausgegossen werden.

Stellen Sie dazu den Deckel auf die Position Filter ein (Abb. 6-2).

7: AUSPRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel (b3)
 - Zitruspresse (j) (je nach Modell).
- MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:**
- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
 - Lassen Sie den Mitnehmer (j3) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
 - Setzen Sie den Filterkorb (j2) auf die Schüssel und stellen Sie ihn durch eine Rechtsdrehung fest.
 - Setzen Sie den Presskegel (j1) auf den Stutzen des Filterkorbes (j2).
 - Zum Abnehmen der Zitruspresse: entriegeln Sie den Filterkorb (j2) und anschließend die Schüssel; anschließend kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Setzen Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (j1).
- und stellen Sie den Geschwindigkeitsfregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1».

- Es können bis zu 0,6 L Zitrusfruchtsaft ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
- **Vorsicht:** der Filterkorb (j2) muss alle 0,2 L geleert werden.

8: KLEINE MENGEN SEHR FEIN HACKEN VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Kräutermühle (k) (je nach Modell).
- MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:**
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter der Kräutermühle (k2).
 - Setzen Sie den Deckel (k1) auf den Behälter der Kräutermühle (k2) auf und stellen Sie ihn durch Drehen in Uhrzeigerichtung fest.
 - Setzen Sie die Einheit auf den Motorblock (a).

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «2» und lassen Sie die Kräutermühle während des Betriebs auf dem Motorblock.

Um den Zerkleinerungsvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch die Position «Pulse» einstellen.

Die Kräutermühle (k) dient zum: verarbeiten von Kräutern und zum

- Hacken in wenigen Sekunden: getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, entkernte Pflaumen: Menge / Höchstzeit: 80g / 5S

9: FLEISCHWOLF

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

Getriebe (l) und Fleischwolf (m) (je nach Modell).

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

9.1 Einsetzen des Getriebes in die Küchenmaschine

- Setzen Sie das Getriebe (l) auf den Motorblock (a) und achten Sie darauf, dass sich die Zeichen auf dem Getriebe und auf dem Motorblock (a) gegenüber stehen. Stellen Sie es durch Drehen nach rechts fest.

9.2 Zusammensetzen des Fleischwolfs

- Fassen Sie das Gehäuse (m3) am Stutzen an und positionieren Sie es so, dass die breiteste Öffnung nach oben

- zeigt. Führen Sie anschließend die Schnecke (m5) (die lange Achse voran) in das Gehäuse (m3) ein.
- Stecken Sie das Messer (m6) mit den Schneiden nach außen auf die kurze Achse.
 - Bringen Sie die gewünschte Lochscheibe (m7-1 oder m7-2) auf dem Messer an: die Zapfen müssen in die Aussparungen des Aufsatzes (m3) einrasten.
 - Schrauben Sie den Verschlussring (m8) im Uhrzeigersinn auf dem Gehäuse (m3) fest; sie darf jedoch nicht blockiert werden.
 - Überprüfen Sie die Montage. Die Achse darf kein Spiel haben und darf sich nicht um die eigene Achse drehen. Im gegenteiligen Fall müssen die vorhergehenden Schritte wiederholt werden.
 - Klipsen Sie die Ablaufhilfe (m4) unter dem Fleischwolf (m3) fest.

9.3 Einsetzen des Fleischwolfs in das Gerät

- Das Gerät muss ausgeschaltet und ausgesteckt sein. Halten Sie den Fleischwolf (m) vor das Getriebe. Er muss leicht nach rechts gedreht werden. Stecken Sie den Fleischwolf ganz auf das Getriebe (l).
- Drehen Sie den Stutzen zurück in eine senkrechte Stellung, bis er blockiert. Der Fleischwolf (m) wird automatisch auf dem Getriebe (l) festgestellt, sobald er in Betrieb genommen wird.
- Stecken Sie den Einfülltrichter (m2) auf den Stutzen.
- Schließen Sie das Gerät an.

INBETRIEBNAHME UND TIPPS:

- Bereiten Sie die gesamte Menge der zu hackenden Zutaten vor. Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen.

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (etwa 2 x 2 cm) und legen Sie diese auf den Einfülltrichter (m2).
- Stellen Sie einen Behälter unter den Fleischwolf mit der Ablaufhilfe (m4).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a3) zur Inbetriebnahme auf Position «1» oder «2».
- Geben Sie das Fleisch Stück für Stück mit Hilfe des Stopfers (m1) in den Einfüllstutzen.
- Schieben Sie die Zutaten nie mit Ihren Fingern oder einem Utensil weiter. Lassen Sie das Gerät beim Hacken von Fleisch nie länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb laufen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch ganz aufgetaut ist.

10: AUFBEWAHRUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Ihre Küchenmaschine ist mit einer in der Schüssel (b) untergebrachten Aufbewahrungsbox (o) versehen. In dieser Box können der Mitnehmer (c), das Hackmesser aus Edelstahl (d), das Teigmesser (e) und 2 Scheiben aufbewahrt werden: die Gemüsescheiben (h) oder die Emulgierscheibe (f).

11: EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE

Für einen bequemeren Betrieb und eine einfachere Aufbewahrung des Gerätes kann die Kabellänge reduziert werden; schieben Sie dazu das Stromkabel einfach durch die auf der Rückseite befindliche Öffnung (a4) ins Innere des Motorblocks (a) (Abb. 1).



REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
- Waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab: die Teile sind mit Ausnahme des Fleischwolfs (l+m3+m6+m7+m8) und des Motorblocks (a) spülmaschinenfest

und können im Wasserbad oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Wischen Sie den Motorblock und den Fleischwolf (1+m3+m6+m7+m8) mit einem feuchten Schwamm ab.

- Nach dem Abtrocknen müssen das Messer mit 4 Flügeln (m6) sowie die Scheiben Lochscheiben (m7) mit Speiseöl eingerieben werden, um jedwede Oxidation zu unterbinden.
- Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixkrug (i3). Setzen Sie den Deckel (i2) mit dem Dosierschluss (i1) auf.

Drücken Sie mehrmals die Pulse-Taste. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Spülen Sie den Mixkrug ab.

- Die Schneiden der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.

Ein Trick: Wenn die Plastikteile des Gerätes durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden, reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.



AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.



DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- den Anschluss des Gerätes.
- ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Kundendienst(siehe Liste im Serviceheft).



ENTSORGUNG DER VERPACKUNGSMATERIALIEN UND DES GERÄTS



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

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



ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.
- ➔ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.



ZUBEHÖR

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

- Hackmesser aus Edelstahl

- Teigmesser

- Emulgierscheibe

- Emulgierbesen

- Scheiben des Gemüseschneiders

• C/H: Grob reiben / Grob schneiden

• A/D: Fein reiben / Fein schneiden

• G: Parmesan - Reibekuchen

• E: Frittenschneider

- Mixkrug

- Saffilter + Stößel

- Zitruspresse

- Kräutermühle

- Zerkleinerer



EIN PAAR GRUNDREZEPTE

Weißbrotteig

375g Mehl - 225ml lauwarmes Wasser - 1 Päckchen Backhefe - 5g Salz
Setzen den Hack- (d) oder den Teigmesser (e) in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie Mehl, Salz, und Backhefe in die Schüssel ein. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (etwa 30 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und bringen Sie ihn in Form. Legen Sie ihn dann auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech. Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240°C vor. Stellen Sie, sobald sich das Volumen des Brotes verdoppelt hat, ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt. 30 Minuten lang backen.

Pizzateig

150g Mehl - 90ml lauwarmes Wasser - 2 Esslöffel Olivenöl - 1/2 Päckchen Backhefe - Salz
Setzen den Hack- (d) oder den Teigmesser (e) in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie Mehl, Salz, und Backhefe in die Schüssel ein. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb

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

Mürbteig

280g Mehl - 140g weiche, in Stücke geschnittene Butter - 70ml lauwarmes Wasser und eine Prise Salz.
Setzen das Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie Mehl, Salz und Butter in die Schüssel des Gerätes. Setzen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das Wasser zu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 25 bis 30 Sekunden). Lassen Sie

den Teig an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde lang ruhen und rollen Sie ihn dann aus. Mit dem gewünschten Belag belegen und backen.

Crêpesteig

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

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

-Teigmesser (e)

Setzen Sie das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel des Gerätes. Setzen Sie das Gerät 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe «1» in Betrieb, dann 25 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe «2».

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Mixkrug (i3)

Geben Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls in den Mixkrug (i3). Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch die zentrale Öffnung des Deckels der Schüssel nach und nach das Mehl zu. Mixen Sie die Masse 45 Sekunden lang.

Eiswerkuchen

180g Mehl - 180g weiche Butter - 180g Zucker - 3 ganze Eier - 1/2 Päckchen Backpulver - eine Prise Salz
Setzen den Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel des Gerätes. Setzen Sie das Gerät 1 Min. 30 auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180°C vor. Geben Sie den Teig in eine Cake-Form und backen Sie sie 40 bis 50 Minuten.

Gewürzkuchen

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

Setzen den Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel ein. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel des Gerätes. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe «2» ein und setzen Sie das Gerät 50 Sekunden lang in Betrieb. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform und backen Sie den Kuchen 50 Minuten bei 180°C. Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

Schokoladenkuchen

5 Eier, 200g Zucker, 3 Esslöffel Mehl, 200g geschmolzene Butter, 200g Schokolade, 1 Päckchen Backpulver, 100ml Milch. Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt. Setzen das Hack- (d) oder das Teigmesser (e) in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie den Zucker und die Eier in diese. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und rühren Sie die Mischung 45 Sek. lang schaumig. Lassen Sie das Gerät weiter laufen und gehen Sie auf die Geschwindigkeitsstufe «1», geben Sie durch den Einfüllstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu. Setzen Sie, wenn alle Zutaten beigegeben sind, das Gerät 15 Sek. auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb.

Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang bei 160°C.

Schlagsahne

200ml sehr kalte flüssige Sahne, 30g Puderzucker.
Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank.

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Emulgierscheibe (f)

Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in diese ein. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe

«2» ein und setzen Sie das Gerät 40 Sekunden lang in Betrieb.

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Emulgierbesen (g)

Setzen Sie den Emulgierbesen in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in diese ein. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe «2» ein und setzen Sie das Gerät etwa 3 Min. 30 lang in Betrieb.

Mayonnaise

1 Eigelb, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel

Essig, 1/4 Liter Öl, Salz, Pfeffer.

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Emulgierscheibe (f)

Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in diese ein. Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «2» in Betrieb und lassen Sie es 5 Sekunden lang laufen; lassen Sie es weiter laufen und geben Sie durch den Einfüllstutzen des Deckels ganz langsam das Öl dazu. Wenn die Mayonnaise fest wird, nimmt sie eine helle Färbung an.

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Emulgierbesen (g)

Setzen Sie den Emulgierbesen in die Schüssel des Gerätes ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in diese ein. Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.

Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe «1» in Betrieb, lassen Sie es 20 Sekunden lang laufen und geben Sie dann langsam einen Teil des Öls bei; lassen Sie es weiter laufen, gehen Sie auf Geschwindigkeitsstufe «2» und geben Sie das restliche Öl dazu.

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

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

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



SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: In the event of any use that does not comply with the instructions, the manufacturer shall accept no liability.
- Check that the power voltage for your appliance corresponds to that of your mains installation.
- **Any connection error renders the guarantee invalid.** This appliance is designed for household use inside the house.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are disabled, or by people with no experience or familiarity with such devices, unless they are supervised by a person who is responsible for their security or have received instructions as to how to use the appliance.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always unplug your appliance from the mains as soon as you have finished using it (even in the event of a power outage) and when you clean it.
- Do not use your device if it is not operating correctly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre (see list in service booklet).
- All repair work other than cleaning and basic maintenance by the customer must be done by an approved centre (see list in service booklet).
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance or close to a heat source or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. To avoid any danger, it is imperative that you have them replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).
- For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance, sold by an approved service centre.
- Always use the pusher to guide food into the feeder tube, never use your fingers or another utensil such as a fork, spoon or knife or any other object.
- Handle the chopping knife, the blender knife, the herb mill and the vegetable cutting disks very carefully: they are extremely sharp. You must remove the chopping knife (d) by the drive (c) before emptying the bowl of its contents.
- Do not use your appliance when empty.
- Always use your blender (i3) with its lid (i2).
- Never touch moving parts, wait for the blender to stop completely before removing the accessories.
- Do not use the accessories as a recipient (freezing – cooking – heat sterilisation).
- Do not place the accessories in a microwave oven.
- Never use the pestle (i4) without the lid cover of the blender (i2) or it could touch the blades.
- **Do not allow long hair, scarves, ties, etc.** to dangle over the blender while it is working.



DESCRIPTION

a Motor unit

- a1 Slow output motor unit
- a2 Fast output motor unit
- a3 Speed switch: "Pulse" (intermittent) position - '0' - '1' - '2'
- a4 Cord storage cavity

b Bowl chopper unit

- b1 Measurer pusher
- b2 Lid with feeder tube
- b3 Bowl

c Drive**d Stainless steel chopping knife****e Kneading blade (depending on the model)****f Emulsifying disk (depending on the model)****g Emulsifying mixer (depending on the model)**

- g1 Upper ring of the drive
- g2 Drive reducing gear
- g3 Drive
- g4 Mixer

h Vegetables cutting disks

C/H Thick grated or thick sliced

A/D Thin grated or thin sliced (depending on model)

G Parmesan – Reibekuchen (depending on model)

E Chip cutter (depending on model)

i Blender (depending on the model)

- i1-1 Graduated measuring cap
- i2-1 Lid with filter

- i3 Blender
- i4 Pestle
- i5 Juice filter
- OR
- i1-2 Measuring cap
- i2-2 Lid

- i3 Blender

j Citrus press (depending on the model)

- j1 Cone
- j2 Filter basket
- j3 Citrus press drive

k Herb mill (depending on model)

- k1 Lid
- k2 Herb mill bowl

l Chopper head reducing gear (depending on model)**m Chopper head (depending on the model)**

- m1 Pusher
- m2 Removable tray
- m3 Body
- m4 Food guide
- m5 Screw
- m6 4 branch knife
- m7* Grids
 - m7-1 Small hole grid: finely chopped
 - m7-2 Large hole grid: thickly chopped
- m8 Bolt

n Spatula**o Storage box**

EN



USING FOR THE FIRST TIME

- Before using the appliance for the first time, clean all of the accessories in warm soapy water. Rinse and dry.
- Use the motor unit (a) on a work surface that is flat, clean and dry.
- Plug your appliance in.
- "Pulse" (intermittent): turn the knob (a3) to the "Pulse" position successively for better control over certain mixtures.
- Continuous function: turn the knob (a3) to position '1' or '2'.
- Stop: turn the knob (a3) to position '0'.

Paragraph numbering matches the numbers of the diagrams.**1: SETTING UP THE CHOPPER BOWL AND LID****ACCESSORIES USED**

- Bowl unit (b)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a), with the handle of the bowl positioned slightly to the right of the speed switch (a3).
- Lock the bowl by turning it to the right.

- Place the selected accessory in it.
- Place the lid (b2) on the bowl. Lock it by turning it to the right in the bowl handle.

It is essential to lock the bowl (b3) on the motor unit (a) before locking the lid (b2).

2: REMOVAL OF THE CHOPPER BOWL AND LID

- Unlock the lid (b2) by turning it anticlockwise in order to release the bowl handle. You can then lift and remove it.
- Unlock the bowl also by turning it anticlockwise.
- Only then will you be able to lift it up and remove it from the motor unit.

3: CHOP / MIX / KNEAD / BLENDING

3.1 CHOPPING

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
- Drive (c)
- Stainless steel chopping knife (d)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Slide the chopping knife (d) on the drive (c) and place it on the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed selector (a3) to position "2" to start, or for better control of the chopping, use the position "Pulse." You can chop up to 300g of food such as:
 - . raw or cooked meat (boneless, diced).
 - . raw or cooked fish (without skin or bones).
 - . hard foods: cheese, dried fruits, some vegetables (carrots, celery ...).
 - . soft foods: some vegetables (onions, spinach ...).

3.2 KNEAD / MIX

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)

- Drive (c)
- Chopping knife (d) or kneading knife (e) (depending on the model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Slide the chopping knife (d) or the chopping knife (e) on the drive (c) and place it on the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed switch (a3) to the position "2" to start it up.
You can knead up to:
 - 600g of heavy dough, such as: white bread dough, shortcrust pastry... in 30 sec.
 - 500g of special bread doughs such as: rye bread, wholemeal bread, cereal bread, etc. in 30 sec.
- You can mix up to:
 - 600g of light dough or mixture, such as: biscuits, pound cake, yogurt cake...in 1 min 30s to 2 min.

You can also mix up to 0.5 litres of pancake and waffle mixture, etc. in 1 min to 1 min 30 sec.

3.3 BLENDING

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start. You can blend to 0.5 litre of soup or stewed fruit in 20 seconds.

4: GRATE / SLICE

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
- Drive (c)
- Vegetable cutting disk (h) (depending on model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it.
- Lock the vegetable disk cutting on the motor unit outlet (a1).
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Introduce the food through the feeder

tube and push them using the pusher (b1).

- Turn the speed switch (a3) to the position "1" to slice or position "2" to grate.
Using the vegetable cutting disks, you can:
 - . thick grating (C) / thin grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese...
 - . thick sliced (H) / thin sliced (D): potatoes, onions, cucumbers, beets, apples, carrots, cabbage...
 - . chip cutter (E): chips...
 - . reibekuchen (G): parmesan, potatoes...

5: EMULSIFY / BEAT / WHIP

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
and depending on model
- Emulsifying mixer or emulsifying disk (f) with driver (c).

5.1 ASSEMBLING THE ACCESSORIES WITH THE EMULSIFYING DISK:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Slide the emulsifying disk (d) in the right direction, as shown on image 5.1, and lock it to the drive (c) and place it on the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

5.2 ASSEMBLING THE ACCESSORIES WITH THE EMULSIFYING MIXER

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it to the base.
- Place the top ring (g1) on the reducing gear (g2) and the drive (g3) inside it. The metal axis of the drive (g3) should come out of the middle of the ring (g1).
- Place the hand mixer (g4) over the drive unit (g2) and lock it on the pins, before positioning everything onto the motor unit outlet (a1).
- Put the ingredients in bowl.
- Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed switch (a3) to the position "1" or "2" to start it up.
You can prepare: mayonnaise, garlic mayonnaise, egg whites until stiff (1 to 6 eggs), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.2 l).
- Never use these accessories to knead heavy doughs (bread dough, etc.) or to mix light doughs (cookies, pound cakes, etc.).

6: HOMOGENISE / MIX / BLEND VERY FINELY

6.1 ACCESSORIES USED:

Blender unit (l) (depending on model).
ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Put the ingredients in the blender (i3) without exceeding the maximum volume of 1 L.
- Close the lid (i2), with the measuring cap (i1), and lock it by turning it clockwise.
- Turn the assembled blender (l) on the motor unit (a), with the handle facing the speed switch.
- Wait until the blender has come to a complete stop before removing it from the motor unit.

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed switch (a3) to the position "1" or "2" to start it up.
You can use the "Pulse" position for better control of the mixture.
- Never fill the blender with a boiling liquid.
- Always use the blender with its lid.
- Do not use the blender with dry products only (hazelnuts, almonds, peanuts etc.).
- Always pour the liquid ingredients into the bowl first before adding the solid ingredients, without exceeding the following maximum levels:
 - 1 L for thick mixtures.
 - 0.8 L for liquid mixtures.
- To add ingredients while the appliance is working, remove the measuring cap (i1) from the lid and add the ingredients through the feeder hole.

Tips:

- When mixing, if the ingredients stick to the sides of the bowl, stop the machine and unplug it. Remove the blender unit from the body of the appliance. Using the spatula (n), drop the mixture onto the blade. Never put your hands or fingers into the bowl or near the blade.

You can:

- prepare finely mixed smooth soups, creams, compotes, smoothies, cocktails.
- prepare all kinds of fluid mixtures (pancakes, doughnuts, clafoutis, far).

6.2 To make soy milk, fruit juices, cocktails without skins or seeds, you can use the juice filter (i5).

To do so, place the filter in the blender (i3), with the metal grids facing down, making sure that you place the slots on the filter against the internal ribs of the bowl.

- Place the lid (i2-1) on the blender to attach the filter.
- Enter the food or liquid in the filter by opening the measuring cap (i1-1). Replace the measuring cap and turn the switch (a3) to position "1" or "2" or turn it a few times to the "Pulse" position.

Tip: For carrot or apple juice, cut the fruit into small cubes and add a dose of water.

- The pestle (i4) is used to homogenise and pack down your mixtures (the thicker ones in particular) into the blender. To do this, insert the pestle through the hole in the centre of the blender lid (i2). While it is turning, push the food towards the blades using the pestle.

ATTENTION: Never use the pestle (i4) without the lid of the blender (i2) or it could touch the blades. Do not use your pestle with another accessory.

You can pour your liquid mixtures directly in without taking the lid off (i2-1) through the filter built into the lid. To do this, turn the lid to the filter position (fig 6-2).

7: PRESS CITRUS FRUIT

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b3)
- Citrus press set (j) (depending on model)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) and lock it.
- Slide the drive (j3) onto the motor unit outlet (a1).
- Place the filter basket (j2) on the bowl and lock it by turning it to the right.
- Place the cone (j1) on the basket feeder tube (j2).
- To remove the citrus press: unlock the basket (j2) then the bowl and then you can then remove everything from the motor unit.

START-UP AND ADVICE:

- Place half a citrus fruit on the cone (j1).
- While holding it down, turn the speed switch (a3) to the position "1" to start it up.
- You can get up to 0.6 L of citrus juice without emptying the bowl.
- Note: you must rinse the filter basket (j2) every 0.2 L.

8: CHOP SMALL QUANTITIES VERY FINELY

ACCESSORIES USED:

- Herb mill set (k) (depending on model)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:

- Put the ingredients in the herb mill bowl (k2).
- Place the lid (k1) on the herb mill bowl (k2) and lock it by turning it clockwise.
- Place the assembly on the motor unit (a).

START-UP AND ADVICE:

- Turn the speed switch (a3) to the position "2" to start it up while at the same time holding the herb mill on the motor unit while it is operating.

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

With the mill herb (k) you can:

- Chop in just a few seconds: dried apricots, dried figs, pitted prunes: quantity/maximum time: 80g / 5s

9: CHOPPER HEAD**ACCESSORIES USED:**

Reducer (l) and chopper head (m)
(depending on model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES:**9.1 Placing the reducer on the food processor**

- Place the reducer (l) on the motor unit (a) by setting the marks of the reducer and the motor unit (a) opposite one another. Lock it by turning to the right.

9.2 Assembly of the chopper head

- Take the body (m3) by the feeder tube, placing the widest opening upwards. Then insert the screw (m5) (long axis first) in the body (m3).
- Insert the knife (m6) on the short axis placing the sharp edges outwards.
- Place the grid chosen (m7-1 or m7-2) on the knife by aligning the lugs with the notches in the head (m3).
- Tighten the nut (M8) on the body (m3) clockwise, without blocking it.
- Check that everything is assembled. The axis should not be able to wobble, nor should it be able to turn round. Otherwise, repeat the previous operations.
- Clip the food guide (m4) under the chopper head (m3).

9.3 Placing the chopper head on the appliance

- With the appliance off and unplugged, place the chopper head (m) with the feeder tube tilted to the right opposite the reducer. Fit the chopper head firmly in to the reducer (l).
- Bring the feeder tube back to the vertical until it blocks. The chopper

head (m) will automatically lock on the reducer (l) when it starts up

- Fit the removable tray (m2) on the feeder tube.

- Plug the device in.

START-UP AND ADVICE:

- Prepare the amount of food to be chopped. Remove the bones, cartilage and nerves.
- Cut the meat into pieces (around 2 x 2 cm) and place them on the tray (m2). Place a receptacle under the chopper head with the food guide (m4).
- Turn the speed switch (a3) to the position "1" or "2" to start it up.
- Introduce the meat into the feeder tube, piece by piece, using the pusher (m1).
- Never push food with your fingers or any other utensil.

Do not use your appliance for more than 15 minutes when chopping meat.

- Make sure your meat is fully thawed.

10: STORAGE of the ACCESSORIES

Your food processor is equipped with a storage box (o) can be positioned inside the bowl (b). You can use it to store the drive (c), the stainless steel chopping knife (d), kneading knife (e), 2 disks: vegetable cutter (h) or emulsifying disk (f)

11: CORD LENGTH ADJUSTMENT

For more comfortable use or easy storage, you can reduce the length of the power cord by pushing it inside the motor unit (a) through the opening at the back (a4).

**CLEANING**

- Unplug the device.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories: they can all go in the dishwasher, in water or under the tap with the exception of the chopper head unit (l+m3+m6+m7+m8) and the motor unit (a). These should be wiped with a damp sponge.
- Once dried, coat the 4 branch knife (m6) and grids (m7) with edible oil to prevent oxidation.

- Pour hot water with a few drops of liquid soap in the blender (I3). Close the lid (I2), with the measuring cap (I1). Press pulse a few times. Unplug the device. Rinse the bowl.

- **The blades are extremely sharp accessories. Handle them with care.**

Tip: In the event that your accessories are coloured by the food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth with sunflower oil and then clean them as usual.

STORAGE

Do not store your food processor in a damp environment.

WHAT DO I DO IF MY APPLIANCE DOESN'T WORK?

If your appliance does not work, check:

- that it is properly plugged in.
- that each accessory is locked.

Your appliance still does not work?

Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

DISPOSAL OF THE APPLIANCE AND ITS PACKAGING MATERIALS



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 device itself, please contact the appropriate service of your local authority.

END OF LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC PRODUCTS



Environmental protection first!

① Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.

➔ Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.

ACCESSORIES

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

- Stainless steel chopping knife
- Kneading knife
- Emulsifying disk
- Emulsifying mixer
- Vegetable cutting disks
- C/H: Thick grated / thick sliced

- A/D: Fine grating / thin slicing
- G: Parmesan – Reibekuchen
- E: Chip cutter
 - Blender
 - Juice filter + pestle
 - Citrus press
 - Herb mill
 - Chopper



SOME BASIC RECIPES

White bread dough

375g of flour – 225ml of lukewarm water – 1 packet of baker's yeast – 5g of salt
 In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the flour, salt and yeast. Run at speed "2", and after the first few seconds, pour the warm water down the feeder tube. Once the dough forms a ball (around 30s), stop the food processor. Leave the dough in a warm place to rise until it has doubled in size. Then rework the dough to shape it, then place it on your baking sheet, buttered and floured. Leave it to rise again. Pre-heat your oven to gas mark 8 (240°). Once the bread has doubled in size, put it in the oven along with a glass filled with water, for a more crusty loaf. Leave to bake for 30 min.

Pizza dough

150g of flour – 90ml of lukewarm water – 2 tablespoons of olive oil – 1/2 sachet of baker's yeast – salt
 In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the flour, salt and yeast. Run at speed "2", and after the first few seconds, pour the warm water and olive oil down the feeder tube. Once the dough forms a ball (15 to 20s), stop the food processor. Leave the dough in a warm place to rise until it has doubled in size. Preheat your oven to gas mark 8 (240°). Meanwhile, spread the dough out and add your selected toppings: tomato puree and onions, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Garnish your pizza with a few anchovies and black olives, sprinkle a little oregano and grated Gruyere, and dash with a few drops of olive oil. Place the garnished pizza on your baking sheet, buttered and floured. Place in the oven for 15 to 20 minutes, monitoring the progression.

Shortcrust pastry

280g of flour – 140g of soft diced butter – 70ml of water – a pinch of salt
 In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the flour, the salt and the butter.
 Run at speed "2" for a few seconds, then pour the water down the feeder tube. Continue mixing until the dough forms a ball (25 to 30s). Leave to stand in the cool for at least 1 hour before rolling it out and cooking with the filling of your choice.

Pancake mixture (in the bowl (b) with the chopping knife (d) or kneading hook (e), or in the blender (i))

160g of flour – 1/3 L of milk – 2 eggs – 1/2 teaspoon of table salt – 2 tablespoons of oil – 15 g of sugar (optional) – Rum or orange blossom or vanilla according to taste
 In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d), place all the ingredients. Run at speed "1" for 20s, then go to speed "2" for 25s.
 Put all the ingredients except the flour in the blender (i3). Run at speed "2", and after a few seconds, add the flour gradually, through the hole in the middle of the blender lid, then mix for 45s.

Pound cake

180g of flour – 180g of soft butter – 180g of sugar – 3 whole eggs – 1/2 sachet of baking powder – 1 pinch of salt
 In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d) or kneading blade (e), place all the ingredients. Run at speed "2" for 1 min 30s. Preheat the oven to gas mark 6 (180°). Pour the mixture into a cake dish and cook for 40 to 50 minutes.

Gingerbread

150g flour – 70g of soft butter – 70g of sugar – 3 eggs – 50ml of milk –

2 teaspoons of baking powder – 1 teaspoon of cinnamon – 1 teaspoon of ginger – 1 teaspoon of grated nutmeg – 1 grated orange zest – 1 pinch of pepper .

In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife (d) or kneading blade (e), place all the ingredients. Select speed "2" and run for 50s. Place in a buttered and floured tin and cook for 50 min at gas mark 6 (180°C).

Serve warm or cold with fruit stew compote or jam.

Chocolate cake

5 eggs, 200g of sugar, 3 tablespoons of flour, 200g of melted butter, 200g of chocolate, 1 sachet of baking powder, 100ml of milk .

Melt the chocolate in a bain-marie with 2 tablespoons of water. Add the butter and stir until the mixture is completely melted.

In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife (d) or kneading hook (e), place the sugar and eggs and run at speed "2" for 45s until the mixture becomes foamy. Without stopping the food processor, go down to speed "1" and add the melted chocolate, flour, yeast and milk through the feeder tube. When all ingredients are mixed in together, run at speed "2" for 15s. Pour into a buttered cake tin and bake for about 1 hour at gas mark 5/6 (160°C)

Chantilly Cream

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

The bowl must be cold, place in the refrigerator for a few minutes.

ACCESSORIES USED:

- Emulsifying disk (f)

In the bowl of the food processor fitted with emulsifying disk, put the fresh cream and icing sugar. Select speed "2" and run for 40s.

ACCESSORIES USED:

- Emulsifying mixer (g)

In the bowl fitted with emulsifying mixer, put the fresh cream and icing sugar.

Select speed "2" and run for around 3 min. 30 s.

Mayonnaise

1 egg yolk, 1 teaspoon of mustard, 1 teaspoon of vinegar, ¼ litre of oil, salt, pepper.

ACCESSORIES USED:

- Emulsifying disk (f)

In the bowl of the food processor fitted with the emulsifying disk, place all the ingredients except the oil. Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

Select speed "2" and run for 5s, then without stopping, pour in the oil very slowly through the feeder tube. When the mayonnaise has set, it becomes pale.

ACCESSORIES USED:

- Emulsifying mixer (g)

In the bowl of the food processor fitted with the emulsifying mixer, place all the ingredients except the oil.

Place the lid (b2) and lock it on the bowl (b3).

Select speed "1", run for 20 s and slowly pour in a portion of the oil through the feeder tube, then without stopping the food processor go up to speed "2" and pour the remaining oil in.

Note: for successful mayonnaise, the ingredients should be at room temperature.

N.B.: keep refrigerated and use within 24 hours.

De in het zojuist door u aangekochte model begrepen accessoires worden op het etiket boven op de verpakking voorgesteld.



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gaat gebruiken: gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing is ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Zorg ervoor dat de netspanning van uw apparaat overeenstemt met die van uw elektrische installatie.
- **Eventuele aansluitfouten doen de garantie vervallen.** Uw apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact zodra u met gebruiken stopt (zelfs in geval van een stroomstoring) en wanneer u het gaat reinigen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet goed functioneert of beschadigd is. Wendt u in deze gevallen tot een erkend service centrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Alle ingrepen anders dan de gebruikelijke door de klant uitgevoerde reinigings- en onderhoudswerkzaamheden dienen door een erkend service centrum te worden uitgevoerd (zie lijst in het serviceboekje).
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.
- Het snoer mag nooit in de nabijheid van of in contact komen met de hete delen van uw apparaat, in de buurt van een warmtebron of een scherpe hoek.
- Indien snoer of stekker zijn beschadigd dient u het apparaat niet te gebruiken. Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient u het door een erkend service centrum te laten vervangen (zie lijst in het serviceboekje).
- Gebruik omwille van uw veiligheid alleen de voor uw apparaat bedoelde accessoires en reserve onderdelen, deze kunt u bij uw erkende service centrum verkrijgen.
- Gebruik altijd de aandrukstop om de voedingsmiddelen in de aanvoerbuis te geleiden. Nooit uw vingers, een vork, een lepel, een mes of welk ander voorwerp hiervoor gebruiken.
- Behandel het snijmes, het mixermes, het mes van de fijne kruiden molen en de snijschijven voor groenten zeer voorzichtig: ze zijn allen bijzonder scherp. U dient het snijmes (d) met behulp van de aandrijf-as (c) te verwijderen voordat u de mengkom leegt.
- Gebruik uw apparaat nooit leeg.
- Gebruik altijd uw mixerkom (13) met bijbehorend deksel (12).
- Raak de bewegende delen nooit aan, wacht tot het apparaat geheel tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet als mengkom (invriezen - bakken - steriliseren).
- De accessoires nooit in een magnetron stoppen.

NL

- Gebruik de stamper (i4) nooit zonder het deksel van de mixerkom (i2) omdat deze anders met de messen in contact zou kunnen komen.

- **Laat geen lang haar, sjaals, stropdassen, etc...** boven de mengkom en accessoires hangen als het apparaat aanstaat.



BESCHRIJVING

a Motorblok

- a1 Langzame uitgang motorblok
- a2 Snel uitgang motorblok
- a3 Snelheidskeuzeknop: stand « Pulse » - « 0 » - « 1 » - « 2 »
- a4 Snoeropbergruimte.

b Mengkom/snijmes eenheid

- b1 Doseer aandrukstop
- b2 Deksel met aanvoerbuïs
- b3 Mengkom

c Aandrijfas

d RVS snijmes

e Kneedhaak (afhankelijk van het model)

f Emulgeerschijf (afhankelijk van het model)

g Klop/emulgeer accessoire (afhankelijk van het model)

- g1 Bovenste ring van de aandrijfas
- g2 Vertrager van de aandrijfas
- g3 Aandrijfas
- g4 Klopper

h Snijmes voor groenten

C/H Grof Geraspt of Gesneden

A/D Fijn Geraspt of Gesneden

(afhankelijk van het model)

G Parmezaanse kaas -

Rösti (afhankelijk van het model)

E Fritessnijder (afhankelijk van het model)

i Mixerkom (afhankelijk van het model)

i1-1 Doseerdop met maatindeling

i2-1 Deksel met filter

i3 Mixerkom

i4 Stamper

i5 Sapfilter

OU

i1-2 Doseerdop

i2-2 Deksel

i3 Mixerkom

j Citruspers (afhankelijk van het model)

j1 Perskegel

j2 Zeef

j3 Aandrijfas citruspers

k Fijne kruiden molen (afhankelijk van het model)

k1 Deksel

k2 Mengkom fijne kruiden molen

l Vertrager voor snijkop (afhankelijk van het model)

m Snijkop (afhankelijk van het model)

m1 Duwtaaf

m2 Uitneembaar bakje

m3 Behuizing

m4 Voedingsmiddelen geleider

m5 Vis

m6 4-armig mes

m7* Roosters

m7-1 Fijn rooster: fijn gehakt

m7-2 Grof rooster: grof gehakt

m8 Schroefring

n Spatel

o Opbergdoos



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires met warm sop. Spoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlak, schoon en droog oppervlak.
- Sluit uw apparaat aan.

- «Pulse» (met tussenpozen): draai de knop (a3) naar stand «Pulse» voor betere beheersing van bepaalde bereidingen.
- Continue in werking: draai de knop (a3) naar stand «1» of «2».

- Stopzetten: draai de knop (a3) naar stand «0».

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

1: PLAATSEN VAN DE SNIJKOM EN VAN HET DEKSEL

GEBRUIKTE ACCESSOIRES

- De mengkom (b).
- MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES*
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a), positioneer de greep van de mengkom een beetje rechts van de snelheidkeuzeknop (a3).
 - Vergrendel de mengkom door deze naar rechts te draaien.
 - Plaats de gekozen accessoire hierin.
 - Breng het deksel op zijn plaats (b2) op de mengkom. Vergrendel deze door hem in de greep van de mengkom naar rechts te draaien.

U dient de mengkom (b3) op het motorblok (a) te vergrendelen voordat het deksel (b2) wordt vergrendeld.

2: VERWIJDEREN VAN DE MENGKOM EN VAN HET DEKSEL

- Ontgrendel het deksel (b2) door deze met de wijzers van de klok mee te draaien om zo het deksel van de greep van de mengkom te bevrijden. U kunt het deksel nu optillen en verwijderen.
- Ontgrendel de mengkom door deze ook met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Daarna kunt u de mengkom pas van het motorblok tillen en verwijderen.

3: SNIJDEN / MENGEN / KNEDEN / MIXEN

3.1 SNIJDEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Aandrijfas (c)
- RVS snijmes (d)

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.

- Schuif het snijmes (d) op de aandrijfas (c), en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel dit op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar stand «2» om het apparaat aan te zetten of, voor een betere beheersing van het snijden, de voorkeur geven aan de «Pulse» stand. U kunt tot 300g voedingsmiddelen snijden zoals:
 - . rauw of gebakken vlees (uitgebeend, van pezen ontdaan en in dobbelsteentjes gesneden).
 - . rauwe of gebakken vis (zonder huid en graten).
 - . harde producten: kaas, gedroogde vruchten, bepaalde groenten (worteltjes, selderij...).
 - . zachte producten: bepaalde groenten (uien, spinazie...).

3.2 KNEDEN / MENGEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Aandrijfas (c)
- Snijmes (d) of kneedhaak (e) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Schuif het snijmes (d) of het kneedhaak (e) op de aandrijfas (c), en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel deze op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidkeuzeknop (a3) naar de stand «2» om het apparaat aan te zetten. U kunt tot aan de volgende hoeveelheden kneden:
 - 600g zwaar deeg zoals: wittebroods-deeg, kruimeldeeg... in 30 sec.

- 500g deeg voor bijzonder brood zoals: roggebrood, volkoren brood, bruin brood... in 30 sec

U kunt tot aan de volgende hoeveelheden mengen:

- 600g licht deeg zoals: biscuit, cake, kwark.... in 1 min.30 sec tot 2 min.

U kunt ook tot aan 0,5 liter pannenkoeken- of wafelmix etc. mengen. in 1 min tot 1 min 30.

3.3 MIXEN

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

4: RASPEN / IN PLAKJES SNIJDEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Aandrijfas (c)
- Snijschijven voor groenten (h) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Vergrendel de snijschijf voor groenten op de aandrijfas (c) en plaats vervolgens het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Breng het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Voer de voedingsmiddelen in de aanvoerbus van het deksel en geleid ze met behulp van de duwstaaf (b1).
- Draai de snelheidskeuzeknop (a3) naar stand «1» voor het in plakjes snijden of stand «2» voor raspens.

Met de snijschijven voor groenten kunt u de volgende bereidingen maken:

- . grof geraspt (C) / fijn geraspt (A): knolselderij, aardappelen, worteltjes, kaas...
- . dik gesneden (H) / fijn gesneden (D): aardappelen, uien, komkommers, bietjes, appels, worteltjes, kool...
- . frietsnijder (E): friet...
- . aardappelpannenkoeken (G): Parmezaanse kaas, aardappelen...

5: EMULGEREN / KLOPPEN / KLUTSEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- en afhankelijk van het model
- Klop/emulgeer accessoire of Emulgeerschijf (f) met bijbehorende aandrijfas (c).

5.1 MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES MET EMULGEERSCHIJF:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Schuif de emulgeerschijf (f) in de goede richting, zoals getoond in illustratie 5.1, en vergrendel deze op de aandrijfas (c), en plaats vervolgens het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Breng het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel op de mengkom (b3).

5.2 MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES MET KLOP/EMULGEER ACCESSOIRE

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze op het voetstuk.
- Plaats de bovenste ring (g1) op de vertrager (g2) en steek de aandrijfas (g3) hierin. De metalen as van de aandrijfas (g3) moet in het midden van de ring uitkomen (g1).
- Plaats de klopper (g4) op de aandrijfas (g2) door deze op de stijfjes te vergrendelen, en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Breng het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel op de mengkom (b3).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidskeuzeknop (a3) naar de stand «1» of «2» om het apparaat aan te zetten.
U kunt de volgende gerechten bereiden: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, eiwit kloppen (1 tot 6), slagroom (tot 0,2L).
- Gebruik deze accessoires nooit voor het kneden van zware deegsoorten (brooddeeg...) of het mengen van lichte deegsoorten (biscuits, cake...).

6: HOMOGENISEREN / MENGEN / FIJN MIXEN

6.1 GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mixerkom eenheid (1) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de mixerkom (i3) zonder het maximaal volume van 1 L te overschrijden.
- Breng het deksel voorzien van de doseerdop (i1), op zijn plaats (i2) en vergrendel door het met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Zet de mixerkom geassembleerd (i) op het motorblok (a), met de greep naar de snelheidskeuzeknop gedraaid.
- Wacht tot de keukenmachine geheel is gestopt voordat u de mixerkom van het motorblok haalt.

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidskeuzeknop (a3) naar stand «1» of «2» om het apparaat aan te zetten.

U kunt de stand «Pulse» gebruiken om het mixen beter te beheersen.

- Vul de mixerkom nooit met een kokende vloeistof.
- Gebruik uw mixerkom altijd met het bijbehorend deksel.
- Gebruik de mixerkom nooit met alleen droge producten (hazelnooten, amandelen, pinda's...).
- Giet de vloeibare ingrediënten altijd als eerste in de kom alvorens de ingrediënten toe te voegen, zonder het volgende maximaal niveau te overschrijden:
 - 1 L voor stroperige mengsels.
 - 0,8 L voor vloeibare mengsels.
- Om tijdens het mixen ingrediënten toe te voegen haalt u de doseerdop (i1) uit het deksel en giet de ingrediënten door de vulopening naar binnen.

Tips:

- Indien de ingrediënten tijdens het mixen aan de komwand blijven plakken stopt u het apparaat en trekt de stekker uit het stopcontact. Neem de mixerkom van het lichaam van het apparaat. Doe het mengsel met behulp van de spatel (n), op het mes

vallen. Steek nooit handen of vingers in de mengkom en blijf uit de omgeving van het mes.

U kunt:

- fijngemalen soepen, gebonden soepen, room, moes, milkshakes, cocktails maken.
- alle vloeibare deegsoorten mengen (pannenkoeken, donuts, clafoutis, far).

6.2 Voor het bereiden van sojamelk, vruchtensappen, cocktails zonder pit of vel, kunt u uw sapfilter (i5) gebruiken.

Om dit te doen plaatst u de filter in de mixerkom (i3), met de metalen roosters onderop, waarbij u erop let de gleuven in de filter op de binnenrichels van de mengkom te plaatsen.

- Breng het deksel op zijn plaats (i2-1) op de mixerkom om de filter vast te zetten.

- Breng de voedingsmiddelen of vloeistoffen in de filter door de vulopening in de doseerdop (i1-1). Breng de doseerdop weer op zijn plaats en draai de keuzeknop (a3) naar stand «1» of «2» of geef een aantal stoten in de «Pulse» stand.

Tip: Voor wortel- of appelsap snijdt u de vruchten in dobbelsteentjes en voegt u een dosis water toe.

- De stamper (i4) maakt het mogelijk uw bereidingen in de mixerkom te homogeniseren en aan te stampen (en dan vooral de meest stroperige). Steek om dit te doen de stamper door het centrale gat in het deksel van de mixerkom (i2). Duw de voedingsmiddelen met behulp van de stamper naar de messen toe.

LET OP: Gebruik de stamper (i4) nooit zonder deksel (i2) anders loopt de stamper gevaar met de messen in contact te komen. Gebruik uw stamper niet met een ander accessoire.

U kunt uw vloeibare bereidingen direct, zonder het deksel (i2-1) af te nemen, door het in het deksel geïntegreerde filter gieten.

Draai hiervoor het deksel naar de filter stand (fig 6-2).

7: CITRUSVRUCHTEN PERSEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b3)
- Citruspers eenheid (j) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de aandrijfas (j3) op het motorblok (a1).
- Plaats het filtermandje (j2) op de mengkom en vergrendel deze door hem naar rechts te draaien.
- Plaats de perskegel (j1) op de aanvoerbuis van het mandje (j2).
- Om de citruspers uit te nemen: ontgrendel het mandje (j2) en daarna de mengkom, u kunt de eenheid nu van het motorblok halen.

AANZETTEN EN TIPS:

- Plaats een halve citrusvrucht op de kegel (j1).
- Terwijl u deze halve vrucht op zijn plaats houdt draait u de snelheidskeuzeknop (a3) naar stand «1» om het apparaat aan te zetten.
- U kunt zonder de mengkom te legen tot aan 0,6 L vruchtensap verkrijgen.
- **Let op:** u dient het filtermandje (j2) telkens na 0.2 L geperst sap te spoelen.

8: KLEINE HOEVEELHEDEN ZEER FIJN SNIJDEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Fijne kruiden eenheid (k) (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de mengkom met de fijne kruiden molen (k2).
- Breng het deksel (k1) aan op de mengkom met de fijne kruiden molen (k2) en vergrendel deze door deze met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Zet de eenheid op het motorblok (a).

AANZETTEN EN TIPS:

- Draai de snelheidskeuzeknop (a3) naar stand «2» om het apparaat aan te zetten, terwijl u de fijne kruiden molen

tijdens bedrijf op het motorblok vasthoudt.

U kunt de «Pulse» stand gebruiken om het mixen beter te kunnen beheersen.

Met de fijne kruiden molen (k) kunt u:

- . In enkele seconden de volgende producten snijden: gedroogde abrikozen, gedroogde vijgen, ontpitte pruimen;
- hoeveelheid/maximale tijd: 80 g / 5 sec

9: SNIJKOP

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

Vertrager (l) en snijkop (m) eenheid (afhankelijk van het model).

MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES:

9.1 Het plaatsen van de vertrager op de keukenmachine

- Plaats de vertrager (l) op het motorblok (a) door de merktekens van de vertrager en het motorblok (a) tegenover elkaar te plaatsen.
- Vergrendel deze door hem naar rechts te draaien.

9.2 Assembleren van de snijkop

- Pak de behuizing (m3) bij de aanvoerbuis vast en zorg ervoor dat de grootste opening naar boven is gericht. Steek vervolgens de schroef (m5) (de lange kant van de as) in de behuizing (m3).
- Klik het mes (m6) op de korte kant van de as waarbij u de snijkanten naar buiten richt.
- Plaats het gekozen rooster (m7-1 of m7-2) op het mes door de stifjes met de inkepingen van de kop overeen te laten komen (m3).
- Draai de schroefring (m8) met de wijzers van de klok mee stevig op het lichaam (m3) vast, zonder deze echter te blokkeren.
- Controleer de montage. De as mag geen speling hebben, noch om zichzelf te kunnen draaien. In het tegenovergestelde geval begint u weer van voren af aan met de hierboven beschreven handelingen.
- Klik de voedingsmiddelgeleiders (m4) onder de snijkop (m3).

9.3 De snijkop op het apparaat plaatsen

- Houdt de snijkop (m) met de aanvoerbuis schuin naar rechts tegenover de vertrager (met het apparaat uit en de stekker uit het stopcontact). Klik de snijkop geheel op de vertrager (l).
 - Breng de aanvoerbuis in de verticaalstand tot deze blokkeert. De snijkop (m) vergrendelt vanaf de in bedrijfstelling automatisch op de vertrager (l).
 - Klik het uitneembare bakje (m2) op de aanvoerbuis.
 - Sluit het apparaat aan
- AANZETTEN EN TIPS:**
- Bereid de totale hoeveelheid te snijden voedingsmiddelen. Verwijder botten, kraakbeenen en pezen.
 - Snij het vlees in stukjes (ongeveer 2 x 2 cm) en plaats deze in het bakje (m2).
Plaats een mengkom onder de van de voedingsmiddelen geleider voorziene snijkop (m4).
 - Draai de snelheidskeuzeknop (a3) naar stand «1» of «2» om het apparaat aan te zetten.

- Steek het vlees met behulp van de duwstaaf (m1) stukje voor stukje in de aanvoerbuis.
- Duw de voedingsmiddelen nooit met uw vingers of welk ander gerei dan ook.
Gebruik uw apparaat niet langer dan 15 minuten wanneer u vlees snijdt.
- Vergewis u ervan dat het vlees goed ontdooid is.

10: OPBERGEN van de ACCESSOIRES

Uw keukenmachine is voorzien van een opbergruimte (o) die in de mengkom (b) past. U kunt de aandrijfas (c), het RVS snijmes (d), de kneedhaak (e), 2 snijmeschijven voor groenten (h) of emulgeerschijven (f) hierin opbergen.

11: DE LENGTE VAN HET SNOER INSTELLEN

Voor meer gebruikscomfort of voor het opbergen kunt u de lengte van het snoer verminderen door het door de opening aan de achterkant (a4) in het motorblok (a) te duwen.



REINIGEN

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
 - Om reiniging gemakkelijker te maken kunt u de accessoires na gebruik het beste afspoelen.
 - Was en droog de accessoires: ze zijn geschikt voor de vaatwasmachine, in water of onder de lopende kraan, met uitzondering van de snijkop eenheid (1+m3+m6+m7+m8) en het motorblok (a)
Veeg deze laatste onderdelen met een vochtige spons schoon.
 - Wanneer ze zijn schoongeveegd smeert u het 4-armig mes (m6) en de roosters (m7) met voedingsolie in om elk gevaar op oxydatie te voorkomen.
 - Giet warm water met een paar druppels vloeibare zeep in de mixerkom (i3). Sluit het van de doseerdop (i1) voorziene deksel (i2). Geef een paar pulsen. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Spoel de mengkom om.
 - **De messen van de accessoires zijn bijzonder scherp. Behandel ze zeer voorzichtig.**
- Handigheidje:** Wanneer uw accessoires door contact met voedingsmiddelen (worteltjes, sinaasappelen...) verkleurd raken kunt u ze met een met voedingsolie doordrenkte doek wrijven en vervolgens op de gebruikelijke wijze reinigen.

OPBERGEN

Berg uw keukenmachine niet in een vochtige omgeving op.

WAT TE DOEN INDIEN UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

Indien uw apparaat niet functioneert controleer dan:

- de aansluiting van uw apparaat.
- de vergrendeling van alle accessoires.

Uw apparaat functioneert nog steeds niet? Wendt u zich dan tot een erkend service centrum (zie lijst in het serviceboekje).

OPRUIMEN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL EN HET APPARAAT



De verpakking bestaat uitsluitend uit voor het milieu ongevaarlijke materialen, u kunt ze conform de geldende recycling normen wegwerpen.

Win voor het weggooien van het apparaat inlichtingen in bij de betreffende gemeentelijke dienst in uw woonplaats.

ELEKTRONISCHE OF ELEKTRISCHE PRODUCTEN AAN HET EIND VAN HUN LEVEN

Help het milieu te beschermen!



- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat aanpassen en bij uw winkelier of erkend service center de volgende accessoires kopen:

- RVS snijmes
- Kneedhaak
- Emulgeerschijf
- Klop/emulgeer accessoire
- Snijschijven voor groenten
- C/H: Grof geraspt / Grof gesneden
- A/D: Fijn geraspt / Fijn gesneden
- G: Parmezaanse kaas - Aardappel-pannenkoeken
- E: Frietsnijder
- Mixerkom
- Sapfilter + stamper
- Citruspers
- Fijne kruiden molen
- Snijmes



ENKELE BASISRECEPTEN

Deeg voor witbrood

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

Doe het meel, het zout en het bakkersgist in de mengkom van de van het snijmes (d) of de kneedhaak (e) voorziene keukenmachine.

Laat het apparaat op snelheid «2» draaien en schenk ook meteen lauw water door de aanvoerbuis van het deksel. Zodra het deeg de vorm van een bal aanneemt (na ongeveer 30 sec), zet u de keukenmachine uit. Laat het deeg op een warme plek rijzen totdat het in volume verdubbeld is. Bewerk uw deeg vervolgens om het in de gewenste vorm te krijgen en plaats dit op uw ingevette en met meel besprenkelde bakplaat. Laat nog een keer rijzen. Verwarm uw oven op Th.8 (240°) voor. Zodra het brood in volume is verdubbeld zet u het in de oven, en ook een glas water om korstvorming te stimuleren. Bak gedurende 30 min.

Pizzadeeg

150 g meel – 90 ml lauw water – 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout
Doe het meel, het zout en het bakkersgist in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine.

Laat de machine op snelheid «2» draaien en schenk ook meteen lauw water en olijfolie door de aanvoerbuis van het deksel. Zodra het deeg de vorm van een bal aanneemt (15 tot 20 sec), zet u de keukenmachine uit. Laat het deeg op een warme plek rijzen totdat het in volume verdubbeld is. Verwarm uw oven op Th.8 (240°) voor. Spreid intussen het deeg uit en voeg de ingrediënten van uw keuze toe: tomaten- en uienpuree, champignons, ham, mozzarella, etc... Luister uw pizza met ansjovisjes en zwarte olijven op, besprenkel hem met een beetje oregano en geraspte kaas, en daarna

enkele druppels olijfolie over het geheel. Plaats de gegarneerde pizza op uw ingevette en met meel besprenkelde bakplaat. Bak gedurende 15 tot 20 min, controleer regelmatig of de pizza gaar is.

Kruimeldeeg

280 g meel – 140 g stukjes zachte boter – 70 ml water – een snuffje zout.

Doe het meel, het zout en de boter in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine.

Laat de machine enkele seconden op snelheid «2» draaien en schenk water door de aanvoerbuis van het deksel. Laat de machine draaien totdat het deeg een bal vormt (25 tot 30 sec). Laat het deeg gedurende ten minste 1 uur koel staan voordat u het uitspreid en met het garnituur van uw keuze bakt.

Pannenkoekendeeg (in de mengkom (b) met het snijmes (d) of kneedhaak (e), of in de mixerkom (i))

160 g meel – 1/3 L melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 15 g suiker (facultatief) – Rum, oranjebloesem of vanille naar eigen smaak.

Doe alle ingrediënten in de van het snijmes (d) voorziene mengkom van de keukenmachine. Laat gedurende 20 sec op snelheid «1» draaien, daarna gedurende 25 sec op snelheid «2». Doe alle ingrediënten behalve het meel in de mixerkom (i3). Laat op snelheid «2» draaien en voeg na enkele seconden geleidelijk het meel door het centrale gat in het deksel van de mixerkom toe, mix dit mengsel vervolgens gedurende 45 sec.

Cake

180 g meel – 180 g zachte boter – 180 g suiker – 3 hele eieren – ½ zakje industriële gist – 1 snuffje zout

Doe alle ingrediënten in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine. Laat gedurende 1min 30 sec op snelheid «2» draaien. Verwarm de oven op Th.6 (180°) voor. Schenk het mengsel in een cakevorm en laat vervolgens gedurende 40 tot 50 min bakken.

Kruidkoek

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

Doe alle ingrediënten in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine. Kies snelheid «2» en laat gedurende 50 sec draaien. Schenk het mengsel in een ingevette en met meel besprenkelde bakvorm en laat 50 min. op Th 6 (180°C) bakken.

Lauw of koud met compote of marmelade serveren.

Chocoladetaart

5 eieren, 200 g suiker, 3 eetlepels meel, 200 g gesmolten boter, 200 g chocolade, 1 zakje industriële gist, 100 ml melk.

Laat de chocolade met 2 eetlepels water au bain marie smelten. Voeg de boter toe en roer het mengsel om totdat alles goed gesmolten is.

Doe de suiker en eieren in de van het snijmes (d) of kneedhaak (e) voorziene mengkom van de keukenmachine en laat gedurende 45 sec op snelheid «2» draaien om het mengsel te doen schuimen. Zonder de keukenmachine te stoppen, waarbij u de machine op snelheid «1» zet, voegt u door de aanvoerbuis van het deksel de gesmolten chocolade, het meel, de gist en de melk toe. Wanneer alle ingrediënten zijn toegevoegd laat u de machine 15 sec op snelheid «2» draaien.

Schenk het mengsel in een ingevette bakvorm en laat 1 uur op Th5/6 (160°C) bakken.

Slagroom

200 ml bijzonder koude verse room, 30 g poedersuiker.

De mengkom dient koud te zijn, zet hem enkele minuten in de koelkast.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Emulgeerschijf (f)

Doe de verse room en poedersuiker in de van de emulgeerschijf voorziene mengkom van de keukenmachine. Kies snelheid «2» en laat gedurende 40 sec draaien.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Klop/emulgeer accessoire (g)

Doe de verse room en poedersuiker in de van de klop/emulgeer accessoire voorziene mengkom van de keukenmachine. Kies snelheid «2» en laat gedurende ongeveer 3 min. 30 s draaien.

Mayonaise

1 eigeel, 1 theelepel mosterd, 1 theelepel azijn, ¼ liter plantaardige olie, zout, peper.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Emulgeerschijf (f)

Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mengkom van de keukenmachine voorzien van de emulgeerschijf. Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel deze op de mengkom (b3). Kies snelheid «2», laat gedurende 5 sec draaien en, schenk zonder de keukenmachine te stoppen de olie heel langzaam door de aanvoerbuis van het deksel. Wanneer de mayonaise dik is geworden verbleekt de kleur.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Klop/emulgeer accessoire (g)

Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mengkom van de van de klop/emulgeer accessoire voorziene keukenmachine.

Breng het deksel op zijn plaats (b2) en vergrendel deze op de mengkom (b3). Kies snelheid «1», laat het apparaat gedurende 20 s draaien waarbij u langzaam een deel van de olie via de aanvoerbuis toevoegt, en ga dan zonder de keukenmachine te stoppen over op snelheid «2» en voeg de rest van de olie toe.

Let op: om uw mayonaise te doen slagen dienen de ingrediënten op kamertemperatuur te zijn.

NB: in koelkast bewaren

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



AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta : un utilizzo non conforme alle istruzioni solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico presente in casa.
- **Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.** Questo apparecchio è destinato ad un uso domestico all'interno dell'abitazione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina al termine di ogni utilizzo, in caso di interruzione di corrente e durante la pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se risulta danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un centro autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Qualsiasi intervento sull'apparecchio, ad eccezione della pulizia e della consueta manutenzione, deve essere eseguito da un centro autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un centro autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Per la vostra sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato, venduti in centri autorizzati.
- Utilizzare sempre gli appositi utensili per incanalare gli alimenti attraverso il condotto, e mai le dita, né forchette, cucchi, coltelli o altri oggetti.
- Maneggiare con cautela la mezzaluna, la lama del frullatore e della macina-erbette e i dischi taglia-verdure : sono estremamente affilati. È necessario rimuovere la mezzaluna (d) dal cilindro guida (c) prima di vuotare la ciotola del contenuto.
- Non utilizzare l'apparecchio a vuoto.
- Utilizzare sempre il frullatore (13) con l'apposito coperchio (12).
- Non toccare le parti in movimento, attendere l'arresto completo prima di rimuovere gli accessori.
- Non utilizzare gli accessori come recipienti (congelamento - cottura - sterilizzazione a caldo).
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare mai il pestello (14) senza coperchio del frullatore (12), si potrebbe correre il rischio di toccare le lame.

- **Mentre l'apparecchio e gli accessori sono in funzione, non avvicinarsi con capelli lunghi e**

sciolti, scarpe, cravatte, ecc...., poiché potrebbero impigliarsi.



DESCRIZIONE

- a Blocco motore**
- a1 Uscita lenta blocco motore
a2 Uscita rapida blocco motore
a3 Selezionatore di velocità : posizione « Pulse » (impulsi intermittenti) - « 0 » - « 1 » - « 2 »
a4 Vano per la conservazione del cavo.
- b Complesso ciotola tritattutto**
- b1 Pressatore - dosatore
b2 Coperchio con condotto
b3 Ciotola
- c Cilindro guida**
- d Mezzaluna inox**
- e Lama impastatrice (secondo il modello)**
- f Disco emulsionatore (secondo il modello)**
- g Sbattitore emulsionatore (secondo il modello)**
- g1 Anello superiore del cilindro guida
g2 Riduttore del cilindro guida
g3 Cilindro guida
g4 Sbattitore
- h Dischi taglia - verdure**
- C/H Grattugia grossa o affettatrice spessa
A/D Grattugia fine o affettatrice sottile (secondo il modello)
G Parmigiano - Reibekuchen (secondo il modello)
E Affetta - patatine (secondo il modello)
- i Frullatore (secondo il modello)**
- i1-1 Tappo dosatore graduato
i2-1 Coperchio con filtro
i3 Frullatore
- i4 Pestello
i5 Filtro per spremute
O
i1-2 Tappo dosatore
i2-2 Coperchio
i3 Frullatore
- j Spremiagrumi (secondo il modello)**
- j1 Cono
j2 Cestello con filtro
j3 Cilindro guida dello spremiagrumi
- k Macina-erbette (secondo il modello)**
- k1 Coperchio
k2 Ciotola macina-erbette
- l Riduttore per il set tritattutto (secondo il modello)**
- m Set tritattutto (secondo il modello)**
- m1 Pressatore
m2 Vassoio amovibile
m3 Corpo
m4 Guida alimenti
m5 Vite
m6 Lama a 4 bracci
m7* Griglie
m7-1 Griglia a buchi piccoli : trito fine
m7-2 Griglia a buchi grandi : trito grosso
m8 Dado
- n Spatola**
- o Contenitore per la conservazione**

IT



AVVIO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
- Posizionare il blocco motore (a) su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Inserire la spina.
- «Pulse» (impulsi intermittenti) : ruotare la manopola (a3) sulla posizione «Pulse» per impulsi successivi per un miglior controllo di alcune preparazioni.

- Funzionamento continuo : ruotare la manopola (a3) sulla posizione «1» o «2».
- Arresto : ruotare la manopola (a3) sulla posizione «0».

La numerazione dei paragrafi corrisponde alla numerazione delle illustrazioni incorniciate.

1 : ASSEMBLAGGIO DEL TRITATUTTO E DEL COPERCHIO

ACCESSORI UTILIZZATI

- Complesso ciotola (b).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a), con l'impugnatura della ciotola posizionata leggermente a destra del selettore di velocità (a3).
- Avvitare la ciotola ruotandola verso destra.
- Posizionare l'accessorio scelto all'interno.
- Posizionare il coperchio (b2) sulla ciotola. Avvitarlo ruotandolo verso destra sull'impugnatura della ciotola.

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

2 : RIMOZIONE DEL TRITATUTTO E DEL COPERCHIO

- Svitare il coperchio (b2) ruotandolo in senso orario al fine di liberare l'impugnatura della ciotola. È quindi possibile sollevarlo e rimuoverlo.
- Svitare la ciotola ruotando anch'essa in senso orario.
- Solo ora è possibile sollevarla e rimuoverla dal blocco motore.

3 : TRITARE / FRULLARE / IMPASTARE / FRULLARE

3.1 TRITARE

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3)
 - Cilindro guida (c)
 - Mezzaluna inox (d)
- #### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :
- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
 - Inserire la mezzaluna (d) sul cilindro

- guida (c), e posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «2» per l'avvio, o per un migliore controllo della tritatura, lavorare per impulsi selezionando la posizione «Pulse».
- È possibile tritare fino a 300 g di alimenti, quali :
 - . carne cruda o cotta (disossata, snervata e tagliata a cubetti).
 - . pesce crudo o cotto (senza pelle e senza lisca).
 - . alimenti compatti : formaggi, frutta secca, alcune verdure (carote, sedano...).
 - . alimenti teneri : alcune verdure (cipolle, spinaci...).

3.2 IMPASTARE / FRULLARE

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3)
- Cilindro guida (c)
- Mezzaluna (d) o lama impastatrice (e) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Inserire la mezzaluna (d) o la lama impastatrice (e) sul cilindro guida (c), e posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «2» per l'avvio.
- È possibile lavorare fino a :
 - 600g di pasta densa, quale : pasta per pane bianco, pasta brisée... in 30 secondi.
 - 500g di pasta per pane speciale, quale : pane di segale, pane integrale, pane ai cereali... in 30 secondi.

È possibile lavorare fino a :

- 600g di pasta soffice, quale : biscotti, quattro-quarti, dolci allo yogurt.... in 1 minuto e 30 secondi - 2 minuti.

È possibile anche frullare fino a 0,5 litri di pasta per crêpe, cialde, ecc. in 1 minuto - 1 minuto e 30 secondi.

3.3 FRULLARE

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2. Potete frullare fino a 0,5 litri di minestra, zuppa, composta in 20 sec.

4 : GRATTUGIARE / AFFETTARE

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3)
- Cilindro guida (c)
- Dischi taglia-verdure (h) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.
- Avvitare il disco taglia-verdure sul cilindro guida (c), quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura del coperchio e accompagnarli aiutandosi con il pressatore (b1).
- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» per affettare o sulla posizione «2» per grattugiare. Con i dischi taglia-verdure è possibile preparare :
 - . grattugia grossa (C) / grattugia fine (A) : sedano rapa, patate, carote, formaggio...
 - . fette spesse (H) / fette sottili (D) : patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli...
 - . affetta - patatine (E) : patatine...
 - . reibekuchen (G) : parmigiano, patate...

5 : EMULSIONARE / SBATTERE / MONTARE

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3)

e secondo il modello

- Sbattitore emulsionatore o disco emulsionatore (f) con l'apposito cilindro guida (c).

5.1 MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI CON IL DISCO EMULSIONATORE :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Inserire il disco emulsionatore (f) nel senso corretto, come indicato nella figura 5.1, e avvitarlo sul cilindro guida (c), quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

5.2 MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI CON LO SBATTITORE EMULSIONATORE :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla sulla base.
- Posizionare l'anello superiore (g1) sul riduttore (g2) e il cilindro guida (g3) all'interno di quest'ultimo. L'asse metallico del cilindro guida (g3) deve fuoriuscire al centro dell'anello (g1).
- Posizionare lo sbattitore (g4) sull'insieme del cilindro guida (g2) avvitandolo sui perni, quindi posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» o «2» per l'avvio. È possibile preparare: maionese, aioli, salse, albumi sbattuti a neve (da 1 a 6), panna montata, crema chantilly (fino a 0,2 L).
- Non utilizzare questi accessori per lavorare impasti densi (pasta per il pane...) o amalgamare impasti soffici (biscotti, quattro-quarti...).

6 : OMOGENEIZZARE / AMALGAMARE / FRULLARE MOLTO FINEMENTE

6.1 ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso frullatore (I) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Versare gli ingredienti nel frullatore (i3) senza oltrepassare il volume massimo di 1L.
- Posizionare il coperchio (i2), dotato del tappo dosatore (i1), e avvitarlo ruotandolo in senso orario.
- Inserire il frullatore così assemblato (i) sul blocco motore (a), con l'impugnatura in posizione frontale rispetto al selettore di velocità.
- Attendere l'arresto totale dell'apparecchio prima di rimuovere il frullatore dal blocco motore.

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» o «2» per l'avvio. È possibile utilizzare la posizione «Pulse» per un migliore controllo dell'amalgama.
- Non riempire mai il frullatore con liquidi bollenti.
- Utilizzare sempre il frullatore con l'apposito coperchio.
- Non utilizzare il frullatore con alimenti asciutti (nocciole, mandorle, arachidi...).
- Versare sempre nella ciotola prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, senza oltrepassare il livello massimo seguente :
 - 1 L per gli impasti densi.
 - 0,8 L per gli impasti liquidi.
- Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio, rimuovere il tappo dosatore (i1) del coperchio e versare gli ingredienti attraverso il condotto di riempimento.

Suggerimenti :

- Durante l'amalgama, se alcuni ingredienti rimangono attaccati alle pareti della ciotola, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Rimuovere il complesso frullatore dal corpo dell'apparecchio. Con l'aiuto della spatola (n), far cadere il preparato sulla lama. Non mettere mai la mano o le dita nella ciotola o vicino alla lama.
- È possibile :
 - preparare minestre finemente frullate, vellutate, creme, composte,

- milks-shake e cocktail.
- amalgamare tutti gli impasti fluidi (per crêpe, frittelle, clafouti, farciti).

6.2 Per realizzare latte di soia, succhi di frutta, cocktail senza semi né bucce è possibile utilizzare il filtro per spremute (i5).

A tal fine, posizionare il filtro nel frullatore (i3), le griglie metalliche verso il basso, assicurandosi di inserire le fessure del filtro sulle nervature interne della ciotola.

- Posizionare il coperchio (i2-1) sul frullatore per fissare il filtro.
 - Introdurre gli alimenti o i liquidi nel filtro attraverso l'apertura del tappo dosatore (i1-1). Riposizionare il tappo dosatore e ruotare il selettore (a3) sulla posizione «1» o «2» o dare alcuni impulsi utilizzando la posizione «Pulse».
- Suggerimenti : Per i succhi di carote o di mele, tagliare la frutta a cubetti e aggiungere una dose d'acqua.
- Il pestello (i4) permette di omogeneizzare e pressare i preparati (in particolare a più spessi) nel frullatore. A tal fine, introdurre il pestello attraverso il condotto centrale del coperchio del frullatore (i2). Durante il funzionamento, spingere gli alimenti verso le lame con l'aiuto del pestello.

ATTENZIONE : Non utilizzare mai il pestello (i4) senza il coperchio (i2), si potrebbe correre il rischio di toccare le lame. Non utilizzare il pestello con un altro accessorio.

È possibile versare direttamente i preparati liquidi senza rimuovere il coperchio (i2-1) attraverso il filtro integrato al coperchio.

A tal fine, ruotare il coperchio sulla posizione filtro (fig. 6-2).

7 : SPREMUTA DI AGRUMI

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Ciotola (b3).
- Complesso spremiagrumi (j) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Posizionare la ciotola (b3) sul blocco motore (a) e avvitarla.

- Inserire il cilindro guida (j3) sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionare il cestello con filtro (j2) sulla ciotola e avvitario ruotandolo verso destra.
- Posizionare il cono (j1) sul condotto del cestello (j2).
- Per rimuovere il complesso spremiagrumi : svitare il cestello (j2) e poi la ciotola; sarà quindi possibile rimuovere l'insieme dal blocco motore.

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Posizionare la metà di un agrume sul cono (j1).
- Mantenendolo, ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» per l'avvio.
- È possibile ottenere fino a 0,6 L di succo di frutta senza svuotare la ciotola.
- **Attenzione** : è necessario sciacquare il cestello con filtro (j2) ogni 0,2 L.

8 : TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Complesso macina-erbette (k) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

- Versare gli ingredienti nella ciotola macina-erbette (k2).
- Posizionare il coperchio (k1) sulla ciotola macina-erbette (k2) e avvitario ruotandolo in senso orario.
- Posizionare il tutto sul blocco motore (a).

AVVIO E SUGGERIMENTI :

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

È possibile utilizzare la posizione «Pulse» per un migliore controllo dell'amalgama.

Con la ciotola macina-erbette (k) è possibile :

- Tritare in pochi secondi : albicocche secche, fichi secchi, prugne denocciolate :

quantità/Tempo massimo : 80g / 5s

9 : TRITATUTTO

ACCESSORI UTILIZZATI :

Complesso riduttore (l) e set tritattutto (m) (secondo il modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI :

9.1 Montaggio del riduttore sul robot

- Posizionare il riduttore (l) sul blocco motore (a) posizionando frontalmente i punti di riferimento del riduttore e del blocco motore (a). Avvitario ruotandolo verso destra.

9.2 Assemblaggio del set tritattutto

- Prendere il corpo (m3) dal condotto posizionando l'apertura più larga verso l'alto. Introdurre quindi la vite (m5) (prima l'asse lungo) nel corpo (m3).
- Incastrare la lama (m6) sull'asse corto posizionando i bordi affilati verso l'esterno.
- Posizionare la griglia scelta (m7-1 o m7-2) sulla lama facendo corrispondere i perni con le linguette della parte superiore (m3).
- Avvitare saldamente il dado (m8) sul corpo (m3) in senso orario, ma senza bloccarlo del tutto.
- Verificare il corretto montaggio. L'asse non deve avere gioco né poter ruotare su se stesso. In caso contrario, ripetere le operazioni precedentemente descritte.
- Inserire la guida alimenti (m4) sotto il set tritattutto (m3).

9.3 Montaggio del set tritattutto sull'apparecchio

- Di fronte al riduttore (apparecchio spento e scollegato dalla rete elettrica), presentare il set tritattutto (m) con il condotto inclinato verso destra. Inserire completamente il set tritattutto sul riduttore (l).
- Riportare il condotto in posizione verticale fino al blocco completo. Il set tritattutto (m) si bloccherà automaticamente sul riduttore (l) non appena inizierà il funzionamento.
- Inserire il vassoio amovibile (m2) sul condotto.
- Inserire la spina

AVVIO E SUGGERIMENTI :

- Preparare tutta la quantità di alimenti da tritare. Eliminare le ossa, le cartilagini e i nervi.
 - Tagliare la carne a pezzetti (circa 2 x 2 cm) e posizionarla sul vassoio (m2). Posizionare un recipiente sotto il set tritatutto dotato della guida alimenti (m4).
 - Ruotare il selettore di velocità (a3) sulla posizione «1» o «2» per l'avvio.
 - Introdurre la carne nel condotto pezzo per pezzo con l'aiuto del pressatore (m1).
 - Non spingere mai gli alimenti con le dita o con altri utensili.
- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti quando si trita la carne.
- Assicurarsi che la carne sia ben scongelata.

10 : CONSERVAZIONE degli ACCESSORI

Il robot è dotato di un contenitore per la conservazione (o) che si posiziona all'interno del complesso ciotola (b). È possibile posizionarvi il cilindro guida (c), la mezzaluna inox (d), la lama impastatrice (e), 2 dischi : taglia-verdure (h) o emulsionatore (f)

11 : REGOLAZIONE LUNGHEZZA DEL CAVO

Per un utilizzo più comodo o per la conservazione, è possibile ridurre la lunghezza del cavo spingendolo all'interno del blocco motore (a) attraverso l'apertura situata sulla parte posteriore (a4).

**PULIZIA**

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per una pulizia più semplice, sciacquare rapidamente gli accessori al termine di ogni utilizzo.
- Lavare e asciugare gli accessori : è possibile lavarli in lavastoviglie, nell'acqua o sotto il getto del rubinetto, ad eccezione del set tritatutto (l+m3+m6+m7+m8) e del blocco motore (a).

Pulire questi ultimi accessori con una spugna umida.

- Una volta asciutti, coprire d'olio alimentare la lama a 4 bracci (m6) e le griglie (m7) per evitare il rischio di ossidazione.

- Versare dell'acqua calda saponata nel frullatore (i3). Chiudere il coperchio (i2) provvisto del tappo dosatore (i1). Accendere l'apparecchio e dare qualche impulso. Spegnerlo e staccare la spina. Risciacquare la ciotola.

- Le lame degli accessori sono estremamente affilate. Maneggiarle con cautela.

Suggerimenti : in caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.

**CONSERVAZIONE**

Non conservare il robot in un ambiente umido.

**COSA FARE SE L' APPARECCHIO NON FUNZIONA ?**

- Se l'apparecchio non funziona, verificare :
- che l'apparecchio sia correttamente collegato alla corrente elettrica.

- che ogni accessorio sia correttamente inserito.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).



SMALTIMENTO DEI MATERIALI D'IMBALLAGGIO E DELL' APPARECCHIO



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti disposizioni di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi presso l'apposito servizio della propria zona.



PRODOTTI ELETTRICI O ELETTRONICI DA SMALTIRE



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Questo apparecchio è costituito da diversi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➔ Lasciarlo presso un punto di raccolta affinché venga effettuato il corretto trattamento di riciclaggio o smaltimento.



ACCESSORI

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

- Mezzaluna inox
- Lama impastatrice
- Disco emulsionatore
- Sbattitore emulsionatore

- Dischi taglia - verdure
- C/H : Grattugia grossa / affettatrice spessa
- A/D : Grattugia fine / affettatrice sottile
- G : Parmigiano - Reibekuchen
- E : Affetta - patatine
- Frullatore
- Filtro per spremute + pestello
- Spremiagrumi
- Ciotola macina-erbette
- Tritatutto



ALCUNE RICETTE DI BASE

Pasta per pane bianco

375 g di farina - 225 ml di acqua tiepida
- 1 bustina di lievito da panettiere - 5 g di sale.

Versare la farina, il sale e il lievito da panettiere nella ciotola del robot

provvista di mezzaluna (d) o della lama impastatrice (e).

Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2»; fin dai primi secondi, versare l'acqua tiepida attraverso il condotto del coperchio.

Spegner l'apparecchio non appena la pasta forma una bolla (dopo circa 30 secondi). Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo, finché non raddoppia il suo volume. Quindi, lavorare nuovamente la pasta per darle forma e disporla su una teglia da pasticceria imbrurrata e infarinata. Lasciare ancora lievitare. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Non appena il pane ha raddoppiato il suo volume, metterlo in forno e posizionarvi un bicchiere colmo d'acqua, al fine di favorire la formazione della crosta del pane. Far cuocere per 30 minuti.

Pasta per pizza

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

Versare la farina, il sale e il lievito da panettiere nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o della lama impastatrice (e).

Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2»; fin dai primi secondi, versare l'acqua tiepida e l'olio di oliva attraverso il condotto del coperchio. Spegner l'apparecchio non appena la pasta forma una bolla (dopo circa 15-20 secondi). Lasciare lievitare la pasta in un ambiente caldo, finché non raddoppia il suo volume. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 8 (240°). Nel frattempo, stendere la pasta e guarnire come desiderato: salsa di pomodori e cipolle, funghi, prosciutto, mozzarella, ecc... Aggiungere alla pizza qualche accluga e delle olive nere, cospargere con un pizzico di origano e con parmigiano grattugiato e, infine, versare un filo d'olio d'oliva. Disporre la pizza farcita su una teglia da pasticceria imbrurrata e infarinata. Infornare per 15-20 minuti, sorvegliando la cottura.

Pasta brisée

280 g di farina - 140 g di burro ammorbidito in pezzi - 70 ml di acqua - un pizzico di sale.

Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o della lama impastatrice (e). Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» per alcuni secondi, quindi versare l'acqua attraverso il condotto del coperchio. Lasciare in funzione finché la pasta forma una bolla (dopo circa 25-30 secondi). Lasciare risposare al fresco per almeno un'ora prima di stendere la pasta e farla cuocere con la farcitura scelta.

Pasta per crêpe (nella ciotola (b) con la mezzaluna (d) o la lama impastatrice (e), o nel frullatore (i))

160 g di farina - 1/3 L di latte - 2 uova - ½ cucchiaino di sale fino - 2 cucchiaini di olio - 15 g di zucchero (facoltativo) - Rum o fiori d'arancio o vaniglia a seconda dei gusti.

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d). Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per 20 secondi a velocità «1», quindi passare alla velocità «2» per 25 secondi.

Nel frullatore (i3), versare tutti gli ingredienti tranne la farina. Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» e, dopo alcuni secondi, aggiungere progressivamente la farina attraverso il condotto centrale del coperchio del frullatore, quindi amalgamare per 45 secondi.

Quattro-quarti

180 g di farina - 180 g di burro ammorbidito - 180 g di zucchero - 3 uova intere - ½ bustina di lievito minerale - 1 pizzico di sale

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o di lama impastatrice (e). Accedere l'apparecchio e lasciarlo in funzione a velocità «2» per 1 minuto e 30 secondi. Pre-riscaldare il forno con il termostato regolato su 6 (180°). Disporre il preparato in una teglia rettangolare e far cuocere per 40-45 minuti.

Dolce alle spezie

150 g di farina - 70 g di burro ammorbidito - 70 g di zucchero - 3 uova - 50 ml di latte - 2 cucchiaini di lievito minerale - 1 cucchiaino di cannella - 1 cucchiaino di zenzero - 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata - 1 buccia d'arancia grattugiata - 1 pizzico di pepe.

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola del robot provvista di mezzaluna (d) o di lama impastatrice (e). Selezionare la velocità «2» e lasciare in funzione per 50 secondi. Disporre in uno stampo imburato e infarinato e far cuocere per 50 minuti con il termostato regolato su 6 (180°C).

Servire tiepido o freddo con composta o marmellata.

Dolce al cioccolato

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

Far fondere il cioccolato a bagnomaria con 2 cucchiaini d'acqua. Aggiungere il burro e mescolare finché il composto non si è ben sciolto.

Nella ciotola del robot munita di mezzaluna (d) o di lama impastatrice (e), versare lo zucchero e le uova e far funzionare a velocità «2» per 45 secondi affinché l'amalgama diventi cremoso. Senza spegnere il robot, passare alla velocità «1» e aggiungere attraverso il condotto del coperchio il cioccolato fuso, la farina, il lievito e il latte. Quando tutti gli ingredienti sono incorporati, lasciare funzionare per 15 secondi a velocità «2».

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

Crema Chantilly

200 ml di panna fresca liquida per dolci molto fredda, 30 g di zucchero a velo. La ciotola deve essere ben fredda, metterla in frigorifero alcuni minuti.

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Disco emulsionatore (f)

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

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Sbattitore emulsionatore (g)

Versare la panna fresca e lo zucchero a velo nella ciotola provvista di sbattitore emulsionatore. Selezionare la velocità «2» e lasciare in funzione per 3 minuti e 30 secondi circa.

Maionese

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

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Disco emulsionatore (f)

Versare tutti gli ingredienti tranne l'olio nella ciotola del robot provvista di disco emulsionatore. Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3). Selezionare la velocità «2», far funzionare per 5 secondi e quindi, senza spegnere il robot, versare l'olio molto lentamente attraverso il condotto del coperchio. Quando la maionese si è rappresa, il suo colore diventa pallido.

ACCESSORI UTILIZZATI :

- Sbattitore emulsionatore (g)

Versare tutti gli ingredienti tranne l'olio nella ciotola del robot provvista di sbattitore emulsionatore. Posizionare il coperchio (b2) e avvitarlo sulla ciotola (b3). Selezionare la velocità «1», far funzionare per 20 secondi versando lentamente una parte dell'olio attraverso il condotto, quindi, senza spegnere il robot, passare alla velocità «2» e versare l'olio restante.

Attenzione: affinché la maionese riesca, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Nota : conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

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



SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug første gang: en brug, der ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen, fritager fabrikanten for ethvert ansvar.
- Kontroller at apparatets forsyningsspænding svarer til din el-installation.
- **Garantien bortfalder i tilfælde af tilslutning til forkert spænding.** Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Dette apparat er ikke forudset til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Tag altid apparatets stik ud, så snart det ikke er i brug (også i tilfælde af strømsvigt) og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller hvis det er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret Krups serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Reparationer og service, som ikke hører ind under kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse, skal foretages af et autoriseret Krups serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned inden for børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. De må kun udskiftes af et autoriseret Krups serviceværksted for at undgå enhver fare (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsårsager må man kun bruge tilbehørsdele og reservedele fra Krups, som passer til modellen.
- Brug altid en nedstopper til at føre fødevarerne ned i påfyldningstragten og aldrig fingrene, en gaffel, en ske, en kniv eller enhver anden genstand.
- Håndter hakkekniven, blendeskålens kniv, urtehakkerens kniv og pladerne til at rive eller snitte grønsager meget forsigtigt: De er yderst skarpe. Det er nødvendigt at tage hakkekniven (d) af drevet (c), før indholdet tømmes ud af skålen.
- Brug ikke apparatet uden fødevarer.
- Brug altid blendeskålen (i3) med låget (i2) sat på.
- Rør aldrig ved delene, mens de er i bevægelse, men vent til apparatet er helt standset, før tilbehørsdelene tages af.
- Brug ikke tilbehørsdelene som beholdere (frysning – bagning/ kogning – varmsterilisation).
- Stil ikke tilbehørsdelene ind i en mikrobølgeovn.
- Brug aldrig støderen (i4) uden blendeskålens låg (i2), ellers risikerer den at komme i berøring med knivene.
- **Lad ikke langt hår, tørklæder, slips, etc...** hænge ned over skålen eller tilbehørsdelene, mens de er i bevægelse.

**BESKRIVELSE**

- a Motorblok
- a1 Langsomt udtag på motorblok
- a2 Hurtigt udtag på motorblok
- a3 Hastighedsvælger: « Pulse »
(diskontinuerlig funktion) - « 0 » -
« 1 » - « 2 »
- a4 Hulrum til opbevaring af ledning.
- b Hakkeudstyr med skål**
- b1 Nedstopper med måleangivelse
- b2 Låg med påfyldningstragt
- b3 Skål
- c Drev**
- d Hakkekniv i rustfrit stål**
- e Dejkniv (afhængig af model)**
- f Emulgeringsplade (afhængig af model)**
- g Emulgerings-pisker (afhængig af model)**
- g1 Øverste ring på drev
- g2 Reduktor til drev
- g3 Drev
- g4 Pisker
- h Rive/snitteplader - grønsager**
- C/H Rive groft eller Snitte groft
- A/D Rive fint eller Snitte fint (afhængig af model)
- G Parmesan -
Reibekuchen (afhængig af model)
- E Pommefrites (afhængig af model)
- i Blenderudstyr (afhængig af model)**
- i1-1 Prop med måleangivelse
- i2-1 Låg med filter
- i3 Blenderskål
- i4 Støder
- i5 Safffilter

- ELLER
- i1-2 Måleprop
- i2-2 Låg
- i3 Blenderskål
- j Citruspresser (afhængig af model)**
- j1 Kegle
- j2 Sikurv
- j3 Drev til citruspresser
- k Urtehakker (afhængig af model)**
- k1 Låg
- k2 Skål til urtehakker
- l Reduktor til kødhakker (afhængig af model)**
- m Kødhakker (afhængig af model)**
- m1 Nedstopper
- m2 Aftagelig plade
- m3 Hus
- m4 Slidsk til hakkede fødevarer
- m5 Snegl
- m6 Kniv med 4 vinger
- m7* Hulskiver
- m7-1 Skive med små huller:
fint hakket
- m7-2 Skive med store huller:
groft hakket
- m8 Møtrik
- n Skraber**
- o Opbevaringsdåse**

DA

**OPSTART**

- Vask alle tilbehørsdelene i varmt sæbevand før første ibrugtagning. Skyl dem og tør dem af.
- Anbring motorblokken (a) på en plan, ren og tør overflade.
- Sæt apparatets stik i.
- «Pulse» (diskontinuerlig funktion): stil knappen (a3) på position «Pulse» med efterfølgende impulser for at have en bedre kontrol over visse tilberedninger.

- Konstant funktion: stil knappen (a3) på position «1» eller «2».
 - Stop: stil knappen (a3) på position «0».
- Afsnittenes nummerering svarer til de indrammede illustrationers nummerering.**

1 : MONTERING AF HAKKEURSTYRETS SKÅL OG LÅG

ANVENDT TILBEHØR

- Hakkeudstyr (b).

MONTERING AF TILBEHØRET

- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) med skålens håndtag placeret lidt til højre for hastighedsvælgeren (a3).
- Spær skålen ved at dreje den til højre.
- Sæt det valgte tilbehør ned i den.
- Sæt låget (b2) på skålen. Spær det ved at dreje det til højre i skålens håndtag.

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

2 : AFMONTERING AF HAKKEURSTYRETS SKÅL OG LÅG

- Frigør låget (b2) ved at dreje det mod uret for at få det ud af skålens håndtag. Nu kan det løftes op og tages af.
- Skålen frigøres ligeledes ved at dreje den mod uret.
- Det er først nu, det er muligt at løfte den op og tage den af motorblokken.

3 : HAKKE / RØRE / ÆLTE / BLENDNING

3.1 HAKKE

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b3)
- Drev (c)
- Hakkekniv i rustfrit stål (d)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den på soklen.
- Glid hakkekniven (d) på drevet (c) og sæt de samlede dele på motorblokkens udtag (a1).
- Kom ingredienserne ned i skålen.
- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).

START OG GODE RÅD:

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

Man kan hakke op til 300g fødevarer såsom:

- rått eller kogt kød (udbenet, befriet for sener og skåret i tern).
- rå eller kogt fisk (uden skind og uden

ben).

- hårde produkter: ost, tørrede frugter, visse grønsager (gulerødder, selleri...).
- bløde produkter: visse grønsager (løg, spinat...).

3.2 ÆLTE / RØRE

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b3)
- Drev (c)
- Hakkekniv (d) eller dejkniv (e) (afhængig af model).

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den på soklen.
- Glid hakkekniven (d) eller dejkniven (e) på drevet (c) og sæt de samlede dele på motorblokkens udtag (a1).
- Kom ingredienserne ned i skålen.
- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).

START OG GODE RÅD:

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

Man kan ælte op til:

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

Man kan røre op til:

- 600g let dej som f.eks.: kiks, sandkage, yoghurtkage.... på 1 min 30 sek. til 2 min.

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

3.3 BLENDNING

- Drej hastighedsvælgeren (a3) til position 2 for at starte. Du kan mikse op til 0,5L bouillon, suppe eller kogt frugt på 20 sekunder.

4 : RIVE / SNITTE

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b3)
- Drev (c)
- Rive/snitteplade (h) (afhængig af model).

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den.

- Spær rive/snittepladen på drevet (c) og sæt de samlede dele på motorblokkens udtag (a1).

- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).

START OG GODE RÅD:

- Kom fødevarerne ned gennem lågets påfyldningstrag og skub dem ned med nedstopperen (b1).

- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position «1» for at snitte eller på position «2» for at rive.

Med rive/snittepladerne kan man:

- . rive groft (C) / rive fint (A): selleri, kartofler, gulerødder, ost...
- . snitte groft (H) / snitte fint (D): kartofler, løg, agurker, rødbeder, æbler, gulerødder, kål...
- . pommers frites plade (E): pommers frites...
- . reibekuchen (G): parmesan, kartofler...

5 : EMULGERE / BLENDE / PISKE

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b3)
- og afhængig af model
- Emulgerings-pisker eller emulgeringsplade (f) med drev (c).

5.1 MONTERING AF TILBEHØRET MED EMULGERINGSPLADE

- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den på soklen.
- Glid emulgeringspladen (f) vendt rigtigt som vist på illustration 5.1 ned på drevet (c) og spær den, sæt dernæst de samlede dele på motorblokkens udtag (a1).
- Kom ingredienserne ned i skålen.
- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).

5.2 MONTERING AF TILBEHØRET MED EMULGERINGS-PISKER

- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den på soklen.
- Sæt den øverste ring (g1) på reduktoren (g2) og sæt drevet (g3) ind i reduktoren. Drevets akse i metal (g3) skal komme ud midt i ringen (g1).

- Sæt piskeren (g4) på samlingen med drevet (g2) ved at spærre den på fremspringene og sæt de således samlede dele på motorblokkens udtag (a1).

- Kom ingredienserne ned i skålen.

- Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).

START OG GODE RÅD:

- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position «1» eller «2» for at starte.

Man kan tilberede: mayonnaise, hvid-løgsmayonnaise, saucer, æggeghvider (1 til 6), pisket creme, flødeskum (op til 0,2 L).

- Brug aldrig disse tilbehørsdele til at ælte tunge dej (dej til brød...) eller røre lette dej (kiks, sandkage...).

6 : HOMOGENISERE / RØRE / BLENDE MEGET FINT

6.1 ANVENDT TILBEHØR:

- Blenderudstyr (i) (afhængig af model).

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Kom ingredienserne ned i blenderskålen.(i3) uden at overskride max. niveauet på 1 L.
- Sæt låget (i2) med proppen med måleangivelse på (i1) og spær det ved at dreje det med uret.
- Sæt den samlede blenderskål (i) på motorblokken (a) med håndtaget ud for hastighedsvælgeren.
- Vent til foodprocessoren er helt standset, før blenderskålen tages af motorblokken.

START OG GODE RÅD:

- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position «1» eller «2» for at starte. Man kan bruge position «Pulse» for at få en bedre kontrol over tilberedningen.
- Hæld aldrig en kogende væske ned i blenderskålen.
- Låget skal altid være sat på blenderskålen under brug.
- Brug aldrig blenderskålen til tørrede produkter alene (hassel nødder, mandler, jordnødder ...).
- Hæld altid de flydende ingredienser ned i skålen først uden at overskride følgende max. niveauer:

- 1 L til tykke blandinger.
- 0,8 L til flydende blandinger.
- Man kan tilsætte ingredienser under blandingen ved at tage proppen med måleangivelse (i1) af låget og hælde ingredienserne ned gennem påfyldningsåbningen.

Tips:

- Hvis ingredienserne sætter sig fast på skålens sider under blandingen, skal man standse apparatet og tage stikket ud. Tag blenderskålen af apparatet. Brug skraberen (n) til at skubbe tilberedningen ned på kniven. Før aldrig hænderne eller fingrene ned i skålen eller i nærheden af kniven.

Man kan:

- tilberede meget fint blendede supper, saucer, cremer, kompotter, milkshakes, cocktails.
- røre alle flydende deje (til pandekager, doughnuts, clafoutis, budding).

6.2 Man kan bruge saffiltret (i5) til at lave sojamelk, frugtsaft og cocktails uden kerner og skind.

Det gør man ved at sætte filtret ned i blenderskålen (j3) med gitteret i metal vendt nedad, idet man skal sørge for at placere filtrets riller på ribberne indeni skålen.

- Sæt låget (i2-1) på blenderskålen for at holde filtret fast.
- Før fødevarerne eller væskerne ned i filtret gennem åbningen til proppen med måleangivelse (i1-1). Sæt proppen i igen og stil hastighedsvælgeren (a3) på position «1» eller «2» eller giv nogle impulser med «Pulse» funktionen.

Tips: Når du presser saft af gulerødder eller æbler, skær frugterne i små tern og tilsæt et mål vand.

- Med støderen (i4) kan man homogenisere og stampede tilberedningerne (især meget tykke tilberedninger) i blenderskålen. Det gør man ved at føre støderen ned gennem den centrale åbning i blenderskålens låg (i2). Skub fødevarerne ned mod knivene med

støderen, mens apparatet kører.

OBS: Brug aldrig støderen (i4) uden låget (i2), da den ellers risikerer at komme i berøring med knivene. Brug ikke støderen med et andet tilbehør.

Man kan hælde de flydende tilberedninger direkte ud gennem filtret i låget, uden at tage låget af (i2-1).

Det gør man ved at dreje låget hen på positionen med filter (fig. 6-2).

7 : PRESSE CITRUSFRUGTER

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b3).
 - Citruspresser (j) (afhængig af model).
- ##### MONTERING AF TILBEHØRET:
- Anbring skålen (b3) på motorblokken (a) og spær den.
 - Glid drevet (j3) på motorblokkens udtag (a1).
 - Sæt sikurven (j2) på skålen og spær den ved at dreje den til højre.
 - Sæt keglen (j1) på sikurvens åbning (j2).
 - Sådan afmonterer man citruspresseren: frigør sikurven (j2) og skålen, dernæst kan helheden tages af motorblokken.

START OG GODE RÅD:

- Sæt en halv citrusfrugt på keglen (j1).
- Hold den fast og stil samtidigt hastighedsvælgeren (a3) på position «1» for at starte.
- Man kan presse op til 0,6 L saft af citrusfrugter uden at tømme skålen.
- **Vigtigt:** sikurven (j2) skal skylles efter hver 0,2 L.

8 : HAKKE SMÅ MÆNGDER MEGET FINT

ANVENDT TILBEHØR:

- Urtehakker (k) (afhængig af model).
- ##### MONTERING AF TILBEHØRET:
- Kom ingredienserne ned i urtehakkerens skål (k2).
 - Sæt låget (k1) på urtehakkerens skål (k2) og spær det ved at dreje det med uret.

- Sæt de samlede dele på motorblokken (a).

START OG GODE RÅD:

- Stil hastighedsvælgeren (a3) på position «2» for at starte samtidig med at urtehakkeren trykkes ned mod motorblokken, mens den fungerer. Man kan bruge position «Pulse» for at få en bedre kontrol over hakningen. Med urtehakkeren (k) kan man:
 - På få sekunder hakke: tørrede abrikoser, tørrede figner, udstenede vesker:

9 : KØDHAKKER

ANVENDT TILBEHØR:

Reduktorenhed (l) og kødhakker (m) (afhængig af model).

MONTERING AF TILBEHØRET:

9.1 Installation af reduktoren på foodprocessoren

- Sæt reduktoren (l) på motorblokken (a) ved at placere mærkerne på reduktoren og på motorblokken (a) ud for hinanden. Spør den ved at dreje den til højre

9.2 Samling af kødhakkeren

- Tag fat om huset (m3) ved påfyldningstragten med den bredeste åbning vendt opad. Før dernæst sneglen (m5) (den lange akse først) ind i huset (m3).
- Sæt kniven (m6) på den korte akse med de skarpe kanter vendt udad.
- Sæt den ønskede hulskive (m7-1 eller m7-2) på kniven, således at fremspringene passer til indhakkene på huset (m3).
- Skru møtrikken (m8) godt fast på huset (m3) med uret uden dog at blokere den.
- Kontroller monteringen. Aksen må ikke have noget spillerum og den må ikke kunne dreje frit om sig selv. Hvis det er tilfældet, gentag fremgangsmåden ovenfor.
- Clips slidsken (m4) på under kødhakkeren (m3).

9.3 Installation af kødhakkeren på apparatet

- Hold kødhakkeren (m) frem foran reduktoren (med standset og helt slukket apparat), med

- påfyldningstragten skråt til højre. Før kødhakkeren helt ind i reduktoren (l).
 - Drej påfyldningstragten til lodret position, indtil den er blokeret. Kødhakkeren (m) spærres automatisk på reduktoren (l), så snart den fungerer
 - Sæt den aftagelige plade (m2) på påfyldningstragten.
 - Sæt apparatets stik i
- START OG GODE RÅD:**
- Forbered alle de fødevarer, der skal hakkes. De skal være befriet for ben, brusk og sener.
 - Skær kødet i tern (ca. 2 x 2 cm) og læg det på pladen (m2).
 - Stil en skål under kødhakkeren med slidsk (m4).
 - Stil hastighedsvælgeren (a3) på position «1» eller «2» for at starte.
 - Før et stykke kød ned i påfyldningstragten ad gangen med nedstopperen (m1).
 - Skub aldrig fødevarerne ned med fingrene eller enhver anden genstand. Brug ikke apparatet i over 15 minutter i træk, når du hakker kød.
 - Sørg for at kødet er fæstet helt op, hvis det har været dybfrosset.

10 : OPBEVARING af TILBEHØRSELENE

Foodprocessoren har en opbevaringsdåse (o), der kan sættes ind i skålen til hakkestyret (b). Her kan man opbevare drevet (c), hakkekni i rustfrit stål (d), dejkniven (e), 2 plader: rive/snitteplader (h) eller emulgeringsplade (f).

11 : TILPASNING AF LEDNINGENS LÆNGDE

Ledningen kan gøres kortere for en mere behagelig brug eller under opbevaring ved at skubbe den ind i motorblokken (a) gennem åbningen bag på apparatet (a4).

RENGØRING

- Tag apparatets stik ud.
 - Der er lettere at rengøre tilbehørsdelene, hvis de skylles hurtigt straks efter hver brug.
 - Vask tilbehørsdelene og tør dem af: de kan vaskes i opvaskemaskine, i vand eller under rindende vand med undtagelse af kødhakkeren (1+m3+m6+m7+m8) og motorblokken (a). Sidstnævnte skal tørres af med en fugtig klud.
 - Når kniven med 4 vinger (m6) og hulskiverne (m7) er tørret af, skal de smøres med madolie for at undgå enhver risiko for iltning.
 - Hæld varmt vand tilsat nogle dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen (I3). Sæt låget (I2) med prop med måleangivelse (I1) på. Brug pulse-funktionen et øjeblik. Tag apparatets stik ud. Skyl skålen.
 - **Tilbehørsdelenes knive er meget skarpe.** De skal håndteres forsigtigt.
- Tips:** Hvis tilbehørsdelene er blevet misfarvet af fødevarerne (gulerødder, appelsiner...), gnid dem med en klud fugtet med madolie og rengør dem derefter på normal vis.

OPBEVARING

Opbevar ikke foodprocessoren i fugtige omgivelser.

HVAD GØR MAN, HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Hvis apparatet ikke virker, kontroller:

- at apparatets stik er sat i.
- at hvert tilbehør er spærret korrekt.

Hvis foodprocessoren stadig ikke fungerer, kontakt et autoriseret serviceværksted (se listen i Servicehæftet).

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEMATERIALER OG AF APPARATET



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

Når apparatet ikke skal bruges mere, skal du aflevere det på din lokale genbrugsstation.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRONISKE ELLER ELEKTRISKE PRODUKTER



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til en genbrugsstation, når det ikke skal bruges mere.

TILBEHØRSDELE

Du kan tilpasse apparatet efter dine behov og købe følgende tilbehørsdele hos din forhandler eller et autoriseret serviceværksted:

- Hakkekniv i rustfrit stål
- Dejkniv
- Emulgeringsplade
- Emulgerings-pisker
- Rive/snitteplader til grønsager
- C/H : Rive groft / Snitte groft
- A/D : Rive fint / Snitte fint

- G : Parmesan - Reibekuchen
- E : Pommestruer
- Blenderskål
- Saffilter + støder
- Citruspresser
- Urtehakker
- Kødhakker

NOGLE BASALE OPSKRIFTER

Dej til franskbrød

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

Kom mel, salt og gær ned i skålen udstyret med hakkekniven (d) eller dejkniven (e).

Start foodprocessoren ved hastighed «2» og hæld lunkent vand ned gennem lågets påfyldningstragt efter nogle få sekunder. Stands foodprocessoren, så snart dejen har samlet sig til en klump (ca. 30 sek.). Lad dejen hæve et varmt sted, indtil den er dobbelt så stor. Slå dernæst dejen op for at give den form og læg den på en smurt plade drysset med mel. Lad den hæve igen. Varm ovnen op ved termostat 8 (240°). Så snart brødet er hævet til det dobbelte, stil det ind i ovnen sammen med et glas fyldt med vand for at favorisere en sprød skorpe på brødet. Lad bage i 30 min.

Dej til pizza

150g mel – 90ml lunkent vand – 2 spiseskefulde olivenolie – ½ pose gær – salt
Kom mel, salt og gær ned i skålen udstyret med hakkekniven (d) eller dejkniven (e).

Start foodprocessoren ved hastighed «2» og hæld lunkent vand og olivenolie ned gennem lågets påfyldningstragt efter nogle få sekunder. Stands foodprocessoren, så snart dejen har samlet sig til en klump (15 til 20 sek.). Lad dejen

hæve et varmt sted, indtil den er dobbelt så stor. Varm ovnen op ved termostat 8 (240°). Bred i mellemtiden dejen ud og vælg selv den garniture, der skal på: en puré med tomat og løg, champignons, skinke, mozzarella, etc... Pynt pizzaen med ansjoser og sorte oliven, drys den med lidt merian og lidt revet gruyere og stænk til sidst nogle dråber olivenolie over det hele. Læg pizzaen på en smurt plade drysset med mel. Stil i ovn i 15 til 20 min. og hold opsyn med bagningen.

Mørdej

280g mel – 140g blødt smør – 70ml vand – en knivspids salt.

Kom mel, salt og smør ned i skålen udstyret med hakkekniven (d) eller dejkniven (e).

Start foodprocessoren ved hastighed «2» og hæld lunkent vand ned gennem lågets påfyldningstragt efter nogle få sekunder. Lad foodprocessoren køre, indtil dejen har samlet sig i en klump (25 til 30 sek.). Lad dejen hvile et køligt sted i mindst 1 time, før den bredes ud og bages med en garniture efter eget valg.

Pandekagedej (i skålen (b) med hakkekniv (d) eller dejkniv (e) eller i blenderskålen (i))

160g mel – 1/3 L mælk – 2 æg – ½ teskefuld fint salt – 2 spiseskefulde olie – 15g sukker (valgfrit) – Rom eller orange-

blomst eller vanille efter smag.
Kom alle ingredienser ned i skålen udstyret med hakkekniven (d). Lad foodprocessoren køre ved hastighed «1» i 20 sek. og skift dernæst til hastighed «2» i 25 sek.

Kom alle ingredienserne undtagen melet ned i blenderskålen (13). Lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» og tilsæt efterhånden melet efter nogle sekunder gennem lågets påfyldningsåbning, blend dernæst i 45 sek.

Sandkage

180g mel – 180g blødt smør – 180g sukker – 3 hele æg – ½ pose bagepulver – 1 knivspids salt
Kom alle ingredienser ned i skålen udstyret med hakkekniven (d) eller dejkniven (e). Lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» i 1min 30 sek. Varm ovnen op ved termostat 6 (180°). Kom dejen i en sandkageform og bag den i ovn i 40 til 50 min.

Krydderkage

150g mel – 70g blødt smør – 70g sukker – 3 æg – 50 ml mælk – 2 teskefulde bagepulver – 1 teskefuld kanel – 1 teskefuld ingefær – 1 teskefuld revet muskatnød – 1 revet appelsinskal – 1 knivspids peber.
Kom alle ingredienser ned i skålen udstyret med hakkekniven (d) eller dejkniven (e). Lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» i 50 sek. Kom dejen i en smurt form drysset med mel og bag den i 50 min. ved termostat 6 (180°C). Serveres lunken eller kold med kompot eller marmelade.

Chokoladekage

5 æg, 200g sukker, 3 spiseskefulde mel, 200g smeltet smør, 200g chokolade, 1 pose bagepulver, 100ml mælk.
Smelt chokoladen over et vandbad med 2 spiseskefulde vand. Tilsæt smørret og rør rundt, indtil blandingen er helt smeltet.
Kom sukker og æg ned i skålen udstyret med hakkekniven (d) eller dejkniven (e)

og lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» i 45 sek. indtil blandingen er skummende. Skift til hastighed «1» uden at standse foodprocessoren og tilsæt smeltet chokolade, mel, bagepulver og mælk gennem lågets påfyldningstragt. Når alle ingredienserne er kommet i, lad foodprocessoren køre i 15 sek. ved hastighed «2».

Hæld dejen op i en smurt form og stil den i ovn i ca. 1 time, termostat 5/6 (160°C).

Flødeskum

200ml meget kold fløde, 30g flormelis.
For at få skålen meget kold, kan man stille den i køleskab i nogle minutter.
ANVENDT TILBEHØR:
- Emulgeringsplade (f)
Kom fløde og flormelis ned i skålen udstyret med emulgeringspladen. Lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» i 40 sek.

ANVENDT TILBEHØR:
- Emulgerings-pisker (g)
Kom fløde og flormelis ned i skålen udstyret med emulgerings-piskeren. Lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» i ca. 3 min. 30 sek.

Mayonnaise

1 æggeblomme, 1 teskefuld sennep, 1 teskefuld eddike, ¼ liter olie, salt, peber.
ANVENDT TILBEHØR:
- Emulgeringsplade (f)
Kom alle ingredienser undtagen olie ned i skålen udstyret med emulgeringspladen. Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).
Lad foodprocessoren køre ved hastighed «2» i 5 sek. og hæld dernæst langsomt olien ned gennem lågets påfyldningstragt, uden at standse foodprocessoren. Når mayonnaisen er fast, får den en bleg farve.

ANVENDT TILBEHØR:

- Emulgerings-pisker (g)

Kom alle ingredienser undtagen olie ned i skålen udstyret med emulgerings-pisker.

Sæt låget (b2) på og spær det på skålen (b3).

Lad foodprocessoren køre ved hastighed «1» i 20 sek. og hæld samtidigt en del af olien ned gennem påfyldningsåbningen, skift til hastighed «2» og hæld resten af olien ned.

Vigtigt: for at lave en god, fast mayonnaise, skal ingredienserne have stuetemperatur.

NB: opbevar den i køleskab og spis den i løbet af 24 timer.

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



Sikkerhetsråd

- Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med apparatets spenning.
- **Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.** Denne maskinen er beregnet til privat husholdningsbruk innendørs.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, med mindre de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under oppsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Kople fra maskinen straks du ikke bruker den mer (selv ved strømbrudd) og når du rengjør den.
- Bruk ikke maskinen hvis den ikke fungerer ordentlig eller hvis den har blitt skadet. Hvis den er skadet, kontakt et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Alt annet arbeid enn vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge innen barns rekkevidde.
- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. For å unngå fare må du få strømledningen og støpselet skiftet ut på et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler tilpasset apparatet, og som kan kjøpes på et godkjent servicesenter.
- Bruk alltid stapperen til å skyve matvarene ned i sjakten. Bruk aldri fingrene, en gaffel, skje, kniv eller andre gjenstander.
- Håndter kvernekniven, mikserkniven, urtekvernen og riveskivene forsiktig: de er ekstremt skarpe. Du må ta ut kvernekniven (d) ved hjelp av drivpinnen (c) før innholdet tømmes fra beholderen.
- La ikke apparatet gå på tomgang.
- Bruk alltid mikserbeholderen (i3) med lokket (i2) på.
- Du må aldri berøre deler i bevegelse, vent alltid til maskinen har stanset helt før tilbehørsdelene tas av.
- Bruk ikke tilbehørsdelene som beholder (frysing – steking – varmemesterilisering).
- Sett ikke tilbehørsdelene i mikrobølgeovnen.
- Bruk aldri pinnen (i4) uten lokket til mikserbeholderen (i2), ellers kan den risikere å komme bortiflaten.
- **La aldri langt hår, skjert, slips osv.** henge over beholderen og tilbehørsdeler i bevegelse.



Beskrivelse

a Motorenhet

- a1 Langsom utgang motorenhet
- a2 Hurtig utgang motorenhet
- a3 Hastighetsbryter: "Pulse" (intervaller) - "0" - "1" - "2"
- a4 Oppbevaringsrom til strømledningen

b Beholderenhet til kverning

- b1 Stapper med doseringsfunksjon
- b2 Løkk med sjakt
- b3 Beholder

c Drivenhet

d Kvernekniv i rustfritt stål

e Elfektniv (avhengig av modell)

f Emulgeringsskive (avhengig av modell)

g Emulgeringsvisp (avhengig av modell)

- g1 Øvre kapsel til drivpinnen
- g2 Reduksjonsdel til drivpinnen
- g3 Drivpinne
- g4 Visp

h Riveskive til grønnsaker

C/H Grovriving eller grovskjæring

A/D Finriving eller finskjæring (avhengig av modell)

G Parmesan - raspekaker (avhengig av modell)

E Pommefrites-skive (avhengig av modell)

i Mikserbeholder (avhengig av modell)

- i1-1 Doseringkork
- i2-1 Løkk med filter
- i3 Mikserbeholder

i4 Pinne

i5 Saffilter

ELLER

i1-2 Doseringkork

i2-2 Løkk

i3 Mikserbeholder

j Presse til sitrusfrukt (avhengig av modell)

j1 Kjegle

j2 Filterkurv

j3 Drivpinne til sitruspresse

k Urtekværn (avhengig av modell)

k1 Løkk

k2 Urtekværnbeholder

l Reduksjonsdel til kvernehode (avhengig av modell)

m Kvernehode (avhengig av modell)

- m1 Stapper
- m2 Avtakbar trakt
- m3 Holder
- m4 Matleder
- m5 Skruer
- m6 Kniv med 4 grener
- m7* Hullskiver

m7-1 Hullskive med små hull: finkverning

m7-2 Hullskive med store hull: grovkverning

m8 Mutter

n Spatel

o Oppbevaringsboks

NO



Oppstart

- Før første gangs bruk må alle tilbehørsdelene vaskes med varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Sett motorenheten (a) på en jevn, ren og tørr overflate.
- Koble til maskinen.
- "Pulse" (intervaller): vri bryteren (a3) til posisjon "Pulse" flere ganger etter hverandre. Du oppnår en bedre kontroll med visse blandinger.

- Uavbrutt funksjon: vri bryteren (a3) til posisjon "1" eller "2".
 - Stopp: vri bryteren (a3) til posisjon "0".
- Numrene på avsnittene tilsvarer numrene på de innrammede skjemaene.**

1 : SETTE PÅ Plass KVERNEBEHOLDER OG LOKKET

TILBEHØRSDELER

- Beholderenhet (b)

MONTERE TILBEHØRSDELENE

- Sett beholderen (b3) på motorenheten (a) med beholderens håndtak plassert litt til høyre for hastighetsbryteren (a3).
- Lås beholderen ved å vri den til høyre.
- Sett ønsket tilbehørsdel i beholderen.
- Sett lokket (b2) på beholderen. Lås den ved å vri den mot høyre i håndtaket til beholderen.

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

2 : TA AV KVERNEBEHOLDEREN OG LOKKET

- Lås opp lokket (b2) ved å vri det med klokka for å løsne det fra beholderens håndtak. Deretter kan du løfte det opp og ta det av.
- Lås opp beholderen ved å vri også den med klokka.
- Nå kan du løfte opp beholderen og ta den av motorenheten.

3 : KVERNE/BLANDE/ELTE/MIKSING

3.1 KVERNE

TILBEHØRSDELER:

- Beholder (b3)
 - Drivenhet (c)
 - Kvernekniv i rustfritt stål (d)
- MONTERE TILBEHØRSDELENE:*
- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den på sokkelen.
 - Sett kvernekniven (d) på drivenheten (c) og plasser alt på motorenhetens utgang (a1).
 - Legg ingrediensene i beholderen.
 - Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås det fast.

IGANGSETTING OG RÅD:

- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon "2" for å starte maskinen, eller du kan bruke "Pulse"-posisjonen for å kontrollere kverningen bedre.
- Du kan kverne inntil 300 g matvarer slik som:
- . rått eller kokt kjøtt (utbenet, med senene fjernet og skåret i terninger)
 - . rå eller kokt fisk (uten skinn og bein)

- . harde matvarer: ost, tørkede frukter, visse grønnsaker (gulrøtter, selleri ...)
- . myke matvarer: visse grønnsaker (løk, spinat ...)

3.2 ELTE/BLANDE

TILBEHØRSDELER:

- Beholder (b3)
 - Drivpinne (c)
 - Kvernekniv (d) eller eltekniv (e) (avhengig av modell)
- MONTERE TILBEHØRSDELENE:*
- Sett beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den på sokkelen.
 - Sett kvernekniven (d) eller eltekniven (e) på drivpinnen (c) og plasser alt på motorenhetens utgang (a1).
 - Legg ingrediensene i beholderen.
 - Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås det fast.

IGANGSETTING OG RÅD:

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

Du kan elte inntil:

- 600 g tung deig, f.eks.: deig til hvetebrød, mørdeig ... på 30 sek.
- 500 g deig til grovere brød, f.eks.: rugbrød, grovbrød, brød med frø ... på 30 sek.

Du kan blande inntil:

- 600 g lett deig, f.eks.: sukkerbrød, formkake, sjokoladecake ... på 1 ½ til 2 min.

Du kan også blande inntil 0,5 liter pannekakerøre eller vaffelrøre, osv. på 1 til 1 ½ min.

3.3 MIKSING:

Vri hastighetsvelgeren (a3) til posisjonen 2 for å starte.

Du kan blande sammen opptil 0,5 liter med kraft, suppe eller fruktkompott på 20 sekunder.

4 : RIVE/SKJÆRE I SKIVER

TILBEHØRSDELER:

- Beholder (b3)
 - Drivpinne (c)
 - Riveskiver (h) (avhengig av modell)
- MONTERE TILBEHØRSDELENE:*
- Sett beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den.

- Sett riveskiven (d) på drivpinnen (c) og plasser alt på motorenhetens utgang (a1).
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås det fast.

IGANGSETTING OG RÅD:

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

Du kan tilberede følgende med riveskiven:

- grovring (C) / finring (A): sellerirot, poteter, gulrøtter, ost ...
- tykke skiver (H) / tynne skiver (D): poteter, løk, agurk, rødbeter, epler, gulrøtter, kål ...
- pommefrites-kniv (E): pommefrites...
- raspekaker (G): parmesan, poteter ...

5 : EMULGERE/VISPE/PISKE

TILBEHØRSDELER:

- Beholder (b3) og, avhengig av modell, Emulgeringsvisp eller emulgeringsskive (f) med tilhørende drivpinne (c).

5.1 MONTERE TILBEHØRSDELENE MED EMULGERINGSSKIVEN:

- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den på sokkelen.
- Sett emulgeringsskiven (e) i riktig retning som vist i figur 5.1, lås den på drivpinnen (c), og plasser hele enheten på motorenhetens utgang (a1).
- Ha ingrediensene i beholderen.
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås det fast.

5.2 MONTERE TILBEHØRSDELENE MED EMULGERINGSVISPEN:

- Plasser beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den på sokkelen.
- Sett den øvre kapselen (g1) på reduksjonsdelen (g2) og sett drivpinnen (g3) inn i reduksjonsdelen. Metallaksen til drivpinnen (g3) må stikke ut av midten av kapselen (g1).

- Sett vispen (g4) på drivenheten (g2) og fest den på stopperne. Sett hele enheten på motorenhetens utgang (a1).
- Ha ingrediensene i beholderen.
- Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og lås det fast.

IGANGSETTING OG RÅD:

- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon "1" eller "2" for å starte maskinen.

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

- Bruk aldri disse tilbehørsdelene til å elte tunge deiger (brøddeige ...) eller blande lette deiger (sukkerbrød, formkake ...).

6 : HOMOGENISERE/BLANDE/FINMIKSE

6.1 TILBEHØRSDELER:

- Mikserenhet (I) (avhengig av modell)
- #### **MONTERE TILBEHØRSDELENE:**
- Legg ingrediensene i mikserbeholderen (i3) uten å overstige det maksimale nivået på 1 liter.
 - Sett lokket (i2) med doseringskorken (i1) på beholderen, og lås lokket fast ved å vri det med klokka.
 - Sett den monterte mikserenheten (I) på motorenheten (a) med håndtaket stillt overfor hastighetsbryteren.
 - Vent til maskinen har stanset helt før du tar mikserbeholderen av motorenheten.

IGANGSETTING OG RÅD:

- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon "1" eller "2" for å starte maskinen.
- Du kan bruke "Pulse"-funksjonen for lettere å kontrollere blandingen.
- Fyll aldri mikserbeholderen med kokende væske.
 - Bruk alltid mikserbeholderen med lokket på.
 - Bruk aldri mikserbeholderen med kun tørre produkter (hasselnøtter, mandler, peanøtter ...).
 - Hell alltid de flytende ingrediensene i beholderen før du tilsetter de faste ingrediensene. Ikke fyll over følgende maksimumsnivå:
 - 1 liter for tykke blandinger.

- 0,8 liter for flytende blandinger.
- Når ingredienser skal tilsettes i løpet av blandingen, tar du doseringskorken (i1) av lokket og heller ingrediensene gjennom hullet.

Råd:

- Hvis ingredienser kleber seg til sidene av beholderen under blandingen, stanser du maskinen og tar ut stikkkontakten. Ta mikserenheten av apparatets sokkel. Bruk spatelen (n) til å skrape det som sitter fast på sidene, ned på bladet. Ha aldri hender eller fingre i beholderen eller i nærheten av bladet.

Du kan:

- tilberede finmikset suppe, krem, kompot, milkshake, cocktail.
- blande alle typer flytende rører (til pannekaker, vafler, frityrbakverk).

6.2 For å lage soymelk, fruktsaft, cocktail uten steiner eller skall kan du bruke saffilteret (i5).

Da setter du filteret i mikserbeholderen (i3) med metallristene nederst. Sørg for å sette sprekene i filteret på ribbene på innsiden av beholderen.

- Sett lokket (i2-1) på mikserbeholderen for å feste filteret.
- Ha matvarene eller væsken i filteret gjennom åpningen i doseringskorken (i1-1). Sett tilbake doseringskorken og vri bryteren (a3) på posisjon "1" eller "2", eller sett bryteren noen ganger på "Pulse".

Råd: For saft av gulrøtter eller epler kutter du matvarene i små terninger og tilsetter en dose vann.

- Pinnen (i4) homogeniserer og trykker blandingene sammen (særlig de tykkeste blandingene) i mikserbeholderen. Stikk pinnen inn gjennom hullet midt på mikserbeholderens lokk (i2). Skyv matvarene mot bladene ved hjelp av pinnen mens maskinene går.

NB: Bruk aldri pinnen (i4) uten lokket (i2), ellers kan den risikere å komme bort i bladene. Ikke bruk pinnen med andre tilbehørsdeler.

Du kan helle dine flytende tilberedninger direkte ut gjennom filteret som er inntegret i lokket uten å måtte ta av lokket (i2-1).

Da vrir du lokket på filterposisjon (fig. 6-2).

7 : PRESSE SITRUSFRUKTER

TILBEHØRSDELER:

- Beholder (b3)
 - Presseenhet (j) (avhengig av modell)
- MONTERE TILBEHØRSDELENE:**
- Sett beholderen (b3) på motorenheten (a) og lås den fast.
 - Sett drivpinnen (j3) på motorenhetens utgang (a1).
 - Sett filterkurven (g2) på beholderen og lås den fast ved å vri mot høyre.
 - Sett kjeglen (j1) på sjakten til kurven (j2).
 - For å demontere presseenheten: Lås opp kurven (j2) og deretter beholderen. Nå kan du ta enheten av motorenheten.

IGANGSETTING OG RÅD:

- Sett en halv sitrusfrukt på kjeglen (j1).
- Hold ned kjeglen mens du vrir hastighetsbryteren (a3) til posisjon "1" for å starte maskinen.
- Du kan presse maksimalt 0,6 liter sitrussaft uten å tømme beholderen.
- **NB:** Du må skylle filterkurven (j2) når du har presset 2 dl.

8 : FINHAKKE SMÅ MENGDER

TILBEHØRSDELER:

- Urtekværn-enhet (k) (avhengig av modell)

MONTERING AV TILBEHØRSDELENE:

- Ha ingrediensene i urtekværnbeholderen (k2).
- Sett lokket (k1) på urtekværnbeholderen (k2) og lås lokket fast ved å vri det med klokka.
- Sett enheten på motorenheten (a).

IGANGSETTING OG RÅD:

- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon "2" for å starte maskinen, og la kværnen bli på motorenheten mens maskinen er i drift.

Du kan bruke "Pulse"-funksjonen for lettere å kontrollere blandingen.

Du kan bruke urtefukten (k) til følgende:

- Kverne på noen sekunder: tørkede aprikoser, tørkede fiken, steinfrie svisker:
- maksimal mengde/tid: 80g/ 5 sek

9 : KVERNEHODE

TILBEHØRSDELER:

Reduksjonsenhet (l) og kvernehode (m) (avhengig av modell)

MONTERE TILBEHØRSDELENE:

9.1 Montere reduksjonsdelen på kjøkkenmaskinen

- Sett reduksjonsdelen (l) på motorenheten (a) ved å sette merkene på reduksjonsdelen og merkene på motorenheten (a) overfor hverandre. Lås den ved å vri den til høyre.

9.2 Montere kvernehodet

- Ta tak i sjakten til holderen (m3) og plasser den største åpningen oppover. Stikk deretter skruen (m5) (den lange akslen først) i holderen (m3).
- Sett kniven (m6) på den korte akslen slik at de skarpe endene vender utover.
- Plasser én av hullskivene (m7-1 eller m7-2) på kniven ved å sette stopperne overfor innsnittene på kvernehodet (m3).
- Skru fast mutteren (m8) på holderen (m3) mot klokka. Den må skrues godt fast, men ikke blokkeres.
- Sjekk monteringen. Akslen skal ikke være løs eller kunne vris rundt alene. Hvis att ikke sitter slik det skal, må du begynne monteringen på nytt.
- Klips fast matlederen (m4) under kvernehodet (m3).

9.3 Montere kvernehodet på maskinen

- Hold kvernehodet (m) med sjakten på skrå mot høyre overfor reduksjonsdelen (maskinen må være

avslått og frakoblet strøm). Sett kvernehodet i reduksjonsdelen (l) og trykk det helt inn.

- Løft sjakten opp i lodrett stilling (gjenninntil den låser seg. Kvernehodet (m) låser seg automatisk på reduksjonsdelen (l) så snart det starter opp.
- Trykk den avtakbare trakten (m2) ned på sjakten.
- Sett i stikkkontakten.

IGANGSETTING OG RÅD:

- Tilbered alle matvarene som skal hakkes eller kvernes. Ta ut bein, brus og sener.
- Skjær kjøttet i biter (ca. 2 x 2 cm) og legg dem på trakten (m2).
- Sett en bolle under kvernehodet utstyrt med matlederen (m4).
- Vri hastighetsbryteren (a3) til posisjon "1" eller "2" for å starte maskinen.
- Legg kjøttet ned i sjakten bit for bit ved hjelp av stapperen (m1).
- Skyv aldri matvarene med fingrene eller andre gjenstander.
- Bruk ikke apparatet mer enn 15 minutter når du kverner kjøtt.
- Før du begynner å kverne, må du forsikre deg om at kjøttet er fullstendig opptint.

10 : OPPBEVARE TILBEHØRSDELENE

Kjøkkenmaskinen leveres med en oppbevaringsboks (o) som kan settes inni beholderenheten (b). Oppbevaringsboksen har plass til drivpinnen (c), kvernekniven i stål (d), eltekkniven (e), 2 skiver: riveskivene (h) eller emulgeringsskiven (f)

11 : LENGDEINNSTILLING AV LEDNINGEN

Du kan forkorte strømledningen ved å skyve den inn i motorenheten (a) gjennom åpningen på baksiden (a4). Slik blir det enklere å bruke og rydde bort kjøkkenmaskinen.



Rengjøring

- Koble fra apparatet.
 - Skyll tilbehørsdelene raskt etter bruk. Dette gjør rengjøringen enklere.
 - Vask og tørk alle tilbehørsdelene: De kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd med unntak av enheten til kvernehodet (1+m3+m6+m7+m8) og motorenheten (a). Disse tørkes av med en fuktig svamp.
 - Når kniven med 4 grener (m6) og skivene (m7) har tørket, bør du smøre dem inn med matolje for å unngå oksidering.
 - Hell varmt vann tilsatt noen dråper flytende såpe i mikserbeholderen (i3). Lukk lokket (i2) med doseringskorken (i1). Kjør apparatet noen korte intervaller. Koble fra apparatet. Skyll beholderen.
 - **Tilbehørsdelenes blader er skarpslippede. Håndter dem forsiktig.**
- Tips:** Dersom tilbehørsdelene er blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin...), gnir du dem med en klut dyppet med matolje. Rengjør deretter som vanlig.

Oppbevaring

Kjøkkenmaskinen skal ikke oppbevares på et fuktig sted.

Hva skal jeg gjøre hvis maskinen ikke fungerer?

Hvis maskinen ikke fungerer, sjekk:

- om maskinen er tilkoblet.
- at tilbehørsdelene er riktig låst på plass.

Fungerer apparatet fortsatt ikke? Henvend deg til et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).

Avhending av materialene i emballasjen og maskinen



Emballasjen omfatter utelukkende miljøvennlige materialer som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering. Når du skal kaste apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

Kassering av elektroniske eller elektriske produkter



Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.
- ➔ Ta det med til et innsamlingssted slik at det kan behandles.

Tilbehørsdeler

Du kan anskaffe følgende tilbehørsdeler hos din vanlige forhandler eller fra et godkjent servicesenter:

- Kvernekniv i rustfritt stål
- Eltekniv
- Emulgeringsskive
- Emulgeringsvisp
- Riveskiver

- C/H: Grovriving/grovskjæring
- A/D: Finriving/finnskæring
- G: Parmesan - raspekaker
- E: Riveskive til pommes frites
- Mikserbeholder
- Saffilter + pinne
- Sitruspresse
- Urtekværn
- Kvern



Noen grunnleggende oppskrifter

Hvetebrød

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

Ha mel, salt og tørrgjær i beholderen med kvernekniven (d) eller eltekniven (e).

Sett maskinen på hastighet "2". Hell straks det lunkne vannet gjennom sjakten i lokket. Stopp maskinen så snart deigen blir til en stor klump (omtrent 30 sek). Sett deigen på en lunt sted inntil den har blitt dobbelt så stor. Kna deigen til en form, og legg den på en smurt og melet stekeplate. La den heve på nytt. Forvarm ovnen på termostat 8 (240°C). Så snart brødet har doblet i størrelse, setter du det i ovnen sammen med et glass vann. Dette gir brødet en fin skorpe. Bak brødet i 30 min.

Pizzadeig

150 g hvetemel – 90 ml lunkent vann – 2 ss Olivenolje – ½ pakke tørrgjær – salt.

Ha mel, salt og tørrgjær i beholderen med kvernekniven (d) eller eltekniven (e).

Sett maskinen på hastighet "2". Hell straks lunkent vann og olivenolje gjennom sjakten i lokket. Stopp maskinen så snart deigen blir til en klump (15-20 sek). Sett deigen på en lunt sted inntil den har blitt dobbelt så stor. Forvarm ovnen på termostat 8 (240°C). Kjevle ut deigen i mellomtiden og legg på fyll, f.eks.: tomatpuré og løk, sopp, skinke, mozzarella, osv. Smak pizzaen til med noen ansjos og svarte oliven, strø på litt oregano og revet ost. Drypp noen dråper olivenolje over hele pizzaen. Legg pizzaen med fyll på en smurt og melet stekeplate. Sett den i ovnen i 15-20 min mens du holder øye med stekingen.

Mørdeig

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

Ha mel, salt og smør i beholderen med kvernekniven (d) eller eltekniven (e).

Sett maskinen på hastighet "2" i noen sekunder, hell deretter vannet gjennom sjakten i lokket. La maskinen kjøre inntil deigen har blitt til en klump (25-30 sek). La den stå kaldt i minst 1 time før du kjevler den ut og legger på fyll.

Pannekakerøre (i beholderen (b) med kvernekniven (d) eller eltekniven (e), eller i mikserbeholderen (i))

160 g hvetemel – 1/3 liter melk – 2 egg – ½ ts salt – 2 ss olje – 15 g sukker (valgriffit) – rom eller vanilje (etter smak).

Ha alle ingrediensene i beholderen med kvernekniven (d). Sett maskinen på hastighet "1" i 20 sek, og deretter på hastighet "2" i 25 sek.

Ha alle ingrediensene, unntatt mel, i mikserbeholderen (i3). Sett maskinen på hastighet "2", og etter noen sekunder tilsetter du melet litt etter litt gjennom hullet i midten av lokket til mikserbeholderen. La det blandes i 45 sek.

Formkake

180 g mel – 180 g smør – 180 g sukker – 3 hele egg – 1,5 ts bakepulver – 1 klype salt.

Ha alle ingrediensene i beholderen med kvernekniven (d) eller eltekniven (e). Sett maskinen på hastighet "2" i 1 ½ min. Forvarm ovnen på termostat 6 (180°C). Hell blandingen over i en brødform og bak den i 40-50 min.

Krydderkake

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

Ha alle ingrediensene i beholderen med kvernekniven (d) eller eltekniven (e). Sett maskinen på hastighet "2" og la den gå i 50 sek. Hell blandingen over i en smurt og melet bakeform, og la kaken bake i 50 min. på termostat 6 (180 °C).

Serveres lunken eller kald med kompott eller marmelade.

Sjokoladekake

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

Smelt sjokoladen i vannbad med 2 ss vann. Tilsett smør, og rør slik at blandingen smeltes helt.

Ha sukker og egg i beholderen med kvernekniven (d) eller eltékkniven (e), og sett maskinen på hastighet "2" i 45 sek slik at blandingen blir lett og luftig. Sett kjøkkenmaskinen på hastighet "1", og hell i smeltet sjokolade, mel, bakepulver og melk gjennom sjakten i lokket. Når alle ingrediensene er blandet inn, lar du maskinen gå i 15 sek. på hastighet "2". Hell blandingen i en smurt bakeform, og la kaken bake i ca. 1 time på termostat 5/6 (160 °C).

Pisket krem

200 ml meget kald kremfløte – 30 g melis.

Beholderen må settes i kjøleskapet i noen minutter. Den skal være svært kald.

TILBEHØRSDELER:

- Emulgeringskive (f)

Ha krem og melis i beholderen med emulgeringskiven. Sett maskinen på hastighet "2" i 40 sek.

TILBEHØRSDELER:

- Emulgeringsvisp (g)

Ha krem og melis i beholderen med emulgeringsvispen. Sett maskinen på hastighet "2" i ca. 3 ½ min.

Majones

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

TILBEHØRSDELER:

- Emulgeringskive (f)

Ha alle ingrediensene, unntatt oljen, i beholderen med emulgeringskiven.

Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og løs det fast.

Sett maskinen på hastighet "2" i 5 sek. og la den fortsette å gå mens du heller

oljen langsomt gjennom sjakten i lokket. Når majonesen har stivnet, blir fargen lys.

TILBEHØRSDELER:

- Emulgeringsvisp (g)

Ha alle ingrediensene, unntatt oljen, i beholderen med emulgeringsvispen. Sett lokket (b2) på beholderen (b3) og løs det fast.

Sett maskinen på hastighet "1" i 20 sek mens du heller en del av oljen langsomt gjennom sjakten. Sett maskinen direkte over på hastighet "2" og hell i resten av oljen.

Merk: Skal majonesen bli vellykket, må alle ingrediensene ha romtemperatur.

NB: Majonesen oppbevares i kjøleskapet og bør forbrukes innen 24 timer.

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



Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen: tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- Kontrollera att apparatens nätspänning överensstämmer med din elektriska installation.
- **All felaktig anslutning upphäver garantin.** Apparaten är avsedd för hemmabruk inomhus.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
- Barn måste övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Koppla ur apparaten så snart du inte använder den (även i händelse av strömavbrott) och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den fungerar onormalt eller om den skadats. I så fall, kontakta en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden hänga ner så att barn kan nå den.
- Sladden ska aldrig vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller på vassa kanter.
- Om sladden eller stickkontakten skadats, använd inte apparaten. För att undvika all fara är det nödvändigt att de byts ut av en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat, som säljs på en auktoriserad serviceverkstad.
- Använd alltid matarpropparna för att fyllsätta ingredienser i matarrören, aldrig fingrarna, gaffel, sked, kniv eller annat föremål.
- Var försiktig när du hanterar mixerkniven, mixerbäggarens kniv, örtkvarnens kniv och riv- och skärskivorna: de är extremt vassa. Du måste alltid ta bort mixerkniven (d) genom att fatta tag i drivaxeln (c) innan du tömmer skålen.
- Kör inte apparaten tom.
- Använd alltid mixerbäggaren (i3) tillsammans med locket (i2).
- Rör aldrig de olika delarna när apparaten är i funktion, vänta tills apparaten stannat fullständigt innan tillbehören tas av.
- Använd inte tillbehören som bunke (som till exempel för djupfrysning, tillagning eller värmesterilisering).
- Använd inte tillbehören i en mikrovågsugn.
- Använd aldrig omröraren (i4) utan mixerbäggarens lock (i2), eftersom den då riskerar att röra vid knivbladen.
- **Låt inte långt hår, sjalar, slipsar eller liknande hänga ner över skålen och tillbehören när de är i funktion.**

SV

Beskrivning

a Motorenhet

- a1 Långsamt drivuttag
- a2 Snabbt drivuttag
- a3 Hastighetsväljare: Pulsäge (momentläge) - "0" - "1" - "2"
- a4 Sladdförvaring.

b Mixerskål

- b1 Graderad matarpropp
- b2 Lock med matarrör
- b3 Skål

c Drivaxel

d Mixerkniv i rostfritt stål

e Degkrok (beroende på modell)

f Vispskiva (beroende på modell)

g Visp (beroende på modell)

- g1 Drivaxelns övre ring
- g2 Drivaxelns tillsats
- g3 Drivaxel
- g4 Visp

h Riv- och skärskivor

C/H Grovriva eller Grovskiva
A/D Finriva eller Finskiva (beroende på modell)

G Parmesan - Riva
(beroende på modell)

E Pommefrites skiva (beroende på modell)

i Mixerbägare (beroende på modell)

- i1-1 Graderad måttkopp
- i2-1 Lock med filter

i3 Mixerbägare

i4 Omrörare

i5 Juicefilter

ELLER

i1-2 Måttkopp

i2-2 Lock

i3 Mixerbägare

j Citruspress (beroende på modell)

j1 Kon

j2 Filterkorg

j3 Drivaxel citruspress

k Örtkvarn (beroende på modell)

k1 Lock

k2 Skål örtkvarn

l Tillsats för köttkvarn (beroende på modell)

m Köttkvarn (beroende på modell)

m1 Matarpropp

m2 Löstagbar bricka

m3 Kvarnenhet

m4 Utlopp

m5 Matarskruv

m6 Kniv 4 knivblad

m7* Hålskivor

m7-1 Hålskiva små hål: finmalet

m7-2 Hålskiva stora hål: grovmalet

m8 Skruvring

n Spatel

o Förvaringslåda

Komma igång

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

Rubrikernas numrering motsvarar bildernas numrering.

1: MONTERING AV MIXERSKÅL OCH LOCK

TILLBEHÖR

- Mixerskål (b).

MONTERING

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a), med skålens handtag något till höger om hastighetsväljaren (a3).
- Lås skålen genom att vrida den till höger.
- Placera önskat tillbehör i den.
- Sätt på locket (b2) på skålen. Lås det genom att vrida det till höger i skålens handtag.

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

2: TA AV MIXERSKÅL OCH LOCK

- Lås upp locket (b2) genom att vrida det medsols för att frigöra det från skålens handtag. Du kan då lyfta upp och ta av det.
- Lås upp skålen genom att vrida också den medsols.
- Det är endast när detta gjorts som du kan lyfta upp den och ta av den från motorenheten.

3: HACKA / BLANDA / KNÅDA /

MIXNING:

3.1 HACKA

TILLBEHÖR:

- Skål (b3)
- Drivaxel (c)
- Mixerkniv i rostfritt stål (d)

MONTERING:

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den på basen.
- För ner mixerkniven (d) på drivaxeln (c), och placera enheten på drivuttaget (a1).
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

ANVÄNDNING OCH TIPS:

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

Du kan hacka upp till 300 g ingredienser som t.ex.:

- rått eller tillagat kött (urbanat, utan senor och tärnat).
- rå eller tillagad fisk (utan skinn och ben).
- hårda ingredienser: ost, torkad frukt, vissa grönsaker (morötter, selleri...).
- mjuka ingredienser: vissa grönsaker (lök, spenat ...).

3.2 KNÅDA / BLANDA

TILLBEHÖR:

- Skål (b3)
- Drivaxel (c)
- Mixerkniv (d) eller degkrok (e) (beroende på modell).

MONTERING:

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den på basen.
- För ner mixerkniven (d) eller degkroken (e) på drivaxeln (c), och placera enheten på drivuttaget (a1).
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

ANVÄNDNING OCH TIPS:

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

Du kan knåda upp till:

- 600 g deg, som t.ex.: brödeg till fransbröd, pajdeg... på 30 sek.
- 500 g deg till grovbröd som t.ex.: rågrbröd, fullkornsbröd, bröd med fröer... på 30 sek.

Du kan blanda upp till:

- 600 g lätt smet som t.ex.: kaksmet, sockerkaksmet, yoghurtkaka.... på 1 min 30 sek - 2 min.

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

3.3 MIXNING:

- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge 2 för att starta. Du kan mixa upp till 0,5 liter buljong, soppa eller kokt frukt i 20 sekunder.

4: RIVA / SKIVA

TILLBEHÖR:

- Skål (b3)
- Drivaxel (c).
- Riv- och skårskivor (h) (beroende på modell).

MONTERING:

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- Lås riv- och skårskivan på drivaxeln (c) och placera därefter enheten på drivuttaget (a1).
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

ANVÄNDNING OCH TIPS:

- Lägg i ingredienserna genom locket matarrör och med hjälp av matarproppen (b1).
- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "1" för att skiva eller läge "2" för att riva.

Med de olika riv- och skärskivorna kan du:

- . grovriva (C) / finriva (A): rotselleri, potatis, morötter, ost...
- . grovskiva (H) / finskiva (D): potatis, lök, gurka, rödbetor, äpple, morötter, kål...
- . pommes-frites skiva (E): pommes-frites...
- . riva (G): parmesan, potatis...

5: VISPA / BLANDA

TILLBEHÖR:

- Skål (b3)

och beroende på modell

- Visp eller vispskiva (f) med drivaxel (c).

5.1 MONTERING MED VISPSKIVA:

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den på basen.
- För ner vispskivan (f) vänd åt rätt håll, enligt indikeringarna på bild 5.1, och lås den på drivaxeln (c), placera därefter enheten på drivuttaget (a1).
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

5.2 MONTERING AV VISPEN

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den på basen.
- Placera den övre ringen (g1) på tillsatsen (g2) och drivaxeln (g3) inuti denna. Drivaxelns (g3) metallaxel ska sticka ut mitt i ringen (g1).
- Placera vispen (g4) på drivaxelns (g2) enhet genom att låsa den i spärrarna, och placera enheten på drivuttaget (a1).
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

ANVÄNDNING OCH TIPS:

- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "1" eller "2" för att starta.

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

- Använd aldrig dessa tillbehör för att knåda deg (bröddegg...) eller blanda lätta smetar (kaksmet, sockerkaksmet...).

6: BLANDA / FINMIXA

6.1 TILLBEHÖR:

- Mixerbägare (I) (beroende på modell).

MONTERING:

- Lägg i ingredienserna i mixerbägaren (I3) utan att överskrida maxivolymen 1 L.
- Sätt på locket (I2), försett med måttkoppen (i1), och lås det genom att vrida det medsols.
- Placera den hopsatta mixerbägaren (I) på motorenheten (a), med handtaget mitt emot hastighetsväljaren.
- Vänta tills matberedaren stannat fullständigt innan du tar av mixerbägaren från motorenheten.

ANVÄNDNING OCH TIPS:

- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "1" eller "2" för att starta.

Du kan använda pulsläget, för en bättre kontroll av blandningen.

- Håll aldrig kokande vätskor i mixerbägaren.
- Använd alltid mixerbägaren tillsammans med locket.
- Kör aldrig enbart torra ingredienser i mixerbägaren (hasselnötter, mandel, jordnötter ...).
- Håll alltid i flytande ingredienser först i bägaren innan fasta ingredienser tillsätts, utan att överskrida följande maxinivå:
 - 1 L för tjocka blandningar.
 - 0,8 L för flytande blandningar.
- För att tillsätta ingredienser under pågående blandning, ta av måttkoppen (i1) på locket och håll i ingredienserna i påfyllningshålet.

Tips:

- Om ingredienser fastnat på bägarens insida under blandningen, stanna apparaten och dra ur kontakten. Ta av mixerbägaren från apparaten. Med hjälp av spateln (n), för ner tillredningen mot knivbladen. Stick aldrig in händerna eller fingrarna i bägaren eller i närheten av knivbladen.

Du kan:

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

6.2 För att göra sojajmjölk, fruktjuicer, cocktails utan kärnor och skal, kan du använda juicefiltret (i5).

Placera då filtret i mixerbägaren (i3), metallgallren nedåt, och se till att placera filtrets skårar på bägarens inre räfflor.

- Sätt på locket (i2-1) på mixerbägaren för att sätta fast filtret.
- Lägg i ingredienserna eller vätskorna i filtret genom öppningen i måttkoppen (i1-1). Sätt tillbaka måttkoppen och vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "1" eller "2" eller använd pulsläget flera gånger.

Tips: För morots- eller äpplejuice, skär i små tärningar och tillsätt en del vatten

- Omröraren (i4) gör det möjligt att blanda och föra ner blandningar (i synnerhet tjocka blandningar) i mixerbägaren. För in omröraren genom påfyllningshålet i mixerbägarens lock (i2). När apparaten är igång, för ner ingredienserna mot knivbladen med hjälp av omröraren.

OBSERVERA: Använd aldrig omröraren (i4) utan locket (i2), eftersom den då riskerar att röra vid knivbladen.

Använd inte omröraren med ett annat tillbehör.

Du kan hålla upp flytande blandningar direkt utan att ta av locket (i2-1) genom lockets integrerade filter.

Vrid då locket till läge filter (bild 6-2).

7: PRESSA CITRUSFRUKTER

TILLBEHÖR:

- Skål (b3).
- Citruspress (j) (beroende på modell).

MONTERING:

- Placera skålen (b3) på motorenheten (a) och lås den.
- För ner drivaxeln (j3) på drivuttaget (a1).

- Placera filterkorgen (j2) på skålen och lås den genom att vrida den till höger.
- Placera konen (j1) på korgens (j2) rör.
- För att ta av citruspressen: lås upp korgen (j2), därefter skålen, och du kan då ta av enheten från motorenheten.

ANVÄNDNING OCH TIPS:

- Placera en halv citrusfrukt på konen (j1).
- Samtidigt som den hålls fast, vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "1" för att starta.
- Du kan pressa upp till 0,6 juice utan att tömma skålen.
- **Observera:** Skölj filterkorgen (j2) efter varje gång du pressat 0,2 L.

8: FINHACKA SMÅ MÄNGDER

TILLBEHÖR:

- Örtkvarn (k) (beroende på modell).

MONTERING:

- Lägg i ingredienserna i örtkvarnens skål (k2).
- Sätt på locket (k1) på örtkvarnens skål (k2) och lås det genom att vrida medsols.
- Placera enheten på motorenheten (a).

ANVÄNDNING OCH TIPS:

- Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "2" för att starta, samtidigt som örtkvarnen hålls kvar på motorenheten under pågående funktion.

Du kan använda pulsläget, för en bättre kontroll av hackningen.

Med örtkvarnen (k) kan du:

- Hacka på några sekunder: torkade aprikoser, torkade fikon, urkärnade katrinplommon;
- kvantitet/maxtid: 80 g / 5 sek

9: KÖTTKVARN

TILLBEHÖR:

- Tillsats (l) och köttkvarn (m) (beroende på modell).

MONTERING:

9.1 Montering av tillsatsen på matberedaren

- Sätt tillsatsen (l) på motorenheten (a) genom att placera tillsatsens och

motorenhetens (a) markeringar mitt emot varandra. Lås den genom att vrida den till höger.

9.2 Sätt ihop köttkvarnen

- Fatta tag i matarröret på kvarnheten (m3) och vänd den större öppningen uppåt. Sätt därefter i matarskruv (m5) (lång axel först) i kvarnheten (m3).
- Sätt fast kniven (m6) på den korta axeln med de vassa eggen utåt.
- Placera önskad hålskiva (m7-1 eller m7-2) på kniven så att spårrarna motsvarar skårorna på kvarnheten (m3).
- Skruva på skruvringen (m8) ordentligt medsols på kvarnheten (m3), utan att spärra den.
- Kontrollera monteringen så att allting sitter ordentligt på plats och så att ingenting rör sig av sig själv. Om inte monteringen verkar bra, börja om från början enligt föregående.
- Sätt fast utloppet (m4) under kvarnheten (m3).

9.3 Montering av köttkvarnen på apparaten

- Mitt emot tillsatsen (med avstängd och urkopplad matberedare), placera köttkvarnen (m), med matarröret lutat till höger. Sätt i köttkvarnen ordentligt på tillsatsen (l).
- För tillbaka matarröret till vertikalt läge tills det spärras. Köttkvarnen (m) låses automatiskt på tillsatsen (l) så snart den sätts i funktion.

- Sätt fast den löstagbara brickan (m2) på matarröret.
 - Sätt i kontakten i eluttaget.
- ANVÄNDNING OCH TIPS:**
- Förbered det som ska malas innan du sätter igång. Ta bort ben, brosk och senor.
 - Skär köttet i mindre bitar (ca 2 x 2 cm) och lägg det på brickan (m2).
 - Placera en bunke under köttkvarnen försedd med utloppet (m4).
 - Vrid hastighetsväljaren (a3) till läge "1" eller "2" för att starta.
 - För in köttet i matarröret, bit för bit, med hjälp av matarproppen (m1).
 - Använd aldrig fingrarna eller något annat redskap.
 - Använd inte apparaten i mer än 15 minuter när du maler kött.
 - Innan du börjar, se till att köttet är helt upptinat.

10: FÖRVARING AV TILLBEHÖREN

Matberedaren är utrustad med en förvaringslåda (a) som placeras inuti mixerskålen (b). Där kan du placera drivaxeln (c), mixerkniven i rostfritt stål (d), degkroken (e), 2 riv- och skårskivor (h) eller vispskivan (f)

11: SLADDLÅNGD

För en bekväm användning eller vid förvaring kan du minska sladdlängden genom att föra in den inuti motorenheten (a) i öppningen på baksidan (a4).



Rengöring

- Dra ur kontakten.
- För en enklare rengöring, skölj snabbt tillbehören efter användning.
- Diska och torka tillbehören: de kan diskas i diskmaskin, i vatten eller under rinnande vatten med undantag av köttkvarnen (1 + m3 + m6 + m7 + m8) och motorenheten (a). Torka av dessa med en fuktig svamp.

- När de är torkade, smörj in kniven med 4 knivblad (m6) och hålskivorna (m7) med matolja för att undvika all risk för oxidering.
- Håll varmt vatten och några droppar diskmedel i mixerbägaren (i3). Stäng locket (i2), försätt med måttkoppen (i1). Kör på pulslåget några gånger. Dra ur kontakten. Skölj bägaren.
- **Knivbladen på tillbehören är extremt vassa.**

Var försiktig när du hanterar dem.

Tips: Om tillbehören blivit fläckiga av ingredienserna (morötter, apelsiner...)

gnugga med en trasa fuktad i matolja och diska därefter som vanligt.



Förvaring

Förvara inte matberedaren på en fuktig plats.



Om din matberedare inte fungerar?

Om apparaten inte fungerar, kontrollera:

- att kontakten sitter i.
- att varje tillbehör är låst.

Apparaten fungerar fortfarande inte? Kontakta en auktoriserad serviceverkstad (se listan i foldern).



Bortskaffande av förpackningsmaterial och apparaten



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



Uttjänta elektroniska eller elektriska produkter



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.



Tillbehör

Apparaten kan anpassas efter dina personliga behov genom att köpa följande tillbehör hos din återförsäljare eller på en auktoriserad serviceverkstad:

- Mixerkniv i rostfritt stål
- Degkrok
- Vispskiva
- Visp
- Riv- och skärskivor
- C/H: Grovriva / Grovskiva
- A/D: Finriva / Finskiva
- G: Parmesan - Riva
- E: Pommis-frites skiva

- Mixerbägare
- Juicefilter + omrörare
- Citruspress
- Örtkvarn
- Köttkvarn

 Några basrecept
Franskbröd

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

Använd skålen med mixerkniven (d) eller degkroken (e). Håll i vetemjöl, salt, jäst.

Kör på hastighet "2", håll i ljummet vatten genom lockets matarrör när matberedaren startat. Så snart degen format en boll (ca 30 sek), stanna matberedaren. Låt degen jäsa till dubbel storlek på en varm plats. Knåda och forma degen, lägg den därefter på en smord och mjölad plåt. Låt jäsa på nytt. Sätt på ugnen på termostat 8 (240°). Så snart brödet jäst till dubbel storlek, sätt in i ugnen tillsammans med ett glas vatten för att få en knaprigare yta på brödet. Grädda 30 min.

Pizza

150 g vetemjöl – 90 ml ljummet vatten – 2 msk olivolja – ½ påse torrstjävt – salt
Använd skålen med mixerkniven (d) eller degkroken (e). Håll i vetemjöl, salt, jäst.

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

Pajdeg

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

Använd skålen med mixerkniven (d) eller degkroken (e). Håll i vetemjöl, salt och smör.

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

Pannkaksmet (i skålen (b) med mixerkniven (d), eller degkroken (e) eller i mixerbägaren (i))

160 g vetemjöl – 1/3 L mjölk – 2 ägg – ½ tsk salt – 2 msk olja – 15 g socker (enligt önskemål) – Rom eller apelsinblomsvatten eller vanilj enligt önskemål.

Använd skålen med mixerkniven (d). Håll i alla ingredienserna. Kör på hastighet "1" i 20 sek, övergå därefter till hastighet "2" i 25 sek.

Om du använder mixerbägaren (i3), håll i alla ingredienserna utom vetemjölet. Kör på hastighet "2" och efter några sekunder, tillsätt efterhand vetemjölet, genom påfyllningshålet i mixerbägarrens lock, mixa därefter 45 sek.

Socketkaka

180 g vetemjöl – 180 g mjukt smör – 180 g socker – 3 ägg – 1 tsk bakpulver – 1 nypa salt

Använd skålen med mixerkniven (d) eller degkroken (e). Håll i alla ingredienserna. Kör på hastighet "2" i 1 min 30 sek. Sätt på ugnen på termostat 6 (180°). Håll smeten i en kakform och grädda 40 - 50 min.

Mjuk pepparkaka

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

Använd skålen med mixerkniven (d) eller degkroken (e). Håll i alla ingredienserna. Kör på hastighet "2" i 50 sek. Håll smeten i en smord och mjölad kakform och grädda 50 min på termostat 6 (180°C).

Servera ljummen eller kall med fruktmos eller marmelad.

Chokladkaka

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

Smält chokladen i vattenbad tillsammans med 2 msk vatten. Tillsätt smöret och blanda tills allt smält.

Använd skålen med mixerkniven (d) eller degkroken (e). Håll i socker och ägg och kör på hastighet "2" i 45 sek tills det blir en skummig blandning. Utan att stanna matberedaren, övergå till hastighet "1" och tillsätt den smälta chokladen, vetemjöl, bakpulver och mjölk genom lockets matarrör. När alla ingredienserna är tillsatta, kör i 15 sek på hastighet "2".

Håll i en smord form och grädda ca 1 tim, termostat 5/6 (160°C)

Vispgrädde

200 ml iskall vispgrädde, 30 g florsocker.

Mixerskålen ska vara kall, ställ den i kylskåp några minuter.

TILLBEHÖR:

- Vispskiva (f)

Använd mixerskålen med vispskivan, håll i vispgrädde och florsocker. Kör på hastighet "2" i 40 sek.

TILLBEHÖR:

- Visp (g)

Använd mixerskålen med vispen, håll i vispgrädde och florsocker. Kör på hastighet "2" i ca 3 min 30 sek.

Majonnäs

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

TILLBEHÖR:

- Vispskiva (f)

Använd mixerskålen med vispskivan. Håll i alla ingredienserna förutom oljan. Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

Kör på hastighet "2" i 5 sek och utan att stanna matberedaren, håll därefter mycket sakt i oljan genom lockets matarrör. När majonnäsen tjocknar blir färgen ljusare.

TILLBEHÖR:

- Visp (g)

Använd mixerskålen med vispen. Håll i alla ingredienserna förutom oljan. Sätt på locket (b2) och lås det på skålen (b3).

Kör på hastighet "1" i 20 sek och håll sakt i en del av oljan genom lockets matarrör och utan att stanna matberedaren, övergå sedan till hastighet "2" och håll i resten av oljan.

Observera: för att lyckas med majonnäsen ska alla ingredienserna vara rumstempererade.

Obs: förvara i kylan och använd inom 24 timmar.

Tässä ostamassasi mallissa olevat lisälaitteet on kuvattu etiketissä pakkauksen päällä.



Turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Varmista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa verkon jännitettä.
- **Virheellinen liittäminen kumoaa takuun.** Laite on suunniteltu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden ruumiilliset, henkiset tai aistitkyvyt ovat rajalliset, tai kokemusta tai tietoutta vailla oleville henkilöille, elleivät he saa apua heidän turvallisuudestaan huolehtivalta henkilöltä, joka valvoo ja antaa heille etukäteen laitteen käyttöä koskevia ohjeita.
- Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Irrota laite sähköverkosta, kun lopetat sen käyttämisen (myös sähkökatkoksen yhteydessä) ja kun puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai se on vahingoittunut. Tässä tapauksessa on otettava yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (katso listaa huoltokirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet lukuun ottamatta asiakkaan tekemää puhdistusta ja tavallista huoltoa tulee jättää valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi (katso listaa huoltokirjasessa).
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Sähköjohto ei koskaan saa olla kontaktissa laitteen kuumien osien kanssa tai niiden lähellä, lämmönlähteen lähellä tai terävällä kulmalla.
- Jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, älä käytä laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa huoltokirjasessa).
- Oman turvallisuutesi vuoksi ei tule käyttää muita kuin laitteeseesi sopivia lisälaitteita ja varaosia, joita myydään valtuutetussa huoltokeskuksessa.
- Käytä aina syöttökappaleita ohjatakseen elintarpeita syöttäessä, ei koskaan sormia tai muita esineitä.
- Käytä jauhinterää, sekoituskulhon ja yrttimyllyn kulhon terää ja vihannesten leikkuukiekkokkoja erittäin varovasti: ne ovat hyvin teräviä. Jauhinterä (d) on ehdottomasti otettava pois pitäen kiinni sen vetoakselista (c) ennen kulhon sisällön tyhjentämistä.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Käytä sekoituskulhoa (13) aina kannen (12) kanssa.
- Älä koskaan koske liikkuviin osiin, odota, että laite on täysin pysähtynyt ennen lisälaitteiden irrottamista.
- Älä käytä lisälaitteita säilytysastioina (pakastus – ruoanvalmistus – kuumasterilointi).
- Älä laita lisälaitteita mikroaaltouuniin.
- Älä koskaan käytä survinta (14) ilman sekoituskulhon (12) kantta, muuten on olemassa vaara koskea.
- **Älä anna pitkien hiusten, huivienv, kravatin jne. ... roikkua kulhon tai toiminnassa olevien lisälaitteiden yläpuolella.**



Kuvaus

- a Moottorirunko**
a1 Moottorirungon hidas kiinnitys
a2 Moottorirungon nopea kiinnitys
a3 Nopeusvalitsin: impulssikäyttö (keskeytyvä käyttö) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
a4 Tila johdon säilyttämistä varten.
- b Jauhinkulhokokonaisuus**
b1 Syöttökappale-annostelija
b2 Kansi ja aukko
b3 Kulho
- c Vetoakseli**
d Jauhinterä, ruostumatonta terästä
e Taikinaterä (mallista riippuen)
f Emulgointi kiekko (mallista riippuen)
g Emulgointivatkain (mallista riippuen)
g1 Vetoakselin ylärengas
g2 Vetoakselin supistin
g3 Vetoakseli
g4 Vatkain
- h Leikkuukiekko - vihannekset**
C/H Karkea raaste tai paksut viipaleet
A/D Hieno raaste tai ohuet viipaleet (mallista riippuen)
G Parmesan - reibekuchen (mallista riippuen)
E Ranskanperunaleikkuri (mallista riippuen)
- i Sekoituskulho (mallista riippuen)**
i1-1 Annoskorkki, asteikko
i2-1 Kansi ja suodatin T
i3 Sekoituskulho
i4 Survin
i5 Mehusuodatin
- TAI**
i1-2 Annoskorkki
i2-2 Kansi
i3 Sekoituskulho
- j Sitrushedelmäpuristin (mallista riippuen)**
j1 Kartio
j2 Suodatinkori
j3 Sitrushedelmäpuristimen vetoakseli
- k Yrttimylly (mallista riippuen)**
k1 Kansi
k2 Yrttimyllyn kulho
- l Jauhinpään vatkain (mallista riippuen)**
m Jauhatuspää (mallista riippuen)
m1 Syöttökappale
m2 Irrotettava alusta
m3 Runko
m4 Elintarpeiden ohjain
m5 Ruuvi
m6 Terä, neljä osaa
m7* Ritilät
m7-1 Ritilä, pienet reiät: hieno jauhatus
m7-2 Ritilä, isot reiät: karkea jauhatus
- m8 Mutteri
- n Lasta**
o Säilytyslaatikko

FI



Käytönotto

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä kuumassa saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa ne.
 - Laita moottorirunko (a) tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle.
 - Kytke laite sähköverkkoon.
 - Impulssikäyttö (keskeytyvä käyttö): käännä valitsin (a3) impulssiasentoon ('pulse') peräkkäisinä impulsseina voidaksesi paremmin kontrolloida valmisteita.
 - Jatkuva käyttö: käännä valitsin (a3) asentoon 1» tai 2.
 - Sammutus: käännä valitsin (a3) asentoon 0.
- Kappaleiden numerointi vastaa laatikoiden kuvien piirrosten numerointia.**

1: JAUHINKULHON JA KANNEN LAITTAMINEN PAIKOILLEEN

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET

- Kulhokokonaisuus (b).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS

- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a), kulhon kädensijan tulee olla vähän oikealla nopeusvalitsimesta (a3).
- Lukitse kulho kääntämällä sitä oikealle.
- Laita valitsemasi lisälaite siihen.
- Aseta kansi (b2) kulholle. Lukitse se kääntämällä sitä oikealle kulhon kädensijasta.

On välttämätöntä lukita kulho (b3) moottorirungolle (a) ennen kannen lukitusta (b2).

2: JAUHINKULHON JA KANNEN OTTAMINEN POIS

- Irrota kansi (b2) kääntämällä sitä myötäpäivään kädensijan vapauttamiseksi kulhosta. Voit sitten nostaa sitä ja ottaa sen pois.
- Irrota kulho kääntämällä sitä myös myötäpäivään.
- Vasta nyt voit nostaa sitä ja ottaa sen pois moottorirungolta.

3: JAUHAMINEN / SEKOITTAMINEN / VAIVAAMINEN / SEKOITUS

3.1 JAUHAMINEN

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

- Kulho (b3)
- Vetoakseli (c)
- Jauhinterä, ruostumatonta terästä (d)

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:

- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se alustalle.
- Liu'uta jauhinterä (d) vetoakselille (c) ja aseta kokonaisuus moottorirungon (a1) kiinnitykselle.
- Laita ainekset kulhoon.
- Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi tai käytä mieluummin impulssiasentoa, jotta voisit hallita jauhatausta paremmin.

Voit jauhaa enintään 300g elintarpeita kuten:

- raakaa tai kypsytettyä lihaa (luut ja hermot poistettu, kuufioitu).
- raakaa tai kypsytettyä kalaa (ilman nahkaa tai ruotoja).
- kovia tuotteita: juustoa, kuivia hedelmiä, joiain vihanneksia (porkkanoita, selleriä...).
- pehmeitä tuotteita: joiain vihanneksia (sipuleita, pinaattia...).

3.2 VAIVAAMINEN / SEKOITTAMINEN

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

- Kulho (b3)
- Vetoakseli (c)
- Hienonusterä (d) tai taikinaterä (e) (mallista riippuen).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:

- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se alustalle.
- Liu'uta jauhinterä (d) tai taikinaterä (e) vetoakselille (c) ja aseta kokonaisuus moottorirungon kiinnitykselle (a1).
- Laita ainekset kulhoon.
- Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi.

Voit alustaa enintään:

- 600g raskasta taikinaa, kuten vaaleaa leipätaikinaa, murotaikinaa... 30 sekunnissa.
- 500g erikoisleipiä, kuten ruisleipä, kokojyväleipä, neljänviljan leipä... 30 sekunnissa.

Voit sekoittaa enintään:

- 600g kevyttä taikinaa, kuten: keksejä, kuivia kakkuja, jogurttikakkua... 1 min 30s - 2 min.

Voit myös sekoittaa enintään

0,5 litraa räiskäle- tai vohvelitaikinaa 1 min - 1 min 30.

3.3 SEKOITUS:

Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 käynnistääkseen toiminnon.

Voit sekoittaa enintään 0,5 l liemiä, keittoja tai hedelmäsoseita 20 sekunnissa.

4: RAASTAMINEN / VIIPALOINTI

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

- Kulho (b3)
- Vetoakseli (c)

- Vihannesten leikkuukiekko (h) (mallista riippuen).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:

- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se.
- Lukitse vihannesten leikkuukiekko vetoakselille (c) laita sitten kokonaisuus moottorirungon (a1) kiinnitykselle.
- Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Laita elintarpeet sisään kannen aukon kautta ja ohjaa niitä syöttökappaleella (b1).
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 viipaloidaksesi tai asentoon 2 raastaaksesi.

Vihannesten leikkuukiekkojen avulla voi valmistaa:

- . karkeaa raastetta (C) / hienoa raastetta (A): juuriselleriä, perunoita, porkkanoita, juustoa...
- . ohuita viipaleita (H) / paksuja viipaleita (D): perunoita, sipuleita, kurkkuja, punajuuria, omenoita, porkkanoita, kaalia...
- . ranskanperunaleikkuri (E): ranskanperunoita...
- . reibekuchen (G): parmesan, perunat...

5: EMULGOINTI / VATKAAMINEN

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

- Kulho (b3) ja mallista riippuen
- Emulgointivatkain tai emulgointiekko (f) vetoakselille (c) kanssa.

5.1 LISÄLAITTEIDEN ASENNUS

EMULGOINTIEKON KANS-SA:

- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se alustalle.
- Liu'uta emulgointiekko (f) oikeaan suuntaan kuten kuvassa 5.1 on esitetty ja lukitse se vetoakselille (c), aseta sitten kokonaisuus moottorirungon (a1) kiinnitykselle.
- Laita ainekset kulhoon.
- Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).

5.2 LISÄLAITTEIDEN ASENNUS

EMULGOINTIVATKAIMEN KANS-SA

- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se alustalle.
- Laita ylärengas (g1) vatkaimelle (g2) ja vetoakseli (g3) tämän sisään.
- Vetoakselin (g3) metalliakselin pitää tulla ulos renkaan (g1) keskeltä.
- Laita vatkain (g4) vetoakselikokonaisuudelle (g2) lukitsemalla hakaset ja aseta kokonaisuus moottorirungon (a1) kiinnitykselle.
- Laita ainekset kulhoon.
- Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 tai 2 käynnistäkseen laitteen.
- Voit valmistaa: majoneesia, alioli-kastiketta, valkuaisvahtoa, (1 - 6), kerma-vahtoa (enintään 0,2 L).
- Älä koskaan käytä näitä vaivaamislisälaitteita tehdäkseen raskaita taikinoita (leipätaikinat...) tai sekoittaaksesi kevyitä taikinoita (keksejä, kuivaa kakkua...).

6: HOMOGENOINTI / SEKOITTAMINEN / HIEÑO SEKOITTAMINEN

6.1 KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

- Sekoituskulhokokonaisuus (f) (mallista riippuen).
 - Laita ainekset sekoituskulhoon (i3), älä ylitä maksimimäärä 1L.
 - Laita kansi (i2) paikoilleen annostelukorkilla (i1) varustettuna ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään.
 - Aseta koottu sekoituskulho (i) moottorirungolle (a) kädensija kohti nopeusvalitsinta.
 - Odota, että monitoimikone pysähtyy kokonaan ennen sekoituskulhon ottamista pois moottorirungolta.
- #### KÄYNNISTYS JA OHJEITA:
- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 tai 2 käynnistämiseksi.
 - Voit käyttää impulssiasentoa hallitaksesi sekoitusta paremmin.

- Älä koskaan täytä sekoituskuhoa kiehuvallla nesteellä.
- Käytä sekoituskuhoa aina kannen kanssa.
- Älä koskaan käytä sekoituskuhoa pelkästään keuvien tuotteiden kanssa (pähkinät, mantelit, maapähkinät ...).
- Kaada aina nestemäiset ainekset ensimmäisenä kulhoon ennen kiinteiden aineiden lisäämistä, älä ylitä seuraavia maksimimääriä :
 - 1 L paksuille sekoituksille.
 - 0,8 L kaikille nestesekoituksille.
- Lisätäkseksi aineksia sekoituksen aikana sinun on otettava annoskorkki (i1) pois kannesta ja kaadettava ainekset täyttöaukon kautta.

Ohjeita:

- Jos ainekset jäävät kiinni kulhon seiniin sekoituksen aikana, laite on pysäytettävä ja irrotettava sähköverkosta. Irrota sekoituskuhokokonaisuus laitteen rungosta. Käytä lastaa (n) pudottaaksesi valmisteet terälle. Älä koskaan laita käsiä tai sormia kulhoon tai terän lähelle.

Voit:

- valmistaa hienoksi sekoitettuja keittoja, jälkiruokakiisseitä, soseita, milk-shakejä ja cocktailleja.
- sekoittaa juoksevia taikinoita (räiskäleet, munkit, clafoutis- ja farpiiraat).

6.2 Voit käyttää mehusuodatinta (i5) soijamaidon, hedelmämehejen ja cocktailien valmistamiseksi ilman siemeniä tai kuorta.

- Tätä varten on asetettava suodatin sekoituskuhoon (i3), metallirillit alaspäin, varmista, että suodattimen aukot ovat kulhon sisäruoteissa.
- Laita kansi (i2-1) sekoituskuholle kiinnittäkseen suodattimen.
 - Laita elintarpeet tai nesteet annoskorkin (i1-1) aukon kautta suodattimeen. Laita annoskorkki takaisin ja käännä valitsin (a3) asentoon 1 tai 2 tai anna muutama impulssi impulssiasennossa.

Ohje: porkkana- tai omenamehun valmistamiseksi hedelmät on leikattava pieniksi kuutioiksi ja tulokseen on lisättävä hieman vettä.

- Survimen (i4) avulla voit tasoittaa ja tiivistää valmisteitasi (erityisesti paksuimpia) sekoituskuhossa. Tätä varten on laitettava survin sekoituskuhlon (i2) sisään kannen keskiaukon kautta. Toiminnan aikana elintarpeita on työnnettävä kohti teriä survimen avulla.

HUOMIO: Älä koskaan käytä survinta (i4) ilman kantta (i2) muuten on olemassa vaara, että kosket teriä. Älä käytä survinta minkään muun lisälaitteen. Voit kaataa suoraan nestemäisiä valmisteitasi ottamatta kantta (i2-1) pois kannen kiinteän suodattimen kautta. Tätä varten on kansi käännettävä suodatin asentoon (kuva 6-2).

7: SITRUSHEDELMIEN PURISTAMINEN

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

- Kulho (b3).
 - Sitrushedelmäpuristinkokonaisuus (j) (mallista riippuen).
- ##### **LISÄLAITTEIDEN ASENTAMINEN:**
- Aseta kulho (b3) moottorirungolle (a) ja lukitse se.
 - Liu'uta vetoakseli (j3) moottorirungon kiinnitykselle (a1).
 - Aseta suodatinkori (j2) kulholle ja lukitse se käänntämällä sitä oikealle.
 - Aseta kartio (j1) korin aukolle (j2).
 - Sitrushedelmäpuristinkokonaisuuden ottaminen pois: irrota kori (j2) ja sitten kulho, voit sitten ottaa pois kokonaisuuden moottorirungolta.

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Aseta sitrushedelmän puolikas kartiolle (j1).
- Pidä hedelmän puolikkaasta kiinni ja käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 laitteen käynnistämiseksi.
- Voit saada enintään 0,6 L sitrushedelmämehua tyhjentämättä kulhoa.
- **Huomio:** suodatinkori (j2) on huuhdettava 0,2 L väle

8: PIENTEN MÄÄRIEN JAUHAMINEN**HYVIN HIENOKSI****KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:**

- Yrftikokonaisuus (k) (mallista riippuen).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:

- Laita ainekset yrftimyllyn kulhoon (k2).

- Laita kansi (k1) yrftimyllyn kulholle (k2) ja lukitse se kääntämällä myötöpäivään.

- Laita kokonaisuus moottorirungolle (a).

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 2 laitteen käynnistämiseksi, pidä yrftimylly moottorirungolla käytön ajan. Voit käyttää impulssiasentoa säädellöksi sekoitusta paremmin.

Yrftimyllyn (k) avulla voit:

. Jauhaa muutamassa sekunnissa: kuivattuja aprikooseja, viikunoita, kivetämiä luumuja:

Määrä/maksimiaika: 80g / 5s

9: JAUHINPÄÄ**KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:**

Vatkainkokonaisuus (l) ja jauhinpää (m) (mallista riippuen).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:**9.1 Vatkaimen asennus****monitoimikoneelle**

- Laita vatkain (l) moottorirungolle (a) laittamalla vatkaimen ja moottorirungon (a) kohdistimet vastakkain. Lukitse ne kiertämällä oikealle.

9.2 Jauhinpääkokonaisuus

- Tartu runkoon (m3) aukon putkesta ja laita isompi aukko ylöspäin. Laita sitten ruuvi (m5) (pitkä akseli ensin) runkoon (m3).

- Laita terä (m6) lyhyelle akselille siten, että terävät ruodut ovat ulospäin.

- Laita valitsemasi ritilä (m7-1 tai m7-2) terälle siten, että hakaset ovat vasten päään (m3) koloja.

- Kierrä mutteri (m8) tiukasti rungolle (m3) myötöpäivään, älä kuitenkaan lukitse sitä.

- Tarkista asennus. Akselissa ei saa olla vällystä eikä se saa kääntyä itsestään ympäri. Muussa tapauksessa on

aloitettava uudestaan edelliset toimenpiteet.

- Naksauta elintarpeiden ohjain (m4) jauhinpään alle (m3).

9.3 Jauhinpään laittaminen laitteelle

- Laita jauhinpää (m) vasten vatkainta (laite on pysäytetty ja irrotettu sähkönsyötöstä) syöttöaukko kallistettuna oikealle. Laita jauhinpää vatkaimelle (l).

- Nosta aukko pystysuoraan asentoon lukitukseen saakka. Jauhinpää (m) lukittuu automaattisesti vatkaimelle (l) heti käytön alkaessa.

- Laita irrotettava taso (m2) aukolle.

- Kytke laite sähköverkkoon.

KÄYNNISTYS JA OHJEITA:

- Valmistajauhettavat elintarvikkeet.

Poista luut, rustot ja hermot.

- Leikkaa liha kuutioiksi (noin 2 x 2 cm) ja laita ne alustalle (m2).

Laita astia jauhatuspään alle, joka on varustettu ohjauspäällä (m4).

- Käännä nopeusvalitsin (a3) asentoon 1 tai 2 käynnistäöksi laitteen.

- Laita liha aukon kautta paloittain, käytä apuna syöttökappaletta (m1)

- Älä koskaan työnnä elintarpeita sormilla tai muilla välineillä.

Älä käytä laitetta yli 15, kun jauhat lihaa.

- Varmista, että liha on sulanut kunnolla.

10: LISÄLAITTEIDEN SÄILYTYS

Monitoimikoneesi on varustettu säilytyskotelolla † (o), jonka voi laittaa kulhokokonaisuuden sisään (b). Voit laittaa siihen vetoakselin (c), jauhinterän ruostumattomasta teräksestä (d) taikinaterän (e), 2 kiekkoa: vihannesleikkurin (h) tai emulgoijan (f).

11: JOHDON PITUUDEN SÄÄTÄMINEN

Jotta käyttö olisi mukavampaa tai säilytys olisi helpompaa, voit lyhentää johtoa työntämällä sitä moottorirungon (a) sisään takana sijaitsevan aukon kautta (a4).

Puhdistus

- Irrota laite sähköverkosta.
- Huuhtelee lisälaitteet pikaisesti käytön jälkeen, jotta puhdistus olisi helpompaa.
- Pese ja kuivaa lisälaitteet: ne voi laittaa astianpesukoneeseen, veteen tai hanan alle lukuun ottamatta jauhinpääkokonaisuutta (1+m3+m6+m7+m8) ja moottorirunkoa (a). Pyyhi ne kostealla sienellä.
- Kun olet pyyhkinyt lisälaitteet, voitele neliosainen terä (m6) ja ritilät (m7) ruokaöljyllä, jotta ne eivät ruostuisi.
- Kaada sekoituskulhoon (i3) kuumaa vettä, johon on lisätty muutamat tippa

astianpesuainetta. Sulje kansi (i2), joka on varustettu annoskorkilla (i1). Anna muutama impulssi. Irrota laite sähköverkosta. Huuhtelee kulho.

- Lisälaitteiden terät ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.

Vinkki: Jos lisälaitteet värjäytyvät elintarvikkeista (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä ruokaöljyllä kastetulla kankaalla ja tee sitten tavanomainen puhdistus.

Säilytys

Älä säilytä monitoimikonetta kosteassa ympäristössä.

Mitä tehdä, jos laite ei toimi?

Jos laite ei toimi, tarkasta:

- laitteen sähköliitäntä.
- jokaisen lisälaitteen lukitus.

Laitte ei toimi vielääkään? Käännyt valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).

Pakkausmateriaalin ja laitteen heittäminen pois



Pakkauksessa on vain materiaaleja, jotka ovat vaarattomia ympäristön kannalta, ne voi heittää pois noudattaen voimassa olevia kierrätysmääräyksiä.

Kun heitä laitteen pois, ota asiasta selvää oman kuntasi asianomaiseen palveluun.

Sähkölaite tai elektroninen laite käyttöikänsä lopussa



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

- ① Laitteessa on paljon arvokkaita ja kierrätettäviä materiaaleja.
- ➔ Toimita se keräyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

Lisälaitteet

Voit yksilöllistää laitteesi ja hankkia omalta jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta seuraavat lisälaitteet:

- Jauhinterä, ruostumaton teräs
- Taikinaterä
- Emulgointikiekkoo
- Emulgointivatkein
- Vihannesten leikkuukiekkoo

- C/H: karkea raaste / paksut viipaleet
- A/D: hieno raaste / ohuet viipaleet
- G: Parmesan - reibekuchen
- E: ranskanperunaleikkuri
- Sekoituskulho
- Mehusuodatin + survin
- Sitruhedelmäpuristin
- Yrttimylly
- Jauhin

Muutamia perusreseptejä

Vaalea leipätaikina

375g jauhoja - 225ml haaleaa vettä - 1 pussi leivontahiivaa - 5g suolaa.
Laita jauhot, suola ja leivontahiiva monitoimikoneen jauhinterällä (d) tai taikinaterällä (e) varustettuun kulhoon. Anna käydä nopeudella 2, ja kaada haaleaa vettä kannen aukon kautta sisään ensimmäisistä sekunneista lähtien. Sammuta monitoimikone heti, kun taikina muodostaa pallon (noin 30s). Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikinan tilavuus on kaksinkertaistunut. Työstä taikinaa sitten edelleen, aseta se sitten uunipellille, joka on voideltu ja jauhotettu. Lämmitä uuni, termostaatti 8 (240°). Heti kun leivän koko on kaksinkertaistunut, laita se uuniin ja laita mukaan lasi vettä, jotta leipä saa rapean kuoren. Anna paistua 30 min.

Pizzataikina

150g jauhoja - 90ml haaleaa vettä - 2 ruokalusikkaa oliiviöljyä - ½ pussi leivontahiivaa - suolaa
Laita jauhot, suola ja leivontahiiva monitoimikoneen jauhinterällä (d) tai taikinaterällä (e) varustettuun kulhoon. Käytä laitetta nopeudella 2 ja kaada heti ensimmäisistä sekunneista lähtien haaleaa vettä ja oliiviöljyä kannen aukon kautta. Monitoimikone on pysäytettävä heti, kun taikina muodostaa pallon (15 - 20s). Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikinan tilavuus on

kaksinkertaistunut. Lämmitä uuni, termostaatti 8 (240°). Levitä tänä aikana taikina ja täytä makusi mukaan: tomaattisosetta ja sipuleita, herkkusieniä, kinkkua, mozzarellaa, jne. ... Koristele pizza muutamalla anjoviksella ja mustalla oliivilla, ripottele päälle oreganoa ja juustoraastetta, kaada pinnalle muutama pisara voidellulle ja jauhotetulle uunipellille. Laita uuniin 15 - 20 min, seuraa paistumista.

Murotaikina

280g jauhoja - 140g pehmeää voita palasina - 70ml vettä - hyppysellinen suolaa.
Laita jauhot, suola ja leivinhiviä monitoimikoneen jauhinterällä (d) tai taikinaterällä (e) varustettuun kulhoon. Anna käydä nopeudella 2 muutamia sekunteja, kaada vesi sitten kannen aukon kautta. Anna käydä, kunnes taikina muodostaa pallon (25 - 30s). Anna levätä viileässä ainakin 1 h, ennen levittämistä, paista valitsemasi täyteen kanssa.

Räiskäleitaikina (kulhossa (b) jauhinterän (d) tai vaivausterän (e) kanssa tai sekoituskulhossa (1))

160g jauhoja - 1/3 L maitoa - 2 kananmunaa - ½ teelusikkaa hienoa suolaa - 2 ruokalusikkaa öljyä - 15 g sokeria (valinnainen) - rommia tai appelsiininkukkaa tai vaniljaa makusi

mukaan.

Laita kaikki ainekset monitoimikoneen jauhinterällä (d) varustettuun kulhoon. Anna käydä 20s nopeudella 1, siirry sitten 25 sekunnin ajaksi nopeuteen 2. Laita kaikki aineet paitsi jauhot sekoituskulhoon (i3). Anna käydä nopeudella 2, ja lisää muutamän sekunnin kuluttua vähitellen jauhot sekoituskulhon kannen keskiaukon kautta, sekoita sitten 45s.

Kuivakakku

180g jauhoja – 180g pehmeää voita – 180g sokeria – 3 kokonaista kananmunaa – ½ kemiallista hiivaa – 1 hyppysellinen hiivaa
Laita kaikki ainekset monitoimikoneen jauhinterällä (d) tai taikinaterällä (e) varustettuun kulhoon. Anna käydä nopeudella «2» 1min 30s. Lämmitä uuni, termostaatti 6 (180°). Laita valmiste kakkuvuokaan ja paista 40 - 50 min.

Maustekakku

150g jauhoja – 70g pehmeää voita – 70g sokeria – 3 kananmunaa – 50ml maitoa – 2 teelusikkaa kemiallista hiivaa – 1 teelusikka kanelia – 1 teelusikka inkivääriä – 1 teelusikka raastettua muskottia – 1 raastettu appelsiininkuori – 1 hyppysellinen pippuria.
Laita kaikki ainekset monitoimikoneen jauhinterällä (d) tai taikinaterällä (e) varustettuun kulhoon. Valitse nopeus 2 ja käytä 50s. Laita voideltuun ja jauhottettuun vuokaan, ja anna paistua 50min., termostaatti 6 (180 °C). Tarjoile haaleana tai kylmänä soseen tai marmeladin kanssa.

Suklaakakku

5 kananmunaa, 200g sokeria, 3 ruokalusikkaa jauhoja, 200g voisulaa, 200g suklaata, 1 pussi kemiallista hiivaa, 100ml maitoa.
Sulata suklaa vesihautteessa 2 ruokalusikassa vettä. Lisää voi ja hämmennä, kunnes seos on sulanut kunnolla.

Laita sokeri ja kananmunat monitoimikoneen jauhinterällä (d) tai taikinaterällä (e) varustettuun kulhoon ja anna käydä 45s nopeudella 2, jotta seoksesta tulee kuohkea. Siirry nopeuteen 1 pysäyttämättä monitoimikoneetta, lisää kannen aukon kautta sulanut suklaa, jauhot, hiiva ja maito. Kun kaikki ainekset ovat sekoittuneet, käytä 15s nopeudella 2. Kaada voideltuun vuokaan ja paista noin 1h, termostaatti 5/6 (160°C)

Kermavaahto

200ml hyvin kylmää nestemäistä kermaa, 30g hienoa sokeria.
Kulhon tulee olla kylmä, laita se jääkaappiin muutamaksi minuutiksi.

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAIITTEET:

- Emulgointikiekkö (f)
Laita kerma ja hieno sokeri monitoimikoneen emulgointikiekkolla varustettuun kulhoon. Valitse nopeus 2 ja anna käydä 40s.

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAIITTEET:

- Emulgointivatkein (g)
Laita kerma ja hieno sokeri monitoimikoneen emulgointivatkaimeella varustettuun kulhoon. Valitse nopeus 2 ja anna käydä noin 3 min. 30 s.

Majoneesi

1 munankeltuainen, 1 teelusikkaa sinappia, 1 teelusikkaa etikkaa, ¼ litra öljyä, suolaa, pippuria.

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAIITTEET:

- Emulgointikiekkö (f)
Laita kaikki ainekset paitsi öljy monitoimikoneen emulgointikiekkolla varustettuun kulhoon. Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3). Valitse nopeus 2, anna käydä 5s, kaada sitten öljy hyvin hitaasti kannen aukon kautta pysäyttämättä monitoimikoneetta. Kun majoneesi alkaa muodostua, sen väri vaalenee.

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAIITTEET:

- Emulgointivatkein (g)
Laita kaikki ainekset paitsi öljy monitoimikoneen emulgointivatkaimeella varustettuun kulhoon. Laita kansi (b2) paikoilleen ja lukitse se kulholle (b3).

Valitse nopeus 1, anna käydä 20 s kaada samalla osa öljystä hitaasti aukon kautta sisään, siten sammuttamatta monitoimikonetta siirry nopeuteen 2 ja kaada loput öljystä.

Huomio: jotta majoneesi onnistuisi, ainesten on oltava huoneenlämpöisiä.

Huomio: säilytä jääkaapissa ja käytä 24 tunnin kuluessa.

FR	p. 7 - 16
DE	p. 17 -27
EN	p. 28 - 36
NL	p. 37 - 47
IT	p. 48 - 57
DA	p. 58 - 67
NO	p. 68 - 76
SV	p. 77 - 85
FI	p. 86 - 95