

SOLEIL



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

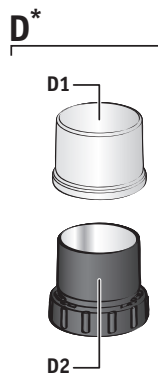
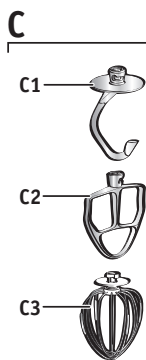
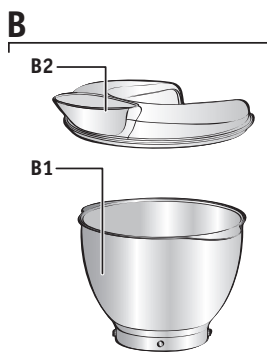
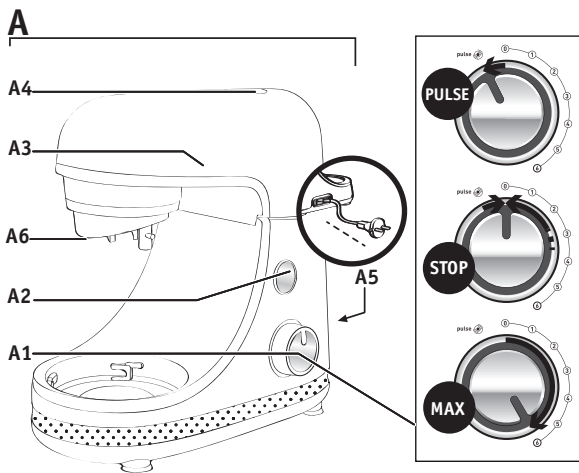
ES

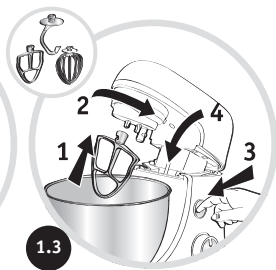
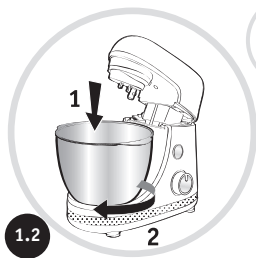
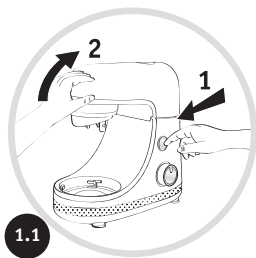
RU

KK

AR

FA





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

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (voir § nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
 - **Marche intermittente (pulse) :**
cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :**
Choisir la position désirée de « 1 à 6/max » selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

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

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B1), Couvercle anti-éclaboussures (B2), Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

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

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 13 min).

- Utilisez le malaxeur (C2) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'oeufs), chantilly (jusqu'à 500 ml) etc.
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 1.4 à 1.1

2 - MISE À LONGUEUR DU CORDON (voir A5)

3 - HACHER GROSSIÈREMENT DES PETITES QUANTITÉS (*SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ : Broyeur assemblé (D)

- Hacher en quelques secondes en pulse : figues sèches, abricots secs, etc. Quantité / temps maxi : 100 g / 5 s
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

FR

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (schéma 2).

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception du pétrin (C1) et du malaxeur (C2).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

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

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Voir page 29 et le site internet de la marque.

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

Warning : Please read the “safety guidelines” booklet and instructions carefully before initial use.

BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the selector button (A1) is in «0» position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance: (see diagram A1) :
 - **Intermittent operation (pulse):**
Turn the selector button (A1) to the «pulse» position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous operation:**
Turn the selector button (A1) to the desired position from «1 to 6», depending on the food you are preparing. You can change it as required during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to «0».

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

You can prepare up to 1.8 kg light dough and heavy dough made with up to 500 g flour using the stainless bowl (B1) and its lid (B2) depending on the food.

ACCESSORIES USED : Stainless steel bowl (B1), Lid (B2), Kneader (C1) or beater (C2) or balloon whisk (C3).

1.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

Follow the diagrams from 1.1 to 1.4.

1.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Start by turning the selector button (A1) to the desired position according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to «0».

Tips :

KNEADING (MAXIMUM TIME OF USE: 13 MINUTES)

- Use the kneader accessory (C1) at speed «1». You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, wholemeal bread, pizza dough, short crust pastry, etc.).

MIXING (MAXIMUM TIME OF USE: 13 MINUTES).

- Use the beater (C2) at speed «1 to 6».
- You can mix up to 1.8 kg of light dough (light cake mixture, sponge cake, biscuit or cookie dough).
- **Never use the beater (C2) to knead heavy dough and fresh pasta dough (lasagne, rigatoni, bigoli, etc.).**
- **BEATING / EMULSIFYING / WHISKING** (Maximum time of use: 10 minutes).
- Use the balloon whisk (C3) at speed «1 to 6».
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (up to 10 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues etc.

- Never use the balloon whisk (C3) to knead heavy dough or mix light dough.

Dismantling the accessory: Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in the reverse order of the assembly. diagrams from 1.4 to 1.1.

2 - ADJUSTING THE CORD LENGTH (see A5)

3 - ROUGHLY CHOPPING SMALL QUANTITIES (*DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED : Assembled grinder (D)

- Chop in a few seconds using pulse: dried figs, dried apricots, etc. Quantity / max time : 100g / 5 sec.
- The grinder is not designed for processing hard products e.g. coffee beans or hard spices.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (A) in water or under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- Disassemble completely and rinse the accessories quickly after use.

Handle the blades with care to prevent injury. (diagram 2).

- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher-safe, except for the kneader (C1) and the beater (C2).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

please refer to the chapter «before first use».

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

AVAILABLE ACCESSORIES

See page 29 and visit the brand website.

Caution: this booklet contains instructions for additional accessories. Please keep safe for future reference. Please contact the Customer Service for further information on how to purchase accessories.

Waarschuwing : Gelieve vóór het eerste gebruik het boekje met de «veiligheidsvoorschriften» en de instructies nauwkeurig te lezen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires in water met afwasmiddel (zie § Reinigen.) Afspoelen en afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op «0» staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat kan op verschillende manieren worden opgestart : (zie afbeelding A1)
 - **Onderbroken werking (impulsen):**
zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op «pulse». Door het gebruik van achtereenvolgende impulsen hebt u een betere controle bij het bereiden van bepaalde gerechten.
 - **Continuwerking:**
zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op de gewenste stand, van «1 tot 6/Max», afhankelijk van de voeding die u bereidt. U kunt de stand van de snelheidskeuzeschakelaar tijdens de bereiding naar wens wijzigen.
- Zet de schakelaar (A1) op «0» om het apparaat stop te zetten.

1 - MENGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

U kunt max. 1,8 kg licht deeg bereiden met de roestvrijstalen mengkom (B1) en het deksel (B 2), afhankelijk van de voeding.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Roestvrijstalen mengkom (B1), Deksel (B2), Deeghaak (C1) of klopper (C2) of garde (C3).

1.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

Volg de afbeeldingen 1.1 tot en met 1.4.

1.2 - GEBRUIK

- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.
- Tijdens de bereiding kunt u voedsel door het gat in het deksel (B2) toevoegen.
- Zet de schakelaar (A1) op «0» om het apparaat stop te zetten.

Tips :

KNEDEN (de maximumtijd van gebruik: 13 minuten).

- Gebruik de kneedhaak (c1) op snelheid «1». U kunt max. 500 G bloem kneden (bijv. Witbrood, granenbrood, korstdeeg, kruimeldeeg, enz.).

MENGEN (de maximumtijd van gebruik: 13 minuten).

- Gebruik de klopper (c2) op snelheid «1 tot 6/max».
- U kunt max. 1,8 Kg licht deeg mengen (roombotercake, koekjes, enz.).
- **Gebruik de mixer (c2) nooit voor zwaar deeg en vers pastadeeg (lasagne, rigatoni, bigoli enz.).**

- **KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN** (de maximumtijd van gebruik: 10 minuten).
- Gebruik de garde (c3) op snelheid ««1 tot 6/max»».
- U kunt het volgende bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 10 Eiwitten), slagroom (max. 500 Ml), enz.
- **Gebruik de garde (c3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.**

Demonteren van de accessoires : Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (van afbeelding 1.4 tot en met 1.1).

2 - AANPASSEN VAN DE SNOERLENGTE (zie A5)

3 - GROF HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (*AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Geassembleerde maler (D).

- Enkele seconden te hakken met impulsen: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz. Hoeveelheid/max. duur: 100 g / 5 s
- Deze maler is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- ompel het motorblok (A) nooit onder in water en houd ze niet onder de kraan. Droog ze af met een droge of licht bevochtigde doek.
- Demonteer volledig en spoel de accessoires meteen na gebruik af.

Wees voorzichtig met het mes om letsel te voorkomen (afbeelding 2).

- Wassen, spoelen en drogen van de accessoires: ze zijn vaatwasserbestendig, met uitzondering van de metalen onderdelen. in de hakmolen: deeghaak (C1) en mixer (C2).

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

- Gelieve het hoofdstuk «Vóór het eerste gebruik» te raadplegen.

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

ACCESSOIRES

Zie pagina 29 en raadpleeg de website van het merk.

Opgelet: dit boekje bevat instructies voor aanvullende accessoires. Gelieve dit goed te bewaren voor later. Gelieve contact op te nemen met ons servicecentrum voor verdere informatie over de aankoop van accessoires.

Achtung : Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung das Begleitheft mit den „Sicherheitshinweisen“ und die Anleitung aufmerksam durch.

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile (siehe § Reinigung) mit Seifenwasser ab. Spülen und abtrocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (A1) auf „0“ gestellt ist, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl: (siehe Diagramm A1):
 - **Intervallbetrieb (pulse):**
Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
 - **Dauerbetrieb:**
Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1 bis 6/Max“. Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

1 - MIXEN/ KNETEN/ SCHLAGEN / EMULGIEREN/ VERQUIRLEN

Je nach Art der Zutaten können in der Edelstahl-Rührschüssel (b1) samt Deckel (b2) bis zu 1,8 kg leichter Teig zubereitet werden.

ERWENDETES ZUBEHÖR : Edelstahl-Rührschüssel (B1), Deckel (B2), Teighaken (C1) oder Knethaken (C2) oder Schneebesen (C3)

1.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.4.

1.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
- Das Gerät setzt sich sodann in Betrieb. Über die Deckelöffnung (B2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Tipps :

KNETEN (Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Teighaken (C1) auf Rührstufe „1“. Sie können bis zu 500g Mehl kneten (Bsp.: Weißbrot, Vollkornbrot, Mürbeteig, ...).

MIXEN (Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten).

- Verwenden Sie den Knethaken (C2) auf Rührstufe „1 bis 6/Max“.
- Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 1,8 kg zubereiten (Eiswerkuchen, Biskuit, ...).

- **Benutzen Sie niemals den Mixer (C2), um schweren Teig und frischen Nudelteig (für Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.) zu kneten.**
- **BSCHLAGEN / EMULGIEREN / VERQUIRLEN** (Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten).
- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) auf Rührstufe „1 bis 6/max“.
- Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 10 Eiweiße), Schlagsahne (bis zu 500 ml)...
- **Verwenden Sie den Schneebesen (C3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mixen von leichten Teigen.**

Abnehmen des zubehörs: Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 1.4 bis 1.1.

2 - EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE (siehe A5)

3 - GROBES ZERKLEINERN KLEINERER MENGEN (*JE NACH MODELL)

ACCESSORIES USED : Zerkleinerer fertig zusammengesetzt (D).

- folgende Zutaten im Intervallbetrieb in Sekundenschnelle hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,... max. Menge / Zeit: 100g / 5s
- Dieser Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose..
- Tauchen Sie den Motorblock (A) nie ins Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Bauen Sie das Gerät komplett auseinander und spülen Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung ab.

ehen Sie vorsichtig mit den Messern um, um Verletzungen zu vermeiden. (Abbildung 2).

- Waschen, Ausspülen und Trocknen der Zubehörteile: die Zubehörteile sind spülmaschinenfest, mit Ausnahme der Metallteile im Einfüllschacht: Kneiter (C1) und Mixer (C2).

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

- Siehe das Kapitel „Vor der ersten Benutzung“.

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

ZUBEHÖR

Siehe Seite 29 und Marken-Website.

Achtung: Dieses Begleitheft enthält die Anleitung für weitere Zubehörteile. Bewahren Sie es zur späteren Verwendung sicher auf. Zu weiteren Informationen zum Kauf von Zubehörteilen wenden Sie sich an den Kundendienst.

Προσοχή : Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο σχετικά με τις «οδηγίες ασφαλείας» και τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων με νερό και σαπουνάδα (δείτε την § Καθαρισμός) Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης (A1) είναι στη θέση "0" και κατόπιν συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, υπάρχουν διάφορες δυνατότητες (βλέπε διάγραμμα A1)
 - **Διακεκομμένη λειτουργία (pulse) :**
Ρυθμίστε το κουμπί επιλογής (A1) στη θέση λειτουργίας «pulse». Με διαδοχή παλμών (λειτουργία «pulse») μπορείτε να έχετε καλύτερο έλεγχο καθώς παρασκευάζετε ορισμένα φαγητά.
 - **Συνεχής λειτουργία:**
Γυρίστε τον διακόπτη από το "1 στη θέση 6/max" που επιτρέπει τον καλύτερο έλεγχο των παρασκευασμάτων.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στη θέση "0".

1 - ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΖΥΜΩΜΑ / ΧΤΥΠΗΜΑ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

Ανάλογα με τον τύπο των τροφών, το ανοξείδωτο μπολ (B1) και το καπάκι του (B2) επιτρέπουν την παρασκευή έως 1,8 κιλά ελαφριάς ζύμης.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ: Ανοξείδωτο μπολ (B1), Καπάκι (B2), Ζυμωτήρας (C1) ή αναδευτήρας ζύμης (C2) ή αυγοδάρτης με πολλαπλές λεπίδες (C3).

1.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Ακολουθήστε τη σειρά των διαγραμμάτων 1.1. έως 1.4.

1.2 - 'ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη (A1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή.
- Μπορείτε να προσθέσετε τροφές μέσω του στομίου του καπακιού (B2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στο "0".

Συμβουλές :

ΖΥΜΩΜΑ (Μέγιστος χρόνος χρήσης: 13 λεπτά.)

- Χρησιμοποιήστε το ζυμωτήρα (C1) στην ταχύτητα "1". Μπορείτε να ζυμώσετε έως 500 γρ. αλευριού (π.χ.: για άσπρο ψωμί, ψωμί με δημητριακά, ζύμη μπριζέ, ζύμη σαμπλέ, ...).

ΑΝΑΜΕΙΞΗ (Μέγιστος χρόνος χρήσης: 13 λεπτά.).

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ζύμης (C2) από την ταχύτητα "1 στη θέση 6/Max" ταχύτητα.

- Μπορείτε να αναμειξετε έως 1,8 kg ελαφριάς ζύμης (ελαφριά ζύμη για κέικ, παντεσπάνι, μπισκότα ή ζύμη για κουλουράκια).

- **Πότε μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάμιξης (c2) για να πλάσετε βαριά ζύμη και ζύμη φρέσκων ζυμαρικών (λαζάνια, ριγκατόνι, bigoli κ.λπ.).**

- **ΧΤΥΠΗΜΑ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ** (Μέγιστος χρόνος χρήσης: 10 λεπτά).
- Χρησιμοποιήστε τον αυγοδάρτη με πολλαπλές λεπίδων (C3) από την ταχύτητα "1 στη θέση 6/Max" ταχύτητα.
- Μπορείτε να παρασκευάσετε: μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (έως 10 ασπράδια αβγών), κρέμα σαντιγί (έως 500 ml)...
- **ΝΜΗ χρησιμοποιείτε ποτέ τον αυγοδάρτη με πολλαπλές λεπίδων (C3) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες.**

Αποσυρμολογηση των εξαρτημάτων: Περιμένετε να σταματήσει πλήρως η συσκευή και προχωρήστε αντιστρόφως για αποσυρμολόγηση, διαγράμματα 1.4 έως 1.1.

2 - ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΗΚΟΥΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ (βλέπε A5)

3 - ΧΟΝΔΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (*ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ: συναρμολογημένος μύλος (D).

- Ψιλοκόψιμο σε λίγα δευτερόλεπτα με διακεκομμένη λειτουργία (pulse): αποξηραμένα σούκα, αποξηραμένα βερικόκα... Μέγ. ποσότητα / χρόνος: 100 γρ. / 5 δευτ.
- Αυτός ο μύλος δεν έχει σχεδιαστεί για σκληρά προϊόντα όπως ο καφές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
 - Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) στο νερό και μην τα βρέχετε στον νεροχύτη. Σκουπίστε τα με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.
 - Αποσυρμολογήστε πλήρως και ξεπλύνετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Χειρίζετε προσεκτικά τις λεπίδες για την αποφυγή ατυχημάτων. (διάγραμμα 2).**
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: μπορείτε να τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων εκτός των μεταλλικών στοιχείων της κεφαλής άλεσης: εξάρτημα για ζύμωμα (C1) και εξάρτημα ανάμιξης (C2).

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- παρακαλείστε να ανατρέξετε στο κεφάλαιο «πριν από την πρώτη χρήση»
- Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).**

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Βλ. σελίδα 29 και επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της εταιρείας.

Προσοχή: το παρόν εγχειρίδιο περιέχει οδηγίες για πρόσθετα εξαρτήματα. Παρακαλείστε να το φυλάξετε σε ασφαλές σημείο ώστε να το συμβουλευέστε μελλοντικά. Για πληροφορίες σχετικά με την αγορά

Attenzione : Leggere attentamente il libretto «consigli sulla sicurezza» e le istruzioni d'uso prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

AVVIAMENTO

- Al primo utilizzo, lavare tutti i pezzi degli accessori con acqua e detersivo per piatti (vedere § pulizia). Sciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta; controllare che il regolatore di velocità (A1) sia in posizione "0", quindi collegare l'apparecchio.
- Per avviare l'apparecchio, vi sono diverse possibilità: (vedere schema A1):
 - **Funzionamento intermittente («pulse»):**
ruotare il regolatore di velocità (A1) sulla posizione "Pulse" per un funzionamento a intermittenza.
 - **Funzionamento continuo:**
ruotare il regolatore di velocità (A1) sulla posizione desiderata da "1 sullo 6/Max", a seconda della preparazione. È possibile passare da una velocità all'altra durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (a1) sullo "0".

1 - AMALGAMARE/IMPASTARE/SBATTERE/EMULSIONARE/ MONTARE

A seconda della natura degli alimenti, il contenitore inox (B1) e il suo coperchio (B2) permettono di lavorare fino a 1,8 kg di pasta leggera.

ACCESSORI UTILIZZATI : Contenitore inox (B1), Coperchio (B2), Impastatore (C1) o miscelatore (C2) o frusta a filo (C3)

1.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Seguire gli schemi da 1.1 a 1.4.

1.2 - ACCENSIONE

- Avviare ruotando il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata, a seconda della ricetta.
- Durante la preparazione, è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (B2)
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (a1) sullo "0".

Consigli utili :

IMPASTARE (Tempo di utilizzo massimo: 13 minutis)

- Utilizzare l'accessorio impastatore (C1) alla velocità "1. È possibile impastare fino a 500 g di farina (es.: pane bianco, pane ai cereali, pasta brisée, pasta frolla...).

AMALGAMARE (Tempo di utilizzo massimo: 13 minuti).

- Utilizzare il miscelatore (C2) dalla velocità "1 sullo 6/Max".
- È possibile amalgamare fino a 1,8 kg di pasta leggera (torta paradiso, biscotti...).
- **Non utilizzare mai il miscelatore (c2) per impasti pesanti e paste fresche (lasagne, rigatoni, bigoli, ecc.).**

- **SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE** (Tempo di utilizzo massimo: 10 minuti).
- Utilizzare la frusta a filo (C3) dalla velocità "1 sullo 6/Max".
- È possibile preparare: maionese, aioli, salse, albumi a neve (fino a 10 albumi d'uovo), panna montata (fino a 500 ml)...
- **Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per impastare paste pesanti o per mescolare paste leggere.**

Smontaggio degli accessori : Attendere l'arresto completo dell'apparecchio e procedere in ordine inverso rispetto al montaggio, schemi da 1.4 a 1.1.

2 - LUNGHEZZA DEL CAVO (vedere A5)

3 - TRITARE GROSSOLANAMENTE PICCOLE QUANTITÀ (*A SECONDO DEL MODELLO)

ACCESSORI UTILIZZATI : Frantumatore assemblato (D).

- In modalità "Pulse", tritare in pochi secondi fichi secchi, albicocche secche...Quantità/ tempo massimo: 100 g / 5 secondi
- Questo frantumatore non prevede la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio.
- Non immergere né mettere il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Smontare completamente e sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni utilizzo.

Le lame possono essere particolarmente taglienti: maneggiarle con cura (schema 2).

- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori lavabili in lavastoviglie, eccetto i componenti metallici della testa tritacarne: impastatore (C1) e miscelatore (C2).

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ?

- vedere capitolo «al primo utilizzo».

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

ACCESSORI

Vedere pagina 29 e visitare il nostro sito Web.

Attenzione: questo libretto contiene istruzioni per accessori aggiuntivi. Conservare con cura per riferimenti futuri. Contattare il servizio assistenza clienti per ulteriori informazioni su come acquistare gli accessori.

Aviso : Ler com atenção o folheto das regras de segurança e as instruções de utilização antes de começar a usar o aparelho.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água e detergente para a loiça (consulte o parágrafo sobre limpeza). Enxagúe e seque.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca, certifique-se de que o selector (A1) está na posição “0” e, depois, ligue o aparelho à corrente.
- Para o colocar em funcionamento, dispõe de várias possibilidades: (Ver diagrama A1):
 - **Funcionamento intermitente (pulse):**
Rode o selector (A1) para a posição “pulse” através de impulsos sucessivos para um melhor controlo das preparações.
 - **Funcionamento contínuo:**
Rode o selector (A1) para a posição desejada, de “1 a 6 Max”, Consoante as preparações a realizar. Pode modificar a selecção durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (A1) na posição “0”.

1 - MISTURAR / AMASSAR / BATER / EMULSIONAR / BATER COM O BATEDOR MULTI-VARAS

Consoante a natureza dos alimentos, a taça inox (B1) e a respectiva tampa (B2) irão permitir-lhe preparar até 1,8 kg de massa ligeira.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS : Taça inox (B1), Tampa (B2), Acessório para amassar (C1) ou misturado (C2) ou batedor multi-varas (C3)

1.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

Seguir os diagramas 1.1 a 1.4.

1.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Comece rodando o selector (A1) para a posição desejada, consoante a receita.
- O aparelho começa a funcionar imediatamente. Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa (B2) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (AS1) na posição “0”.

Conselhos :

AMASSAR (Tempo máximo de utilização: 13 minutos.)

- Utilize o acessório para amassar (C1) na velocidade “1”. Pode amassar até 500 g de farinha (ex.: pão branco, pão com cereais, massa quebrada, massa areada, ...).

MISTURAR (Tempo máximo de utilização: 13 minutos.)

- Utilize o misturador (C2) na velocidade “1 a 6/Max”
- Pode misturar até 1,8 kg de massa leve (bolo quatro quartos, biscoitos...).
- **Nunca utilizar a batedeira (c2) para amassar massas pesadas nem massa fresca (lasanha, rigatoni, bigoli, etc.).**

- **BATER / EMULSIONAR / BATER COM OS BATEDORES MULTI-VARAS** (Tempo máximo de utilização: 10 minutos.).

- Utilize o batedor multi-varas (C3) na velocidade “1 a 6/Max”.
- Pode preparar: maionese, molho de alho, molhos, claras de castelo (até 10 claras de ovo), chantilly (até 500 ml)...
- **Nunca utilize o batedor multi-varas (c3) para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.**

Desmontagem dos acessórios : Esperar que o aparelho pare de funcionar por completo e seguir a ordem contrária do conjunto. Diagramas 1.4 a 1.1.

2 - ADJUSTING THE CORD LENGTH (ver A5)

3 - CORTE GROSSEIRO DE PEQUENAS QUANTIDADES (*CONSOANTE O MODEL)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS : Triturador montado (D).

- Picar, em alguns segundos, no modo “pulse”: figos secos, alperces secos, etc. Quantidade/ tempo máximo: 100 g /5 s
- Este triturador não se destina a produtos rijos como o café.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Nunca mergulhe o bloco motor (A) em água, nem os passe por água corrente. Limpe-os com um pano seco ou apenas húmido.
- Desmontar completamente e passar os acessórios por água logo após cada utilização.

Manusear as lâminas com cuidado para evitar ferimentos. (Diagrama 2)

- Lavar, enxaguar e secar os acessórios, que podem ir à máquina, exceto as componentes de metal na cabeça do triturador: amassadeira (C1) e bateadeira (C2).

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

- consultar o capítulo «Antes da primeira utilização»

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

ACESSÓRIOS

Ver página 29 e visitar o sítio Web.

Atenção: o presente folheto contém instruções sobre acessórios adicionais. Recomenda-se a conservação do mesmo para futuras consultas. Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente para obter mais informações sobre a compra de acessórios.

Advertencia : Lea detenidamente el folleto «indicaciones de seguridad» y las instrucciones antes del primer uso.

PUESTA EN MARCHA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón (consulte § limpieza) Aclárelos y séquelos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, compruebe que el botón regulador (A1) esté en la posición “0” y, a continuación, conéctelo.
- Para la puesta en marcha, dispone de varias posibilidades: (véase el diagrama A1):
 - **Marcha intermitente (pulse):**
Gire el botón regulador (A1) hacia la posición “pulse”, impulsos sucesivos, para conseguir un mejor control de las preparaciones.
 - **Marcha continua:**
Gire el botón regulador (A1) hacia la posición deseada de “1 a 6/Max” según las preparaciones que realice. Se puede modificar durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (A1) a la posición “0”.

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

Según la naturaleza de los alimentos, el vaso de acero inoxidable (b1) y la tapa (b2) le permitirán preparar hasta 1,8 kg de pasta ligera.

ACCESORIOS UTILIZADOS: Vaso de acero inoxidable (B1), Tapa (B2), Amasador (C1), batidor (C2) o varilla de múltiples aspas (C3).

1.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIO

Siga los diagramas 1.1 - 1.4.

1.2 - PUESTA EN MARCHA

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (A1) hasta la posición deseada según la receta.
- Puede añadir los alimentos por el orificio de la tapa (B2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (A1) a la posición “0”.

Consejos :

AMASAR (Tiempo máximo de utilización: 13 minutos.)

- Utilice el accesorio amasador (C1) a la velocidad “1”. Puede amasar hasta 500 g de harina (por ejemplo: pan blanco, pan de cereales, pasta brisa, pasta sablée, ...).

MEZCLAR (Tiempo máximo de utilización: 13 minutos.)

- Utilice el mezclador (C2) de la velocidad “1 a 6/Max”.
- Puede mezclar hasta 1,8 kg de pasta ligera (bizcocho de cuatro partes, galletas, etc.).
- **Nunca utilice la mezcladora (c2) para amasar masa pesada y masa de pasta fresca (lasaña, rigatoni, bigoli, etc.).**

- **BATIR / EMULSIONAR / BATIR CON VARILLAS** (Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.)

- Utilice la varilla de múltiples aspas (C3) de la velocidad “1 a 6/Max”

- Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 10 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml)...
- **Nunca utilice la varilla de múltiples aspas (C3) para amasar pastas pesadas o mezclar pastas ligeras.**

Desmontaje de los accesorios: Espere a que el aparato se haya parado completamente y proceda en orden inverso al montaje. Diagramas 1.4 - 1.1.

2 - ADAPTAR LA LONGITUD DEL CABLE (véase A5)

3 - PICAR PEQUEÑAS CANTIDADES GROSSO MODO (*SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS: Assembled grinder (D).

- Este molinillo no se ha diseñado para productos como el café.
- Picar en pocos segundos por impulsos: higos secos, albaricoques secos, etc. Cantidad / tiempo máximo: 100 g / 5 seg

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor (A) en el agua o debajo de agua corriente. Límpielos con un trapo seco o un poco húmedo.
- Desmonte completamente y enjuague los accesorios rápidamente después del uso.

Maneje las cuchillas con cuidado para evitar lesiones. (Diagrama 2).

- Lave, enjuague y seque los accesorios: pueden lavarse en el lavavajillas, salvo todos los componentes de metal en la cabeza de picadora: la amasadora (C1) y la mezcladora (C2).

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

- consulte el capítulo «antes del primer uso»

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

ACCESORIOS

Consulte la página 29 y visite el sitio web de la marca.

Precaución: este folleto contiene instrucciones para accesorios adicionales. Consérvelo en un lugar seguro para su consulta futura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más información sobre cómo comprar accesorios.

Внимание : Прочтите брошюру «Указания по технике безопасности» и инструкцию перед началом использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием следует вымыть все принадлежности водой с мылом (см. раздел «Очистка»). Сполосните их и просушите.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что кнопка переключателя (A1) находится в положении «0» и включите прибор в сеть.
- Запустить прибор можно несколькими способами (см. схему A1):
 - **Прерывистая работа (импульсный режим):**
Поверните кнопку переключателя (A1) в положение «Pulse» («Импульсный режим»). Прерывистая работа лучше подходит для приготовления ряда блюд.
 - **Непрерывная работа:**
Поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение от «1 до 6/Максимум» в зависимости от того, какое блюдо вы готовите. В ходе работы режим можно менять.
- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение «0».

1 - ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕС / ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ

С помощью емкости (B1) из нержавеющей стали с крышкой (B2) можно приготовить до 1,8 кг легкого теста, в зависимости от конкретного блюда.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Чаша из нержавеющей стали (B1), Крышка (B2), Тестомесилка (C1), Мешалка (C2) или круглая взбивающая насадка (C3).

1.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Следуйте схемам с 1.1 по 1.4.

1.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Вначале поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- В ходе работы можно добавлять продукты через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение «0».

Советы :

ЗАМЕШИВАНИЕ (Время максимального использования: 13 минут).

- В качестве насадки используйте тестомесилку (C1) на скорости «1». Можно замесить до 500 г муки (пшеничной, крупного помола, для песочного теста, для рассыпчатого теста и т. д.).

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (Время максимального использования: 13 минут).

- Используйте мешалку (C2) на скорости от «1 до 6/Максимум».
- Можно перемешать до 1,8 кг легкого теста (кексы, печенье и т. д.).
- **Никогда не используйте мешалку (C2) для замеса густого теста и свежего теста для макаронных изделий (лазанья, ригатони, биголи и т.д.).**

- **ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ** (Время максимального использования: 10 минут).
- Используйте круглую взбивающую насадку (С3) на скорости от “1 до 6/Максимум”.
- Можно приготовить: майонез, айоли, соусы, взбитые яичные белки (до 10 яичных белков), крем шантильи (до 500 мл) и т. д.
- **Никогда не используйте круглую взбивающую насадку (С3) для замеса густого или для перемешивания легкого теста.**

Порядок разборки принадлежностей: Подождите, пока прибор полностью остановится, и выполняйте действия в обратном порядке сборки, от схемы 1.4 до 1.1.

Порядок разборки принадлежностей: Подождите, пока прибор полностью остановится, и выполняйте действия в обратном порядке сборки, от схемы 1.4 до 1.1.

2 - РЕГУЛИРОВКА ДЛИНЫ ШНУРА (см. А5)

3 - ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КРУПНЫМИ КУСОЧКАМИ В НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ (*В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Мельница в сборе (D).

- Измельчать в течение нескольких секунд в импульсном режиме: сушеный инжир, сушеные абрикосы и т. п. Количество / макс. время: 100 г / 5 с
- Эта мельница не предназначена для твердых продуктов наподобие кофе.

ОЧИСТКА

- Отключите устройство от электросети.
- Не погружайте блок двигателя (А) в воду, не помещайте его под струю воды. Протрите его сухой или слегка влажной салфеткой.
- Полностью разберите и сполосните аксессуары сразу после использования.

Во избежание травм обращайтесь с ножами осторожно. (схема 2).

- Вымойте, сполосните и высушите аксессуары: их можно мыть в посудомоечной машине за исключением металлических компонентов головки измельчителя: тестомесилки (С1) и мешалки (С2).

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

- см. раздел «Перед первым использованием»

Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в буклете сервисного обслуживания).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

См. стр. 29 и посетите веб-сайт бренда.

Внимание: эта брошюра содержит инструкции для дополнительных аксессуаров. Сохраните для будущего использования. Обратитесь в службу поддержки клиентов для получения дополнительной информации о том, как приобрести аксессуары.

Ескерту: Қолдануға дейін "қауіпсіздік нұсқаулары" кітапшасын мұқият оқып шығыңыз.

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Алғаш қолданар алдында барлық саптамаларды ("Тазалау" бөлімін қараңыз) сабынды сумен жуып шығыңыз. Оларды мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Құралды тегіс, таза әрі құрғақ бетке орнатыңыз. Жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасының (A1) "0" жағдайда орнатылғанына көз жеткізіңіз, сосын құралды желіге қосыңыз.
- Құралды бірнеше әдіспен іске қосуға болады: (A1 диаграммасын қараңыз)
 - **Кідірмелі жұмыс істеу (серпілісті режим):**
жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) "Pulse" жағдайына ("Серпілісті режим") жағдайына бұраңыз. Кідірмелі жұмыс істеу тағамдардың бірқатарын дайындау үшін қолайлы.
 - **Үздіксіз жұмыс істеу:**
жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) дайындалып жатқан тағамға байланысты "1 -ден 6/Max" қа дейінгі қажетті жағдайға бұраңыз. Жұмыс істеу барысында режимді ауыстыруға болады.
- Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) "0" жағдайына бұраңыз.

1 - АРАЛАСТЫРУ / ИЛЕУ / КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҰЛҒАУ

Қақпағы (B2) бар таттанбайтын болаттан жасалған сыйымдылықтың (B1) көмегімен нақты тағамға байланысты 1,8 кг-ға дейін жеңіл қамырды дайындауға болады.

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Таттанбайтын болаттан жасалған тостаған (B1), Қақпақ (B2), Қамыр илегіш (C1) араластырғыш (C2) немесе дөңгелек көпсітетін саптама (C3)

1.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

1.1 және 1.4. диаграммаларын орындаңыз.

1.2 - ҚОЛДАНЫЛУЫ

- Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты қажетті жағдайға бұраңыз.
- Жұмыс істеу барысында қақпақтағы (B2) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.
- Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) "0" жағдайына бұраңыз.

Кеңестер:

ИЛЕУ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.)

- Саптама ретінде қамыр илегішті (C1 "1" жылдамдықта қолданыңыз. 500 г-ға дейін ұнды (бидай ұнын, ірілей тартылған ұнды, үгілме қамыр үшін және т.б.) илеуге болады.

АРАЛАСТЫРУ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.)

- Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) "1 -ден 6/Max" (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.

- Сізге: майонезді, айолиді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (8 жұмыртқа

ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.

- **Миксерді (с2) ауыр қамыр және жылдам қамыр (жайма нан, мәнті, түшпара, т.б.) илеуге қолданбаңыз.**
- **КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҰЛҒАУ** (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.)
- Дөңгелек көпситетін саптаманы (С3) “1 -ден 6/Max” (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.
- Сізге: майонезді, айолиді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (10 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.
- **Дөңгелек көпситетін саптаманы (С3) ешқашан тығыз қамырды илеу үшін және жеңіл қамырды араластыру үшін қолданбаңыз.**

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ: Құрал әбден тоқтағанша күтіңіз, одан кейін 1.4 және 1.1 жинау диаграммаларын кері орындаңыз.

2 - БАУСЫМНЫҢ ҰЗЫНДЫҒЫН РЕТТЕУ (А5 суретін қараңыз)

3 - ШАҒЫН КЕСЕКТЕРДІ ТУРАУ (*ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Жиналған ұсақтағыш (D).

- Бірнеше секунд ішінде серпілісті режимде: кептірілген інжір, кептірілген өріктер және т.б. ұсақтауға болады. Барынша ұзақ қолдану уақыты: 100 г / 5 с
- Осы ұсақтағыш кофе сияқты қатты өнімдер үшін арналмаған.

ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қозғалтқыш блогін (А) суға батырмаңыз және ағып тұрған су астына салмаңыз. Құралды құрғақ немесе жартылай ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Қолданыстан кейін толығымен бөлшектеп, жабдықтарын жылдам шайыңыз.

Жарақат алу мүмкіндігінің алдын алу үшін, жүздерін абайлап ұстаңыз. (диаграмма 2).

- Жабдықтарын жуып, шайып, құрғатыңыз: жабдықтарын ыдыс жуатын машинаға салуға болады, миксер басындағы металл бөлшектерінен басқасын: илегіші (С1) және миксері (С2).

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕКА

- "қолдануға дейін" тарауын қараңыз

Құрылғы әлі де жұмыс істемейді ме? Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (тізімді қызмет көрсету бүктемесінен қараңыз).

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

29 -бетті және вебсайтты қараңыз.

Ескерту: бұл кітапшада қосымша жабдықтарға қатысты нұсқаулар берілген. Келешекте қолдану үшін сақтап қойыңыз. Жабдықтарын сатып алу туралы ақпарат қажет болса, Тұтынушыға Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامًا عن الحركة وابدأ الفك بعكس خطوات التركيب. الرسومات التوضيحية من 1.4 إلى 1.1.

2 - تعديل طول السلك الكهربائي (يُرجى الاطلاع على A5)

3 - تقطيع خشن للكميات الصغيرة (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة: مطحنة مركبة.

الفرم لضع ثوانٍ بواسطة التشغيل المتقطع: التين المجفف، المشمش المجفف، إلخ.

الكمية/الوقت الأقصى: 100 جرام/5 ثوانٍ.

• لم تُصمم هذه المطحنة للمنتجات الصلبة مثل البن.

التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- لا تغمر وحدة المحرك (A) في الماء، أو تحت الماء الجارية، يمكن فقط مسحهم بواسطة قطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.
- بعد فك الملحقات بشكل كامل، يجب أن تُغسل بسرعة بعد الاستعمال.
- يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لكي تتجنب الإصابة بالجروح. (شكل 2).
- تنظيف وغسل وتجفيف الملحقات: جميع الملحقات آمنة للتنظيف في جلاية الصحون ما عدا الملحقات المعدنية التابعة لرأس المفرمة: العجانة (C1) والخلأط (C2).

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل؟

يُرجى العودة إلى فصل «قبل الاستعمال للمرة الأولى».

هل ما زال المنتج لا يعمل؟ يُرجى الاتصال بمركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كتيب الاستعمال).

الملحقات

يُرجى الاطلاع على صفحة 29، وزيارة موقع العلامة التجارية على الإنترنت.

تنبيه: يحتوي هذا الكتيب على إرشادات للملحقات الإضافية. يُرجى الاحتفاظ به كمرجع للمستقبل. ويُرجى الاتصال بقسم خدمة

الزبائن للمزيد من المعلومات عن كيفية شراء الملحقات.

تحذير: يُرجى قراءة كُتَيْب «إرشادات السلامة» والاستعمال بعناية قبل الاستعمال للمرة الأولى.

الملحقات

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، يُرجى تنظيف جميع الملحقات بالماء والصابون (انظر إلى فقرة التنظيف). اغسل ثم جفف.
- ضع المنتج فوق سطح مستو، نظيف، جاف. يُرجى التأكد بأن زر الانتقاء (A1) على الموقع "0" ثم أوصل المنتج بالتيار.
- لديك عدة خيارات للبدء بتشغيل المنتج (يُرجى الاطلاع على الرسم التوضيحي A1):
 - التشغيل المُتقطع (نبضات): حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع "pulse". باستعمال سلسلة من النبضات (pulse)، يمكنك الحصول على تحكم أكثر أثناء تحضير بعض أنواع محددة من الطعام.
 - التشغيل المستمر: حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع الذي تريده، من "1" را بر روى "6/Max"، حسب الطعام الذي تقوم بتحضيره.
- لتوقيف المنتج عن التشغيل، حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع "0".

1 – خلط / عجن / ضرب / استحلاب / خفق

يمكنك تحضير لغاية 1.8 لتر من العجينة الخفيفة باستعمال وعاء الإستانلس ستيل (B1) وغطائه (B2)، حسب نوعية الطعام. الملحقات المستعملة: وعاء الإستانلس ستيل (B1)، الغطاء (B2)، العجان (C1) أو الخلاط (C2) أو مخفقة البالون (C3).

1.1 - تركيب الملحقات

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية 1.1 إلى 1.4.

1.2 - الاستعمال

- ابدأ بإدارة الزر (A1) نحو الموقع الذي تريده حسب مُتطلبات وصفة الطهي.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (B2) أثناء التشغيل.
- لإيقاف المنتج، حوّل الزر (A1) نحو الموقع "0".

نصائح:

العجز الوقت الأقصى للاستعمال: 13 دقائق

– استعمل الملحق (C1) على السرعة "1". يمكنك عجن 500 جرام من الطحين (مثلاً: للخبز الأبيض، خبز الحبوب، عجينة الحلويات، العجينة الهشة ... إلخ).

الخلط الوقت الأقصى للاستعمال: 13 دقائق.

- استعمل الخلاط (C2) على السرعة "1" إلى السرعة "1" را بر روى "6/Max".
- يمكنك خلط لغاية 1.8 كجم من العجينة الخفيفة (عجينة الكيك، الكوكيز .. إلخ).
- لا تستعمل الخلاط (C2) لعجن المكونات الثقيلة وعجينة المعكرونة الطازجة (لازانيا، ريجاتوني، بيجولي ... إلخ).
- الضرب / الاستحلاب / الخفق – الوقت الأقصى للاستعمال: 10 دقائق
- استعمل خفاقة البالون (C3) على السرعة «1» إلى السرعة "6/max".
- مُمكنك تحضير: المايونيز، ايليو، الصلصات، البيض المخفوق (لغاية 10 بياضات بيض)، كريمة الشانتيه (لغاية 500 مللتز).. إلخ.
- لا تستعمل خفاقة البالون (C3) لعجن العجينة السمكية، أو خلط العجينة الخفيفة.

- از همزن بادکنکی (C3) بر روی سرعت "1" با حالت "1" Max/6" استفاده نمائید.
- می‌توانید این مواد را آماده کنید: مایونز، مایونز سیر دار، سسها، سفیده تخم مرغ زده شده (سفیده تا 10 عدد تخم مرغ) خامه زده شده (تا 500 میلی لیتر)، غیره.
- هیچگاه از همزن بادکنکی (C3) برای زدن خمیرهای سنگین و یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده ننمائید

پیاده کردن لوازم:

صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و مونتاژ در جهت معکوس نمودار 4.1 تا 1.1 را ادامه دهید.

2 — تنظیم کردن طول سیم (A5 را مشاهده کنید)

3 — خرد کردن مقادیر جزئی و زبر (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده: آسیاب نصب شده.

- بوسیله وضعیت پالس می‌توانید در چند ثانیه خرد کنید: انگور خشک، برگه زردآلو، غیره. - مقدار / حداکثر زمان: 100 گرم / 5 ثانیه
- این آسیاب برای مواد سختی مانند قهوه طراحی نشده است.

تیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- قسمت موتور (A) را در آب فرو نکنید و آنها را زیر جریان آب نگیرید. آنها را با یک دستمال خشک یا کمی مرطوب پاک کنید.
- لوازم جانبی را کاملاً از هم باز کنید و به سرعت پس از استفاده بشوئید.
- به تیغه‌ها با مراقبت دست بزنید تا از آسیب جلوگیری شود. (نمودار 10).
- لوازم جانبی را بشوئید، آبکش کرده و خشک نمائید: آنها در ماشین ظرفشویی در امان هستند، به جز تمام اجزای فلزی در سر خردکن: خمیرگیر (C1) و مخلوط کن (C2).

اگر دستگاه شما کار نکرد چه کار باید کرد

لطفاً قبل از اولین استفاده به فصل مراجعه کنید
دستگاه شما همچنان کار نمی‌کند؟ با یکی از مراکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست اسامی در دفترچه خدمات).

لوازم جانبی دستگاه

صفحه 29 را مشاهده کنید و از وب سایت با نام تجاری بازدید نمائید.
توجه: این کتابچه شامل دستورالعمل برای لوازم جانبی اضافی می باشد. لطفاً برای مراجعه آتی حفظ کنید. لطفاً جهت کسب اطلاعات بیشتر در مورد نحوه خرید لوازم جانبی با خدمات مشتری تماس بگیرید.

هشدار: لطفاً قبل از نخستین استفاده جزوه "دستورالعمل ایمنی" و دستورالعمل ها را با دقت بخوانید.

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، تمامی قطعات را با آب و صابون بشوئید : (به قسمت تمیز کردن مراجعه نمائید) آبکشی نمائید و خشک کنید.
- دستگاه را بر روی یک سطح صاف، تمیز و خشک قرار دهید . اطمینان حاصل نمائید انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت "0" باشد سپس سیم دستگاه را به برق وصل نمائید.
- برای شروع کار دستگاه چندین انتخاب دارید: (غودار A1 را مشاهده کنید).
- عملکرد متناوب (پالس) : انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت پالس قرار دهید. پالس های متناوب میتواند برای شما امکان راحتتر کنترل کردن برخی غذاهای خاص را فراهم کند
- عملکرد مداوم: انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت دلخواه از "1" ال "6/Max" بر طبق غذای مورد تهیه تنظیم نمائید. در طول تهیه غذای مورد نظر در صورت لزوم میتوانید آنرا عوض نمائید.
- برای متوقف کردن عملکرد دستگاه، انتخاب کننده (A1) را بر روی "0" قرار دهید.

1 — مخلوط کردن / خمیر زنی / زدن / تعلیق / هم زدن

با استفاده از کاسه از جنس فولاد ضد زنگ (B1) و درب آن (B2) بسته به مواد غذایی، شما می توانید تا 1.8 کیلوگرم خمیر سبک آماده کنید.

قطعات مورد استفاده : کاسه استنلس استیل (B1)، درب (B2)، خمیر زن (C1) یا مخلوط کن (C2) یا همزن بادکنکی (C3)

1.1 - سوار کردن قطعات

غودارهای 1.1 تا 1.4 را دنبال کنید.

1.2 - کاربرد

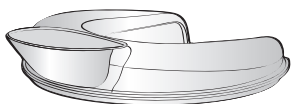
- برای شروع، بر طبق دستور تهیه انتخابی، انتخاب کننده (A1) را بر روی وضعیت دلخواه بچرخانید.
- دستگاه سریعاً شروع به کار خواهد کرد. در طول تهیه مخلوط مورد نظر میتوانید از طریق دریچه ای که بر روی درب (B2) میباشد مواد را اضافه نمائید.
- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید.

نکات:

• یمنز ریمخ (حداکثر زمان استفاده: 13 دقیقه).

- وسیله خمیر زنی (C1) را بر روی سرعت "1" استفاده نمائید. شما میتوانید تا 500 گرم آرد را خمیر کنید و یزنید (مثال: نان سفید، نان سیوس دار، خمیر ساده، خمیرهای ترد، غیره).
- مخلوط کردن (حداکثر زمان استفاده: 13 دقیقه).
- مخلوط کن (C2) را بر روی سرعت "1" ال "6/Max" استفاده نمائید.
- شما میتوانید تا 1.8 کیلوگرم خمیر سبک مخلوط نمائید (کلوچه، بیسکوئیت، غیره).
- هرگز از مخلوط کن (C2) برای مخلوط کردن خمیر سنگین و آرد پاستای تازه استفاده نکنید (لازانی، ماکارونی کلفت و کوتاه، بیکولی، غیره).
- زخن / تعلیقی / هؤزخن (حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه).

- FR 01 - 02
- EN 03 - 04
- NL 05 - 06
- DE 07 - 08
- EL 09 - 10
- IT 11 - 12
- PT 13 - 14
- ES 15 - 16
- RU 17 - 18
- KK 19 - 20
- AR 22 - 21
- FA 24 - 23



Ref. 8020003007