

Bake Partner



fr

en

nl

de

el

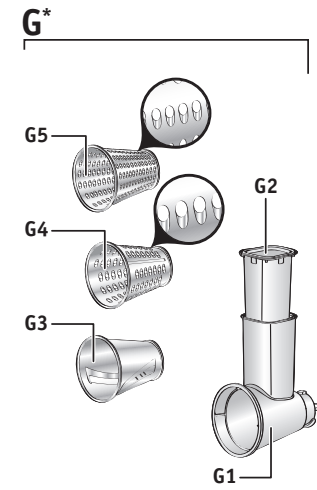
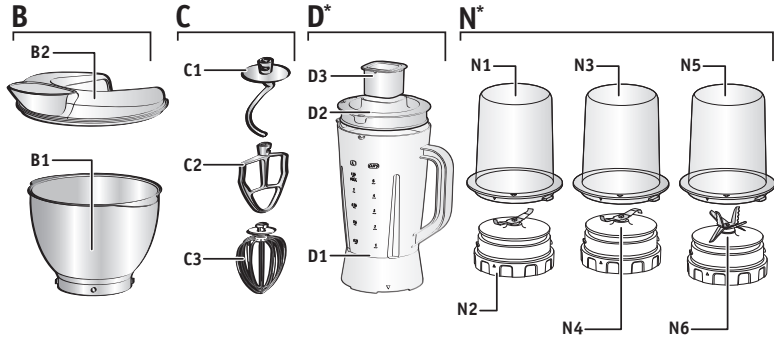
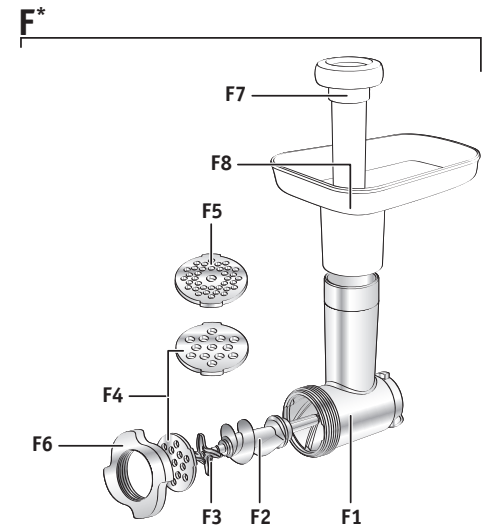
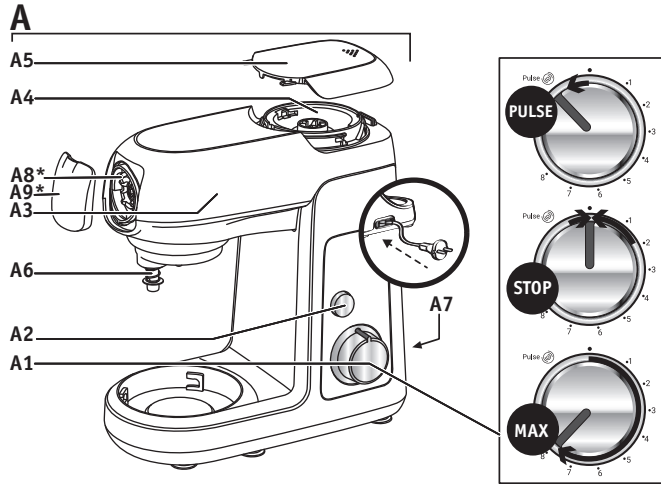
it

pt

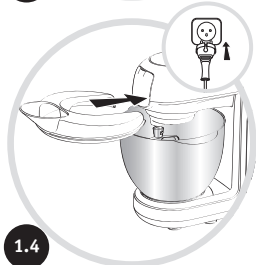
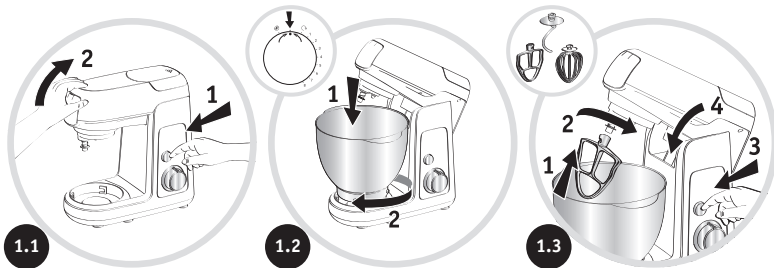
es

ar

fa



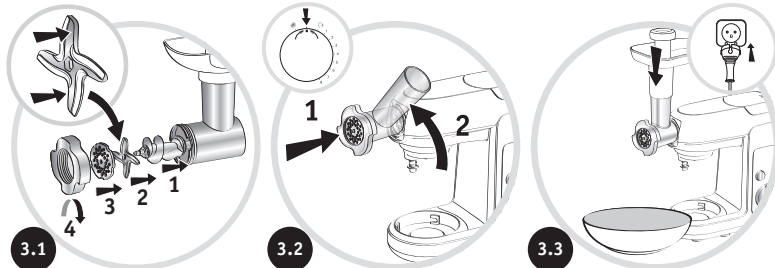
1



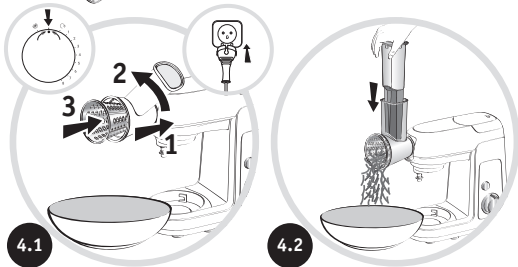
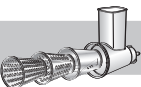
2



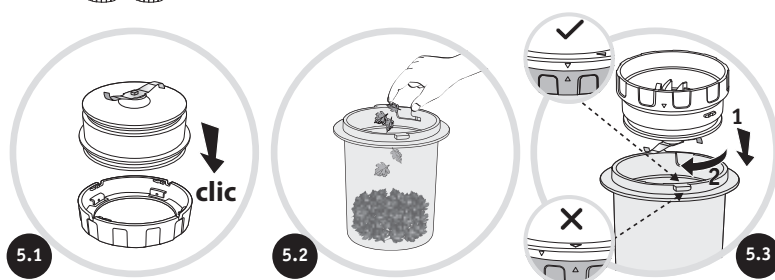
3

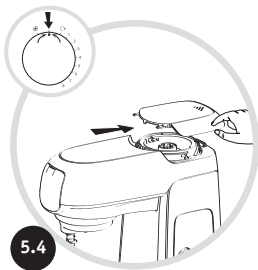


4

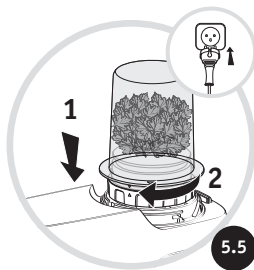


5

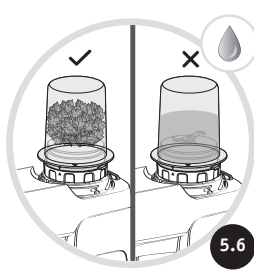




5.4



5.5



5.6



6

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

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont fermées. Si vous ouvrez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Revenez en position 0 sur le bouton de commande, puis fermez la trappe et/ ou la tête. Procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée. En cas de coupure de courant, remettez le bouton de commande en position "0"

En position "0" votre produit est en mode veille avec une consommation énergétique de 0.0W.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) 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 permet de faire des impulsions en vitesse maximale, pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :**
Choisir la position désirée de « 1 à 8 », selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

1 - PETRIN (C1) MALAXEUR (C2) FOUET MULTIBRINS (C3)

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.

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, ramenez le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PETRIN (temps maximum d'utilisation : 13 min)

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

MALAXEUR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

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

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

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 8 ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'œufs), 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 - BOL BLENDER (D) *

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

2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 6 et 2.1 à 2.3.

2.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

 (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de « 7 à 8 » ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
 - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
 - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Vous pouvez réaliser de la glace pilée (6 glaçons maximum / 20 pulse).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol blender, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol blender pour poursuivre votre préparation.
- Ne pas ajouter d'aliment chaud de plus de 80°C.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol blender, et procédez à l'inverse du montage schémas 6 et 2.3 à 2.1.

3 - TETE HACHOIR (F) *

3.1 - MONTAGE

Suivez le schéma 6 puis de 3.1 à 3.3

3.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse "6".
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
 - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

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

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 6, puis de 3.3 à 3.1.

4 - DECOUPE LEGUMES (G) *

4.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 6 puis 4.1 et 4.2.

4.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 » pour trancher et sur la vitesse « 7 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).
Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.
- Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
- Vous pouvez préparer avec les cônes :
 - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
 - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 6, puis 4.2, 4.1.

5 - MINI HACHOIR (N1 + N2) *

5.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 6, 5.1 à 5.6.

5.2 - MISE EN MARCHE CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement :
 - Fines-herbes : 10g maxi / 10s maxi / Vitesse « 7 »
 - Fruits secs / Viande de bœuf (dénervée, désossée) : 100g maxi / 10s maxi / Vitesse «8»
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 6, 5.6 à 5.1

6 - MOULIN A EPICES (N3 + N4) *

6.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 6, 5.1 à 5.6.

6.2 - MISE EN MARCHE CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le moulin à épices, vous pouvez hacher très finement :
 - Graines de café : 60g / Pulse / 30 sec
 - Coriandre : 100g / Pulse / 30 sec
- Ce moulin à épices n'est pas prévu pour des liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 6, 5.6 à 5.1

7 - MISE À LONGUEUR DU CORDON (voir A7)

Le cordon peut se ranger dans l'appareil.

8 - BROYEUR*

- Hacher en quelques secondes en pulse : figues sèches, abricots secs, etc.

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

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essayez-les 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 6).**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble tête hachoir (F), des portes lames du mini-hachoir (N2) et du moulin à épices (N4).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « Important »

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

RECETTES DE BASE

Pâte à pain blanc

Ingrédients : 500 g de farine, 320 g d'eau, 20 g de levure fraîche, 10 g de sel Dans un contenant séparé, laissez la levure se dissoudre dans l'eau pendant 5 minutes. Ajoutez la farine et le sel dans le bol, placez le pétrin et le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1. Ajoutez l'eau et la levure progressivement pendant 2 minutes. Passez en vitesse 2 pendant 8 minutes. Laissez la pâte lever pendant 45 minutes à 30°C. Formez le pain, et laissez lever 90 minutes à 30°C. Préchauffez votre four à 230°C. Badigeonnez d'eau la surface du pain et faites des entailles à l'aide d'un couteau. Laissez cuire à 230°C pendant 25 minutes.

Pâte à cake sucrée

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

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

Mayonnaise

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

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

Pâte à crêpes

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

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

Smoothie

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

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

Warning: Carefully read the "Safety instructions" booklet and this user manual before using your appliance for the first time.

Important: The device will only start up if the cover (A5) and the head (A3) are closed. If you open the cover (A5) and/or the head (A3) when the appliance is running, it will stop working immediately. Return the control button to position 0, then close the cover and/or the head. Turn on the appliance by selecting the desired speed. In the event of a power failure, turn the control button back to "0".

In "0" position, your product is in "off" mode with power consumption of 0.0W.

BEFORE FIRST USE

- Before first use, wash all accessories with soap and water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface, and make sure that the speed selector dial (A1) is in position "0". Then plug in your appliance.
- The device has several modes of operation (see diagrams A1):
 - **Intermittent setting (pulse):**
In this position, the device will pulse at maximum speed, giving you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous setting:**
Turn the speed selector dial to the desired position from "1" to "8", depending on the food you are preparing.
- To stop the appliance, turn the selector (A1) back to "0".

1 - DOUGH HOOK (C1) MIXER (C2) BALLOON WHISK (C3)

Depending on the food you are preparing, the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) enable you to prepare up to 1.8 kg of light mixture.

1.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 1.1 to 1.4.

1.2 – USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed selector dial (A1) to the desired speed according to the recipe.
- You can add food through the opening in the lid (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (A1) back to "0".

Tips:

DOUGH HOOK (maximum operating time: 13 mins)

- Use the dough hook (C1) at speeds "1" to "2". You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, whole grain bread, shortcrust pastry, sweet shortcrust party etc.).

MIXER (maximum operating time: 13 mins)

- Use the mixer (C2) at a speed between "1" and "8".
- You can mix up to 1.8 kg of light mixture (pound cake, biscuits, etc.).
- Never use the mixer (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagna, rigatoni, bigoli etc.).

BALLOON WHISK (maximum operating time: 10 mins)

- Use the balloon whisk (C3) at a speed between "1" and "8".
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, beaten egg whites (one to ten egg whites), Chantilly cream (up to 500 ml) etc.
- Never use the balloon whisk (C3) to knead or mix light mixtures.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and dismantle in the opposite way to the assembly instructions, following diagrams 1.4 to 1.1.

2 – BLENDER JUG (D) *

Depending on the nature of the food, you can use the blender jug (D) to prepare up to 1.25 L of thick mixtures and 1 L of liquid mixtures:

2.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 6, and 2.1 to 2.3.

2.2 – USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

 (maximum operating time: 3 mins)

- Start by turning the speed selector dial (A1) to the desired position (from "7" to "8" or "Pulse") according to the recipe. For a smoother mixture, use the "Pulse" position.
- You can add food through the opening in the lid (D2) during preparation.

Tips:

- You can prepare:
 - finely blended soups, veloutés, compotes, milkshakes, cocktails.
 - light mixtures (pancakes, fritters, clafoutis, Far Breton etc.).
- You can make crushed ice (maximum 6 ice cubes/20 pulses).
- If ingredients stick to the sides of the jug when mixing, stop the appliance—making sure it has come to a complete stop—and remove the blender jug. Push the mixture down onto the blades using a spatula and then put your blender jug back to continue processing.
- Do not put hot food over 80°C into the blender.

Disassembly: Wait until the appliance has come to a complete stop to remove the blender jug, and then follow the assembly diagrams in reverse — 6, and 2.3 to 2.1.

3 – MINCER HEAD (F) *

3.1 – ASSEMBLY

Follow diagram 6 and then 3.1 to 3.3.

3.2 – USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- Switch the appliance on by turning the speed selector dial (A1) to speed "6".
- Put the meat down the funnel piece by piece using the pusher (F7). Never use your fingers or utensils to push ingredients down the funnel.
 - You can mince up to 3 kg of meat. Maximum operating time: 10 mins.

Tips:

- Prepare the entire quantity of food to be minced (removing any bones, gristle and tendons from the meat, and cutting it into approximately 2x2-cm pieces).
- Make sure that the meat is fully thawed.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and dismantle in the opposite way to the assembly instructions — following diagrams 6, then 3.3 to 3.1.

4 – VEGETABLE SLICER (G)*

4.1 – ASSEMBLY

Follow diagram 6, then diagrams 4.1 and 4.2.

4.2 – USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- Switch on the appliance by turning the speed selector dial (A1) to speed "5" for cutting or speed "7" for grating.
- Insert the food into the funnel and guide it using the pusher (G2).

Never use your fingers or utensils to push ingredients through the funnel.

- You can prepare up to 2 kg of food. Maximum operating time: 10 mins.
- With the cones, you can prepare:
 - Coarse grate (G4)/Fine grate (G5): carrots, celeriac, potatoes, cheese etc.
 - Thick sliced (G3): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot etc.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and dismantle in the opposite way to the assembly instructions — following diagrams 6, then 4.2 and 4.1.

5 – MINI CHOPPER (N1 + N2)*

5.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 6, and 5.1 to 5.6.

5.2 – USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- With the mini chopper, you can very finely chop:
 - Herbs: 10 g max / 10 secs max / Speed "7"
 - Dried fruit: 60 g max / 10 secs max / Speed "8"
 - Onion: 60 g max / Pulse / 8 x 1s
- This mini chopper is not designed for hard products, such as coffee, or liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and dismantle in the opposite way to the assembly instructions — following diagrams 6, then 5.6 to 5.1.

6 – SPICE GRINDER (N3 + N4)*

6.1 – ASSEMBLY

Follow diagrams 6, and 5.1 to 5.6.

6.2 – USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- With the spice grinder, you can very finely chop:
 - Coffee beans: 60 g / Pulse / 30 secs
 - Coriander: 100 g / Pulse / 30 secs
- This spice grinder is not designed for liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop and dismantle in the opposite way to the assembly instructions — following diagrams 6, then 5.6 to 5.1.

7 – CORD ADJUSTMENT (see A7)

The cord can be stowed away in the appliance.

8 – PROCESSOR*

- With the Pulse setting, chop dried figs, dried apricots etc. in seconds. Quantity / max. time:
80 g / 3 secs / Pulse

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Never immerse the appliance (A) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- Fully dismantle the accessories and rinse them soon after use.
- **Handle all blades with care to prevent injury (figure 6).**
- Wash, rinse and dry the accessories: Only the mincer head (F), mini chopper blade holders (N2) and spice grinder (N4) are not dishwasher safe.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- See chapter "Important"

Is your appliance still not working? Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

BASIC RECIPES

White bread dough

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

In a separate container, let the yeast dissolve in water for 5 minutes. Add the flour and salt to the bowl. Put the dough hook in place, close the lid and start the appliance at speed 1. Add the water and yeast gradually over 2 minutes. Turn to speed 2 for 8 minutes. Let the dough rise for 45 minutes at 30°C. Shape the bread and let rise for 90 minutes at 30°C. Preheat the oven to 230°C. Brush the surface of the bread with water and make cuts with a knife. Bake at 230°C for 25 minutes.

Sweet cake mixture

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

Take the butter out of the fridge 1 hour before use or microwave it for 15 seconds to soften it without causing it to melt. Preheat the oven to 180°C. Add the flour, baking powder, softened butter, sugar and eggs to the bowl, put the mixer in place and close the lid. Start the appliance at speed 1 for 30 seconds, then change to speed 8 for 2 minutes. Scrape the sides of the bowl and turn the appliance to speed 8 for 15 seconds or until the pieces of butter have been well mixed in. Grease and line a cake tin. Pour the mixture in and bake at 180°C for 55 minutes. Leave to cool for 10 minutes before removing it from the mould.

Mayonnaise

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

Put the egg yolks, mustard, and salt in the bowl, place the whisk and the lid, and start the appliance at speed 8. Gradually add the oil through the lid opening over 2 minutes and 30 seconds. Remove the bowl and scrape the sides with a spatula. Then, smooth the mayonnaise with three to four stirs of a spatula.

Pancake batter

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

Add the flour, eggs, sugar, oil and 200 ml of milk to the bowl. Put the whisk in place and close the lid. Set the appliance to speed 1 for 5 seconds, then speed 3 for 5 seconds, speed 5 for 30 seconds and, finally, speed 6 for 1 minute. Scrape the sides of the bowl with a spatula, and restart the appliance at speed 4. Gradually add the remaining 400 ml of milk through the lid opening over 2 minutes. Remove the bowl from the appliance and pour the mixture through a fine sieve. Leave to stand for 1 hour before making your pancakes. Oil a pan, bring it over a medium heat and pour in a ladle of batter. Cook for 1 minute on one side and then 30 seconds on the other.

Smoothie

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

Cut the ingredients into small pieces and add to the jug in the order shown. Lock the lid of the jug and place the blender on the appliance. Run the appliance on speed 8 for 1 minute.

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

Belangrijk: Het apparaat start alleen op als de klep (A5) en de kop (A3) gesloten zijn. Als u de klep (A5) en/of kop opent tijdens gebruik van het apparaat, stopt het apparaat onmiddellijk. Zet de bedieningsknop terug in stand 0 en sluit vervolgens de klep en/of de kop. Schakel het apparaat in door de gewenste snelheid te selecteren. In geval van een stroomstoring draait u de bedieningsknop terug naar 0.

In stand 0 is uw product uitgeschakeld met een energieverbruik van 0,0 W.

VOOR INGEBRUIKNAME

- Reinig vóór het eerste gebruik alle accessoires met water en zeep. Spoel af en laat drogen.
- Plaats het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak, en zorg ervoor dat de snelheidskeuzeknop (A1) in stand 0 staat. Steek vervolgens de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Het apparaat heeft verschillende bedrijfsmodi (zie afbeelding A1):
 - **Interval-instelling (puls):**
In deze stand pulseert het apparaat op maximale snelheid, waardoor u meer controle hebt bij het bereiden van bepaalde etenswaren.
 - **Continu-instelling:**
Draai de snelheidskeuzeknop naar de gewenste stand tussen 1 en 8, afhankelijk van het voedsel dat u bereidt.
- Draai de knop (A1) naar 0 om het apparaat te stoppen.

1 - DEEGHAAK (C1) MIXER (C2) BALLONGARDE (C3)

Afhankelijk van het voedsel dat u bereidt, kunt u met de roestvrijstalen kom (B1) en het bijbehorende deksel (B2) tot 1,8 kg licht mengsel bereiden.

1.1 - MONTAGE

Volg de afbeeldingen 1.1 t/m 1.4.

1.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelheidskeuzeknop (A1) naar de gewenste snelheid te draaien volgens het recept.
- U kunt tijdens de bereiding voedsel toevoegen via de opening in het deksel (B2).
- Draai de knop (A1) naar 0 om het apparaat te stoppen.

Tips:

DEEGHAAK (maximale gebruikstijd: 13 min.)

- Gebruik de deeghaak (C1) bij snelheden 1 tot 2. U kunt tot 500 g bloem kneden (bijvoorbeeld wit brood, volkorenbrood, zanddeeg, zoet kruimeldeeg, enz.).

MIXER (maximale gebruiksduur: 13 min.)

- Gebruik de mixer (C2) met een snelheid tussen 1 en 8.

- U kunt tot 1,8 kg licht mengsel mengen (cake, koekjes, enz.).

- Gebruik de mixer (C2) nooit om zwaar deeg of vers pastadeeg te kneden (lasagna, rigatoni, bigoli enz.).

BALLONGARDE (maximale gebruikstijd: 10 min.)

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

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het op de tegenovergestelde manier van de montage-instructies, volgens afbeeldingen 1.4 t/m 1.1.

2 - BLENDERKAN (D)*

Afhankelijk van de aard van het voedsel kunt u met de blenderkan (D) tot maximaal 1,25 L dikke mengsels en 1 L vloeibare mengsels te bereiden:

2.1 - MONTAGE

Volg afbeeldingen 6 en 2.1 t/m 2.3.

2.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

 (maximale bedrijfstijd: 3 minuten)

- Start door de snelheidskeuzeknop (A1) naar de gewenste stand te draaien (van 7 naar 8 of puls) volgens het recept. Voor een soepeler mengsel gebruikt u de pulsinstelling.
- U kunt tijdens de bereiding voedsel toevoegen via de opening in het deksel (D2).

Tips:

- U kunt het volgende voorbereiden:
 - fijn gemengde soepen, veloutés, compotes, milkshakes, cocktails.
 - lichte mengsels (pannenkoeken, beignets, clafoutis, Far Breton enz.).
- U kunt vermalen ijs maken (maximaal 6 ijsblokjes/20 pulsen).
- Als er ingrediënten aan de zijanten van de kan blijven plakken tijdens het mengen, stop dan het apparaat en zorg ervoor dat het helemaal tot stilstand is gekomen en verwijder de kan. Duw het mengsel met een spatel op de messen en plaats de blenderkan terug om verder te gaan met verwerken.
- Doe geen warm voedsel met een temperatuur van boven 80°C in de blender.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen om de blenderkan te verwijderen en volg dan de montageafbeeldingen 6, en 2.3 t/m 2.1 in omgekeerde volgorde.

3 - KOP VAN DE VLEESMOLEN (F)*

3.1 - MONTAGE

Volg afbeeldingen 6 en vervolgens 3.1 t/m 3.3.

3.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Schakel het apparaat in door de snelheidskeuzeknop (A1) naar snelheid 6 te draaien.
- Doe het vlees stuk voor stuk in de trechter met behulp van de stamper (F7). Gebruik nooit uw vingers of keukengerei om het deeg door de trechter te duwen.
 - U kunt tot 3 kg vlees hakken. Maximale gebruiksduur: 10 min.

Tips:

- Bereid de volledige hoeveelheid voedsel die gehakt moet worden (verwijder botten, kraakbeen en pezen van het vlees en snijd het in stukken van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees volledig ontdooid is.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het op de tegenovergestelde manier van de montage-instructies, volgens afbeeldingen 6 en vervolgens 3.3 t/m 3.1.

4 - GROENTESNIJDER (G)*

4.1 - MONTAGE

Volg afbeeldingen 6 en vervolgens afbeeldingen 4.1 en 4.2.

4.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Schakel het apparaat in door de snelheidskeuzeknop (A1) te draaien naar snelheid 5 voor snijden of snelheid 7 voor roosteren.
 - Plaats het voedsel in de trechter en leid het met de stamper (G2).
- Gebruik nooit uw vingers of keukengerei om ingrediënten door de trechter te duwen.**
- U kunt tot 2 kg voedsel bereiden. Maximale gebruiksduur: 10 min.
 - Met de kegels kunt u het volgende bereiden:
 - Grove rasp (G4)/fijne rasp (G5): wortelen, knolselderij, aardappelen, kaas enz.
 - Dik gesneden (G3): aardappelen, wortels, komkommers, appels, rode bieten enz.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het op de tegenovergestelde manier van de montage-instructies, volgens afbeeldingen 6 en vervolgens 4.2 en 4.1.

5 - MINIHAKMOLEN (N1 + N2)*

5.1 - MONTAGE

Volg afbeeldingen 6 en 5.1 t/m 5.6.

5.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Met de minihakmolen kunt u heel fijn hakken:
 - Kruiden: 10 g max / 10 sec max / Snelheid 7
 - Gedroogd fruit: 60 g max / 10 sec max / Snelheid 8
 - Ui: 60 g max / Pulseren / 8 x 1s
 - Deze minihakmolen is niet ontworpen voor harde producten zoals koffie, noch voor vloeistoffen.
- Demontage:** Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het in omgekeerde volgorde van de montage-instructies, zoals weergegeven in de afbeeldingen 6 en vervolgens 5.6 t/m 5.1.

6 - KRUIDENMOLEN (N3 + N4)*

6.1 - MONTAGE

Volg afbeeldingen 6 en 5.1 t/m 5.6.

6.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- met de kruidenmolen kunt u heel fijn hakken:
 - Koffiebonen: 60 g / puls / 30 sec
 - Koriander: 100 g / puls / 30 sec
- deze kruidenmolen is niet ontworpen voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en demonteer het op de tegenovergestelde manier van de montage-instructies, volgens afbeeldingen 6 en vervolgens 5.6 t/m 5.1.

7 - SNOERAFSTELLING (zie A7)

Het snoer kan in het apparaat worden opgeborgen.

8 - PROCESSOR*

- Met de pulsinstelling hakt u in seconden gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen enz. fijn.
Hoeveelheid / max. tijd: 80 g / 3 sec / puls

REINIGING

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

Hanteer alle messen met de nodige voorzichtigheid om letsel te voorkomen (afbeelding 6).

- Was en spoel de accessoires en droog ze daarna af: Alleen de kop van de vleesmolen (F), de meshouders van de minihakmolen (N2) en de kruidenmolen (N4) zijn niet vaatwasbestendig.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Zie hoofdstuk Belangrijk

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

BASISRECEPTEN

Deeg voor witbrood

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

Laat de gist in een aparte kom 5 minuten oplossen in het water. Doe het meel en zout in een grote kom. Plaats de deeghaak op zijn plaats, sluit het deksel en start het apparaat op snelheid 1. Voeg het water en de gist geleidelijk toe gedurende 2 minuten. Draai 8 minuten naar snelheid 2. Laat het deeg 45 minuten rijzen op 30 °C. Vorm het brood en laat het opnieuw 90 minuten rijzen op 30 °C. Verwarm de oven voor op 230 °C. Bestrijk het oppervlak van het brood met water en maak insnedes met een mes. Bak 25 minuten op 230 °C.

Beslag voor zoete cake

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

Haal de boter 1 uur voor gebruik uit de koelkast of zet deze 15 seconden in de magnetron zonder te laten smelten. Verwarm de oven voor op 180°C. Voeg de bloem, het bakpoeder, de zachte boter, de suiker en de eieren toe aan de kom, plaats de mixer en sluit het deksel. Start het apparaat 30 seconden op snelheid 1 en schakel vervolgens 2 minuten over op snelheid 8. Schraap de zijkanten van de kom en draai het apparaat 15 seconden op snelheid 8 of totdat de stukjes boter goed zijn gemengd. Vet een cakevorm in. Giet het mengsel erin en bak het 55 minuten op 180°C. Laat 10 minuten afkoelen voordat u het baksel uit de vorm haalt.

Mayonaise

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

Doe de eierdooiers, mosterd en het zout in de kom, plaats de garde, sluit het deksel en draai het apparaat naar stand 7. Vul gedurende 2 minuten geleidelijk olie bij via de opening van het deksel en draai vervolgens gedurende 10 seconden naar snelheid 8. Verwijder de kom en schraap de zijkanten met een spatel. Maak de mayonaise vervolgens glad met drie- tot viermaal roeren met een spatel.

Pannenkoekbeslag

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

Voeg bloem, eieren, suiker, olie en 200 ml melk toe aan de kom. Plaats de garde op zijn plaats en sluit het deksel. Stel het apparaat in op snelheid 1 gedurende 5 seconden, vervolgens op snelheid 3 gedurende 5 seconden, snelheid 5 gedurende 30 seconden en, ten slotte, snelheid 6 gedurende 1 minuut. Schraap de zijkanten van de kom met een spatel en start het apparaat opnieuw op snelheid 4. Voeg gedurende 2 minuten geleidelijk de resterende 400 ml melk toe via de opening van het deksel. Neem de kom uit het apparaat en doe de bereiding door een fijne zeef. Laat 1 uur rusten voordat u pannenkoeken gaat maken. Doe olie in een pan, zet deze op een middelhoog vuur en giet er een lepel beslag in. Bak 1 minuut aan de ene kant en 30 seconden aan de andere kant.

Smoothie

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

Snijd de ingrediënten in kleine stukjes en voeg ze in de aangegeven volgorde toe aan de kan. Maak het deksel vast op de kan en plaats de blender op het apparaat. Zet het apparaat op snelheid 8 gedurende 1 minuut.

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

Wichtig: Das Gerät startet nur, wenn die Abdeckung (A5) und der Kopf (A3) geschlossen sind. Wenn Sie die Abdeckung (A5) und/oder den Kopf (A3) öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird der Betrieb sofort eingestellt. Stellen Sie den Bedienschalter wieder in die Position 0 und schließen Sie dann die Abdeckung und/oder den Kopf. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die gewünschte Geschwindigkeit auswählen. Drehen Sie im Falle eines Stromausfalls den Bedienschalter zurück auf „0“.

In der Position „0“ befindet sich das Produkt im Modus „Aus“ und verbraucht 0,0 W Strom.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Zubehör mit Wasser und Seife ab. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Fläche und vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler (A1) auf Position „0“ steht. Schließen Sie dann das Gerät an die Stromversorgung an.
- Das Gerät verfügt über mehrere Betriebsmodi (siehe Abbildungen A1):
 - **ntervallbetrieb (Pulsfunktion):**
In dieser Position pulsiert das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit, was Ihnen eine bessere Kontrolle bei der Zubereitung bestimmter Speisen ermöglicht.
 - **kontinuierlicher Betrieb:**
Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die gewünschte Position von „1“ bis „8“, je nachdem, welche Lebensmittel Sie zubereiten.
- Drehen Sie den Wahlschalter (A1) zurück auf „0“, um das Gerät stoppen.

1 - KNETHAKEN (C1) MISCH-RÜHRAUFSATZ (C2) SCHNEEBESEN (C3)

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

1.1 - MONTAGE

Befolgen Sie die Diagramme 1.1 bis 1.4.

1.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) entsprechend dem Rezept auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Sie können während der Zubereitung Lebensmittel durch die Öffnung im Deckel (B2) hinzufügen.
- Drehen Sie den Wahlschalter (A1) zurück auf „0“, um das Gerät stoppen.

Tipps:

KNETHAKEN (maximale Betriebsdauer: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Knethaken (C1) bei den Geschwindigkeiten „1“ bis „2“. Sie können bis zu 500 g Mehl kneten (z. B. Weißbrot, Vollkornbrot, Mürbeteig oder Sandteig).

MISCH-RÜHRAUFSATZ (maximale Betriebsdauer: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Misch-Rühraufsatz (C2) bei Geschwindigkeiten zwischen „1“ und „8“.
- Sie können bis zu 1,8 kg leichte Zutaten (Rührteig, Kekse usw.) mischen.
- Verwenden Sie den Misch-Rühraufsatz (C2) niemals zum Kneten von schwerem Teig oder frischem Nudelteig (Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.).

SCHNEEBESEN (maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) bei Geschwindigkeiten zwischen „1“ und „8“.
- Sie können Folgendes zubereiten: Mayonnaise, Aioli, Saucen, geschlagenes Eiweiß (ein bis zehn Eiweiß), Crème Chantilly (bis zu 500 ml) usw.
- Verwenden Sie niemals den Schneebesen (C3), um feste Zutaten zu kneten oder zu mischen.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, von Abbildung 1.4 bis 1.1.

2 - Mixbehälter (D)*

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

2.1 - MONTAGE

Befolgen Sie die Diagramme 6 und 2.1 bis 2.3.

2.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

 (maximale Betriebsdauer: 3 min)

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) entsprechend dem Rezept in die gewünschte Position (von „7“ auf „8“ oder „Puls“). Verwenden Sie die Pulsfunktion für eine glattere Mischung.
- Sie können während der Zubereitung Lebensmittel durch die Öffnung im Deckel (D2) hinzufügen.

Tipps:

- Sie können Folgendes zubereiten:
 - Fein pürierte Suppen, Veloutés, Kompott, Milchshakes, Cocktails.
 - Leichte Mischungen (Pfannkuchen, Backteig, Clafoutis, Far Breton usw.).
- Sie können Crushed Eis herstellen (maximal 6 Eiswürfel/20 Impulse).
- Wenn Zutaten beim Mixen an den Seiten des Behälters haften bleiben, stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Mixbehälter heraus, sobald es vollständig zum Stillstand gekommen ist. Drücken Sie die Mischung mit einem Teigschaber nach unten auf die Messer und setzen Sie dann den Mixbehälter wieder ein, um mit der Verarbeitung fortzufahren.
- Geben Sie keine heißen Lebensmittel mit einer Temperatur über 80 °C in den Mixer.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist, um den Mixbehälter zu entfernen, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, Abbildung 6 und 2.3 bis 2.1.

3 - FLEISCHWOLFAUFSATZ (F)*

3.1 - MONTAGE

Befolgen Sie Abbildung 6 und dann 3.1 bis 3.3.

3.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf die Geschwindigkeit „6“ drehen.
- Schieben Sie das Fleisch mithilfe des Schiebers (F7) Stück für Stück in den Trichter. Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder Besteck, um Zutaten in den Trichter zu schieben.
 - Sie können bis zu 3 kg Fleisch hacken. Maximale Betriebsdauer: 10 Min.

Tipps:

- Bereiten Sie die gesamte Menge der zu zerkleinernden Lebensmittel vor (entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch und schneiden Sie sie in etwa 2 x 2 cm große Stücke).
- Das Fleisch sollte vollständig aufgetaut sein.

Demontage : Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, Abbildung 6 und dann Abbildung 3.3 bis 3.1.

4 - GEMÜSESCHNEIDER (G) *

4.1 - MONTAGE

Befolgen Sie Abbildung 6 und dann die Abbildungen 4.1 und 4.2.

4.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf Geschwindigkeit „5“ zum Schneiden oder auf Geschwindigkeit „7 zum Raspeln stellen.
- Legen Sie die Zutaten in den Trichter und schieben Sie sie mit dem Schieber (G2) weiter. **Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder Besteck, um Zutaten in den Trichter zu schieben.**
- Sie können bis zu 2 kg Lebensmittel zubereiten. Maximale Betriebsdauer : 10 Min.
- Mit den Kegeln können Sie Folgendes zubereiten:
 - Grob raspeln (G4)/fein raspeln (G5) : Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Käse usw.
 - Dicke Scheiben (G3 g) : Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete usw.

Demontage : Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, Abbildung 6 und dann Abbildung 4.2 und 4.1.

5 - MINI-ZERKLEINERER (N1 + N2) *

5.1 - MONTAGE

Befolgen Sie die Diagramme 6 und 5.1 bis 5.6.

5.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie Folgendes sehr fein hacken:
 - Getrocknete Früchte: max. 60 g / max. 10 Sek. / Geschwindigkeit „8“
 - Zwiebeln: max. 60 g / Impuls / 8 x 1 Sek.
- Dieser Mini-Zerkleinerer ist nicht für harte Produkte wie Kaffeebohnen oder Flüssigkeiten vorgesehen.

Demontage : Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Demontage in umgekehrter Reihenfolge der Montageschritte durch, wie in den Abbildungen 6 und anschließend Abbildung 5.6 bis 5.1 gezeigt.

6 - GEWÜRZMÜHLE (N3 + N4) *

6.1 - MONTAGE

Befolgen Sie die Diagramme 6 und 5.1 bis 5.6.

6.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Mit der Gewürzmühle können Sie Folgendes sehr fein hacken:
 - Kaffeebohnen : 60 g/Pulsfunktion/30 Sek.
 - Koriander : 100 g/Pulsfunktion/30 Sek.
- Diese Gewürzmühle ist nicht für Flüssigkeiten geeignet.

Demontage : Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch, Abbildung 6 und dann Abbildung 5.6 bis 5.1.

7 - LÄNGENANPASSUNG DES KABELS (SIEHE A7)

Das Kabel kann im Gerät verstaut werden.

8 - KÜCHENMASCHINE*

- Mit der Pulsfunktion können Sie getrocknete Feigen, getrocknete Aprikosen usw. in Sekunden zerkleinern. Max. Menge/Betriebsdauer : 80 g/3 Sek./Pulsfunktion

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät (A) niemals in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie Zubehörteile vollständig aus und spülen Sie sie kurz nach Gebrauch ab.
- **Lassen Sie beim Umgang mit den Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (Abb. 6).**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile : Nur der Kopf des Fleischwolfvorsatzes (F), die Messerhalter des Mini-Zerkleinerers (N2) und die Gewürzmühle (N4) sind nicht spülmaschinenfest.

WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

- Siehe Kapitel „Wichtig“

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

GRUNDREZEPTE

Weißbrotteig

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

Die Hefe in einem separaten Behälter 5 Minuten lang in Wasser auflösen. Mehl und Salz in die Schüssel geben. Den Knethaken einsetzen, den Deckel schließen und das Gerät auf Stufe 1 starten. Wasser und die Hefe langsam über 2 Minuten hinzugeben. 8 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 kneten lassen. Den Teig 45 Minuten lang bei 30 °C aufgehen lassen. Formen Sie das Brot und lassen Sie es 90 Minuten lang bei 30 °C aufgehen. Heizen Sie den Ofen auf 230 °C vor. Bestreichen Sie die Oberfläche des Brots mit Wasser, und schneiden Sie es mit einem Messer schräg ein. Bei 230 °C 25 Minuten lang backen.

Süße Kuchenmischung

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

Nehmen Sie die Butter 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank, oder legen Sie sie 15 Sekunden in die Mikrowelle, um sie aufzuweichen, ohne sie zu schmelzen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, enthärtete Butter, Zucker und Eier in die Schüssel geben, den Misch-Rührsaufsatz einsetzen und den Deckel schließen. Starten Sie das Gerät 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeitsstufe 1, und wechseln Sie dann 2 Minuten lang zu Geschwindigkeitsstufe 8. Schaben Sie die Seiten der Schüssel ab und drehen Sie das Gerät 15 Sekunden lang auf die Geschwindigkeitsstufe 8 oder bis die Butterstücke gut eingearbeitet sind. Anschließend eine Kuchenform einfetten und auslegen. Die Mischung eingießen und 55 Minuten bei 180 °C garen. Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Mayonnaise

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

Die Eigelb, den Senf und das Salz in die Schüssel geben, den Schneebesen und den Deckel platzieren, und das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 8 einschalten. Das Öl langsam über 2 Minuten und 30 Sekunden durch die Deckelöffnung hinzufügen. Entfernen Sie die Schüssel und schaben Sie die Seiten mit einem Teigschaber ab. Anschließend die Mayonnaise mit einem Spatel drei bis vier Mal zum Glätten umrühren.

Pfannkuchenteig

Zutaten : 300 g T45 Mehl, 3 Eier, 30 g Zucker, 30 ml Öl, 600 ml Milch

Mehl, Eier, Zucker, Öl und 200 ml Milch in die Schüssel geben. Setzen Sie den Schneebesen ein und schließen Sie den Deckel. Starten Sie das Gerät für 5 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1, wechseln Sie dann für 5 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 3, für 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 5 und schließlich für 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 6. Schaben Sie die Seiten der Schüssel mit einem Teigschaber ab und starten Sie das Gerät auf Stufe 4 neu. Die restlichen 400 ml Milch nach und nach über 2 Minuten durch die Deckelöffnung hinzugeben. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät, und lassen Sie den Teig durch ein feines Sieb laufen. Lassen Sie ihn 1 Stunde ruhen, bevor Sie die Pfannkuchen zubereiten. Etwas Öl in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und eine Schöpfkelle Teig hineingeben. 1 Minute auf der einen Seite und dann 30 Sekunden auf der anderen Seite garen.

Smoothie

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

Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke und geben Sie sie in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter. Schließen Sie den Deckel des Mixbehälters und setzen Sie den Mixer ein. Das Gerät 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 laufen lassen.

Προειδοποίηση : Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο «Οδηγίες ασφαλείας» και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά.

Σημαντικό : Η συσκευή θα εκκινήθει, μόνο εάν το κάλυμμα (A5) και η κεφαλή (A3) είναι κλειστά. Εάν ανοίξετε το κάλυμμα (A5) ή/και την κεφαλή (A3) ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η λειτουργία της θα διακοπεί αμέσως. Επαναφέρετε το κουμπι έλεγχου στη θέση 0 και, στη συνέχεια, κλείστε το κάλυμμα ή/και την κεφαλή. Ενεργοποιήστε τη συσκευή επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, γυρίστε ξανά το κουμπι έλεγχου στη θέση «0».

Στη θέση «0», το προϊόν σας βρίσκεται σε κατάσταση απενεργοποίησης με κατανάλωση ρεύματος 0,0 W.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με σαπούνι και νερό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, και βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας (A1) είναι στη θέση «0». Στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Η συσκευή διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας (βλ. διάγραμμα A1):
 - **Διακοπτόμενη ρύθμιση (παλμική):**
Σε αυτήν τη θέση, η συσκευή θα πάλλεται με τη μέγιστη ταχύτητα, και θα σας παρέχει καλύτερο έλεγχο κατά την προετοιμασία ορισμένων τροφίμων.
 - **Συνεχής ρύθμιση:**
Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή θέση από το «1» έως «8», ανάλογα με το φαγητό που ετοιμάζετε.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον επιλογέα (A1) πίσω στη θέση «0».

1 - ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ (C1) ΜΙΞΕΡ (C2) ΣΥΡΜΑ (C3)

Ανάλογα με το φαγητό που ετοιμάζετε, το μπλοκ από ανοξείδωτο ατσάλι (B1) και το καπάκι του (B2) σας επιτρέπουν να παρασκευάσετε έως και 1,8 κιλά ελαφρύ μείγμα.

1.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 1.1 έως 1.4.

1.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ξεκινήστε γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (A1) στην επιθυμητή ταχύτητα σύμφωνα με τη συνταγή.
- Μπορείτε να προσθέσετε φαγητό μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (B2) κατά την προετοιμασία.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον επιλογέα (A1) πίσω στη θέση «0».

Συμβουλές :

ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας : 13 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζυμώματος (C1) σε ταχύτητες «1» έως «2». Μπορείτε να ζυμώσετε έως και 500 γρ. αλεύρι (π.χ. λευκό ψωμί, ψωμί ολικής άλεσης, ζύμη σαμπλέ, γλυκιά ζύμη σαμπλέ κ.λπ.).

ΜΙΞΕΡ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας : 13 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε το μίξερ (C2) σε ταχύτητα μεταξύ «1» και «8».
- Μπορείτε να αναμειξετε έως και 1,8 κιλά ελαφρύ μείγμα (παντεσπάνι, κέικ, μπισκότα κ.λπ.).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ (C2) για να ζυμώσετε βαριά ζύμη ή ζύμη φρέσκων ζυμαρικών (λαζάνια, ριγκατόνι, μπιγκόλι κ.λπ.).

ΣΥΡΜΑ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας : 10 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε το σύρμα (C3) σε ταχύτητα μεταξύ «1» και «8».
- Μπορείτε να παρασκευάσετε : μαγιονέζα, αγιολί, σάλτσες, χτυπημένα ασπράδια αυγών (ένα έως δέκα ασπράδια αυγών), σαντιγί (έως 500 ml) κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα (C3) για να ζυμώσετε ή να αναμειξετε ελαφρά μείγματα.

Αποσυναρμολόγηση : Περιμένετε να σταματήσει εντελώς η συσκευή και αποσυναρμολογήστε την, ακολουθώντας τις οδηγίες συναρμολόγησης με την αντίθετη σειρά, σύμφωνα με τα διαγράμματα 1.4 έως 1.1.

2 - ΚΑΝΑΤΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ (D)*

Ανάλογα με τη φύση του φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κανάτα του μπλέντερ (D) για να παρασκευάσετε έως και 1,25 L πυκνών μιγμάτων και 1 L υγρών μειγμάτων:

2.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 6 και 2.1 έως 2.3.

2.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας : 3 λεπτά)

- Ξεκινήστε γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (A1) στην επιθυμητή θέση (από «7» έως «8» ή «Παλμική») σύμφωνα με τη συνταγή. Για πιο λείο μείγμα, χρησιμοποιήστε τη θέση «Παλμική».
- Μπορείτε να προσθέσετε φαγητό μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (D2) κατά την προετοιμασία.

Συμβουλές:

- Μπορείτε να ετοιμάσετε:
 - λεπτόρρευστες σούπες, βελουτέ, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.
 - ελαφριά μείγματα (pancake, τηγανίτες, clafoutis, Far Breton κ.λπ.).
- Μπορείτε να παρασκευάσετε θρυμματισμένο πάγο (έως και 6 παγάκια/20 παλμοί).
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα πλαϊνά της κανάτας κατά την ανάμειξη, απενεργοποιήστε τη συσκευή, επιβεβαιώνοντας ότι έχει σταματήσει εντελώς, και αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ. Σπρώξτε το μείγμα προς τα κάτω στις λεπίδες χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά την κανάτα του μπλέντερ για να συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Μην τοποθετείτε στο μπλέντερ καυτά τρόφιμα σε θερμοκρασία άνω των 80 °C.

Αποσυναρμολόγηση : Περιμένετε μέχρι η συσκευή να σταματήσει εντελώς, για να αφαιρέσετε την κανάτα του μπλέντερ και, στη συνέχεια, ακολουθήστε τα διαγράμματα συναρμολόγησης με την αντίστροφη σειρά - 6 και 2.3 έως 2.1.

3 - ΚΕΦΑΛΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ (F)*

3.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 6 και, στη συνέχεια, 3.1 έως 3.3.

3.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (A1) στην ταχύτητα «6».
- Με το εξάρτημα ώθησης (F7), τοποθετήστε το κρέας στη χοάνη κομμάτι-κομμάτι. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή τα σκεύη σας για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στη χοάνη.
 - Μπορείτε να αλέσετε έως και 3 κιλά κρέας. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας : 10 λεπτά.

Συμβουλές :

- Προετοιμάζετε ολόκληρη την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να αλέσετε (αφαιρώντας τα κόκαλα, τους χόνδρους και τους τένοντες από το κρέας και τεμαχίζοντας το σε κομμάτια περίπου 2x2 cm).
- Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει αποψυχθεί εντελώς.

Αποσυναρμολόγηση : Περιμένετε να σταματήσει εντελώς η συσκευή και αποσυναρμολογήστε την, ακολουθώντας τις οδηγίες συναρμολόγησης με την αντίθετη σειρά, σύμφωνα με τα διαγράμματα 6, 3.3 έως 3.1.

4 - ΦΕΤΟΚΟΠΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (G)*

4.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 6 και, στη συνέχεια, 4.1 έως 4.2.

4.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (A1) στην ταχύτητα «5» για κοπή ή στην ταχύτητα «7» για τρίψιμο.
- Εισαγάγετε το τρόφιμο στη χοάνη και καθοδηγήστε το χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης (G2).

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή τα σκεύη σας για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στη χοάνη.

- Μπορείτε να παρασκευάσετε έως και 2 κιλά τροφίμων. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας : 10 λεπτά.

- Με τους κώνους, μπορείτε να προετοιμάσετε:

- Χοντρό τρίψιμο (G4)/λεπτό τρίψιμο (G5) : καρότα, σελινόριζα, πατάτες, τυρί κ.λπ.
- Χοντρές φέτες (G3) : πατάτες, καρότα, αγγούρια, μήλα, παντζάρια κ.λπ.

Αποσυναρμολόγηση : Περιμένετε να σταματήσει εντελώς η συσκευή και αποσυναρμολογήστε την, ακολουθώντας τις οδηγίες συναρμολόγησης με την αντίθετη σειρά, σύμφωνα με τα διαγράμματα 6, 4.2 και 4.1.

5 - ΜΙΝΙ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗΣ (N1 + N2)*

5.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 6 και 5.1 έως 5.6.

5.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Με τον μίνι τεμαχιστή, μπορείτε να φιλοκόψετε:
 - Αποξηραμένα φρούτα: 60 γρ. μέγ. / 10 δευτ. μέγ. / ταχύτητα «8»
 - Κρεμμύδι: 60 γρ. μέγ. / Παλμικό / 8 x 1 δευτ.
- Αυτός ο μίνι τεμαχιστής δεν έχει σχεδιαστεί για σκληρά προϊόντα, όπως καφές ή υγρά.

Αποσυναρμολόγηση : Περιμένετε να σταματήσει εντελώς η συσκευή και αποσυναρμολογήστε την, ακολουθώντας τις οδηγίες συναρμολόγησης με την αντίθετη σειρά, σύμφωνα με τα διαγράμματα 6, 5.6 έως 5.1.

6 - ΤΡΙΦΤΗΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ (N3 + N4)*

6.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 6 και 5.1 έως 5.6.

6.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

• Με τον τρίφτη μπαχαρικών, μπορείτε να ψιλοκόψετε:

- Κόκκοι καφέ : 60 γρ./Παλμική/30 δευτ.
- Κόλιανδρος : 100 γρ./Παλμική/30 δευτ.

• Αυτός ο τρίφτης μπαχαρικών δεν έχει σχεδιαστεί για υγρά.

Αποσυναρμολόγηση : Περιμένετε να σταματήσει εντελώς η συσκευή και αποσυναρμολογήστε την, ακολουθώντας τις οδηγίες συναρμολόγησης με την αντίθετη σειρά, σύμφωνα με τα διαγράμματα 6, 5.6 έως 5.1.

7 - ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ (βλ. Α7)

Το καλώδιο μπορεί να αποθηκευτεί στη συσκευή.

8 - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ*

- Με την Παλμική ρύθμιση, ψιλοκόψτε αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα βερικόκα κ.λπ. σε δευτερόλεπτα. Ποσότητα/μέγ. χρόνος : 80 γρ./3 δευτ./Παλμική

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα:
 - Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή (A) σε νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίστε τη με στεγνό ή ελαφρώς νωπό πανί.
 - Αποσυναρμολογήστε πλήρως τα εξαρτήματα και ξεπλύνετε τα αμέσως μετά τη χρήση.
- Πρέπει να χειρίζεστε όλες τις λεπίδες με προσοχή, για να αποφύγετε τραυματισμούς (εικόνα 6).**
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα : Μόνο η κεφαλή κρεατομηχανής (F), οι υποδοχές λεπίδων του μίνι τεμαχιστή (N2) και ο τρίφτης μπαχαρικών (N4) δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Βλ. το κεφάλαιο «Σημαντικό»

Εξακολουθεί να μην λειτουργεί η συσκευή σας; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στη λίστα στο βιβλιαράκι του σέρβις).

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ζύμη για λευκό ψωμί

Υλικά : 500 γρ. αλεύρι, 320 γρ. νερό, 20 γρ. φρέσκια μαγιά, 10 γρ. αλάτι

Σε ξεχωριστό δοχείο, αφήστε τη μαγιά να διαλυθεί σε νερό για 5 λεπτά. Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ. Τοποθετήστε τον γάντζο ζυμώματος στη θέση του, κλείστε το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1. Προσθέστε σταδιακά το νερό και τη μαγιά σε 2 λεπτά. Γυρίστε στην ταχύτητα 2 για 8 λεπτά. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 45 λεπτά στους 30 °C. Δώστε σχήμα στο ψωμί και αφήστε το να φουσκώσει για 90 λεπτά στους 30 °C. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 230 °C. Αλείψτε την επιφάνεια του ψωμιού με νερό και χαράξτε την με ένα μαχαίρι. Ψήστε στους 230 °C για 25 λεπτά.

Γλυκό μείγμα για κέικ

Υλικά : 150 γρ. αλεύρι, 5 γρ. μπέικιν πάουντερ, 150 γρ. μαλακό βούτυρο, 150 γρ. ζάχαρη, 3 αυγά

Βγάλε το βούτυρο από το ψυγείο 1 ώρα πριν από τη χρήση ή τοποθετήστε το στον φούρνο μικροκυμάτων για 15 δευτερόλεπτα, για να το μαλακώσετε χωρίς να λιώσει. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το μαλακό βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά στο μπολ, τοποθετήστε το μίξερ στη θέση του και κλείστε το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, αλλάξτε στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά. Ξύστε τα πλαίσια του μπολ και γυρίστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 για 15 δευτερόλεπτα, ή μέχρι να αναμειχθούν πολύ καλά τα κομμάτια βουτύρου. Αλείψτε και απλώστε σε μια φόρμα κέικ. Ρίξτε το μείγμα στη φόρμα και ψήστε στους 180 °C για 55 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει για 10 λεπτά πριν το αφαιρέσετε από τη φόρμα.

Μαγιονέζα

Υλικά : 2 κρόκοι αυγών, 20 γρ. μουστάρδα, 1 πρέζα αλάτι, 1 πρέζα λευκό πιπέρι, 200 ml λάδι

Προσθέστε τους κρόκους αυγών, τη μουστάρδα και το αλάτι στο μπολ, τοποθετήστε το χτυπητήρι και το καπάκι, και εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8. Προσθέστε σταδιακά το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε το μπολ και ξύστε τις πλευρές με ένα κουτάλι. Στη συνέχεια, δώστε λεία υφή στη μαγιονέζα, ανακατεύοντας τρεις με τέσσερις φορές με ένα κουτάλι.

Μείγμα για pancake

Υλικά : 300 γρ. αλεύρι T45, 3 αυγά, 30 γρ. ζάχαρη, 30 ml λάδι, 600 ml γάλα

Προσθέστε το αλεύρι, τα αυγά, τη ζάχαρη, το λάδι και 200 ml γάλα στο μπολ. Τοποθετήστε το χτυπητήρι στη θέση του και κλείστε το καπάκι. Ρυθμίστε τη συσκευή στην ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια, στην ταχύτητα 3 για 5 δευτερόλεπτα, στην ταχύτητα 5 για 30 δευτερόλεπτα και, τέλος, στην ταχύτητα 6 για 1 λεπτό. Ξύστε τα πλαίσια του μπολ με μια σπάτουλα και επανεκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 4. Προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα 400 ml γάλακτος μέσα από το άνοιγμα του καπακιού για 2 λεπτά. Βγάλε το μπολ από τη συσκευή και ρίξτε το μείγμα από ένα λεπτό κόσκινο. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 1 ώρα προτού φτιάξετε τα pancake σας. Λαδώστε ένα σκεύος, φέρτε το σε μέτρια θερμοκρασία και ρίξτε μια κουτάλα ρευστής ζύμης. Ψήστε για 1 λεπτό στη μια πλευρά και, στη συνέχεια, για 30 δευτερόλεπτα στην άλλη.

Σμούθι

Υλικά : 200 γρ. ανανά, 200 γρ. μπανάνα, 200 γρ. μάνγκο, 200 γρ. χυμός πορτοκάλι.

Κόψτε τα υλικά σε μικρά κομμάτια και προσθέστε τα στην κανάτα με τη φείρα που φαίνεται στην εικόνα. Ασφαλίστε το καπάκι στην κανάτα και τοποθετήστε το μπλέντερ στη συσκευή. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 8 για 1 λεπτό.

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

Importante: il dispositivo si avvia solo se il coperchio (A5) e la testa (A3) sono chiusi. Se si apre il coperchio (A5) e/o la testa durante il funzionamento, l'apparecchio si arresterà immediatamente. Riportare il pulsante di controllo in posizione 0, quindi chiudere il coperchio e/o la testa. Accendete l'apparecchio selezionando la velocità desiderata. In caso di interruzione dell'alimentazione, riportare il pulsante di controllo su "0".

In posizione "0", il prodotto è in modalità "spento" con un consumo energetico di 0,0 W.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua e sapone. Risciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta e assicurarsi che il selettore di velocità (A1) sia su "0". Collegare quindi l'apparecchio alla presa di corrente.
- Il dispositivo dispone di diverse modalità di funzionamento (vedere figure A1):
 - **Impostazione intermittente (Pulse):**
In questa posizione, il dispositivo darà impulsi alla velocità massima, per un controllo migliore durante la preparazione di determinati alimenti.
 - **Impostazione continua:**
Ruotare il selettore di velocità nella posizione desiderata da "1" a "8", a seconda dell'alimento che si sta preparando.
- Per arrestare l'apparecchio, ruotate nuovamente il selettore (A1) su "0".

1 - GANCIO IMPASTATORE (C1) MISCELATORE (C2) FRUSTA A FILO (C3)

A seconda dell'alimento che si sta preparando, il recipiente in acciaio inox (B1) e il coperchio (B2) consentono di preparare fino a 1,8 kg di impasto leggero.

1.1 - ASSEMBLAGGIO

Seguire le figure da 1.1 a 1.4.

1.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Iniziare ruotando il selettore di velocità (A1) sulla velocità desiderata in base alla ricetta.
- È possibile aggiungere gli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (B2) durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, ruotate nuovamente il selettore (A1) su "0".

Suggerimenti:

GANCIO IMPASTATORE (tempo di funzionamento massimo: 13 minuti)

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

MISCELATORE (tempo di funzionamento massimo: 13 min)

- Utilizzare il miscelatore (C2) a una velocità compresa tra "1" e "8".
- Per miscelare fino a 1,8 kg di composti leggeri (pan di spagna, biscotti, ecc.).
- Non utilizzare mai il miscelatore (C2) per impasti pesanti o di pasta fresca (lasagne, rigatoni, bigoli, ecc.).

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

- Utilizzare la frusta a filo (C3) a una velocità compresa tra "1" e "8".
- Si possono preparare: maionese, aioli, salse, albumi sbattuti (da uno a dieci albumi), aioli crema Chantilly (fino a 500 ml), ecc.
- Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per impastare o mescolare impasti leggere.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si arresti completamente e smontarlo in conformità alle relative istruzioni, seguendo le figure da 1.4 a 1.1.

2 - CARAFFA (D)*

A seconda della natura dell'alimento, è possibile utilizzare la caraffa del frullatore (D) per preparare fino a 1,25 l di impasto denso e 1 L di impasti liquidi:

2.1 - MONTAGGIO

Seguire le figure 6 e da 2.1 a 2.3.

2.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

 (tempo di funzionamento massimo: 3 min)

- Iniziare ruotando il selettore di velocità (A1) nella posizione desiderata (da "7" a "8" o "Pulse") secondo la ricetta. Per un impasto più omogeneo, utilizzare la posizione "Pulse".
- È possibile aggiungere gli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (D2) durante la preparazione.

Suggerimenti:

- È possibile preparare:
 - zuppe finemente frullate, vellutate, composte, frappè, cocktail.
 - impasti leggeri (pancake, frittelle, clafoutis, Far Breton, ecc.).
- È possibile preparare ghiaccio tritato (massimo 6 cubetti di ghiaccio/20 impulsi).
- Se gli ingredienti si attaccano ai lati della caraffa durante la miscelazione, arrestare l'apparecchio, assicurandosi che sia completamente fermo, e rimuovere la caraffa del frullatore. Agevolare l'impasto sulle lame con una spatola, quindi riposizionare la caraffa per continuare a frullare.
- Non versare alimenti più caldi di 80 °C nel frullatore.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si arresti completamente per rimuovere la caraffa del frullatore, quindi seguire gli schemi di assemblaggio in senso inverso, 6 e da 2.3 a 2.1.

3 - TESTA DEL TRITACARNE (F)*

3.1 - MONTAGGIO

Seguire le figure 6 e da 3.1 a 3.3.

3.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Accendere l'apparecchio ruotando il selettore di velocità (A1) sulla velocità "6".
- Mettere la carne nell'imbutto pezzo per pezzo utilizzando il pressino (F7). Non spingere mai gli ingredienti nell'imbutto con le dita o con gli utensili.
 - È possibile tritare fino a 3 kg di carne. Tempo di funzionamento massimo: 10 minuti

Suggerimenti:

- Preparare l'intera quantità di cibo da macinare (rimuovendo le ossa, la cartilagine e i tendini dalla carne e tagliandola in pezzi di 2 x 2 cm circa).
- Assicurarsi che la carne sia completamente scongelata.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si arresti completamente e smontarlo seguendo il senso inverso delle istruzioni di montaggio - Seguire le figure 6 e da 3.3 a 3.1.

4 - AFFETTATRICE PER VERDURE (G) *

4.1 - MONTAGGIO

Seguire le figure 6 e da 4.1 a 4.2.

4.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Accendere l'apparecchio ruotando il selettore di velocità (A1) sulla velocità "5" per tagliare o sulla velocità "7" per grattugiare.
- Inserire il cibo nell'imbuto e guidarlo utilizzando il pressino (G2).

Non spingere mai gli ingredienti nell'imbuto con le dita o con gli utensili.

- È possibile preparare fino a 2 kg di alimenti. Tempo di funzionamento massimo: 10 minuti
- Con i coni, è possibile preparare:
 - Grattugia a fori larghi (G4)/grattugia a fori piccoli(G5): carote, sedano, patate, formaggi, ecc.
 - Fette spesse (G3): patate, carote, cetrioli, mele, barbabietole, ecc.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si arresti completamente e smontarlo seguendo il senso inverso delle istruzioni di montaggio - Seguire le figure 6 e da 4.2 a 4.1.

5 - MINI-TRITATUTTO (N1 + N2) *

5.1 - MONTAGGIO

Seguire le figure 6 e da 5.1 a 5.6.

5.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Con il mini-tritatutto è possibile tritare molto finemente:
 - Frutta secca: 60 g max/10 sec max/Velocità "8"
 - Cipolla: 60 g max/Impulso/8 x 1s
- Questo mini-tritatutto non è progettato per prodotti duri, come il caffè, o per i liquidi.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si arresti completamente e smontarlo seguendo il senso inverso delle istruzioni di montaggio - Seguire le figure 6 e da 5.6 a 5.1.

6 - MACINA SPEZIE (N3 + N4) *

6.1 - MONTAGGIO

Seguire le figure 6 e da 5.1 a 5.6.

6.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E SMONTAGGIO

- Con il macina spezie è possibile tritare molto finemente:
 - Chicchi di caffè: 60 g/Pulse/30 secondi
 - Coriandolo: 100 g/Pulse/30 sec
- Questo macina spezie non è progettato per liquidi.

Smontaggio: Attendere che l'apparecchio si arresti completamente e smontarlo seguendo il senso inverso delle istruzioni di montaggio - Seguire le figure 6 e da 5.6 a 5.1.

7 - REGOLAZIONE DEL CAVO (vedere A7)

Il cavo può essere riposto nell'apparecchio.

8 - PROCESSORE *

- Con l'impostazione Pulse, è possibile tritare fichi secchi, albicocche secche, ecc. in pochi secondi. Quantità/tempo max.: 80 g/3 sec/Pulse

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
 - Non immergere l'apparecchio (A) nell'acqua e non lavarlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
 - Smontare completamente gli accessori e risciacquarli subito dopo l'uso.
- Maneggiare con cura tutte le lame per evitare lesioni (figura 6).**
- Lavare, sciacquare e asciugare gli accessori: Solo la testa del tritacarne (F), i supporti della lama del mini-tritatutto (N2) e il macina spezie (N4) non sono lavabili in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Vedere il capitolo "Importante"

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

RICETTE DI BASE

Impasto per pane bianco

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

In un recipiente separato, lasciare sciogliere il lievito in acqua per 5 minuti. Versare la farina e il sale in un recipiente. Posizionare il gancio impastatore, chiudere il coperchio e avviare l'apparecchio alla velocità 1. Aggiungere l'acqua e il lievito gradualmente per 2 minuti. Azionare a velocità 2 per 8 minuti. Lasciare lievitare l'impasto per 45 minuti a 30 °C. Dare la forma al pane e lasciarlo lievitare ancora per 90 minuti a 30 °C. Preriscaldare il forno a 230 °C. Spennellare la superficie del pane con acqua e fare delle incisioni con un coltello. Cuocere a 230 °C per 25 minuti.

Impasto di torta dolce

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

Togliere il burro dal frigo 1 ora prima dell'uso o lasciarlo nel microonde per 15 secondi per ammorbidirlo senza farlo sciogliere. Preriscaldare il forno a 180 °C. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il burro ammorbidito, lo zucchero e le uova nel recipiente, mettere il miscelatore in posizione e chiudere il coperchio. Avviare l'apparecchio alla velocità 1 per 30 secondi, quindi passare alla velocità 8 per 2 minuti. Raschiare i lati del recipiente e azionare l'apparecchio a velocità 8 per 15 secondi o fino a quando i pezzi di burro non sono stati ben miscelati. Imburrire e rivestire una tortiera. Versare il composto e cuocere in forno a 180 °C per 55 minuti. Lasciare raffreddare il dolce per 10 minuti prima di rimuoverlo dallo stampo.

Maionese

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

Mettere i tuorli d'uovo, la senape e il sale nel recipiente, posizionare la frusta e il coperchio, quindi azionare l'apparecchio alla velocità 8. Aggiungere gradualmente l'olio attraverso l'apertura del coperchio per 2 minuti e 30 secondi. Rimuovere il recipiente e raschiare i lati con una spatola. Quindi, lisciare la maionese mescolando con una spatola per tre o quattro volte.

Impasto per pancake

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

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

Frullato

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

Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi e aggiungerli alla brocca nell'ordine indicato. Bloccare il coperchio della caraffa e posizionare il frullatore sull'apparecchio. Azionare l'apparecchio a velocità 8 per 1 minuto.

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

Importante: o dispositivo apenas irá iniciar se a tampa (A5) e a cabeça (A3) estiverem fechadas. Se abrir a tampa (A5) e/ou a cabeça (A3) quando o aparelho se encontra em funcionamento, este irá parar imediatamente. Volte a colocar o botão de comando na posição 0 e, em seguida, feche a tampa e/ou a cabeça. Ligue o aparelho selecionando a velocidade pretendida. Em caso de falha de energia, rode novamente o botão de comando para a posição "0".

Na posição "0", o aparelho encontra-se no modo "desligado" e tem um consumo de energia de 0,0 W.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxague e seque.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, limpa e seca e certifique-se de que o seletor de velocidade (A1) se encontra na posição "0". Em seguida, ligue o aparelho à corrente.
- O dispositivo dispõe de vários modos de funcionamento (consultar os diagramas A1):
 - **Definição intermitente (pulse):**
Nesta posição, o dispositivo irá pulsar à velocidade máxima, proporcionando-lhe um melhor controlo durante a preparação de determinados alimentos.
 - **Definição contínua:**
Rode o seletor de velocidade para a posição pretendida de "1" a "8", consoante os ingredientes que estiver a preparar.
- Para parar o aparelho, rode novamente o seletor (A1) para a posição "0".

1 - VARA (C1) BATEDEIRA (C2) VARA EM FORMA DE BALÃO (C3) pt

Dependendo dos alimentos que estiver a preparar, a taça em aço inoxidável (B1) e a respetiva tampa (B2) permitem-lhe preparar até 1,8 kg de massas leves.

1.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 1.1 a 1.4.

1.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Comece por rodar o seletor de velocidade (A1) para a velocidade pretendida de acordo com a receita.
- Pode adicionar alimentos através da abertura na tampa (B2) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, rode novamente o seletor (A1) para a posição "0".

Sugestões:

VARA (tempo máximo de funcionamento: 13 min.)

- Use a vara (C1) nas velocidades "1" a "2". Pode amassar até 500 g de farinha (por exemplo, pão branco, pão integral, massa folhada, etc.).

BATEDEIRA (tempo máximo de funcionamento: 13 min.)

- Utilize a batedeira (C2) a uma velocidade entre "1" e "8".

- Pode misturar até 1,8 kg de massas leves (bolo tipo pão de ló, bolachas, etc.).

- Nunca utilize a batedeira (C2) para amassar massa pesada ou massa fresca (lasanha, rigatoni, bigoli, etc.).

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

- Utilize a vara em forma de balão (C3) a uma velocidade entre "1" e "8".
- Pode preparar: maionese, aioli, molhos, claras de ovo batidas (uma a dez claras de ovo), chantilly (até 500 ml) etc.
- Nunca utilize a vara em forma de balão (C3) para amassar ou misturar massas leves.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte-o da forma inversa às instruções de montagem, seguindo os diagramas 1.4 a 1.1.

2 - COPO LIQUIDIFICADOR (D)*

Dependendo da natureza dos alimentos, pode utilizar o copo liquidificador (D) para preparar até 1,25 L de misturas espessas e 1 L de misturas líquidas:

2.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 6 e 2.1 a 2.3.

2.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

 (tempo máximo de funcionamento: 3 min.)

- Comece por rodar o seletor de velocidade (A1) para a posição pretendida (de "7" a "8" ou "Pulse") de acordo com a receita. Para uma mistura mais macia, utilize a posição "Pulse".
- Pode adicionar alimentos através da abertura na tampa (D2) durante a preparação.

Sugestões:

- Pode preparar:
 - sopas delicadamente finas, aveludados, compotas, batidos, cocktails.
 - massas leves (panquecas, fritos, clafoutis, Far Breton, etc.).
- Pode fazer gelo triturado (máximo de 6 cubos de gelo/20 impulsos).
- Se os ingredientes ficarem presos na parede do copo durante a mistura, certifique-se de que para completamente o aparelho e retire o copo liquidificador. Empurre a mistura para baixo e para as lâminas utilizando uma espátula e, em seguida, volte a colocar o copo liquidificador para continuar a processar.
- Não coloque alimentos quentes a mais de 80 °C na liquidificadora.

Desmontagem: Espere até o aparelho parar completamente para remover o copo liquidificador e, em seguida, siga os diagramas de montagem na ordem inversa – 6 e 2.3 a 2.1.

3 - CABEÇA PICADORA (F)*

3.1 - MONTAGEM

Siga o diagrama 6 e depois 3.1 a 3.3.

3.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Ligue o aparelho rodando o seletor de velocidade (A1) para a posição "6".
- Coloque a carne, pedaço a pedaço, no compartimento utilizando o calcador (F7). Nunca utilize os dedos ou utensílios para empurrar os ingredientes através do compartimento.
- Pode picar até 3 kg de carne. Tempo máximo de funcionamento: 10 min.

Sugestões:

- Prepare a quantidade de alimentos que pretende picar (removendo os ossos, cartilagens e nervos da carne e cortando em pedaços de 2×2 cm).
- Certifique-se de que a carne está completamente descongelada.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte-o da forma inversa às instruções de montagem – seguindo os diagramas 6 e depois 3.3 a 3.1.

4 - CORTADOR DE VEGETAIS (G)*

4.1 - MONTAGEM

Siga o diagrama 6 e, em seguida, os diagramas 4.1 e 4.2.

4.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Ligue o aparelho rodando o seletor de velocidade (A1) para a posição "5" para cortar ou para a velocidade "7" para ralar.
 - Introduza os alimentos no compartimento com a ajuda do calcador (G2).
- Nunca utilize os dedos ou utensílios para empurrar os ingredientes através do compartimento.**
- Pode preparar até 2 kg de alimentos. Tempo máximo de funcionamento: 10 min.
 - Com os cones, pode preparar:
 - Corte grosso (G4)/corte fino (G5): cenouras, raiz de aipo, batatas, queijo, etc.
 - Fatiar espessas (G3): batatas, cenouras, pepinos, maçãs, beterraba etc.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte-o da forma inversa às instruções de montagem – seguindo os diagramas 6 e depois 4.2 e 4.1.

5 - MINI PICADORA (N1 + N2)*

5.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 6 e 5.1 a 5.6.

5.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Com a mini picadora, pode cortar de forma muito fina:
 - Frutos secos: 60 g máx./10 seg. máx./Velocidade "8"
 - Cebola: 60 g máx./Pulso/8 x 1s
- Esta mini picadora não foi concebida para ingredientes duros, como café ou líquidos.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte-o da forma inversa às instruções de montagem – seguindo os diagramas 6 e depois 5.6 a 5.1.

6 - MOEDOR DE ESPECIARIAS (N3 + N4)*

6.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 6 e 5.1 a 5.6.

6.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Com o moedor de especiarias, pode cortar de forma muito fina:
 - Grãos de café: 60 g/Pulse/30 seg.s
 - Coentros: 100 g/Pulse/30 seg.
- Este moedor de especiarias não foi concebido para ser usado com líquidos.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e desmonte-o da forma inversa às instruções de montagem – seguindo os diagramas 6 e depois 5.6 a 5.1.

7 - AJUSTE DO CABO (ver A7)

O cabo pode ser guardado no aparelho.

8 - PROCESSADOR*

- Com a definição Pulse, corte figos e alperces secos em segundos.

Quantidade/tempo máx.: 80 g/3 seg./Pulse

LIMPEZA

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

Manuseie todas as lâminas com cuidado para evitar ferimentos (figura 6).

- Lave, enxague e seque os acessórios: Apenas a cabeça picadora (F), os suportes de lâminas da mini picadora (N2) e o moedor de especiarias (N4) não são compatíveis com máquina de lavar loiça.

O QUE FAZER SE O APARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR

- Consulte o capítulo "Importante"

O aparelho continua sem funcionar? Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista no folheto da reparação).

RECEITAS BÁSICAS

Massa de pão branco

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

Num recipiente em separado, deixe o fermento dissolver-se na água durante 5 minutos. Adicione a farinha e o sal na taça. Coloque a vara, feche a tampa e ligue o aparelho na velocidade 1. Adicione gradualmente a água e o fermento durante 2 minutos. Rode para a velocidade 2 durante 8 minutos. Deixe a massa levedar durante 45 minutos a 30 °C. Molde o pão e deixe-o levedar durante 90 minutos a 30 °C. Pré-aqueça o forno a 230 °C. Pincele a superfície do pão com água e faça cortes com uma faca. Coza a 230 °C durante 25 minutos.

Massa de bolo

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

Retire a manteiga do frigorífico 1 hora antes de a utilizar ou coloque-a no micro-ondas durante 15 segundos para a amolecer sem derreter. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Adicione a farinha, o fermento em pó, a manteiga amolecida, o açúcar e os ovos à taça, coloque a batedeira e feche a tampa. Ligue o aparelho na velocidade 1 durante 30 segundos e, em seguida, mude para a velocidade 8 durante 2 minutos. Raspe os lados da taça e rode o aparelho para a velocidade 8 durante 15 segundos ou até os pedaços de manteiga ficarem bem misturados. Unte e prepare uma forma de bolos. Verta a mistura e coza a 180 °C durante 55 minutos. Deixe arrefecer durante 10 minutos antes de retirar da forma.

Maionese

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

Coloque as gemas de ovo, a mostarda e o sal na taça, coloque a vara e a tampa, e ligue o aparelho na velocidade 8. Adicione gradualmente o óleo através da abertura da tampa durante 2 minutos e 30 segundos. Retire a taça e raspe os lados com uma espátula. Em seguida, alise a maionese com três a quatro mexidas de uma espátula.

Massa para panquecas

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

Junte a farinha, os ovos, o açúcar, o óleo e 200 ml de leite na taça. Coloque a vara e feche a tampa. Coloque o aparelho na velocidade 1 durante 5 segundos, depois na velocidade 3 durante 5 segundos, na velocidade 5 durante 30 segundos e, por fim, na velocidade 6 durante 1 minuto. Raspe os lados da taça com uma espátula e reinicie o aparelho na velocidade 4. Adicione gradualmente os 400 ml de leite restantes através da abertura da tampa durante 2 minutos. Retire a taça do aparelho e verta a mistura num coador fino. Deixe repousar durante 1 hora antes de preparar as panquecas. Unte uma frigideira, coloque-a em lume médio e verta uma concha de massa. Cozinhe durante 1 minuto de um lado e 30 segundos do outro.

Smoothie

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

Corte os ingredientes em pedaços pequenos e adicione-os ao copo pela ordem indicada. Prenda a tampa no copo e coloque a liquidificadora no aparelho. Ligue o aparelho na velocidade 8 durante 1 minuto.

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

Importante: El dispositivo solo se pondrá en marcha si la tapa (A5) y el cabezal (A3) están cerrados. Si abres la tapa (A5) o el cabezal (A3) cuando el aparato está en funcionamiento, dejará de funcionar inmediatamente. Vuelve a colocar el botón de control en la posición "0" y cierra la tapa y el cabezal. Para encender el aparato, selecciona la velocidad deseada. Si se produce un fallo del suministro, vuelve a poner el botón de control en la posición "0".

En la posición "0", el producto está en modo "apagado" con un consumo de energía de 0,0 W.

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes del primer uso, lava todos los accesorios con agua y jabón. Enjuágalos y sécalos.
- Coloca el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, y asegúrate de que el dial selector de velocidad (A1) esté en la posición "0". A continuación, enchufa el aparato.
- El dispositivo tiene varios modos de funcionamiento (consulta los diagramas A1):
 - **Ajuste intermitente (Pulse):**
En esta posición, el dispositivo pulsará a máxima velocidad, lo que te dará un mejor control al preparar ciertos alimentos.
 - **Ajuste continuo:**
Gira el dial selector de velocidad a la posición adecuada de "1" a "8" en función de la receta que estés preparando.
- Para detener el aparato, vuelve a girar el selector (A1) hasta la posición "0".

1 - GANCHO DE AMASAR (C1) MEZCLADOR (C2) VARILLAS DE BATIR (C3)

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

1.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas del 1.1 al 1.4.

1.2 – USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Gira el dial selector de velocidad (A1) a la velocidad deseada según la receta.
- Puedes añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa (B2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, vuelve a girar el selector (A1) hasta la posición "0".

Sugerencias:

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

- Utiliza el gancho de amasar (C1) a una velocidad de "1" a "2". Puedes amasar hasta 500 g de harina (por ejemplo, para pan blanco, pan integral, masa quebrada, pasta brisa dulce, etc.).

MEZCLADOR (tiempo de funcionamiento máximo: 13 min)

- Utiliza el accesorio mezclador (C2) a una velocidad entre "1" y "8".
- Puedes mezclar hasta 1,8 kg de masa ligera (bizcocho, galletas, etc.).
- No utilices el accesorio mezclador (C2) para masas densas o pasta fresca (lasaña, macarrones, tallarines, etc.).

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

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

Desmontaje: espera a que el aparato se detenga por completo y desmóntalo en orden inverso a las instrucciones de montaje, siguiendo los diagramas del 1.4 al 1.1.

2 – JARRA DE LA BATIDORA (D)*

En función de las características de los ingredientes, puedes utilizar la jarra de la batidora (D) para preparar hasta 1,25 l de mezclas espesas y 1 l de mezclas líquidas:

2.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas 6 y del 2.1 al 2.3.

2.2 – USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

 (tiempo máximo de funcionamiento: 3 min)

- Gira el dial selector de velocidad (A1) a la posición deseada (de "7" a "8" o "Pulse") según la receta. Para una mezcla más suave, utiliza la posición "Pulse".
- Puedes añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa (D2) durante la preparación.

Sugerencias:

- Puedes preparar:
 - sopas bien mezcladas, veloutés, compotas, batidos, cócteles,
 - masas ligeras (tortitas, buñuelos, clafoutis, far bretón, etc.).
- Puedes hacer hielo picado (máximo 6 cubitos de hielo/20 pulsos).
- Si los ingredientes se adhieren a los lados de la jarra al mezclar, detén el aparato, asegurándote de que se ha detenido por completo, y retira la jarra de la batidora. Empuja la mezcla hacia las cuchillas con una espátula y vuelve a colocar la jarra de la batidora para seguir mezclando.
- No introduzcas en la batidora alimentos calientes a más de 80 °C.

Desmontaje: espera hasta que el aparato se haya detenido por completo para retirar la jarra de la batidora y sigue los diagramas de montaje en orden inverso: 6 y del 2.3 al 2.1.

3 – CABEZAL DE LA PICADORA (F)*

3.1 – MONTAJE

Sigue el diagrama 6 y, a continuación, del 3.1 al 3.3.

3.2 – USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Para encender el aparato, gira el dial selector de velocidad (A1) a la velocidad "6".
- Introduce la carne trozo a trozo por el embudo con el empujador (F7). No utilices nunca los dedos ni los utensilios para empujar los ingredientes por el embudo.
 - Puedes picar hasta 3 kg de carne. Tiempo de funcionamiento máximo: 10 minutos.

Sugerencias:

- Prepara la cantidad total de alimentos que se va a picar (retirando los huesos, el cartilago y los tendones de la carne, y cortándola en trozos de aproximadamente 2 x 2 cm).
- Asegúrate de que la carne esté completamente descongelada.

Desmontaje: espera a que el aparato se detenga por completo y desmóntalo en orden inverso a las instrucciones de montaje, siguiendo los diagramas 6 y del 3.3 al 3.1.

4 – CORTADOR DE VERDURAS (G) *

4.1 – MONTAJE

Sigue el diagrama 6, y, a continuación, los diagramas 4.1 y 4.2.

4.2 – USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

• Para encender el aparato, gira el dial selector de velocidad (A1) a la velocidad "5" para cortar o a la velocidad "7" para rallar.

• Introduce el alimento en el embudo y guíalo con el empujador (G2).

No utilices nunca los dedos ni los utensilios para empujar los ingredientes por el embudo.

• Puedes preparar hasta 2 kg de alimentos. Tiempo de funcionamiento máximo: 10 minutos.

• Con los conos, puedes preparar:

- Rallado grueso (G4)/rallado fino (G5): zanahorias, apionabo, patatas, queso, etc.

- Rodajas gruesas (G3): patatas, zanahorias, pepinos, manzanas, remolacha, etc.

Desmontaje: espera a que el aparato se detenga por completo y desmóntalo en orden inverso a las instrucciones de montaje, siguiendo los diagramas 6 y, a continuación, del 4.2 al 4.1.

5 – MINIPICADORA (N1 + N2) *

5.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas 6 y del 5.1 al 5.6.

5.2 – USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

• Con la minipicadora, puedes picar muy finamente:

- Frutos secos: 60 g máx./10 segundos máx./velocidad "8"

- Cebolla: 60 g máx./Pulse/8 x 1s

• Esta minipicadora no está diseñada para productos duros como café ni para líquidos.

Desmontaje: espera a que el aparato se detenga por completo y desmóntalo en orden inverso a las instrucciones de montaje, siguiendo los diagramas 6 y del 5.6 al 5.1.

6 – MOLINILLO DE ESPECIAS (N3 + N4) *

6.1 – MONTAJE

Sigue los diagramas 6 y del 5.1 al 5.6.

6.2 – USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

• Con el molinillo de especias, puedes picar muy finamente:

- Granos de café: 60 g/Pulse/30 segundos

- Cilantro: 100 g/Pulse/30 segundos

• Este molinillo de especias no está diseñado para líquidos.

Desmontaje: espera a que el aparato se detenga por completo y desmóntalo en orden inverso a las instrucciones de montaje, siguiendo los diagramas 6 y del 5.6 al 5.1.

7 – AJUSTE DEL CABLE (consulta el diagrama A7)

El cable se puede guardar en el aparato.

8 – TRITURADORA *

- Con el ajuste Pulse, trocea en segundos higos secos, orejones, etc. Cantidad/tiempo máx.: 80 g/3 segundos/Pulse

LIMPIEZA

• Desenchufa el aparato.

• Nunca sumerjas el aparato (A) en agua ni lo pongas bajo un chorro de agua. Límpialo con un paño seco o ligeramente húmedo.

• Desmonta completamente los accesorios y enjuágalos poco después de usarlos.

Maneja las cuchillas con cuidado para evitar lesiones (figura 6).

• Lava, enjuaga y seca los accesorios: el cabezal de la picadora (F), los soportes de las cuchillas de la minipicadora (N2) y el molinillo de especias (N4) no se pueden lavar en el lavavajillas.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

- Consulta el capítulo "Importante".

¿El aparato sigue sin funcionar? Ponte en contacto con el servicio técnico oficial (consulta el folleto del servicio técnico).

Masa de pan blanco

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

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

Mezcla para bizcocho dulce

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

Saca la mantequilla del frigorífico 1 hora antes de usarla o ponla en el microondas durante 15 segundos para ablandarla sin derretirla. Precalienta el horno a 180 °C. Añade la harina, la levadura en polvo, la mantequilla blanda, el azúcar y los huevos al vaso, acopla el accesorio mezclador y cierra la tapa. Pon en marcha el aparato a velocidad 1 durante 30 segundos y, a continuación, sube a la velocidad 8 durante 2 minutos. Raspa las paredes del vaso y pon el aparato a velocidad 8 durante 15 segundos o hasta que los trozos de mantequilla se hayan mezclado bien. Engrasa el molde para tartas y fórralo con papel de horno. Vierte la mezcla y hornea a 180 °C durante 55 minutos. Deja enfriar durante 10 minutos antes de retirarlo del molde.

Mayonesa

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

Coloque as gemas de ovo, a mostarda e o sal na tigela, encaixe o batedor, feche a tampa e ligue o aparelho na velocidade 8. Adicione o óleo gradualmente pela abertura da tampa durante 2 minutos e 30 segundos. Retire a tigela e raspe as paredes com uma espátula. Em seguida, mexa três ou quatro vezes com a espátula para suavizar a maionese.

Masa para tortitas

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

Añade la harina, los huevos, el azúcar, el aceite y 200 ml de leche al vaso. Acopla el accesorio batidor y cierra la tapa. Ajusta el aparato a velocidad 1 durante 5 segundos, después a velocidad 3 durante 5 segundos, a velocidad 5 durante 30 segundos y, por último, a velocidad 6 durante 1 minuto. Raspa las paredes del vaso con una espátula y reinicia el aparato a velocidad 4. Añade poco a poco los 400 ml de leche restantes a través de la abertura de la tapa durante 2 minutos. Quita el vaso del aparato y pasa la mezcla a través de un tamiz fino. Deja reposar durante 1 hora antes de hacer tus tortitas. Engrasa una sartén, ponla a fuego medio y vierte un cucharón de masa. Cocina durante 1 minuto por un lado y 30 segundos por el otro.

Batido

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

Corta los ingredientes en trozos pequeños y añádelos a la jarra en el orden indicado. Cierra la tapa de la jarra y coloca el accesorio batidor en el aparato. Pon el aparato a velocidad 8 durante 1 minuto.

عجينة الخبز الأبيض

المكونات: 500 جرام من الدقيق و320 جراماً من الماء و20 جراماً من الخميرة الطازجة، 10 جرامات من الملح

في حاوية منفصلة، اترك الخميرة تذوب في الماء لمدة 5 دقائق. أضف الدقيق والملح إلى الوعاء. ضع خطاف العجين في مكانه، وأغلق الغطاء وشغل الجهاز بسرعة 1. أضف الماء والخميرة تدريجياً على مدار دقيقتين. تحول إلى السرعة 2 لمدة 8 دقائق. دع العجينة ترتفع لمدة 45 دقيقة في درجة حرارة 30 درجة مئوية. وشكل الخبز واتركه يرتفع لمدة 90 دقيقة في درجة حرارة 30 درجة مئوية. وقم بتسخين الفرن سابقاً على درجة حرارة قدرها 230 درجة مئوية. وادهن سطح الخبز بالماء وقم بشق فتحات فيه بسكين. اخبز على درجة حرارة 230 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.

خليط الكعكة الحلوة

المكونات: 150 جراماً من الدقيق، و5 جرامات من مسحوق الخبز و150 جراماً من الزبدة الطرية و150 جراماً من السكر و3 بيضات.

أخرج الزبدة من التلاجة قبل ساعة واحدة من الاستخدام أو قم بتسخينها في الميكروويف لمدة 15 ثانية لتلينها من دون التسبب في ذوبانها. قم بتسخين الفرن على 180 درجة مئوية. وأضف الدقيق ومسحوق الخبز والزبدة الطرية والسكر والبيض إلى الوعاء، وضع الخلاط في مكانه وإغلاق الغطاء. شغل الجهاز على السرعة 1 لمدة 30 ثانية ثم قم بتغييره إلى السرعة 8 لمدة دقيقتين. قم بكشط جوانب الوعاء وقم بتحويل الجهاز إلى السرعة 8 لمدة 15 ثانية أو حتى يتم خلط قطع الزبدة بشكل جيد. ادهن صينية الكعك بالزيت وضع ورقة خبز بها. اسكب الخليط فيها وقم بالخبز عند درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 55 دقائق. اتركه ليبرد لمدة 10 دقائق قبل إخراجه من القالب.

المايونيز

المكونات: صفار بيضتين و20 جراماً من الخردل ورشة واحدة من الملح ورشة واحدة من الفلفل الأبيض و200 مل من الزيت.

ضع صفار البيض والخردل والملح في الوعاء وضع الخلاقة في مكانها، وقم بإغلاق الغطاء وتشغيل الجهاز على السرعة 8. أضف الزيت تدريجياً من خلال فتحة الغطاء على مدى دقيقتين و30 ثانية. قم بإزالة الوعاء وكشط الجانبين باستخدام ملعقة مسطحة. ثم قم بتسوية المايونيز بتقليبه بملقعة مسطحة من ثلاث إلى أربع مرات.

عجينة الفطائر

المكونات: 300 جرام من دقيق T45 و3 بيضات و30 جراماً من السكر و30 مل من الزيت و600 مل من الحليب

أضف الدقيق والبيض والسكر والزيت و200 مل من الحليب إلى الوعاء. ضع الخلاقة في مكانها وأغلق الغطاء. قم ببطئ الجهاز على السرعة 1 لمدة 5 ثوانٍ، ثم السرعة 3 لمدة 5 ثوانٍ، ثم السرعة 5 لمدة 30 ثانية، وأخيراً، السرعة 6 لمدة دقيقة واحدة. قم بكشط جانبي الوعاء بملقعة مسطحة، وإعادة تشغيل الجهاز على السرعة 4. أضف تدريجياً اللبن الباقي الذي قدره 400 مل من خلال فتحة الغطاء على مدار دقيقتين. قم بإزالة الوعاء من الجهاز وقم بسحب الخليط في مصفاة دقيقة. اترك الخليط ليرتاح لمدة ساعة واحدة قبل صنع الفطائر. ادهن مقلاة بالزيت، وسخنها إلى درجة حرارة متوسطة وقم بصب مغرفة واحدة من العجين. دعه يُطهى لمدة دقيقة واحدة على أحد الجانبين، ثم 30 ثانية على الجانب الآخر.

السموزي

المكونات: 200 جرام من الأناناس و200 جرام من الموز و200 جرام من المانجو و200 جرام من عصير البرتقال

وقم بنقطيع المكونات إلى قطع صغيرة وإضافتها إلى الوعاء بالترتيب المبين. اقلق غطاء الوعاء وضع الخلاط على الجهاز. قم بتشغيل الجهاز على السرعة 8 لمدة دقيقة واحدة.

4.2 – الاستخدام والنصائح والتفكيك

- قم بتشغيل الجهاز عن طريق تدوير محدد السرعة (A1) إلى السرعة "5" للتقطع أو السرعة "7" للبطر.
- أدخل الطعام في القمع ووجهه باستخدام أداة الدفع (G2).
- لا تستخدم أصابعك أو الأواني لدفع المكونات عبر القمع أبدًا.
- يمكنك تحضير ما يصل إلى 2 كجم من الطعام. الحد الأقصى لوقت التشغيل: 10 دقائق.
- باستخدام فتحات البشر، يمكنك تحضير:
 - بشر خشن (G4)/بشر ناعم (G5) من: الجزر والكرفس والبطاطس والبنجر وما إلى ذلك
 - شرائح سمبكية (G3) من: البطاطس والجزر والخيار والتفاح والشندرن وما إلى ذلك

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا وقم بفكه بالطريقة المعاكسة لتعليمات التجميع -- مع اتباع الرسومات التوضيحية رقم 6، ثم 4.2 و4.1.

5 – المفرمة الصغيرة (N1 + N2)* 5.1 – التجميع

اتبع الرسومات التوضيحية رقم 6 ومن 5.1 إلى 5.6.

5.2 – الاستخدام والنصائح والتفكيك

- باستخدام المفرمة الصغيرة، يمكنك تحقيق فرم دقيق للغاية لما يأتي:
 - فواكه مجففة: 60 جرامًا كحد أقصى/10 ثوانٍ كحد أقصى/بالسرعة "8"
 - بصل: 60 جرامًا كحد أقصى/نبضة/8 مرات مع جدول 1 ثانية لكل نبضة
 - لم يتم تصميم هذه المفرمة الصغيرة للمنتجات الصلبة مثل القهوة، أو السوائل.
- التفكيك:** انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا وقم بفكه بالطريقة المعاكسة لتعليمات التجميع -- مع اتباع الرسومات التوضيحية رقم 6، ثم من 5.6 إلى 5.1

6 – مطحنة التوابل (N3 + N4)* 6.1 – التجميع:

اتبع الرسوم التوضيحية رقم 6 ومن 5.1 إلى 5.6.

6.2 – الاستخدام والنصائح والتفكيك

- باستخدام مطحنة التوابل، يمكنك تحقيق فرم دقيق للغاية لما يأتي:
 - حبوب القهوة: 60 جرامًا/نبضة/30 ثانية
 - الكزبرة: 100 جرام/نبضة/30 ثانية
- مطحنة التوابل هذه ليست مصممة للسوائل.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا وقم بفكه بالطريقة المعاكسة لتعليمات التجميع -- مع اتباع الرسومات التوضيحية رقم 6، ثم من 5.6 إلى 5.1.

7 – ضبط السلك (راجع A7)

يمكن تخزين السلك داخل الجهاز.

8 – آلة التحضير*

- باستخدام إعداد النبض، يمكنك تقطيع التين المجفف والمشمش المجفف وما إلى ذلك في ثوانٍ. الكمية/الحد الأقصى من الوقت: 80 جرامًا/3 ثوانٍ/الحركة النبضية

التنظيف

- افصل الجهاز عن الطاقة.
- لا تقم بغمر الجهاز (A) في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري أبدًا. امسحه بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً.
- قم بتفكيك الملحقات بالكامل وشطفها سريعًا بعد الاستخدام.
- تعامل مع كل الشفرات بعناية لتفادي أي إصابة (الشكل 6).
- اغسل الملحقات واشطفها وجففها: رأس المفرمة (F)، وحوامل شفرات المفرمة الصغيرة (N2) ومطحنة التوابل (N4) فقط لا يمكن وضعها في غسالة الصحون.

ما يجب فعله عند تعذر تشغيل الجهاز

- راجع الفصل "مهم"
- هل لا يزال يتعذر تشغيل الجهاز؟ اتصل بمركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

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

مهم: لن يبدأ تشغيل الجهاز إلا إذا كان الغطاء (A5) والرأس (A3) مغلقين. إذا فتحت الغطاء (A5) وأو الرأس (A3) في أثناء تشغيل الجهاز، فسيتوقف فوراً عن التشغيل. أعد زر التحكم إلى الموضع 0، ثم أغلق الغطاء وأو الرأس. قم بتشغيل الجهاز عن طريق تحديد السرعة المطلوبة. في حال انقطاع الطاقة، أعد زر التحكم إلى الموضع "0".

في الموضع "0"، يكون منتجك في وضع "إيقاف التشغيل" ويستهلك طاقة قدرها 0,0 وات.

قبل الاستخدام في المرة الأولى

- قبل الاستخدام في المرة الأولى، اغسل كل الملحقات بالماء والصابون، ثم اشطها وجفها.
- ضع الجهاز على سطح مستو ونظيف وجاف، وتأكد من أن محدّد السرعة (A1) في الموضع "0"، ثم قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء.
- يحتوي الجهاز على عدة أوضاع تشغيل (راجع الرسومات التوضيحية A1):
 - الإعداد المتقطع (الحركة النبضية):
 - في هذا الموضع، سيقوم الجهاز بالحركة النبضية بأقصى سرعة، ما يمنحك تحكماً أفضل عند إعداد بعض الأطعمة.
 - الإعداد المستمر:
 - أدر محدّد السرعة إلى الوضعية المطلوبة من "1" إلى "8"، وذلك حسب الأطعمة التي تحضرها.
 - لإيقاف الجهاز، أعد محدّد السرعة (A1) إلى الموضع "0".

1 - خفاف العجين (C1) الخلاط (C2) الخفاقة الشبكية (C3)

حسب نوع الطعام الذي تحضره، يتيح لك الوعاء المصنوع من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ (B1) وغطاؤه (B2) تحضير ما يصل إلى 1,8 كجم من الخليط الخفيف.

1.1 - التجميع

اتبع الرسومات التوضيحية من 1.1 إلى 1.4.

1.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك

- ابدأ بتدوير محدّد السرعة (A1) إلى السرعة المطلوبة وفق الوصفة.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (B2) في أثناء التحضير.
- لإيقاف الجهاز، أعد محدّد السرعة (A1) إلى الموضع "0".

النصائح:

- خفاف العجين (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 13 دقيقة)
- استخدم خفاف العجين (C1) بسرعة من "1" إلى "2". يمكنك عجن ما يصل إلى 500 جرام من الدقيق (مثلاً، الخبز الأبيض وخبز الحبوب الكاملة وعجينة الفطائر الهشة وعجينة الفطائر الهشة الحلوة وغير ذلك).
- الخلاط (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 13 دقيقة)
- استخدم الخلاط (C2) بسرعة تتراوح بين "1" و"8".
- يمكنك خلط ما يصل إلى 1,8 كجم من الخليط الخفيف (الكعك الإسفنجي والبسكويت وما شابه).
- لا تستخدم أبداً الخلاط (C2) لعجن العجائن الثقيلة أو عجائن المعكرونة الطازجة (اللازانيا والريجاتوني والبيغولي وما شابه).
- الخفاقة الشبكية (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 10 دقائق)
- استخدم الخفاقة الشبكية (C3) بسرعة تتراوح بين "1" و"8".
- يمكنك تحضير: المايونيز والأيوبي والصلصات وبيض البيض المخفوق (من واحد إلى عشرة من بيض البيض) والكرمية المخفوقة (حتى 500 مل) وما إلى ذلك.
- لا تستخدم أبداً الخفاقة الشبكية (C3) لعجن مخاليط خفيفة أو خلطها.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تماماً وقم بفكه بالطريقة المعاكسة لتعليمات التجميع مع اتباع الرسومات التوضيحية من 1.4 إلى 1.1.

2 - وعاء الخلاط (D)

حسب طبيعة الطعام، يمكنك استخدام وعاء الخلاط (D) لتحضير ما يصل إلى 1,25 لتر من المخاليط السمكية ولتر واحد من المخاليط السائلة:

2.1 - التجميع

اتبع الرسومات التوضيحية رقم 6 ومن 2.1 إلى 2.3.

2.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 3 دقائق) ابدأ بتدوير محدّد السرعة (A1) إلى الوضعية المطلوبة (من "7" إلى "8" أو "الحركة النبضية") وفق الوصفة. للحصول على مزيج أكثر تجانساً، استخدم وضعية "الحركة النبضية".

- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (D2) في أثناء التحضير.

النصائح:

- يمكنك تحضير:
 - الحساءات المخلوطة جيداً وصلصة الكريمة البيضاء والخشاف ومخفوق الحليب والكوكيلات.
 - المخاليط الخفيفة (الفطائر والبلاوة وفطيرة الفواكه والقطائف وما إلى ذلك).
 - يمكنك إعداد التلج المجروش (بحد أقصى 6 مكعبات تلج/20 نبضة).
 - إذا التمتت المكونات بجوانب الوعاء عند الخلط، فقم بإيقاف الجهاز - مع التأكد من أنه قد توقف تماماً - وقم بإزالة وعاء الخلاط. ادفع الخليط لأسفل باتجاه الشفرات باستخدام ملعقة مسطحة ثم أعد تركيب وعاء الخلاط مرة أخرى لمواصلة الخلط.
 - لا تضع طعاماً ساخناً درجة حرارته أكثر من 80 درجة مئوية في الخلاط.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تماماً لإزالة وعاء الخلاط، ثم اتبع الرسومات التوضيحية الخاصة بالتجميع بترتيب معكوس - 6، ومن 2.3 إلى 2.1.

3 - رأس المفرمة (F)

3.1 - التجميع

اتبع الرسم التوضيحي رقم 6 ثم من 3.1 إلى 3.3.

3.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك

- قم بتشغيل الجهاز عن طريق تدوير محدّد السرعة (A1) إلى السرعة "6".
- ضع اللحم في أسفل القمع قطعة تلو الأخرى باستخدام أداة الدفع (F7). لا تستخدم أصابعك أو الأواني لدفع المكونات إلى أسفل القمع أبداً.
- يمكنك فرم ما يصل إلى 3 كجم من اللحم. الحد الأقصى لوقت التشغيل: 10 دقائق.

النصائح:

- جهز كل كمية الطعام المراد فرمها (مع نزع أي عظام وغضاريف وأوتار من اللحم، وتقطيعه إلى قطع أبعادها 2x2 سم تقريباً).
- تأكد من فك تجميد اللحم تماماً.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تماماً وقم بفكه بالطريقة المعاكسة لتعليمات التجميع - مع اتباع الرسومات التوضيحية رقم 6، ثم من 3.3 إلى 3.1.

4 - قطاعة الخضار (G)

4.1 - التجميع

اتبع الرسم التوضيحي رقم 6، ثم الرسومات التوضيحية 4.1 و4.2.

تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید (A) یا آن را در زیر شیر آب قرار ندهید. آن را با پارچه‌ای خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.
- قطعات دستگاه را بلافاصله پس از استفاده کاملاً از آن جدا کنید و آنها را بشویید.
- با همه تیغه‌ها با احتیاط کار کنید تا موجب جراحات نشود (شکل 6).
- همه قطعه‌ها را بشویید، آنها را آب‌کشی و خشک کنید. فقط سر چرخ‌کن (F)، پایه‌های تیغه خردکن کوچک (N2) و آسیاب (N4) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند.

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد

- مراجعه کنید به فصل «مهم»
- هنوز دستگاهتان کار نمی‌کند؟ با یک مرکز خدمات مورد تأیید تماس بگیرید (فهرست این مراکز را در دفترچه سرویس ببینید).

دستورات ساده تهیه غذا

خمیر نان سفید

مواد لازم: 500 گرم آرد، 320 گرم آب، 20 گرم خمیرمایه تازه 10 گرم نمک،

در یک ظرف جداگانه، خمیرمایه را در آب حل کنید و بگذارید 5 دقیقه بماند. آرد و نمک را در کاسه دستگاه بریزید. قلاب خمیرگیر را به دستگاه وصل کنید، درپوش را ببندید و دستگاه را با سرعت 1 روشن کنید. آب و خمیرمایه را به تدریج در مدت 2 دقیقه اضافه کنید. روی سرعت 2 قرار دهید و به مدت 8 دقیقه هم بزنید. خمیر را به مدت 45 دقیقه در 30 درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا ور بیاید. نان را به شکل دلخواه فرم دهید و به مدت 90 دقیقه در 30 درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا ور بیاید. فر را با دمای 230 درجه سانتی‌گراد گرم کنید. با برس خیس سطح نان را تر کنید و با یک کارد روی سطح آن چند برش بزنید. آن را به مدت 25 دقیقه با دمای 230 درجه سانتی‌گراد بپزید.

خمیر کیک شیرین

مواد لازم: 150 گرم آرد، 5 گرم بیکنینگ پودر، 150 گرم کره نرم شده، 150 گرم شکر، 3 تخم‌مرغ.

یک ساعت قبل کره را از یخچال بیرون بیاورید یا آن را 15 ثانیه در مایکروفر قرار دهید تا نرم شود اما ذوب نشود. فر را با درجه حرارت 180 درجه سانتی‌گراد گرم کنید. آرد، بیکنینگ پودر، کره نرم‌شده، شکر و تخم‌مرغ را در دستگاه بریزید، هم‌زن را وصل کنید و درپوش را ببندید. دستگاه را با سرعت 1 روشن کنید و به مدت 30 ثانیه هم بزنید، سپس سرعت را به 8 افزایش دهید و 2 دقیقه هم بزنید. کناره‌های کاسه را با قاشق پاک کنید و دستگاه را روی سرعت 8 قرار دهید و 15 ثانیه یا تا زمانی که قطعات کره کاملاً با مواد مخلوط شود هم بزنید. یک قالب کیک را چرب کنید و کاغذ روغنی بیندازید. مخلوط را در آن بریزید و 55 دقیقه در فر با دمای 180 درجه سانتی‌گراد قرار دهید. قبل از بیرون آوردن کیک از قالب 10 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.

سس مایونز

مواد لازم: 2 زرده تخم‌مرغ، 20 گرم خردل، 1 نوک انگشت نمک، 1 نوک انگشت فلفل، 200 میلی‌لیتر روغن.

زرده تخم‌مرغ، خردل و نمک را در کاسه دستگاه بریزید، هم‌زن بالونی را وصل کنید، درپوش را ببندید و دستگاه را با سرعت 7 روشن کنید. روغن را به تدریج از طریق سوراخ روی درپوش در مدت 2 دقیقه اضافه کنید و سپس سرعت را روی 8 قرار دهید و 10 ثانیه هم بزنید. کاسه را بیرون بیاورید و با قاشق کناره‌های کاسه را پاک کنید. سپس با سه یا چهار بار هم زدن با قاشق مایونز را صاف کنید.

خمیر پن‌کیک

مواد لازم: 300 گرم آرد T45، 3 تخم‌مرغ، 30 گرم شکر، 30 میلی‌لیتر روغن، 600 میلی‌لیتر شیر

آرد، تخم‌مرغ، شکر، روغن و 200 میلی‌لیتر شیر را در کاسه بریزید. هم‌زن بالونی را وصل کنید و درپوش را ببندید. دستگاه را روی سرعت 1 برای 5 ثانیه، سپس سرعت 3 برای 5 ثانیه، سرعت 5 برای 30 ثانیه و در آخر سرعت 6 برای 1 دقیقه قرار دهید. کناره‌های کاسه را با قاشق جدا کنید و دستگاه را با سرعت 4 دوباره روشن کنید. به تدریج و در طول 2 دقیقه 400 میلی‌لیتر شیر باقی‌مانده را از طریق سوراخ روی درپوش اضافه کنید. کاسه را از دستگاه بیرون بیاورید و مایه را از یک صافی بسیار ریز رد کنید. قبل از تهیه پن‌کیک‌ها اجازه دهید مایه یک ساعت استراحت کند. در ماهیتابه روغن بریزید، آن را روی حرارت متوسط قرار دهید و یک ملاقه از مایه را در آن بریزید. یک طرف آن را یک دقیقه بپزید سپس آن را برگردانید و 30 ثانیه دیگر بپزید.

اسموتی

مواد لازم: 200 گرم آناناس، 200 گرم موز، 200 گرم انبه، 200 گرم آب پرتقال.

مواد را به قطعات کوچک خرد کنید و آن را به ترتیب نشان داده شده در پارچ مخلوط کن بریزید. درب پارچ را قفل کنید و آن را روی دستگاه قرار دهید. دستگاه را روی سرعت 8 قرار دهید و به مدت 1 دقیقه هم بزنید.

جداکردن قطعه‌ها: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و برخلاف جهت دستورالعمل‌های گفته‌شده در قسمت وصل کردن قطعه عمل کنید، شکل‌های 1.4 تا 1.1 را دنبال کنید.

2 – پارچ مخلوطکن (D)*

بسته به نوع غذایی که تهیه می‌کنید، می‌توانید از پارچ مخلوطکن (D) برای تهیه حداکثر 1.25 لیتر مخلوط غلیظ و 1 لیتر مخلوط مایع استفاده کنید:

2.1 – وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 6، و 2.1 تا 2.3 را دنبال کنید.

2.2 – موارد استفاده، نکات مفید و جداکردن قطعه‌ها (حداکثر زمان کارکرد: 3 دقیقه)

- ابتدا پیچ انتخاب سرعت (A1) را روی موقعیت موردنظر (از «7» تا «8» یا «Pulse»)، براساس دستور تهیه غذا، قرار دهید. برای داشتن مخلوطی صاف‌تر، از موقعیت «Pulse» استفاده کنید.
- در طی تهیه غذا می‌توانید از طریق سوراخ روی درپوش (D2) مواد غذایی را اضافه کنید.

نکات مفید:

- برای تهیه:
 - سوپ‌های مخلوط ریز، سس ولوت، کمپوت، میلک شیک، کوکتل.
 - مخلوط‌های سبک (پنیک، کلوچه گوشت، کلافوته، کستر آردی و غیره).
 - می‌توانید یخ خردشده درست کنید (حداکثر 6 قطعه یخ/20 پالس).
 - اگر مواد هنگام مخلوط کردن به کنار پارچ چسبیدند، دستگاه را خاموش کنید—مطمئن شوید که کاملاً متوقف شده است—و پارچ را روی از دستگاه بردارید. با استفاده از یک قاشق مخلوط را پایین به سمت تیغه‌ها برانید سپس پارچ مخلوطکن را به جای خود برگردانید و به تهیه غذا ادامه دهید.
 - غذای داغ با دمای بالاتر از 80 درجه سانتی‌گراد را در مخلوطکن نریزید.

جداکردن قطعه‌ها: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و پارچ مخلوطکن را از روی دستگاه بردارید، سپس شکل‌های وصل کردن قطعه را برعکس دنبال کنید — 6، و 2.3 تا 2.1.

3 – سر چرخ گوشت (F)*

3.1 – وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 6 و سپس 3.1 تا 3.3 را دنبال کنید.

3.2 – موارد استفاده، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- با قراردادن پیچ انتخاب سرعت (A1) روی سرعت «6» دستگاه را روشن کنید.
- گوشت را قطعه قطعه در قیف دستگاه بریزید و با استفاده از فشارنده (F7) آن را به پایین قیف برانید. هرگز برای فشار دادن مواد به داخل قیف از انگشتان یا قاشق چنگال استفاده نکنید.
- می‌توانید تا 3کیلوگرم گوشت چرخ کنید. حداکثر زمان کارکرد: 10 دقیقه

نکات مفید:

- همه موادی را که باید چرخ شود آماده کنید (هرگونه استخوان، غضروف، و رگ و ریشه را از گوشت جدا کنید، و آن را به قطعات تقریبی 2×2 سانتی‌متر برید).
- مطمئن شوید که یخ گوشت کاملاً باز شده است.

جداکردن قطعه‌ها: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و برخلاف جهت دستورالعمل‌های گفته‌شده در قسمت وصل کردن قطعه عمل کنید — شکل‌های 6، سپس 3.3 تا 3.1 را دنبال کنید.

4 – سبزی خوردن (G)*

4.1 – وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 6 و سپس 4.1 تا 4.2 را دنبال کنید.

4.2 – موارد استفاده، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- با قراردادن پیچ انتخاب سرعت (A1) روی سرعت «5» برای خرد کردن یا روی سرعت «7» برای رنده کردن دستگاه را روشن کنید.
- مواد غذایی را داخل قیف بریزید و با استفاده از فشارنده (G2) آن را به داخل برانید.
- هرگز برای فشار دادن مواد به داخل قیف از انگشتان یا قاشق چنگال استفاده نکنید.
- می‌توانید تا 2 کیلوگرم غذا تهیه کنید. حداکثر زمان کارکرد: 10 دقیقه.
- موارد استفاده از مخروط‌ها:
 - رنده درشت (G4)/رنده ریز (G5): هویج، کرفس، سبزمینی، پنیر، و غیره.
 - برش ضخیم (G3): سبزمینی، خیار، سیب، لیمو و غیره.

جداکردن قطعه‌ها: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و برخلاف جهت دستورالعمل‌های گفته‌شده در قسمت وصل کردن قطعه عمل کنید — شکل‌های 6، سپس 4.2 و 4.1 را دنبال کنید..

5 – خردکن کوچک (N1 + N2)*

5.1 – التجمیع

اتبع الرسومات التوضیحية رقم 6 ومن 5.1 إلى 5.6.

5.2 – الاستخدام والنصائح والتفكیک

- باستخدام المفرمة الصغیرة، يمكنك تحقیق فرم دقیق للغاية لما يأتي:
 - الأعشاب: 10 جرامات كحد أقصى/10 ثوان كحد أقصى/بالسرعة "7"
 - الفواكه المجففة/اللحم البقري (مع إزالة الأوتار والعظام): 100 جرام كحد أقصى/10 ثوان كحد أقصى/بالسرعة "8"
 - لم يتم تصمیم هذه المفرمة الصغیرة للمنتجات الصلبة مثل القهوة، أو السوائل.
- التفكیک: انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا وقم بفكه بالطريقة المعاكسة لتعليمات التجمیع — مع اتباع الرسومات التوضیحية رقم 6، ثم من 5.6 إلى 5.1.

6 – آسیاب (N3 + N4)*

6.1 – وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 6، و 5.1 تا 5.6 را دنبال کنید.

6.2 – موارد استفاده، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- با آسیاب می‌توانید مواد زیر را ریز خرد کنید:
 - دانه‌های قهوه: 60 گرم / پالس/ 30 ثانیه
 - کیشنیز: 100 گرم / پالس/ 30 ثانیه
- این آسیاب برای مایعات طراحی نشده است.

جداکردن قطعه‌ها: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و برخلاف جهت دستورالعمل‌های گفته‌شده در قسمت وصل کردن قطعه عمل کنید — شکل‌های 6، سپس 5.6 تا 5.1 را دنبال کنید.

7 – تنظیم سیم (به A7 مراجعه کنید)

سیم را می‌توانید در داخل دستگاه پنهان کنید.

هشدار: قبل از اولین بار استفاده از دستگاه، لطفاً این کتابچه و دستورالعمل‌های زیر را با دقت بخوانید و آنها را در مکانی مناسب نگهداری کنید.

مهم: دستگاه تنها زمانی شروع به کار می‌کند که درپوش (A5) و سر (A3) بسته شده باشند. اگر هنگامی که دستگاه درحال کار کردن است درپوش (A5) و/یا سر (A3) را باز کنید، دستگاه فوراً متوقف می‌شود. پیچ کنترل را دوباره روی درجه «0» قرار دهید، سپس درپوش و/یا سر را ببندید. دستگاه را با انتخاب سرعت موردنظر روشن کنید. درصورت قطع برق، دکمه کنترل را روی درجه «0» برگردانید. در درجه «0»، دستگاه در حالت «خاموش» قرار می‌گیرد و مصرف برق آن صفر وات است.

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده همه قطعات جانبی را با آب و مایه شوینده بشوید. آنها را آبکشی و خشک کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف، خشک و تمیز قرار دهید، و پیچ انتخاب سرعت (A1) را روی درجه «0» قرار دهید. سپس دستگاه را به برق بزنید.
- این دستگاه چند حالت کارکرد دارد (به شکل A1 مراجعه کنید):
 - گزینه عملکرد متناوب (پالسی):
در این حالت، دستگاه با حداکثر سرعت به صورت پالسی کار می‌کند و هنگام تهیه برخی از غذاها به شما امکان کنترل بیشتری می‌دهد.
 - گزینه عملکرد مداوم:
براساس غذایی که آماده می‌کنید دکمه انتخاب سرعت را به موقعیت دلخواه از «1» تا «8» برید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ (A1) را روی «0» بچرخانید.

1 - قلاب خمیرگیر (C1) مخلوطکن (C2) همزن بالونی (C3)

بسته به غذایی که تهیه می‌کنید، می‌توانید از کاسه استیل (B1) و درب آن (B2) برای آماده کردن حداکثر تا 1.8 کیلوگرم مخلوط سبک استفاده کنید.

1.1 - وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 1.1 تا 1.4 را دنبال کنید.

1.2 - موارد استفاده، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- ابتدا پیچ انتخاب سرعت (A1) را روی سرعت موردنظر براساس دستور تهیه غذا قرار دهید.
- در طی تهیه غذا می‌توانید از طریق سوراخ روی درپوش (B2) مواد غذایی را اضافه کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ (A1) را روی «0» بچرخانید.

نکات مفید:

- قلاب خمیرگیر (حداکثر زمان کارکرد: 13 دقیقه)
 - از قلاب خمیرگیر (C1) با سرعت «1» تا «2» استفاده کنید. می‌توانید تا 500 گرم آرد (نان سفید، نان چند غله، خمیر بریزه، خمیر بریزه شیرین، وغیره) را خمیر کنید.
 - مخلوطکن (حداکثر زمان کارکرد: 13 دقیقه)
 - از تیغه مخلوطکن (C2) با سرعت بین «1» تا «8» استفاده کنید.
 - می‌توانید تا 1.8 کیلوگرم مخلوط سبک (کیک اسفنجی، بیسکویت و غیره) مخلوط کنید.
 - هرگز از تیغه مخلوط کن (C2) برای مخلوط کردن خمیرهای سنگین یا خمیر تازه پاستا. (لازانیا، ریگاتونی، بیگولی و غیره) استفاده نکنید.
 - هم‌زن بالونی (حداکثر زمان کارکرد: 10 دقیقه)
 - از هم‌زن بالونی (C3) با سرعت بین «1» تا «8» استفاده کنید.
 - برای تهیه: مایونز، آپولی، سس‌ها، هم‌زدن سفیده تخم‌مرغ، (یک تا ۱۰ سفیده تخم‌مرغ)، کرم شانتیلی (تا 500 میلی‌لیتر) و غیره.
 - هرگز از هم‌زن بالونی (C3) برای خمیر کردن یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده نکنید.

fr	01 - 05
en	06 - 10
nl	11 - 15
de	16 - 20
el	21 - 25
it	26 - 30
pt	30 - 35
es	36 - 40
ar	41 - 45
fa	46 - 50