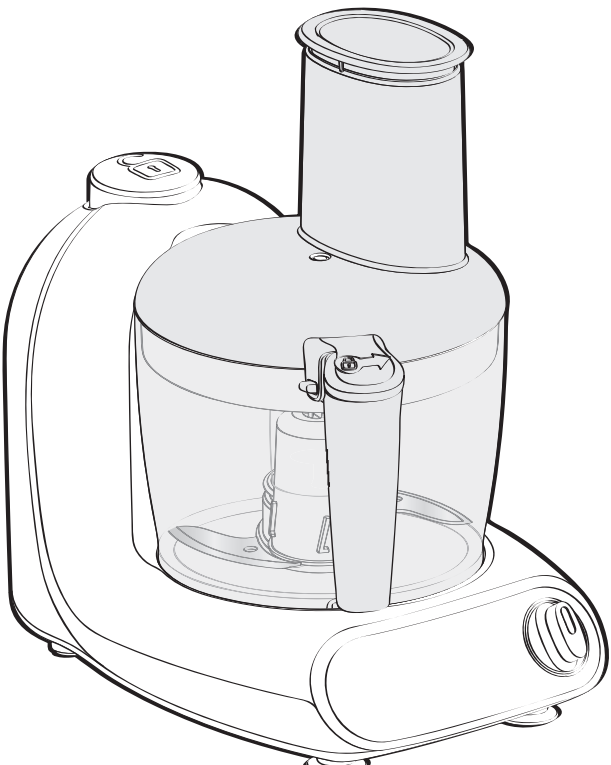
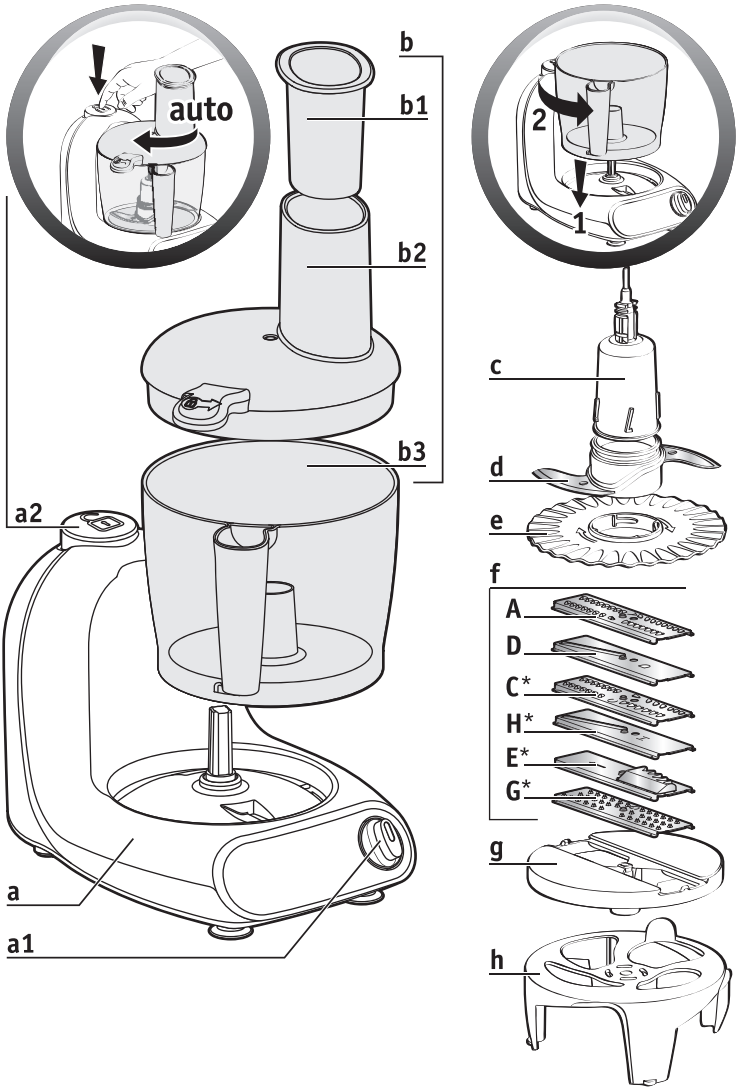
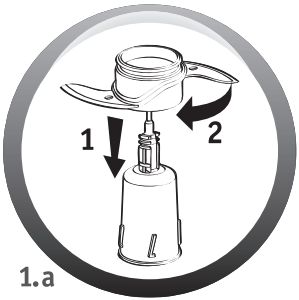
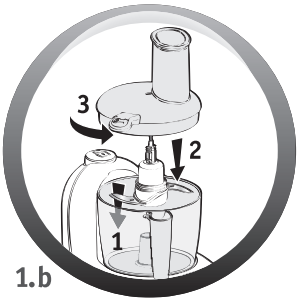
FR
EN
DE
NL
IT
ES
PT
EL
AR
FA
RU
UK
KK



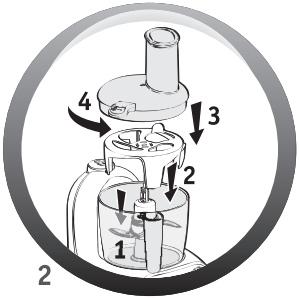

auto
b
b1
b2
b3
a2
a
a1
2
1
c
d
e
f
A
D
C*
H*
E*
G*
g
h



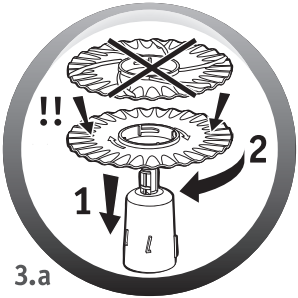
1.a



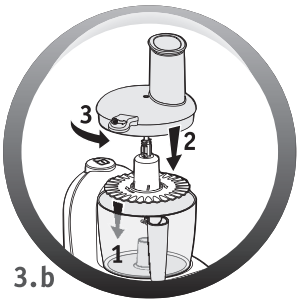
1.b



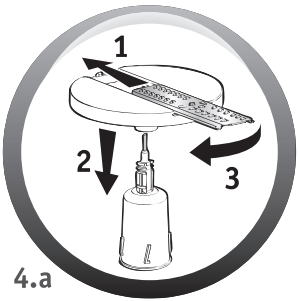
2



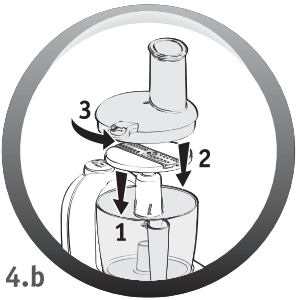
3.a



3.b



4.a



4.b

DESCRIPTION

FR

a Bloc moteur
  a1 Sélecteur de vitesses : position « Pulse » (marche intermittente) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
  a2 Bouton poussoir ouverture couvercle.
b Ensemble bol hachoir
  b1 Poussoir doseur
  b2 Couvercle avec cheminée
  b3 Bol
c Entraîneur commun
d Couteau hachoir inox
e Disque émulsionneur
f Cartouches coupe-légumes
  A Râpé fin
  D Tranché fin
  C Râpé épais (*selon modèle)
  H Tranché épais (*selon modèle)
  E Coupe frites (*selon modèle)
  G Râpé pommes de terre (*selon modèle)
g Support cartouche
h Blender System

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.
- Les couteaux et disques sont extrêmement aiguisés, manipulez-les avec précaution.
- Placez le bloc moteur **(a)** sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.
- Le blender system est à utiliser avec des préparations liquides (uniquement pour la fonction Mixer).

UTILISATION

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas.
Votre robot vous permet de préparer au maximum de 150 à 800 grammes - Volume du bol : 1,5 litre.

- Posez et tournez le bol **(b3)** sur la base du robot.
- Placez l'accessoire choisi.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à entendre un "clic".
- Mettez en marche.
- Utilisation du sélecteur de vitesses **(a1)** :
  – **Pulse** : pour un meilleur contrôle et une meilleure homogénéisation de certaines préparations.
  – **Marche continue** : tournez-le jusqu'en position "**1**" (vitesse lente) ou "**2**" (vitesse rapide).
  – **Arrêt** : Pour arrêter revenir en position "**0**".
- Déverrouillage du couvercle : appuyez sur le bouton poussoir ouverture couvercle **(a2)** pour libérer automatiquement la patte de verrouillage du couvercle **(b2)** puis soulevez le couvercle.

1/ PÉTRIR / MÉLANGER / HACHER

Emboîtez le couteau métal **(d) (enlever le protège couteau)** sur l'entraîneur **(c)** et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

- Positionnez le tout sur l'axe central du bol **(b3)**.
- Mettez les ingrédients dans le bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à entendre un "clic".
- Mettez en marche.

Préparations

- **Mélanger**
  Vous pouvez mélanger 800 g de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min. 30 à 2 min. 20, en vitesse 2.
- **Pétrir**
  Vous pouvez pétrir au maximum 600 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 30 secondes, en vitesse 2.
  Attention : Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.
- **Hacher**
  Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 300 g d'aliments, en vitesse 2 : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards...), des viandes crues et cuites (désossées, dénervées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits.
  Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

2/ MIXER

- Emboîtez le couteau métal **(d) (enlever le protège couteau)** sur l'entraîneur **(c)** et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Posez le blender system **(h)** sur l'entraîneur **(c)**.
- Puis mettez les ingrédients dans le bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à entendre un "clic".
- Mettez en marche.

Préparations

- Vous pouvez préparer au maximum 0,7 litre de potages, soupes, boissons, pâtes à crêpes, à gaufres, en vitesse 2.

Attention

- Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol **(b3)**.
- Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

3/ BATTRE / EMULSIONNER / FOUETTER

- Emboîtez l'émulsionneur **(e)** sur l'entraîneur **(c)** et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol **(b3)**.
- Mettez les ingrédients dans le bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Mettez en marche.

Préparations

- Vous pouvez préparer 1 à 4 blancs d'œufs et jusqu'à 0,2 litre de crème fraîche en vitesse 2.

Attention

- N'utilisez jamais l'émulsionneur **(e)** pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- N'utilisez jamais le blender system **(h)** avec l'émulsionneur **(e)**. Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

4/ RÂPER / TRANCHER :

- Insérez la cartouche choisie **(f)** dans le support cartouche **(g)**, introduisez au maximum l'axe de l'entraîneur **(c)** à travers la cartouche **(f)**, et verrouillez l'ensemble, puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur **(a)**.
- Placez l'ensemble sur l'axe central du bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle **(b2)** et guidez-les à l'aide du poussoir **(b1)** jamais avec les doigts, ni un autre ustensile.
- Mettez en marche.

Préparations

- Cartouche **A** (Râpé fin).
- Cartouche **D** (Tranché fin).
- Cartouche **C** (Râpé épais) (*selon modèle)
- Cartouche **H** (Tranché épais) (*selon modèle)
- Cartouche **E** (Coupe-frites) (*selon modèle)
- Cartouche **G** (Râpé pommes de terre) (*selon modèle)

Fonction râpé : carottes, gruyère, céleri… en vitesse 2.
Fonction tranché : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres… en vitesse 1.
Fonction coupe-frites : pommes de terre en vitesse 1.
Préparez au maximum 500 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie), en 2 minutes maximum.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil. Les lames des accessoires sont très affûtées, manipulez-les avec précaution.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez les accessoires après leur utilisation.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle, ou sous le robinet à l'exception du bloc moteur **(a)**. Essuyez-le avec une éponge humide.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.

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

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement puis : que le bol **(b3)** est correctement positionné, que le couvercle **(b2)** est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le sélecteur de vitesses **(a1)** est bien positionné. Si ces instructions ne sont pas respectées, votre robot ne peut pas fonctionner.

Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à un centre agréé (voir liste dans le livret "Service").

ACCESSOIRES

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

- **C/H** : râper épais / trancher épais
- **E** : coupe frites
- **G** : râpé pommes de terre
- accessoire broyeur

RECETTES

PATES **(Laissez reposer 1 heure au frais)**

Pâte brisée (Pour un moule de Ø 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de farine, 100 g beurre et une pincée sel.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes puis versez 5 cl d'eau par la cheminée du couvercle **(b2)** en fonctionnement.
- Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.

Pâte sablée (Pour un moule de Ø 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 250 g de farine, 125 g de sucre, 1œuf entier, une pincée de sel, une cuillère à café de vanille en poudre et 125 g de beurre bien ramolli.
- Faites fonctionner le robot 30 à 40 secondes jusqu'à la formation d'une boule.

Pâte à pizza (Pour une pizza)

- Dans le bol muni du couteau, versez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure de boulanger, et une pincée de sel.
- Faites fonctionner 10 secondes puis versez 90 g d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1 heure). Etalez et mettre en forme selon son utilisation.

Pâte à crêpes (16 crêpes fines)

- Dans le bol muni du couteau, versez 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile, 15 g de sucre, 1/2 litre de lait et 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool.
- Faites fonctionner le robot avec le blender system 10 secondes, puis versez la farine (200 g) et laissez fonctionner jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Laissez reposer 1 heure.

SAUCES

Mayonnaise

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, versez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel, du poivre. Faites fonctionner le robot 10 secondes.
- Versez 25 cl d'huile en petit filet par la cheminée du couvercle **(b2)** (robot en fonctionnement) pendant 1 min 30.

Tartare

- Dans le bol muni du couteau, et avec la mayonnaise hachez 100 g de cornichons et 1 petit oignon, ciselez 1 bouquet d'herbes (cerfeuil, ciboulette, persil, estragon) et 2 cuillères à soupe de câpres pendant 40 secondes.

Sauce Cocktail

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mélangez à la mayonnaise une cuillère à soupe de sauce tomate en tube, quelques gouttes de sauce piquante à base de piments rouges et quelques traits de sauce Worcestershire pendant 20 secondes.

SOUPE

Velouté de poireaux (4 personnes)

- Epluchez 150 g de poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans le bol muni du couteau métal, hachez pendant 20 secondes. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux hachés, remuez, couvrez et faites étuver pendant 15 minutes.
- Pelez 150 g de pommes de terre. Coupez-les en gros dés et ajoutez-les aux poireaux. Salez, poivrez, ajoutez de la muscade, puis versez 1/2 litre d'eau et 10 cl de lait.
- Laissez cuire 1/2h. Après la cuisson, versez le tout dans le bol muni du couteau, puis mixer pendant 40 secondes avec le blender system.

Soupe de carottes au cumin :
- 280 g de carottes coupées en cubes de 15mmx15mm
- 420 ml d'eau
- 1 cuillère à café de cumin
- Sel, poivre

• Mettez les carottes dans le gobelet et ajoutez l'eau. Mixez en vitesse 2 pendant 2 minutes maximum. Arrêtez l'appareil. Versez l'ensemble dans une casserole, ajoutez le cumin et faites cuire pendant environ 30 min. Vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson pour avoir une soupe moins épaisse. Salez et poivrez à votre convenance.

LEGUMES

Gratin dauphinois (4 personnes)
• Dans le robot muni de l'entraîneur **(c)** et de la cartouche **A**, râpez 70 g de gruyère. Réservez. Epluchez 700 g de pommes de terre, et tranchez-les dans le bol du robot muni de l'entraîneur **(c)** et de la cartouche **D**.
• Rangez les tranches de pommes de terre dans le plat à gratin que vous aurez beurré et frotté avec une gousse d'ail.
• Dans le bol du robot muni du couteau, mettez 2 jaunes d'œufs, 20 cl de lait, 15 cl de crème liquide, sel, poivre, et muscade râpée. Mixez pendant 1 minute.
• Versez ce mélange sur les pommes de terre.
• Parsemez de gruyère râpé et quelques noix de beurre.
• Mettez au four à 210 °C pendant 1h.

COCKTAIL

Milk-shake à la framboise (2 personnes)
• 1/2 litre de lait entier, 150 g de framboises, 1/2 yaourt, 30 g de sucre en poudre.
• Dans le bol muni du couteau, mettez tous les ingrédients, placez le blender system puis verrouillez le couvercle.
• Mélangez 20 secondes.

DESSERTS

Gâteau au yaourt (6/8 personnes)
• 1 pot de yaourt nature (sert de mesure), 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 1/2 pot d'huile, 3 œufs, 1 sachet de levure.
• Versez tous les ingrédients dans le bol muni du couteau.
• Faites fonctionner pendant 2 minutes. La pâte doit être bien lisse.
• Versez la pâte dans un moule à manqué et mettez au four à 180 °C pendant 50 minutes.

Quatre-quarts (4/6 personnes)
• Dans le bol muni du couteau, mettez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 150 g de sucre, 150 g de beurre et 3 œufs.
• Faites fonctionner pendant 2 minutes. Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
• Laissez cuire au four à 180 °C pendant 55 minutes.

Crème chantilly (6/8 personnes)
• 25 cl de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.
• Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace, puis verrouillez le couvercle. Faites fonctionner pendant 1minute.

Blancs en neige
• Dans le bol muni de l'accessoire émulsionneur, mettez 2 à 4 blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis verrouillez le couvercle.
• Faites fonctionner jusqu'à obtenir des blancs fermes. Attention à ne pas mettre le poussoir dans la cheminée afin que les blancs d'œufs soient aérés.

DESCRIPTION

a Motor unit
- **a1** Speed selector: "Pulse" position (intermittent operation) – "0" – "1" – "2"
- **a2** Push button to open lid

b Mincer bowl assembly
- **b1** Pusher with measuring marks
- **b2** Lid with feeder tube
- **b3** Bowl

c Common drive
d Stainless steel mincer blade
e Emulsifying disc
f Vegetable cutter discs
- **A** Fine grating
- **D** Thin slicing
- **C** Coarse grating (*depending on model)
- **H** Coarse slicing (*depending on model)
- **E** Chips cutter (*depending on model)
- **G** Potatoes grater (*depending on model)

g Disc holder
h Blender System

Thank you for choosing this appliance which is intended exclusively for the preparation of food and is only for indoor, domestic use.

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

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

BEFORE FIRST USE

- Remove the accessories from the packaging and clean them with soapy water. Rinse and dry them carefully.
- The blades and discs are extremely sharp; handle them with caution.
- Place the motor unit **(a)** on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.
- The blender system should be used for liquid preparations (only for Liquidising function).

USING THE APPLIANCE

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.
Your food processor can be used to prepare from 150 to 800 grams of food - Volume of the bowl: 1.5 litres.

- Place the bowl **(b3)** on the base of the processor and turn it.
- Fit the chosen accessory.
- Place the lid **(b2)** on the bowl **(b3)** and turn it anticlockwise until you hear a "click".
- Start the appliance.
- Using the speed selector **(a1)**:
  - **Pulse:** For better control and mixing of certain preparations.
  - **Continuous operation:** Turn the selector to position "**1**" (slow) or "**2**" (fast).
  - **Stop:** To stop, turn the selector to position "**0**".
- Unlocking the lid: press the push button **(a2)** to automatically release the locking tab on the lid **(b2)** and then lift the lid.

EN

1/ KNEADING / MIXING / CHOPPING

Fit the metal blade **(d) (remove the blade protector)** on the drive **(c)** and turn it until it locks.
- Place the assembly on the central shaft of the bowl **(b3)**.
- Put the ingredients in the bowl **(b3)**.
- Place the lid **(b2)** on the bowl **(b3)** and turn it anticlockwise until you hear a "click".
- Start the appliance.

Preparations
- **Mixing**
  You can mix 800 g of light dough (biscuits, pound cake) in 1 min. 30 to 2 min 20, on speed 2.
- **Kneading**
  You can knead up to 600 g of heavy dough (shortcake, short crust, bread) in 30 seconds, on speed 2.
  Warning: Stop the appliance as soon as you see the dough form a ball.
- **Chopping**
  You can chop 150 to 300 g of food in 15 to 20 seconds, on speed 2: hard products (cheese, dried fruit), hard vegetables (carrots, celery etc.), soft vegetables (onions, spinach, etc.), raw and cooked meat (boned, with gristle removed and diced), raw or cooked fish.
  Do not chop products that are too hard (ice, sugar) or that need to be finely ground (wheat, coffee).

2/ LIQUIDISING

- Fit the metal blade **(d) (remove the blade protector)** on the drive **(c)** and turn it until it locks.
- Place the blender system **(h)** on the drive **(c)**.
- Then put the ingredients in the bowl **(b3)**.
- Place the lid **(b2)** on the bowl **(b3)** and turn it anticlockwise until you hear a "click".
- Start the appliance.

Preparations
- You can prepare up to 0.7 litres of soup, drink, pancake or waffle batter, on speed 2.

Warning
- Never pour boiling liquid into the bowl **(b3)**.
- Maximum usage time: 2 minutes.

3/ BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

- Fit the emulsifying disc **(e)** on the drive **(c)** and turn until it locks.
- Place the assembly on the central shaft of the bowl **(b3)**.
- Put the ingredients in the bowl **(b3)**.
- Place the lid **(b2)** on the bowl **(b3)** and turn it towards the right until you hear a "click".
- Start the appliance.

Preparations
- You can prepare 1 to 4 egg whites and up to 0.2 litres of fresh cream on speed 2.

Warning
- Never use the emulsifier **(e)** to knead heavy dough or to mix light dough.
- Never use the blender system **(h)** with the emulsifier **(e)**. Maximum usage time: 4 minutes.

4/ GRATING / SLICING:

- Insert the selected disc **(f)** into the disc holder **(g)**, and introduce the drive shaft **(c)** as far as possible through the disc **(f)**; lock the assembly and position it on the motor unit outlet **(a)**.
- Place the assembly on the central shaft of the bowl **(b3)**.
- Place the lid **(b2)** on the bowl **(b3)** and turn it towards the right until you hear a "click".

- Insert the food in the feed tube on the lid **(b2)** and guide it with the pusher **(b1)** but never with the fingers or any other utensil.
- Start the appliance.

Preparations

- Disc **A** (fine grating).
- Disc **D** (thin slicing).
- Disc **C** (coarse grating) (*depending on model)
- Disc **H** (coarse slicing) (*depending on model)
- Disc **E** (chip cutter) (*depending on model)
- Disc **G** (potatoes grater) (*depending on model)

Grating function: carrots, gruyere cheese, celery, etc. on speed 2.
Slicing function: potatoes for gratin dauphinois, carrots, cucumbers, etc. on speed 1.
Chips cutter function : potatoes in speed 1.
Prepare no more than 500 g of food at a time (no meat or sausage products), in 2 minutes maximum.

CLEANING

- Unplug the appliance. The blades of the accessories are very sharp. Handle them with caution.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use.
- Wash, rinse and dry the accessories: they can go in the dishwasher, or under the tap with the exception of the motor unit **(a)**. Wipe it with a damp sponge.
- Do not use scouring pads or objects containing metal parts.

Tip
If your accessories are discoloured by the food (carrots, oranges, etc.), gently rub them with a cloth to which you have applied some cooking oil and then clean in the usual way.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK?

- First check that it is properly connected, then: that the bowl **(b3)** is correctly positioned, that the lid **(b2)** is properly locked, that the accessories are properly seated and that the speed selector **(a1)** is in the correct position.Your appliance will not operate if these instructions are not followed.

You have carefully followed all these instructions and your appliance still does not work? If this is the case, contact your retailer or an approved service centre (see list in “Service” booklet).

ACCESSORIES

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

- **C/H** : coarse grating / thick slicing
- **E** : French fries cutter
- **G** : potatoes grater
- grinder accessory

DOUGHS (Leave to stand for 1 hour in the refrigerator)

Short-crust pastry (For a 28 cm Ø mould)

- Into the bowl, fitted with the blade, put 200 g of flour, 100 g of butter and a pinch of salt.
- Run the processor for 10 seconds then pour 50 ml of water in through the feed tube **(b2)** while it is running.
- Allow the appliance to run until the pastry forms a ball.

Shortcake pastry (For a 28 cm Ø mould)

- Into the bowl, fitted with the blade, put 250 g of flour, 125 g of sugar, 1 whole egg, a pinch of salt, a teaspoon of powdered vanilla and 125 g of softened butter.
- Run the processor for 30 to 40 seconds until a ball of dough is formed.

Pizza dough (For one pizza)

- Into the bowl, fitted with the blade, put 150 g of flour, 1/2 sachet of baker's yeast and a pinch of salt.
- Run the processor for 10 seconds, then pour in 90 g of lukewarm water and two tablespoons of olive oil until the dough forms a ball.
- Leave to rise until the volume of the dough is doubled (1 hour). Roll out the dough into the desired shape.

Pancake batter (16 thin pancakes)

- Into the bowl, fitted with the knife, put 2 eggs, 1 tablespoon of oil, 15 g of sugar, 1/2 litre of milk and 1 tablespoon of orange flower water or spirit of your choice.
- Run the processor with the blender system for 10 seconds, then pour in the flour (200 g) and let the machine run until you obtain a smooth batter.
- Leave to stand for 1 hour.

SAUCES

Mayonnaise

- Into the bowl, fitted with the emulsifier, put 1 egg yolk, 1 tablespoon of mustard, 1 teaspoon of vinegar, salt and pepper. Run the processor for 10 seconds.
- Pour 250 ml of oil in a thin stream through the feed tube on the lid **(b2)** (with the processor running) for 1 min 30.

Tartare sauce

- Into the bowl, fitted with the blade, put the mayonnaise and chop in 100 g of gherkins, a small onion, 1 bunch of herbs (chervil, chives, parsley and tarragon) and 2 tablespoons of capers for 40 seconds.

Cocktail sauce

- Into the bowl, fitted with the emulsifier, mix into the mayonnaise 1 tablespoon of tube tomato purée, a few drops of hot red pimento sauce, a dash of Worcester sauce and run the processor for 20 seconds.

SOUP

Cream of leek soup (serves 4)

- Peel 150 g of leeks and cut then into chunks. Place the cut leeks in the bowl fitted with the metal blade and chop for 20 seconds. Melt 20 g of butter in a saucepan and add the chopped leeks. Stir, cover and braise for 15 minutes.
- Peel 150 g of potatoes. Cut into large chunks and add to the leeks.Add salt, pepper, and nutmeg, then add 1/2 litre of water and 100 ml of milk.
- Leave to cook for 30 minutes. After cooking, pour into the bowl, fitted with the blade, then liquidise for 40 seconds with the blender system.

Carrot soup with cumin:
Ingredients:
- 280 g carrots, cut into cube of 15 mm x 15 mm
- 420 ml of water
- 1 teaspoon cumin
- Salt and pepper

• Put the carrot pieces in the glass jar and add the water. Mix in max speed for 2 minutes maximum. Turn off the appliance. Pour the mixture into a saucepan, add the cumin and cook for about 30 min. You can add water during cooking for a thinner soup. Salt and pepper according your taste.

VEGETABLES

Gratin dauphinois (serves 4)
• In the processor, fitted with the drive **(c)** and the disc **A**, grate 70 g of gruyere cheese. Set aside. Peel 700 g of potatoes and slice them into the processor bowl, fitted with the drive **(c)** and the disc **D**.
• Arrange the slices of potato in a gratin dish, which has been buttered and rubbed with a clove of garlic.
• Into the bowl, fitted with the blade, put 2 egg yolks, 200 ml of milk, 150 ml of single cream, salt, pepper and grated nutmeg. Liquidise for 1 minute.
• Pour this mixture over the potatoes.
• Sprinkle with grated gruyere and a few knobs of butter.
• Put in the oven at 210°C (425°F/ gas mark 7) for 1 hour.

COCKTAIL

Raspberry milk shake (serves 2)
• 1/2 litre of full cream milk, 150 g of raspberries, 1/2 yoghurt, 30 g of granulated sugar.
• Place all the ingredients in the bowl fitted with the blade, put the blender system in place and lock the lid.
• Mix for 20 seconds.

DESSERTS

Yoghurt gateau (serves 6 to 8)
• 1 pot of plain yoghurt (use as measure), 2 pots of granulated sugar, 3 pots of flour, 1/2 pot of oil, 3 eggs, 1 sachet of yeast.
• Put all the ingredients into the bowl fitted with the blade.
• Run the processor for 2 minutes.The mixture should be nice and smooth.
• Pour the mixture into a sandwich tin and put in the oven at 180°C (400°F/gas mark 6) for 50 minutes.

Pound cake (serves 4 to 6)
• Into the bowl, fitted with the blade, put 150 g of flour, 1/2 sachet of yeast, 150 g of butter and 3 eggs.
• Run the processor for 2 minutes. Pour into a buttered and floured cake tin.
• Cook in the oven at 180°C (400°F/gas mark 6) for 55 minutes.

Crème chantilly (serves 6 to 8)
• 250 ml of well chilled whipping cream, 50 g of icing sugar.
• Into the bowl fitted with the emulsifier, put the cream and the icing sugar. Lock the lid. Run the processor for 1 minute.

Whipped egg whites
• Into the bowl, fitted with the emulsifier, put 2 to 4 egg whites and a pinch of salt. Lock the cover.
• Run the processor until the whites stand in peaks. Remember to leave the pusher out of the feed tube so that the egg whites can be aerated.

BESCHREIBUNG

a Motorblock
- **a1** Geschwindigkeitsregler: „Pulse"-Funktion (Intervallbetrieb) - „0" - „1" - „2"
- **a2** Deckelöffnung mit Druckknopf

b Rührschüsselset
- **b1** Stopfer mit Dosierfunktion
- **b2** Deckel mit Einfüllstutzen
- **b3** Schüssel

c Universal Mitnehmer
d Edelstahl-Zerkleinerungsmesser
e Emulgierscheibe
f Gemüseschneideinsätze
- **A** fein Raspeln
- **D** fein Schneiden
- **C** Grobreibe (*je nach Modell)
- **H** Grobhobel (*je nach Modell)
- **E** Chipsschneider (*je nach Modell)
- **G** Kartoffelreibe (*je nach Modell)

g Halterung für Schneideinsätze
h Standmixerzubehör

DE

Wir danken Ihnen, dass Sie sich zum Kauf dieses Gerätes entschlossen haben, das ausschließlich der Zubereitung von Speisen sowie dem haushaltsüblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen dient.

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

ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie diese vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie sorgfältig auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie die Zubehörteile aus ihrer Verpackung und reinigen Sie sie mit Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Die Messer und Scheiben sind extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Stellen Sie den Motorblock **(a)** auf eine gerade, saubere und trockene Fläche und schließen Sie Ihr Gerät an die Steckdose an.
- Das Standmixerzubehör ist nur für flüssige Zubereitungen vorgesehen (ausschließlich zum Mixen).

GEBRAUCH

Die Nummerierung der Absätze entspricht der Nummerierung der Abbildungen.
Mit Ihrer Küchenmaschine können Sie Lebensmittel mit einem Gewicht von maximal 150 bis 800 Gramm zubereiten - Fassungsvermögen der Schüssel: 1,5 Liter.

- Setzen Sie die Schüssel **(b3)** auf den Sockel der Küchenmaschine, dann drehen Sie sie bis zum Anschlag.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör ein.
- Setzen Sie den Deckel **(b2)** auf die Schüssel **(b3)** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er durch ein hörbares Klicken einrastet.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.
- Verwendung des Geschwindigkeitsreglers **(a1)**:
  - **Pulse:** für eine bessere Kontrolle und eine gleichmäßigere Zubereitung bei manchen Rezepten.
  - **Dauerbetrieb:** stellen Sie ihn auf „**1**" (langsam) oder „**2**" (schnell).
  - **Stopp:** zum Ausschalten stellen Sie ihn auf „**0**" zurück.

- Entriegelung des Deckels: Drücken Sie auf den Druckknopf zur Deckelöffnung **(a2)**, um den Deckel **(b2)** automatisch zu entriegeln und nehmen Sie ihn anschließend ab.

1/ KNETEN / MISCHEN / ZERKLEINERN

Stecken Sie das Metallmesser **(d) (Messerschutz abnehmen)** auf den Mitnehmer **(c)** und drehen Sie es bis es einrastet.

- Setzen Sie das Ganze auf die Mittelachse der Schüssel **(b3)**.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel **(b3)**.
- Setzen Sie den Deckel **(b2)** auf die Schüssel **(b3)** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er durch ein hörbares Klicken einrastet.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Zubereitungen

- **Mischen**
  Auf Stufe 2 können 800 g leichte Teige (Biskuit, Eischwerkuchen) in ca. 1-2 Minuten zubereitet werden.
- **Kneten**
  Auf Stufe 2 können in 30 Sekunden maximal 600 g schwere Teige (Mürbeteig, Brotteig) geknetet werden.
  Achtung: Schalten Sie das Gerät aus, sobald Sie die Bildung eines Teigklumpens feststellen.
- **Zerkleinern**
  Auf Stufe 2 können Sie in 15 bis 20 Sekunden 150 bis 300 g Lebensmittel zerkleinern: harte Zutaten (Käse, Trockenfrüchte), Hartgemüse (Karotten, Sellerie usw.), Weichgemüse (Zwiebel, Spinat usw.), rohes und gegartes Fleisch (in Würfel geschnitten, ohne Knochen und Nervenfasern), Fisch roh oder gegart. Zerkleinern Sie keine zu harten Produkte (Eis, Zucker) oder Produkte, die fein gemahlen werden müssen (Getreide, Kaffee).

2/ MIXEN

- Stecken Sie das Metallmesser **(d) (Messerschutz abnehmen)** auf den Mitnehmer **(c)** und drehen Sie es, bis es einrastet.
- Stellen Sie das Standmixerzubehör **(h)** auf den Mitnehmer **(c)**.
- Geben Sie dann die Zutaten in die Schüssel **(b3)**.
- Setzen Sie den Deckel **(b2)** auf die Schüssel **(b3)** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er durch ein hörbares Klicken einrastet.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Zubereitungen

- Auf Stufe 2 können maximal 0,7 Liter klare oder gebundene Suppen, Getränke, Pfannkuchen oder Waffelteig zubereitet werden.

Achtung

- Gießen Sie niemals heiße Flüssigkeiten in die Schüssel **(b3)**.
- Maximale Betriebszeit: 2 Minuten.

3/ SCHLAGEN / EMULGIEREN / VERQUIRLEN

- Stecken Sie die Emulgierscheibe **(e)** auf den Mitnehmer **(c)** und drehen Sie sie, bis sie einrastet.
- Setzen Sie das Ganze auf die Mittelachse der Schüssel **(b3)**.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel **(b3)**.
- Setzen Sie den Deckel **(b2)** auf die Schüssel **(b3)** und drehen Sie ihn nach rechts, bis er durch ein hörbares Klicken einrastet.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Zubereitungen

- Auf Stufe 2 können 1 bis 4 Eiweiß und bis zu 0,2 Liter Sahne zubereitet werden.

Achtung
- Verwenden Sie die Emulgierscheibe **(e)** weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mischen von leichten Teigen.
- Verwenden Sie niemals das Standmixerzubehör **(h)** gemeinsam mit der Emulgierscheibe **(e)**. Maximale Betriebszeit: 4 Minuten.

4/ RASPELN / SCHNEIDEN:

- Setzen Sie den gewünschten Schneideinsatz **(f)** in die dafür vorgesehene Halterung **(g)**, führen Sie die Achse des Mitnehmers **(c)** so weit wie möglich durch den Schneideinsatz **(f)** und verriegeln Sie das Ganze, bevor Sie es auf den Antrieb des Motorblocks **(a)** stellen.
- Setzen Sie das Ganze auf die Mittelachse der Schüssel **(b3)**.
- Setzen Sie den Deckel **(b2)** auf die Schüssel **(b3)** und drehen Sie ihn nach rechts, bis er durch ein hörbares Klicken einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Deckels **(b2)** und schieben Sie sie mit dem Stopfer **(b1)** hinein, verwenden Sie dazu niemals Ihre Finger oder sonstige Utensilien.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Zubereitungen
- Raspeleinsatz **A** (fein Raspeln)
- Schneideinsatz **D** (fein Schneiden)
- Scheibe **C** (Grobreibe) (*je nach Modell)
- Scheibe **H** (Grobhobel) (*je nach Modell)
- Scheibe **E** (Chipsschneider) (*je nach Modell)
- Scheibe **G** (Kartoffelreibe) (*je nach Modell)

Funktion Raspeln: Karotten, Hartkäse, Sellerie....auf Stufe 2.
Funktion Schneiden: Kartoffeln für Gratins, Karotten, Gurken...auf Stufe 1.
Chipsschneiderfunktion: Kartoffeln auf Stufe 1.
Bereiten Sie maximal 500 g Zutaten auf einmal zu (keine Fleisch- oder Wurstwaren) und höchstens 2 Minuten laufen lassen.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose. Die Klingen der Zubehörteile sind extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Für eine einfachere Reinigung spülen Sie die Zubehörteile sofort nach deren Verwendung ab.
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile ab: Sie sind allesamt spülmaschinenfest oder können unter fließendem Wasser gereinigt werden, mit Ausnahme des Motorblocks **(a)**. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metallteilen.

Tipp
Bei Verfärbungen der Zubehörteile durch Nahrungsmittel (Karotten, Orangen,...) reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

- Prüfen Sie zuerst den Anschluss, dann: ob die Schüssel **(b3)** richtig aufgesetzt ist, ob der Deckel **(b2)** richtig verriegelt ist, ob die Zubehörteile richtig eingesetzt sind, ob der Geschwindigkeitsregler **(a1)** richtig eingestellt ist. Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, kann Ihr Gerät nicht funktionieren. Sie haben diese Anweisungen genau befolgt und Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler oder an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

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

- **C/H**: Grob Raspeln / grob Schneiden
- **E**: Pommes-frites-Schneider
- **G**: Kartoffelreibe
- Mahlzubehör

REZEPTE

TEIGE **(1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen)**

Mürbeteig für pikante Beläge (für eine Backform mit Ø 28 cm)

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetztem Messer 200 g Mehl, 100 g Butter und eine Prise Salz.
- Schalten Sie das Gerät 10 Sekunden ein, geben Sie dann 5 ml Wasser durch den Einfüllstutzen des Deckels **(b2)** bei laufendem Betrieb dazu.
- Lassen Sie das Gerät laufen, bis sich ein schöner Teigklumpen bildet.

Mürbeteig für süße Beläge (für eine Backform mit Ø 28 cm)

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetztem Messer 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, eine Prise Salz, 1TL Vanillepulver und 125 g weiche Butter.
- Lassen Sie das Gerät 30 bis 40 Sekunden laufen, bis sich ein Teigklumpen bildet.

Pizzateig (für 1 Pizza)

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetztem Messer 150 g Mehl, 1/2 Päckchen Backhefe und eine Prise Salz.
- Schalten Sie das Gerät 10 Sekunden ein und geben Sie dann 90 ml lauwarmes Wasser und 2 EL Olivenöl dazu, bis sich ein schöner Teigklumpen bildet.
- Lassen Sie den Teig gehen, bis er ungefähr doppelt so groß ist (1 Stunde). Je nach Verwendung ausrollen und formen.

Pfannkuchenteig (16 dünne Pfannkuchen)

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetztem Messer 2 Eier, 1 EL öl, 15 g Zucker, 0,5 Liter Milch und 1 EL Orangenaroma oder Alkohol.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Standmixerzubehör 10 Sekunden ein, geben Sie dann Mehl (200 g) dazu und lassen Sie es laufen, bis Sie eine glatte Masse erhalten.
- 1 Stunde ruhen lassen.

SAUCEN

Mayonnaise

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetzter Emulgierscheibe 1 Eigelb, 1 EL Senf, 1 TL Essig, Salz und Pfeffer. Schalten Sie das Gerät 10 Sekunden ein.
- Lassen Sie 25 ml öl über eine Dauer von 1 1/2 Minuten durch den Einfüllstutzen des Deckels **(b2)** einlaufen (bei laufendem Betrieb).

Tatar

- Zerkleinern Sie in der Schüssel mit eingesetztem Messer und der Mayonnaise 100 g Gewürzgurken und 1 kleine Zwiebel, hacken Sie 1 Bund Kräuter (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Estragon) und 2 EL Kapern über eine Dauer von 40 Sekunden.

Cocktailsauce

- Mischen Sie in der Schüssel mit eingesetzter Emulgierscheibe die Mayonnaise mit 1 EL Tomatensauce aus der Tube, einigen Tropfen Chilisauce und ein paar Spritzern Worcestershire über eine Dauer von 20 Sekunden.

SUPPE

Lauchcremesuppe (4 Personen)

- Schälen Sie 150 g Lauch und schneiden Sie ihn in Stücke. Geben Sie die Lauchstücke in die Schüssel mit eingesetztem Metallmesser und hacken Sie ihn 20 Sekunden. Zerlassen Sie 20 g Butter in einem Topf und geben Sie den gehackten Lauch dazu. Diese Mischung dann umrühren, zudecken und 15 Minuten dünsten lassen.
- Schälen Sie 150 g Kartoffeln. Schneiden Sie sie in große Würfel und geben Sie sie zum Lauch dazu. Das ganze dann Salzen, Pfeffern, eine Muskatnuss dazugeben und 0,5 Liter Wasser und 10 ml Milch eingießen.
- 30 Minuten köcheln lassen.Nach dem Kochen geben Sie das Ganze in die Schüssel mit eingesetztem Messer. Mixen Sie alles 40 Sekunden lang mit dem Standmixerzubehör.

Möhrensuppe mit Kreuzkümmel:

Zutaten:

- 280 g Möhren in Würfel mit 15 mm x 15 mm geschnitten
- 420 ml Wasser
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

- Möhrenstücke in das Glasgefäß geben und Wasser hinzufügen. Auf höchster Stufe maximal 2 Minuten lang mixen. Gerät ausschalten. Mischung in einen Topf gießen, Kreuzkümmel hinzugeben und etwa 30 Minuten lang kochen lassen. Damit die Suppe dünner wird, kann beim Kochen Wasser hinzugefügt werden. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

GEMÜSE

Kartoffelgratin (4 Personen)

- Reiben Sie in der Schüssel mit eingesetztem Mitnehmer **(c)** und Schneideinsatz **A** 70 g Hartkäse. Stellen Sie ihn dann zur Seite. Schälen Sie 700 g Kartoffeln und schneiden Sie diese in der Schüssel mit eingesetztem Mitnehmer **(c)** und Schneideinsatz **D**.
- Legen Sie eine gefettete und mit Knoblauch eingeriebene Auflaufform mit den Kartoffelscheiben aus.
- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetztem Messer 2 Eigelb, 20 ml Milch, 15 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss. Mixen Sie alles 1 Minute lang.
- Gießen Sie diese Mischung über die Kartoffeln.
- Streuen Sie den geriebenen Hartkäse und Butterflöckchen darüber.
- Backen Sie den Auflauf 1 Stunde bei 210°C.

COCKTAIL

Himbeer-Milchshake (2 Personen)

- 0,5 Liter Vollmilch, 150 g Himbeeren, 1/2 Joghurt, 30 g Puderzucker.
- Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel mit eingesetztem Messer, ordnen Sie das Standmixerzubehör an und verriegeln Sie den Deckel.
- Mischen Sie alles 20 Sekunden.

DESSERTS

Joghurtkuchen (6 - 8 Personen)

- 1 Becher Joghurt natur (dient als Messbecher), 2 Becher Puderzucker, 3 Becher Mehl, 1/2 Becher öl, 3 Eier, 1 Päckchen Hefe.
- Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel mit eingesetztem Messer.
- Schalten Sie 2 Minuten lang ein. Die Teigmasse muss schön glatt sein.
- Geben Sie die Masse in eine Kuchenform und backen Sie sie bei 180°C über eine Dauer von 50 Minuten.

Eischwerkuchen (4 - 6 Personen)

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetztem Messer 150 g Mehl, 1/2 Päckchen Hefe, 150 g Zucker, 150 g Butter und 3 Eier.
- Schalten Sie 2 Minuten lang ein. Geben Sie die Masse in eine gefettete und gestaubte Kastenform.
- Bei 180°C über eine Dauer von 55 Minuten backen.

Schlagsahne (6 - 8 Personen)

- 25 ml gut gekühlte flüssige Sahne, 50 g Puderzucker.
- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetzter Emulgierscheibe die Sahne und den Puderzucker, dann verriegeln Sie den Deckel. Schalten Sie das Gerät 1 Minute lang ein.

Eischnee

- Geben Sie in die Schüssel mit eingesetzter Emulgierscheibe 2 bis 4 Eiweiß und 1 Prise Salz, dann verriegeln Sie den Deckel.
- Lassen Sie das Gerät laufen, bis Sie einen festen Eischnee erhalten. Achtung! Der Stopfer darf nicht in den Einfüllstutzen gegeben werden, damit das Eiweiß ausreichend Luft hat.

BESCHRIJVING

a Motorblok
- **a1** Snelheidskeuzeschakelaar: "pulse" stand (onderbroken werking) – "0" – "1" – "2"
- **a2** Knop om deksel te openen

b Assemblage van de mengkom
- **b1** Aandrukstop met maataanduiding
- **b2** Deksel met vulschacht
- **b3** Mengkom

c Aandrijving
d Roestvrijstalen mes
e Emulgeerschijf
f Groenteschijven
- **A** Fijn raspen
- **D** Dun snijden
- **C** Grove rasp (*afhankelijk van model)
- **H** Grove schijfjessnijder (*afhankelijk van model)
- **E** Frietsnijder (*afhankelijk van model)
- **G** Aardappelrasp (*afhankelijk van model)

g Schijfhouder
h Blendersysteem

NL

Hartelijk dank voor uw keuze voor dit apparaat. Het is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

De bijgeleverde accessoires van het zojuist door u aangekochte model worden op het etiket boven op de verpakking weergegeven.

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal de accessoires uit de verpakking en was ze af met water met afwasmiddel. Spoel ze af en droog ze goed af.
- Het mes en de schijven zijn uiterst scherp; hanteer ze voorzichtig.
- Plaats het motorblok **(a)** op een vlakke, schone en droge ondergrond en steek de stekker in het stopcontact.
- Het blendersysteem dient te worden gebruikt voor vloeibare bereidingen (alleen om te pureren).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De paragraafnummers komen overeen met de nummers in de diagrammen.
De keukenmachine kan worden gebruikt voor het bereiden van 150 tot 800 gram voedsel - Volume van de mengkom: 1,5 liter.

- Zet de mengkom **(b3)** op het voetstuk van de keukenmachine en draai hem vast.
- Plaats de gewenste accessoire.
- Doe het deksel **(b2)** op de mengkom **(b3)** en draai de mengkom linksom totdat u een klik hoort
- Start het apparaat.
- Gebruik van de snelheidskeuzeschakelaar **(a1)**:
  - **Pulse:** voor een betere controle over het mengen van bepaalde bereidingen.
  - **Continuwerking:** draai de selectieknop op stand "**1**" (langzaam) of "**2**" (snel).
  - **Stoppen:** om te stoppen draait u de selectieknop op stand "**0**".

• Deksel ontgrendelen: druk op de knop **(a2)** om het vergrendelingslipje op het deksel automatisch te ontgrendelen **(b2)** en til vervolgens het deksel van het apparaat.

1/ KNEDEN / MENGEN / HAKKEN

Zet het metalen mes **(d) (verwijder de mesbeschermer)** op de aandrijving **(c)** en draai het vast.
• Plaats het geheel op de centrale as van de mengkom **(b3)**.
• Doe de ingrediënten in de kom **(b3)**.
• Doe het deksel **(b2)** op de mengkom **(b3)** en draai de mengkom linksom totdat u een klik hoort.
• Start het apparaat.

Bereidingen

• **Mengen**
U kunt 800 g licht beslag (koekjes, roombotercake) mengen in 1,5 min. tot 2 min. 20 sec. op snelheid 2.
• **Kneden**
U kunt tot 600 g zwaar deeg (zanddeeg, korstdeeg, brood) kneden in 30 seconden op snelheid 2.
Waarschuwing: Stop het apparaat zodra u ziet dat het deeg een bal vormt.
• **Hakken**
U kunt in 15 tot 20 seconden 150 tot 300 g voedsel hakken op snelheid 2: harde producten (kaas, gedroogde vruchten), harde groenten (wortels, selderij, enz.), zachte groenten (ui, spinazie, enz.), rauw en gebraden vlees (zonder botten en zenuwen en in stukjes gesneden), rauwe of gebakken vis. Hak geen producten die te hard zijn (ijs, suiker) of die fijn moeten worden gemalen (tarwe, koffie).

2/ PUREREN

• Zet het metalen mes **(d) (verwijder de mesbeschermer)** op de aandrijving **(c)** en draai het vast.
• Zet het blendersysteem **(h)** op de aandrijving **(c)**.
• Doe vervolgens de ingrediënten in de mengkom **(b3)**.
• Doe het deksel **(b2)** op de mengkom **(b3)** en draai de mengkom linksom totdat u een klik hoort.
• Start het apparaat.

Bereidingen

• U kunt tot 0,7 liter soep, dranken, pannenkoeken- of wafelbeslag maken op snelheid 2.

Waarschuwing

• Giet nooit kokende vloeistoffen in de mengkom **(b3)**.
• Maximale gebruikstijd: 2 minuten

3/ KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

• Zet de emulgeerschijf **(e)** op de aandrijving **(c)** en draai hem vast.
• Plaats het geheel op de centrale as van de mengkom **(b3)**.
• Doe de ingrediënten in de kom **(b3)**.
• Zet het deksel **(b2)** op de mengkom **(b3)** en draai de mengkom naar rechts totdat u een klik hoort.
• Start het apparaat.

Bereidingen

• U kunt 1 tot 4 eiwitten en tot 0,2 liter verse slagroom bereiden op snelheid 2.

Waarschuwing

• Gebruik de emulgator **(e)** nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.
• Gebruik het blendersysteem **(h)** nooit samen met de emulgator **(e)**. Maximale gebruikstijd: 4 minuten.

4/ RASPEN / SNIJDEN

• Plaats de geselecteerde schijf **(f)** in de schijfhouder **(g)**, en plaats de aandrijfas **(c)** zo ver mogelijk in de schijf **(f)**; vergrendel de montage en plaats deze op de aansluiting van het motorblok **(a)**.

- Plaats het geheel op de centrale as van de mengkom **(b3)**.
- Zet het deksel **(b2)** op de mengkom **(b3)** en draai de mengkom naar rechts totdat u een klik hoort.
- Plaats het voedsel in de vulschacht van het deksel **(b2)** en druk het met de aandrukstop **(b1)** naar beneden. Gebruik hiervoor nooit uw vingers of een ander voorwerp.
- Start het apparaat.

Bereidingen

- Schijf **A** (fijn raspen).
- Schijf **D** (dun snijden).
- Schijf **C** (grove rasp) (*afhankelijk van model)
- Schijf **H** (grove schijfjessnijder) (*afhankelijk van model)
- Schijf **E** (frietsnijder) (*afhankelijk van model)
- Schijf **G** (aardappelrasp) (*afhankelijk van model)

Raspfunctie: wortels, Gruyèrekaas, selderij, enz. op snelheid 2.
Snijfunctie: aardappels voor dauphine aardappelen, wortels, komkommer, enz. op snelheid 1.
Functie van frietsnijder: aardappelen in snelheid 1.
Bereid niet meer dan 500 g voedsel tegelijkertijd (geen vlees- of worstproducten) gedurende maximum 2 minuten.

REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact: De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Hanteer ze voorzichtig.
- Spoel de accessoires meteen na gebruik af om ze makkelijker te kunnen reinigen.
- Was de accessoires af, spoel ze af en droog ze af: u kunt ze in de vaatwasser of onder de kraan wassen, met uitzondering van het motorblok **(a)**. Veeg het motorblok schoon met een vochtige spons.
- Gebruik hiervoor geen schuursponsjes of voorwerpen met metalen delen.

Tip
Als de accessoires zijn verkleurd door voedingsmiddelen (wortel, sinaasappel, enz.), kunt u ze schoonvegen met een doekje gedrenkt in slaolie en ze vervolgens op de gewone manier reinigen.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

- Controleer eerst of het apparaat juist is aangesloten, en ga daarna na of de mengkom **(b3)** juist is geplaatst, dat het deksel **(b2)** goed is afgesloten, dat de accessoires juist zijn gemonteerd en dat de snelheidskeuzeschakelaar **(a1)** op de juiste stand staat. Als deze instructies niet worden opgevolgd, zal het apparaat niet werken.

U hebt al deze voorschriften opgevolgd en uw apparaat werkt nog steeds niet? Neem in dit geval contact op met het verkooppunt of een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat uitbreiden en bij uw winkelier of een erkend servicecentrum de volgende accessoires kopen:

- **C/H**: grof raspen / dik snijden
- **E**: fritessnijder
- **G**: aardappelrasp
- maler

DEEG (1 uur in de koelkast laten staan)

Korstdeeg (Voor een deegvorm met een diameter van 28 cm)

- Plaats het mes in de mengkom en doe 200 g bloem, 100 g boter en een snufje zout in de mengkom.
- Laat de keukenmachine 10 seconden draaien en voeg dan 50 ml water toe via de vulschacht **(b2)**, terwijl het apparaat draait.
- Laat het apparaat draaien totdat het deeg een bal vormt.

Zanddeeg (Voor een deegvorm met een diameter van 28 cm)

- Plaats het mes in de mengkom, en doe 250 g bloem, 125 g suiker, 1 ei, een snufje zout, een theelepel vanillepoeder en 125 g zachte boter in de mengkom.
- Laat het apparaat 30 tot 40 seconden draaien totdat het deeg een bal vormt.

Pizzadeeg (Voor één pizza)

- Plaats het mes in de mengkom en doe 150 g bloem, 1/2 zakje bakkersgist en een snufje zout in de mengkom.
- Laat de keukenmachine 10 seconden draaien en voeg dan 90 g lauwwarm water en twee eetlepels olijfolie toe totdat het deeg een bal vormt.
- Laat het deeg rijzen totdat het tweemaal zo groot is geworden (1 uur). Rol het deeg uit tot de gewenste vorm.

Pannenkoekenbeslag (16 dunne pannenkoeken)

- Plaats het mes in de mengkom en doe 2 eieren, 1 eetlepel olie, 15 g suiker, 1/2 liter melk en 1 eetlepel oranjebloesemwater of sterke drank naar keuze in de mengkom.
- Laat de keukenmachine met het blendersysteem 10 seconden draaien en voeg dan de bloem (200 g) toe en laat het apparaat draaien tot het beslag glad is.
- Laat het beslag 1 uur rusten.

SAUZEN

Mayonaise

- Plaats de emulgator in de mengkom en doe 1 eigeel, 1 eetlepel mosterd, 1 theelepel azijn en zout en peper in de mengkom. Laat de keukenmachine 10 seconden draaien.
- Giet in 1,5 minuut tijd 250 ml olie in een dun straaltje door de vulschacht in het deksel **(b2)** (terwijl de keukenmachine draait).

Saus van mayonaise, augurken en kappertjes (tartare sauce)

- Plaats het mes in de mengkom en doe de mayonaise samen met 100 g augurk, een klein uitje, 1 bosje gemengde kruiden (kervel, bieslook, peterselie en dragon) en 2 eetlepels kappertjes in de mengkom en meng dit 40 seconden.

Cocktailsaus

- Plaats de emulgator in de mengkom en meng hierin de mayonaise met 1 eetlepel tomatenpuree uit een tube, enkele druppels hete pimentsaus en een scheutje Worcestershiresaus gedurende 20 seconden.

SOEP

Romige preisoep (voor 4 personen)

- Maak 150 prei schoon en snijd het in dikke ringen. Plaats het mes in de mengkom, doe de prei in de mengkom en hak deze gedurende 20 seconden. Smelt 20 g boter in een pan en voeg de gesneden prei toe. Roer de prei, doe het deksel op de pan en laat de prei 15 minuten smoren.
- Schil 150 g aardappels. Snijd de aardappels in grote stukken en voeg deze toe aan de prei. Breng het mengsel op smaak met zout, peper, en nootmuskaat en voeg vervolgens 1/2 liter water en 100 ml melk toe.
- Laat de soep 30 minuten koken. Nadat de soep heeft gekookt, plaatst u het mes in de mengkom, giet u de soep in de mengkom en pureert u de soep 40 seconden met het blendersysteem.

Wortelsoep met komijn:
Ingrediënten:
- 280 g wortelen, in stukjes van 15 mm x 15 mm gesneden
- 420 ml water
- 1 theelepel komijn
- Zout en peper

• Doe de stukjes wortel in de glazen kan en voeg het water toe. Meng gedurende maximum 2 minuten op de maximum snelheid. Schakel het apparaat uit. Giet het mengsel in een sauspan, voeg de komijn toe en laat circa 30 minuten koken. Tijdens het koken kunt u water toevoegen om een dunnere soep te krijgen. Voeg zout en peper naar believen toe.

GROENTEN

Dauphine aardappelen (voor 4 personen)
• Plaats de aandrijving **(c)** en schijf **A** in de keukenmachine en rasp 70 g Gruyèrekaas. Zet dit even apart. Schil 700 g aardappels en snijd ze in de mengkom waarin de aandrijving **(c)** en schijf **D** is geplaatst.
• Vet de ovenschaal in met boter en wrijf hem vervolgens in met een teentje knoflook. Rangschik daarna de plakjes aardappels in de ovenschaal.
• Plaats het mes in de mengkom en doe 2 eigelen, 200 ml melk, 150 ml slagroom, zout, peper en nootmuskaat in de mengkom. Pureer dit 1 minuut.
• Giet het mengsel over de aardappel.
• Strooi de geraspte Gruyèrekaas erover en voeg hier en daar een klein klontje boter toe.
• Bak de aardappels 1 uur in de oven op 210°C.

COCKTAIL

Frambozenmilkshake (voor 2 personen)
• 1/2 liter volle melk, 150 g frambozen, 1/2 yoghurt, 30 g kristalsuiker.
• Plaats het mes in de mengkom, doe alle ingrediënten in de mengkom, zet het blendersysteem op de kom en sluit het deksel af.
• Meng dit gedurende 20 seconden.

NAGERECHTEN

Yoghurttaart (voor 6 tot 8 porties)
• 1 bakje gewone yoghurt (gebruiken als maateenheid), 2 bakjes kristalsuiker, 3 bakjes bloem, 1/2 bakje olie, 3 eieren, 1 zakje gist.
• Plaats het mes in de mengkom en voeg alle ingrediënten toe.
• Laat de keukenmachine 2 minuten draaien. Het beslag moet mooi glad zijn.
• Giet het beslag in een taartbodem en bak het 50 minuten in de oven op 180°C.

Roombotercake (4 tot 6 porties)
• Plaats het mes in de mengkom en voeg 150 g bloem, 1/2 zakje gist, 150 g boter en 3 eieren toe.
• Laat de keukenmachine 2 minuten draaien. Giet het beslag in een beboterde en bebloemde cakevorm.
• Bak de cake 55 minuten in de oven op 180°C.

Slagroom (6 tot 8 porties)
• 250 ml goed gekoelde slagroom, 50 g poedersuiker.
• Plaats de emulgator in de mengkom en voeg de slagroom en de poedersuiker toe. Sluit het deksel af. Laat de keukenmachine 1 minuut draaien.

Geklopte eiwitten
• Plaats de emulgator in de mengkom en voeg 2 tot 4 eiwitten en een snufje zout toe. Sluit het deksel af.
• Laat de keukenmachine draaien tot de eiwitten pieken vormen. Let op: plaats de aandrukstop niet in de vulschacht, zodat er meer lucht in het eiwit komt.

DESCRIZIONE

a Blocco motore
  a1 Selettore di velocità: posizione “Pulse” (funzionamento intermittente) – “0” – “1” – “2”
  a2 Tasto d’apertura del coperchio
b Gruppo contenitore tritatutto
  b1 Pressino dosatore
  b2 Coperchio con imboccatura
  b3 Contenitore
c Cilindro guida comune
d Coltello tritatutto inox
e Disco emulsionatore
f Taglia-verdure
  A Grattugia fine
  D Affetta fine
  C Grattugia a grana grossa (*a seconda del modello)
  H Affettatore a grana grossa (*a seconda del modello)
  E Taglia-patatine (*a seconda del modello)
  G Grattugia per patate (*a seconda del modello)
g Supporto taglia-verdure
h Blender System

Vi ringraziamo per aver scelto questo apparecchio, progettato esclusivamente per la preparazione di alimenti in ambiente domestico all’interno della vostra abitazione.

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

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

AL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre gli accessori dall’imballaggio e lavarli con acqua e detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare con cura.
- I coltelli e le lame sono estremamente affilati, maneggiare con cautela.
- Posizionare il blocco motore **(a)** su una superficie piana, pulita e asciutta, quindi collegare l’apparecchio.
- Il Blender System deve essere utilizzato per preparati liquidi (unicamente per la funzione Frullatore).

UTILIZZO

La numerazione dei paragrafi corrisponde a quella delle figure.
L’apparecchio consente di preparare al massimo 150-800 grammi - Volume del contenitore: 1,5 litri.
- Posizionare e ruotare il contenitore **(b3)** sulla base dell’apparecchio.
- Montare l’accessorio desiderato.
- Posizionare il coperchio **(b2)** sopra il contenitore **(b3)** e ruotare in senso antiorario fino a udire un “clic”.
- Mettere in funzione l’apparecchio.

- Utilizzo del selettore di velocità **(a1)**:
  – **Pulse:** per un migliore controllo e una migliore omogeneizzazione di determinate preparazioni.
  – **Funzionamento continuo:** ruotarlo fino alla posizione "**1**" (velocità bassa) o "**2**" (velocità alta).
  – **Arresto:** Per arrestare l'apparecchio, riportare il selettore in posizione "**0**".
- Sblocco del coperchio: premere il tasto d'apertura del coperchio **(a2)** per sganciare automaticamente il dispositivo di chiusura del coperchio **(b2)**, quindi sollevare il coperchio.

1/ IMPASTARE / AMALGAMARE / TRITARE

Inserire il coltello in metallo **(d) (rimuovere il proteggi-coltello)** sul cilindro guida **(c)** e ruotarlo fino a bloccarlo.

- Posizionate tutto sull'asse centrale del contenitore **(b3)**.
- Inserire gli ingredienti nel contenitore **(b3)**.
- Posizionare il coperchio **(b2)** sulla ciotola **(b3)** e ruotarlo in senso antiorario fino al "click".
- Mettere in funzione l'apparecchio.

Preparazioni

- **Amalgamare**
  È possibile amalgamare fino a 800 g di pasta leggera (biscotti, torta paradiso) in un tempo compreso tra 1 min. e 30 sec. e 2 min. e 20 sec., alla velocità 2.
- **Impastare**
  È possibile impastare fino a 600 g di pasta pesante (pasta frolla, brisée, per pane) in 30 secondi, alla velocità 2.
  Attenzione: Arrestare l'apparecchio non appena si è formata una palla di pasta.
- **Tritare**
  È possibile tritare da 150 a 300 g di alimenti in 15-20 secondi, alla velocità 2: prodotti solidi (formaggi, frutta secca), verdure dure (carote, sedano...), verdure tenere (cipolle, spinaci...), carni crude e cotte (disossate, snervate e tagliate a cubetti), pesce crudo o cotto.
  Non tritare prodotti eccessivamente duri (ghiaccio, zucchero) o tali da richiedere una macinatura fine (grano, caffè).

2/ FRULLARE

- Inserire il coltello in metallo **(d) (rimuovere il proteggi-coltello)** sul cilindro guida **(c)** e ruotarlo fino a bloccarlo.
- Posizionare il Blender System **(h)** sul cilindro guida **(c)**.
- Inserire gli ingredienti nel contenitore **(b3)**.
- Posizionare il coperchio **(b2)** sopra il contenitore **(b3)** e ruotare in senso antiorario fino a udire un "clic".
- Mettere in funzione l'apparecchio.

Preparazioni

- È possibile preparare fino a 0,7 litri di passati, zuppe, bevande, pastella per crêpe, cialde, alla velocità 2.

Attenzione

- Non versare mai liquidi bollenti all'interno del contenitore **(b3)**.
- Tempo massimo d'utilizzo: 2 minuti.

3/ SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE

- Inserire il disco emulsionatore **(e)** sul cilindro guida **(c)** e ruotarlo fino a bloccarlo.
- Posizionare il tutto sull'asse centrale del contenitore **(b3)**.
- Inserire gli ingredienti nel contenitore **(b3)**.
- Posizionare il coperchio **(b2)** sopra il contenitore **(b3)** e ruotarlo verso destra fino a udire un "clic".
- Mettere in funzione l'apparecchio.

Preparazioni
- È possibile preparare da 1 a 4 albumi e fino a 0,2 litri di panna alla velocità 2.

Attenzione
- Non utilizzare mai il disco emulsionatore **(e)** per impastare paste pesanti o amalgamare paste leggere.
- Non utilizzare il Blender System **(h)** con il disco emulsionatore **(e)**. Tempo massimo d'utilizzo: 4 minuti.

4/ GRATTUGIARE / AFFETTARE:

- Inserire il taglia-verdure scelto **(f)** nell'apposito supporto **(g)**, introdurre a fondo l'asse del cilindro guida **(c)** attraverso il taglia-verdure **(f)**, bloccare e posizionare il tutto sull'uscita del blocco motore **(a)**.
- Posizionare il tutto sull'asse centrale del contenitore **(b3)**.
- Posizionare il coperchio **(b2)** sopra il contenitore **(b3)** e ruotarlo verso destra fino a udire un "clic".
- Inserire gli alimenti nell'imboccatura del coperchio **(b2)** e guidarli con l'apposito pressino **(b1)**, evitando di utilizzare le dita o altri utensili.
- Mettere in funzione l'apparecchio.

Preparazioni
- Taglia-verdure **A** (grattugia fine).
- Taglia-verdure **D** (affetta fine).
- Disco **C** (grattugia a grana grossa) (*a seconda del modello)
- Disco **H** (affettatore a grana grossa) (*a seconda del modello)
- Disco **E** (taglia-patatine) (*a seconda del modello)
- Disco **G** (grattugia per patate) (*a seconda del modello)

Funzione grattugia: carote, gruviera, sedano…alla velocità 2.
Funzione affetta: patate per piatti gratinati, carote, cetrioli… alla velocità 1.
Funzione taglia-patatine: patate a velocità 1.
Preparare un massimo di 500 g di alimenti contemporaneamente (esclusi carne e salumi), per 2 minuti consecutivi al massimo.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio. Le lame degli accessori sono estremamente affilate, maneggiare con cautela.
- Per una pulizia più agevole, risciacquare gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori: sono tutti lavabili in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente ad eccezione del blocco motore **(a)** per il quale è opportuno servirsi di una spugna umida.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.

I nostri consigli
Nel caso in cui gli accessori si colorassero con gli alimenti (carote, arance…), strofinarli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavarli normalmente.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- Verificare prima di tutto il collegamento elettrico, poi: che il contenitore **(b3)** sia correttamente posizionato, che il coperchio **(b2)** sia ben chiuso, che gli accessori siano correttamente montati, che il selettore di velocità **(a1)** sia nella posizione corretta. L'apparecchio non potrà funzionare nel caso in cui queste istruzioni non fossero rispettate.

Pur avendo rispettato scrupolosamente queste istruzioni, l'apparecchio non funziona? In tal caso è opportuno rivolgersi al proprio rivenditore o a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

ACCESSORI

È possibile personalizzare l'apparecchio acquistando presso il proprio rivenditore di fiducia o presso un centro assistenza autorizzato i seguenti accessori:
- **C/H**: grattugia spesso / affetta spesso
- **E**: taglia patatine
- **G**: grattugia per patate
- accessorio frantumatore

RICETTE

IMPASTI **(lasciare riposare 1 ora in frigorifero)**

Pasta brisée (per uno stampo di 28 cm di Ø)
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare 200 g di farina, 100 g di burro e un pizzico di sale.
- Azionare l'apparecchio per 10 secondi, quindi versare 5 cl d'acqua nell'imboccatura del coperchio **(b2)** con l'apparecchio in funzione.
- Lasciare l'apparecchio in funzione fino a quando la pasta forma una palla omogenea.

Pasta frolla (per uno stampo di 28 cm di Ø)
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare 250 g di farina, 125 g di zucchero, 1 uovo intero, un pizzico di sale, un cucchiaino di vaniglia in polvere e 125 g di burro ammorbidito.
- Azionare l'apparecchio per 30-40 secondi fino alla formazione di una palla.

Pasta per pizza (per una pizza)
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare 150 g di farina, 1/2 bustina di lievito per pane e un pizzico di sale.
- Azionare per 10 secondi quindi versare 90 g di acqua tiepida e 2 cucchiai d'olio d'oliva fino a quando la pasta forma una palla omogenea.
- Lasciar lievitare fino a che la pasta raddoppia il proprio volume (1 ora). Stendere e disporre nello stampo in base all'utilizzo desiderato.

Pastella per crêpe (16 crêpe sottili)
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare 2 uova, 1 cucchiaio d'olio, 15 g di zucchero, 1/2 litro di latte e 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio o di liquore.
- Azionare l'apparecchio provvisto del Blender System per 10 secondi, quindi versare la farina (200 g) e lasciare in funzione fino a ottenere un composto liscio.
- Lasciare riposare per 1 ora.

SALSE

Maionese
- Nel contenitore provvisto del disco emulsionatore, versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe. Azionare l'apparecchio per 10 secondi.
- Versare lentamente 25 cl d'olio nell'imboccatura del coperchio **(b2)** (con l'apparecchio in funzione) per 1 min. e 30 sec.

Tartara
- Nel contenitore provvisto del coltello, unire alla maionese 100 g di cetriolini e 1 cipollina tritati insieme, aromi (cerfoglio, erba cipollina, prezzemolo, dragoncello) e 2 cucchiai di capperi, lasciando in funzione per 40 secondi.

Salsa Cocktail
- Nel contenitore provvisto del disco emulsionatore, aggiungere alla maionese un cucchiaio di concentrato di pomodoro, qualche goccia di salsa piccante e di salsa Worcestershire e lasciare in funzione l'apparecchio per 20 secondi.

ZUPPE

Vellutata di porri (4 persone)

- Mondare 150 g di porri e tagliarli a cubetti. Versare i porri tagliati nel contenitore provvisto di coltello metallico e tritare per 20 secondi. Sciogliere 20 g di burro in una casseruola, aggiungere i porri tritati, mescolare, coprire e portare a cottura per 15 minuti.
- Mondare 150 g di patate. Tagliarle a dadi grossi e aggiungerle ai porri. Salare, pepare, aggiungere la noce moscata, quindi versare 1/2 litro d'acqua e 10 cl di latte.
- Cuocere per 1/2 ora. Dopo la cottura, versare il tutto nel contenitore provvisto del coltello, quindi amalgamare per 40 secondi con il Blender System.

Zuppa di carote con cumino:

Ingredienti:

– 280 g di carote, tagliate a cubetti di 15 mm x 15 mm
– 420 d'acqua
– 1 cucchiaino di cumino (curry)
– Sale e pepe

- Introdurre le carote nel recipiente in vetro e aggiungere l'acqua. Frullare a velocità massima per 2 minuti al max. Spegnere l'apparecchio. Versare il composto in una pentola, aggiungere il cumino e cuocere per circa 30 minuti. È possibile aggiungere acqua durante la cottura per una zuppa più vellutata. Salare e pepare a seconda dei gusti.

VERDURE

Gratin di patate (per 4 persone)

- Nel contenitore provvisto del cilindro guida **(c)** e di taglia-verdura **A**, grattugiare 70 g di groviera. Mettere da parte. Pelare 700 g di patate, tagliarle e versarle nel contenitore provvisto del cilindro guida **(c)** e del taglia-verdura **D**.
- Disporre le fette di patate nel piatto da gratin precedentemente imburrato e strofinato con uno spicchio d'aglio.
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare 2 tuorli d'uovo, 20 cl di latte, 15 cl di panna liquida, sale, pepe e noce moscata grattugiata. Frullare per 1 minuto.
- Versare il composto così ottenuto sulle patate.
- Cospargere con groviera grattugiata e noci di burro.
- Infornare (210 °C) per circa 1 ora.

COCKTAIL

Milk-shake al lampone (2 persone)

- 1/2 litro di latte intero, 150 g di lamponi, 1/2 yogurt, 30 g di zucchero in polvere.
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare tutti gli ingredienti, posizionare il Blender System e chiudere il coperchio.
- Amalgamare per 20 secondi.

DOLCI

Torta allo yogurt (6/8 persone)

- 1 vasetto di yogurt naturale (da utilizzare come misurino), 2 vasetti di zucchero in polvere, 3 vasetti di farina, 1/2 vasetto d'olio, 3 uova, 1 bustina di lievito.
- Versare tutti gli ingredienti all'interno del contenitore provvisto del coltello.
- Azionare l'apparecchio per 2 minuti. La pasta deve risultare omogenea.
- Versare la pasta in uno stampo a cerniera e infornare (180 °C) per 50 minuti.

Torta paradiso (4/6 persone)
- Nel contenitore provvisto del coltello, versare 150 g di farina, 1/2 bustina di lievito, 150 g di zucchero, 150 g di burro e 3 uova.
- Azionare l'apparecchio per 2 minuti. Versare in uno stampo da torta imburrato e infarinato.
- Cuocere in forno (180 °C) per 55 minuti.

Panna montata (6/8 persone)
- 25 cl di panna liquida ben fredda, 50 g di zucchero a velo.
- Nel contenitore provvisto del disco emulsionatore, versare la panna e lo zucchero a velo, quindi chiudere il coperchio. Azionare per 1 minuto.

Albumi montati a neve
- Nel contenitore provvisto del disco emulsionatore, versare 2-4 albumi d'uovo e 1 pizzico di sale, quindi chiudere il coperchio.
- Azionare fino a ottenere un composto ben fermo. Non inserire il pressino nell'imboccatura in modo da garantire la giusta areazione all'interno del contenitore.

DESCRIPCIÓN

a Bloque motor
  a1 Selector de velocidades: posición "Pulse" (marcha intermitente) – "0" – "1" – "2"
  a2 Pulsador para apertura de tapa
b Conjunto de vaso de picadora
  b1 Empujador dosificador
  b2 Tapa con chimenea
  b3 Vaso
c Mecanismo de arrastre normal
d Cuchilla picadora de acero inoxidable
e Disco para emulsionar
f Cilindros para cortar verduras
  A Rallado fino
  D Troceado fino
  C Cuchilla de rallado basto (*en función del modelo)
  H Cuchilla de corte en lonchas gruesas (*en función del modelo)
  E Cuchilla para cortar patatas fritas (*en función del modelo)
  G Cuchillo de rallado para patatas (*en función del modelo)
g Soporte de cilindro
h Sistema batidor

Le agradecemos que haya elegido este aparato diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos y para uso doméstico, en el interior del hogar.

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque los accesorios de su embalaje y límpielos con agua y jabón. Aclare y séquelos bien.
- Las cuchillas y los discos están muy afilados: tenga cuidado al manipularlos.
- Coloque el bloque motor **(a)** sobre una superficie plana, limpia y seca y, después, conecte el aparato.
- El sistema batidor se utiliza para preparaciones líquidas (únicamente con la función Mixer).

USO

La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas.
El robot le permite preparar como máximo entre 150 y 800 gramos - Capacidad del vaso: 1,5 litros.
- Coloque el vaso **(b3)** en la base del robot y gírelo para ajustarlo.
- Coloque el accesorio de su elección.
- Coloque la tapa **(b2)** encima del vaso **(b3)** y gírela en sentido antihorario hasta que oiga un "clic".
- Ponga en marcha el aparato.
- Uso del selector de velocidades **(a1)**:
  – **Pulse:** para mayor control y homogeneización de ciertas preparaciones.
  – **Marcha continua:** gírelo hasta la posición "**1**" (velocidad lenta) o "**2**" (velocidad rápida).
  – **Parada:** para detener el aparato, vuelva a poner el selector en la posición "**0**".
- Desbloqueo de la tapa: presione el pulsador para apertura de la tapa **(a2)** para soltar automáticamente la patilla de bloqueo de la tapa **(b2)** y, después, levante la tapa.

1/ AMASAR / MEZCLAR / PICAR

Encaje la cuchilla metálica **(d) (quite el protector de cuchilla)** en el mecanismo de arrastre **(c)** y gírelo hasta la posición de bloqueo.

- Ponga todo en el eje central del vaso **(b3)**.
- Coloque los ingredientes en el vaso **(b3)**.
- Coloque la tapa **(b2)** en el vaso **(b3)** y gírela en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que oiga un clic.
- Póngalo en marcha.

Preparaciones

- **Mezclar**
  Puede mezclar 800 g de masa ligera (galletas, cuatro cuartos) en un intervalo de 1 min 30 s a 2 min. 20 s, a la velocidad 2.
- **Amasar**
  Puede amasar como máximo 600 g de masa pesada (pastaflora, masa quebrada, masa para pan) en 30 segundos, a la velocidad 2.
  Atención: detenga el aparato en cuanto vea que se ha formado la bola de masa.
- **Picar**
  Puede picar entre 150 y 300 g de alimento en un tiempo de 15 a 20 segundos, a la velocidad 2: alimentos duros (queso, frutos secos), verduras duras (zanahoria, col, etc.), verduras tiernas (cebolla, espinacas, etc.), carne cruda o cocida (deshuesada, sin nervio y cortada en dados), pescado crudo o cocido.
  No pique alimentos demasiado duros (hielo, azúcar) o que necesiten molerse fino (trigo, café).

2/ MEZCLAR

- Encaje la cuchilla metálica **(d) (quite el protector de cuchilla)** en el mecanismo de arrastre **(c)** y gírelo hasta la posición de bloqueo.
- Acople el sistema batidor **(h)** en el mecanismo de arrastre **(c)**.
- Ponga los ingredientes en el vaso **(b3)**.
- Coloque la tapa **(b2)** encima del vaso **(b3)** y gírela en sentido antihorario hasta que oiga un "clic".
- Ponga en marcha el aparato.

Preparaciones

- Puede preparar como máximo 0,7 litros de potajes, sopas, bebidas, masa para crêpes, gofres, a la velocidad 2.

Atención

- No vierta nunca líquidos hirviendo en el vaso **(b3)**.
- Tiempo máximo de uso: 2 minutos.

3/ BATIR / EMULSIONAR / REMOVER

- Encaje el accesorio para emulsionar **(e)** en el mecanismo de arrastre **(c)** y gírelo hasta la posición de bloqueo.
- Acople la unidad en el eje central del vaso **(b3)**.
- Ponga los ingredientes en el vaso **(b3)**.
- Coloque la tapa **(b2)** encima del vaso **(b3)** y gírela hacia la derecha hasta que oiga un "clic".
- Ponga en marcha el aparato.

Preparaciones

- Puede preparar de 1 a 4 claras de huevo y hasta 0,2 litros de nata, a la velocidad 2.

Atención

- Nunca utilice el accesorio para emulsionar **(e)** para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.
- Nunca utilice el sistema batidor **(h)** con el accesorio para emulsionar **(e)**. Tiempo máximo de uso: 4 minutos.

4/ RALLAR / TROCEAR:

- Inserte el cilindro de su elección **(f)** en el soporte de cilindro **(g)**; introduzca hasta el fondo el eje del mecanismo de arrastre **(c)** en el interior del cilindro **(f)** y bloquee el conjunto; después, acople la unidad en la salida del bloque motor **(a)**.
- Coloque el conjunto en el eje central del vaso **(b3)**.
- Coloque la tapa **(b2)** encima del vaso **(b3)** y gírela hacia la derecha hasta que oiga un "clic".
- Introduzca los alimentos por la chimenea de la tapa **(b2)** ayudándolos con el empujador **(b1)**, nunca con los dedos ni con otro utensilio.
- Ponga en marcha el aparato.

Preparaciones

- Cilindro **A** (Rallado fino).
- Cilindro **D** (Troceado fino).
- Tambor **C** para rallado basto (*en función del modelo)
- Tambor **H** para corte en lonchas gruesas (*en función del modelo)
- Tambor **E** para corte de patatas fritas (*en función del modelo)
- Tambor **G** para rallado de patatas (*en función del modelo)

Función de rallado: zanahorias, gruyer, col, etc., a la velocidad 2.
Función de troceado: patatas para gratén delfinés, zanahorias, pepinos, etc., a la velocidad 1.
Función de corte de patatas fritas: introduzca los patatas y seleccione la velocidad 1.
Prepare como máximo 500 g de alimentos a la vez (excluyendo carne y embutidos) y no haga funcionar el aparato de forma continua durante más de 2 minutos.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato. Las hojas de los accesorios están muy afiladas; tenga cuidado al manipularlos.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su uso.
- Lave, aclare y seque todos los accesorios: todos pueden lavarse en el lavavajillas, o bajo el agua corriente, con excepción del bloque motor **(a)**. Páselo con una bayeta húmeda.
- No utilice bayetas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.

Truco
En caso de coloración de los accesorios por la acción de los alimentos (zanahorias, naranjas, etc.) frótelos con un trapo empapado en aceite para uso alimentario y proceda después a la limpieza habitual.

QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

- Verifique en primer lugar la conexión y, después: que el vaso **(b3)** esté acoplado correctamente, que la tapa **(b2)** esté bien bloqueada, que los accesorios estén bien encajados y que el selector de velocidades **(a1)** esté en la posición correcta. Su robot no funcionará si no se siguen estas instrucciones.

Su aparato sigue sin funcionar a pesar de haber seguido cuidadosamente las instrucciones? En tal caso, diríjase a su distribuidor o a un centro oficial (consulte la lista en el folleto "Servicio").

ACCESORIOS

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

- **C/H**: rallado grueso / troceado grueso
- **E**: corte de patata frita
- **G**: rallador para patatas
- accesorio para triturar

RECETAS

MASAS **(Dejar reposar 1 hora en la nevera)**

Masa quebrada (Para un molde de Ø 28 cm)

- Vierta 200 g de harina, 100 g de mantequilla y una pizca de sal en el vaso con la cuchilla instalada.
- Ponga en funcionamiento el robot durante 10 segundos; después, vierta 5 cl de agua por la chimenea de la tapa **(b2)** mientras el aparato sigue funcionando.
- Mantenga el aparato en marcha hasta que se forme una gran bola con la masa.

Pastaflora (Para un molde de Ø 28 cm)

- Vierta en el vaso, con la cuchilla instalada, 250 g de harina, 125 g de azúcar, 1 huevo entero, una pizca de sal, una cucharadita de café de vainilla en polvo y 125 g de mantequilla bien reblandecida.
- Ponga en funcionamiento el robot entre 30 y 40 segundos hasta que se forme una bola.

Masa para pizza (Para una pizza)

- Vierta en el vaso, con la cuchilla instalada, 150 g de harina, 1/2 sobre de levadura para pan y una pizca de sal.
- Ponga el aparato en funcionamiento durante 10 segundos y, después, vierta 90 g de agua templada y 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, hasta que se forme una gran bola con la masa.
- Deje subir la masa hasta que se duplique su volumen (1 hora). Extiéndala y dele forma según su uso.

Masa para crêpes (16 crêpes finos)

- Vierta en el vaso, con la cuchilla instalada, 2 huevos, 1 cucharada sopera de aceite, 15 g de azúcar, 1/2 litro de leche y 1 cucharada sopera de alcohol o agua de azahar.
- Ponga en funcionamiento el robot con el sistema batidor durante 10 segundos; vierta después la harina (200 g) y deje que siga funcionando hasta obtener una preparación homogénea.
- Deje reposar durante 1 hora.

SALSAS

Mayonesa

- Vierta en el vaso, con el accesorio para emulsionar instalado, 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharadita de café de vinagre, sal y pimienta. Ponga en funcionamiento el robot durante 10 segundos.
- Vierta un chorrito de 25 cl de aceite por la chimenea de la tapa **(b2)** (con el robot en funcionamiento) durante 1 min 30 s.

Tártara

- Con la cuchilla instalada en el vaso, pique 100 g de pepinillos y 1 cebollita junto con la mayonesa; pique con unas tijeras 1 rama de hierbas (perifollo, cebolleta, perejil, estragón) y añádalas junto con 2 cucharadas soperas de alcaparras, dejando funcionar el aparato durante 40 segundos.

Salsa cóctel

- En el vaso y con el accesorio para emulsionar instalado, mezcle la mayonesa con una cucharada sopera de salsa de tomate envasada, unas gotas de salsa picante de pimientos rojos y unas gotas de salsa Worcestershire durante 20 segundos.

SOPA

Crema de puerros (4 personas)

- Limpie 150 g de puerros y córtelos en trozos. Ponga los puerros cortados en el vaso con la cuchilla metálica instalada y píquelos durante 20 segundos. Funda 20 g de mantequilla en una cacerola y añada los puerros picados; remueva, cubra todo y póngalo a estofar durante 15 minutos.
- Pele 150 g de patatas. Córtelas en dados grandes y añádalas a los puerros. Añada sal, pimienta y nuez moscada; vierta después 1/2 litro de agua y 10 cl de leche.
- Deje cocer durante 1/2 h. Después de la cocción, vierta todo en el vaso con la cuchilla instalada y mezcle a continuación durante 40 segundos con el sistema batidor.

Sopa de zanahorias con comino:

Ingredientes:

- 280 g de zanahorias cortadas en dados de 15 x 15 mm
- 420 ml de agua
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta

- Introduzca los dados de zanahoria en el cuenco de cristal y añada agua. Mezcle a la máxima velocidad durante un máximo de 2 minutos. Apague el aparato. Vierta la mezcla en una cazuela, añada el comino y cueza durante aproximadamente 30 minutos. Si lo desea, podrá añadir agua durante la cocción a fin de obtener una sopa de una textura más líquida. Salpimiente a su gusto.

VERDURAS

Gratén delfinés (4 personas)

- Con el mecanismo de arrastre **(c)** y el cilindro **A** instalados en el robot, ralle 70 g de gruyer. Resérvelo aparte. Pele 700 g de patatas y trocéelas en el vaso del robot con el mecanismo de arrastre **(c)** y el cilindro **D** instalados.
- Disponga los trozos de patata en la bandeja para gratinar, que previamente habrá untado de mantequilla y frotado con un diente de ajo.
- En el vaso del robot, con la cuchilla instalada, ponga 2 yemas de huevo, 20 cl de leche, 15 cl de nata líquida, sal, pimienta y nuez moscada rallada. Mezcle durante 1 minuto.
- Vierta dicha mezcla sobre las patatas.
- Espolvoree con gruyer rallado y unas cucharaditas de mantequilla.
- Métalo en el horno a 210 ºC durante 1 h.

CÓCTEL

Batido de frambuesa (2 personas)

- 1/2 litro de leche entera, 150 g de frambuesas, 1/2 yogur, 30 g de azúcar en polvo.
- Ponga todos los ingredientes en el vaso con la cuchilla instalada; coloque el sistema batidor y después bloquee la tapa.
- Mezcle durante 20 segundos.

POSTRES

Pastel de yogur (6/8 personas)

- 1 vaso de yogur natural (que servirá de medidor), 2 vasos de azúcar en polvo, 3 vasos de harina, 1/2 vaso de aceite, 3 huevos y 1 sobre de levadura.
- Vierta todos los ingredientes en el vaso con la cuchilla instalada.
- Ponga el aparato en funcionamiento durante 2 minutos. La masa debe quedar bien homogénea.
- Vierta la masa en un molde de bordes altos y métalo en el horno a 180 ºC durante 50 minutos.

Cuatro cuartos (4/6 personas)

- En el vaso, con la cuchilla instalada, ponga 150 g de harina, 1/2 sobre de levadura, 150 g de azúcar, 150 g de mantequilla y 3 huevos.
- Ponga el aparato en funcionamiento durante 2 minutos. Vierta en un molde de bizcocho untado de mantequilla y enharinado.
- Deje que se hornee a 180 ºC durante 55 minutos.

Crema chantillí (6/8 personas)

- 25 cl de nata líquida bien fría, 50 g de azúcar glas.
- Ponga la nata y el azúcar glas en el vaso con el accesorio para emulsionar instalado y, después, bloquee la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante 1 minuto.

Claras a punto de nieve

- Ponga entre 2 y 4 claras de huevo y una pizca de sal en el vaso con el accesorio para emulsionar instalado; después bloquee la tapa.
- Ponga en funcionamiento el aparato hasta que las claras adquieran consistencia. Recuerde que no debe poner el empujador en la chimenea, con el fin de que las claras de huevo estén aireadas.

DESCRIÇÃO

a Bloco motor
  a1 Selector de velocidades: posição "Pulse" (funcionamento intermitente) – "0" – "1" – "2"
  a2 Botão pulsador de abertura da tampa
b Conjunto do copo para picar
  b1 Calcador doseador
  b2 Tampa com chaminé
  b3 Copo
c Eixo comum
d Lâmina picadora inox
e Disco para emulsionar
f Discos corta-legumes
  A Ralar fino
  D Cortar fino
  C Raspagem bruta (*dependendo do modelo)
  H Corte bruto (*dependendo do modelo)
  E Cortador de batatas fritas (*dependendo do modelo)
  G Ralador de batatas (*dependendo do modelo)
g Suporte discos
h Sistema de liquidificador

Obrigado por escolher este aparelho exclusivamente previsto para a preparação de alimentos, para utilização doméstica, dentro de casa.

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire os acessórios da embalagem e lave-os com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente.
- As lâminas e os discos são extremamente afiados, por isso, manuseie-os com cuidado.
- Coloque o bloco motor **(a)** sobre uma superfície plana, limpa e seca e depois ligue o aparelho.
- O sistema liquidificador destina-se a ser utilizado para preparações líquidas (apenas para a função Misturar).

UTILIZAÇÃO

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos desenhos.
O robot permite preparar, no máximo, 150 a 800 gramas – Volume do copo: 1,5 litro.
- Pouse e rode o copo **(b3)** sobre a base do robot.
- Coloque o acessório escolhido.
- Coloque a tampa **(b2)** no copo **(b3)** e rode-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ouvir um clique.
- Coloque o aparelho em funcionamento.
- Utilização do selector de velocidades **(a1)**:
  – **Pulse:** para um melhor controlo e uma maior homogeneização de algumas preparações.
  – **Funcionamento contínuo:** rode até à posição "**1**" (velocidade lenta) ou "**2**" (velocidade rápida).
  – **Desligar:** para desligar, coloque na posição "**0**".
- Desbloqueio da tampa: prima o botão de abertura da tampa **(a2)** para libertar automaticamente a patilha de bloqueio da tampa **(b2)** e, em seguida, retire a tampa.

1/ AMASSAR / MISTURAR/PICAR

Encaixe a lâmina de metal **(d) (retire a protecção da lâmina)** no suporte **(c)** e rode-o até à posição de bloqueio.

- Posicione o conjunto no eixo central do copo **(b3)**.
- Deite os ingredientes no copo **(b3)**.
- Coloque a tampa **(b2)** no copo **(b3)** e rode - o no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ouvir um clique.
- Coloque o aparelho em funcionamento.

Preparações

- **Misturar**
  Pode misturar 800 g de massa leve (biscoito, bolo quatro quartos) num min. 30 a 2 min. 20, na velocidade 2.
- **Amassar**
  Pode amassar, no máximo, 600 g de massa pesada (areada, quebrada, de pão) em 30 segundos, na velocidade 2.
  Atenção: pare o aparelho quando verificar que a bola de massa está formada.
- **Picar**
  Pode, em 15 a 20 segundos, picar 150 a 300 g de alimentos, na velocidade 2: produtos rijos (queijo, frutos secos), legumes rijos (cenouras, aipo, etc.), legumes moles (cebolas, espinafres, etc.) carnes cruas e cozinhadas (desossadas, sem nervos e cortadas em pedaços), peixe cru ou cozido.
  Não pique produtos demasiado rijos (gelo, açúcar) ou que necessitem de ser picados finamente (trigo, café).

PT

2/ MISTURAR

- Encaixe a lâmina de metal **(d) (retire a protecção da lâmina)** no suporte **(c)** e rode-o até à posição de bloqueio.
- Coloque o sistema liquidificador **(h)** no suporte **(c)**.
- Em seguida, deite os ingredientes no copo **(b3)**.
- Coloque a tampa **(b2)** no copo **(b3)** e rode-o no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio até ouvir um clique.
- Coloque o aparelho em funcionamento.

Preparações

- Pode preparar, no máximo, 0,7 l de caldos, sopas, bebidas, massas para crepes, waffles, na velocidade 2.

Atenção

- Nunca deite líquido a ferver no copo **(b3)**.
- Tempo de utilização máximo: 2 minutos.

3/ BATER / EMULSIONAR / BATER COM O BATEDOR MULTI-VARAS

- Encaixe o disco para emulsionar **(e)** no suporte **(c)** e rode-o até à posição de bloqueio.
- Posicione o conjunto no eixo central do copo **(b3)**.
- Deite os ingredientes no copo **(b3)**.
- Coloque a tampa **(b2)** no copo **(b3)** e rode-o para a direita até ouvir um clique.
- Coloque o aparelho em funcionamento.

Preparações

- Pode preparar 1 a 4 claras de ovo e até 0,2 l de natas frescas, na velocidade 2.

Atenção

- Nunca utilize o disco para emulsionar **(e)** para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.
- Nunca utilize o sistema liquidificador **(h)** com o disco para emulsionar **(e)**. Tempo de utilização máximo: 4 minutos.

4/ RALAR / CORTAR:

- Introduza o disco escolhido **(f)** no suporte do disco **(g)**, coloque o eixo do suporte **(c)** pelo disco **(f)** e bloqueie o conjunto; em seguida, posicione-o sobre a saída do bloco motor **(a)**.
- Coloque o conjunto no eixo central do copo **(b3)**.
- Coloque a tampa **(b2)** no copo **(b3)** e rode-o para a direita até ouvir um clique.
- Introduza os alimentos na chaminé da tampa **(b2)** e oriente-os com a ajuda do calcador **(b1)** e nunca com os dedos ou qualquer outro utensílio.
- Coloque o aparelho em funcionamento.

Preparações

- Disco **A** (Ralar fino).
- Disco **D** (Cortar fino).
- Disco **C** (Raspagem bruta) (*dependendo do modelo)
- Disco **H** (Corte bruto) (*dependendo do modelo)
- Disco **E** (Cortador de batatas fritas) (*dependendo do modelo)
- Disco **G** (Ralador de batatas) (*dependendo do modelo)

Função ralar: cenouras, queijo gruyère, aipo... na velocidade 2.
Função cortar: batatas para gratinar, cenouras, pepinos... na velocidade 1.
Função de cortador de batatas fritas: Batatas na velocidade 1.
Prepare, no máximo, 500 g de alimentos de cada vez (excluindo carne e enchidos), num máximo de 2 minutos.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho. As lâminas dos acessórios são muito afiadas, por isso, manuseie-as com cuidado.
- Para limpar mais facilmente, enxagúe os acessórios após a sua utilização.
- Lave, enxagúe e seque os acessórios: podem ser lavados na máquina de lavar loiça ou com água corrente da torneira, excepto o bloco motor **(a)**. Limpe-o com uma esponja húmida.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.

Dica
Em caso de coloração dos acessórios pelos alimentos (cenouras, laranjas, etc.) esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.

SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR, O QUE É QUE DEVE FAZER?

- Verifique em primeiro lugar a ligação e depois: se o copo **(b3)** está correctamente colocado, se a tampa **(b2)** está bem bloqueada, se os acessórios estão bem encaixados, se o selector de velocidades **(a1)** está bem posicionado. Se estas instruções não forem respeitadas, poderá acontecer que o robot não funcione.

Seguiu cuidadosamente todas estas instruções e o seu aparelho continua a não funcionar? Neste caso, dirija-se ao seu revendedor ou a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto "Serviços de Assistência Técnica").

ACESSÓRIOS

Pode personalizar o seu aparelho e obter os seguintes acessórios na sua loja habitual ou adquiri-los junto de um Serviço de Assistência Técnica auto:

- **C/H**: ralar grosso / cortar grosso
- **E**: cortar batatas para fritar
- **G**: Ralador de batatas
- acessório triturador

MASSAS **(Deixe repousar durante 1 hora no frio)**

Massa quebrada (Para uma forma de Ø 28 cm)
- No copo com a lâmina, deite 200 g de farinha, 100 g de manteiga e uma pitada de sal.
- Coloque o robot em funcionamento durante 10 segundos e deite 5 cl de água pela chaminé da tampa **(b2)** durante o funcionamento.
- Deixe girar o aparelho até que a massa forme uma bola grande.

Massa areada (Para uma forma de Ø 28 cm)
- No copo com a lâmina, deite 250 g de farinha, 125 g de açúcar, 1 ovo inteiro, uma pitada de sal, uma colher de café de baunilha em pó e 125 g de manteiga amolecida.
- Coloque o robot em funcionamento durante 30 a 40 segundos até se formar uma bola.

Massa de pizza (Para uma pizza)
- No copo com a lâmina, deite 150 g de farinha, 1/2 saqueta de fermento de padeiro e uma pitada de sal.
- Deixe funcionar durante 10 segundos e, em seguida, deite 90 g de água morna e 2 colheres de sopa de azeite até que a massa forme uma bola grande.
- Deixe levedar até que a massa duplique o seu volume (1 hora). Estenda e coloque na forma adequada para a utilização pretendida.

Massa de crepes (16 crepes finos)
- No copo com a lâmina, deite 2 ovos, 1 colher de sopa de óleo, 15 g de açúcar, 1/2 litro de leite e 1 colher de sopa de flor de laranjeira ou álcool.
- Coloque o robot em funcionamento com o sistema liquidificador durante 10 segundos e, em seguida, deite a farinha (200 g) e deixe funcionar até obter uma preparação lisa.
- Deixe repousar durante 1 hora.

PT

MOLHOS

Maionese
- No copo com o disco para emulsionar, deite 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de café de vinagre, sal, pimenta. Coloque o robot em funcionamento durante 10 segundos.
- Deite 25 cl de óleo num pequeno fio pela chaminé da tampa **(b2)** (robot em funcionamento) durante 1 min 30.

Tártaro
- No copo com a lâmina, e com a maionese, pique 100 g de cornichons e 1 cebola pequena, corte 1 ramo de ervas (cerefólio, cebolinho, salsa, estragão) e 2 colheres de sopa de alcaparras durante 40 segundos.

Molho cocktail
- No copo com o disco para emulsionar, junte à maionese uma colher de sopa de molho de tomate em tubo, algumas gotas de molho picante à base de pimentos vermelhos e um pouco de molho Worcestershire durante 20 segundos.

SOPA

Creme de alho francês (4 pessoas)
- Arranje 150 g de alho francês e corte-o em pedaços. Coloque o alho francês cortado no copo com a lâmina de metal e pique durante 20 segundos. Derreta 20 g de manteiga numa caçarola e adicione o alho francês cortado, mexa, tape e refogue durante 15 minutos.
- Descasque 150 g de batatas. Corte-as em pedaços grandes e adicione-as ao alho francês. Adicione sal, pimenta, noz moscada e deite 1/2 litro de água e 10 cl de leite.
- Deixe cozer durante 1/2 h. Após a cozedura, deite o conjunto no copo com a lâmina e misture durante 40 segundos com o sistema liquidificador.

Sopa de cenoura com cominhos:
Ingredientes:
- 280 g de cenouras, corte em cubos de 15 mm x 15 mm
- 420 ml de água
- 1 colher de chá de cominhos
- Sal e pimenta

• Coloque os pedaços de cenoura no jarro de vidro e adicione água. Misture à velocidade máxima num máximo de 2 minutos. Desligue o aparelho. Deite a mistura numa caçarola, adicione os cominhos e cozinhe durante cerca de 30 minutos. Pode adicionar água enquanto cozinha, para obter uma sopa mais diluída. Adicione sal e pimenta ao seu gosto.

LEGUMES

Batatas gratinadas (4 pessoas)
• No robot com o suporte **(c)** e o disco **A**, rale 70 g de queijo gruyère. Reserve. Descasque 700 g de batatas e corte-as no copo do robot com o suporte **(c)** e o disco **D**.
• Coloque as rodelas de batata no numa travessa de ir ao forno, untando-a e esfregando-a previamente com um dente de alho.
• No copo do robot com a lâmina, coloque 2 gemas de ovo, 20 cl de leite, 15 cl de natas líquidas, sal, pimenta e noz moscada ralada. Misture durante 1 minuto.
• Deite a mistura sobre as batatas.
• Polvilhe com queijo gruyère ralado e algumas nozes de manteiga.
• Leve ao forno a 210 ºC durante 1 h.

COCKTAIL

Batido de framboesa (2 pessoas)
• 1/2 litro de leite gordo, 150 g de framboesas, 1/2 iogurte, 30 g de açúcar em pó.
• No copo com a lâmina, coloque todos os ingredientes no sistema liquidificador e bloqueie a tampa.
• Misture durante 20 segundos.

SOBREMESAS

Bolo de iogurte (6/8 pessoas)
• 1 copo de iogurte natural (serve de medida), 2 copos de açúcar em pó, 3 copos de farinha, 1/2 copo de óleo, 3 ovos, 1 saqueta de fermento.
• Deite todos os ingredientes no recipiente com a lâmina.
• Coloque em funcionamento durante 2 minutos. A massa deve ficar bem lisa.
• Deite a massa numa forma de fundo amovível e leve ao forno a 180 ºC durante 50 minutos.

Bolo quatro quartos (4/6 pessoas)
• No copo com a lâmina, coloque 150 g de farinha, 1/2 saqueta de fermento, 150 g de açúcar, 150 g de manteiga e 3 ovos.
• Coloque em funcionamento durante 2 minutos. Deite numa forma de bolo untada e polvilhada com farinha.
• Deixe cozer no forno a 180 ºC durante 55 minutos.

Chantilly (6/8 pessoas)
• 25 cl de natas líquidas bem frias, 50 g de icing sugar.
• No copo com o disco para emulsionar, coloque as natas frescas e o icing sugar e, depois, bloqueie a tampa. Coloque em funcionamento durante 1 minuto.

Claras em castelo
• No copo com o acessório para emulsionar, coloque 2 a 4 claras de ovo e 1 pitada de sal e, depois, bloqueie a tampa.
• Coloque em funcionamento até obter claras firmes. Não coloque o calcador na chaminé para que as claras fiquem arejadas.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

a Κεντρική μονάδα
  a1 Διακόπτης ταχυτήτων: θέση "Pulse" (διακεκομμένη λειτουργία) – "0" – "1" – "2"
  a2 Κουμπί ανοίγματος καπακιού
b Σύστημα μπολ κόπτη
  b1 Πιεστήρας με δοσομέτρηση
  b2 Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
  b3 Μπολ
c Κοινός οδηγός
d Σύστημα ανοξείδωτων λεπίδων κοπής
e Δίσκος ομογενοποίησης
f Δίσκοι λαχανοκόπτη
A Ψιλό τρίψιμο
D Κοπή σε λεπτές φέτες
C Χοντρός τρίφτης (*αναλόγως το μοντέλο)
H Χοντρός τεμαχισμός (*αναλόγως το μοντέλο)
E Τεμαχισμός για τσιπς (*αναλόγως το μοντέλο)
G Τρίφτης πατάτας (*αναλόγως το μοντέλο)
g Βάση δίσκου λαχανοκόπτη
h Σύστημα μπλέντερ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε την παρούσα συσκευή που προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφών, για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.

EL

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: οι προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Εάν πουλήσετε, χαρίσετε ή απορρίψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο νέος ιδιοκτήτης θα μπορεί να διαβάσει τις οδηγίες χρήσης.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αποσυσκευάστε τα εξαρτήματα και καθαρίστε τα με νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι εξαιρετικά αιχμηροί, να τους χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα **(a)** επάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια και κατόπιν συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Το σύστημα μπλέντερ προορίζεται για χρήση με ρευστά μείγματα (αποκλειστικά στη λειτουργία Πολτοποίησης).

ΧΡΗΣΗ

Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί στην αρίθμηση των εικόνων.
Με το πολυμηχάνημα μπορείτε να παρασκευάσετε κατά μέγιστο από 150 έως 800 γρ. – Χωρητικότητα του μπολ: 1,5 λίτρα.
- Τοποθετήστε και περιστρέψτε το μπολ **(b3)** πάνω στη βάση του πολυμηχανήματος.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)** πάνω στο μπολ **(b3)** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου να ακουστεί ένα "κλικ".
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

- Χρήση του διακόπτη ταχυτήτων **(a1)**:
  - Pulse **(διακεκομμένη λειτουργία)**: για καλύτερο έλεγχο και καλύτερη ομογενοποίηση ορισμένων μειγμάτων.
  - **Συνεχής λειτουργία:** γυρίστε τον διακόπτη στη θέση "**1**" (αργή ταχύτητα) ή "**2**" (γρήγορη ταχύτητα).
  - **Απενεργοποίηση:** για διακοπή της λειτουργίας, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση "**0**".
- Απασφάλιση του καπακιού: πατήστε το κομβίο ανοίγματος καπακιού **(a2)** για να απασφαλίσει αυτομάτως το κούμπωμα ασφάλισης του καπακιού **(b2)** και έπειτα αφαιρέστε το καπάκι.

1/ ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ

Προσαρτήστε το σύστημα μεταλλικών λεπίδων **(d) (αφαιρέστε το προστατευτικό λεπίδων)** πάνω στον οδηγό **(c)** και περιστρέψτε το έως ότου να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στον κεντρικό άξονα του μπολ **(b3)**.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ **(b3)**.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)** πάνω στο μπολ **(b3)** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου να ακουστεί ένα "κλικ".
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Παρασκευές
- **Ανάμειξη**
  Μπορείτε να αναμείξετε 800 γρ. ελαφριάς ζύμης (μπισκότα, κέικ) με χρήση διάρκειας από 1 λεπτό και 30 δευτ. έως 2 λεπτά και 20 δευτ., στην ταχύτητα 2.
- **Ζύμωμα**
  Μπορείτε να ζυμώσετε έως 600 γρ. κατά μέγιστο βαριάς ζύμης (ζύμη σαμπλέ, μπριζέ, ζύμη για ψωμί) σε 30 δευτερόλεπτα, στην ταχύτητα 2.
  Προσοχή: Διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής αμέσως μόλις δείτε ότι έχει σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης.
- **Ψιλοκόψιμο**
  Μπορείτε να ψιλοκόψετε σε 15 έως 20 δευτερόλεπτα από 150 έως 300 γρ. τροφών, στην ταχύτητα 2: σκληρές τροφές (τυριά, ξηρούς καρπούς), σκληρά λαχανικά (καρότα, σελινόριζες, κ.λπ.), μαλακά λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι,...), ωμό και μαγειρεμένο κρέας (χωρίς κόκαλα και χωρίς νεύρα κομμένα σε κύβους), ωμό ή ψημένο ψάρι.
  Μην ψιλοκόβετε πολύ σκληρά προϊόντα (πάγος, ζάχαρη) ή προϊόντα που πρέπει να αλεστούν σε λεπτή σκόνη (σιτάρι, καφές).

2/ MIXER

- Προσαρτήστε το σύστημα μεταλλικών λεπίδων **(d) (αφαιρέστε το προστατευτικό λεπίδων)** πάνω στον οδηγό **(c)** και περιστρέψτε το έως ότου να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το σύστημα μπλέντερ **(h)** πάνω στον οδηγό **(c)**.
- Κατόπιν, τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ **(b3)**.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)** πάνω στο μπολ **(b3)** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου να ακουστεί ένα "κλικ".
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Παρασκευές
- Μπορείτε να ετοιμάσετε έως 0,7 λίτρα κατά μέγιστο ζωμών, σουπών, ροφημάτων, ζύμης για κρέπες ή βάφλες, στην ταχύτητα 2.

Προσοχή
- Μη ρίχνετε ποτέ καυτό υγρό μέσα στο μπολ **(b3)**.
- Μέγιστος χρόνος χρήσης: 2 λεπτά.

3/ ΧΤΥΠΗΜΑ / ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ

- Προσαρτήστε τον δίσκο γαλακτωματοποίησης **(e)** πάνω στον οδηγό **(c)** και περιστρέψτε το έως ότου να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε και τα δύο μαζί πάνω στον κεντρικό άξονα του μπολ **(b3)**.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ **(b3)**.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)** πάνω στο μπολ **(b3)** και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου να ακουστεί ένα "κλικ".
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Παρασκευές

- Μπορείτε να χτυπήσετε 1 έως 4 ασπράδια αβγών και έως 0,2 λίτρα κρέμα γάλακτος στην ταχύτητα 2.

Προσοχή

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον δίσκο γαλακτωματοποίησης **(e)** για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το σύστημα μπλέντερ **(h)** μαζί με τον δίσκο γαλακτωματοποίησης **(e)**.
- Μέγιστος χρόνος χρήσης: 4 λεπτά.

4/ ΤΡΙΨΙΜΟ / ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ:

EL

- Εισαγάγετε τον επιλεγμένο δίσκο **(f)** μέσα στη βάση δίσκου λαχανοκόπτη **(g)**, εισαγάγετε μέχρι το τέρμα τον άξονα του οδηγού **(c)** μέσα από τον δίσκο **(f)** και ασφαλίστε τα όλα μαζί. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα πάνω στην έξοδο της κεντρικής μονάδας **(a)**.
- Τοποθετήστε το σύνολο πάνω στον κεντρικό άξονα του μπολ **(b3)**.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)** πάνω στο μπολ **(b3)** και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου να ακουστεί ένα "κλικ".
- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης του καπακιού **(b2)** και σπρώξτε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα **(b1)**, ποτέ με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε σκεύος μαγειρικής.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Παρασκευές

- Δίσκος **A** (Ψιλό τρίψιμο).
- Δίσκος **D** (Κοπή σε λεπτές φέτες).
- Δίσκος **C** (χοντρός τρίφτης) (*αναλόγως το μοντέλο)
- Δίσκος **H** (χοντρός τεμαχισμός) (*αναλόγως το μοντέλο)
- Δίσκος **E** (τεμαχισμός για τσιπς) (*αναλόγως το μοντέλο)
- Δίσκος **G** (τρίφτης πατάτας) (*αναλόγως το μοντέλο)

Λειτουργία τριψίματος: καρότα, τυρί, σελινόριζες... στην ταχύτητα 2.
Λειτουργία κοπής σε φέτες: πατάτες για ογκρατέν, καρότα, αγγούρια... στην ταχύτητα 1.
Λειτουργία τρίφτη πατάτας: Πατάτες στην ταχύτητα 1.
Παρασκευάστε κατά μέγιστο 500 γρ. τροφών κάθε φορά (όχι κρέας ούτε αλλαντικά), εντός 2 λεπτών το πολύ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Οι λεπίδες των εξαρτημάτων είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, να ξεπλένετε τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τα χρησιμοποιήσετε.
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: όλα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στον νεροχύτη εκτός από την κεντρική μονάδα **(a)**. Καθαρίστε τη με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά μέρη.

Συμβουλή
Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Επαληθεύστε καταρχήν τη σύνδεση στο ρεύμα και στη συνέχεια: βεβαιωθείτε ότι το μπολ **(b3)** έχει τοποθετηθεί σωστά, το καπάκι **(b2)** έχει ασφαλίσει καλά, τα εξαρτήματα έχουν προσαρτηθεί σωστά, ο διακόπτης ταχυτήτων **(a1)** βρίσκεται στη σωστή θέση. Εάν δεν τηρηθούν οι οδηγίες, το πολυμηχάνημα δεν μπορεί να λειτουργήσει.

Ακολουθήσατε πιστά όλες τις παρούσες οδηγίες και η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Σε τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή ή με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο "Σέρβις").

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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

- **C/H**: χοντρό τρίψιμο / κοπή σε χοντρές φέτες
- **E**: κοπή τηγανητών πατατών
- **G**: Τρίφτης πατάτας
- εξάρτημα άλεσης

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΖΥΜΕΣ **(Αφήστε την εκάστοτε ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα στο ψυγείο)**

Ζύμη μπριζέ (Για πυρέξ διαμέτρου 28 εκ.)

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε 200 γρ. αλεύρι, 100 γρ. βούτυρο και μία πρέζα αλάτι.
- Θέστε σε λειτουργία το πολυμηχάνημα για 10 δευτερόλεπτα και κατόπιν προσθέστε 5 cl νερό μέσω του στομίου πλήρωσης **(b2)** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσχηματισμένη μπάλα ζύμης.

Ζύμη σαμπλέ (Για πυρέξ διαμέτρου 28 εκ.)

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι, 125 γρ. ζάχαρη, 1 αβγό, μία πρέζα αλάτι, ένα κουταλάκι του γλυκού βανίλια σε σκόνη και 125 γρ. πολύ μαλακό βούτυρο.
- Θέστε σε λειτουργία το πολυμηχάνημα για 30 έως 40 δευτερόλεπτα έως ότου να δημιουργηθεί μια μπάλα ζύμης.

Ζύμη για πίτσα (Για μία πίτσα)

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε 150 γρ. αλεύρι, μισό φακελάκι μαγιά αρτοποιίας και μία πρέζα αλάτι.
- Θέστε σε λειτουργία το πολυμηχάνημα για 10 δευτερόλεπτα και κατόπιν προσθέστε 90 γρ. χλιαρό νερό και 2 κουταλιές της σκούπας ελαιόλαδο και περιμένετε έως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσχηματισμένη μπάλα ζύμης.
- Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (1 ώρα). Πλάστε την και διαμορφώστε το σχήμα της όπως επιθυμείτε.

Ζύμη για κρέπες (16 λεπτές κρέπες)

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε 2 αβγά, 1 κουταλιά της σούπας λάδι, 15 γρ. ζάχαρη, ½ λίτρο γάλα και μία κουταλιά της σούπας νερό από άνθη πορτοκαλιάς ή αλκοόλ.
- Θέστε σε λειτουργία το πολυμηχάνημα με το σύστημα μπλέντερ για 10 δευτερόλεπτα, κατόπιν προσθέστε το αλεύρι (200 γρ.) και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου να γίνει λείο το μείγμα.
- Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

ΣΑΛΤΣΕΣ

Μαγιονέζα

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει τον δίσκο ομογενοποιήσης, προσθέστε 1 κρόκο αβγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι, αλάτι και πιπέρι. Θέστε σε λειτουργία το πολυμηχάνημα για 10 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε 25 cl λάδι σε μικρές δόσεις μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού **(b2)** (κατά τη διάρκεια της λειτουργίας) και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα.

Ταρτάρ

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε μαγιονέζα και ψιλοκόψτε 100 γρ. αγγουράκια τουρσί, 1 μικρό κρεμμύδι, 1 ματσάκι αρωματικά βότανα (φραγκομαϊντανό, σχοινόπρασο, μαϊντανό, εστραγκόν) και 2 κουταλιές της σούπας κάπαρη για 40 δευτερόλεπτα.

Σάλτσα κοκτέιλ

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει τον δίσκο ομογενοποιήσης, προσθέστε μαγιονέζα, μία κουταλιά της σούπας ντοματοπολτό, μερικές σταγόνες πικάντικης σάλτσας με κόκκινες πιπεριές και μερικές σταγόνες σάλτσας Worcestershire και αναμείξτε για 20 δευτερόλεπτα.

ΣΟΥΠΑ

Πρασόσουπα (4 άτομα)

- Ξεφλουδίστε 150 γρ. πράσα και κόψτε τα σε κομμάτια. Τοποθετήστε το κομμένα πράσα μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα μεταλλικών λεπίδων και ψιλοκόψτε για 20 δευτερόλεπτα. Λιώστε 20 γρ. βούτυρο μέσα σε μια κατσαρόλα και προσθέστε τα ψιλοκομμένα πράσα, ανακατέψτε, σκεπάστε και αφήστε το μείγμα να σιγοβράσει για 15 λεπτά.
- Ξεφλουδίστε 150 γρ. πατάτες. Κόψτε τις σε μεγάλα κομμάτια και προσθέστε τις στην κατσαρόλα. Αλατίστε, πιπερώστε, προσθέστε το μοσχοκάρυδο και κατόπιν ½ λίτρο νερό και 10 cl γάλα.
- Αφήστε τη σούπα να ψηθεί για μισή ώρα. Μετά από το τέλος του ψησίματος, προσθέστε τη σούπα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων και πολτοποιήστε για 40 δευτερόλεπτα με το σύστημα μπλέντερ.

Καροτόσουπα με κύμινο:

Συστατικά:

- 280 g καρότα, κομμένα σε κύβους, το πολύ 15 mm x 15 mm
- 420 ml νερό
- 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε τα κομμάτια καρότο στη γυάλινη κανάτα και προσθέστε το νερό. Αναμίξατε στη μέγιστη ταχύτητα για 2 λεπτά το πολύ. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Χύστε το μείγμα σε μια κατσαρόλα, προσθέστε το κύμινο και μαγειρέψτε για περίπου 30 λεπτά. Μπορείτε να προσθέσετε νερό κατά το μαγείρεμα, εάν θέλετε τη σούπα σας πιο αραιή. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι ανάλογα με την προτίμησή σας.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν (4 άτομα)

- Μέσα στο πολυμηχάνημα όπου έχετε τοποθετήσει τον οδηγό **(c)** και τον δίσκο **A**, τρίψτε 70 γρ. γραβιέρας. Αφήστε το τυρί στην άκρη. Ξεφλουδίστε 700 γρ. πατάτες και κόψτε τις σε φέτες μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος όπου έχετε τοποθετήσει τον οδηγό **(c)** και τον δίσκο **D**.
- Βουτυρώστε ένα βαθύ ταψί, απλώστε μέσα το τριμμένο σκόρδο και τοποθετήστε τις φέτες πατάτας.
- Μέσα στο μπολ του πολυμηχανήματος όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε δύο κρόκους αβγών, 15 cl κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο. Πολτοποιήστε για 1 λεπτό.
- Περιχύστε το μείγμα πάνω στις πατάτες.
- Πασπαλίστε με τριμμένη γραβιέρα και λίγα κομματάκια βούτυρο.
- Ψήστε στον φούρνο στους 210°C για 1 ώρα.

ΚΟΚΤΕΪΛ

Μιλκσέικ με σμέουρα (2 άτομα)

- ½ λίτρο πλήρες γάλα, 150 γρ. σμέουρα, ½ γιαούρτι, 30 γρ. ζάχαρη άχνη.
- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε όλα τα συστατικά, τοποθετήστε το σύστημα μπλέντερ και κατόπιν ασφαλίστε το καπάκι.
- Αναμείξτε για 20 δευτερόλεπτα.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γιαουρτόπιτα (6/8 άτομα)

- 1 κεσεδάκι φυσικό γιαούρτι (χρησιμεύει ως μεζούρα), 2 κεσεδάκια ζάχαρη ψιλή, 3 κεσεδάκια αλεύρι, ½ κεσεδάκι ελαιόλαδο, 3 αβγά, 1 φακελάκι μαγιά.
- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 2 λεπτά. Η ζύμη πρέπει να γίνει λεία.
- Τοποθετήστε τη ζύμη μέσα σε ένα πυρέξ και βάλτε το στον φούρνο στους 180°C για 50 λεπτά.

Κέικ (4/6 άτομα)

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει το σύστημα λεπίδων, προσθέστε 150 γρ. αλεύρι, μισό φακελάκι μαγιά, 150 γρ. βούτυρο και 3 αβγά.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 2 λεπτά. Τοποθετήστε το μείγμα μέσα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ.
- Ψήστε στον φούρνο στους 180°C για 55 λεπτά.

Σαντιγί (6/8 άτομα)

- 25 cl κρέμα γάλακτος, πολύ κρύα, 50 γρ. ζάχαρη άχνη.
- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει τον δίσκο ομογενοποιήσης, προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη και ασφαλίστε το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 1 λεπτό.

Μαρέγκα

- Μέσα στο μπολ όπου έχετε τοποθετήσει τον δίσκο ομογενοποιήσης, προσθέστε 2 έως 4 ασπράδια αβγών και 1 πρέζα αλάτι και ασφαλίστε το καπάκι.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία μέχρι να σφίξει η μαρέγκα. Προσοχή: μην τοποθετήσετε τον πιεστήρα μέσα στο στόμιο πλήρωσης ώστε να μπορέσουν να αεριστούν τα ασπράδια αβγών.

الحلويات

كاتو باللبن الزبادي (تكفي 6 – 8 أشخاص)

- علبة واحدة من اللبن الزبادي العادي (تستعمل كمقياس). علبتين (2) من السكر المحبب، 3 علب من الطحين، نصف علبة من الزيت، 3 بيضات، ظرف واحد من الخميرة.
- توضع جميع هذه المكونات في الوعاء حيث تكون الشفرة مركبة فيه.
- يُشغّل المُحضّر لمدة دقيقتين. يجب أن يُصبح المزيج بعد ذلك ناعم ومتجانس.
- يُسكب المزيج في علبة السندويشات ويوضع في الفرن بحرارة 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت/ درجة 7 في الغاز) لمدة 50 دقيقة.

باوند كيك (تكفي 4 – 6 أشخاص)

- يوضع في الوعاء، حيث تكون الشفرة مثبتة فيه، 150 جرام من الطحين، نصف ظرف من الخميرة، 150 جرام من الزبدة بالإضافة إلى 3 بيضات.
- يُشغّل المُحضّر لمدة دقيقتين. ثم يسكب المزيج في علبة مدهونة بالزبدة المعطرة.
- يوضع في الفرن بحرارة 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت) لمدة 55 دقيقة.

كريما شانتييه (تكفي 6 – 8 أشخاص)

- 250 مللمتر من الكريما المخفوقة المثلجة جيدا، 50 جرام من السكر المثلج.
- يوضع في الوعاء، حيث تكون أداة الاستحلاب مثبتة فيه، الكريما والسكر المُثلج. يُغلق الغطاء. يشغّل المنتج لمدة دقيقة واحدة.

بياض البيض المخفوق

- يوضع في الوعاء، حيث تكون أداة الاستحلاب مثبتة فيه، من 2 إلى 4 بياضات بيض مع رشّة من الملح. ويُغلق الغطاء.
- يُشغل المُحضّر إلى أن يُصبح البيض كثيفاً. تذكر أن يُترك الدفاش خارج أنبوب التلقيم بحيث يسمح لبياض البيض باكتساب الهواء.

AR

صلصة الكوكتيل

• يوضع في الوعاء، حيث تكون أداة الإستحلاب مُثبتة فيه، المايونيز ويُخلط فيه ملعقة صغيرة من معجون الطماطم البوريه. بضع قطرات من صلصة بومينو الحمراء الحارة، القليل من صلصة ورسستر، وشغّل المنتج لمدة 20 ثانية.

الشوربة

كريما شوربة الكراث (تكفي 4 أشخاص)

• يُقشّر 150 جرام من الكراث، وتُقطع قطعًا صغيرة. توضع قطع الكراث في الوعاء، حيث تكون الشفرة المعدنية مُثبتة فيه، تُفرم قطع الكراث لمدة 20 ثانية. يذاب 20 جرام من الزبدة في مقلاة ثم تُضاف الى الكراث المفروم. تُحرك جيداً، ثم تُغطى لتُدمّس مدة 15 دقيقة.

• يُقشّر 150 جرام من البطاطس، تُقطع الى قطع كبيرة وتُضاف الى الكراث. يُضاف الملح، الفلفل وجوزة الطيب، ثم يُضاف نصف لتر من الماء و 100 مللتر من الحليب.

• تترك للطهي مدة 30 دقيقة. بعد الطهي، اسكبها في الوعاء، حيث تكون الشفرة مثبتة فيه، ثم حولها إلى سائل لمدة 40 ثانية بنظام الخلط.

شوربة الجزر مع الكمون :

المكونات :

– 280 جرام جزر، مقطعة بحجم 15 ملم x 15 ملم
– 420 ملم من الماء
– ملعقة كمون صغيرة
– ملح وفلفل

• توضع قطع الجزر في الإبريق الزجاجي ويُضاف اليها الماء، تُخلط بسرعة قصوى لمدة 2 دقيقة بالحد الأقصى. يُسكب المزيج في قدر، يُضاف الكمون وتُطهى لمدة 30 دقيقة. يمكنك إضافة الماء أثناء الطهي للحصول على شوربة خفيفة، الملح والفلفل حسب ما تراه مناسباً لمذاقك.

الخضروات

جراتان دوفينوا (تكفي 4 أشخاص)

• تبشر في الوعاء، حيث تكون السواقة **(c)** والأسطوانة **A** مُثبتة فيه، كمية 70 جرام من جبنة الجروييز، وتوضع جانباً، يُقشر 700 جرام من البطاطس وتُقطع في وعاء المُحضر، حيث تكون السواقة **(c)** والأسطوانة **D** مثبتتين.

• تُرتب شرحات البطاطس في طبق جبنة الجراتان، الذي سبق دهنه بالزبدة والثوم.

• يوضع في الوعاء، حيث تكون الشفرة مُثبتة فيه، صفار بيضتين، 200 مللتر من الحليب، 150 مللتر من الكريما، ملح، فلفل، وجوزة الطيب مبشورة. يُترك الجميع للتحويل إلى سائل لمدة دقيقة واحدة.

• يُسكب هذا المزيج فوق البطاطس.

• يُرش بجبنة الجروييز المبشورة مع كرتين صغيرتين من الزبدة.

• توضع في الفرن على درجة حرارة 220 درجة مئوية (425 فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة.

الكوكتيلات

ميلك شيك مع التوت (تكفي شخصين (2))

• نصف لتر من كريما الحليب الكاملة، 150 جرام من التوت، نصف علبة زبادي، 30 جرام من السكر المحبب.

• توضع المكونات جميعا في الوعاء مُثبتة فيه الشفرة، يوضع نظام الخلاط ويُغلق الغطاء.

• يُخلط لمدة 20 ثانية.

الملحقات

يمكنك تعديل المنتج وإضافة بعض الملحقات الإضافية اليه، والتي يمكن الحصول عليها من بائع التجزئة العادي، أو من مركز خدمة مُعتمد.

- **H/C** : للبشر الناعم / للفرم الناعم
- **E** : قطاعة للتشبيس
- **G** : مبشرة للبطاطس
- مُلحق المطحنة

وصفات الطهي

العجائن (تُترك للراحة في الثلاجة مدة ساعة واحدة على الأقل)

عجينة الحلويات (القالب بقطر 28 سنتم)

- يوضع الوعاء، حيث تكون الشفرة مُثبتة فيه، 200 جرام من الطحين، 100 جرام من الزبدة ورشّة ملح.
- يُشغّل المنتج لمدة 10 ثوان، ثم يُسكب 50 مللتر من خلال انبوب التلقيم **(b2)** أثناء التشغيل.
- يُترك المنتج قيد التشغيل الى تتكون كرة من العجين.

عجينة الكيك (القالب بقطر 28 سنتم)

- يوضع الوعاء، حيث تكون الشفرة مُثبتة فيه، 250 جرام من الطحين، 125 جرام من السكر، بيضة واحدة، رشّة ملح، ملعقة صغيرة من بودرة الفانيليا مع 125 جرام من الزبدة الخفيفة..
- يُشغل المنتج لمدة 30 - 40 ثانية، الى تتكون كرة من العجين.

عجينة البيتزا (للبيتزا)

- يوضع في الوعاء ، حيث تكون الشفرة مُثبتة فيه، 150 جرام من الطحين، نصف مظروف من خميرة الفرّان، ورشّة من الملح.
- يُشغل المنتج لمدة 10 ثوان، ثم يُسكب 90 جرام من الماء الدافئ مع ملعقتين صغيرتين من الزيت إلى أن تتكون كرة من العجين.
- تُترك العجينة الى أن تنتفخ ويتضاعف حجمها (ساعة واحدة). بعد ذلك، يمكنك تشكيل العجينة حسب الرغبة.

عجينة البانكيك (16 قطعة بانكيك رقيقة)

- يوضع في الوعاء، حيث تكون الشفرة مُثبتة فيه، بيضتان، ملعقة صغيرة من الزيت، نصف لتر من الحليب بالإضافة الى ملعقة صغيرة من ماء الزهر، أو أي نوع اخر من المُعطرات.
- يُشغّل المنتج بنظام الخلاط لمدة 10 ثوان، ثم يُسكب المزيج في الطحين (200 جرام)، ويُترك المنتج قيد التشغيل الى ان تحصل على عجينة رقيقة.
- تُترك العجينة للراحة مدة ساعة واحدة.

الصلصات

المايونيز

- يوضع في الوعاء، حيث تكون أداة الإستحلاب مُثبتة فيه، صفار بيضة واحدة، ملعقة صغيرة من الخردل، ملعقة صغيرة من الخل، ملح وفلفل. يُشغّل المنتج لمدة 10 ثوان.
- يُسكب 250 مللتر من الزيت ببطئ شديد وعلى مهل من خلال أنبوب التلقيم على الغطاء **(b2)** (أثناء تشغيل المنتج) لمدة دقيقة و30 ثانية.

صلصة الترتار

- يوضع المايونيز في الوعاء، حيث تكون الشفرة مُثبتة فيه، يُضاف اليه قطع صغيرة من الخيار المحبحب، بصلة صغيرة، باقة صغيرة من الأعشاب المتنوعة (البقدونس الإفرنجي، الثوم المعمر، بقدونس، والطرخون)، مع ملعقتين صغيرتين من الكبر، ويُشغل المنتج لمدة 40 دقيقة.

AR

4 /البشر /التقطيع

• ركب الأسطوانة التي تريدها **(f)** في حاملة الأسطوانة **(g)** وأدخل عمود السواقة **(c)** إلى أقصى ما يمكن داخل الأسطوانة **(f)** : اقفل الملحق وضعه في مكانه على وحدة المحرك **(a)**.
• ضع مجموعة التركيب على المحور الرئيسي للوعاء **(b3)**
• ضع الغطاء **(b2)** على الوعاء **(b3)** وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت الإقفال "كليك".
• أدخل الطعام في انبوب التلقيم على الغطاء **(b2)** وادفعه بالإتجاه الصحيح بواسطة الدفاش **(b1)** وليس بواسطة اصابعك أو أية أدوات اخرى.
• شغّل المنتج.

التحضيرات

• الأسطوانة **A** (بشر ناعم)
• الأسطوانة **D** (تقطيع الى شرحات رقيقة)
• الأسطوانة **C** (بشر خشن) (*حسب الموديل)
• الأسطوانة **H** (تقطيع الى شرائح سميكة) (*حسب الموديل)
• الأسطوانة **E** (قطاعة للرقائق) (*حسب الموديل)
• الأسطوانة **G** (مبشرة للبطاطس) (*حسب الموديل)

وظيفة البشر: الجزر، جبنة الجروييير،الكرفس، الخ:على السرعة 2
وظيفة التقطيع الى شرائح رقيقة : بطاطس للجراتان دافينوس، الجزر، الخيار، الخ : على السرعة 1
وظيفة قطاعة الرقائق: لتقطيع البطاطس بسرعة 1
حضّر ما لا يزيد عن 500 جرام من الطعام بنفس الوقت (غير اللحمة ومكونات السجق)، في دقيقتين (2) كحد أقصى.

التنظيف

• افصل المنتج عن التيار. يُرجى التعامل مع الملحقات بحرص وعناية لأنها حادة جدًا.
• للتنظيف بسهولة أكثر، تُسل الملحقات بسرعة بعد الإستعمال.
• تنظيف، غسل، تجفيف الملحقات : يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون، أو في المغسلة تحت الماء الجارية، ما عدا وحدة المحرك **(a)**. امسح وحدة المحرك باسفنجة رطبة.
• لا تستعمل الإسفنجات الكاشطة أو أدوات التنظيف التي تحتوي على أجزاء معدنية.

نصيحة

في حال اكتسبت الأجزاء البلاستيكية ألوان ناتجة عن اتصالها بالطعام (مثل الجزر، البرتقال،..الخ) يمكن مسحها بقطعة قماش ناعمة مرطبة ببعض قطرات من زيت الطعام، ثم تُنظف بشكل عادي.

ماذا تفعل إذا توقف المنتج عن العمل؟

• يُرجى التأكد أولاً من صحة التوصيل بالتيار الكهربائي، ثم : تأكد بأن الوعاء **(b3)** يأخذ مكانه الصحيح، وأن الغطاء **(b2)** مقفلاً في مكانه الصحيح، وأن الملحقات مُركبة بشكل صحيح، وأن منتقي السرعة **(a1)** في الموقع الصحيح. لن يمكنك تشغيل المنتج إذا لم تتقيّد بهذه الإرشادات.

إذا اتبعت كل هذه الأرشادات وبقي المنتج متوقفاً عن التشغيل، أو لم تتمكن من تشغيله في هذه الحالة يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كتيب الإستعمال).

1 /عجن /خلط /فرم

ركّب الشفرة المعدنية **(b)** **(بعد إزالة الحماية عنها)** على السواقة **(c)** وأدرها إلى أن تقفل في مكانها.
- ضع مجموعة التركيبة على المحور الوسطي في الوعاء **(b3)**.
- ضع المكونات في الوعاء **(b3)**.
- ضع الغطاء **(b2)** على الوعاء **(b3)** وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت الإقفال "كليك".
- شغّل المنتج.

التحضيرات

- **الخلط**

يمكنك خلط كمية 800 جرام من العجينة الخفيفة (عجينة البسكويت، عجينة الكيك) في دقيقة ونصف الى دقيقتين ونصف، على السرعة 2.

- **العجن**

يمكنك عجن كمية 600 جرام من العجينة السميكة (عجينة الشورتكيت، عجينة الشورتكراست، عجينة الخبز) في 30 ثانية، على السرعة 2.

تحذير : أوقف تشغيل المنتج بمجرد أن ترى العجينة قد تشكلت على شكل كرة.

- **التقطيع**

يمكنك تقطيع كمية من 150 الى 300 جرام من الطعام في 15 - 20 ثانية ،على السرعة 2 : مواد الطعام الجامدة (الجبنة، الفواكه المجففة)،الخضار الجامدة (الجزر، الكرفس..الخ)، الخضار اللينة (البصل، السبانخ،..الخ) ،اللحمة النيئة والمطهوة (منزوعة العظم والعروق، ومقطعة الى مكعبات)، السمك النيئ أو المطهو.

لا تفرم المواد الصلبة (مكعبات الثلج، السكر) أو المكونات التي تحتاج الى فرم أو طحن ناعم (القمح ، البن)

2 /التحويل الى سوائل

- ركّب الشفرة المعدنية **(d)** **(بعد إزالة الحماية عنها)** على السواقة **(c)** وادرها الى ان تقفل في مكانها.
- ضع منظومة الخلاط **(h)** عاى السواقة **(c)**.
- ثم ضع المكونات في الوعاء **(b3)**.
- ضع الغطاء **(b2)** على الوعاء **(b3)** وادره بعكس عقارب الساعة الى ان تسمع صوت الإقفال "كليك".
- شغّل المنتج.

التحضيرات

- يمكنك تحضير لغاية 0,7 لتر من الشوربة، المشروبات، البانكيك أو عجينة الوافل، على السرعة 2.

تحذير:

- لا تسكب السوائل الحارة في الوعاء **(b3)**.
- وقت التشغيل في الحد الأقصى : دقيقتان (2).

3 /الضرب /الإستحلاب /الخفق

- ركب اسطوانة الاستحلاب **(e)** على السواقة **(c)** وأدرها الى ان تقفل في مكانها.
- ضع مجموعة التركيبة على المحور الرئيسي للوعاء **(b3)**.
- ضع المكونات في الوعاء **(b3)**.
- ضع الغطاء **(b2)** على الوعاء **(b3)** وادره بعكس اتجاه عقارب الساعة الى ان تسمع صوت الإقفال "كليك".
- شغّل المنتج.

التحضيرات

- يمكنك تحضير من 1 الى 4 من بياض البيض، وكمية 0,2 لتر من الكريما الطازجة، على السرعة 2.

تحذير:

- لا تستعمل اسطوانة الإستحلاب **(e)** لعجن العجينة الثقيلة أو لمزج العجينة الخفيفة.
- لا تستعمل نظام الخلط **(h)** مع اسطوانة الاستحلاب **(e)**.

وقت التشغيل في الحد الأقصى : (4) دقائق.

AR

وصف أجزاء المنتج

a وحدة المحرك
a1 مُنتقي السرعة : موقع "Pulse" (التشغيل المتقطع) – "0" – "1" – "2"
a2 زر ضغط لفتح الغطاء
b مجموعة تركيب وعاء المفرمة
b1 دفّاش مع علامات للقياس
b2 غطاء مع أنبوب التلقيم
b3 وعاء
c سواقة عمومية
d شفرة للمفرمة من اللإستانلس ستيل
e أسطوانة استحلاب
f أسطوانات تقطيع الخضار
A بشر ناعم
B تقطيع إلى شرحات رقيقة
C بشر خشن (*حسب الموديل)
H تقطيع الى شرائح سميكة (*حسب الموديل)
E قطاعة للرقائق (*حسب الموديل)
G مبشرة للبطاطس (*حسب الموديل)
g حاملة الأسطوانات
h نظام الخفق

شكراً لاختيارك مُنتجاً من تشكيلة مولينكس، المُعد خصيصاً للإستعمال المنزلي فقط، والمُخصص لتحضير الطعام.

المُلحقات المرفقة مع المنتج الذي اشتريته، مذكورة على المُلصق الموجود في أعلى علبة التغليف.

تحذير : إرشادات السلامة الواردة هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. ويرجى الإحتفاظ بها في متناول اليد للرجوع اليها لاحقاً.

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

- تُستخرج جميع الملحقات من التغليف وتُنظف بالماء والصابون ثم تُجفف فوراً وبعناية.
- الشفرات والأسطوانات لها أنصال حادة جداً. يُرجى التعامل معهما بحرص وعناية.
- تُوضع وحدة المحرك **(a)** على سطح مستو، نظيف وجاف، ثم يوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- يجب أن يستعمل نظام الخلاط للتحضيرات السائلة (فقط لتحويل المكونات إلى سوائل).

إستعمال المنتج

تعتبر أرقام الفقرات تابعة للأرقام الموجودة على الرسوم.
يمكن استعمال مُحضر الطعام لتحضير كمية من 150 إلى 800 جرام من الطعام – وهو حجم الوعاء : 1,5 لتر.

- ضع الوعاء **(b3)** على قاعدة مُحضر الطعام أدره.
- ركّب الملحق الذي تريده.
- ضع الغطاء **(b2)** على الوعاء **(b3)** وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت الإقفال "كليك".
- شغّل المنتج. باستعمال منتقي السرعة **(a1)** :
  – **التشغيل المتقطع (Pulse)** : للتحكم بشكل أفضل وللمزج لبعض أنواع محددة من المكونات.
  – **التشغيل المستمر** : ضعي المُنتقي على الموقع "**1**" (بطيء) أو الموقع "**2**" (سريع).
  – **توقف (Stop)** : لإيقاف المنتج عن التشغيل، ضع المنتقي على الموقع "**0**".
- كيفية فتح الغطاء : اضغط على الزر **(a2)** لكي يتم تحرير لسان القفل أوتوماتيكيا على الغطاء **(b2)**، ثم ارفع الغطاء.

• سیب زمینی‌های ریزشده را در ظرف کراتین که با کره و یک حبه سیر آن را چرب نموده‌اید بریزید.
• درون کاسه که تیغه بر روی آن نصب شده 2 عدد زرده تخم مرغ، 200 میلی‌لیتر شیر، 150 میلی‌لیتر خامه کم چرب، نمک، فلفل و جوز هندی آسیاب شده را به مدت 1 دقیقه پوره کنید.
• این مخلوط را بر روی سیب زمینی‌ها بریزید.
• پنیر رنده شده و چند تکه کوچک کره روی آن بریزید.
• در فر با حرارت 220 درجه سانتیگراد (425 درجه فارنهایت/ گاز درجه 7) به مدت 1 ساعت قرار دهید.

کوکتل

• **میلک شیگ تمشک** (برای 2 نفر)
• 0,5 لیتر شیر پرچرب، 150 گرم تمشک، 0,5 ماست، 30 گرم شکر کریز.
• مواد را در کاسه که تیغه بر روی آن نصب شده است بریزید. سیستم مخلوط کن را در جای خود قرار داده و درب آن را قفل نمایید.
• به مدت 20 ثانیه مخلوط نمایید.

دسر

کیک ماست (برای 6 تا 8 نفر)
• 1 پیاله ماست تازه (به عنوان پیمانه استفاده نمایید)، 2 پیاله شکر ریز، 3 پیاله آرد، 5/0 پیاله روغن، 3 عدد تخم مرغ، 1 بسته مخمر.
• همه مواد را در کاسه‌ای که تیغه بر روی آن نصب شده بریزید.
• دستگاه را به مدت 2 دقیقه روشن کنید. باید مخلوط نرم و لطیفی به دست آید.
• مخلوط را در قالب ساندویچ ریخته و در فرد با حرارت 200 درجه سانتیگراد (400 درجه فارنهایت/ گاز درجه 6) به مدت 50 دقیقه قرار دهید.

پاند کیک (برای 4 تا 6 نفر)
• در کاسه‌ای که تیغه بر روی آن نصب شده 150 گرم آرد، 0,5 بسته مخمر، 150 گرم کره و 3 عدد تخم مرغ بریزید.
• دستگاه را به مدت 2 دقیقه روشن کنید. آن را در قالب چرب شده و آرد زده بریزید.
• در فر با درجه حرارت 200 درجه سانتیگراد (400 درجه فارنهایت/ گاز درجه 6) به مدت 55 دقیقه قرار دهید.

خامه زده‌شده (برای 6 تا 8 نفر)
• 250 میلی‌لیتر خامه کاملا خنک شده، 50 گرم پودر قند.
• در کاسه که صفحه تعلیق بر روی آن نصب شده خامه و پودر قند را بریزید. درب را قفل کنید. دستگاه را به مدت 1 دقیقه به کار اندازید.

سفیده تخم مرغ زده شده
• درون کاسه که صفحه تعلیق بر روی آن نصب شده 2 تا 4 عدد سفیده تخم مرغ و کمی نمک بریزید. درب را قفل کنید.
• دستگاه را تا زمانی که سفیده کاملاً کف کند و بالا بیاید روشن نگه دارید. به یاد داشته باشید فشاری را بردارید تا برای سفیده‌ها هوای کافی باشد.

FA

سس‌ها

مایونز

• درون کاسه که صفحه تعلیق بر روی آن نصب شده است، 1 عدد تخم مرغ، 1 قاشق غذاخوری خردل، 1 قاشق غذاخوری سرکه، نمک و فلفل اضافه نمایید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه به کار اندازید.
• 250 میلی‌لیتر روغن را از طریق لوله تغذیه بر روی درب **(b2)** به آن اضافه نمایید (در هنگام کار دستگاه) برای 1 دقیقه و 30 ثانیه.

سس تارتار

• درون کاسه که تیغه بر روی آن نصب شده است، مایونز و 100 گرم خیارترشی ریزشده، یک پیاز کوچک، 1 دسته سبزیجات (جعفری فرنگی، پیاز کوهی، جعفری و ترخون) و 2 قاشق غذاخوری کیپر بریزید و به مدت 40 ثانیه بزنید.

سس کوکتل

• درون کاسه که صفحه تعلیق بر روی آن نصب شده است، مایونز را همراه با یک قاشق غذاخوری پوره گوجه فرنگی، چند قطره سس فلفل تند، کمی سس ورسستر بریزید و دستگاه را به مدت 20 ثانیه به کار اندازید.

سوپ

کرم سوپ تره فرنگی (برای 4 نفر)

• 150 گرم تره فرنگی را پوست کنده و چند تکه کنید. آن‌ها را درون کاسه که تیغه فلزی بر روی آن نصب شده است بریزید و به مدت 20 ثانیه خرد نمایید. 20 گرم کره در ماهی‌تابه‌ای آب کنید و تره‌فرنگی‌ها را به مدت 15 دقیقه در آن تفت دهیدتا طلایی شود.
• پوست 150 گرم سیب زمینی را بگیرید. به چند قطعه بزرگ بریده و به تره‌ها اضافه نمایید. نمک، فلفل، جوز هندی اضافه کنید. سپس 0,5 میلی‌لیتر شیر اضافه نمایید.
• به مدت 30 دقیقه بپزید. پس از پخت، آن را درون کاسه که تیغه بر روی آن نصب شده است بریزید، سپس با سیستم مخلوطکن به مدت 40 ثانیه آن را پوره کنید.

سوپ هویج با زیره:

مواد:

– 280 گرم هویج، برش خورده به مکعب 15 میلی متر × 15 میلی متر
– 420 میلی لیتر آب
– 1 قاشق چای خوری زیره
– نمک و فلفل

• تکه های هویج را در ظرف شیشه ای قرار دهید و آب را اضافه کنید. در حداکثر سرعت برای 2 دقیقه حداکثر، مخلوط کنید. دستگاه را خاموش کنید. مخلوط را در یک ماهیتابه بریزید، زیره را اضافه کنید و به مدت حدود 30 دقیقه طبخ کنید. شما می توانید در طول پخت و پز آب را به منظور یک سوپ رقیق تر اضافه کنید. نمک و فلفل بر اساس سلیقه شما

سبزیجات

کراتین سبزیجات (برای 4 نفر)

• در غذاساز که گرداننده **(c)** و صفحه **A** بر روی آن نصب شده است، 70 گرم پنیر گریور را ریز رنده کنید. کنار بگذارید. 700 گرم سیب زمینی را پوست کنده و آن‌ها را درون کاسه غذاساز که صفحه **D** بر روی گرداننده **(c)** آن نصب شده خرد کنید.

چنانچه دستگاه شما کار نکرد چه باید کنید؟

• بتدا کنترل نمایید درست به برق متصل شده باشد: کاسه **(b3)** درست در جای خود قرار گرفته باشد. درب **(b2)** درست قفل شده باشد. دستگاه در محل ثابت قرار گرفته باشد و انتخاب‌کننده سرعت **(a1)** بر روی وضعیت درست قرار داشته باشد. در صورت دنبال نکردن این دستورات دستگاه شما کار نخواهد کرد.
تمامی این دستورات را به درستی دنبال نموده‌اید اما همچنان دستگاه شما کار نمی‌کند، در این صورت با محلی که دستگاه را تهیه نموده‌اید و یا یکی از مراکز مجاز تماس حاصل نمایید (لیست مراکز در دفترچه خدمات).

لوازم جانبی

شما می‌توانید دستگاه خود را ارتقاء دهید و این لوازم جانبی را از مرکز پخش آن و یا یکی از مراکز خدمات مجاز تهیه نمایید:

• **H/C**: خرد کردن درشت/ برش ضخیم
• **E**: برش خلال سیب‌زمینی
• **G**: رنده سیب زمینی
• لوازم چرخ گوشت

دستورهای خوارک‌پزی

خمیر (به مدت 1 ساعت در یخچال استراحت دهید)

خمیر شیرینی‌پزی (برای قالب با قطر 28 سانتی‌متر)

• درون کاسه که تیغه را بر روی آن نصب کرده‌اید 200 گرم آرد، 100 گرم کره و کمی نمک بریزید.
• دستگاه را به مدت 10 ثانیه به کار اندازید. سپس 50 میلی‌لیتر آب از طریق لوله تغذیه **(b2)** در حالی که دستگاه کار می‌کند اضافه نمایید.
• دستگاه را به کار اندازید تا خمیر شکل یک گلوله توپی به خود بگیرد.

خمیر کلوچه (برای قالب با قطر 28 سانتی‌متر)

• درون کاسه که تیغه را برروی آن نصب کرده‌اید250 گرم آرد، 125 گرم شکر، 1 عدد تخم مرغ کامل، کمی نمک، 1 قاشق چای‌خوری پودر وانیل و 125 گرم کره نرم‌شده بریزید.
• دستگاه را به مدت 30 تا 40 ثانیه به کار اندازید تا خمیر شکل یک گلوله توپی به خود بگیرد.

خمیر پیتزا (برای 1 پیتزا)

• درون کاسه که تیغه را بر روی آن نصب کرده‌اید، 150 گرم آرد، یک بسته مخمر نانوایی و کمی نمک بریزید.
• دستگاه را مدت 10 ثانیه به کار اندازید، سپس 90 گرم آب ولرم و 2 قاشق غذاخوری روغن زیتون اضافه نمایید تا خمیر شکل گلوله‌ای توپی شکل به خود بگیرد.
• آن را کنار بگذارید تا حجم خمیر دو برابر شود (1 ساعت). خمیر را به شکل دلخواه باز نمایید.

خمیر پنکیک (16 عدد پنکیک نازک)

• درون کاسه که تیغه را بر روی آن نصب کرده‌اید 2 عدد تخم مرغ، 1 قاشق غذاخوری روغن، 15 گرم شکر، 0,5 لیتر شیر و 1 قاشق غذاخوری عرق بهارنارنج و یا هر اسانسی دوست دارید بریزید.
• دستگاه را با سیستم مخلوط کن به مدت 10 ثانیه به کار اندازید. سپس آرد (200 گرم) اضافه نمایید و تا رسیدن به خمیری نرم و لطیف ادامه دهید.
• به مدت 1 ساعت استراحت دهید.

FA

آمادەسازی
• می‌توانید 1 تا 4 سفیده تخم مرغ و تا 0.2 لیتر خامه تازه را بر روی سرعت 2 بزنید.
هشدار
• هیچ گاه از صفحه تعلیق **(e)** جهت زدن خمیرهای سنگین و یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده ننمایید.
• هیچ گاه سیستم مخلوط کن **(h)** را با صفحه تعلیق **(e)** استفاده ننمایید.
حداکثر زمان استفاده: 4 دقیقه.

4 /برش /خرد کردن:

• صفحه انتخابی **(f)** را بر روی نگهدارنده صفحه **(g)** قرار دهید. محور گرداننده **(c)** را تا جایی که می‌توانید وارد صفحه **(f)** کنید؛ قسمت مونتاژشده را قفل نموده و بر روی خروجی قسمت موتور **(a)** قرار دهید.
• قسمت مونتاژشده را بر روی قسمت مرکزی محور در کاسه **(b3)** قرار دهید.
• درب **(b2)** را بر روی کاسه **(b3)** قرار داده و تا جایی که صدای قفل شدن آن شنیده شود به سمت راست بچرخانید.
• مواد را داخل لوله تغذیه بر روی درب **(b2)** بریزید و با فشاری **(b1)** آن‌ها را به داخل هدایت کنید ولی هیچ‌گاه این کار را با انگشتان خود و یا هرگونه وسیله دیگری استفاده ننمایید.
• دستگاه را روشن کنید.
آمادەسازی
• صفحه **A** (برش ریز)
• صفحه **D** (خرد کن نازک)
دیسک **C** (درشت رنده کردن) (*بسته به مدل)
دیسک **H** (درشت برش دادن) (*بسته به مدل)
دیسک **E** (دستگاه برش چیپس) (*بسته به مدل)
دیسک **G** (رنده سیب زمینی) (*بسته به مدل)
عملکرد برش: هویج، پنیر گرویر، کرفس و غیره بر روی سرعت 2.
عملکرد خرد کردن: سیب زمینی برای گراتین، هویج، خیار و غیره بر روی سرعت 1.
عملکرد دستگاه برش چیپس: سیب زمینی در سرعت 1.
بیش از 500 گرم مواد را در هر بار آماده نکنید (محصولات گوشتی و سوسیس استفاده ننمایید) تهیه نکنید، در 2 دقیقه حداکثر

تمیز کردن

• دستگاه را از برق بکشید. تیغه‌های دستگاه بسیار تیز می‌باشند. آن‌ها را به دقت جابجا نمایید.
• برای راحتی بیشتر در تمیز کردن، لوازم را فوراً پس از استفاده بشویید.
• لوازم را شسته، آبکشی نموده و خشک نمایید؛ غیر از قسمت موتور **(a)** می‌توانید آن‌ها را در ماشین ظرفشویی و یا زیر جریان آب بشویید. قسمت موتور را با دستمال نمدار پاک کنید.
• از اسکاچ‌های زبر یا حاوی مواد فلزی پرهیز نمایید.

نکته
در صورتی که هر یک از وسایل دستگاه با مواد غذایی تغییر رنگ داد (هویج، پرتقال و غیره)، آن‌ها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی تمیز نمایید و سپس طبق روال عادی تمیز کنید.

1 /خمیرزنی /مخلوط کردن / خرد کردن

تیغه فلزی **(d)** را **(محافظ تیغه را خارج نمایید)** بر روی گرداننده **(c)** جا بزنید و بچرخانید تا قفل شود.
- قسمت مونتاژشده را بر روی محور مرکزی داخل کاسه **(b3)** قرار دهید.
- مواد را داخل کاسه **(b3)** بریزید.
- درب **(b2)** را بر روی کاسه **(b3)** قرار داده و آن را بر خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا صدای قفل شدن آن شنیده شود.
- دستگاه را روشن نمایید.

آماده‌سازی
- **مخلوط کردن**

می‌توانید 800 گرم خمیر سبک را مخلوط نمایید (بیسکوئیت، پاندکیک) در عرض 1 دقیقه و 30 ثانیه تا 2 دقیقه و 20 ثانیه بر روی سرعت 2.
- **خمیر زنی**

می‌توانید تا 600 گرم خمیر سنگین را بزنید (کلوچه، خمیرهای شیرینی‌پزی، نان) در عرض 30 ثانیه بر روی سرعت 2.

هشدار: به محض آنکه مشاهده نمودید خمیر فرم یک توپ به خود گرفته دستگاه را متوقف نمایید.
- **خرد کردن**

می‌توانید 150 تا 300 گرم مواد را در عرض 15 تا 20 ثانیه بر روی سرعت 2 خردنمایید. مواد سخت (پنیر، میوه‌های خشک)، سبزیجات سفت (هویج، کرفس و غیره)، سبزیجات نرم (پیاز، اسفناج و غیره)، گوشت خام و پخته (استخوان‌ها و غضروف‌های جدا شده و خردشده)، ماهی خام یا پخته.

موادی که بسیار سخت می‌باشند (یخ، شکر) یا موادی که نیاز به نرم پودر شدن (گندم، قهوه) دارند را در مخلوط کن نریزید.

FA

2 /پوره کردن

- تیغه فلزی **(d)** **(محافظ تیغه را خارج نمایید)** را بر روی گرداننده **(c)** جا بزنید و بچرخانید تا صدای قفل شدن آن به گوش برسد.
- سیستم مخلوط کن **(h)** را بر روی گرداننده **(c)** قرار دهید.
- سپس مواد را درون کاسه **(b3)** بریزید.
- درب **(b2)** را بر روی کاسه **(b3)** قرار داده و آن را بر خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا صدای قفل شدن آن شنیده شود.
- دستگاه را روشن نمایید.

آماده‌سازی
- می‌توانید تا 0.7 لیتر سوپ، نوشیدنی، پنکیک یا خمیر وافل را بر روی سرعت 2 تهیه نمایید.

هشدار:
- هیچ گاه مایعات در حال جوش را داخل کاسه **(b3)** نریزید.
- حداکثر زمان استفاده: 2 دقیقه.

3 /زدن /تعلیق /هم زدن

- صفحه تعلیق **(e)** را بر روی گرداننده **(c)** قرار داده و بچرخانید تا قفل شود.
- قسمت مونتاژشده را بر روی محور مرکزی داخل کاسه **(b3)** قرار دهید.
- مواد را داخل کاسه **(b3)** بریزید.
- درب **(b2)** را بر روی کاسه **(b3)** قرار داده و آن را بر خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا صدای قفل شدن آن شنیده شود.
- دستگاه را روشن نمایید.

شرح دستگاه

a قسمت موتور
a1 انتخاب‌کننده سرعت: وضعیت Pulse
a2 (عملکرد متناوب) – 0 – 1 – 2
a3 دکمه فشاری جهت باز کردن درب
b مونتاژ کاسه چرخ گوشت
b1 فشاری با علائم اندازه‌گیری
b2 درب با لوله تغذیه
b3 کاسه
c گرداننده مشترک
d تیغه چرخ گوشت استنلس استیل
e صفحه تعلیق
f صفحه برش سبزیجات
A برش ریز
B خرد کردن نازک
C درشت رنده کردن (*بسته به مدل)
H درشت برش دادن (*بسته به مدل)
E دستگاه برش چیپس (*بسته به مدل)
G رنده سیب زمینی (*بسته به مدل)
g نگهدارنده صفحه
h سیستم مخلوط کن

با تشکر از شما برای انتخاب این دستگاه، این محصول صرفاً جهت استفاده در آشپزخانه منزل شما در نظر گرفته شده.

لوازمی که بر طبق مدل خریداری شده همراه دستگاه می‌باشند، بر روی برچسبی در قسمت بالای بسته‌بندی معرفی شده‌اند.

احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه می باشند. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را به دقت بخوانید. آنها در جائی نگه دارید که شما میتوانید آنها را پیدا کنید و بعدا" به آنها رجوع نمائید.

قبل از اولین استفاده

- تمامی لوازم را از بسته‌بندی خارج نمایید و سپس آن‌ها را با آب و صابون بشویید، آبکشی نمایید و خشک کنید.
- تیغه و صفحه بسیار تیز می‌باشد؛ آن‌ها را با دقت جابجا نمایید.
- قسمت موتور **(a)** را بر روی یک سطح صاف، تمیز و خشک قرار دهید.
- سیستم مخلوط کن باید تنها جهت مایعات مورد استفاده قرار گیرد (تنها برای عملکرد با مایعات).

استفاده از دستگاه

شماره‌های موجود در پاراگراف مطابق شماره‌های موجود در تصاویر می‌باشد.
می‌توانید از غذاساز خود جهت آمادسازی 150 تا 800 گرم مواد استفاده نمایید – ظرفیت کاسه: 5/1 لیتر.
- کاسه **(b3)** را بر روی دستگاه قرار دهید و آن را بچرخانید.
- وسیله انتخابی را جا بزنید.
- درب **(b2)** را بر روی کاسه **(b3)** قرار داده و آن را بر خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا صدای قفل شدن آن به گوش شما برسد.
- دستگاه را روشن نمایید.
- از انتخاب‌کننده سرعت **(a1)** استفاده نمایید؛
  – **پالس (Pulse)**: جهت کنترل بهتر و مخلوط کردن برخی مواد.
  – **کارکرد مداوم**: انتخاب‌کننده سرعت را بر روی وضعیت «**1**» (کند) یا «**2**» (تند) قرار دهید.
  – **توقف (Stop)**: جهت متوقف نمودن دستگاه، انتخاب‌کننده سرعت را بر روی وضعیت «**0**» قرار دهید.
- باز کردن قفل درب: دکمه فشار **(a2)** را فشار دهید تا به طور خودکار زبانه قفل‌کننده درب **(b2)** رها شود. سپس در را بلند کنید.

ОПИСАНИЕ

a Блок мотора
- **a1** Переключатель скорости: положение "Pulse" (периодический режим работы) – "0" – "1" – "2"
- **a2** Нажмите кнопку, чтобы открыть крышку

b Блок мясорубки в сборе
- **b1** Толкатель с мерными насечками
- **b2** Крышка с загрузочной трубой
- **b3** Чаша

c Общий привод
d Нож из нержавеющей стали
e Эмульгирующий диск
f Диски измельчителя для овощей
- **A** Мелкое натирание
- **D** Тонкая нарезка
- **C** Крупная терка (*в зависимости от модели)
- **H** Для крупных ломтиков (*в зависимости от модели)
- **E** Для тонких ломтиков (*в зависимости от модели)
- **G** Терка для картофеля (*в зависимости от модели)

g Держатель дисков
h Система блендера

Благодарим вас за приобретение данного электроприбора. Он предназначен исключительно для приготовления пищи внутри помещений в некоммерческих целях.

Список принадлежностей, поставляемых с приобретенной моделью, указан в верхней части упаковки.

ВНИМАНИЕ: данная инструкция по безопасности являетс я часть юустройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкциюв доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

RU

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Выньте принадлежности из упаковки и вымойте водой с мылом. Тщательно прополощите и высушите их.
- Ножи и диски очень острые; обращайтесь с ними осторожно.
- Установите блок мотора **(a)** на ровную, чистую и сухую поверхность и включите электроприбор в сеть.
- Систему блендера следует использовать только для приготовления жидких смесей (только для функции превращения в жидкость).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Нумерация разделов соответствует номерам на изображениях.
Кухонный комбайн можно использовать для приготовления пищевых продуктов в объеме от 150 до 800 граммов. Объем чаши: 1,5 литра.
- Поместите чашу **(b3)** на подставку комбайна и поверните ее.
- Установите выбранную принадлежность.

- Установите крышку **(b2)** на чашу **(b3)** и поверните ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.
- Использование переключателя скорости **(a1)**:
  - **Режим "Pulse":** Для лучшего контроля и более качественного перемешивания при обработке определенных продуктов.
  - **Непрерывная работа:** Переведите переключатель в положение "**1**" (медленно) или "**2**" (быстро).
  - **Остановка:** Для остановки переведите переключатель скорости в положение "**0**".
- Отсоединение крышки: Нажмите кнопку **(a2)** для автоматического освобождения блокирующего выступа на крышке **(b2)** и поднимите ее.

1/ ЗАМЕС / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Установите металлический нож **(d) (удалив с него защитное приспособление)** на привод **(c)** и поверните его до блокировки.
- Поместите конструкцию на центральную ось чаши **(b3)**.
- Поместите ингредиенты в чашу **(b3)**.
- Установите крышку **(b2)** на чашу **(b3)** и поверните ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

Продукты
- **Перемешивание**
  Можно перемешивать 800 г легкого теста (сухое печенье, кексы) от 1 мин. 30 с до 2 мин. 20 с на скорости 2.
- **Замешивание**
  Можно замесить до 600 г густого теста (слоеное, песочное тесто, хлеб) в течение 30 секунд на скорости 2.
  Предупреждение: Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара.
- **Измельчение**
  Можно измельчить 150-300 г пищевых продуктов в течение 15-20 секунд на скорости 2: Твердые продукты (сыр, сухофрукты), жесткие овощи (морковь, сельдерей и т.д.), мягкие овощи (лук, шпинат и т.д.), сырое и приготовленное мясо (удалив кости и хрящи и нарезав мясо кубиками), сырая и приготовленная рыба.
  Не пытайтесь измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или добиваться очень сильного измельчения (пшеницы, кофе).

2/ ПРЕВРАЩЕНИЕ В ЖИДКОСТЬ

- Установите металлический нож **(d) (удалив с него защитное приспособление)** на привод **(c)** и поверните его до блокировки.
- Установите систему блендера **(h)** на привод **(c)**.
- Затем поместите ингредиенты в чашу **(b3)**.
- Установите крышку **(b2)** на чашу **(b3)** и поверните ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

Продукты
- Можно приготовить до 0,7 литра супа, напитка, жидкого теста для блинов или вафель на скорости 2.

Предупреждение
- Не наливайте кипящую жидкость в чашу **(b3)**.
- Максимальное время непрерывной работы: 2 минуты.

3/ ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ

- Вставьте эмульгирующий диск **(e)** в привод **(c)** и поверните его до блокировки.
- Поместите конструкцию на центральную ось чаши **(b3)**.
- Поместите ингредиенты в чашу **(b3)**.
- Установите крышку **(b2)** на чашу **(b3)** и поверните ее вправо, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

Продукты

- Можно взбить от 1 до 4 яичных белков и до 0,2 литра свежих сливок на скорости 2.

Предупреждение

- Никогда не используйте эмульгирующий диск **(e)** для замеса густого или перемешивания легкого теста.
- Никогда не используйте систему блендера **(h)** с эмульгирующим диском **(e)**. Максимальное время непрерывной работы: 4 минуты.

4/ НАТИРАНИЕ / НАРЕЗКА:

- Вставьте нужный диск **(f)** в держатель дисков **(g)** и вставьте ось привода **(c)** как можно дальше в диск **(f)**; заблокируйте конструкцию и поместите ее на выход блока мотора **(a)**.
- Поместите конструкцию на центральную ось чаши **(b3)**.
- Установите крышку **(b2)** на чашу **(b3)** и поверните ее вправо, пока не услышите щелчок.
- Поместите продукты в расположенную на крышке загрузочную трубу **(b2)** и проталкивайте их с помощью толкателя **(b1)**, но ни в коем случае не пальцами или какими-либо другими предметами.
- Запустите электроприбор.

Продукты

- Диск **A** (мелкое натирание).
- Диск **D** (тонкая нарезка).
- Диск **C** (крупная терка) (*в зависимости от модели)
- Диск **H** (для крупных ломтиков) (*в зависимости от модели)
- Диск **E** (для тонких ломтиков) (*в зависимости от модели)
- Диск **G** (терка для картофеля) (*в зависимости от модели)

Функция натирания: Морковь, сыр грюйер, сельдерей и т.д. на скорости 2.
Функция нарезки: Картофель для картофельного гратена, морковь, огурцы и т. д. на скорости 1.
Функция нарезки тонких ломтиков: картофель на скорости 1.
За один раз следует готовить не более 500 г пищевых продуктов (мясные или колбасные продукты не допускаются), максимум за 2 минуты.

RU

ОЧИСТКА

- Отключите электроприбор от сети. Ножи очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.
- Очистить прибор будет проще, если сполоснуть принадлежности сразу после использования.
- Вымойте, прополощите и высушите принадлежности: Все это, исключая блок мотора **(a)**, можно мыть в посудомоечной машине или под краном. Блок мотора протрите влажной губкой.
- Не используйте ткань с абразивными свойствами или предметы, содержащие металлические части.

Совет
При изменении цвета принадлежностей из-за контакта с пищевыми продуктами (морковью, апельсинами и т. д.) их следует слегка протереть тканью, пропитанной растительным маслом, а затем вымыть обычным образом.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

- Вначале проверьте правильность подключения электроприбора, затем убедитесь, что чаша **(b3)** установлена правильно, крышка **(b2)** как следует заблокирована, принадлежности должным образом установлены, а переключатель скорости **(a1)** находится в нужном положении. Если эти условия не выполнены, электроприбор работать не будет.

Все эти инструкции выполнены, а электроприбор все равно не работает? В этом случае следует обратиться к дилеру или в авторизованный сервисный центр (см. список в буклете "Сервисное обслуживание").

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Электроприбор можно дополнить следующими принадлежностями, приобретаемыми у дилера или в авторизованном сервисном центре:

- **C/H**: Крупное натирание / толстая нарезка
- **E**: Нож для картофеля фри
- **G**: терка для картофеля
- мельница

РЕЦЕПТЫ

ТЕСТО (поставьте на 1 час в холодильник)

Песочное тесто (для формы 28 см в диаметре)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 200 г муки, 100 г сливочного масла и щепотку соли.
- Запустите комбайн на 10 секунд, затем, не прерывая работы электроприбора, через загрузочную трубу **(b2)** влейте 50 мл воды.
- Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара.

Слоеное тесто (для формы 28 см в диаметре)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 250 г муки, 125 г сахара, 1 целое яйцо, щепотку соли,чайную ложку молотой ванили и 125 г размягченного сливочного масла.
- Запустите комбайн на 30-40 секунд, пока тесто не примет форму шара.

Тесто для пиццы (на одну пиццу)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 150 г муки, 1/2 пакетика хлебопекарных дрожжей и щепотку соли.
- Запустите комбайн на 10 секунд, затем влейте 90 г теплой воды и две столовые ложки оливкового масла и мешайте, пока тесто не примет форму шара.
- Оставьте тесто подниматься, пока его объем не удвоится (1 час). Раскатайте тесто и придайте ему желаемую форму.

Тесто для блинов (16 тонких блинов)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 2 яйца, 1 столовую ложку растительного масла, 15 г сахара, 1/2 литра молока и 1 столовую ложку апельсиновой воды или алкоголя по выбору.

- Запустите комбайн с системой блендера на 10 секунд, затем всыпьте муку (200 г) и оставьте машину работать до достижения однородной смеси.
- Дайте тесту выстояться в течение 1 часа.

СОУСЫ

Майонез

- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите 1 яичный желток, 1 столовую ложку горчицы, 1 чайную ложку уксуса, соль и перец. Запустите комбайн на 10 секунд.
- Тонкой струей влейте 250 мл растительного масла через загрузочную трубу в крышке **(b2)** (на работающем электроприборе) и запустите комбайн на 1 минуту 30 секунд.

Соус тартар

- В чашу, в которой установлен нож, поместите майонез и порежьте 100 г корнишонов, небольшую луковицу, 1 пучок зелени (кервель, шнитт-лук, петрушку и эстрагон) и 2 столовые ложки каперсов и запустите комбайн на 40 секунд.

Соус коктейль

- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите майонез, 1 столовую ложку томатного пюре, несколько капель острого красного соуса пименто, немного вустерского соуса и запустите комбайн на 20 секунд.

СУП

Суп-пюре из лука-порея (4 порции)

- Очистите 150 г лука-порея и порежьте его ломтиками. Поместите порезанный лук-порей в чашу, установив в нее металлический нож, и осуществляйте измельчение в течение 20 секунд. Растопите в кастрюле 20 г сливочного масла и добавьте измельченный лук-порей. Перемешайте, накройте крышкой и тушите 15 минут.
- Очистите 150 г картофеля. Порежьте крупными кусками и добавьте к луку-порею. Добавьте соль, перец и мускатный орех, затем добавьте 1/2 литра воды и 100 мл молока.
- Готовьте в течение 30 минут. После приготовления влейте смесь в чашу, в которой установлен нож, и в течение 40 секунд готовьте жидкую смесь с помощью системы блендера.

Морковный суп с тмином

Ингредиенты:

- 280 г нарізаної кубиками розміром 15х15 мм
- 420 мл воды
- 1 чайная ложка тмина
- Соль и перец

- Положите нарезанную кубиками морковь в стеклянный кувшин и добавьте воды. Смешивайте на максимальной скорости не больше 2 минут. Выключите устройство. Вылейте смесь в кастрюлю, добавьте тмин и варите около 30 минут. Чтобы суп не был слишком густым, можно добавить воду во время приготовления. Добавьте соль и перец по вкусу.

ОВОЩИ

Картофельный гратен (4 порции)

- В комбайне, в котором установлен привод **(c)** и диск **A**, натрите 70 г сыра грюйер. Отложите в сторону. Очистите 700 г картофеля и порежьте его в чашу комбайна, в которой установлен привод **(c)** и диск **D**.
- Выложите ломтики картофеля в форму для гратена, смазанную сливочным маслом и натертую. долькой чеснока.
- В чашу, в которой установлен нож, поместите 2 яичных желтка, 200 мл молока, 150 мл сливок, соль, перец и тертый мускатный орех. Взбивайте в течение 1 минуты.

RU

- Залейте смесью картофель.
- Посыпьте тертым сыром грюйер и выложите сверху несколько кусочков сливочного масла.
- Поместите в духовку, нагретую до температуры 210°C, на 1 час.

КОКТЕЙЛЬ

Молочный коктейль с малиной (2 порции)
- 1/2 литра цельного молока, 150 г малины, 1/2 йогурта, 30 г сахарного песка.
- Поместите все ингредиенты в чашу, в которой установлен нож, установите систему блендера и зафиксируйте крышку.
- Перемешивайте в течение 20 секунд.

ДЕСЕРТЫ

Йогуртовый пирог (6 - 8 порций)
- 1 стакан йогурта без добавок (использовать в качестве меры), 2 стакана сахарного песка, 3 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, 3 яйца, 1 пакетик дрожжей.
- Поместите все ингредиенты в чашу, в которой установлен нож.
- Запустите комбайн на 2 минуты. Должна получиться аппетитная однородная смесь.
- Влейте смесь в форму для выпечки и поместите в духовку, нагретую до температуры 180°C, на 50 минут.

Бисквитный торт (4 - 6 порций)
- В чашу, в которой установлен нож, поместите 150 г муки, 1/2 пакетика хлебопекарных дрожжей, 150 г сливочного масла и 3 яйца.
- Запустите комбайн на 2 минуты. Перелейте смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.
- Выпекайте в духовке при температуре 180°C в течение 55 минут.

Взбитые сливки (6 - 8 порций)
- 250 мл хорошо охлажденных сливок для взбивания, 50 г сахарной пудры.
- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите сливки и сахарную пудру. Закройте крышку. Запустите комбайн на 1 минуту.

Взбитые яичные белки
- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите от 2 до 4 яичных белков и щепотку соли. Закройте крышку.
- Запустите комбайн до образования устойчивой пены из яичных белков. Не забудьте вынуть толкатель из загрузочной трубы, чтобы яичные белки насыщались воздухом.

ОПИС

a Блок двигуна
- **a1** Перемикач швидкостей: положення «Pulse» (змінний режим роботи) – «0» – «1» – «2»
- **a2** Кнопка для відкривання кришки

b Блок чаші м'ясорубки
- **b1** Штовхач із вимірювальними позначками
- **b2** Кришка з трубкою завантаження
- **b3** Чаша

c Загальний привід
d Ніж м'ясорубки з нержавіючої сталі
e Диск емульсування
f Насадки для нарізання овочів
- **A** насадка для тонкого подрібнення
- **D** насадка для тонкого нарізання
- **C** Груба тертка (*залежно від моделі)
- **H** Тертка для нарізання великих шматків (*залежно від моделі)
- **E** Тертка для нарізання чіпсів (*залежно від моделі)
- **G** Тертка для картоплі (*залежно від моделі)

g Фіксатор насадок
h Блендер

Дякуємо за вибір цього пристрою, який призначено виключно для приготування їжі та який має використовуватися тільки у приміщені, в домашніх умовах.

Аксесуари, що постачаються із придбаною моделлю, описані на етикетці на верхній стороні пакувальної коробки.

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

UK

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть аксесуари з упаковки та промийте їх мильною водою. Ретельно сполосніть їх і витріть насухо.
- Ножі та насадки надзвичайно гострі — поводьтеся з ними обережно.
- Установіть блок двигуна **(a)** на рівну, чисту та суху поверхню й увімкніть пристрій.
- Блендер слід використовувати для приготування рідких страв (лише для функції перетворення на рідину).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Нумерація абзаців відповідає номерам схем.
Цей кухонний комбайн можна використовувати для приготування від 150 до 800 грамів їжі - Об'єм чаші: 1,5 літра.
- Установіть чашу **(b3)** на основу комбайна і поверніть її.
- Установіть вибраний аксесуар.
- Установіть кришку **(b2)** на чашу **(b3)** і поверніть її проти годинникової стрілки до «клацання».

- Запустіть пристрій.
- Використання перемикача швидкостей **(a1)**:
  – **Pulse:** для кращого контролювання і змішування певних сумішей.
  – **Безперервна робота:** поверніть перемикач у положення «**1**» (повільно) або «**2**» (швидко).
  – **Зупинка:** поверніть перемикач у положення «**0**», щоб зупинити роботу.
- Розблокування кришки: натисніть кнопку **(a2)**, щоб автоматично вивільнити стопор на кришці **(b2)**, а потім підніміть кришку.

1/ ЗБИВАННЯ / ЗМІШУВАННЯ / ПОДРІБНЕННЯ

Установіть металевий ніж **(d) (зніміть захисний кожух)** на привід **(c)** і поверніть його до фіксації.
- Установіть зібраний блок у центрі чаші **(b3)**.
- Покладіть інгредієнти в чашу **(b3)**.
- Установіть кришку **(b2)** на чашу **(b3)** і поверніть її проти годинникової стрілки до «клацання».
- Запустіть пристрій.

Приготування
- **Змішування**
  Можна змішати 800 г легкого тіста (для печива, бісквітних тортів) протягом часового інтервалу від 1 хв. 30 секунд до 2 хв. 20 секунд на швидкості 2.
- **Замішування**
  Можна замісити до 600 г густого тіста (листове тісто, пісочне тісто, хліб) за 30 секунд на швидкості 2.
  Попередження! Зупиніть пристрій, щойно побачите, що маса утворила кулю.
- **Подрібнення**
  Можна подрібнити 150-300 г їжі за 15-20 секунд на швидкості 2: тверді продукти (сир, сухофрукти), тверді овочі (морква, селера тощо), м'які овочі (цибуля, шпинат тощо), сире та приготоване м'ясо (без кісток і хрящів, нарізане кубиками), сиру або приготовану рибу.
  Не подрібнюйте занадто тверді продукти (лід, цукор) або продукти, що потребують дуже тонкого подрібнення (пшениця, кава).

2/ ПЕРЕТВОРЕННЯ НА РІДИНУ

- Установіть металевий ніж **(d) (зніміть захисний кожух)** на привід **(c)** і поверніть його до фіксації.
- Установіть блендер **(h)** на привід **(c)**.
- Потім покладіть інгредієнти в чашу **(b3)**.
- Установіть кришку **(b2)** на чашу **(b3)** і поверніть її проти годинникової стрілки до «клацання».
- Запустіть пристрій.

Приготування
- Можна приготувати до 0,7 літра супу, напоїв, тіста для млинців або вафель на швидкості 2.

Попередження!
- Ніколи не наливайте в чашу **(b3)** киплячу рідину.
- Максимальна тривалість використання: 2 хвилини.

3/ ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬСУВАННЯ / РОЗПУШЕННЯ

- Установіть диск емульсування **(e)** на привід **(c)** і поверніть його до фіксації.
- Установіть зібраний блок у центрі чаші **(b3)**.
- Покладіть інгредієнти в чашу **(b3)**.
- Установіть кришку **(b2)** на чашу **(b3)** і поверніть її вправо до «клацання».
- Запустіть пристрій.

Приготування

- Можна приготувати 1- 4 яєчних білки і до 0,2 літра свіжих вершків на швидкості 2.

Попередження!

- Ніколи не використовуйте диск емульсування **(e)** для замішування густого тіста або для змішування легкого тіста.
- Ніколи не використовуйте блендер **(h)** із диском емульсування **(c)**. Максимальна тривалість використання: 4 хвилини.

4/ ПОДРІБНЕННЯ / НАРІЗАННЯ

- Вставте вибрану насадку **(f)** у фіксатор насадок **(g)**, вставте вісь приводу **(c)** в насадку **(f)** до упору; зафіксуйте зібраний блок і розташуйте його на блоці двигуна **(a)**.
- Установіть зібраний блок у центрі чаші **(b3)**.
- Установіть кришку **(b2)** на чашу **(b3)** і поверніть її вправо до «клацання».
- Покладіть їжу в трубку завантаження на кришці **(b2)** і спрямовуйте її за допомогою штовхача **(b1)**. Ніколи не робіть цього пальцями або будь-яким іншим приладдям.
- Запустіть пристрій.

Приготування

- Насадка **A** (тонке подрібнення).
- Насадка **D** (тонке нарізання).
- Диск **C** (груба тертка) (*залежно від моделі)
- Диск **H** (тертка для нарізання великих шматків) (*залежно від моделі)
- Диск **E** (тертка для нарізання чіпсів) (*залежно від моделі)
- Диск **G** (тертка для картоплі) (*залежно від моделі)

Функція подрібнення: морква, сир грюєр, селера тощо на швидкості 2.
Функція нарізання: картопля для приготування картопляного гратену, морква, огірки тощо на швидкості 1.
Функція нарізання чіпсів: картопля на швидкості 1.
За один раз можна приготувати не більше 500 г їжі (не нарізайте м'ясо або ковбасні вироби), максимальний час - 2 хвилини.

UK

ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі. Леза аксесуарів надзвичайно гострі. Поводьтеся з ними обережно.
- Щоб полегшити чищення, швидко промийте аксесуари після використання.
- Помийте, сполосніть і витріть аксесуари насухо: їх можна мити в посудомийній машині або під краном, за винятком блока двигуна **(a)**. Протріть його вологою губкою.
- Не використовуйте для чищення жорсткі губки або інші предмети, що містять металеві частини.

Порада
Якщо колір аксесуарів змінився внаслідок переробки харчових продуктів (моркви, апельсинів тощо), обережно протріть їх тканиною, просоченою олією, а потім почистьте як зазвичай.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ?

- Спочатку перевірте, чи правильно він підключений, а потім переконайтеся: що чаша **(b3)** розташована правильно; кришка **(b2)** зафіксована належним чином; аксесуари встановлені належним чином, а перемикач швидкостей **(a1)** знаходиться у правильному положенні. Пристрій не працюватиме, якщо не дотриматися цих інструкцій.

Ви ретельно дотрималися всіх інструкцій, проте пристрій все одно не працює? У такому випадку зверніться до продавця або авторизованого сервісного центру (див. список у буклеті «Обслуговування»).

АКСЕСУАРИ

Пристрій можна пристосувати до потреб користувача, отримавши від постачальника або в авторизованому центрі обслуговування наведені нижче аксесуари.

- **C/H**: насадка для грубого подрібнення / насадка для товстого нарізання
- **E**: ніж для картоплі-фрі
- **G**: тертка для картоплі
- аксесуар для розмелювання

РЕЦЕПТИ

ТІСТО **(залиште у холодильнику на 1 годину)**

Пісочне тісто (для форми діаметром 28 см)

- У чашу з ножем покладіть 200 г борошна, 100 г масла і пучку солі.
- Запустіть комбайн на 10 секунд, потім під час роботи влийте через трубку завантаження **(b2)** 50 мл води.
- Залиште пристрій працювати, поки тісто не набуде форми кулі.

Листове тісто (для форми діаметром 28 см)

- У чашу з ножем покладіть 250 г борошна, 125 г цукру, 1 ціле яйце, пучку солі, чайну ложку меленої ванілі та 125 г розм'якшеного масла.
- Запустіть комбайн на 30-40 секунд, поки тісто не набуде форми кулі.

Тісто для піци (для однієї піци)

- У чашу з ножем покладіть 150 г борошна, 1/2 пакетика пекарських дріжджів і пучку солі.
- Запустіть комбайн на 10 секунд, потім влийте 90 г теплуватої води, дві столові ложки оливкової олії і дочекайтеся поки тісто набуде форми кулі.
- Залиште тісто підніматися, поки його об'єм не збільшиться вдвічі (на 1 годину). Надайте тісту бажаної форми шляхом розкатування.

Тісто для млинців (16 тонких млинців)

- У чашу з ножем покладіть 2 яйця, 1 столову ложку олії, 15 г цукру, 1/2 літра молока і 1 столову ложку флердоранжевої есенції або алкогольного напою на ваш вибір.
- Запустіть комбайн із блендером на 10 секунд, потім всипте борошно (200 г) та залиште пристрій працювати, поки не утвориться однорідне рідке тісто.
- Залиште його на 1 годину.

СОУСИ

Майонез

- У чашу з диском емульсування покладіть 1 яєчний жовток, 1 столову ложку гірчиці, 1 чайну ложку оцту, сіль і перець. Запустіть комбайн на 10 секунд.
- Тоненькою цівочкою влийте 250 мл олії через трубку завантаження на кришці **(b2)** (під час роботи комбайна). Час приготування: 1 хв. 30 секунд.

Соус тартар

- У чашу з ножем покладіть майонез і покришіть 100 г корнішонів, невелику цибулину, 1 пучок трав (кервель, цибуля сіянка, петрушка і полин острогін) і 2 столові ложки каперсів. Час приготування: 40 секунд.

Коктейльний соус

- У чаші з диском емульсування змішайте майонез із 1 столовою ложкою томатної пасти, кількома краплями жагучого соусу піменто, краплиною соусу ворчестер і запустіть комбайн на 20 секунд.

СУП

Суп-пюре із цибулі-порей (4 порції)

- Почистіть 150 г цибулі-порей і поріжте її на шматки. Покладіть порізану цибулю-порей у чашу із встановленим металевим ножем і подрібнюйте її протягом 20 секунд. Розтопіть у каструлі 20 г масла і додайте подрібнену цибулю-порей. Перемішайте, накрийте кришкою і тушкуйте протягом 15 хвилин.
- Почистіть 150 г картоплі. Поріжте її великими шматками та додайте до цибулі-порей. Додайте сіль, перець і мускатний горіх, а потім додайте 1/2 літра води і 100 мл молока.
- Готуйте протягом 30 хвилин. Після приготування влийте суп у чашу з ножем, а потім за допомогою блендера перетворіть його на рідину. Час приготування: 40 секунд.

Морквяний суп із кмином:

Складники:

– 280 г нарізаної кубиками розміром 15x15 мм
– 420 мл води
– 1 чайна ложка кмину
– сіль і перець

- Кубики моркви скласти в скляну посудину й залити водою. Перемішувати на максимальній швидкості щонайбільше протягом 2 хвилин. Вимкнути пристрій. Вилити суміш в каструлю, додати кмин і варити приблизно 30 хвилин. Під час готування можна додавати воду, щоб суп вийшов рідкіший. Посолити й поперчити за смаком.

UK

ОВОЧІ

Картопляний гратен (4 порції)

- У комбайні з приводом **(c)** і насадкою **A** подрібніть 70 г сиру грюєр. Відкладіть убік. Почистіть 700 г картоплі і наріжте її у чашу комбайна з приводом **(c)** і насадкою **D**.
- Викладіть нарізану картоплю у змащену маслом і натерту зубком часнику посудину.
- У чашу з ножем покладіть 2 яєчні жовтки, 200 мл молока, 150 мл вершків 18% жирності, сіль, перець і мелений мускатний горіх. Перетворюйте на рідину протягом 1 хвилини.
- Залийте цією сумішшю картоплю.
- Посипте натертим сиром грюєр і декількома шматочками масла.
- Поставте у духовку, розігріту до температури 210°C (425°F/марка газу 7), на 1 годину.

КОКТЕЙЛЬ

Малиновий молочний коктейль (2 порції)

- 1/2 літра цільного молока, 150 г малини, 1/2 йогурту, 30 г цукру-піску.
- Покладіть усі інгредієнти в чашу з ножем, встановіть на місце блендер і заблокуйте кришку.
- Змішуйте протягом 20 секунд.

ДЕСЕРТИ

Йогуртовий торт (6 - 8 порцій)

- 1 баночка звичайного йогурту (використовується в якості мірки), 2 баночки цукру-піску, 3 баночки борошна, 1/2 баночки олії, 3 яйця, 1 пакетик дріжджів.
- Покладіть усі інгредієнти в чашу з ножем.
- Запустіть комбайн на 2 хвилини. Суміш має бути ніжною й однорідною.
- Влийте суміш у форму для випікання коржів і поставте у духовку, розігріту до температури 180°C (400°F/марка газу 6), на 50 хвилин.

Бісквітний торт (4 - 6 порцій)

- У чашу з ножем покладіть 150 г борошна, 1/2 пакетика дріжджів, 150 г масла і 3 яйця.
- Запустіть комбайн на 2 хвилини. Влийте у форму для випікання коржів, змащену маслом і посипану борошном.
- Випікайте у духовці, розігрітій до температури 180°C (400°F/марка газу 6), протягом 55 хвилин.

Крем шантільї (6 - 8 порцій)

- 250 мл добре охолоджених густих вершків для збивання, 50 г цукрової пудри.
- Покладіть вершки і цукрову пудру в чашу з диском емульсування. Заблокуйте кришку. Запустіть комбайн на 1 хвилину.

Збиті яєчні білки

- Покладіть 2-4 яєчні білки і пучку солі в чашу з диском емульсування. Заблокуйте кришку.
- Запустіть комбайн і збивайте білки, поки вони не стоятимуть. Не забудьте вийняти штовхач із трубки завантаження, щоб повітря мало доступ до яєчних білків.

СИПАТТАМА

a Мотор құрылғысы
  a1 Жылдамдық таңдағыш: “Пульс” күйі (үзілмелі операция) – “0” – “1” – “2”
  a2 Қақпақты ашу үшін түймені басыңыз
b Еттурағыш тостаған жинағы
  b1 Өлшеу белгілері бар итергіш
  b2 Жеткізуші түтікшесі бар қақпақ
  b3 Тостаған
c Ортақ жетек
d Тот баспайтын еттурағыш пышағы
e Эмульция дискі
f Көкөніс кескіш дисктер
  A Ұсақ тесіктері бар тор
  D Жіңішке тіліктер
  C Ірі тесіктері бар тор (*модельге байланысты)
  H Ірі тіліктер (*модельге байланысты)
  E Чипстер кескіш (*модельге байланысты)
  G Картоп үккіш (*модельге байланысты)
g Диск ұстағыш
h Араластырғыш жүйесі

Тек тағам дайындауға және үйде және тұрмыстық мақсаттар үшін пайдалануға арналған осы аспапты таңдағаныңыз үшін рақмет.

Сатып алынған модельде қамтылған аксессуарлар қораптың жоғарғы жағында орналасқан жапсырмада көрсетілген.

САҚТАНДЫРУ: қауіпсіздік сақтандыру шаралары аспаптың бір бөлігі болып табылады. Жаңа аспабыңызды бірінші рет пайдаланудан бұрын оларды мұқият оқыңыз. Оларды кейінірек тауып алып, қарайтын орында сақтаңыз.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУДАН БҰРЫН

- Барлық аксессуарларды қораптан шығарып, сабынды сумен тазалаңыз. Оларды мұқият шайып, кептіріңіз.
- Пышақтар мен дискілер аса өткір: оларды абайлап ұстаңыз.
- Мотор құрылғысын **(a)** тегіс, таза және құрғақ беткейге қойып, аспабыңызды жалғаңыз.
- Араластырғыш жүйесі сұйық құрамдастар үшін пайдаланылуы керек (тек сұйылту функциясы үшін)

АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Баптарды нөмірлеу дисграммадағы нөмірлерге сәйкес келеді.
Тағам өңдегішіңіз 150 - 800 грамм тағамды дайындау үшін пайдаланылуы мүмкін - Тостаған көлемі: 1,5 литр.
- Тостағанды **(b3)** өңдегіш негізіне қойып, іске қосыңыз.
- Таңдалған аксессуарды бекітіңіз.
- Қақпақты **(b2)** тостағанның **(b3)** үстіне қойып, дыбыс естілгенше сағат бағытына қарсы айналдырыңыз.
- Аспапты іске қосыңыз.

- Жылдамдық таңдағышты пайдалану **(a1)**:
  – **Пульс:** Белгілі бір құрамдастарды жақсырақ бақылау және араластыру үшін.
  – **Үздіксіз операция:** Таңдағышты "**1**" (ақырын) немесе "**2**" (жедел) күйге қойыңыз.
  – **Тоқтату:** Тоқтату үшін таңдағышты "**0**" күйіне қойыңыз.
- Қақпақтың құлпын ашу: қақпақтағы **(b2)** құлыптау қойындысын автоматты түрде босату үшін басу түймесін басып, қақпақты көтеріңіз.

1/ ИЛЕУ / АРАЛАСТЫРУ / МАЙДАЛАУ

Металл пышақты **(d) (пышақ қорғағышын алып тастаңыз)** жетекке **(c)** орнатып, ол құлыпталғанша айналдырыңыз
- Жинақты тостағанның **(b3)** орталық білігіне қойыңыз.
- Тостағанға **(b3)** ингредиенттерді салыңыз.
- Қақпақты **(b2)** тостағанның **(b3)** үстіне қойып, дыбыс естілгенше сағат бағытына қарсы айналдырыңыз.
- Аспапты іске қосыңыз.

Құрамдастар
- **Араластыру**
  800 г жеңіл қамырды (бисквит, торт) 1 мин. 30 сек - 2 мин. 20 сек. уақытқа 2-жылдамдықпен араластыруыңызға болады.
- **ИЛЕУ**
  600 г ауыр қамырды (үгілмелі күлше, кіші қатырылған нан, нан) 30 секундқа 2-жылдамдықпен илеуіңізге болады.
  Ескерту: Қамыр доп формасына келгенде аспапты тоқтатыңыз.
- **Майдалау**
  150-300 г тағамды 15-20 секундқа 2-жылдамдықпен майдалауыңызға болады: қатты өнімдер (ірімшік, кептірілген жеміс), қатты көкөністер (сәбіз, балдыркөк т.б.), жұмсақ көкөністер (пияз, саумалдық т.б.) шикі және пісірілген ет (сүйексіз, шеміршектері алынған және сүйекті), шикі немесе пісірілген балық.
  Тым қатты (мұз, қант) немесе майдалап езу қажет (бидай, кофе) болған өнімдерді майдаламаңыз.

2/ СҰЙЫЛТУ

- Металл пышақты **(d) (пышақ қорғағышын алып тастаңыз)** жетекке **(c)** орнатып, ол құлыпталғанша айналдырыңыз
- Араластырғыш жүйесін **(h)** жетекке **(c)** қойыңыз.
- Және тостағанға **(b3)** ингредиенттерді салыңыз.
- Қақпақты **(b2)** тостағанның **(b3)** үстіне қойып, дыбыс естілгенше сағат бағытына қарсы айналдырыңыз.
- Аспапты іске қосыңыз.

Құрамдастар
- 0,7 литрге дейін сорпа, сусын, құймақ немесе вафля қамырын 2-жылдамдықта дайындауыңызға болады.

Ескерту
- Қайнап тұрған сұйықтықты ешқашан тостағанға **(b3)** құймаңыз.
- Максималды пайдалану уақыты: 2 минут.

3/ СОҒУ / ЭМУЛЬЦИЯЛАУ / БЫЛҒАУ

- Эмульциялау дискісін **(e)** жетекке **(c)** бекітіп, оны құлыпталғанша айналдырыңыз.
- Жинақты тостағанның **(b3)** орталық білігіне қойыңыз.
- Тостағанға **(b3)** ингредиенттерді салыңыз.

• Қақпақты **(b2)** тостағанның **(b3)** үстіне қойып, дыбыс естілгенше оң жаққа қарай айналдырыңыз.
• Аспапты іске қосыңыз.

Құрамдастар
• 1-4 жұмыртқа ағын және 0,2 литрге дейін кремді 2-жылдамдықпен дайындауыңызға болады.

Ескерту
• Ауыр қамырды илеу немесе жеңіл қамырды араластыру үшін ешқашан эмульгаторды пайдаланбаңыз.
• Араластырғыш жүйені **(h)** эмульгатормен **(e)** ешқашан пайдаланбаңыз. Максималды пайдалану уақыты: 4 минут.

4/ ТОР / КЕСУ:

• Таңдалған дискіні **(f)** диск ұстағышына **(g)** енгізіп, жетек білігін **(c)** дискте **(f)** барынша алыс орналастырыңыз; жинақты құлыптап, оны мотор құрылғысының шығысына **(a)** орналастырыңыз.
• Жинақты тостағанның **(b3)** орталық білігіне қойыңыз.
• Қақпақты **(b2)** тостағанның **(b3)** үстіне қойып, дыбыс естілгенше оң жаққа қарай айналдырыңыз.
• Тағамды қақпақтағы жеткізу түтікшесіне енгізіп, оны итергішпен **(b1)** бағыттаңыз, бірақ ешқашан саусақтарыңыз немесе басқа кез келген құралмен апармаңыз.
• Аспапты іске қосыңыз.

Құрамдастар
• **A** дискі (ұсақ тесіктері бар тор).
• **D** дискі (жіңішке тіліктер).
• **C** дискі (ірі тесіктері бар тор) (*модельге байланысты)
• **H** дискі (ірі тіліктер) (*модельге байланысты)
• **E** дискі (ипстер кескіш) (*модельге байланысты)
• **G** дискі (артоп үккіш) (*модельге байланысты)

Тор функциясы: сәбіздер, грюйер ірімшігі, балдыркөкті т.б. 2-жылдамдықпен.
Кесу функциясы: французша картоптар үшін картоптар, сәбіздер, қиярды т.б. 1-жылдамдықпен.
Чипстер кескіш функциясы : картоптарды 1-жылдамдықпен
Бірден 500 г дейін тағамды (ет немесе шұжық өнімдері емес) ең көбі 2 минутқа дайындаңыз.

KK

ТАЗАЛАУ

• Аспапты ажыратыңыз. Аксессуарлардың пышақтары тым өткір. Оларды абайлап ұстаңыз.
• Оңай тазалау үшін пайдаланудан кейін дереу аксессуарларды шайыңыз.
• Аксессуарларды жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз: мотор құрылғысынан **(a)** басқаларын ыдыс аяқ жуатын машинамен немесе су құбырының шүмегіне қойып жууға болады. Оны дымқыл ысқышпен сүртіңіз.
• Ысқыштарды немесе металл бөлшектерден тұратын нысандарды пайдаланбаңыз.

Кеңес
Тағам (сәбіздер, апельсиндер т.б.) себебінен аксессуарлардың түсі кетсе, оларды өсімдік майы қолданылған шүберекпен ақырын сүртіп, әдеттегі тәртіпте тазалаңыз.

АСПАП ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

• Алдымен оның дұрыс қосылғандығын тексеріңіз: тостаған **(b3)** дұрыс орналасқандығын, қақпақ **(b2)** дұрыс құлыпталғандығын, аксессуарлар дұрыс қондырылып, жылдамдық таңдағыш **(a1)** дұрыс күйінде екендігін тексеріңіз. Нұсқаулар орындалмаса, аспап жұмыс істемейді.

Осы барлық нұсқауларды мұқият орындадыңыз ба және аспабыңыз әлі жұмыс істемей ме? Мұндай жағдай орын алса, сатушыңызға немесе мақұлданған қызмет орталығына хабарласыңыз ("Қызмет көрсету" буклетіндегі тізімді қараңыз).

АКСЕССУАРЛАР

Аспабыңызды теңшеп, келесі аксессуарларды әдепкі сатушыңыздан немесе өкілетті қызмет көрсету орталығынан алыңыз.

- **C/H** : ірі тесіктері бар тор / қалың кесу
- **E** : Француз фрилерін кескіш
- **G** : картоп турағыш
- майдалаушы аксессуар

РЕЦЕПТТЕР

ҚАМЫРЛАР **(тоңазытқышқа 1 сағатқа салыңыз)**

Құмшекерлі қамыр (28 см Ø пішін үшін)

- Пышақ бекітілген тостағанға 200 г ұн, 100 г май және бір шымшым тұз салыңыз.
- Өңдегішті 10 секундқа іске қосып, жеткізу түтігң арқылы 50 мл су құйыңыз.
- Қамырдың доп пішіміне келгенше аспапты пайдаланыңыз,

Үгілмелі күлше қамыры (28 см Ø пішін үшін)

- Пышақ бекітілген тостағанға 250 г ұн, 125 г қант, 1 жұмыртқа, бір шымшым тұз, бір қасық ваниль ұнтағын және 125 г жұмсартылған май салыңыз.
- Қамыр доп пішіміне келгенше өңдегішті 30-40 секунд іске қосыңыз.

Пицца қамыры (бір пицца үшін)

- Пышақ бекітілген тостағанға 150 г ұн, 1/2 пакет наубай ашытқысы және бір шымшым тұз салыңыз.
- Өңдегішті 10 секунд іске қосқаннан кейін қамыр доп пішіміне келгенше 90 г жылы су және екі қасық зәйтүн майын құйыңыз.
- Қамырдың көлемі екі еселенгенше қалдырыңыз (1 сағатқа). Қамырды қажетті пішімге жайыңыз.

Құймақ сұйықтығы (16 жіңішке құймақтар)

- Пышақ бекітілген тостағанның ішіне 2 жұмыртқа, 1 үлкен қасық май, 15 г қант, 1/2 литр сүт және 1 үлкен қасық апельсин гүлінің суын немесе спирт құйыңыз.
- Өңдегішті араластырғыш жүйесімен 10 секунд іске қосып, ұн (200г) қосып, бір қалыпты қамыр дайын болғанша машинаны іске қосыңыз.
- 1 сағатқа қалдырыңыз.

Тұздықтар

Майонез

- Эмульгатор бекітілген тостағанға 1 жұмыртқа сарыуызын, 1 үлкен қасық қыша, 1 шай қасық сірке, тұз және бұрыш салыңыз. Өңдегішті 10 секундқа іске қосыңыз.
- Қақпақтағы **(b2)** жеткізу түтікшесі арқылы 250 мл майды жұқалатып 1 мин. 30 секунд құйыңыз (өңдегіш іске қосулы болғанда).

Тартар тұздығы

• Пышағы бекітілген тостағанға майонезді құйыңыз және 100 г корнишонды, кішкене пиязды, 1 бума шөп (жасылма, ақжелкен және шыралжын) майдалап салыңыз және 2 үлкен қасық каперс салып 40 секундқа қойыңыз.

Коктейль тұздығы

• Эмульгатор бекітілген тостағанда майонез бен 1 үлкен қасық қызанақ езбесін, бірнеше тамшы ащы қызыл қабықты бұрыш тұздығын, Вустер тұздығын салып араластырыңыз және өңдегішті 20 секунд іске қосыңыз.

СОРПА

Жалпақ басты пияз езбесінің сорпасы (4 порция)

• 150 г жалпақ басты пияз тазалап, тілімдерге бөліңіз. Металл пышақ бекітілген тостағанға кесілген жалпақ басты пиязды салып, 20 секунд майдалаңыз. 20 г майды кастрөлде ерітіп, майдаланған жалпақ пиязды қосыңыз. Араластырып, қақпағын жабыңыз және 15 минут бұқтырыңыз.

• 150 г картопты тазалаңыз. Үлкен тілімдерді кесіп, жалпақ басты пиязға қосыңыз. Тұз, бұрыш және жұпар жанғағын қосып, 1/2 литр су және 100 мл сүт қосыңыз.

• 30 минут қуырыңыз. Қуырылғаннан кейін пышақ бекітілген тостағанға құйып, араластырғыш жүйесі арқылы 40 секунд сұйылтыңыз.

Зирелері бар сәбіз сорпа:

Ингредиенттер:

– 280 г сәбізді 15 мм x15 мм текше тәрізді тураңыз
– 420 мл су
– 1 шай қасық зирелер
– Тұз және бұрыш

• Сәбіз бөлігін шыны ыдысқа салып, су қосыңыз. Макс.жылдамдықпен ең көбі 2 минут араластырыңыз. Аспапты өшіріңіз. Араластырылған сұйықтықты кастрөлге құйып, зире қосыңыз және шамамен 30 мин. пісіріңіз. Пісіру кезінде сорпаны сұйылтқыңыз келсе, су қосыңыз. Талғамыңызға сәйкес тұз бен бұрыш қосыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

Французша картоп (4 порция)

• Жетек **(c)** пен диск **A** бекітілген өңдегіште 70 ггрюйер ірімшігін тураңыз. Бүйірге орнатыңыз. 700 г картопты тазалап, жетек **(c)** пен диск **D** бекітілген өңдегіш тостағанына кесіп салыңыз.

• Картоп тіліктерін май құйылып сарымсақ тістері сүртілген гратеннің ішіне орналастырыңыз.

• Пышақ бекітілген тостағанға 2 жұмыртқа сарыуызын, 200 мл су, 150 мл кофе кілегейі, тұз, бұрыш және майдаланған жұпар жанғағын қосыңыз. 1 минут сұйылтыңыз.

• Араластырылған сұйықтықты картоптардың үстіне құйыңыз.

• Тураған грюйер ірімшігін және бірнеше май бөліктерін себіңіз.

• Духовкада 210°C (425°F/ 7-газ белгісі) температурамен 1 сағатқа қойыңыз.

КОКТЕЙЛЬ

Таңқурай сүт коктейлі (2 порция)

• 1/2 литр қаймағы алынбаған сүт, 150 г малина, 1/2 йогурт, 30 г түйіршікті қант.

• Барлық ингредиенттерді пышақ бекітілген тостағанға салып, араластыру жүйесіне қойыңыз және қақпақты құлыптаңыз.

• 20 секунд араластырыңыз.

ДЕСЕРТ

Йогуртты тәтті тоқаш (6 - 8 порция)

- 1 құты қарапайым йогурт (өлшем ретінде пайдалану), 2 құты түйіршіктелген қант, 3 құты ұн, 1/2 құты май, 3 жұмыртқа, 1 пакет ашытқы.
- Барлық ингредиенттерді пышақ бекітілген тостағанға салыңыз.
- Өңдегішті 2 минутқа іске қосыңыз. Араластырылған сұйықтық тамаша және бір тегіс болуы керек.
- Араластырылған сұйықтықты сэндвич құтысына құйып, духовкаға 180°C (400°F/6-газ белгісі) температураға 50 минут қойыңыз.

Торт (4 - 6 порция)

- Пышақ бекітілген тостағанға 150 г ұн, 1/2 пакет наубай ашытқысы, 150 г май және бір шымшым тұз салыңыз.
- Өңдегішті 2 минутқа іске қосыңыз. Майланған және ұн себілген торт құтысына құйыңыз.
- Духовкада 180°C (400°F/ 6-газ белгісі) температурамен 55 минутқа қойыңыз.

Шантильи кілегейі (6 - 8 порция)

- 250 г көпіршітілген крем, 50 г қант ұнтағы.
- Эмульгаторы бекітілген тостаған ішіне крем мен қант ұнтағын салыңыз. Қақпақты құлыптаңыз. Өңдегішті 1 минутқа іске қосыңыз.

Көпіршітілген жұмыртқа ақтары

- Эмульгатор бекітілген тостағанға 2-4 жұмыртқа ағын және бір шымшым тұз салыңыз. Жапқышты құлыптаңыз.
- Ақтары бетіне шыққанша өңдегішті іске қосыңыз. Итергішті жеткізу түтікшесінен шығаруды ұмытпаңыз, себебі жұмыртқа ақтары желдетілуі мүмкін.

FR p. 1 – 5
EN p. 6 – 10
DE p. 11 – 16
NL p. 17 – 21
IT p. 22 – 27
ES p. 28 – 33
PT p. 34 – 38
EL p. 39 – 44
AR p. 50 – 45
FA p. 56 – 51
RU p. 57 – 62
UK p. 63 – 68
KK p. 69 – 74

8080014337