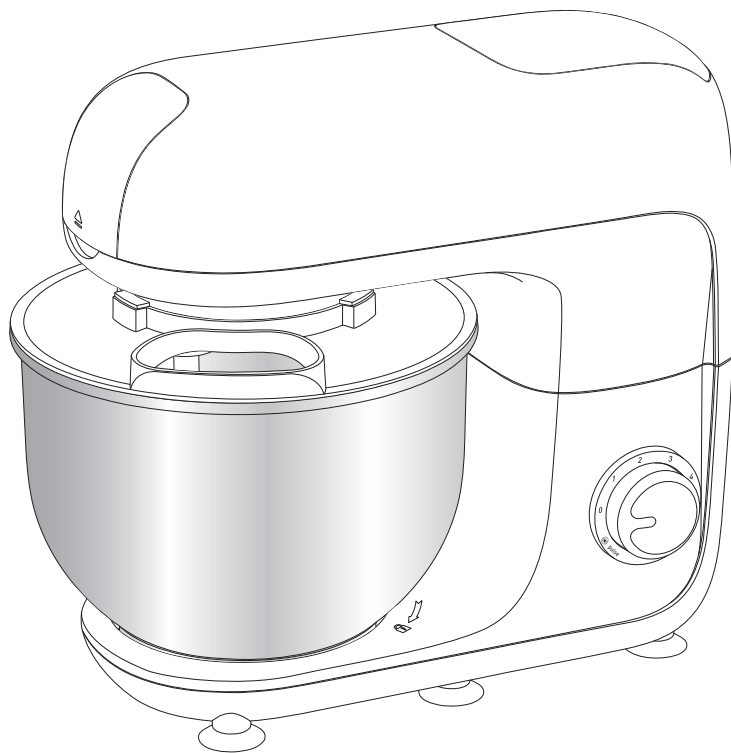


BAKE ESSENTIAL



FR

EN

NL

DE

ES

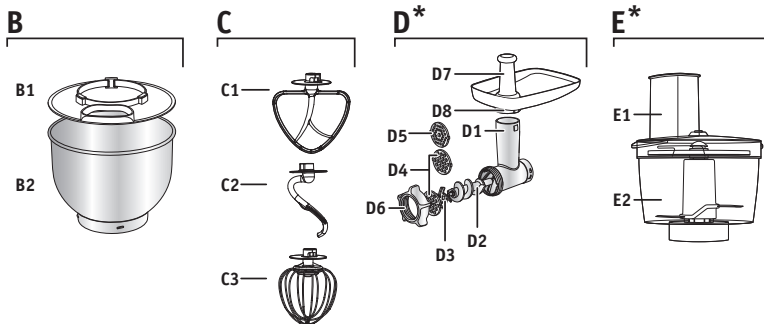
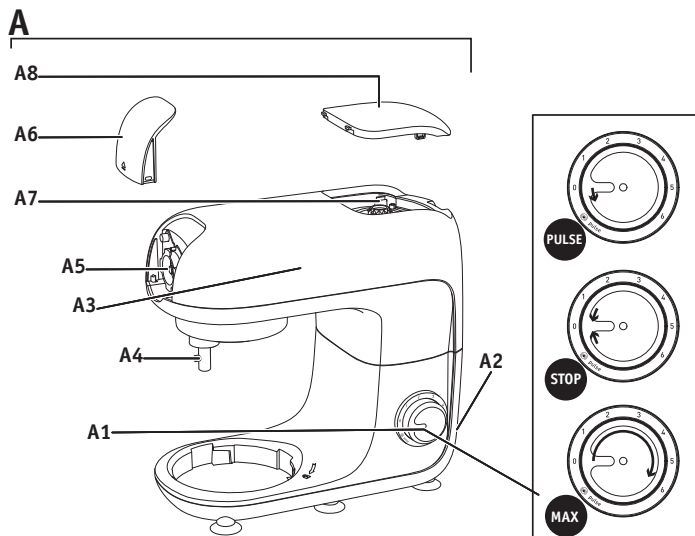
PT

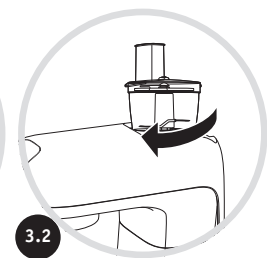
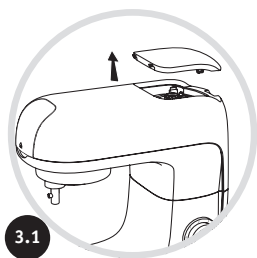
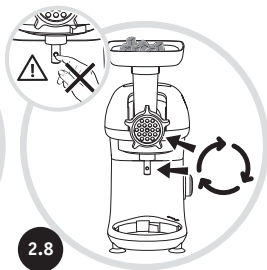
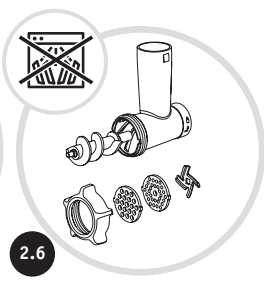
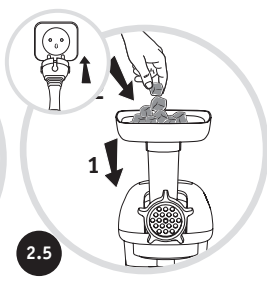
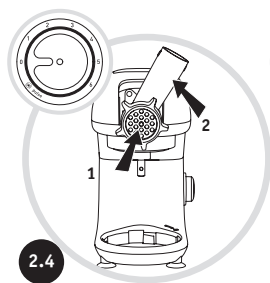
IT

EL

AR

FA





		 Max. 10 mins	
	200 ml (min.)	4 mins	6
	500 ml	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	800 ml (max.)	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	x3 (min.)	3 mins	6
	x5	2 mins 30 secs	6
	x8 (max.)	2 mins 30 secs	6

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

DESCRIPTION

A	Bloc moteur	C1	Malaxeur
A1	Bouton de vitesses	C2	Pétrin
A2	Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions	C3	Fouet multibrins
A3	Bloc tête multifonctions	D	Hachoir à viande (*selon modèle)
A4	Sortie accessoires mélangeurs	D1	Corps métal
A5	Sortie hachoir	D2	Vis
A6	Trappe sortie hachoir	D3	Couteau
A7	Sortie Rapide	D4	Grille pour hacher gros
A8	Trappe Sortie Rapide	D5	Grille pour hacher fin
B	Ensemble bol	D6	Ecrou
B1	Couvercle	D7	Poussoir
B2	Bol	D8	Plateau
C	Accessoires mélangeurs	E	Bol mini-hachoir (*selon modèle)

MISE EN SERVICE

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

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A8) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A8) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

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

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

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B1) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C2) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte Brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le malaxeur (C1) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C1) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

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

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (de 3 à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 800 ml) etc.
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

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

2 – TÊTE HACHOIR (*SELON MODELE)

2.1 - MONTAGE

Prenez le corps (D1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.

- Introduisez ensuite la vis (D2) (axe long en premier) dans le corps (D1).
- Emboîtez le couteau (D3) sur l'axe court, qui dépasse de la vis (D2), en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (D4 ou D5) sur le couteau (D3) en faisant correspondre les deux ergots avec les encoches du corps (D1).
- Vissez fermement l'écrou (D6) sur le corps (D1) dans le sens des aiguilles d'une montre, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

2.2 - INFORMATIONS UTILES

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher, jusqu'à 3 kg. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs. Coupez la viande en petits morceaux (2 x 2 cm environ).
- Avant toute préparation, assurez-vous que votre viande est bien décongelée.
- **N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande et laissez-le refroidir avant toute nouvelle utilisation.**
- Lorsque vous avez terminé, vous pouvez introduire quelques petits morceaux de mie de pain dans la cheminée, afin de pousser toute la viande hachée vers l'extérieur.

2.3 - NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.

Démontez entièrement la tête hachoir. **Manipulez les parties tranchantes avec précaution, elles peuvent vous blesser.**

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils peuvent tous passer au lave-vaisselle, à l'exception des composants en métal de la tête hachoir : corps (D1), vis (D2), couteau (D3), grilles (D4 et D5), écrou (D6).
- Les grilles (D4) et (D5), ainsi que le couteau (D3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire afin de les préserver.

3 HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (*SELON MODÈLE) ACCESSOIRE UTILISE (E*) :

3.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 3.1, 3.2, 3.3.

3.2 - MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Viande de porc (poitrine), bœuf : 250g / 5s / « Pulse »
 - 100g de farine, 60g d'eau, 2g de levure, 2g de sel : 10s / « Pulse ».
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

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

4 - NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

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

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser schéma 3.3

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

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

RECETTES DE BASES

Crème chantilly

Ingrédients : 400ml de crème liquide bien froide à 30% de matière grasse minimum, 35g de sucre glace. Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot bien froid, puis placer le couvercle et le fouet multibrins. Faire fonctionner en vitesse 5 pendant 3 minutes, puis en vitesse 6 pendant 1 minute. Surveiller bien la consistance de votre chantilly à partir de 3 minutes 30 secondes, car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Meringues

Ingrédients : 4 blancs d'œufs (120g), 120g de sucre semoule, 120g de sucre glace. Préchauffer le four à 95°C. Mettre les blancs d'œufs et le sucre semoule dans le bol du robot puis placer le couvercle et le fouet multibrins. Faire fonctionner en vitesse 6 pendant 4 minutes. Lever la tête du robot et ajouter les 120g de sucre glace. Batta encore 2 minutes en vitesse 6. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée et donner des formes sur un papier sulfurisé posé sur une plaque. Faire cuire 2h à 95°C.

Pâte à cake

Ingrédients : 200g de sucre, 200g de beurre à température ambiante, 4 œufs (200g), 200g de farine, 2 cuillères à café rases de levure chimique (4g).

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place le couvercle et le malaxeur. Faire fonctionner l'appareil pendant 30 secondes en vitesse 1 puis pendant 2 minutes en vitesse 6. Après ces 2 minutes 30 secondes, lever la tête du robot et racle la paroi du bol avec une spatule ; battre encore la pâte pendant 1 minute en vitesse 6. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné puis enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 1 heure.

Pâte à crêpes

Ingrédients : 250g de farine, 500g de lait, 4 œufs, 2 sachets de sucre vanillé, 6g de sel.

Dans le bol du robot, mettre les œufs, le sucre vanillé et le lait. Positionner le couvercle puis le fouet multibrins et mélanger en vitesse 6. Ajouter la farine progressivement par l'ouverture du couvercle à l'aide d'une cuillère. Quand toute la farine est incorporée, laisser tourner 1 minute puis passer la préparation dans une passoire étamine. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

Mayonnaise

Ingrédients : 2 jaunes d'œuf, 20g de moutarde, une pincée de sel, 250ml d'huile.

Mettre dans le bol du robot les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel. Placer le couvercle et le fouet multibrins et lancer l'appareil en vitesse 6. Ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle pendant 3 minutes. Quand toute l'huile est incorporée dans l'émulsion, retirer le bol et le fouet, retirer le fouet, et avec votre main, racle la paroi du bol tout en homogénéisant votre mayonnaise pour la raffermir. 3 ou 4 tours suffisent. Consommer sous 24h.

Pâte à pain

Ingrédients : 300g d'eau tiède à 30°C, 500g de farine, 10g de sel, 1 sachet de levure déshydratée (5g).

Mettre la farine, le sel et la levure dans le bol du robot. Mettre en place le couvercle et le pétrin puis démarrer le robot en vitesse 1. Verser l'eau très progressivement comme pour une mayonnaise en 1min, puis laisser ensuite pétrir pendant 9 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Façonner votre pain et laisser à nouveau pousser pendant 1 heure à 35°C, votre pain doit doubler de volume. Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four).

Pâte à pizza

Ingrédients pour 5 pizzas de 22cm : 500g de farine, 280g d'eau tiède à 30°C, 30g d'huile d'olive, 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (5g), 8g de sel, 10g de sucre.

Mettre la farine, l'huile, la levure, le sel et le sucre dans le bol du robot. Placer le couvercle et le pétrin puis démarrer le robot en vitesse 1. Verser l'eau très progressivement comme pour une mayonnaise en 1 minute, puis laisser ensuite pétrir pendant 9 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure 30 minutes, la pâte doit doubler de volume. Diviser la pâte en 5 pâtons de 165g. Fariner votre plan de travail puis étaler les 5 pâtons en disque de 22cm. Placer les disques de pâtes sur papier sulfurisé, puis garnir avec la garniture de votre choix. Laisser reposer les pizzas 15 minutes, puis les cuire une à une pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230°C.

Warning: Read the "safety advice" booklet and these instructions for use carefully before using your appliance for the first time.

DESCRIPTION

A	Motor unit	C1	Mixer
A1	Speed selector dial	C2	Kneader
A2	Multi-function head release button	C3	Balloon whisk
A3	Multi-function head unit	D	Meat mincer (*depending on model)
A4	Mixer accessories outlet	D1	Metal body
A5	Meat mincer outlet	D2	Screw
A6	Meat mincer outlet cover	D3	Blade
A7	High-speed outlet	D4	Large hole cutting plate
A8	High-speed outlet cover	D5	Small hole cutting plate
B	Bowl assembly	D6	Nut
B1	Lid	D7	Food pusher
B2	Bowl	D8	Tray
C	Mixer accessories	E	Mini chopper (*depending on model)

GETTING STARTED

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (see "Cleaning" section). Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the speed selector dial (A1) is in the "0" position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance (see A1 diagrams):
 - **Intermittent operation (pulse):**
This pulse setting gives you better control when preparing food.
 - **Continuous operation:**
Choose the desired position from "1" to "6/max." according to the food you are preparing.
- To stop the appliance, turn the dial (A1) to "0".

Important: The appliance will only start if the cover (A8) and the head (A3) are locked in place. If you release the cover (A8) and/or the head (A3) while the appliance is running, it will stop immediately. Lock the cover and/or the head into place again, turn the control dial (A1) back to position "0", then continue to use the appliance as normal, selecting the desired speed.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

Depending on the nature of the food items, you can use the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) to prepare up to 1.8 kg of light mixture.

ACCESSORIES REQUIRED: Stainless steel bowl (B1), anti-splash lid (B2), kneader (C1) or mixer (C2) or balloon whisk (C3).

1.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 1.1 to 1.4

1.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

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

Tips:

KNEADING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the kneader (C1) at speed "1". You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, multi-grain bread, shortcrust pastry, sweet shortcrust pastry, etc.).

MIXING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the mixer (C2) at a speed between "1" and "6/max."

- You can mix up to 1.8 kg of light mixture (pound cake, biscuits, etc.).

- **Never use the mixer (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagne, rigatoni, bigoli, etc.).**

BEATING / EMULSIFYING / WHISKING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the balloon whisk (C3) at a speed between "1" and "6/max."

- You can prepare mayonnaise, aioli, sauces, beaten egg whites (3-8 egg whites), Chantilly cream (up to 800 ml), etc.

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

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 1.1 to 1.4 in reverse order.

2 - MEAT MINCER D* (*DEPENDENT ON MODEL)

2.1 - ASSEMBLING

- Take the body (D1) by the food funnel by placing the widest opening towards the top.
- Insert the screw (D2) (long scroll first) into the body (D1).
- Position the blade (D3) onto the short scroll which protrudes beyond the screw (D2) by moving the sharp edges towards the outside.
- Place the chosen plate (D4 or D5) over the blade (D3) by aligning the two sprockets with the two notches on the body (D1).
- Tighten the nut firmly (D6) on to the body (D1) by turning it clockwise but without jamming it.
- Check that you have correctly assembled your appliance. There shouldn't be any looseness to the scroll nor should it be able to turn on its own. If this is not the case, repeat the previous steps.

2.2 - USEFUL INFORMATION

- Prepare the quantity of food that you wish to grind, up to 3 kg (remove any bones, gristle and nerves from the meat and cut into small pieces 2x2cm or thereabouts).

- Make sure that your meat is completely defrosted.
- **Don't use your meat grinder for more than 15 minutes, and let it cool down before further use.**
- When you've finished, you can feed through a few small pieces of bread so as to force all the minced meat out.

2.3 - CLEANING

Dismantle the grinding head completely. **Make sure you handle the blades with care, as they can cause injury.**

- Wash, rinse and wipe the attachments: they are all dishwasher friendly except for all of the metal components of the grinding head: body (D1), screw (D2), blade (D3), plates (D4 and D5), nut (D6).
- The plates (D4) and (D5) as well as the blade (D3) must remain greasy. Coat them with some cooking oil so as to keep them in good condition.

3 FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (*DEPENDENT ON MODEL)

ACCESSORIES REQUIRED (E*): Mini-chopper lid (E1), Mini-chopper bowl (E2)

3.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 3.1, 3.2 and 3.3.

3.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- With the mini-chopper you can chop the following very finely:
 - Pork (belly), beef: 250 g / 5 secs / "Pulse".
 - 100 g flour, 60 g water, 2 g yeast, 2 g salt: 10 secs / "Pulse".
- This mini-chopper is not intended for hard products such as coffee or for liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 3.1 to 3.3 in reverse order.

4 - CLEANING THE APPLIANCE

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

Handle all blades with care to prevent injury (diagram 3.3).

- Wash, rinse and dry the accessories.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- See the section "Getting started"

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

ACCESSORIES AVAILABLE

See page 2 and the brand website.

Note: You can only purchase an accessory if you present your instruction leaflet or your appliance.

BASIC RECIPES

Chantilly cream

Ingredients: 400 ml cold liquid cream (minimum 30% fat), 35 g icing sugar.

Put all the ingredients into the cold mixer bowl, then fit the lid and the balloon whisk. Run at speed 5 for 3 minutes, then increase to speed 6 for 1 minute. Monitor the consistency of your Chantilly cream from 3 minutes 30 seconds in because it can change quickly depending on the temperature and the amount of fat in the cream.

Meringues

Ingredients: 4 egg whites (120 g), 120 g caster sugar, 120 g icing sugar.

Preheat the oven to 95°C. Put the egg whites and the caster sugar in the mixer bowl, then fit the cover and the balloon whisk. Run at speed 6 for 4 minutes. Lift the mixer head and add the 120 g of icing sugar. Beat for a further 2 minutes at speed 6. Fill a piping bag fitted with a fluted nozzle and pipe shapes onto baking paper laid on top of a tray. Cook for 2 hours at 95°C.

Cake batter

Ingredients: 200 g sugar, 200 g room-temperature butter, 4 eggs (200 g), 200 g flour, 2 level teaspoons baking powder (4 g).

Put all the ingredients into the bowl and fit the lid and the mixer. Run the appliance at speed 1 for 30 seconds and then speed 6 for 2 minutes. After these 2 minutes and 30 seconds, lift the mixer head and scrape down the sides of the bowl with a spatula; beat the batter for a further 1 minute at speed 6. Pour the batter into a buttered and floured cake mould and bake for 1 hour in an oven preheated to 180°C.

Pancake batter

Ingredients: 250 g flour, 500 g milk, 4 eggs, 2 sachets vanilla sugar, 6 g salt.

Put the eggs, vanilla sugar and milk into the mixer bowl. Fit the lid and the balloon whisk and mix at speed 6. Gradually add the flour through the lid opening using a spoon. Once all the flour is incorporated, leave it to mix for 1 minute and then strain the mixture through a fine-mesh sieve. Let the batter rest for at least 1 hour at room temperature before making your pancakes.

Mayonnaise

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, a pinch of salt, 250 ml oil.

Put the egg yolks, mustard and salt into the mixer bowl. Fit the lid and the balloon whisk and start the appliance at speed 6. Gradually add the oil through the lid opening over 3 minutes. When all the oil is incorporated into the emulsion, remove the bowl and the whisk. With your hand, scrape down the sides of the bowl, mixing your mayonnaise to firm it up. Three or four stirs will be enough. Consume within 24 hours.

Bread dough

Ingredients: 300 g warm water at 30°C, 500 g flour, 10 g salt, 1 sachet dried yeast (5 g).

Put the flour, the salt and the dried yeast into the mixer bowl. Fit the lid and the kneader, then start the mixer at speed 1. Pour in the water gradually over 1 minute as for the mayonnaise, then

leave to knead for 9 minutes. Cover the dough and leave to stand at 35°C for 1 hour. It should double in size. Shape your bread and leave it to stand once again for 1 hour at 35°C. Your bread should double in size. Cook for 30 minutes in an oven preheated to 220°C, placing a bowl of water at the bottom of the oven to create humidity.

Pizza dough

Ingredients for five 22-cm pizzas: 500 g flour, 280 g warm water at 30°C, 30 g olive oil, 1 sachet dried baker's yeast (5 g), 8 g salt, 10 g sugar.

Put the flour, oil, yeast, salt and sugar into the mixer bowl. Fit the lid and the kneader, then start the mixer at speed 1. Pour in the water gradually over 1 minute as for the mayonnaise, then leave to knead for 9 minutes. Cover the dough and leave to stand at 35°C for 1 hour 30 minutes. It should double in size. Divide the dough into five 165-g pieces. Flour your work surface then roll out your five pieces into 22-cm discs. Place the discs of dough on baking paper, then garnish with the toppings of your choice. Let the pizzas rest for 15 minutes, then cook one at a time for 12 minutes each in an oven preheated to 230°C.

Waarschuwing: Lees het boekje met veiligheidsadvies en deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

BESCHRIJVING

A	Motoreenheid	C2	Kneder
A1	Snelkiesregelaar	C3	Garde
A2	Ontgrendelknop van de multifunctionele kop	D	Vleesmolen (*afhankelijk van het model)
A3	Eenheid multifunctionele kop	D1	Metalen behuizing
A4	Itgang voor mixeraccessoires	D2	Schroef
A5	Snelle uitvoer	D3	Mes
A6	Gehaktavoerklap	D4	G Grof hakrooster
A7	Lagesnelheidsuitvoer	D5	Fijn hakrooster
A8	Snelle uitvoerklap	D6	Moer
B	Komgedeelte	D7	Drukker
B1	Deksel	D8	Lade
B2	Kom	E	Mini-hakkom (*afhankelijk van het model)
C	Mixeraccessoires		
C1	Mixer		

AAN DE SLAG

- Was alle accessoires voor het eerste gebruik in zeepsop (zie het hoofdstuk 'Reiniging'). Afspoelen en afdrogen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelkiesregelaar (A1) op de stand "0" is ingesteld en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- U kunt het apparaat op verschillende manieren starten (zie afbeeldingen A1):
 - **Ononderbroken werking (impulsen):**
Deze pulsstand geeft u meer controle bij het bereiden van voedsel.
 - **Continuwerking:**
Kies de gewenste stand tussen "1" en "6/max." afhankelijk van het voedsel dat u bereidt.
- Draai de knop (A1) naar "0" om het apparaat te stoppen.

Belangrijk: Het apparaat start alleen als het deksel (A8) en de kop (A3) in de juiste positie zijn vergrendeld. Als u het deksel (A8) en/of de kop (A3) ontgrendelt terwijl het apparaat in werking is, stopt het apparaat onmiddellijk. Vergrendel het deksel en/of de kop weer, draai de bedieningsknop (A1) terug naar de stand "0" en blijf het apparaat op de normale manier gebruiken door de gewenste snelheid te kiezen.

1 - MNGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

Afhankelijk van de aard van de etenswaren kunt u de roestvrijstalen kom (B1) en het deksel (B2) gebruiken om een licht mengsel van maximaal 1,8 kg te bereiden.

BENODIGDE ACCESSOIRES: Roestvrijstalen kom (B1), antispatdeksel (B2), kneder (C1) of mixer (C2) of garde (C3).

1.1 - MONTAGE

Volg afbeelding 1.1 t/m 1.4

1.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelkiesregelaar (A1) op de in het recept vermelde gewenste snelheid te draaien.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel (B2).
- Draai de knop (A1) naar "0" om het apparaat te stoppen.

Tips:

KNEDEN (maximale gebruiksduur: 10 minuten)

- Gebruik de kneder (C1) op stand "1". U kunt max. 500 g bloem kneden (bijvoorbeeld witbrood, meergranenbrood, kruimeldeeg, zoet gebak, enz.).

MNGEN (maximale gebruiksduur: 10 minuten).

- Gebruik de mixer (C2) met een snelheid tussen stand "1" en "6/max".
- U kunt max. 1,8 kg licht mengsel mengen (cake, koekjes, enz.).
- **Gebruik de mixer (C2) nooit om zwaar deeg of vers pastadeeg (lasagne, rigatoni, bigoli, enz.) te kneden.**

KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN (maximale gebruikstijd: 10 minuten)

- Gebruik de garde (C3) met een snelheid tussen stand "1" en "6/max".
- U kunt mayonaise, aioli, sauzen, geklopt eiwit (3-8 eiwitten), slagroom (tot 800 ml) enzovoort bereiden.
- **Gebruik de garde (C3) nooit om licht deeg te kneden of te mengen.**

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en voer vervolgens de montagestappen in afbeelding 1.1 t/m 1.4 in omgekeerde volgorde uit.

2 – HAKKOP D* (*AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

2.1 - MONTAGE

- Houd de behuizing (D1) vast bij de voedselschacht met de breedste opening naar boven gericht.
 - Plaats de schroef (D2) (met het gladde stuk eerst) in de behuizing (D1).
 - Plaats het mes (D3) op het uiteinde van de schroef (D2) met de scherpe kanten naar de buitenkant gericht.
 - Plaats het gewenste rooster (D4 of D5) op het mes (D3) door de twee uitsteeksel op één lijn te brengen met de uitsparingen in de behuizing (D1).
 - Bevestig de moer goed (D6) op de behuizing (D1) door er (met de klok mee) aan te draaien.
- Pas op dat u de moer niet te vast draait.

- Controleer of u de machine juist heeft gemonteerd. De schroef mag absoluut niet los zitten en ook niet op eigen kracht kunnen gaan draaien. Als dit wel het geval is, gelieve dan bovenstaande stappen nogmaals te herhalen.

2.2 NUTTIGE INFORMATIE

- Maak de hoeveelheid te verwerken voedsel klaar, maximaal 3 kg (ontdoe het vlees van botten, kraakbeen en pezen en snij het in kleine stukjes van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat uw vlees volledig is ontdooid.
- **Gebruik uw vleesmolen niet langer dan 15 minuten en laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het weer gebruikt.**
- Als u klaar bent, kunt u enkele stukken brood door de machine duwen om het laatste gehakt eruit te krijgen.

2.3 - REINIGING

Haal de hakkop volledig uit elkaar. **Pas op dat u zich niet aan de messen verwondt.**

- Was en spoel de accessoires en droog ze af: alles mag in de vaatwasmachine met uitzondering van de metalen onderdelen van de hakkop: behuizing (D1), schroef (D2), mes (D3), roosters (D4 en D5), moer (D6).
- De roosters (D4) en (D5) en het mes (D3) moeten ingevet blijven. Smeer ze in met een beetje olie om ze in goede staat te houden.

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

BENODIGDE ACCESSOIRES (E*): Deksel voor minihakmolen (E1), kom voor minihakmolen (E2)

3.1 - MONTAGE

Volg afbeelding 3.1, 3.2 en 3.3.

3.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Met de minihakmolen kunt u het volgende zeer fijn hakken:
 - varkensvlees (spek), rundvlees: 250 g / 5 sec. / "Puls".
 - 100 g bloem, 60 g water, 2 g gist: 10 sec. / "Puls".
- Deze minihakmolen is niet bedoeld voor harde producten zoals koffie of voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en voer vervolgens de montagestappen in afbeeldingen 2.1 t/m 2.3 in omgekeerde volgorde uit.

4 - REINIGING

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

Hanteer alle messen met de nodige voorzichtigheid om letsel te voorkomen (afbeelding 3.3).

- Was en spoel de accessoires af en droog ze af.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Zie het hoofdstuk "Aan de slag"

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

BESCHIKBARE ACCESSOIRES

Zie pagina 2 en de merkwebsite.

Opmerking: U kunt alleen een accessoire kopen na het tonen van het instructieboekje of het apparaat.

BASISRECEPTEN

Slagroom

Ingrediënten: 400 ml koude vloeibare room (minimaal 30% vet), 35 g poedersuiker.

Doe alle ingrediënten in de koude mixerkom en plaats het deksel en de garde. Laat de motor gedurende 3 minuten draaien op stand 5 en verhoog de snelheid gedurende 1 minuut tot stand 6. Houd de consistentie van de slagroom vanaf 3 minuten en 30 seconden in de gaten, omdat deze afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid vet in de room snel kan veranderen.

Schuimgebakjes

Ingrediënten: 4 eiwitten (120 g), 120 g basterdsuiker, 120 g poedersuiker.

Verwarm de oven voor op 95 °C. Doe de eiwitten en de basterdsuiker in de mengkom en plaats vervolgens het deksel en de garde. Laat de motor 4 minuten draaien op stand 6. Til de mixerkop op en voeg de 120 g poedersuiker toe. Klop nog 2 minuten op stand 6. Vul een spuitzak met een tuit met groeven en spuit vormpjes op bakpapier dat op een plaat ligt. Bak 2 uur op 95 °C.

Cakebeslag

Ingrediënten: 200 g suiker, 200 g boter op kamertemperatuur, 4 eieren (200 g), 200 g bloem, 2 theelepels bakpoeder (4 g).

Doe alle ingrediënten in de kom en plaats het deksel en de mixer. Laat het apparaat eerst 30 seconden op stand 1 en vervolgens 2 minuten op stand 6 draaien. Til na deze 2 minuten en 30 seconden de mixerkop op en schraap met een spatel langs de zijanten van de kom. Klop het beslag daarna nog 1 minuut op stand 6. Schenk het beslag in een met boter bedekte en met bloem bestoven cakevorm en bak 1 uur in een oven die op 180 °C is voorverwarmd.

Pannenkoekbeslag

Ingrediënten: 250 g bloem, 500 g melk, 4 eieren, 2 zakjes vanillesuiker, 6 g zout.

Doe de eieren, vanillesuiker en melk in de mengkom. Plaats het deksel en de garde en meng op stand 6. Voeg de bloem met een lepel geleidelijk toe via de opening in het deksel. Als alle bloem is opgenomen, laat u het geheel 1 minuut mengen en zeef u het beslag vervolgens door een fijne zeef. Laat het beslag ten minste 1 uur op kamertemperatuur rusten voordat u pannenkoeken maakt.

Mayonaise

Ingrediënten: 2 eierdooiers, 20 g mosterd, een snuffje zout, 250 ml olie.

Doe de eierdooiers, de mosterd en het zout in de mengkom. Plaats het deksel en de garde en start het apparaat op stand 6. Voeg de olie in ongeveer 3 minuten geleidelijk toe via de opening in het deksel. Wanneer alle olie in de emulsie is opgenomen, verwijdt u de kom en de garde. Schraap met uw hand langs de zijanten van de kom en meng de mayonaise om deze steviger te maken. Drie of vier keer roeren is voldoende. Consumeer binnen 24 uur.

Brooddeeg

Ingrediënten: 300 g warm water van 30 °C, 500 g bloem, 10 g zout, 1 zakje gedroogde gist (5 g).

Doe de bloem, het zout en de gedroogde gist in de mengkom. Plaats het deksel en de kneder en start de mixer op stand 1. Schenk het water er in 1 minuut geleidelijk bij, zoals bij de mayonaise, en laat het geheel 9 minuten kneden. Dek het deeg af en laat het 1 uur staan bij 35 °C. Het deeg moet rijzen tot ongeveer twee keer het volume. Vorm het brood en laat het weer 1 uur bij 35 °C staan. Het deeg moet weer rijzen tot ongeveer twee keer het volume. Bak het deeg 30 minuten in een oven die op 220 °C is voorverwarmd. Plaats een kom water onder in de oven om vocht te creëren.

Pizzadeeg

Ingrediënten voor vijf pizza's van 22 cm: 500 g bloem, 280 g warm water van 30 °C, 30 g olijfolie, 1 zakje gedroogde bakgist (5 g), 8 g zout, 10 g suiker.

Doe de bloem, de olie, de gist, het zout en de suiker in de mengkom. Plaats het deksel en de kneder en start de mixer op stand 1. Schenk het water er in 1 minuut geleidelijk bij, zoals bij de mayonaise, en laat het geheel 9 minuten kneden. Dek het deeg af en laat het anderhalf uur staan bij 35 °C. Het deeg moet rijzen tot ongeveer twee keer het volume. Verdeel het deeg in vijf stukken van elk 165 g. Strooi bloem over het werkkoppervlak en rol vervolgens de vijf stukken uit tot schijven van 22 cm. Leg de deegschijven op bakpapier en garneer met toppings naar keuze. Laat de pizza's 15 minuten rusten en bak ze één voor één gedurende 12 minuten in een oven die op 230 °C is voorverwarmd.

Warnung: Lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts die Sicherheitshinweise und diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG

A1 Motorblock	C2 Teighaken
A2 Geschwindigkeitsknopf	C3 Schneebesen mit mehreren Drähten
A3 Entriegelungstaste für den Multifunktionskopf	D Fleischwolf (*je nach Modell)
A4 Mixerzubehörschlüssel	D1 Metallgehäuse
A5 Fleischwolfanschluss	D2 Schraube
A6 Auswurfschacht für den Fleischwolf	D3 Messer
A7 Schnellanschluss	D4 Grobes Hackgitter
A8 Schnellauswurfklappe	D5 Feines Hackgitter
B Rührschüssel-Set	D6 Mutter
B1 Deckel	D7 Drücker
B2 Schüssel	D8 Tablett
C Mixerzubehör	E Mini-Fleischwolfsschüssel (*je nach Modell)
C1 Knetmasse	

ERSTE SCHRITTE

- Vor der ersten Verwendung alle Zubehörteile in Seifenwasser waschen (Siehe Abschnitt „Reinigung“). Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, saubere und trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler (A1) in der Position „0“ befindet, und schließen Sie das Gerät an.
- Es gibt mehrere Möglichkeiten, das Gerät zu starten (siehe Abbildungen unter A1):
 - **Intervallbetrieb (Puls):**
Mit der Pulseinstellung haben Sie mehr Kontrolle bei der Zubereitung von Speisen.
 - **Durchgehender Betrieb:**
Wählen Sie die gewünschte Position von „1“ bis „6/max.“, je nachdem, was Sie gerade zubereiten.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler (A1) auf „0“.

Wichtig: Das Gerät startet nur, wenn Abdeckung (A8) und Kopf (A3) eingerastet sind. Wenn Sie Abdeckung (A8) und/oder Kopf (A3) während des Betriebs lösen, stoppt das Gerät sofort. Rasten Sie die Abdeckung bzw. den Kopf wieder ein, drehen Sie den Regler (A1) zurück auf die Position „0“ und verwenden Sie das Gerät anschließend wie gewohnt, indem Sie die gewünschte Geschwindigkeit auswählen.

1 - RÜHREN/KNETEN/SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLLEN

In Abhängigkeit von den verwendeten Zutaten können Sie die Edelstahlschüssel (B1) mit dem zugehörigen Deckel (B2) verwenden, um bis zu 1,8 kg leichten Teig herzustellen.

BENÖTIGTES ZUBEHÖR: Edelstahlschüssel (B1), Spritzschutzdeckel (B2), Knethaken (C1) oder Rührhaken (C2) oder Schneebesen (C3).

1.1 - MONTAGE

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.4

1.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf die für das Rezept benötigte Geschwindigkeit.
- Sie können während der Zubereitung Lebensmittel durch das Loch im Deckel (B2) einführen.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler (A1) auf „0“.

Tipps:

KNETEN (Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Knethaken (C1) mit der Geschwindigkeit „1“. Sie können bis zu 500 g Mehl kneten (z. B. Weißbrot, Mehrkornbrot, Mürbeteig oder Sandteig).

RÜHREN (Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Rührhaken (C2) mit einer Geschwindigkeit zwischen „1“ und „6/max.“.

- Sie können bis zu 1,8 kg leichten Teig (z. B. Rührkuchenteig, Plätzchenteig) mixen.

- **Kneten Sie mit dem Rührhaken (C2) keinen festen Teig oder Pastateig (Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.).**

SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLLEN (maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

Verwenden Sie den Schneebesen (C3) mit einer Geschwindigkeit von „1“ bis „6/max.“.

- Sie können Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (3-8 Eiweiß), Schlagsahne (bis zu 800 ml) und vieles mehr zubereiten

- **Verwenden Sie den Schneebesen (C3) nie zum Kneten oder Rühren von leichtem Teig.**

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

2 – MAHLKOPF D* (*JE NACH MODELL)

2.1 - MONTAGE

- Nehmen Sie das Gehäuse (D1) am Trichter und positionieren Sie es so, dass die größte Öffnung nach oben zeigt.
- Bringen Sie die Schnecke (D2) (lange Spirale nach vorn) in das Gehäuse (D1) ein.
- Platzieren Sie die Klinge (D3) an der kurzen Spirale, die hinter der Schnecke (D2) hervorragt, indem Sie die scharfen Kanten nach außen bewegen.
- Platzieren Sie die gewünschte Platte (D4 oder D5) über der Klinge (D3), indem Sie die zwei Ritzel an den zwei Kerben am Gehäuse (D1) ausrichten.
- Befestigen Sie die Mutter (D6) fest am Gehäuse (D1), indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen, ohne sie aber zu verklemmen.
- Überprüfen Sie, ob Sie Ihr Gerät ordnungsgemäß montiert haben. Die Spirale sollte nicht locker sein und nicht selbsttätig drehen. Anderenfalls sind die vorherigen Schritte zu wiederholen.

2.2 - NÜTZLICHE INFORMATIONEN

- Bereiten Sie die zu zerkleinernde Menge an Lebensmitteln (bis zu 3 kg) vor (entfernen Sie dabei Knochen, Knorpel und Nerven vom Fleisch und schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 x 2 cm kleine Stücke).
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.
- **Verwenden Sie Ihren Fleischwolf höchstens 15 Minuten lang und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.**
- Am Ende können Sie mit kleinen Brotstücken das gesamte durchgedrehte Fleisch herauschieben.

2.3 - REINIGUNG

Demontieren Sie den Mahlkopf vollständig. **Gehen Sie mit den Klingen vorsichtig um, da sie zu Verletzungen führen können.**

- Die Aufsätze müssen abgewaschen, abgespült und abgewischt werden: Außer den Metallkomponenten des Mahlkopfes (Gehäuse **(D1)**, Schnecke **(D2)**, Klinge **(D3)**, Platten **(D4 und D5)**, Mutter **(D6)** sind alle Aufsätze spülmaschinengeeignet.
- Die Platten **(D4)** und **(D5)** sowie die Klinge **(D3)** müssen geschmiert sein. Um sie in einem ordnungsgemäßen Zustand zu halten, schmieren Sie diese mit Speiseöl ein.

3 - KLEINE MENGEN FEIN HACKEN (*JE NACH MODELL)

BENÖTIGTES ZUBEHÖR (E*): Deckel (E1) und Behälter (E2) für den Mini-Fleischwolf

3.1 - MONTAGE

Folgen Sie den Abbildungen 2.1, 2.2 und 2.3.

3.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Mit dem Mini-Fleischwolf können Sie unter anderem sehr fein hacken:
 - Schweinefleisch (Bauch), Rindfleisch: 250 g / 5 s / „Puls“.
 - 100 g Mehl, 60 g Wasser, 2 g Hefe, 2 g Salz: 5 s / „Puls“.
- Dieser Mini-Fleischwolf ist nicht für harte Produkte wie Kaffeebohnen oder für Flüssigkeiten geeignet.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte aus den Abbildungen 2.1 bis 2.3 in umgekehrter Reihenfolge durch.

4 - REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät (A) nicht in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht vollständig und spülen Sie die Zubehörteile gleich nach der Benutzung ab.

Lassen Sie beim Umgang mit dem Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (Abb. 3.3)

- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile.

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

- Siehe Abschnitt „Erste Schritte“

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

ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR

Siehe Seite 2 und die Website des Herstellers.

Hinweis: Sie können Zubehör nur nach Vorzeigen der Bedienungsanleitung oder des Geräts erwerben.

GRUNDREZEPTE

Schlagsahne

Zutaten: 400 ml süße Sahne (mindestens 30 % Fett), 35 g Puderzucker. Alle Zutaten in die kühle Rührschüssel geben und Abdeckung und Schneebesen einsetzen. Bei Geschwindigkeit 5 3 Minuten lang schlagen, danach 1 Minute lang die Geschwindigkeit auf 6 erhöhen. Ab etwa dreieinhalb Minuten die Konsistenz der Schlagsahne beobachten, da sie sich je nach Temperatur und Fettgehalt der Sahne schnell ändern kann.

Baiser

Zutaten: 4 Eiweiß (120 g), 120 g Zucker, 120 g Puderzucker.

Den Backofen auf 95° C vorheizen. Eiweiß und Zucker in die Rührschüssel geben und anschließend Abdeckung und Schneebesen einsetzen. Bei Geschwindigkeit 6 4 Minuten lang schlagen. Rührkopf anheben und 120 g Puderzucker hinzugeben. Weitere 2 Minuten bei Geschwindigkeit 6 schlagen. In einen Spritzbeutel mit gerillter Tülle füllen und Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen. 2 Stunden bei 95° C backen.

Kuchenteig

Zutaten: 200 g Zucker, 200 g zimmerwarme Butter, 4 Eier (200 g), 200 g Mehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver (4 g).

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und Abdeckung und Schneebesen einsetzen. Abdeckung befestigen und 30 Sekunden auf Stufe 1 und anschließend 2 Minuten auf Stufe 6 rühren. Nach diesen 2 Minuten und 30 Sekunden den Rührkopf anheben und an den Seiten der Schüssel mit einem Teigschaber nach unten schaben. Den Teig auf Stufe 6 noch einmal 1 Minute lang schlagen. Den Teig in eine eingefettete und bemehlte Kuchenform gießen und 1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen.

Pfannkuchenteig

Zutaten: 250 g Mehl, 500 g Milch, 4 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 g Salz.

Eier, Vanillezucker und Milch in die Rührschüssel geben. Abdeckung und Schneebesen einsetzen und bei Stufe 6 schlagen. Das Mehl mit einem Löffel langsam durch die Öffnung der Abdeckung zugeben. Wenn das gesamte Mehl eingearbeitet ist, eine weitere Minute lang mischen lassen und die Mischung dann durch ein feines Sieb passieren. Den Teig mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bevor die Pfannkuchen zubereiten werden.

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, 20 g Senf, eine Prise Salz, 250 ml Öl.

Eigelb, Senf und Salz in die Rührschüssel geben. Abdeckung und Schneebesen einsetzen und das Gerät auf Stufe 6 starten. Das Öl nach und nach 3 Minuten lang über die Öffnung in der Abdeckung hinzugeben. Schüssel und Schneebesen entnehmen, wenn das Öl vollständig in die Emulsion eingearbeitet wurde. Die Seiten der Schüssel per Hand abschaben und die Mayonnaise rühren, damit diese fest wird. Drei- bis viermal rühren sollte hierfür ausreichend sein. Binnen 24 h aufbrauchen.

Brotteig

Zutaten: 300 g warmes Wasser (30 °C), 500 g Mehl, 10 g Salz, 1 Päckchen Trockenhefe (5 g).

Mehl, Salz und Trockenhefe in die Rührschüssel geben, Deckel und Knethaken einsetzen und den Rührer auf Stufe 1 starten. Das Wasser, wie für Mayonnaise, langsam im Laufe 1 Minute hinzugießen, anschließend 9 Minuten lang kneten lassen. Teig bedecken und bei 35° C eine Stunde ruhen lassen. Die Größe sollte sich verdoppeln. Das Brot formen und erneut eine Stunde bei 35° C ruhen lassen.

Die Größe des Brots sollte sich erneut verdoppeln. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 220° C backen. Mit einer Schüssel Wasser im unteren Bereich des Ofens für ausreichend Feuchtigkeit sorgen.

Pizzateig

Zutaten für fünf Pizzen (ø 22 cm): 500 g Mehl, 280 g warmes Wasser (30° C), 30 ml Olivenöl, 1 Päckchen Trockenhefe (5 g), 8 g Salz, 10 g Zucker.

Mehl, Öl, Hefe, Salz und Zucker in die Rührschüssel geben. Deckel und Knethaken einsetzen und den Rührer auf Stufe 1 starten. Das Wasser, wie für Mayonnaise, langsam im Laufe 1 Minute hinzugießen, anschließend 9 Minuten lang kneten lassen. Teig bedecken und 1 Stunde 30 Minuten bei 35° C ruhen lassen. Die Größe sollte sich verdoppeln. Den Teig in fünf Teile à 165 g aufteilen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und die fünf Teile in Scheiben mit einem Durchmesser von 22 cm ausrollen. Legen Sie die Pizzen auf Backpapier und belegen Sie sie nach Wunsch. Lassen Sie die Pizzen 15 Minuten ruhen und backen Sie sie anschließend einzeln für jeweils 12 Minuten bei 230° C im vorgeheizten Ofen.

Atención: Lea atentamente el folleto de consejos de seguridad y estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez.

DESCRIPCIÓN

A1	Bloque motor	C2	Gancho para amasar
A2	Botón de velocidad	C3	Batidor de varillas múltiples
A3	Botón de desbloqueo de la cabeza multifuncional	D	Picadora de carne (*según modelo)
A4	Salida para accesorios de mezclador	D1	Cuerpo de metal
A5	Salida para picadora	D2	Tornillo
A6	Trampilla de salida para picadora	D3	Cuchillo
A7	Salida rápida	D4	Rejilla para picar grueso
A8	Trampilla de salida rápida	D5	Rejilla para picar fino
B	Conjunto de tazón	D6	Tuerca
B1	Tapa	D7	Empujador
B2	Tazón	D8	Bandeja
C	Accesorios de mezclador	E	Tazón de mini picadora (*según modelo)
C1	Mezclador		

INTRODUCCIÓN

- Antes de utilizar los accesorios por primera vez, lávelos con agua jabonosa. (Consulte la sección "Limpieza"). Enjuáguelos y séquelos.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, limpia y seca. Asegúrese de que el selector de velocidad (A1) está en la posición "0" y enchufe el aparato.
- Dispone de varias opciones para poner en marcha el aparato (consulte los diagramas A1):
 - **Funcionamiento intermitente (pulsación):**
Este ajuste de pulsación ofrece un mejor control al preparar alimentos.
 - **Funcionamiento continuo:**
Elija la posición deseada entre "1" y "6/máx." según los alimentos que esté preparando.
- Para detener el aparato, gire el selector (A1) a la posición "0".

Nota importante: El aparato solo se pondrá en marcha si la tapa (A8) y el cabezal (A3) están bloqueados en su sitio. Si desbloquea la tapa (A8) o el cabezal (A3) mientras el aparato está en funcionamiento, se detendrá inmediatamente. Vuelva a bloquear la tapa o el cabezal en su sitio, gire el selector (A1) a la posición "0" y, a continuación, siga utilizando el aparato con normalidad, seleccionando la velocidad deseada.

1 - MEZCLAR/AMASAR/BATIR/EMULSIONAR/MONTAR

Con el recipiente de acero inoxidable (B1) y su tapa (B2), puede preparar hasta 1,8 kg de masa ligera, en función de las características de los ingredientes.

ACCESORIOS NECESARIOS: Recipiente de acero inoxidable (B1), tapa antisalpicaduras (B2), amasador (C1) o mezclador (C2) o varillas de batir (C3).

1.1 - MONTAJE

Siga los diagramas 1.1 a 1.4

1.2 - USO, CONSEJOS Y DESMONTAJE

- Comience girando el selector de velocidad (A1) a la velocidad deseada según la receta.
- Puede añadir ingredientes a través del orificio de la tapa (B2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, gire el selector (A1) a la posición "0".

Consejos:

AMASAR (tiempo de funcionamiento máximo: 10 minutos)

- Utilice el accesorio amasador (C1) a la velocidad "1". Puede amasar hasta 500 g de harina (por ejemplo, para pan blanco, pan multicereales, masa quebrada, pasta brisa dulce, etc.).

MEZCLAR (tiempo de funcionamiento máximo: 10 minutos)

- Utilice el accesorio mezclador (C2) a una velocidad entre "1" y "6/máx."
- Puede mezclar hasta 1,8 kg de masa ligera (bizcocho, galletas, etc.).
- **No utilice el accesorio mezclador (C2) para amasar masas densas o preparar pasta fresca (lasaña, macarrones, tallarines, etc.).**

BATIR/EMULSIONAR/MONTAR (tiempo de funcionamiento máximo: 10 minutos)

- Utilice las varillas de batir (C3) a una velocidad entre "1" y "6/máx."
- Puede preparar mayonesa, alioli, salsas o montar claras de huevo (3-8 claras) y nata (hasta 800 ml), etc.
- **No utilice nunca las varillas de batir (C3) para amasar o mezclar masa ligera.**

Desmontaje: Espere a que el aparato se detenga por completo y, a continuación, siga los pasos de montaje de los diagramas 1.1 a 1.4 en orden inverso.

2 – CABEZAL DE PICADORA D* (*SEGÚN EL MODELO)

2.1 - MONTAJE

- Sujete el cuerpo (D1) por el embudo para alimentos con la parte más ancha hacia arriba.
- Inserte las aspas (D2) (con la voluta larga por delante) en el cuerpo (D1).
- Coloque la cuchilla (D3) sobre la voluta corta que sobresale de las aspas (D2) moviendo los bordes afilados hacia afuera.
- Coloque el disco elegido (D4 o D5) sobre la cuchilla (D3) encajando las dos pestañas del disco en las muescas del cuerpo (D1).
- Apriete bien la tuerca (D6) al cuerpo (D1) girándola en el sentido de las agujas del reloj pero sin atorarla.
- Compruebe que ha montado correctamente el aparato. Las volutas no deberían quedar holgadas ni poder girar por sí solas. Si no es así, repita los pasos anteriores.

2.2 - INFORMACIÓN ÚTIL

- Prepare la cantidad de alimentos que desee picar, hasta un máximo de 3 kg (retire los huesos, cartilago y nervios de la carne y córtela en pedazos pequeños, de aproximadamente 2x2 cm).
- Asegúrese de que la carne esté completamente descongelada.
- **No utilice la picadora de carne más de 15 minutos seguidos, y déjela enfriar antes de volver a usarla.**
- Cuando haya terminado, puede introducir pedazos pequeños de pan para extraer los restos de carne picada que hayan quedado en el interior.

2.3 - LIMPIEZA

Desmonte completamente el cabezal de picadora. **Asegúrese de manejar con cuidado las cuchillas para no cortarse.**

- Lave, aclare y seque los accesorios: se pueden lavar en el lavavajillas, excepto los elementos metálicos del cabezal de picadora: el cuerpo (D1), las aspas (D2), la cuchilla (D3), los discos (D4 y D5) y la tuerca (D6).
- Los discos (D4) y (D5), al igual que la cuchilla (D3) deben permanecer engrasados. Aplíqueles una capa de aceite de cocina para mantenerlos en buen estado.

3 - PICAR ALIMENTOS EN PEQUEÑAS CANTIDADES (*SEGÚN EL MODELO)

ACCESORIOS NECESARIOS (E*): Tapa de la minipicadora (E1), recipiente de la minipicadora (E2)

3.1 - MONTAJE

Siga los diagramas 2.1, 2.2 y 2.3.

3.2 - USO, CONSEJOS Y DESMONTAJE

- Con la minipicadora puede picar los siguientes alimentos:
 - Cerdo (panceta), ternera: 250 g/5 s/"Pulsación".
 - 100 g de harina, 60 g de agua, 2 g de levadura, 2 g de sal: 5 s/"Pulsación".
- Esta minipicadora no está diseñada para productos duros como el café ni para líquidos.

Desmontaje: Espere a que el aparato se detenga por completo y, a continuación, siga los pasos de montaje de los diagramas 2.1 a 2.3 en orden inverso.

4 – LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- Nunca sumerja el aparato (A) en agua ni lo coloque bajo un chorro de agua. Límpiolo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Desmonte completamente los accesorios y enjuáguelos después de su uso.

Maneje las cuchillas con cuidado para evitar lesiones (diagrama 3.3).

- Lave, enjuague y seque los accesorios.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

- Consulte la sección "Introducción"

¿El aparato sigue sin funcionar? Póngase en contacto con un servicio técnico oficial (consulte el folleto del servicio técnico).

ACCESORIOS DISPONIBLES

Consulte la página 2 y el sitio web de la marca.

Nota: Solo podrá adquirir un accesorio si presenta el folleto de instrucciones o el aparato.

RECETAS BÁSICAS

Nata montada

Ingredientes: 400 ml de nata líquida fría (30 % de grasa como mínimo), 35 g de azúcar glas.

Coloque todos los ingredientes en el recipiente mezclador enfriado previamente y, a continuación, coloque la tapa y las varillas de batir. Mezcle a velocidad 5 durante 3 minutos y, a continuación, suba a velocidad 6 durante 1 minuto. Vigile la consistencia a partir de los 3 minutos y 30 segundos, ya que puede cambiar rápidamente en función de la temperatura y la cantidad de grasa que contenga la nata.

Merengue

Ingredientes: 4 claras de huevo (120 g), 120 g de azúcar extrafino, 120 g de azúcar glas.

Pre caliente el horno a 95 °C. Ponga las claras de huevo y el azúcar extrafino en el recipiente mezclador y, a continuación, coloque la tapa y las varillas de batir. Mezcle a velocidad 6 durante 4 minutos. Levante el cabezal del aparato y añada 120 g de azúcar glas. Mezcle durante otros 2 minutos a velocidad 6. Llene una manga pastelera equipada con una boquilla de estrella y forme los merengues en una bandeja cubierta con papel para el horno. Hornee durante 2 horas a 95 °C.

Masa de bizcocho

Ingredientes: 200 g de azúcar, 200 g de mantequilla a temperatura ambiente, 4 huevos (200 g), 200 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo (4 g).

Ponga todos los ingredientes en el recipiente y coloque la tapa y el accesorio mezclador. Ponga en marcha el aparato a velocidad 1 durante 30 segundos y, a continuación, suba a velocidad 6 durante 2 minutos. Transcurridos 2 minutos y 30 segundos, levante el cabezal del aparato y rebañe la mezcla de los laterales del recipiente con una espátula de goma; bata durante 1 minuto más a velocidad 6. Vierta la masa en un molde de tarta engrasado y enharinado y hornee durante 1 hora en un horno precalentado a 180 °C.

Masa para tortitas

Ingredientes: 250 g de harina, 500 g de leche, 4 huevos, 2 sobres de azúcar avainillado y 6 g de sal.

Ponga los huevos, el azúcar avainillado y la leche en el recipiente mezclador. Coloque la tapa y las varillas de batir y mezcle a velocidad 6. Añada poco a poco la harina a través de la abertura de la tapa con una cuchara. Cuando se haya incorporado toda la harina, deje que se mezcle durante 1 minuto más y, a continuación, pase la mezcla por un tamiz fino. Deje reposar la masa durante al menos 1 hora a temperatura ambiente antes de hacer las tortitas.

Mayonesa

Ingredientes: 2 yemas de huevo, 20 g de mostaza, una pizca de sal, 250 ml de aceite.

Ponga las yemas de huevo, la mostaza y la sal en el recipiente mezclador. Coloque la tapa y las varillas de batir, y ponga en marcha el aparato a velocidad 6. Añada poco a poco el aceite a través de la abertura de la tapa durante 3 minutos. Cuando se haya incorporado todo el aceite a la emulsión, retire el recipiente y las varillas. Rebañe manualmente los laterales recipiente y mezcle la mayonesa para darle más firmeza. Con remover tres o cuatro veces será suficiente. Consúmlala en 24 horas.

Masa para pan

Ingredientes: 300 g de agua templada a 30 °C, 500 g de harina, 10 g de sal, 1 sobrecito de levadura de panadería seca (5 g).

Ponga la harina, la sal y la levadura seca en el recipiente mezclador. Coloque la tapa y el accesorio amasador y, a continuación, ponga en marcha el aparato a velocidad 1. Vierta el agua poco a poco durante 1 minuto como en la receta de mayonesa y, a continuación, deje que se amase durante 9 minutos. Cubra la masa y déjela reposar a 35 °C durante 1 hora. Deberá doblar su tamaño. Dé forma al pan y déjelo reposar una 1 hora más a 35 °C. El pan deberá doblar su tamaño. Precaliente el horno a 220 °C y hornee durante 30 minutos junto con un recipiente con agua en la parte inferior del horno para crear humedad.

Masa de pizza

Ingredientes para cinco pizzas de 22 cm: 500 g de harina, 280 g de agua templada a 30 °C, 30 g de aceite de oliva, 1 sobrecito de levadura de panadería seca (5 g), 8 g de sal y 10 g de azúcar.

Ponga la harina, el aceite, la levadura, la sal y el azúcar en el recipiente mezclador. Coloque la tapa y el accesorio amasador y, a continuación, ponga en marcha el aparato a velocidad 1. Vierta el agua poco a poco durante 1 minuto como en la receta de mayonesa y, a continuación, deje que se amase durante 9 minutos. Cubra la masa y déjela reposar a 35 °C durante 1 hora y 30 minutos. Deberá doblar su tamaño. Divida la masa en cinco partes de 165 g. Enharine la superficie de trabajo y, a continuación, extienda las cinco partes formando discos de 22 cm. Coloque los discos de masa sobre papel para el horno y, a continuación, decore con los ingredientes que desee. Deje reposar las pizzas durante 15 minutos y, a continuación, hornéelas una a una durante 12 minutos en el horno, que habrá precalentado a 230 °C.

Aviso: Leia atentamente o folheto de "conselhos de segurança" e estas instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

DESCRIÇÃO

A1 Bloco do motor	C2 Gancho de amassar
A2 Botão de velocidades	C3 Batedor de múltiplas varetas
A3 Botão de desbloqueio da cabeça multifunções	D Picador de carne (*conforme o modelo)
A4 Saída de acessórios para misturador	D1 Corpo em metal
A5 Saída para picador	D2 Parafuso
A6 Compartimento de saída do picador	D3 Lâmina
A7 Saída rápida	D4 Grelha para picar grosso
A8 Compartimento de saída rápida	D5 Grelha para picar fino
B Conjunto da tigela	D6 Porca
B1 Tampa	D7 Empurrador
B2 Tigela	D8 Tabuleiro
C Acessórios para misturador	E Tigela da mini picadora (*conforme o modelo)
C1 Misturador	

COMO COMEÇAR

- Antes de utilizar pela primeira vez, lave todas as peças acessórias com água e sabão (consulte a secção "Limpeza"). Enxague e seque.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca. Certifique-se de que o seletor de velocidades (A1) está na posição "0" e ligue o aparelho à tomada.
- Existem várias opções para ligar o aparelho (consulte os diagramas A1):
 - **Funcionamento intermitente (impulso):** Esta definição de impulso oferece-lhe o melhor controlo durante a preparação de alimentos.
 - **Funcionamento contínuo:** Escolha a posição pretendida de "1" a "6/máx." de acordo com os alimentos que está a preparar.
- Para parar o aparelho, rode o seletor (A1) para "0".

Importante: O aparelho só arranca se a tampa (A8) e a cabeça (A3) estiverem bloqueadas na posição correta. Se libertar a tampa (A8) e/ou a cabeça (A3) com o aparelho em funcionamento, este para imediatamente. Volte a bloquear a tampa e/ou a cabeça na posição correta, rode o botão de controlo (A1) novamente para a posição "0" e, em seguida, continue a utilizar o aparelho normalmente, seleccionando a velocidade pretendida.

1 - MISTURAR / AMASSAR / MEXER / EMULSIONAR / BATER

Dependendo da natureza dos alimentos, pode utilizar a taça em aço inoxidável (B1) e a respetiva tampa (B2) para preparar até 1,8 kg de mistura leve.

ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS: Taça em aço inoxidável (B1), tampa antissalpicos (B2), vara de amassar (C1), vara misturadora (C2) ou vara de bater em forma de balão (C3).

1.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 1.1 a 1.4

1.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

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

Sugestões:

AMASSAR (tempo máximo de funcionamento: 10 minutos)

- Utilize a vara de amassar (C1) na velocidade "1". Pode amassar até 500 g de farinha (por exemplo, pão branco, pão de cereais, massa quebrada, massa areada, etc.).

MISTURAR (tempo máximo de funcionamento: 10 minutos)

- Utilize a vara misturadora (C2) a uma velocidade entre "1" e "6/máx."
- Pode misturar até 1,8 kg de mistura leve (bolo de libra, bolachas, etc.).
- **Nunca utilize a vara misturadora (C2) para amassar massa pesada ou massa fresca (lasanha, rigatoni, bigoli, etc.).**

MEXER / EMULSIONAR / BATER (tempo máximo de funcionamento: 10 minutos)

- Utilize a vara de bater em forma de balão (C3) a uma velocidade entre "1" e "6/máx."
- Pode preparar maionese, aioli, molhos, claras de ovo batidas (3-8 claras de ovo), chantilly (até 800 ml), etc.
- **Nunca utilize a vara de bater em forma de balão (C3) para amassar ou misturar massa leve.**

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e, em seguida, execute os passos de montagem nos diagramas 1.1 a 1.4 pela ordem inversa.

2 – CABEÇA TRITURADORA* (*DEPENDENDO DO MODELO)

2.1 - MONTAGEM

- Pegue no corpo (D1) pelo funil de enchimento, colocando a abertura maior no topo.
- Introduza a hélice (D2) (o eixo mais longo primeiro) no corpo (D1).
- Posicione a lâmina (D3) no eixo pequeno que sai fora da hélice (D2), movendo as extremidades pontiagudas para o exterior.
- Coloque o disco selecionado (D4 ou D5) sobre a lâmina (D3), alinhando as rodas dentadas com as duas patilhas no corpo (D1).
- Aperte a porca com firmeza (D6) no corpo (D1) rodando a mesma no sentido dos ponteiros do relógio sem a encravar.
- Verifique se montou corretamente o seu aparelho. O eixo não deve ter qualquer folga nem deve girar sozinho. Se não for o caso, repita os passos anteriores.

2.2 - INFORMAÇÃO UTIL

- Prepare a quantidade de comida que pretende moer, até 3 kg (remova os ossos, cartilagem e nervos da carne e corte a mesma em pedaços pequenos de 2x2 cm ou aproximadamente).
- Certifique-se de que a carne está completamente descongelada.
- **Não utilize a máquina de moer durante mais de 15 minutos e deixe arrefecer antes de voltar a utilizar.**
- Quando terminar pode inserir pequenos pedaços de pão para forçar toda a carne a sair.

2.3 - LIMPEZA

Desmonte completamente a cabeça trituradora. **Tenha cuidado ao manusear as lâminas, estas podem causar ferimentos.**

- Lave, enxague e limpe os acessórios: todos os acessórios podem ir à máquina exceto as componentes de metal da cabeça trituradora: corpo (D1), hélice (D2), lâmina (D3), discos (D4 e D5), porca (D6).
- Os discos (D4) e (D5), bem como a lâmina (D3) devem permanecer oleados. Cubra-os com óleo de cozinha para os manter em boas condições.

3 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES (*DEPENDENDO DO MODELO)

ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS (E*): Tampa da minipicadora (E1), taça da minipicadora (E2)

3.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 2.1, 2.2 e 2.3.

3.2 - UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Com a minipicadora, pode picar finamente os seguintes alimentos:
 - Porco (entremeada), carne de vaca: 250 g / 5 seg. / "Impulso".
 - 100 g de farinha, 60 g de água, 2 g de levadura, 2 g de sal: 5 seg. / "Impulso".
- Esta minipicadora não se destina a produtos duros, como café ou líquidos.

Desmontagem: Aguarde até que o aparelho pare completamente e, em seguida, execute os passos de montagem nos diagramas 2.1 a 2.3 pela ordem inversa.

4 - LIMPEZA

- Desligue o aparelho da tomada.
- Não submerja o aparelho (A) em água nem o coloque em água corrente. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
- Desmonte completamente e enxague os acessórios logo após a utilização. Manuseie todas as lâminas com cuidado para evitar ferimentos (diagrama 3.3).
- Lave, enxague e seque os acessórios.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR

- Consulte a secção "Como começar"

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

O seu aparelho continua a não funcionar? Contacte um centro de assistência aprovado (consulte a lista no folheto da reparação).

ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

Consulte a página 2 e o website da marca.

Nota: Só poderá comprar um acessório se apresentar o folheto de instruções ou o seu aparelho.

RECEITAS BÁSICAS

Chantilly

Ingredientes: 400 ml de natas frias (mínimo de 30% de gordura), 35 g de açúcar em pó.

Coloque todos os ingredientes na taça misturadora a frio e, em seguida, coloque a tampa e a vara de bater em forma de balão. Deixe funcionar à velocidade 5 durante 3 minutos e, em seguida, aumente para a velocidade 6 durante 1 minuto. Monitorize a consistência do chantilly a partir dos 3 minutos e 30 segundos, uma vez que pode mudar rapidamente dependendo da temperatura e da quantidade de gordura nas natas.

Merengues

Ingredientes: 4 claras de ovo (120 g), 120 g de açúcar refinado, 120 g de açúcar em pó.

Pré-aqueça o forno a 95 °C. Coloque as claras de ovo e o açúcar refinado na taça misturadora e, em seguida, coloque a tampa e a vara de bater em forma de balão. Deixe funcionar à velocidade 6 durante 4 minutos. Levante a cabeça misturadora e adicione 120 g de açúcar em pó. Mexa durante mais 2 minutos na velocidade 6. Encha um saco de pasteleiro equipado com um bocal canelado e formas de pasteleiro em papel vegetal colocado sobre um tabuleiro. Deixe cozinhar durante 2 horas a 95 °C.

Massa para bolos

Ingredientes: 200 g de açúcar, 200 g de manteiga à temperatura ambiente, 4 ovos (200 g), 200 g de farinha, 2 colheres de chá de fermento em pó (4 g).

Coloque todos os ingredientes na taça e coloque a tampa e a vara misturadora. Deixe o aparelho funcionar à velocidade 1 durante 30 segundos e, em seguida, à velocidade 6 durante 2 minutos. Após estes 2 minutos e 30 segundos, levante a cabeça misturadora e raspe os lados da taça com uma espátula; mexa a massa durante mais 1 minuto à velocidade 6. Verta a massa para uma forma para bolos untada com manteiga e polvilhada com farinha e deixe cozer durante 1 hora num forno pré-aquecido a 180 °C.

Massa para panquecas

Ingredientes: 250 g de farinha, 500 g de leite, 4 ovos, 2 saquetas de açúcar baunilhado, 6 g de sal.

Coloque os ovos, o açúcar baunilhado e o leite na taça misturadora. Coloque a tampa e a vara de bater em forma de balão e misture à velocidade 6. Adicione gradualmente a farinha através da abertura da tampa, utilizando uma colher. Depois de toda a farinha ter sido adicionada, deixe a misturar durante 1 minuto e, em seguida, passe a mistura por um passador fino. Deixe a massa repousar durante, pelo menos, 1 hora à temperatura ambiente antes de preparar as panquecas.

Maionese

Ingredientes: 2 gemas de ovo, 20 g de mostarda, uma pitada de sal, 250 ml de óleo.

Coloque as gemas de ovo, a mostarda e o sal na taça misturadora. Coloque a tampa e a vara de

bater em forma de balão e ligue o aparelho à velocidade 6. Adicione gradualmente o óleo através da abertura da tampa durante 3 minutos. Quando todo o óleo tiver sido incorporado na emulsão, retire a taça e a vara de bater. Manualmente, raspe os lados da taça, misturando a maionese para torná-la firme. Basta mexer três ou quatro vezes. Deve ser consumida dentro de 24 horas.

Massa para pão

Ingredientes: 300 g de água quente a 30 °C, 500 g de farinha, 10 g de sal, 1 saqueta de levedura seca (5 g).

Coloque a farinha, o sal e a levedura seca na taça misturadora. Coloque a tampa e a vara de amassar e, em seguida, ligue a misturadora na velocidade 1. Verta a água gradualmente durante 1 minuto, tal como para a maionese, e, em seguida, deixe-a repousar durante 9 minutos. Cubra a massa e deixe repousar a 35 °C durante 1 hora. Deverá aumentar o tamanho para o dobro. Molde o pão e deixe-o repousar mais uma vez durante 1 hora a 35 °C. O pão deverá aumentar o tamanho para o dobro. Deixe cozinhar durante 30 minutos num forno pré-aquecido a 220 °C, colocando uma taça de água no fundo do forno para criar humidade.

Massa para piza

Ingredientes para cinco pizzas de 22 cm: 500 g de farinha, 280 g de água quente a 30 °C, 30 g de azeite, 1 saqueta de levedura seca (5 g), 8 g de sal, 10 g de açúcar.

Coloque a farinha, o óleo, a levedura, o sal e o açúcar na taça misturadora. Coloque a tampa e a vara de amassar e, em seguida, ligue a misturadora na velocidade 1. Verta a água gradualmente durante 1 minuto, tal como para a maionese, e, em seguida, deixe-a repousar durante 9 minutos. Cubra a massa e deixe repousar a 35 °C durante 1 hora e 30 minutos. Deverá aumentar o tamanho para o dobro. Divida a massa em cinco pedaços de 165 g. Polvilhe farinha na superfície de trabalho e, em seguida, estenda os cinco pedaços em discos de 22 cm. Coloque os discos de massa sobre papel vegetal e, em seguida, decore com as coberturas à escolha. Deixe as pizzas repousar durante 15 minutos e, em seguida, cozinhe uma de cada vez durante 12 minutos num forno pré-aquecido a 230 °C.

Avvertenza: leggere attentamente il manuale sulle norme di sicurezza e le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

DESCRIZIONE

A1	Blocco motore	C2	Gancio impastatore
A2	Pulsante di velocità	C3	Frusta a fili multipli
A3	Pulsante di sblocco della testa multifunzione	D	Tritacarne (*secondo il modello)
A4	Uscita accessori frullatore	D1	Corpo in metallo
A5	Uscita tritacarne	D2	Vite
A6	Sportello di uscita del tritacarne	D3	Lama
A7	Uscita rapida	D4	Griglia per tritare grosso
A8	Sportello di uscita rapida	D5	Griglia per tritare fine
B	Insieme di ciotola	D6	Dado
B1	Coperchio	D7	Spingitore
B2	Ciotola	D8	Piastra
C	Accessori frullatore	E	Ciotola mini tritacarne (*secondo il modello)
C1	Impastatore		

PER INIZIARE

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutti gli accessori con acqua e sapone (consultare la sezione "Pulizia"). Risciacquare e asciugare.
 - Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita. Accertarsi che la manopola della velocità (A1) sia in posizione "0", quindi collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
 - È possibile avviare l'apparecchio in diversi modi (vedere figura A1):
 - **Funzionamento intermittente (Pulse):**
la funzione Pulse offre un migliore controllo durante la lavorazione degli alimenti.
 - **Funzionamento continuo:**
scegliere la posizione desiderata da "1" a "6/max." in base alla ricetta che si sta preparando.
 - Per arrestare l'apparecchio, ruotare la manopola (A1) su "0".
- Importante:** l'apparecchio si avvia solamente se il coperchio (A8) e la testa (A3) sono bloccati in posizione. Se il coperchio (A8) e/o la testa (A3) vengono sbloccati mentre l'apparecchio è in funzione, questo si arresterà immediatamente. Bloccare nuovamente il coperchio e/o la testa in posizione e ruotare la manopola di controllo (A1) su "0", quindi continuare a utilizzare normalmente l'apparecchio selezionando la velocità desiderata.

1 - MISCELARE/IMPASTARE/SBATTERE/EMULSIONARE/MONTARE

A seconda del tipo di alimento, è possibile utilizzare il contenitore in acciaio inossidabile (B2) e il relativo coperchio (B1) per lavorare composti leggeri fino a 1,8 kg.

ACCESSORI RICHIESTI: contenitore in acciaio inossidabile (B2), coperchio paraschizzi (B1), miscelatore (C1) o gancio impastatore (C2) o frusta a filo (C3).

1.1 - ASSEMBLAGGIO

Seguire le figure da 1.1 a 1.4.

1.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E DISASSEMBLAGGIO

- Iniziare ruotando la manopola della velocità (A1) sulla velocità desiderata in base alla ricetta.
- È possibile aggiungere gli alimenti attraverso il foro nel coperchio (B1) durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, ruotare la manopola (A1) su "0".

Suggerimenti:

IMPASTARE (tempo di funzionamento massimo: 10 minuti)

- Utilizzare il gancio impastatore (C2) alla velocità "1" per impastare fino a 500 g di farina (ad es. per pane bianco, pane ai cereali, pasta frolla dolce e salata, ecc.).

MISCELARE (tempo di funzionamento massimo: 10 minuti)

- Utilizzare il miscelatore (C1) a una velocità compresa tra "1" e "6/max".
- Per miscelare fino a 1,8 kg di composti leggeri (pan di Spagna, biscotti, ecc.).
- **Non usare mai il miscelatore (C1) per composti più densi o impasti per pasta fresca (lasagne, rigatoni, bigoli, ecc.).**

SBATTERE/EMULSIONARE/MONTARE (tempo di funzionamento massimo: 10 minuti)

- Utilizzare la frusta a filo (C3) a una velocità compresa tra "1" e "6/max".
- Per preparare maionese, aioli, salse, albumi montati (3-8 albumi), crema Chantilly (fino a 800 ml), ecc.
- **Non utilizzare mai la frusta a filo (C3) per impastare o miscelare composti leggeri.**

Disassemblaggio: attendere che l'apparecchio si arresti completamente, quindi eseguire le fasi di assemblaggio illustrate nelle figure da 1.1 a 1.4 in ordine inverso.

2 – TESTATA DI TRITURAZIONE D* (*A SECONDA DEL MODELLO)

2.1 - ASSEMBLAGGIO

- Afferrare il corpo dell'apparecchio (D1) dal tubo d'alimentazione, posizionandolo con l'apertura più grande verso l'alto.
- Inserire la vite (D2) (la spirale lunga per prima) all'interno del corpo (D1).
- Posizionare la lama (D3) sulla spirale corta che sporge oltre la vite (D2) muovendo i bordi affilati verso l'esterno.
- Disporre il disco scelto (D4 o D5) sulla lama (D3), allineando le due ruote dentate ai due incavi del corpo dell'apparecchio (D1).
- Avvitare saldamente il dado (D6) al corpo (D1), girandolo in senso orario ma senza incastrarlo.
- Verificare di aver assemblato correttamente l'apparecchio. La spirale non deve fare gioco e non deve poter girare da sola. Se non è questo il caso, ripetere i passi precedenti.

2.2 - INFORMAZIONI UTILI

- Preparare la quantità di alimenti che si desidera macinare, fino a 3 Kg (rimuovere le ossa, la cartilagine e i nervi dalla carne e tagliarla a pezzettini di circa 2x2 cm).
- Assicurarsi che la carne sia completamente scongelata.
- **Non utilizzare il macina-carne per più di 15 minuti e lasciarlo raffreddare prima di utilizzarlo nuovamente.**
- Al termine dell'utilizzo, si possono inserire dei pezzetti di pane così da far uscire tutta la carne macinata.

2.3 - PULIZIA

Smontare completamente la testata di triturazione. **Assicurarsi di maneggiare con cura le lame, in quanto posso causare ferite**

- Lavare, sciacquare e asciugare gli accessori: sono tutti lavabili in lavastoviglie, ad eccezione delle componenti in metallo della testata di triturazione: corpo (D1), vite (D2), lama (D3), dischi (D4 e D5), dado (D6).
- I dischi (D4) e (D5) così come la lama devono restare unti. Cospargeteli di olio da cucina, così da mantenerli in buono stato.

3 - TRITARE FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (*A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORI RICHIESTI (E*): coperchio mini tritatutto (E1), contenitore mini tritatutto (E2)

3.1 - ASSEMBLAGGIO

Seguire le figure 2.1, 2.2 e 2.3.

3.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E DISASSEMBLAGGIO

- Il mini tritatutto consente di tritare finemente i seguenti alimenti:
 - maiale (pancetta), manzo: 250 g/5 secondi/"Pulse".
 - 100 g di farina, 60 g di acqua, 2 g di lievito, 2 g di sale: 10 secondi/"Pulse".
- Questo mini tritatutto non è destinato a prodotti duri (ad es., caffè) o liquidi.

Disassemblaggio: attendere che l'apparecchio si arresti completamente, quindi eseguire le fasi di assemblaggio illustrate nelle figure da 2.1 a 2.3 in ordine inverso.

4 – PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio (A) in acqua né metterlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Disassemblare completamente e risciacquare gli accessori subito dopo l'uso.

Maneggiare con cura tutte le lame per evitare lesioni (figura 3.3).

- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- Consultare la sezione "Per iniziare"

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

ACCESSORI DISPONIBILI

Consultare pagina 2 e il sito Web del marchio.

Nota: è possibile acquistare un accessorio solo previa presentazione del manuale di istruzioni o dell'apparecchio.

RICETTE DI BASE

Crema Chantilly

Ingredienti: 400 ml di panna liquida fredda (contenuto minimo di grassi: 30%), 35 g di zucchero a velo. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore freddo del robot da cucina, quindi inserire il coperchio e la frusta a filo. Avviare l'apparecchio alla velocità 5 per 3 minuti, poi aumentare alla velocità 6 per 1 minuto. Controllare la consistenza della crema Chantilly dopo 3 minuti e 30 secondi, in quanto può cambiare rapidamente a seconda della temperatura e della quantità di grassi presenti nella panna.

Meringhe

Ingredienti: 4 albumi (120 g), 120 g di zucchero extrafine, 120 g di zucchero a velo. Preriscaldare il forno a 95 °C. Versare gli albumi e lo zucchero extrafine nel contenitore del robot da cucina, quindi inserire il coperchio e la frusta a filo. Avviare l'apparecchio alla velocità 6 per 4 minuti. Sollevare la testa del robot e aggiungere 120 g di zucchero a velo. Miscelare per altri 2 minuti alla velocità 6. Versare il composto in una sac à poche dotata di un beccuccio a stella e formare delle meringhe su un foglio di carta da forno disposto su una teglia. Cuocere per 2 ore a 95 °C.

IT Impasto per torte

Ingredienti: 200 g di zucchero, 200 g di burro a temperatura ambiente, 4 uova (200 g), 200 g di farina, 2 cucchiaini rasi di lievito per dolci (4 g).

Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, quindi inserire il coperchio e il miscelatore. Avviare l'apparecchio alla velocità 1 per 30 secondi, poi alla velocità 6 per 2 minuti. Al termine di questi 2 minuti e 30 secondi, sollevare la testa del robot e raschiare le pareti del contenitore con una spatola, quindi miscelare il composto ancora per 1 minuto alla velocità 6. Versare l'impasto in uno stampo per torte imburato e infarinato e cuocere per 1 ora in un forno preriscaldato a 180 °C.

Impasto per pancake

Ingredienti: 250 g di farina, 500 g di latte, 4 uova, 2 bustine di zucchero vanigliato, 6 g di sale.

Versare le uova, lo zucchero vanigliato e il latte nel contenitore del robot da cucina. Inserire il coperchio e la frusta a filo e miscelare alla velocità 6. Con un cucchiaino, aggiungere gradualmente la farina attraverso l'apertura del coperchio. Dopo aver incorporato tutta la farina, miscelare per 1 minuto, quindi filtrare il composto con un colino a maglia fine. Prima di preparare i pancake, lasciar riposare l'impasto per almeno 1 ora a temperatura ambiente.

Maionese

Ingredienti: 2 tuorli, 20 g di senape, un pizzico di sale, 250 ml di olio.

Versare i tuorli, la senape e il sale nel contenitore del robot da cucina. Inserire il coperchio e la frusta

a filo e avviare l'apparecchio alla velocità 6. Aggiungere gradualmente l'olio attraverso l'apertura del coperchio per 3 minuti. Dopo aver incorporato tutto l'olio nell'emulsione, rimuovere il contenitore e la frusta a filo. Raschiare le pareti del contenitore con la mano, mescolando la maionese per farla rassodare. Saranno sufficienti tre o quattro mescolate. Consumare entro 24 ore.

Impasto per pane

Ingredienti: 300 g di acqua calda a 30 °C, 500 g di farina, 10 g di sale, 1 bustina di lievito secco (5 g).

Versare la farina, il sale e il lievito secco nel contenitore del robot da cucina. Inserire il coperchio e il gancio impastatore, quindi avviare l'apparecchio alla velocità 1. Versare gradualmente l'acqua per 1 minuto come per la maionese, quindi impastare per 9 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a 35 °C per 1 ora. Le dimensioni dovrebbero raddoppiare. Modellare il pane e lasciarlo riposare ancora per 1 ora a 35 °C. Le dimensioni del pane dovrebbero raddoppiare. Cuocere per 30 minuti in un forno preriscaldato a 220 °C, posizionando una ciotola di acqua sul fondo del forno per generare umidità.

Impasto per pizza

Ingredienti per cinque pizze da 22 cm: 500 g di farina, 280 g di acqua calda a 30 °C, 30 g di olio d'oliva, 1 bustina di lievito di birra secco (5 g), 8 g di sale, 10 g di zucchero.

Versare la farina, l'olio, il lievito, il sale e lo zucchero nel contenitore del robot da cucina. Inserire il coperchio e il gancio impastatore, quindi avviare l'apparecchio alla velocità 1. Versare gradualmente l'acqua per 1 minuto come per la maionese, quindi impastare per 9 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a 35 °C per 1 ora e 30 minuti. Le dimensioni dovrebbero raddoppiare. Dividere l'impasto in cinque porzioni da 165 g ciascuna. Infarinare il piano di lavoro e stendere le cinque porzioni in dischi da 22 cm. Posizionare i dischi su un foglio di carta da forno, quindi condire a piacimento. Lasciar riposare le pizze per 15 minuti, quindi cuocerle una alla volta per 12 minuti in un forno preriscaldato a 230 °C.

Προειδοποίηση: Διαβάστε το φυλλάδιο με τις συμβουλές για την ασφάλεια, καθώς και αυτές τις οδηγίες για προσεκτική χρήση, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A1	Κινητήρας μπλοκ	C2	Γάντζος ζυμώματος
A2	Κουμπί ταχυτήτων	C3	Κόπτης πολλών κλωστών
A3	Κουμπί ξεκλειδώματος του πολυλειτουργικού κεφαλιού	D	Τριφτήρ κρέατος (*ανάλογα με το μοντέλο)
A4	Έξοδος αεσουάρ αναμίξερα	D1	Σώμα μεταλλικό
A5	Έξοδος τριφτήρα	D2	Βίδα
A6	Παντζούρι έξοδου τριφτήρα	D3	Μαχαίρι
A7	Γρήγορη έξοδος	D4	Γκριλ για χοντρό τρίψιμο
A8	Παντζούρι Γρήγορη έξοδος	D5	Γκριλ για λεπτό τρίψιμο
B	Σετ μολ	D6	Παξουρά
B1	Καπάκι	D7	Εμπρόσθιος εμβολέας
B2	Μπολ	D8	Δίσκος
C	Αεσουάρ αναμίξερα	E	Μπολ μίνι τριφτήρα (*ανάλογα με το μοντέλο)
C1	Αναμίκτης		

ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα (ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός"). Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής ταχύτητας (A1) είναι στη θέση "0" και συνδέστε τη συσκευή σας.
 - Υπάρχουν αρκετές επιλογές για να ξεκινήσετε τη συσκευή σας (ανατρέξτε στα διαγράμματα A1):
 - **Διακοπτόμενη λειτουργία (στιγμιαία):**
Αυτή η στιγμή ρύθμιση προσφέρει καλύτερο έλεγχο κατά την παρασκευή του φαγητού.
 - **Συνεχής λειτουργία:**
Επιλέξτε τη θέση που θέλετε από τις επιλογές "1" έως "6/max." ανάλογα με το φαγητό που παρασκευάζετε.
 - Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στη θέση "0".
- Σημαντικό:** Η λειτουργία της συσκευής θα ξεκινήσει μόνο αν το κάλυμμα (A8) και η κεφαλή (A3) έχουν ασφαλίσει στη θέση τους. Αν ελευθερώσετε το κάλυμμα (A8) ή/και την κεφαλή (A3) ενώ η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία της θα διακοπεί αμέσως. Ασφαλίστε ξανά το κάλυμμα ή/και την κεφαλή στη θέση τους, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου (A1) ξανά στη θέση "0" και κατόπιν συνεχίστε να χρησιμοποιείτε κανονικά τη συσκευή, επιλέγοντας την ταχύτητα που θέλετε.

1 - ΑΝΑΜΙΞΗ/ΖΥΜΩΜΑ/ΧΤΥΠΗΜΑ/ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΔΕΥΞΗ

Ανάλογα με τη φύση των συστατικών του φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κάδο από ανοξείδωτο ατσάλι (B1) και το καπάκι του (B2) για να παρασκευάσετε έως και 1,8 kg ελαφριού μείγματος.

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ: Κάδος από ανοξείδωτο ατσάλι (B1), καπάκι με προστασία από το πιτσίσιομα (B2), εξάρτημα ζυμώματος (Γ1) ή αναδευτήρας (Γ2) ή σύρμα (Γ3).

1.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 1.1 έως 1.4

1.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ξεκινήστε γυρίζοντας τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας (A1) στην ταχύτητα που θέλετε σύμφωνα με τη συνταγή.
- Μπορείτε να προσθέσετε υλικά μέσα από την οπή στο καπάκι (B2) κατά τη διάρκεια της παρασκευής.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (A1) στη θέση "0".

Συμβουλές:

ΖΥΜΩΜΑ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζυμώματος (Γ1) στην ταχύτητα "1". Μπορείτε να ζυμώσετε έως και 500 g αλεύρι (π.χ. λευκό ψωμί, πολύσπορο ψωμί, παρασκευές με τριφτή ζύμη, γλυκίσματα με τριφτή ζύμη κ.λπ.).

ΑΝΑΜΙΞΗ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα (Γ2) σε ταχύτητα μεταξύ "1" και "6/max".
- Μπορείτε να αναμίξετε έως και 1,8 kg ελαφριού μείγματος (παντεσπάνι, μπισκότα κ.λπ.).

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον αναδευτήρα (Γ2) για το ζύμωμα πυκνής ζύμης ή την παρασκευή ζύμης φρέσκων ζυμαρικών (λαζάνια, ριγκατόνι, μπίγκολ κ.λπ.).**

ΧΤΥΠΗΜΑ/ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΔΕΥΞΗ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα (Γ2) σε ταχύτητα μεταξύ "1" και "6/max".
- Μπορείτε να αναμίξετε έως και 1,8 kg ελαφριού μείγματος (παντεσπάνι, μπισκότα κ.λπ.).

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον αναδευτήρα (Γ2) για το ζύμωμα πυκνής ζύμης ή την παρασκευή ζύμης φρέσκων ζυμαρικών (λαζάνια, ριγκατόνι, μπίγκολ κ.λπ.).**

ΧΤΥΠΗΜΑ/ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΔΕΥΞΗ (μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά)

- Χρησιμοποιήστε το σύρμα (Γ3) σε ταχύτητα μεταξύ "1" και "6/max".
- Μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα, αγιολί, σάλτσα, μαρέγκα (3-8 ασπράδια), κρέμα σαντιγί (έως και 800 ml) κ.λπ.
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα (Γ3) για ζύμωμα ή ανάμιξη ελαφριάς ζύμης.**

Αποσυναρμολόγηση: Περιμένετε μέχρι η λειτουργία της συσκευής να σταματήσει εντελώς και κατόπιν εκτελέστε τα βήματα αποσυναρμολόγησης στα διαγράμματα 1.1 έως 1.4 με την αντίστροφη σειρά.

2 – Κεφαλή άλεσης D* (*ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

2.1 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Πιάστε το σώμα της συσκευής (D1) από τη χοάνη τροφών και τοποθετήστε με το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω.

- Εισάγετε τη βίδα (**D2**) (πρώτα τη μακριά ράβδο) μέσα στο σώμα (**D1**).
- Τοποθετήστε τη λεπίδα (**D3**) πάνω στην κοντή ράβδο που προεξέχει από τη βίδα (**D2**) βγάζοντας τις αιχμηρές ακμές προς τα έξω.
- Βάλτε τον δίσκο της επιλογής σας (**D4 ή D5**) πάνω από τη λεπίδα (**D3**) ευθυγραμμίζοντας τα δύο δόντια με τις δύο εγκοπές πάνω στο σώμα της συσκευής (**D1**).
- Σφίξτε γερά το περικόχλιο (**D6**) πάνω στο σώμα (**D1**) γυρνώντας το με τη φορά του ρολογιού, προσέχοντας να μην φρακάρει.
- Ελέγξτε ότι έχετε συναρμολογήσει σωστά τη συσκευή σας. Δεν θα πρέπει η ράβδος να είναι χαλαρή ούτε να μπορεί να περιστραφεί από μόνη της. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετε τα προηγούμενα βήματα.

2.2 - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Προετοιμάστε την ποσότητα τροφών που θέλετε να αλέσετε, έως 3 kg (αφαιρέστε τυχόν κόκκαλα, χόνδρους και νεύρα από το κρέας και κόψτε σε μικρά κομμάτια μεγέθους περίπου 2x2cm).
- Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει πλήρως αποψυχθεί.
- Μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή άλεσης κρέατος για περισσότερο από 15 λεπτά και αφήστε την να κρυώσει πριν να την χρησιμοποιήσετε περαιτέρω.
- Όταν τελειώσετε, περάστε από τη μηχανή μερικά μικρά κομμάτια ψωμιού ώστε να βγει όλος ο αλεσμένος κιμάς.

2.3 - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αποσυναρμολογήστε πλήρως την κεφαλή άλεσης. **Βεβαιωθείτε ότι χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή για την αποφυγή ατυχημάτων.**

- Πλύνετε, ξεπλύνετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα: όλα είναι κατάλληλα για χρήση στο πλυντήριο πιάτων εκτός από όλα τα μεταλλικά στοιχεία της κεφαλής άλεσης: σώμα (**D1**), βίδα (**D2**), λεπίδα (**D3**), γρίλιες κοπής (**D4 και D5**), περικόχλιο (**D6**).
- Οι γρίλιες κοπής (**D4**) και (**D5**) καθώς και η λεπίδα (**D3**) πρέπει να παραμένουν λαδωμένες.

Περάστε τις με λίγο μαγειρικό λάδι για να τις διατηρήσετε σε καλή κατάσταση.

3 - ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (*ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (Ε*): Καπάκι μικρού κόφτη (E1), Κάδος μικρού κόφτη (E2)

3.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 2.1, 2.2 και 2.3.

3.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Με τον μίνι κόφτη μπορείτε να ψιλοκόψετε τα εξής υλικά:
 - Χοιρινό (λάπα), βοδινό κρέας: 250 g/5 δευτ./Στιγμιαία λειτουργία.
 - 100 g αλεύρι, 60 g νερό, 2 g μαγιά, 2 g αλάτι: 10 δευτ./Στιγμιαία λειτουργία.
 - Αυτός ο μίνι κόφτης δεν προορίζεται για σκληρά προϊόντα, όπως οι κόκκοι καφέ, ή για υγρά.
- Αποσυναρμολόγηση:** Περιμένετε μέχρι η λειτουργία της συσκευής να σταματήσει εντελώς και κατόπιν εκτελέστε τα βήματα αποσυναρμολόγησης στα διαγράμματα 2.1 έως 2.3 με την αντίστροφη σειρά.

4 – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή (Α) σε νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίστε τη με στεγνό ή ελαφρώς υγπό πανί.

- Αποσυναρμολογήστε πλήρως και ξεπλύνετε τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

Χειριστείτε όλες τις λεπίδες με προσοχή για την αποφυγή τραυματισμού (διάγραμμα 3.3).

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε τα εξαρτήματα.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Ανατρέξτε στην ενότητα "Πρώτα βήματα"

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στη λίστα του φυλλαδίου σέρβις).

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ανατρέξτε στη σελίδα 2 και στον ιστότοπο της επωνυμίας.

Σημείωση: Μπορείτε να αγοράσετε εξαρτήματα μόνο με την επίδειξη του φυλλαδίου οδηγιών ή της συσκευής σας.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κρέμα σαντιγί

Υλικά: 400 ml κρύα κρέμα γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά), 35 g ζάχαρη άχνη.

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κρύο κάδο του μίξερ και κατόπιν τοποθετήστε το καπάκι και το σύρμα. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 5 για 3 λεπτά και κατόπιν αυξήστε στην ταχύτητα 6 για 1 λεπτό.

Παρακολουθήστε την πυκνότητα της κρέμας σαντιγί ξεκινώντας από τα 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα και έπειτα, καθώς μπορεί να αλλάξει γρήγορα ανάλογα με τη θερμοκρασία και την ποσότητα των λιπαρών στην κρέμα.

Μαρέγκες

Υλικά: 4 ασπράδια αυγών (120 g), 120 g κρυσταλλική ζάχαρη, 120 g ζάχαρη άχνη.

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 95°C. Τοποθετήστε τα ασπράδια και την κρυσταλλική ζάχαρη στον κάδο του μίξερ και κατόπιν τοποθετήστε το κάλυμμα και το σύρμα. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 6 για 4 λεπτά. Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και προσθέστε τα 120 g της ζάχαρης άχνης. Χτυπήστε για ακόμα 2 λεπτά στην ταχύτητα 6.

Γεμίστε ένα κορνέ στο οποίο έχετε τοποθετήσει ένα κωνικό ακροφύσιο και σχηματίστε τις μαρέγκες σε λαδόκολλα που έχετε τοποθετήσει πάνω σε ένα ταψί. Ψήστε για 2 ώρες στους 95°C.

Μείγμα για κέικ

Υλικά: 200 g ζάχαρη, 200 g βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, 4 αβγά (200 g), 200 g αλεύρι, 2 κοφτές κουταλιές του τσαγιού μπέικιν πάουντερ (4 g).

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο και τοποθετήστε το καπάκι και τον αναδευτήρα. Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα και κατόπιν αυξήστε στην ταχύτητα 6 για 2 λεπτά. Μετά από τα 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα, σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και καθαρίστε τα τοιχώματα του κάδου με μια σπάτουλα. Χτυπήστε το μείγμα για άλλο 1 λεπτό στην ταχύτητα 6. Τοποθετήστε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ και ψήστε σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 180°C για 1 ώρα.

Μείγμα για τηγανίτες

Υλικά: 250 g αλεύρι, 500 g γάλα, 4 αβγά, 2 φακελάκια βανίλια ζάχαρης, 6 g αλάτι.

Τοποθετήστε τα αβγά, τη ζάχαρη βανίλιας και το γάλα στον κάδο του μίξερ. Τοποθετήστε το καπάκι και το σύρμα, και αναμίξτε στην ταχύτητα 6. Προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι με ένα κουτάλι. Μόλις ενσωματωθεί όλο το αλεύρι, αφήστε το μείγμα να αναμειχθεί για 1 λεπτό και έπειτα περάστε το από λεπτή σήτα. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου πριν φτιάξετε τις τηγανίτες.

Μαγιονέζα

Υλικά: 2 κρόκοι αβγών, 20 g μουστάρδα, μια πρέζα αλάτι, 250 ml λάδι.

Τοποθετήστε τους κρόκους των αβγών, τη μουστάρδα και το αλάτι στον κάδο του μίξερ. Τοποθετήστε το καπάκι και το σύρμα, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή στην ταχύτητα 6. Προσθέστε σταδιακά το λάδι μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι σε διάστημα 3 λεπτών. Όταν ενσωματωθεί όλο το λάδι στο μείγμα, αφαιρέστε τον κάδο και το σύρμα. Με το χέρι σας, καθαρίστε τα τοιχώματα του κάδου, αναμινώντας τη μαγιονέζα για να σταθεροποιηθεί. Ανακατέψτε το μείγμα τρεις ή τέσσερις φορές. Καταναλώστε εντός 24 ωρών.

Ζύμη για ψωμί

Υλικά: 300 g ζεστό νερό στους 30°C, 500 g αλεύρι, 10 g αλάτι, 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (5 g).

Τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και την ξηρή μαγιά στον κάδο του μίξερ. Τοποθετήστε το καπάκι και το εξάρτημα ζυμώνματος, και θέστε σε λειτουργία το μίξερ στην ταχύτητα 1. Προσθέστε σταδιακά το νερό σε διάστημα 1 λεπτού όπως στη μαγιονέζα και κατόπιν αφήστε τη συσκευή να ζυμώσει για 9 λεπτά. Καλύψτε τη ζύμη και αφήστε την να σταθεί στους 35°C για 1 ώρα. Θα πρέπει να διπλασιαστεί σε μέγεθος. Δώστε σχήμα στο ψωμί σας και αφήστε το να σταθεί ξανά για 1 ώρα στους 35°C. Το ψωμί σας θα πρέπει να διπλασιαστεί σε μέγεθος. Ψήστε για 30 λεπτά σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 220°C, τοποθετώντας ένα μπολ με νερό στο κάτω μέρος του φούρνου για να δημιουργηθεί υγρασία.

Ζύμη για πίτσα

Υλικά για πέντε πίτσες 22 cm: 500 g αλεύρι, 280 g ζεστό νερό στους 30°C, 30 g ελαιόλαδο, 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (5 g), 8 g αλάτι, 10 g ζάχαρη.

Τοποθετήστε το αλεύρι, το λάδι, τη μαγιά, το αλάτι και τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ. Τοποθετήστε το καπάκι και το εξάρτημα ζυμώνματος, και θέστε σε λειτουργία το μίξερ στην ταχύτητα 1. Προσθέστε σταδιακά το νερό σε διάστημα 1 λεπτού όπως στη μαγιονέζα και κατόπιν αφήστε τη συσκευή να ζυμώσει για 9 λεπτά. Καλύψτε τη ζύμη και αφήστε την να σταθεί στους 35°C για 1 ώρα και 30 λεπτά. Θα πρέπει να διπλασιαστεί σε μέγεθος. Χωρίστε τη ζύμη σε πέντε κομμάτια των 165 g. Αλευρώστε την επιφάνεια εργασίας σας και ανοίξτε τα πέντε κομμάτια ζύμης σε δίσκους διαμέτρου 22 cm. Τοποθετήστε τους δίσκους της ζύμης σε λαδόκολλα και γαρνίρετε με τα υλικά της επιλογής σας. Αφήστε τις πίτσες να ξεκουραστούν για 15 λεπτά και κατόπιν ψήστε μία πίτσα κάθε φορά για 12 λεπτά σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 230°C.

المكونات: 4 زلال بيض (120 غ) و 120 غ من السكر العادي و 120 غ من السكر الناعم. احرص على تحمية الفرن مسبقاً على حرارة 95 درجة مئوية. صنع زلال البيض والسكر العادي في وعاء الخلاط ثم تَبَّت الغطاء والخفاقة الشبكية. قَم بالتشغيل على السرعة 6 لمدة 4 دقائق. ارفع رأس الخلاط وأضف 120 غ من السكر الناعم. اخفق لمدة دقيقتين إضافيتين على السرعة 6. استخدم كيس تزيين مع فوهة مثلمة واسكب الخليط بأشكال على ورق الخبز المنبسط على سطح صينية. قَم بالطهو لمدة ساعتين على حرارة 95 درجة مئوية.

عجينة الكعكة

المكونات: 200 غ من السكر و 200 غ من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة و 4 بيضات (200 غ) و 200 غ من الدقيق وملعقتان صغيرتان من خميرة الخبز (4 جرامات). ضع كل المكونات في الوعاء وتَبَّت الغطاء والخلاط. شغل الجهاز على السرعة 1 لمدة 30 ثانية ثم على السرعة 6 لمدة دقيقتين. بعد مرور دقيقتين و 30 ثانية، ارفع رأس الخلاط واكشط أطراف الوعاء بواسطة السبوتولا، واخفق الخليط لمدة دقيقة واحدة إضافية على السرعة 6. اسكب الخليط في قالب للحلوى مسطح بالزبدة والدقيق، واخبز لمدة ساعة واحدة في فرن تمت تحميته مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية.

خليط البان كيك

المكونات: 250 غ من الدقيق و 500 غ من الحليب و 4 بيضات وكيسان من سكر الفانيليا و 6 غ من الملح. صنع البيض وسكر الفانيليا والحليب في وعاء الخلاط. تَبَّت الغطاء والخفاقة الشبكية واخلط على السرعة 6. أضف الدقيق تدريجياً من خلال فتحة الغطاء باستخدام ملعقة. بعد سكب كل الدقيق، اتركه ليختلط لمدة دقيقة واحدة ثم قم بتصفيته باستخدام منخل شبكي دقيق. اترك الخليط ليرتاح لمدة ساعة واحدة على الأقل بدرجة حرارة الغرفة قبل إعداد البان كيك.

المايونيز

المكونات: صفار بيضتين و 20 غ من الخردل ورشة من الملح و 250 مل من الزيت. صنع صفار البيض والخردل والملح في وعاء الخلاط. تَبَّت الغطاء والخفاقة الشبكية وشغل الجهاز على السرعة 6. أضف الزيت تدريجياً من خلال فتحة الغطاء على مدى 3 دقائق. بعد سكب كل الزيت في الخليط المستحلب، ارفع الغطاء والمخفقة. اكشط بيك أطراف الوعاء واخلط المايونيز ليصبح متماسكاً. يكفي أن تحرك الخليط ثلاث أو أربع مرات. يجب استهلاك المايونيز في غضون 24 ساعة.

عجينة الخبز

المكونات: 300 غ من المياه الدافئة بدرجة حرارة 30 درجة مئوية و 500 غ من الدقيق و 10 غ من الملح وكيس واحد من الخميرة المجففة (5 غ). صنع الدقيق والملح والخميرة المجففة في وعاء الخلاط. تَبَّت الغطاء والعاجن ثم ابدأ بتشغيل الخلاط على السرعة 1. اسكب المياه تدريجياً على مدى دقيقة واحدة تماماً كما في تحضير المايونيز، ثم اعجن الخليط لمدة 9 دقائق. غطّ العجينة و اتركها لتنتفخ بدرجة 35 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة. يجب أن يتضاعف حجمها. شكّل الخبز و اتركها لينتفخ مرة أخرى لمدة ساعة واحدة بدرجة 35 درجة مئوية. يجب أن يتضاعف حجم العجينة. اخبز العجينة لمدة 30 دقيقة في فرن تمت تحميته مسبقاً على حرارة 220 درجة مئوية، مع وضع وعاء من الماء في أسفل الفرن للحصول على الرطوبة.

عجينة البيتزا

مكونات تكفي لتحضير خمس قطع من البيتزا بعرض 22 سم: 500 غ من الدقيق و 280 غ من المياه الدافئة بدرجة حرارة 30 درجة مئوية و 30 غ من زيت الزيتون وكيس واحد من خميرة الخبز المجففة (5 غ) و 8 غ من الملح و 10 غ من السكر. صنع الدقيق والزيت والخميرة والملح والسكر في وعاء الخلاط. تَبَّت الغطاء والعاجن ثم ابدأ بتشغيل الخلاط على السرعة 1. اسكب المياه تدريجياً على مدى دقيقة واحدة تماماً كما في تحضير المايونيز، ثم اعجن الخليط لمدة 9 دقائق. غطّ العجينة و اتركها لتنتفخ بدرجة 35 درجة مئوية لمدة ساعة و 30 دقيقة. يجب أن يتضاعف حجمها. قسم العجينة إلى خمس قطع بوزن 165 غ. رَغّ الدقيق على سطح العمل ثم مَدّ القطع الخمس على شكل أقراص بقطر 22 سم. صنع أقراص العجين على ورق الخبز ثم أضف إليها المكونات التي تريدها. اترك قطع البيتزا لتتاح لمدة 15 دقيقة، ثم اخبز كل قطعة على حدة لمدة 12 دقيقة في فرن تمت تحميته مسبقاً على حرارة 230 درجة مئوية.

1.1 - التجميع

اتبع المخططات من 1.1 إلى 1.4

1.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك

- ابدأ بتدوير قرص اختيار السرعة (أ.1) إلى السرعة المطلوبة تبعا للوصفة.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة في الغطاء (ب.2) في أثناء التحضير.
- لإيقاف الجهاز، أدر القرص (أ.1) إلى الموضع "0".

النصائح:

العجن (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 10 دقيقة)

- استخدم العاجن (ج.1) على السرعة "1". يمكنك عجن ما يصل إلى 500 غ من الدقيق (مثلا، الخبز الأبيض والخبز المتعدد الحبوب وعجينة التارت وعجينة التارت الحلو وغير ذلك).

الخلط (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 10 دقائق)

- استخدم الخلاط (ج.2) بسرعة تتراوح بين "1" و"6/كحد أقصى".
- يمكنك خلط ما يصل إلى 1,8 كجم من الخليط الخفيف (الكعك الإسفنجي والبسكويت وما شابه).
- لا تستخدم أبدا الخلاط (ج.2) لعجن العجائن الثقيلة أو عجائن المعكرونة الطازجة (اللازانيا والريجاتوني والبيغولي وما شابه).

مزج / استحلاب / خفق (الحد الأقصى لوقت التشغيل: 10 دقائق)

- استخدم الخلاقة الشبكية (ج.3) بسرعة تتراوح بين "1" و"6/كحد أقصى".
- يمكنك تحضير المايونيز وصلصة الزيت والثوم والصلصات وزلا البيض المخفوق (من 3 إلى 8 بيضات) والكريمة المخفوقة (لغاية 800 مل) وما شابه.
- لا تستخدم الخلاقة الشبكية (ج.3) لعجن العجائن الخفيفة أو خلطها.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تماما عن التشغيل، ثم اتبع خطوات التجميع المذكورة في المخططات من 1.1 إلى 1.4 بالترتيب العكسي.

2 - رأس فَرَامَة اللحم D* (*حسب الطراز)

2.1 - التجميع

- امسك الهيكل (D1) من ناحية أنبوب التلقيم بحيث تكون الفتحة العرضية بالاتجاه إلى الأعلى.
- أدخل البرغي (D2) (المحور الطويل أولا) في الهيكل (D1).
- ضع الشفرة (D3) على المحور القصير الذي يبرز خلف البرغي (D2) بحيث يكون وجه الشفرة نحو الخارج.
- توضع أسطوانة تقويب التقطيع التي يتم اختيارها (D4 أو D5) على الشفرة (D3) مع مُحَادَة أسنان العجلة الإثنتين مع الشقين في الهيكل (D1).
- اقلع الصامولة بإحكام (D6) على الهيكل (D1) بإدارتها باتجاه عقارب الساعة من دون إعاقة.
- تأكد بأن تجميع الجهاز قد تم بشكل صحيح. يجب أن لا يبقى المحور رخوًا ولا يمكن أن يدور حول نفسه. فإن لم تكن هذه هي الحالة، يُرجى إعادة خطوات التجميع من أولها.

2.2 -معلومات هامة

- تُحَضَّر كمية الطعام المعدة للفرم، لغاية 3 كلج (ثُرال العظام والغضاريف والعروق من اللحم وتُقطَع إلى قطع صغيرة بحجم 2x2 سنتم أو ما يقاربها).
- يُرجى التأكد والحرص أن تكون اللحم قد أُذِيب عنها الجليد.
- يُرجى عدم تشغيل المفرمة لأكثر من 15 دقيقة متواصلة، وارتكها لكي تبرد قبل الاستعمال مرة ثانية.
- بعد الانتهاء، يمكنك تمرير بعض قطع الخبز من خلال أنبوب التلقيم لإخراج ما يتبقى من اللحم المفروم في الداخل.

2.3 -التنظيف

- فك رأس المفرمة بشكل تام. يُرجى الحرس على التعامل مع الشفرات بكل عناية، لأنها حادة وقد تسبب الجروح.
- غسل، تنظيف ومسح الملحقات: جميع الملحقات قابلة للتنظيف في جلاية الصحون، ما عدا الأجزاء المعدنية التي تدخل في تكوين رأس المفرمة: الهيكل (D1)، البرغي (D2)، الشفرة (D3)، أسطوانة التقطيع (D4 وD5)، الصامولة (D6).
- أسطوانات التقطيع (D4 وD5) مثلها مثل الشفرة، يجب أن تبقى مُزَيَّنة. تُطلى بالقليل من زيت الطعام للحفاظ عليها في حالة جيدة.

3 - الكميات الصغيرة المفرومة فرمًا ناعمًا (*حسب الطراز)

الملحقات المطلوبة (E*): غطاء المفرمة الصغيرة (E1)، وعاء المفرمة الصغيرة (E2)

3.1 - التجميع

اتبع المخططات 2.1 و2.2 و2.3.

3.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك

- باستخدام المفرمة الصغيرة، يمكنك فرم المكونات التالية بشكل ناعم للغاية:
 - لحم الخنزير (البطن)، لحم البقر: 250 جم / 5 ثوانٍ / "الحركة النفضية".
 - 100 غرام دقيق، 60 غرام ماء، 2 غرام خميرة، 2 غرام ملح: 10 ثوانٍ / "الحركة النفضية".
- هذه المفرمة الصغيرة غير مصممة للمنتجات الصلبة، مثل القهوة أو للسوائل.
- **التفكيك:** انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل، ثم اتبع خطوات التجميع المذكورة في المخططات من 2.1 إلى 2.3 بالترتيب العكسي.

4 - التنظيف

- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة.
- لا تغمر الجهاز (أ) بالمياه أو تضعه تحت المياه الجارية. امسحه بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلا.
- فكك الملحقات بالكامل ثم اغسلها مباشرة بعد استخدامها.

التعامل مع كل الشفرات بعناية لتفادي أي إصابة (المخطط 3.3).

- اغسل الملحقات واشطفها وجففها.

الإجراءات المتخذة في حال تعرُّر تشغيل الجهاز

- راجع القسم "بدء الاستخدام"

هل ما زال يتعرُّر تشغيل الجهاز؟ اتصل بمركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

الملحقات المتوفرة

راجع الصفحة 2 والموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية.

ملاحظة: لا يمكنك شراء ملحق إلا إذا توفر لديك كتيب الإرشادات أو الجهاز.

وصفات أساسية

الكريمة المخفوقة

المكونات: 400 مل من الكريمة السائلة الباردة (نسبة دهون لا تقل عن 30%) و 35 غ من السكر الناعم. ضَع كل المكونات في وعاء الخلاط البارد، ثم ثَبِّت الغطاء والخلاقة الشبكية. شَغِّل الخلاط على السرعة 5 لمدة 3 دقائق، ثم زِد السرعة إلى 6 لمدة دقيقة واحدة. راقب قوام الكريمة المخفوقة عند بلوغ 3 دقائق و30 ثانية لأنه من الممكن أن يتغير بسرعة حسب درجة الحرارة وكمية الدهون في الكريمة.

بیالورید. با دست مایه را از کنارهای کاسه جمع کنید، مایونز را هم بزنید تا سفت شود. سه یا چهار بار هم زدن کافی است. آن را در عرض 24 ساعت مصرف کنید.

خمیر نان

محتویات: 300 گرم آب گرم 30 درجه سانتیگراد، 500 گرم آرد، 10 گرم نمک، 1 سائنه مخمر خشک (5 گرم). آرد، نمک و مخمر خشک را در کاسه مخلوطکن بریزید. درپوش و خمیرگیر را جا بزنید و با سرعت 1 شروع به مخلوط کردن کنید. آب را به تدریج در مدت 1 دقیقه مانند مایونز به مخلوط اضافه کنید، سپس خمیر را به مدت 9 دقیقه به حال خود رها کنید. خمیر را بپوشانید و آن را به مدت 1 ساعت در دمای 35 درجه سانتیگراد قرار دهید. باید اندازه آن دوبرابر شود. نان را به فرم دلخواه شکل دهید و یک بار دیگر به مدت 1 ساعت در دمای 35 درجه قرار دهید. اندازه نان باید دوبرابر شود. نان را به مدت 30 دقیقه در فری که تا 220 درجه سانتیگراد گرم کرده‌اید بپزید، یک کاسه آب در کف فر قرار دهید تا رطوبت ایجاد شود.

خمیر پیتزا

محتویات برای پنج پیتزای 22 سانتیمتری: 500 گرم آرد، 280 گرم آب گرم 30 درجه سانتیگراد، 30 گرم روغن زیتون، 1 سائنه مخمر خشک (5 گرم)، 8 گرم نمک، 10 گرم شکر. آرد، روغن، نمک، مخمر خشک و شکر را در کاسه مخلوطکن بریزید. درپوش و خمیرگیر را جا بزنید و با سرعت 1 شروع به مخلوط کردن کنید. آب را به تدریج در مدت 1 دقیقه مانند مایونز به مخلوط اضافه کنید، سپس خمیر را به مدت 9 دقیقه به حال خود رها کنید. خمیر را بپوشانید و آن را به مدت 1 ساعت و 30 دقیقه در دمای 35 درجه سانتیگراد قرار دهید. باید اندازه آن دوبرابر شود. خمیر را به پنج قطعه 165 گرمی تقسیم کنید. سطح کار را آرد بپاشید و قطعه‌های خمیر را به شکل نان‌های 22 سانتیمتری باز کنید. نان‌ها را روی کاغذ روغنی قرار دهید، روی آن را با مواد دلخواه پر کنید. بگذارید خمیرهای پیتزا برای 15 دقیقه همانطور بماند، سپس هرکدام از آن‌ها را یکی یکی به مدت 12 دقیقه در فر از قبل گرم شده در دمای 230 درجه سانتیگراد بپزید.

تذخیر: یُرجی قِراءة کتِیب "نصائح السلامة" وتعليمات الاستخدام بتأنٍ قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

الوصف

C3	مضرب متعدد الأسلاك
D	مفرمة لحم (*حسب النموذج)
D1	الجسم المعدني
D2	المسار
D3	السكين
D4	شبكة فرم خشنّة
D5	شبكة فرم ناعمة
D6	جوز
D7	داعم
D8	صينية
E	وعاء مفرمة لحم صغير (*حسب النموذج)

A1	محرك الكتلة
A2	زور السرعة
A3	زور فتح رأس متعدد الوظائف
A4	مخرج ملحقات الخلاط
A5	مخرج الفرم
A6	بوابة مخرج الفرم
A7	مخرج سريع
A8	بوابة مخرج سريع
B	مجموعة الوعاء
B1	غطاء
B2	وعاء
C	ملحقات الخلاط
C1	عجان
C2	خطاف

بدء الاستخدام

- قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسل كل قطع الملحقات بالماء والصابون (راجع قسم "التنظيف"). اشطفها وجففها.
- ضع الجهاز على سطح مستو ونظيف وجاف. واحرص على أن يكون قرص اختيار السرعة (أ.1) في الموضع "0"، وقم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
- أمامك عدة خيارات لبدء تشغيل الجهاز (راجع المخططات أ.1):

- التشغيل المتقطع (الحركة النبضية):

يمكنك إعداد الحركة النبضية هذا إمكانية تحكم أفضل عند تحضير الطعام.

- التشغيل المستمر:

اختر الوضعية المطلوبة من "1" إلى "6/الحد الأقصى" وفقًا لطبيعة التي تحضرها.

- لإيقاف الجهاز، أدر القرص (أ.1) إلى الموضع "0".

ملاحظة مهمة: لن يبدأ تشغيل الجهاز إلا إذا كان الغطاء (أ.8) والرأس (أ.3) مثبتين بإحكام في مكانيهما. إذا حررت الغطاء (أ.8) والرأس (أ.3) في أثناء تشغيل الجهاز، فسيوقف الخلاط فورًا عن التشغيل. ثبت الغطاء و/أو الرأس في مكانه مجددًا، وأعد تدوير قرص التحكم (أ.1) إلى الموضع "0"، ثم تابع استخدام الجهاز كالعادة، مع تحديد السرعة المطلوبة.

1 - خلط / عجن / مزج / استحلاب / خفق

وفقًا لطبيعة مكونات الطعام، يمكنك استخدام الوعاء المصنوع من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ (ب.2) وغطائه (ب.2) لتحضير ما يصل إلى 1,8 كجم من الخليط الخفيف.

الملحقات المطلوبة: وعاء من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ (ب.2) وغطاء مانع للظرفشة (ب.2) وعجان (ج.1) أو خلاط (ج.2) أو خفاقة شبكية (ج.3).

2.3 - تمیز کردن

س. سر خرد کن را کاملاً از هم باز کنید. اطمینان حاصل کنید که شما به تیغه‌ها با دقت دست می‌زنید، چون می‌توانند موجب آسیب شوند.

• ضمانت را بشوئید، آبکشی نموده و پاک کنید: آنها همگی دوست ماشین ظرفشویی هستند به جز تمام اجزای فلزی سر خرد کن: بدنه (D1)، پیچ (D2)، تیغه (D3)، صفحات (D4 و D5)، مهره (D6).

• صفحات (D4) و (D5) و همچنین تیغه (D3) باید چرب بمانند. آنها را با مقداری روغن پخت و پز بپوشانید تا اینکه در شرایط خوب نگه داشته شوند.

3 - خرد کردن قطعات کم به صورت ریز (*پسته به مدل دستگاه)

ابزارهای مورد نیاز (*E): درپوش خردکن کوچک (E1)، کاسه خردکن کوچک (E2)

3.1 - سر هم کردن قطعات

نمودارهای 2.1، 2.2 و 2.3 را دنبال کنید.

3.2 - موارد استفاده، نکات مهم و جدا کردن قطعات

- با خردکن کوچک می‌توانید مواد غذایی زیر را خیلی ریز خرد کنید:
 - گوشت خوک (شکم)، گوشت گاو: 250 گرم / 5 ثانیه / "پالس".
 - 100 گرم آرد، 60 گرم آب، 2 گرم مخمر، 2 گرم نمک: 10 ثانیه / "پالس"
 - این خردکن کوچک برای محصولات سخت مانند قهوه یا برای مایعات مناسب نیست.
- جدا کردن قطعات:** صبر کنید تا کار دستگاه کاملاً متوقف شود، سپس مراحل جدا کردن قطعات را با مراجعه به نمودار 2.1 تا 2.3 به صورت معکوس انجام دهید.

4 - تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
 - دستگاه (A) را در آب فرو نبرید یا آن را در زیر شیر آب قرار ندهید. آن را با پارچه‌ای خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.
 - قطعات را بلافاصله پس از استفاده کاملاً جدا کنید و بشوئید.
- با تیغه‌ها با احتیاط کار کنید تا موجب جراحت نشود (نمودار 3.3).**

- همه ابزارها را بشوئید، آنها را آبکشی و خشک کنید.

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد

- به بخش «شروع به کار» مراجعه کنید

هنوز دستگاهتان کار نمی‌کند؟ با یک مرکز خدماتی مورد تأیید تماس بگیرید (فهرست این مراکز را در دفترچه سرویس ببینید).

ابزارهای مورد

به صفحه 2 و وبسایت برند مراجعه کنید.

توجه: تنها در صورتی می‌توانید ابزارها را خریداری کنید که بروشور دستورالعمل یا دستگاهتان را ارائه دهید.

دستورات ساده تهیه غذا

کرم شانتیلی

محتویات: 400 میلی‌لیتر خامه مایع سرد (حداقل 30 درصد چربی)، 35 گرم خاک قند. همه محتویات را در کاسه سرد مخلوط کن بریزید، سپس درپوش آن را جا بزنید و با استفاده از همزن بالونی هم بزنید. با سرعت 5 به مدت 3 دقیقه هم بزنید، سپس سرعت را به 6 افزایش دهید و 1 دقیقه هم بزنید. همگونی کرم شانتیلی را هر 30 ثانیه یکبار در این 3 دقیقه کنترل کنید زیرا ممکن است بسته به دما و مقدار چربی کرم به سرعت تغییر کند.

مرنگ

محتویات: 4 سفیده تخم مرغ (120 گرم)، 120 گرم شکر کستر، 120 گرم خاک قند. فر را روی 95 درجه سانتیگراد از قبل گرم کنید. سفیده تخم مرغ و شکر کستر را در کاسه مخلوط کن بریزید، سپس درپوش آن را جا بزنید و با استفاده از همزن بالونی هم بزنید. با سرعت 6 به مدت 4 دقیقه هم بزنید. درب مخلوط کن را بلند کنید و 120 گرم خاک قند اضافه کنید. 2 دقیقه دیگر با سرعت 6 هم بزنید. مواد را در یک کیسه مخصوص خامه با سر قیفی بریزید، سینی فر را با کاغذ مخصوص بپوشانید و مواد را به صورت اشکال تزئینی بریزید. به مدت 2 ساعت در 95 درجه سانتیگراد بپزید.

خمیر کیک

محتویات: 200 گرم شکر، 200 گرم کره گرم شده در دمای اتاق، 4 عدد تخم مرغ، (200 گرم)، 200 گرم آرد، 2 قاشق چای‌خوری سرصاف بیکنینگ پودر (4 گرم). همه محتویات را در کاسه بریزید، سپس درپوش و مخلوط کن را جا بزنید. دستگاه را با سرعت 1 به مدت 30 ثانیه هم بزنید، سپس سرعت را به 6 افزایش دهید و 2 دقیقه هم بزنید. پس از 2 دقیقه و 30 ثانیه؛ سر مخلوط کن را بلند کنید و مایه کناره‌های کاسه را با یک کاردک جمع کرده داخل کاسه بریزید؛ مایه را به مدت 1 دقیقه دیگر با سرعت 6 هم بزنید. مایه را در داخل قالب کیک که با کره چرب کرده و آرد زده‌اید بریزید و به مدت 1 ساعت در فر از قبل گرم شده در دمای 180 درجه سانتیگراد بپزید.

خمیر پن‌کیک

محتویات: 250 گرم آرد، 500 گرم شیر، 4 عدد تخم مرغ، 2 ساشه وانیل شکری، 6 گرم نمک. تخم مرغ، وانیل شکری و شیر را در کاسه مخلوط کن بریزید. درپوش و همزن بالونی را جا بزنید و با سرعت 6 هم بزنید. به تدریج آرد را با قاشق از طریق سوراخ روی درپوش اضافه کنید. وقتی همه آرد را داخل مخلوط ریختید، آن را به مدت 1 دقیقه مخلوط کنید و سپس مخلوط را از داخل یک الک ریز رد کنید. قبل از درست کردن پن‌کیک مایه را به مدت حداقل 1 ساعت در حرارت اتاق قرار دهید تا جا بیفتد.

سس مایونز

محتویات: 2 زرده تخم مرغ، 20 گرم خردل، کمی نمک، 250 میلی‌لیتر روغن. زرده تخم مرغ، خردل و نمک را در کاسه مخلوط کن بریزید. درپوش و همزن بالونی را جا بزنید و با سرعت 6 شروع به هم زدن کنید. به تدریج و در طول 3 دقیقه روغن را از طریق سوراخ روی درپوش اضافه کنید. وقتی همه روغن به داخل مایه ریخته شد، کاسه و همزن را بیرون

هشدار: قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، دفترچه «ایمنی دستگاه» را و این دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید.

توضیح

A1	بلوک موتور	C3	مخلوط کن چند سیمی
A2	دکمه سرعت	D	ریز کن (*بسته به مدل)
A3	دکمه باز کردن سر متعدد لوبه‌ای	D1	بند فلزی
A4	خروجی لوازم جانبی مخلوط کن	D2	پیچ
A5	خروجی ریز کن	D3	تیغه
A6	درب خروجی ریز کن	D4	توری برای ریز کردن خشن
A7	خروجی سریع	D5	توری برای ریز کردن نازک
A8	درب خروجی سریع	D6	مهره
B	مجموعه ظرف	D7	فشار دهنده
B1	درپوش	D8	سینی
B2	ظرف	E	ظرف ریز کن کوچک (*بسته به مدل)
C	لوازم جانبی مخلوط کن		
C1	مخلوط کن		
C2	اوز		

شروع به کار

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، همه قسمت‌های جداشدنی را با آب و صابون بشویید.
- (به قسمت «تمیز کردن» مراجعه کنید). آنها را آبکشی و خشک کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف، خشک و تمیز قرار دهید. بررسی کنید که درجه انتخاب سرعت (A1) روی وضعیت «0» قرار داشته باشد و دستگاه را به برق بزنید.
- برای شروع به کار با دستگاه چند گزینه دارید (به نمودار A1 مراجعه کنید):
- **عملکرد متناوب (پالسی):**
- با این گزینه پالسی هنگام آماده کردن غذا می‌توانید کنترل بیشتری روی دستگاه داشته باشید.
- **عملکرد مداوم:**
- بر اساس غذایی که آماده می‌کنید درجه دلخواه را از بین «1» تا «6/حداکثر» انتخاب کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ (A1) را روی «0» بچرخانید.
- مهم:** دستگاه تنها زمانی شروع به کار می‌کند که درپوش (A8) و سر (A3) در جایشان قفل شده باشند. اگر هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است درپوش (A8) و/یا سر (A3) را آزاد کنید، دستگاه فوراً متوقف می‌شود. دوباره درپوش یا سر را در جایشان قفل کنید و پیچ کنترل (A1) را دوباره روی درجه «0» قرار دهید، سپس با انتخاب سرعت دلخواه به استفاده از دستگاه ادامه دهید.

1 - مخلوط کردن / خمیر کردن / ضربه زدن / امولسیون کردن / هم زدن

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

ابزارهای موردنیاز: کاسه استیل (B1)، درب ضد پاشش (B2)، خمیرگیر (C1) یا مخلوط کن (C2) یا همزن بالونی (C3).

1.1 - سر هم کردن قطعات

نمودارهای 1.1 تا 1.4 را دنبال کنید.

1.2 - موارد استفاده، نکات مهم و جدا کردن قطعات

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

نکات مهم:

خمیر کردن (حداکثر زمان کارکرد: 10 دقیقه)

- سر خمیرگیر (C1) را با سرعت «1» استفاده کنید. می‌توانید تا 500 گرم آرد (آرد سفید، نان چند غله، خمیر بریزه، خمیر بریزه شیرین، و غیره) خمیر کنید.

مخلوط کردن (حداکثر زمان کارکرد: 10 دقیقه)

- تیغه مخلوط کن (C1) را با سرعت بین «1» تا «6/حداکثر» به کار ببرید.

- می‌توانید تا 1.8 کیلوگرم مخلوط سبک (کیک اسفنجی، بیسکویت و غیره) مخلوط کنید.

- **هرگز از تیغه مخلوط کن (C2) برای مخلوط کردن خمیرهای سنگین یا خمیر تازه پاستا (لاینا، ریگاتونی، بیگونی و غیره) استفاده نکنید.**

ضربه زدن / امولسیون کردن / هم زدن (حداکثر زمان کارکرد: 10 دقیقه)

- تیغه همزن بالونی (C1) را با سرعت بین «1» تا «6/حداکثر» به کار ببرید.

- می‌توانید سس مایونز، سس آبلیمو، سفیده تخم مرغ همزده، 3 تا 8- تخم مرغ، کرم شانتیلی (تا 800 میلی‌لیتر) و غیره تهیه کنید.

- **هرگز از تیغه همزن بالونی (C3) برای خمیر کردن یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده نکنید.**

جدا کردن قطعات: صبر کنید تا کار دستگاه کاملاً متوقف شود، سپس مراحل جدا کردن قطعات را با مراجعه به نمودار 1.1 تا 1.4 به صورت معکوس انجام دهید.

2 - سر جداشدنی چرخ گوشت D* بسته به مدل دستگاه

2.1 - سر هم کردن قطعات

• **بند (D1)** توسط قیف مواد غذایی با قرار دادن عریض ترین شکاف به سمت بالا بگیرد.

• **پیچ (D2)** (اولین اسکرول بلند) را در بند (D1) قرار دهید.

• **تیغه (D3)** را در درون اسکرول کوتاه که از آن طرف پیچ (D2) بیرون می‌زند با حرکت لبه های تیز به سمت خارج قرار دهید.

• **صفحه انتخاب شده (D4 یا D5)** را با همتراز کردن دو ندانه با دو شکاف در بند (D1) بر روی تیغه (D3) قرار دهید.

• **مهره** را به صورت پایدار و محکم (D6) با چرخاندن آن در جهت عقربه‌های ساعت اما بدون زور وارد کردن به بند (D1) محکمتر کنید.

• **بررسی کنید** که شما به درستی دستگاه خود را مونتاژ کرده اید. نباید هیچ‌گونه لقی در اسکرول وجود داشته باشد و نه به خودی خود روشن شود. اگر این وضعیت موردی ندارد، مراحل قبلی را تکرار کنید.

2.2 - اطلاعات مفید

• مقدار مواد غذایی که می‌خواهید آسیاب کنید آماده نمائید، تا 3 کیلوگرم (هروگنه استخوان، غضروف و اعصاب را از گوشت جدا کنید و به قطعات کوچک 2x2 سانتی متری یا در آن حدود برش دهید).

• **لطفاً** حاصل کنید که یخ گوشت کاملاً آب شده باشد.

• **از چرخ گوشت به مدت بیش از 15 دقیقه استفاده نکنید،** و اجازه دهید قبل از استفاده بیشتر، خنک شود.

• هنگامی که کار شما به پایان رسید، شما می‌توانید با وارد کردن چند تکه نان کوچک، همه گوشت را چرخ کنید.

FR	01 - 05
EN	06 - 10
NL	11 - 15
DE	16 - 20
ES	21 - 25
PT	26 - 30
IT	31 - 35
EL	36 - 40
AR	44 - 41
FA	49 - 45