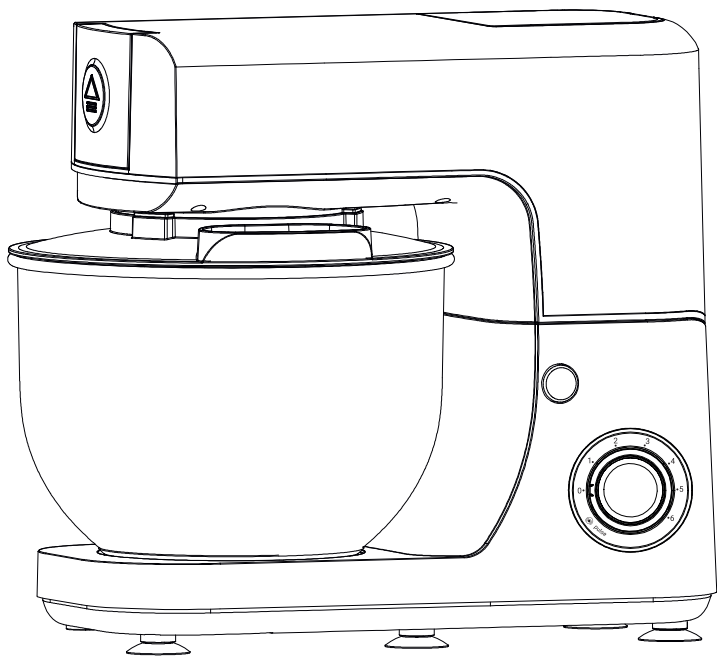


# MASTERCHEF ESSENTIAL



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

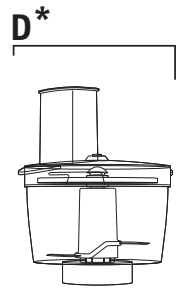
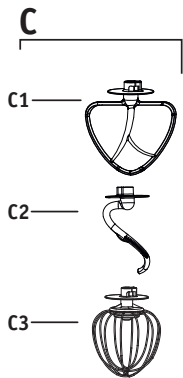
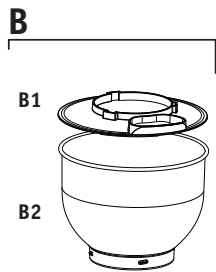
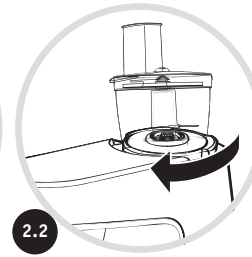
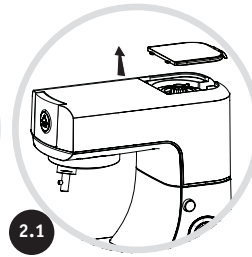
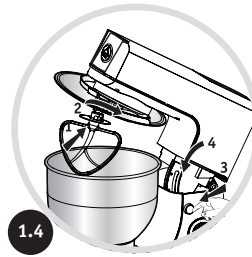
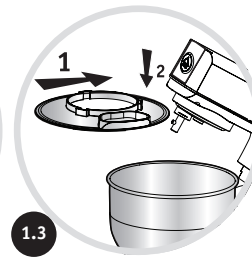
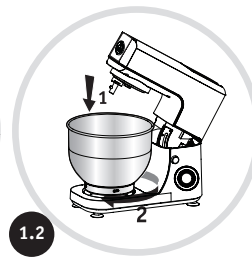
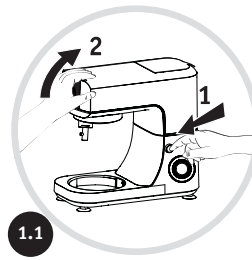
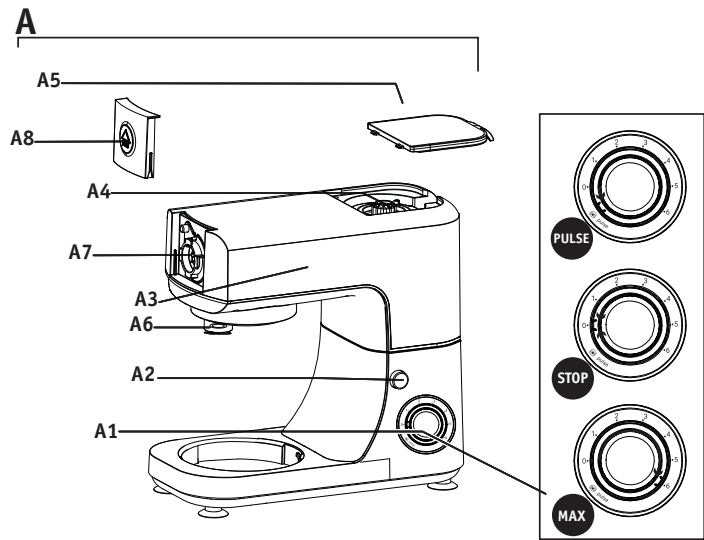
ES







RU

KK

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

<b>A</b>	Bloc moteur	<b>B</b>	Ensemble bol
<b>A1</b>	Bouton de vitesses	<b>B1</b>	Couvercle
<b>A2</b>	Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions	<b>B2</b>	Bol
<b>A3</b>	Bloc tête multifonctions	<b>C</b>	Accessoires mélangeurs
<b>A4</b>	Sortie rapide	<b>C1</b>	Malaxeur
<b>A5</b>	Trappe sortie rapide	<b>C2</b>	Pétrin
<b>A6</b>	Sortie accessoires mélangeurs	<b>C3</b>	Fouet multibrins
<b>A7</b>	Sortie lente	<b>D</b>	Bol mini-hachoir (*selon modèle)
<b>A8</b>	Trappe sortie lente		

## 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 (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) 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, aïoli, 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 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (\*SELON MODÈLE)

### ACCESSOIRE UTILISÉ (D\*) :

#### 2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 2.1, 2.2, 2.3.

#### 2.2 - 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 2.1 à 2.3.

#### 3 - NETTOYAGE

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

## Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser schéma 2.3

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

### 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).

## ÉLIMINATION DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

## PRODUITS ÉLECTRONIQUES OU ÉLECTRIQUES



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## 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 racler 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 oeufs, 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, racler 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

<b>A</b>	Motor unit	<b>B</b>	Bowl assembly
<b>A1</b>	Speed selector dial	<b>B1</b>	Lid
<b>A2</b>	Multi-function head release button	<b>B2</b>	Bowl
<b>A3</b>	Multi-function head unit	<b>C</b>	Mixer accessories
<b>A4</b>	High-speed outlet	<b>C1</b>	Mixer
<b>A5</b>	High-speed outlet cover	<b>C2</b>	Kneader
<b>A6</b>	Mixer accessories outlet	<b>C3</b>	Balloon whisk
<b>A7</b>	Low-speed outlet	<b>D</b>	Mini-chopper
<b>A8</b>	Low-speed outlet cover	<b>D1</b>	Mini-chopper cover
		<b>D2</b>	Mini-chopper bowl

## 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 (A5) and the head (A3) are locked in place. If you release the cover (A5) 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 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (\*DEPENDING ON MODEL)

**ACCESSORIES REQUIRED (D\*):** Mini-chopper lid (D1), Mini-chopper bowl (D2)

### 2.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 2.1, 2.2 and 2.3.

### 2.2 - 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 2.1 to 2.3 in reverse order.

## 3 - COARSELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING ON MODEL)

**ACCESSORY REQUIRED:** Assembled grinder.

- Chop in a few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.

Quantity / max. time: 100 g / 5 secs.

## CLEANING

- 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 10).**

- Wash, rinse and dry the accessories. They are all dishwasher-safe apart from the kneader (C1) and the mixer (C2).

### 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.**

## DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE



The packaging is made up of environmentally-safe materials and can therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. To dispose of the appliance, check with the appropriate service in your local authority.

## ELECTRONIC OR ELECTRICAL PRODUCTS



**Think of the environment!**

- ① Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.
- ➡ Leave it at a collection point for processing.

## 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.

## EN 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

<b>A</b>	Motoreenheid	<b>B</b>	Komgedeelte
<b>A1</b>	Snelkiesregelaar	<b>B1</b>	Deksel
<b>A2</b>	Ontgrendelknop van de multifunctionele kop	<b>B2</b>	Kom
<b>A3</b>	Eenheid multifunctionele kop	<b>C</b>	Mixeraccessoires
<b>A4</b>	Hogesnelheidsuitvoer	<b>C1</b>	Mixer
<b>A5</b>	Deksel hogesnelheidsuitvoer	<b>C2</b>	Kneder
<b>A6</b>	Uitgang voor mixeraccessoires	<b>C3</b>	Garde
<b>A7</b>	Lagesnelheidsuitvoer	<b>D</b>	Minihakmolen
<b>A8</b>	Deksel lagesnelheidsuitvoer	<b>D1</b>	Deksel minihakmolen
		<b>D2</b>	Kom minihakmolen

## 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 (A5) en de kop (A3) in de juiste positie zijn vergrendeld. Als u het deksel (A5) 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 - MENGEN / 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.).

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

**BENODIGDE ACCESSOIRES (D\*):** Deksel voor minihakmolen (D1), kom voor minihakmolen (D2)

### 2.1 - MONTAGE

Volg afbeelding 2.1, 2.2 en 2.3.

### 2.2 - 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.

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

**BENODIGD ACCESSOIRE:** Gemonteerde molen.

- Hak in een paar seconden met de pulsfunctie: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz. Hoeveelheid / maximale duur: 100 g / 5 sec.

## 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 10).**

- Was en spoel de accessoires af en droog ze af. Ze zijn allemaal vaatwasmachinebestendig, behalve de kneder (C1) en de mixer (C2).

## 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.

## VERWIJDERING VAN VERPAKKING EN HET APPARAAT



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen en kan daarom worden afgevoerd conform de geldende recyclingmaatregelen in uw regio. Neem voor het afvoeren van het apparaat contact op met uw gemeente.

## ELEKTRONISCHE OF ELEKTRISCHE PRODUCTEN



### Bescherm het milieu!

- ① Het apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.

## 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 snufje 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, verwijdert 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 werkoppervlak 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

<b>A</b> Motoreinheit	<b>B</b> Schüsseleinheit
<b>A1</b> Geschwindigkeitsregler	<b>B1</b> Deckel
<b>A2</b> Entriegelungstaste für den Multifunktionskopf	<b>B2</b> Schüssel
<b>A3</b> Multifunktionskopfeinheit	<b>C</b> Rührerzubehöreile
<b>A4</b> Hochgeschwindigkeitsanschluss	<b>C1</b> Rührhaken
<b>A5</b> Abdeckung für den Hochgeschwindigkeitsanschluss	<b>C2</b> Knethaken
<b>A6</b> Anschluss für Rührerzubehör	<b>C3</b> Schneebesen
<b>A7</b> Niedriggeschwindigkeitsanschluss	<b>D</b> Mini-Fleischwolf
<b>A8</b> Abdeckung für den Niedriggeschwindigkeitsanschluss	<b>D1</b> Deckel für den Mini-Fleischwolf
	<b>D2</b> Behälter für den Mini-Fleischwolf

## 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 (A5) und Kopf (A3) eingerastet sind. Wenn Sie Abdeckung (A5) 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/VERQUIRLEN

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/VERQUIRLEN** (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 - KLEINE MENGEN FEIN HACKEN (\*JE NACH MODELL)

**BENÖTIGTES ZUBEHÖR (D\*):** Deckel (D1) und Behälter (D2) für den Mini-Fleischwolf

#### 2.1 - MONTAGE

Folgen Sie den Abbildungen 2.1, 2.2 und 2.3.

#### 2.2 - 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.

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

**BENÖTIGTES ZUBEHÖR:** Montiertes Mahlwerk.

- Impulshacken in wenigen Sekunden: Getrocknete Feigen, Aprikosen usw.

Max. Menge/Betriebsdauer: 100 g / 5 s.

## 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. 10)**

- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile. Mit Ausnahme des Knethakens (C1) und des Rührhakens (C2) sind alle spülmaschinenfest.

## 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.**

DE

## ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und kann daher in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Recyclingrichtlinien entsorgt werden. Wenden Sie sich zur Entsorgung des Geräts an die für Sie zuständige Stelle.

## ELEKTRO- ODER ELEKTRONIKGERÄTE



### Achten Sie auf die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➔ Bringen Sie es zur Entsorgung an eine Sammelstelle.

## 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 zubereitet 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.

**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

<b>A</b>	Μονάδα του μωτέρ	<b>B</b>	Συγκρότημα κάδου
<b>A1</b>	Διακόπτης επιλογής ταχύτητας	<b>B1</b>	Καπάκι
<b>A2</b>	Πολυλειτουργικό κουμπί αποδέσμευσης κεφαλής	<b>B2</b>	Κάδος
<b>A3</b>	Πολυλειτουργική μονάδα κεφαλής	<b>Γ.</b>	Εξαρτήματα μίξερ
<b>A4</b>	Έξοδος υψηλής ταχύτητας	<b>Γ1.</b>	Αναδευτήρας
<b>A5</b>	Κάλυμμα εξόδου υψηλής ταχύτητας	<b>A5.</b>	Εργαλείο ζυμώματος
<b>A6</b>	Έξοδος εξαρτημάτων μίξερ	<b>A6.</b>	Σύρμα
<b>A7</b>	Έξοδος χαμηλής ταχύτητας	<b>Δ.</b>	Μικρός κόφτης
<b>A8</b>	Κάλυμμα εξόδου χαμηλής ταχύτητας	<b>Δ1.</b>	Κάλυμμα μικρού κόφτη
		<b>Δ2.</b>	Κάδος μικρού κόφτη

## 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 στιγμιαία 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 (A5) και η κεφαλή (A3) έχουν ασφαλίσει στη θέση τους. Αν ελευθερώσετε το κάλυμμα (A5) 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 πιστόλιωμα (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 - ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (\*ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

**ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (Δ\*):** Καπάκι μικρού κόφτη (Δ1), Κάδος μικρού κόφτη (Δ2)

### 2.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 2.1, 2.2 και 2.3.

## 2.2 - 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.

## 3 - ΧΟΝΤΡΟ ΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

**ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:** Συναρμολογημένος μύλος.

- Κόψτε για μερικά δευτερόλεπτα με τη στιγμιαία λειτουργία: ξερά σύκα, ξερά βερίκοκα κ.λπ. Ποσότητα/μέγιστος χρόνος: 100 g/5 δευτ.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή (A) σε νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίστε τη με στεγνό ή ελαφρώς υγρό πανί.
- Αποσυναρμολογήστε πλήρως και ξεπλύνετε τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

**Χειριστείτε όλες τις λεπίδες με προσοχή για την αποφυγή τραυματισμού (διάγραμμα 10).**

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε τα εξαρτήματα. Μπορείτε να τα πλύνετε όλα στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από το εξάρτημα ζυμώματος (Γ1) και τον αναδευτήρα (Γ2).

### 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 επωσυνιάς.

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

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Η συσκευασία είναι κατασκευασμένη από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά και επομένως μπορεί να απορριφθεί σύμφωνα με τα ισχύοντα μέτρα ανακύκλωσης στην περιοχή σας. Για την απόρριψη της συσκευής, επικοινωνήστε με την κατάλληλη υπηρεσία στις τοπικές αρχές σας.

## ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ Η ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



**Σκεφτείτε το περιβάλλον!**

- ❗ Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακτήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➡ Αφήστε την σε ένα σημείο συλλογής για επεξεργασία.

## 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 αβγών (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 αναμιχθεί 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,

αναμινύοντας τη μαγιονέζα για να σταθεροποιηθεί. Ανακατέψτε το μείγμα τρεις ή τέσσερις φορές. Καναλώστε 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 ζυμώματος, 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 ζυμώματος, 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 γανιρίστε 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.



**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

<b>A</b>	Unità motore	<b>B</b>	Gruppo contenitore
<b>A1</b>	Manopola della velocità	<b>B1</b>	Coperchio
<b>A2</b>	Pulsante di sblocco della testa multifunzione	<b>B2</b>	Contenitore
<b>A3</b>	Unità testa multifunzione	<b>C</b>	Accessori del robot da cucina
<b>A4</b>	Attacco per lavorazioni ad alta velocità	<b>C1</b>	Miscelatore
<b>A5</b>	Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità	<b>C2</b>	Gancio impastatore
<b>A6</b>	Attacco per accessori	<b>C3</b>	Frusta a filo
<b>A7</b>	Attacco per lavorazioni a bassa velocità	<b>D</b>	Mini tritatutto
<b>A8</b>	Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità	<b>D1</b>	Coperchio mini tritatutto
		<b>D2</b>	Contenitore mini tritatutto

## 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 (A5) e la testa (A3) sono bloccati in posizione. Se il coperchio (A5) 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 - TRITARE FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (\*A SECONDA DEL MODELLO)

**ACCESSORI RICHIESTI (D\*):** coperchio mini tritatutto (D1), contenitore mini tritatutto (D2)

### 2.1 - ASSEMBLAGGIO

Seguire le figure 2.1, 2.2 e 2.3.

### 2.2 - 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.

## 3 - TAGLIARE IN PEZZI GROSSI PICCOLE QUANTITÀ (A SECONDA DEL MODELLO)

**ACCESSORIO RICHIESTO:** frantumatore assemblato.

- In modalità "Pulse", tritare in pochi secondi fichi secchi, albicocche secche, ecc.
- Quantità/tempo max.: 100 g/5 secondi.

## 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 10).

- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori (tutti lavabili in lavastoviglie, a eccezione del miscelatore [C1] e del gancio impastatore [C2]).

### 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.

## SMALTIMENTO DELLA CONFEZIONE E DELL'APPARECCHIO



La confezione è stata realizzata con materiali sicuri per l'ambiente e può quindi essere smaltita in conformità alle normative di riciclaggio in vigore nella propria area. Per smaltire l'apparecchio, rivolgersi all'autorità locale preposta.

## PRODOTTI ELETTRONICI O ELETTRICI



### Pensiamo all'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene molti materiali recuperabili o riciclabili.
- ➔ Lasciarlo in un punto di raccolta per lo smaltimento.

## 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.

### 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 imburrito 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.

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

## DESCRIÇÃO

<b>A</b>	Unidade do motor	<b>B</b>	Conjunto de taças
<b>A1</b>	Seletor de velocidades	<b>B1</b>	Tampa
<b>A2</b>	Botão de libertação da cabeça multifunções	<b>B2</b>	Taça
<b>A3</b>	Unidade da cabeça multifunções	<b>C</b>	Acessórios da vara misturadora
<b>A4</b>	Saída de alta velocidade	<b>C1</b>	Vara misturadora
<b>A5</b>	Tampa da saída de alta velocidade	<b>A5</b>	Vara de amassar
<b>A6</b>	Saída para acessórios da vara misturadora	<b>A6</b>	Vara de bater em forma de balão
<b>A7</b>	Saída de baixa velocidade	<b>D</b>	Minipicadora
<b>A8</b>	Tampa da saída de baixa velocidade	<b>D1</b>	Tampa da minipicadora
		<b>D2</b>	Taça da minipicadora

## 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 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 (A5) e a cabeça (A3) estiverem bloqueadas na posição correta. Se libertar a tampa (A5) 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 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES (\*DEPENDENDO DO MODELO)

**ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS (D\*):** Tampa da minipicadora (D1), taça da minipicadora (D2)

### 2.1 - MONTAGEM

Siga os diagramas 2.1, 2.2 e 2.3.

### 2.2 - 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.

## 3 - CORTAR PEQUENAS QUANTIDADES EM PEDAÇOS GRANDES (DEPENDENDO DO MODELO)

**ACESSÓRIO NECESSÁRIO:** Triturador montado.

- Corte em alguns segundos com impulsos: figos secos, alperces secos, etc.

Quantidade / tempo máx.: 100 g / 5 seg.

## 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 10).
- Lave, enxague e seque os acessórios. São todos laváveis na máquina de lavar loiça, exceto a vara de amassar (C1) e a vara misturadora (C2).

## 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.**

## ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO



A embalagem é feita de materiais seguros para o ambiente e, por isso, pode ser eliminada em conformidade com as medidas de reciclagem em vigor na sua área. Para eliminar o aparelho, consulte o serviço adequado das autoridades locais.

## PRODUTOS ELETRÓNICOS OU ELÉTRICOS



**Pense no ambiente!**

① O seu aparelho contém muitos materiais recuperáveis ou recicláveis.

➔ Deixe-o num ponto de recolha para processamento.

## 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.

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

## DESCRIPCIÓN

<b>A</b>	Unidad del motor	<b>B</b>	Conjunto del recipiente
<b>A1</b>	Selector de velocidad	<b>B1</b>	Tapa
<b>A2</b>	Botón de desbloqueo del cabezal multifunción	<b>B2</b>	Recipiente
<b>A3</b>	Unidad del cabezal multifunción	<b>C</b>	Accesorios de mezclado
<b>A4</b>	Toma de velocidad alta	<b>C1</b>	Mezclador
<b>A5</b>	Tapa de la toma de velocidad alta	<b>C2</b>	Amasador
<b>A6</b>	Toma para accesorios de mezclado	<b>C3</b>	Varillas de batir
<b>A7</b>	Toma de velocidad baja	<b>D</b>	Minipicadora
<b>A8</b>	Tapa de la toma de velocidad baja	<b>D1</b>	Tapa de la minipicadora
		<b>D2</b>	Recipiente de la minipicadora

## 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 (A5) y el cabezal (A3) están bloqueados en su sitio. Si desbloquea la tapa (A5) 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 - PICAR ALIMENTOS EN PEQUEÑAS CANTIDADES (\*SEGÚN EL MODELO)

**ACCESORIOS NECESARIOS (D\*):** Tapa de la minipicadora (D1), recipiente de la minipicadora (D2)

### 2.1 - MONTAJE

Siga los diagramas 2.1, 2.2 y 2.3.

### 2.2 - 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.

## 3 - TROCEAR ALIMENTOS EN PEQUEÑAS CANTIDADES (SEGÚN EL MODELO)

**ACCESORIO NECESARIO:** Picador montado.

- Usando el control de pulsaciones durante unos segundos, puede trocear higos secos, orejones, etc.

Cantidad/tiempo máx.: 100 g/5 s

## LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- Nunca sumerja el aparato (A) en agua ni lo coloque bajo un chorro de agua. Límpielo 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 10).

- Lave, enjuague y seque los accesorios. Todos se pueden lavar en el lavavajillas, excepto el amasador (C1) y el accesorio mezclador (C2).

### ¿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.**

## DESECHADO DEL EMBALAJE Y EL APARATO



El embalaje está formado por materiales seguros para el medio ambiente y, por lo tanto, se puede desechar de acuerdo con las medidas de reciclaje vigentes en su zona. Para desechar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio adecuado de su ayuntamiento.

## PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O ELÉCTRICOS



### ¡Piense en el medioambiente!

- ① Su aparato contiene muchos materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Déjelo en un punto de recogida para su procesamiento.

## 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.

Precalente 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. Precalente 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.

**Внимание!** Внимательно ознакомьтесь с настоящими инструкциями и руководством «Советы по безопасному использованию» перед первым использованием устройства.

## ОПИСАНИЕ

**A** Приводной блок

**A1** Регулятор скорости

**A2** Кнопка отсоединения многофункциональной головки

**A3** Блок многофункциональной головки

**A4** Высокоскоростной разъем

**A5** Крышка высокоскоростного разъема

**A6** Разъем для принадлежностей миксера

**A7** Низкоскоростной разъем

**A8** Крышка низкоскоростного разъема

**B** Блок чаши

**B1** Крышка

**B2** Чаша

**C** Принадлежности миксера

**C1** Миксер

**C2** Мешалка

**C3** Венчик

**D** Мини-измельчитель

**D1** Крышка мини-измельчителя

**D2** Чаша мини-измельчителя

## НАЧАЛО РАБОТЫ

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности в мыльной воде (см. раздел «Очистка»). Ополосните и высушите их.
- Установите устройство на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что регулятор скорости (A1) находится в положении «0», и подключите устройство к электросети.
- Существует несколько вариантов включения устройства (см. рисунки A1).
  - **Импульсный (прерывистый) режим:**  
этот режим позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи.
  - **Непрерывная работа:**  
выберите нужное положение от «1» до «6/макс.» в зависимости от продуктов, которые вы готовите.
- Чтобы остановить устройство, переведите регулятор (A1) в положение «0».

**Важно!** Устройство включится только в том случае, если крышка (A5) и головка (A3) установлены на место и заблокированы. Если снять крышку (A5) и/или головку (A3) во время работы устройства, оно немедленно остановится. Снова установите крышку и/или головку на место, переведите регулятор (A1) обратно в положение «0», затем продолжайте использовать устройство в обычном режиме, выбрав нужную скорость.

## 1. СМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА / ВЗБИВАНИЕ

В зависимости от типа продуктов, можно использовать чашу из нержавеющей стали (B1) и крышку (B2) для приготовления до 1,8 кг легкой смеси.

**НЕОБХОДИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:** чаша из нержавеющей стали (B1), крышка для защиты от брызг (B2), мешалка (C1), миксер (C2) или венчик (C3).

### 1.1. СБОРКА

Выполните действия на рисунках 1.1–1.4.

### 1.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Запустите устройство, повернув регулятор скорости (A1) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- В процессе приготовления можно добавлять необходимые ингредиенты через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить устройство, переведите регулятор (A1) в положение «0».

### Советы

**ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА** (максимальное время работы: 10 минут)

- При использовании мешалки (C1) выбирайте скорость «1». Можно замесить до 500 г муки (например, для белого хлеба, многозернового хлеба, песочной выпечки, песочных пирожных и т. д.).

**СМЕШИВАНИЕ** (максимальное время работы: 10 минут)

- При использовании миксера (C2) выбирайте скорость от «1» до «6/макс.».

- Можно смешать до 1,8 кг легкой смеси (для бисквитного торта, печенья и т. д.).

- **Запрещается использовать миксер (C2) для замешивания густого теста или свежего теста для макарон (лазани, рожков, пасты биголи и т. д.).**

**ВЗБИВАНИЕ** (максимальное время работы: 10 минут)

- При использовании венчика (C3) выбирайте скорость от «1» до «6/макс.».

- Можно приготовить соусы, например майонез или айоли, взбить яичные белки (3–8 шт.), сделать крем Шантйи (до 800 мл) и т. д.

- **Никогда не используйте венчик (C3) для замешивания теста.**

**Разборка:** дождитесь полной остановки устройства, а затем выполните действия по сборке, указанные на рисунках 1.1–1.4, в обратном порядке.

## 2. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ (\*В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

**НЕОБХОДИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (D\*):** крышка мини-измельчителя (D1), чаша мини-измельчителя (D2)

### 2.1. СБОРКА

Выполните действия на рисунках 2.1, 2.2 и 2.3.

### 2.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- С помощью мини-измельчителя можно очень мелко нарезать:
  - свиную грудинку, говядину (250 г / 5 сек. / импульсный режим).
  - 100 г муки, 60 г воды, 2 г дрожжей, 2 г соли: 10 сек. / импульсный режим
- Этот мини-измельчитель не предназначен для твердых продуктов, таких как кофейные зерна, и для жидкостей.

**Разборка:** дождитесь полной остановки устройства, а затем выполните действия по сборке, указанные на рисунках 2.1–2.3, в обратном порядке.

## 3. КРУПНАЯ НАРЕЗКА НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

**НЕОБХОДИМАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ:** собранный измельчитель.

- За несколько секунд измельчайте в импульсном режиме сушеный инжир, курагу и т. п. Количество / максимальное время: 100 г/5 сек.

### ОЧИСТКА

- Отсоедините устройство от электросети.
- Не погружайте устройство (A) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте устройство только сухой или слегка влажной тканью.
- Полностью разберите и ополосните принадлежности вскоре после использования.

**Обращайтесь с ножами с осторожностью, чтобы избежать травм (рисунок 10).**

• Вымойте, ополосните и высушите принадлежности. Все принадлежности, кроме мешалки (C1) и миксера (C2), можно мыть в посудомоечной машине.

### ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ

- См. раздел «Начало работы»

**Устройство по-прежнему не работает?** Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

### ДОСТУПНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

См. стр. 2 и веб-сайт бренда.

**Примечание.** Принадлежности можно приобрести только при демонстрации инструкции или устройства.

### УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ И УСТРОЙСТВА



Упаковка состоит из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды, и поэтому может быть утилизирована в соответствии с правилами утилизации, действующими в вашем регионе. Для утилизации устройства обратитесь в соответствующие службы местных органов власти.

### ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА



**Помните об окружающей среде!**

① Устройство содержит материалы, которые могут быть переработаны или использованы повторно.

➔ Передайте его в пункт сбора для переработки.

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### Крем Шантийи

Ингредиенты: 400 мл холодных жидких сливок (не менее 30% жирности), 35 г сахарной пудры. Поместите все ингредиенты в охлажденную чашу миксера, затем установите крышку и венчик. Установите скорость 5 на 3 минуты, а затем увеличьте скорость до 6-й на 1 минуту. Следите за консистенцией крема Шантийи по прошествии 3 минут 30 секунд, так как она может быстро меняться в зависимости от температуры и жирности сливок.

### Меренги

Ингредиенты: 4 яичных белка (120 г), 120 г ультрамелкого сахара, 120 г сахарной пудры. Предварительно нагрейте духовку до 95 °С. Положите яичные белки и сахар в чашу миксера, затем установите крышку и венчик. Установите скорость 6 на 4 минуты. Поднимите головку миксера и добавьте 120 г сахарной пудры. Взбивайте еще 2 минуты на скорости 6. Заполните смесь кондитерский мешок с рифленной насадкой и сформируйте меренги на бумаге для запекания, уложенной на противень. Выпекайте в течение 2 часов при температуре 95 °С.

### Тесто для кекса

Ингредиенты: 200 г сахара, 200 г сливочного масла комнатной температуры, 4 яйца (200 г), 200 г муки, 2 чайные ложки разрыхлителя без горки (4 г). Поместите все ингредиенты в чашу, установите крышку и миксер. Запустите устройство на скорости 1 на 30 секунд, а затем на скорости 6 на 2 минуты. Через 2 минуты 30 секунд поднимите головку миксера и лопаткой снимите смесь со стенок чаши; затем взбивайте тесто еще в течение одной минуты на скорости 6. Вылейте тесто в форму для выпечки, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, и выпекайте 1 час в духовке, предварительно разогретой до 180 °С.

### Тесто для блинов

Ингредиенты: 250 г муки, 500 г молока, 4 яйца, 2 пакетика ванильного сахара, 6 г соли. Поместите яйца, ванильный сахар и молоко в чашу миксера. Установите крышку и венчик и смешайте ингредиенты на скорости 6. Постепенно добавляйте муку через отверстие в крышке с помощью ложки. После того как вся мука будет добавлена в тесто, смешивайте ингредиенты в течение 1 минуты, а затем процедите смесь через сито с мелкими ячейками. Перед приготовлением блинов дайте тесту постоять не менее 1 часа при комнатной температуре.

### Майонез

Ингредиенты: 2 яичных желтка, 20 г горчицы, щепотка соли, 250 мл растительного масла. Поместите в чашу миксера яичные желтки, горчицу и соль. Установите крышку и венчик и запустите устройство на скорости 6. В течение 3 минут постепенно добавляйте масло через отверстие в крышке. Когда в эмульсию будет залито все масло, снимите чашу и венчик. Рукой снимите смесь со стенок чаши и перемешайте майонез, чтобы придать ему плотность. Достаточно помешать три или четыре раза. Употребите в течение 24 часов.

### Тесто для хлеба

Ингредиенты: 300 г теплой воды (30 °С), 500 г муки, 10 г соли, 1 пакетик сухих дрожжей (5 г). Поместите муку, соль и сухие дрожжи в чашу миксера. Установите крышку и мешалку и запустите миксер на скорости 1. Постепенно вливайте воду в течение 1 минуты, как при приготовлении майонеза, затем оставьте ингредиенты замешиваться на 9 минут. Накройте тесто и дайте постоять 1 час при температуре 35 °С. Его объем должен увеличиться вдвое. Сформируйте хлеб и оставьте его еще на 1 час при температуре 35 °С. Буханка должна в два раза увеличиться в размерах. Выпекайте в течение 30 минут в духовке, предварительно разогретой до 220 °С, поместив миску с водой на нижнюю полку для увеличения влажности.

### Тесто для пиццы

Ингредиенты для пяти пицц диаметром 22 см: 500 г муки, 280 г теплой воды (30 °С), 30 г оливкового масла, 1 пакетик сухих дрожжей (5 г), 8 г соли, 10 г сахара. Поместите муку, масло, дрожжи, соль и сахар в чашу миксера. Установите крышку и мешалку и запустите миксер на скорости 1. Постепенно вливайте воду в течение 1 минуты, как при приготовлении майонеза, затем оставьте ингредиенты замешиваться на 9 минут. Накройте тесто и дайте постоять 1,5 часа при температуре 35 °С. Его объем должен увеличиться вдвое. Разделите тесто на пять кусочков по 165 г. Присыпьте рабочую поверхность мукой, затем раскатайте пять кусочков, сформировав круглые заготовки диаметром 22 см. Положите заготовки на бумагу для запекания, затем выложите начинку по своему выбору. Оставьте пиццу на 15 минут, затем готовьте по одной за раз в течение 12 минут в духовке, предварительно разогретой до 230 °С.

**Ескерту:** Құралды бірінші рет пайдаланар алдында, «Қауіпсіздік туралы кеңестер» кітапшасын және осы пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.

## СИПАТТАМАСЫ

<b>A</b>	Мотор блогы	<b>B</b>	Ыдыс жинағы
<b>A1</b>	Жылдамдықты өзгерту айналмасы	<b>B1</b>	Қақпақ
<b>A2</b>	Көпфункционалы бастиектің құлпын ашу түймесі	<b>B2</b>	Ыдыс
<b>A3</b>	Көп функциялы бастиек құрылғысы	<b>C</b>	Араластырғыштың қосалқы құралдары
<b>A4</b>	Жоғары жылдамдықты штепсель	<b>C1</b>	Араластырғыш
<b>A5</b>	Жоғары жылдамдықты штепсель жабыны	<b>C2</b>	Илеуіш
<b>A6</b>	Араластырғыштың қосалқы құралдарына арналған штепсель	<b>C3</b>	Баллонды бұлғауыш
<b>A7</b>	Төмен жылдамдықты штепсель	<b>D</b>	Шағын ет тартқыш
<b>A8</b>	Төмен жылдамдықты штепсель жабыны	<b>D1</b>	Шағын ет тартқыш жабыны
		<b>D2</b>	Шағын ет тартқыш ыдысы

## ІСКЕ КІРІСУ

- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық керек-жарақтарды сабынды сумен жуыңыз. («Тазалау» бөлімін қараңыз). Шайыңыз және құрғатыңыз.
  - Құрылғыны тегіс, таза және құрғақ жерге қойыңыз. Жылдамдықты өзгерту айналмасы (A1) «0» күйінде екеніне көз жеткізіп, құрылғыны қосыңыз.
  - Құрылғыны іске қосудың бірнеше мүмкіндігі бар (A1 диаграммаларын қараңыз):
    - **Кідірмелі жұмыс (импульс):**  
Бұл импульс орнатылымы тағам дайындау кезінде бақылауды жақсартуға мүмкіндік береді.
    - **Үздіксіз жұмыс:**  
Дайындап жатқан тағамыңызға сәйкес, «1» -ден «6 / макс.» дейін қажетті күйді таңдаңыз.
  - Құрылғыны тоқтату үшін айналманы (A1) «0» күйіне бұраңыз.
- Маңызды:** Құрылғы қақпағы (A5) мен бастиегі (A3) орнында құлыпталған жағдайда ғана іске қосылады. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қақпақты (A5) және/немесе бастиекті (A3) ашаңыз, ол бірден тоқтайды. Қақпақты және/немесе бастиекті қайтадан бекітіңіз, басқару айналмасын (A1) қайтадан «0» күйіне бұраңыз, содан кейін қажетті жылдамдықты таңдап, құрылғыны қалыпты режимде пайдалануды жалғастырыңыз.

## 1 - АРАЛАСТЫРУ / ИЛЕУ / ҰНТАҚТАУ/ ЭМУЛЬСИФИКАЦИЯ / ШАЙҚАУ

Тағамдық өнімдердің сипатына қарай 1,8 кг-ға дейін жеңіл қоспаны дайындау үшін тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс (B1) және оның қақпағын (B2) пайдалануға болады.

**ҚАЖЕТТІ ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАР:** Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс (B1), шашыратпайтын қақпақ (B2) илеуіш (C1) немесе араластырғыш (C2) не баллонды бұлғауыш (C3).

## 1.1 - ЖИНАҚ

1.1 - 1.4 диаграммаларын орындаңыз

## 1.2 - ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

• Жылдамдықты ауыстыру айналмасын (A1) рецептке сәйкес қажетті жылдамдыққа бұраудан бастаңыз.

• Дайындау кезінде қақпақтағы саңылау арқылы (B2) тағамдарды қосуға болады.

• Құрылғыны тоқтату үшін айналманы (A1) «0» күйіне бұраңыз.

### Кеңестер:

**ИЛЕУ (МАКС. ПАЙДАЛАНУ УАҚЫТЫ: 10 минут)**

- Илеуішті (C1) «1» жылдамдықпен пайдаланыңыз. 500 г мөлшеріне дейінгі ұнды илеуге болады (мысалы, ақ нан, көп дақылды нан, үгітіліп тұратын нан өніміне арналған қамыр, тәтті үгітіліп тұратын өнімдерге арналған қамыр және т.б.).

**АРАЛАСТЫРУ** (макс. пайдалану уақыты: 10 минут)

- Араластырғышты (C2) “1” - “6/макс.” жылдамдықта пайдаланыңыз.

- 1,8 кг-ға дейін жеңіл қоспаны араластыруға болады (үгітіліп тұратын торт, бисквиттер және т.б.).

- Араластырғышты (C2) ауыр қамырды немесе шикі макарон қамырын (лазанья, ригатони, биголи т.с.с.) илеу үшін ешқашан пайдаланбаңыз.

**ҰНТАҚТАУ / ЭМУЛЬСИФИКАЦИЯ / ШАЙҚАУ** (макс. пайдалану уақыты: 10 минут)

- Баллонды бұлғауышты (C3) «1» - «6 / макс.» аралығындағы жылдамдықта пайдаланыңыз.

- Майонез, айоли, тұздықтар, шайқалған жұмыртқаның ақуызы (3-8 жұмыртқа ақуызы), шантилья кремi (800 мл-ге дейін) және т.б. жасауға болады.

- Баллонды бұлғауышты (C3) жеңіл қамырды илеуге немесе араластыруға ешқашан пайдаланбаңыз.

**Бөлшектеу:** Құрылғы толық тоқтағанша күтіңіз, содан кейін 1.1-1.4 диаграммаларындағы құрастыру қадамдарын кері ретпен орындаңыз.

## 2 - АЗ МӨЛШЕРДІ ҰСАҚТАП КЕСУ (\* ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

**ҚАЖЕТТІ ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАР (D\*):** Шағын ет тартқыш жабыны (D1), Шағын ет тартқыш ыдысы (D2)

### 2.1 - ЖИНАҚ

2.1, 2.2 және 2.3 диаграммаларын орындаңыз.

### 2.2 - ПАЙДАЛАНУ, КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ

• Шағын ет тартқыш арқылы келесі өнімдерді ұсақтауға болады:

- Шошқа еті, сиыр еті: 250 г / 5 сек / «Импульс».

- 100 г ұн, 60 г су, 2 г ашытқы, 2 г тұз: 10 сек / «Импульс».

• Бұл шағын ет тартқыш кофе сияқты қатты тағамдарға немесе сұйықтыққа арналмаған.

**Бөлшектеу:** Құрылғы толық тоқтағанша күтіңіз, содан кейін 2.1-2.3 диаграммаларындағы құрастыру қадамдарын кері ретпен орындаңыз.

## 3 - АЗ МӨЛШЕРДІ КЕСЕКТЕП ТУРАУ (\* ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

**ҚАЖЕТТІ ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛ:** Жиналған ұсақтағыш.

- Импульс арқылы бірнеше секундта: кептірілген інжір, кептірілген өрік және т.б. ұнтақтаңыз.

Мөлшері / макс. уақыт: 100 г / 5 сек.



## ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Құралды (А) суға батырмаңыз немесе оны ағып жатқан судың астына қоймаңыз. Оны құрғақ немесе сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Пайдаланудан кейін қосалқы құралдарын толықтай бөлшектеп, шайыңыз.

### Жарақаттың алдын алу үшін барлық жүздерді абайлап ұстаңыз (10-диаграмма).

- Қосалқы құралдарды жуып-шайып, құрғатып қойыңыз. Илеуіш (С1) және араластырғыштан (С2) басқаларының барлығын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

## ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШАРА

- «Іске кірісу» бөлімін қараңыз

**Құрылғыңыз әлі де жұмыс істемей тұр ма?** Бекітілген сервистік орталыққа хабарласыңыз (сервистік кітапшадағы тізімді қараңыз).

### ҚОЛЖЕТИМДІ ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАР

2-бетті және бренд веб-сайтын қараңыз.

**Ескертпе:** Қосалқы құралдарды құрылғының нұсқаулар парақшасын ұсынған кезде ғана сатып алуға болады.

## ҚАПТАМА МЕН ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Қаптама қоршаған ортаға зиян тигізбейтін материалдардан жасалған, сондықтан оларды қолданыстағы кәдеге жарату шараларына сәйкес қоқысқа тастауға болады. Құрылғыны қоқысқа тастау үшін жергілікті биліктегі тиісті қызмет бөлімшесіне хабарласыңыз.

## ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫ ӨНІМДЕР



### Қоршаған ортаны ойлаңыз!

❗ Құрылғыда қайта жөндеуге және кәдеге жаратуға болатын материалдар көп.

➡ Оны өңдеу үшін жинау орнында қалдырыңыз.

## НЕГІЗГІ РЕЦЕПТЕР

### Шантилья кремi

Ингредиенттер: 400 мл салқын сұйық крем (майдың мөлшері кем дегенде 30%), 35 г қант ұнтағы.

Барлық ингредиенттерді салқын араластырғыш ыдысына салыңыз, содан кейін қақпақ пен бұлғауышты орнатыңыз. 3 минутқа 5-жылдамдықпен қосыңыз, содан кейін жылдамдықты 1 минутқа 6-ға арттырыңыз. Шантилья кремiнің консистенциясын 3 минут 30 секундтан кейін қадағалау керек, өйткені ол температура мен майдың мөлшеріне байланысты тез өзгеруі мүмкін.

## Безе

Ингредиенттер: 4 жұмыртқа ақуызы (120 г), 120 г құмшекер, 120 г қант ұнтағы

Пешті 95°C-қа дейін алдын ала қыздырыңыз. Жұмыртқа ақуызы мен құмшекерді араластырғыш ыдысына салыңыз, содан кейін қақпақ пен бұлғауышты орнатыңыз. 6-жылдамдықпен 4 минут бойы араластырыңыз. Миксердің бастиегін көтеріп, 120 г қант ұнтағын қосыңыз. 6-жылдамдықпен тағы 2 минут шайқаңыз. Бұдырлағыш шүмегі бар кондитерлік қаптарға толтырып, табаға салынған пісіру қағазының үстіне пішін жасай отырып сығыңыз. 95°C температурада 2 сағат пісіріңіз.

## Екестерге арналған ингредиенттер қоспасы

Ингредиенттер: 200 г қант, 200 г бөлме температурасындағы май, 4 жұмыртқа (200 г), 200 г ұн, толған 2 шай қасық қолсытқыш (4 г).

Барлық ингредиенттерді ыдысқа салып, қақпақ пен бұлғауышты орнатыңыз. Құрылғыны 1-жылдамдықпен 30 секундқа, содан кейін 6-жылдамдықпен 2 минутқа қосыңыз. 2 минут 30 секундтан кейін араластырғыштың бастиегін көтеріп, ыдыстың қабырғаларын шпательмен тазалап алыңыз; сұйық қамырды тағы 1 минут бойы 6-жылдамдықпен шайқаңыз. Қамырды майланған және ұн себілген пісірмеге арналған қалыпқа құйып, алдын ала 180°C-қа дейін қыздырылған пеште 1 сағат пісіріңіз.

## Құймақ қамыры

Ингредиенттер: 250 г ұн, 500 г сүт, 4 жұмыртқа, 2 қап ванильді қант, 6 г тұз.

Жұмыртқа, ванильді қант пен сүтті ыдысқа салыңыз. Қақпақ пен баллонды бұлғауышты орнатып, 6 жылдамдықта араластырыңыз. Қақпақтағы саңылау арқылы ұнды біртіндеп қасықпен қосыңыз. Ұн қосылғаннан кейін оны 1 минутқа араластырып қойыңыз да, қоспаны ұсақ електен өткізіңіз. Құймақты пісірмес бұрын, қамырды бөлме температурасында кем дегенде 1 сағатқа қалдырыңыз.

## Майонез

Ингредиенттер: 2 жұмыртқа сарыуызы, 20 г қыша, бір шөкім тұз, 250 мл май.

Араластырғышқа жұмыртқа сарыуыздарын, қыша мен тұзды салыңыз. Қақпақ пен баллонды бұлғауышты орнатып, құрылғыны 6-жылдамдықта іске қосыңыз. Майды қақпақтағы саңылаудан 3 минут бойы біртіндеп қосыңыз. Барлық май эмульсияға қосылғаннан кейін, ыдыс пен бұлғауышты алыңыз. Ыдыстың қабырғаларын қолыңызбен тазалап алыңыз да, оны майонезге қосу үшін араластырыңыз. Үш-төрт араластыру жеткілікті. 24 сағат ішінде тұтыныңыз.

## Нан қамыры

Ингредиенттер: 30°C шамасындағы 300 г жылы су, 500 г ұн, 10 г тұз, 1 қап кептірілген ашытқы (5 г).

Ұн, тұз және кептірілген ашытқыны араластырғыш ыдысына салыңыз. Қақпақ пен баллонды бұлғауышты орнатып, араластырғышты 1-жылдамдықта іске қосыңыз. Майонез сияқты суды 1 минут бойы біртіндеп құйыңыз, содан кейін 9 минутқа илену үшін қалдырыңыз. Қамырды жауып, 35°C температурада 1 сағатқа қалдырыңыз. Оның көлемі екі еселенуі керек. Нанды пішінге келтіріп, оны тағы 1 сағат 35°C температурасында тұрғызыңыз. Нанның көлемі екі еселенуі керек. Алдын ала 220°C-қа дейін қыздырылған пеште, астына ылғалдылық жасау үшін суы бар ыдысты салып, 30 минут пісіріңіз.

## Пиццаға арналған қамыр

Диаметрі 22 см-лік бес пиццаға арналған ингредиенттер: 500 г ұн, 30°C шамасындағы 280 г жылы су, 30 г зәйтүн майы, 1 қап наубайлық кептірілген ашытқы (5 г), 8 г тұз, 10 г қант.

Ұн, зәйтүн майы, ашытқы, тұз бен қантты араластырғыш ыдысқа салыңыз. Қақпақ пен баллонды бұлғауышты орнатып, араластырғышты 1-жылдамдықта іске қосыңыз. Майонез сияқты суды 1 минут бойы біртіндеп құйыңыз, содан кейін 9 минутқа илену үшін қалдырыңыз. Қамырды жауып, 35°C температурада 1 сағат 30 минутқа қалдырыңыз. Оның көлемі еселенуі керек. Қамырды 165 г болатын бес бөлікке бөліңіз. Қамыр жаятын жұмыс бетіне ұн сеуіп, бес бөлікті диаметрі 22 см болатын дөңгелектерге жайыңыз. Қамырдың дөңгелектерін пісіру қағазына салып, оны қалауыңыз бойынша салмалармен әсемдеңіз. Пиццаны 15 минутқа тындырыңыз, содан кейін біртіндеп алдын ала 230°C-қа дейін қыздырылған пеште 12 минут пісіріңіз.

**تحذير:** يُرجى قراءة كتيب "نصائح السلامة" وتعليمات الاستخدام بتأنٍ قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

## الوصف

أ. وحدة المحرك	ب. مجموعة قطع الوعاء
1.أ. قرص اختيار السرعة	1.ب. الغطاء
2.أ. زر تحرير الرأس المتعدد الوظائف	2.ب. الوعاء
3.أ. وحدة الرأس المتعدد الوظائف	ج. ملحقات الخلاط
4.أ. المنفذ العالي السرعة	1.ج. الخلاط
5.أ. غطاء المنفذ العالي السرعة	5.أ. العاجن
6.أ. منفذ ملحقات الخلاط	6.أ. الخفاقة الشبكية
7.أ. المنفذ المنخفض السرعة	د. المفرمة الصغيرة
8.أ. غطاء المنفذ المنخفض السرعة	1.د. غطاء المفرمة الصغيرة
	2.د. وعاء المفرمة الصغيرة

## بدء الاستخدام

- قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسل كل قطع الملحقات بالماء والصابون (راجع قسم "التنظيف"). اشطفها وجففها.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ونظيف وجاف. واحرص على أن يكون قرص اختيار السرعة (1.أ) في الموضع "0"، وقم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
- أمامك عدة خيارات لبدء تشغيل الجهاز (راجع المخططات 1.أ):
- **التشغيل المتقطع (الحركة النبضية):**
- يمنحك إعداد الحركة النبضية هذا إمكانية تحكم أفضل عند تحضير الطعام.
- **التشغيل المستمر:**
- اختر الوضعية المطلوبة من "1" إلى "6/الحد الأقصى" وفقاً للأطعمة التي تحضرها.

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

**ملاحظة مهمة:** لن يبدأ تشغيل الجهاز إلا إذا كان الغطاء (5.أ) والرأس (3.أ) مثبتين بإحكام في مكانيهما. إذا حررت الغطاء (5.أ) و/أو الرأس (3.أ) في أثناء تشغيل الجهاز، فسيتوقف الخلاط فوراً عن التشغيل. ثبت الغطاء و/أو الرأس في مكانه مجدداً، وأعد تدوير قرص التحكم (1.أ) إلى الموضع "0"، ثم تابع استخدام الجهاز كالعادة، مع تحديد السرعة المطلوبة.

## 1 - خلط / عجن / مزج / استحلاب / خفق

وفقاً 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 للطرششة (ب.2) وعاجن (ج.1) أو خلاط (ج.2) أو خفاقة شبكية (ج.3).

- أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة.
- لا تغمر الجهاز (إ) بالمياه أو تضعه تحت المياه الجارية. امسحه بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً.
- فكك الملحقات بالكامل ثم اغسلها مباشرة بعد استخدامها.
- **التعامل مع كل الشفرات بعناية لتفادي أي إصابة (المخطط 10).**
- اغسل الملحقات واشطفها وجففها. كل الملحقات قابلة للغسل في الجلاية باستثناء العاجن (ج.1) والخلاط (ج.2).

### الإجراءات المتخذة في حال تعذر تشغيل الجهاز

- راجع القسم "بدء الاستخدام"
- هل ما زال يتعذر 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.

### التخلص من مواد التغليف ومن الجهاز

إن مواد التغليف مصنوعة من مواد آمنة بيئياً. بالتالي، من الممكن التخلص منها وفقاً لإجراءات إعادة التدوير السارية في منطقتك. للتخلص من الجهاز، راجع الخدمة المناسبة في منطقة السلطة المحلية.



### المنتجات الإلكترونية أو الكهربائية

#### العناية بالبيئة!

- ① يحتوي الجهاز على الكثير من المواد القابلة للاسترداد أو إعادة التدوير.
- ② اتركه في نقطة تجميع للمعالجة.



### وصفات أساسية

#### الكريمة المخفوقة

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

### المارينج

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. ضغ زلال البيض والسكر العادي في وعاء الخلاط، ثم تبت الغطاء والخفاقة الشبكية. قم بالتشغيل على السرعة 6 لمدة 4 دقائق. ارفع رأس الخلاط وأضيف 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. قم بالطهو لمدة ساعتين على حرارة 95 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 تبغاً 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 (مثلاً، الخبز الأبيض والخبز المتعدد الحبوب وعجينة التارت وعجينة التارت الحلوة 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 أبداً الخلاط (ج.2) لعجن العجائن الثقيلة أو عجائن المعرونة الطازجة (اللازانيا والريجاتوني والبيغولي وما شابه).

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

- استخدم الخفاقة الشبكية (ج.3) بسرعة تتراوح بين "1" و "6/كحد أقصى".

- يمكنك تحضير المايونيز وصلصة الزيت والتوم والصلصات وزلال البيض المخفوق (من 3 إلى 8 بيضات) والكريمة المخفوقة (لغاية 800 مل) وما شابه.

- لا تستخدم الخفاقة الشبكية (ج.3) لعجن العجائن الخفيفة أو خلطها.

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

### 2 - الكميات الصغيرة المفرومة فرماً ناعماً (\*حسب الطراز)

الملحقات المطلوبة (\*د): غطاء المفرمة الصغيرة (د.1)، وعاء المفرمة الصغيرة (د.2)

### 2.1 - التجميع

اتبع المخططات 2.1 و 2.2 و 2.3.

### 2.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك

- باستخدام المفرمة الصغيرة، يمكنك فرم المكونات التالية بشكل ناعم للغاية:
  - لحم الخنزير (البطن)، لحم البقر: 250 جم / 5 ثوانٍ / "الحركة النبضية".
  - 100 غرام دقيق، 60 غرام ماء، 2 غرام خميرة، 2 غرام ملح: 10 ثوانٍ / "الحركة النبضية".
- هذه المفرمة الصغيرة غير مصممة للمنتجات الصلبة، مثل القهوة أو اللسوائل.

التفكيك: انتظر حتى يتوقف الجهاز تماماً عن التشغيل، ثم اتبع خطوات التجميع المذكورة في المخططات من 2.1 إلى 2.3 بالترتيب العكسي.

### 3 - الكميات الصغيرة المفرومة فرماً خشناً (حسب الطراز)

الملحقات المطلوبة: آلة الطحن المجمعة.

- يمكنك تقطيع المكونات ببضع ثوانٍ باستخدام الحركة النبضية: التين المجفف والمشمش المجفف، وما شابه من الماكولات الكمية / الحد الأقصى للوقت: 100 جم / 5 ثوانٍ.

## عجينة الكعكة

المكونات: 200 غ من السكر و200 غ من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة و4 بيضات (200 غ) و200 غ من الدقيق وملعقتان صغيرتان من خميرة الخبز (4 جرامات). ضع كل المكونات في الوعاء وثبّت الغطاء والخلاط. شغّل الجهاز على السرعة 1 لمدة 30 ثانية ثم على السرعة 6 لمدة دقيقتين. بعد مرور دقيقتين و30 ثانية، ارفع رأس الخلاط واكشط أطراف الوعاء بواسطة السباتولا، واخفق الخليط لمدة دقيقة واحدة إضافية على السرعة 6. اسكب الخليط في قالب للحلوى ممسوح بالزبدة والدقيق، واخز لمدة ساعة واحدة في فرن تمت تحميته مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية.

## خليط البان كيك

المكونات: 250 غ من الدقيق و500 غ من الحليب و4 بيضات وكيسان من سكر الفانيليا و6 غ من الملح. ضَع البيض وسكر الفانيليا والحليب في وعاء الخلاط. ثبّت الغطاء والخفاقة الشبكية واخلط على السرعة 6. أضف الدقيق تدريجياً من خلال فتحة الغطاء باستخدام ملعقة. بعد سكب كل الدقيق، اتركه ليخلط لمدة دقيقة واحدة ثم قم بتصفية الخليط باستخدام منخل شبكي دقيق. اترك الخليط ليرتاح لمدة ساعة واحدة على الأقل بدرجة حرارة الغرفة قبل إعداد البان كيك.

## المايونيز

المكونات: صفار بيضتين و20 غ من الخردل ورشّة من الملح و250 مل من الزيت. ضع صفار البيض والخردل والملح في وعاء الخلاط. ثبّت الغطاء والخفاقة الشبكية وشغّل الجهاز على السرعة 6. أضف الزيت تدريجياً من خلال فتحة الغطاء على مدى 3 دقائق. بعد سكب كل الزيت في الخليط المستحلب، ارفع الغطاء والمخففة. اكشط بيدك أطراف الوعاء واخلط المايونيز ليصبح متماسكاً. يكفي أن تحرّك الخليط ثلاث أو أربع مرات. يجب استهلاك المايونيز في غضون 24 ساعة.

## عجينة الخبز

المكونات: 300 غ من المياه الدافئة بحرارة 30 درجة مئوية و500 غ من الدقيق و10 غ من الملح وكيس واحد من الخميرة المجففة (5 غ). ضَع الدقيق والملح والخميرة المجففة في وعاء الخلاط. ثبّت 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 واطرها لتنتفخ بحرارة 35 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة. يجب أن يتضاعف حجمها. شكّل الخبز واطرها لينتفخ مرة أخرى لمدة ساعة واحدة بحرارة 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 و280 غ من المياه الدافئة بحرارة 30 درجة مئوية و30 غ من زيت الزيتون وكيس واحد من خميرة الخبز المجففة (5 غ) و8 غ من الملح و10 غ من السكر. ضَع الدقيق والزيت والخميرة والملح والسكر في وعاء الخلاط. ثبّت 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 واطرها لتنتفخ بحرارة 35 درجة مئوية لمدة ساعة و30 دقيقة. يجب أن يتضاعف حجمها. قسّم العجينة إلى خمس قطع بوزن 165 غ. رشّ الدقيق على سطح العمل ثم مَدّ القطع الخمس على شكل أقراص بقطر 22 سم. ضَع أقراص العجين على ورق الخبز ثم أضف إليها المكونات التي تريدها. اترك قطع البيتزا تترتاح لمدة 15 دقيقة، ثم اخبز كل قطعة على حدة لمدة 12 دقيقة في فرن تمت تحميته مسبقاً على حرارة 230 درجة مئوية.

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

## توضیح

<b>A</b> واحد موتور	<b>B</b> مجموعه کاسه
<b>A1</b> پیچ انتخاب سرعت	<b>B1</b> درپوش
<b>A2</b> دکمه آزاد کردن سر چندانکه دستگاه	<b>B2</b> کاسه
<b>A3</b> دکمه آزاد کردن سر دستگاه	<b>C</b> ابزارهای مخلوطکن
<b>A4</b> خروجی پرسرعت	<b>C1</b> مخلوطکن
<b>A5</b> درب خروجی پرسرعت	<b>A5</b> خمیرگیر
<b>A6</b> خروجی ابزارهای مخلوطکن	<b>A6</b> همزن بالونی
<b>A7</b> خروجی کمسرعت	<b>D</b> خردکن کوچک
<b>A8</b> درب خروجی کمسرعت	<b>D1</b> درب خردکن کوچک
	<b>D2</b> کاسه خردکن کوچک

## 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 (A5) و سر (A3) در جایشان قفل شده باشند. اگر هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است درپوش (A5) 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).

## 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 بشویید.

## با تیغه‌ها با احتیاط کار کنید تا موجب جراحت نشود (نمودار 10).

- همه ابزارها را بشویید، آنها را آبکشی و خشک کنید. همه این قطعات را غیر از خمیرگیر (C1) و مخلوط کن (C2) می‌توانید در ماشین ظرفشویی بشویید.

## اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد

- به بخش «شروع به کار» مراجعه کنید

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

## ابزارهای موجود

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.

## دور انداختن کارتن و دستگاه

کارتن دستگاه از موادی که برای محیط زیست مضر نیستند ساخته شده و بنابراین می‌توانید آن را براساس قوانین بازیابی که در منطقه شما اعمال می‌شود دور بیندازید. برای دور انداختن دستگاه، با سرویس‌ها یا مقامات ذیصلاح در محل زندگی‌تان تماس بگیرید.



## محصولات الکترونیکی یا برقی



به محیط زیست ببینید!

① در دستگاه شما مقدار زیادی مواد قابل بازیابی یا بازیافت به کار رفته است.

Ⓢ آن را در محل جمع‌آوری دستگاه‌های بازیافتی تحویل 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 مخلوطکن را بلند کنید و 120 گرم خاک قند اضافه کنید. 2 دقیقه

## 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 براساس 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 (لازانيا، ریگاتونی، بیگولی 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 میونز، سس آیولی، سفیده تخم مرغ هزده، (3 تا 8- تخم‌مرغ)، 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 - خردکردن قطعات کم به صورت ریز (\*بسته به مدل دستگاه)

ابزارهای موردنیاز (\*D): درپوش خردکن کوچک (D1)، کاسه خردکن کوچک (D2)

### 2.1 - سر هم کردن قطعات

نمودارهای 2.1، 2.2 و 2.3 را دنبال کنید.

### 2.2 - 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.

## 3 - خرد کردن مقادیر کم مواد غذایی سخت (بسته به مدل دستگاه)

ابزارهای موردنیاز: مجموعه آسیاب.

- خرد کردن چند ثانیه‌ای با پالس: انجیر خشک، زردآلو خشک و غیره

مقدار / حداکثر زمان: 100 گرم / 5 ثانیه

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 بیکینگ پودر (4 گرم). همه محتویات را در کاسه بریزید، سپس درپوش و مخلوطکن 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 مخلوطکن را بلند کنید و مایه کناره‌های کاسه را با یک کارتک 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 مخلوطکن 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 مخلوطکن بریزید. درپوش و همزن بالونی را جا بزنید و با سرعت 6 شروع به هم‌زدن 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 بیاورید. با دست مایه را از کناره‌های 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 ساشه 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 ساشه 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.



FR	01 - 04
EN	05 - 08
NL	09 - 12
DE	13 - 16
EL	17 - 21
IT	22 - 26
PT	27 - 31
ES	32 - 36
RU	37 - 41
UK	42 - 46
AR	47 - 50
FA	51 - 54