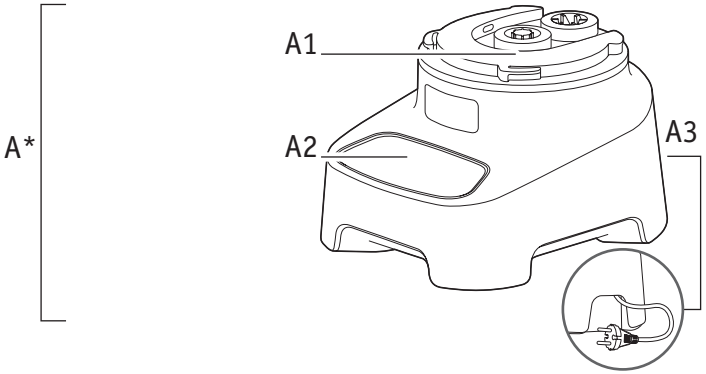
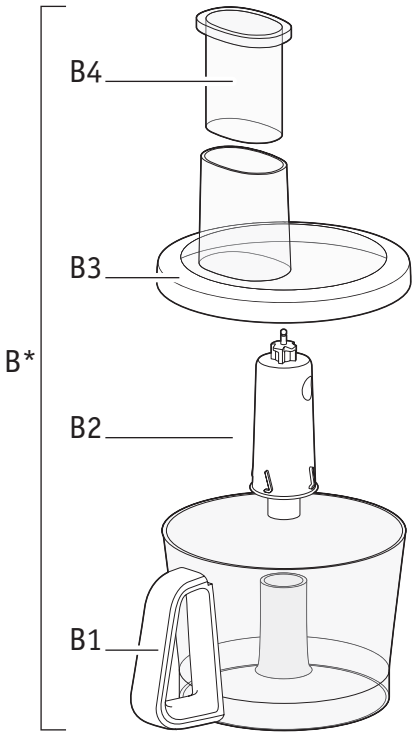
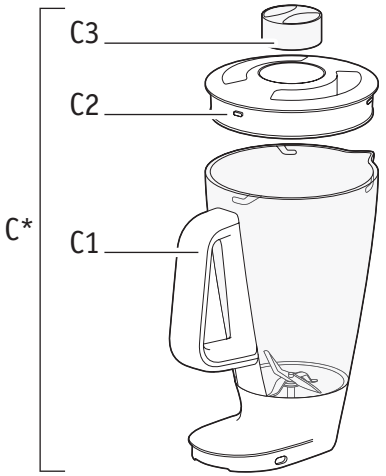
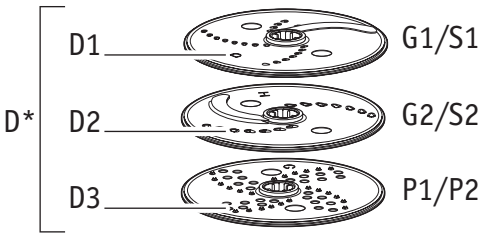
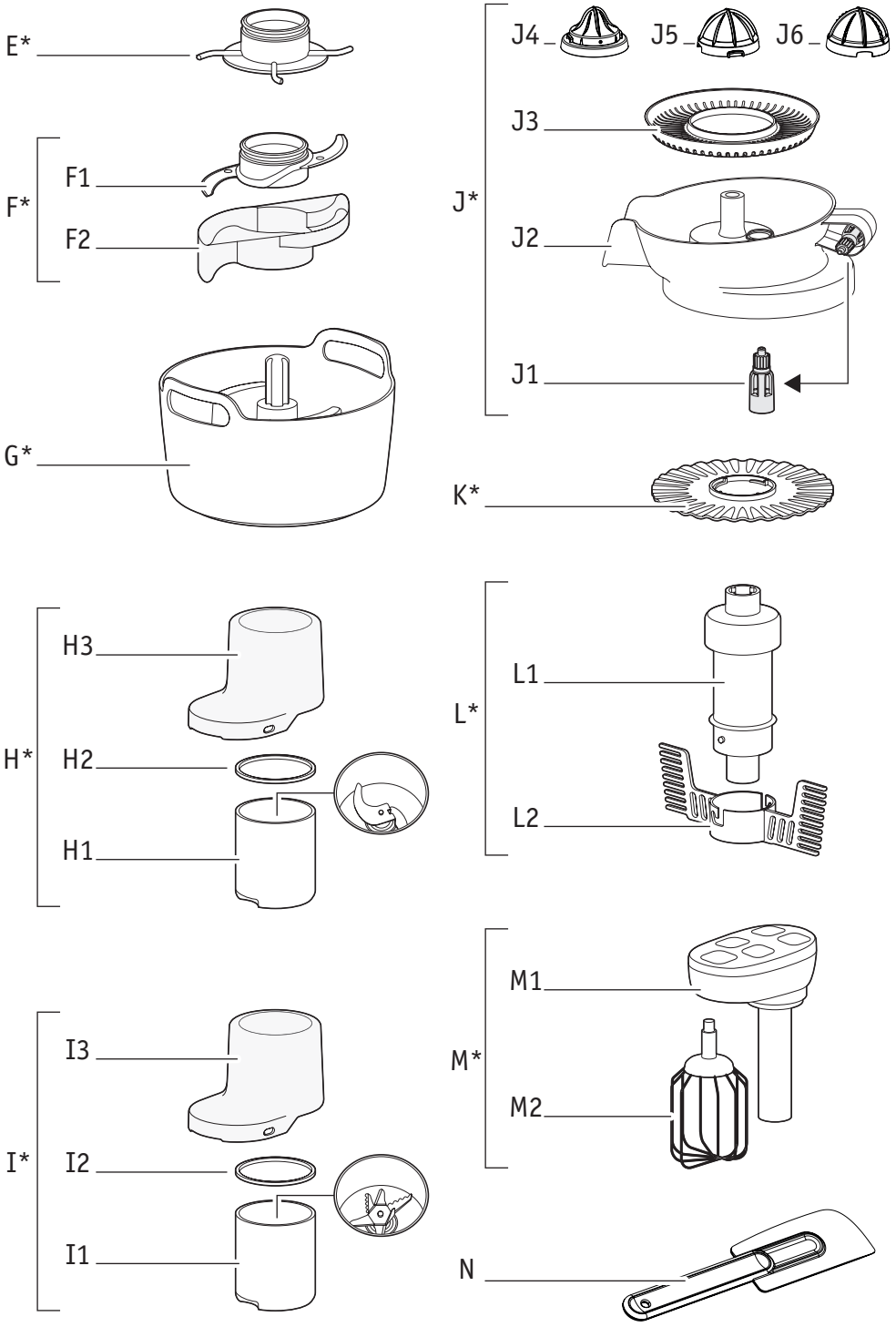
FR p. 13
ES p. 13
PT p. 13
IT p. 14
EL p. 14
NL p. 14
DE p. 15
EN p. 15
AR p. 16
FA p. 16
RU p. 17
UK p. 17
KK p. 17

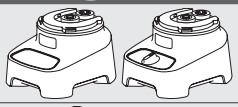
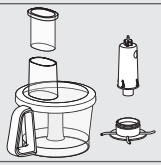
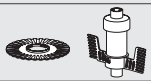

A*
A1
A2
A3


B*
B4
B3
B2
B1


C*
C3
C2
C1


D*
D1
G1/S1
D2
G2/S2
D3
P1/P2


E*
F*
F1
F2
G*
J*
J4
J5
J6
J3
J2
J1
K*
H*
H3
H2
H1
L*
L1
L2
I*
I3
I2
I1
M*
M1
M2
N

A 	✗	✗	✓
B,E 	✓	✓	✗
C	✓	✓	✗
D	✓	✓	✗
F	✗	✓	✗
G	✓	✓	✓
H,I	✓	✓	✗
J	✓	✓	✗
K,L 	✓	✓	✗
M1	✗	✗	✓
M2	✓	✓	✗
N	✓	✓	✗

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

ARGENTINA	0800-122-2732	**مصر EGYPT**	16622	**VIETNAM**	1800-555521	**МАКЕДОНИЈА MACEDONIA**	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	**EESTI ESTONIA**	668 1286	**SLOVENIJA SLOVENIA**	02 234 94 90	**MALAYSIA**	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	**SUOMI FINLAND**	09 8946 150	**ELLADA GREECE**	2106371251	**MEXICO**	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	**FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin**	09 74 50 47 74	**香港 HONG KONG**	8130 8998	**MOLDOVA**	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	**DEUTSCHLAND GERMANY**	0212 387 400	**MAGYARORSZÁG HUNGARY**	06 1 801 8434	**NEDERLAND The Netherlands**	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	**سلطنة عمان OMAN**	24703471	**INDONESIA**	+62 21 5793 7007	**NEW ZEALAND**	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	**POLSKA POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	**ITALIA ITALY**	1 99 207 354	**NORGE NORWAY**	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	**PORTUGAL**	808 284 735	**日本 JAPAN**	0570-077772	**ESPAÑA SPAIN**	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	**قطر QATAR**	44485555	**الأردن JORDAN**	5665505	**SVERIGE SWEDEN**	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	**REPUBLIC OF IRELAND**	01 677 4003	**ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN**	727 378 39 39	**SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND**	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	**ROMANIA**	0 21 316 87 84	**한국어 KOREA**	080-733-7878	**ประเทศไทย THAILAND**	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	**РОССИЯ RUSSIA**	495 213 32 30	**الكويت KUWAIT**	1807777 Ext :2104	**TÜRKIYE TURKEY**	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	**المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA**	920023701	**LATVJA LATVIA**	6 616 3403	**الإمارات العربية المتحدة UAE**	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	**SRBIJA SERBIA**	060 0 732 000	**لبنان LEBANON**	4414727	**Україна UKRAINE**	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	**SINGAPORE**	6550 8900	**LIETUVA LITHUANIA**	5 214 0057	**UNITED KINGDOM**	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	43 350 350	**SLOVENSKO SLOVAKIA**	232 199 930	**LUXEMBOURG**	0032 70 23 31 59	**U.S.A.**	800-395-8325
24/10/2018							

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziţiei / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

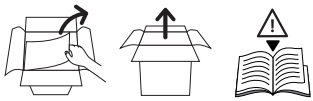
Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառող կետի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

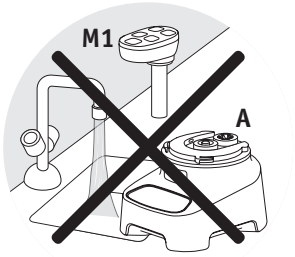
Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

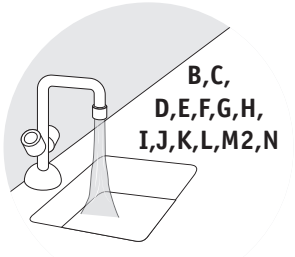
*

Selon modèle
En función del modelo
Consoante o modelo
A seconda del modello
Ανάλογα με το μοντέλο
Afhankelijk van het model
Je nach Modell
Depending on model
حسب الموديل
بسته به مدل
В зависимости от модели
Залежно від моделі
Үлгіге байланысты

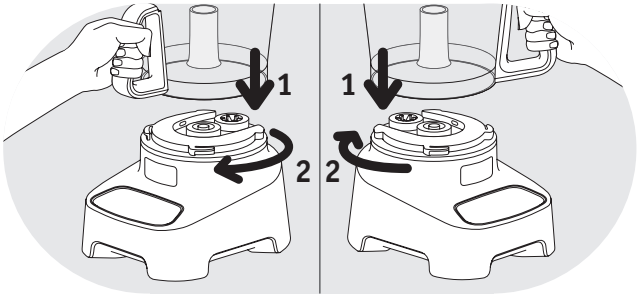
1

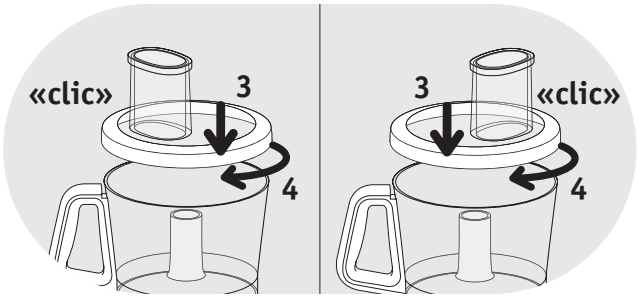






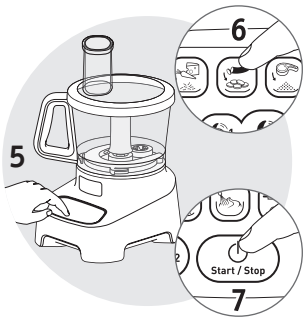
2

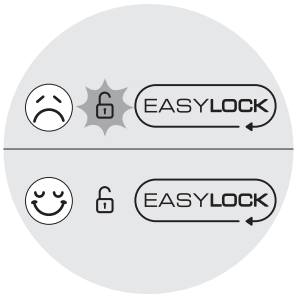


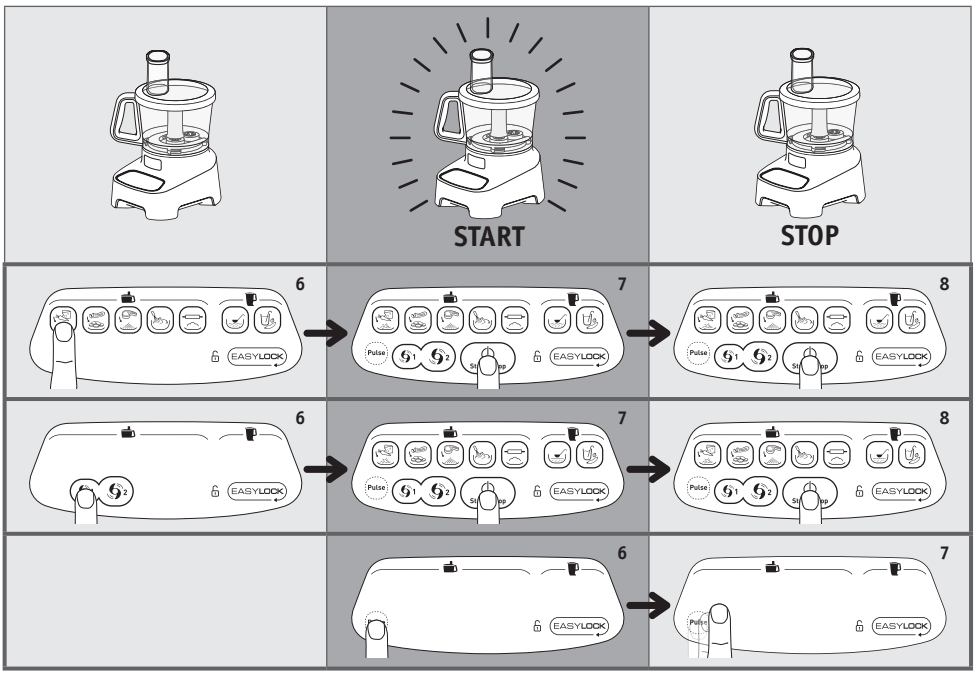


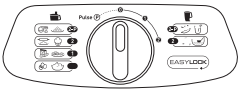
3

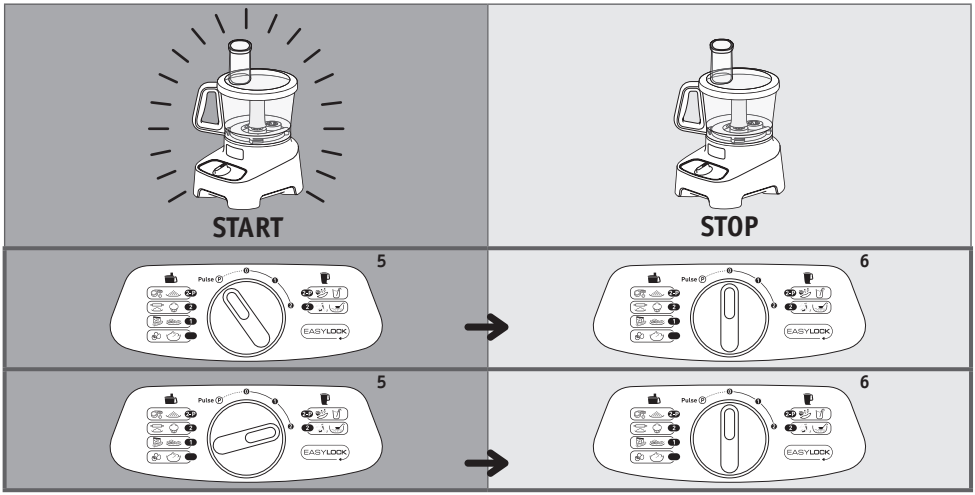
Pulse
Start / Stop
EASYLOCK


6
5
Start / Stop
7

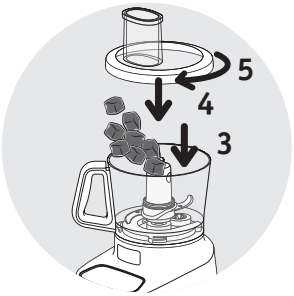

EASYLOCK
EASYLOCK


START
STOP
6
7
8
EASYLOCK
Pulse
Start / Stop

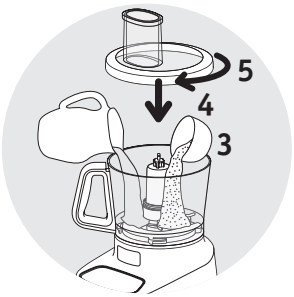




4

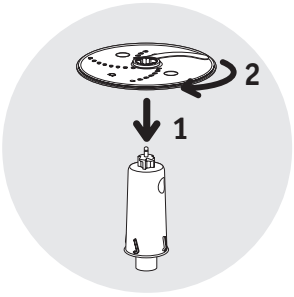


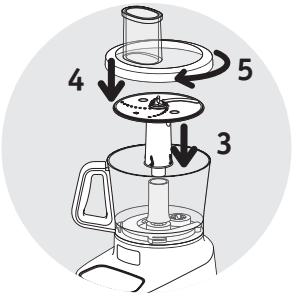
5

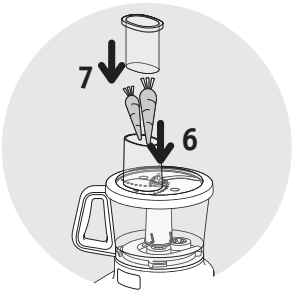


6

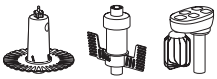
G1/S1 G2/S2 P1/P2

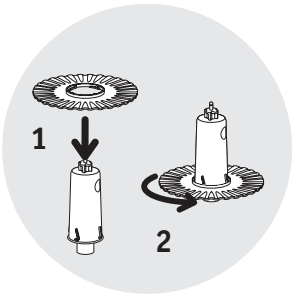


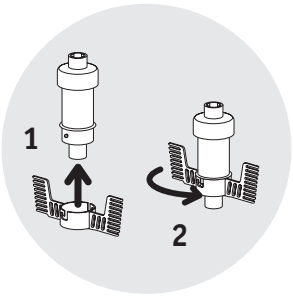


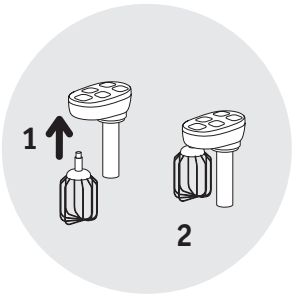


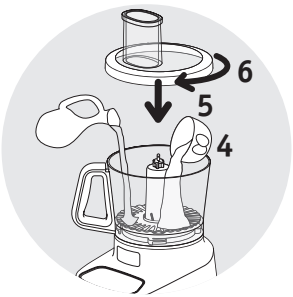
7



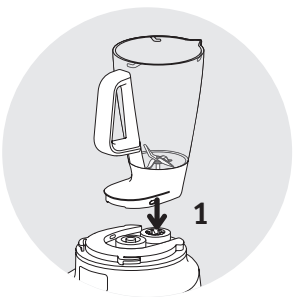


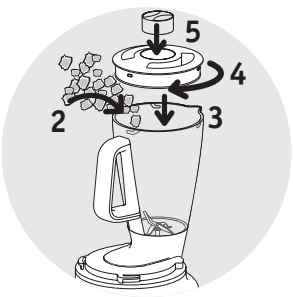




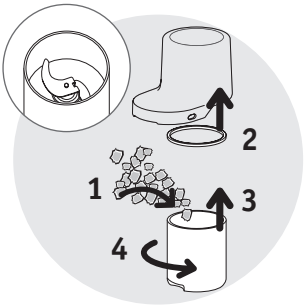


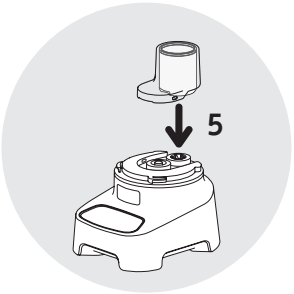
8

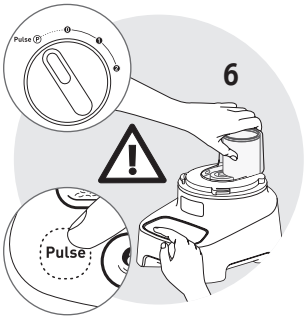


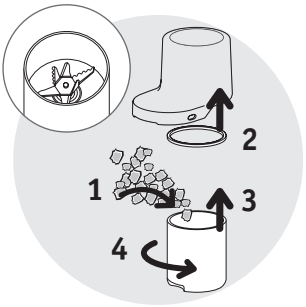


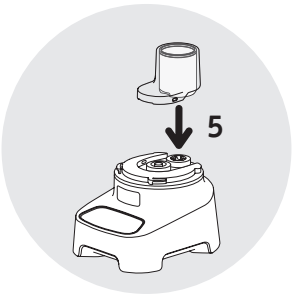
9

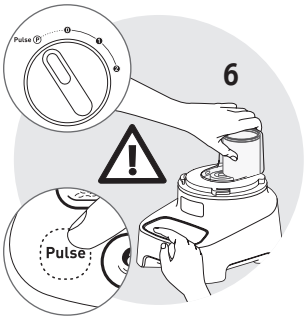




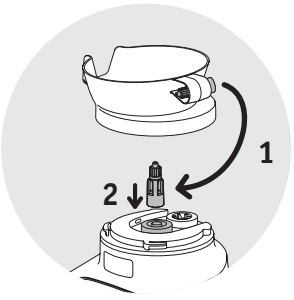


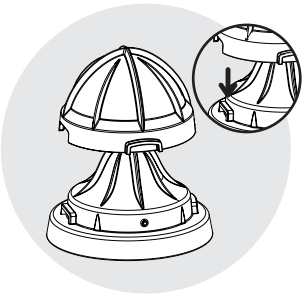




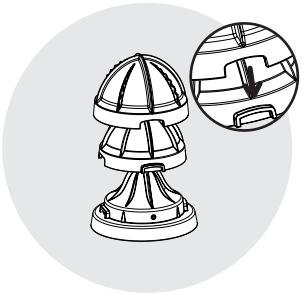


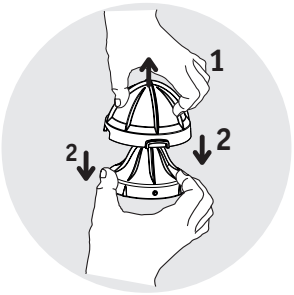
10

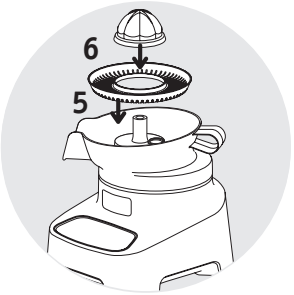


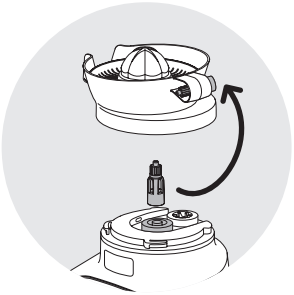


10

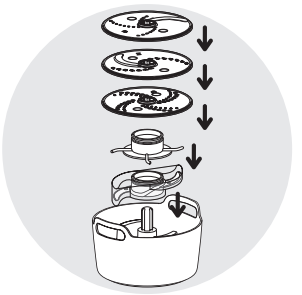








11



				max	max	max	max	max	max
*F	*B			30 s	600g		30 s	600g	
				30 s	600g		30 s	600g	
				Pulse	10 x 1 s	600g		10 x 1 s	600g
				2	2 min	1L		2 min	1L
					2 x 30 s	200g		2 x 30 s	200g
					1min 30 s	850g		1min 30 s	850g
					1min 30 s	850g		1min 30 s	850g
*E					2 min 30 s	1L		2 min 30 s	1L
					3 min 30 s	1,2kg		3 min 30 s	1,2kg
*D G1/G2					2 min	500g	1	2 min	500g
*D S1/S2					2 min	500g	1	2 min	500g
*D P1					2 min	500g	1	2 min	500g
P2									
*K					2 min	0,25L	2	2 min	0,25L
				Crème	1 min	0,25L	1	1 min	0,25L
					1 min	x 5	1	1 min	x 5

				max	max	max	max	max	max
*L	*A				2 min	0,25L	Pulse ❷	2 min	0,25L
		Crème			5 min	0,25L	Pulse ❶	5 min	0,25L
					5 min	x 5	Pulse ❶	5 min	x 5
*M					2 min	0,25L	Pulse ❷	2 min	0,25L
		Crème			6 min	0,25L	Pulse ❶	6 min	0,25L
					3 min	X5	Pulse ❶	3 min	X5
*C					2 min	1,25L	Pulse ❷	2 min	1,25L
					3 min	1,5L	Pulse ❷	3 min	1,5L
					1 min 30 s	1,5L	Pulse Ⓟ ❷	1 min 30 s	1,5L
*H			Pulse		8 x 1 s	120g	Pulse Ⓟ ❷	8 x 1 s	120g
					3 x 1 s	10-50g		3 x 1 s	10-50g
					8 x 1 s	80g		8 x 1 s	80g
					8 x 1 s	100g		8 x 1 s	100g
*I		*1000W	Pulse		3 s	60g	Pulse ❷	3 s	60g
		*1200W			3 s	80g	Pulse ❷	3 s	80g
*J4			1		2 min	500g	Pulse ❶	2 min	500g
*J5			1		2 min	500g	Pulse ❶	2 min	500g
*J6			1		2 min	500g	Pulse ❶	2 min	500g

*Selon modèle

Les accessoires livrés avec le produit peuvent être différents, en fonction des modèles.
Les accessoires du modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur son emballage.
Vous pouvez vous procurer les autres accessoires décrits dans cette notice auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre de service agréé.

AVERTISSEMENT : Le livret des consignes de sécurité se trouve dans l'emballage. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe (selon modèle).
Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil cessera de fonctionner. Débranchez-le et laissez-le refroidir environ 20 minutes, puis rebranchez-le et reprenez votre utilisation.

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :
– le branchement de votre appareil
– le verrouillage de chaque accessoire.
Votre appareil est équipé d'une sécurité en cas de surchauffe. Débranchez votre appareil et laissez-le refroidir.
Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agrée (voir liste dans livret Service).

RECETTES DE BASE

La pâte à pain
Ingrédients : 500g de farine, 5g levure sèche, 10g de sel, 320g d'eau 25°C

Mettre la farine, le sel et la levure dans le bol du robot avec le couteau. Fermer le robot et préparer votre volume d'eau. Lancer le programme pâte ou la vitesse 2 de votre robot pendant 1 minute 30 secondes et verser l'eau directement dans la goulotte. 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 40 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four).

Pâte à gâteau
Ingrédients : 150g de farine, 150g de sucre, 150g de beurre ramolli en morceaux, 150g d'œufs (3 œufs), 5g levure chimique

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place l'accessoire pétrin et le couvercle. Lancer le robot avec le programme pâte ou en vitesse 2 pour mélanger jusqu'à l'incorporation complète du beurre. Rouvrir le robot pour râcler les parois de votre bol pour recentrer la pâte. Relancer alors le robot pendant 1 minute. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant 1 heure.

Pâte à crêpes
Ingrédients : 200g œuf (4 œufs), 40g sucre, 10cl huile (ou 90g de beurre fondu), 750g lait, 375g farine

Dans le bol blender, mettre les œufs, l'huile, le sucre et le lait. Sélectionner le programme smoothie ou la vitesse 2. Après 30s, sans arrêter le robot, verser la farine par l'orifice du bouchon doseur et laisser fonctionner le blender pendant 1 minute. Laisser reposer la pâte au moins une heure au frais avant de réaliser vos crêpes.

Soupe
Ingrédients pour 1,25L de Soupe : 150g carottes, 150g poireaux, 300g pommes de terre, 100g oignon, 800g eau

Faire cuire les légumes au préalable (cuisson vapeur recommandée). Une fois cuits, verser les légumes dans le blender, rajouter l'eau et lancer le programme Soupe ou la vitesse 2 pendant 1 à 2 minutes. Bien attendre que le robot soit arrêté avant d'ouvrir le couvercle.

Purée de carottes au bœuf
Ingrédients : 300g carottes, 100g pommes de terre, 100g bœuf, 50g jus de cuisson

Faire cuire les légumes et la viande au préalable (cuisson vapeur recommandée). Verser tous les ingrédients dans le bol avec le couteau et ajouter l'eau. Lancer le programme soupe ou la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ouvrir le couvercle pour racler les parois afin de bien recentrer la préparation. Relancer le robot pendant 30 secondes. Racler et mixer à nouveau si nécessaire.

Noisettes
Ingrédients : 200g de noisettes

Pour une poudre fine et homogène, mixer les noisettes petite quantité par petite quantité dans le mini chopper (max 80g par mixage). Utiliser alors la fonction Pulse 8 fois pendant 1 seconde à chaque fois.
Pour un résultat en une seule étape, mixer les noisettes dans le grand bol du robot. Verser alors les 200g de noisettes dans le bol

avec le couteau. Lancer le robot en vitesse 2 pendant 30secondes. Rouvrir le bol pour racler le bol afin de recentrer la préparation. Relancer le robot pendant 30 secondes.

Mayonnaise
Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 20g moutarde, 20cl d'huile, sel

Mettre dans le bol les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel avec le disque ou le fouet à émulsionner. Positionner le couvercle et lancer l'appareil avec le programme battre ou la vitesse 2. Au bout de 15 secondes de fonctionnement, ajouter progressivement et doucement l'huile par l'ouverture du couvercle. Pour un résultat optimal, laisser tourner 30 secondes une fois la totalité de l'huile versée.
Astuce pour une meilleure conservation : rajouter 1cuillère à café de vinaigre au départ avec le jaune d'œuf

Chantilly
Ingrédients : 250ml crème entière 30%, 20 g de sucre glace.
Mettre dans le bol bien froid, le disque ou le fouet à émulsionner. Ajouter la crème froide et le sucre glace. Faire fonctionner à vitesse 1 ou avec le programme battre selon le temps indiqué dans le tableau. Au milieu du temps de préparation, vérifier la consistance car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Blancs en neige
Ingrédients : 5 blancs d'œufs (160g environ)

Mettre dans le bol, le disque ou le fouet à émulsionner. Verser les 5 blancs d'œufs. Sélectionner la vitesse 1 ou le programme battre selon le temps indiqué dans le tableau. Vérifier la consistance et arrêter le robot quand les blancs sont fermes.

*En función del modelo
Los accesorios suministrados con el producto podrán diferir en función de los diferentes modelos.
Los accesorios incluidos con el modelo adquirido están ilustrados en el embalaje.
Si lo desea, podrá adquirir los demás accesorios descritos en este manual de instrucciones a través de su distribuidor habitual, o bien de un servicio técnico autorizado.

¡ADVERTENCIA! El folleto indicativo de las pautas de seguridad a tener en cuenta se encuentra incluido en el embalaje. Asegúrese de leerlas detenidamente antes de utilizar su nuevo aparato. Consérvelas donde pueda tenerlas a mano y poder consultarlas en otra ocasión.

Su aparato incorpora un sistema de protección por sobrecalentamiento (en función del modelo).
En caso de sobrecalentamiento, su aparato dejará automáticamente de funcionar. Desenchúfelo de la red eléctrica y espere unos 20 minutos a que se haya enfriado lo suficiente y enchúfelo de nuevo y siga utilizándolo.

Si su aparato no funciona, compruebe lo siguiente:
– El aparato está correctamente enchufado a la toma de corriente.
– Todos los accesorios están correctamente encajados en su sitio
Su aparato incorpora un sistema de protección que interrumpe su funcionamiento en caso de sobrecalentamiento. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se haya enfriado lo suficiente.
Si su aparato sigue sin funcionar, proceda como sigue: póngase en contacto con un servicio técnico autorizado (consulte la lista en el folleto de asistencia técnica suministrado).

RECETAS DE BASE

Masa de pan
Ingredientes: 500g de harina, 5g de levadura seca, 10g de sal, 320g de agua a 25°C

Echar la harina, la sal y la levadura en el bol del robot con cuchilla. Cerrar el robot y preparar el volumen de agua necesario. Iniciar el programa para masa o poner a la velocidad 2 del robot durante 1 minuto y 30 segundos y verter el agua directamente en el conducto. Dejar que la masa suba, cubierta y a 35°C durante 1 hora, el pan debe doblar su volumen en ese tiempo. Hornear en un horno precalentado a 220°C durante 40 minutos en un entorno húmedo (poner un cuenco con agua en el suelo del horno).

Masa de pastel
Ingredientes: 150g de harina, 150g de azúcar, 150g de mantequilla blanda en trozos, 150g de huevo (3 huevos), 5g de levadura química

Verter todos los ingredientes en el bol e instalar el accesorio amasador y la tapa. Poner en marcha el robot con el programa de masa o a velocidad 2 para mezclar los ingredientes hasta la total incorporación de la mantequilla. Volver a abrir el robot para rascar las paredes del mismo y redistribuir la masa. Luego, volver a poner en marcha el robot durante 1 minuto. Verter la masa en un molde untado con mantequilla y enharinado, y llevar al horno precalentado a 170°C durante 1 hora.

Masa de crepes
Ingredientes: 200g de huevo (4 huevos), 40g de azúcar, 10cl de aceite (o 90g de mantequilla fundida), 750g de leche, 375g de harina

Echar en el bol mezclador los huevos, el aceite, el azúcar y la leche. Seleccionar el programa de smoothies o la velocidad 2. Al cabo de 30s, sin detener el robot, verter la harina por el orificio del tapón dosificador y dejar funcionar el mezclador durante 1 minuto. Dejar reposar la masa al menos durante una hora en un lugar fresco, antes de realizar las crepes.

Sopa
Ingredientes para 1,25L de sopa: 150g de zanahoria, 150g de puerro, 300g de patatas, 100g de cebolla, 800g de agua

Cocer las verduras en primer lugar (se recomienda la cocción al vapor). Una vez cocidas, verter las verduras en la batidora, añadir agua e iniciar el programa Sopa o la velocidad 2 durante 1 o 2 minutos. Esperar a que el robot se detenga antes de abrir la tapa.

Puré de zanahorias con carne de res
Ingredientes: 300g de zanahorias, 100g de patatas, 100g de carne de res, 50g de jugo de la cocción

Cocer las verduras y la carne con anterioridad (se recomienda la cocción al vapor).Verter todos los ingredientes en el bol con la cuchilla y añadir el agua. Iniciar el programa de sopa o la velocidad 2 durante 30 segundos. Abrir la tapa para rascar las paredes con el fin de redistribuir el preparado. Volver a iniciar el robot durante otros 30 segundos. Si fuera necesario, rasque y vuelva a batir.

Avellanas
Ingredientes: 200g de avellanas

Para obtener un polvo fino y homogéneo, batir las avellanas en pequeñas cantidades en la mini picadora (máx. 80g cada vez). Luego utilizar la función Pulse 8 veces durante 1 segundo cada vez.
Para obtener un resultado en una sola etapa, batir las avellanas en el bol grande del robot. Luego verter los 200g de avellanas en el bol con la cuchilla. Poner en marcha el robot a velocidad 2 durante 30 segundos. Volver a abrir el bol para rascar las paredes y redistribuir el preparado. Volver a poner en marcha el robot durante 30 segundos.

Mayonesa
Ingredientes: 2 yemas de huevo, 20g de mostaza, 20cl de aceite, sal

Echar en el bol las yemas de huevo, la mostaza y la sal con el disco o con el batidor de emulsionar. Colocar la tapa y poner en marcha el aparato con el programa de batir o en velocidad 2 durante 2 minutos. Al cabo de 15 segundos de funcionamiento añadir progresiva y lentamente el aceite por la boca de la tapa. Para obtener un resultado óptimo, dejar girar durante 30 segundos una vez vertida la totalidad del aceite.
Truco para una mejor conservación: añadir una cucharilla de vinagre al principio, junto con la yema de huevo.

Nata
Ingredientes: 250ml de nata entera 30%, 20 g de azúcar glas.

Meter en el bol bien frío, el disco o el batidor para emulsionar. Añadir la nata fría y el azúcar glas. Poner en marcha a velocidad 1 o con el programa de batir, según el tiempo indicado en la tabla. Cuando haya pasado la mitad del tiempo de preparación, comprobar la consistencia, ya que puede evolucionar con rapidez dependiendo de la temperatura y la cantidad de materia grasa de la nata.

Claras a punto de nieve
Ingredientes: 5 claras de huevo (160g aproximadamente)

Poner en el bol el disco o el batidor para emulsionar. Verter las 5 claras de huevo. Seleccionar la velocidad 1 o el programa de batir según el tiempo indicado en la tabla. Comprobar la consistencia y detener el robot cuando las claras adquieran firmeza.

* Consoante o modelo
Os acessórios entregues com o produto podem ser diferentes, consoante o modelo.
Os acessórios do modelo que acabou de adquirir estão representados na embalagem.
Pode obter outros acessórios descritos neste manual no seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado.

AVISO: O manual das instruções de segurança encontra-se no interior da embalagem. Leia atentamente o manual antes de utilizar o seu novo aparelho. Guarde-o para futuras consultas.

O seu aparelho vem equipado com uma proteção contra sobreaquecimento (consoante o modelo).
No caso de sobreaquecimento, o seu aparelho deixa de funcionar. Desligue-o da corrente e deixe-o arrefecer cerca de 20 minutos. Depois, volte a ligá-lo e continue a utilizá-lo.

Se o seu aparelho deixar de funcionar, verifique:
– que o aparelho está ligado à corrente
– que o acessório colocado está corretamente bloqueado
– que a tampa está corretamente fechada
– que o sistema de sobreaquecimento não se ativou (ver mais acima). Caso se tenha ativado, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer durante pelo menos 10 minutos.

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

RECEITAS BASE

Massa para pão
Ingredientes: 500g de farinha, 5g de fermento de padeiro seco, 10g de sal, 320g de água a 25 °C

Coloque a farinha, o sal e o fermento na taça do robot com a lâmina. Feche o robot e prepare a quantidade de água. Inicie o programa de massa selecione a velocidade 2 do seu robot durante 1 minuto e 30 segundos, e verta a água diretamente pelo orifício da tampa doseadora. Tape e deixe a massa a levedar a 35 °C durante 1 hora. A massa deve ficar com o dobro do volume. Molde o seu pão e deixe levedar novamente durante 1 hora a 35 °C. O seu pão deve ficar com o dobro do volume. Coza no forno pré-aquecido a 220 °C durante 40 minutos num ambiente húmido (coloque uma taça de água na parte inferior do forno).

Massa para bolo
Ingredientes: 150g de farinha, 150g de açúcar, 150g de manteiga amolecida cortada em cubos, 150g de ovos (3 ovos), 5g de fermento químico

Deite todos os ingredientes na taça e coloque o acessório de amassar e a tampa. Ligue o robot com o programa da massa ou selecione a velocidade 2 para misturar até incorporar a manteiga por completo. Abra novamente o robot para raspar as paredes da taça de forma a garantir que todos os ingredientes estão bem misturados. Ligue o robot durante 1 minuto. Verta a massa para uma forma de bolos untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 170 °C durante 1 hora.

Massa para crepes
Ingredientes: 200g de ovos (4 ovos), 40g de açúcar, 10 cl de óleo (ou 90g de manteiga derretida), 750g de leite, 375g de farinha

No copo liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açucar e o leite. Selecione o programa Smoothie ou a velocidade 2. Após 30 segundos, e sem desligar o robot, adicione a farinha através do orifício da tampa doseadora e deixe a liquidificadora a funcionar durante 1 minuto. Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante, pelo menos, uma hora antes de preparar os seus crepes.

Sopa
Ingredientes para 1,25L de sopa: 150g de cenouras, 150g de alho francês 300g de batatas, 100g de cebolas, 800g de água

Coza previamente os legumes (recomendamos uma confeção a vapor). Quando estiverem cozinhados, coloque os legumes na liquidificadora, adicione a água e inicie o programa Sopa ou selecione a velocidade 2 durante 1 a 2 minutos. Aguarde que o robot pare antes de abrir a tampa.

Puré de cenoura com carne de vaca
Ingredientes: 300g de cenouras, 100g de batatas, 100g de carne de vaca, 50g de caldo da cozedura

Coza previamente os legumes e a carne (recomendamos uma confeção a vapor). Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina e adicione a água. Inicie o programa Sopa ou selecione a velocidade 2 durante 30 segundos. Abra a tampa para raspar as paredes, de modo a garantir que todos os ingredientes estão bem misturados. Ligue o robot durante 30 segundos. Raspe e misture novamente, se necessário.

Avelãs
Ingredientes: 200g de avelãs

Para um pó fino e homogéneo, coloque as avelãs em pequenas quantidades na mini picadora (máximo 80g por mistura). Utilize a função «pulse», 8 vezes durante um segundo de cada vez.
Para um resultado num só passo, triture as avelãs na taça grande do robot. Coloque as 200g de avelãs na taça com a lâmina. Ligue o robot à velocidade 2 durante 30 segundos. Retire a tampa e raspe as paredes, de modo a garantir que todas as avelãs estão bem trituradas. Ligue novamente o robot durante 30 segundos.

Maionese
Ingredientes: 2 gemas de ovos, 20g de mostarda, 20 cl de óleo, sal

Coloque na taça as gemas de ovos, a mostarda e o sal com o disco, ou o batedor emulsionador. Coloque a tampa e ligue o aparelho com o programa de Bater ou selecione a velocidade 2 durante 2 minutos. Após 15 segundos em funcionamento, adicione lenta e gradualmente o óleo através da abertura da tampa. Para um ótimo resultado, misture por mais 30 segundos quando tiver vertido todo o óleo.
Dica para uma maior conservação: Adicione 1 colher de café de vinagre no início com a gema de ovo

Chantilly
Ingredientes: 250 ml de natas gordas 30%, 20 g de açúcar em pó

Coloque na taça bem fria o disco ou o batedor emulsionador. Adicione as natas frias e o açúcar em pó. Ligue a velocidade 1 ou selecione o programa de Bater, de acordo com o tempo indicado na tabela. A meio do tempo da preparação, verifique a consistência, pois esta pode evoluir rapidamente, de acordo com a temperatura e a quantidade de matéria gorda existente nas natas.

Claras em castelo
Ingredientes: 5 claras de ovos (cerca de 160g)

Coloque na taça o disco ou o batedor emulsionador. Acrescente as 5 claras de ovos. Selecione a velocidade 1 ou o programa de Bater, de acordo com o tempo indicado na tabela. Verifique a consistência e desligue o robot quando as claras estiverem firmes.

*A seconda del modello
Gli accessori forniti con il prodotto possono essere diversi a seconda dei modelli.
Gli accessori del modello che avete acquistato sono illustrati sulla confezione.
Potete ottenere gli altri accessori indicati nelle presenti istruzioni presso il vostro rivenditore di fiducia o un centro di assistenza autorizzato.

AVVERTENZA: Il manuale di istruzioni di sicurezza si trova all'interno della confezione. Si raccomanda di leggerlo attentamente prima di usare l'apparecchio. Conservarlo in un luogo sicuro in cui sia facilmente reperibile per future consultazioni.

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento (a seconda del modello).
In caso di surriscaldamento l'apparecchio cesserà di funzionare. Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti, poi ricollegarlo per riprendere l'uso.

Se l'apparecchio non funziona, verificare:
– il collegamento elettrico dell'apparecchio
– il corretto fissaggio degli accessori.
L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
L'apparecchio continua a non funzionare? Contattate un centro assistenza autorizzato (elenco presente nel manuale Assistenza).

RICETTE DI BASE

Pasta per pane
Ingredienti: 500 g di farina, 5 g di lievito liofilizzato, 10 g di sale, 0.32 l di acqua a 25°C

Versare la farina, il sale e il lievito nel recipiente del robot dotato di lama. Arrestare il robot e preparare l'acqua. Avviare il programma Impasto o impostare la velocità 2 per 1 minuto e 30 secondi e versare l'acqua direttamente nello scomparto. Lasciare che l'impasto lieviti coperto a 35°C per 1 ora; l'impasto deve raddoppiare di volume. Modellare l'impasto e lasciarlo nuovamente lievitare per 1 ora a 35°C; il pane deve raddoppiare di volume. Cuocere in un forno preriscaldato a 220°C per 40 minuti in un ambiente umido (collocare un recipiente pieno d'acqua sul fondo del forno).

Impasto per torte
Ingredienti: 150 g di farina, 150 g di zucchero, 150 g di burro ammorbidito a pezzetti, 150 g di uova (3 uova), 5 g di lievito chimico

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente, installare l'accessorio per impastare e chiudere il coperchio. Avviare il programma Impasto o impostare la velocità 2 per mescolare l'impasto finché il burro non viene incorporato. Aprire il robot per raschiare le pareti del recipiente e portare l'impasto al centro. Avviare nuovamente il robot per 1 minuto. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in un forno preriscaldato a 170°C per 1 ora.

Pasta per crêpe
Ingredienti: 200 g di uova (4 uova), 40 g di zucchero, 10 cl di olio (o 90 g di burro fuso), 0,75 l di latte, 375 g d farina

Versare le uova, l'olio, lo zucchero e il latte nel recipiente frullatore. Selezionare il programma Frullato o la velocità 2. Dopo 30 secondi, senza arrestare il robot, versare la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore e lasciare il frullatore in funzione per 1 minuto. Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora al fresco prima di preparare le crêpe.

Zuppa
Ingredienti per 1,25 L di zuppa: 150 g di carote, 150 g di porri, 300 g di patate, 100 g di cipolla, 0,8 l di acqua

Fare cuocere le verdure prima di usarle (si raccomanda la cottura a vapore). Quando sono cotte, versarle nel frullatore, aggiungere l'acqua e avviare il programma Zuppa o impostare la velocità 2 per 1 o 2 minuti. Attendere che il robot si sia arrestato prima di aprire il coperchio.

Purè di carote al manzo
Ingredienti: 300 g di carote, 100 g di patate, 100 g di manzo, 0,05 l di succo di limone

Fare cuocere le verdure e la carne prima di usarle (si raccomanda la cottura a vapore). Versare tutti gli ingredienti nel recipiente dotato di lama e aggiungere l'acqua. Avviare il programma Zuppa o impostare la velocità 2 per 30 secondi. Aprire il coperchio per raschiare le pareti e portare la preparazione al centro. Avviare nuovamente il robot per 30 secondi. Raschiare e miscelare nuovamente se necessario.

Nocciole
Ingredienti: 200 g di nocciole

Per ottenere una polvere fine e omogenea, miscelare le nocciole a piccole quantità nel mini tritatutto (max. 80 g alla volta). Utilizzare quindi la funzione Pulse 8 volte per 1 secondo alla volta.
Per un risultato in un solo passaggio, miscelare le nocciole nel recipiente grande del robot. Versare quindi i 200 g di nocciole nel recipiente dotato di lama. Avviare il robot a velocità 2 per 30 secondi. Aprire il coperchio per raschiare le pareti e portare la preparazione al centro. Avviare nuovamente il robot per 30 secondi.

Maionese
Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 20 g di senape, 20 cl di olio, sale

Versare i tuorli, la senape e il sale nel recipiente dotato di disco o frusta per emulsionare. Installare il coperchio e avviare il programma Sbattitura o impostare la velocità 2 per 2 minuti. Dopo 15 secondi di funzionamento, aggiungere progressivamente e lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio. Per un risultato ottimale, lasciare ruotare per 30 secondi tutto l'olio versato. Suggerimento per una migliore conservazione: aggiungere 1 cucchiaino di aceto insieme al tuorlo all'inizio della preparazione

Chantilly
Ingredienti: 250 ml di panna liquida intera 30%, 20 g di zucchero a velo.
Installare nel recipiente refrigerato il disco o la frusta per emulsionare. Aggiungere la panna fredda e lo zucchero a velo. Avviare il programma Sbattitura o impostare la velocità 1 per il tempo indicato in tabella. A metà preparazione, controllare la consistenza perché può modificarsi rapidamente a seconda della temperatura e della quantità di materia grassa contenuta nella panna.

Albumi montati a neve
Ingredienti: 5 albumi (160 g circa)

Installare nel recipiente il disco o la frusta per emulsionare. Versare i 5 albumi. Avviare il programma Sbattitura o impostare la velocità 1 per il tempo indicato in tabella. Controllare la consistenza e arrestare il robot quando gli albumi sono ben montati.

* Ανάλογα με το μοντέλο
Τα εξαρτήματα που παραδίδονται με το προϊόν μπορεί να είναι διαφορετικά, ανάλογα με το μοντέλο.
Τα εξαρτήματα για το μοντέλο που έχετε αγοράσει απεικονίζονται στη συσκευασία.
Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλα εξαρτήματα που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες από το κατάστημα αγοράς του προϊόντος σας ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας βρίσκεται μέσα στη συσκευασία. Παρακαλούμε διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή. Φυλάξτε τις σε ένα μέρος όπου μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να ανατρέξετε σε αυτές στο μέλλον.

Η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης (ανάλογα με το μοντέλο).
Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί. Αποσυνδέστε τη από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, και μετά επανασυνδέστε την και συνεχίστε να τη χρησιμοποιείτε.

Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε:
– τη σύνδεση της συσκευής σας
– την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.
Η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει.
Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλέπε κατάλογο στο φυλλάδιο σέρβις).

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ζύμη για ψωμί
Υλικά: 500g αλεύρι, 5g ξηρή μαγιά, 10g αλάτι, 320g νερό 25°C

Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά στο μπολ του ρομπότ με το μαχαίρι. Κλείστε το ρομπότ και ετοιμάστε την ποσότητα νερού. Ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα ζύμης ή στην ταχύτητα 2 για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα και προσθέστε το νερό απευθείας από το στόμιο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σκεπασμένη στους 35°C για 1 ώρα. Η ζύμη θα πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο. Πλάστε το καρβέλι και αφήστε ξανά να φουσκώσει για 1 ώρα στους 35°C. Το καρβέλι θα πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 40 λεπτά σε υγρό περιβάλλον (τοποθετήστε ένα δοχείο με νερό στον πάτο του φούρνου).

Ζύμη για γλυκά
Υλικά: 150g αλεύρι, 150g ζάχαρη, 150g βούτυρο σε κομμάτια, 150g αυγά (3 αυγά), 5g μπέικιν πάουντερ

Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ και τοποθετήστε το εξάρτημα του μίξερ και το καπάκι. Ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα ζύμης ή στην ταχύτητα 2, για να αναμείξετε τα υλικά, μέχρι να ενσωματωθεί τελείως το βούτυρο. Ανοίξτε το ρομπότ για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ και να κεντράρετε τη ζύμη. Ενεργοποιήστε ξανά το ρομπότ για 1 λεπτό. Αδειάστε τη ζύμη σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 1 ώρα.

Ζύμη για κρέπες
Υλικά: 200g αυγά (4 αυγά), 40g ζάχαρη, 100ml λάδι (ή 90g λιωμένο βούτυρο), 750g γάλα, 375g αλεύρι

Στο δοχείο του μπλέντερ, προσθέστε τα αυγά, το λάδι, τη ζάχαρη και το γάλα. Επιλέξτε το πρόγραμμα για σμούθι ή την ταχύτητα 2. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, σταματήστε το ρομπότ, προσθέστε το αλεύρι από την τρύπα για το δοσομετρικό καπάκι και χτυπήστε για 1 λεπτό. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για τουλάχιστον μία ώρα σε δροσερό χώρο πριν ψήσετε τις κρέπες.

Σούπα
Υλικά για 1,25L σούπα: 150g καρότα, 150g πράσα, 300g πατάτες, 100g κρεμμύδι, 800g νερό

Μαγειρέψτε τα λαχανικά εκ των προτέρων (συνιστούμε ψήσιμο στον ατμό). Αφού γίνουν τα λαχανικά, προσθέστε τα στο μπλέντερ μαζί με το νερό και ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα για Σούπες ή στην ταχύτητα 2 για 1 με 2 λεπτά. Περιμένετε να σταματήσει το ρομπότ για να ανοίξετε το καπάκι.

Πουρές καρότου με μοσχάρι
Υλικά: 300g καρότα, 100g πατάτες, 100g μοσχάρι, 50g ζωμός

Μαγειρέψτε τα λαχανικά και το κρέας εκ των προτέρων (συνιστούμε ψήσιμο στον ατμό). Αδειάστε όλα τα υλικά στο μπολ με το μαχαίρι και προσθέστε το νερό. Ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα για σούπες ή στην ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το καπάκι για να καθαρίσετε τα τοιχώματα και να κεντράρετε την παρασκευή. Ενεργοποιήστε ξανά το ρομπότ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμείξτε ξανά με τη σπάτουλα, αν χρειάζεται.

Αλεσμένα φουντούκια
Συστατικά: 200g φουντούκια

Για μια λεπτή και ομοιογενή πούδρα, θρυμματίστε τα φουντούκια λίγα-λίγα στον μίνι κόφτη (μέγιστο 80g ανά δόση). Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 8 φορές για 1 δευτερόλεπτο κάθε φορά.
Για να ολοκληρώσετε την παρασκευή σε μία δόση, αναμείξτε τα φουντούκια στο μεγάλο μπολ του ρομπότ. Αδειάστε τα 200g φουντούκια στο μπολ με το μαχαίρι. Ξεκινήστε το ρομπότ στην ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το ρομπότ για να καθαρίσετε τα τοιχώματα και να κεντράρετε την παρασκευή. Ενεργοποιήστε ξανά το ρομπότ για 30 δευτερόλεπτα.

EL

Μαγιονέζα
Υλικά: 2 κρόκοι, 20g μουστάρδα, 200ml λάδι, αλάτι

Τοποθετήστε τον δίσκο ή το σύρμα στο μπολ και προσθέστε τους κρόκους, τη μουστάρδα και το αλάτι. Τοποθετήστε το καπάκι και ξεκινήστε τη συσκευή στο πρόγραμμα για χτύπημα ή στην ταχύτητα 2 για 2 λεπτά. Μετά από 15 δευτερόλεπτα, προσθέστε αργά και σταδιακά το λάδι από το άνοιγμα στο καπάκι. Για βέλτιστο αποτέλεσμα, χτυπήστε το μείγμα για άλλα 30 δευτερόλεπτα αφού προσθέσετε όλο το λάδι.
Συμβουλή για καλύτερη συντήρηση: Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι στην αρχή, μαζί με τους κρόκους.

Σαντιγί
Υλικά: 250ml πλήρης κρέμα γάλακτος 30%, 20 g ζάχαρη άχνη

Παγώστε το μπολ και τοποθετήστε τον δίσκο ή το σύρμα. Προσθέστε την κρύα κρέμα και τη ζάχαρη άχνη. Ενεργοποιήστε το ρομπότ στην ταχύτητα 1 ή στο πρόγραμμα για χτύπημα σύμφωνα με τον χρόνο που αναγράφεται στον πίνακα. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος παρασκευής, ελέγξτε την πυκνότητα, γιατί εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την ποσότητα λιπαρής ουσίας στην κρέμα.

Μαρέγκα
Υλικά: 5 ασπράδια (160g περίπου)

Τοποθετήστε τον δίσκο ή το σύρμα στο μπολ. Προσθέστε τα 5 ασπράδια. Επιλέξτε την ταχύτητα 1 ή το πρόγραμμα για χτύπημα για τον χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα. Ελέγξτε την πυκνότητα και σταματήστε το ρομπότ μόλις σφίξουν τα ασπράδια.

*Afhankelijk van het model
De accessoires die met het product zijn meegeleverd kunnen verschillen, afhankelijk van het model.
De accessoires van het model dat u hebt gekocht zijn op de verpakking weergegeven.
U kunt de andere accessoires die in deze handleiding zijn beschreven, kopen bij uw lokale winkelier of een erkend servicecentrum.

WAARSCHUWING: Het boekje met alle veiligheidsvoorschriften bevindt zich in de verpakking. Lees het boekje aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt. Bewaar het op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Uw apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting (afhankelijk van het model).
Uw apparaat stopt met werken wanneer oververhitting optreedt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat circa 20 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Als uw apparaat niet werkt, controleer of:
– de stekker juist in het stopcontact steekt
– elk accessoire op de juiste manier is gemonteerd.
Uw apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting (afhankelijk van het model). Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Uw apparaat werkt nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

BASISRECEPTEN

Brooddeeg
Ingrediënten: 500g meel, 5g droge gist, 10g zout, 320g water op 25°C

Doe het meel, het zout en de gist in de kom van de food processor met het mes aangebracht. Sluit de food processor en zet de nodige hoeveelheid water klaar. Start gedurende 1 minuut 30 seconden het deegprogramma of snelheid 2 en voeg het water rechtstreeks via de vulopening toe. Laat het deeg 1 uur rijzen op 35°C. Het deeg moet twee keer zo groot worden. Geef uw brood vorm en laat het opnieuw 1 uur rijzen op 35°C. Het brood moet twee keer zo groot worden. Laat 40 minuten in een voorverwarmde en vochtige oven (zet een kom water op de bodem van de oven) op 220°C bakken.

Cakedeeg
Ingrediënten: 150g meel, 150g suiker, 150g zachte boter in stukjes, 150g ei (3 eieren), 5g bakpoeder

Doe alle ingrediënten in de kom en breng het kneedaccessoire en de deksel aan. Start het deegprogramma of snelheid 2 totdat de boter volledig in het mengsel is opgenomen. Open de food processor om het deeg van de wand af te schrapen en naar het midden van de kom te brengen. Start de food processor vervolgens opnieuw gedurende 1 minuut. Bestrijk een cakevorm met boter en bloem, giet het beslag in de cakevorm en laat 1 uur in een voorverwarmde oven op 170°C bakken.

Pannenkoekenbeslag
Ingrediënten: 200g ei (4 eieren), 40g suiker, 100ml olie (of 90g gesmolten boter), 750g melk, 375g meel

Doe de eieren, de olie, de suiker en de melk in de kom. Selecteer het smoothieprogramma of snelheid 2. Na 30 sec, zonder de food processor te stoppen, breng het meel via de opening van de maatdop toe en schakel de blender gedurende 1 minuut in. Zet het beslag minstens één uur in de koelkast voordat u uw pannenkoeken bereidt.

Soep
Ingrediënten voor 1,25L soep: 150g wortelen, 150g prei, 300g aardappelen, 100g ui, 800g water

Kook de groenten van tevoren (stomen wordt aanbevolen). Wanneer gekookt, doe de groenten in de blender, voeg het water toe en start gedurende 1 tot 2 minuten het Soepprogramma of snelheid 2. Wacht totdat de food processor volledig tot stilstand is gekomen voordat de deksel wordt geopend.

Wortelpuree met rundvlees
Ingrediënten: 300g wortelen, 100g aardappelen, 100g rundvlees, 50g kooksap

Kook de groenten en het vlees van tevoren (stomen wordt aanbevolen). Doe alle ingrediënten in de kom, breng het mes aan en voeg het water toe. Start gedurende 30 seconden het Soepprogramma of snelheid 2. Open de deksel om de wand te schrapen en de bereiding mooi naar het midden van de kom te brengen. Start de food processor opnieuw gedurende 30 seconden. Indien nodig, schraap en mix opnieuw.

Hazelnoten
Ingrediënten: 200g hazelnoten

Voor een fijn en homogeen poeder, mix de hazelnoten in kleine hoeveelheden in een mini-hakker (max 80g per hakbeurt). Gebruik de Pulsfunctie 8 keer gedurende 1 seconde per keer.
Voor een goed resultaat in slechts één stap, mix de hazelnoten in de grote kom van de food processor. Giet de 200g hazelnoten vervolgens in de kom, met het mes aangebracht. Start de food processor gedurende 30 seconden op snelheid 2. Open de kom om de wand te schrapen en de bereiding mooi naar het midden van de kom te brengen. Start de food processor opnieuw gedurende 30 seconden.

Mayonaise
Ingrediënten: 2 eierdooiers, 20g mosterd, 200ml olie, zout

Doe de eierdooiers, de mosterd en het zout in de kom, met de emulgeerschijf of -garde aangebracht. Installeer de deksel en start gedurende 2 minuten het Klopprogramma of snelheid 2. Na een werking van circa 15 seconden, voeg de olie geleidelijk en langzaam toe via de opening in de deksel. Voor het beste resultaat, laat het apparaat 30 seconden draaien zodra alle olie is toegevoegd.
Tip voor de beste bewaring: voeg aan het begin 1 theelepel azijn aan de eierdooiers toe.

Slagroom
Ingrediënten: 250ml volle room 30%, 20 g poedersuiker.

Breng de emulgeerschijf of -garde in de gekoelde kom aan. Voeg de koude room en de poedersuiker toe. Start het apparaat gedurende de tijd die in de tabel is aangegeven op snelheid 1 of het Klopprogramma. Aan het midden van de bereiding, controleer de consistentie. Deze kan snel veranderen afhankelijk van de temperatuur en het vetgehalte van de room.

Eiwitschuim
Ingrediënten: 5 eiwitten (circa 160g)

Breng de emulgeerschijf of -garde in de kom aan. Voeg de 5 eiwitten toe. Start het apparaat gedurende de tijd die in de tabel is aangegeven op snelheid 1 of Klopprogramma. Controleer de consistentie en stop de food processor wanneer het eiwit stijf is.

*Je nach Modell
Die mit dem Produkt gelieferten Zubehörteile können sich je nach Modell unterscheiden.
Das Zubehör des Modells, das Sie gekauft haben, ist auf seiner Verpackung abgebildet.
Sie können die anderen in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zubehörteile bei Ihrem regionalen Händler oder einem autorisierten Kundendienstcenter kaufen.

WARNHINWEIS: Das Begleitheft mit den Sicherheitshinweisen befindet sich in der Verpackung. Lesen Sie diese bitte aufmerksam durch, bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen. Bewahren Sie diese zum Nachlesen an einem sicheren Ort auf.

Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz versehen (abhängig vom Modell).
Falls sich Ihr Gerät überhitzt, schaltet es sich aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es ungefähr 20 Minuten lang abkühlen. Verbinden Sie es dann wieder mit dem Netzstrom und benutzen Sie das Gerät weiter.

Falls Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie bitte Folgendes:
– Verbindung Ihres Gerätes mit der Steckdose
– die Befestigung jedes Zubehörteils
Ihr Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung bei Überhitzung versehen. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie es abkühlen.
Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht einwandfrei? Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Service-Heft).

GRUNDREZEPTE

Brotteig
Zutaten: 500 g Mehl, 5 g Trockenhefe, 10 g Salz, 320 g Wasser (25 °C)

Messer in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Salz und Hefe in den Behälter geben. Küchenmaschine schließen und die angegebene Menge Wasser vorbereiten. Das Programm „Teig" starten oder die Küchenmaschine auf 1 Minute 30 Sekunden und Stufe 2 einstellen. Das Wasser direkt in die Rinne gießen. Den Teig zudecken und 1 Stunde lang bei 35°C gehen lassen. Die Teigmenge muss sich verdoppeln. Teig zu einem Brotlaib formen und noch einmal 1 Stunde lang bei 35°C gehen lassen. Der Brotlaib muss anschließend doppelt so groß sein. In einem vorgeheizten Backofen 40 Minuten bei 220°C in einer feuchten Umgebung (stellen Sie eine Schale Wasser auf den Boden des Ofens) backen.

Kuchenteig
Zutaten: 150 g Mehl, 150 g Zucker, 150 g Butter, weich und in Stücke geschnitten, 150 g Eier (3 Eier), 5 g Backpulver

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, Knetaufsatz befestigen und Deckel aufsetzen. Das Programm „Teig" oder Stufe 2 einstellen und die Küchenmaschine starten, um die Zutaten zu verrühren, bis die Butter vollständig eingearbeitet ist. Küchenmaschine wieder öffnen, um die Wände des Behälters abzuschaben und den Teig in die Mitte zu schieben. Die Küchenmaschine noch einmal für 1 Minute starten. Teig in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform geben. In den auf 170°C vorgeheizten Backofen stellen und 1 Stunde backen.

Crêpeteig
Zutaten: 200 g Ei (4 Eier), 40 g Zucker, 10 cl Öl (oder 90 g geschmolzene Butter), 750 g Milch, 375 g Mehl

Eier, Öl, Zucker und Milch in den Mixerbehälter geben. Das Programm „Smoothie" oder Stufe 2 auswählen. Nach 30 Sekunden, ohne die Küchenmaschine anzuhalten, das Mehl durch die Öffnung der Dosierkappe dazugeben und den Mixer noch eine 1 Minute laufen lassen. Den Teig mindestens 1 Stunde kaltstellen, bevor Sie Ihre Crêpes zubereiten.

Suppe
Zutaten für 1,25 l Suppe: 150 g Karotten, 150 g Lauch, 300 g Kartoffeln, 100 g Zwiebeln, 800 g Wasser

Das Gemüse vorgaren (vorzugsweise dampfgaren). Sobald es gar ist, das Gemüse in den Mixer geben, Wasser hinzufügen und das Programm „Suppe" oder die Stufe 2 einstellen und den Mixer für 1 bis 2 Minuten starten. Vor dem Öffnen des Deckels warten, bis die Küchenmaschine stillsteht.

Karottenpüree mit Rindfleisch
Zutaten: 300 g Karotten, 100 g Kartoffeln, 100 g Rindfleisch, 50 g Garsaft

Gemüse und Fleisch vorgaren (vorzugsweise dampfgaren). Messer in die Küchenmaschine einsetzen und alle Zutaten sowie Wasser in den Behälter geben. Das Programm „Suppe" oder für 30 Sekunden die Stufe 2 starten. Deckel öffnen, um die Wände abzuschaben und das Püree in die Mitte des Behälters zu schieben. Die Küchenmaschine noch einmal für 30 Sekunden starten. Abschaben und gegebenenfalls noch einmal mixen.

Nüsse
Zutaten: 200 g Nüsse

Für ein feines und homogenes Pulver die Nüsse in kleinen Mengen nacheinander im Mini-Chopper zerkleinern (max. 80 g pro Durchlauf). Die Pulse-Funktion jeweils achtmal für 1 Sekunde aktivieren.
Zum Zerkleinern in einem Durchgang die Nüsse in dem großen Behälter der Küchenmaschine zerkleinern. Messer in die Küchenmaschine einsetzen und 200 g Nüsse in den Behälter geben. Küchenmaschine für 30 Sekunden auf Stufe 2 starten. Behälter öffnen, um die Wände abzuschaben und die Mischung in die Mitte des Behälters zu schieben. Die Küchenmaschine noch einmal für 30 Sekunden starten.

Mayonnaise
Zutaten: 2 Eigelbe, 20 g Senf, 20 cl Öl, Salz

Emulgierscheibe oder Rührbesen einsetzen und Eigelb, Senf und Salz in den Behälter geben. Deckel schließen und das Gerät mit dem Programm „Schlagen" oder für 2 Minuten auf Stufe 2 starten. Nachdem das Gerät 15 Sekunden gelaufen ist, vorsichtig nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel dazugeben. Für ein optimales Ergebnis das Öl im Laufe von 30 Sekunden, während das Gerät läuft, in den Behälter gießen.
Tipp für eine bessere Konservierung: 1 Teelöffel Essig zu Beginn mit dem Eigelb dazugeben.

Schlagsahne
Zutaten: 250 ml Sahne (30 %), 20 g Puderzucker

Emulgierscheibe oder Rührbesen in die Maschine mit dem gut gekühlten Behälter setzen. Die kalte Sahne und Puderzucker hineingeben. Küchenmaschine auf Stufe 1 oder im Programm „Schlagen" entsprechend der in der Tabelle angegebenen Zeit laufen lassen. Nach Ablauf der Hälfte der Zeit die Konsistenz prüfen, denn die Schlagsahne kann je nach Temperatur und Fettgehalt schnell fest werden.

Eiweiß
Zutaten: 5 Eiweiß (ca. 160 g)

Emulgierscheibe oder Rührbesen in die Maschine einsetzen. Die 5 Eiweiß hineingeben. Stufe 1 oder das Programm „Schlagen" auswählen und das Gerät entsprechend der in der Tabelle angegebenen Zeit laufen lassen. Konsistenz prüfen und die Küchenmaschine anhalten, wenn das Eiweiß steif ist.

*Depending on model
The accessories that come with this product may be different, depending on the model.
The accessories that come with the model you have purchased are displayed on the packaging.
You can obtain the other accessories listed in this specification from your usual retailer or from an approved service centre.

WARNING: The safety instructions booklet is included in the packaging. Please read it carefully before using your new appliance. Keep it in a safe place for future reference.

Your appliance is fitted with a safety mechanism to prevent overheating (depending on the model).
In the event of overheating, your appliance will stop working. Unplug it and leave it to cool down for approximately 20 minutes, then plug it in again and continue to use it.

If your appliance still does not work, check:
– that the appliance is plugged in
– the accessory fitted is correctly locked in position
– the lid is fully closed
– whether the safety overheat mechanism has not operated (see above). If yes, unplug your appliance and let it cool down for 20 minutes.

If your appliance still does not work? Take it to an approved service centre (see the list in the Service booklet).

BASIC RECIPES

Bread Dough
Ingredients: 500 g flour, 5 g dry yeast, 10 g salt, 320 g water at 25°C

Place the flour, salt and yeast in the food processor bowl with the blade. Close the food processor and prepare your volume of water. Start the "Dough" program or activate Speed 2 of your food processor for 1 minute 30 seconds and pour the water directly in the spout. Cover and let the dough rise at 35°C for 1 hour; the dough must double in volume. Shape your loaf and let it rise again for 1 hour at 35°C; your loaf must double in volume. Bake in a preheated oven at 220°C for 40 minutes in a damp environment (place a bowl of water on the bottom of the oven).

Cake Batter
Ingredients: 150 g flour, 150 g sugar, 150 g soft butter cut into pieces, 150 g eggs (3 eggs), 5 g baking powder

Pour all ingredients in the bowl and set up the kneading accessory and the lid. Start the food processor's "Dough" program or activate Speed 2 to mix them until the butter is completely incorporated. Re-open the food processor to scrape the sides of your bowl to ensure all ingredients are well mixed. Then, restart the food processor for 1 minute. Pour the batter in a greased, floured cake tin and bake in a preheated oven at 170°C for 1 hour.

Crepe Batter
Ingredients: 200 g egg (4 eggs), 40 g sugar, 10 cl oil (or 90 g melted butter), 750 g milk, 375 g flour

In the blender bowl, place the eggs, oil, sugar and milk. Select the "Smoothie" program or Speed 2. After 30 s, without stopping the food processor, pour the flour through the opening of the measuring cap and run the blender for 1 minute. Let the batter rest for at least one hour in a cool place before making your crepes.

Soup
Ingredients for 1.25 l of soup: 150 g carrots, 150 g leeks, 300 g potatoes, 100 g onion, 800 g water

Cook the vegetables in advance (steam cooking recommended). Once cooked, pour the vegetables in the blender, add the water and start the "Soup" program or Speed 2 for 1 to 2 minutes. Be sure to wait until the food processor's parts have stopped moving before opening the lid.

Beef-Carrot Purée
Ingredients: 300 g carrots, 100 g potatoes, 100 g beef, 50 g cooking juice

Cook the vegetables and the meat in advance (steam cooking recommended). Pour all ingredients in the bowl with the blade and add the water. Start the "Soup" program or activate Speed 2 for 30 seconds. Open the lid to scrape the sides to ensure all ingredients are well mixed. Restart the food processor for 30 seconds. If necessary, scrape and blend again.

Hazelnuts
Ingredients: 200 g hazelnuts

For a fine, consistent powder, blend the hazelnuts in small batches in the mini chopper (max 80 g per blending batch). Then use the "Pulse" function 8 times for 1 second each time.
To grind the hazelnuts in a single step, blend the hazelnuts in the large food processor bowl. Pour the 200 g of hazelnuts in the bowl with the blade. Start the food processor on Speed 2 for 30 seconds. Re-open the bowl to scrape the bowl to ensure all hazelnuts are well mixed. Restart the food processor for 30 seconds.

Mayonnaise
Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, 20 cl oil, salt

In the bowl, place the egg yolks, mustard and salt with the disk or the emulsion whisk. Put the lid in place and start the appliance with the "Beat" program or activate Speed 2 for 2 minutes. After 15 seconds of operation, gradually and slowly add the oil through the lid opening. For optimal results, beat for another 30 seconds once all the oil is poured in.
Tip to help the mayonnaise keep longer: at the start, add 1 teaspoon of vinegar with the egg yolk

Chantilly
Ingredients: 250 ml whipping cream (30%), 20 g icing sugar.

After thoroughly cooling the bowl, place the disk or the emulsion whisk in the bowl. Add the cold cream and the icing sugar. Operate at Speed 1 or using the "Beat" program and follow the time indicated in the chart. In the middle of the preparation time, check the consistency, as it can quickly change depending on the temperature and the quantity of fat contained in the cream.

Stiffly Beaten Egg Whites
Ingredients: 5 egg whites (approximately 160 g)

Place the disk or the emulsion whisk in the bowl. Pour in the 5 egg whites. Select Speed 1 or the "Beat" program and follow the time indicated in the chart. Check the consistency and stop the food processor when the egg whites are stiff.

بوريه البيف-الجزر

المكونات: 300 جم جزر، 100 جم بطاطس، 100 جم بيف، 50 جم عصير طهي

قم بطهي الخضروات واللحم مقدمًا (نوصي بطهيهم على البخار). صبّ جميع المكونات في الوعاء ذي الشفرة وأضف الماء. ابدأ برنامج الحساء «Soup» أو قم بتفعيل السرعة 2 لمدة 30 ثانية. افتح الغطاء لكشط الجوانب لضمان مزج جميع المكونات جيدًا. أعد تشغيل معالج الطعام لمدة 30 ثانية. إذا لزم الأمر، اكشط وأعد الخلط.

البندق

المكونات: 200 جم بندق

للحصول على مسحوق ناعم متماسك, اخلط البندق بكميات صغيرة في المبشرة الصغيرة (بحد أقصى 80 جم في كل مرة). بعد ذلك، استخدم وظيفة النابض «Pulse» 8 مرات لمدة 1 ثانية في كل مرة.

لطحن البندق في خطوة واحدة, اخلط البندق في الوعاء الكبير لمعالج الطعام. صبّ 200 جم من البندق في الوعاء ذي الشفرة. ابدأ تشغيل معالج الطعام على السرعة 2 لمدة 30 ثانية. أعد فتح الغطاء لكشط الوعاء لضمان مزج البندق بأكمله جيدًا. أعد تشغيل معالج الطعام لمدة 30 ثانية.

المايونيز

المكونات: 2 صفار بيض، 20 جم مسطردة، 2 سنتيلتر زيت، ملح

ضع في الوعاء صفار البيض والمسطردة والملح مع القرص أو مضرب الاستحلاب. ضع الغطاء في مكانه وابدأ تشغيل الجهاز على برنامج الخفق «Beat» أو قم بتفعيل السرعة 2 لمدة دقيقتين. بعد 15 ثانية من التشغيل، ثم بإضافة الزيت بالتدريج وببطء من خلال فتحة الغطاء. لتحقيق أفضل النتائج، اخفق لمدة 30 ثانية بعد الانتهاء من صبّ الزيت بأكمله.

ملاحظة للمساعدة في المحافظة على المايونيز لفترة أطول: في البداية، أضف 1 ملعقة صغيرة من الخل مع صفار البيض.

الكريم شانتي

المكونات: 250 مل من الكريمة المخفوقة (30%)، 20 جم سكر ناعم.

بعد تبريد الوعاء تمامًا، ضع القرص أو مضرب الاستحلاب في الوعاء. أضف الكريمة الباردة والسكر الناعم. قم بالتشغيل على السرعة 1 أو استخدم برنامج الخفق «Beat»، واتبع الوقت المشار إليه في المخطط. في منتصف وقت التحضير، تحقق من القوام، لأنه قد يتغير بسرعة وفقًا لدرجة الحرارة وكمية الدهون الموجودة في الكريمة.

بياض البيض المخفوق متماسك القوام

المكونات: 5 بياض بيض (حوالي 160 جم)

ضع القرص أو مضرب الاستحلاب في الوعاء. صبّ الـ 5 بياض بيض. اختر التشغيل على السرعة 1 أو برنامج الخفق «Beat»، واتبع الوقت المشار إليه في المخطط. تحقق من القوام وقم بإيقاف معالج الطعام عندما يصبح بياض البيض متماسك القوام.

* حسب الموديل
قد تختلف الملحقات المرفقة مع المنتج ، حسب الموديل.
الملحقات المرفقة مع هذا المنتج الذي اشتريته، معروضة صورها على العلبة.
يمكنك الحصول على ملحقات أخرى غير الملحقات المدرجة في هذه المواصفات من متاجر التجزئة أو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة.

تحذير: كتيب إرشادات السلامة مُرفق داخل العلبة. الرجاء قراءته بعناية قبل استخدام جهازك الجديد. ويُرجى الإحتفاظ به في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً.

زُود هذا المنتج بتقنية للسلامة لمنع ارتفاع درجة الحرارة (حسب الموديل).
في حال ارتفعت درجة الحرارة، سوف يتوقف المنتج عن العمل. افصل المنتج عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد لمدة 20 دقيقة تقريبا، ثم عاود توصيله مرة أخرى وتابع استعماله.

إذا لم يعد يعمل جهازك، يرجى التحقق مما يلي:
- أن الجهاز موصول بالتيار الكهربائي
- مكان القفل لكل ملحق من الملاحق.

زُود هذا المنتج بتقنية للسلامة لمنع ارتفاع درجة الحرارة. افصل المنتج عن التيار الكهربائي، واتركه لكي يبرد تماماً.
هل لا يزال المنتج لا يعمل؟ يُرجى عرضه على مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمة).

AR

الوصفات الأساسية

عجين الخبز

المكونات: 500 جم دقيق، 5 جم خميرة جافة، 10 جم ملح، 320 جم ماء عند درجة حرارة 25 مئوية

ضع الدقيق والملح والعجين في وعاء معالج الطعام ذي الشفرة. أغلق معالج الطعام وحضّر الكمية المحددة من الماء. ابدأ برنامج العجين «Dough» أو قم بتفعيل السرعة 2 في معالج الطعام لمدة 1 دقيقة و30 ثانية، وصب الماء مباشرة في الفوهة. قم بتغطية العجين واتركه ليرتفع في درجة حرارة 35 مئوية لمدة 1 ساعة؛ وحينها ينبغي أن يكون حجم العجين قد تضاعف. اضبط حواف رغيفك واتركه ليرتفع مرة أخرى لمدة 1 ساعة في درجة حرارة 35 مئوية؛ وحينها ينبغي أن يكون حجم الرغيف قد تضاعف. اخبزه في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة 220 مئوية لمدة 40 دقيقة في بيئة رطبة (ضع وعاءً من الماء في أسفل الفرن).

مخيض الكعك

المكونات: 150 جم دقيق، 150 جم سكر، قطعة زبد طري 150 جم مقطعة إلى قطع، 150 جم بيض (3 بيضات)، 5 جرام بيكنج باودر

صبّ جميع المكونات في الوعاء واضبط ملحق العجن والغطاء. ابدأ برنامج العجين «Dough» بمعالج الطعام أو قم بتفعيل السرعة 2 لمزجهم إلى أن يذوب الزبد تمامًا. أعد فتح معالج الطعام لتكشط جوانب الوعاء، وذلك لضمان الخلط الجيد لجميع المكونات. وبعد ذلك، أعد تشغيل معالج الطعام لمدة دقيقة واحدة. صبّ المخيض في وعاء عليه طبقة زيت به دقيق الكعك، ثم اخبز الخليط في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة 170 مئوية لمدة 1 ساعة.

مخيض الكريب

المكونات: 200 جم بيض (4 بيضات)، 40 جم سكر، 10 سنتيلتر زيت (أو 90 جم من الزبد المذاب)، 750 جم حليب، 375 جم دقيق

في وعاء الخلاط، ضع البيض والزيت والسكر والحليب. اختر برنامج السموذي «Smoothie» أو السرعة 2. بعد 30 ثانية، بدون إيقاف معالج الطعام، صبّ الدقيق من خلال الفتحة الموجودة في كوب القياس مع تشغيل الخلاط لمدة 1 دقيقة. اترك المخيض يستقر لمدة لا تقل عن ساعة في مكان بارد قبل تنفيذ وصفتك.

الحساء

مكونات 1,25 لتر من الحساء: 150 جم جزر، 150 جم كُراث، 300 جم بطاطس، 100 جم بصل، 800 جم ماء

قم بطهي الخضروات مقدمًا (نوصي بطهيهم على البخار). ما أن يتم طهيهم، صبّ الخضروات في الخلاط، وأضف الماء، ثم ابدأ برنامج الحساء «Soup» أو السرعة 2 لمدة 1 إلى 2 دقيقة. احرص على الانتظار حتى توقف أجزاء معالج الطعام عن الحركة بشكلٍ كامل قبل فتح الغطاء.

پوره گوشت-هویج

مواد تشکیل‌دهنده: ۳۰۰ گرم هویج، ۱۰۰ گرم سیب‌زمینی، ۱۰۰ گرم گوشت گاو، ۵۰ گرم آب پخت و پز

سبزیجات و گوشت را از قبل بپزید (توصیه می‌شود بخارپز کنید). همه مواد تشکیل‌دهنده را در کاسه تیغه‌دار بریزید و آب اضافه کنید. برنامه «سوپ» را روشن یا سرعت ۲ را به مدت ۳۰ ثانیه فعال کنید. درب دستگاه را باز کنید و مواد چسبیده به کناره‌های کاسه را به درون کاسه برگردانید تا مطمئن شوید که همهٔ مواد به خوبی مخلوط می‌شوند. سپس غذاساز را به مدت ۳۰ ثانیهٔ دیگر روشن کنید. در صورت لزوم، باز هم مواد را از کناره‌ها به وسط برگردانید و مخلوط کنید.

فندق

مواد تشکیل‌دهنده: ۲۰۰ گرم فندق

برای به دست آوردن پودر نرم و یکدست، فندق‌ها را در حجم‌های کوچک در یک خردکن کوچک (حداکثر ۸۰ گرم در هر بار) قرار دهید. سپس دکمه «پالس» را ۸ بار و هر بار به مدت ۱ ثانیه استفاده کنید.
برای آسیاب کردن فندق‌ها در یک مرحله، آن‌ها را در کاسه بزرگ غذاساز بریزید و مخلوط کنید. ۲۰۰ گرم فندق را در کاسه تیغه‌دار بریزید. غذاساز را روی سرعت ۲ به مدت ۳۰ ثانیه روشن کنید. غذاساز را باز کنید و مواد چسبیده به کناره‌های کاسه را به درون کاسه برگردانید تا مطمئن شوید که همهٔ فندق‌ها به خوبی مخلوط می‌شوند. سپس غذاساز را به مدت ۳۰ ثانیهٔ دیگر روشن کنید.

مایونز

مواد تشکیل‌دهنده: ۲ زرده تخم مرغ، ۲۰ گرم خردل، ۲۰ میلی‌لیتر روغن، نمک

دیسک یا قطعه هم‌زن را در کاسه قرار دهید و زرده‌های تخم مرغ، خردل و نمک را در آن بریزید و هم بزنید. درب را ببندید وو دستگاه را با برنامه «هم‌زن» راه‌اندازی یا سرعت ۲ را به مدت ۲ دقیقه فعال کنید. بعد از ۱۵ ثانیه کار دستگاه، روغن را به آرامی و به تدریج از دریچهٔ آن اضافه کنید. برای دست‌یابی به نتایج بهتر، پس از آنکه همهٔ روغن را اضافه کردید، ۳۰ ثانیهٔ دیگر هم بزنید.
نکته‌ای برای ماندگاری بیشتر مایونز: در ابتدا، ۱ قاشق چای‌خوری سرکه به زرده تخم مرغ بیفزایید

شانتیلی

مواد تشکیل‌دهنده: ۲۵۰ میلی‌لیتر خامه هم‌زده (۳۰%)، ۲۰ گرم شکر قنادی.
بعد از خنک‌سازی کامل کاسه، دیسک یا قطعه هم‌زن را در کاسه قرار دهید. خامه سرد و شکر قنادی را اضافه کنید. از سرعت ۱ یا برنامه «هم‌زن» استفاده کنید و زمان مندرج در جدول را دنبال کنید. در میانهٔ زمان آماده‌سازی، یکدستی مخلوط را بررسی کنید؛ چون بسته به دمای محیط و مقدار روغن موجود در خامه، به سرعت متغیر است.

سفیدهٔ تخم مرغ پف کرده

مواد تشکیل‌دهنده: ۵ سفیدهٔ تخم مرغ (حدود ۱۶۰ گرم)

دیسک یا قطعه هم‌زن را در کاسه قرار دهید. ۵ سفیده تخم مرغ در کاسه بریزید. از سرعت ۱ یا برنامه «هم‌زن» استفاده کنید و زمان مندرج در جدول را دنبال کنید. یکدستی مخلوط را بررسی کنید و وقتی سفیده تخم مرغ سفت شد و پف کرد، غذاساز را متوقف کنید.

* بسته به مدل

لوازم جانبی که با این محصول آمده ممکن است متفاوت باشد، بسته به مدل.

لوازم جانبی با مدلی که خریداری کرده اید در بسته بندی نمایش داده می شود.

شما می توانید لوازم جانبی دیگر ذکر شده در این مشخصات را از طریق خرده فروش معمول خود یا یک مرکز خرید مجاز به دست آورید.

هشدار: کتابچه دستورالعمل های ایمنی در بسته بندی گنجانده شده است. لطفا" قبل از استفاده از دستگاه جدید خود، آن را با دقت بخوانید. آن را در یک مکان امن برای مراجعات بعدی نگه دارید.

دستگاه شما برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، با یک مکانیسم ایمنی نصب شده است (بسته به مدل).

در صورت گرم شدن بیش از حد، کار کردن دستگاه شما متوقف خواهد شد. آن را از پریز برق جدا کنید و برای خنک شدن به مدت تقریبا" 20 دقیقه رها کنید، سپس دوباره به برق وصل کنید و استفاده از آن را ادامه دهید.

اگر دستگاه شما کار نمی کند، بررسی کنید:

- که دستگاه به برق وصل شده باشد.
- قفل هر لوازم جانبی.

دستگاه شما برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد ، با یک مکانیسم ایمنی نصب شده باشد. دستگاه را از پریز برق جدا کنید و بگذارید خنک شود.

دستگاه شما هنوز کار نمی کند؟ آن را به یک مرکز خدمات مجاز ببرید (لیست موجود در بروشور خدمات را ببینید).

FA

دستور پخت ساده

خمیر نان

<u>مواد تشکیل‌دهنده:</u> ۵۰۰ گرم آرد، ۵ گرم خمیر مایهٔ خشک، ۱۰ گرم نمک، ۳۲۰ گرم آب به دمای ۲۵ درجهٔ سانتی‌گراد

آرد، نمک و خمیر مایهٔ خود را در کاسهٔ غذاساز مجهز به تیغه قرار دهید. غذاساز را ببندید و آب مورد نیاز را آماده کنید. برنامهٔ «خمیر» را اجرا کنید یا سرعت ۲ غذاساز خود را به مدت ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه روشن کنید، سپس آب را مستقیماً از طریق دهانه به مواد بیفزایید. روی خمیر را بپوشانید و به مدت ۱ ساعت در دمای ۳۵ درجهٔ سانتی‌گراد بگذارید تا عمل بیاید؛ حجم خمیر باید دو برابر شود. قرص نان خود را شکل دهید و یک بار دیگر بگذارید تا به مدت ۱ ساعت در دمای ۳۵ درجهٔ سانتی‌گراد بالا بیاید؛ حجم قرص نان باید دو برابر شود. خمیر را در فری که از قبل گرم شده و فضای آن مرطوب است، به مدت ۴۰ دقیقه در دمای ۲۲۰ درجهٔ سانتی‌گراد بپزید (یک کاسهٔ آب در پایین فر بگذارید).

خمیر کیک

<u>مواد تشکیل‌دهنده:</u>۱۵۰ گرم آرد، ۱۵۰ گرم شکر، ۱۵۰ گرم کرهٔ نرم برش‌خورده به قطعات کوچک، ۱۵۰ گرم تخم‌مرغ (۳ عدد)، ۵ گرم بکینگ پودر

همهٔ مواد را در کاسه بریزید و قطعات خمیرزن و درپوش را روی دستگاه سوار کنید. برنامهٔ «خمیر» غذاساز را اجرا کنید یا سرعت ۲ آن را روشن کنید و بگذارید که تمام مواد به خوبی مخلوط شوند تا خمیر یکنواخت به دست آید. غذاساز را باز کنید و مواد چسبیده به کناره‌های کاسه را به درون کاسه برگردانید تا مطمئن شوید که همهٔ مواد به خوبی مخلوط می‌شوند. سپس غذاساز را به مدت ۱ دقیقهٔ دیگر روشن کنید. خمیر کیک را در ظرف مناسب آغشته به روغن و آرد بریزید و در فری که از قبل گرم شده بگذارید تا ۱ ساعت در دمای ۱۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد بپزد.

خمیر کرپ

<u>مواد تشکیل‌دهنده:</u>۲۰۰ گرم تخم‌مرغ (۴ عدد)، ۴۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی‌لیتر روغن (یا ۹۰ گرم کرهٔ آب‌شده)، ۷۵۰ گرم شیر، ۳۷۵ گرم آرد

در کاسهٔ مخلوط‌کن، تخم‌مرغ، روغن، شکر و شیر بریزید. برنامه «اسموتی» یا سرعت ۲ را انتخاب کنید. بعد از ۳۰ ثانیه، بدون متوقف کردن غذاساز، آرد را از دریچهٔ درب دستگاه اضافه کنید و مخلوط‌کن را به مدت ۱ دقیقه روشن کنید. قبل از درست کردن کرپ، بگذارید خمیر به مدت حداقل یک ساعت در محیطی خنک استراحت کند.

سوپ

<u>مواد تشکیل‌دهنده برای ۲۵/۱ لیتر سوپ:</u> ۱۵۰ گرم هویج، ۱۵۰ گرم تره فرنگی، ۳۰۰ گرم سیب‌زمینی، ۱۰۰ گرم پیاز، ۸۰۰ گرم آب

سبزیجات را از قبل بپزید (توصیه می‌شود بخارپز کنید). وقتی پخته شد، سبزیجات را در مخلوط‌کن بریزید، آب اضافه کنید و برنامه «سوپ» یا سرعت ۲ را به مدت ۱ تا ۲ دقیقه راه‌اندازی کنید. قبل از باز کردن درب دستگاه، حتماً صبر کنید تا قطعات غذاساز متوقف شود.

*В зависимости от модели
Аксессуары, поставляемые вместе с изделием, могут различаться в зависимости от модели.
Аксессуары приобретенной модели представлены на упаковке.
Другие аксессуары, описанные в настоящем руководстве, можно приобрести у ближайшего дистрибьютора или в авторизованном сервисном центре.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Инструкции по безопасности находятся в коробке. Внимательно прочтите их, прежде чем приступить к использованию прибора. Храните их в доступном месте, чтобы всегда можно было к ним обратиться.

Прибор оснащен системой защиты от перегрева (в зависимости от модели).
В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае отключите прибор от сети и дайте остыть в течение 20 минут, затем снова подключите к сети и продолжите использование.

Если прибор не работает, проверьте следующее:
– подключение к сети;
– крепление каждого аксессуара.
Прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список центров в сервисной книжке).

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто для хлеба
Ингредиенты: 500 г муки, 5 г сухих дрожжей, 10 г соли, 320 г воды температурой 25°C

Поместите муку, соль и дрожжи в чашу комбайна с ножом. Закройте комбайн и подготовьте нужное количество воды. Запустите программу для замеса теста или включите скорость 2 на 1 минуту 30 секунд и добавьте воду через отверстие в крышке. Накройте тесто и дайте ему подняться при температуре 35°C на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза. Придайте тесту форму и снова оставьте подниматься при 35°C на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220°C в течение 40 минут при высокой влажности. Для этого поместите чашу с водой на дно духовки.

Тесто для кекса
Ингредиенты: 150 г муки, 150 г сахара, 150 г размягченного сливочного масла кусочками, 150 г яиц (3 шт.), 5 г разрыхлителя

Поместите все ингредиенты в чашу и установите насадку для замешивания теста и крышку. Запустите программу для теста или выберите скорость 2 и перемешивайте до полного растворения масла. Откройте комбайн и отделите тесто от стенок, чтобы оно снова оказалось в центре. Запустите комбайн еще на 1 минуту. Переложите тесто в форму для запекания, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, затем выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 1 часа при температуре 170°C.

Тесто для блинчиков
Ингредиенты: 200 г яиц (4 шт.), 40 г сахара, 100 мл растительного масла (или 90 г растопленного сливочного масла), 750 г молока, 375 г муки

В чашу блендера поместите яйца, масло, сахар и молоко. Выберите программу «Смузи» или скорость 2. Через 30 секунд, не выключая комбайн, добавьте муку через отверстие в крышке и перемешивайте в течение еще 1 минуты. Оставьте тесто в прохладном месте как минимум на 1 час, затем выпекайте блинчики.

Суп
Ингредиенты на 1,25 л супа: 150 г моркови, 150 г лука-порея, 300 г картофеля, 100 г лука, 800 г воды

Заранее отварите овощи. Готовые овощи поместите в блендер, добавьте воду, запустите программу «Суп» или скорость 2 и перемешивайте в течение 1-2 минут. Перед тем как открыть крышку, дождитесь полной остановки комбайна.

Пюре из моркови с говядиной
Ингредиенты: 300 г моркови, 100 г картофеля, 100 г говядины, 50 г бульона

Заранее отварите овощи и мясо. Поместите все ингредиенты в чашу с ножом и добавьте жидкость. Запустите программу «Суп» или выберите скорость 2 и перемешивайте в течение 30 секунд. Откройте крышку, отделите пюре от стенок и расположите смесь по центру. Запустите комбайн еще на 30 секунд. При необходимости еще раз отделите пюре от стенок и перемешайте.

Ореховая мука
Ингредиенты: 200 г лесных орехов

Для получения мелкой и однородной ореховой муки перемалывайте орехи поэтапно в небольших количествах в мини-измельчителе (не более 80 г за один раз). Для каждой порции запускайте функцию «Пульс» 8 раз в течение 1 секунды.
Для достижения результата за один шаг перемалывайте орехи в большой чаше комбайна. Поместите 200 г орехов в чашу с ножом. Запустите комбайн на скорости 2 на 30 секунд. Откройте крышку, отделите содержимое от стенок и расположите смесь по центру. Запустите комбайн еще на 30 секунд.

Майонез
Ингредиенты: 2 яичных желтка, 20 г горчицы, 200 мл растительного масла, соль

В чашу комбайна установите эмульсионный диск или венчик и поместите желтки, горчицу и соль. Закройте крышку, выберите программу «Взбить» или скорость 2 и взбивайте в течение 2 минут. Через 15 секунд после начала работы начинайте постепенно и осторожно добавлять масло через отверстие в крышке. Для достижения оптимального результата влейте последнюю порцию масла за 30 секунд до окончания взбивания.
Чтобы продукт лучше хранился: добавьте 1 чайную ложку уксуса в самом начале, вместе с яичными желтками

Взбитые сливки
Ингредиенты: 250 мл сливок жирностью 30%, 20 г сахарной пудры.
Поместите в охлажденную чашу эмульсионный диск или венчик. Влейте охлажденные сливки и добавьте сахарную пудру. Выберите скорость 1 или программу «Взбить» и взбивайте в течение времени, указанного в таблице. По истечении указанного времени проверьте консистенцию: она может быть различной в зависимости от температуры и количества жирного вещества в сливках.

RU

Взбитые белки
Ингредиенты: 5 яичных белков (около 160 г)

Поместите в чашу эмульсионный диск или венчик. Поместите в чашу 5 яичных белков. Выберите скорость 1 или программу «Взбить» и взбивайте в течение времени, указанного в таблице. Проверьте консистенцию и отключите комбайн, когда белковая пена станет плотной.

*Залежно від моделі
Аксесуари, що постачаються з приладом, можуть відрізнятися, залежно від моделі.
Аксесуари моделі, яку ви щойно придбали, представлено на коробці.
Ви можете придбати інші аксесуари, описані в цьому посібнику, у виробника або в авторизованому сервісному центрі.

УВАГА. Інструкції з техніки безпеки можна знайти в коробці. Уважно ознайомтеся з ними перед першим використанням приладу. Зберігайте інструкції у місці, де ви зможете легко знайти та переглянути їх в майбутньому.

Прилад оснащений системою захисту від перегрівання (залежно від моделі).
При перегріванні прилад перестане працювати. Вимкніть його з розетки і дайте охолонути протягом приблизно 20 хвилин, а потім знову ввімкніть і продовжуйте використання.

Якщо прилад не працює, перевірте:
– підключення до мережі;
– кріплення кожного аксесуара.
Прилад оснащено захистом від перегрівання. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
Прилад усе ще не працює? Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік у гарантійному талоні).

БАЗОВІ РЕЦЕПТИ

Тісто для хліба
Інгредієнти: 500 г борошна, 5 г сухих дріжджів, 10 г солі, 320 г води 25 °C

Покладіть борошно, сіль і дріжджі в чашу комбайна з лезом. Закрийте комбайн і підготуйте необхідний об'єм води. Запустіть програму для тіста або увімкніть комбайн на 2-у швидкість на 1,5 хвилини й влийте воду безпосередньо через завантажувальний отвір. Накрийте тісто і залиште його підходити на 1 годину при температурі 35 °C. Об'єм тіста повинен збільшитися вдвічі. Сформуйте хліб і залиште його підходити ще на 1 годину при температурі 35 °C. Його об'єм повинен збільшитися вдвічі. Розігрійте духовку до 220 °C. Помістіть в неї сформований хліб і випікайте його 40 хвилин за високої вологи. Для цього на дно духовки встановіть ємність із водою.

Тісто для торта
Інгредієнти: 150 г борошна, 150 г цукру, 150 г м'якого порізаного на шматочки масла, 150 г яєць (3 яйця), 5 г розпушувача для тіста

Покладіть у чашу всі інгредієнти, встановіть насадку для тіста і кришку. Запустіть програму для тіста або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість, щоб замішати тісто до рівномірного розподілу масла. Відкрийте комбайн, щоб зняти зі стінок чаші тісто. Увімкніть комбайн ще на 1 хвилину. Покладіть тісто в змащену маслом і посипану борошном форму для випічки. Розігрійте духовку до 170 °C. Помістіть в неї форму з тістом і випікайте впродовж 1 години.

Тісто для млинців
Інгредієнти: 200 г яєць (4 яйця), 40 г цукру, 100 мл олії (або 90 г розтопленого масла), 750 г молока, 375 г борошна

У чашу блендера покладіть яйця, олію, цукор і молоко. Виберіть програму для приготування смузі або встановіть комбайн на 2-у швидкість. Через 30 с вимкніть комбайн. Через завантажувальний отвір додайте борошно. Увімкніть блендер ще на 1 хвилину. Перед випіканням млинців залиште тісто в холодному місці щонайменше на годину.

Суп
Інгредієнти для приготування 1,25 л супу: 150 г моркви, 150 г цибулі-порей, 300 г картоплі, 100 г цибулі, 800 г води

Заздалегідь приготуйте овочі (рекомендуємо використовувати овочі, приготовані на парі). Після приготування покладіть овочі в блендер, додайте воду і запустіть програму для супу або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість на 1-2 хвилини. Перш ніж відкрити кришку, дочекайтеся повної зупинки комбайна.

Морквяне пюре з яловичиною
Інгредієнти: 300 г моркви, 100 г картоплі, 100 г яловичини, 50 г бульйону, що залишився після приготування овочів і м'яса

Заздалегідь приготуйте м'ясо і овочі (рекомендуємо використовувати м'ясо і овочі, приготовані на парі). Покладіть у чашу з лезом всі інгредієнти, додайте воду. Запустіть програму для супу або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість на 30 секунд. Відкрийте кришку, щоб зняти зі стінок інгредієнти. Увімкніть комбайн ще на 30 секунд. За необхідності ще раз зніміть зі стінок інгредієнти і запустіть комбайн.

Горіхове борошно
Інгредієнти: 200 г лісових горіхів

Для дрібного й однорідного борошна подрібнюйте горіхи невеликими порціями в міні-подрібнювачі (не більше 80 г за один раз). Кожну порцію подрібнюйте так: 8 натискань на кнопку імпульсного режиму з утримуванням кнопки впродовж 1 секунди.
Для подрібнення всіх горіхів за один раз подрібнюйте їх у великій чаші комбайна. Для цього покладіть 200 г горіхів у чашу з лезом. Запустіть комбайн на 2-й швидкості на 30 секунд. Відкрийте чашу, щоб зняти зі стінок інгредієнти. Увімкніть комбайн ще на 30 секунд.

Майонез
Інгредієнти: 2 яєчні жовтки, 20 г гірчиці, 200 мл олії, сіль

Покладіть яєчні жовтки, гірчицю й сіль у чашу з насадкою-диском або віничком. Встановіть кришку. Запустіть програму для збивання або ввімкніть прилад на 2-у швидкість на 2 хвилини. Через 15 секунд роботи комбайна почніть через отвір у кришці поступово і потрохи вводити олію. Для ідеального результату приготування не вимикайте комбайн ще 30 секунд після того, як всю олію буде додано.
Порада для довшого терміну зберігання: спочатку збийте 1 жовток із 1 чайною ложкою оцту.

Збиті вершки
Інгредієнти: 250 г цільних вершків жирністю 30%, 20 г цукрової пудри
Встановіть у добре охолоджену чашу насадку-диск або вінчик. Покладіть охолоджені вершки і цукрову пудру. Запустіть програму для збивання або ввімкніть комбайн на 1-у швидкість. Час збивання наведено в таблиці. Усередині процесу приготування перевірте консистенцію, оскільки вона швидко змінюється в залежності від температури і жирності вершків.

Збиті білки
Інгредієнти: 5 яєчних білків (приблизно 160 г)

Встановіть у чашу насадку-диск або вінчик. Покладіть 5 яєчних білків. Запустіть програму для збивання або ввімкніть комбайн на 1-у швидкість. Час збивання наведено в таблиці. Перевірте консистенцію і вимкніть комбайн, якщо білки стали твердими.

*Үлгіге байланысты
Үлгіге байланысты осы өніммен бірге қамтамасыз етілетін қосалқы құралдар әр түрлі болуы мүмкін.
Сіз сатып алған үлгімен бірге қамтамасыз етілетін қосалқы құралдар орауышта көрсетілген.
Осы техникалық сипаттамада тізілген басқа қосалқы құралдарды әдеттегі сатушыдан немесе мамандандырылған қызмет көрсету орталығынан ала аласыз.

ЕСКЕРТУ: орауышта қауіпсіздік туралы нұсқаулар кітапшасы қамтылған. Жаңа құрылғыны пайдалану алдында оны мұқият оқып шығыңыз. Оны болашақта анықтама алу үшін қолжетімді жерде сақтаңыз.

Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыңыз қауіпсіздік механизмімен жабдықталған (үлгіге байланысты).
Қызып кету жағдайында құрылғы жұмыс істеуін тоқтатады. Оны розеткадан суырыңыз және шамамен 20 минутқа сууға қалдырыңыз, содан кейін қайтадан розеткаға қосып, пайдалануды жалғастырыңыз.

Құрылғыңыз жұмыс істемесе, мыналарды тексеріңіз:
– құрылғы розеткаға қосулы екенін
– әр қосалқы құралдың бекітілгенін.
Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыңыз қауіпсіздік механизмімен жабдықталған. Құрылғыны розеткадан суырып, суытыңыз.
Құрылғыңыз әлі жұмыс істемейді ме? Оны мамандандырылған қызмет көрсету орталығына апарыңыз («Қызмет көрсету» кітапшасындағы тізімді қараңыз).

НЕГІЗГІ РЕЦЕПТЕР

Қамыр
Ингредиенттер: 500 г ұн, 5 г құрғақ ашытқы, 10 г тұз, 25°C шамадағы 320 г су

Ұн, тұз және ашытқыны жүзі бар асүйлік комбайн ыдысына салыңыз. Блендерді жабыңыз және су мөлшерін дайындаңыз. «Dough» (Қамыр) бағдарламасын іске қосыңыз немесе асүйлік комбайнның 2-жылдамдығын 1 минут 30 секундқа белсендіріңіз және суды шүмекке тікелей құйыңыз. Жабыңыз және қамырды көтерілуі үшін 35°C температурада 1 сағатқа қалдырыңыз; қамырдың көлемі екі есе көтерілуі керек. Қамырды дөңгелектеп пішіндеңіз және оны тағы көтерілуі үшін 35°C температурада 1 сағатқа қалдырыңыз; қамырдың көлемі екі есе көтерілуі керек. Алдын ала қыздырылған пеште 220°C температурада 40 минут ылғал орта жағдайында пісіріңіз (пештің төменгі жағына су құйылған ыдыс қойыңыз).

Бөлішке арналған қамыр
Ингредиенттер: 150 г ұн, 150 г қант, бөліктерге бөлінген 150 г жұмсақ сары май, 150 г жұмыртқа (3 дана), 5 г қопсытқыш

Барлық ингредиенттерді ыдысқа құйып, илеуге арналған керек-жарақ пен қақпақты орнатыңыз. Май толығымен ерігенге дейін араластыру үшін, асүйлік комбайнның «Dough» (Қамыр) бағдарламасын іске қосыңыз немесе 2-жылдамдығын белсендіріңіз. Барлық ингредиенттердің жақсы араласуын қамтамасыз ету мақсатында ыдыстың ернеулерін тазарту үшін, асүйлік комбайнды қайта ашыңыз. Содан кейін, асүйлік комбайнды 1 минутқа қайта қосыңыз. Бөлішке арналған қамырды майланған, ұн себілген пісірмеге арналған қалыпқа құйыңыз және алдын ала қыздырылған пеште 170°C температурада 1 сағат пісіріңіз.

Құймаққа арналған қамыр
Ингредиенттер: 200 г жұмыртқа (4 дана), 40 г қант, 10 мл май (немесе 90 г еріген май), 750 г сүт, 375 г ұн

Блендер ыдысына жұмыртқа, май, қант және сүтті құйыңыз. «Smoothie» (Смузи) бағдарламасын немесе 2-жылдамдығын таңдаңыз. 30 с кейін, асүйлік комбайнды тоқтатпай, ұнды өлшеу қақпағының саңылауы арқылы құйып, блендерді 1 минутқа іске қосыңыз. Құймақтарды дайындамас бұрын, құймаққа арналған қамырды кемінде бір сағатқа салқын жерге қалдырыңыз.

Сорпа
1.25 л сорпаға арналған ингредиенттер: 150 г сәбіз, 150 г порей пиязы, 300 г картоп, 100 г пияз, 800 г су

Көкөністерді алдын ала пісіріңіз (буға пісіру ұсынылады). Пісіріп болғаннан кейін, көкөністерді блендерге құйыңыз, су қосыңыз және «Soup» (Сорпа) бағдарламасын немесе 2-жылдамдықты 1-2 минутқа қосыңыз. Қақпақты ашар алдында асүйлік комбайнның бөліктері қозғалуын тоқтатқанша күту керек.

Сиыр еті мен сәбіз езбесі
Ингредиенттер: 300 г сәбіз, 100 г картоп, 100 г сиыр еті, 50 г қайнатылған шырын

Көкөністерді және етті алдын ала пісіріңіз (буға пісіру ұсынылады). Барлық ингредиенттерді жүзі бар ыдысқа құйыңыз және су қосыңыз. «Soup» (Сорпа) бағдарламасын іске қосыңыз немесе 2-жылдамдықты 30 секундқа белсендіріңіз. Барлық ингредиенттердің жақсы араласуын қамтамасыз ету мақсатында ернеулерін тазарту үшін, қақпақты қайта ашыңыз. Асүйлік комбайнды 30 секундқа қайта қосыңыз. Қажет болса, қайтадан тазалап, араластырыңыз.

Жаңғақтар
Ингредиенттер: 200 г жаңғақ

Ұсақ, біркелкі ұнтақ алу үшін жаңғақты кішкентай ұсақтағышта аз ғана бөліктен араластырыңыз (әр араластыру бөлігі үшін ең көбі 80 г). Содан кейін «Pulse» (Өткізу) функциясын 1 секундтан 8 рет пайдаланыңыз.
Жаңғақтарды бірден ұнтақтау үшін оларды үлкен асүйлік комбайн ыдысында араластырыңыз. 200 г жаңғақты жүзі бар ыдысқа салыңыз. Асүйлік комбайнды 2-жылдамдықта 30 секундқа қосыңыз. Барлық ингредиенттердің жақсы араласуын қамтамасыз ету мақсатында ыдысты тазарту үшін, оны қайта ашыңыз. Асүйлік комбайнды 30 секундқа қайта қосыңыз.

Майонез
Ингредиенттер: 2 жұмыртқаның сарысы, 20 г қыша, 20 мл май, тұз

Ыдысқа жұмыртқа сарысын, қышаны және тұзды дискпен немесе бұлғау құралымен салыңыз. Қақпақты орнына қойып, құрылғыны «Beat» (Шайқау) бағдарламасымен іске қосыңыз немесе 2-жылдамдықты 2 минутқа белсендіріңіз. 15 секунд жұмыс істегеннен кейін, қақпақтың саңылауы арқылы майды аз-аздап және ақырын қосыңыз. Оңтайлы нәтиже алу үшін, май толық құйылғаннан кейін тағы 30 секунд шайқаңыз.
Майонезді ұзағырақ сақтау үшін кеңес: басында жұмыртқа сарысымен 1 шай қасық сірке суын қосыңыз

Шантильи кремі
Ингредиенттер: 250 мл орташа майлылықтағы кілегей (30%), 20 г қант ұнтағы.

Ыдысты мұқият салқындатқан соң, дискіні немесе бұлғау құралын ыдысқа орналастырыңыз. Салқын кілегей мен қант ұнтағын қосыңыз. 1-жылдамдықта немесе «Beat» (Шайқау) бағдарламасын пайдаланып, кестеде көрсетілген уақыт бойынша орындаңыз. Ол температураға және кілегейдегі майдың мөлшеріне байланысты тез өзгеретіндіктен, дайындау уақытының ортасында консистенциясын тексеріңіз.

Қатты көпіршітілген ақуыз
Ингредиенттер: 5 жұмыртқа ақуызы (шамамен 160 г)

Дискіні немесе бұлғау құралын ыдысқа орналастырыңыз. 5 жұмыртқа ақуызын құйыңыз. 1-жылдамдықты немесе «Beat» (Шайқау) бағдарламасын таңдап, кестеде көрсетілген уақыт бойынша орындаңыз. Консистенцияны тексеріңіз және ақуыз қою болған кезде асүйлік комбайнды тоқтатыңыз.

FR CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Attention aux risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc… au-dessus des accessoires en fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- Les lames du couteau métal, du couteau du bol mixer, du mini-hachoir, du broyeur, de la tête hachoir et des disques coupe–légumes (selon modèle) sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol, du montage / démontage des lames sur le bol, et lors du nettoyage. Vous devez obligatoirement retirer le couteau métal par son entraîneur avant de vider le bol de son contenu.
- Le montage, démontage et nettoyage des disques à râper (selon modèle) ne doivent pas être effectués par des enfants à cause de la présence de couteaux affutés sur l'autre face du disque.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Ne jamais faire fonctionner le bol mixer (selon modèle) sans ingrédients, sans couvercle ou avec des produits secs uniquement, et ne pas y verser de liquides bouillants (supérieur à 80°C/176°F).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet non prévu à cet effet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol mixeur avant d'ajouter les ingrédients solides.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement et attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'enlever les accessoires.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Débranchez toujours votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité.
- Pour l'accessoire centrifugeuse (selon modèle) : ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- Etre vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud, micro-ondes).
- Ne pas utiliser le batteur ou le disque émulsionneur pour préparer des pâtes lourdes.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage culinaire et à l'intérieur de la maison et à des altitudes inférieures à 2000 m.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (utilisation non couverte par la garantie) telles que :
  - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - Dans les fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnement à caractères résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage initial et régulier des parties en contact avec les aliments, et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Marchés européens seulement

- Pour tous les accessoires sauf le fouet, le disque emulsionneur, le batteur, le presse-agrumes et les râpes (selon modèle) : cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut-être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les accessoires fouet, disque emulsionneur, batteur, presse–agrumes et râpes (selon modèle) peuvent-être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

SAV

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectué par un centre agréé (voir liste dans livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

Recyclage

Produit électrique et électronique en fin de vie :
Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place dans votre commune (ou dans votre déchetterie le cas échéant).

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.

EN SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use.
- This appliance is not intented for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its aftersales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Caution: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Always use the push sticks to guide the food in the tubes, never use your fingers, forks, spoons, knives or any other object while your appliance is operating.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. dangle over the accessories when in operation.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items.
- When emptying the bowls, assembling and disassembling the accessories, and cleaning, handle the chopping knife, the blender knife,the mini-chopper blades, the grinder knife, the chopper head knife and the vegetable cutting discs (according to model) with care : they are extremely sharp. The chopping knife is to be removed by its drive before emptying the contents from the bowl.
- Assembly, disassembly and cleaning of the grater discs (according to model) shall not be done by children, due to presence of sharp blades on the other side of the disc.
- Do not operate your appliance when empty.
- Do not use the mixer bowl (according to model) without ingredients, without its cover or only with dry products, and do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) into it.
- Never place your fingers or any other object not intended for this function in the blender jug when the appliance is running.
- Always pour the liquid ingredients into the blender jug first, before adding the solid ingredients.
- Never touch moving parts, wait until appliance has come to a complete stop before removing accessories.
- Use you appliance on a flat,clean and dry surface.
- Always unplug your appliance from the mains as soon as you have finished using it (even in the event of a power outage) and when you clean it.
- With Juice extractor accessory (according to model): do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Do not use the accessories as recipients (for freezing-cooking-hot sterilisation, microwave).
- Do not use the mixer or the emulsifying disc to prepare heavy doughs.
- This product has been designed for domestic use only and for altitudes of up to 2000 m.
- This appliance is not intented to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
- Refer to the instructions to obtain the appropriate operating time and speed settings for each accessory.
- Refer to the instructions for correct fitting and assembly of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY

- For all accessories except multiwire whisk, emulsifying disk, emulsifying mixer, citrus press and grater discs (according to model): this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with reduced physical,sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient,provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- The multiwire whisk, emulsifying disk, emulsifying mixer, the citrus press and the grater discs (according to model) can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless theyare aged from 8 years and above and supervised; Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

REGARDING ELECTRICAL SUPPLY

- Check that the voltage of your appliance matches that of your electrical installation.
- Any incorrect connection invalidates the warranty.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord with in the reach of children or close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or on a sharp edge.

AFTER SALES SERVICE

- Any operations other than the usual cleaning and maintenance operations carried out by the customer must only be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- For your safety, only use accessories and spare parts that are suited to your appliance.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

RECYCLING

End-of-life electrical and electronic products:
Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).

Environmental protection first!
① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
➲ Take it to a collection point for processing.

DE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung oder unter Beaufsichtigung durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie das Netzkabel aus Sicherheitsgründen unbedingt durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder Personen mit vergleichbarer Qualifizierung austauschen.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör wechseln oder Teile berühren, die sich während des Betriebs bewegen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- Benutzen Sie immer die Stopfer , um die Lebensmittel in die Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien, wie Gabel, Löffel oder Messer, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Mischen und Mixen von Nahrungsmitteln und keinerlei sonstigen Dingen.
- Die Klingen des Metallmessers, des Messers des Mixaufsatzes, des Mini-Zerkleinerers, des Mahlwerks, des Fleisch wolfs und der Gemüseschneidescheiben (je nach Modell) sind sehr scharf: Gehen Sie damit vorsichtig um, um sich nicht zu verletzen, wenn Sie den Aufsatz leeren, die Klingen im Behälter aufsetzen bzw. Abnehmen und wenn Sie das Gerät reinigen. Bevor Sie den Inhalt aus dem Behälter leeren, muss das Metallmesser unbedingt mit dem Mitnehmer abgenommen werden.
- Die Gemüseschneider (je nach Modell) dürfen nicht von Kindern aufgesetzt, abgenommen und gereinigt werden, da sich auf der Rückseite der Scheiben scharfe Messer befinden.
- Nehmen Sie das Gerät niemals leer in Betrieb.
- Nehmen Sie den Mixaufsatz (je nach Modell) nie ohne Zutaten, ohne Deckel oder nur mit Trockenzutaten in Betrieb und geben Sie niemals kochende Flüssigkeiten hinein (oberhalb von 80 °C/176 °F).
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder sonstige nicht dafür vorgesehene Gegenstände in den Mixbehälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixbehälter, bevor Sie die festen Zutaten dazugeben."
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs den völligen Stillstand des Geräts ab.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Fläche.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, sobald Sie es nicht mehr benutzen, wenn Sie es reinigen oder wenn es zu einem Stromausfall kommt.
- Für den Entsafter (je nach Modell): Das Gerät nicht verwenden, wenn der Drehfilter oder die Schutzabdeckung beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.
- Es ist Vorsicht geboten, wenn eine heiße Flüssigkeit auf das Küchengerät oder den Mixer gelangt, da diese aufgrund einer plötzlichen Siedebewegung vom Gerät wegspritzen kann.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter zum Tiefgefrieren, Kochen, Sterilisieren oder für die Mikrowelle.
- Mixer oder Emulgierscheibe dürfen nicht für die Zubereitung schwerer Teige verwendet werden.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m.
- Dieses Gerät ist nicht für folgende Verwendungen vorgesehen (für eine solche Verwendung gilt die Garantie nicht):
  - Küchennischen in Läden, Büros und ähnlichen gewerblichen Umgebungen;
  - In landwirtschaftlichen Betrieben;
  - Benutzung durch Gäste von Hotels, Rasthäusern oder anderen Unterkünften;
  - In Pensionen und Privatunterkünften.
- Halten Sie sich bezüglich der Einstellung der Geschwindigkeit und der Betriebsdauer für jedes Zubehörteil an die Bedienungsanleitung.
- Halten Sie sich beim Aufbau des Geräts und beim Aufsetzen des Zubehörs an die Bedienungsanleitung.
- Halten Sie sich bezüglich der Reinigung vor dem Erstgebrauch und der regelmäßigen Reinigung der Teile mit Lebensmittelkontakt sowie bezüglich Reinigung und Pflege des Geräts an die Bedienungsanleitung.

Nur für den europäischen Markt

- Für alle Zubehörteile außer dem Schneebesen, Emulgierscheibe, Emulgator-Mixer, der Zitruspresse und der Reibe (je nach Modell): Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Das Gerät darf nur dann von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Kapazitäten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung oder Vorkenntnis fehlt, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie zuvor Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben.
- Die Zubehörteile Schneebesen, Emulgierscheibe, Emulgator-Mixer, Zitruspresse und Gemüseschneider dürfen nur dann von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie die damit verbundenen.
- Gefahren begriffen haben. Die Reinigung und die Pflege durch den Benutzer darf nur dann durch Kinder erfolgen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

- Bitte stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit jener Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals in die Reichweite von Kindern, in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante gelangen.

Kundendienst

- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer zugelassenen Kundendienststelle ausgeführt werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

RECYCLING

Elektrische und elektronische Altgeräte:
Ihr Gerät ist dafür vorgesehen, viele Jahre zu funktionieren. Wenn Sie sich jedoch eines Tages entscheiden, es zu ersetzen, entsorgen Sie es nicht über Ihren Hausmüll oder auf einer Mülldeponie, sondern bringen Sie es zu einer von Ihrer Gemeinde eingerichteten Sammelstelle (oder gegebenenfalls auf einen Wertstoffhof).

Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!
① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recyclebare Materialien.
➲ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

NL VEILIGHEIDSADVIEZEN

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij vooraf van een verantwoordelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van dit apparaat.
- Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. Laat het netsnoer verplicht vervangen door de fabrikant, zijn aftersalesafdeling of mensen met een soortgelijke kwalificatie om alle gevaar te vermijden.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires vervangt of onderdelen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik van het apparaat.
- Wees voorzichtig om het risico op verwondingen bij foutief gebruik van het apparaat te voorkomen.
- Gebruik altijd de duwstaven om het voedsel in de kokers te duwen terwijl het apparaat in werking is, nooit uw vingers, een vork, lepel, mes of ander voorwerp.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen, enz. boven de accessoires hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik dit apparaat nooit om andere bestanddelen als voedingsingrediënten te mengen of te mixen.
- De lemmeten van het metalen mes, het mes van de blender (afhankelijk van het model), de minihakker , de hakmolen, de vleesmolen en groentesnijders (afhankelijk van het model) zijn vlijmscherp: ga heel voorzichtig te werk zodat u zich niet snijdt wanneer u de mengbeker leegmaakt, bij het monteren/demonteren van de lemmeten van de mengbeker en tijdens het schoonmaken. U moet het metalen mes verplicht samen met het draagstuk verwijderen voordat u de beker leegmaakt.
- Het monteren, demonteren en schoonmaken van de raspen (afhankelijk van het model) mag niet door kinderen gebeuren omdat er zich scherpe messen aan de andere kant van de schijf bevinden.
- Gebruik uw apparaat niet wanneer het leeg is.
- Laat de mengbeker (afhankelijk van het model) nooit draaien zonder ingrediënten, zonder deksel of enkel met droge producten. Giet er geen kokende vloeistoffen in (van meer dan 80°C/176°F).
- Steek nooit uw vingers of een ander voorwerp dat er niet thuis hoort in de mengbeker terwijl het apparaat in werking is.
- Giet altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker en voeg dan pas de vaste ingrediënten toe.
- Raak de bewegende onderdelen nooit aan, wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik uw apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer u het niet meer gebruikt, het schoonmaakt of bij een elektriciteitsstoring.
- Voor het centrifugeaccessoire (afhankelijk van het model): gebruik het apparaat niet wanneer de roterende filter of het beschermdeksel beschadigd zijn of zichtbare barsten vertonen.
- Let goed op als u een warme vloeistof in de keukenmachine of de menger giet: door een plotse opborreling kan de vloeistof uit het apparaat spatten.
- Gebruik de accessoires niet als recipiënt (om in te vriezen, voedsel in te bereiden, te steriliseren met hitte of in de magnetron).
- Gebruik het klophulpstuk of de emulgeerschijf niet om zwaar beslag te maken.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk culinair gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m.
- Dit apparaat is niet bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik (dit gebruik valt niet onder de garantie) in de volgende gevallen:
  - In winkels, kantoren of een andere werkomgeving,
  - In boerderijen,
  - Door gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen,
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om de snelheden in te stellen en voor de werkingsduur van elk accessoire.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en om de accessoires op het apparaat te monteren.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de basis- en regelmatige reiniging van de delen die in contact komen met voedsel, en voor de reiniging en het onderhoud van uw apparaat.

Enkel voor de Europese markt

- Voor alle accessoires behalve de garde, de emulgeerschijf, emulgeermixer, de citruspers en de raspen (afhankelijk van het model): dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Bewaar het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met onvoldoende kennis of ervaring, op voorwaarde dat zij worden bijgestaan of van tevoren instructies hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de potentiële gevaren.
- De accessoires zoals de garde, de emulgeerschijf, emulgeermixer, citruspers en de raspen mogen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder, op voorwaarde dat ze worden bijgestaan of op de hoogte zijn van de potentiële gevaren. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en door een volwassene worden bijgestaan.
- Bewaar het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Elektrische aansluiting

- Controleer of de netspanning van uw apparaat overeenkomt met die van het elektriciteitsnet. Bij aansluitingsfouten vervalt de garantie.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Houd het netsnoer buiten handbereik van kinderen, laat het niet in de buurt liggen van of in aanraking komen met de warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.

Aftersales

- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud door de klant zelf, moeten werkzaamheden aan het apparaat door een erkend centrum worden uitgevoerd (zie de lijst in het serviceboekje).
- In het belang van uw eigen veiligheid gebruikt u uitsluitend de accessoires en onderdelen die voor uw apparaat geschikt zijn.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in dit geval contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

HERGEBRUIK

Elektrisch en elektronisch product aan het eind van de levenscyclus:
Uw apparaat werd ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen. Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).

Wees vriendelijk voor het milieu !
① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
➲ Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

ES CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas. El uso no conforme con las instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que la persona responsable de su seguridad las supervise o les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, no utilice el aparato. Deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio posventa o por personas con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad si se deja sin vigilancia o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo. Detenga el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando vaya a cambiar los accesorios o a tocar alguna de las piezas móviles durante su funcionamiento.
- Riesgo de heridas en caso de mala utilización del aparato.
- Utilice siempre los empujadores para guiar los alimentos por los tubos mientras el aparato esté en funcionamiento, nunca los dedos ni ningún otro objeto como tenedores, cucharas o cuchillos.
- Mantenga cualquier objeto susceptible de enredarse (pelo, bufandas, corbatas, etc.). Fuera del alcance del aparato en funcionamiento.
- Nunca utilice este aparato para batir o mezclar elementos que no sean alimentos.
- Las cuchillas del cuchillo metálico , del cuchillo del vaso mezclador , de la picadora , de la trituradora del cabezal picador y de los discos para cortar verduras (según el modelo) cortan mucho. Manipúlelas con cuidado para no hacerse daño, durante el vaciado del vaso, montaje/desmontaje de las cuchillas en el vaso y durante la limpieza. Antes de vaciar el contenido del vaso, deberá retirar obligatoriamente la cuchilla metálica por medio de su mecanismo de arrastre .
- El montaje, desmontaje y limpieza de los ralladores (según el modelo) no deben ser efectuados por niños por la presencia de cuchillas afiladas en la otra cara del disco.
- No utilice el aparato en vacío.
- Nunca ponga en funcionamiento el vaso mezclador (según el modelo) sin ingredientes, sin tapa o con productos secos únicamente, ni vierta en él líquidos hirviendo (superior a 80°C/176°F).
- Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto no previsto para tal fin en el vaso mezclador mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el vaso mezclador antes de añadir los ingredientes sólidos.
- No toque nunca las piezas en movimiento, espere a que se hayan detenido completamente antes de retirar los accesorios.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Desenchufe siempre el aparato en cuanto deje de utilizarlo, cuando vaya a limpiarlo o en caso de corte eléctrico.
- Para el accesorio de centrifugación (según modelo) : no utilice el aparato si el filtro giratorio o la tapa protectora están dañados o presentan fisuras visibles.
- Tenga cuidado si vierte un líquido caliente en el preparador culinario o en el mezclador puesto que al hervir repentinamente podría salir despedido.
- No utilice los accesorios como recipiente (para congelar, cocinar, esterilizar en caliente o microondas).
- No utilice la batidora de varillas o el disco emulsionador para preparar masas pesadas.
- Este aparato está destinado únicamente a uso culinario, siempre en el interior del hogar y a altitudes inferiores a 2000 m.
- Este aparato no está diseñado para un uso doméstico y similares (uso no cubierto por la garantía) como pueden ser :
  - Zona de trabajo de cocina en las tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - En las granjas.
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial.
  - En lugares como habitaciones de huéspedes.
- Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio.
- Consulte el manual de instrucciones para saber cómo montar y desmontar los accesorios en el aparato.
- Consulte el manual de instrucciones para saber cómo efectuar la limpieza inicial y habitual de las partes en contacto con los alimentos, además de la limpieza y mantenimiento de su aparato.

Mercados europeos únicamente

- Para todos los accesorios, excepto para la batidora, el disco emulsionador, batidora emulsionadora, el exprimidor y los ralladores (según modelo) : los niños no deben utilizar el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Pueden utilizar este aparato personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, además de personas con experiencia o conocimientos insuficientes, siempre que estén vigiladas o hayan recibido formación sobre el uso seguro del aparato y siempre que entiendan perfectamente los posibles daños.
- Los accesorios batidor, el disco emulsionador, batidora emulsionadora, exprimidory ralladores pueden ser utilizados por niños con una edad mínima de 8 años, siempre que estén vigilados o entiendan perfectamente a qué daños se exponen. La limpieza y mantenimiento del aparato no deben correr a cargo de niños, a no ser que tengan un mínimo de 8 años y que estén bajo la vigilancia de un adulto.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Respecto a la conexión eléctrica

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato coincida con la tensión de su red eléctrica.
- Cualquier conexión incorrecta anulará la garantía.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- El cable de alimentación debe mantenerse fuera del alcance de los niños y no debe colocarse cerca de piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados, ni en contacto con los mismos.

Servicio posventa

- Cualquier tarea de mantenimiento, salvo las tareas de limpieza y conservación habituales realizadas por el cliente, debe llevarse a cabo en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Por su propia seguridad, utilice únicamente piezas de recambio y accesorios adaptados al aparato.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

RECICLAJE

Producto eléctrico y electrónico al final de la vida:
Su aparato está previsto para funcionar durante muchos años. Sin embargo, el día en que usted piense en cambiarlo, no lo tire en su cubo de la basura o en un vertedero sino que llévelo a un punto de recogida colocado en su municipio (o en su vertedero llegado el caso).

¡Participemos en la protección del medio ambiente!
① Su aparato contiene numerosos materiales de valor o reciclables.
➲ Confíe éste a un punto de recogida para que su tratamiento sea llevado a cabo.

PT CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme às instruções de utilização isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, não utilize o aparelho. Para evitar quaisquer riscos, solicite a substituição do cabo de alimentação junto do fabricante, de um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou de um técnico devidamente qualificado para tal.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância e antes de proceder a sua montagem, desmontagem ou limpeza. Pare o aparelho e desligue-o da corrente antes de substituir os acessórios ou de se aproximar das partes móveis quando o aparelho está em funcionamento.
- Atenção ao risco de ferimentos no caso de uma utilização incorreta do aparelho.
- Utilize sempre os calcadores para orientar os alimentos nas chaminés. Nunca coloque os dedos, talheres, como garfos, colheres ou facas, nem qualquer outro objeto durante o funcionamento do aparelho.
- Não aproxime o cabelo, lenços, écharpes, gravatas, etc. dos acessórios em funcionamento.
- Nunca utilize este aparelho para misturar ou triturar outras substâncias que não produtos alimentares.
- As lâminas da lâmina metálica , do copo misturador ,da mini-picadora ,da triturador , da cabeça da picadora e dos discos para cortar legumes (consoante o modelo) são bastante afiadas: deve manuseá-las com cuidado para não provocar ferimentos, sempre que esvaziar o copo, necessitar de montar/desmontar as lâminas no copo e proceder à sua limpeza. Tem de retirar a lâmina de metal através do respetivo suporte antes de esvaziar o conteúdo do copo.
- Os processos de montagem, desmontagem e limpeza dos raladores (consoante o modelo) não devem ser efetuados por crianças, devido à presença de lâminas afiadas do outro lado do disco.
- Não utilize o aparelho vazio.
- Nunca coloque o copo misturador (consoante o modelo) em funcionamento sem ingredientes, sem tampa ou apenas com produtos secos, nem deite líquidos a ferver no copo (temperatura superior

- Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambiti domestici e analoghi (utilizzo non coperto dalla garanzia) quali :
  – Zona di lavoro di cucina in negozi, uffici e in altri ambienti di lavoro,
  – Nelle fattorie/agriturismi,
  – Da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale,
  – In ambienti di tipo B&B.
- Consultare le istruzioni d'uso per la regolazione delle velocità e il tempo di funzionamento di ogni accessorio.
- Consultare le istruzioni d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori dell'apparecchio.
- Consultare le istruzioni d'uso per la pulizia iniziale e regolare delle parti in contatto con gli alimenti, e per la pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Solo mercati europei

- Per tutti gli accessori tranne la frusta, il disco emulsionatore, frullatore emulsionatore, lo spremiagrumi e le grattugie (secondo il modello): questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come se fosse un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o che sono prive dell'esperienza.
- O delle conoscenze necessarie, a condizione che beneficino di sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e che comprendano bene i potenziali pericoli.
- Gli accessori frusta, il disco emulsionatore, frullatore emulsionatore, spremiagrumi e grattugie possono essere utilizzati da bambini di almeno 8 anni, a condizione che beneficino di sorveglianza o che comprendano bene i pericoli incorsi. La manutenzione e la pulizia da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano di età superiore a 8 anni e sotto sorveglianza di un adulto.
- Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Per il collegamento elettrico

- Verificare che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella del proprio impianto elettrico.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica in acqua o in altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini; non lasciarlo vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, nè vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.

Servizio assistenza

- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali adatti all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente o sia stato danneggiato. In tal caso è opportuno rivolgersi a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

SMALTIMENTO

Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo apparecchio è progettato per funzionare per molti anni. Tuttavia, se è necessario smaltirlo, non gettarlo insieme ai rifiuti domestici o in una discarica, ma portarlo presso le riciclerie o i punti di raccolta messi a disposizione dal comune.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

Ⓘ Questo apparecchio contiene numerosi materiali riutilizzabili o riciclabili.
➲ Portarlo presso un punto di raccolta affinché sia smaltito correttamente.

EL ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά και φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος χρήση που δεν συμμορφώνεται προς τις οδηγίες χρήσης απαλλάσσει την κατασκευάστρια εταιρεία από κάθε ευθύνη.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν έχουν λάβει προηγουμένως οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιβλέπονται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Πρέπει οπωσδήποτε να φροντίσετε για την αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή από άτομο με παρόμοια ειδοσυνδότητη, για την αποφυγή πιθανού κινδύνου.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, εάν πρόκειται να την αφήσετε χωρίς επίβλεψη, καθώς και πριν από κάθε συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή καθαρισμό. Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από το ηλεκτρικό ρεύμα, πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε σε μέρη της συσκευής που κινούνται κατά τη λειτουργία της
- Προσοχή στους κινδύνους τραυματισμού λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε τους πιεστήρες για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα στα στόμια πλήρωσης, μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλα ή πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην προσεγγίζετε μακριά μαλλιά, εσάρπες, γραβάτες κ.λπ. στα εξαρτήματα, όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για να αναμειγνύετε άλλα στοιχεία εκτός από συστατικά τροφίμων.
- Οι λάμες του μεταλλικού μαχαιριού , του μαχαιριού του δοχείου ανάμειξης , του μίνι εξαρτήματος ψιλής κοπής , του εξαρτήματος άλεσης , της κεφαλής ψιλής κοπής και των δίσκων κοπής λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο) είναι πολύ κοφτερές: να τις χειρίζεστε με προσοχή για την αποφυγή τραυματισμού κατά το άδειασμα του δοχείου, την τοποθέτηση / αφαίρεση των λεπίδων στο δοχείο και κατά τον καθαρισμό. Πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρείτε το μεταλλικό μαχαίρι από τον οδηγό του, προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του δοχείου.
- Η συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση και ο καθαρισμός των τριφτών (ανάλογα με το μοντέλο) δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά λόγω της ύπαρξης κοφτερών λεπίδων στην άλλη πλευρά του δίσκου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι κενή.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το δοχείο ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο) χωρίς περιεχόμενο, χωρίς καπάκι ή εάν περιέχει μόνο ξηρές τροφές, και μη χύνετε ποτέ μέσα στο δοχείο υγρά σε βρασμό (σε θερμοκρασία άνω των 80°C/176°F).
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα δάχτυλα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο που δεν προβλέπεται για τον σκοπό αυτό μέσα στο ραβδωμένο/εντερ κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Να βάζετε πάντα πρώτα τα ρευστά συστατικά μέσα στο ραβδωμπλέντερ προτού προσθέσετε τα στερεά συστατικά.
- Για το εξάρτημα, φυγοκεντρικός στίφτης (ανάλογα με το μοντέλο):ποτέ μην αγγίζετε τα κινούμενα εξαρτήματα, #ερμμένετε έως ότου η συσκευή σταματήσει εντελώς #protoú
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από το ρεύμα αμέσως μόλις σταματήσετε να τη χρησιμοποιείτε, όταν θέλετε να την καθαρίσετε ή σε περίπτωση διακοπής ρεύματος
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το περιστροφικό φίλτρο ή το προστατευτικό καπάκι έχουν υποστεί βλάβη ή εμφανίζουν ορατές ρωγμές.
- Να είστε προσεκτικοί, όταν χύνετε καυτό υγρό στον μαγειρικό παρασκευαστή ή τον αναμείκτη, καθώς υπάρχει περίπτωση να εκτοξευθεί από τη συσκευή μόλις κοχλάσει.
- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ως δοχεία (για κατάψυξη – μαγείρεμα – αποστείρωση με θερμότητα, μικροκύματα)
- Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι ή τον δίσκο γαλακτωματοποίησης για ανάμειξη βαρέων ζυμών.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για μαγειρική χρήση, εντός του σπιτιού και σε υψόμετρο χαμηλότερο των 2000 m.Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε οικιακές και ανάλογες εφαρμογές (χρήση μη καλυπτόμενη από την εγγύηση) όπως:
  – Ζώνη εργασίας σε κουζίνες καταστημάτων, γραφείων και άλλων περιβαλλόντων εργασίας,
  – Σε αγροκτήματα,
  – Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και λοιπών περιβαλλόντων με χαρακτήρα φιλοξενίας,
  – Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζομένων δωματίων.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τη ρύθμιση της ταχύτητας και τον χρόνο λειτουργίας κάθε εξαρτήματος.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τη συναρμολόγηση και τοποθέτηση των εξαρτημάτων στη συσκευή.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τον αρχικό και τακτικό καθαρισμό των μερών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, καθώς και για τον καθαρισμό και

Αποκλειστικά για τις ευρωπαϊκές αγορές

- Για όλα τα εξαρτήματα εκτός του συρμάτινου χτυπητηριού, τον δίσκο γαλακτωματοποίησης, Μίξερ γαλακτωματοποίησης του στίφτη εσπεριδοειδών και των τριφτών (ανάλογα με το μοντέλο):η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσεων, υπό την προϋπόθεση ότι επωπτεύονται ή έχουν λάβει προηγουμένως οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο ασφαλή και κατανοούν πλήρως τους πιθανούς κινδύνους.
- Το συρμάτινο χτυπητήρι , τον δίσκο γαλακτωματοποίησης, Μίξερ γαλακτωματοποίησης, ο στίφτης εσπεριδοειδών και οι τρίφτες μπορούν να χρησιμοποιούνται από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών, υπό την προϋπόθεση ότι εποπτεύονται ή κατανοούν πλήρως τους κινδύνους που διατρέχουν.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και
- βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικα.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά κάτω των 8 ετών.

Σχετικά με την ηλεκτρική σύνδεση

- Για όλα τα εξαρτήματα εκτός του συρμάτινου χτυπητηριού, του στίφτη εσπεριδοειδών και των τριφτών (ανάλογα με το μοντέλο):Βεβαιωθείτε ότι η τάση παροχής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας εκτεθειμένο σε σημείο προσβάσιμο σε παιδιά, κοντά ή σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.

Υπηρεσίαι εξυπηρέτησης μετά την πώληση

- Οποιαδήποτε άλλη επέμβαση πέραν του συνήθους καθαρισμού και της συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήση, πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο κέντρο (δείτε τη λίστα στο τευχίδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα και αντάλλακτικά που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί βλάβη. Σε αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλέπε κατάλογο στο τευχίδιο για το σέρβις).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Τέλος της ωφέλιμης ζωής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων:

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί ώστε να χρησιμοποιηθεί για πολλά χρόνια. Ωστόσο, την ημέρα που θα αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε σε καμία περίπτωση μαζί με τα οικιακά σας απορρίμματα ή σε χωματερή. Μεταφέρετέ τη στο σημείο συλλογής που διαθέτει η περιοχή σας (ή, αν χρειάζεται, στη μονάδα διαλογής αποβλήτων).

Ας συμμετάσχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Μεταφέρετέ την σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

AR إرشادات للسلامة

- يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية قبل الاستعمال للمرة الأولى، والاحتفاظ بها كمرجع للمستقبل. لن تتحمّل الشركة المُصنّعة أية مسؤولية عن أي استعمال خاطئ، أو لا يتقيّد بإرشادات الاستعمال المرفقة.
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (من فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كافية، أو لا يتمتعون بالخبرة أو المعرفة، ما لم يتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالجهاز.
- لا تستعمل المنتج إذا كان السلك الكهربائي تالفًا. يجب أن يُستبدل السلك الكهربائي بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز خدمة الوكيل المُعتمد لديها، أو بواسطة شخص مؤهل للقيام بهذا العمل تجنّبًا للأخطار.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي دائمًا إذا تُرك دون مراقبة وعند التركيب أو التنظيف.
- يُرجى إيقاف المنتج عن التشغيل وفصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات، أو الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- تذكّر دائمًا، قد تؤدّي نفسك أو أصاب بالجروح إذا استعملت المنتج بطريقة خاطئة.
- استعمل دائمًا عصا التوجيه لتوجيه الطعام نحو الأنبوب. لا تستعمل الأصابع، الشوك، الملاعق، السكاكين أو أي أدوات أخرى عندما يكون الجهاز قيد التشغيل
- لا تدع الشعر الطويل، المناديل، ربطات العنق، ..وغيرها، أن تتدلى فوق المنتج أثناء التشغيل.
- لا تستعمل هذا المنتج لخلط أو مزج المواد التي ليس لها صلة بالطعام.
- عند تفريغ الوعاء، أو عند تركيب أو تفكيك الملحقات، وعند التنظيف، يُرجى التعامل مع سكين القرم، سكين الخلاط، شفرات مقرمة "مينى"، سكين المطحنة، سكين رأس المقرمة وأسطوانات تقطيع الخضار (حسب الموديل) بكل حرص وعناية: فإنها حادة الأنصال جدًا. يجب أن تُرفع سكين المقرمة بواسطة مقبضها فقط تفريغ المحتويات من الوعاء.
- لا يُسمح للأطفال، فلك، تركيب وتنظيف أسطوانات البشر (حسب الموديل)، بالنظر إلى حدّة أنصالها من ناحية جوانبها.
- لا تُحفّل المنتج إذا كان فارغًا من المُكوّنات.
- لا تستعمل وعاء الخلط (حسب الموديل) من دون وجود مكونات الطعام فيه، أو من دون غطائه، أو بالمكونات الصلبة فقط، ولا تسكب فيه السوائل الساخنة (فوق 80 درجة مئوية/176 درجة فهرنهايت).
- لا تُدخل أصابعك أو أي أشياء أخرى بما نوعي بها في إبريق الخلاط عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- تُسكب أولاً المُكوّنات السائلة في إبريق الخلاط، قبل إضافة المكونات الصلبة.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة من المنتج، يُرجى الانتظار إلى أن يتوقف المنتج عن الحركة تمامًا قبل أن تنزع منه الملحقات.
- يجب أن يُستعمل هذا الجهاز فوق سطح مستوٍ، نظيف وجاف.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي دائمًا بمجرد الانتهاء من استعماله (حتى في حال انقطاع التيار الكهربائي) وعند تنظيفه.
- مع ملحق استخراج العصائر (حسب الموديل): لا تستعمل الجهاز إذا كان المُخلل الدوّار أو غطاء الحماية تالفين، أو تظهر عليهما تشققات واضحة.
- يُرجى الحرص في حال سكب المُكوّنات الساخنة في مُحضّر الطعام أو في الخلاط، فمن المحتمل أن تفيض إلى الخارج بخار الماء المُغلي.
- لا تستعمل الملحقات كحاويات (للتثليج – الطهي – التعقيم الساخن المايكروويف).
- لا تستعمل الخلاط أو أسطوانة الاستحلاب لتحضير العجائن الثقيلة.