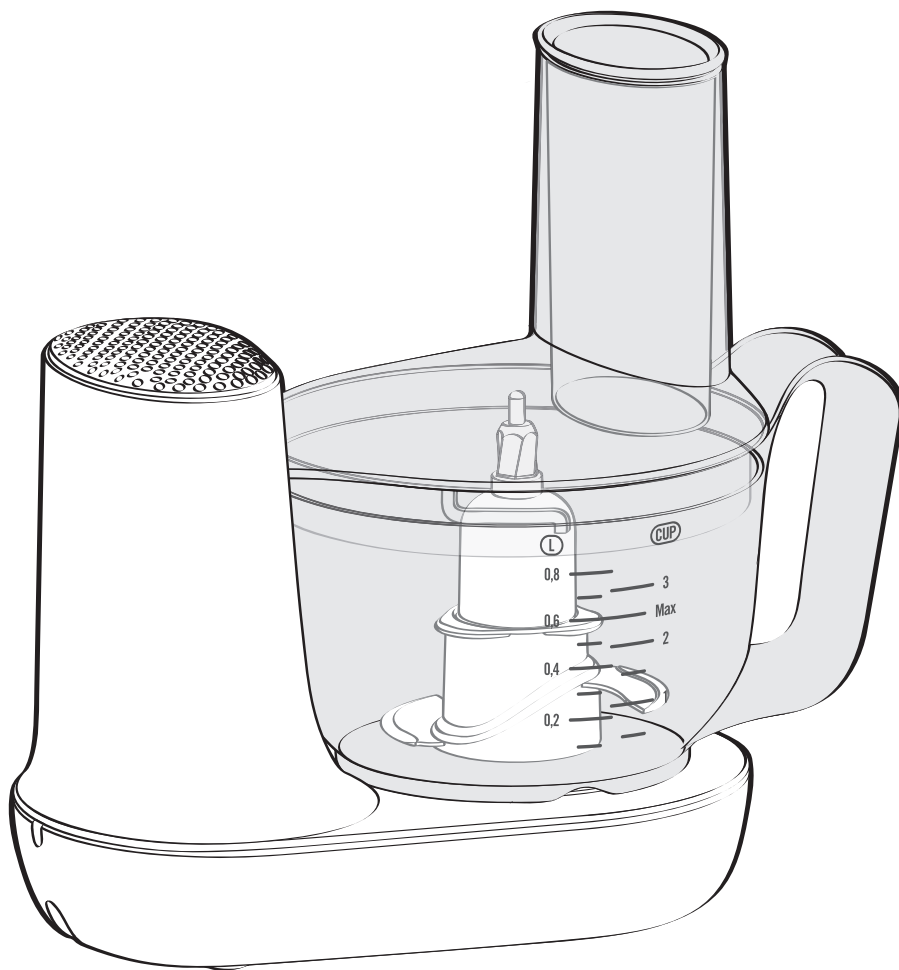
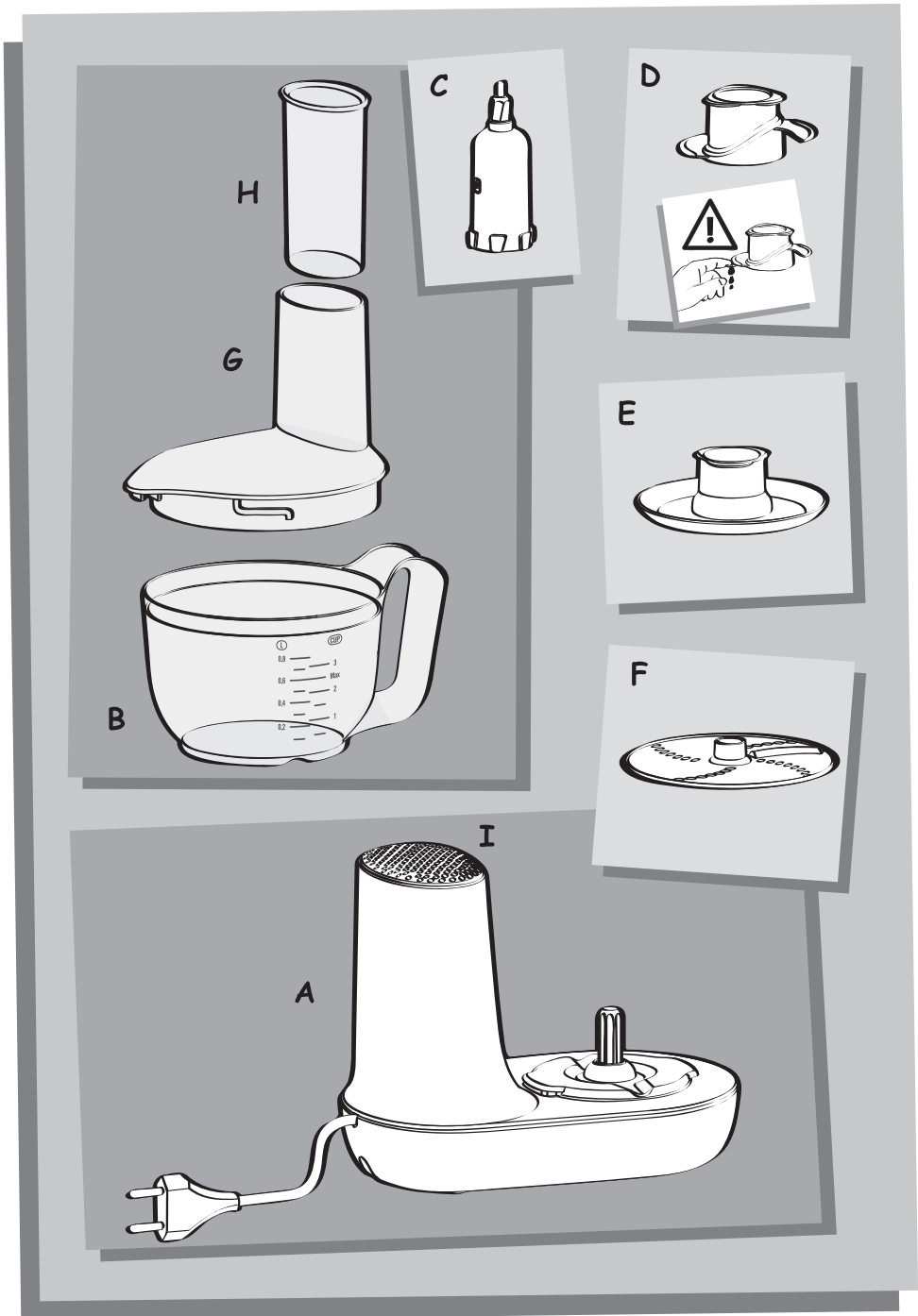
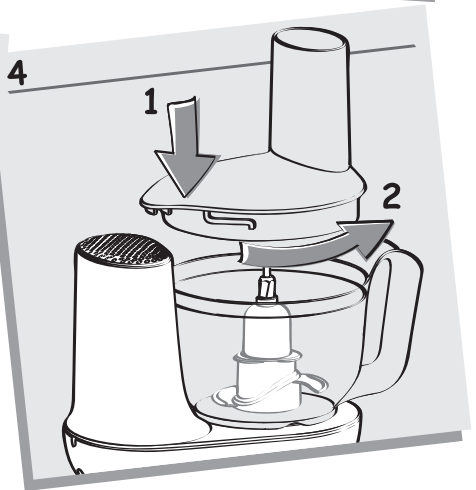
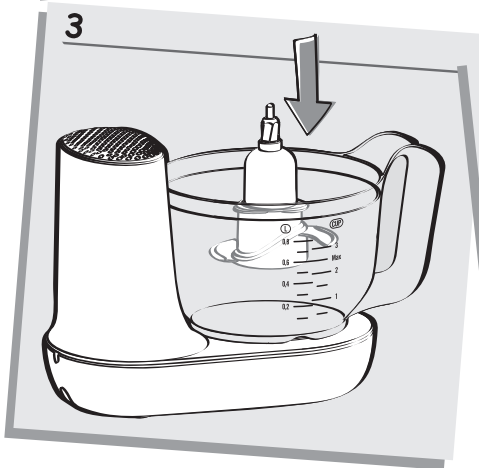
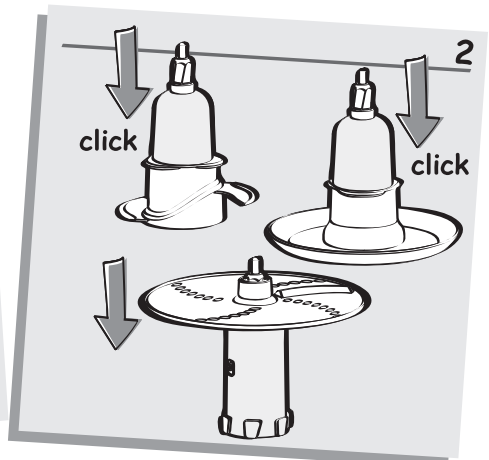
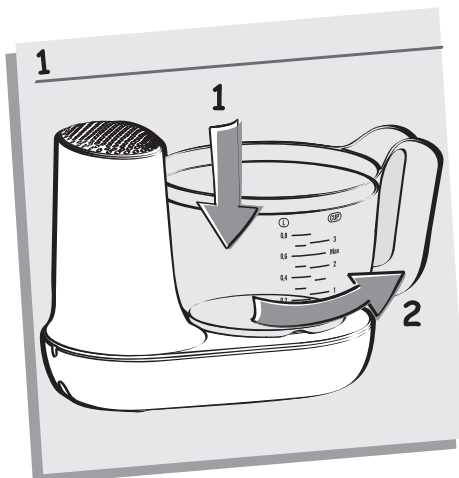


F
GB
D
NL
I
E
P
GR
TR
IR
AR







DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A	Bloc moteur	F	Disque émincé/râpé réversible (selon modèle)
B	Bol	G	Couvercle
C	Entraîneur	H	Poussoir
D	Couteau	I	Bouton marche/arrêt
E	Disque émulsionneur (selon modèle)		

CONSIGNES DE SECURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ainsi qu'avec tous les accessoires rangés dans le bol.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer le couvercle avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - * avant chaque nettoyage ou entretien,
 - * après chaque utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage/démontage ou nettoyage.
- Attendre l'arrêt complet des outils avant d'ouvrir le couvercle.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le bol (**B**), le couvercle (**G**), le poussoir (**H**) et les accessoires (**D, E, F**) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez.

ATTENTION : les lames sont très coupantes, maniez les accessoires tranchants (D et F) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.

UTILISATION

- Mise en place du bol (**B**) : Positionnez le bol (**B**) sur le bloc moteur (**A**) puis tournez le vers la gauche pour bien verrouiller le bol (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à venir en butée (fig. 1).
- Placez l'accessoire correspondant à l'utilisation voulue sur l'entraîneur (**C**). Le disque émulsionneur (**E**) et le couteau (**D**) doivent être correctement positionnés jusqu'au clipsage sur l'entraîneur (fig. 2). Déposez l'ensemble dans le bol (fig. 3).
- Mise en place du couvercle (**G**) : Positionnez le couvercle (**G**) sur le bol (**B**) puis tournez le vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à venir en butée (fig. 4).

ATTENTION :

Votre produit est doté d'une double sécurité : pas de mise en route sans la présence du bol et du couvercle. Si, lors de la mise en place vous n'êtes pas en butée avec le bol ni avec le couvercle, votre produit ne fonctionnera pas.

Votre produit est équipé d'un bouton marche/arrêt (I), pour fonctionner en continue maintenez le appuyer.

Pour les préparations liquides ne pas dépasser le niveau maxi indiqué sur le bol.

CONSEILS D'UTILISATION

Fonction	Quantité Maxi	Temps	Accessoire
Hacher : - Persil - Oignons, échalotes - Ail - Biscottes - Amandes - Jambon blanc - Viande	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 s 10 s 10 s 10 s 15 s 10 s 10 s	D
Pétrir : - Pâte à pain ou pizza - Gâteau chocolat ou Quatre-Quart	250 g farine 3 œufs 120 g farine	10 s 15 s	D
Râper / Emincer : - Légumes - Fromage	200 g 150 g	20 s 30 s	F
Emulsionner : - Mayonnaise - Blancs en neige - Chantilly	1 œuf 4 œufs 20 cl	30 s 45 s 40 s	E
Mixer : - Soupe	0,6 l	15 s	D

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (viande, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez

2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

RECETTES

CREME CHANTILLY

Dans le bol (B) muni du disque émulsionneur (E), versez : 20 cl de crème liquide UHT (30 % matière grasse au minimum), 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace, et 1 sachet de sucre vanillé. Mettez en marche continue 30 secondes environ.

Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes :

- Utilisez de la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.
- Ne mixez pas plus de 40 secondes car vous obtiendrez du beurre.

MAYONNAISE

Dans le bol (B) muni du disque émulsionneur (E), mettez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 2 cuillères à soupe d'huile, sel et poivre. Faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes, puis rajoutez 20 cl d'huile en filet fin par la cheminée du couvercle afin d'obtenir une mayonnaise bien ferme.

Idée recette : Incorporez des fines herbes que vous aurez préalablement hachées (5 g d'estragon, 5 g de persil, 5 g de cerfeuil, 5 g d'épinard) à la mayonnaise obtenue. Donnez quelques impulsions et mixez pendant 5 secondes pour obtenir une sauce émeraude onctueuse.

PÂTE À PAIN

Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, versez 250 g de farine, 15 cl d'eau tiède, 1 pincée de sel fin, et ½ sachet de levure chimique. Faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes. Retirez la boule de pâte du bol. Laissez reposer pendant 1 heure et faites cuire à 200° C pendant 45 minutes environ.

PÂTE À PIZZA

Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, versez 150 g de farine, ½ sachet de levure chimique, une pincée de sel, 9 cl d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes. Retirez la boule de pâte du bol et laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1 heure). Étalez la pâte et garnir à votre goût.

SAUCE BOLOGNAISE

Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, mettez 1 oignon, 1 carotte découpée en tronçons, 1 gousse d'ail et 1 branche de céleri. Hachez le tout par impulsions. Faites-les revenir avec un peu de matière grasse et laissez mijoter pendant 10 minutes. Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, mettez 200 g de viande prédécoupée en morceaux et du persil. Hachez-les pendant 10 secondes. Ajoutez la viande hachée aux légumes et faites revenir pendant 10 minutes à feu moyen. Remuez en cours de cuisson. Ajoutez 300 g de coulis de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 15 minutes.

CAROTTES RÂPÉES SAVEUR CUMIN-ORANGE

Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, mettez 2 gousses d'ail, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin, 15 g de cumin et ½ orange pressée. Faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes, et retirez ensuite le couteau **(D)**. Lavez et épluchez 4 carottes et râpez-les à l'aide du disque émincé/râpé **(F)** directement dans le bol contenant l'assaisonnement. Mélangez le tout et servez frais.

QUATRE-QUART

Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, mettez 2 œufs, 120 g de sucre, 1 pincée de sel, 120 g de beurre fondu et 2 cuillères à soupe de rhum. Faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes. Ajoutez 120 g de farine et ½ sachet de levure chimique. Faites fonctionner l'appareil pendant 15 secondes. Faites cuire à 180° C pendant 30 à 40 minutes.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Dans une casserole, faites fondre 120 g de chocolat pâtisseries et 120 g de beurre. Dans le bol **(B)** muni du couteau **(D)**, mettez 120 g de sucre et 3 œufs. Mixez pendant 10 secondes afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le chocolat fondu, 40 g de farine, un sachet de levure chimique et 5 cl de lait. Faites fonctionner l'appareil pendant 15 secondes. Faites cuire à 160°C pendant 30 à 40 minutes.

NETTOYAGE

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).**
- Ne pas immerger le bloc moteur **(A)**, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur **(A)** avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- **Manipulez le couteau (D) avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- **Ne laissez pas le couteau (D) tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol **(B)** après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques

gouttes de produit vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec le couteau **(D)** puis rincez sous robinet.

- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol **(B)**, le couvercle **(G)** et les accessoires **(D, E et F)** peuvent passer au lave vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

RANGEMENT

Tous les accessoires (selon modèle) : couteau **(D)**, disque émulsionneur **(E)**, disque émincé/râpé **(F)** peuvent se ranger à l'intérieur du bol (fig. 5).

RECYCLAGE



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.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A	Motor unit	F	Reversible grating / slicing disc (depending on model)
B	Bowl	G	Lid
C	Spindle	H	Food pusher
D	Metal blade	I	ON/OFF button
E	Emulsifying disc (depending on model)		

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Before using your appliance for the first time, please read these instructions carefully: the manufacturer cannot be held responsible for any incorrect use or failure to follow the instructions.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, 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 operate the appliance when empty or when the accessories are stored inside the bowl.**
- This appliance complies with the technical rules and standards in force.
- It is designed to operate solely with A.C. voltage. Before first use, check that the voltage on the rating plate of the appliance matches that of your electrical installation.
- Do not place or use this appliance on a hot hob or close to a flame (gas cooker).
- The appliance should only be used on a flat, stable, heat-resistant work top away from splashes of water. Do not turn it upside down.
- Do not remove the lid before the metal blade has completely stopped.
- The appliance must be unplugged:
 - * if a problem occurs during operation,
 - * each time before cleaning or maintenance,
 - * each time after use.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Only use an extension lead if you have checked that it is in perfect condition.
- A household appliance must not be used if:
 - it has been dropped,
 - the metal blade is damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance from the mains if it is left unattended and before fitting / removing accessories or cleaning it.
- Wait until the tools have completely stopped before opening the lid.
- If the power cord is damaged, it must be changed by the manufacturer, the After-sales service or a similarly qualified person to avoid any danger.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the bowl (**B**), the lid (**G**), the food pusher (**H**) and the accessories (**D, E, F**) in warm water and washing-up liquid. Rinse and dry.

WARNING: the blades are very sharp, handle the cutting accessories (D and F) with care, when using or cleaning your appliance.

USE

- **Fitting the bowl (B):** Position the bowl (**B**) on the motor unit (**A**) then turn it fully to the left (anticlockwise) to lock the bowl into place (fig. 1)
- Fit the accessory for the required use onto the spindle (**C**). The emulsifying disc (**E**) and the metal blade (**D**) must be fitted correctly so that they are clipped onto the spindle (fig. 2). Place this assembly inside the bowl (fig. 3).
- **Fitting the lid (G):** Place the lid (**G**) on the bowl (**B**) then turn it fully to the left (anticlockwise) up to the stop (fig. 4).

WARNING:
Your appliance is fitted with a double safety device: it cannot be started if the bowl or lid are not fitted. If the bowl or lid are not turned fully so that they lock into place, the appliance will not operate.
Your appliance has an ON/OFF (I) button, for continuous operation, keep it pressed in.
For liquid preparations, do not fill above the maximum level marked on the bowl.

MAXIMUM QUANTITIES, PROCESSING TIME AND ACCESSORY USAGE

Function	Max. quantity	Processing time (in secs)	Accessory
Chopping <ul style="list-style-type: none"> • Parsley • Onions, shallots • Garlic • Biscuits (crushing) • Almonds • Cooked ham • Raw meat 	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 s 10 s 10 s 10 s 15 s 10 s 10 s	D
Kneading <ul style="list-style-type: none"> • Bread or pizza dough • Chocolate cake or sponge cake 	250 g flour 3 eggs with 120 g flour	10 s 15 s	D
Grating / slicing <ul style="list-style-type: none"> • Vegetables • Cheese 	200 g 150 g	20 s 30 s	F
Emulsifying <ul style="list-style-type: none"> • Mayonnaise • Egg whites • Whipped cream 	1 egg 4 eggs 200 ml	30 s 45 s 40 s	E
Blending : <ul style="list-style-type: none"> • Soup 	0,6 l	15 s	D

Recommendations to obtain good results:

Use pulse operation for greater control when chopping, grating and slicing. If pieces of food remain stuck to the sides of the bowl (meat, onions...), push the ingredients back down into

the bowl with a spatula and operate the appliance with 2 or 3 extra pulses.

The graduations of the bowl take account of a volume calculated with the metal blade fitted, and are only provided as a guide.

RECIPES

CHANTILLY CREAM

Pour into the bowl **(B)** fitted with the emulsifying disc **(E)**: 200 ml UHT whipping cream (at least 35% fat), 20 g icing sugar, and 1 sachet of vanilla sugar (optional). Operate the appliance continuously for about 30 seconds.

Recommendations for making excellent, firm chantilly cream:

- Use cold, UHT cream (fresh cream tends over whip easily) straight from the refrigerator.
- Do not mix for more than 40 seconds otherwise you will obtain butter.

MAYONNAISE

In the bowl **(B)** fitted with the emulsifying disc **(E)**, place one egg yolk, 1 tablespoon of Dijon mustard, 2 tablespoons white wine vinegar, 2 tablespoons olive or sunflower oil, and salt and pepper. Operate the appliance for 10 seconds, then without stopping the appliance, slowly add 200 ml olive or sunflower oil in a trickle via the opening in the lid to obtain a firm mayonnaise.

Recipe tip: All the ingredients should be at room temperature and not too cold. Add chopped

fresh herbs to the mayonnaise (5 g tarragon, 5 g parsley, 5 g chervil, 5 g spinach). Pulse for a few times and then mix for 5 seconds to obtain a creamy, emerald colour sauce.

BREAD DOUGH

Fit the metal blade **(D)** in the bowl **(B)**. Add 250g white bread flour, 1 level teaspoon dried yeast, ½ teaspoon salt and 150 ml warm water. Operate the appliance for 10 seconds. Remove the ball of dough from the bowl. Leave to rise in a warm place for 1 hour and cook in a preheated oven at 200°C for about 45 minutes.

PIZZA DOUGH

Fit the metal blade **(D)** in the bowl **(B)**. Add 150g white bread flour, ½ level teaspoon dried yeast, 1 pinch of fine salt, 90 ml of warm water and 2 tablespoons olive oil. Then operate the appliance for 10 seconds.

Remove the ball of dough from the bowl and leave to rise in a warm place for about 1 hour or until doubled in volume. Roll out the dough and top with pizza sauce and toppings of your choice.

BOLOGNAISE SAUCE

Fit the metal blade **(D)** in the bowl **(B)**. Add 1 onion (quartered), 1 sliced carrot, 1 clove of garlic and 1 sliced stick of celery. Chop using pulse. Fry in a little oil and leave to simmer for 10 minutes.

Fit the metal blade **(D)** into the bowl **(B)**. Add 200 g of lean beef steak cut into cubes and some parsley. Chop for 10 seconds. Add the chopped meat to the vegetables and fry gently for 10 minutes on a medium heat. Stir during cooking. Add 300 g of puréed tomatoes. Season with salt and black pepper. Leave to simmer for 15 minutes.

CUMIN AND ORANGE FLAVOURED GRATED CARROTS

Fit the metal blade **(D)** in the bowl **(B)**. Add 2 cloves of garlic, 6 tablespoons olive oil, 3 tablespoons wine vinegar, 15 g cumin seeds and juice of ½ orange. Operate the appliance for 10 seconds, and then remove the metal blade **(D)**. Wash and peel 4 carrots and grate

them with the grating – slicing disc **(F)**, using pulse, directly into the bowl containing the seasoning. Mix together and serve chilled.

POUND CAKE

Fit the metal blade **(D)** in the bowl **(B)**. Add 2 eggs, 120 g caster sugar, 1 pinch of salt, 120 g softened butter and 2 tablespoons rum. Operate the appliance for 10 seconds. Add 120 g plain flour and 2½ level teaspoons baking powder. Operate the appliance for 15 seconds. Bake in a preheated oven at 180°C for 30 to 40 minutes.

CHOCOLATE CAKE

In a saucepan, melt 120 g plain chocolate and 120 g unsalted butter. Pour into the bowl **(B)** fitted with the metal blade **(D)**, add 120 g caster sugar and 3 eggs. Mix for 10 seconds to obtain a frothy mixture. Add the melted chocolate, 40 g plain flour, 2½ level teaspoons baking powder and 50 ml milk. Operate the appliance for 15 seconds. Bake in a preheated oven at 160°C for 30 to 40 minutes.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(A)**.
- Do not immerse the motor unit **(A)**, and do not place it under running water. Clean the motor unit **(A)** with a damp cloth. Dry it carefully.
- Handle the metal blade **(D)** with care as the blades are very sharp.
- Do not soak the metal blade **(D)** with crockery in the sink to prevent a cutting accident.
- To make the bowl **(B)** easier to clean after use,

pour 1 glass of water and a few drops of washing-up liquid into the bowl and operate the appliance for 5 to 10 seconds with the metal blade **(D)**, remove the bowl and rinse under the tap.

- If the plastic parts are discoloured by ingredients such as carrots, rub them with a cloth soaked in cooking oil straight after using; then clean as usual.
- the bowl **(B)**, the lid **(G)** and the accessories **(D, E and F)** may be cleaned in the dishwasher in the upper tray, using the "ECO" or "SLIGHTLY DIRTY" programme.

STORAGE

All of the accessories (depending on the model): metal blade **(D)**, emulsifying disc **(E)**, grating / slicing disc **(F)** may be stored inside the bowl (fig. 5).

RECYCLING



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that may be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

or consult our website – www.moulinex.co.uk

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A	Motorblock	F	Beidseitig einsetzbare Scheibe zum Schneiden und Raspeln (je nach Modell)
B	Schüssel	G	Deckel
C	Spindel	H	Stopfer
D	Messer	I	An/Aus Knopf
E	Emulgierscheibe (je nach Modell)		

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegengesetzt der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Geräts vertraut gemacht wurden.**
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Das Gerät darf nicht leer oder mit in der Schüssel untergebrachten Zubehöerteilen in Betrieb genommen werden.**
- Dieses Gerät entspricht den gültigen technischen Regeln und Normen.
- Es ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom angelegt. Vor der ersten Inbetriebnahme ist es ratsam, sich zu vergewissern, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung entspricht.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Platten oder in die Nähe einer offenen Flamme (Gasherd) gestellt oder an diesen Orten betrieben werden.
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen Arbeitsfläche benutzt und muss vor Wasserspritzern geschützt werden. Drehen Sie das Gerät nicht um.
- Nehmen Sie den Deckel nie vor dem völligen Stillstand des Messers ab.
- Das Gerät muss ausgesteckt werden:
 - * wenn während des Betriebs zu Funktionsstörungen auftreten,
 - * vor allen Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen,
 - * nach jeder Benutzung.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Streckdose.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreien Zustand.
- Elektrogeräte dürfen nicht benutzt werden:
 - wenn sie auf den Boden gefallen sind,
 - wenn das Messer beschädigt oder nicht vollständig ist.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten .
- Lassen Sie keine lange Haare, Schals, ... während des Betriebs über dem Gerät hängen.
- Verwenden Sie immer den Stopfer (**H**) , um die Nahrungsmittel in den Schacht einzuführen. Verwenden Sie niemals die Finger, eine Gabel, ein Messer, einen Rührlöffel oder andere Utensilien.
- Nie in rotierende Teile greifen.
- Die in der Rezepttabelle angegebenen Höchstmengen und Betriebszeiten nicht überschreiten .
- Zu ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, die für ihr Gerät geeignet sind.
- Das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen ; niemals Kinder das Gerät verwenden lassen.
- Die Schüssel nicht als Behälter zum Einfrieren, Kochen, Sterilisieren oder in der Mikrowelle verwenden.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, wenn es unüberwacht bleibt sowie vor Montage/Demontage und Reinigung.
- Machen Sie den Deckel erst auf, wenn die Zubehöerteile völlig stillstehen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es, um jede Gefahr zu vermeiden, nur vom einen autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf keinesfalls zu gewerblichen Zwecken eingesetzt werden, für die weder die Garantie gilt noch Haftung übernommen wird.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie die Schüssel (**B**), den Deckel (**G**), den Stopfer (**H**) und das Zubehör (**D, E, F**) mit Seifenwasser. Sorgfältig abspülen und trocknen.

Achtung: Die Schneiden sind sehr scharf. Gehen Sie deshalb beim Betrieb und bei der Reinigung des Geräts sehr vorsichtig mit den scharfen Zubehöerteilen (**D** und **F**) um.

GEBRAUCH

- Einsetzen der Schüssel (**B**): Stellen Sie die Schüssel (**B**) auf den Motorblock (**A**) und drehen Sie sie, um sie gut festzustellen (entgegen dem Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag nach links (Abb. 1).
- Setzen Sie das gewünschte Zubehöerteil auf die Spindel (**C**). Die Emulgierscheibe (**E**) und das Messer (**D**) müssen richtig aufgesetzt werden und auf der Spindel einrasten (Abb. 2). Setzen Sie die Einheit in die Schüssel (Abb. 3).
- Einsetzen des Deckels (**G**): Setzen Sie den Deckel (**G**) auf die Schüssel (**B**) und drehen Sie sie, um sie gut festzustellen (entgegen dem Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag nach links (Abb. 4).

VORSICHT:
Ihr Gerät ist mit einer Zweifachsicherung ausgestattet: wenn die Schüssel und der Deckel nicht eingesetzt sind, geht es nicht in Betrieb. Wenn die Schüssel und der Deckel nicht bis zum Anschlag gedreht wurden, geht das Gerät nicht in Betrieb.
Ihr Gerät ist mit einem An/Aus Knopf (**I**) ausgestattet, zum Dauerbetrieb muss dieser kontinuierlich gedrückt werden.

Bei der Herstellung von flüssigen Zubereitungen darf die auf der Schüssel angegebene Höchstfüllmenge nicht überschritten werden.

TIPPS ZUR ANWENDUNG

Funktion	Höchstmenge	Zeitdauer	Zubehöerteil
Hacken : - Petersilie - Zwiebeln, Schalotten - Knoblauch - Biskotten - Mandeln - Kochschinken - Fleisch	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 Sek. 10 Sek. 10 Sek. 10 Sek. 15 Sek. 10 Sek. 10 Sek.	D
Kneten - Brot- und Pizzateig - Schokoladenkuchen und Eierschwerkuchen	250 g Mehl 3 Eier 120 g Mehl	10 Sek. 15 Sek.	D
Raspeln / fein schneiden - Gemüse - Käse	200 g 150 g	20 Sek. 30 Sek.	F
Emulgieren - Mayonnaise - Eischnee - Schlagsahne	1 Ei 4 Eier 20 cl	30 Sek. 45 Sek. 40 Sek.	E
Mixen : - Suppe	0,6 l	15 Sek.	D

Tipps zum Gelingen:

Betreiben Sie das Gerät im Impulsbetrieb. Wenn die Lebensmittel (Fleisch, Zwiebeln...) an den Wänden der Schüssel haften bleiben, können Sie mit Hilfe des Spatels abgeschabt werden. Geben Sie sie zurück in die Schüssel und setzen Sie das

Gerät noch 2 oder 3 Mal im Impulsbetrieb-Modus in Gang.

Die Einteilungen der Schüssel berücksichtigen das Volumen des eingesetzten Messers und stellen nur einen Anhaltspunkt dar.

REZEPTE

SCHLAGSAHNE

Setzen Sie die Emulgierscheibe **(E)** in die Schüssel **(B)** ein und befüllen Sie diese mit: 20 cl flüssiger UHT-Sahne (mindestens 30 % Fett), 20 g Kristallzucker oder 20 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker. Lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden lang im Dauerbetriebs-Modus laufen.

Tipps für ausgezeichnete, schön feste

Schlagsahne:

- Benutzen Sie kalte flüssige Sahne, die frisch aus dem Kühlschrank kommt.
- Mixen Sie sie nie länger als 40 Sekunden, da sie sonst zu Butter wird.

MAYONNAISE

Setzen Sie die Emulgierscheibe **(E)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel Öl sowie Salz und Pfeffer in die Schüssel. Lassen Sie das Gerät 10 Sekunden lang laufen und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen im Deckel langsam 20 cl Öl dazu, bis eine feste Mayonnaise entsteht.

Rezeptidee: Heben Sie zuvor gehackte Kräuter (5 g Estragon, 5 g Petersilie, 5 g Kerbel, 5 g Spinat) unter die fertige Mayonnaise. Drücken Sie ein paar Mal auf Impulsbetrieb und mixen Sie die Mayonnaise 5 Sekunden lang – fertig ist eine sämige, smaragdgrüne Sauce.

BROTTEIG

Setzen Sie das Messer **(D)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 250 g Mehl, 15 cl lauwarmes Wasser, 1 Prise feines Salz und 1/2 Päckchen Backpulver in die Schüssel. Lassen Sie das Gerät 10 Sekunden lang laufen. Nehmen Sie die Teigkugel aus der Schüssel heraus. Lassen Sie den Teig eine Stunde lang ruhen und backen Sie ihn anschließend etwa 45 Minuten lang bei 200° C.

PIZZATEIG

Setzen Sie das Messer **(D)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 150 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 9 cl lauwarmes Wasser und 2 Esslöffel Olivenöl hinein. Lassen Sie das Gerät 10 Sekunden lang laufen.

Nehmen Sie die Teigkugel aus der Schüssel heraus und lassen Sie sie ruhen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat (1 Stunde). Walzen Sie den Teig aus und belegen Sie ihn nach Geschmack.

SAUCE BOLOGNAISE

Setzen Sie das Messer **(D)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 1 Zwiebel, 1 in Scheiben geschnittene Karotte, 1 Knoblauchzehe und 1 Stange Sellerie hinein. Hacken Sie den Inhalt der Schüssel im Impulsbetrieb klein. Braten Sie das Ganze mit ein wenig Fett an und lassen Sie es 10 Minuten lang köcheln.

Setzen Sie das Messer in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 200 g grob gewürfelles Fleisch und Petersilie hinein. Hacken Sie das Ganze 10 Sekunden lang. Geben Sie das gehackte Fleisch mit dem Gemüse dazu und braten Sie das Ganze 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze an. Rühren Sie während des Anbratens öfter um. Geben Sie 300 g Tomatenmark dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten lang köcheln lassen.

GERASPTELTE KAROTTEN MIT KÜMMELO-RANGENGESCHMACK

Setzen Sie das Messer **(D)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 2 Knoblauchzehen, 6 Esslöffel Olivenöl, 3 Esslöffel Weinessig, 15 g Kümmel und 1/2 ausgepresste Orange hinein. Lassen Sie das Gerät 10 Sekunden lang laufen und nehmen Sie anschließend das Messer **(D)** heraus. Waschen und schälen Sie 4 Karotten und raspeln Sie sie mit der Scheibe zum Schneiden und Raspeln **(F)** direkt in die Schüssel mit den Gewürzen. Mischen Sie das Ganze gut durch und servieren Sie das Gericht gekühlt.

EISCHWERKUCHEN

Setzen Sie das Messer **(D)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 2 Eier, 120 g Zucker, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 120 g geschmolzene Butter und 2 Esslöffel Rum hinein. Lassen Sie das Gerät 10 Sekunden lang laufen. Geben Sie 120 g Mehl und 1/2 Päckchen Backpulver dazu. Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden lang laufen. Backen Sie den Kuchen 30 bis 40 Minuten bei 180° C.

SCHOKOLADENKUCHEN

Bringen Sie in einem Topf 120 g Kochschokolade und 120 g Butter zum Schmelzen. Setzen Sie das Messer **(D)** in die Schüssel **(B)** ein und geben Sie 120 g Zucker und 3 Eier hinein. Mixen Sie 10 Sekunden lang, bis die Mischung schaumig wird. Geben Sie die geschmolzene Schokolade, 40 g Mehl, ein Päckchen Backpulver und 5 cl Milch dazu. Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden lang laufen. Backen Sie den Kuchen 30 bis 40 Minuten bei 160° C.

REINIGUNG

- Das Gerät muss vor der Reinigung des Motorblocks **(A)** unbedingt ausgesteckt werden.
- Der Motorblock **(A)** darf nicht ins Wasser getaucht und nicht unter fließendes Wasser gehalten werden. Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer **(D)** um, da die Schneiden ausgesprochen scharf sind.
- Lassen Sie das Messer **(D)** nicht zusammen mit dem Geschirr im Spülbecken einweichen.
- Um die Reinigung der Schüssel **(B)** nach dem Gebrauch zu erleichtern: Geben Sie ein Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in die Schüssel und nehmen Sie das Gerät 5 bis 10 Sekunden mit eingesetztem Messer **(D)** in Betrieb. Anschließend unter fließendem Wasser abspülen.
- Sollten die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten verfärbt sein, so müssen diese mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch abgerieben werden; reinigen Sie sie danach wie üblich.
- Die Schüssel **(B)**, der Deckel **(G)** und die Zubehörteile **(D, E und F)** sind spülmaschinenfest. Legen Sie sie in den oberen Korb und stellen Sie das Programm „ECO“ oder „NICHT SEHR SCHMUTZIG“ ein.

AUFBEWAHRUNG

Alle Zubehörteile (je nach Modell): Messer **(D)**, Emulgierscheibe **(E)** und Scheibe zum Schneiden und Raspeln **(F)** können im Inneren der Schüssel aufbewahrt werden (Abb. 5).

RECYCLING



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A	Motorblok	F	Omkeerbare schijf fijnsnijden/raspen (afhankelijk van het model)
B	Mengkom	G	Deksel
C	Aandrijfas	H	Aandruk-/vulstop
D	Mes	I	Aan/uit-knop
E	Emulgeerschijf (afhankelijk van het model)		

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat niet leeg of met de accessoires in de mengkom laten functioneren.
- Dit apparaat voldoet aan de geldende technische voorschriften en normen.
- Het is ontworpen om uitsluitend met wisselstroom te functioneren. Wij verzoeken u om, voordat u het apparaat gaat gebruiken, te controleren of de netspanning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje van het apparaat aangegeven staat.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een warme plaat of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stevige ondergrond, ver van waterspatten. Keer het niet om.
- Nooit het deksel verwijderen voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- De stekker moet uit het stopcontact gehaald worden:
 - * indien er een storing bij de werking optreedt,
 - * voor het uitvoeren van reinigings- of onderhoudswerkzaamheden,
 - * na ieder gebruik.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik slechts een verlengsnoer wanneer u gecontroleerd heeft of dit in goede staat verkeert.
- Een huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden:
 - indien het apparaat op de grond gevallen is,
 - indien het mes beschadigd of niet compleet is.
- Altijd de stekker uit het stopcontact halen wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en vóór montage/demontage of reiniging.
- Wacht tot de onderdelen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u het deksel opent.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.
- Het product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag in geen geval bedrijfsmatig gebruikt worden, in dat geval is onze garantie niet van toepassing en kan onze aansprakelijkheid niet in het geding zijn.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was de mengkom (**B**), het deksel (**G**), de aandruk-/vulstop (**H**) en de accessoires (**D**, **E**, **F**) af met water en afwasmiddel. Vervolgens afspoelen en afdrogen.

LET OP: de mesbladen zijn vlijmscherp, wees voorzichtig met de scherpe accessoires (D en F) tijdens het gebruik of het reinigen van uw apparaat.

GEBRUIK

- Plaatsen van de mengkom (**B**): Plaats de mengkom (**B**) op het motorblok (**A**) en draai hem naar links om hem te vergrendelen (tegen de klok in) tot hij niet meer verder kan (fig. 1).
- Plaats het benodigde accessoire op de aandrijfas (**C**). De emulgeerschijf (**E**) en het mes (**D**) moeten goed op de aandrijfas vastgeklikt worden (fig. 2). Doe alles in de mengkom (fig. 3).
- Het plaatsen van het deksel (**G**): Plaats het deksel (**G**) op de mengkom (**B**) en draai dit naar links (tegen de klok in) tot het niet verder kan (fig. 4).

LET OP:

Dit apparaat heeft een dubbele beveiliging: het kan niet inschakelen zolang de mengkom en het deksel niet op hun plaats zitten. Indien u bij het plaatsen de mengkom en het deksel niet volledig vastdraait, zal het product niet functioneren.

Het apparaat heeft een aan/uit-knop (I), voor continu functioneren houdt u deze ingedrukt.

Voor vloeibare bereidingen moet u het op de mengkom aangegeven maximum niveau niet overschrijden.

GEBRUIKSADVIEZEN

Funcie	Maximale hoeveelheid	Tijd	Accessoire
Hakken : - Peterselie - Ui, sjalotjes - Knoflook - Beschuit - Amandelen - Gekookte ham - Vlees	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 sec 10 sec 10 sec 10 sec 15 sec 10 sec 10 sec	D
Kneden : - Brood- of pizzadeeg - Chocoladegebak of Evenveeltje	250 g meel 3 eieren 120 g meel	10 sec 15 sec	D
Raspen / Fijnsnijden : - Groenten - Kaas	200 g 150 g	20 sec 30 sec	F
Emulgeren : - Mayonaise - Opgeklopt eiwit - Slagroom	1 ei 4 eieren 20 cl	30 sec 45 sec 40 sec	E
Mixen : - Soep	0,6 l	15 sec	D

Adviezen voor een goed resultaat:

Werk met impulsen. Maak stukjes voedsel die aan de wand van de mengkom blijven plakken (vlees, uien...) los met een spatel, verdeel ze in de mengkom en voer 2 of 3 extra impulsen uit.

De maatverdeling van de mengkom houdt rekening met een volume met het mes in de mengkom geplaatst, maar deze is slechts een indicatie.

RECEPTEN

SLAGROOM

Schenk in de mengkom (B) met de emulgeerschijf (E): 20 cl vloeibare room UHT (minstens 30% vet), 20 g fijne basterdsuiker of 20 g poedersuiker en 1 zakje vanillesuiker. Schakel het apparaat ca. 30 seconden in continue werking in.

Adviezen voor een goed geslaagde, stevige slagroom:

- Gebruik koude vloeibare room uit de koelkast.
- Mix niet langer dan 40 seconden, om te voorkomen dat de slagroom boter wordt.

MAYONAISE

Doe in de mengkom (B) met de emulgeerschijf (E) 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 2 eetlepels azijn, zout en peper. Laat het apparaat 10 seconden werken en voeg vervolgens 20 cl olie in een dun straaltje via de vulschacht van het deksel toe, voor een stevige mayonaise.

Receptidee:

Voeg van tevoren fijngehakte tuinkruiden (5 g dragon, 5 g peterselie, 5 g kervel, 5 g spinazie) aan de verkregen mayonaise toe. Geef enkele impulsen en mix 5 seconden voor een romige, smaragdgroene saus.

BROODDEEG

Doe in de mengkom **(B)** met het mes **(D)** 250 g meel, 15 cl lauw water, 1 snuffje fijn zout en een ½ zakje bakpoeder. Laat het apparaat 10 seconden werken. Neem de deegbal uit de mengkom. Laat deze 1 uur rusten en bak het deeg op 200° C in ca. 45 minuten gaar.

PIZZADEEG

Doe in de mengkom **(B)** met het mes **(D)** 150 g meel, een ½ zakje bakpoeder, een snuffje zout, 9 cl lauw water en 2 eetlepels olijfolie, laat het apparaat 10 seconden werken.

Neem de deegbal uit de mengkom en laat het deeg rijzen totdat het volume verdubbeld is (1 uur). Rol het deeg uit en beleg het naar keuze.

BOLOGNAISESAUS

Doe in de mengkom **(B)** met het mes **(D)** 1 ui, 1 in plakjes gesneden wortel, 1 knoflookteentje en 1 takje selderij. Hak alles fijn door middel van impulsen. Bak de groenten in een beetje vet en laat ze 10 minuten stoven.

Doe in de mengkom **(B)** met het mes 200 g in stukjes gesneden vlees en de peterselie. Hak dit in 10 seconden fijn. Voeg het gehakt aan de groenten toe en laat alles 10 minuten op middelhoog vuur bakken. Tijdens het bakken af en toe omroeren. Voeg 300 g tomatensaus toe. Op smaak brengen met zout en peper. Nog 15 minuten laten stoven.

GERASPTE WORTELS MET KOMIJN EN SINAASAPPEL

Doe in de mengkom **(B)** met de emulgeerschijf **(D)** 2 knoflookteentjes, 6 eetlepels olijfolie, 3 eetlepels wijnazijn, 15 g komijn en een ½ uitgeperste sinaasappel. Laat het apparaat 10 seconden werken en verwijder daarna het mes **(D)**. Was 4 wortels, schil deze en rasp ze met de schijf fijnsnijden/raspen **(F)** in de mengkom met daarin de slasaus. Meng en koel serveren.

EVENVEELTJE

Doe in de mengkom **(B)** met het mes **(D)** 2 eieren, 120 g suiker, 1 snuffje zout, 120 g gesmolten boter en 2 eetlepels rum. Laat het apparaat 10 seconden werken. Voeg 120 g meel en een ½ zakje bakpoeder toe. Laat het apparaat 15 seconden werken. Bak de evenveeltjes op 180° C in 30-40 minuten gaar.

CHOCOLADEGEBAK

Laat in een steelpannetje 120 g keukenchocolade en 120 g boter smelten. Doe in de mengkom **(B)** met het mes **(D)** 120 g suiker en 3 eieren. Mix 10 seconden tot u een romige massa verkregen heeft. Voeg de gesmolten chocolade, 40 g meel, een zakje bakpoeder en 5 cl melk toe. Laat het apparaat 15 seconden werken. Bak het gebak op 160° C in 30-40 minuten gaar.

REINIGING

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok **(A)** gaat reinigen.
- Dompel het motorblok **(A)** niet onder water en houd het niet onder de kraan. Reinig het motorblok **(A)** met een vochtige doek. Goed afdrogen.
- Neem het mes **(D)** voorzichtig vast, want de bladen zijn vlijmscherp.
- Laat het mes **(D)** niet weken maar reinig het direct.
- Doe, om de mengkom **(B)** na gebruik eenvoudiger te reinigen, 1 glas water met

- enkele druppels afwasmiddel in de kom en laat het apparaat 5 tot 10 seconden inwerken, voordat u het geheel onder de kraan omspoelt.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De mengkom **(B)**, het deksel **(G)** en de accessoires **(D, E en F)** kunnen in de vaatwasser in de bovenste korf, met het programma « ECO » of « WEINIG VUIL ».

OPBERGEN

Alle accessoires (afhankelijk van het model): mes **(D)**, emulgeerschijf **(E)**, schijf fijnsnijden/raspen **(F)** kunnen in de mengkom opgeborgen worden (fig. 5).

RECYCLING



Wees zuinig op het milieu!

- Uw apparaat bevat veel materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.
- Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO

A	Blocco motore	F	Disco reversibile affettatore/grattugia (secondo il modello)
B	Recipiente	G	Coperchio
C	Cilindro guida	H	Pressatore
D	Lama	I	Pulsante di avvio/arresto
E	Disco emulsionatore (secondo il modello)		

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta : un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto; utilizzare esclusivamente dopo aver inserito tutti gli accessori necessari.
- Questo apparecchio è conforme alle normative tecniche e alle leggi in vigore.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete dell'impianto elettrico corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Non posizionare né utilizzare questo apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su un piano di lavoro stabile, al riparo da schizzi d'acqua. Non capovolgerlo.
- Non rimuovere mai il coperchio prima dell'arresto completo della lama.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina :
 - * se si verifica un'anomalia durante il funzionamento,
 - * prima della pulizia o manutenzione,
 - * dopo ogni utilizzo.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dell'apparecchio.
- Utilizzare una prolunga elettrica solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Un elettrodomestico non deve essere utilizzato:
 - se è caduto per terra,
 - se la lama si è deteriorata o è priva di qualche parte.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima del montaggio/smontaggio degli accessori o prima della pulizia.
- Attendere l'arresto completo degli accessori prima di aprire il coperchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza clienti o da un tecnico qualificato al fine di evitare eventuali pericoli.
- Il prodotto è destinato esclusivamente ad un impiego domestico e non deve in alcun caso essere utilizzato a scopo professionale; diversamente la garanzia non sarà più valida e il produttore sarà sollevato da ogni responsabilità.

AL PRIMO UTILIZZO

Lavare con acqua saponata il recipiente (**B**), il coperchio (**G**), il pressatore (**H**) e gli accessori (**D, E, F**). Sciacquare e asciugare.

Attenzione : le lame sono estremamente affilate, maneggiare con cautela gli accessori taglienti (D e F) durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio.

UTILIZZO

- Inserimento del recipiente (**B**) : Posizionare il recipiente (**B**) sul blocco motore (**A**), quindi ruotarlo verso sinistra e avvitarlo bene (senso inverso delle lancette dell'orologio) fino all'arresto completo (fig. 1).
- Posizionare l'accessorio desiderato sul cilindro guida (**C**). Affinché il disco emulsionatore (**E**) e la lama (**D**) siano correttamente posizionati sul cilindro si deve sentire uno scatto (fig. 2). Posizionare il tutto nel recipiente (fig. 3).

- Inserimento del coperchio (**G**) :
Posizionare il coperchio (**G**) sul recipiente (**B**), quindi ruotarlo verso sinistra (senso inverso delle lancette dell'orologio) fino all'arresto completo (fig. 4).

ATTENZIONE :

Questo apparecchio è dotato di una doppia sicurezza : senza il corretto inserimento del recipiente e del coperchio non sarà possibile

il funzionamento.

Se al momento dell'avvio non è stato correttamente inserito il recipiente e il coperchio, l'apparecchio non funzionerà. L'apparecchio è dotato di un pulsante di avvio/arresto (**I**), mantenerlo premuto per un funzionamento continuo.

Per i preparati liquidi, non superare il livello massimo indicato sul recipiente.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Funzione	Quantità massima	Tempo	Accessorio
Tritare : - Prezzemolo - Cipolle, scalogno - Aglio - Fette biscottate - Mandorle - Prosciutto cotto - Carne	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 s 10 s 10 s 10 s 15 s 10 s 10 s	D
Impastare : - Pasta per pane o pizza - Dolce al cioccolato o Quattro-Quarti	250 g di farina 3 uova 120 g di farina	10 s 15 s	D
Grattugiare/Affettare - Verdure - Formaggio	200 g 150 g	20 s 30 s	F
Emulsionare - Maionese - Albumi montati a neve - Chantilly	1 uovo 4 uova 20 cl	30 s 45 s 40 s	E
Frullare - Zuppa	0,6 l	15 s	D

Consigli per ottenere risultati migliori :

Lavorare ad impulsi. Se alcuni pezzetti degli alimenti restano attaccati sulla parete del recipiente (carne, cipolle...), staccarli con l'aiuto di una spatola, distribuirli nel recipiente e dare

2 o 3 impulsi supplementari.

Le tacche di gradazione del recipiente tengono conto del volume calcolato con la lama inserita e sono fornite solo a titolo indicativo.

RICETTE**CREMA CHANTILLY**

Nel recipiente (**B**) dotato di disco emulsionatore (**E**), versare : 20 cl di panna liquida UHT (almeno 30% di grassi), 20 g di zucchero in polvere o 20 g di zucchero a velo, 1 bustina di zucchero vanigliato. Avviare l'apparecchio e far funzionare per circa 30 secondi.

Consigli per ottenere una crema Chantilly eccellente e compatta:

- Utilizzare panna liquida fredda appena tolta dal frigorifero.
- Non frullare per più di 40 secondi, altrimenti si otterrebbe del burro.

MAIONESE

Nel recipiente (**B**) dotato di disco emulsionatore (**D**), versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 2 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe. Avviare l'apparecchio e farlo funzionare per 10 secondi, quindi aggiungere gradualmente 20 cl di olio attraverso il tubo d'inserimento del coperchio in modo da ottenere una maionese ben ferma.

Idea per la ricetta : Incorporare alla maionese ottenuta delle erbe aromatiche precedentemente tritate (5 g di dragoncello, 5 g di prezzemolo, 5 g di cerfoglio, 5 g di spinaci). Dare qualche impulso e frullare per 5 secondi in

modo da ottenere una salsa cremosa color verde smeraldo.

PASTA PER PANE

Nel recipiente **(B)** dotato di lama **(D)**, versare 250 g di farina, 15 cl di acqua tiepida, 1 pizzico di sale fino e ½ bustina di lievito minerale. Far funzionare l'apparecchio per 10 secondi. Rimuovere dal recipiente l'impasto ottenuto. Lasciar riposare per 1 ora e far cuocere a 200° C per circa 45 minuti.

PASTA PER PIZZA

Nel recipiente **(B)** dotato di lama **(D)**, versare 150 g di farina, ½ bustina di lievito minerale, un pizzico di sale, 9 cl di acqua tiepida e 2 cucchiaini di olio d'oliva. Far funzionare l'apparecchio per 10 secondi. Rimuovere dal recipiente l'impasto ottenuto e lasciarlo lievitare finché la pasta non raddoppia di volume (circa 1 ora). Stendere la pasta e condire a piacere.

SUGO ALLA BOLOGNESE

Nel recipiente **(B)** dotato di lama **(D)**, versare 1 uovo, 1 carota tagliata a pezzi, 1 spicchio d'aglio e 1 gambo di sedano. Tritare il tutto dando impulsi. Far rinvenire con un po' di olio e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Nel recipiente **(B)** dotato di lama, mettere 200 g di carne precedentemente tagliata a pezzetti e del prezzemolo. Tritare per 10 secondi. Aggiungere alle verdure la carne tritata e far rinvenire per 10 minuti a fuoco medio. Mescolare durante la cottura. Aggiungere 300 g

di concentrato di pomodoro. Salare e pepare. Cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

CAROTE GRATTEGIATE AL SAPORE DI CUMINO E ARANCIA.

Nel recipiente **(B)** dotato di lama **(D)**, versare 2 spicchi d'aglio, 6 cucchiaini di olio d'oliva, 3 cucchiaini di aceto di vino, 15 g di cumino e il succo di ½ arancia spremuta. Far funzionare l'apparecchio per 10 secondi, quindi rimuovere la lama **(D)**. Pelare e lavare 4 carote e grattugarle con l'aiuto del disco affettatore/grattugia **(F)** direttamente nel recipiente contenente il condimento. Amalgamare il tutto e servire freddo.

QUATTRO-QUARTI

Nel recipiente **(B)** dotato di lama **(D)**, versare 2 uova, 120 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 120 g di burro fuso e 2 cucchiaini di Rhum. Far funzionare l'apparecchio per 10 secondi. Aggiungere 120 g di farina e ½ bustina di lievito minerale. Far funzionare l'apparecchio per 15 secondi. Far cuocere a 180° per 30-40 minuti.

DOLCE AL CIOCCOLATO

In un pentolino, far fondere 120 g di cioccolato da pasticceria e 120 g di burro. Nel recipiente **(B)** dotato di lama **(D)**, versare 120 di zucchero e 3 uova. Frullare per 10 secondi in modo da ottenere un composto cremoso. Aggiungere il cioccolato fuso, 40 g di farina, una bustina di lievito minerale e 5 cl di latte. Far funzionare l'apparecchio per 15 secondi. Far cuocere a 160°C per 30-40 minuti.

PULIZIA

- **Spegner sempre l'apparecchio e staccare la spina prima di pulire il blocco motore (A).**
- Non immergere né sciacquare sotto l'acqua il blocco motore **(A)**. Pulire il blocco motore **(A)** con un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Maneggiare con cautela la lama **(D)**, poiché è molto affilata.
- Non lasciare la lama **(D)** a bagno sul fondo del lavandino insieme alle stoviglie.
- Per facilitare la pulizia del recipiente **(B)** dopo l'utilizzo, versare 1 bicchiere d'acqua e qualche goccia di detersivo per stoviglie nel recipiente e fare funzionare l'apparecchio 5-10

secondi con la lama **(D)** inserita, quindi sciacquare sotto l'acqua del rubinetto.

- Nel caso in cui i componenti in plastica prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto, come ad esempio le carote, sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare ; quindi procedere con la normale pulizia.
- Il recipiente **(B)**, il coperchio **(G)** e gli accessori **(D, E e F)** possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello in alto utilizzando il programma « ECO » o « RAPIDO ».

CONSERVAZIONE

Tutti gli accessori (secondo il modello) : lama **(D)**, disco emulsionatore **(E)**, disco affettatore/grattugia **(F)** possono essere riposti all'interno del recipiente (fig. 5).

RICICLAGGIO



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

Lasciarlo presso un punto di raccolta affinché venga effettuato il corretto trattamento di riciclaggio o smaltimento.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A	Bloque motor	F	Disco de corte en lonchas/rallado reversible (en función del modelo)
B	Bol	G	Tapadera
C	Accionador	H	Empujador
D	Cuchilla	I	Botón de encendido/apagado
E	Disco emulsionador (en función del modelo)		

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.**
- **Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.**
- **Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.**
- **No ponga a funcionar el aparato vacío ni con todos los accesorios dentro del bol.**
- Este aparato cumple las normas técnicas y las reglamentaciones en vigor.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alternativa. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa indicadora del aparato.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- No retire nunca la tapadera antes de que la cuchilla se haya detenido completamente.
- El aparato deberá desconectarse:
 - * si se produce alguna anomalía durante su funcionamiento,
 - * antes de cada limpieza o mantenimiento,
 - * después de utilizarlo.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador sólo tras haber comprobado que éste se encuentra en perfecto estado.
- Un electrodoméstico no debe utilizarse:
 - si ha caído al suelo,
 - si la cuchilla está estropeada o incompleta.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad si se deja sin vigilancia o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- Espere a que los accesorios se hayan detenido completamente antes de abrir la tapadera.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio postventa o por una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- El producto está diseñado para un uso doméstico y en ningún caso deberá ser destinado a un uso profesional para el cual nuestra garantía y nuestra responsabilidad quedarán totalmente eximidas.

ANTES DEL PRIMER USO

Lave el bol (**B**), la tapadera (**G**), el empujador (**H**) y los accesorios (**D**, **E**, **F**) con agua jabonosa. Aclárelo y séquelo a continuación.

Atención: las hojas son muy cortantes; maneje los accesorios cortantes (D y F) con precaución cuando vaya a utilizar o a limpiar el aparato.

USO

- Instalación del bol (**B**): Coloque el bol (**B**) en el bloque motor (**A**) y a continuación gírelo para bloquear bien el bol (en el sentido contrario a las agujas del reloj) hasta que llegue al tope (fig. 1).
- Coloque en el accionador el accesorio correspondiente al uso que desee (**C**). El disco emulsionador (**E**) y la cuchilla (**D**) deben estar correctamente colocados para que encajen en el accionador (fig. 2). Coloque todo en el bol (fig. 3).
- Colocación de la tapadera (**G**): Coloque la tapadera (**G**) en el bol (**B**) y luego gírela hacia la izquierda (sentido contrario a las agujas del reloj) hasta que llegue al tope (fig. 4).

ATENCIÓN:

El aparato está dotado de una doble seguridad: **no lo ponga en marcha sin la presencia del bol y la tapadera. En caso de que el bol y la tapadera no hayan llegado a su tope, el aparato no funcionará.**

Su aparato está equipado con un botón de encendido/apagado (I) para funcionar en continuo, manténgalo apoyado. Para las preparaciones líquidas, no supere el nivel máx. indicado en el bol.

CONSEJOS DE USO

Función	Cantidad Máx.	Tiempo	Accesorio
Picar : - Perejil - Cebollas, chalotes - Ajo - Biscote - Almendras - Jamón York - Carne	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 s 10 s 10 s 10 s 15 s 10 s 10 s	D
Amasar : - Masa de pan o pizza - Pastel de chocolate o bizcocho	250 g de harina 3 huevos 120 g de harina	10 s 15 s	D
Rallar/Cortar en lonchas : - Verduras - Queso	200 g 150 g	20 s 30 s	F
Emulsionar : - Mayonesa - Claras a punto de nieve - Chantilly	1 huevo 4 huevos 20 cl	30 s 45 s 40 s	E
Batir : - Sopa	0,6 l	15 s	D

Consejos para obtener buenos resultados:

Trabaje por impulsiones. En caso de que los trozos de alimentos se queden pegados a la pared del bol (carne, cebolla...), despegue los trozos con una espátula, distribúyalos por el bol

y realice de 2 a 3 impulsiones suplementarias.

Las graduaciones del bol tienen en cuenta un volumen calculado con la cuchilla instalada y sólo se ofrecen a título indicativo.

RECETAS**CREMA DE CHANTILLY**

En el bol (B) provisto del disco emulsionador (E), vierta: 20 cl de nata líquida UHT (30% mínimo de materia grasa), 20 g de azúcar en polvo o 20 g de azúcar glas, y 1 bolsita de azúcar avainillado. Ponga el aparato en marcha continua durante aprox. 30 segundos.

Consejos para conseguir excelentes cremas chantilly bien espesas:

- Utilice nata líquida fría recién salida del frigorífico.
- No la bata más de 40 segundos sino obtendrá mantequilla.

MAYONESA

En el bol (B) provisto del disco emulsionador (D), ponga 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 2 cucharadas soperas de vinagre,

2 cucharadas soperas de aceite, sal y pimienta. Ponga a funcionar el aparato durante 10 segundos, a continuación añada 20 cl de aceite en un hilo fino por la chimenea de la tapadera para obtener una mayonesa bien espesa.

Idea de receta: Incorpore a la mayonesa finas hierbas previamente picadas (5 g de estragón, 5 g de perejil, 5 g de perifollo, 5 g de espinaca).

MASA DE PAN

En el bol (B) provisto de la cuchilla (D), vierta 250 g de harina, 15 cl de agua templada, 1 pizca de sal fina, y ½ bolsita de levadura química. Ponga a funcionar el aparato durante 10 segundos. Retire la bola de masa del bol. Déjela reposar durante 1 hora y hornéela a 200°C durante aprox. 45 minutos.

MASA DE PIZZA

En el bol **(B)** provisto de la cuchilla **(D)**, vierta 150 g de harina, ½ bolsita de levadura química, 1 pizca de sal, 9 cl de agua templada y 2 cucharadas soperas de aceite de oliva. Ponga en marcha el aparato durante 10 segundos. Retire la bola de masa del bol y déjela reposar hasta que duplique su volumen (1 hora). Estire la masa y aderécela a su gusto.

SALSA BOLOÑESA

En el bol **(B)** provisto de la cuchilla **(D)**, ponga 1 cebolla, 1 zanahoria cortada en trocitos, 1 diente de ajo y una ramita de apio. Píquelo todo por impulsiones. Páselo en una sartén con un poco de materia grasa y cocínelo a fuego lento durante 10 minutos.

En el bol **(B)** provisto de la cuchilla, ponga 200 g de carne previamente cortada en trozos y perejil. Píquelos durante 10 segundos. Añada la carne picada a las verduras y pásela durante 10 minutos a fuego medio. Remueva de vez en cuando. Añada 300 g de salsa de tomate. Salpimente. Cocínelo a fuego lento durante 15 minutos.

ZANAHORIAS RALLADAS CON SABOR A COMINO-NARANJA

En el bol **(B)** provisto de la cuchilla **(D)**, ponga 2 dientes de ajo, 6 cucharadas soperas de

aceite de oliva, 3 cucharadas soperas de vinagre de vino, 15 g de comino y ½ naranja exprimida. Ponga a funcionar el aparato durante 10 segundos y a continuación retire la cuchilla **(D)**. Lave y pele 4 zanahorias y rállelas con el disco de corte en lonchas/rallado **(F)** directamente en el bol que contiene el aliño. Mézclelo todo y sírvalo frío.

BIZCOCHO DE MANTEQUILLA

En el bol **(B)** provisto de la cuchilla **(D)**, ponga 2 huevos, 120 g de azúcar, 1 pizca de sal, 120 g de mantequilla fundida y 2 cucharadas soperas de ron. Ponga a funcionar el aparato durante 10 segundos. Añada 120 g de harina y ½ bolsita de levadura química. Ponga a funcionar el aparato durante 15 segundos. Hornee a 180° C durante 30 a 40 minutos.

PASTEL DE CHOCOLATE

Funda en una cacerola 120 g de chocolate pastelero y 120 g de mantequilla. En el bol **(B)** provisto de la cuchilla **(D)**, ponga 120 g de azúcar y 3 huevos. Bata durante 10 segundos para obtener una mezcla espumosa. Añada el chocolate fundido, 40 g de harina, una bolsita de levadura química y 5 cl de leche. Ponga a funcionar el aparato durante 15 segundos. Hornee a 160° C durante 30 a 40 minutos.

LIMPIEZA

- **Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).**
- No sumerja ni pase por agua el bloque el motor **(A)**. Limpie el bloque motor **(A)** con un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- **Manipule la cuchilla (D) con precaución porque las hojas son muy cortantes.**
- **No deje la cuchilla (D) a remojo junto con la vajilla en el fondo del fregadero.**
- Para facilitar la limpieza del bol **(B)** después de utilizarlo, vierta 1 vaso de agua y unas gotas de lavavajillas en el bol y ponga a

- funcionar el aparato de 5 a 10 segundos con la cuchilla **(D)** y a continuación aclárelo debajo del grifo.
- En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielas normalmente.
- El bol **(B)**, la tapadera **(G)** y los accesorios **(D, E y F)** pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas si utiliza el programa "ECO" o "POCO SAL".

ALMACENAMIENTO

Todos los accesorios (en función del modelo): cuchilla **(D)**, disco emulsionador **(E)** y disco de corte en lonchas/rallado **(F)** pueden guardarse en el interior del bol (fig. 5).

RECICLAJE



¡Colaboremos en la protección del medio ambiente!

- 1 Su aparato contiene un gran número de materiales valorizables o reciclables.
- 2 Deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A	Bloco do motor	F	Disco de picar/ralar reversível (consoante o modelo)
B	Taça	G	Tampa
C	Accionador	H	Calçador
D	Lâmina	I	Botão ligar/desligar
E	Disco emulsionador (consoante o modelo)		

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções 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.
- **Não colocar o aparelho a funcionar vazio ou com todos os acessórios arrumados na taça.**
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e as normas em vigor.
- É concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Antes da primeira utilização certifique-se que a tensão de rede corresponde devidamente à indicada na placa de características do aparelho.
- Não colocar nem utilizar este aparelho sobre uma placa quente ou na proximidade de uma chama (fogão a gás).
- Utilizar o produto apenas numa superfície de trabalho estável ao abrigo dos salpicos de água. Não virar o produto ao contrário.
- Nunca retirar a tampa antes da paragem completa da lâmina.
- O aparelho deve ser desligado:
 - no caso da ocorrência de uma anomalia durante o funcionamento,
 - antes de cada limpeza ou manutenção,
 - após cada utilização.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilizar uma extensão apenas após ter verificado que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Não se deve utilizar um electrodoméstico se:
 - este cair ao chão,
 - a lâmina se encontrar de alguma forma danificada ou incompleta.
- Desligar sempre o aparelho da corrente se este for deixado sem vigilância e antes de proceder à montagem/desmontagem dos acessórios ou limpeza.
- Aguardar pela paragem completa dos acessórios antes de abrir a tampa.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- O produto foi concebido apenas para um uso doméstico. Qualquer utilização para fins profissionais ou que não esteja em conformidade com o manual de instruções, liberta o fabricante de qualquer responsabilidade a anula a garantia.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave a taça (**B**), a tampa (**G**), o calçador (**H**) e os acessórios (**D, E, F**) com água e detergente. Lave e seque cuidadosamente.

Atenção: as lâminas são extremamente cortantes; manuseie os acessórios cortantes (D e F) com cuidado aquando da utilização ou da limpeza do aparelho.

UTILIZAÇÃO

- **Colocação da taça (B):**
Posicione a taça (**B**) sobre o bloco do motor (**A**) e rode para a esquerda para bloquear devidamente a taça (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) até esta encaixar (fig. 1).
- Coloque o acessório correspondente à utilização pretendida no accionador (**C**). O disco emulsionador (**E**) e a lâmina (**D**) devem ser correctamente posicionados até encaixarem no accionador (fig. 2). Coloque o conjunto na taça (fig. 3).
- **Colocação da tampa (G):**
Posicione a tampa (**G**) sobre a taça (**B**) e rode para a esquerda (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) até esta encaixar (fig. 4).

ATENÇÃO:

O seu aparelho está equipado com uma dupla segurança: não funciona sem a presença da taça e da tampa. Se, aquando da preparação, a taça e a tampa não ficarem encaixadas, o aparelho não funcionará.

O seu aparelho está equipado com um botão ligar/desligar (I); para funcionar em contínuo, mantenha-o premido.

Para as preparações líquidas, não exceder o nível máximo indicado na taça.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Função	Quantidade máx.	Tempo	Acessório
Picar : - Salsa - Cebolas, chalotas - Alho - Tostas - Amêndoas - Fiambre - Carne	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 s 10 s 10 s 10 s 15 s 10 s 10 s	D
Amassar : - Massa de pão ou pizza - Bolo de chocolate ou Quatre-Quart	250 g farinha 3 ovos 120 g farinha	10 s 15 s	D
Ralar/Picar : - Legumes - Queijo	200 g 150 g	20 s 30 s	F
Emulsionar : - Maionese - Claras em castelo - Chantilly	1 ovo 4 ovos 20 cl	30 s 45 s 40 s	E
Liquidificar : - Sopa	0,6 l	15 s	D

Conselhos para obter bons resultados:

Trabalhe por impulsos. Se os alimentos ficarem colados à parede da taça (carne, cebolas...), descole-os com a ajuda de uma espátula, espalhe-os na taça e realize 2 ou 3 impulsos

suplementares.

As graduações da taça têm em linha de conta um volume calculado com a lâmina colocada no lugar, sendo apenas fornecidas a título indicativo.

RECEITAS**CHANTILLY**

Na taça (B) equipada com o disco emulsionador (E), deite: 20 cl de natas UHT (30% de matéria gorda, pelo menos), 20 g de açúcar em pó ou 20 g de Icing Sugar e 1 saqueta de açúcar com essência de baunilha. Coloque o aparelho a funcionar em contínuo durante cerca de 30 segundos.

Conselhos para obter um excelente chantilly bastante firme:

- Utilize natas líquidas frias saídas do frigorífico.
- Não misture durante mais de 40 segundos, pois obterá manteiga.

MAIONESE

Na taça (B) equipada com o disco emulsionador (E), deite 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 2 colheres de sopa de

vinagre, 2 colheres de sopa de óleo, sal e pimenta. Coloque o aparelho a funcionar durante 10 segundos e em seguida adicione 20 cl de óleo em fio pela chaminé da tampa, de modo a obter uma maionese bastante firme.

Ideia para receita: Incorpore ervas finas previamente picadas (5 g de estragão, 5 g de salsa, 5 g de cerefólio, 5 g de espinafre) na maionese confeccionada. Dê alguns impulsos e misture durante 5 segundos para obter um molho cremoso cor de esmeralda.

MASSA DE PÃO

Na taça (B) equipada com a lâmina (D), deite 250 g de farinha, 15 cl de água morna, 1 pitada de sal fino e ½ saqueta de fermento químico. Coloque o aparelho a funcionar durante 10 segundos. Retire a bola de massa da taça.

Deixe-a descansar durante 1 hora e leve a cozer a 200° C durante cerca de 45 minutos.

MASSA DE PIZZA

Na taça **(B)** equipada com a lâmina **(D)**, deite 150 g de farinha, ½ saqueta de fermento químico, uma pitada de sal fino, 9 cl de água morna e 2 colheres de sopa de azeite; coloque o aparelho a funcionar durante 10 segundos. Retire a bola de massa da taça e deixe-a levedar até a massa duplicar de volume (1 hora). Espalhe a massa e recheie a gosto.

MOLHO À BOLONHESA

Na taça **(B)** equipada com a lâmina **(D)**, coloque 1 cebola, 1 cenoura pré-cortada em pedaços, 1 dente-de-alho e 1 ramo de aipo. Pique tudo por meio de impulsos. Junte um pouco de matéria gorda e deixe cozer em lume brando durante 10 minutos. Na taça **(B)** equipada com a lâmina, coloque 200 g de carne pré-cortada em cubos e salsa. Pique-os durante 10 segundos. Adicione a carne picada aos legumes e volte a colocar em lume médio durante 10 minutos. Mexa durante a cozedura. Adicione 300 g de molho de tomate. Tempere com sal e pimenta. Deixe cozer em lume brando durante 15 minutos.

CENOURAS RALADAS COM SABOR A COMINHO-LARANJA

Na taça **(B)** equipada com a lâmina **(D)**,

coloque 2 dentes-de-alho, 6 colheres de sopa de azeite, 3 colheres de sopa de vinagre de vinho, 15 g de cominho e ½ laranja espremida. Coloque o aparelho a funcionar durante 10 segundos e retire de seguida a lâmina **(D)**. Lave e descasque 4 cenouras e rale-as com a ajuda do disco picar/ralar **(F)** directamente na taça com o tempero. Misture tudo e sirva frio.

QUATRE-QUART

Na taça **(B)** equipada com a lâmina **(D)**, coloque 2 ovos, 120 g de açúcar, 1 pitada de sal, 120 g de manteiga derretida e 2 colheres de sopa de rum. Coloque o aparelho a funcionar durante 10 segundos. Adicione 120 g de farinha e ½ saqueta de fermento químico. Coloque o aparelho a funcionar durante 15 segundos. Leve a cozer a 180° C durante 30 a 40 minutos.

BOLO DE CHOCOLATE

Numa panela, derreta 120 g de chocolate de pastelaria e 120 g de manteiga. Na taça **(B)** equipada com lâmina **(D)**, coloque 120 g de açúcar e 3 ovos. Misture durante 10 segundos de modo a obter uma mistura cremosa. Adicione o chocolate derretido, 40 g de farinha, uma saqueta de fermento químico e 5 cl de leite. Coloque o aparelho a funcionar durante 15 segundos. Leve a cozer a 160°C durante 30 a 40 minutos.

LIMPEZA

- **Desligue sempre o aparelho antes de ligar o bloco do motor (A).**
- Não mergulhe o bloco do motor **(A)**, não o passe por debaixo de água. Limpar o bloco do motor **(A)** com um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- **Manuseie as lâminas (D) com cuidado, dado que são extremamente cortantes.**
- **Não deixe a lâmina (D) misturada com loiça no fundo do lava-loiças.**
- Para facilitar a limpeza da taça **(B)** após a

utilização, deite 1 copo de água e algumas gotas de detergente na taça e coloque o aparelho a funcionar durante 5 a 10 segundos com a lâmina **(D)** e enxágüe.

- Caso os acessórios de plástico fiquem manchados pelos alimentos, como cenouras, esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e limpe-os como habitualmente.
- A taça **(B)**, a tampa **(G)** e os acessórios **(D, E e F)** podem ser lavados na máquina, no cesto superior, utilizando o programa "ECO" ou "PEU SALE" (POUCO SUJA).

ARRUMAÇÃO

Todos os acessórios (consoante o modelo): lâmina **(D)**, disco emulsionador **(E)**, disco picar/ralar **(F)** podem ser arrumados no interior da taça (fig. 5).

RECICLAGEM



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém inúmeros materiais valorizáveis ou recicláveis.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A	Σώμα συσκευής	F	Δίσκος κοψίματος σε φέτες/τριψίματος, διπλής όψης (ανάλογα με το μοντέλο)
B	Μπολ	G	Καπάκι
C	Οδηγός	H	Πιεστήρας
D	Μαχαίρι	I	Διακόπτης on/off
E	Δίσκος παρασκευής κρέμας (ανάλογα με το μοντέλο)		

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση για την χρήση της, εκτός εάν τα άτομα αυτά επιβλέπονται από υπεύθυνο για την χρήση της συσκευής άτομο.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια, ή όταν όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται μέσα στο μπολ.
- Η ασφάλεια της συσκευής αυτή συμμορφώνεται με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για να λειτουργεί με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πρέπει πριν από την πρώτη χρήση να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια μακριά από τρεχούμενο νερό. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι προτού σταματήσει εντελώς το μαχαίρι.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
 - * εάν παρουσιαστεί βλάβη κατά τη λειτουργία,
 - * πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
 - * μετά από κάθε χρήση.
- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα προτού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - εάν έχει υποστεί πτώση στο έδαφος,
 - εάν το μαχαίρι έχει φθαρεί ή είναι ελλειπές.
- Μην αφήνετε την συσκευή συνδεδεμένη στο ρεύμα χωρίς την επίβλεψή σας και πριν από τη συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Να περιμένετε έως ότου σταματήσει πλήρως η λειτουργία των εξαρτημάτων προτού ανοίξετε το καπάκι.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
- Το προϊόν έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και όχι επαγγελματική. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης η εγγύηση παύει να ισχύει και η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε το μπολ (B), το καπάκι (G), τον πιεστήρα (H) και τα εξαρτήματα (D, E, F) με νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα κοφτερά εξαρτήματα (D και F) με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής σας.

ΧΡΗΣΗ

- Τοποθέτηση του μπολ (B): Τοποθετήστε το μπολ (B) πάνω στο σώμα της συσκευής (A) και στη συνέχεια περιστρέψτε το προς τα αριστερά για να ασφαλίσει καλά πάνω στο μπολ (αριστερόστροφα) έως το στοπ (εικ. 1).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα που αντιστοιχεί στην επιθυμητή χρήση πάνω στον οδηγό (C).

Ο δίσκος παρασκευής κρέμας (E) και το μαχαίρι (D) πρέπει να τοποθετηθούν σωστά και να ασφαλισουν πάνω στον οδηγό (εικ. 2). Τοποθετήστε το όλο μαζί πάνω στο μπολ (εικ. 3).

- Τοποθέτηση του καπακιού (G): Τοποθετήστε το καπάκι (G) πάνω στο μπολ (B) και στη συνέχεια περιστρέψτε το προς τα αριστερά (αριστερόστροφα) έως το στοπ (εικ. 4).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Η συσκευή διαθέτει διπλή ασφάλεια: δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς την τοποθέτηση του μπολ και του καπακιού. Εάν, κατά την τοποθέτηση δεν ασφαλίσει το μπολ και/ή το καπάκι, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει. Η συσκευή σας διαθέτει διακόπτη on/off (I), για συνεχή λειτουργία όταν τον κρατάτε πατημένο.

Για υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται πάνω στο μπολ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Λειτουργία	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος	Εξάρτημα
ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ • Μαϊντανός • Κρεμμύδια ξερά ή φρέσκα • Σκόρδο • Φρυγανιές • Αμύγδαλα • Ζαμπόν (ωμοπλάτη) • Κρέας	30 γρ. 200 γρ. 150 γρ. 50 γρ. 100 γρ. 200 γρ. 200 γρ.	10 δευτ. 10 δευτ. 10 δευτ. 10 δευτ. 15 δευτ. 10 δευτ. 10 δευτ.	D
ΖΥΜΩΜΑ • Ζύμη για ψωμί ή πίτσα • Γλυκό σοκολάτα ή κέικ	250 γρ. αλεύρι 3 αυγά 120 γρ. αλεύρι	10 δευτ. 15 δευτ.	D
ΤΡΙΨΙΜΟ/ΚΟΨΙΜΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ • Λαχανικά • Τυρί	200 γρ. 150 γρ.	20 δευτ. 30 δευτ.	F
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΜΑΣ • Μαγιονέζα • Μαρέγκα • Σαντιγί	1 αυγό 4 αυγά 20 cl	30 δευτ. 45 δευτ. 40 δευτ.	E
ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ • Σούπα	0,6 l	15 δευτ.	D

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα:

Να λειτουργείτε τη συσκευή με διαδοχικές πιέσεις. Εάν παραμένουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (κρέας, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια της σπάτουλας, έτσι ώστε να μπουν και πάλι μέσα

στο μπολ και πιέστε διαδοχικά 2 - 3 φορές επιπλέον.

Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν ποσότητα που υπολογίζεται με το μαχαίρι τοποθετημένο στη θέση του, παρέχονται ενδεικτικά και μόνο.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΑΝΤΙΓΙ

Μέσα στο μπολ (B) που διαθέτει δίσκο παρασκευής κρέμας (E), προσθέστε: 20 cl κρέμα γάλακτος μακράς διαρκείας (UHT) (30 % λιπαρά κατ' ελάχ.), 20 γρ. ζάχαρη ή 20 γρ. ζάχαρη άχνη, και 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια. Θέστε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία για περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές για επίτευξη εξαιρετικής σφιχτής κρέμας σαντιγί:

- Χρησιμοποιήστε την κρέμα γάλακτος ενώ είναι κρύα αμέσως μόλις τη βγάλετε από το ψυγείο.
- Μην αναμειξτε για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, καθώς τότε το μείγμα θα γίνει βούτυρο.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει δίσκο παρασκευής κρέμας **(D)**, προσθέστε 1 κρόκο αυγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 2 κουταλιές της σούπας ζύδι, 2 κουταλιές της σούπας λάδι, αλάτι και πιπέρι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 20 cl λάδι χρησιμοποιώντας συρωτήρι μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού για να σφίξει η μαγιονέζα.

Πρόταση συνταγής: Προσθέστε χορταρικά που έχετε πρώτα ψιλοκόψει (5 γρ. εστραγκόν, 5 γρ. μαϊντανό, 5 γρ. μαϊντανό, 5 γρ. σπανάκι) στη μαγιονέζα που έχετε ετοιμάσει. Λειτουργήστε τη συσκευή με διαδοχικές μικρές πιέσεις για περίπου 5 δευτερόλεπτα και μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες και να πάρει ένα σμαραγδι χρώμα.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι **(D)**, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι, 15 cl χλιαρό νερό, 1 πρέζα ψιλοκομμένο αλάτι, και ½ φακελάκι μαγιά. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε τη μπάλα ζύμης από το μπολ. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 1 ώρα και στη συνέχεια τοποθετήστε τη στον φούρνο στους 200° C για περίπου 45 λεπτά.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι **(D)**, προσθέστε 150 γρ. αλεύρι, ½ φακελάκι μαγιά, μία πρέζα αλάτι, 9 cl χλιαρό νερό και 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε τη μπάλα ζύμης από το μπολ και αφήστε τη να φουσκώσει έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο (1 ώρα). Πλάστε τη ζύμη και προσθέστε τη γαρνιτούρα της επιλογής σας.

ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι **(D)**, τοποθετήστε 1 κρεμμύδι, 1 καρτό κομμένο σε κομματάκια, 1 σκελίδα σκόρδου και 1 ματσάκι σέλινου. Ψιλοκόψτε πιέζοντας τον διακόπτη με διακεκομμένες κινήσεις. Τοποθετήστε το μείγμα σε ατσαρόλα με λίγο βούτυρο ή λάδι και αφήστε το να σιγοβράσει για 10 λεπτά.

Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι, προσθέστε 200 γρ. κρέας που έχετε πρώτα κόψει σε κομμάτια και τον μαϊντανό. Ψιλοκόψτε τα για 10 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το ψιλοκομμένο κρέας στο μείγμα λαχανικών και βράστε τα όλα μαζί για 10 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Να ανακατεύετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Προσθέστε 300 γρ. τοματοπολτού. Αλατίστε και πιπερώστε. Αφήστε το να σιγοβράσει για 15 λεπτά.

ΤΡΙΜΜΕΝΑ ΚΑΡΟΤΑ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΚΎΜΙΝΟΥ-ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

Μέσα στον μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι **(D)**, τοποθετήστε 2 σκελίδες σκόρδου, 6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 3 κουταλιές της σούπας ζύδι από κρασί, 15 γρ. κύμινο και χυμό ½ πορτοκαλιού. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια αφαιρέστε το μαχαίρι **(D)**. Πλύνετε και ξεφλουδίστε τα 4 καρότα και τρίψτε τα με τη βήθεια του δίσκου κοψίματος σε φέτες/τριψίματος **(F)** απευθείας μέσα στο μπολ όπου βρίσκεται το μείγμα. Ανακατέψτε και σερβίρετε το μείγμα κρύο.

Κ'ΕΙΚ

Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι **(D)**, προσθέστε 2 αυγά, 120 γρ. ζάχαρη, 1 πρέζα αλάτι, 120 γρ. λιωμένο βούτυρο και 2 κουταλιές της σούπας ρούμι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα. Προσθέστε 120 γρ. αλεύρι και ½ φακελάκι μπέικιν πάουντερ. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Μαγειρέψτε στους 180° C για 30 έως 40 λεπτά.

ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Μέσα σε μια κατσαρόλα, λιώστε 120 γρ. κουβερτούρα και 120 γρ. βούτυρο. Μέσα στο μπολ **(B)** που διαθέτει μαχαίρι **(D)**, προσθέστε 120 γρ. ζάχαρη και 3 αυγά. Αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα για να γίνει αφρώδες το μείγμα. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα, 40 γρ. αλεύρι, ένα φακελάκι μπέικιν πάουντερ και 5 cl γάλα. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Μαγειρέψτε στους 160° C για 30 έως 40 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε το σώμα της **(A)**.
- Μη βυθίζετε σε νερό ή βρέχετε με νερό το σώμα της συσκευής **(A)**. Να καθαρίζετε το σώμα συσκευής **(A)** με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε το καλά.
- Να χειρίζεστε το μαχαίρι **(D)** με προσοχή, καθώς οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Μην αφήνετε το μαχαίρι **(D)** να μουλιάσει μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ **(B)** μετά από τη χρήση, ρίξτε ένα ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με το μαχαίρι **(D)** μέσα σε

αυτήν. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με νερό βρύσης.

- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

- Το μπολ **(B)**, το καπάκι **(G)** και τα εξαρτήματα **(D, E και F)** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Όλα τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο): μαχαίρι **(D)**, δίσκος παρασκευής κρέμας **(E)**, δίσκος κοψίματος σε φέτες/τριψίματος **(F)** μπορούν να αποθηκευτούν στο εσωτερικό του μπολ (εικ. 5).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εταιρία «ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Α.Ε» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.electrocycle.com

CİHAZIN TANIMI

A	Motor bloğu	F	Çevrilebilir doğrama/dilimleme diski (modele göre)
B	Hazne	G	Kapak
C	Motor pimi	H	İtici
D	Bıçak	I	Çalıştırma/durdurma butonu
E	Çırpma diski (modele göre)		

EMNİYET TALİMATLARI

- **Cihazınızı kullanmadan önce kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz: talimatlara uygun olmayan bir kullanımdan doğacak hasarlardan üretici sorumlu değildir.**
- **Bu cihazın, fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel kapasite açısından yeterli olmayan kişilerce ya da deneyim veya bilgi sahibi olmayan kişilerce (çocuklar da dahil olmak üzere), güvenliklerinden sorumlu bir kimsenin gözetiminde veya bu kimse tarafından cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirildikleri durumlar dışında, kullanılmaması gerekir.**
- **Cihazın çocukların erişemeyeceği şekilde bir yerlerde saklanması gerekir.**
- **Cihazı içi boşken veya haznesi içinde aksesuarları varken çalıştırmayınız.**
- Bu cihaz teknik kurallara ve yürürlükteki normlara uygundur.
- Yalnızca alternatif akımlı çalışacak şekilde tasarlanmıştır. İlk kullanımdan önce şebekenin geriliminin cihazın üzerinde belirtilen gerilime uygun olduğunu kontrol ediniz.
- Bu ürünü sıcak bir panelin üzerine veya açık aleve (gazlı ocak gibi) yakın bir noktaya koymayınız ve bu gibi yerlerde kullanmayınız.
- Cihazı sabitlenmiş bir çalışma tezgahı üzerinde, su sıçramalarından uzakta kullanınız. Ters döndürmeyiniz.
- Bıçak tamamen durmadan kapağı kesinlikle açmayınız.
- Cihazın fişten çekilmesi gereken durumlar:
 - * çalışma esnasında anormallik görüldüğünde,
 - * her temizlik ve bakım işlemi öncesinde,
 - * her kullanımdan sonra.
- Cihazın fişini prizden çekmek için hiçbir zaman kablosundan tutmayınız.
- Sadece sağlamlığından emin olduğunuz uzatmaları kullanınız.
- Bir elektrikli ev aletinin kullanılmaması gereken durumlar:
 - * yere düşmüşse,
 - * bıçak hasar görmüş veya eksikse.
- Cihazı gözetimsiz bırakacağınız zamanlarda ve sökme/takma veya temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini mutlaka çekiniz.
- Kapağı açmadan önce aletlerinin tamamen durmasını bekleyiniz.
- Elektrik kablosu hasar görürse her türlü tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya aynı yetkiye sahip personel tarafından değiştirilmelidir.
- Ürün evde kullanıma yönelik tasarlanmıştır, garantimizin veya sorumluluğumuzun söz konusu olmadığı profesyonel amaçlar için hiçbir şekilde kullanılmamalıdır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Hazneyi (B), kapağı (G), iticiyi (H) ve aksesuarları (D, E, F) sabunlu suyla yıkayınız. Durulayıp kurulayınız.

Dikkat: bıçak kenarları çok keskindir, işlemler, kullanım ve cihazın temizliği sırasında keskin kenarlara (D ve F) dikkat ediniz.

KULLANIM

- Haznenin yerine takılması (B) : Hazneyi (B) motor bloğunun (A) üzerine yerleştiriniz, daha sonra hazneyi sonuna kadar sola (saatin aksi yönünde) döndürerek kilitlemesini sağlayınız (res. 1).
- İsteddiğiniz kullanıma uygun aksesuarı motor pimine (C) oturtunuz. Çırpma diski (E) ve bıçak (D) tahrik göbeği üzerine kilitlenene dek doğru şekilde yerleştirilmelidir (res. 2). Grubu komple haznenin içine koyunuz (res. 3).
- Kapağın yerine takılması (G) : Kapağı (G) haznenin (B) üzerine koyunuz ve

DİKKAT:

Cihazınızda çift emniyet mekanizması vardır: hazne ve üzerinde kapağı takılı olmadan çalışmaz. Eğer yerine takarken hazneyi veya kapağı tam sonuna kadar oturtmadıysanız cihazınız çalışmayacaktır.

Cihazınızda bir çalıştırma/durdurma butonu (I) vardır, sürekli çalıştırmak için buna basılı tutunuz.

Sıvı malzemelerle çalışırken hazne üzerinde işaretli maksimum seviyeyi geçmeyiniz. sonun kadar sola (saatin aksi yönünde) döndürerek kilitlemesini sağlayınız (res. 4).

KULLANIM ÖNERİLERİ

Fonksiyon	Maksimum Miktar	Süre	Aksesuar
DOĞRAMA <ul style="list-style-type: none"> • Maydanoz • Soğan, arpacık soğan • Sarımsak • Gevrek (peksimet, kızarmış ekmek parçaları) • Çerezler (badem, fıındık vb.) • Salam, jambon • Et ürünleri ve pişmiş et 	30 g 200 g 150 g 50 g 100 g 200 g 200 g	10 sn. 10 sn. 10 sn. 10 sn. 15 sn. 10 sn. 10 sn.	D
YOĞURMA <ul style="list-style-type: none"> • Ekmek veya pizza hamuru • Çikolatalı tatlı veya çörek 	250 g un 3 yumurta 120 g un	10 sn. 15 sn.	D
DİLİMLEME / DOĞRAMA <ul style="list-style-type: none"> • Sebzele • Peynir 	200 g 150 g	20 sn. 30 sn.	F
ÇIRPMA <ul style="list-style-type: none"> • Mayonez • Çırpılmış yumurta • Krem Şanti 	1 yumurta 4 yumurta 20 cl	30 sn. 45 sn. 40 sn.	E
BLENDER <ul style="list-style-type: none"> • Çorba 	0,6 l	15 sn.	D

İyi sonuçlar almak için öneriler:

Aralıklı çalıştırınız. Gıda parçaları haznenin iç duvarına yapışıyor (soğan, et gibi) bir spatula yardımıyla parçaları ayırınız, haznenin içine

doğru dağıtınız ve 2 veya 3 kez daha çalıştırınız. Hazne üzerindeki seviye ölçüleri bıçak yerinde takılı halde hesaplanmış bir hacmi ifade eder, dolayısıyla sadece bilgilendirme amacıyla verilmiştir.

TARİFLER

KREM ŞANTI

İçinde çırpma diski (E) takılı olan haznenin (B) içine malzemeleri koyunuz: 20 cl sıvı krema UHT (en az % 30 yağlı), 20 g pudra şekeri veya 20 g toz şeker, ve 1 paket vanilin. Yaklaşık 30 saniye sürekli çalıştırınız.

En iyi kıvamda mükemmel krem şanti elde etmek için öneriler:

- Buzdolabından çıkmış soğuk sıvı krema kullanınız.
- 40 saniyeden fazla çırpmayınız, zira kıvamı yağ gibi yoğunlaşacaktır.

MAYONEZ

İçine çırpma diski (I) takılı hazneye (B) 1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 2 çorba kaşığı sirke, 2 çorba kaşığı yağ, tuz ve karabiber koyunuz. Cihazı 10 saniye süreyle çalıştırınız, ardından huni kısmından ince bir akış halinde 20 cl kadar yağ dökererek iyi kıvamda bir mayonez elde ediniz.

Tarif için fikir: Önceden doğradığınız ince otları (5 g tarhun otu, 5 g maydanoz, 5 g yabani

maydanoz, 5 g ispanak) elde ettiğiniz mayoneze ekleyebilirsiniz. Birkaç kez çalıştırınız ve kıvamlı zümrüt yeşili bir sos elde etmek için 5 saniye süreyle karıştırınız.

EKMEK HAMURU

İçine bıçak (D) takılı hazneye (B) 250 g un, 15 cl ılık su, 1 tutam ince tuz, ve ½ paket kabartma tozu koyunuz. 10 saniye süreyle cihazı çalıştırınız. Hamur topunu hazneden çıkartınız. 1 saat kadar dinlenmeye bırakınız ve yaklaşık 45 dakika boyunca 200° C sıcaklıkta pişiriniz.

PIZZA HAMURU

İçine bıçak (D) takılı hazneye (B) 150 g un, ½ paket kabartma tozu, bir tutam tuz, 9 cl ılık su ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyunuz, cihazı 10 saniye süreyle çalıştırınız. Hamur topunu hazneden çıkartınız ve hamur hacmi iki katına kadar çıkana dek dinlendiriniz (1 saat). Hamuru yayınız ve istediğiniz şekilde malzemeleri koyunuz.

BOLONEZ SOS

İçine bıçak (D) takılı hazneye (B) 1 soğan, dilimlenmiş halde 1 havuç, 1 diş sarımsak ve 1 dal kereviz koyunuz. Malzemeleri aralıklı çalıştırarak doğrayınız. Biraz yağ ekleyiniz ve 10 dakika hafifçe ısıtınız.

İçine bıçak takılı hazneye (B), parçalar halinde 200 g et ve maydanoz koyunuz. 10 saniye süreyle kıyma haline getiriniz. Kiyılmış eti sebzelere ekleyiniz ve orta ateşte 10 dakika ısıtınız. Pişirme esnasında karıştırınız. Buna 300 g kadar rendelenmiş domates ekleyiniz. Tuz ve karabiber koyunuz. 15 dakika süreyle hafifçe pişiriniz.

KIMYON-KARABİBERLİ RENDE HAVUÇ

İçine bıçak (D) takılı hazneye (B) 2 diş sarımsak, 6 çorba kaşığı zeytinyağı, 3 çorba kaşığı sirke, 15 g kimyon ve ½ portakal suyu koyunuz. Cihazı 10 saniye süreyle çalıştırınız ve ardından bıçağı (D) çıkartınız. 4 havucu yıkayınız ve soyunuz, ardından dilimleme/rendeleme (F) diskini içinde

önceki malzemeler bulunan hazneye takarak havuçları rendeleyiniz. Tümünü karıştırınız ve bekletmeden servisini yapınız.

ÇÖREK

İçine bıçak (D) takılı hazneye (B) 2 yumurta, 120 g şeker, 1 tutam tuz, 120 g eritilmiş tereyağı ve 2 çorba kaşığı rom ekleyiniz. 10 saniye süreyle cihazı çalıştırınız. Buna 120 g un ve ½ paket kabartma tozu ekleyiniz. 15 saniye süreyle cihazı çalıştırınız. 30 ila 40 dakika süreyle 180° C'de pişiriniz.

ÇİKOLATALI TATLI

Bir tencere içinde 120 g çikolatayı ve 120 g tereyağı eritiniz. İçine bıçak (D) takılı hazneye (B) 120 g şeker ve 3 yumurta koyunuz. 10 saniye kadar karıştırarak köpüklü bir karışım elde ediniz. Eritilmiş çikolatayı, 40 g un, bir paket kabartma tozu ve 5 cl kadar süt ekleyiniz. 15 saniye süreyle cihazı çalıştırınız. 30 ila 40 dakika süreyle 160° C'de pişiriniz.

TEMİZLEME

- **Motor bloğunu (A) temizlemeden önce cihazın fişini her zaman çekiniz.**
- **Motor bloğunu (A) suya sokmayınız, akan suyun altından geçirmeyiniz.** Motor bloğunu (A) nemli bir bezle siliniz. Özenle kurulaştırınız.
- **Çalışma esnasında bıçağı (D) dikkat ediniz, kenarları çok keskindir.**
- **Bıçağı (D) evyenin dibinde bulaşıkların altında bırakmayınız.**
- Kullanım sonrası haznenin (B) daha kolay temizlenebilmesi için haznenin içine 1 bardak su ve birkaç damla bulaşık deterjanı koyunuz

ve içinde bıçak (D) takılı halde 5 ila 10 saniye kadar cihazı çalıştırınız, ardından musluğun altında durulayınız.

- Havuç gibi renk veren gıdalardan dolayı plastik aksamda renklenme olması halinde, bu bölgeleri sıvı yağ emdirilmiş bir bezle siliniz; ardından normal temizliğini yapınız.
- Hazne (B), kapak (G) ve aksesuarlar (D, E ve F) bulaşık makinesinde "ECO" veya "AZ KİRLİ" programları kullanılarak ve üst sepete yerleştirilerek yıkanabilir.

SAKLAMA

Bütün aksesuarlar (modele göre) : bıçak (D), çırpmada disk (E), dilimleme/rendeleme disk (F) haznenin içinde saklanabilir (res. 5).

GERİ DÖNÜŞÜM**Çevreyi korumaya katkıda bulunalım!**

❗ Cihazınız çok sayıda yeniden değerlendirilebilir veya geri dönüşümlü malzeme içermektedir.

➡ Değerlendirilebilmesi için bunu bir toplama merkezine teslim ediniz.

Üretici Firma:

GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex -FRANCE
Tel:0033 472 18 18 18
Fax:00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma:

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Beybi Giz Plaza
Dereboyu cad. Meydan sok. No:28 Kat:12
34398 Maslak/İstanbul
DANIŞMA HATTI: 444 40 50

Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

سپس تیغه (D) را بیرون بیاورید. 4 عدد هویج را شسته، پوست آنها را کنده و بکمک صفحه مدور خلال کننده / رنده کننده (F) مستقیماً درون کاسه حاوی مخلوط رنده کنید. مجموعه بدست آمده را هم زده و سرد سرو کنید.

کیک ساده

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D)، 2 عدد تخم مرغ، 120 گرم شکر، کمی نمک، 120 گرم کره آب شده و 2 قاشق سوپ خوری رم بریزید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه بحرکت درآورید. 120 گرم آرد و نصف بسته مخمر شیمیائی اضافه کنید. به مدت 15 ثانیه دستگاه را بکار اندازید. 30 الی 40 دقیقه با حرارت 180 درجه سانتیگراد بپزید.

شیرینی شکلاتی

در قابلمه ای، 120 گرم شکلات شیرینی پزی و 120 گرم کره را آب کنید. در کاسه (B) مجهز به تیغه (D)، 120 گرم شکر و 3 عدد تخم مرغ را بریزید. به مدت 10 ثانیه مخلوط کنید تا مایعی کف دار حاصل شود. شکلات آب شده، 40 گرم آرد، 1 بسته مخمر شیمیائی و 5 میلی لیتر شیر اضافه کنید. دستگاه را به مدت 15 ثانیه به حرکت درآورید. 30 الی 40 دقیقه در حرارت 160 درجه سانتیگراد بپزید.

روغن زیتون ریخته، دستگاه را به مدت 10 ثانیه روشن کنید. گلوله خمیر را از کاسه بیرون آورده و بخوابانید تا حجم آن دو برابر شود (1 ساعت). خمیر را پهن کرده و بنا به میل خود مواد مورد نظر را روی آن بریزید.

سس بولونیز

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D)، 1 عدد پیاز، 1 عدد هویج قطعه شده، 1 پر سیر و 1 شاخه کرفس بریزید. با حرکات متناوب خرد کنید. آنها را با کمی روغن تفت دهید و به مدت 10 دقیقه بپزید. در کاسه (B) مجهز به تیغه، 200 گرم گوشت را که قبلاً تکه تکه کرده اید همراه با جعفری بریزید. به مدت 10 ثانیه چرخ کنید. گوشت چرخ کرده را به سبزیها اضافه کرده و به مدت 10 دقیقه روی شعله آرام بگذارید. در حین پخت هم بزنید. 300 گرم آب گوجه فرنگی اضافه کنید. نمک و فلفل بزنید. به مدت 15 دقیقه بپزید.

هویج رنده شده با طعم زیره و پرتقال

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D)، 2 پر سیر، 6 قاشق سوپ خوری روغن زیتون، 3 قاشق سوپ خوری سرکه شراب، 15 گرم زیره و آب نصف یک پرتقال را بریزید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه روشن کنید.

تمیز کردن

به مدت 5 الی 10 ثانیه همراه با تیغه (D) بکار اندازید و سپس زیر شیر، آب بکشید.
 • در صورت رنگ گرفتگی بخش های پلاستیکی بوسیله مواد غذایی مانند هویج، آنها را به کمک پارچه ای آغشته به روغن خوراکی تمیز کنید و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.
 • کاسه (B)، سرپوش (G) و وسایل جانبی (D، E، F) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی میباشند. آنها را در سبد بالا قرار داده و از برنامه مت «کمی کثیف» استفاده کنید.

- قبل از تمیز کردن موتور (A) همیشه دوشاخه دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- موتور (A) را در آب فرو نبرده و زیر آب نگیرید. موتور (A) را به کمک یک پارچه مرطوب تمیز کنید. آنرا بخوبی خشک کنید.
- به تیغه (D) با احتیاط دست نزنید زیرا بسیار برنده است.
- تیغه (D) را همراه با ظروف سفالی درون ظرفشویی در آب نخیسانید.
- برای سهولت در تمیز کردن کاسه (B) پس از استفاده، 1 لیوان آب و چند قطره مایع ظرفشویی داخل آن ریخته و دستگاه را

جمع آوری

کلیه وسایل جانبی (برحسب مدل): تیغه (D)، تیغه یکنواخت کننده (E)، صفحه خلال / رنده کننده (F) درون کاسه جمع می شوند (تصویر 5).

بازافت

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

① دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل بازافت میباشد.
 ② آنرا در محل مخصوص جمع آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.



توصیه‌های استفاده

عملکرد	میزان حداکثر	زمان	وسیله جانبی
خرد کن - جعفری - پیاز، موسیر - سیر - نان خشک - بادام - گوشت	30 گرم 200 گرم 150 گرم 50 گرم 100 گرم 200 گرم	10 ثانیه 10 ثانیه 10 ثانیه 10 ثانیه 10 ثانیه 10 ثانیه	D
خمیر زن - خمیرنان یا پیتزا - کیک شکلاتی یا - کیک ساده	250 گرم آرد 3 عدد تخم‌مرغ 120 گرم آرد	10 ثانیه 15 ثانیه	D
رنده و خلال کن - سبزی‌ها - پنیر	200 گرم 150 گرم	20 ثانیه 30 ثانیه	F
یکنواخت کننده - مایونز - سفیده تخم‌مرغ - کرم مخصوص شیرینی	عدد تخم‌مرغ 4 عدد تخم‌مرغ 20 سانتی لیتر	30 ثانیه 45 ثانیه 40 ثانیه	E
مخلوط کن - سوپ	0,6 لیتر	15 ثانیه	D

حرکت لحظه ای استفاده کنید.

توصیه برای بدست آوردن مطلوب‌ترین نتایج:

با حرکت لحظه ای کار کنید. اگر مواد غذایی به جداره کاسه چسبیده باشند (گوشت، پیاز و غیره) آنها را به کمک یک کادرنک از جداره جدا کرده و درون کاسه پخش کرده و 2 یا 3 بار دیگر از حرکت لحظه ای استفاده کنید.

دستورالعمل‌ها

ایده غذایی: سبزیجات معطر را که قبلاً خرد کرده‌اید (5 گرم ترخان، 5 گرم جعفری، 5 گرم جعفری فرنگی، 5 گرم اسفناج) با مایونز بدست آمده مخلوط کنید. چندبار دکمه حرکت لحظه ای را فشار دهید و به مدت 5 ثانیه مخلوط کنید تا سس یکنواخت به رنگ سبز روشن بدست آید.

خمیر نان

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D)، 250 گرم آرد، 150 میلی لیتر آب ولرم، کمی نمک و نصف بسته مخمر شیمیایی بریزید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه بحرکت درآورید. گلوله خمیر را از کاسه بیرون بیاورید. آنرا به مدت 1 ساعت بخوابانید و به مدت تقریبی 45 دقیقه با حرارت 200 درجه سانتیگراد بپزید.

خمیر پیتزا

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D)، 150 گرم آرد، نصف بسته مخمر شیمیایی، کمی نمک 9 میلی لیتر آب ولرم و 2 قاشق سوپ‌خوری

کرم مخصوص شیرینی

در کاسه (B) مجهز به تیغه یکنواخت کننده (E)، 200 میلی لیتر خامه مایع (با حداقل 30% چربی)، 20 گرم شکر یا 20 گرم پودر قند و 1 بسته شکر وانیلی بریزید. به مدت تقریباً 30 ثانیه دستگاه را روشن کنید.

توصیه برای تهیه کرم غلیظ:

- از خامه سرد استفاده کنید.

- بیش از 40 ثانیه مخلوط نکنید زیرا مخلوط تبدیل به کرم می‌شود.

مایونز

در کاسه (B) مجهز به تیغه یکنواخت کننده (E)، 1 زرده تخم‌مرغ، 1 قاشق سوپ‌خوری خردل، 2 قاشق سوپ‌خوری سرکه، 2 قاشق سوپ‌خوری روغن، نمک و فلفل بریزید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه روشن کنید، سپس 200 میلی لیتر روغن را به آرامی از درون لوله سرپوش داخل کنید تا مایونز غلیظی بدست آید.

تشریح دستگاه

صفحه دورو جهت رنده	F	موتور	A
وخلال کردن (برحسب مدل)		کاسه	B
سریوش	G	چرخاننده	C
فشار دهنده	H	تیغه	D
دکمه روشن / خاموش	I	صفحه یکنواخت کننده (برحسب مدل)	E

دستورات ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه شیوه مصرف آنرا بدقت بخوانید: استفاده نادرست و غیر منطبق با دفترچه راهنما، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسانیهایی جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- دستگاه را بصورت خالی و یا همراه با وسایل جانبی جمع‌آوری شده در کاسه به حرکت درنیاورید.
- این دستگاه منطبق با مقررات فنی و استانداردهای جاری می‌باشد.
- این دستگاه فقط برای کار کردن با ولتاژ متناوب (A.C) ساخته شده است، لذا از شما می‌خواهیم قبل از اولین استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ شبکه منطبق با ولتاژ مندرج روی برچسب دستگاه می‌باشد.
- دستگاه را روی سطح داغ و یا در مجاورت شعله آتش (فرگازی) قرار ندهید.
- از دستگاه فقط روی سطح ثابت و دور از آب استفاده کنید.
- دستگاه را برنگردانید.
- قبل از توقف کامل تیغه، سریوش را برنگردانید.
- در شرایط زیر پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید:
 - * در صورت کارکردن غیرعادی
 - * قبل از تمیز کردن و نگهداری
 - * پس از پایان استفاده
- برای بیرون آوردن دستگاه از پریز هرگز سیم آنرا نکشید.
- از سیم رابط فقط در صورت اطمینان از سالم بودن آن استفاده کنید.
- وسایل برقی خانگی نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار گیرند:
 - اگر زمین افتاده باشند
 - اگر تیغه صدمه دیده و یا ناکامل باشد.
- در صورت تحت مراقبت نبودن دستگاه و در موقع سوار کردن / پیاده کردن و تمیز کردن، همیشه آنرا از پریز بیرون بیاورید.
- قبل از باز کردن سریوش صبر کنید تا کلیه قسمت‌ها از حرکت بایستند.
- اگر سیم دستگاه صدمه دیده باشد، برای جلوگیری از هرگونه خطری، باید آنرا توسط سازنده، خدمات پس از فروش و یا شخصی دارای تخصص مشابه تعویض نمود.
- این دستگاه صرفاً برای مصرف خانگی ساخته شده است، هرگونه استفاده حرفه‌ای از آن ضمانت آنرا باطل ساخته و ما را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.

قبل از اولین استفاده

- کاسه (B)، سریوش (G)، فشار دهنده (H) و وسایل جانبی (D، E، F) را با آب و صابون بشوئید. آب کشیده و خشک کنید.

استفاده

- قراردادن کاسه (B):
 - کاسه (B) را روی موتور (A) گذاشته و بسمت چپ تا زبانه بچرخانید تا کاملاً قفل شود (جهت معکوس عقربه‌های ساعت) (تصویر 1).
 - وسیله جانبی مورد نظر را روی چرخاننده (C) بگذارید. تیغه یکنواخت کننده (E) و تیغه (D) باید بدرستی در جای خود قرار گیرند و روی چرخاننده قفل شوند (تصویر 2). مجموعه را درون کاسه بگذارید (تصویر 3).
 - قراردادن سریوش (G):
 - سریوش (G) را روی کاسه (B) قرار داده سپس به سمت چپ تا
 - زبانه بچرخانید (جهت معکوس عقربه‌های ساعت) (تصویر 4).
- توجه:**
- این دستگاه دارای سیستم ایمنی دوگانه است: دستگاه بدون کاسه و سریوش بکار نمی‌افتد. اگر در موقع جای‌گذاری کاسه و سریوش در زبانه‌های خود قرار نگیرند، دستگاه کار نخواهد کرد.
- دستگاه دارای یک دکمه خاموش / روشن (I) است، برای کار کردن دائمی آنرا فشار داده و نگهدارید.
- در مورد مواد مایع از میزان حداکثر مندرج روی کاسه تجاوز نکنید.

15 جرام كمون، 2/1 برتقال معصورة. شغل الجهاز لـ 10 ثوان ثم انزع السكين (D). اغسل و قشّر 4 جزرات ثم ابشرها بواسطة قرص التقطيع الرقيق/ البشر (F) مباشرة في الوعاء الذي يحتوي على المتبلات. تخلط المكونات و تُقدم باردة.

الباوند كيك

تُركّب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم ضع بداخله بيضتين (2)، 120 جرام سكر، 1 رشة ملح، 120 جرام زبدة مُذوّبة. شغل الجهاز لـ 10 ثوان. أضف 120 جرام طحين و 2/1 كيس خميرة. شغل الجهاز لـ 15 ثانية. اطبخ المكونات من 30 إلى 40 دقيقة تحت درجة حرارة 180° م.

كعك بالشوكولاته

تُذوّب 120 جرام شوكولاته و 120 جرام زبدة في القدر. تُركّب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم ضع بداخله 120 جرام سكر و 3 بيضات. اخلط لمدة 10 ثوان لكي تتشكل الرغوة. أضف الشوكولاته المُذابة، 40 جرام طحين، كيس خميرة، 5 سنتلتر حليب. شغل الجهاز لـ 15 ثانية. اطبخ المكونات من 30 إلى 40 دقيقة تحت درجة حرارة 160° م.

من الوعاء و اتركها تنتفخ إلى أن يتضاعف حجمها (ساعة واحدة). ابسط العجينة و أضف إليها المكونات التي ترغب بها.

صلصة البولونيز

تُركّب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم ضع بداخله صلصة واحدة، جزرة واحدة مقطعة إلى شرائح، فص ثوم واحد، غصن كرفس واحد. افرم المكونات بواسطة النبضات. ضعها لتتحمّر مع مادة دسمة ثم اطبخها على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. تُركّب القطاعة في الوعاء (B) ثم ضع بداخله 200 جرام من اللحم المُقطع إلى مكعبات و بقدرونس. افرم المكونات لحوالي 10 ثوان. أضف اللحم المفروم إلى الخضار و اترك الخليط يتحمّر لمدة 10 دقائق على نار متوسطة. حرك أثناء الطهي. أضف 300 جرام من هريس الطماطم، أضف الملح و الفلفل. اطبخ المكونات على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.

جزر مبشور بطعم الكمون و البرتقال

تُركّب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم ضع بداخله فصين من الثوم، 6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، 3 ملاعق كبيرة من الخل،

التنظيف

الصحون في الوعاء ثم شغل الجهاز من 5 إلى 10 ثوان مع السكين (D). ضع الوعاء تحت ماء الصنبور. في حالة تلون الملحقات بسبب بعض الأغذية كالجوز مثلا، افركها بقماش مبلل بزيت الطهي ثم نظف كالمعتاد. يمكن وضع الوعاء (B) و الغطاء (G) و الملحقات (D, E, F) في السلة العلوية لجلاية الصحون باستعمال البرنامج «ECO» أو «SLIGHTLY DIRTY».

- افضل الجهاز دائما عن التيار قبل تنظيف وحدة المحرك (A).
- لا تغمر وحدة المحرك (A) أبدا في الماء و لا تضعها تحت ماء جارياً. نظف وحدة المحرك (A) بقطعة قماش رطبة. جففها بعناية.
- تعامل مع القطاعة (D) بحذر لأن أنصالتها حادة جدا.
- لا تترك القطاعة (D) مغمورة في حوض الغسيل مع الصحون.
- لتسهيل تنظيف الوعاء (B) بعد الانتهاء من استعمال الجهاز، اسكب كوب واحد من الماء و بعض القطرات من منظف

التخزين

يمكن تخزين جميع الملحقات (حسب الموديل): القطاعة (D)، اسطوانة الاستحلاب (E)، اسطوانة التقطيع الناعم/البشر (F) بداخل الوعاء (الشكل 5).

إعادة التصنيع

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي جهازك على العديد من المواد القيّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
- ② أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.



نصائح الاستعمال

الملاحظة	الوقت	الكمية القصوى	الوظيفة
D	10 ثوان 10 ثوان 10 ثوان 10 ثوان 10 ثوان 10 ثوان	30 جرام 200 جرام 150 جرام 50 جرام 100 جرام 200 جرام	الفرم - بقدونس - بصل، كراث أندلسي - ثوم - بسكويت - لوز - لحم
D	10 ثوان 15 ثانية	250 جرام طحين 3 بيضات 120 جرام طحين	العجن - عجينة الخبز أو البيتزا - كعك بالشوكولاته أو الباوند كيك
F	20 ثانية 30 ثانية	200 جرام 150 جرام	البشر / التقطيع الرقيق - خضار - جبنة
E	30 ثانية 45 ثانية 40 ثانية	بيضة واحدة 4 بيضات 20 سنتلتر	الاستحلاب - مايونيز - بياض البيض - كريما الشانتيي
D	15 ثانية	0,6 لتر	المزج - الشورية

تأخذ تدريجات الوعاء بعين الاعتبار حجم السكين المستعمل
ولذلك تقدم القيم على سبيل المثال لا الحصر.

نصائح للحصول على أفضل النتائج:

استعمل النبضات. إذا بقيت المواد ملتصقة بالوعاء (لحم، بصل...)، انزعها بواسطة الملعوق ثم انثرها في الوعاء واستعمل 2 أو 3 نبضات إضافية.

وصفات

كريما الشانتيي

فكرة: أضف الأعشاب الطرية المفرومة مسبقا (5 جرام طرخون، 5 جرام بقدونس، 5 جرام بقدونس إفرنجي، 5 جرام سبانخ) إلى المايونيز. استعمل بضع نبضات واخلط لـ 5 ثوان لكي تحصل على صلصة زمرد غنية.

ركب اسطوانة الاستحلاب (E) على الوعاء (B) ثم اسكب: 20 سنتلتر كريما سائلة معالجة في حرارة عالية (30% مواد دسمة على الأقل)، 20 جرام سكر بودرة أو 20 جرام سكر ناعم، 1 كيس سكر بنكهة الفانيليا. شغل الجهاز بدون توقف لمدة 30 ثانية.

نصائح لتحضير كريما شانتيي ممتازة و متماسكة جيدا:

تُركب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم اسكب 250 جرام طحين، 15 سنتلتر ماء دافئ، 1 رشة ملح رقيق، 1/2 كيس خميرة. شغل الجهاز لـ 10 ثوان. استخرج كرة العجين من الوعاء و اتركها تترتاح لمدة ساعة واحدة. ضع العجينة في الفرن لحوالي 45 دقيقة تحت حرارة 200° م.

- استعمل كريما سائلة باردة و مستخرجة لتوها من التلاجة.
- لا تخلط لأكثر من 40 ثانية لأن الخليط سوف يتحول إلى زبدة في هذه الحالة.

مايونيز

عجينة البيتزا
تُركب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم اسكب 150 جرام طحين، 1/2 كيس خميرة، رشة ملح، 9 سنتلتر ماء دافئ، 2 ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون. شغل الجهاز لـ 10 ثوان. استخرج كرة العجين

ركب اسطوانة الاستحلاب (D) على الوعاء (B) ثم ضع بداخله 1 صفار بيض، 1 ملعقة كبيرة من الخردل، 2 ملعقتان كبيرتان من الخل، 2 ملعقتان كبيرتان من الزيت، ملح، فلفل. شغل الجهاز لـ 10 ثوان ثم أضف 20 سنتلتر من الزيت تدريجيا عبر أنبوب التلقيم الموجود في الغطاء لكي تحصل على مايونيز متماسكة جيدا.

مواصفات المنتج

اسطوانة الفرم/ البشر،	F	المحرك	A
قابلية للانعكاس (حسب الموديل)		وعاء	B
غطاء	G	سواقة محورية	C
دفاش	H	قطاعة	D
مفتاح تشغيل/توقف	I	اسطوانة الاستحلاب (حسب الموديل)	E

إرشادات من أجل السلامة

- يرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف لهذه الإرشادات يعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- لم يعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبتون بالمنتج.
- لا تشغل المنتج إذا كان فارغاً أو إذا كانت الملحقات مخزنة في الوعاء.
- يخضع هذا المنتج للأحكام والقوانين التقنية السارية المفعول.
- صمم هذا المنتج للعمل بتيار متناوب فقط. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تأكد أن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج تطابق قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- لا تضع الجهاز و لا تستعمله أبداً على سخان كهربائي أو بالقرّب من مصادر اللهب (موقد غاز).
- استعمال هذا المنتج فقط فوق سطح مستقر و بعيد عن رذاذ الماء. لا تقلب المنتج رأساً على عقب.
- لا تنزع الغطاء أبداً قبل التوقف التام للقطاعة.
- يجب فصل المنتج عن التيار دائماً عن التيار في حال تركه بدون مراقبة و قبل تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- يجب انتظار التوقف التام للأجزاء المتحركة قبل فتح الغطاء.
- إذا تعرض السلك الكهربائي للتلف، يجب استبداله من قبل المصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع المعتمد أو بواسطة شخص مؤهل ولديه الخبرة للقيام بهذا العمل، وذلك لتفادي أي خطر.
- لقد صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. أي استعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يسقط الضمانة عن المنتج و لن تكون الشركة المصنّعة مسؤولة عنه.
- يجب ألا تستعمل الأجهزة المنزلية الكهربائية في حال:
 - سقوطها على الأرض
 - تدهور حالة القطاعة أو فقدان أحد أجزائها

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- يُغسل الوعاء (B)، الغطاء (G)، الدفاش (H)، الملحقات (D, E, F) بالماء و الصابون. تُغسل بالماء ثم تُجفف.
- تحذير: إن الأنصال قاطعة جدا و لذا يجب التعامل بحذر مع الملحقات الحادة (D و F) أثناء استعمال الجهاز أو تنظيفه.

الاستعمال

- تركيب الوعاء (B):
 - يوضع الوعاء (B) على وحدة المحرك (A) ثم يُدار إلى اليسار لإقفال الوعاء جيدا (عكس اتجاه عقارب الساعة) إلى أن يصل إلى وضعية التوقف (الشكل 1).
 - يُربط الملحق الذي تريد استعماله على محور التدوير (C). ثم اسطوانة الاستحلاب (E) و القطاعة (D) بشكل جيد إلى أن يقفلا على السواقة المحورية (الشكل 2). ثبت المجموعة في الوعاء (الشكل 3).
- تركيب الغطاء (G):
 - يوضع الغطاء (G) على الوعاء (B) ثم يُدار إلى اليسار (عكس
- اتجاه عقارب الساعة) إلى أن يصل إلى وضعية التوقف (الشكل 4).
- تحذير:
 - رُود هذا المنتج بنظام أمان مزدوج: لا يمكن تشغيل الجهاز بدون تركيب الوعاء و الغطاء. لن يعمل المنتج في حال عدم إقفال الوعاء أو الغطاء أثناء تركيب الأجزاء.
 - جهازك مزود بمفتاح تشغيل/إيقاف (I). لتشغيله بدون توقف يجب الضغط على المفتاح.
 - عند تحضير مواد سائلة، يرجى ان لا تتجاوز الكمية مستوى الحد الأقصى المبين على الوعاء.

F	p. 1 - 3
GB	p. 4 - 6
D	p. 7 - 10
NL	p. 11 - 13
I	p. 14 - 16
E	p. 17 - 19
P	p. 20 - 22
GR	p. 23 - 26
TR	p. 27 - 29
IR	p. 30 - 32
AR	p. 33 - 35