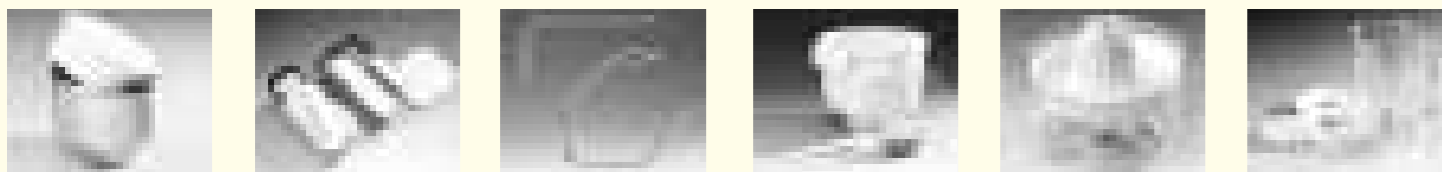


Other accessories • Zusätzliche Zubehöre • Autres accessoires • Accesorios adicionales

Altri accessori • Dodatkawowe części • Tartozékok • Аксессуары



Bowl with cover
Schüssel, Abdeckung
Bol,couvercle
Recipiente,ta pa
Contentitore, coperchio
Pojemnik, pokrywa
Roysdamentes acélüst,
fedőtál
Емкость с крышкой

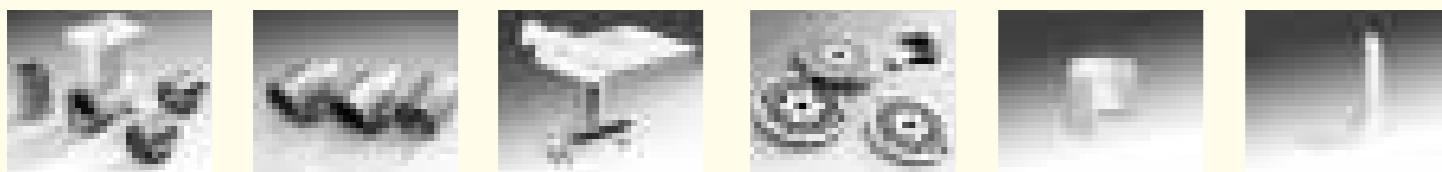
Roller, scraper, spatula
Rührwalze, Teigabsteifer,
Teigspachtel
Rouleau, couteau, raclette
Rodillo, cuchilla, espátula
Rullo, coltello, spatola
Rolka, nóz, lopatka
Keverőhenger, kaparókés,
spatula
Нож, мешалка и скребок

Dough hook
Knezhaken
Crochet à pate
Gancho de amasar
Rodillo, cuchilla, espátula
Rullo, coltello, spatola
Rolka, nóz, lopatka
Keverőhenger, kaparókés,
spatula
Тестомешалка

Double beater
Planeten-Schlagwerk
Batteur double
Batidor doble
Sbattitore a doppia frusta
Podwójna trzepaczka
Háverő
Двойная взбивалка

Citrus fruit press
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor de cítricos
Spremiagrumi
Wyciskarka do owoców
cytrusowych
Citromprés
Соковыжималка для
цитрусовых

Liquidiser/Blender
Mixer
Mixeur
Batidora
Frullatore
Mikser /Mieszarka
Turmix
Миксер



Vegetable slicer
Gemüseschneider
Coupe-légumes
Tagliaverdure
Rebanador de verduras
Krajalnica warzyw
Zöldszéletelő
Овощерезка

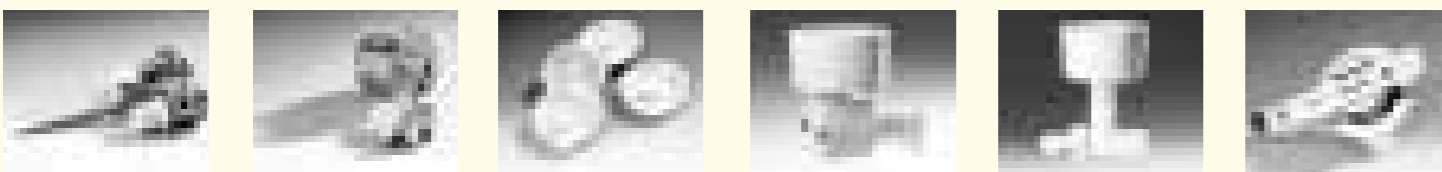
3 additional drums
3 Zusatztrommeln
3 tambours différents
3 tambores adicionales
3 tambori altri
3 dodatkowe bębny
3 extra reszelőkészlet
3 дополнительных барабана

Mincer
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne
Tritacarne
Maszynka do mielenia
mięsa
Húsdaráló, kolbászító
Мясорубка

Hole discs + knife
Scheiben + Messer
Accessoires + couteau
Discos perforados
+ cuchilla
Dischi forati + coltello
Sitka + nóz
Kések és darálótárcsák
Пластина с
отверстиями + Нож

Splash shield
Spritzschutz
Ecran de protection
Proteccion contra
salpicaduras
Paraspruzzi
Osłona przeciwrozpryskowa
Fröcskölésgátló
Защита от брызг

Sausage pipe
Wurstrohr
Embout à sucisses
Tubo para embutidos
Becco persalsiccia
Rurka do napelniania
kielbas
Kolbásytöltő
Колбасная воронка



Strainer
Passiersatz
Appareil à passer
Unidad de colado
Passaverdura
Wyciskarka soków
Passzíró
Соковыжималка для
фруктов и ягод

Grater
Reibsatz
Rouleau à raper
Unidad de rallado
Grattugia
Tarka
Reszelő
Терка

Pasta attachments
Nudelvorsatz
Disque à pâtes
Unidad para pasta
Trafilá per la pasta
Készletka do makaronów
Tésztagyártó
Пластины для нарезания
макарон

Flake mill
Flocker
Moulin à céréales
Molinillo de cereales
Macina per cereali in fiocchi
Mlynek do mielenia
ziarna na płatki zbożowe
Malom
Мельница для хлопьев

Grain mill
Getreidemühle
Moulin à farine
Molinillo de harina
Macina per cereali
ziarna
Młyn do mielenia
ziarna na mąkę
Malom
Зерновая мельница

Cookie attachment
Spritzgebäckvorsatz
Accessoire à gateaux
Unidad de embudo
Stampo per biscotti
Készletka do ciastek
Kekszkészítő
Тестоформовка

IMPORTANT! Only original accessories for the N26 must be used
ACHTUNG! Es darf nur Originalzubehör verwendet werden
IMPORTANT! Des accessoires d'origine doivent être utilisés sur N26
IMPORTANT! Utilizar solamente repuestos originales N26

IMPORTANT! Per N26 si deve fare uso esclusivamente di accessori originali
WAŻNE! Do robota kuchennego N26 należy używać wyłącznie oryginalne wyposażenie
FIGYELEM! Kizárólag eredeti (gyári) tartozékokat használjon
ВАЖНО! используйте для электрокомбайна только оригинальные аксессуары и запасные части



Lux Royal N26

GB/US DE FR ES IT PL HU RU

1 English / American

12 Deutsch

18 Français

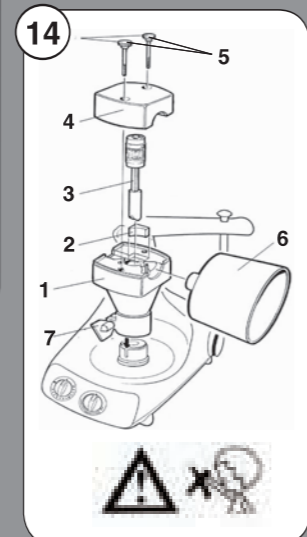
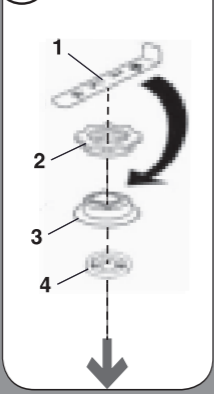
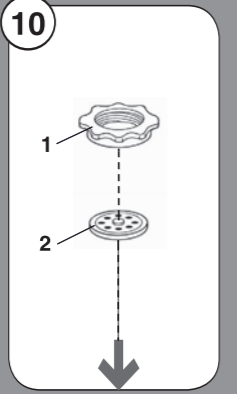
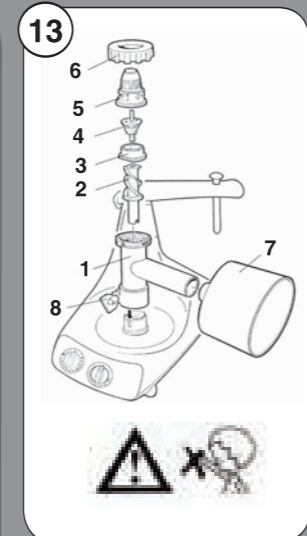
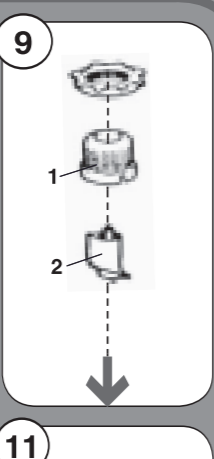
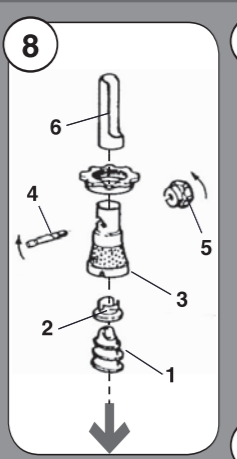
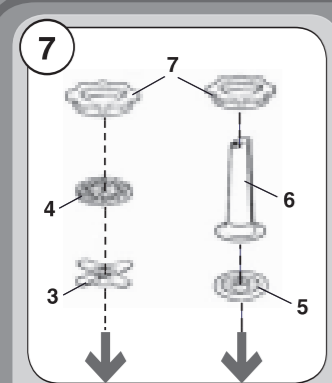
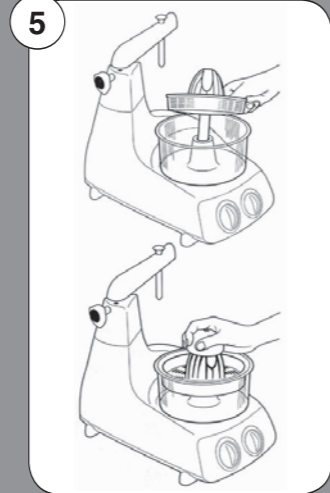
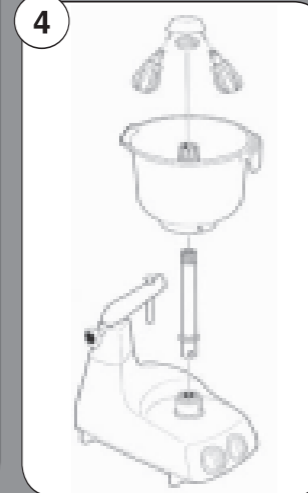
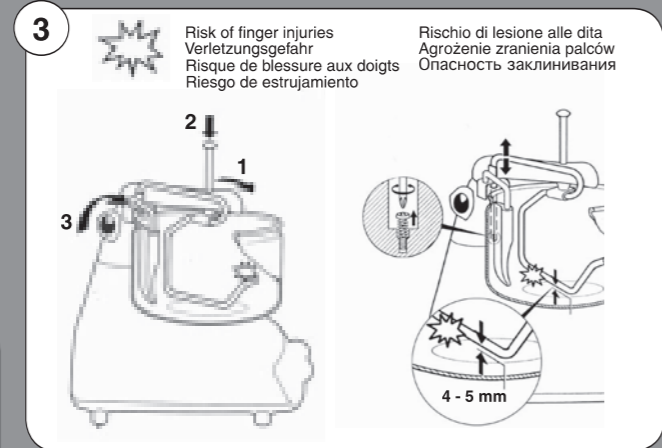
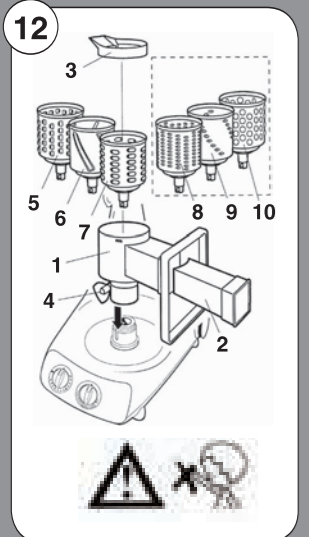
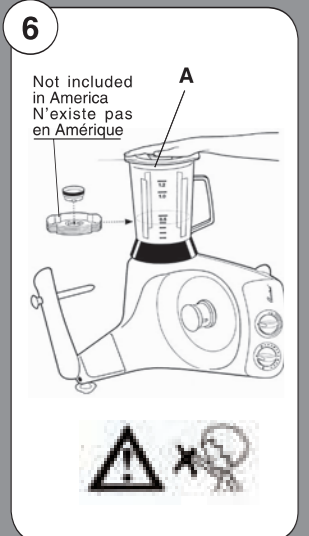
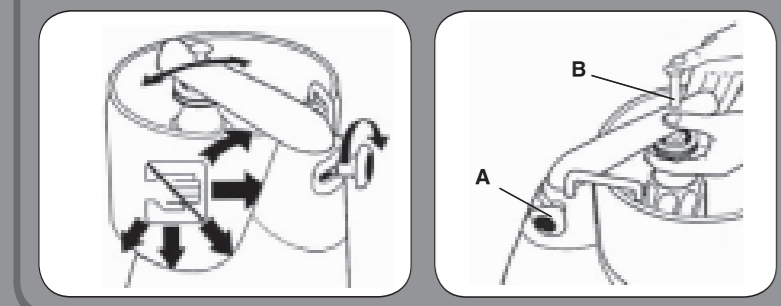
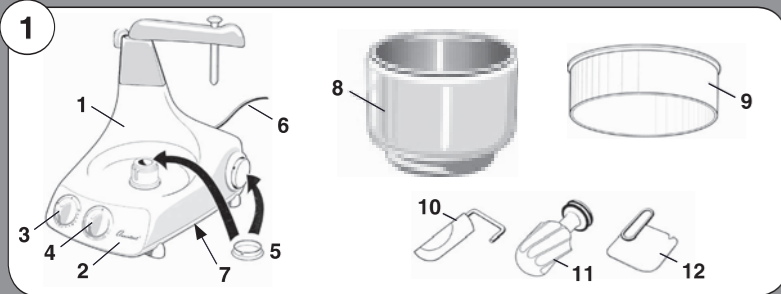
24 Español

30 Italiano

36 Polski

42 Magyar

47 Русский



15

Model	Accessories	M. Part
N26		

IMPORTANT SAFEGUARDS

Eng./Am.

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the base unit into water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not to use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid, contacting moving parts.
6. Remove all accessories from the mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or contact hot surface.
11. When using attachments, refer to the attachment instructions for specific operating safeguards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Warning - Avoid cuts, hand or arm injuries

- Children should not use this product. Rotation speed can reach 190 rpm. Children may not realize that this can be dangerous. Careful supervision is necessary when using any appliance near children.
- Unplug the appliance when it is not in use, before attaching or removing accessories and before cleaning.
- Do not touch moving parts.
- Always use plunger or spatula provided. Do not use hands or fingers inside the bowl.
- There are two drive sockets. Always cover the unused one to avoid entangling hands, clothing, table cloths, power cord, etc.
- If the unit gets jammed, unplug the unit. Clean the machine and remove the material. Always use a tool to avoid cuts.

Meat Grinder/Strainer/Grater

- Never feed by hand. Use pusher provided.
- Do not use fingers in or near the discharge disc.

Mixer

- Keep hands, hair, loose clothing or jewelry, spatulas or other utensils away from the roller. These can become entangled.

Blender

- Keep hands, hair, loose clothing, jewelry, spatulas or other utensils out of the container while in operation.
- Use scraper only with unit turned off.
- Always operate with cover in place.
- Do not blend hot liquids.

Double Beater Bowl Attachment and Whisk

- Keep hands and utensils out of the container while beating.
- Do not allow hair, loose clothing or anything not a part of the ingredients being whipped near the beater or the bowl during operation.
- Avoid touching the gear drive with hands, utensils or loose clothing during operation.
- Remove beaters before washing.

Caution - Avoid injury and damage to unit

- Unplug unit when changing parts.
- Remove all accessories before washing.
- Use care when handling parts; many are sharp.
- Use of accessories not recommended could result in injury including shock, fire, cuts, etc.
- Refer to specific instructions when using accessories.

NOTE: The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Unpacking

Check that the machine is not damaged and no parts are missing when unpacking. Transport damages should be reported immediately (within 7 days) to the retailer or the forwarding company.

Any missing parts should be reported to the retailer immediately. Please wash by hand all parts which will be in contact with food before use for the first time.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITE

1. LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS

2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais mettre la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Une surveillance extrême est nécessaire lorsque l'appareil est en fonctionnement en présence d'enfants.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever un accessoire ainsi qu'avant de le nettoyer.
5. Evitez de toucher les pièces en mouvement.
6. Enlevez tous les accessoires du mixer avant le nettoyage.
7. N'utilisez jamais un appareil ayant un câble/prise endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas

- bien, est tombé ou endommagé de quelque manière. Dans ce cas, contactez le Centre Service Agréé pour examen ou réparation éventuelle.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peuvent causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur
10. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du plan de travail ou en contact avec une surface chaude.
11. Lorsque vous utilisez les accessoires, vous référez toujours aux instructions d'utilisation et de sécurité figurant sur la notice d'emploi.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre appareil, afin d'éviter de faire des erreurs de manipulation. Uniquement des accessoires d'origine doivent être utilisés pour N26.

Gardez précieusement ces instructions, si dans quelques temps vous voulez vous y référer, et si vous revendez l'appareil, donnez le mode d'emploi.

Installation

- Cet appareil est destiné pour l'usage domestique normale en accord avec le mode d'emploi.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle.
- Cet appareil n'est pas mis à la terre, et de ce fait ne peut être utilisé en plain air, ou sur des surfaces humides.
- Le cordon électrique est d'un type spécial, qui en cas de dommage doit être remplacé par un cordon du même genre. Les rem-placements doivent être faits par un atelier autorisé de réparation.
- N'utilisez jamais la machine ou un accessoire endommagé. Ne tentez jamais de réparer vous-même. Cela pourrait causer des dommages sur des personnes ou sur l'appareil. Retournez un accessoire endommagé pour réparation à un atelier autorisé de réparation.
- Cet appareil devra toujours être à niveau et sur une base stable pour l'utilisation.

Utilisation

- Cet appareil est destiné pour une utilisation par des adultes. Ne laissez pas les enfants jouer avec. Ne laissez jamais les enfants seuls avec l'appareil, quand il est en état de fonctionnement. Ne laissez jamais l'appareil sans attention pendant qu'il est en

état de fonctionnement.

- Evitez tout contact avec les ingrédients, quand l'appareil est en état de marche.
- Ne pas utiliser les accessoires qui n'auraient pas été assemblés correctement ou qui ne seraient pas destinés pour cet appareil.
- Ne jamais mettre les mains ou objets étrangers dans l'appareil ou ses accessoires pendant qu'il est en état de marche. Vos mains pourraient être blessées, l'appareil et ses accessoires pourraient être endommagés.
- Quelques accessoires de l'appareil sont très tranchants, comme les couteaux du mixeur et le râpe-légumes. Soyez très vigilant quand vous les manipulez ou les nettoyez. Ne pas les laisser à la portée des enfants.
- Débranchez le cordon de la prise secteur quand l'appareil n'est pas en état de marche, quand vous le nettoyez ou quand vous y ajoutez des accessoires.
- Saisir la prise quand vous le débranchez. Ne tirez pas le cordon.
- Assurez-vous que le cordon électrique n'est pas abîmé, ou endommagé par des objets tranchants ou par des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Il y aurait des risques de court-circuits ce qui serait extrêmement dangereux.

En cas de panne

N26 en panne doit être remis dans démontage préalable, au atelier autorisé de réparation près de chez vous pour réparation.

Déballage

Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé et qu'aucune pièce ne manque au déballage. Les dommages causés lors du transport doivent être immédiatement constatés au transporteur ou à la société de livraison.

La pièce manquante doit être signalée au transporteur immédiatement.

Avant la première utilisation de N26, veuillez laver à la main toutes les pièces qui seront en contact avec la nourriture.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans attention quand il est branché. Les pièces en mouvement peuvent causer des blessures.

Les pièces suivantes sont comprises dans le modèle de base:

1. Support avec l'axe d'entraînement
2. Tableau de commandes
3. Bouton minuteur pour marche/arrêt
4. Interrupteur pour réglage de la vitesse
5. Chapeau de protection pour l'axe d'entraînement
6. Cordon électrique spécial avec prise électrique
7. Plaque signalétique
8. Bol en acier inoxydable, capacité de 7 litres
9. Couvercle du bol
10. Couteau
11. Rouleau
12. Raclette


Marche/arrêt

Mettez la prise dans la prise secteur murale. Les lumières autour des

boutons s'allument. Les lumières simplifient la lecture des indications autour des boutons, mais sont aussi un signal, et l'appareil peut être mis en marche.

Quand l'appareil n'est pas prêt à être utilisé, il devrait toujours être débranché de la prise secteur.

N26 est mis en marche en tournant le bouton minuteur (3) sur la position ON pour une utilisation continue ou pour un temps désiré d'une à 12 minutes. Si vous souhaitez arrêter la machine, ou interrompre la durée choisie, vous tournez simplement le bouton sur la position OFF. Le bouton de réglage de la vitesse (4) peut être utilisé pour régler la vitesse du bol pour être à environ 40 tours/mn jusqu'à 190 tours/mn.

Le réglages de vitesse sont donnés dans la description des différents accessoires. Quand vous utilisez le mixeur, le bouton devra toujours être sur la position .

Montage du bol, du rouleau et du couteau

⚠ Important! Débrancher l'appareil avant de changer les accessoires. Il y a risque de prise pour vos doigts entre le bol qui tourne, le bras et le support. Ne jamais mettre les mains ou autres objets dans le bol lorsque l'appareil fonctionne.

Bol

Ajuster le bol sur l'axe d'entraînement comme montre le dessin.

Couteau (N26 = Ø8 mm)

Mettre le couteau en place.

Rouleau

Pour fixer le rouleau, en premier, vous faites se lever le piston (A) jusqu'à ce que le bras vienne au centre du bol.

Enclencher le piston (B) sur le bras et attacher le rouleau en le poussant

la cheville vers le bas. Le bras doit être fixé dans la bonne position lorsque le bol tourne et que le bras et le rouleau sont à 2–4 cm environ du bord du récipient.

Il peut ainsi se déplacer dans un mouvement de va et vient du centre vers le bord.

Comment utiliser le bol, le rouleau et le couteau

Utiliser le rouleau et le couteau pour les pâtes à levure jusqu'à 1,5 litres de pâte fluide; les pâtes lourdes jusqu'à 1 litre de pâte fluide.

Mettre en marche l'appareil. Bloquer le rouleau à 2 – 4 cm du bord du bol. Mettre à grande vitesse. Pétrir la pâte pendant 5 mn même s'il est dit autrement dans la recette. Relâcher le bras et mettre la pâte à lever si nécessaire.

Gâteau de savoie 1 à 4 fournées

Mêler à grande vitesse pendant 5 mn. Bouger le rouleau vers le centre du pétrin de temps en temps. Arrêter l'appareil dès que le mélange est bien blanc.

Crème fouettée 5 – 10 dl

Fouetter avec le rouleau et le couteau à vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème épaississe.

Meringue 4 – 12 blancs d'oeufs

Fouetter les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes à grande vitesse.

A noter: Si N26 est souvent utilisé pour fouetter, nous vous

recommandons le batteur double.

Viande hachée – chair à saucisse, patés 0,5 – 3 kg

Mêler à basse vitesse; si vous avez à mêler de grandes quantités en même temps, il est préférable de bloquer le rouleau à 1 – 2 cm du bord du bol.

Purée de pommes de terre 0,5 – 1,5 kg

Ecraser les pommes de terre avec l'appareil à vitesse moyenne; en même temps presser le rouleau contre le bord du bol. Abaisser la vitesse avant d'ajouter de nouveaux ingrédients.

Purée de fruits 0,5 – 2 l

Utiliser seulement le rouleau. Mettre en marche à faible vitesse et appuyer doucement le rouleau contre le bord du bol jusqu'à ce que toutes les baies soient écrasées.

Arrêter l'appareil, enlever le rouleau et positionner le couteau. Ensuite faire fonctionner à grande vitesse.

Nettoyage

⚠ L'appareil ne doit pas être mis dans l'eau ou lavé à grande eau. Cela peut provoquer un dangereux court-circuit.

Utiliser la spatule pour racler le bol; lorsque vous nettoyez le rouleau utiliser le côté de la spatule pour le racler.

Le bol, le rouleau, le couteau et la spatule peuvent être mis au lave vaisselle. Placez les parties plastiques des ustensiles dans le panier

supérieur sinon la chaleur peut les déformer. Essuyer l'appareil après usage; souvent un torchon humide suffit, mais il est nécessaire d'utiliser un peu de détergent vaisselle.

Ne pas utiliser d'autre détergent ni de produits abrasifs.

Crochet à pâte

⚠ Il y a un risque de prise pour vos doigts, entre le bol qui tourne et le crochet à pâte. Ne jamais mettre les mains ou autres objets dans le bol quand il est en état de marche.

Attachez le crochet à pâte sur le point de fixation comme montre le croquis.

La distance entre le fond du bol et le crochet devra être de 4 à 5 mm. Ajustez la hauteur désirée en tournant la vis du bras avec un tournevis.

Attachez le crochet à pâte en appuyant le bras (1) dessus et en faisant descendre la cheville (2) dans le trou du crochet à paté (voir croquis).

Le crochet peut maintenant bouger un peu vers le milieu du bol, ce qui veut dire que les ingrédients seront mieux pétris. Vous pouvez également bloquer le bras avec le crochet à pâte, à une légère distance du bord du bol si vous le souhaitez.

Utilisation

Utilisez le crochet à pâte pour des pâtes à levures pétries (1 ou 1,5 l de farine fluide). Démarrez la machine en vitesse lente. Ne bloquez pas le crochet à pâte. Quand vous préparez une grosse quantité de pâte, ne mettez en premier lieu que 2 kg de farine. Mettez l'appareil en marche jusqu'à ce qu'il mélange bien, et ensuite, ajoutez la reste de farine.

Laissez pétrir de 6 à 8 minutes.

Viande hachée 0,5 – 2,5 kg

Bloquer le crochet dans le centre du bol et utiliser à moyenne vitesse.

Nettoyage

Le crochet à pâte peut être nettoyé dans un lave-vaisselle.

4

Batteur double

⚠ Important! Débrancher l'appareil avant de changer les accessoires. Ne mettez jamais les mains ou autres objets dans le bol quand l'appareil est en état de marche.

Montage

Fixez l'axe sur l'entraînement, et ainsi il est maintenu fermement. Placez le bol sous le bras; appuyez dessus et tournez-le afin qu'il reste sur l'appareil. Fixez le batteur double sur l'axe.

Utilisation

Utilisez le presse-agrumes pour les oranges, les pamplemousses et les

citrons. Coupez le fruit en deux. Portez-les contre le presse-agrumes et mettez l'appareil sur vitesse moyenne ou rapide.

Nettoyage

Lavez le fouet à la main. Le bol peut être lavé dans un lave-vaisselle. Placez-le dans le panier supérieur, mais pas directement sur l'élément séchant afin d'éviter que le plastique ne se déforme pas.

5

Presse-agrumes

⚠ Important! Débrancher l'appareil avant de changer les accessoires.

Montage

Fixez le presse-agrumes comme indique le croquis.

Utilisation

Utilisez le presse-agrumes pour les oranges, les pamplemousses et les citrons. Coupez le fruit en deux. Portez-les contre le presse-agrumes et mettez l'appareil sur vitesse moyenne ou rapide.

Nettoyage

Il est souvent suffisant de rincer le presse-agrumes sous de l'eau chaude. Le réservoir peut être lavé dans un lave-vaisselle. Placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle afin d'éviter au plastique de se déformer par l'élément séchant qui peut être très chaud.

6

Le mixeur

⚠ Important! Débranchez l'appareil avant de mettre, ou de changer, les accessoires. Ne jamais faire tourner le mixeur à vide. Gardez toujours une main sur le couvercle pendant que l'appareil est en état de marche. Ne mettez jamais les mains ou autre objet dans le mixeur. Ne laissez jamais des enfants seuls près du mixeur quand il est en état de fonctionnement. Débranchez l'appareil de la prise secteur si vous devez le laisser sans surveillance.

Montage

Mettez N26 sur le coté et ôtez le capuchon protecteur de l'axe d'entraînement, et le mettre sur l'axe normal. Placez le mixeur fermement sur l'axe en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Mettez le couvercle (A) sur le mixeur.

Utilisation

Placez les aliments qui doivent être hachés, mixés dans le bol. Placez le couvercle. Mettez l'appareil en état de marche, la plus haute vitesse, jusqu'à ce que chaque ingrédient soit mixé ou haché correctement; cela prend environ 30 à 40 secondes.

Évitez de faire fonctionner le mixeur plus de 3 mn pour les aliments hachés secs et pas plus de 9 mn pour des liquides mixés.

Le mixeur a, sauf en Amérique, un couvercle spécial qui se place à l'intérieur du pichet mixeur. Ceci est réservé quand vous hachez finement des petites quantités, par exemple des herbes et des épices.

Le couvercle évite ainsi que les épices se mettent sur les parois du mixeur, et permet à la fine mixture de travailler plus efficacement.

Si quelque chose doit être ajoutée ou la mixture délayée pendant que la machine fonctionne, ôtez le petit couvercle pour y ajouter les ingrédients

nécessaires.

Pour un meilleur résultat, le pichet ne doit pas avoir plus de 3/4 avec des ingrédients liquides et environ 1/2 pour des ingrédients secs.

Suggestions

- Pour de meilleurs résultats, quand vous hachez finement des épices entières, ajoutez-les petit à petit par le trou du couvercle.
- Les sauces épaisses et purées deviennent plus onctueuses si vous faites un effet de pulsions en mettant en marche et en éteignant jusqu'à l'obtention désirée.
- La machine est également conçue pour hacher des amandes et noix pour le pain ou des décorations.
- Vous pouvez également hacher des oignons.

Nettoyage

La meilleure façon de nettoyer le pichet mixeur est de le rincer à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Branchez l'appareil quelques secondes, et rincer le pichet à l'eau chaude.

Le pichet ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle, car les joints et le roulement peuvent sécher et se durcir.

7

Hachoir

⚠ Important! Débranchez l'appareil avant d'y ajouter ou d'y ôter un accessoire. Ne mettez jamais vos mains et objets étrangers dans le hachoir, car le cylindre est très tranchant. Utilisez toujours le pilon poussoir. Ne laissez jamais des enfants seuls avec le hachoir en état de fonctionnement. Débranchez l'appareil si vous le laissez sans surveillance.

Les pièces suivantes sont comprises:

1. Corps du hachoir à viande
2. Cylindre du hachoir à viande
3. Couteau
4. Disque à trous
5. Rondelle à saucisses
6. Embout à saucisses
7. Écrou de fermeture
8. Plateau alimentaire
9. Pilon poussoir
10. Écran anti-éclaboussures

Autres pièces possibles: 4 disques à trous de tailles différentes et un couteau peuvent être achetés séparément.

Montage

Mettez le hachoir sur l'axe d'entraînement; serrez l'écrou à ailettes et placez le cylindre du hachoir de manière à ce qu'il se fixe fermement dans l'axe.

Hachoir: Montez les pièces 3, 4 et 7. Placez ensuite l'appareil sur le côté et montez le plateau.

Appareil à saucisses: Montez seulement les pièces 5, 6 et 7. Placez ensuite N26 sur le coté et fixez le plateau.

Le démontage se fait de la procédure inverse.

Utilisation

Pour hacher: utilisez le hachoir pour la viande hachée, le porc, la foie, le poisson, les pommes de terre, les choux, les épinards, les oranges, etc ... Coupez la nourriture qui sera hachée en morceaux ou en larges bandes. Les légumes peuvent être ébouillantés avant d'être hachés. Mettez l'appareil à vitesse rapide. Utilisez toujours le pilon poussoir pour insérer la nourriture, n'utilisez jamais des fourchettes, ou des cuillères, ou toute autre chose métallique ou en bois.

Laissez l'appareil déterminer sa vitesse de travail. (Introduire juste assez à chaque fois). Quand vous hachez la viande, les tendons peuvent se coincer autour du couteau et vous n'obtiendriez pas le résultat désiré. Enlevez la

baguette de fermeture et la disque à trous, nettoyez le couteau.

Suggestions

Quand vous hachez la viande ou le poisson, hachez les oignons en même temps s'ils sont inclus dans la recette. Pour vider la viande, etc ...du hachoir, utilisez des croutons ou de la mie de pain, et passez les dans le hachoir.

Fabrication de saucisses

Montez l'entonnoir à saucisses comme indique le dessin. Placez le boyau (peau à saucisses) sur l'entonnoir. Remplissez le hachoir de viande à saucisses. Mettez l'appareil en marche, vitesse lente. Laissez la peau se remplir de viande. Si des bulles d'air apparaissent sur la saucisse, pressez-les soigneusement, en vous servant des cannelures sur l'entonnoir à saucisses.

IMPORTANT!

Nettoyage

Lavez le hachoir, le cylindre, le couteau, la rondelle à trous et la baguette de

fermeture à la main. (Ils pourraient changer de couleur et sécher dans un lave-vaisselle).

Laissez-les sécher à l'air avant de les assembler à nouveau et n'oubliez pas d'huiler la rondelle à trous et le couteau avec quelques gouttes d'huile de table.

Les articles en plastique peuvent être lavés dans un lave-vaisselle et doivent être placés dans le panier supérieur afin d'éviter de déformer le plastique par l'élément séchant qui peut être très chaud.

PS: Nettoyage de la rondelle du couteau:

Évitez tout contact avec l'eau; passez de la mie de pain après avoir haché vos ingrédients, pour bien enlever toute trace de viande et passez de l'huile de table sur ces différentes pièces.

8

Appareil à passer Accessoire du hachoir



Important! Débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever les accessoires. Ne jamais mettre les mains ou autres objets, car le cylindre est très tranchant. Utilisez toujours le pilon poussoir. Ne laissez jamais des enfants seuls avec l'appareil à passer quand il est en état de fonctionnement. Débranchez l'appareil si vous devez le laisser sans attention.

Est composé des pièces suivantes:

1. Cylindre à passer
2. Axe
3. Écrou
4. Cône
5. Petite vis sans fin
6. Grande vis sans fin

Montage

Le hachoir et le cylindre tranchant doivent être fixés en premier sur l'axe d'entraînement. L'appareil est équipé du kit assemblé.

Les montages et démontages devront être fait selon le dessin ci-contre. Quand vous montez l'accessoire, vous devez vous assurer que la vis ajustante va au travers du tamis et dans la valve blanche de verrouillage. Vissez alors l'écrou. Mettez N26 sur le côté et fixez le plateau.

Installation de l'appareil à passer

Vous obtiendrez de meilleurs résultats pour filtrer si la vis ajustante est dans la position interne. Vous pouvez desserrer la vis si vous voulez modifier le degré de

broyage. Resserrer alors la vis.

Utilisation

A l'aide de cet accessoire, vous pouvez broyer des fruits et des baies pour faire une mousse. Coupez le fruit en morceaux. Tomates, oranges, groseilles à maquereaux, prunes et cerises dénoyautées peuvent être broyées crues, tandis que les pommes doivent d'abord être ébouillantées avant d'être passées.

Mettez l'appareil en vitesse rapide.

IMPORTANT!

Nettoyage

Le hachoir, le cylindre et toutes les pièces de l'appareil à passer peuvent être lavées à la main et laissez sécher.

Seuls le plateau, le pilon et le couvercle du bol peuvent être lavés dans un lave-vaisselle et doivent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle pour éviter que le plastique ne se déforme par l'élément séchant qui peut être très chaud.

9

Rouleau à raper Accessoire du hachoir



Important! Débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever les accessoires. Ne jamais mettre les mains ou d'autres corps étrangers, car le cylindre est très tranchant. Servez-vous toujours du pilon poussoir. Ne laissez jamais des enfants seuls quand l'appareil est en état de marche. Débranchez l'appareil si vous devez le laisser sans attention.

Est composé des pièces suivantes:

1. Cylindre rapeur
2. Rape

Montage

La rape et le cylindre doivent être montés sur l'axe d'entraînement de l'appareil. Voir le schéma pour le montage. Mettez N26 sur le côté et placez l'écran de protection et le plateau.

Utilisation

Utilisez la râpe pour les noisettes, les amandes, les croûtes de pain, le

parmesan, les carottes, les pommes de terre, etc...

Mettez l'appareil en vitesse rapide.

IMPORTANT!

Nettoyage

La râpe, le cylindre et tous les accessoires doivent être lavés à la main et laissez sécher. Seuls le plateau, le pilon poussoir et le couvercle du bol peuvent être lavés dans un lave-vaisselle et devront dans ce cas être placés dans le panier supérieur afin d'éviter qu'ils ne se déforment par l'élément séchant qui sera très chaud.

10

Accessoire à pâte Accessoire du hachoir



Important! Débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever les accessoires. Ne mettez jamais les mains ou objets étrangers, car le cylindre est très tranchant. Utilisez toujours le pilon poussoir. Ne laissez jamais des enfants seuls quand l'appareil est en état de fonctionnement. Débranchez l'appareil si vous devez le laisser sans attention.

Les pièces suivantes sont nécessaires:

1. Baguette de fermeture
 2. Disque à pâtes
- Il existe 4 disques à pâtes différents.

Montage

Le hachoir et le cylindre doivent être montés sur l'axe d'entraînement. Ainsi, l'accessoire peut être monté comme indique le dessin. Mettez N26 sur le côté et fixez le plateau.

Suggestions

Mettez l'appareil en marche en vitesse rapide. Laissez la pâte passer et se poser sur un torchon propre. Celui-ci absorbera l'excès de graisse, et ainsi la pâte séchera plus vite.

IMPORTANT! Nettoyage

Le plateau et le pilon poussoir peuvent être lavés dans un lave-vaisselle et doivent être placés dans le panier supérieur pour éviter que le plastique ne se déforme pas. Les autres pièces doivent être lavées à la main.

11

Accessoire à pâtisserie Accessoire du hachoir



Important! Débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever les accessoires. Ne jamais mettre les mains ou d'autres corps étrangers, car le cylindre est très tranchant. Servez-vous toujours du pilon poussoir. Ne laissez jamais des enfants seuls quand l'appareil est en état de marche. Débranchez l'appareil si vous devez le laisser sans attention.

Les pièces suivantes sont nécessaire :

1. Barre de forme à pates gateaux
2. Bague de fermeture
3. Anneau à gateaux
4. Anneau à saucisses

Montage

Le hachoir et le cylindre doivent d'abord être montés sur l'axe d'entraînement. Pour la conduite du cylindre, la bague à saucisses doit être mise (voir le croquis). L'accessoire doit être placé dans le cylindre avec la poignée tournée vers l'extérieur. Laissez l'appareil sur le côté et ajustez de manière à ce que l'accessoire soit à

l'horizontal avant de fixer la bague de fermeture. Placez le plateau.

Suggestions

Ne mettez pas l'appareil sur une vitesse trop rapide. Coupez une bande de papier graissé et farinez-la. Laissez la mixture tomber dessus, de ce fait elle sera plus facile à mettre dans le plateau à pain

IMPORTANT!

Nettoyage

Le plateau et le pilon poussoir peuvent être lavés dans un lave-vaisselle et doivent être placés dans le panier supérieur pour éviter que le plastique ne se déforme.

Les autres pièces doivent être lavées à la main.

12

Coupe légumes/disque à râper



Ne mettez jamais les mains ou objets étrangers dans les côtés de l'entrée. Utilisez toujours le pilon poussoir. N'enlevez jamais les légumes de l'extérieur tant que l'appareil est en état de fonctionnement. Ne laissez jamais des enfants seuls avec l'appareil pendant qu'il est en état de fonctionnement. Débranchez l'appareil si vous devez le laisser sans attention.

Est composé des éléments suivants :

1. Logement à tambour
2. Pilon poussoir
3. Bague de fermeture
4. Écrou à ailettes
5. Tambour à râper moyen
6. Tambour coupant
7. Tambour à râper grossier

Montage pour la première fois

Le coupe-légumes à disques râpeurs est livré avec un des tambours déjà fixé.

Choisissez le tambour demandé. Desserrez la bague de fermeture en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Dévissez l'écrou à ailettes sur le logement à tambour avant de le fixer sur l'axe d'entraînement et vérifiez que la cannelure du logement soit correctement engagée. Autrement celui-ci ne pourra pas tourner. Alors, resserrez l'écrou à ailettes à nouveau et placez l'appareil sur le côté.

Utilisation

Le tambour que vous avez choisi doit convenir aux légumes qui seront

coupés, râpés. Voici quelques suggestions :

Râpe moyenne : racines comestibles et légumes verts pour une consommation crue, amandes et noisettes pour pâtisseries, fruit, fromage.

Disque coupant : pommes de terre, oignons, racines comestibles (radis noir) et fruits pour soupes et gâteaux. Amandes, noisettes et chocolat en barre pour crèmes au chocolat par exemple, fromages et croûtes de fromages.

Autres accessoires : 3 tambours différents sont disponibles.

Peuvent être achetés séparément

8. Tambour à râper fin
9. Tambour à bandes
10. Tambour à purée de pommes de terre (pour galettes de pommes de terre).

Nettoyage

Tous les éléments peuvent être mis au lave-vaisselle.

Mettez les éléments dans le panier supérieur du lave-vaisselle pour éviter une déformation par une forte chaleur.

13

Moulin à farine



Important! Débranchez l'appareil avant d'y ajouter ou d'y ôter un accessoire. Ne jamais mettre d'objets étrangers dans la farine.

Est composé des pièces suivantes :

1. Logement du moulin
2. Vis d'alimentation
3. Anneau du moulin
4. Cône
5. Manette réglage mouture
6. Écrou de réglage
7. Bol d'alimentation
8. Écrou à ailettes

Premier assemblage

Vérifiez que la vis d'alimentation s'adapte correctement dans le socle avant de serrer l'écrou à ailettes, sinon la vis d'alimentation ne tournera pas. Mettez l'appareil sur le côté comme le dessin montre et ajoutez le bol d'alimentation.

Utilisation Remplissage, sélection, démarrage

Remplissez le bol d'alimentation avec la quantité souhaitée de céréales (maxi 1 250 kg). Sélectionnez le degré de mouture: tournez à droite pour des gros grains et à gauche pour des grains fins. Mettez la machine à vitesse moyenne. Vous pouvez alors ajuster le degré de mouture et la vitesse désirée.

Que peut-on moudre?

Le moulin est seulement destiné pour des ingrédients secs. Les produits suivants peuvent être moulus, froment, seigle, orge, sarrasin, millet, riz aussi bien en gros grains qu'en grains fins. En plus, avoine, graines de fleurs, épices, herbes sèches, graines de lin, graines de pavot, plantes aromatiques, graines de sésame, soja et café peuvent être moulus, le maïs également (**mais pas le pop-corn**) peut être moulu. Nous recommandons 2 passages de mouture, un premier passage en gros grains et ensuite un passage grains plus fins.

Démontage

Dévissez le moulin pendant que l'appareil est sur le côté, pour éviter par

exemple d'avoir de la farine dans l'axe d'entraînement. Commencez par enlever le bol et alors dévissez l'écrou à ailettes. Otez alors les différentes parties et finalement enlevez le logement à farine.

IMPORTANT!

Nettoyage

Le mécanisme ne devra jamais être lavé à grande eau, seulement essuyé avec un chiffon sec et propre. La bague à farine et le cône nécessitent seulement d'être brossés, ils peuvent être lavés à la main, et laissez sécher.

Toutes les pièces peuvent être lavées dans un lave-vaisselle à 55°C et doivent être placées dans le panier supérieur afin d'éviter que le plastique ne se déforme.

Si vous avez moulu des épices aromatiques, ou du café par exemple, vous nettoyez toujours le moulin; comme cela le goût sera parti pour la prochaine utilisation. Le moulin devra aussi être nettoyé après avoir moulu des graines de plantes oléagineuses. Si vous avez seulement moulu différents types de farine, vous n'avez pas besoin de nettoyer à chaque fois.

Toutes les pièces doivent être tout à fait sèches avant de les remonter.

Remontage

N°6 devra être en position debout pour un assemblage plus facile. Commencez par mettre le logement à farine dans l'axe d'entraînement et alors continuez comme indique le dessin.

Quand vous assemblez le moulin, vous devez vous assurer que :

- Le trou carré dans la vis d'alimentation devra être sans aucune trace de farine restante, sinon vous ne pourrez pas faire des ajustements précis dans le degré de mouture.
- La bague est en position correcte avant de fixer le cône au trou de la vis d'alimentation.
- L'axe d'ajustement d'emboîture devra être dans l'emboîture correspondante du logement à farine.

22

Français

⚠ Important! Débranchez l'appareil avant d'y ajouter ou d'y oter un accessoire. Ne mettez jamais d'objets étrangers dans le moulin.

Est composé des pièces suivantes:

1. Logement du moulin
2. Cale
3. Cylindre du moulin
4. Couvercle
5. Vis (x 2)
6. Bol d'alimentation
7. Écrou à ailettes

Premier montage

Le moulin est livré assemblé. Pour le fixer sur N26, serrez l'écrou à ailettes légèrement avant de poser le moulin sur l'axe d'entraînement. Vérifiez que le cylindre du moulin est à droite dans l'axe d'entraînement avant de resserrer l'écrou à ailettes. Mettez N26 sur le coté comme indique le croquis et fixes le bol d'alimentation.

Utilisation - Remplissage – démarrage

Remplissez le moulin avec la quantité demandée de céréales (maxi 1, 250 kg).

Démarrez l'appareil à vitesse moyenne. Vous pouvez alors ajuster la vitesse pendant qu'il est en état de fonctionnement.

Quelles céréales peut-on broyer?

Le moulin est destiné uniquement pour des ingrédients secs, comme de l'avoine, du froment, du seige, de l'orge, du riz, du sarrasin et des graines de lin.

Important

N'utilisez que des céréales pures *pour* faire des flocons. Des corps durs étrangers, comme des graviers peuvent endommager le cylindre.

Si les céréales ne sont pas broyées, comme cela devrait être, arrêtez le moulin et cherchez la cause. Débranchez l'appareil avant cette intervention. Ne faites aucune pression avec un objet dur, comme un couteau ou une cuillère.

Démontage

Dévissez le moulin pendant que l'appareil est sur le côté, ce sera plus facile. Commencez par enlever le bol et alors dévissez l'écrou à ailettes. Saissez d'une main ferme le moulin à céréales et enlevez-le. Remettez la cale.

IMPORTANT!

Nettoyage du moulin

Vous n'avez pas besoin de nettoyer le moulin à chaque utilisation, mais il convient cependant d'extraire de temps en temps les restes des céréales du moulin et des deux parties du logement du moulin.

Les pièces ne doivent pas être immergées ou rincées sous l'eau courante.

Essuyez les deux éléments du logement du moulin avec un chiffon humide. Nettoyez le cylindre du moulin et la cale avec une brosse sèche.

Remontage

N26 devra être en position debout pour simplifier le montage.

Commencez par fixer le logement du moulin dans l'axe d'entraînement et alors, continuez comme indique le dessin.

Important: Quand vous assemblez le moulin, assurez-vous qu'il n'y aucun grain ou autre restant dans le logement du moulin et dans le couvercle.

Si N26 ne fonctionne pas - Renseignements techniques

Si N26 ne fonctionne pas, vérifiez:

- que le cordon électrique est branché,
- que toutes les pièces sont montées correctement
- que la prise murale est alimentée

Service et pièces détachées


La machine devra être confiée à un atelier autorisé de réparation. Regardez sous l'appareil domestique la plaque signalétique. Quand vous contacterez les services, vérifiez ce qui ne fonctionne pas sur l'appareil,

donnez le numéro de produit et le modèle.

Inscrivez ces informations ci-dessous; vous les aurez sous la main quand vous en aurez besoin.

Vérifiez que la tension d'alimentation et la fréquence de la plaque signalétique sous l'appareil conviennent avec la tension d'alimentation et la fréquence de votre domicile.

L'appareil n'a pas besoin d'être connecté à une prise de terre.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.