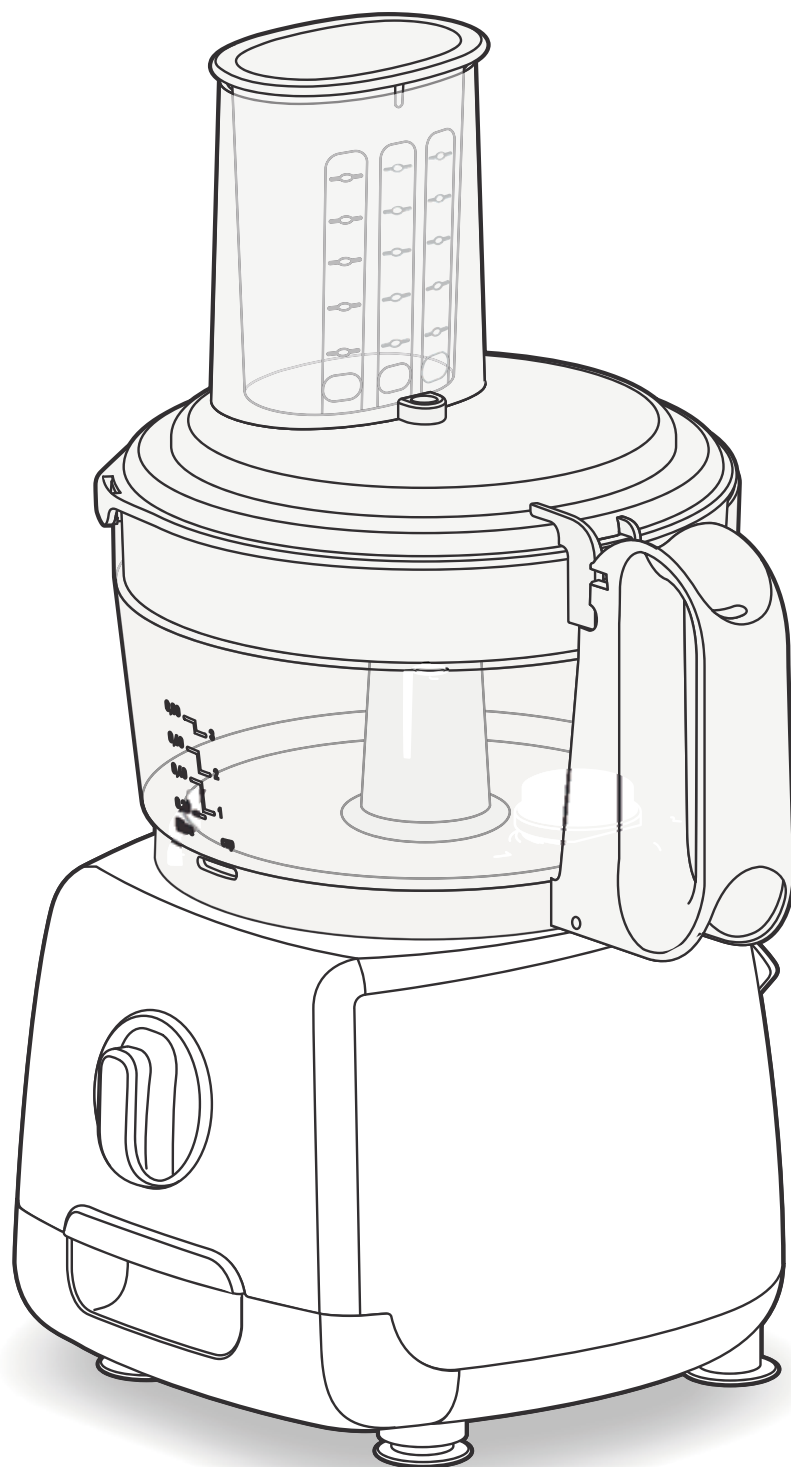


# STORE'INN

F  
NL  
D  
GB  
I  
AR  
IR



F p. 5 - 12

NL p. 13 - 20

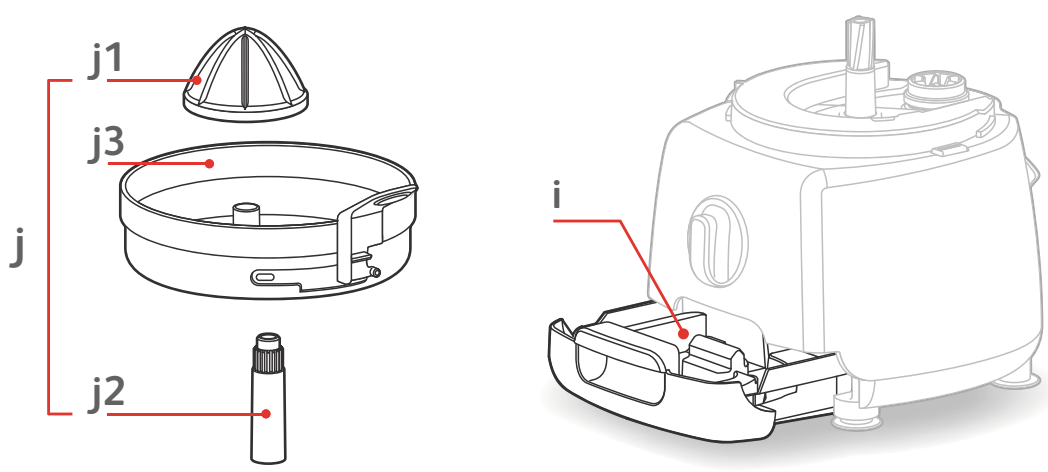
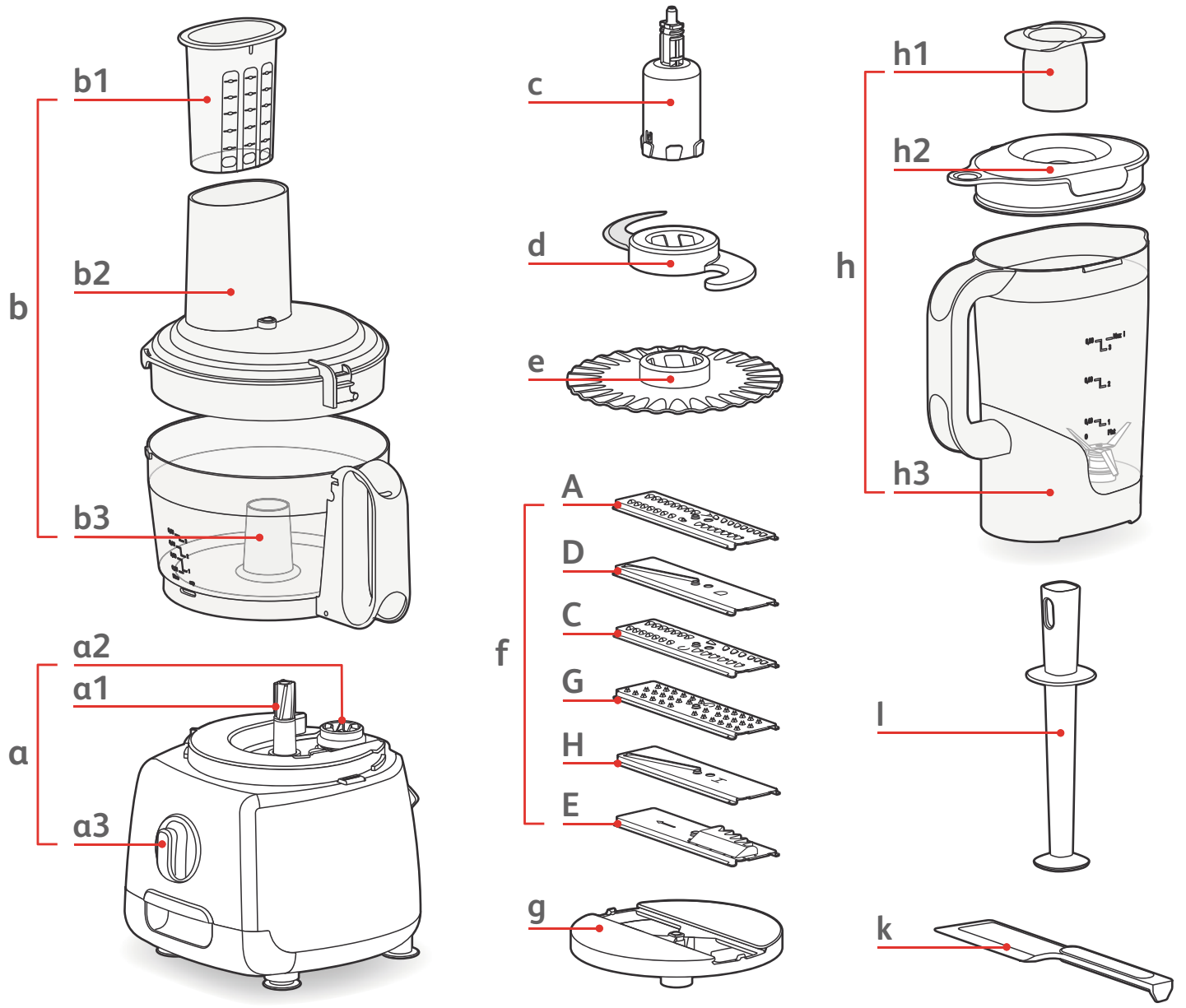
D p. 21 - 28

GB p. 29 - 36

I p. 37 - 44

AR p. 45 - 52

IR p. 53 - 60



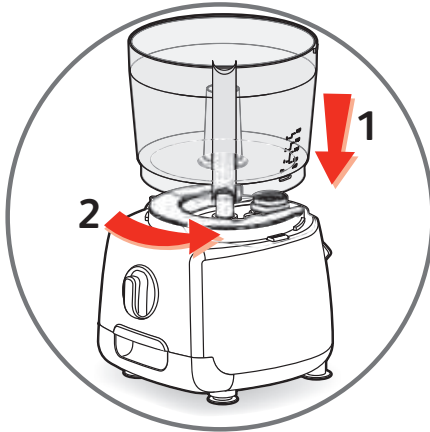


fig.1a

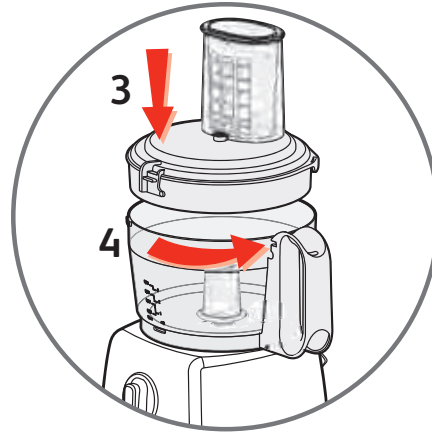


fig.1b

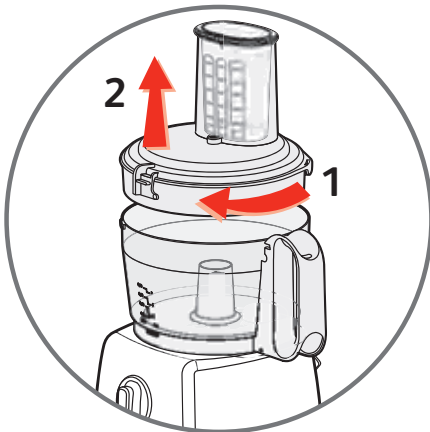


fig.2a

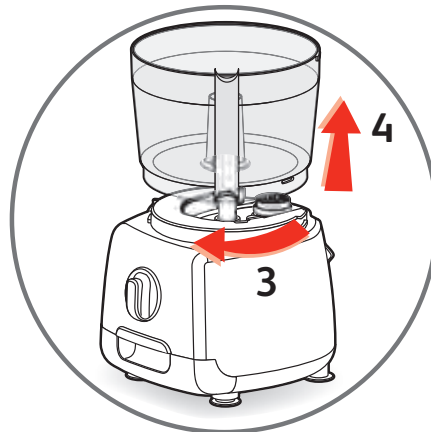


fig.2b

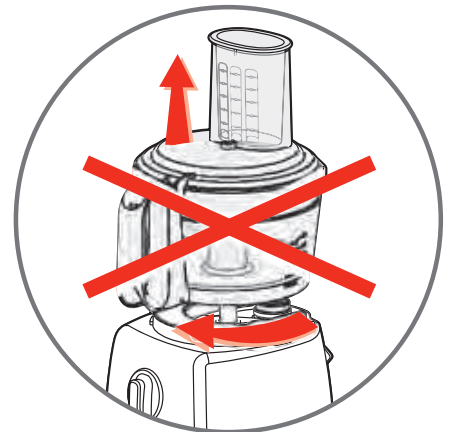


fig.2c



fig.3

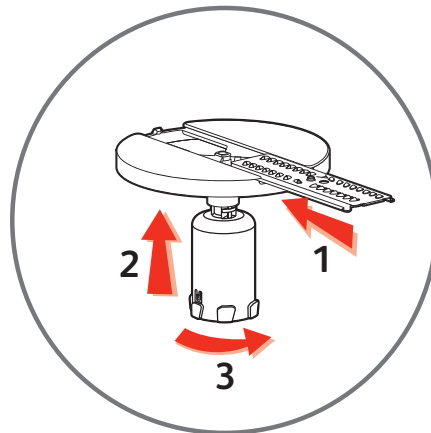


fig.4a

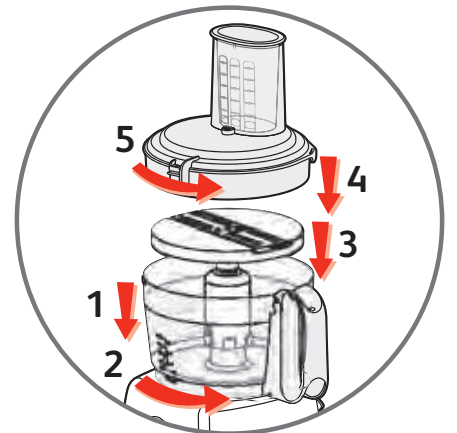


fig.4b

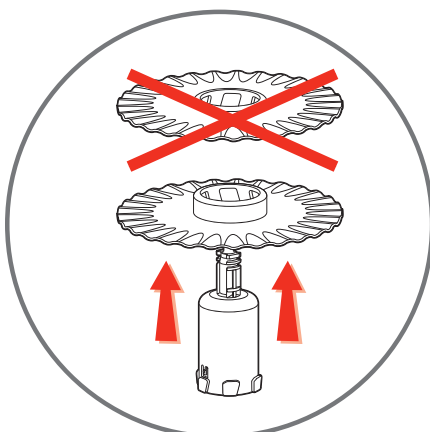


fig.5a

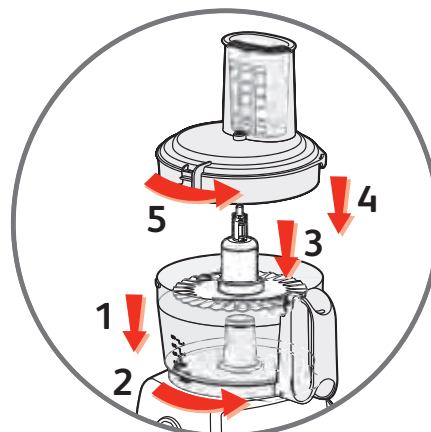


fig.5b



fig.6

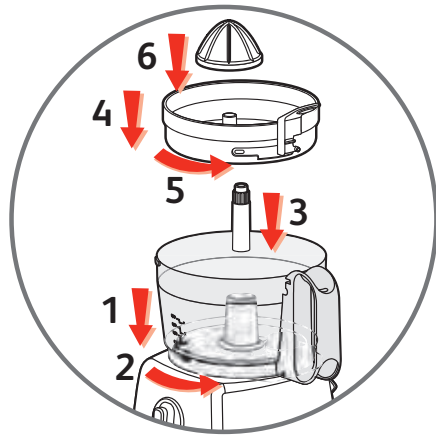


fig.7

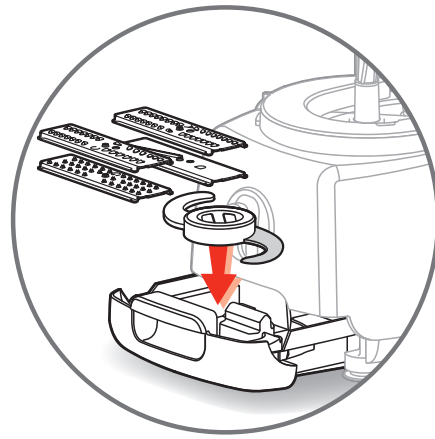


fig.8

Les accessoires, contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

## Conseils de sécurité

- 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.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie. Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- 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.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendu en centre agréé.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau multifonction, le couteau du bol mixer, du broyeur et les cartouches coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau multifonction (d) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.
- Ne déplacez pas votre appareil en le tenant par le tiroir.

**a Bloc moteur**

a1 : Sortie lente bloc moteur

a2 : Sortie rapide bloc moteur

a3 : Sélecteur de vitesses : position Pulse  
(marche intermittente)-0-1-2**b Ensemble bol hachoir**

b1 : Poussoir doseur

b2 : Couvercle à cheminée

b3 : Bol

**c Entraîneur****ACCESSOIRES SELON MODÈLE :****d Couteau multifonctions****e Disque émulsionneur****f Cartouches coupe - légumes**

A : Râpé fin

D : Tranché fin

C : Râpé gros

G : Reibekuchen/parmesan

H : Tranché épais

E : Coupe-frites

**g Support cartouches****h Bol mixer**

h1 : Bouchon doseur

h2 : Couvercle

h3 : Bol

**i Tiroir de rangement****j Presse-agrumes**

j1 : Cône

j2 : Entraîneur Presse-agrumes

j3 : Panier

**k Spatule****l Pilon**

## Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse (voir paragraphe nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.
- Pulse (marche intermittente) : tournez le bouton (a3) sur la position Pulse par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (a3) sur la position 1 ou 2.
- Arrêt : tournez le bouton (a3) sur la position 0.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

## 1 : Mise en place du bol hachoir et du couvercle

**ACCESSOIRES UTILISÉS :**

- Ensemble bol (b).

**MONTAGE DES ACCESSOIRES :**

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée légèrement à droite du bouton.
- Verrouillez le bol (b3) en le tournant vers la droite.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol (b3). Verrouillez le couvercle en le poussant vers la droite dans la poignée du bol.

Il est **impératif** de verrouiller le bol sur le bloc moteur (a) avant de verrouiller le couvercle (b2) sur le bol (b3).

## 2 : Retrait du bol hachoir et du couvercle

- Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le libérer de la poignée du bol. Vous pourrez alors le soulever et le retirer.
- Déverrouillez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- c'est seulement à ce moment que vous pouvez soulever et retirer le bol du bloc moteur.

## 3 : Mélanger/mixer/hacher/pétrir

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Couteau multifonctions (d).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez le couteau multifonctions (d) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

### PETRIR / MELANGER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 600g de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée... en 30s.
- 500g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain au céréales... en 30s

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 600g de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt.... en 1 min 30.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 0.5 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

### HACHER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position pulse.

Vous pouvez hacher jusqu'à 300 g d'aliments tels que :

- viande crue ou cuite (désossée, dénervée et coupée en dés).
- poissons cru ou cuit (sans peau et sans arête).
- produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

### MIXER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 0.5 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

## 4 : Râper/trancher

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Cartouche au choix (f) (selon modèle).
- Support cartouches (g).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Insérez la cartouche choisie (f) dans le support cartouche (g), introduisez au maximum l'axe de l'entraîneur (c) à travers la cartouche (f), et verrouillez l'ensemble, puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur position 1 pour trancher ou position 2 pour râper.

Vous pouvez préparer avec les cartouches (selon modèle) :

- râpé gros (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
- coupe-frites (E) : frites...
- reibekuchen/Parmesan (G) : parmesan, noix de coco...



## F 5 : Emulsionner / battre / fouetter

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b).
- Entraîneur (c).
- Disque émulsionneur (e).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez dans le bon sens et verrouillez le disque émulsionneur (e) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : déverrouillez le couvercle, puis déverrouillez le bol.

Mettre le disque émulsionneur dans le bon sens : voir schéma encadré 5.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 2 pour la mise en marche.
  - N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2 litre).

## 6 : Homogénéiser/mélanger/mixer très finement (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol mixer (h).
- Pilon (l) (selon modèle)

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (h3) **sans dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.**
- Placez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1), et verrouillez-le sur le bol.
- Positionnez le bol assemblé (h) sur la sortie bloc moteur (a2), la poignée du bol mixer face à vous.
- Attendez l'arrêt total du robot avant de retirer le bol mixer du bloc moteur.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 ou 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position Pulse, pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
  - Ne jamais utiliser le bol mixer avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
  - Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
  - Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
    - 1 l pour les mélanges épais.
    - 0.8 l pour les mélanges liquides.
  - Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (h1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage, et ne dépassez pas le niveau de remplissage indiqué sur le bol.
- Temps d'utilisation maximum : 3 min.

### Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule, faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.
- Le pilon (l) permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment) dans le bol mixer. Pour cela, introduisez le pilon par l'orifice central du couvercle du bol mixer (h2). En fonctionnement, poussez les aliments vers les lames à l'aide du pilon.
- **N'utilisez jamais le pilon (l) sans le couvercle sinon il touche les lames.**

Vous pouvez :

- préparer des potages finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far)

## 7 : Presser les agrumes (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble presse-agrumes (j).
- Bol (b3).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez l'entraîneur (j2) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Posez le panier (j3) sur le bol et verrouillez le.
- Posez le cône (j1) sur la cheminée du panier (j3).
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : déverrouillez le panier (j3) puis le bol et vous pourrez alors enlever l'ensemble du bloc moteur.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (j1).
  - Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position 1 pour la mise en marche.
- Vous pouvez obtenir jusqu'à 0.6l de jus d'agrumes sans vider le bol.
- **Attention** : vous devez rincer le panier tous les 0.2l.

## 8 : Rangement des accessoires

- Votre robot est muni d'un tiroir de rangement intégré (i) dans lequel vous pouvez placer le couteau multifonctions (d), ainsi que 4 cartouches coupe-légumes (f).
- Après avoir mis les accessoires en place, coulissez le tiroir de rangement (i) dans le bloc moteur (a).

## 9 : Hacher très finement des petites quantités (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble broyeur.
- Vous pouvez avec le broyeur hacher en quelques secondes : abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés :  
quantité/Temps maximum : 40g / 6s

## Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (h3). Fermez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
- Ne mettez pas le bloc moteur (a) dans l'eau, ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

Astuce : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

## Rangement

- Ne rangez pas votre robot dans un environnement humide.
- Utilisez le tiroir de rangement (i) pour stocker le couteau multifonction (d) et jusqu'à 4 cartouches coupe-légumes (f).

## Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :
  - le branchement de votre appareil.
  - le verrouillage de chaque accessoire.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas? Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret Service).

## Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



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

## Produits électroniques ou électriques en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## Accessoires

- Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :
  - Cartouches coupe - légumes
    - A : Râpé fin
    - D : Tranché fin
    - C : Râpé gros
    - H : Tranché épais
    - G : Reibekuchen/Parmesan
    - E : Coupe-frites
  - Broyeur
  - Bol mixer
  - Pilon
  - Presse-agrumes

## Quelques recettes de base

### Pâte à pain blanc

*375g de farine – 225g d'eau tiède – 1 sachet de levure de boulanger – 5g de sel.*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 30s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Dès que le pain a doublé de volume, mettez au four, et baissez la température à Th.6 (180°). Laissez cuire pendant 30 min. En même temps, dans le four, mettez un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain.

### Pâte à pizza

*150g de farine – 90g d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – ½ sachet de levure de boulanger – sel*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc... Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive. Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfournez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

### Pâte brisée

*280g de farine – 140g de beurre mou – 70ml d'eau – une pincée de sel*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez la farine, le sel et le beurre. Faites fonctionner à vitesse 2, quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (25 à 30s). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

### Pâte à crêpes

*(dans le bol avec le couteau multifonctions, ou dans le bol mixer)*

*160g de farine – 1/3l de lait – 2 œufs – ½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile – 10g de sucre (facultatif) – Rhum (selon goût)*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez tous les ingrédients : la farine, le lait, les œufs, le sucre et le Rhum. Faites fonctionner à vitesse 1, pendant 20s, puis, passez à vitesse 2 pendant 25s. Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse 2, et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis mixez pendant 45s.

### Quatre-quarts

*150g de farine – 150g de beurre mou – 150g de sucre – 3 œufs entiers – ½ sachet de levure chimique – 1 pincée de sel*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonctions, mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse 2 pendant 1min 30. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 40min.

*150g farine – 70g de beurre mou – 70g de sucre – 3 œufs – 50ml de lait – 2 cuillères à café de levure chimique – 1 cuillère à café de cannelle – 1 cuillère à café de gingembre – 1 cuillère à café de muscade râpée – 1 zeste d'orange râpée – 1 pincée de poivre.*

Dans le bol du robot muni du couteau multifonction, mettez tous les ingrédients. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 50s. Mettez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 50min à Th 6 (180°C).

Servez tiède ou froid avec de la compote ou de la marmelade.

## Gâteau au chocolat

*5 œufs, 200g de sucre, 3 cuillères à soupe de farine, 200g de beurre fondu, 200g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 100 ml de lait.*

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.

Dans le bol muni du couteau multifonctions, mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse 2 pendant 45s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait, et laissez fonctionner 15s.

Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1h, Th5/6 (160°C).

## Crème Chantilly

*200ml de crème fraîche liquide très froide, 30g de sucre glace.*

Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 40s.

## Mayonnaise

*1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, ¼ de litre d'huile, sel, poivre.*

Dans le bol muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Sélectionnez la vitesse 2, faites fonctionner pendant 5s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.

Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.

Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.

De accessoires die bij het model horen dat u zojuist gekocht heeft, worden op het etiket op de bovenzijde van de verpakking weergegeven.

## Veiligheidsadviezen

- 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.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig. Uw apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens 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.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt altijd de stekker uit het stopcontact (ook wanneer er een stroomonderbreking is).
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen en laat het niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende servicedienst om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van de voor het apparaat geschikte accessoires en onderdelen die bij een erkende servicedienst verkocht worden.
- Gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen om voedsel door de vulschacht te duwen.
- Wees voorzichtig met het sikkelmes, het mes van de blender, de maler en de accessoires: deze zijn vlijmscherp. U dient altijd het sikkelmes (d) door middel van zijn aandrijfas (c) te verwijderen voordat u de inhoud uit de mengkom haalt.
- Gebruik het apparaat niet leeg.
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel
- Raak de bewegende onderdelen niet aan, wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden (ontdooien – bakken – verwarmen).
- Doe de accessoires niet in de magnetron.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de mengkom en de werkende accessoires hangen.
- Verplaats het apparaat niet door het bij de lade vast te nemen.

# Beschrijving

NL

## **a Motorblo**

- a1 : Langzame uitgang motorblok
- a2 : Snelle uitgang motorblok
- a3 : Snelheidsregelaar met Pulsestand (afwisselende werking)-0-1-2

## **b Mengkom**

- b1 : Vulstop/doseerdop
- b2 : Deksel met vulschacht
- b3 : Kom

## **c Aandrijfas**

### ACCESSOIRES, AFHANKELIJK VAN HET MODEL:

#### **d Sikkelmes**

#### **e Emulgeerschijf**

#### **f Accessoires**

- A : Fijn raspen
- D : Fijn snijden
- C : Grof raspen
- G : Fijn raspen/Parmezaanse kaas
- H : Dik snijden
- E : Fritessnijder

#### **g Accessoirehouder**

#### **h Blender**

- h1 : Doseerdop
- h2 : Deksel
- h3 : Kom

#### **i Opberglade**

#### **j Citruspers**

- j1 : Perskegel
- j2 : Aandrijfas Citruspers
- j3 : Zeef

#### **k Spatel**

#### **l Stamper**

## Eerste gebruik

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u alle onderdelen met warm sop wassen (zie de paragraaf reinigen). Vervolgens afspoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Pulse (afwisselende werking): draai de knop (a3) op de Pulsestand door middel van meerdere impulsen, voor een betere controle van bepaalde bereidingen.
- Continue werking: draai de knop (a3) op stand 1 of 2.
- Uit: draai de knop (a3) op stand 0.

De nummering van de paragrafen komt overeen met de nummering van de schema's in de kaders.

## 1 : Het plaatsen van de kom van de hakmolen en het deksel

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).

### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a), met de handgreep van de mengkom enigszins rechts van de knop.
- Vergrendel de kom (b3) door deze rechtsonder te draaien.
- Plaats het deksel (b2) op de kom (b3). Vergrendel het deksel door het naar rechts in de handgreep van de mengkom te duwen.
- U moet eerst de kom op het motorblok (a) vergrendelen voordat u het deksel (b2) op de kom (b3) vergrendelt.

## – 2 : De kom van de hakmolen en het deksel verwijderen

- Ontgrendel het deksel door dit met de klok mee te draaien, zodat de handgreep van de kom vrij komt. U kunt het daarna optillen en verwijderen.

- Ontgrendel de kom door deze met de klok mee te draaien.
- Pas op dit moment kunt u de kom optillen en uit het motorblok verwijderen.

## 3 : Mengen/mixen/hakken/kneden

### GEbruikte ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Sikkelmes (d).

### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif het sikkelmes (d) op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

### KNEDEN / MENGEN

- Draai de snelheidsregelaar (a2) op stand 2 voor inschakeling.

U kunt maximaal kneden:

- 600 g zwaar deeg, zoals: witbrooddeeg, kruimeldeeg... in 30 sec.
- 500 g speciaal brooddeeg, zoals: roggebrood, bruinbrood, granenbrood... in 30 sec.

U kunt maximaal mengen:

- 600 g luchtig deeg, zoals: biscuit, evenveeltje, yoghurtcake... in 1.30 min.

U kunt verder max. 0,5 liter beslag voor pannenkoeken, wafels, enz. mengen in 1 minuut tot 1 minuut 30.

### HAKKEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor het inschakelen of gebruik de pulsestand voor een betere controle op het hakken.

U kunt tot 300 g voedsel hakken, zoals:

- rauw of gaar vlees (zonder botten en zenuwen en in blokjes gesneden).
- rauwe of gare vis (zonder vel en zonder graten).
- harde producten: kaas, gedroogde vruchten, sommige groenten (wortels, selderie).
- zachte producten: sommige groenten (uien, spinazie).

### MIXEN

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.

U kunt max. 0,5 liter soep, compote mixen in 20 seconden

## 4 : Raspen/snijden

### GEbruikte ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Accessoire naar keuze (f) (afhankelijk van het model).
- Accessoirehouder (g).

### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Plaats het gekozen accessoire (f) in de accessoirehouder (g), steek de as van de aandrijfas (c) zover mogelijk in het accessoire (f), vergrendel het geheel en plaats alles op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

### INSCHAKELEN EN TIPS:

- Breng het voedsel in via de vulschacht van het deksel en begeleid het met behulp van de vulstop (b1).
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor snijden of op stand 2 voor raspen.

U kunt met de accessoires (afhankelijk van het model):

- . grof raspen (C) / fijn raspen (A): knolselderie, aardappelen, wortelen, kaas...
- . dik snijden (H) / fijn snijden (D): aardappelen, uien, komkommers, bieten, appels, wortelen, kool...
- . fritesnijder (E): frites
- . fijn raspen (G): Parmezaanse kaas, kokosnoot...



## 5 : Emulgeren / kloppen / stijfslaan

NL

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Emulgeerschijf (e).

### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de emulgeerschijf (e) in de goede richting op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

Zet de emulgeerschijf in de goede richting: zie schema 5 in het kader.

### INSCHAKELEN EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.
- Gebruik dit accessoire nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van luchtig deeg.

U kunt bereiden: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (1 tot 6), room, slagroom (max. 0,2 liter).

## 6 : Glad en gelijkmatig mengen/ zeer fijn mixen (afhankelijk van het model)

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Blender (h).
- Stamper (l) (afhankelijk van het model)

### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de blender (h3) **zonder het maximale op de mengkom aangegeven niveau te overschrijden.**
- Plaats het deksel (h2) met de doseerdop (h1) en vergrendel dit op de mengkom.
- Plaats de geassembleerde mengkom (h) op de uitgang van het motorblok (a2) met de handgreep van de blender naar u toe gericht.
- Wacht tot de keukenmachine volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender van het motorblok haalt.

### INSCHAKELEN EN TIPS:

- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 of 2 voor inschakeling.

U kunt de Pulsestand gebruiken voor een betere controle tijdens het mengen.

- Vul de blender nooit met een kokendhete vloeistof.
- Gebruik nooit de blender met droge producten (hazelnoten, amandelen, pinda's...).
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel.
- Schenk altijd als eerste de vloeibare ingrediënten in de mengkom, voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder het aangegeven maximale niveau te overschrijden:
  - 1 l voor dikke melanges.
  - 0,8 l voor vloeibare melanges.
- Verwijder voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen de doseerdop (h1) van het deksel en schenk de ingrediënten hier in via de vulopening, zonder het op de mengkom aangegeven vulniveau te overschrijden.

Max. gebruikstijd: 3 min.

### Tips:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, indien er ingrediënten aan de wanden van de mengkom blijven plakken. Verwijder de blender van het apparaat. Laat met behulp van de spatel de bereiding op het mes vallen. Steek uw handen of vingers niet in de mengkom en houd ze uit de buurt van het mes.
- Met de stamper (l) kunt u glad en gelijkmatig mengen en uw bereidingen in de blender aanstampen (vooral de meest dikke). Duw hiervoor de stamper in de opening midden in het deksel van de blender (h2). Tijdens de werking duwt u het voedsel naar de bladen met behulp van de stamper.
- **Nooit de stamper (l) zonder het deksel gebruiken, omdat deze dan de bladen zou kunnen raken.**

U kunt:

- fijn gemixte soepen, lichtgebonden soepen, room, compote, milkshake en cocktails bereiden.
- elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).

## 7 : Citrusvruchten uitpersen (afhankelijk van het model)

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Citruspers (j).
- Mengkom (b3).

### MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de aandrijfjas (j2) op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de zeef (j3) op de mengkom en vergrendel dit.
- Plaats de perskegel (j1) op de schacht van het mandje (j3).
- Voor het verwijderen van de citruspers: ontgrendel de zeef (j3) en vervolgens de kom, u kunt daarna het geheel van het motorblok halen.

### INSCHAKELEN EN TIPS:

- Plaats een halve citrusvrucht op de perskegel (j1).
  - Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor inschakeling.
- U kunt tot 0,6 liter citrussap maken zonder de mengkom te hoeven legen.
- **Let op:** u moet de zeef na iedere 0.2l omspoelen.

## 8 : Het opbergen van de accessoires

- Uw keukenmachine heeft een ingebouwde opberglade (i) waarin u het sikkelmes (d) en de 4 accessoires (f) kunt opbergen.

Na de accessoires geïnstalleerd te hebben, schuift u de opberglade (i) in het motorblok (a).

## 9 : Kleine hoeveelheden zeer fijn hakken (afhankelijk van model)

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Maler.
- U kunt met de maler :

In enkele seconden: gedroogde abrikozen, gedroogde vijgen, pruimen zonder pit fijnhakken.

Hoeveelheid/max. tijd: 40g / 6s

## Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het reinigen te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af.
- Was de accessoires af en droog ze af: zij kunnen in de vaatwasser.
- Giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de blender (h3). Sluit het deksel (h2) met de doseerdop (h1). Geef enkele impulsen. Haal de stekker uit het stopcontact. Spoel de mengkom om.
- Dompel het motorblok (a) niet onder in water en houd het niet onder de kraan. Maak dit schoon met een vochtige doek.
- **De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Ga er dus voorzichtig mee om.**

Tip: Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, sinaasappels), smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

## Opbergen

NL

- Uw keukenmachine niet in een vochtige omgeving opbergen.
- Gebruik de opberglade (i) om het sikkelmes (d) en maximaal 4 accessoires (f) op te bergen.

## Wat te doen indien het apparaat niet functioneert?

- Controleer, indien het apparaat niet functioneert:
  - de aansluiting van uw apparaat.
  - de vergrendeling van ieder accessoire.

Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

## Verwijdering van het verpakkingsmateriaal en het apparaat



- De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kunnen worden.

## Elektronische en elektrische producten aan het einde van hun levensduur



Wees vriendelijk voor het milieu!



Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.



Breng het naar een verzamelpunt in uw gemeente voor verwerking ervan.

## Accessoires

- U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij de afdeling onderdelen:
  - Accessoires
    - A: Fijn raspen
    - D: Fijn snijden
    - C: Grof raspen
    - H: Dik snijden
    - G: Fijn raspen
    - E: Fritessnijder
  - Maler
  - Blender
  - Stamper
  - Citruspers

# Enkele basisrecepten

## Wit brooddeeg

*375 g bloem – 225 g lauw water – 1 zakje bakkersgist – 5 g zout.*

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkersgist.

Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (ca. 30 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Kneed daarna opnieuw het deeg en plaats het op de beboterde, met meel bestrooide bakplaat. Laat het opnieuw rijzen. Verwarm uw oven voor op 240°. Zodra het volume van het brood verdubbeld is, plaatst u het in de oven en zet u de temperatuur op 180°. Bak het brood in 30 min. gaar. Zet tegelijkertijd in de oven een met water gevuld glas, voor een knapperig korstje.

## Pizzadeeg

*150 g meel – 90 g lauw water - 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout*

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkersgist.

Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water en de olijfolie via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (15 tot 20 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Verwarm uw oven voor op 240°. Rol in de tussentijd het deeg uit en garneer het naar keuze met: tomatenpuree en uien, champignons, ham, mozzarella, enz... Versier uw pizza met wat ansjovis en zwarte olijven, strooi er wat oregano en geraspte kaas over en schenk hier wat druppels olijfolie over. Plaats de gegarneerde pizza op een beboterde en met meel bestrooide bakplaat. Zet hem 15 tot 20 min. in de oven en bak het onder toezicht gaar.

## Kruimeldeeg

*280 g meel – 140 g de zachte boter in stukjes – 70 ml water - een snufje zout*

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en de boter. Enkele seconden laten werken op stand 2 en daarna het water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Laten werken tot het deeg tot een bal gevormd is (25 tot 30 sec). Minstens 1 uur koel wegzetten, uitrollen en bakken met de garnering van uw keuze

## Pannenkoekbeslag

(in de mengkom met het sikkelmes of in de blender)

*160 g meel – 1/3l melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 10g Zucker (nach Geschmack) – Rum (naar keuze)*

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes: het meel, de melk, de eieren, de suiker en de rum. Gedurende 20 sec laten werken op stand 1 en vervolgens gedurende 25 sec op stand 2.

Meng in de mengkom alle ingrediënten, m.u.v. het meel. Laten werken op stand 2 en na enkele seconden geleidelijk aan het meel via de opening in het midden van het deksel van de blender toevoegen en daarna 45 sec mixen.

## Evenveeltje

*150 g meel – 150 g de zachte boter in stukjes – 150 g suiker – 3 hele eieren – ½ zakje bakpoeder – 1 snufje zout*

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Gedurende 1.30 min. laten werken op stand 2. De oven voorverwarmen op 180°. Doe het deeg in een cakevorm en bak het in 40 min. gaar.

150 g meel – 70 g de zachte boter in stukjes – 70 g suiker – 3 eieren – 50 ml melk – 2 theelepels bakpoeder – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – 1 geraspte sinaasappelschil – 1 snufje peper.

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 50 sec werken. Doe het deeg in een beboterde en met meel bestrooide bakvorm en bak het in 50 min gaar op 180°C.

Lauw of koud serveren met een compote of marmelade.

---

## Chocoladegebak

5 eieren; 200 g suiker; 3 eetlepels meel; 200 g gesmolten boter; 200 g chocolade; 1 zakje bakpoeder; 100 ml melk.

Laat de chocolade au bain-marie smelten met 2 eetlepels water. Voeg de boter toe en roer het geheel door tot u een goed gesmolten mengsel verkregen heeft.

Doe in de mengkom voorzien van het sikkelmes de suiker en de eieren en laat de keukenmachine werken op stand 2 gedurende 45 sec, totdat u een schuimend mengsel verkregen heeft. Voeg zonder de keukenmachine uit te schakelen via de vulschacht de gesmolten chocolade, het meel, het bakpoeder en de melk toe en laat de keukenmachine 15 sec werken.

Schenk het deeg in een beboterde bakvorm en bak het in ca. 1 uur gaar op 160°C.

---

## Slagroom

200 ml zeer koude verse vloeibare room uit de koelkast, 30 g poedersuiker.

De mengkom moet koud zijn, zet hem enkele minuten in de koelkast.

Doe de verse room en de poedersuiker in de mengkom met de emulgeerschijf. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 40 sec werken.

---

## Mayonaise

1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, ¼ l olie, zout, peper.

Meng in de mengkom met de emulgeerschijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie. Selecteer stand 2, 5 sec laten werken, de keukenmachine uitschakelen en vervolgens heel langzaam de olie via de vulschacht in het deksel toevoegen. Wanneer de mayonaise klaar is, is de kleur lichtgeel.

Let op: voor een geslaagde mayonaise moeten de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

N.B.: in de koelkast bewaren en binnen 24 uur gebruiken.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Tefal Gerät entschieden haben.

Die zu dem von ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmittel bestimmt.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen. Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung (auch bei Stromausfall) und vor der Reinigung aus.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb.
- Nehmen Sie den Deckel des Mixbechers erst ab, wenn das Gerät zum völligen Stillstand gekommen ist.
- Fassen Sie niemals in sich noch drehende Teile.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 3 Minuten laufen.
- Das Gerät kann nicht laufen, wenn die Zubehörteile nicht richtig eingesetzt sind und der Deckel nicht richtig verschlossen ist.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft)
- Alle Eingriffe, die über die übliche Reinigung und Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem zugelassenen Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft) vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden Teilen oder Messern des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, darf das Stromkabel nur in einem zugelassenen Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem zugelassenen Servicecenter erworbene originale Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie stets den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, niemals die Finger oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Multifunktionsmesser, dem Messer des Mixkrugs, dem Mahlwerk und den Scheiben des Gemüseschneiders um: sie sind extrem scharf. Vor dem Ausleeren der Schüssel muss unbedingt das Multifunktionsmesser (d) an seinem Mitnehmer (c) herausgenommen werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden, sondern warten Sie vor dem Abnehmen des Zubehörs den völligen Stillstand des Geräts ab.
- Benutzen Sie die Zubehörteile nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen oder Sterilisieren mit Hitze).
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellengeeignet.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Lade hochnehmen.

# Beschreibung

---

## a Motorblock

- a1 : Langsamer Antrieb des Motorblocks
- a2 : Schneller Antrieb des Motorblocks
- a3 : Geschwindigkeitswähler: Position Pulse (Intervallbetrieb)-0-1-2

## b Schüssel-Einheit

- b1 : Stopfer mit Messeinteilung
- b2 : Deckel mit Einfüllstutzen
- b3 : Schüssel

## c Mitnehmer

### ZUBEHÖR JE NACH MODELL:

#### d Multifunktionsmesser

#### e Emulgierscheibe

#### f Scheiben-Einsätze

- A : Fein Raspeln
- D : Fein Schneiden
- C : Grob Raspeln
- G : Reibekuchen-Einsatz
- H : Dick Schneiden
- E : Pommes Frites-Einsatz

#### g Scheibenhalter

#### h Mixaufsatz

- h1 : Stopfer mit Dosiersverschluss
- h2 : Deckel
- h3 : Mixbecher

#### i Aufbewahrungsfach

#### j Zitruspresse

- j1 : Presskegel
- j2 : Mitnehmer der Zitruspresse
- j3 : Sieb

#### k Spatel

#### l Stößel

## Inbetriebnahme

**ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER SCHALTER VOR DER MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE AUF 0/ AUS STEHT UND DIE ZULEITUNG GEZOGEN IST.**

- Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile mit Seifenwasser ab (siehe Abschnitt Reinigung). Sorgfältig abspülen und trocknen.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.

## 1 : EINSETZEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

---

### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).

### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Stellen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a); der Griff der Schüssel muss sich dabei ein wenig rechts des Knopfes befinden.
- Stellen Sie die Schüssel (b3) durch Drehen nach rechts fest.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf die Schüssel (b3). Stellen Sie den Deckel fest, indem Sie ihn nach rechts in den Griff der Schüssel drücken.

Die Schüssel muss **unbedingt** vor dem Feststellen des Deckels (b2) auf der Schüssel (b3) auf dem Motorblock (a) festgestellt werden.

- Schließen Sie das Gerät an.
- Position Pulse (Intervallbetrieb): Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei verschiedenen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
- Dauerbetrieb: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 1 oder 2.
- Anhalten des Geräts: Stellen Sie den Knopf (a3) auf Position 0.

Die Nummerierung der Abschnitte entspricht der Nummerierung der Abbildungen in den Kästchen.

---

## 2 : ABNEHMEN DER SCHÜSSEL UND DES DECKELS

- Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Griff der Schüssel. Nun kann der Deckel angehoben und abgenommen werden.
- Entriegeln Sie die Schüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Jetzt erst kann die Schüssel vom Motorblock abgenommen werden.

## 3 : MISCHEN / MIXEN / HACKEN / KNETEN

---

### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).
- Mitnehmer (c).
- Multifunktionsmesser (d).

### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie das Multifunktionsmesser (d) auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

### KNETEN / MISCHEN:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.

Sie können bis zu folgende Mengen kneten:

- 600g schweren Teig wie: Weißbrotteig, Mürbteig usw. in 30 Sekunden.
- 500g Teig für bestimmte Brotsorten wie: Roggenbrot, Vollkornbrot, Getreidebrot usw. in 30 Sekunden

Sie können bis zu folgende Mengen mischen:

- 600g leichten Teig wie: Biskuitteig, Rührteig usw. in 1 Minute 30 Sekunden.

Außerdem können bis zu 0,5 Liter Crêpesteig, Waffelteig usw. in 1 Minute bis 1 Minute 30 Sekunden gemischt werden.

### HACKEN

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2 oder für eine bessere Kontrolle des Hackvorgangs auf Intervallbetrieb.

Sie können bis zu 300 g Lebensmittel hacken wie:

- . rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, entseht und in Würfel geschnitten).
- . roher oder gekochter Fisch (ohne Haut und Gräten).
- . harte Lebensmittel: Käse, Trockenobst, manche Gemüsesorten (Karotten, Sellerie usw.).
- . weiche Lebensmittel: bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln, Spinat usw. ).

### MIXEN

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.

Sie können in 20 Sekunden bis zu 0,5 Liter Gemüsesuppe, Suppe, Kompott mixen.

---

## 4 : RASPELN / SCHNEIDEN

### VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:

- Schüssel-Einheit (b).
- Spindel (c).
- die gewünschte Scheibe (f) (je nach Modell).
- Scheibenhalter (g).

### MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Führen Sie die gewünschte Scheibe (f) in den Scheibenhalter (g) ein, stecken Sie die Achse des Mitnehmers (c) so weit wie möglich durch den Scheibenhalter (f) und stellen Sie die Einheit fest. Setzen Sie die Einheit anschließend auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.



- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

#### **INBETRIEBNAHME UND TIPPS:**

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählnopf (a3) zum Schneiden auf Position 1 und zum Raspeln auf
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (b1) weiter.

Mit den verschiedenen Scheiben können folgende Funktionen erfüllt werden (je nach Modell):

- . Grob Raspeln (C) / Fein Raspeln (A): Knollensellerie, Kartoffeln, Karotten, Käse usw.
- . Dick Schneiden (H) / Dünn Schneiden (D): Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, Äpfel, Karotten, Kohl usw.
- . Pommes Frites-Einsatz (E): Kartoffeln usw.
- . Reibekuchen-Einsatz / Parmesan(G): Parmesan, Kokosnüsse usw.

## **5 : EMULGIEREN / SCHLAGEN / SCHAUMIG RÜHREN**

#### **VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Schüssel-Einheit (b).
- Spindel (c).
- Emulgierscheibe (e):

#### **MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:**

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie die Emulgierscheibe (e) mit der entsprechenden Seite auf den Mitnehmer (c) gleiten und setzen Sie die Einheit auf den Antrieb des Motorblocks (a1).
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf und stellen Sie ihn auf der Schüssel (b3) fest.
- Zum Abnehmen der Schüssel-Deckel-Einheit: - Entriegeln Sie erst den Deckel und dann die Schüssel.

Setzen Sie die Emulgierscheibe richtig herum ein: siehe Abbildung 5.

#### **INBETRIEBNAHME UND TIPPS:**

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählnopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 2.
- Dieses Zubehörteil darf nicht zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen eingesetzt werden.

Zur Zubereitung von: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (1 bis 6), Sahne, Schlagsahne (bis zu 0,2 Liter).

## **6 : GLATTRÜHREN / MISCHEN / SEHR FEIN MIXEN (je nach Modell)**

#### **VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Schüssel-Mixer-Einheit (h).
- D – Stößel (l) (je nach Modell)

#### **MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:**

- Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz (h3) und achten Sie dabei darauf, die auf dem Mixaufsatz angegebene Höchstmarke nicht zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Dosierverschluss (h1) auf den Mixaufsatz und stellen Sie ihn fest.
- Stellen Sie den zusammengesetzten Mixaufsatz (h) auf den Antrieb des Motorblocks (a2); der Griff des Mixaufsatzes muss sich dabei gegenüber von Ihnen befinden.
- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Geräts ab, bevor Sie den Mixaufsatz vom Motorblock abnehmen.

#### **INBETRIEBNAHME UND TIPPS:**

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählnopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1 oder 2.
- Um den Mischvorgang besser zu kontrollieren, können Sie auch den Intervallbetrieb einstellen.
- Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.
  - Benutzen Sie den Mixaufsatz nicht für Trockenprodukte (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse...).
  - Benutzen Sie den Mixaufsatz stets mit seinem Deckel.
  - Füllen Sie stets zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixaufsatz und achten Sie darauf, den angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten:
    - 1 l für dickflüssige Zubereitungen.
    - 0,8 l für dünnflüssige Zubereitungen.
  - Wenn Sie während des Mischvorgangs weitere Zutaten hinzufügen wollen, nehmen Sie den Dosierverschluss

(h1) vom Deckel ab und geben die Zutaten durch die Einfüllöffnung bei; achten Sie dabei darauf, den auf dem Mixaufsatz angegebenen Höchststand nicht zu überschreiten.

Maximale Betriebsdauer: 3 Min.

**Tipps:**

- Wenn sich beim Mischen Zutaten an den Wänden des Mixaufsatzes absetzen, schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es aus. Nehmen Sie die Mixaufsatz-Einheit vom Gehäuse des Geräts ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Spatel und lassen Sie sie in den Mixaufsatz zurückfallen. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in den Mixaufsatz und halten Sie sie von der Schneide fern.
- Der Stößel (l) dient zum Glätten und Zerdrücken der Zubereitungen (besonders dickflüssige Zubereitungen) im Mixaufsatz. Führen Sie dazu den Stößel durch die Zentralöffnung des Deckels (h2) des Mixaufsatzes ein. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stößel bei laufendem Gerät zum Messer hin.
- Verwenden Sie den Stößel (l) nie ohne den Deckel, weil er in diesem Fall das Messer berühren würde.

Sie können:

- fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Krapfen, Püree usw.) mischen.

## 7 : ZITRUSFRÜCHTE AUSPRESSEN (je nach Modell)

**VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Zitruspresse-Einheit (j).
- Schüssel (b3).

**MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE:**

- Setzen Sie die Schüssel (b3) auf den Motorblock (a) und stellen Sie sie fest.
- Lassen Sie den Mitnehmer (j2) auf den Antrieb des Motorblocks (a1) gleiten.
- Setzen Sie das Sieb (j3) auf die Schüssel und stellen Sie sie fest.
- Setzen Sie den Presskegel (j1) auf den Halter des Siebes (j3).
- Zum Abnehmen der Zitruspresse-Einheit: entriegeln Sie das Sieb (j3) und anschließend die Schüssel; jetzt kann die Einheit vom Motorblock abgenommen werden.

**INBETRIEBNAHME UND TIPPS:**

- Setzen Sie eine Zitrusfrucht-Hälfte auf den Presskegel (j1).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswählknopf (a3) zur Inbetriebnahme auf Position 1.
- Es können bis zu 0,6 Liter Zitrusfrüchte ausgepresst werden, ohne dass die Schüssel geleert werden muss.
- **Achtung:** das Sieb muss alle 0,2 Liter geleert werden

## 8 : AUFBEWAHRUNG DER ZUBEHÖRTEILE:

- Ihr Gerät ist mit einem integrierten Aufbewahrungsfach (i) ausgestattet, in der das Multifunktionsmesser (d) sowie die 4 Scheiben-Einsätze (f) aufbewahrt werden können.
- Legen Sie die Zubehörteile in das Aufbewahrungsfach (i) und schieben Sie diese in den Motorblock (a).

## 9 : KLEINE MENGEN SEHR FEIN HACKEN (je nach Modell)

**VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE:**

- Mahlwerk-Einheit.
- Mit dem Mahlwerk können Sie:

in wenigen Sekunden getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, entkernte Pflaumen hacken:

# Reinigung

- Stecken Sie das Gerät aus.
  - Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
  - Waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab: sie sind spülmaschinengeeignet.
  - Giessen Sie heißes Wasser mit etwas Flüssigseife in den Mixaufsatz (h3). - Setzen Sie den Deckel (h2) mit dem Messverschluss (h1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse Taste. Stecken Sie das Gerät aus. Spülen Sie den Mixaufsatz ab.
  - Tauchen Sie den Motorblock (a) nicht ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm ab.
  - **Die Schneiden der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**
- Tipp: Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

# Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.
- Benutzen Sie das Aufbewahrungsfach (i) nur zur Aufbewahrung des Multifunktionsmessers (d) und von bis zu 4 Scheiben-Einsätzen (f).

# Das Gerät funktioniert nicht?

- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
  - den Anschluss des Geräts.
  - ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.
- Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

# Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts



- Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die gemäß den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können. Informieren Sie sich bei den geeigneten Stellen Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

# Entsorgung von elektronischen und elektrischen Geräten



**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.

# Zubehör

- Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:
  - Scheiben-Einsätze
    - A: Fein Raspeln
    - D: Fein Schneiden

C: Grob Raspeln  
H: Dick Schneiden  
G: Reibekuchen/Parmesan  
E: Pommes Frites

- Mahlwerk
- Mixaufsatz
- Stößel
- Zitruspresse

## Rezepte

### Weißbrotteig

---

*375g Mehl - 225g lauwarmes Wasser – 1 Päckchen Bäckerhefe – 5g Salz.*

Geben Sie Mehl, Salz und Bäckerhefe in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine kleine Teigkugel gebildet hat (etwa 30 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und bringen Sie ihn in Form. Legen Sie ihn dann auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech. Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240° vor. Schieben Sie das Blech in den Ofen, sobald der Brotteig auf das doppelte seines Volumens aufgegangen ist und schalten Sie diesen auf 180° herunter. 30 Minuten lang backen. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Ofen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt.

---

### Pizzateig

*150g Mehl - 90g lauwarmes Wasser – 2 Esslöffel Olivenöl – 1/2 Päckchen Bäckerhefe – Salz.*

Geben Sie Mehl, Salz und Bäckerhefe in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser und das Olivenöl zu. Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat (15 bis 20 Sek.). Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte seines Volumens aufgehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 240° vor. Rollen Sie währenddessen den Teig aus und belegen Sie ihn nach Wunsch: Tomaten- und Zwiebelpüree, Pilze, Schinken, Mozzarella, etc. Belegen Sie Ihre Pizza mit ein paar Anchovis und schwarzen Oliven, bestreuen Sie sie mit ein wenig Origano und geriebenem Käse und beträufeln Sie sie zum Schluss mit Olivenöl. Legen Sie die belegte Pizza auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Backblech. Backen Sie sie 15 bis 20 Minuten.

### Mürbeteig

---

*280g Mehl - 140g weiche, in Stücke geschnittene Butter - 70ml lauwarmes Wasser – eine Prise Salz.*

Geben Sie Mehl, Salz und Butter in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels das lauwarme Wasser zu. Lassen Sie das Gerät weiter laufen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 25 bis 30 Sekunden). Lassen Sie den Teig an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde lang ruhen und rollen Sie ihn dann aus. Mit dem gewünschten Belag belegen und backen.

---

### Crêpesteig

*(Zubereitung mit dem Multifunktionsmesser oder im Mixaufsatz)*

*160g Mehl – 1/3l Milch – 2 Eier – 1/2 Teelöffel feines Salz – 2 Esslöffel Öl – 10g Zucker (nach Geschmack)  
–Rum (nach Geschmack)*

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts: Mehl, Milch, Eier, Zucker und Rum. Setzen Sie das Gerät 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 in Betrieb, dann 25 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2.

Geben Sie alle Zutaten außer dem Mehl in den Mixaufsatz. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und geben Sie nach ein paar Sekunden durch den Einfüllstutzen des Deckels das Mehl zu. Mixen Sie 45 Sekunden lang.

## Rührteig

---

150g Mehl - 150g weiche, in Stücke geschnittene Butter - 150g Zucker – 3 ganze Eier – 1/2 Päckchen Backpulver – eine Prise Salz.

**D** Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät 1 Minute 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb. Heizen Sie den Ofen auf 180° vor. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie sie 10 Minuten.

---

## Gewürzkuchen

150g Mehl – 70g weiche, in Stücke geschnittene Butter – 70g Zucker – 3 Eier – 50ml Milch – 2 Teelöffel Backpulver – 1 Teelöffel Zimt – 1 Teelöffel Ingwer – 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss – 1 geriebene Orangenschale – 1 Prise Pfeffer.

Geben Sie alle Zutaten in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 50 Sekunden lang in Betrieb. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform und backen Sie den Kuchen 50 Minuten 180°C. Lauwarm oder kalt mit Kompott oder Marmelade servieren.

## Schokoladenkuchen

---

5 Eier, 200g Zucker, 3 Esslöffel Mehl, 200g geschmolzene Butter, 200g Schokolade, 1 Päckchen Backpulver, 100 ml Milch.

Bringen Sie die Schokolade mit 2 Esslöffeln Wasser im Wasserbad zum Schmelzen. Geben Sie die Butter dazu und rühren Sie die Mischung gut glatt.

Geben Sie den Zucker und die Eier in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts und setzen Sie es auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und rühren Sie die Mischung in 2 Minuten 45 Sekunden schaumig. Lassen Sie das Gerät weiter laufen und geben Sie durch den Einführstutzen des Deckels die geschmolzene Schokolade, das Mehl, das Backpulver und die Milch dazu. 15 Sekunden mixen. Geben Sie den Teig in eine gebutterte Backform und backen Sie den Kuchen ungefähr eine Stunde lang auf 160°C.

---

## Schlagsahne

200ml sehr kalte flüssige Crème Fraîche , 30g Puderzucker.

Die Schüssel muss sehr kalt sein, stellen Sie sie ein paar Minuten lang in den Kühlschrank.

Geben Sie die Crème Fraîche und den Puderzucker in die mit dem Multifunktionsmesser bestückte Schüssel des Geräts. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 ein und setzen Sie das Gerät 40 Sekunden lang in Betrieb.

## Mayonnaise

---

1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, 1/4 Liter Öl, Salz, Pfeffer.

Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in die mit der Emulgierscheibe bestückte Schüssel des Geräts. Setzen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 2 in Betrieb und lassen Sie es 5 Sekunden lang laufen und geben Sie dann durch den Einfüllstutzen des Deckels ganz langsam das Öl zu. Wenn die Mayonnaise fest wird, nimmt sie eine helle Färbung an.

Achtung: Die Mayonnaise gelingt nur, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Hinweise: Die Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren

The accessories contained in the model that you have purchased are shown on the label on the side of the packaging.

## Safety guidelines

- Read carefully the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer may not be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- Check that the supply voltage of your appliance is the same as that of your electrical supply.
- 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.
- 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.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it (even in the event of a power cut) and when you clean it.
- Do not use your appliance if it is not operating correctly or if it has been damaged. In this case, contact an approved service centre (see list in the service manual).
- All work apart from the usual cleaning and maintenance by the owner must be carried out by an approved service centre (see list in the service manual).
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within the reach of children.
- The power cord must not be left close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use the appliance. In order to avoid any danger, they must be replaced by an approved service centre (see list in the service manual).
- For your safety, only use accessories and spare parts adapted to your appliance, bought from an approved centre.
- Always use the food pushers to guide the food into the funnels, do not use your fingers, a fork, spoon, knife or other objects.
- Handle the multi-purpose blade, the blender jug cutter, the mini chopper and the vegetable-cutter inserts vegetable-cutter with precaution: they are very sharp. You must remove the multi-purpose blade (d) by its drive pin (c) before emptying the contents from the bowl.
- Do not use your appliance empty.
- Always use your blender jug with its lid
- Do not fill the blender jug with boiling liquid
- Do not touch moving parts; wait until they have stopped completely before removing the accessories.
- Do not use the accessories as recipients (freezing – cooking – hot sterilising).
- Do not use the accessories in a microwave oven.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to dangle over the bowl and accessories when in operation.
- Do not move your appliance by lifting or pulling the drawer.

# Description

---

## **a** Motor unit

- a1 : Motor unit slow speed
- a2 : Motor unit fast speed
- a3 : Speed selector: Pulse position (intermittent operation) -0-1-2

## **b** Chopping bowl assembly

- b1 : Food pusher with measuring guide
- b2 : Funnel lid
- b3 : Bowl

## **c** Drive pin

### ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

## **d** Multi-purpose blade

## **e** Emulsifying disk

## **f** Vegetable cutter inserts

- A : Fine grater
- D : Fine slicer
- C : Coarse grater
- G : Pamesan grater
- H : Thick slicer
- E : Chip cutter

## **g** Insert supports for vegetable cutter inserts

## **h** Blender jug

- h1 : Measuring cap
- h2 : Lid
- h3 : Bowl

## **i** Storage drawer

## **j** Fruit juicer

- j1 : Cone
- j2 : Fruit juicer drive pin
- j3 : Basket

## **k** Spatula

## **l** Blender stick

## First use

- Before using for the first time, wash all parts of the accessories in hot soapy water (see cleaning paragraph). Rinse and dry.
- Place the motor unit (a) on a flat, clean and dry surface.
- Plug in your appliance.
- Pulse (intermittent operation): turn the knob (a3) to the pulse position, pressing successively for better control of certain preparations.
- Continuous operation: turn the knob (a3) to position 1 or 2.
- Stop: turn the knob (a3) to position 0.

The paragraphs are numbered to match the numbering of the illustrations.

## 1 : Fitting the chopping bowl and the lid

---

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a), with the bowl handle positioned slightly to the right of the knob.
  - Lock the bowl (b3) by turning it towards the right.
  - Fit the lid (b2) onto the bowl (b3). Lock the lid in place by pushing it towards the right of the bowl handle.
- The bowl **must** be locked onto the motor unit (a) before locking the lid (b2) onto the bowl (b3).

## 2 : Removing the chopping bowl and the lid

- Release the lid by turning it in a clockwise direction to free it from the bowl handle. You can then lift and remove it.
- Release the bowl by turning it in a clockwise direction.
- It is only now that you can lift and remove the bowl from the motor unit.

## 3 : Mixing/chopping/kneading

---

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Drive pin (c).
- Multi-purpose blade (d).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide the multi-purpose blade (d) onto the drive pin (c), and position this assembly on the motor unit drive (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid then release the bowl.

### KNEADING/MIXING:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.

You can knead up to:

- 600g of heavy pastry, such as: white bread dough, short crust pastry, etc. in 30 seconds.
- 500g of special bread dough such as: rye bread, wholemeal bread, multi-grain bread, etc. in 30 seconds.

You can mix up to:

- 600g of light mixture, such as: biscuits, sponge cake, etc. in 1 min 30 sec.

You can also mix up to 0.5 litre of pancake or waffle batter etc. in 1 min to 1 min 30.

### CHOPPING:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start, or for better chopping control, choose the pulse position.

You can mince up to 300 g of food such as:

- . raw or cooked meat (boned, gristle removed and cut into cubes).
- . raw and cooked fish (without skin or bones).
- . hard foods: cheese, dried fruits, certain vegetables (carrots, celery, etc.).
- . soft foods: certain vegetables (onions, spinach...).

### BLENDING:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.

You can mix up to 0.5 litre of broth, soup or stewed fruit in 20 seconds.

---

## 4 : Grating/slicing

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Drive pin (c).
- Appropriate insert (f) (depending on model).
- Insert support (g).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Fit the chosen insert (f) into the insert support (g), push the drive pin (c) as far as possible through the insert (f), and lock the assembly, then fit it onto motor unit drive (a1).
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid, then release the bowl.

### STARTING AND TIPS:

- Insert the food into the lid funnel and guide it with the food pusher (b1).
- Turn the speed selector (a3) to position 1 to slice or position 2 to grate.

You can prepare with the inserts (depending on model):

- . coarse grating (C)/fine grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese...
- . thick slicing (H)/fine slicing (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage...
- . chip cutter (E): French fries...
- . parmesan disk (G): parmesan, coconut...



## 5 : Emulsifying/beating/whisking

### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).
- Drive pin (c).
- Emulsifying disk (e).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide and lock the emulsifying disk (e) the right way up onto the drive pin (c), and fit the assembly onto the motor unit drive (a1).
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid then release the bowl.

Fit the emulsifying disk the right way up: see illustration 5.

### STARTING AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.
- Do not use this accessory to knead heavy pastry or mix light pastry.

You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (1 to 6), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.2 litres).

## 6 : Homogenising/mixing/fine blending (depending on model)

### ACCESSORIES USED:

- Assembled blender jug (h).
- Blender stick (l) (depending on model)

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the ingredients inside the blender jug (h3) **below the maximum level line on the jug.**
- Fit the lid (h2), equipped with the measuring cap (h1), and lock it in place on the jug.
- Place the jug assembly (h) onto the motor unit drive (a2), with the blender jug handle facing you.
- Wait until the food processor has stopped completely before removing the blender jug from the motor unit.

### STARTING AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 1 or 2 to start.

You can use the pulse position, for better control of the mixture.

- Do not fill the blender jug with boiling liquid.
- Do not use the blender jug to grind dry foods (walnuts, almonds, peanuts...).
- Always use your mixer bowl with its lid.
- Always pour liquid ingredients first into the jug before adding the solid ingredients, below the maximum capacity:
  - 1 l for thick mixtures.
  - 0.8 l for liquid mixtures.
- To add ingredients when blending, remove the measuring cap (h1) from the lid and pour the ingredients through the filling hole, and do not fill above the maximum filling line on the jug.

Maximum operating time: 3 min.

### Tips:

- When blending, if some ingredients stick to the sides of the jug, stop the appliance and unplug it. Remove the blender jug assembly from the appliance. Using the spatula, push the preparation onto the blade. Do not use your hands or fingers inside the bowl or close to the blade.
- The blender stick (l) allows you to homogenise and process your preparations (especially thicker ones) inside the blender jug. Insert the stick through the centre hole of the blender jug lid (h2). When operating, push the food towards the blades using the stick.
- **Do not use the stick (l) without the lid otherwise it will touch the blades.**

You can:

- prepare finely blended broths, veloutés, soups, stewed fruit, milk-shakes, smoothies, cocktails.
- mix all kinds of batters (pancakes, doughnuts, clafoutis).

---

## 7 : Juice fruits (depending on model)

### ACCESSORIES USED:

- Fruit juicer assembly (j).
- Bowl (b3).

### FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide the drive pin (j2) onto the motor unit drive (a1).
- Place the basket (j3) onto the bowl and lock it in place.
- Fit the cone (j1) onto the basket funnel (j3).
- To remove the fruit juicer assembly: release the basket (j3) then the bowl and you can then remove the assembly from the motor unit.

### STARTING AND TIPS:

- Cut the fruit in half and hold in place on the cone (j1).
  - Turn the speed selector (a3) to position 1 to start.
- You can get up to 0.6l of fruit juice without emptying the bowl.
- **Caution:** you must rinse the basket every 0.2l.

## 8 : Storage of the accessories

---

- Your food processor has a built-in storage drawer (i) where you can place the multi-purpose blade (d), and the 4 vegetable cutter inserts (f).
- After putting the accessories inside, slide the storage drawer (i) inside the motor unit (a).

## 9 : Finely chopping small quantities (depending on model)

---

### ACCESSORIES USED:

- Chopping assembly.
- Finely chop in seconds: dry apricots, dry figs, cored prunes:  
quantity/maximum time: 40g/6 seconds.

## Cleaning

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories each time after use.
- Wash and dry the accessories: they are dishwasher proof.
- Pour hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug (h3). Close the lid (h2), with the measuring cap (h1) fitted. Press the pulse button a few times. Unplug the appliance. Rinse the jug.
- Do not immerse the motor unit (a) in water, or place it under running water. Wipe it with a damp sponge.
- **The blades of the accessories are very sharp. Handle them with precaution.**

Tip: If your accessories are stained by food (carrots, oranges...), wipe them with a cloth soaked with cooking oil, then clean as usual.

## Storage

- Do not store your food processor in a damp place.
- Use the storage drawer (i) to store the multi-purpose blade (d) and up to 4 vegetable-cutter inserts (f).

## If your appliance will not operate, what should you do?

- If your appliance will not operate, check:
  - that your appliance is plugged in correctly.
  - that each accessory is locked in place correctly.
- If your appliance will still not operate, contact an approved centre service (see list in the Service manual).

GB

## Disposal of packaging materials and the appliance



- The packaging only contains materials that are harmless to the environment that may be disposed of according to recycling standards.  
To scrap off your appliance, contact the appropriate department of your local council.

## Disposal of electronic or electrical products



Help protect the environment!



Your appliance contains many materials that may be recycled or recovered.



Take it to a local civic waste collection centre to be processed.

## Accessories

- You can customise your appliance with the following accessories, which may be purchased from an approved service centre:
  - Vegetable cutter inserts
    - A: fine grater
    - D: fine slicer
    - C: Coarse grater
    - H: Thick slicer
    - G: Reibekuchen/Parmesan grater
    - E: Chip cutter
  - Mini chopper
  - Blender jug
  - Blender stick
  - Fruit juicer

## A few basic recipes

### White bread dough

---

*375g white bread making flour – 225ml warm water – 1 sachet of baker's yeast – 5g salt.*

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add the flour, salt and yeast. Operate at speed 2, and in the first few seconds, add the warm water through the lid funnel. As soon as the dough forms a ball (after about 30secs), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place, until it has doubled in volume. Then work the dough to shape it, and then place it on your buttered and floured baking tray. Leave it to rise again. Preheat French Electric oven to Th.8 (240°). As soon as the bread has doubled in volume, place it in the oven, and lower the temperature to Th.6 (180°). Leave to cook for 30 min. At the same time, in the oven, add a glass of water to help form the crust on hr bread.

For the UK only

Use strong bread flour. Substitute 1 sachet of bakers yeast with 1 teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour, before adding the water. After processing, shape the dough into a ball and then leave to rise for about 1 hour in a warm place until doubled in size. Shape and cook as directed above. Cook using UK gas mark 9 and then reduce to UK gas mark 4.

GB

---

### Pizza dough

*150g white bread making flour – 90ml warm water – 2 tablespoons of olive oil – ½ sachet of baker's yeast – salt.*

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add the flour, salt and yeast. Operate at speed 2, and in the first few seconds, add the warm water and olive oil through the lid funnel. As soon as the dough forms a ball (after about 15 to 20secs), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place, until it has doubled in volume. Preheat French Electric oven to Th.8 (240°). Roll out the dough and add the garnish: tomato purée and onions, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Add a few anchovies and black olives if you wish, sprinkle with a little oregano and grated cheese, and pour a few drops of olive oil over it. Place the pizza on your buttered and floured baking tray. Put in the oven for 15 to 20 min, watching as it cooks.

For the UK only

Use strong bread flour. Substitute half sachet of bakers yeast with half teaspoon of Easy Bake or Fast Action dried yeast and add to the bowl with the flour, before adding the water. After processing, prepare and cook as directed above or using UK gas mark 9.

---

### Short crust pastry

*280g flour – 140g softened butter – 70 ml water – a pinch of salt*

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade add the flour, salt and the butter. Operate at speed 2 for a few seconds, then add the water through the lid funnel. Let it run until the pastry has formed a ball (25 to 30 secs). Leave it to rest in a cool place for at least 1 hour, before rolling it out and cooking it with the ingredients of your choice.

---

### Pancake batter

**(in food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, or in the blender jug)**

*160g flour – 1/3l milk – 2 eggs – ½ teaspoon fine salt – 2 tablespoons oil – 10g sugar (optional) – Rum (depending on your taste)*

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients: flour, milk, eggs, sugar and rum. Operate at speed 1 for 20 secs, then switch to speed 2 for 25 secs.

In the blender jug, add all of the ingredients except the flour. Operate at speed 2, and after a few seconds, progressively add the flour, through the centre hole of the blender jug lid, then mix for 45 secs.

## Pound cake

---

*150g plain flour – 150g softened butter – 150g caster sugar – 3 whole eggs – ½ sachet or 1½ tsp baking powder – 1 pinch of salt*

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients. Operate at speed 2 for 1 min 30 secs. Preheat the oven to French Electric oven Th.6 (180°). Place the preparation in a cake tin, then cook for about 40 min.

GB

## Spice cake

*150g plain flour – 70g softened butter – 70g caster sugar – 3 eggs – 50 ml milk – 2 teaspoons baking powder – 1 teaspoon ground cinnamon – 1 teaspoon ground ginger – 1 teaspoon grated nutmeg – 1 grated orange rind – 1 pinch of pepper.*

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients. Select speed 2 and operate for 50 secs. Place in a buttered and floured baking tin, and cook for about 50 min at French Electric oven Th 6 (180°C).

Serve warm or cold with stewed fruit or marmalade.

## Moist chocolate cake

---

*5 eggs, 200g caster sugar, 3 tablespoons plain flour, 200g melted butter, 200g chocolate, 3 level teaspoon baking powder, 100 ml milk.*

Melt the chocolate in a bain-marie, or in a bowl over a pan of simmering water, with 2 tablespoons of water. Add the butter and stir until the mixture is thoroughly mixed.

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add the sugar and the eggs and operate at speed 2 for 45 secs so that the mixture becomes frothy. Without stopping the food processor, through the funnel in the lid, add the melted chocolate, flour, baking powder and milk. Operate for 15 secs. Pour into a buttered tin and cook for around 1 hour, at French electric oven Th5/6 (160°C).

## Chantilly Cream

*200 ml of very cold, fresh liquid UHT cream, 30g icing sugar.*

The bowl must be very cold, place it in the refrigerator for a few minutes.

In the bowl equipped with the emulsifying disk, add the fresh cream and the icing sugar. Select speed 2 and operate for 40 secs.

## Mayonnaise

---

*1 egg yolk, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of vinegar, ¼ litre of oil, salt, pepper.*

In the bowl equipped with the emulsifying disk, add all the ingredients except the oil. Select speed 2, operate for 5 secs, then stop the food processor, pour the oil in very slowly through the lid funnel. When the mayonnaise is stiff, it becomes pale in colour.

Attention: to make good mayonnaise, the ingredients must be at room temperature.

Note: keep in the refrigerator and eat within 24 hours.

Gli accessori inclusi nel modello che avete acquistato sono raffigurati sull'etichetta situata sulla parte superiore della confezione.

## Consigli di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso, manleverà il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Verificate che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico, nei locali ad uso abitazione dell'utente.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (ivi compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Scollegate l'apparecchio alla cessazione dell'uso (e in caso di interruzione di corrente) e durante la pulizia.
- Non utilizzate mai l'apparecchio qualora non funzionasse correttamente o fosse danneggiato. In tal caso, rivolgetevi ad un centro di assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Qualsiasi intervento, diverso dalla pulizia e dalla normale manutenzione, deve essere effettuato presso un centro di assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve trovarsi mai a contatto con le parti calde del vostro apparecchio, né in prossimità di una fonte di calore o di un angolo vivo.
- Se il cavo o la spina di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Per evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un centro di assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali, adatti al vostro apparecchio e venduti da rivenditori autorizzati.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio forchetta, cucchiaio o coltello) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello incluso.
- Prestate particolare attenzione quando maneggiate la lama multiuso, la lama della vaschetta del frullatore, del tritatutto e le lame tagliaverdura: le lame sono estremamente affilate. Estraiete obbligatoriamente la lama multiuso (d) dal dispositivo di trasmissione (c), prima di vuotare il contenuto del recipiente.
- Non utilizzate l'apparecchio a vuoto.
- Utilizzate sempre la vaschetta del frullatore con il coperchio.
- Non toccate mai i pezzi in movimento, prima di rimuovere gli accessori, attendete l'arresto completo.
- Non utilizzate gli accessori come recipiente (congelamento – cottura – sterilizzazione a caldo).
- Non mettete gli accessori nel forno a microonde.
- Non fate pendere capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc. al di sopra del recipiente e degli accessori in funzione.
- Non spostate l'apparecchio tenendolo per il cassetto porta utensili.

# Descrizione

- a** **Blocco motore**  
a1 : Uscita lenta blocco motore  
a2 : Uscita rapida blocco motore  
a3 : Selettore di velocità: Pulse  
(funzionamento intermittente)-0-1-2
- b** **Set recipiente munito di lama per tritare**  
b1 : Pestello dosatore  
b2 : Coperchio dotato di apertura  
b3 : Recipiente
- c** **Adattatore**

## ACCESSORI A SECONDA DEL MODELLO:

- d** **Lama multiuso**
- e** **Disco emulsionatore**
- f** **Lame tagliaverdura**  
A : Per tritare finemente  
D : Per affettare finemente  
C : Per tritare grossolanamente  
G : Reibekuchen/ Parmigiano  
H : Per tritare spesso  
E : Per le patate da friggere
- g** **Porta lame**
- h** **Vaschetta del frullatore**  
h1 : Tappo dosatore  
h2 : Coperchio  
h3 : Vaschetta
- i** **Cassetto porta utensili**
- j** **Spremiagrumi**  
j1 : Cono  
j2 : Adattatore spremiagrumi  
j3 : Vaschetta
- k** **Spatola**
- l** **Pestello**

## Avviamento

- Prima dell'utilizzo, lavate tutti i pezzi degli accessori con acqua calda saponata (cfr. paragrafo pulizia). Sciacquate e asciugate.
- Posizionate il blocco motore (a) su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Collegare l'apparecchio.
- Pulse (funzionamento intermittente): posizionate la manopola (a3) su Pulse per un funzionamento intermittente, che consente un miglior controllo di alcune preparazioni.
- Funzionamento continuo: posizionate la manopola (a3) su 1 o 2.
- Arresto: posizionate la manopola (a3) su 0.

La numerazione dei paragrafi corrisponde alla numerazione degli schemi nel riquadro.

## 1 : Assemblaggio del recipiente con lama tritatutto e del coperchio

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) con il manico spostato leggermente a destra rispetto alla manopola.
  - Bloccate il recipiente (b3) girandolo verso destra.
  - Posizionate il coperchio (b2) sul recipiente (b3). Assicurate il coperchio spingendolo verso destra nel manico del recipiente.
- Assicurate **obbligatoriamente** il recipiente al blocco motore (a) prima di bloccare il coperchio (b2) sul recipiente (b3).

## – 2 : Rimozione del recipiente munito di lama per tritare e del coperchio

- Sbloccate il coperchio girandolo in senso orario per liberarlo dal manico del recipiente. Una volta sbloccato, potete sollevarlo e rimuoverlo.
- Sbloccate il recipiente girandolo in senso orario.
- Una volta sbloccato, potete sollevarlo e rimuoverlo dal blocco motore.

## 3 : Mescolare/frullare/tritare/impastare

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).
- Adattatore (c).
- Lama multiuso (d).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e bloccatelo.
- Inserite la lama multiuso (d) sull'adattatore (c), e posizionate il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Mettete gli ingredienti all'interno del recipiente.
- Posizionate il coperchio (b2) e assicuratelo al recipiente (b3).
- Per rimuovere il set recipiente-coperchio: sbloccate il coperchio, poi sbloccate il recipiente.

### IMPASTARE/MESCOLARE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2.

Potete impastare fino a:

- 600g di impasto pesante, come ad esempio: impasto per il pane bianco, impasto per crostate... in 30 sec.
- 500g di impasto per pani speciali come: pane di segale, pane integrale, pane ai cereali... in 30 sec.

Potete mescolare fino a:

- 600g di impasto leggero, come ad esempio: impasto per biscotti, impasto per dolci i cui ingredienti sono di eguale peso, impasto per torta allo yogurt.... in 1 min e 30 sec.

Potete anche mescolare fino a 0,5 litri di impasto per crêpe o cialde in 1 min-1 min e 30.

### TRITARE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2, nel caso desideraste un maggiore controllo della tritatura, preferite la modalità Pulse.

Potete tritare fino a 300 g di alimenti, come ad esempio:

- . carne cruda o cotta (disossata, denervata e tagliata a dadini).
- . pesce crudo o cotto (senza pelle e senza lisce).
- . prodotti duri: formaggio, frutta secca, alcuni tipi di verdura (carote, sedano...).
- . prodotti teneri: alcuni tipi di verdura (cipolle, spinaci...).

### FRULLARE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2.

Potete frullare fino a 0,5 litri di minestra, zuppa, composta in 20 sec.

## 4 : Grattugiare/affettare

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).
- Adattatore (c).
- Lama a scelta (f) (a seconda del modello).
- Supporto lame (g).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e bloccatelo.
- Inserite la lama scelta (f) nel supporto (g), ponete al massimo l'asse dell'adattatore (c) attraverso la lama (f), e bloccate il tutto, in seguito, posizionate il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Posizionate il coperchio (b2) e assicuratelo al recipiente (b3).
- Per rimuovere il set recipiente-coperchio: sbloccate il coperchio, poi sbloccate il recipiente.

### AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Introdurrete gli alimenti attraverso l'apertura, aiutandovi con il pestello (b1).
- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 1 per affettare o su 2 per grattugiare.



Utilizzate le lame (a seconda del modello):

- . per grattugiare grossolanamente (C) / per grattugiare finemente (A): sedano-rapa, patate, carote, formaggio...
- . per affettare spesso (H) / per affettare finemente (D): patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli...
- . affetta-patate (E): patate fritte...
- . lama reibekuchen/Parmigiano (G): parmigiano, noce di cocco...

## 5 : Emulsionare/sbattere/ montare

---

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set recipiente (b).
- Adattatore (c).
- Disco emulsionatore (e).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e bloccatelo.
- Inserite nel giusto senso e bloccate il disco emulsionatore (e) sull'adattatore (c), e posizionate il tutto sull'uscita del blocco motore (a1).
- Mettere gli ingredienti all'interno del recipiente.
- Posizionate il coperchio (b2) e assicuratelo al recipiente (b3).
- Per rimuovere il set recipiente-coperchio: sbloccate il coperchio, poi sbloccate il recipiente.

Inserire il disco emulsionatore dal giusto senso: vedere schema nel riquadro 5.

### AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 2.
- Non utilizzate mai questo accessorio per impastare impasti leggeri.

Potete preparare: maionese, aioli, salse, bianco d'uovo montato a neve (da 1 a 6), panna montata (fino a 0,2 litri).

## 6 : Omogeneizzare/mescolare/frullare finemente (a seconda del modello)

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set vaschetta del frullatore (h).
- Pestello (l) (a seconda del modello)

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Mettete gli ingredienti all'interno della vaschetta del frullatore (h3) **senza oltrepassare il livello massimo indicato sul recipiente.**
- Posizionate il coperchio (h2), munito di tappo dosatore (h1), e assicuratelo sul recipiente.
- Posizionate il recipiente assemblato (h) sull'uscita del blocco motore (a2), tenendo di fronte a voi il manico della vaschetta del frullatore.
- Attendete l'arresto totale dell'apparecchio prima di rimuovere la vaschetta del frullatore dal blocco motore.

### AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Posizionate il selettore di velocità (a3) su 1 o 2.

Nel caso desideraste un maggiore controllo dell'impasto, preferite la modalità Pulse

- Non riempite mai la vaschetta del frullatore con un liquido bollente.
  - Non utilizzate mai la vaschetta del frullatore per prodotti secchi (nocciole, mandorle, arachidi...).
  - Utilizzate sempre la vaschetta del frullatore munita di coperchio.
  - Versate sempre gli ingredienti liquidi per primi nel vaschetta prima di aggiungere gli ingredienti solidi, senza oltrepassare il livello massimo indicato:
    - 1 l per miscugli densi.
    - 0.8 l per miscugli liquidi.
  - Per aggiungere ingredienti ad apparecchio già in funzione, rimuovete il tappo dosatore (h1) dal coperchio e versate gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento, senza oltrepassare il livello indicato sulla vaschetta.
- Tempo di utilizzo massimo: 3 min.

### Avvertenze:

- Nel caso alcuni ingredienti restino incollati alle pareti del recipiente durante la preparazione, arrestate l'apparecchio e scollegate la spina. Rimuovete l'impasto dalle pareti e posizionate sulla lama aiutandovi con la spatola. Non mettete mai le mani o le dita all'interno del recipiente o vicino alla lama.
- Il pestello (l) vi consente di omogeneizzare e pigiare l'impasto (in particolar modo gli impasti più densi) nella vaschetta del frullatore. A tale scopo, introducete il pestello attraverso l'orifizio centrale del coperchio della vaschetta del frullatore (h2). Durante il funzionamento, spingete gli alimenti verso le lame aiutandovi con il pestello.
- **Non utilizzate mai il pestello (l) senza il coperchio, per evitare che tocchi le lame.**

### Potete:

- preparare minestre finemente frullate, creme vellutate, budini, composte, frullati e cocktail.
- mescolare qualsiasi tipo di impasto fluido (impasto per crêpe, frittelle, dolce a base di latte, uova e ciliegie nere, far).

## 7 : Spremere gli agrumi (a seconda del modello)

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set spremi agrumi (j).
- Recipiente (b3).

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Montate il recipiente (b3) sul blocco motore (a) e assicuratelo.
- Inserite l'adattatore (j2) sull'uscita del blocco motore (a1).
- Montate la vaschetta (j3) sul recipiente e bloccatela.
- Montate il cono (j1) sull'apertura della vaschetta (j3).
- Per rimuovere il set spremi agrumi: sbloccate la vaschetta (j3) e poi il recipiente e potrete allora rimuovere l'intero set dal blocco motore.

### AVVIAMENTO E AVVERTENZE:

- Posizionate la metà di un agrume sul cono (j1).
  - Posizionate il selettore di velocità (a3) su 1
- Potete ottenere fino a 0,6 l di succo di agrumi senza svuotare il recipiente.
- Attenzione: sciacquare la vaschetta ogni 0,2 l.

## 8 : Sistemazione degli accessori

- L'apparecchio è dotato di cassetto porta utensili integrato (i), nel quale potete conservare la lama multiuso (d) e fino a 4 lame tagliaverdura (f).
- Dopo aver sistemato gli accessori, fate scorrere il cassetto porta utensili (i) all'interno del blocco motore.

## 9 : Tritare finemente piccole quantità (a seconda del modello)

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Set tritatutto.
- Con il tritatutto potete :  
Tritare in pochi secondi: albicocche secche, fichi secchi, prugne secche snocciolate:  
quantità/tempo massimo: 40g / 6s

## Pulizia

- Scollegate l'apparecchio.
- Per una pulizia più agevole, sciacquate rapidamente gli accessori dopo l'uso.
- Lavate e asciugate gli accessori: possono essere lavati in lavastoviglie.
- Versate acqua calda con alcune gocce di sapone liquido all'interno della vaschetta del frullatore (h3). Chiudete il coperchio (h2), munito di tappo dosatore (h1). Fate funzionare per alcuni istanti. Scollegate l'apparecchio. Sciacquate il recipiente.
- Non immergete il blocco motore (a) nell'acqua o e non ponetelo sotto l'acqua corrente. Asciugatelo con una spugna umida.
- **Le lame degli accessori sono molto affilate. Manipolatele con cautela.**

Suggerimento: nel caso in cui gli accessori si macchiassero del colore degli alimenti (carote, arance...), strofinateli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavateli normalmente.

## Sistemazione

- Non conservate l'apparecchio in un ambiente umido.
- Utilizzate il cassetto porta utensili (i) per riporre la lama multiuso (d) e fino a quattro lame tagliaverdura (f).

## Cosa fare nel caso in cui l'apparecchio non funzionasse?

- Nel caso in cui l'apparecchio non funzionasse, verificate:
  - il collegamento dell'apparecchio.
  - il bloccaggio degli accessori.
- Nel caso in cui l'apparecchio continuasse a non funzionare, recatevi presso un centro di assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio)..

## Smaltimento dei materiali di imballo e dell'apparecchio



- La confezione contiene esclusivamente materiali che non recano danno all'ambiente e che possono essere smaltiti ai sensi delle disposizioni vigenti in materia di riciclaggio. Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgetevi al servizio pubblico della vostra città.

## Prodotti elettronici o elettrici in fin di vita



**Diamo il nostro contributo alla protezione dell'ambiente !**



Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riutilizzati o riciclati..



Lasciatelo in un punto di raccolta affinché sia adeguatamente trattato.

## Accessori

- Potete personalizzare l'apparecchio procurandovi, dal vostro rivenditore di fiducia o presso un centro di assistenza autorizzato, i seguenti accessori:
  - lame tagliaverdura

- A: per grattugiare finemente
- D: per tagliare finemente
- C: per grattugiare grosso
- H: per tagliare spesso
- G: per il parmigiano
- E: per tagliare le patate da friggere
- Tritatutto
- Vaschetta del frullatore
- Pestello
- Spremiagrumi

## Alcune ricette di base

### Impasto per pane bianco

*375g di farina – 225g di acqua tiepida – 1 bustina di lievito – 5g di sale.*

Mettete la farina, il sale e il lievito all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 e sin dai primi secondi, cominciate a versare acqua tiepida attraverso l'apertura sul coperchio. Non appena l'impasto assume una forma sferica (in circa 30 sec.), arrestate l'apparecchio. Ponete l'impasto in un luogo caldo e lasciate lievitare fino a che non raddoppia di volume. In seguito, lavorate nuovamente l'impasto per modellarlo e poi stendetelo sulla teglia da forno, preventivamente imburata e infarinata. Lasciate lievitare nuovamente. Preriscaldate il forno a 240° C. Una volta raddoppiato il volume dell'impasto, infornate, abbassando la temperatura a 180° C.

Lasciate cuocere per 30 min. Al contempo, ponete nel forno un bicchiere colmo d'acqua, per agevolare la formazione della crosta del pane.

### Impasto per pizza

*150g di farina – 90g di acqua tiepida – 2 cucchiaini di olio d'oliva – ½ bustina di lievito – sale.*

Mettete la farina, il sale e il lievito all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 e sin dai primi secondi, cominciate a versare l'acqua tiepida e l'olio d'oliva attraverso l'apertura sul coperchio. Non appena l'impasto assume una forma sferica (in circa 15-20 sec.), arrestate l'apparecchio. Ponete l'impasto in un luogo caldo e lasciate lievitare fino a che non raddoppia di volume. Preriscaldate il forno a 240° C. Nel frattempo, stendete l'impasto e guarnite a vostro gusto: salsa di pomodoro alle cipolle, funghi, prosciutto, mozzarella ecc... potete inoltre guarnire la pizza con acciughe, olive nere, origano e groviera grattugiato e sul tutto, versate alcune gocce di olio d'oliva. Stendete la pizza guarnita sulla teglia da forno, preventivamente imburata e infarinata. Infornate per 15-20 min, sorvegliando la cottura.

### Impasto per crostate (dolci e salate)

*280g di farina – 140g di burro ammorbidito in pezzi – 70ml di acqua – un pizzico di sale.*

Mettete la farina, il sale e il burro all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 e sin dai primi secondi, cominciate a versare l'acqua attraverso l'apertura sul coperchio. Non appena l'impasto assume una forma sferica (in circa 25-30 sec.), arrestate l'apparecchio. Ponete l'impasto in un luogo fresco per almeno un'ora e poi stendetelo e cuocete con guarnizione a vostra scelta.

### Pasta per crêpe

*(nel recipiente munito di lama multiuso o nella vaschetta del frullatore)*

*160g di farina – 1/3l di latte – 2 uova – ½ cucchiaino di sale fino – 2 cucchiaini di olio – 10g di zucchero (facoltativo) – Rum (a vostro gusto)*

Mettete tutti gli ingredienti, la farina, il latte, le uova e il rum, all'interno del recipiente dell'apparecchio munito di lama multiuso. Avviate a velocità 1 e dopo 20 sec., passate alla velocità 2, per 25 sec. Nella vaschetta del frullatore, mettete tutti gli ingredienti, tranne la farina. Avviate a velocità 2 e, dopo alcuni secondi, cominciate ad aggiungere progressivamente la farina, attraverso l'apertura centrale del coperchio della vaschetta del frullatore e mescolate per 45 sec.