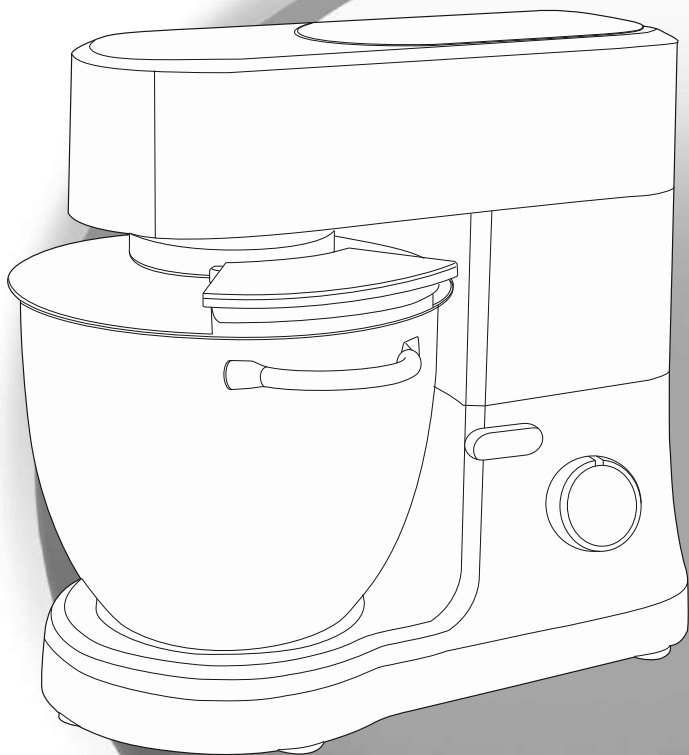


Masterchef Grande



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

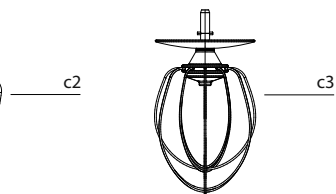
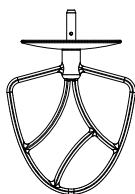
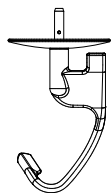
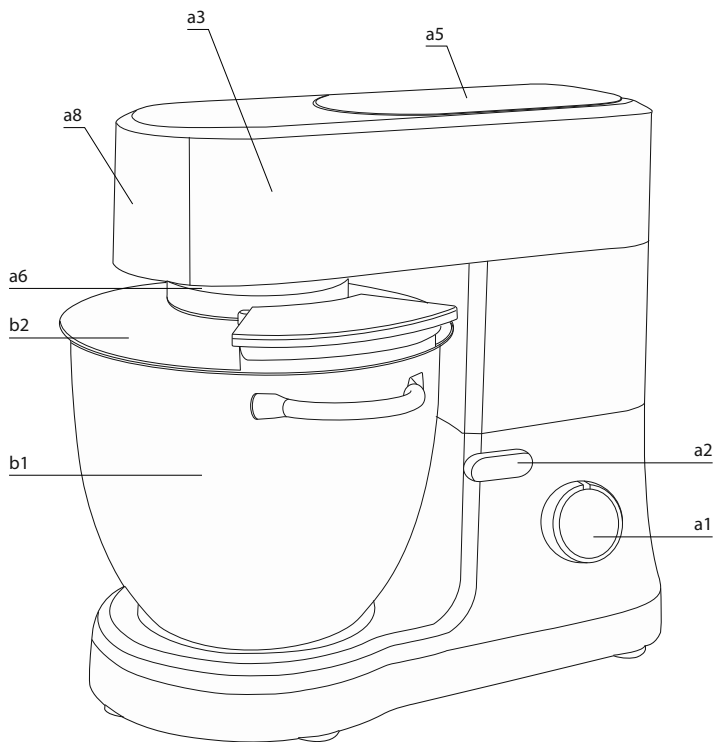
AR

FA

RU

UK

KK



DESCRIPTION

- a1** Variateur de vitesse
- a2** Bouton d'ouverture de l'appareil
- a3** Tête de l'appareil
- a5** Trappe amovible pour fixation blender et mini robot
- a6** Tête rotative pour le montage des accessoires (pétrin, malaxeur et fouet multibrins)
- a8** Trappe amovible pour fixation hachoir à viande et accessoire découpe-légumes
- b1** Bol
- b2** Couvercle anti-éclaboussures
- c1** Pétrin
- c2** Malaxeur
- c3** Fouet multibrins

- Lisez attentivement le livret "Consignes de sécurité" et ce mode d'emploi avant la première utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

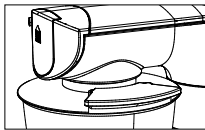
Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les.

MONTAGE

Placez l'appareil sur une surface plane et sèche avant de le mettre en marche. Réglez le variateur de vitesse sur « 0 » et assurez-vous que l'appareil n'est pas connecté à une prise de courant lors du montage du bol et de l'accessoire. Poussez le bouton d'ouverture dans la direction de la flèche et relevez la tête de l'appareil. Mettez le bol dans le support sur l'appareil. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé sur le support de bol.

Fixez l'accessoire que vous désirez utiliser (malaxeur, pétrin ou fouet multibrins) sur la tête rotative. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire pour le fixer sur la tête rotative.

Ajoutez les ingrédients. Prenez soin de ne pas surcharger le bol. Poussez le bouton d'ouverture en direction de la flèche pour abaisser la tête de l'appareil et branchez l'appareil sur une prise. Montez le couvercle anti-éclaboussures en l'enfonçant fermement dans la tête rotative de manière à ce que le trou d'alimentation soit positionné comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Mettez en marche l'appareil en tournant le variateur de vitesses à la vitesse désirée entre Min et Max. Reportez-vous aux instructions à la page suivante pour la sélection de la vitesse. Veillez à ce qu'il y ait toujours des ingrédients dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Suivez les instructions de la recette.

DÉMONTAGE

Lorsque vous avez terminé la préparation, positionnez le variateur de vitesse sur "0" et débranchez l'appareil. Poussez sur le bouton d'ouverture en direction de la flèche, relevez la tête de l'appareil

et retirez l'accessoire.. Retirez le bol du support en le tournant dans le sens antihoraire, puis retirez le couvercle anti-éclaboussures.

Nettoyez les pièces comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».

SURCHAUFFE

Le robot comprend un thermostat afin de protéger la vie de l'appareil et celui-ci sera activé si le moteur surchauffe. Si le thermostat est actionné (la machine s'arrête), mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Attendez 30 minutes avant de le remettre sous tension.

POUR RÉGLER LA VITESSE

Branchez l'appareil sur une prise de courant. Il est recommandé de toujours commencer à vitesse Min, puis d'augmenter la vitesse graduellement. Installez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol afin d'éviter les projections. Voir le tableau ci-dessous pour les réglages de vitesse recommandés.

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

Vous trouverez des suggestions pour les réglages de vitesse dans le guide ci-dessous. Commencez à vitesse Min et augmentez la vitesse en fonction de la préparation.

Contenu	Accessoire	Vitesse	Temps max	Quantité max
Gâteaux (mélanges maison et faits maison)	Malaxeur	Min > 4	6 min	4,9 Kg
Pâte Brisée	Malaxeur	1 > 2	3 min	1,4 kg
Blancs d'œufs	Fouet multibrins	Max	3 min 30	16 œufs
Crème fouettée	Fouet multibrins	5 > Max	5 min	700 ml
Pâte à pain	Pétrin	Min > 1	8 min	1640 g de farine + 960 g d'eau
Brioche	Pétrin	Min > 3	14 min	3,6 Kg

Pâte à pizza :

Ingrédients (pour 2 pâtes) : 525g farine, 3g sel, 5g levure, 3g sucre, 375g eau tiède (43°C), 8g saindoux (ou beurre).

Mettez tous les ingrédients dans le bol. Mélanger pendant 7min avec le pétrin, en V6 à Vmax. Laisser reposer 1h puis mettre au frais jusqu'à utilisation.

Quantité maxi : 4 fois la recette.

Mettez tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients secs. Restez toujours près du robot pendant que vous l'utilisez. Ajoutez toujours les ingrédients aussi près de la paroi du bol que possible et non pas directement dans l'outil rotatif.

Les mélanges contenant un grand volume de liquide doivent être traités à faible vitesse. N'augmentez pas la vitesse avant que le mélange ait épaissi.

Si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de la machine, relevez la tête de l'appareil et raclez les parois à l'aide d'une spatule.

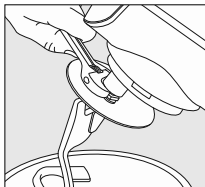
Si par erreur quelque chose se coince dans l'outil ou si le moteur s'arrête, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Réglez le problème ou réduisez la quantité dans le bol. Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Utilisez le fouet multibrins pour préparer mayonnaise, sauces, blancs en neige, chantilly et autres préparations aérées. **N'utilisez jamais le fouet multibrins pour pétrir ou mélanger des pâtes légères type pâtes à gâteau.** Surveillez constamment le résultat lorsque vous fouettez ou mélangez, car le résultat désiré peut être obtenu très rapidement.

RÉGLAGE DES ACCESSOIRES FOUET MULTIBRINS, PETRIN ET MALAXEUR

La hauteur de l'accessoire par rapport au fond du bol est pré-réglée en production. La hauteur peut être ajustée si désiré, en suivant les instructions ci-dessous :

1. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
2. Relevez la tête de l'appareil et fixez l'accessoire souhaité sur la tête rotative.
3. Tenez l'accessoire d'une main tout en desserrant l'écrou à l'aide d'une clé ajustable, voir la fig. ci-contre.
4. Abaissez la tête de l'appareil et réglez la hauteur en faisant tourner l'accessoire. Idéalement, l'accessoire doit presque toucher le fond du bol.
5. Relevez la tête de l'appareil et serrez l'écrou pendant que vous tenez l'accessoire de l'autre main.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Le bol et les accessoires peuvent être passés au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Essuyez la base de l'appareil et la tête rotative avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs, car ces produits peuvent rayer et ternir la surface. Essuyez soigneusement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.

IMPORTANT : LE MOTEUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE IMMERGÉ !

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

- Veuillez vous référer aux chapitres « Avant la première utilisation » et « Surchauffe ».
- **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Contactez un centre de service agréé (voir la liste dans le livret de service).

ACCESSOIRES

- Malaxeur
- Pétrin
- Fouet multibrins

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

PARTES DEL APARATO

- a1** Selector de velocidades
- a2** Manecilla para soltar el cabezal de la batidora
- a3** Cabezal de la batidora
- a5** Tapa ajustable para la batidora de vaso y el robot de cocina
- a6** Enganche para el montaje de los accesorios (no se muestra)
- a8** Tapa desmontable para el ajuste de los accesorios (picadora de carne)
- b1** Recipiente
- b2** Tapa antisalpicaduras
- c1** Gancho para masa
- c2** Batidora
- c3** Accesorio batidor

- Lea detenidamente el folleto "Indicaciones de seguridad" y las instrucciones antes del primer uso.

ANTES DEL PRIMER USO

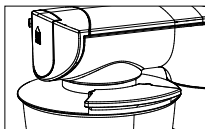
Antes del primer uso, lave todos los accesorios con agua y jabón. Aclare y seque.

MONTAJE

Coloque el aparato de cocina sobre una superficie plana y seca antes de encenderlo. Coloque el selector de velocidades en 0 y asegúrese de que el aparato no está conectado a ninguna fuente de corriente eléctrica cuando vaya a montar el recipiente y el accesorio. Empuje la manecilla de desbloqueo en el sentido que indica la flecha y coloque el cabezal de batidora en posición vertical. Coloque el recipiente en el soporte correspondiente del aparato de cocina. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bien sujeto al soporte.

Coloque el accesorio deseado (batidora, gancho para masa o accesorio batidor) en el enganche. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para ajustarlo al enganche.

Añada los ingredientes. Tenga cuidado de no llenar demasiado el recipiente. Empuje la manecilla de desbloqueo para bajar el cabezal de la batidora, mantenga su mano en el cabezal de la batidora al bajarlo dentro del recipiente y conecte el aparato a la toma de corriente. Coloque la tapa antisalpicaduras encajándola firmemente en el cabezal de la batidora de manera que la abertura quede en la posición que se muestra en la imagen.



Active el aparato girando el selector de velocidades hasta la velocidad deseada entre la mínima y la máxima. Consulte las instrucciones de selección de velocidades más adelante en el manual. Asegúrese de que siempre haya ingredientes en el recipiente antes de encender el aparato de cocina. Siga las instrucciones de la receta.

DESMONTAJE

Cuando haya terminado de mezclar o batir, ponga el botón de encendido/apagado en 0 y

desenchufe el aparato. Empuje la manecilla de desbloqueo, coloque el cabezal de batidora en posición vertical y retire el accesorio. Retire el recipiente de su soporte girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj; después, retire la tapa antisalpicaduras.

Limpie las piezas como se describe en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

RECALENTAMIENTO

El aparato de cocina está equipado con un termostato para garantizar una larga vida útil del aparato. El termostato se activa si el motor se sobrecarga. Si se activa el termostato, apague el aparato y desenchúfelo. Espere 30 minutos antes de encenderlo de nuevo.

SELECCIÓN DE VELOCIDADES

Enchufe el aparato. Se recomienda comenzar siempre a la velocidad más baja e ir aumentando la velocidad poco a poco. Coloque la tapa antisalpicaduras en el recipiente para evitar salpicaduras. Consulte la siguiente tabla para ver las velocidades recomendadas.

USO DE LOS ACCESORIOS

En la siguiente guía se ofrecen sugerencias de selección de velocidades. Comience en MIN y aumente la velocidad en función de los ingredientes.

Contenido	Accesorio	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Repostería (mezclas de repostería o caseras)	Batidora	Mín. > 4	6 min	4,9 Kg
Masa quebrada	Batidora	1 > 2	3 min	1,4 kg
Claros de huevo	Accesorio batidor	Máx.	3 min 30	16 huevos
Nata montada	Accesorio batidor	5 > Máx.	5 min	700 ml
Masa de pan	Gancho para masa	Mín. > 1	8 min	1640 g harina + 960 ml agua
Bollo de leche	Gancho para masa	Mín. > 3	14 min	3,6 Kg

Masa de pizza:

Ingredientes (para 2 masas): 525 g de harina, 3 g de sal, 5 g de levadura, 3 g de azúcar, 375 g de agua templada (43°C), 8 g de manteca de cerdo (o mantequilla).

Introducir todos los ingredientes en el bol. Mezclar durante 7 min con el gancho para masa, en velocidad 6 a velocidad máx. Dejar reposar 1 hora y después meter en el frigorífico hasta que se vaya a utilizar.

Cantidad máxima: 4 veces la receta.

Primero ponga todos los ingredientes líquidos en el recipiente y después añada los ingredientes sólidos. Manténgase siempre cerca de aparato de cocina cuando esté en funcionamiento. Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible de las paredes del recipiente y no directamente en la herramienta giratoria.

Las mezclas que contienen gran cantidad de líquido deben procesarse a baja velocidad. No aumente la velocidad hasta que la mezcla se haya espesado.

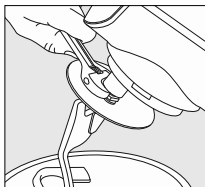
Apague el aparato de cocina con frecuencia para limpiar los ingredientes de las paredes usando un instrumento que no raye.

Si se produce algún error, algo se queda atascado en la herramienta o se para el motor: apague el aparato y desenchúfelo. Resuelva el problema o reduzca la cantidad presente en el recipiente. Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de encender de nuevo el aparato de cocina. Utilice el accesorio batidor para batir claras de huevo, nata o productos similares. No utilice el accesorio batidor para batir mezclas espesas como masa de repostería o puré de patatas. Esté siempre atento al resultado cuando bata o mezcle, porque el resultado deseado puede conseguirse muy rápido.

AJUSTE DEL ACCESORIO BATIDOR, EL GANCHO PARA MASA Y LA BATIDORA

La distancia entre el accesorio y el fondo del recipiente viene establecida de fábrica a la altura estándar. Si lo desea, se puede ajustar la altura:

1. Apague el aparato y desenchúfelo.
2. Levante el cabezal de la batidora y monte el accesorio deseado.
3. Sujete el accesorio con una mano y al mismo tiempo afloje la tuerca con una llave inglesa (ver imagen).
4. Baje el cabezal de la batidora y ajuste la altura girando el propio accesorio. Lo mejor es que casi llegue a tocar el fondo del recipiente.
5. Levante el cabezal de la batidora y gire la tuerca mientras sujeta el accesorio con la otra mano.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.

El recipiente y los accesorios son aptos para lavavajillas. Nunca sumerja el motor en agua ni otros líquidos. Limpie el motor y el cabezal de la batidora con un paño húmedo. No utilice detergentes abrasivos, ya que pueden rallar y estropear la superficie. Seque bien todas las piezas antes de guardar el aparato de cocina.

IMPORTANTE: ¡NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN NINGÚN TIPO DE LÍQUIDO!

QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA

- Consulte los apartados «Antes del primer uso» y «recalentamiento».
- **¿Su aparato sigue sin funcionar?** Contacte con un centro de servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

ACCESORIOS

- Batidora
- Gancho para masa
- Accesorio batidor

Atención: únicamente puede comprar un accesorio presentando el folleto de instrucciones de su aparato. Consérvelo en un lugar seguro para su consulta futura.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- a1** Seletor de velocidade
- a2** Manípulo de libertação da cabeça misturadora
- a3** Cabeça misturadora
- a5** Tampa para acoplar à liquidificadora
- a6** Acoplamento para montagem de acessórios (não mostrado)
- a8** Tampa amovível para acoplar aos acessórios (acessório para picar carne)
- b1** Taça
- b2** Tampa anti-salpicos
- c1** Gancho para amassar
- c2** Batedor
- c3** Batedor de arames

- Ler com atenção o folheto "Regras de Segurança" bem como as instruções antes de começar a utilizar o aparelho pela primeira vez.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

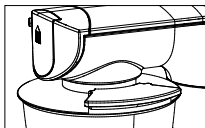
Antes da primeira utilização, lavar todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxaguar e secar bem.

MONTAGEM

Colocar a máquina de cozinha numa superfície plana e seca antes de a ligar à corrente. Colocar o seletor de velocidade em "0" e certificar-se de que a máquina de cozinha não está ligada a uma tomada quando proceder à montagem da taça e dos acessórios. Puxar o manípulo de libertação na direção da seta e colocar a cabeça misturadora em posição vertical. Colocar a taça no seu suporte. Rodar a taça para a direita até ficar fixa no suporte da taça.

Montar o acessório pretendido (batedor, gancho para amassar ou batedor de arames) no acoplamento. Empurrar o acessório para cima e rodar para a esquerda para ficar preso ao acoplamento.

Adicionar os ingredientes. Não encher demasiado a máquina. Pressionar o manípulo de libertação para baixar a cabeça misturadora, manter a mão na cabeça misturadora ao baixá-la para a taça e ligar a ficha a uma tomada. Colocar a tampa anti-salpicos pressionando-a bem na cabeça misturadora de modo a que a entrada fique posicionada conforme mostrado na figura abaixo:



Ligar o aparelho rodando o seletor de velocidade para a velocidade pretendida entre Min - Max. Consultar as instruções para selecionar a velocidade. Certificar-se sempre de que os ingredientes estão na taça antes de ligar o aparelho. Seguir as instruções da receita.

DESMONTAGEM

Quando terminar de misturar/bater, rodar o botão ligar/desligar para "0" e retirar a ficha da tomada elétrica. Pressionar o manípulo de libertação e colocar a cabeça misturadora em posição

vertical e retirar o acessório. Retirar a taça do seu suporte rodando-a para a esquerda, a seguir retirar o resguardo anti-salpicos.

Limpar as peças conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

SOBREAQUECIMENTO

A máquina de cozinha está equipada com um termóstato para garantir um maior tempo de vida útil do aparelho, que será ativado se o motor entrar em sobreaquecimento. Em caso de ativação do termóstato, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. Aguardar 30 minutos antes de voltar a ligar o aparelho.

REGULAÇÃO DA VELOCIDADE

Ligar o aparelho à tomada. Recomenda-se que o aparelho seja sempre iniciado na velocidade mais baixa, aumentando-a progressivamente. Colocar a tampa anti-salpicos na taça para evitar salpicos. Consultar a tabela abaixo para as regulações de velocidade recomendadas.

UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS

As instruções abaixo apresentam sugestões de velocidades. Iniciar em MIN e aumentar a velocidade consoante os ingredientes.

Ingredientes	Acessório	Velocidade	Tempo máx.	Quantidade máx.
Cakes (cake mixtures or home-made)	Batedor	Min > 4	6 min	4,9 Kg
Shortcrust pastry	Batedor	1 > 2	3 min	1,4 kg
Egg whites	Batedor de arames	Max	3 min 30	16 ovos
Whipped cream	Batedor de arames	5 > Max	5 min	700 ml
Bread dough	Gancho para amassar	Min > 1	8 min	1640 g de farinha + 960 g de água
Brioche	Gancho para amassar	Min > 3	14 min	3,6 Kg

Massa para pizza:

Ingredientes (para 2 massas): 525 g de farinha, 3 g de sal, 5 g de fermento, 3 g de açúcar, 375 g de água morna (43 °C), 8 g de banha (ou manteiga).

Juntar todos os ingredientes na taça. Misturar durante 7 min com o gancho para amassar, na velocidade 6 à velocidade Máx. Deixar repousar 1 h e depois colocar no frigorífico até à utilização.

Quantidade máxima: 4 vezes a receita.

Em primeiro lugar, colocar todos os ingredientes líquidos na taça e, a seguir, adicionar os ingredientes sólidos. Ficar sempre junto da máquina de cozinha durante a sua utilização. Adicionar sempre os ingredientes o mais próximo possível do rebordo da taça e não diretamente sobre o acessório em rotação.

As preparações que contêm uma grande quantidade de líquido devem ser processadas a baixa velocidade. Não aumentar a velocidade enquanto a preparação não ficar mais espessa.

Desligar regularmente a máquina de cozinha para retirar os ingredientes das paredes da taça com a ajuda de uma espátula.

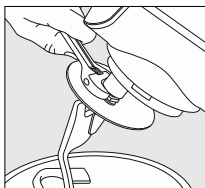
Se ocorrer um erro ou algo ficar preso no acessório ou o motor parar. Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. Resolver o problema ou reduzir a quantidade de ingredientes na taça. Deixar arrefecer o motor durante 5 minutos antes de voltar a ligar a máquina de cozinha.

Utilizar o batedor de arames para bater claras de ovos, natas e afins. Não utilizar o batdor de arames para bater preparações espessas como massa para bolo ou puré de batata. Vigiar sempre a preparação durante a utilização do aparelho, porque rapidamente se obtém o resultado desejado.

AJUSTE DO BATEDOR DE ARAMES, GANCHO PARA AMASSAR E BATEDOR

A distância do acessório até ao fundo da taça é prédefinido de fábrica. A altura pode ser ajustada:

1. Desligar a máquina e retirar a ficha da tomada.
2. Levantar a cabeça misturadora e inserir o acessório pretendido.
3. Segurar o acessório com uma mão e, simultaneamente, desapertar a porca com uma chave adequada, ver esquema.
4. Baixar a cabeça misturadora e ajustar a altura rodando o acessório.
O ideal é ficar rente ao fundo da taça.
5. Levantar a cabeça misturadora e apertar a porca enquanto segura o acessório com a outra mão.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligar sempre antes de proceder à limpeza do aparelho.

A taça e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça. A base do motor nunca deve ser mergulhada em água ou outros líquidos. Limpar a base do motor e a cabeça misturadora com um pano húmido. Não utilizar detergentes em pó ou outros detergentes abrasivos que possam riscar a superfície. Limpar e secar bem todas as peças antes de guardar a máquina de cozinha.

IMPORTANTE: NUNCA MERGULHAR O MOTOR EM QUALQUER TIPO DE LÍQUIDO!

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR

- Consultar os capítulos «Antes da primeira utilização» e «Sobreaquecimento».
- **O aparelho continua sem funcionar?** Contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

ACESSÓRIOS

- Batedor
- Gancho para amassar
- Batedor de arames

Atenção: só poderá adquirir um acessório se apresentar o folheto de instruções ou o seu aparelho. Guardar o folheto para futuras consultas.

PARTI DELL'APPARECCHIO

- a1** Selettore della velocità
- a2** Per sbloccare la testa della frusta, sbloccare la leva
- a3** Testa della frusta
- a5** Coperchio di accoppiamento per il frullatore e il robot da cucina
- a6** Adattatore di montaggio degli accessori (non illustrato)
- a8** Coperchio amovibile di accoppiamento per gli accessori (tritacarne)
- b1** Recipiente
- b2** Protezione antischizzi
- c1** Gancio impastatore
- c2** Frusta
- c3** Sbattitore

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo "Istruzioni di sicurezza" e le istruzioni generali.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

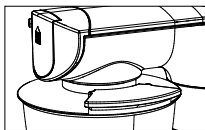
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutti gli accessori con acqua e detersivo per le stoviglie. Risciacquare e asciugare.

MONTAGGIO

Collocare il robot da cucina su una superficie piana ed asciutta prima di accenderlo. Regolare il selettore della velocità su "0" ed assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla presa di corrente prima di montare il recipiente e l'accessorio. Tirare la leva di sbloccaggio in direzione della freccia e posizionare la testa della frusta in verticale. Collocare il recipiente nell'apposito alloggiamento sul robot da cucina. Ruotare il recipiente in senso orario finché non è saldamente inserito nell'alloggiamento.

Montare l'accessorio desiderato (frusta, gancio impastatore o sbattitore) all'adattatore di montaggio delle parti. Spingere l'accessorio in su e ruotarlo in senso antiorario per fissarlo all'adattatore.

Aggiungere gli ingredienti. Fare attenzione a non riempire eccessivamente il recipiente. Premere la leva di sbloccaggio per abbassare la testa della frusta, mantenere la mano sulla testa della frusta mentre la si abbassa nel recipiente, quindi inserire la spina nella presa. Montare la protezione antischizzi premendola saldamente sulla testa della frusta in modo che l'apertura di alimentazione sia posizionata come mostrato nella figura in basso:



Attivare l'apparecchio ruotando il selettore di velocità e portandolo alla velocità desiderata tra Min e Max. Le istruzioni relative alla selezione della velocità sono indicate più avanti nel manuale. Prima di accendere il robot da cucina, controllare che il recipiente contenga sempre degli ingredienti. Seguire le istruzioni della ricetta.

SMONTAGGIO

Quando gli ingredienti sono stati mescolati/montati, posizionare il pulsante di accensione/spengimento (on/off) su 0 e staccare la spina. Premere la leva di sbloccaggio e posizionare la testa della frusta in verticale, quindi rimuovere l'accessorio. Estrarre il recipiente dall'apposito alloggiamento ruotando il recipiente in senso antiorario, quindi rimuovere la protezione antischizzi.

Pulire i pezzi come descritto nella parte intitolata "Pulizia e manutenzione".

SURRISCALDAMENTO

Il robot da cucina è dotato di un termostato che si attiva in caso di sovraccarico del motore, per prolungare la durata utile dell'apparecchio. In caso di attivazione del termostato, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Attendere 30 minuti prima di riaccendere l'apparecchio.

IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ

Inserire la spina dell'apparecchio nella presa. Si raccomanda di iniziare sempre alla velocità più bassa e di aumentarla quindi gradualmente. Per evitare schizzi, collocare l'apposita protezione sul recipiente. Per le impostazioni di velocità raccomandate, vedere la tabella in basso.

USO DEGLI ACCESSORI

Nella guida seguente sono indicati i suggerimenti relativi alle impostazioni della velocità. Iniziare dall'impostazione MIN ed aumentare la velocità in funzione degli ingredienti.

Contenuto	Accessorio	Velocità	Tempo massimo	Quantità massima
Dolci (miscele per dolci o dolci fatti in casa)	Frusta	Min > 4	6 min	4,9 Kg
Pasta brisée	Frusta	1 > 2	3 min	1,4 kg
Albumi	Sbattitore	Max	3 min 30	16 uova
Panna montata	Sbattitore	5 > Max	5 min	700 ml
Impasto pane	Gancio impastatore	Min > 1	8 min	1640 g di farina + 960 g di acqua
Brioche	Gancio impastatore	Min > 3	14 min	3,6 Kg

Pasta per pizza

Ingredienti (per 2 impasti) : 525g di farina, 3g di sale, 5g di lievito, 3g di zucchero, 375g d'acqua tiepida (43°C), 8g di strutto (o burro).

Mettere tutti gli ingredienti nel vaso. Mescolare per 7 minuti con il gancio impastatore, a V6 a velocità massima.

Lasciar riposare per 1 ora e poi riporre in fresco fino all'utilizzo.

Quantità massima : 4 volte la ricetta

Nel recipiente, versare prima tutti gli ingredienti liquidi e poi quelli asciutti. Non allontanarsi mai dal robot da cucina mentre è in funzione. Aggiungere sempre gli ingredienti quanto più vicino possibile alle pareti del recipiente e non direttamente nell'accessorio in rotazione.

Con le miscele molto liquide è necessario procedere a bassa velocità. Non aumentare la velocità

prima che la miscela sia diventata più consistente.

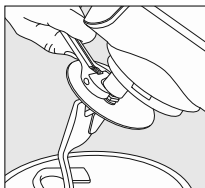
Spegnere regolarmente il robot da cucina per pulire le pareti del recipiente con una spatola in gomma. Se si verifica un errore, se qualcosa resta bloccato nella macchina o se il motore si arresta. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa. Risolvere il problema o ridurre la quantità nel recipiente. Prima di riaccendere il robot da cucina, aspettare 5 minuti in modo da raffreddare il motore.

Per montare la panna o montare a neve gli albumi o altre operazioni simili, utilizzare lo sbattitore. Non utilizzare lo sbattitore per le miscele spesse, come impasti per dolci e patate schiacciate. Stare sempre attenti al risultato quando si sbatte/mischia, perché il risultato desiderato può essere raggiunto molto rapidamente.

REGOLAZIONE DELLO SBATTITORE, DEL GANCIO IMPASTATORE E DELLA FRUSTA

La distanza dell'accessorio dal fondo del recipiente è predefinita in fabbrica. Se lo si desidera, è possibile regolare l'altezza:

1. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa.
2. Sollevare la testa di miscelazione e montare l'accessorio desiderato.
3. Mantenere l'accessorio con una mano allentando al tempo stesso il dado con una chiave; vedere la fig.
4. Abbassare la testa di miscelazione e regolare l'altezza ruotando l'accessorio stesso. Idealmente, l'accessorio deve appena sfiorare il fondo del recipiente.
5. Sollevare la testa di miscelazione e ruotare il dado mantenendo l'accessorio con l'altra mano.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare sempre la spina prima di procedere alla pulizia.

Il recipiente e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non immergere mai la parte del motore in acqua o in altri liquidi. Per pulire la base del motore e la testa della frusta, utilizzare un panno inumidito. Non utilizzare detergenti aggressivi o in polvere, perché questi prodotti possono graffiare ed opacizzare la superficie della macchina. Prima di conservare la macchina, asciugarne perfettamente ogni parte.

IMPORTANTE: NON IMMERGERE MAI LA PARTE DEL MOTORE IN NESSUN TIPO DI LIQUIDO!

CHE FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Consultare i capitoli "Prima del primo utilizzo" e "Surriscaldamento".
- **L'apparecchio continua a non funzionare?** Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto di assistenza).

ACCESSORI

- Frusta
- Gancio impastatore
- Sbattitore

Attenzione: per poter acquistare un accessorio, è necessario mostrare il libretto di istruzioni o l'apparecchio. Conservarlo per il futuro.

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- a1 Επιλογέας ταχύτητας
- a2 Απελευθερώστε τη λαβή για να απελευθερωθεί η κεφαλή του μίξερ
- a3 Κεφαλή του μίξερ
- a5 Καπάκι συνδέσμου για μπλέντερ και επεξεργαστή τροφίμων
- a6 Σύνδεσμος για τοποθέτηση εξαρτημάτων (δεν εμφανίζεται)
- a8 Αφαιρούμενο κάλυμμα για σύνδεση των εξαρτημάτων (μηχανή άλεσης κρέατος)
- b1 Δοχείο
- b2 Προφυλακτήρας για πιτοιλίες
- c1 Γάντζος ζύμης
- c2 Μίξερ
- c3 Αναδευτήρι

• Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο σχετικά με τις «Οδηγίες ασφαλείας» και τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση.

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ

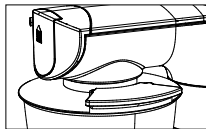
Πριν από την πρώτη χρήση πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Τοποθετήστε την κουζίνομηχανή σε επίπεδη και στεγνή επιφάνεια πριν την ενεργοποιήσετε. Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «0» και σιγουρευτείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα όταν τοποθετείτε το δοχείο και το εξάρτημα. Τραβήξτε τη λαβή απελευθέρωσης προς την κατεύθυνση του βέλους και τοποθετήστε την κεφαλή του μίξερ σε κάθετη θέση. Τοποθετήστε το δοχείο στον ειδικό βραχίονα της κουζίνομηχανής. Στρίψτε το δοχείο με τη φορά των δεικτών του ρολογιού έως ότου σταθεροποιηθεί στον βραχίονα.

Συνδέστε το εξάρτημα που θέλετε (μίξερ, γάντζος ζύμης ή αναδευτήρι) στο σύνδεσμο. Πιέστε το εξάρτημα προς τα επάνω και στρέψτε το με φορά αντίθετη προς εκείνη των δεικτών του ρολογιού για να το προσαρτήσετε στο σύνδεσμο.

Προσθέστε τα συστατικά. Προσέξτε να μην παραγεμίσετε το δοχείο. Πιέστε τη λαβή απελευθέρωσης για να χαμηλώσετε την κεφαλή του μίξερ και κρατήστε το χέρι σας στην κεφαλή του μίξερ όσο την κατεβάζετε στο δοχείο. Έπειτα βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. Τοποθετήστε τον προφυλακτήρα για το πιτοίλισμα πιέζοντάς τον σταθερά στην κεφαλή του μίξερ έτσι ώστε το άνοιγμα εισόδου να βρίσκεται στη θέση που φαίνεται στην πιο κάτω εικόνα:



Ενεργοποιήστε τη συσκευή στρέφοντας τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα μεταξύ των θέσεων Min - Max. Ανατρέξτε στις οδηγίες σχετικά με την επιλογή της ταχύτητας, πιο κάτω στο εγχειρίδιο. Σιγουρευτείτε ότι υπάρχουν πάντα συστατικά μέσα στο δοχείο πριν ενεργοποιήσετε την κουζίνομηχανή. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Όταν ολοκληρωθεί η ανάμειξη/το χτύπημα, στρέψτε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (on/off)

στη θέση «0» και τραβήξτε την πρίζα. Πιέστε τη λαβή απελευθέρωσης, τοποθετήστε την κεφαλή του μίξερ σε κάθετη θέση και αφαιρέστε το εξάρτημα. Αφαιρέστε το δοχείο από τον βραχίονα στρέφοντας το δοχείο με φορά αντίθετη από εκείνη των δεικτών του ρολογιού, και έπειτα αφαιρέστε τον προφυλακτήρα για το πισίλισμα.

Καθαρίστε τα μέρη σύμφωνα με τις υποδείξεις του τμήματος "Καθαρισμός και συντήρηση".

ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ

κουζίνομηχανή περιλαμβάνει θερμοστάτη, ο οποίος ενεργοποιείται σε περίπτωση υπερφόρτισης του μοτέρ, ώστε να διασφαλίζεται μακρά διάρκεια ζωής της συσκευής. Εάν ενεργοποιηθεί ο θερμοστάτης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα. Περιμένετε 30 λεπτά πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Σας προτείνουμε να ξεκινάτε πάντα με τη χαμηλότερη ταχύτητα και έπειτα να αυξάνετε την ταχύτητα σταδιακά. Τοποθετήστε τον προφυλακτήρα για το πισίλισμα στο δοχείο ώστε να αποφεύγετε τις πισίλιες. Ανατρέξτε στον πιο κάτω πίνακα για τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Οι πιο κάτω οδηγίες παρουσιάζουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας. Ξεκινήστε στη ρύθμιση MIN και αυξήστε την ταχύτητα αναλόγως των συστατικών.

Περιεχόμενο	Εξάρτημα	Ταχύτητα	Μέγιστος χρόνος	Μέγιστη ποσότητα
Κέικ (μείγματα για κέικ ή σπιτικά κέικ)	Μίξερ	Min > 4	6 λεπτά	4,9 κιλά
Ζύμη για τάρτες	Μίξερ	1 > 2	3 λεπτά	1,4 κιλό
Ασπράδια αβγών	Ανάδευση	Max	3 λεπτά 30	16 αβγά
Σαντιγύ	Ανάδευση	5 > Max	5 λεπτά	700 ml
Ζύμη ψωμιού	Γάντζος ζύμης	Min > 1	8 λεπτά	1640 g αλεύρι + 960 g νερό
Μπριός	Γάντζος ζύμης	Min > 3	14 λεπτά	3,6 κιλά

Ζύμη για πίτσα :

Συστατικά (για 2 ζύμες) : 525g αλεύρι, 3g αλάτι, 5g μαγιά, 3g ζάχαρη, 375g χλιαρό νερό (43°C), 8g χοιρινό λίπος (ή βούτυρο).

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ. Αναμειγνύετε για 7 λεπτά με τον αναδευτήρα ζύμης, σε ένταση V6 έως Vmax. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα και έπειτα τοποθετήστε στο ψυγείο έως τη χρήση.

Μέγιστη ποσότητα: 4 φορές τη συνταγή.

Ρίξτε όλα τα υγρά συστατικά στο δοχείο πρώτα και έπειτα προσθέστε τα στερεά συστατικά. Παραμένετε πάντα κοντά στην κουζίνομηχανή όσο βρίσκεται σε λειτουργία. Πάντα να προσθέτετε τα συστατικά όσο το δυνατόν πιο κοντά στα τοιχώματα του δοχείου και όχι κατευθείαν στο περιστρεφόμενο εργαλείο.

Η επεξεργασία των μειγμάτων που περιέχουν μεγάλη ποσότητα υγρών πρέπει να γίνεται σε χαμηλή ταχύτητα. Μην αυξάνετε την ταχύτητα πριν πήξει το μείγμα.

Απενεργοποιείτε τακτικά την κουζίνομηχανή για να καθαρίζετε τα συστατικά από τα τοιχώματα με ένα αναδευτήρι ζύμης.

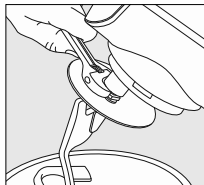
Εάν γίνει κάποιο λάθος ή εάν κολλήσει κάτι στο εργαλείο ή εάν σταματήσει το μοτέρ. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε την πρίζα. Διορθώστε το πρόβλημα ή ελαττώστε την ποσότητα στο δοχείο. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 5 λεπτά πριν ενεργοποιήσετε ξανά την κουζίνομηχανή.

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε ασπράδια, κρέμα ή άλλα παρόμοια υλικά. Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε πηχτά μείγματα όπως ζύμη για κέικ ή πουρέ πατάτας. Προσέχετε πάντα το αποτέλεσμα όταν χτυπάτε/αναμειγνύετε, επειδή μπορεί να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα πολύ γρήγορα.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΙΟΥ, ΤΟΥ ΓΑΝΤΖΟΥ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

Η συσκευή παραδίδεται από το εργοστάσιο με την απόσταση από το εξάρτημα έως τη βάση του δοχείου προκαθορισμένη σε σταθερό ύψος. Εάν θέλετε, μπορείτε να προσαρμόσετε το ύψος:

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε την πρίζα.
2. Σηκώστε την κεφαλή ανάμειξης και τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα.
3. Κρατήστε το εξάρτημα με το ένα χέρι και ταυτόχρονα χαλαρώστε το παξιμάδι με ένα εργαλείο σύσφιξης, βλ. εικόνα
4. Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και προσαρμόστε το ύψος περιστρέφοντας το ίδιο το εξάρτημα. Το καλύτερο είναι ότι σχεδόν αγγίζει τη βάση του δοχείου.
5. Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και γυρίστε το παξιμάδι ενώ κρατάτε σταθερό το εξάρτημα με το άλλο χέρι.



EL

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βγάzte πάντα την πρίζα πριν από το καθαρίσμα.

Το δοχείο και τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μη βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Καθαρίστε το μοτέρ και την κεφαλή του μίξερ με ένα βρεγμένο πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά επειδή αυτά τα προϊόντα μπορεί να προκαλέσουν γδαρσίματα ή να θαμπώσουν την επιφάνεια. Σκουπίστε καλά όλα τα μέρη πριν αποθηκεύσετε την κουζίνομηχανή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΥΓΡΟ!

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Παρακαλείστε να ανατρέξετε στα κεφάλαια «πριν από την πρώτη χρήση» και «υπερθέρμανση».
- **Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί;** Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης (δείτε τον κατάλογο στο βιβλιαράκι συντήρησης).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Μίξερ
- Γάντζος ζύμης
- Ανάδευση

Προσοχή: μπορείτε να αγοράσετε ένα εξάρτημα μόνον εφόσον προσκομίσετε το εγχειρίδιο οδηγιών σας ή τη συσκευή σας. Παρακαλείστε να το φυλάξετε σε ασφαλές σημείο ώστε να το συμβουλευστείτε μελλοντικά.

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

- a1** Snelheidsregelaar
- a2** Ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine te ontgrendelen
- a3** Kop van de keukenmachine
- a5** Kap voor blender
- a6** Accessoirehouder (niet afgebeeld)
- a8** Afneembaar kapje voor accessoirehouder (gehaktmolen)
- b1** Kom
- b2** Anti-spatdeksel
- c1** Deeghaak
- c2** Kloppe
- c3** Garde

- Lees vóór het eerste gebruik het boekje met de "veiligheidsvoorschriften" en de instructies nauwkeurig.

INGEBRUIKNAME

Was de accessoires vóór het eerste gebruik in een zeepsopje. Spoel en droog af.

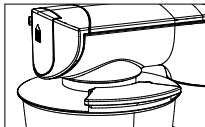
IN ELKAAR ZETTEN

Plaats de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond voordat u deze inschakelt. Stel de snelheidsregelaar in op "0" en zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op een stopcontact wanneer u de kom en de accessoires monteert. Trek aan de ontgrendelingshendel in de richting van de pijl en plaats de kop van de keukenmachine in verticale positie. Plaats de kom in de beugel op de keukenmachine. Draai de kom rechtsom totdat deze goed in de beugel vastzit.

Plaats het gewenste accessoire (kloppe, deeghaak of garde) op de houder. Druk het accessoire omhoog en draai het vervolgens linksom om het in de houder te bevestigen.

Voeg ingrediënten toe. Pas op dat u de kom niet overmatig vult.

Druk op de ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine omlaag te brengen - houd uw hand op de kop van de keukenmachine als u het in de kom laat zakken en steek de stekker in een stopcontact. Plaats het anti-spatdeksel door het stevig op de kop van de keukenmachine te drukken zodat de vulopening in de positie staat zoals hieronder afgebeeld.



Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid in te stellen tussen Min - Max. Zie de instructies voor de snelheidskeuze verderop in de handleiding. Zorg dat er altijd ingrediënten in de kom zitten voordat u de keukenmachine inschakelt. Volg het recept.

UIT ELKAAR HALEN

Als u klaar bent met mixen/kloppen, draai de aan/uit-knop dan naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact. Druk op de ontgrendelingshendel en plaats de kop van de keukenmachine in een verticale positie en verwijder het accessoire. Haal de kom uit de beugel door de kom linksom te draaien. Verwijder vervolgens het anti-spatdeksel.

Reinig de onderdelen zoals beschreven in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".

OVERVERHITTING

De keukenmachine is uitgerust met een thermostaat om een lange levensduur van het apparaat te garanderen. De thermostaat wordt ingeschakeld zodra de motor overbelast raakt. Als de thermostaat wordt geactiveerd, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht 30 minuten lang voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

SNELHEID INSTELLEN

Steek de stekker in het stopcontact. Het is raadzaam om altijd te beginnen op de laagste snelheid en de snelheid vervolgens stap voor stap op te voeren. Plaats het anti-spatdeksel om opspatten te voorkomen. Zie onderstaande tabel voor de aanbevolen snelheidsinstellingen.

GEbruik VAN ACCESSOIRES

Onderstaande richtlijnen bevatten suggesties voor snelheidsinstellingen. Begin op de instelling MIN en verhoog de snelheid afhankelijk van de ingrediënten.

Inhoud	Accessoire	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Cakes (cakemixen of zelfgemaakt)	Klopper	Min > 4	6 min	4,9 Kg
Korstdeeg	Klopper	1 > 2	3 min	1,4 kg
Eiwitten	Garde	Max.	3 min 30	16 eieren
Slagroom	Garde	5 > Max	5 min	700 ml
Brooddeeg	Deeghaak	Min > 1	8 min	1640 g bloem + 960 g water
Brioche	Deeghaak	Min > 3	14 min	3,6 Kg

Pizzadeeg:

Ingrediënten (voor 2 porties deeg): 525g bloem, 3g zout, 5g gist, 3g suiker, 375g lauw water (43°C), 8g reuzel (of boter).

Doe alle ingrediënten in een kom. Meng gedurende 7 min met de kneedarm, in V6 op Vmax. Laat 1 uur rusten en bewaar het deeg vervolgens op een koele plaats tot u het gebruikt.

Max. hoeveelheid: 4 keer de recepthoeveelheid

Doe eerst alle vloeibare ingrediënten in de kom en voeg vervolgens de droge ingrediënten toe. Blijf tijdens gebruik altijd in de buurt van de keukenmachine. Voeg ingrediënten altijd zo dicht mogelijk aan de zijkant van de kom toe en niet rechtstreeks in het ronddraaiende element.

Mengsels met een grote hoeveelheid vloeistof moeten op lage snelheid worden verwerkt. Voer de snelheid pas op als het mengsel dikker is geworden.

Schakel de keukenmachine regelmatig uit om de zijkant schoon te maken met een rubberen spatel.

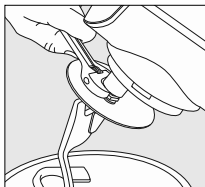
Als er een fout optreedt of als er iets in het accessoire vast komt te zitten of als de motor stopt; schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Los het probleem op of verminder de inhoud in de kom. Laat de motor 5 minuten lang afkoelen alvorens de keukenmachine opnieuw in te schakelen.

Gebruik de garde om eiwit, room e.d. te kloppen. Gebruik de garde niet voor het kloppen van compacte mengsels zoals cakemix of aardappelpuree. Houd tijdens het kloppen/mengen altijd het resultaat in de gaten. Het gewenste resultaat kan namelijk heel snel worden behaald

AFSTELLING VAN DE GARDE, DEEGHAAK EN KLOPPER

De afstand tussen het accessoire en de bodem van de kom is in de fabriek standaard ingesteld. Desgewenst kan de hoogte worden bijgesteld:

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Breng de kop van de keukenmachine omhoog en plaats het gewenste accessoire.
3. Houd het accessoire met één hand vast en draai tegelijkertijd de moer los met een moersleutel, zie afb.
4. Breng de kop van de keukenmachine omlaag en verstel de hoogte door aan het accessoire te draaien. Het beste is als het accessoire de bodem van de kom bijna raakt.
5. Breng de kop van de keukenmachine omhoog en draai de moer terwijl u met de andere hand het accessoire vasthoudt.



REINIGING EN ONDERHOUD

Voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact halen.

De kom en accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen. Dompel het motorelement niet onder in water of een andere vloeistof. Veeg het motorelement en de kop van de keukenmachine af met een vochtige doek. Gebruik geen bijtende of krassende middelen om krassen of dof worden van de buitenkant te voorkomen. Droog alle onderdelen grondig af voordat u de keukenmachine opbergt.

BELANGRIJK: DOMPEL DE MOTOR NOOIT ONDER IN VLOEISTOF!

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" en het hoofdstuk "Oververhitting".
- **Werkt het apparaat nog steeds niet?** Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

ACCESSORIES

- Klopper
- Deeghaak
- Garde

Let op: u kunt uitsluitend accessoires aanschaffen op vertoon van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat. Gelieve dit goed te bewaren voor later.

TEILE DES GERÄTS

- a1 Geschwindigkeitsregler
- a2 Entriegelungshebel für Rührkopf
- a3 Rührkopf
- a5 Deckel für die Kupplung von Mixer und Küchenmaschine
- a6 Kupplung zum Einsetzen von Zubehör (nicht dargestellt)
- a8 Abnehmbare Abdeckung für Kupplung mit Zubehör (Fleischwolf)
- b1 Behälter
- b2 Spritzschutz
- c1 Knethaken
- c2 Rührhaken
- c3 Quirl

• Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die „Sicherheitshinweise“ und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehöerteile mit Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie sie ab.

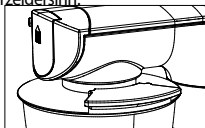
DE

ZUSAMMENSETZEN

Stellen Sie die Küchenmaschine vor dem Einschalten auf eine ebene und trockene Fläche. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie den Behälter und das Zubehör einsetzen. Bewegen Sie den Entriegelungshebel in Pfeilrichtung und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Positionieren Sie den Behälter in seiner Aufnahme in der Küchenmaschine. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er fest in der Aufnahme eingearastet ist.

Setzen Sie das gewünschte Zubehör (Rührhaken, Knethaken oder Quirl) in die Kupplung ein. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

Füllen Sie die Zutaten ein. Überfüllen Sie den Behälter nicht. Zum Absenken des Rührkopfes in den Behälter betätigen Sie den Entriegelungshebel – behalten Sie dabei die Hand auf dem Rührkopf. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose. Setzen Sie den Spritzschutz auf, indem Sie ihn fest auf den Rührkopf drücken, sodass sich die Einfüllöffnung in der in der Abbildung dargestellten Position befindet.



Setzen Sie das Gerät in Gang, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe zwischen Min - Max einstellen. Anweisungen zur Wahl der Geschwindigkeit finden Sie weiter hinten in der Bedienungsanleitung. Stellen Sie vor dem Einschalten der Küchenmaschine immer sicher, dass sich Zutaten im Behälter befinden. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts.

ZERLEGEN

Ist der Rühr- bzw. Quirlvorgang beendet, drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf „0“ und ziehen Sie den Stecker. Betätigen Sie den Entriegelungshebel und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Nehmen Sie das Zubehör ab. Entnehmen Sie den Behälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus der Aufnahme und nehmen Sie anschließend den Spritzschutz ab.

Reinigen Sie die Teile gemäß Beschreibung im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

ÜBERHITZUNG

Die Küchenmaschine ist mit einem Thermostat ausgestattet, der eine lange Lebensdauer des Gerätes garantieren soll und bei Überlastung des Motors aktiviert wird. Bei Aktivierung des Thermostats schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 30 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Es wird empfohlen, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit zu beginnen und die Geschwindigkeit dann schrittweise zu erhöhen. Setzen Sie den Spritzschutz auf den Behälter, um Spritzer zu vermeiden. Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Nachstehend finden Sie Vorschläge für die Einstellung der Geschwindigkeit. Beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe MIN und erhöhen Sie die Geschwindigkeit in Abhängigkeit von den Zutaten.

Inhalt	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Max. Zeit	Max. Menge
Kuchen (Backmischungen oder selbstgemacht)	Rührhaken	Min > 4	6 Min.	4,9 Kg
Mürbeteig	Rührhaken	1 > 2	3 Min.	1,4 kg
Eischnee	Quirl	Max	3,5 Min.	16 Eier
Schlagsahne	Quirl	5 > Max	5 Min.	700 ml
Brotteig	Knethaken	Min > 1	8 Min.	1640 g Mehl + 960 g Wasser
Brioche	Knethaken	Min > 3	14 Min.	3,6 Kg

Pizzateig:

Zutaten (für zwei Teige): 525 g Mehl, 3 g Salz, 5 g Hefe, 3 g Zucker, 375 g lauwarmes Wasser (43 °C), 8 g Schmalz (oder Butter).

Alle Zutaten in den Behälter geben. Sieben Minuten mit dem Knethaken auf Geschwindigkeitsstufe 6 bzw. max. Geschwindigkeitsstufe verrühren. Eine Stunde ruhen lassen und dann bis zur Verwendung kühlstellen.

Max. Menge: vierfache Rezeptmenge.

Füllen Sie zuerst alle flüssigen Zutaten in den Behälter und fügen Sie anschließend die trockenen Zutaten hinzu. Bleiben Sie während des Gebrauchs in der Nähe der Küchenmaschine. Füllen Sie Zutaten immer so nahe wie möglich am Rand des Behälters ein und geben Sie sie nicht direkt auf das rotierende Werkzeug.

Mischungen mit großen Mengen Flüssigkeit sollten bei niedriger Geschwindigkeit verarbeitet werden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst, wenn sich die Mischung verdickt hat.

Schalten Sie die Küchenmaschine regelmäßig aus und streifen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber von den Seitenflächen ab.

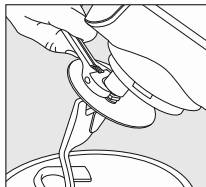
Falls ein Fehler auftritt, etwas im Werkzeug stecken bleibt oder der Motor stoppt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Lösen Sie das Problem oder reduzieren Sie die Menge im Behälter. Lassen Sie den Motor 5 Minuten abkühlen, bevor Sie die Küchenmaschine wieder einschalten.

Verwenden Sie den Quirl zum Schlagen von Eiweiß, Sahne oder dergleichen. Verwenden Sie den Quirl nicht zur Verarbeitung von schweren Mischungen wie Kuchenteig oder Kartoffelbrei. Behalten Sie den Quirl- oder Rührvorgang immer im Auge, da das gewünschte Ergebnis sehr schnell erreicht werden kann.

JUSTIERUNG VON QUIRL, KNETHAKEN UND RÜHRHAKEN

Der Abstand zwischen Zubehör und Behälterboden ist werksseitig auf eine Standardhöhe voreingestellt. Diese Höhe kann bei Bedarf angepasst werden:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Kippen Sie den Rührkopf und setzen Sie das gewünschte Zubehör ein.
3. Halten Sie das Zubehör mit einer Hand fest und lösen Sie gleichzeitig die Mutter mithilfe eines verstellbaren Schraubenschlüssels, siehe Abb.
4. Senken Sie den Rührkopf ab und justieren Sie die Höhe durch Drehen des Zubehörs. Optimal ist wenn das Zubehör den Behälterboden fast berührt.
5. Kippen Sie den Rührkopf, halten Sie das Zubehör mit der anderen Hand fest und ziehen Sie die Mutter an



DE

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen.

Behälter und Zubehör sind spülmaschinenfest. Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie Motorblock und Rührkopf mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da derartige Produkte die Geräteoberfläche zerkratzen oder matt werden lassen können. Vor dem Wegräumen der Küchenmaschine trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

WICHTIG: TAUCHEN SIE DEN MOTORBLOCK NIE IN FLÜSSIGKEIT!

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Siehe Kapitel „Vor der ersten Benutzung“ und „Überhitzung“.
- **Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?** Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

- Rührhaken
- Knethaken
- Quirl

Achtung: Sie können ein Zubehör nur bei Vorlage Ihrer Bedienungsanleitung oder Ihres Gerätes kaufen. Bewahren Sie die Anleitung daher gut auf.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- a1** Speed selector
- a2** Release handle for mixer head
- a3** Mixer head
- a5** Cover for blender outlet (blender supplied depending on model)
- a6** Outlet for accessories (dough hook, mixer and whisk)
- a8** Removable cover for meat mincer outlet (meat mincer supplied depending on model)
- b1** Bowl
- b2** Splash guard
- c1** Dough hook (for yeast dough)
- c2** Mixer (for shortcrust pastry, cake mixture, cake frostings and icings, mashed potatoes, etc)
- c3** Whisk (for whisking eggs, whipped cream, pancakes, creme patissiere, etc)

- Please read the "Safety guidelines" booklet and instructions carefully before initial use.

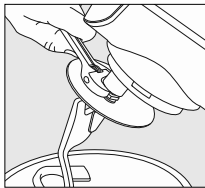
BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, wash all accessories in hot water and a little washing up liquid. Rinse and dry.

ADJUSTMENT OF WHISK, DOUGH HOOK AND MIXER

The distance from the accessory to the bottom of the bowl is set at a pre-fixed standard height when delivered from the factory. If you want to, the height can be adjusted:

1. Switch off the appliance and unplug.
2. Lift the mixing head and insert the required accessory.
3. Hold on to the accessory with one hand and at the same time loosen the nut by means of an adjustable spanner, see diagram opposite.
4. Lower the mixer head and adjust the height by turning the accessory itself. Ideally the accessory should almost touch the bottom of the bowl.
5. Lift the mixer head and tighten the nut while you hold on to the accessory with the other hand.

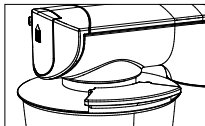


ASSEMBLING

Place the kitchen machine flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. When fitting the bowl and accessories, set the speed selector at "0" and make sure the kitchen machine is unplugged from the power socket. Pull the release handle (**a2**) in the direction of the arrow and put the mixer head in vertical position. Put the bowl in the bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.

Fit the accessory you want (mixer, dough hook or whisk) on the outlet (**a6**). Push the accessory upwards and turn anticlockwise to attach it into its housing.

Add ingredients. Take care not to overfill the bowl. Press the release handle to lower the mixer head and keep your hand on the mixer head when it is lowered into the bowl, then connect to a power socket. Fit the splash guard by pressing it firmly on to the mixer head in such a way that the opening is positioned as shown in the diagram opposite.



Start the appliance by turning the speed selector to the required speed between Min - Max. See instructions below for which speed to select. Make sure that there are always ingredients in the bowl before switching on the kitchen machine. Follow the recipe instructions.

DISMANTLING

When you are finished, turn the speed selector to 0 and unplug. Press the release handle and put the mixer head in a vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl anticlockwise, then remove the splash guard.

Clean the parts as described in the section "Cleaning and maintenance".

OVERHEATING

To ensure the long life of your appliance, the kitchen machine is fitted with an overheat safety device which will activate if the motor gets overheated. If the overheat device operates, switch off the appliance and unplug. Wait about 30 minutes before switching on the appliance again.

SPEED SELECTION

Plug in the appliance and switch on. We recommend that you always start at the lowest speed and then increase the speed one step at a time. Put the splash guard on the bowl to avoid splashing. See the table below as a guide to the recommended speed settings.

EN

USE OF ACCESSORIES

The guide below offers suggestions for speed settings, maximum processing time and the maximum quantity of ingredients. Start at the MIN speed setting and increase the speed depending on the recipe.

Content	Accessory	Speed	Max Time	Max Quantity (* total weight of ingredients)
Light cake mixture (packet mixtures and homemade)	Mixer	Min to 4	6 min	4.9 kg*
Shortcrust pastry	Mixer	1 to 2	3 min	1.4 kg*
Egg whites	Whisk	Max	3 min 30	16 eggs
Whipped cream	Whisk	5 to Max	5 min	700 ml
Bread dough	Dough hook	Min to 1	8 min	1640 g bread flour + 960 ml water
Brioche	Dough hook	Min to 3	14 min	3.6 kg*

Pizza dough:

Ingredients (for 2 pizza bases): 525g flour, 3g salt, 5g yeast, 3g sugar, 375g lukewarm water (43°C), 8g lard (or butter).

Put all the ingredients in the bowl. Mix for 7 mins with the kneading attachment, in V6 at Vmax. Leave to rest for 1h then chill until needed.

Max. quantity: 4 times the recipe.

Put all liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ingredients. Always stay close to the kitchen machine during use. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not direct onto the rotating tool.

Mixtures that contain a large amount of liquid should be processed at low speed to avoid splashing. Do not increase the speed until the mixture has thickened.

Switch off the kitchen machine regularly to scrape down ingredients from the sides using a plastic spatula.

If by accident something gets stuck in the tool or the motor stops. Switch off the appliance and unplug. Solve the problem or reduce the quantity of ingredients in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before you switch on the kitchen machine again.

Use the whisk for whipping egg whites, cream, mayonnaise or similar light mixtures. Do not use the whisk for whipping heavy mixtures such as cake mixture or mashed potatoes. Always keep an eye on the result when you whip or mix foods as the desired result can be reached very quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug before cleaning.

The bowl and the accessories are Dishwasher safe. Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Clean the motor unit and the mixer head with a damp cloth. Do not use scouring powder or other abrasive cleaners which may scratch and dull the surface. Wipe all parts thoroughly dry before storing the kitchen machine.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT IN ANY KIND OF LIQUID!

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- Please refer to the chapters «before first use» and «overheating ».
- **Your appliance still does not work?** Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

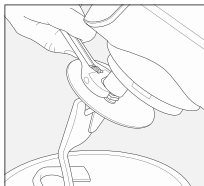
ACCESSORIES

- Mixer
- Dough hook
- Whisk

Caution: you can purchase an accessory only when you present your instruction leaflet or your appliance. Please keep safe for future reference.

تعديل المخفقة، ذراع العجن، والخلاط

إن المسافة بين الملحق وقعر الوعاء هي ثابتة حسب المعايير التي يتبعها المصنع. ولكن يمكن تعديل هذه المسافة في حال الرغبة بذلك :



- (١) أوقف تشغيل مُحضّر الطعام، وافصله عن التيار الكهربائي.
- (٢) ارفع رأس الخلاط وأدخل الملحق الذي تريده.
- (٣) إحمل الملحق بإحدى اليدين ، بينما تحل الصامولة بواسطة مفتاحها الخاص، انظر الصورة.
- (٤) اخفض رأس الخلاط وعدل الإرتفاع بإدارة الملحق نفسه. الأفضل أن لا يلامس الملحق قعر الوعاء.
- (٥) ارفع رأس الخلاط، احمل الملحق ثم احكم تركيب الصامولة، بينما تُمسك بالملحق باليد الأخرى.

التنظيف والصيانة

افصل الجهاز دائماً عن التيار الكهربائي قبل التنظيف
الوعاء والملحقات آمنة للتنظيف في جلابة الصحن. يجب أن لا تُغطس قاعدة المُحرك بالماء أو في أي سائل آخر. يمكن مسح قاعدة المُحرك ورأس الخلاط بقطعة قماش رطبة. تجنّب استعمال المساحيق الكاشطة أو المنظفات الحارقة لأنها قد تخدش أو تؤذي جسم الجهاز. امسح جميع الأجزاء بعناية وجففها قبل تخزين مُحضّر الطعام.

هسام : لا تغطّس وحدة المُحرك في أي نوع من أنواع السوائل مطلقاً.

ماذا تفعل إذا لم يعد الجهاز يعمل

- يُرجى مراجعة فقرة "قبل الإستعمال للمرة الأولى" وفقرة "السخونة المُفرطة".
- هل ما زال الجهاز مُعطّلاً ؟ اتصل بمركز خدمة معتمد. (انظر القائمة في كُتَيْب الخدمات).

AR

الملحقات

- خلاط
 - ذراع للعجن
 - مخفقة
- تحذير : يمكنك شراء أي ملحق من الملاحق فقط عندما تُبرز النشرة الخاصة بالتعليمات لإستعمال المنتج . يُرجى الإحتفاظ بهذه النشرة للمرجع مستقبلاً.

السخونة المفرطة

رُوِّدَ مُحَضَّرُ الطعام بترموستات لإطالة عمر الجهاز، يُفَعَّلُ هذا الترموستات عندما يزيد الضغط على المُحرك. في حال تم تفعيل الترموستات، أوقف الجهاز عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي وانتظر حوالي ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز مرة ثانية.

ضبط السرعة

أوصل المقبس بالتيار الكهربائي. نوصي بالبدء دائماً بالسرعة المنخفضة، ثم ارفع السرعة خطوة خطوة. ضع مانع الطرطشة على الوعاء لكي تتجنب تطاير المكونات. سوف تجد في الجدول أدناه السرعات الموصى بها.

استعمال ملحقات الخلاط

يُقدِّم لك الدليل أدناه اقتراحات حول ضبط السرعة. ابدأ بسرعة الحد الأدنى، ثم ارفع السرعة حسب ما تتطلبه المكونات.

المحتويات	الملحقات	السرعة	الوقت الأقصى	الكمية القصوى
كعكة (عجينة الكعكة أو صنع محلي)	خلاط	الحد الأدنى < ٤	٦ دقائق	٤,٩ كلج
عجينة الحلويات	خلاط	١ < ٢	٣ دقائق	١,٤ كلج
بياض البيض	مخفقة	الحد الأقصى	٣ دقائق و ٣٠ ثا	١٦ بيضة
قشدة مخفوقة	مخفقة	٥ < الحد الأقصى	٥ دقائق	٧٠٠ ملتر
عجينة الخبز	ذراع العجن	الحد الأدنى < ١	٨ دقائق	١٦٤٠ جرام طحين + ٩٦٠ جرام ماء
البريوش	ذراع العجن	الحد الأدنى < ٣	١٤ دقيقة	٣,٦ كلج

عجينة البيتزا:

المكونات (لعجنتين من البيتزا): 525 جرام طحين، 3 جرام ملح، 5 جرام خميرة، 3 جرام سكر، 375 جرام ماء دافئ (43 درجة مئوية)، 8 سمّن (أو زبدة).

توضع جميع المكونات في الوعاء. تخلط لمدة 7 دقائق بواسطة مُلحَق العجن، عند V6 في Mmax. تترك العجينة ساعة كاملة لترتاح، ثم تُحفظ في الثلاجة لحين الإستعمال.. الحد الأقصى للكميات: 4 أضعاف هذه الوصفة.

توضع المكونات السائلة في الوعاء أولاً، ثم تُضاف إليها المكونات الجافة. حافظ على وجودك دائماً من مُحَضَّر الطعام أثناء الإستعمال. أضف المكونات دائماً من ناحية جانب الوعاء قدر الإمكان، وليس مباشرة على الأداة الدوّارة.

الخلاط التي تحتوي على كمية كبيرة من السوائل يجب خلطها على السرعة المنخفضة لكي تتجنب تطاير المكونات. لا ترفع السرعة إلا بعد أن يصبح المزيج أكثر كثافة.

أوقف تشغيل مُحَضَّر الطعام بانتظام لتنظيف جوانبه من المكونات باستعمال خلاط العجينة.

إذا حصل خطأ، أو في حال الإسداد، أو إذا توقف المحرك، أوقف تشغيل الجهاز، وافصله عن التيار الكهربائي. عالج المشكلة أو خفف كمية المكونات في الوعاء. دع المُحرك لكي يبرد لمدة ٥ دقائق قبل إعادة تشغيل مُحَضَّر الطعام ثانية.

استعمل المخفقة لخفق بياض البيض، الكريما، والمواد المشابهة. لا تستعمل المخفقة للخلاط الكثيفة مثل العجينة أو البطاطس المهروسة. إحرص دائماً على متابعة النتائج عند المَرَج / الخفق، لأنها قد تصل سريعاً إلى ما تريد.

أجزاء الجهاز

a1	مُنْتَقِي السرعة
a2	مقبض لتحرير رأس الخلاط
a3	رأس الخلاط
a5	غطاء لتوصيلة الخلاط ومُحَضِّر الطعام
a6	غطاء لتركيب أجزاء التوصيلة (غير ظاهر)
a8	غطاء توصيلة الملحقات قابل للنزع (مفرمة اللحم)
b1	وعاء
b2	حاجز لمنع الطرشة
c1	ذراع العجن
c2	خلاط
c3	مخففة

- يرجى قراءة كُتَيْب "إرشادات السلامة" والتعليمات الواردة بعناية قبل استعمال الجهاز.

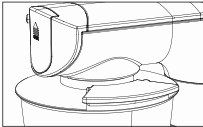
قبل الإستعمال للمرة الأولى

يُنظَّف الوعاء والمُلاحقات بالماء الساخن مع إضافة القليل من مواد التنظيف العادية قبل الإستعمال. ثم تُغسل وتُجفَّف بعناية.

التركيب

يُوضع مُحَضِّر الطعام فوق سطح مستو وثابت قبل تشغيله. تُضبط السرعة على الموقع "0"، مع الحرص على أن لا يكون مُحَضِّر الطعام موصولاً بمقبس التيار الكهربائي عند تركيب الوعاء والملحقات. اسحب مقبض التحرير باتجاه السهم وضع رأس الخلاط في موقع عمودي. ضع الوعاء في قوس الوعاء على مُحَضِّر الطعام. ابرم الوعاء باتجاه عقارب الساعة إلى أن يقلل بإحكام على قوس الوعاء.

ركب الملحق الذي تريد (الخلاط، ذراع العجن أو المخففة) على التوصيلة، اضغط الملحق إلى الأعلى وابرمه باتجاه عقارب الساعة للتأكد من وضعيته على التوصيلة.



تُضاف مكونات الطعام. يرجى الحرص على أن لا تملأ مُحَضِّر الطعام بها. اضغط على مقبض التحرير لخفض رأس الخلاط، حافظ على الإمساك برأس الخلاط عند خفضه في الوعاء، ثم أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. ضع الغطاء بالضغط عليه على رأس الخلاط بحيث تكون قوامة التلقين في الموضع الذي تظهره الصورة أدناه.

شغل مُحَضِّر الطعام بواسطة تحويل مُنْتَقِي السرعات إلى السرعة التي تريدها بين المستويين الأدنى والأقصى. يرجى مراجعة التعليمات لإختيار السرعة المناسبة في الصفحات التالية من الدليل. يرجى الحرص على أن تكون المكونات موجودة في الوعاء قبل تشغيل مُحَضِّر الطعام. يرجى اتباع تعليمات وصفات الطهي.

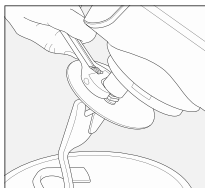
تفكيك التركيبات

بعد الإنتهاء من الخلط/العجن، حول مفتاح السرعة إلى الموقع "0"، ثم افصل القابس عن التيار الكهربائي. اضغط على زر التحرير وضع رأس الخلاط في وضعية عمودية، ثم انزع الملحق. افصل الوعاء عن القوس، بإدارة الوعاء بعكس اتجاه عقارب الساعة، ثم انزع مانع الطرشة.

نظف الأجزاء كما هو موضح في فقرة "التنظيف والصيانة"

تنظیم همزن، قلاب خمیر و مخلوط کن صاف

فاصله از لوازم جانبی تا انتهای کاسه در ارتفاع استاندارد هنگام ارائه از کارخانه تثبیت می شود. در صورتی که مایل باشید، ارتفاع می تواند تنظیم شود:



- 1 دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید.
- 2 سر مخلوط کن را کج کنید و لوازم جانبی مورد نظر را نصب کنید.
- 3 لوازم جانبی را با یک دست نگه دارید و در عین حال سر پیچ را با استفاده از یک آچار قابل تنظیم شل کنید، تصویر را مشاهده کنید.
- 4 سر مخلوط کن را پایین بیاورید و با چرخاندن شفت، ارتفاع را تنظیم کنید. در حالت ایده آل لوازم جانبی باید کمی پایین کاسه را لمس کند.
- 5 سر مخلوط کن را بالا ببرید و سرپیچ را بچرخانید در حالیکه لوازم جانبی را با دست دیگر نگه می دارید.

تمیز کردن و نگهداری

همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید.

کاسه و لوازم جانبی در ماشین ظرفشویی ایمن می باشند. پایه موتور هرگز نباید در آب یا مایعات دیگر غوطه ور شود. قطعات موتور سر مخلوط کن را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. از مواد خراش آور یا ساینده استفاده نکنید، چون چنین موادی ممکن است موجب خراش انداختن و پاره کردن سطح شود. تمام قسمت ها را قبل از ذخیره سازی دستگاه آشپزخانه پاک کنید.

مهم: هرگز قطعات موتور را در آب یا هر نوع مایع غوطه ور نکنید!

چه کاری باید انجام دهید اگر دستگاه شما کار نمی کند

- لطفاً به فصل "قبل از استفاده" و "بیش از حدگرم کردن" مراجعه کنید.
- **دستگاه شما هنوز کار نمی کند؟** با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست در بروشور خدمات را مشاهده کنید).

لوازم جانبی

- مخلوط کن
 - قلاب خمیر
 - همزن
- احتیاط: شما می توانید لوازم جانبی را خریداری کنید فقط زمانی که جزوه آموزش یا دستگاه خود را ارائه می کنید. لطفاً برای مراجعات بعدی در یک جای امن نگه دارید.

بیش از حد گرم کردن

دستگاه آشپزخانه شامل ترموستات برای اطمینان از عمر طولانی دستگاه می باشد و در صورتیکه موتور بیش از حد شارژ شود، ترموستات فعال می شود. در صورتی که ترموستات فعال شود، دستگاه را خاموش کنید و پریز را از دوشاخه برق جدا کنید و قبل از روشن کردن مجدد دستگاه، حدود 30 دقیقه صبر کنید.

تنظیم سرعت

دستگاه را به پریز برق متصل کنید. توصیه می کنیم که شما همیشه در پایین ترین سرعت شروع کنید و سپس سرعت را کمی در یک زمان افزایش دهید. لاستیک اویخته برای جلوگیری از پاشیدن را بر روی کاسه بکشید. جدول زیر مربوط به تنظیم سرعت توصیه شده را مشاهده کنید.

استفاده از لوازم جانبی

راهنمای زیر پیشنهاد تنظیم سرعت را ارائه می دهد. از تنظیم حداقل شروع کنید و بسته به مواد، سرعت را افزایش دهید.

محتویات	لوازم جانبی	سرعت	زمان حد اکثر	حد اکثر مواد
کیک (مخلوط کیک یا خانگی)	مخلوط کن	حد اقل < 4	6 دقیقه	3.9 کیلوگرم
شیرینی خرده نان	مخلوط کن	$1 < 2$	3 دقیقه	1.4 کیلوگرم
سفیده تخم مرغ	همزن	حد اکثر	3 دقیقه و 30 ثا	16 تخم مرغ
خامه زده شده	همزن	حد اکثر < 5	5 دقیقه	700 میلی لیتر
خمیر نان	قلاب خمیر	حد اقل < 1	8 دقیقه	1640 گرم ارد + 960 گرم آب
نان پنچیک	قلاب خمیر	حد اقل < 4	14 دقیقه	3.6 کیلوگرم

خمیر پیتزا:

مواد (برای 2 پایه پیتزا): 525 گرم آرد، 3 گرم نمک، 5 گرم مخمر، 3 گرم شکر، 375 گرم آب گرم (43 درجه سانتی گراد)، 8 گرم چربی (یا کره).

تمام مواد را در کاسه قرار دهید. برای 7 دقیقه با ابزار ورز دادن، در V6 در Vmax مخلوط کنید. به مدت 1 ساعت برای استراحت قرار دهید سپس آن را تا زمانی که نیاز داشته باشد خنک نگه دارید. حداکثر مقدار: 4 برابر دستورالعمل.

ابتدا، همه مواد مایع را در کاسه قرار دهید و سپس مواد خشک را اضافه کنید. همیشه در طول استفاده در نزدیکی دستگاه آشپزخانه باشید. همیشه در صورت امکان مواد را نزدیک به دو طرف کاسه و نه بطور مستقیم در ابزار چرخشی اضافه کنید.

مخلوط حاوی مقادیر زیادی مایع باید در سرعت پایین پردازش شود تا از پاشیدن جلوگیری شود. سرعت را افزایش دهید تا زمانی که مخلوط ضخیم شده باشد.

دستگاه آشپزخانه را به طور منظم برای تمیز کردن اطراف با استفاده از مخلوط کن لاستیکی خاموش کنید. اگر اشتباهی رخ دهد یا چیزی در کاسه گیر کرده باشد یا موتور متوقف شود، دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید. مشکل را حل کنید یا مقدار موجود در کاسه را کاهش دهید. بگذارید موتور به مدت 5 دقیقه خنک شود قبل از آنکه دستگاه آشپزخانه دوباره روشن شود.

از همزن برای زدن سفیده تخم مرغ، خامه، و مشابه آن استفاده کنید. از همزن برای زدن مخلوط غلیظ مانند خمیر کیک یا پوره سیب زمینی استفاده نکنید. همیشه هنگام مخلوط کردن / زدن مراقب نتیجه باشید، چون نتیجه مورد نیاز می تواند به سرعت برسد.

قطعات دستگاه

a1	انتخابگر سرعت
a2	دسته انتشار برای آزادی سر مخلوط کن
a3	سر مخلوط کن
a5	درب برای اتصال برای مخلوط کن و پردازشگر مواد غذایی
a6	کوپلاژ برای پایه لوازم جانبی (نمایش داده نشده)
a8	پوشش قابل جابجایی برای کوپلاژ برای لوازم جانبی (چرخ گوشت)
b1	کاسه
b2	لاستیک برای جلوگیری از پاشیدن
c1	قلاب خمیر
c2	مخلوط کن
c3	همزن

- لطفاً "بروشور" دستورالعمل های ایمنی و دستورالعمل را قبل از استفاده اولیه با دقت بخوانید.

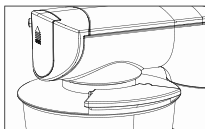
قبل از اولین استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام قطعات لوازم جانبی را در آب صابونی بشوئید. آبکش نموده و خشک کنید.

مونتاژ کردن

دستگاه آشپزخانه را قبل از روشن کردن، در یک سطح صاف و خشک قرار دهید. انتخابگر سرعت را در "0" تنظیم کنید و مطمئن شوید که هنگام اتصال کاسه و لوازم جانبی، دستگاه به پریز برق متصل نیست. دسته انتشار را در جهت فلش بکشید و سر مخلوط کن را در موقعیت عمودی قرار دهید. کاسه را در گروه در دستگاه آشپزخانه قرار دهید. کاسه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمانی که محکم به گروه کاسه متصل شود.

لوازم جانبی مورد نیاز (میکسر، قلاب خمیر یا همزن) را در کوپلاژ نصب کنید. لوازم جانبی را به سمت بالا فشار دهید و بر خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا در کوپلاژ محکم شود.



مواد را اضافه کنید. مراقب باشید تا از دستگاه لبریز نشود. دسته انتشار را فشار دهید تا از سر مخلوط کن پایین تر آورده شود و دست خود را بر روی سر مخلوط کن قرار دهید هنگامی که در کاسه پایین آورده می شود و به یک پریز برق متصل کنید. لاستیک اویخته را با محکم فشار دادن بر روی سر مخلوط کن بلند کنید بطوریکه حفره تغذیه مانند شکل زیر قرار داده شود:

با چرخاندن انتخابگر سرعت به سمت سرعت مطلوب بین Min-Max، دستگاه آشپزخانه را روشن کنید. دستورالعمل ها را برای انتخاب سرعت در راهنما مشاهده کنید. مطمئن شوید که همیشه قبل از روشن کردن دستگاه آشپزخانه، مواد در کاسه وجود دارد. دستورالعمل های دستور خوراک پزی را دنبال کنید.

پیاده کردن

هنگامیکه مخلوط کردن / ورز دادن مهیا است، دکمه روشن/خاموش کردن را به سمت "0" بچرخانید و از برق جدا کنید. دسته انتشار را فشار دهید و سر مخلوط کن را در حالت عمودی قرار داده و لوازم جانبی را بردارید. کاسه را با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت از گروه جدا کنید.

قطعات را همانطور که در بخش "تمیز کردن و نگهداری" توصیف شده تمیز کنید.

ДЕТАЛИ ПРИБОРА

- a1** Переключатель скорости
- a2** Рукоятка с кнопкой блокировки головки миксера
- a3** Головка миксера
- a5** Крышка с устройством крепления блендера и комбайна
- a6** Гнездо для крепления насадок (не показано)
- a8** Съёмная крышка для крепления насадок (мясорубка)
- b1** Чаша
- b2** Защита от разбрызгивания
- c1** Крюк для плотного теста
- c2** Насадка для смешивания
- c3** Венчик

- **Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с брошюрой "Инструкции по технике безопасности".**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ

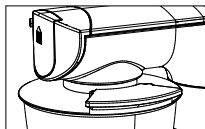
Перед первым использованием прибора вымойте все детали и насадки водой с мылом. Ополосните и просушите.

СБОРКА

Перед включением разместите кухонный комбайн на ровной и сухой поверхности. Установите переключатель скорости в положение 0 и, прежде чем закреплять чашу и насадки, убедитесь, что прибор не подключен к сетевой розетке. Потяните ручку в направлении, указанном стрелкой, и установите головку миксера в вертикальное положение. Установите чашу на специальном кронштейне кухонного комбайна. Поверните чашу по часовой стрелке до надежной фиксации на кронштейне.

Установите нужную насадку (насадку для смешивания, крюк для теста или венчик) в гнездо крепления. Прижмите насадку вверх и поверните против часовой стрелки до надежной фиксации.

Добавьте ингредиенты. Не переполняйте чашу. Нажмите кнопку блокировки головки, чтобы опустить головку миксера в чашу. Опуская, придерживайте головку миксера рукой и вставьте вилку в розетку. Установите защитную крышку от брызг, плотно прижав его к головке миксера таким образом, чтобы входное отверстие было расположено как показано на рисунке ниже.



Включите прибор, повернув переключатель скорости на нужное значение от Min до Max. Инструкции по выбору скорости приводятся далее в этой брошюре. Не включайте кухонную машину, предварительно не загрузив ингредиенты в чашу. Придерживайтесь инструкций рецепта.

RU

РАЗБОРКА

По завершении смешивания/взбивания верните переключатель в положение 0 и выньте вилку из розетки. Нажмите кнопку блокировки головки и, разместив головку миксера в вертикальном положении, снимите насадку. Снимите чашу с кронштейна, повернув ее против часовой стрелки, затем снимите защитный экран от брызг.

Очистите детали как описано в разделе "Очистка и обслуживание".

ПЕРЕГРЕВ

Кухонная машина оснащена термостатом, который включается при перегрузке двигателя, тем самым гарантируя длительный срок службы прибора. При срабатывании термостата отключите прибор и выньте вилку из розетки. Подождите 30 минут прежде чем снова включать прибор.

НАСТРОЙКА СКОРОСТИ

Вставьте вилку в розетку. Рекомендуется начинать работу на низкой скорости, а затем постепенно ее увеличивать. Установите защитную крышку от брызг на чашу. Рекомендуемые настройки скорости приводятся в таблице ниже.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

В таблице ниже приводятся рекомендации по выбору скорости. Начинайте со скорости MIN и постепенно увеличивайте ее в зависимости от используемых ингредиентов.

Содержимое	Насадка	Скорость	Макс. время	Макс. количество
Торты (готовые смеси или домашнее тесто)	Насадка для смешивания	Min > 4	6 мин.	4,9 кг
Песочное тесто	Насадка для смешивания	1 > 2	3 мин.	1,4 кг
Яичные белки	Венчик	Max	3 мин. 30	16 яиц
Взбитые сливки	Венчик	5 > Max	5 мин.	700 мл
Дрожжевое тесто	Крюк для теста	Min > 1	8 мин.	1640 г муки + 960 г воды
Французская булочка	Крюк для теста	Min > 3	14 мин.	3,6 кг

Тесто для пиццы:

Ингредиенты (для 2 коржей): 525 г муки, 3 г соли, 5 г дрожжей, 3 г сахара, 375 г теплой воды (43°C), 8 г топленого сала (или сливочного масла).

Поместите все ингредиенты в миску. Смешивайте в течение 7 минут тестомесилкой на скорости от 6 до максимальной. Оставьте на 1 час, затем положите в холодильник перед использованием. Максимальное количество: в 4 раза больше, чем в рецепте.

Сначала поместите все жидкие ингредиенты в чашу, а затем добавьте сухие ингредиенты. Во время использования всегда находитесь рядом с кухонной машиной. Старайтесь загружать ингредиенты как можно ближе к стенкам чаши, а не на вращающуюся насадку.

Смеси, содержащие большое количество жидкости, следует обрабатывать на низкой скорости. По мере загустения смеси можно увеличивать скорость.

Регулярно отключайте машину, чтобы чистить стенки чаши с помощью мешалки для теста.

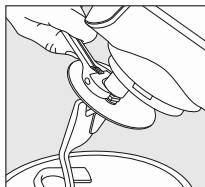
В случае ошибки, при застревании постороннего предмета в насадке или при остановке двигателя отключите прибор и выньте вилку из розетки. Устраните проблему или уменьшите количество продуктов в чаше. Дайте двигателю остыть в течение 5 минут прежде чем снова включать прибор.

Для взбивания яиц, сливок и аналогичных продуктов используйте венчик. Не пользуйтесь венчиком для взбивания густых смесей, таких как тесто для тортов или картофельное пюре. В время взбивания/смешивания обязательно следите за процессом, так как желаемый результат может быть достигнут достаточно быстро.

РЕГУЛИРОВКА ВЕНЧИКА, КРЮКОВ ДЛЯ ТЕСТА И НАСАДКИ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Расстояние от края насадки до дна чаши определено согласно стандарту в фабричных условиях. При желании это расстояние можно изменить:

1. Отключите прибор и выньте вилку из розетки.
2. Поднимите головку миксера и установите нужную насадку.
3. Удерживая насадку одной рукой, другой рукой ослабьте гайку с помощью гаечного ключа (см. рисунок).
4. Опустите головку миксера и отрегулируйте высоту, проворачивая насадку. При оптимальном размещении насадка почти касается дна чаши.
5. Поднимите головку миксера и поверните гайку, удерживая насадку одной рукой.



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда вынимайте вилку из розетки перед очисткой.

Чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Не погружайте блок электродвигателя в воду или другую жидкость. Протрите блок электродвигателя и головку миксера влажной салфеткой. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, которые могут оставить царапины на поверхности или испортить внешний вид прибора. Тщательно протрите все детали прежде чем ставить комбайн на хранение.

ВАЖНО: НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДЕТАЛИ ДВИГАТЕЛЯ В ЖИДКОСТЬ!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

- См. раздел "Перед первым использованием" и "Перегрев".
- **Прибор по-прежнему не работает?** Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в паспорте изделия).

НАСАДКИ

- Насадка для смешивания
- Крюк для теста
- Венчик

Внимание! Для приобретения любой из насадок необходимо иметь при себе брошюру с инструкцией к прибору или сам прибор. Сохраните для использования в дальнейшем.

RU

ДЕТАЛІ ПРИЛАДУ

- a1** Перемикач швидкості
- a2** Ручка із кнопкою спуску головки міксера
- a3** Голівка міксера
- a5** Кришка із пристроєм для кріплення блендера і комбайна
- a6** Пристрій для кріплення насадок (не показаний)
- a8** Знімна кришка для кріплення насадок (подрібнювача м'яса)
- b1** Чаша
- b2** Захисний екран від бризок
- c1** Гак для тіста
- c2** Міксер
- c3** Вінчик

- **Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкцією з використання та технікою безпеки.**

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

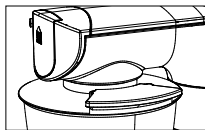
Перед першим використанням промийте всі насадки й деталі в мильній воді. Ополосніть їх і висушіть.

ЗБИРАННЯ

Перед вмиканням розмістіть кухонний комбайн на рівній і сухій поверхні. Поверніть перемикач швидкості в положення 0 і, перш ніж закріплювати чашу й насадки, переконайтеся, що прилад не підключений до мережевої розетки. Потягніть ручку в напрямі, вказаному стрілкою, і встановіть голівку міксера у вертикальне положення. Встановіть чашу на кронштейні кухонного комбайна. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою до надійної фіксації на кронштейні.

Встановіть потрібну насадку (міксер, гак для тіста або вінчик) у пристрій для кріплення. Притисніть насадку вгору і поверніть проти годинникової стрілки до надійної фіксації.

Додайте інгредієнти. Не переповнюйте чашу. Натисніть кнопку спуску на ручці, щоб опустити голівку міксера в чашу. Опускаючи, притримуйте голівку міксера рукою і вставте вилку в розетку. Встановіть захисний екран від бризок, щільно притиснувши його до голівки міксера так, щоб вхідний отвір був розташований як показано на малюнку нижче.



Ввімкніть прилад, повернувши перемикач швидкості на потрібне значення від Мін до Макс. Інструкції щодо вибору швидкості наводяться далі в цій брошурі. Не вмикайте кухонний комбайн, якщо ви ще не завантажили інгредієнти до чаші. Дотримуйтеся інструкцій рецепту.

РОЗБИРАННЯ

Після закінчення змішування/збивання поверніть перемикач в положення 0 і витягніть вилку з розетки. Натисніть кнопку спуску на ручці й, розмістивши голівку міксера вертикально, зніміть

насадки. Зніміть чашу з кронштейна, повернувши її проти годинникової стрілки, потім зніміть захисний екран від бризок.

Очистіть деталі, як описано в розділі "Очищення й зберігання".

ПЕРЕГРІВАННЯ

Кухонний комбайн обладнаний термостатом, який вмикається при перевантаженні двигуна, що гарантує тривалий термін служби приладу. При спрацюванні термостата вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. Зачекайте 30 хвилин перш ніж знову вмикати прилад.

НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Вставте вилку в розетку. Рекомендується починати роботу на низькій швидкості, а потім поступово її збільшувати. Встановіть захисний екран від бризок на чашу. Рекомендовані налаштування швидкості див. у таблиці нижче.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК

У таблиці нижче наводяться рекомендації щодо вибору швидкості. Розпочинайте зі швидкості Мін і поступово збільшуйте її залежно від інгредієнтів.

Вміст	Насадка	Швидкість	Макс. час	Макс. кількість
Торти (готові суміші або домашнє тісто)	Міксер	Мін > 4	6 хв.	4,9 кг
Пісочне тісто	Міксер	1 > 2	3 хв.	1,4 кг
Яєчні білки	Вінчик	Макс	3,5 хв.	16 яєць
Збиті вершки	Вінчик	5 > Макс	5 хв.	700 мл
Тісто для хліба	Гак для тіста	Мін > 1	8 хв.	1640 г борошна + 960 г води
Здобні булочки	Гак для тіста	Мін > 3	14 хв.	3,6 кг

Тісто для піци:

Інгредієнти (для 2 коржів): 525 г борошна, 3 г солі, 5 г дріжджів, 3 г цукру, 375 г теплої води (43°C), 8 г топленого сала (або масла).

Покладіть усі інгредієнти в миску. Змішуйте протягом 7 хвилин тістомішалкою на швидкості від 6 до максимальної. Залиште на 1 годину, потім покладіть у холодильник перед використанням. Максимальна кількість: у 4 рази більше, ніж у рецепті.

Спочатку покладіть усі рідкі інгредієнти в чашу, а потім додайте сухі інгредієнти. Під час використання завжди знаходьтеся поряд з кухонним комбайном. Намагайтеся завантажувати інгредієнти якомога ближче до стінок чаші, а не безпосередньо на насадку, що обертається.

Суміші, що містять велику кількість рідини, слід обробляти на низькій швидкості. По мірі загустіння суміші можна збільшувати швидкість.

Регулярно вимикайте комбайн, щоб очищувати стінки чаші за допомогою мішалки для тіста.

У разі помилки, при потрапленні стороннього об'єкту в насадку або при зупинці двигуна, вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. Усуньте проблему або зменшіть кількість продуктів в чаші. Дайте двигуну охолонути впродовж 5 хвилин перш ніж знову вмикати кухонний комбайн.

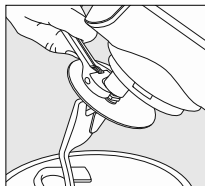
UK

Для збивання яєць, вершків і тому подібних продуктів використовуйте вінчик. Не користуйтеся вінчиком для збивання густих сумішей, таких як тісто для тортів або картопляне пюре. Під час збивання/змішування обов'язково стежте за процесом, оскільки бажаний результат може бути досягнутий досить швидко.

РЕГУЛЮВАННЯ ВІНЧИКА, ГАКУ ДЛЯ ТІСТА Й МІКСЕРА

Відстань від краю насадки до дна чаші встановлена за стандартом на виробництві. За бажанням цю відстань можна змінити:

1. Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
2. Підніміть голівку міксера і встановіть потрібну насадку.
3. Утримуючи насадку однією рукою, іншою рукою послабте гайку за допомогою гайкового ключа (див. малюнок).
4. Опустіть голівку міксера і відрегулюйте висоту, повертаючи насадку. В оптимальному варіанті насадка майже торкається дна чаші.
5. Підніміть голівку міксера і поверніть гайку, утримуючи насадку однією рукою.



ОЧИЩЕННЯ Й ЗБЕРІГАННЯ

Завжди витягуйте вилку з розетки перед очищенням.

Чашу й насадки можна мити в посудомийній машині. У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину. Протріть блок електродвигуна і голівку міксера вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними або абразивними чистячими засобами, які можуть залишити подряпини на поверхні або зіпсувати зовнішній вигляд приладу. Ретельно протріть усі деталі перш ніж ставити комбайн на зберігання.

ВАЖЛИВО: В ЖОДНОМУ ВИПАДКУ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ДЕТАЛІ ДВИГУНА В РІДИНУ!

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

- Див. розділи "Перед першим використанням" і "Перегрівання".
- **Прилад все одно не працює?** Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік в інструкції).

НАСАДКИ

- Міксер
- Гак для тіста
- Вінчик

Увага! Для придбання будь-якої з насадок необхідно мати при собі інструкцію до приладу або сам прилад. Збережіть інструкцію для подальшого використання.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ

- a1 Жылдамдық ауыстырғышы
- a2 Араластырғыш бастиегін босатуға арналған босату тұтқасы
- a3 Араластырғыш бастиегі
- a5 Жалғастырғышқа, блендерге және асүйлік комбайнге арналған қақпақ
- a6 Жабдықтарды бекітуге арналған жалғастырғыш (көрсетілмеген)
- a8 Жабдықтардың жалғастырғышына арналған алынбалы қақпақ (ет тартқыш)
- b1 Табақ
- b2 Шашыратпау қалқаны
- c1 Қамыр ілмегі
- c2 Араластырғыш
- c3 Көпірткіш

• Алғаш рет қолданбас бұрын, "Қауіпсіздік нұсқамалар" кітапшасын және нұсқаулықтарды МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

АЛҒАШ РЕТ

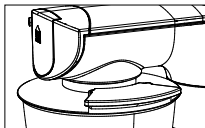
Алғаш рет қолданбас бұрын, барлық жабдықтардың бөлшектерін сабын сумен жуып алыңыз. Шайыңыз және кептіріңіз.

ЖИНАУ

Асүйлік комбайнды қоспас бұрын, оны тегіс әрі құрғақ жерге қойыңыз. Жылдамдық ауыстырғышын 0 көрсеткішіне орнатып, табақты және жабдықты бекіткен кезде, құрылғының қуат ұяшығына жалғанып тұрмауын қадағалаңыз. Босату тұтқасын меңзер бағытында тартып, араластырғыштың бастиегін тігінен қойыңыз. Табақты асүйлік комбайндегі ұстағышқа орнатыңыз. Табақты сағат бағытында, табақ ұстағышына нық бекігенше бұраңыз.

Қажетті жабдықты (араластырғыш, қамыр ілмегі немесе көпірткіш) жалғастырғышқа бекітіңіз. Жабдықты жалғастырғышқа жалғау үшін, оны жоғары қарай итеріп, сағат бағытына қарсы бұраңыз.

Ингредиенттерді қосыңыз. Табақты шамадан тыс толтырып қоймаңыз. Араластырғыш бастиегін төмендету үшін босату тұтқасын басыңыз және араластырғыш бастиегін табаққа салған кезде, оны қолмен ұстап тұрыңыз, содан кейін қуат ұяшығына қосыңыз. Шашыратпау қалқанын араластырғыштың бастиегіне, салу саңылауын төменде көрсетілген суреттегідей қалыпта орнатып, басып, нық бекітіңіз:



KK

Жылдамдық ауыстырғышын Мин – Макс аралығында бұрау арқылы асүйлік комбайнды қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. Нұсқамадағы жылдамдықты таңдауға қатысты нұсқаулықты кейін қараңыз. Асүйлік комбайнды қосар алдында, табақта ингредиенттердің салынғанына үнемі көз жеткізіңіз. Репецктегі нұсқаулықтарды орындаңыз.

БӨЛШЕКТЕУ

Араластырып/көпіртіп болған кезде, қосу/өшіру түймесін 0 көрсеткішіне бұрап, қуат

ұяшығынан ажыратыңыз. Босату тұтқасын басыңыз, араластырғыш бастиегін тігінен орнатып, жабдықты алып тастаңыз. Табақты сағат бағытына қарсы бұрап, оны ұстағыштан алып тастаңыз, содан кейін шашыратпау қалқанын да алып қойыңыз.

Бөлшектерді "Тазалау және күтіп ұстау" тарауында сипатталғандай тазалаңыз.

ҚЫЗЫП КЕТУ

Құрылғының қызметін ұзарту үшін, асуілік комбайн термостатпен жабдықталған, және моторға шамадан тыс күш түскенде, ол іске қосылады. Егер термостат іске қосылса, құрылғыны өшіріп, қуат ұяшығынан ажыратыңыз. Құрылғыны қайта қоспас бұрын 30 минут күтіңіз.

ЖЫЛДАМДЫҚТЫ

Құрылғыны қуат ұяшығына қосыңыз. Ең төмен жылдамдықтан бастап, жылдамдықты ақырындап ұлғайтқан жөн. Шашырамау үшін табаққа шашыратпау қалқанын орнатыңыз. Ұсынылған жылдамдық реттеулерін көру үшін төмендегі кестені қараңыз.

ЖАБДЫҚТАРДЫ

Төмендегі нұсқама кеңес етілген жылдамдық реттеулерін ұсынады. МИН жылдамдық көрсеткішінен бастаңыз және жылдамдықты ингредиенттерге байланысты ұлғайтыңыз.

Құрамы	Жабдық	Жылдамдық	Макс уақыт	Макс мөлшері
Торттар (торт қоспалары немесе қолдан жасалған)	Араластырғыш	Мин > 4	6 мин	4,9 Кг
Үгітілетін қамыр	Араластырғыш	1 > 2	3 мин	1,4 Кг
Жұмыртқаның ақуызы	Көпірткіш	Макс	3 мин 30	16 жұмыртқа
Көпіршіген кілегей	Көпірткіш	5 > Макс	5 мин	700 мл
Ашытқы қамыры	Қамыр ілмегі	Мин > 1	8 мин	1640 г ұн + 960 г су
Тоқаш	Қамыр ілмегі	Мин > 3	14 мин	3,6 Кг

Пиццаға арналған қамыр:

Ингредиенттер: (2 порцияға): 525 г. ұн, 3 г. тұз, 5 г. ашытқы, 3 г. қант, 375 г. жылы су (43°C), 8 г. шыжғырылған май (немесе сары май).

Барлық ингредиентті ыдысқа салыңыз. Қамыр араластырғышта 7 минут бойы 6-шы және ең жоғарғы жылдамдық арасында араластырыңыз. Қамырды 1 сағатқа қалдырыңыз, содан соң пайдалануға дейін салқын жерде сақтаңыз.

Ең көп мөлшері: рецепттегі ингредиенттердің мөлшерін 4 есе арттырыңыз.

Алдымен сыйық ингредиенттердің барлығын табаққа құйыңыз, содан кейін құрғақ ингредиенттерді қосыңыз. Қолдану барысында әрқашан асуілік комбайнның жанында болыңыз. Ингредиенттерді табақтың бүйіріне барынша жақындатып қосыңыз, тікелей айналып жатқан құралдың үстінен салмаңыз.

Құрамында сыйықтық мөлшері көп қоспаларды төмен жылдамдықта өңдеу керек. Жылдамдықты қоспа қоюланған кезде ғана ұлғайтыңыз.

Бүйірдегі ингредиенттерді кетіру үшін, асүйлік комбайнды тұрақты түрде өшіріп, қамыр араластырғышын қолданыңыз.

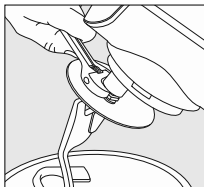
Егер ақаулық пайда болса, құралда бірнәрсесі тұрып қалса немесе мотор тоқтап қалса. Құрылғыны өшіріңіз және қуат ұяшығынан ажыратыңыз. Мәселенің шешімін табыңыз немесе табақтағы ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз. Асүйлік комбайнды қайта қоспас бұрын, мотор суығанша 5 минут күтіңіз.

Жұмыртқа ақуызын, кілегейді немесе басқа да ұқсас ингредиенттерді көпірту үшін көпірткішті қолданыңыз. Торт қамыры немесе картоп пюре сіяқты ауыр қоспаларды көпірту үшін көпірткішті пайдаланбаңыз. Көпірткенде/араластырғанда нәтижесін әрдайым бақылап тұрыңыз, себебі қажетті нәтижеге тез жетуіңіз мүмкін.

КӨПІРТКІШТІ, ҚАМЫР ІЛМЕГІН ЖӘНЕ

Жабдық пен табақ түбінің арасындағы қашықтық зауыттан жеткізілген кезде, стандартты биіктікте орнатылады. Қаласаңыз, биіктікті реттеуге болады:

1. Құрылғыны өшіріңіз және қуат ұяшығынан ажыратыңыз.
2. Араластыру бастиегін көтеріп, қажетті жабдықты бекітіңіз.
3. Ажыратқыш кілтін қолданып, сомынды босатқан кезде жабдықты бір қолмен ұстап тұрыңыз; суретті қараңыз.
4. Араластырғыш бастиегін түсіріңіз және жабдықтың өзін бұрап, биіктікті өзгертіңіз. Ең қолайлысы – жабдық табақтың түбімен сәл жанасып тұруы керек.
5. Жабдықты бір қолмен ұстап, араластырғыштың бастиегін көтеріңіз және сомынды бұраңыз.



ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ

Тазаламас бұрын қуат ұяшығынан үнемі ажыратыңыз.

Табақ пен жабдықтарды ыдыс жуғыш машинасында жууға болады. Моторды суға немесе басқа да сұйықтыққа еш уақытта матырмаңыз. Мотор бөлігін және араластырғыштың бастиегін дымқыл матамен сүртіңіз. Өңін кетіретін немесе сызат қалдыратын тазартқыш заттарды қолданбаңыз. Асүйлік комбайнды сақтап қояр алдында барлық бөлшектерді мұқият сүртіп алыңыз.

МАҢЫЗДЫ: МОТОРДЫ ЕШБІР СҰЙЫҚТЫҚҚА МАТЫРМАҢЫЗ!

ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

- "алғаш қолданыс алдында" және "қызып кету" тарауларын қараңыз.
- **ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ ӘЛІ ДЕ ЖҰМЫС ІСТЕМЕЙДІ МЕ?** Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

KK

КЕРЕК –

- Араластырғыш
- Қамыр ілмегі
- Көпірткіш

Ескерту: жабдықтарды сатып алу үшін, нұсқаулықтар кітапшасын немесе құрылғыны көрсету қажет. Болашақта қауіпсіз қолдану үшін сақтап қойыңыз.

FR	p. 1
ES	p. 4
PT	p. 7
IT	p. 10
EL	p. 13
NL	p. 16
DE	p. 19
EN	p. 22
AR	p. 27
FA	p. 30
RU	p. 31
UK	p. 34
KK	p. 37