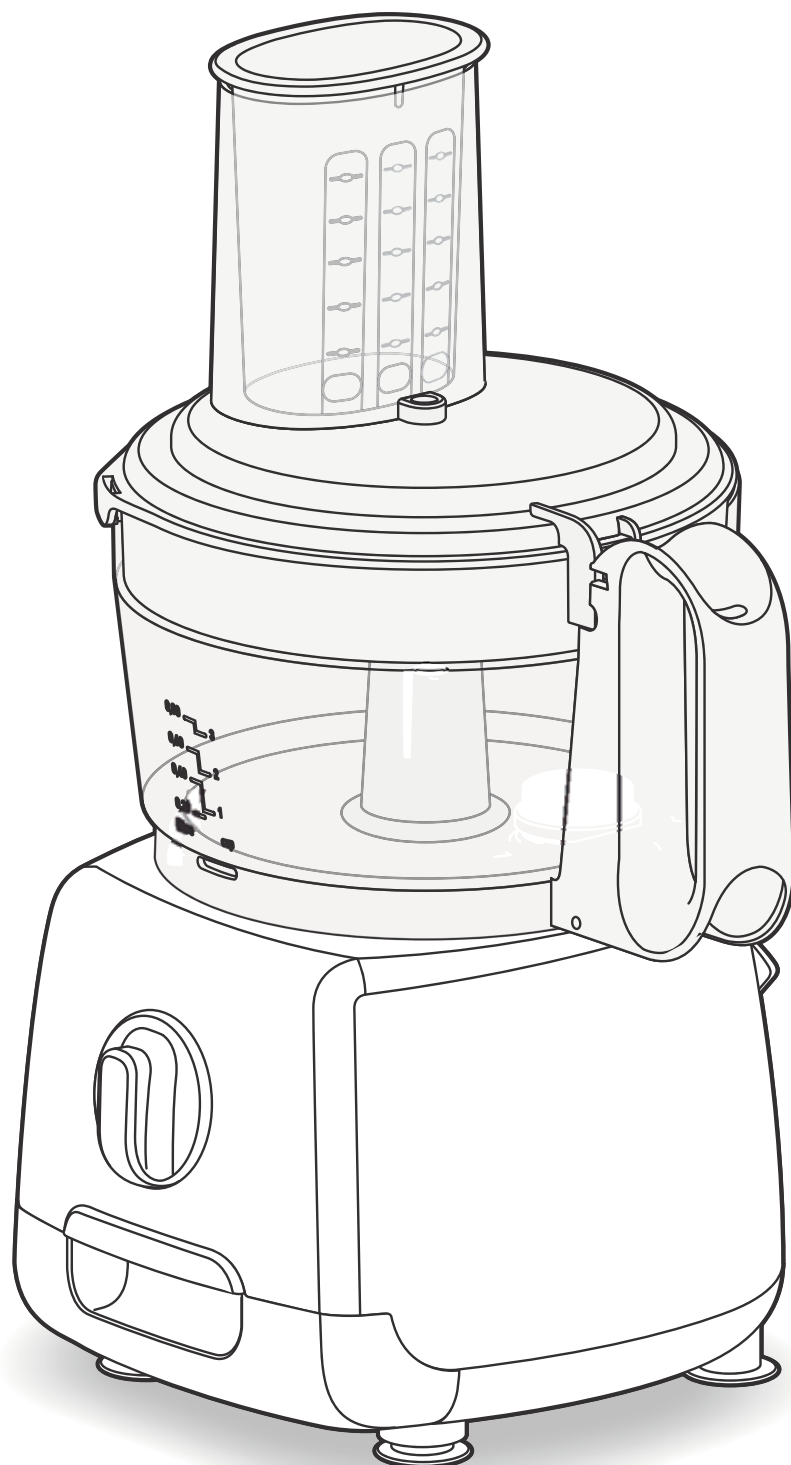


STORE'INN

F
NL
D
GB
I
AR
IR



F p. 5 - 12

NL p. 13 - 20

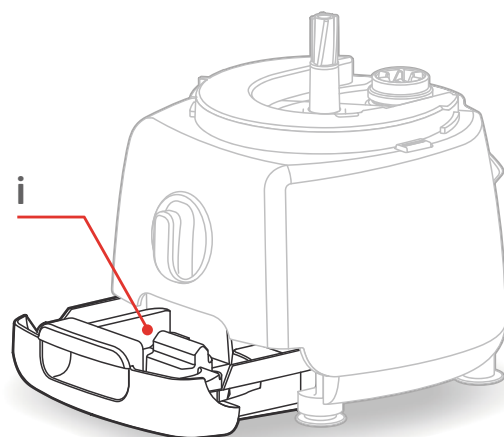
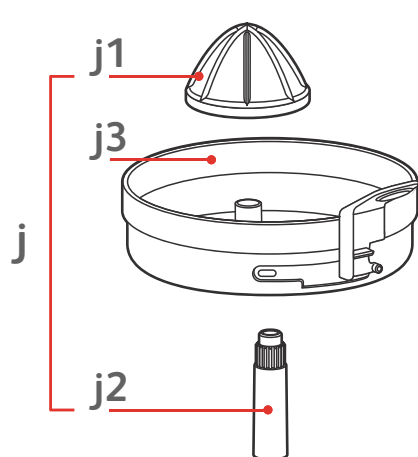
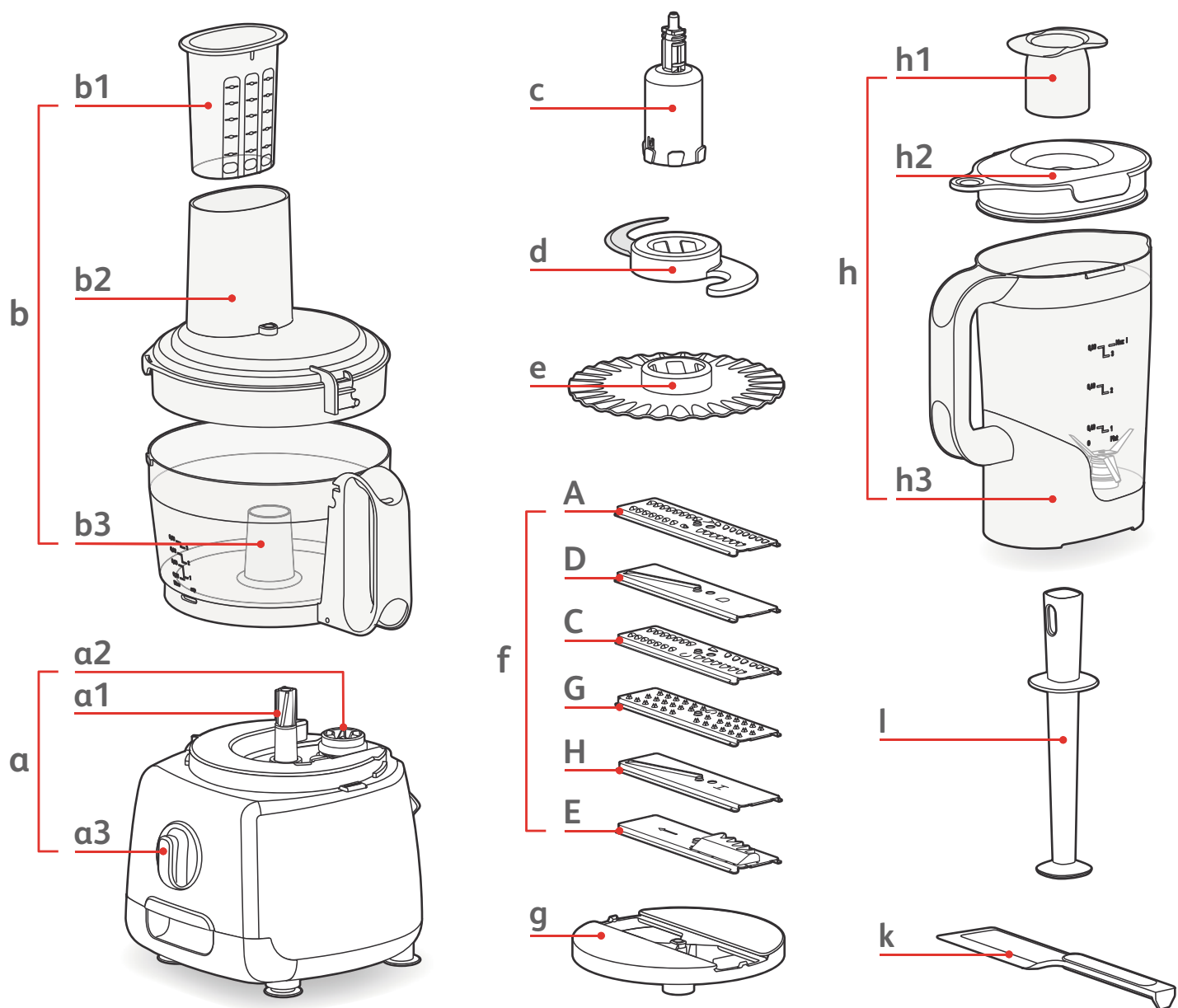
D p. 21 - 28

GB p. 29 - 36

I p. 37 - 44

AR p. 45 - 52

IR p. 53 - 60



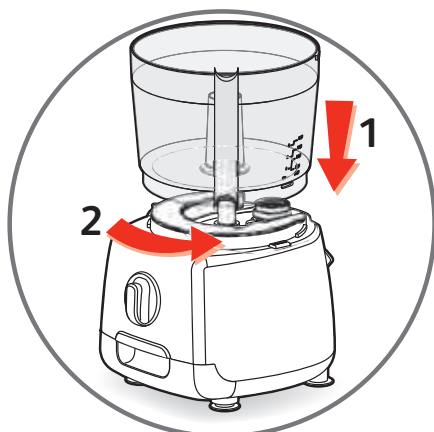


fig.1a

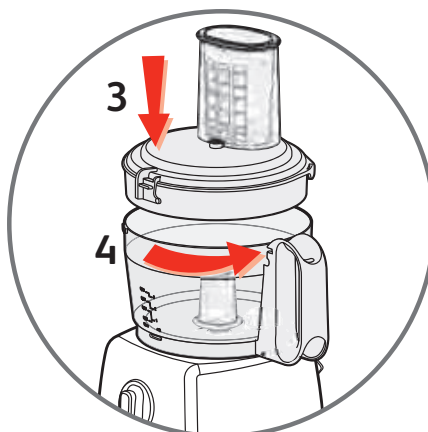


fig.1b

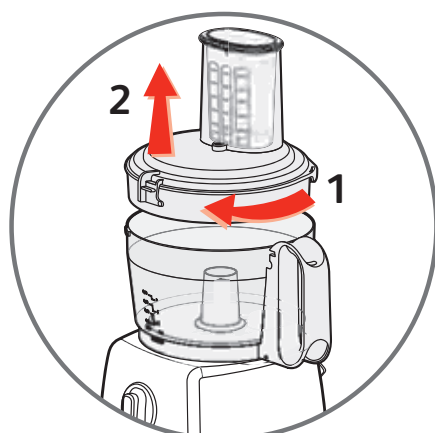


fig.2a

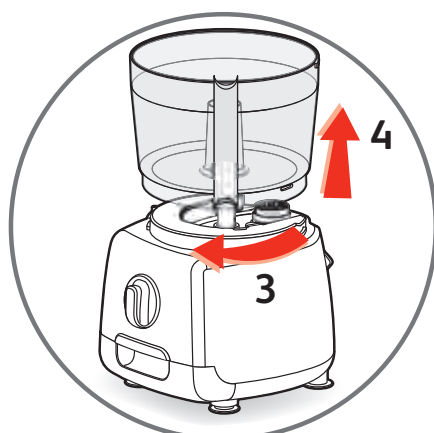


fig.2b

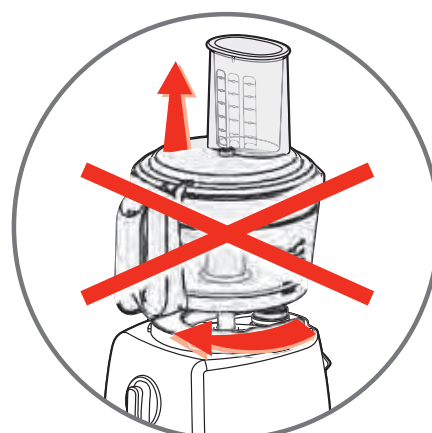


fig.2c

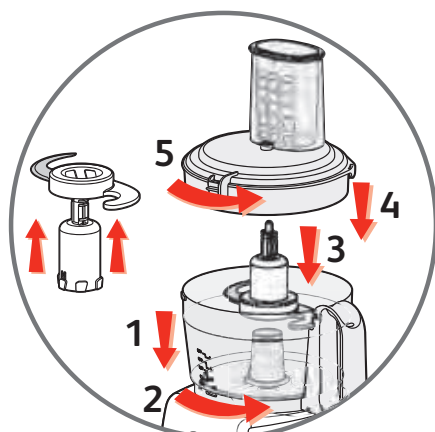


fig.3

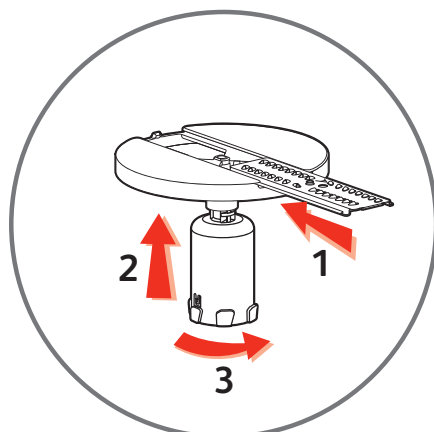


fig.4a

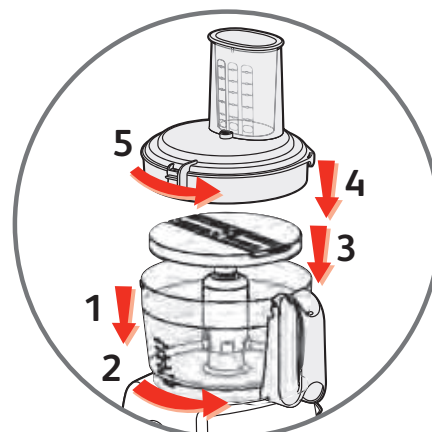


fig.4b

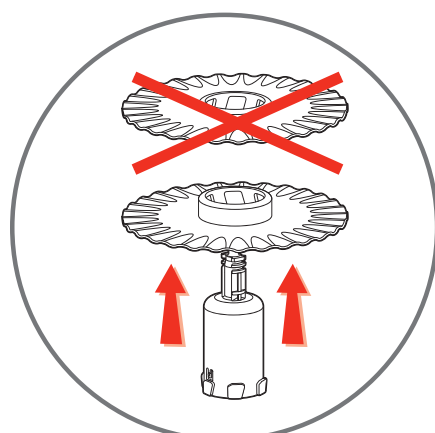


fig.5a

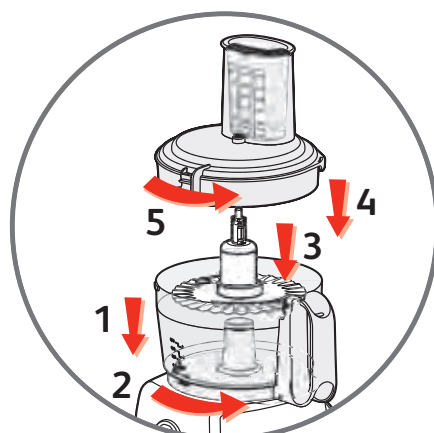


fig.5b

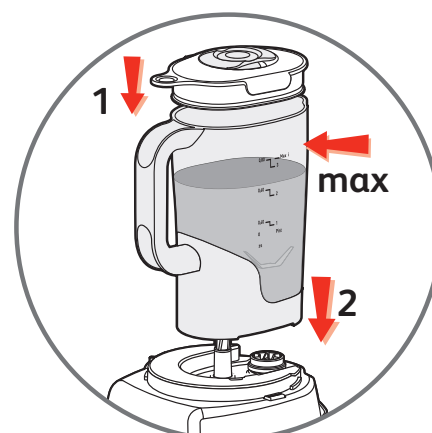


fig.6

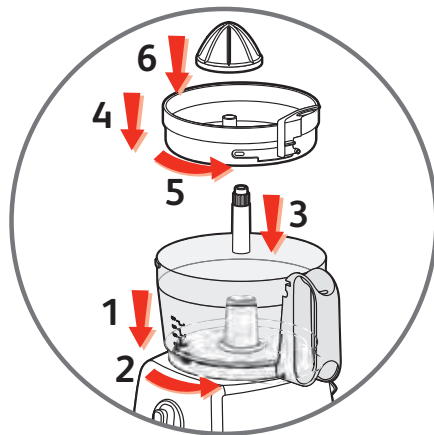


fig.7

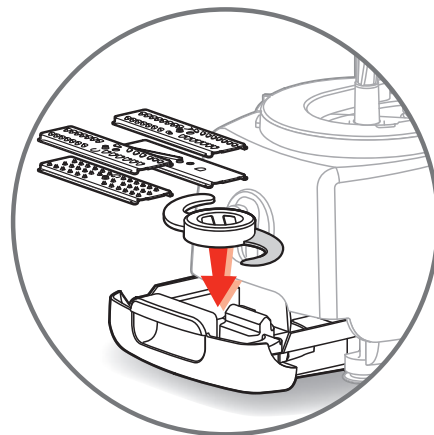


fig.8

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

F

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...

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.

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.

GB

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.

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 Lama 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:

- Introducete 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).

I

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.

I

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 imburrata 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 imburrata 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.

Dolce i cui ingredienti sono di eguale peso

150g di farina – 150g di burro ammorbidito in pezzi – 150g di zucchero – 3 uova intere – ½ bustina di lievito minerale – 1 pizzico di sale.

Mettete tutti gli ingredienti all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 per 1 min e 30. Preriscaldate il forno a 180° C. Stendete l'impasto su uno stampo rettangolare e cuocete per 40 min.

Torta alle spezie

150g di farina – 70g di burro ammorbidito in pezzi – 70g di zucchero – 3 uova – 50ml di latte – 2 cucchiaini di lievito minerale – 1 cucchiaino di cannella – 1 cucchiaino di zenzero – 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata – 1 pizzico di scorza di arancia grattugiata – 1 pizzico di pepe.

Mettete tutti gli ingredienti all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 per 50 sec. Stendete l'impasto su una teglia da forno imburrata e infarinata e cuocete per 50 min a 180° C. Servire tiepida o fredda, accompagnata da composta o marmellata.

Torta al cioccolato

5 uova, 200g di zucchero, 3 cucchiaini di farina, 200g di burro fuso, 200g di cioccolato, 1 bustina di lievito minerale, 100 ml di latte.

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria con due cucchiaini di acqua. Aggiungete il burro e mescolate fino a che l'impasto non diventa omogeneo. Mettete lo zucchero e le uova all'interno del recipiente munito di lama multiuso. Avviate a velocità 2 per 45 sec. sino a che l'impasto non diventa spumoso.

Senza arrestare l'apparecchio, versate il cioccolato fuso, la farina, il lievito e il latte attraverso l'apertura del coperchio e fate funzionare per 15 sec.

Stendete l'impasto su una teglia da forno imburrata e cuocete per circa 1 ora a 160°C

Panna montata

200ml panna fresca da montare liquida molto fredda, 30g di zucchero a velo.

Il recipiente deve essere ben freddo, tenetelo in frigorifero alcuni minuti.

Mettete la panna fresca da montare e lo zucchero a velo nel recipiente munito di disco impastatore. Avviate a velocità 2 per 40 sec.

Maionese

1 giallo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, ¼ di litro di olio, sale, pepe.

Mettete tutti gli ingredienti, tranne l'olio, all'interno del recipiente munito di disco impastatore.

Azionate a velocità 2, fate funzionare per 5 sec. e poi, senza arrestare l'apparecchio, versate molto lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio. Quando la maionese si rapprende, assume una tonalità pallida.

Attenzione: affinché la maionese riesca, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Nota: conservare in frigorifero e consumare in 24 ore.

عجينة الكريب

(في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف أو في وعاء الخلط)

160 جرام طحين، $\frac{1}{3}$ لتر حليب، 2 بيضتان، $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح الناعم، 2 ملعقتان كبيرتان من الزيت.
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف: الطحين، الحليب، البيض، السكر. شغل الجهاز باستعمال السرعة 1 لمدة 20 ثانية ثم انتقل إلى السرعة 2 لمدة 25 ثانية.
في حال استعمال وعاء الخلط، ضع جميع المكونات ما عدا الطحين. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 ثم بعد بضع ثوان أضف الطحين تدريجياً عبر الفتحة المركزية لغطاء وعاء الخلط. اخلط لمدة 45 ثانية.

باوند كيك

150 جرام طحين، 150 جرام زبدة، 150 جرام سكر، 3 بيضات، $\frac{1}{2}$ كيس خميرة كيميائية، رشّة ملح
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لمدة 1 دقيقة 30. سخّن الفرن تمهيداً باستعمال الترموستات 6 (180°C). ضع المكونات في قالب الكعك ثم اتركها تُطهى لمدة 40 دقيقة.

كعك بالتوابل

150 جرام طحين، 70 جرام زبدة، 70 جرام سكر، 3 بيضات، 50 لتر حليب، 2 ملعقتان صغيرتان من الخميرة الكيميائية، 1 ملعقة قرفة صغيرة، 1 ملعقة زنجبيل صغيرة، 1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة، 1 قشرة برتقال مبشورة، 1 رشّة فلفل.
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف. اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 50 ثانية. ضع الخليط في قالب مدهون بالزبدة و الطحين و اتركه يُطهى لمدة 50 دقيقة باستعمال الترموستات 6 (180°C). يُقدّم ساخناً أو بارداً مع هريس الفواكه أو المربّى.

كعك بالشوكولاته

5 بيضات، 200 جرام سكر، 3 ملاعق كبيرة طحين، 200 جرام زبدة ذائبة، 200 جرام شوكولاته، 1 كيس خميرة كيميائية، 100 مللتر حليب.
ذوّب الشوكولاته في قدر مزدوج مع إضافة 2 ملعقتين كبيرتين من الماء. أضف الزبدة و حرك إلى أن يذوب الخليط جيداً.
ضع السكر و البيض في الإناء المزود بالشفرة المتعددة الوظائف و شغل الجهاز باستعمال السرعة 2 لمدة 45 ثانية لكي يصبح الخليط رغوياً. بدون إيقاف الجهاز، أضف الشوكولاته الذائبة و الطحين و الخميرة و الحليب عبر أنبوب الغطاء و اترك الجهاز يعمل لمدة 15 ثانية.
أسكب الخليط في قالب مدهون بالزبدة و اتركه يُطهى لحوالي 1 ساعة باستعمال الترموستات 6/5 (160°C).

كريمة الشانتي

200 مللتر كريمة طازجة سائلة و باردة جداً، 30 جرام سكر مطحون.
يجب أن يكون الإناء بارداً جيداً. ضعه في الثلاجة لبضع دقائق.
ضع الكريمة الطازجة و السكر المطحون في الإناء المزود بقرص الاستحلاب. اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 40 ثانية.

مايونيز

1 صفار البيض، 1 ملعقة خردل كبيرة، 1 ملعقة خل كبيرة، $\frac{1}{4}$ لتر زيت، ملح، فلفل.
ضع جميع المكونات في الإناء المزود بقرص الاستحلاب ما عدا الزيت. اختر السرعة 2 و شغل الجهاز لمدة 5 ثوان ثم اسكب الزيت ببطء عبر أنبوب الغطاء بدون إيقاف الجهاز. عند تحول المايونيز يصبح لونها شاحباً.
انتبه: لإنجاز مايونيز ناجحة يجب أن تكون حرارة المكونات موافقة لدرجة حرارة الوسط.
ملاحظة: تحفظ في الثلاجة و تؤكل خلال 24 ساعة.