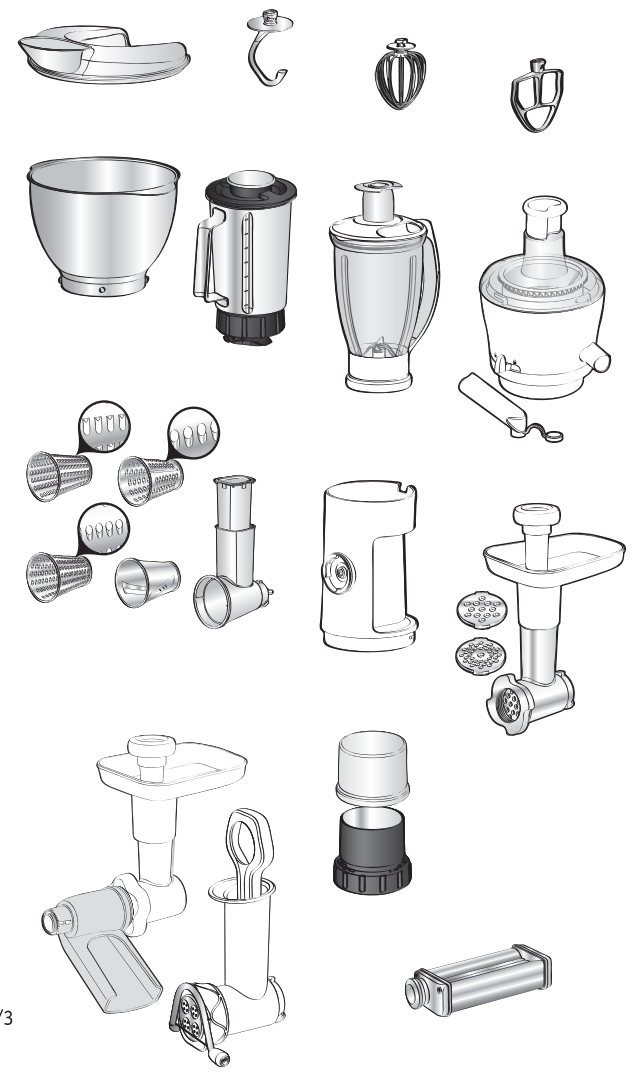
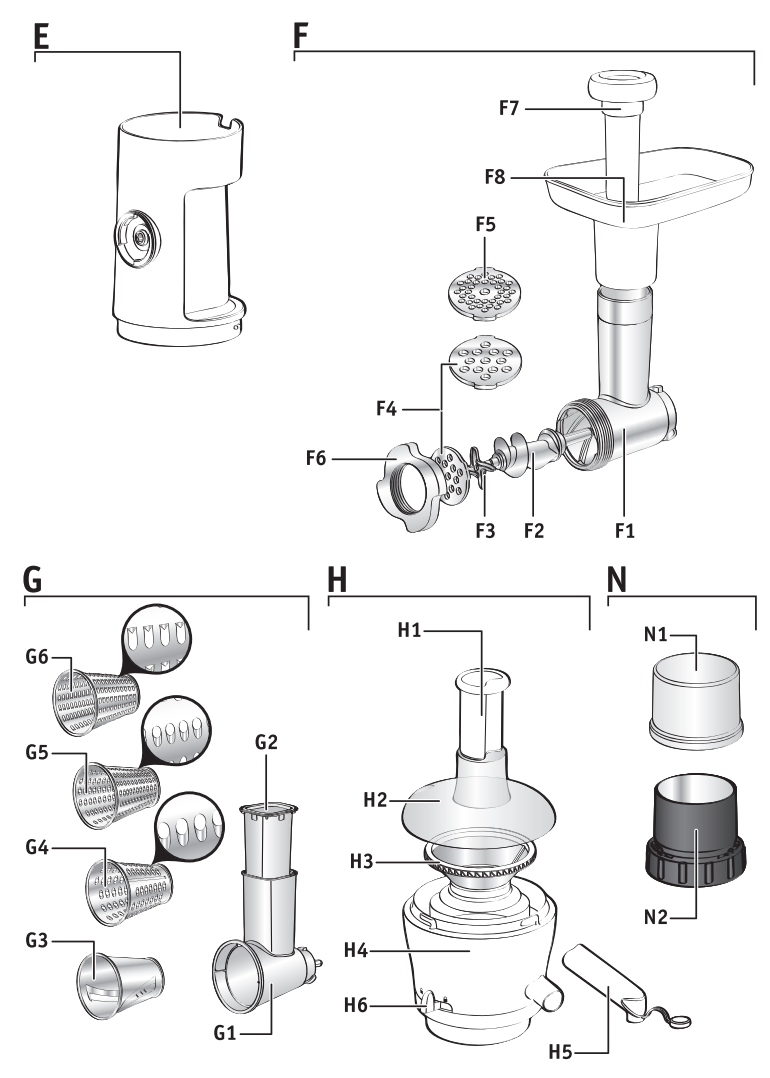
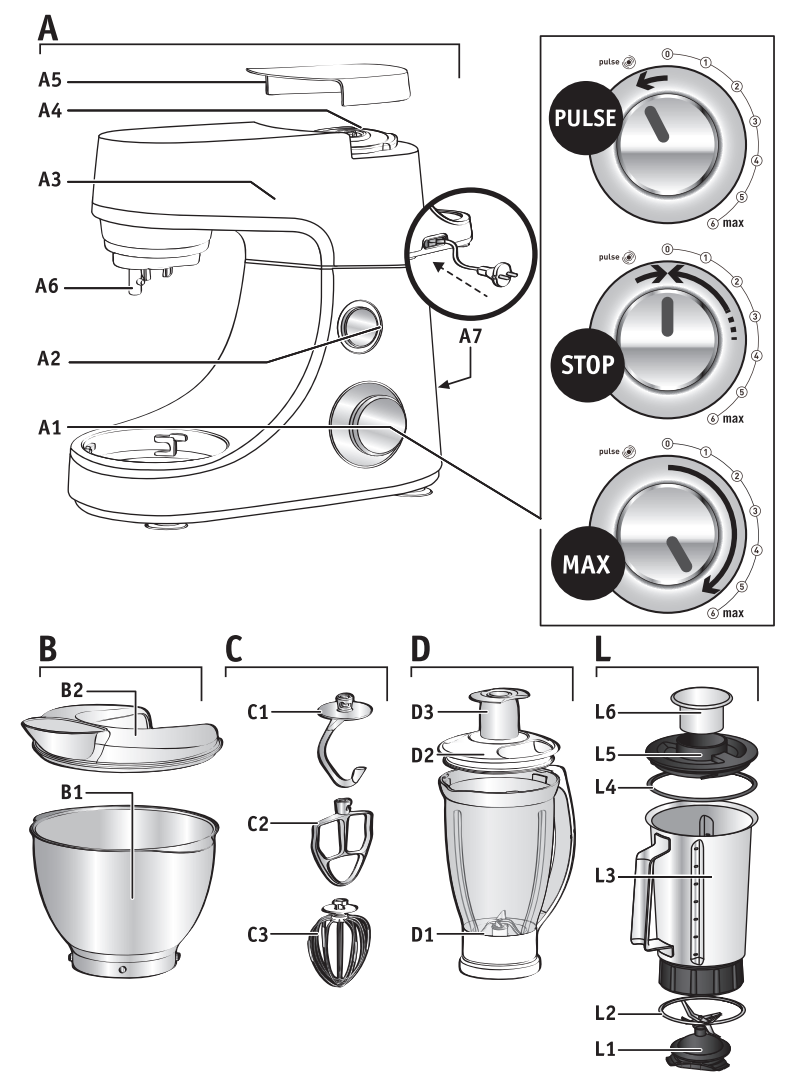


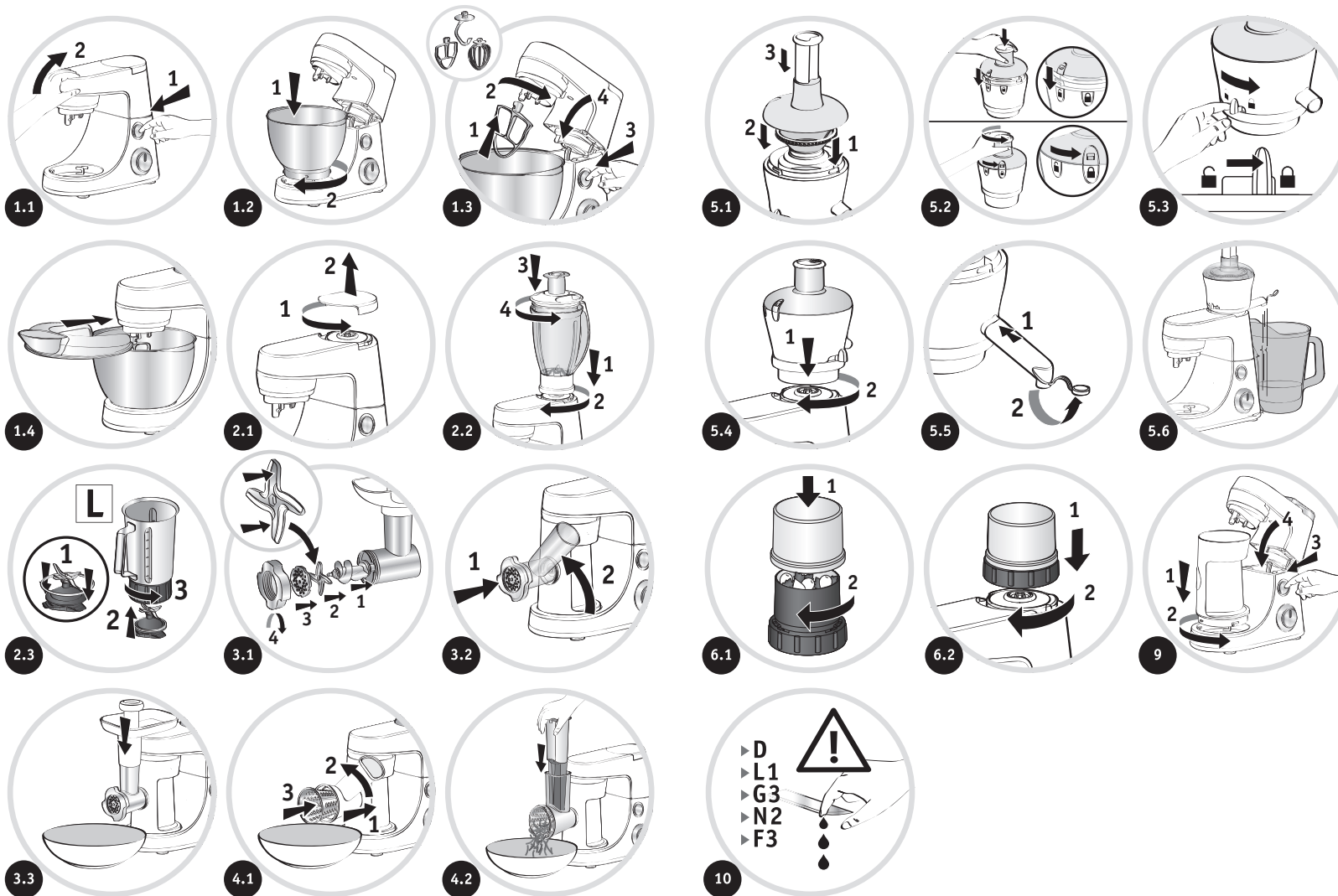
- FR 01 - 04
- EN 05 - 08
- NL 09 - 12
- DE 13 - 16
- EL 17 - 20
- IT 21 - 24
- PT 25 - 28
- ES 29 - 32
- RU 33 - 36
- UK 37 - 40
- KK 41 - 44
- AR 45 - 48
- FA 49 - 52

Ref. 8080014558/3
03/15



- FR
- EN
- NL
- DE
- EL
- IT
- PT
- ES
- RU
- UK
- KK
- AR
- FA





Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (E) : voir § nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
 - **Marche intermittente (pulse) :** cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :** Choisir la position désirée de « 1 » à « 6/max » selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B1), Couvercle anti-éclaboussures (B2), Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 13 min).

- Utilisez le malaxeur (C2) à une vitesse entre « 1 » et « 6/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)

- **BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER** (temps maximum d'utilisation : 10 min).
- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 » et « 6/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml) etc.
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 1.4 à 1.1

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (D ou L) vous permet de préparer jusqu'à 1,5 L de mélanges épais et 1,25 L de mélanges liquides :

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol mixeur (D ou L).

2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 2.1 à 2.3 et 10.

2.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de «4» à «6/Max» ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2, L5) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
 - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
 - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur, et procédez à l'inverse du montage schémas 2.3 à 2.1 et 10.

3 - HACHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : Adaptateur (E), Tête hachoir assemblée (F).

3.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 9, 10 puis de 3.1 à 3.3

3.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 3 » ou « 4 ».
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
 - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et

nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2 cm environ).

- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, de 3.3 à 3.1 puis 9.

4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : adaptateur (E), coupe-légumes assemblé (G), cônes (selon modèle).

4.1 - MONTAGE

FR

Suivez les schémas 10, 9 puis 4.1 et 4.2.

4.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 3 » pour trancher et sur la vitesse « 4 » pour râper.
 - Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).
- Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
 - Vous pouvez préparer avec les cônes :
 - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
 - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.
 - Râper pomme de terre (G6) : pommes de terre, parmesan, etc.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 4.2, 4.1 et 9.

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : centrifugeuse assemblée (H).

5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE ET MONTAGE

Suivez les schémas 5.1 à 5.6.

5.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 3 ».
- Introduisez les ingrédients dans la cheminée du couvercle (H2) et poussez-les lentement à l'aide du poussoir (H1).
- Ne pas traiter plus de 5 fois 300 g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement.
- **Important :** nettoyez le filtre (H3) et le corps réceptacle (H4) tous les 300 g d'ingrédients.

Conseils :

- Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises, etc. mais il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, certaines variétés de pommes, etc.
- Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation.

Démontage : attendez l'arrêt complet de l'appareil et du filtre rotatif avant de retirer l'accessoire de l'appareil. Procédez à l'inverse du montage schémas 5.6 à 5.1.

6 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : couvercle mini-hachoir (N1), Bol mini-hachoir (N2)

6.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 6.1 et 6.2.

6.2 - MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Fines-herbes: 10g maxi / 10s maxi / Vitesse «4»
 - Fruits secs / Viande de boeuf (dénervée, désossée): 100g maxi / 10s maxi / Vitesse «1»
 - Purée: 150g maxi / 20s maxi / «pulse» ou Vitesse «1»
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 6.2 et 6.1

7 - MISE À LONGUEUR DU CORDON (voir A7)

8 - HACHER GROSSIÈREMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ : Broyeur assemblé.

- Hacher en quelques secondes en pulse : figes sèches, abricots secs, etc.
- Quantité / temps maxi : 100 g / 5 s

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) ni l'adaptateur (E) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (schéma 10).

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble tête hachoir (F), le pétrin (C1) et le malaxeur (C2).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Voir page 59 et site internet de la marque.

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

Warning : Please read the “safety guidelines” booklet and instructions carefully before initial use.

BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (except for the attachment (E): see § Cleaning) Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the selector button (A1) is in «0» position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance: (see diagram A1) :
 - **Intermittent operation (pulse):**
Turn the selector button (A1) to the «pulse» position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous operation:**
Turn the selector button (A1) to the desired position from «1» to «6/max» depending on the food you are preparing. You can change it as required during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to «0».

Important: The appliance will start only if the cover (A5) and the head (A3) are locked. The appliance will stop immediately if you unlock the cover (A5) and/or the head (A3) during operation. Lock the cover and/or the head, turn the control button (A1) to the «0» position, and then start the appliance normally by selecting the desired speed.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

You can prepare up to 1.8 kg light dough and heavy dough made with up to 500 g flour using the stainless bowl (B1) and its lid (B2) depending on the food.

ACCESSORIES USED : Stainless steel bowl (B1), Lid (B2), Kneader (C1) or mixer (C2) or balloon whisk (C3).

1.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

Follow the diagrams from 1.1 to 1.4.

1.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Start by turning the selector button (A1) to the desired position according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to «0».

Tips :

KNEADING (Maximum time of use: 13 minutes)

- Use the kneader accessory (C1) at speed «1». You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, grain bread, short crust pastry, etc.).

MIXING (Maximum time of use: 13 minutes).

- Use the mixer (C2) at speed «1» to «6/max».
- You can mix up to 1,8 kg of light dough (light cake mixture, sponge cake, biscuit or cookie dough).

- **Never use the mixer (c2) to knead heavy dough and fresh pasta dough (lasagne, rigatoni, bigoli, etc.).**
- **BEATING / EMULSIFYING / WHISKING** (Maximum time of use: 10 minutes).
- Use the balloon whisk (c3) at speed «1» to «6/max».
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (up to 10 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues etc.
- Never use the balloon whisk (C3) to knead heavy dough or mix light dough.

Dismantling the accessory: Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in the reverse order of the assembly. diagrams from 1.4 to 1.1.

2 - BLENDING / MIXING (DEPENDING ON MODEL)

Depending on the nature of the food, you can use the blender (D) to prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.

ACCESSORIES USED : Blender jug (D ou L).

2.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

Follow the diagrams from 2.1 to 2.3 and 10.

2.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING (Maximum time of use: 3 minutes).

- Start by turning the selector button (A1) to the desired position (from speed «4» to «6/Max» or «pulse») according to the recipe. Use the «Pulse» position for better mixing control and for a better blending of your preparation.
- You can add food through the hole in the measuring cap (D2, L5) during preparation.

Tips :

- You can prepare :
 - finely blended soups, cream soups, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
 - liquid batter (pancake, fritters, Yorkshire pudding, waffles, clafoutis and custard flans).
- If ingredients stick to the sides of the bowl when mixing, stop the appliance and wait until the blades have stopped completely. Remove the blender and push the food down onto the blades using a spatula, and put your blender back on the appliance to continue processing..

Dismantling the accessory : Wait for the appliance to come to a complete stop before removing the blender jug and proceed in the reverse order of the assembly, diagrams from 2.3 to 2.1 and 10.

3 - MINCING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED : Attachment holder (E), Assembled mincer head (F)

3.1 - FITTING THE MINCER ATTACHMENT

Follow the diagrams 9, 10, and then from 3.1 to 3.3.

3.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed «3» or «4».
- Push the meat, piece by piece, down the feed tube, using the pusher (F7). Never push the ingredients down the feed tube with your fingers or any other utensil.
 - You can chop up to 3 kg of meat, Maximum time of use: 10 minutes.

Tips :

- Prepare all of the foodstuffs to be minced (for meat, remove the bones, gristle and tendons and cut it into pieces of approximately 2 x 2 cm).
- Make sure that frozen meat is thoroughly thawed.

Dismantling the accessory : Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in the reverse order of the assembly diagrams 10, from 3.3 to 3.1 and then 9.

4 - GRATING / SLICING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED : Attachment holder (E), Assembled vegetable slicer (G), Drums (depending on model)

4.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

EN Follow the diagrams 10, 9 and then from 4.1 to 4.2.

4.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed «3» to slice and to speed «4» to grate.
- Place the food in the feed tube on the body and press down with the pusher (G2).

Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.

- You can prepare up to 2 kg of food, maximum time of use : 10 min.
- Use the drums to:
 - Grate coarsely (G4) / grate finely (G5) : carrots, celery, potatoes, cheese, etc.
 - Slice thickly (G3) : potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.
 - Potato shredder (G6) : potatoes, parmesan, etc.

Dismantling the accessory : Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in the reverse order of the assembly, diagrams 10, 4.2, 4.1 and 9.

5 - EXTRACTING JUICE FROM FRUIT AND VEGETABLES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED : Assembled juice extractor (H)

5.1 - ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

Follow the diagrams from 5.1 to 5.6.

5.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING (maximum time of use: 10 minutes.)

- Cut the fruits and/or vegetables into pieces.
- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed «3».
- Insert the ingredients down the feed tube in the lid (H2) push them slowly using the pusher (H1).
- Do not process 500 g of food more than 5 times continuously, without allowing your appliance to cool down completely
- **Important :** clean the filter (H3) and the juice collector (H4) after every 300g of ingrédients.

Tips :

- You can make juice from: carrots, tomatoes, apples, grapes, raspberries, etc. but it is not possible to extract juice from certain fruits and vegetables: bananas, avocado pears, blackberries, some varieties of apples, etc...
- Peel fruits with thick skins; remove stones and the core of pineapples.
- Drink the juices immediately after preparation.

Dismantling the accessory : Wait for the appliance and rotary filter to come to a complete stop before removing the accessory from the appliance. Proceed in the reverse order of the assembly, diagrams from 5.6 to 5.1.

6 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED : Mini chopper lid (N1), Mini chopper bowl (N2)

6.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

Follow the diagrams 10, 6.1 and 6.2.

6.2 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- You can finely chop with the mini chopper :
 - fresh herbs : 10g max. / 10secs max. / speed «4»
 - dried fruits / Beef (boneless and trimmed meat) : 100g max. / 10secs max. / speed «1»
 - vegetable puree : 150g max. / 20secs max. / «pulse» or speed «1»
- This grinder is not designed for hard products like coffee beans, hard spices nor liquids.

Dismantling the accessory : Wait for the appliance to come to a complete stop and proceed in the reverse order of the assembly, diagrams 10, 6.2 and 6.1.

7 - ADJUSTING THE CORD LENGTH (see A7)

8 - ROUGH CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED : Assembled grinder.

- Chop in a few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc. Quantity / max time : 100g / 5s

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (A) or the attachment (E) in water or under running water. Wipe them with a dry or slightly damp cloth.
- Disassemble completely and rinse the accessories quickly after use.

Handle the blades with care to prevent injury. (diagram 10).

- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher-safe, except for all the metal components in the mincer head: body (F), the kneader (C1) and the mixer (C2).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

please refer to the chapter «before first use».

Your appliance still does not work? Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

AVAILABLE ACCESSORIES

See page 59 and visit the brand website.

Caution: this booklet contains instructions for additional accessories. Please keep safe for future reference. Please contact the Customer Service for further information on how to purchase accessories.

Waarschuwing : Gelieve vóór het eerste gebruik het boekje met de «veiligheidsvoorschriften» en de instructies nauwkeurig te lezen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires in water met afwasmiddel (behalve onderdeel (E): zie § Reinigen.) Afspoelen en afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op «0» staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat kan op verschillende manieren worden opgestart : (zie afbeelding A1)
 - **Onderbroken werking (impulsen):**
zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op «pulse». Door het gebruik van achtereenvolgende impulsen hebt u een betere controle bij het bereiden van bepaalde gerechten.
 - **Continuwerking:**
zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op de gewenste stand, van «1» tot «max.», afhankelijk van de voeding die u bereidt. U kunt de stand van de snelheidskeuzeschakelaar tijdens de bereiding naar wens wijzigen.
- Zet de schakelaar (A1) op «0» om het apparaat stop te zetten.

Belangrijk: Het apparaat start alleen als de kap (A5) en de arm (A3) zijn vergrendeld. Het apparaat stopt onmiddellijk als u tijdens het gebruik de kap (A5) en/of de arm (A3) ontgrendelt. Vergrendel de kap en/of de arm, zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op «0», en start het apparaat daarna op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid in te stellen.

1 - MENGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

U kunt max. 1,8 kg licht deeg bereiden met de roestvrijstalen mengkom (B1) en het deksel (B 2), afhankelijk van de voeding.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Roestvrijstalen mengkom (B1), Deksel (B2), Deeghaak (C1) of klopper (C2) of garde (C3).

1.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

Volg de afbeeldingen 1.1 tot en met 1.4.

1.2 - GEBRUIK

- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.
- Tijdens de bereiding kunt u voedsel door het gat in het deksel (B2) toevoegen.
- Zet de schakelaar (A1) op «0» om het apparaat stop te zetten.

Tips :

KNEDEN (De maximumtijd van gebruik: 13 minuten).

- Gebruik de kneedhaak (C1) op snelheid «1». U kunt max. 500 g bloem kneden (bijv. witbrood, granenbrood, korstdeeg, kruimeldeeg, enz.).

MENGEN (De maximumtijd van gebruik: 13 minuten).

- Gebruik de klopper (C2) op snelheid «1» tot «6/max».
- U kunt max. 1,8 kg licht deeg mengen (roombotercake, koekjes, enz.).

- **Gebruik de mixer (c2) nooit voor zwaar deeg en vers pastadeeg (lasagne, rigatoni, bigoli enz.).**
- **KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN** (De maximumtijd van gebruik: 10 minuten).
- Gebruik de garde (C3) op snelheid «1» tot «6/max».
- U kunt het volgende bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 10 eiwitten), slagroom (max. 500 ml), enz.
- **Gebruik de garde (C3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.**

Demonteren van de accessoires : Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (van afbeelding 1.4 tot en met 1.1).

2 - MIXEN / MENGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) Depending on the nature of the food, you can use the blender (D) to prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Blender jug (D ou L).

2.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

Volg de afbeeldingen 2.1 tot en met 2.3 en 10.

2.2 - GEBRUIK (De maximumtijd van gebruik: 3 minuten).

- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten (van snelheid «4» tot «6/Max» of «Pulse»), afhankelijk van het recept. Gebruik de «pulse» stand voor een betere controle over het mengen en voor een fijner resultaat.
- Tijdens de bereiding kunt u voedsel toevoegen door (D2, L5) het gat in de maatdop.

Tips :

- U kunt het volgende bereiden:
 - Fijn gepureerde soepen, veloutés, vruchtenmoes, milkshakes en cocktails.
 - Vloeibaar beslag (pannenkoeken, beignets, clafoutis en puddingtaart).
- Als de ingrediënten aan de wand van de mengkom blijven plakken tijdens het mengen. Zet het apparaat dan stop. Wacht tot het apparaat volledig gestopt is. Verwijder de blender en duw het voedsel naar beneden met behulp van een spatel. Plaats de blender terug op het apparaat en ga verder met de bereiding.

Demonteren van de accessoires: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen vooraleer de mengbeker te verwijderen en ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (van afbeelding 2.3 tot en met 2.1 en ten slotte 10).

3 - MALEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (E), Geassembleerde kop van de gehaktmolen (F)

3.1 - AANBRENGEN VAN DE GEHAKTMOLEN

Volg de afbeeldingen 9, 10 en vervolgens 3.1 tot en met 3.3.

3.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTEREN

- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid «3» of «4» in te stellen
- Duw de stukken vlees een voor een in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (F7). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden in de aanvoerbuis.**
 - U kunt tot 3 kg vlees hakken, De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.

Tips :

- Bereid alle ingrediënten voor die in de gehaktmolen worden geplaatst (botten, kraakbeen en zenuwen van het vlees verwijderen en het vlees in stukken snijden van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees helemaal is ontdooid.

Demonteren van de accessoires : Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (eerst afbeelding 10, dan van 3.3 tot en met 3.1 en ten slotte 9).

4 - RASPEN / SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (E), Geassembleerde groentemolen (G), Accessoires (afhankelijk van het model)

4.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

Volg de afbeeldingen 10, 9 en vervolgens 4.1 tot en met 4.2.

NL

4.2 - GEBRUIK

- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid «3» om plakken te snijden en op «4» om te raspen.
- Duw het voedsel in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (G2). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden.**
- U kunt tot 2 kg voedingsmiddelen voorbereiden, De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- Gebruik de accessoires voor het volgende :
 - Grof raspen (G4) / fijn raspen (G5) : wortels, selderij, aardappel, kaas, enz.
 - Dikke plakken snijden (G3) : aardappel, wortel, komkommer, appel, rode biet, enz.
 - Reibekuchen (G6): aardappels, Parmezaan, enz.

Demonteren van de accessoires : Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (eerst afbeelding 10, dan 4.2, 4.1 en ten slotte 9).

5 - SAP PERSEN UIT VRUCHTEN EN GROENTEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Geassembleerde sapcentrifuge (H)

5.1 - MONTEREN VAN DE SAPCENTRIFUGE

Volg de afbeeldingen 5.1 tot en met 5.6.

5.2 - GEBRUIK (De maximumtijd van gebruik: 13 minuten)

- Snijd de vruchten en/of groente in stukken.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid «3» in te stellen.
- Plaats de vruchten en/of groente in de aanvoerbuis in het deksel (H2) en duw ze langzaam naar beneden met de stamper (H1).
- Verwerk 500 g voedsel niet meer dan 5 keer continue, zonder het apparaat volledig te laten afkoelen.
- **Belangrijk :** reinig het filter (H3) en de opvangbeker voor het sap (H4) na elke 300g ingrediënten.

Tips :

- U kunt sap maken van: wortels, tomaten, appels, druiven, frambozen, enz. maar het is niet mogelijk sap te persen uit bepaalde vruchten en groenten zoals bananen, avocado's, bramen,
- Drink het sap direct na de bereiding.

Demonteren van de accessoires : Wacht tot het apparaat en de roterende filter volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u het accessoire van het apparaat haalt. Ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (van afbeelding 5.6 tot en met 5.1).

6 - FIJN HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Mini-hak/snij-apparaat: deksel (N1), mengkom (N2).

6.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

Volg de afbeeldingen 10, 6.1 en 6.2.

6.2 - GEBRUIK

- U kunt met het mini-hak/snij-apparaat het volgende fijnhakken:
 - verse kruiden: max. 10g / max. 10s / snelheid «4»
 - gedroogd fruit / rundvlees (zonder bot en schoongemaakt): max. 100g / max. 10s / snelheid «1»
 - groentepuree: max. 150g / max. 20s / pulsestand of snelheid «1»
- Deze maler is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

Dismantling the accessory : Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en ga in de omgekeerde volgorde van de montage te werk (eerst afbeelding 10, dan 6.2 en ten slotte 6.1).

7 - AANPASSEN VAN DE SNOERLENGTE (zie A7)

8 - GROF HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES : Geassembleerde maler.

- Enkele seconden te hakken met impulsen: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.
- Hoeveelheid/max. duur: 100 g / 5 s

REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- ompel het motorblok (A) of de accessoire (E) nooit onder in water en houd ze niet onder de kraan. Droog ze af met een droge of licht bevochtigde doek.
- Demonteer volledig en spoel de accessoires meteen na gebruik af.

Wees voorzichtig met het mes om letsel te voorkomen (afbeelding 10).

- Wassen, spoelen en drogen van de accessoires: ze zijn vaatwasserbestendig, met uitzondering van de metalen onderdelen. in de hakmolen: houder (F), deeghaak (C1) en mixer (C2).

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

- Gelieve het hoofdstuk «Vóór het eerste gebruik» te raadplegen

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

ACCESSOIRES

Zie pagina 59 en raadpleeg de website van het merk.

Opgelet: dit boekje bevat instructies voor aanvullende accessoires. Gelieve dit goed te bewaren voor later. Gelieve contact op te nemen met ons servicecentrum voor verdere informatie over de aankoop van accessoires.

Achtung : Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung das Begleitheft mit den „Sicherheitshinweisen“ und die Anleitung aufmerksam durch.

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile (außer den Adapter (E): siehe § Reinigung) mit Seifenwasser ab. Spülen und abtrocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (A1) auf „0“ gestellt ist, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl: (siehe Diagramm A1):

- Intervallbetrieb (pulse):

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.

- Dauerbetrieb:

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1“ bis „6/Max“. Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.

- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Wichtig: Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die Abdeckung (A5) und der Kopf (A3) verriegelt sind. Wenn Sie die Abdeckung (A5) und/oder den Kopf (A3) während des Betriebs entriegeln, schaltet sich das Gerät sofort aus. Dann müssen Sie die Abdeckung und/oder den Kopf wieder verriegeln, den Regler (A1) wieder auf „0“ stellen und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen und die gewünschte Rührstufe einstellen.

1 - MIXEN/ KNETEN/ SCHLAGEN / EMULGIEREN/ VERQUIRLEN

Je nach Art der Zutaten können in der Edelstahl-Rührschüssel (b1) samt Deckel (b2) bis zu 1,8 kg leichter Teig zubereitet werden.

ERWENDETES ZUBEHÖR : Edelstahl-Rührschüssel (B1), Deckel (B2), Teighaken (C1) oder Knethaken (C2) oder Schneebesens (C3)

1.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.4.

1.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
- Das Gerät setzt sich sodann in Betrieb. Über die Deckelöffnung (B2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Tipps :

KNETEN (Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Teighaken (C1) auf Rührstufe „1“. Sie können bis zu 500g Mehl kneten (Bsp.: Weißbrot, Vollkornbrot, Mürbeteig, ...).

MIXEN (Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten).

- Verwenden Sie den Knethaken (C2) auf Rührstufe „1“ bis „6/Max“.
- Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 1,8 kg zubereiten (Eiswerkekuchen, Biskuit, ...).
- Benutzen Sie niemals den Mixer (C2), um schweren Teig und frischen Nudelteig (für Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.) zu kneten.

- **BESCHLAGEN / EMULGIEREN / VERQUIRLLEN** (Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten).
- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) auf Rührstufe „1“ bis „6/Max“.
- Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 10 Eiweiße), Schlagsahne (bis zu 500 ml)...
- Verwenden Sie den Schneebesen (C3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mixen von leichten Teigen.

Abnehmen des zubehörs: Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 1.4 bis 1.1.

2 - GLATT RÜHREN/MISCHEN (JE NACH MODELL)

Je nach Art der Zutaten können im Mixkrug (d) bis zu 1,5 l dickflüssige Zubereitungen und 1,25 l flüssige Zubereitungen gemixt werden.

ERWENDETES ZUBEHÖR : Blender jug (D ou L).

2.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 2.1 bis 2.3 sowie 10.

2.2 - INBETRIEBSETZUNG (Maximale Benutzungszeiten: 3 Minuten).

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) (Geschwindigkeit von 4 bis Max oder Pulse) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen. Für eine bessere Kontrolle des Mixvorganges und eine gleichmäßigere Zubereitung verwenden Sie die «Pulse» Funktion.
- Über die Öffnung des Dosierdeckels (D3) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.

Tipps :

- Sie können Folgendes zubereiten :
 - fein gemixte Gemüsesuppen, Cremesuppen, Kompott, Milchshakes und Cocktails.
 - leichte Teigmassen (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Far, ...).
- Wenn sich beim Mixen Zutaten an den Wänden des Mixkruges absetzen, schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab und nehmen Sie den Mixkrug ab, streichen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Küchenspachtel zurück in den Krug und setzen Sie diesen wieder auf das Gerät, um mit der Zubereitung fortzufahren.

Abnehmen des zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixbehälter entnehmen und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor, Abbildungen 2.3 bis 2.1 sowie 10.

3 - HACKEN/ZERKLEINERN (JE NACH MODELL)

ERWENDETES ZUBEHÖR : Zubehöraufsatz (E), Fleischwolf (F) fertig zusammengesetzt

3.1 - ANBRINGEN DES ADAPTERS FÜR DEN FLEISCHWOLF

Folgen Sie den Abbildungen 9 und 10 und dann von 3.1 bis 3.3.

3.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „3“ oder „4“ stellen.
- Geben Sie das Fleisch mithilfe des Stopfers (f7) stückchenweise in den Einfüllstutzen (F7). Stopfen Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien in den Einfüllstutzen.
 - Sie können bis zu 3 Kg Fleisch hacken. Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.

Tipps :

- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Zutaten vor (bei Fleischstücken entfernen Sie Knochen, Knorpel und Nervenfasern und schneiden sie in ca. 2x2cm große Stücke).
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.

Abnehmen des zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist, und gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor, Abbildungen 3.3 bis 3.1 und dann 9.

4 - RASPELN / SCHNEIDEN (JE NACH MODELL)

ERWENDETES ZUBEHÖR : Zubehöraufsatz (E), Gemüseschneider (G) fertig zusammengesetzt, Trommeln (je nach Modell)

4.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 10 und 9 und dann von 4.1 bis 4.2.

4.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „3“ zum Schneiden und auf Stufe „4“ zum Raspeln stellen.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Trommellagers und schieben Sie sie mit dem Stopfer (G2) nach unten.

Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten.

- Sie können bis zu 2 Kg Nahrungsmittel vorbereiten, maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.
- Mit den Trommeln können Sie:
 - groß raspeln (G4) / fein raspeln (G5) : Karotten, Knollensellerie, Kartoffeln, Käse,...
 - in dicke Scheiben schneiden (G3) : Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete,...
 - für Reibekuchen (G6): schneiden: Kartoffeln, Parmesan,...

Abnehmen des zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 10, 4.2, 4.1 und 9.

5 - ENTSAFTEN VON OBST UND GEMÜSE (JE NACH MODELL)

ERWENDETES ZUBEHÖR : Entsafter (H) fertig zusammengesetzt

5.1 - ZUSAMMENSETZEN DES ENTSAFTERS

Folgen Sie den Abbildungen 5.1 bis 5.6.

5.2 - INBETRIEBSETZUNG (Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.)

- Schneiden Sie Obst und/oder Gemüse in Stücke.
- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „3“ stellen.
- Geben Sie diese in den Einfüllstutzen des Deckels (H2) und schieben Sie sie mit dem Stopfer (H1) langsam nach unten.
- Verarbeiten Sie nicht mehr als 5 Mal 500g Zutaten hintereinander, ohne das Gerät vollkommen abkühlen zu lassen.
- **Wichtig :** Reinigen Sie den Filter (H3) und den Saftbehälter (H4) nach jeden 300 g an Zutaten.

Tipps :

- Sie können Saft aus Karotten, Tomaten, Äpfeln, Weintrauben, Himbeeren usw. herstellen, aber es gibt Obst und Gemüse, das sich nicht zum Entsaften eignet: Bananen, Avocados, Birnen, Brombeeren, einige Apfelsorten usw.
- Obst mit dicker Haut muss geschält, Kerne sowie der Mittelstrang der Ananas müssen entfernt werden.
- Trinken oder verwenden Sie die Säfte rasch nach deren Zubereitung.

Abnehmen des zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät und der Rotationsfilter völlig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Zubehörteil aus dem Gerät entnehmen. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor, Abbildungen 5.6 bis 5.1.

6 - SEHR FEINES HACKEN KLEINER MENGEN (JE NACH MODELL)

ERWENDETES ZUBEHÖR : Deckel des Mini-Zerkleinerers (N1), Behälter des Mini-Zerkleinerers (N2)

6.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 10, 6.1 und 6.2.

6.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie Folgendes fein schneiden:
 - frische Kräuter: max. 10 g / max. 10 Sek. / Stufe „4“
 - Trockenobst / Rind (entbeintes und zurechtgeschnittenes Fleisch) max. 100 g / max. 10 Sek. / Stufe „1“
 - Gemüsepuree: max. 150 g / max. 20 Sek. / „Intervall“ oder Stufe „1“
- Dieser Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

Abnehmen des zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 10, 6.2 und 6.1.

DE

7 - EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE (siehe A7)

8 - GROBES ZERKLEINERN KLEINERER MENGEN (JE NACH MODELL)

ACCESSORIES USED : Zerkleinerer fertig zusammengesetzt.

- folgende Zutaten im Intervallbetrieb in Sekundenschnelle hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,...
max. Menge / Zeit: 100g / 5s

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose..
 - Tauchen Sie den Motorblock (A) und den Adapter (E) nie ins Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
 - Bauen Sie das Gerät komplett auseinander und spülen Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung ab.
- ehen Sie vorsichtig mit den Messern um, um Verletzungen zu vermeiden. (Abbildung 10).**
- Waschen, Ausspülen und Trocknen der Zubehörteile: die Zubehörteile sind spülmaschinenfest, mit Ausnahme der Metallteile im Einfüllschacht: Gehäuse (F), Knetter (C1) und Mixer (C2).

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

- Siehe das Kapitel „Vor der ersten Benutzung“.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

Siehe Seite 59 und Marken-Website.

Achtung: Dieses Begleitheft enthält die Anleitung für weitere Zubehörteile. Bewahren Sie es zur späteren Verwendung sicher auf. Zu weiteren Informationen zum Kauf von Zubehörteilen wenden Sie sich an den Kundendienst.