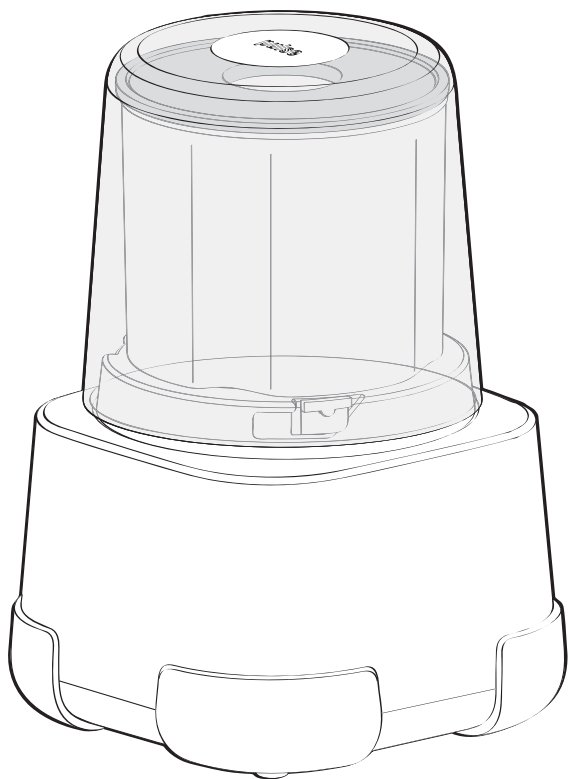


FR	p. 1 - 5
EN	p. 6 - 10
DE	p. 11 - 15
NL	p. 16 - 20
IT	p. 21 - 25
ES	p. 26 - 30
PT	p. 31 - 35
EL	p. 36 - 40
SV	p. 41 - 45
NO	p. 46 - 50
DA	p. 51 - 55
FI	p. 56 - 60
TR	p. 61 - 67
AR	p. 68 - 71
FA	p. 72 - 75



FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

EL

SV

NO

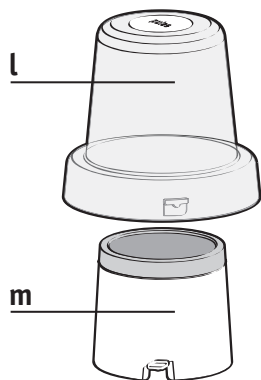
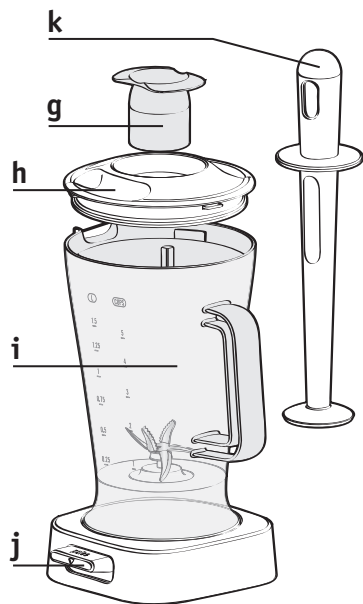
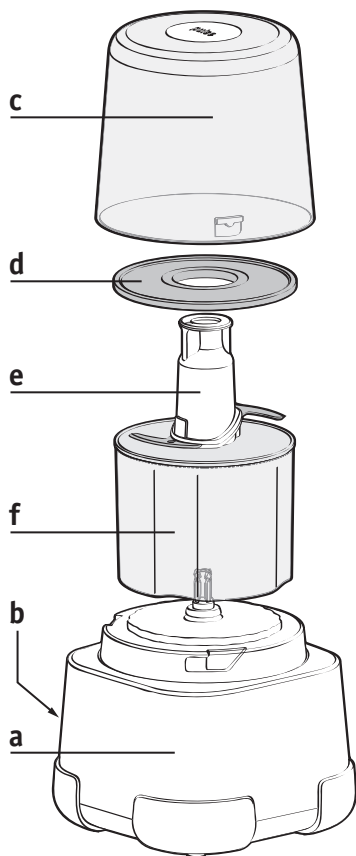
DA

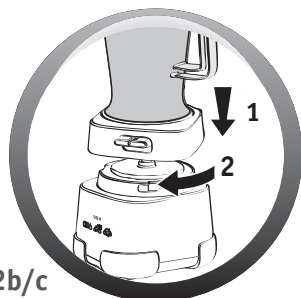
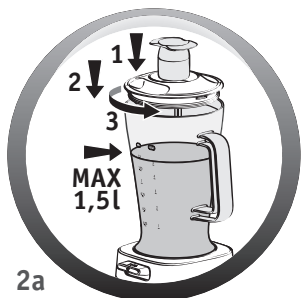
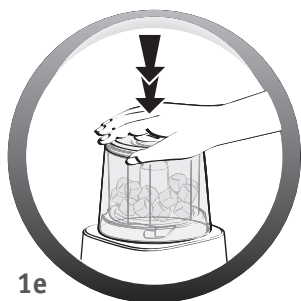
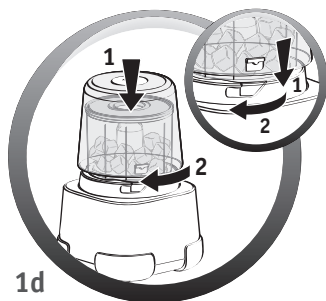
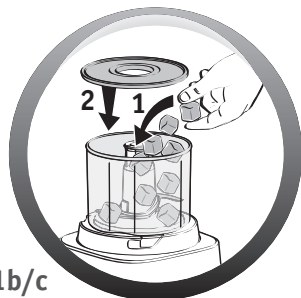
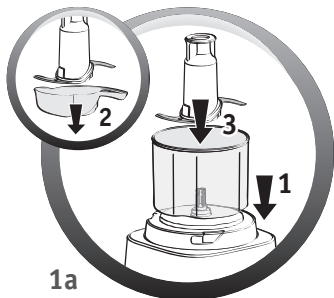
FI

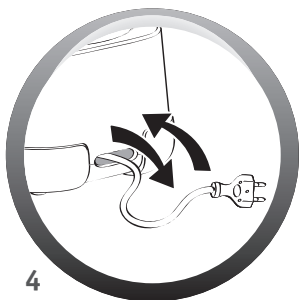
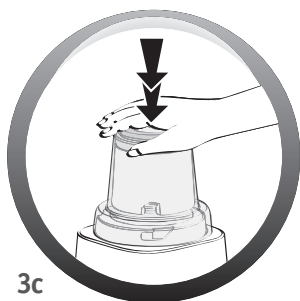
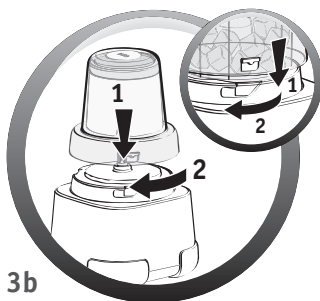
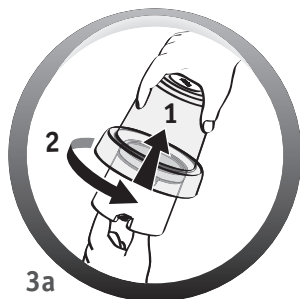
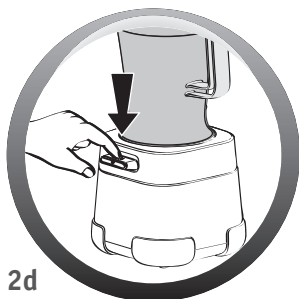
TR

AR

FA







LES ACCESSOIRES, CONTENUS DANS LE MODELE QUE VOUS VENEZ D'ACHETER, SONT REPRESENTES SUR L'ETIQUETTE SITUEE SUR LE DESSUS DE L'EMBALLAGE.

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé les accessoires décrits dans la notice.

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité et ce mode d'emploi font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

DESCRIPTION

Bloc moteur

- a Bloc moteur
- b Range-cordon

Ensemble Moulinette

- c Couvercle
- d Couvercle d'étanchéité
- e Couteau hachoir
- f Bol hachoir

Ensemble blender (selon modèle)

- g Bouchon doseur
- h Couvercle
- i Bol blender
- j Bouton mise en route (Pulse)
- k Pilon

Ensemble moulin à café/épices (selon modèle)

- l Couvercle
- m Bol avec cuve inox

MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, retirez la protection plastique du couteau hachoir (e) qui est très affûté et lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne branchez pas votre Moulinette avant l'assemblage complet des accessoires.

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

1 - FONCTION MOULINETTE

- Posez le bol hachoir (f) sur le bloc moteur (a).
- Retirez la protection plastique autour des lames du couteau (e), placez-le à

l'intérieur du bol hachoir (f) en veillant à bien l'enfoncer (Fig. 1.a). **Manipulez le couteau avec précaution. Il est extrêmement aiguisé.**

- Ensuite placez dans le bol hachoir (f) les aliments coupés en morceaux (Fig. 1.b).
- Pour éviter tout débordement (recettes semi-liquides, aliments à réduire en poudre...), placez le couvercle d'étanchéité (d) sur le bol hachoir (f) (Fig. 1.c). Dans le cas de préparations semi-liquides, remplissez votre bol hachoir jusqu'à la moitié de sa hauteur au maximum.
- Posez le couvercle (c) sur le bol hachoir (f) et tournez-le légèrement vers la gauche pour le verrouiller (Fig. 1.d).
- Vous pouvez maintenant brancher votre Moulinette.

- Appuyez sur le couvercle **(c)**, la Moulinette se met aussitôt en route **(Fig. 1.e)**.
- Pour stopper, cessez la pression sur le couvercle **(c)** : l'appareil s'arrête automatiquement.
- N'enlevez jamais le couvercle **(c)** avant l'arrêt total du couteau **(e)**.
- Débranchez l'appareil après chaque opération et avant tout nettoyage.
- Votre couteau est muni d'un système d'auto-blocage. Pour enlever le couteau **(e)**, effectuer de légers mouvements de rotation en le tenant par sa partie supérieure, puis tirez-le vers le haut, tout en maintenant le bol hachoir **(f)** de l'autre main.
- Vous pouvez à présent vider votre bol hachoir **(f)** en toute sécurité.

Conseils pratiques :

- **Important** : vous obtiendrez un meilleur hachage en procédant par impulsions.
- Appuyez plus ou moins longtemps selon la finesse désirée.
- Pour obtenir un hachis ou un émincé plus fin, décollez les aliments avec une spatule et répartissez-les dans le bol hachoir **(f)**.
- Le couteau **(e)** peut s'émousser au fur et à mesure de son utilisation. N'hésitez pas à le changer pour retrouver un résultat optimal.
- Laissez refroidir l'appareil 2 minutes après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser à vide.

Les performances de votre Moulinette:

Ingrédients	Quantité max	Temps max
Abricots secs	150 g	8 s
Persil	30 g	8 s
Oignons	300 g	14 s (par impulsion)
Echalotes	250 g	14 s (par impulsion)
Ail	200 g	12 s
Biscottes	85 g	15 s
Amandes	300 g	14 s
Noisettes	300 g	14 s
Noix	250 g	12 s
Parmesan	100 g	10 s
Viande tendre	350 g	12 s
Viande dure	200 g	12 s
Pour un résultat plus homogène, remuez manuellement avec une spatule en milieu de cycle.		
Recette semi-liquide		
Compote fruits	260 g	12 s
Purée de légumes	230 g	15 s

- Pour la viande très dure comme l'épaule d'agneau, utilisez 200 g par cycle de 10 s.
- Attendez 2 min. entre chaque cycle.

2 - FONCTION BLENDER (selon modèle)

- Placez le bol blender **(i)** sur la table. Toutes les manipulations doivent être effectuées avec le bol blender posé sur la table, jamais sur le bloc moteur **(a)**.
- Introduisez dans le bol blender **(i)** les ingrédients à mixer en plaçant en premier les liquides puis les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal :
 - 1,5 l pour les mélanges épais.
 - 1 l pour les mélanges liquides.
- Placez le couvercle **(h)**, muni du bouchon doseur **(g)**, et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **(Fig. 2.a)**.
- Positionnez le bol blender **(i)** sur le bloc moteur **(a)** en orientant le bouton «Pulse» **(j)** légèrement à droite par rapport à la face avant du bloc moteur **(a)** **(Fig. 2.b)**. Tournez le bol blender **(i)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller : vous devez aligner la base carrée du bol blender **(i)** avec la base carrée du bloc moteur **(a)** **(Fig. 2.c)**.
- Branchez l'appareil et mettez-le en marche en appuyant sur le bouton Pulse **(j)** **(Fig. 2.d)**.
- Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton Pulse **(j)**. Attendez l'arrêt total des lames avant de retirer le bol blender **(i)** du bloc moteur **(a)**.
- Ne remplissez jamais le bol blender **(i)** **avec un liquide bouillant**.
- Utilisez toujours votre bol blender **(i)** avec son couvercle **(h)**.
- N'utilisez jamais le bol blender **(i)** avec des produits secs uniquement (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur **(g)** du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage.
- N'utilisez pas le blender plus d'une minute en marche continue.
- Attendez quelques minutes avant de le remettre en marche.

Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez le bol blender **(i)** du bloc moteur **(a)**. À l'aide d'une 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.

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).
- Le pilon **(k)** permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment, ex : houmous, guacamole), dans le bol mixer. Pour cela, introduisez le pilon par l'orifice central du couvercle **(h)** du bol blender. En fonctionnement, poussez les aliments vers les lames à l'aide du pilon.

ATTENTION : N'utilisez jamais le pilon (k) sans le couvercle (h) sinon il risque de toucher les lames.

3 - FONCTION MOULIN A CAFE / EPICES (selon modèle)

- Introduisez dans le bol du moulin à café/épices **(m)** les ingrédients à broyer.
- Positionnez le bol **(m)** sous le couvercle **(l)** et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand vous entendez un «clac» votre ensemble est bien verrouillé **(Fig. 3.a)**.
- Placez l'ensemble bol + couvercle sur le bloc moteur **(a)** et tournez-le légèrement vers la gauche pour le verrouiller **(Fig. 3.b)**.
- Vous pouvez maintenant brancher votre Moulinette.
- Appuyez sur le couvercle **(l)** pour mettre en fonctionnement **(Fig. 3.c)**.

- Pour stopper, cessez la pression sur le couvercle **(l)** : l'appareil s'arrête automatiquement.
- N'enlevez jamais le couvercle **(l)** avant l'arrêt total du couteau.
- Déverrouillez le moulin à café/épices du bloc moteur **(a)** en le tournant vers la droite et retirez-le du bloc moteur **(a)**.
- Pour vider le bol du moulin à café/épices, déverrouillez-le en le tournant vers la gauche, tout en maintenant le couvercle **(l)** de l'autre main.

Ingrédients	Quantité	Temps (par impulsions)
Badiane (anis étoilé)	10 g	35 s
Café	60 g	30 s
Cardamome	20 g	40 s
Cumin	20 g	30 s
Piment (paprika)	10 g	35 s
Poivre	20 g	35 s

4 - MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur **(a)** par l'ouverture située à l'arrière **(b)** (Fig. 4).

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, dans l'eau ou sous le robinet à l'exception du bloc moteur **(a)**.
Essuyez ce dernier avec une éponge humide.
 - Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol blender **(i)**. Fermez le couvercle **(h)**, muni du bouchon doseur **(g)**. Placez l'ensemble sur le bloc moteur **(a)** et donnez quelques

impulsions en appuyant sur le bouton "Pulse" **(j)**. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.

- 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 Moulinette dans un environnement humide.



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).



ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :

- Couteau hachoir
- Bol blender
- Pilon
- Moulin à café/épices.

THE ACCESSORIES CONTAINED IN THE MODEL YOU HAVE BOUGHT ARE REPRESENTED ON THE LABEL LOCATED ON THE TOP OF THE PACKAGING. You can customise your appliance and obtain the accessories described in these instructions from your usual retailer or an approved service centre.

CAUTION: the safety precautions and instructions for use are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION

Motor unit

- a** Motor unit
- b** Power and storage

Chopping unit

- c** Lid
- d** Seal cover
- e** Chopping blade
- f** Chopper bowl

Blender unit (depending on model)

- g** Measuring cap
- h** Lid
- i** Blender jug
- j** Starting button (Pulse)
- k** Pestle

Spice/coffee grinder unit (depending on model)

- l** Lid
- m** Bowl with stainless steel tub

USING FOR THE FIRST TIME

- Before using your appliance for the first time, remove the plastic protection from the chopping blade (**e**) which is very sharp and wash all the accessory parts in warm soapy water. Rinse and dry.
- Use the motor unit (**a**) on a work surface that is flat, clean and dry.
- Do not plug in your Chopping Unit until all of the accessories have been assembled.

The numbers for each paragraph match the numbers of the diagrams.

1 - CHOPPING FUNCTION

- Place the chopper bowl (**f**) on the motor unit (**a**).
- Remove the plastic protection around the knife blades (**e**), then place them inside the chopper bowl (**f**) making sure to secure them safely (**Fig. 1.a**).

Handle the blade extremely carefully. It is very sharp.

- Then place the food, cut into 2-cm pieces, in the chopper bowl (**f**) (**Fig. 1.b**).
- To avoid any spillages (semi-liquid mixtures, foods to be reduced to powder, etc), place the seal cover (**d**) over the chopper bowl (**f**) (**Fig. 1.c**). When making semi-liquid mixtures, fill your chopper bowl only half full.
- Place the lid (**c**) on the chopper bowl (**f**) and turn it slightly to the left to lock it (**Fig. 1.d**).
- Now you can plug in your Chopper Unit to the mains.
- Press on the lid (**c**) to start the appliance (**Fig. 1.e**).
- To stop the appliance, stop pressing the lid (**c**): the appliance switches off automatically.
- Never remove the lid (**c**) until the blade

(e) has completely stopped.

- Unplug the appliance after each use and before cleaning it.
- Your blade is fitted with a self-locking system. To remove the blade (e), gently rotate it holding it at its top, and then pull it upwards, while maintaining the chopper bowl (f) with the other hand.
- You can now safely empty your chopper bowl (f).

Practical advice:

Important: you will chop your food better if you operate the appliance in brief pulses.

- Depending on how fine you want it chopped, vary the amount of time you press.
- For a finer mince or slice, use the spatula to remove the food sticking to the walls and distribute it evenly inside the chopper bowl (f).
- The blade (e) can get blunter after prolonged use. For the best results, don't hesitate to replace it.
- After use, leave the appliance to cool down for 2 minutes.
- Do not use when empty.

Recommended processing times for Chopping the performances of your blender:

Ingredients	Max. quantity	Max. time
Dried apricots	150 g	8 s
Parsley	30 g	8 s
Onions	300 g	14 s (using pulses)
Shallots	250 g	14 s (using pulses)
Garlic	200 g	12 s
Rusks	85 g	15 s
Almonds	300 g	14 s
Hazelnuts	300 g	14 s
Walnuts	250 g	12 s
Parmesan	100 g	10 s
Tender meat	350 g	12 s
Tough meat	200 g	12 s
For better results, mix the ingredients manually with a spatula during the cycle.		
Semi-liquid mixtures		
Stewed fruit	260 g	12 s
Vegetable puree	230 g	15 s

- For very hard meat as lamb shoulder, please use 200 g per cycle of 10 s.
- Wait 2 min between each cycle.

2 - BLENDER FUNCTION (depending on model)

- Place the blender jug **(i)** on the table. Whenever handling the appliance, the blender jug must always be set on the table, never on the motor unit **(a)**.
- Place the ingredients you wish to mix inside the blender bowl **(i)** pouring first the liquids and then the solid ingredients, without exceeding the maximum level:
 - 1.5 l for thick mixtures.
 - 1 l for liquid mixtures.
- Put on the lid **(h)**, fitted with the measuring cap **(g)**, and lock it by turning it anticlockwise **(Fig. 2.a)**.
- Place the blender jug **(i)** on the motor unit **(a)**, positioning the "Pulse" button **(j)** slightly to the right of the front of the motor unit panel **(a)** **(Fig. 2.b)**. Turn the blender jug **(i)** clockwise to lock it: you need to align the square base of the blender jug **(i)** with square base of the motor unit **(a)** **(Fig. 2.c)**.
- Plug in the appliance and switch it on by pressing the Pulse button **(j)** **(Fig. 2.d)**.
- To stop the appliance, release the Pulse button **(j)**. Wait until the blades have stopped spinning completely before removing the blender jug **(i)** from the motor unit **(a)**.
- Never fill the blender jug **(i)** with a **boiling liquid**. Allow boiling liquids to cool before processing. Caution: when blending hot food, keep your hands away from the lid and cap to avoid any risk of burns.
- Always use the blender jug **(i)** with its lid on **(h)**.
- Do not use the blender jug **(i)** with dry products only (hazelnuts, almonds, peanuts, sugar etc.).
- To add ingredients while the appliance is working, remove the measuring cap **(g)** from the lid and add the ingredients through the feeder hole.
- Do not use the blender continuously for more than one minute.
- Leave it to rest for a few minutes before using it again.

Tips:

- When mixing, if the ingredients stick to the sides of the jug, stop the machine and unplug it. Remove the blender jug **(i)** from the motor unit **(a)**. Using a spatula, scrape the mixture onto the blade. Never put your hands or fingers into the jug or near the blade.

You can:

- prepare finely blend smooth soups, creams, stewed fruit, milkshakes, cocktails.
- prepare all kinds of liquid mixtures (pancakes, doughnuts, clafoutis, batters).
- The pestle **(k)** makes it possible to make mixtures smoother and pack them down (in particular thick mixtures, e.g.: hummus, guacamole), in the blender jug. To use the pestle, push it through the central hole in the lid **(h)** of the blender jug. While the appliance is working, push the food towards the blades using the pestle.

ATTENTION: Never use the pestle (k) without the lid (h) or it could touch the blades.

3 - COFFEE/SPICE GRINDER FUNCTION (depending on model)

- Add the ingredients to be ground into the coffee/spice grinder bowl **(m)**.
- Position the bowl **(m)** under the lid **(l)** and lock it by turning it clockwise. When you hear a click, the unit is properly locked **(Fig. 3.a)**.
- Place the bowl + lid unit on the motor unit **(a)** and turn it slightly to the left to lock it **(Fig. 3.b)**.
- Now you can plug your appliance in.
- Press down on the lid **(l)** to start it up **(Fig. 3.c)**.
- To stop the grinder, stop pressing on the lid **(l)**: the appliance switches off automatically.
- Never remove the lid **(l)** until the blade has completely stopped.

- Unlock the coffee/spice grinder from the motor unit **(a)** by turning it to the right and lift it off the motor unit **(a)**.
- To empty the coffee/spice grinder bowl, unlock it by turning it to the left while at the same time holding the lid **(l)** down with the other hand.

Ingredients	Quantity	Processing Time (using pulses)
Star anise	10 g	35 sec
Coffee beans	60 g	30 sec
Cardamom	20 g	40 sec
Cumin	20 g	30 sec
Paprika pepper	10 g	35 sec
Peppercorns	20 g	35 sec

4 - CORD LENGTH ADJUSTMENT

For more comfortable use or easy storage, you can reduce the length of the power cord by pushing it inside the motor unit **(a)** through the opening at the back **(b)** (Fig. 4).

CLEANING

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories: they are all dishwasher safe or can be washed by hand with warm water and washing up liquid, with the exception of the motor unit **(a)**. The motor unit should be wiped with a damp sponge.
- Pour hot water with a few drops of washing-up liquid into the blender jug **(l)**. Close the lid **(h)** with the measuring cap **(g)**. Place the bowl on the motor unit **(a)** and press a few times on the "Pulse" button **(j)**. Unplug the device. Rinse the bowl.

- The blades are extremely sharp accessories. Handle them with care.

Tip: In the event that your accessories are coloured by the food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth dipped in a little sunflower oil and then clean them as usual.

STORAGE

Do not store your blender in a damp environment.

WHAT DO I DO IF MY APPLIANCE DOESN'T WORK?

If your appliance does not work, check:

- that it is properly plugged in.
- that each accessory is locked.

Your appliance still isn't working?
Contact an approved service centre
(see the list in the service booklet).

ACCESSORIES

You can customise your appliance and obtain the following accessories from your usual retailer or an approved service centre:

- Chopping blade
- Blender jug
- Pestle
- Coffee/spice grinder

DIE ZU DEM VON IHNEN ERWORBENEN MODELL GEHÖRIGEN ZUBEHÖRTEILE SIND AUF DEM ETIKETT AUF DER OBERSEITE DER VERPACKUNG ABGEBILDET.

Die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zubehörteile des Geräts für Ihre Bedürfnisse sind bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Servicecentern erhältlich.

ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise und diese Gebrauchsanleitung sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

BESCHREIBUNG

Motorblock

- a Motorblock
- b Kabelfach

Zerkleinerer

- c Deckel
- d Dichtungsdeckel
- e Hackmesser
- f Arbeitsschale

Mixer (je nach Modell)

- g Dosierdeckel
- h Deckel
- i Mixaufsatz
- j Pulse-Taste
- k Stößel

Kaffee- und Gewürzmühle

(je nach Modell)

- l Deckel
- m Behälter mit Innenraum aus Edelstahl

INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme vorsichtig die Plastikschutzhülle des extrem scharfen Hackmessers (e) und reinigen Sie alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie.
- Stellen Sie den Motorblock (a) auf eine gerade, saubere und trockene Fläche.
- Schließen Sie den Zerkleinerer erst an, wenn alle Zubehörteile zusammengesetzt sind.

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

1 - FUNKTION ZERKLEINERER

- Setzen Sie die Arbeitsschale (f) auf den Motorblock (a).

- Entfernen Sie den Plastikschatz von den Messerblättern (e) und setzen Sie anschließend das Messer in den Zerkleinerer (f) ein, indem Sie dieses eindrücken (Abb. 1.a). **Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um. Es ist ausgesprochen scharf.**
- Geben Sie anschließend die Zutaten ggf. in Stücke geschnitten in die Arbeitsschale (f) (Abb. 1.b).
- Decken Sie die Arbeitsschale (f) mit dem Dichtungsdeckel (d) ab, um ein Herausspritzen- oder -laufen der Zubereitung (halbflüssige Zubereitungen, ...) zu verhindern (Abb. 1.c). Füllen Sie die Arbeitsschale bei der Zubereitung von halbflüssigen Zubereitungen höchstens bis zur Hälfte.
- Setzen Sie den Deckel (c) auf die Arbeitsschale (f) und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn ein wenig nach rechts drehen (Abb. 1.d).

- Der Zerkleinerer kann nun abgeschlossen werden.
- Drücken Sie auf den Deckel **(c)** und der Zerkleinerer geht unverzüglich in Betrieb (**Abb. 1.e**).
- Sobald der Deckel **(c)** nicht mehr gedrückt wird, stellt das Gerät den Betrieb ein: es schaltet sich automatisch aus.
- Nehmen Sie den Deckel **(c)** nie vor dem völligen Stillstand des Hackmessers **(e)** ab.
- Das Gerät muss nach jeder Benutzung und vor der Reinigung ausgesteckt werden.
- Das Hackmesser ist mit einem selbstblockierenden System ausgestattet. Um das Hackmesser **(e)** zu entfernen, drehen Sie es vorsichtig, während Sie es auf der Oberseite festhalten und ziehen Sie es dann nach oben. Halten Sie dabei die Arbeitsschale **(f)** mit der anderen Hand fest.
- Die Arbeitsschale **(f)** kann danach ausgeleert werden.

Praktische Tipps:

- **Wichtig:** Die Lebensmittel werden im Impulsbetrieb feiner zerkleinert. Nutzen Sie das 1-2-3-Prinzip.
- Drücken Sie den Deckel je nach gewünschtem Ergebnis mehr oder weniger lang.
- Um die Lebensmittel feiner zu hacken oder zu zerkleinern, müssen sie mit einem Spatel von den Wänden der Arbeitsschale abgeschabt und erneut in der Arbeitsschale **(f)** verteilt werden.
- Das Hackmesser **(e)** kann nach einiger Zeit stumpf werden. Es muss in diesem Falle ausgewechselt werden, um erneut optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Lassen Sie das Gerät nach jeder Benutzung 2 Minuten lang abkühlen.
- Das Gerät darf nicht leer in Betrieb genommen werden.

Was Ihr Zerkleinerer alles kann:

Zutaten	Höchstmenge	Höchstzeit
Trockenaprikosen	150 g	8 Sek.
Petersilie	30 g	8 Sek.
Zwiebeln	300 g	14 Sek. (Impulsbetrieb)
Schalotten	250 g	14 Sek. (Impulsbetrieb)
Knoblauch	200 g	12 Sek.
Löffelbiskuit	85 g	15 Sek.
Mandeln	300 g	14 Sek.
Haselnüsse	300 g	14 Sek.
Nüsse	250 g	12 Sek.
Parmesan	100 g	10 Sek.
Zartes Fleisch	350 g	12 Sek.
Zähes Fleisch	200 g	12 Sek.

Rühren Sie den Inhalt mit einem Rührlöffel in der Mitte des Durchgangs, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen.

Halbflüssige Zubereitungen

Obstkompott	260 g	12 Sek.
Gemüsepüree	230 g	15 Sek.

- Für sehr festes Fleisch, wie Lamm-schulter, benutzen Sie bitte 200 g pro 10 Sekunden-Zyklus.
- Warten Sie 2 Minuten zwischen jedem Durchgang.

2 - FUNKTION MIXER (JE NACH MODELL)

- Stellen Sie den Mixaufsatz **(i)** auf den Tisch. Der Mixaufsatz muss bei allen Vorgängen auf dem Tisch stehen und darf sich keinesfalls auf dem Motorblock **(a)** befinden.
- Geben Sie die zu mixenden Zutaten in das Mixgerät **(i)**, wobei Sie zuerst die Flüssigkeiten einfüllen und anschließend die festen Zutaten hinzufügen. Überschreiten Sie dabei nicht folgende Mengen:
 - 1,5 l bei dickflüssigen Mischungen.
 - 1 l bei flüssigen Mischungen.
- Setzen Sie den Deckel **(h)** mit dem Dosierverschluss **(g)** auf und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen **(Abb. 2.a)**. Stellen Sie den Mixaufsatz **(i)** auf den Motorblock **(a)**; die Pulse-Taste **(j)** muss so positioniert werden, dass er sich ein wenig rechts von der Vorderfront des Motorblocks **(a)** befindet **(Abb. 2.b)**. - Verriegeln Sie den Mixaufsatz **(i)**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Die quadratische Basis des Mixaufsatzes **(i)** muss genau auf der quadratischen Basis des Motorblocks **(a)** positioniert sein **(Abb. 2.c)**.
- Schließen Sie das Gerät an und setzen Sie es in Betrieb, indem Sie die Pulse-Taste **(j)** drücken. **(Abb. 2.d)**.
- Zur Inbetriebnahme des Geräts lassen Sie die Pulse-Taste **(j)** los. - Warten Sie den vollständigen Stillstand der Messer ab, bevor Sie den Mixaufsatz **(i)** vom Motorblock abnehmen.
- Füllen Sie **keine kochenden Flüssigkeiten** in den Mixaufsatz **(i)**.
- Benutzen Sie den Mixaufsatz **(i)** stets mit seinem Deckel **(h)**.
- Befüllen Sie den Mixaufsatz **(i)** niemals nur mit Trockenprodukten (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse...).
- Wenn Sie während des Mixvorgangs weitere Zutaten hinzufügen wollen, nehmen Sie den Dosierverschluss **(g)** vom Deckel ab und geben die

Zutaten durch die Einfüllöffnung bei.

- Lassen Sie den Mixer nicht länger als eine Minute ununterbrochen laufen.
- Warten Sie einige Minuten, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Tipps:

- Wenn sich beim Mischen die Zutaten an den Wänden der Schüssel absetzen: Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es aus. Nehmen Sie den Mixaufsatz **(i)** vom Motorblock **(a)** ab. Lösen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Spatel ab und geben Sie sie in die Mitte der Mixschüssel zurück. Fassen Sie nicht mit den Händen oder den Fingern in die Schüssel und halten Sie sie von dem Messer fern.

Sie können:

- feine Suppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- alle flüssigen Teige (Teig für Crêpes, Berliner (Krapfen, Pfannkuchen) mischen.

- Der Stößel **(k)** dient zum Glätten und Zerdrücken der Zubereitungen (besonders dickflüssige Zubereitungen, z. B.: Kichererbsenbrei, Guacamole) in der Mixschüssel. Führen Sie dazu den Stößel durch die Zentralöffnung des Deckels **(h)** der Mixschüssel ein. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stößel bei laufendem Gerät zum Messer hin.

ACHTUNG: Verwenden Sie den Stößel **(k)** nie ohne den Deckel **(h)**, weil dieser sonst das Messer berühren würde.

3 - FUNKTION KAFFEE- UND GEWÜRZMÜHLE (JE NACH MODELL)

- Geben Sie die zu mahlenden Zutaten in den Behälter der Kaffee- und Gewürzmühle **(m)**.
- Setzen Sie den Behälter **(m)** unter den Deckel **(l)** und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie so lange, bis die

- Teile hörbar einrasten (**Abb. 3.a**).
- Setzen Sie Behälter + Deckel auf den Motorblock (**a**) und stellen Sie die Einheit fest, indem Sie sie leicht nach links drehen (**Abb. 3.b**).
 - Der Zerkleinerer kann nun angeschossen werden.
 - Drücken Sie auf den Deckel (**l**), um den Zerkleinerer in Betrieb zu setzen (**Abb. 3.c**).
 - Sobald Sie den Deckel (**l**) nicht mehr drücken, schaltet sich das Gerät aus: es wird automatisch abgeschaltet.
 - Nehmen Sie den Deckel (**l**) nie vor dem völligen Stillstand des Hackmessers ab.
 - Abnehmen der Kaffee- und Gewürzmühle vom Motorblock (**a**): Drehen Sie das Teil nach rechts und nehmen Sie es vom Motorblock (**a**) ab.
 - Ausleeren des Behälters der Kaffee- und Gewürzmühle: Entriegeln Sie das Teil, indem Sie es nach links drehen und halten Sie den Deckel (**l**) dabei mit der anderen Hand fest.

4 - EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE

Zutaten	Höchstmenge	Max Zeit
Sternanis	10 g	35 Sek.
Kaffee	60 g	30 Sek.
Kardamom	20 g	40 Sek.
Kümmel	20 g	30 Sek.
Paprika	10 g	35 Sek.
Pfeffer	20 g	35 Sek.

Für einen bequemen Betrieb und eine einfachere Aufbewahrung des Geräts lässt sich die Kabellänge reduzieren; schieben Sie dazu das Stromkabel einfach durch die auf der Rückseite befindliche Öffnung (**b**) ins Innere des Motorblocks (**a**) (**Abb. 4**).

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehöerteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
- Waschen Sie die Zubehöerteile und trocknen Sie sie ab: die Teile sind mit Ausnahme des Motorblocks (**a**) spülmaschinengeeignet und können außerdem im Wasserbad oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Reiben Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixaufsatz (**l**). Setzen Sie den Deckel (**h**) mit dem

Dosierverschluss (**g**) auf. Setzen Sie diese Einheit auf den Motorblock (**a**) und setzen Sie das Gerät mehrmals in Gang, indem Sie die Pulse-Taste (**j**) drücken. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Spülen Sie den Mixaufsatz ab.

- Die Schneiden der Zubehöerteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.

Ein Trick: Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem in Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie Ihren Zerkleinerer nicht an feuchten Orten auf.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- den Anschluss des Geräts.
- ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Servicecentern sind folgende

Zubehörteile erhältlich:

- Hackmesser
- Mixaufsatz
- Stößel
- Kaffee- und Gewürzmühle

DE ACCESSOIRES DIE BIJ HET MODEL HOREN DAT U ZOJUIST AANGESCHAFT HEEFT, WORDEN WEERGEGEVEN OP HET ETIKET OP DE BOVENZIJDE VAN DE VERPAKKING.

U kunt uw keukenmachine aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw leverancier of een erkend servicecentrum.

GEVAAR: • De veiligheidsvoorschriften en deze handleiding worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

OMSCHRIJVING

Motorblok

- a Motorblok
- b Snoerkast

Moulinette compleet

- c Deksel
- d Hermetische deksel
- e Mes hakmolen
- f Kom hakmolen

Blender compleet

(afhankelijk van het model)

- g Doseerdop
- h Deksel
- i Blenderkom
- j Aan-knop (Pulse)
- k Stamper

Koffie-/specerijmolen compleet

(afhankelijk van het model)

- l Deksel
- m Kom met rvs kuip

EERSTE GEBRUIK

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u de plastic beschermfolie voorzichtig van het vlijmscherpe hakmes (2) verwijderen en alle accessoires in warm water met afwasmiddel afwassen, afspoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Steek de stekker van de Moulinette niet in het stopcontact voordat u alle accessoires gemonteerd heeft.

De nummers van de paragrafen komen overeen met de nummers van de omliggende schema's.

1 - MOLENFUNCTIE

- Zet de kom van de hakmolen (f) op het motorblok (a).
- Verwijder de plastic bescherming rond de snijbladen (e), plaats het mes in de hakkom (f) en duw goed aan (Fig.

1.a). Wees voorzichtig met het mes. Dit is vlijmscherp.

- Plaats vervolgens het in stukjes gesneden voedsel in de kom van de hakmolen (f) (Fig. 1.b).
- Plaats, om overlopen te voorkomen (half vloeibare recepten, tot poeder te vermalen voedsel...) het hermetische deksel (d) op de kom van de hakmolen (f) (Fig. 1.c). Vul bij half vloeibare bereidingen de kom van de hakmolen tot de helft van de maximale hoogte.
- Plaats het deksel (c) op de kom van de hakmolen (f) en draai dit enigszins naar links om het te vergrendelen (Fig. 1.d).
- U kunt nu de stekker van de Moulinette in het stopcontact steken.
- Druk op het deksel (c), de Moulinette schakelt onmiddellijk in (Fig. 1.e).
- Houd op met drukken op het deksel (c) om te stoppen: het apparaat schakelt automatisch uit.

- Verwijder nooit het deksel (c) voordat het mes (e) volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal na ieder gebruik en vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Het mes is uitgerust met een automatisch blokkeersysteem. U kunt het mes (e) verwijderen door het bovenaan vast te nemen, voorzichtig te draaien en vervolgens naar boven uit te trekken terwijl u de kom van de hakmolen (f) met de andere hand vasthoudt.
- U kunt de kom van de hakmolen (f) nu veilig leeg maken.

Praktische adviezen:

- **Belangrijk:** het malen gaat beter als u de pulsemode gebruikt.
- Druk min of meer lang, afhankelijk van de gewenste dikte.
- Maak voor een dunnere bereiding of dunnere plakjes het voedsel met een spatel los van de wand en verdeel dit over de kom van de hakmolen (f).
- In de loop van de tijd kan het mes (e) bot worden. Aarzel niet om het dan te vervangen, voor een optimaal resultaat.
- Laat het apparaat na elk gebruik 2 minuten afkoelen.
- Het apparaat niet leeg laten draaien.

De prestaties van uw Moulinette:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Max. tijd
Gedroogde abrikozen	150 g	8 s
Peterselie	30 g	8 s
Uien	300 g	14 s (per pulse)
Sjalotjes	250 g	14 s (per pulse)
Knoflook	200 g	12 s
Beschuit	85 g	15 s
Amandelen	300 g	14 s
Hazelnoten	300 g	14 s
Walnoten	250 g	12 s
Parmezaanse kaas	100 g	10 s
Mals vlees	350 g	12 s
Hard vlees	200 g	12 s
Roer halverwege de cyclus met een spatel door het mengsel voor een homogener resultaat.		
Half vloeibaar recept		
Vruchtenmoes	260 g	12 s
Groentepuree	230 g	15 s

- Voor zeer hard vlees zoals lamschouder gebruikt u 200 g vlees per cyclus van 10 s.
- Wacht 2 min. tussen elke cyclus.

2 - BLENDERFUNCTIE

(Afhankelijk van het model)

- Plaats de blenderkom **(i)** op de tafel. Alle handelingen moeten uitgevoerd worden met de blenderkom op de tafel, nooit op het motorblok **(a)**.
- Doe de ingrediënten die u wilt mixen in de blenderkom **(i)**. Giet eerst de vloeibare ingrediënten in de kom en voeg daarna de vaste ingrediënten toe. Respecteer altijd de maximumaanduiding :
 - tot 1,5 l voor dik mengsel.
 - tot 1 l voor vloeibaar mengsel.
- Plaats het deksel **(h)** met de doseerdop **(g)** en vergrendel dit door het tegen de klok in te draaien **(Fig. 2.a)**. Zet de blenderkom **(i)** op het motorblok **(a)** en zet de « Pulse » knop **(j)** enigszins naar rechts ten opzichte van de voorzijde van het motorblok **(a)** **(Fig. 2.b)**. Draai de blenderkom **(i)** met de klok mee om deze te vergrendelen: de vierkante vorm van de blenderkom **(i)** moet precies boven de vierkante vorm van het motorblok geplaatst worden **(a)** **(Fig. 2.c)**.
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in door op de Pulseknop **(j)** te drukken **(Fig. 2.d)**.
- Om het apparaat uit te schakelen, laat u de Pulseknop **(j)** los. Wacht tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen om de blenderkom **(i)** van het motorblok **(a)** te verwijderen.
- Vul de blenderkom **(i)** **nooit met een kokendhete vloeistof**.
- Gebruik uw blenderkom **(i)** altijd met zijn deksel **(h)**.
- Gebruik de mixerkom **(i)** nooit met alleen droge producten (hazelnooten, amandelen, pinda's...).
- Verwijder voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen de doseerdop **(g)** van het deksel en schenk de ingrediënten hier in via de vulopening.

- Gebruik de blender niet langer dan 1 minuut aan een stuk.
- Wacht enkele minuten vooraleer u het apparaat opnieuw inschakelt.

Adviezen:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, indien er ingrediënten aan de wanden van de kom blijven plakken. Verwijder de blenderkom **(i)** van het motorblok **(a)**. Laat met behulp van een spatel de bereiding op het mes vallen. Steek nooit uw handen of vingers in de kom en houd ze uit de buurt van het mes.

U kunt:

- fijn gemixte soepen, lichtgebonden soepen, room, compote, milkshake en cocktails bereiden.
- elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).
- Met de stamper **(k)** kunt u uw bereidingen homogeniseren en samendrukken (met name de dikste, zoals: houmous, guacamole) in de mengkom. Steek hiervoor de stamper in het middelste gat in het deksel **(h)** van de blenderkom. Duw, wanneer het apparaat werkt, het voedsel met de stamper naar de messen.

LET OP: Gebruik de stamper (k) nooit zonder het deksel (h), omdat deze anders de messen raakt.

3 - FUNCTIE KOFFIE-/SPECERIJMOLEN

(Afhankelijk van het model)

- Doe de te malen ingrediënten in de kom van de koffie-/specerijmolen **(m)**.
- Plaats de kom **(m)** onder het deksel **(l)** en vergrendel dit door het met de klok mee te draaien. Wanneer u een « klik » hoort, is het geheel vergrendeld **(Fig. 3.a)**.
- Plaats de kom + het deksel op het

motorblok **(a)** en draai dit geheel enigszins naar links om het te vergrendelen **(Fig. 3.b)**.

- U kunt nu de stekker van de Moulinette in het stopcontact steken.
- Druk op het deksel **(l)** om het apparaat in te schakelen **(Fig. 3.c)**.
- Houd op met drukken op het deksel **(l)** om te stoppen: het apparaat schakelt automatisch uit.
- Verwijder nooit het deksel **(l)** voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Ontgrendel de koffie-/specerijmolen van het motorblok **(a)** door deze naar rechts te draaien en verwijder deze van het motorblok **(a)**.
- Ontgrendel voor het legen van de kom van de koffie-/specerijmolen deze door hem naar links te draaien en houd daarbij het deksel **(l)** met uw andere hand tegen.

4 - INSTELLING LENGTE NETSNOER

Voor een aangenaamer gebruik of voor het opbergen kunt u de lengte van het snoer inkorten door dit in het motorblok **(a)** te duwen via de opening aan de achterkant **(c)** **(Fig. 4)**.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd (per pulse)
Steranijs	10 g	35 sec
Koffie	60 g	30 sec
Kardemom	20 g	40 sec
Komijn	20 g	30 sec
Piment (paprika)	10 g	35 sec
Peper	20 g	35 sec

REINIGEN

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het reinigen te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af.
- Was de accessoires af en droog ze af: zij kunnen in de vaatwasser, in water ondergedompeld of onder de kraan gehouden worden, met

uitzondering van het motorblok **(a)**. Neem deze af met een vochtige doek.

- Giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de blenderkom **(l)**. Sluit het deksel **(h)** met de doseerdop **(g)**. Plaats het geheel op het motorblok **(a)** en geef

druk enkele keren op de "Pulse" knop (j). Trek de stekker uit het stopcontact. Spoel de kom om.

- **De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Ga er dus voorzichtig mee om.**

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

OPBERGEN

Uw Moulinette niet in een vochtige omgeving opbergen.

WAT TE DOEN INDIEN HET APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

Controleer, indien het apparaat niet functioneert:

- de aansluiting van uw apparaat.
- de vergrendeling van ieder accessoire.

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

ACCESSOIRES

U kunt uw keukenmachine aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw leverancier of bij een erkende servicedienst:

- Mes hakmolen
- Blenderkom
- Stamper
- Koffie-/specerijmolen

GLI ACCESSORI CONTENUTI ALL'INTERNO DEL MODELLO ACQUISTATO SONO RAFFIGURATI SULL'ETICHETTA SITUATA SULLA PARTE SUPERIORE DELL'IMBALLAGGIO.

È possibile personalizzare l'apparecchio e procurarsi presso il proprio rivenditore locale o presso un Centro Assistenza Autorizzato gli accessori descritti nel foglio illustrativo.

ATTENZIONE: Le precauzioni di sicurezza e queste istruzioni per l'uso fanno parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservare in un posto dove possano essere trovate e consultate in seguito.

DESCRIZIONE

Blocco motore

- a Blocco motore
- b Avvolgi cavo

Set Moulinette

- c Coperchio
- d Coperchio a tenuta stagna
- e Lama tritattutto
- f Ciotola tritattutto

Set miscelatore (secondo il modello)

- g Tappo dosatore
- h Coperchio
- i Ciotola miscelatore
- j Pulsante di avvio (Pulse)
- k Pestello

Set ciotola per caffè/spezie (secondo il modello)

- l Coperchio
- m Ciotola con recipiente inox

AVVIO

- Al primo utilizzo, rimuovere la protezione in plastica che avvolge la lama tritattutto (e) molto affilata e lavare tutti gli accessori con acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
- Posizionare il blocco motore (a) su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Non collegare alla corrente elettrica l'apparecchio Moulinette prima di aver assemblato completamente gli accessori.

La numerazione dei paragrafi corrisponde alla numerazione delle illustrazioni nei riquadri.

1 - FUNZIONAMENTO MOULINETTE

- Posizionare la ciotola tritattutto (f) sul blocco motore (a).
- Rimuovere la protezione in plastica intorno alle parti taglienti della lama (e) e posizionare quest'ultima all'in-

terno del recipiente tritattutto (f) assicurandosi di fissarla fino in fondo (Fig. 1.a). **Maneggiare la lama con cautela. È estremamente affilata.**

- Quindi, versare nella ciotola tritattutto (f) gli alimenti tagliati in pezzetti (Fig. 1.b).
- Per evitare che il preparato trabocchi (ricette semi-liquide, alimenti da ridurre in polvere...), posizionare il coperchio a tenuta stagna (d) sulla ciotola tritattutto (f) (Fig. 1.c). In caso di preparazioni semi-liquide, riempire la ciotola tritattutto fino alla metà del livello massimo.
- Posizionare il coperchio (c) sulla ciotola tritattutto (f) e ruotarlo leggermente verso sinistra per chiuderlo (Fig. 1.d).
- Ora è possibile collegare alla corrente elettrica l'apparecchio Moulinette.
- Esercitando una leggera pressione sul

coperchio **(c)**, la Moulinette si avvierà (Fig. 1.e).

- Per arrestare l'apparecchio, interrompere la pressione sul coperchio **(c)**: l'apparecchio si ferma automaticamente.
- Non togliere mai il coperchio **(c)** prima dell'arresto totale della lama **(e)**.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica dopo ogni operazione e prima della pulizia.
- La lama è dotata di un sistema di blocco automatico. Per rimuovere la lama **(e)**, afferrarne la parte superiore, ruotarla delicatamente e tirare verso l'alto tenendo fissa la ciotola tritatutto **(f)** con l'altra mano.
- Ora è possibile vuotare la ciotola tritatutto **(f)** in totale sicurezza.

Consigli pratici :

Importante : si otterrà una macinatura migliore lavorando per impulsi.

- Premere più o meno a lungo a seconda del tipo di macinatura desiderata (più o meno fine).
- Per ottenere un trito o delle fette più fini, separare gli alimenti con una spatola e ripartirli nella ciotola tritatutto **(f)**.
- La lama **(e)** potrebbe smussarsi a furia di essere utilizzata. In tal caso, sostituirla con una nuova per ottenere risultati ottimali.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 2 minuti dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare a vuoto.

Le prestazioni del Moulinette:

Ingredienti	Quantità massima	Tempo massimo
Albicocche secche	150 g	8 s
Prezzemolo	30 g	8 s
Cipolle	300 g	14 s (per impulsi)
Scalogno	250 g	14 s (per impulsi)
Aglio	200 g	12 s
Fette biscottate	85 g	15 s
Mandorle	300 g	14 s
Nocciole	300 g	14 s
Noci	250 g	12 s
Parmigiano	100 g	10 s
Carne tenera	350 g	12 s
Carne dura	200 g	12 s
Per un risultato più omogeneo, mescolare manualmente con una spatola a metà del ciclo.		
Ricetta semi-liquida		
Composta di frutta	260 g	12 s
Purea di verdure	230 g	15 s

- Per carni molto dure come la spalla d'agnello, inserire 200 g di carne per ciclo di 10 s.
- Attendere 2 min. tra ogni ciclo.

2 - FUNZIONE MISCELATORE (secondo il modello)

- Posizionare la ciotola miscelatore (i) sul tavolo. Tutte le operazioni devono essere effettuate con la ciotola miscelatore posizionata sul tavolo e mai sul blocco motore (a).
- Introdurre nel frullatore (i) gli ingredienti da miscelare, versando prima i liquidi e poi le sostanze solide, senza oltrepassare il livello massimo:
 - 1,5 l per le miscele dense.
 - 1 l per le miscele liquide.
- Posizionare il coperchio (h), dotato del tappo dosatore (g), e avvitarlo ruotandolo in senso antiorario (Fig. 2.a). Posizionare la ciotola miscelatore (i) sul blocco motore (a) orientando il pulsante «Pulse» (j) leggermente a destra rispetto alla parte anteriore del blocco motore (a) (Fig. 2.b). Ruotare la ciotola miscelatore (i) in senso orario per chiuderla: è necessario allineare la base quadrata della ciotola miscelatore (i) con la base quadrata del blocco motore (a) (Fig. 2.c).
- Collegare alla corrente elettrica l'apparecchio e metterlo in funzione premendo sul pulsante Pulse (j) (Fig. 2.d).
- Per fermare l'apparecchio, rilasciare il pulsante Pulse (j). Attendere l'arresto totale delle lame prima di rimuovere la ciotola miscelatore (i) dal blocco motore (a).
- Non riempire mai la ciotola miscelatore (i) con liquidi bollenti.
- Utilizzare sempre la ciotola miscelatore (i) con l'apposito coperchio (h).
- Non utilizzare la ciotola miscelatore (i) con prodotti asciutti (nocciole, mandorle, arachidi...).
- Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio, rimuovere il tappo dosatore (g) dal coperchio e versare gli ingredienti attraverso il condotto di riempimento.
- Non utilizzare il blender per più di un

minuto di seguito.

- Attendere qualche minuto prima di riaccenderlo.

Suggerimenti :

- Durante l'amalgama, se alcuni ingredienti rimangono attaccati alle pareti della ciotola, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Rimuovere la ciotola miscelatore (i) dal blocco motore (a). Con l'aiuto di una spatola, far cadere il preparato sulla lama. Non mettere mai la mano o le dita nella ciotola o vicino alla lama.

È possibile :

- preparare minestre finemente frullate, vellutate, creme, composte, milkshake e cocktail.
- amalgamare tutti gli impasti fluidi (per crêpe, frittelle, clafouti, farciti).
- Il pestello (k) permette di omogeneizzare e pressare i preparati (in particolare i più densi, es: houmous, guacamole), nel frullatore. A tal fine, introdurre il pestello attraverso il condotto centrale del coperchio (h) della ciotola miscelatore. Durante il funzionamento, spingere gli alimenti verso le lame con l'aiuto del pestello.

ATTENZIONE : Non utilizzare mai il pestello (k) senza il coperchio (h), si potrebbe correre il rischio di toccare le lame.

3 - FUNZIONAMENTO CIOTOLA PER CAFFÈ/SPEZIE (secondo il modello)

- Introdurre nella ciotola macinacaffè/ spezie (m) gli ingredienti da macinare.
- Posizionare la ciotola (m) sotto il coperchio (l), e avvitare ruotandola in senso orario. Quando si sente un «clac» l'apparecchio è ben chiuso (Fig. 3.a).
- Posizionare il set ciotola + coperchio

sul blocco motore **(a)** e ruotarlo leggermente verso sinistra per chiuderlo **(Fig. 3.b)**.

- Ora è possibile collegare alla corrente elettrica l'apparecchio Moulinette.
- Esercitare una leggera pressione sul coperchio **(l)** per avviare l'apparecchio **(Fig. 3.c)**.
- Per arrestare l'apparecchio, interrompere la pressione sul coperchio **(l)**: l'apparecchio si ferma automaticamente.
- Non togliere mai il coperchio **(l)** prima dell'arresto totale della lama.
- Sbloccare la ciotola macinacaffè/ spezie dal blocco motore **(a)** ruotandola verso destra e rimuoverla dal blocco motore **(a)**.
- Per vuotare la ciotola macinacaffè/ spezie, sbloccarla ruotandola verso sinistra, mantenendo il coperchio **(l)** con l'altra mano.

Ingredienti	Quantità	Tempo (per impulsi)
Badiana (anice stellato)	10 g	35 s
Caffé	60 g	30 s
Cardamomo	20 g	40 s
Cumino	20 g	30 s
Peperoncino (paprika)	10 g	35 s
Pepe	20 g	35 s

4 - REGOLAZIONE LUNGHEZZA DEL CAVO

Per un utilizzo più comodo o per la conservazione, è possibile ridurre la lunghezza del cavo spingendolo all'interno del blocco motore **(a)** attraverso l'apertura situata sulla parte posteriore **(b)** **(Fig. 4)**.

PULIZIA

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per una pulizia più semplice, sciacquare rapidamente gli accessori al termine di ogni utilizzo.
- Lavare e asciugare gli accessori : è possibile lavarli in lavastoviglie, nell'acqua o sotto il getto del rubinetto, ad eccezione del blocco motore **(a)**. Pulire quest'ultimo con una spugna umida.
- Versare dell'acqua calda saponata nella ciotola miscelatore **(i)**. Chiudere il coperchio **(h)** provvisto del tappo dosatore **(g)**. Posizionare il set sul blocco motore **(a)** e dare

qualche impulso premendo il tasto "Pulse" **(j)**. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Risciacquare la ciotola.

Le lame degli accessori sono estremamente affilate. Maneggiarle con cautela.

Suggerimenti : Nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.



CONSERVAZIONE

Non conservare il Moulinette in un ambiente umido.



COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ?

Se l'apparecchio non funziona, verificare :

- che l'apparecchio sia correttamente collegato alla corrente elettrica.
- che ogni accessorio sia correttamente inserito.

L'apparecchio continua a non funzionare? Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).



ACCESSORI

È possibile personalizzare l'apparecchio e procurarsi presso il proprio rivenditore locale o presso un centro assistenza autorizzato i seguenti accessori :

- Lama tritatutto
- Ciotola miscelatore
- Pestello
- Ciotola macinacaffé/spezie.

LOS ACCESORIOS QUE CONTIENE EL MODELO QUE ACABA DE COMPRAR APARECEN REPRESENTADOS EN LA ETIQUETA SITUADA EN LA PARTE SUPERIOR DEL EMBALAJE.

Puede personalizar su aparato y comprar en su tienda habitual o en un centro de servicio autorizado los accesorios que se describen en las instrucciones.

PRECAUCIÓN: Las precauciones de seguridad y estas instrucciones de uso forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN

Bloque motor

- a Bloque motor
- b Recogecables

Conjunto Minipimer

- c Tapadera
- d Tapadera de estanqueidad
- e Cuchilla picadora
- f Bol picador

Conjunto picadora (en función del modelo)

- g Tapón dosificador
- h Tapadera
- i Bol picador
- j Botón de puesta en marcha (Pulse)
- k Empujador

Conjunto molinillo de café/ especias (en función del modelo)

- l Tapadera
- m Bol con recipiente en inox.

PUESTA EN SERVICIO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el plástico protector de la cuchilla picadora (e) con mucho cuidado, puesto que está muy afilada, y lave todas las piezas de los accesorios con agua caliente y jabón. Aclárelas y séquelas.
- Coloque el bloque motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- No conecte el minipimer antes de haber montado todos los accesorios.

La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas de los cuadros.

1 - FUNCIÓN MINIPIMER

- Coloque el bol picador (f) sobre el bloque motor (a).

- Retire la protección de plástico del filo de la cuchilla (e) y colóquela dentro del recipiente picador (f) asegurándose de encajarla bien (Fig. 1.a). **Manipule la cuchilla con cuidado, ya que está muy afilada.**
- A continuación, ponga en el bol picador (f) los alimentos cortados en trozos (Fig. 1.b).
- Para evitar cualquier desbordamiento (recetas semi-líquidas, alimentos para reducir a polvo...), coloque la tapadera de estanqueidad (d) en el bol picador (f) (Fig. 1.c). En el caso de preparaciones semi-líquidas, llene el bol picador, como máximo, hasta la mitad de su altura.
- Coloque la tapadera (c) en el bol picador (f) y gírela ligeramente hacia la izquierda para bloquearla (Fig. 1.d).

- Ahora puede conectar el minipimer.
- Presione la tapadera **(c)**, el minipimer se pondrá en marcha de inmediato **(Fig. 1.e)**.
- Para detenerlo, deje de presionar la tapadera **(c)**: el aparato se detendrá automáticamente.
- No abra nunca la tapadera **(c)** antes de que la cuchilla **(e)** se haya detenido completamente.
- Desconecte el aparato después de cada operación y antes de limpiarlo.
- La cuchilla está provista de un sistema de bloqueo automático. Para retirar la cuchilla **(e)**, efectúe ligeros movimientos de rotación sujetándola por la parte superior y, a continuación, tire de ella hacia arriba, sujetando el bol picador **(f)** con la otra mano.
- Ahora puede vaciar el bol picador **(f)** con total seguridad.

Consejos prácticos:

- **Importante:** los alimentos le quedarán mejor picados si acciona el aparato por impulsos.
- Presione más o menos tiempo en función de la fineza que desee.
- Para obtener un picado o un corte más fino, despegue los alimentos con una espátula, y distribúyalos por el bol picador **(f)**.
- La cuchilla **(e)** puede perder filo con el uso. No dude en cambiarla para obtener un resultado óptimo.
- Deje enfriar el aparato 2 minutos después de cada uso.
- No lo utilice en vacío.

Los rendimientos de la minipimer:

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo máx.
Albaricoques secos	150 g	8 s
Perejil	30 g	8 s
Cebolla	300 g	14 s (por impulsos)
Chalote	250 g	14 s (por impulsos)
Ajo	200 g	12 s
Biscote	85 g	15 s
Almendras	300 g	14 s
Avellanas	300 g	14 s
Nueces	250 g	12 s
Parmesano	100 g	10 s
Carne tierna	350 g	12 s
Carne dura	200 g	12 s
Para obtener un resultado más homogéneo, remueva manualmente con una espátula a mitad de ciclo.		
Receta semi-líquida		
Compota de fruta	260 g	12 s
Puré de verduras	230 g	15 s

- Para carne muy dura como la paleta de cordero, use 200 g de carne por cada ciclo de 10 segundos.
- Espere 2 min. entre ciclo y ciclo.

2 - FUNCIÓN PICADORA (en función del modelo)

- Coloque el bol picador **(l)** sobre la mesa. Todas las manipulaciones deberán realizarse con el bol picador colocado sobre la mesa, nunca sobre el bloque motor **(a)**.
- Introduzca en el recipiente batidor **(i)** los ingredientes que vaya a mezclar, colocando primero los líquidos y luego los sólidos, sin rebasar el nivel máximo:
 - 1,5 l para las mezclas espesas.
 - 1 l para las mezclas líquidas.
- Coloque la tapadera **(h)**, provista del tapón dosificador **(g)**, y bloquéela girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj **(Fig. 2.a)**.

Coloque el bol picador **(i)** sobre el bloque motor **(a)** orientando el botón "Pulse" **(j)** ligeramente a la derecha con respecto a la cara delantera del bloque motor **(a)** **(Fig. 2.b)**. Gire el bol picador **(i)** en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo: debe alinear la base cuadrada del bol picador **(i)** con la base cuadrada del bloque motor **(a)** **(Fig. 2.c)**.
- Conecte el aparato y póngalo en marcha pulsando el botón Pulse **(j)** **(Fig. 2.d)**.
- Para detener el aparato, suelte el botón Pulse **(j)**. Espere a que las cuchillas se hayan detenido antes de retirar el bol picador **(i)** del bloque motor **(a)**.
- No llene nunca el bol picador **(i)** con un líquido hirviendo.
- Utilice siempre su bol picador **(i)** con su tapadera **(h)**.
- No utilice nunca el bol picador **(i)** sólo con productos secos (avellanas, almendras, cacahuetes...).
- Para añadir ingredientes durante la mezcla, retire el tapón dosificador **(g)** de la tapadera y vierta los ingredientes por el orificio de llenado.
- No utilice la picadora durante más

de un minuto seguido.

- Espere unos minutos antes de ponerla en marcha.

Consejos:

- Durante la mezcla, si hay ingredientes que se quedan pegados a las paredes del bol, detenga el aparato y desconéctelo. Retire el bol picador **(i)** del bloque motor **(a)**. Haga caer la preparación sobre la cuchilla con ayuda de una espátula. No introduzca nunca las manos o los dedos en el bol o cerca de la cuchilla.

Puede:

- preparar potajes batidos finamente, veloutés, cremas, compotas, batidos, cócteles.
- mezclar todo tipo de masas fluidas (crepes, buñuelos, pastel de cerezas, flan con ciruelas pasas).
- El empujador **(k)** permite homogeneizar y machacar sus preparaciones (en particular, las más espesas, ej.: hummus, guacamole), en el bol de batir. Para ello, introdúzcalo por el orificio central de la tapadera **(h)** del bol picador. Durante el funcionamiento del aparato, empuje los alimentos hacia las cuchillas con ayuda del empujador.

ATENCIÓN: No utilice nunca el empujador **(k) sin la tapadera **(h)** ya que podría tocar las cuchillas.**

3 - FUNCIÓN MOLINILLO DE CAFÉ / ESPECIAS (en función del modelo)

- Introduzca en el bol del molinillo de café/especias **(m)** los ingredientes que desee moler.
- Coloque el **(m)** bajo la tapadera **(l)** y bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cuando oiga un "clic", su conjunto estará perfectamente bloqueado **(Fig. 3.a)**.
- Coloque el conjunto bol + tapadera sobre el bloque motor **(a)** y gírelo ligeramente hacia la izquierda para

bloquearlo (Fig. 3.b).

- Ahora puede conectar el minipimer.
- Presione la tapadera (l) para ponerlo en marcha (Fig. 3.c).
- Para detenerlo, deje de presionar la tapadera (l): el aparato se detendrá automáticamente.
- No abra nunca la tapadera (l) antes de que la cuchilla se haya detenido completamente.
- Desbloquee el molinillo de café/especias del bloque motor (a) girándolo hacia la derecha y retírelo del bloque motor (a).
- Para vaciar el bol del molinillo de café/especias, desbloquéelo girándolo hacia la izquierda, al tiempo que sujeta la tapadera (l) con la otra mano.

4 - ADAPTACIÓN DE LA LONGITUD DEL CABLE

Para un uso más cómodo o para facilitar su almacenamiento, puede reducir la longitud del cable introduciéndolo en el interior del bloque motor (a) por la abertura situada en la parte trasera (b) (Fig. 4).

Ingredientes	Cantidad	Tiempo (por impulsos)
Badiana (anís estrellado)	10 g	35 s
Café	60 g	30 s
Cardamomo	20 g	40 s
Comino	20 g	30 s
Pimentón (páprika)	10 g	35 s
Pimienta	20 g	35 s

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de utilizarlos.
- Lave y seque los accesorios: puede lavarlos en el lavavajillas, en agua o bajo el grifo, salvo el bloque motor (a). Limpie este último con una esponja humedecida.
- Ponga agua caliente mezclada con unas gotas de jabón líquido en el

bol picador (l). Cierra la tapadera (h), con el tapón dosificador (g). Coloque el conjunto sobre el bloque motor (a) y accione varios impulsos presionando el botón "Pulse" (j). Desenchufe el aparato. Aclare el bol.

Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado.

Truco: En caso de coloración de los accesorios por alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño

humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

RECOGIDA

No guarde el minipimer en un entorno húmedo.

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

Si su aparato no funciona, compruebe:

- si está conectado,
- si cada accesorio está bloqueado.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

ACCESORIOS

Puede personalizar su aparato y comprar en su tienda habitual o en un centro de servicio autorizado los siguientes accesorios:

- Cuchilla picadora
- Bol picador
- Empujador
- Molinillo de café/especias.

OS ACESSÓRIOS, INCLuíDOS NO MODELO QUE ACABOU DE ADQUIRIR, ESTÃO REPRESENTADOS NA ETIQUETA SITUADA NA PARTE DE CIMA DA EMBALAGEM.

Pode personalizar o aparelho e adquirir os acessórios descritos neste manual no seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado.

CUIDADO: As precauções de segurança e estas instruções de uso (IFU) fazem parte do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

Bloco do motor

- a Bloco do motor
- b Compartimento para arrumação do cabo

Conjunto Picadora

- c Tampa
- d Tampa de estanquicidade
- e Lâmina picadora
- f Taça picadora

Conjunto Liquidificadora (consoante o modelo)

- g Tampa doseadora
- h Tampa
- i Copo liquidificador
- j Botão de colocação em funcionamento (Pulse)
- k Calcador

Conjunto Moinho de café/especiarias (consoante o modelo)

- l Tampa
- m Taça com cuba em inox

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, remova com cuidado o plástico protector da lâmina picadora (e), que é muito afiada, e lave todas as peças dos acessórios com água quente e detergente. Enxágue e seque.

- Coloque o bloco do motor (a) numa superfície plana, limpa e seca.

- Não ligue a Picadora antes da montagem completa dos acessórios.

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas.

1 - FUNÇÃO PICADORA

- Coloque a taça picadora (f) no bloco do motor (a).
- Retire a protecção plástica em redor das lâminas do disco de corte (e), coloque-o no interior da taça picadora

(f) tendo o cuidado de o encaixar correctamente (Fig. 1.a). **Manuseie a lâmina com cuidado. É extremamente afiada.**

- De seguida, coloque na taça picadora (f) os alimentos cortados aos pedaços (Fig. 1.b).
- Para evitar possíveis transbordamentos (receitas semi-líquidas, alimentos a reduzir em pó...), coloque a tampa de estanquicidade (d) na taça picadora (f) (Fig. 1.c). No caso de preparações semi-líquidas, encha a taça picadora até metade da altura, no máximo.
- Coloque a tampa (c) na taça picadora (f) e rode-a ligeiramente para a esquerda para a bloquear (Fig. 1.d).
- Pode agora ligar a Picadora.
- Ao carregar na tampa (c), a Picadora começa logo a funcionar (Fig. 1.e).

- Para parar, deixe de carregar na tampa **(c)**: o aparelho pára automaticamente.
- Nunca retire a tampa **(c)** antes da paragem completa da lâmina **(e)**.
- Desligue o aparelho após cada operação e antes de qualquer limpeza.
- A sua lâmina está munida de um sistema de travagem automática. Para retirar a lâmina **(e)**, efectue leves movimentos de rotação segurando-a na parte superior, e depois puxe-a para cima, mantendo simultaneamente a taça picadora **(f)** na outra mão.
- Pode agora esvaziar a taça picadora **(f)** de forma totalmente segura.

Conselhos práticos:

Importante: obterá um melhor resultado se proceder por impulsos.

- Pressione por mais ou menos tempo conforme o grau de finura pretendido.
- Para obter um picado mais fino, descole os alimentos com a ajuda de uma espátula e espalhe os na taça picadora **(f)**.
- A lâmina **(e)** pode ficar gasta com o decorrer da sua utilização. Não hesite em substituí-la de modo a recuperar um resultado ideal.
- Deixe o aparelho arrefecer 2 minutos após cada utilização.
- Não utilize o aparelho vazio.

Os desempenhos da Picadora:

Ingredientes	Quantidade máx.	Tempo máx.
Damascos secos	150 g	8 seg
Salsa	30 g	8 seg
Cebolas	300 g	14 seg (por impulsos)
Chalotas	250 g	14 seg (por impulsos)
Alho	200 g	12 seg
Tostas	85 g	15 seg
Amêndoas	300 g	14 seg
Avelãs	300 g	14 seg
Nozes	250 g	12 seg
Queijo parmesão	100 g	10 seg
Carne tenra	350 g	12 seg
Carne rija	200 g	12 seg
Para um resultado mais homogêneo, mexa manualmente com uma espátula a meio do ciclo.		
Receitas semi-líquidas		
Doces de fruta	260 g	12 seg
Purê de legumes	230 g	15 seg

- Para a carne muito rija como o quarto dianteiro do borrego, utilize 200 g por ciclo de 10 s.
- Aguarde 2 minutos entre cada ciclo.

2 - FUNÇÃO LIQUIDIFICADORA (consoante o modelo)

- Coloque o copo liquidificador **(i)** na bancada de trabalho. Todas as operações devem ser efectuadas com o copo liquidificador na bancada de trabalho, nunca no bloco do motor **(a)**.
- Introduza no liquidificador **(i)** os ingredientes a triturar, colocando primeiro os líquidos e depois os ingredientes sólidos, sem ultrapassar o nível máximo:
 - 1,5 l para as preparações espessas.
 - 1 l para as preparações líquidas.
- Coloque a tampa **(h)**, equipada com a tampa doseadora **(g)**, e bloqueie-a rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio **(Fig. 2.a)**. Posicione o copo liquidificador **(i)** no bloco do motor **(a)** orientando o botão «Pulse» **(j)** ligeiramente para a direita relativamente à face dianteira do bloco do motor **(a)** **(Fig. 2.b)**. Rode o copo liquidificador **(i)** no sentido dos ponteiros do relógio para bloqueá-lo: deve alinhar a base quadrada do copo liquidificador **(i)** com a base quadrada do bloco do motor **(a)** **(Fig. 2.c)**.
- Ligue o aparelho e coloque-o a funcionar premindo o botão Pulse **(j)** **(Fig. 2.d)**.
- Para parar o aparelho, solte o botão Pulse **(j)**. Aguarde pela paragem total das lâminas antes de retirar o copo liquidificador **(i)** do bloco do motor **(a)**.
- Nunca encha o copo liquidificador **(i)** com um líquido a ferver.
- Utilize sempre o copo liquidificador **(i)** com a tampa **(h)**.
- Nunca utilize o copo liquidificador **(i)** apenas com produtos secos (avelãs, amêndoas, amendoins...).
- Para adicionar ingredientes durante a preparação, retire a tampa doseadora **(g)** da tampa e deite os ingredientes pelo orifício de enchimento.

- Não utilize o liquidificador mais de um minuto consecutivo.
- Aguarde alguns minutos antes de o ligar novamente.

Conselhos:

- Quando da preparação, se ficarem colados ingredientes às paredes da taça, pare o aparelho e desligue-o. Retire o copo liquidificador **(i)** do bloco do motor **(a)**. Com a ajuda de uma espátula, empurre a preparação para a lâmina. Nunca coloque as mãos ou os dedos no copo liquidificador ou na proximidade da lâmina.

Pode:

- preparar sopas, aveludados, cremes, compotas, batidos e cocktails.
- misturar todas as massas fluidas (crepes, filhoses, pudins, tarte).
- O calcador **(k)** permite homogeneizar e calcar as preparações (as mais espessas, nomeadamente, por exemplo: houmous, guacamole), no copo liquidificador. Para tal, introduza o calcador pelo orifício central da tampa **(h)** do copo liquidificador. Em funcionamento, empurre os alimentos em direcção às lâminas com a ajuda do calcador.

ATENÇÃO: Nunca utilize o calcador **(k)** sem a tampa **(h)**, dado o risco de tocar nas lâminas.

3 - FUNÇÃO MOINHO DE CAFÉ/ ESPECIARIAS (consoante o modelo)

- Deite os ingredientes a moer na taça do moinho de café/especiarias **(m)**.
- Posicione a taça **(m)** por baixo da tampa **(l)** e bloqueie-a rodando no sentido dos ponteiros do relógio. Quando ouvir um «clic» o conjunto está devidamente bloqueado **(Fig. 3.a)**.
- Instale o conjunto taça + tampa sobre o bloco do motor **(a)** e rode-o ligeiramente para a esquerda para bloquear **(Fig. 3.b)**.

- Pode agora ligar a Picadora.
- Carregue na tampa **(l)** para colocar em funcionamento **(Fig. 3.c)**.
- Para parar, deixe de carregar na tampa **(l)**: o aparelho pára automaticamente.
- Nunca retire a tampa **(l)** antes da paragem completa da lâmina.
- Desbloqueie o moinho de café/especiarias do bloco do motor **(a)** rodando-o para a direita e retire-o do bloco do motor **(a)**.
- Para esvaziar o moinho de café/especiarias, desbloqueie-o rodando para a esquerda, ao mesmo tempo que segura na tampa **(l)** com a outra mão.

Ingredientes	Quantidade	Tempo (por impulsos)
Anis estrelado	10 g	35 seg
Café	60 g	30 seg
Cardamomo	20 g	40 seg
Cominho	20 g	30 seg
Pimentão (páprka)	10 g	35 seg
Pimenta	20 g	35 seg

4 - AJUSTAR O COMPRIMENTO DO CABO

Para uma utilização mais confortável ou para a arrumação, pode reduzir o comprimento do cabo empurrando-o para dentro do bloco do motor **(a)** pela abertura situada na parte de trás **(b)** **(Fig. 4)**.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Para uma limpeza mais fácil, passe os acessórios rapidamente por água após a sua utilização.
- Lave e enxugue os acessórios: lave-os na máquina da louça, em água ou debaixo da torneira, excepto o bloco do motor **(a)**. Limpe este último com uma esponja húmida.
- Deite água quente misturada com algumas gotas de detergente no copo liquidificador **(i)**. Feche a tampa **(h)**, equipada com a tampa doseadora **(g)**. Instale o conjunto no bloco do motor **(a)** e dê alguns impulsos premindo o botão "Pulse"

(j). Desligue o aparelho. Enxágue a taça.

As lâminas dos acessórios são muito afiadas. Manuseie-as com cuidado.

Dica: Caso os acessórios fiquem manchados por alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, de seguida, proceda à limpeza habitual.



ARRUMAÇÃO

Não arrume a Picadora num ambiente húmido.



SE O APARELHO NÃO FUNCIONA, O QUE FAZER?

Se o aparelho não funciona, verifique:

- a ligação do aparelho,
- o bloqueio de cada acessório.

O aparelho continua sem funcionar?

Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços).



ACESSÓRIOS

Pode personalizar o aparelho e adquirir os seguintes acessórios no seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado:

- Lâmina picadora
- Copo liquidificador
- Calçador
- Moinho de café/especiarias.

ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΟΥ ΜΟΛΙΣ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΟ ΕΠΑΝΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ.

Μπορείτε να εξατομικεύσετε τη συσκευή σας προμηθευόμενοι τα εξαρτήματα που περιγράφονται στο εγχειρίδιο από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΠΡΟΣΟΧΗ – Οι οδηγίες ασφαλείας και οι εν λόγω πληροφορίες για τον χρήστη αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε μία θέση όπου θα μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κεντρική μονάδα

- a Κεντρική μονάδα
- b Σύστημα περιτύλιξης καλωδίου

Σύστημα Moulinette

- c Καπάκι
- d Καπάκι στεγανοποίησης
- e Λεπίδα κοπής
- f Μπολ για ψιλοκόψιμο

Σύστημα ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)

- g Πώμα δοσομέτρησης
- h Καπάκι
- i Μπολ ανάμειξης
- j Κουμπί έναρξης λειτουργίας (Pulse)
- k Γουδί

Σύστημα μύλου καφέ / μπαχαρικών (ανάλογα με το μοντέλο)

- l Καπάκι
- m Μπολ με ανοξείδωτο κάδο

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε το πλαστικό προστατευτικό της λεπίδας κοπής (e) που είναι εξαιρετικά αιχμηρή και πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (a) πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Μη συνδέσετε το Moulinette στο ρεύμα προτού συναρμολογήσετε πλήρως τα εξαρτήματα.

Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί στην αρίθμηση των σχημάτων σε πλαίσια.

1 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MOULINETTE

- Τοποθετήστε το μπολ για ψιλοκόψιμο (f) πάνω στην κεντρική μονάδα (a).
- Αφαιρέστε το πλαστικό προστατευτικό που βρίσκεται γύρω από τις λεπίδες του μαχαίριού (e) και βάλτε το μαχαίρι στο εσωτερικό του μπολ του μικρού κόπτη (f) προσέχοντας ώστε εφαρμόσει σφικτά. (Εικ. 1.a). **Να χειρίζεστε τη λεπίδα με προσοχή. Είναι εξαιρετικά αιχμηρή.**
- Κατόπιν, τοποθετήστε μέσα στο μπολ για ψιλοκόψιμο (f) τα τρόφιμα που έχετε προηγουμένως κόψει σε κομμάτια (Fig. 1.b).
- Για να αποφευχθεί η υπερχέλιση (συνταγές ημι-υγρών μειγμάτων, τροφές για άλεσμα σε σκόνη...), τοποθετήστε

το καπάκι στεγανοποίησης (d) πάνω στο μπολ για ψιλοκόψιμο (f) (Fig. 1.c). Σε περίπτωση συνταγών ημι-υγρών μειγμάτων, γεμίστε το μπολ για ψιλοκόψιμο έως τη μέση του ύψους του κατά μέγιστο.

- Τοποθετήστε το καπάκι (c) πάνω στο μπολ για ψιλοκόψιμο (f) και γυρίστε το ελαφρώς προς τα αριστερά για να ασφαλίσει (Fig. 1.d).
- Μπορείτε τώρα να συνδέσετε στο ρεύμα το Moulinette.
- Πατήστε το καπάκι (c), το Moulinette αρχίζει αμέσως να λειτουργεί (Fig. 1.e).
- Για να διακοπεί η λειτουργία, σταματήστε να πιέζετε το καπάκι (c): η συσκευή σταματά αυτομάτως.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι (c) προτού σταματήσει εντελώς η λεπίδα (e).
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό.
- Η λεπίδα διαθέτει ένα σύστημα αυτόματης ασφάλισης. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα (e), κάντε απαλές περιστροφικές κινήσεις κρατώντας την από το επάνω μέρος, και τραβήξτε προς τα επάνω κρατώντας ταυτόχρονα το μπολ για ψιλοκόψιμο (f) με το άλλο χέρι.
- Μπορείτε κατόπιν να αδειάσετε το μπολ για ψιλοκόψιμο (f) με πλήρη ασφάλεια.

Πρακτικές συμβουλές:

Σημαντικό: το ψιλοκόψιμο θα είναι πιο αποτελεσματικό όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή με διακεκομμένες κινήσεις.

- Πιέστε για περισσότερο ή λιγότερο χρόνο ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό άλεσης.
- Για ψιλοκομμένο ή περισσότερο ψιλοκομμένο μείγμα, ξεκολλήστε τα τρόφιμα με μια σπάτουλα και διαχωρίστε τα μέσα στο μπολ για ψιλοκόψιμο (f).
- Η λεπίδα (e) μπορεί να στομώσει ανάλογα με τη χρήση. Σε τέτοια περίπτωση, αντικαταστήστε την ώστε να είναι βέλτιστο το αποτέλεσμα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ενώ είναι άδεια.

Οι αποδόσεις του Moulinette:

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Μέγ. χρόνος
Αποξηραμένα βερικόκα	150 γρ.	8 δευτ.
Μαϊντανός	30 γρ.	8 δευτ.
Κρεμμύδια	300 γρ.	14 δευτ. (με διακεκομμένες πιέσεις)
Φρέσκα κρεμμυδάκια	250 γρ.	14 δευτ. (με διακεκομμένες πιέσεις)
Σκόρδο	200 γρ.	12 δευτ.
Φρυγανιά	85 γρ.	15 δευτ.
Αμύγδαλα	300 γρ.	14 δευτ.
Φουντούκια	300 γρ.	14 δευτ.
Καρύδια	250 γρ.	12 δευτ.
Παρμεζάνα	100 γρ.	10 δευτ.
Μαλακό κρέας	350 γρ.	12 δευτ.
Σκληρό κρέας	200 γρ.	12 δευτ.

Για πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, ανακατέψτε με σπάτουλα στη μέση της διαδικασίας.

Συνταγή ημι-υγρού μείγματος

Κομπόστα φρούτων	260 γρ.	12 δευτ.
Πουρές λαχανικών	230 γρ.	15 δευτ.

- Για πολύ σκληρό κρέας, όπως είναι η αρνίσια ωμοπλάτη, χρησιμοποιήστε 200 g για κάθε κύκλο 10 δευτερολέπτων.
- Περιμένετε 2 λεπτά από τον ένα κύκλο στον άλλο.

2 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (i) πάνω στο τραπέζι. Όλοι οι χειρισμοί πρέπει να πραγματοποιούνται με το μπολ ανάμειξης τοποθετημένο πάνω στο τραπέζι, ποτέ πάνω στην κεντρική μονάδα (a).
- Εισάγετε στο μπολ ανάμειξης (i) πρώτα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά υλικά που πρόκειται να αναμίξετε, χωρίς να υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη:
 - 1,5 λίτρα για πυκνά μείγματα.
 - 1 λίτρο για υγρά μείγματα.
- Τοποθετήστε το καπάκι (h), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (g), και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (Fig. 2.a). Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (i) πάνω στην κεντρική μονάδα (a) γυρίζοντας το κουμπί «Pulse» (j) ελαφρώς προς τα δεξιά σε σχέση με την μπροστινή όψη της κεντρικής μονάδας (a) (Fig. 2.b). Περιστρέψτε το μπολ ανάμειξης (i) δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε: μπορείτε να ευθυγραμμίσετε την τετράγωνη βάση του μπλέντερ (i) με την τετράγωνη βάση της κεντρικής μονάδας (a) (Fig. 2.c).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και θέστε τη σε λειτουργία πατώντας το κουμπί Pulse (j) (Fig. 2.d).
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, απελευθερώστε το κουμπί Pulse (j). Περιμένετε έως ότου να σταματήσουν πλήρως οι λεπίδες προτού αφαιρέσετε το μπλέντερ (i) από την κεντρική μονάδα (a).
- Μη γεμίζετε ποτέ το μπλέντερ (i) με καυτό υγρό.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ (i) σε συνδυασμό με το καπάκι του (h).
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ (i) αποκλειστικά για την επεξεργασία ξηρών προϊόντων (φουντουκιών, αμυγδάλων, φιστικιών ...).
- Για να προσθέσετε συστατικά κατά την ανάμειξη, αφαιρέστε το πώμα δοσομέτρησης (g) του καπακιού και εισαγάγετε τα συστατικά μέσω του στομίου πλήρωσης.

- Μην χρησιμοποιείτε συνεχόμενα το μπλέντερ για χρόνο μεγαλύτερο του ενός λεπτού.
- Περιμένετε μερικά λεπτά για να επανεκκινήσετε τη συσκευή.

Συμβουλές:

– Κατά την ανάμειξη, εάν τα συστατικά παραμένουν κολλημένα στα τοιχώματα του μπολ, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης (i) από την κεντρική μονάδα (a). Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, πιέστε τα συστατικά ώστε να πέσουν πάνω στη λεπίδα. Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στο μπολ ή κοντά στη λεπίδα.

Μπορείτε να:

- ετοιμάσετε πλήρως πολτοποιημένους ζωμούς, σούπες βελουτέ, κρέμες, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.
- αναμείξετε κάθε είδους ρευστές ζύμες (για κρέπες, τηγανίτες, κλαφρουτί, γλυκές πίτες φαρ).
- Το γουδί (k) επιτρέπει την ομοιογενοποίηση και τη συμπίκνωση των μειγμάτων (ειδικά των πιο πηχτών, π.χ.: χούμους, γκουακαμόλε) μέσα στο μπλέντερ. Για να το κάνετε αυτό, εισαγάγετε τον γουδί μέσω του κεντρικού στομίου του καπακιού (h) του μπλέντερ. Κατά τη λειτουργία της συσκευής, ωθήστε τις τροφές προς τις λεπίδες με τη βοήθεια του γουδιού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το γουδί (k) χωρίς το καπάκι (h) διότι μπορεί το γουδί να ακουμπήσει στις λεπίδες.

3 – ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΥΛΟΥ ΚΑΦΕ/ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Εισαγάγετε τα συστατικά προς άλεσμα μέσα στον μύλο καφέ/μπαχαρικών (m).
- Τοποθετήστε το μπολ (m) κάτω από το καπάκι (l) και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα. Όταν ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ», το σύστημα έχει ασφαλίσει σωστά (Fig.

3.a)

- Τοποθετήστε το σύστημα μπολ ανάμειξης + καπάκι πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά για να ασφαλίσει (Fig. 3.b).
- Μπορείτε τώρα να συνδέσετε στο ρεύμα το Moulinette.
- Πατήστε το καπάκι (I) για έναρξη της λειτουργίας (Fig. 3.c).
- Για να διακοπεί η λειτουργία, σταματήστε να πιέζετε το καπάκι (I): η συσκευή σταματά αυτομάτως.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι (I) προτού σταματήσει εντελώς η λεπίδα.
- Απασφαλίστε τον μύλο καφέ/μπαχαρικών από την κεντρική μονάδα (a) περιστρέφοντάς τον προς τα δεξιά και αφαιρέστε τον από την κεντρική μονάδα (a).
- Για να αδειάσετε το μπολ του μύλου καφέ/μπαχαρικών, απασφαλίστε το περιστρέφοντάς το προς τα αριστερά ενώ κρατάτε το καπάκι (I) με το άλλο χέρι.

Συστατικά	Ποσότητα	Χρόνος (με διακεκομμένες πιέσεις)
Badiane (Αστέρια γλυκάνισου)	10 γρ.	35 δευτ.
Καφές	60 γρ.	30 δευτ.
Κάρδαμο	20 γρ.	40 δευτ.
Κύμινο	20 γρ.	30 δευτ.
Πιπεριά (Πάπρικα)	10 γρ.	35 δευτ.
Πιπέρι	20 γρ.	35 δευτ.

4 – ΡΥΘΜΙΣΗ ΜΗΚΟΥΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

Για πιο άνετη χρήση ή για την αποθήκευση, μπορείτε να μειώσετε το μήκος του καλωδίου πιέζοντάς το προς το εσωτερικό της κεντρικής μονάδας (a) από το άνοιγμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής (b) (Fig. 4).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Για πιο εύκολο καθαρισμό, να ξεπλένετε γρήγορα τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τα χρησιμοποιήσετε.
- Πλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, μέσα σε νερό ή στον νεροχύτη εκτός από την κεντρική μονάδα (a). Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο σφουγγαράκι.
- Προσθέστε ζεστό νερό με μερικές σταγόνες υγρού σαπουνιού στο μπολ ανάμειξης (i). Κλείστε το καπάκι (h), που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (g). Τοποθετήστε το όλο μαζί πάνω στην κεντρική μονάδα (a) και κάντε μερικές διακεκομμένες πιέσεις στο κουμπί "Pulse" (j). Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Ξεπλύνετε το μπολ.

Οι λεπίδες των εξαρτημάτων είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Πρέπει να τις χειρίζεστε με μεγάλη προσοχή.

Συμβουλή: Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.



ΑΠΟΘΉΚΕΥΣΗ

Μην αποθηκεύετε το Moulinette σε χώρο που έχει υγρασία.



ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΉΜΑΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε:

- τη σύνδεση της συσκευής με το ρεύμα.
- την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).



ΕΞΑΡΤΉΜΑΤΑ

Μπορείτε να εξατομικεύσετε τη συσκευή σας προμηθευόμενοι τα παρακάτω εξαρτήματα από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις:

- Λεπίδα κοπής
- Μπολ ανάμειξης
- Γουδί
- Μύλος καφέ/μπαχαρικών

DE TILLBEHÖR SOM HÖR TILL DEN HÄR MODELLEN FINNS ANGIVNA PÅ ETIKETTEN PÅ FÖRPACKNINGENS OVANSIDA.

Du kan köpa de tillbehör som finns beskrivna i de här instruktionerna hos din vanliga återförsäljare eller hos ett auktoriserat servicecenter.

OBSERVERA: Säkerhetsanvisningarna och denna bruksanvisning är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

BESKRIVNING

Motorenhet

- a Motorenhet
- b Sladdförvaring

Hackmaskin

- c Lock
- d Innerlock
- e Hackkniv
- f Hackskål

Delar till blender (beroende på modell)

- g Kork
- h Lock
- i Mixerbägare
- j Startknapp ("Pulse")
- k Påmatarstav

Delar till kaffe-/kryddkvarn (beroende på modell)

- l Lock
- m Skål med rostfri behållare

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Innan du använder apparaten för första gången ska du ta bort skyddsplasten från kniven (**e**) (den är mycket vass) och diska alla tillbehören i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka dem.
- Placera motorenheten (**a**) på en plan, ren och torr yta.
- Anslut inte hackmaskinen till elnätet innan du har monterat alla tillbehör.

Numren på avsnitten överensstämmer med numren på bilderna.

1 - ANVÄNDA HACKMASKINEN

- Sätt hackskålen (**f**) på motorenheten (**a**).
- Ta av plastskyddet runt knivbladen (**e**), montera enheten inuti hackskålen (**f**) och se till att den sitter ordentligt (**Fig. 1.a**). Hantera kniven med försiktighet. Den är mycket vass.

- Lägg sedan maten (delad i mindre bitar) i hackskålen (**f**) (**fig. 1.b**).
- För att undvika stänk (med till exempel halvfasta blandningar och torrvaror) sätter du innerlocket (**d**) på hackskålen (**f**) (**fig. 1.c**). När du ska tillreda halvfasta blandningar får hackskålen inte fyllas till mer än hälften.
- Sätt locket (**c**) på hackskålen (**f**) och vrid den något åt vänster för att låsa fast den (**fig. 1.d**).
- Nu kan du ansluta hackmaskinen.
- Tryck på locket (**c**), för att starta hackmaskinen (**fig. 1.e**).
- Upphör att trycka på locket när du vill stanna apparaten (**c**). Hackmaskinen stängs då av automatiskt.
- Ta aldrig bort locket (**c**) innan kniven har stannat helt (**e**).
- Dra ur kontakten ur eluttaget efter varje användning och före varje

rengöring.

- Kniven är försedd med ett självslåsningssystem. Ta bort kniven (e) genom att hålla fast den högst upp och försiktigt vrida den. Dra den sedan uppåt och håll fast hackskålen (f) med den andra handen.
- Du kan nu tömma hackskålen (f) säkert.

Praktiska råd:

Viktigt! Du åstadkommer ett bättre resultat genom att hacka i flera intervaller.

- Tryck kortare eller längre tid beroende på önskat resultat.
- Ett mer finfördelat resultat får du om du skrapar ned mat som har fastnat på väggarna med en slickepott och fördelar den jämnt i hackskålen (f).
- Kniven (e) kan komma att bli mindre vass allteftersom den används. Byt ut den om du vill ha ett bättre resultat.
- Låt apparaten svalna i 2 minuter efter varje användning.
- Använd inte apparaten när den är tom.

Hackmaskinens kapacitet:

Ingredienser	Maxmängd	Maxtid
Torkade aprikoser	150 g	8 sek
Persilja	30 g	8 sek
Lök	300 g	14 sek (i intervaller)
Schalottenlök	250 g	14 sek (i intervaller)
Vitlök	200 g	12 sek
Skorpor	85 g	15 sek
Mandel	300 g	14 sek
Hasselnötter	300 g	14 sek
Valnötter	250 g	12 sek
Parnesanost	100 g	10 sek
Mört kött	350 g	12 sek
Magert kött	200 g	12 sek
Om du vill ha ett jämnare resultat kan det vara bra att röra om manuellt med ett köksredskap efter halva cykeln.		
Halvfasta blandningar		
Fruktmos	260 g	12 sek
Grönsakspuré	230 g	15 sek

- Magert kött, som lammfog, bör köras i mängd om 200 g i cykler på 10 s.
- Vänta 2 minuter mellan varje cykel.

2 - ANVÄNDA BLENDERN (beroende på modell)

- Sätt mixerbägaren **(i)** på bordet. All hantering av blendern måste utföras med mixerbägaren placerad på ett bord och aldrig på motorenheten **(a)**.
- När du ska lägga i ingredienserna i mixerbägaren **(i)** ska du börja med flytande ingredienser och därefter lägga i de fasta ingredienserna. Tänk på att inte överskrida maxmängden:
 - 1,5 l för tjockare blandningar.
 - 1 l för flytande blandningar.
- Sätt locket **(h)** på plats, försett med korken **(g)**, och lås fast det genom att vrida det moturs (fig. 2.a). Ställ mixerbägaren **(i)** på motorenheten **(a)** och se till att pulsknappen **(j)** är något till höger i förhållande till motorenhetens framsida **(a)** (fig. 2.b). Vrid mixerbägaren **(i)** medurs för att låsa fast den. Du måste passa ihop mixerbägarens fyrkantiga nederdel **(i)** med motorenhetens fyrkantiga nederdel **(a)** (fig. 2.c).
- Anslut apparaten och starta den genom att trycka på pulsknappen **(j)** (fig. 2.d).
- När du vill stanna apparaten släpper du pulsknappen **(j)**. Vänta tills knivbladen har stannat helt innan du tar bort mixerbägaren **(i)** från motorenheten **(a)**.
- Fyll aldrig mixerbägaren **(i)** med kokande vätska.
- Använd alltid mixerbägaren **(i)** med locket på **(h)**.
- Använd aldrig mixerbägaren **(i)** till enbart torra produkter (till exempel hasselnötter, mandel och jordnötter).
- Om du vill tillsätta ingredienser samtidigt som du mixar lossar du korken **(g)** från locket och håller i ingredienserna i påfyllningshålet.
- Använd inte mixern i oavbruten drift i mer än en minut.
- Vänta några minuter med att starta om den.

Tips:

- Stanna apparaten och dra ur kontakten ur eluttaget om ingredienserna fastnar på bägarens sidor under tillredningen. Lyft av mixerbägaren **(i)** från motorenheten **(a)**. Skrapa ned blandningen med en slickepott så att den hamnar på knivbladet. Stick aldrig ned händer eller fingrar i bägaren och låt dem inte komma nära knivbladet.

Du kan:

- tillreda fint mixade soppor, krämer, mos, mjölkdrinkar och cocktails.
- blanda alla typer av flytande smet (till pannkakor, donuts, sockerkakor osv.).
- Påmatarstaven **(k)** kan användas för att göra blandningarna smidigare och mer kompakta (i synnerhet tjocka blandningar, till exempel hummus och guacamole) i mixerbägaren. För att göra det stoppar du påmatarstaven i öppningen i mitten på locket **(h)** på mixerbägaren. Samtidigt som apparaten körs kan du flytta maten mot knivbladen med hjälp av påmatarstaven.

VARNING: Använd aldrig påmatarstaven **(k)** när inte locket **(h)** är påsatt eftersom den då kan komma i kontakt med knivbladen.

3 - ANVÄNDA KAFFE-/KRYDDKVARNEN (beroende på modell)

- Lägg de ingredienser som ska malas i kaffe-/kryddkvarnens behållare **(m)**.
- Placera behållaren **(m)** under locket **(l)** och lås fast den genom att vrida den medurs. Ett klickljud hörs när den är ordentligt fastlåst (fig. 3.a).
- Placera behållaren (med locket på) på motorenheten **(a)** och vrid den något åt vänster för att låsa fast den (fig. 3.b).
- Du kan nu ansluta apparaten.
- Tryck på locket **(l)** för att starta den (fig. 3.c).

- Upphör att trycka på locket när du vill stanna den **(l)**. Apparaten stannar då automatiskt.
- Ta aldrig bort locket **(l)** innan kniven har stannat helt.
- Lossa kaffe-/kryddkvarnen från motorenheten **(a)** genom att vrida den åt höger och ta bort den från motorenheten **(a)**.
- När du vill tömma kaffe-/kryddkvarnens behållare lossar du den genom att vrida den åt vänster samtidigt som du håller i locket **(l)** med den andra handen.

Ingredienser	Mängd	Tid (i intervaller)
Anis (stjärnanis)	10 g	35 sek
Kaffe	60 g	30 sek
Kardemumma	20 g	40 sek
Kummin	20 g	30 sek
Paprika (krydda)	10 g	35 sek
Peppar	20 g	35 sek

4 - JUSTERING AV SLADDLÅNGD

För att förenkla användning eller förvaring kan du minska sladdlängden genom att trycka in den i motorenheten **(a)** genom öppningen på baksidan **(b)** (fig. 4).

RENGÖRING

Dra ur kontakten ur eluttaget.

- Om du sköljer av tillbehören direkt efter användning blir de lättare att göra rena.
- Rengör och torka tillbehören. De kan diskas i diskmaskin eller för hand i varmt vatten (med undantag för motorenheten **(a)**). Torka av den sistnämnda med en fuktig svamp.
- Håll varmt vatten med några droppar diskmedel i mixerbägaren **(i)**. Sätt på locket **(h)**, försett med korken **(g)**. Placera mixerbägaren på

motorenheten **(a)** och kör några intervaller med hjälp av pulsknappen **(j)**. Dra ur kontakten ur eluttaget. Skölj bägaren.

Tillbehörens knivblad är mycket vassa. Hantera dem med försiktighet.

Tips: Om tillbehören missfärgats av mat (morötter, apelsiner osv.) kan du torka av dem med en trasa indränkt i matolja och därefter göra rent dem på normalt vis.

FÖRVARING

Förvara inte din hackmaskin på en fuktig plats.

VAD GÖR JAG OM INTE APPARATEN FUNGERAR?

Kontrollera följande om inte apparaten fungerar:

- att apparaten är ansluten.
- att alla tillbehör är fastlåsta.

Vad gör jag om den fortfarande inte fungerar? Vänd dig i så fall till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).

TILLBEHÖR

Du kan köpa följande tillbehör hos återförsäljaren eller hos ett auktoriserat servicecenter:

- Hackkniv
- Mixerbägare
- Påmatarstav
- Kaffe-/kryddkvarn.

TILBEHØRSDELENE SOM FØLGER MED MODELLEN DU HAR KJØPT, ER VIST PÅ ETIKETTEN PÅ TOPPEN AV EMBALLASJEN.

Du kan anskaffe tilbehørsdelene som beskrives i bruksanvisningen, fra din forhandler eller et godkjent servicesenter.

OBS: Säkerhetsanvisningarna och denna bruksanvisning är en del av apparaten. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.

BESKRIVELSE

Motorenhet

- a Motorenhet
- b Ledningsfeste

Hackmaskin

- c Løkk
- d Tetningsløkk
- e Kvernekniv
- f Kvernebeholder

Blenderenhet (avhengig av modell)

- g Doseringskork
- h Løkk
- i Blenderkanne
- j Startknapp (Pulse)
- k Støter

Kaffe-/krydderkvern (avhengig av modell)

- l Løkk
- m Beholder med stålbolle

IGANGSETTING

- Før du bruker apparatet for første gang, må du fjerne plastikkbeskyttelsen fra den skarpe kniven (**e**) og vaske alt tilbehøret i varmt såpevann. Skyll og tørk det omhyggelig.
- Sett motorenheten (**a**) på en jevn, ren og tørr overflate.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før alle tilbehørsdelene har blitt montert på kvernen.

Nummeret på avsnittet tilsvarer nummeret på figuren.

1 - KVERNEFUNKSJON

- Sett kvernebeholderen (**f**) på motorenheten (**a**).
- Trekk av plastbeskyttelsen på knivbladene (**e**), plasser den i hakkebollen (**f**) og pass på skyve den godt på plass (**Fig. 1.a**).

Håndter kniven forsiktig. Den er ekstremt skarp.

- Sett så matvarene oppstykket i biter, i kvernebeholderen (**f**) (**Fig. 1.b**).
- For å forhindre at innholdet renner over (halvflytende blandinger, mat som skal kvernes til pulverform ...), setter du tetningsløkket (**d**) på kvernebeholderen (**f**) (**Fig. 1.c**). Når du lager halvflytende blandinger, må beholderen ikke fylles mer enn halvfull.
- Sett lokket (**c**) på kvernebeholderen (**f**) og vri lett til venstre for å låse den (**Fig. 1.d**).
- Nå kan du sette støpselet i stikkontakten.
- Trykk på lokket (**c**) for å starte kverneenheten (**Fig. 1.e**).
- For å stoppe apparatet slutter du å trykke på lokket (**c**). Da stopper apparatet automatisk.

- Løft aldri av lokket **(c)** før kniven har stanset helt **(e)**.
- Trekk ut kontakten etter hver bruk og før du rengjør apparatet.
- Kniven er utstyrt med et selvåsende system. Fjern kniven **(e)** ved å rotere toppen og trekke den oppover samtidig som du holder i bollen **(f)** med den andre hånden..
- Nå kan du tømme kvernebeholderen **(f)** uten å skade deg.

Praktiske råd:

Viktig: Matvarene kvernes bedre hvis du kjører kvernen i korte impulser.

- Du kan variere lengden på impulsene avhengig av hvor finkvernet resultat du vil ha.
- Hvis du ønsker et mer finhakkert resultat, kan du bruke slikkepotten til å fjerne maten som sitter mot kanten av bollen og fordelen den jevnt i midten **(f)**.
- Kniven **(e)** kan bli sløv etter lang bruk. Bytt den gjerne ut slik at kverneresultatet blir best mulig.
- La apparatet avkjøles i 2 minutter etter hver bruk.
- Ikke bruk apparatet på tomgang.

Anbefalt kvernemengde og -tid:

Ingredienser	Maks. mengde	Maks. tid
Tørket aprikos	150 g	8 s
Persille	30 g	8 s
Løk	300 g	14 s (med impulser)
Sjalottløk	250 g	14 s (med impulser)
Hvitløk	200 g	12 s
Kavringer	85 g	15 s
Mandler	300 g	14 s
Hasselnøtter	300 g	14 s
Valnøtter	250 g	12 s
Parmesan	100 g	10 s
Mørt kjøtt	350 g	12 s
Mindre mørt kjøtt	200 g	12 s
For et jevnere resultat kan du vende ingrediensene med en slikkepott midt i syklusen.		
Halvflytende blandinger		
Fruktkompott	260 g	12 s
Grønsakspuré	230 g	15 s

- Bruk 200 gr per syklus på 10 sek for kjøtt som er meget hardt slik som lammeskuldre.
- Vent 2 min mellom hver syklus.

2 - BLENDERFUNKSJON (avhengig av modell)

- Sett blenderkannen **(i)** på bordet. Når du håndterer apparatet, må alltid blenderkannen stå på bordet, aldri på motorenheten **(a)**.
- Ha ingrediensene i blenderkannen **(i)** ved først å tilsette de flytende og deretter de faste ingrediensene. Pass på at maksimumsnivået ikke overskrides:
 - 1,5 l for tykke blandinger.
 - 1 l for flytende blandinger.
- Sett på lokket **(h)** med doseringskorken **(g)**, og lås lokket ved å vri mot klokken (Fig. 2.a). Sett blenderkannen **(i)** på motorenheten **(a)** ved å plassere startknappen **(j)** litt til høyre for frontpanelet på motorenheten **(a)** (Fig. 2.b). Vri blenderkannen **(i)** med klokken for å låse den. Den firkantede sokkelen på blenderkannen **(i)** må samsvare med den firkantede sokkelen på motorenheten **(a)** (Fig. 2.c).
- Sett støpselet i stikkkontakten og slå på apparatet ved å trykke ned startknappen **(j)** (Fig. 2.d).
- Du slår av apparatet ved å slippe opp startknappen **(j)**. Vent til bladene har stanset helt før du løfter blenderkannen **(i)** av motorenheten **(a)**.
- Fyll aldri blenderkannen **(i)** med kokende væske.
- Bruk alltid blenderkannen **(i)** med tilhørende lokk **(h)**.
- Bruk aldri blenderkannen **(i)** med tørre produkter alene (hasselnøtter, mandler, peanøtter ...).
- Når du tilføyer ingredienser mens apparatet er i gang, tar du doseringskorken **(g)** ut av lokket og heller ingrediensene gjennom hullet.
- Blenderen skal ikke brukes i mer enn ett minutt på kontinuerlig gang.
- Vent i noen minutter før du setter den i gang igjen.

Råd:

- Hvis ingrediensene klistrer seg til sidene på kannen mens de blandes, må du stoppe apparatet og trekke ut kontakten. Ta blenderkannen **(i)** av motorenheten **(a)**. Bruk slikkepotten til å skrape blandingen ned på bladet. Ha aldri hendene eller fingrene ned i kannen eller i nærheten av bladet.

Du kan:

- lage finmikset suppe, krem, kompott, milkshake, cocktail.
- blande alle typer flytende rører (til pannekaker, vafler, frityrbakverk).

Støteren **(k)** brukes til å lage en jevnere blanding og stappe f.eks. tykkere blandinger (humus, guacamole) ned i blenderkannen. Stikk støteren ned gjennom hullet midt på lokket **(h)** til blenderkannen. Mens apparatet er i gang, bruker du støteren til å skyve matvarene mot bladene.

FORSIKTIG: Bruk aldri støteren **(k)** uten lokket **(h)**, ellers risikerer den å berøre bladene.

3 - KAFFE-/KRYDDERKVERN (avhengig av modell)

- Ha kaffe/krydder ned i beholderen til kaffe-/krydderkvernen **(m)**.
- Sett beholderen **(m)** under lokket **(l)** og lås den fast ved å vri med klokken. Når du hører et "klikk", er enheten låst (Fig. 3.a).
- Sett enheten med beholder + lokk på motorenheten **(a)** og vri lett til venstre for å låse den (Fig. 3.b).
- Nå kan du sette støpselet i stikkkontakten.
- Trykk på lokket **(l)** for å sette i gang apparatet (Fig. 3.c).
- For å stoppe apparatet slutter du å trykke på lokket **(l)**. Da stopper apparatet automatisk.

- Løft aldri av lokket **(l)** før kniven har stanset helt.
- Løsne kaffe-/krydderkvernen fra motorenheten **(a)** ved å vri den til høyre og løfte den av motorenheten **(a)**.
- For å tømme beholderen til kaffe-/krydderkvernen løsner du den først ved å vri til venstre samtidig som du holder fast lokket **(l)** med den andre hånden.

Ingredienser	Mengde	Tid (med impulser)
Stjerneanis	10 g	35 s
Kaffe	60 g	30 s
Kardemomme	20 g	40 s
Spisskummen	20 g	30 s
Chili (pepper)	10 g	35 s
Pepper	20 g	35 s

4 - LENGDEINNSTILLING AV LEDNINGEN

For å gjøre det enklere å bruke apparatet eller rydde det bort kan du forkorte strømledningen ved å skyve den i motorenheten **(a)** gjennom åpningen på baksiden **(b)** (Fig. 4).

RENGJØRING

Trekk ut kontakten.

- Det er enklere å rengjøre tilbehørsdelene hvis du skyller dem rett etter bruk.
- Vask og tørk tilbehørsdelene. De tåler vask i oppvaskmaskin eller håndvask, med unntak av motorenheten **(a)**. Tørk av motorenheten med en fuktig klut.
- Ha varmt vann og noen dråper oppvasksåpe i blenderkannen **(i)**. Lukk lokket **(h)** med doseringskorken

(g) på plass. Sett kannen på motorenheten **(a)** og kjør noen impulser med startknappen **(j)**. Trekk ut kontakten. Skyll kannen.

Bladene på tilbehørsdelene er svært skarpe. Hånder dem forsiktig.

Tips: Dersom tilbehørsdelene er blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin...), gnir du dem med en klut dynket med matolje før du vasker dem som vanlig.

OPPBEVARING

Kvernen skal ikke oppbevares på et fuktig sted.



VAHVA GJØR JEG HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

Hvis apparatet ikke fungerer, må du sjekke:

- at støpselet sitter i stikkontakten.
- at hver tilbehørsdel er riktig låst på plass.

Fungerer apparatet fortsatt ikke? Kontakt et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).



TILBEHØRSDELER

Du kan anskaffe følgende tilbehørsdeler fra din forhandler eller et godkjent servicesenter:

- Kvernekniv
- Blenderkanne
- Støter
- Kaffe-/krydderkvern

DET TILBEHØR, DER FØLGER MED DET APPARAT, DU LIGE HAR KØBT, ER VIST PÅ ETIKETTEN OVEN PÅ EMBALLAGEN.

Du kan udbygge dit apparat ved at købe tilbehør beskrevet i brugsanvisningen hos forhandleren eller på et autoriseret serviceværksted.

ADVARSEL: Sikkerhedsanvisningerne og denne brugervejledning er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt igennem, inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.

BESKRIVELSE

Motorblok

- a Motorblok
- b Ledningsholder

Mini-hakker

- c Låg
- d Tætsiddende låg
- e Hakkekniv
- f Hakkeskål

Blender (afhængig af modellen)

- g Doseringsprop
- h Låg
- i Blenderskål
- j Startknap (pulse)
- k Stav

Kværn (afhængig af modellen)

- l Låg
- m Skål i rustfrit stål

IBRUGTAGNING

- Før første ibrugtagning af apparatet skal plastikbeskyttelsen tages af hakkekniven (e), der er meget skarp. Derefter skal alt tilbehøret vaskes i varmt sæbevand. Skyl delene, og tør dem af.
- Anbring motorblokken (a) på en plan, ren og tør flade.
- Tilslut ikke apparatet, før end alt tilbehøret er samlet helt. Numrene på afsnittene svarer til numrene på de indrammede skemaer.

1 - HAKKEFUNKTION

- Anbring hakkeskålen (f) på motorblokken (a).
- Fjern plastikbeskyttelsen rundt om knivbladet (e). Anbring den inden i hakkeskålen (f), idet den trykkes fast ned (Fig. 1.a). Kniven skal håndteres forsigtigt. Den er meget skarp.

- Anbring derefter de ingredienser, der er skåret i stykker, i hakkeskålen (f) (Fig. 1.b).
- For at undgå, at ingredienserne løber over (tyktflydende ingredienser, ingredienser der skal kværnes til pulver...), placer det tætsiddende låg (d) på hakkeskålen (f) (Fig. 1.c). Ved tyktflydende ingredienser må hakkeskålen højst fyldes halvt op.
- Sæt låget (c) på hakkeskålen (f), og drej det en smule til venstre for at låse det fast (Fig. 1.d).
- Nu kan du tilslutte mini-hakkeren.
- Tryk på låget (c), mini-hakkeren starter med det samme (Fig. 1.e).
- Slip låget (c) for at stoppe den igen: Apparatet stopper automatisk.
- Tag aldrig låget af (c), før end kniven er helt holdt op med at dreje rundt (e).

- Tag stikket ud af apparatet efter brug og inden rengøring.
- Kniven er udstyret med et selvslående system. Tag kniven **(e)** ud ved forsigtigt at dreje den, mens du holder fast om den øverste del og trækker den opad, samtidig med at du holder på hakkeskålen **(f)** med den anden hånd.
- Du kan nu tømme hakkeskålen **(f)** i fuld sikkerhed.

Praktiske råd:

Vigtigt: Man opnår en bedre hakning ved at bruge impulsfunktionen.

- Tryk i kortere eller længere tid afhængig af den ønskede finhed.
- Hvis du ønsker en finere hakning eller finere skiver, kan du bruge skraberen til at fjerne ingredienser, som sidder fast på siderne, og fordele dem jævnt i hakkeskålen **(f)**.
- Kniven **(e)** kan med tiden blive sløv. Udskift den for at opnå et bedre resultat.
- Lad apparatet køle af i 2 minutter efter hver brug.
- Brug ikke apparatet uden ingredienser.

Mini-hakkerens egenskaber:

Ingredienser	Maks. mængde	Maks. tid
Tørrede abrikoser	150 g	8 sek.
Persille	30 g	8 sek.
Løg	300 g	14 sek. (med impulser)
Skalotteløg	250 g	14 sek. (med impulser)
Hvidløg	200 g	12 sek.
Tvebakker	85 g	15 sek.
Mandler	300 g	14 sek.
Hasselnødder	300 g	14 sek.
Valnødder	250 g	12 sek.
Parmesan	100 g	10 sek.
Mørt kød	350 g	12 sek.
Hårdt kød	200 g	12 sek.
For at opnå et mere ensartet resultat, skal du omrøre manuelt med en paletkniv midt i cyklussen.		
Tyktflydende ingredienser		
Frugtmos	260 g	12 sek.
Grøntsagspuré	230 g	15 sek.

- Til meget hårdt kød som lammeskulder bruges 200 g pr. 10 sekunder cyklus.
- Vent 2 min. mellem hver cyklus.

2 - BLENDERFUNKTION (afhængig af modellen)

- Anbring blenderskålen **(i)** på bordet. Al tilberedning skal foregå med blenderskålen på bordet, aldrig på motorblokken **(a)**.
- Hæld de ingredienser, der skal blendes i blenderskålen **(i)**, idet du starter med, først, de flydende ingredienser og derpå de faste, uden at overskride maksimumsniveauet:
 - 1,5 l for tyktflydende blandinger.
 - 1 l for tyndflydende blandinger.
- Sæt låget på **(h)** med doseringsproppen **(g)**, og lås det fast ved at dreje låget mod uret (Fig. 2.a). Anbring blenderskålen **(i)** på motorblokken **(a)**, og drej "Pulse"-knappen **(j)** en smule til højre i forhold til motorblokkens frontside **(a)** (Fig. 2.b). Drej blenderskålen **(i)** med uret for at låse den fast: Blenderskålens firkantede bund **(i)** skal passe til motorblokkens firkantede bund **(a)** (Fig. 2.c).
- Tilslut apparatet, og start det ved at trykke på Pulse-knappen **(j)** (Fig. 2.d).
- Slip Pulse-knappen igen for at stoppe apparatet **(j)**. Vent, indtil knivene er helt stoppet, før end at du løfter blenderskålen op **(i)** fra motorblokken **(a)**.
- Hæld aldrig kogende væske ned i blenderskålen **(i)**.
- Brug altid blenderskålen **(i)** med låget **(h)** sat på.
- Brug aldrig blenderskålen **(i)** til tørrede produkter (hasselnødder, mandler, jordnødder osv.).
- Man kan tilsætte ingredienser under blandingen ved at tage lågets doseringsprop **(g)** af og hælde ingredienserne ned gennem åbningen.

- Brug ikke blenderen uafbrudt i mere end 1 minut ad gangen.
- Vent nogle minutter, før den sættes i gang igen.

Gode råd:

- Hvis ingredienserne sætter sig fast på skålens vægge under blandingen, så stands apparatet, og tag stikket ud. Tag blenderskålen **(i)** af motorblokken **(a)**. Skub ingredienserne ned på kniven med en skraber. Før aldrig hånden eller fingrene ned i skålen eller i nærheden af kniven.

Man kan:

- Tilberede meget fint blendede supper, saucer, cremer, kompotter, milkshakes og cocktails.
- røre alle typer flydende dej (pandekager, beigneter, clafoutis og buddinger).
- Staven **(k)** giver mulighed for at opnå en mere jævn blanding og samle ingredienserne (tykke ingredienser såsom: humus, guacamole) i mixerskålen. Før staven ned gennem hullet i midten af låget **(h)** på blenderskålen. Start apparatet, og skub ingredienserne ned på kniven ved hjælp af staven.

VIGTIGT: Brug aldrig staven **(k)** uden låg **(h)**, ellers risikerer den at røre ved kniven.

3 - KVÆRNEFUNKTION (afhængig af modellen)

- Læg de ingredienser, der skal kværnes, i skålen, der hører til kværnen **(m)**.
- Anbring skålen **(m)** under låget **(l)**, og lås den fast ved at dreje den med uret. Når du hører et "klik", betyder det, at skålen er låst korrekt fast (Fig.

3.a).

- Anbring skålen med låget på motorblokken **(a)**, og drej den en smule mod venstre for at låse den fast (Fig. 3.b).
- Nu kan du tilslutte mini-hakkeren.
- Tryk på låget **(l)** for at sætte den i gang (Fig. 3.c).
- Slip låget for at stoppe den **(l)**: Apparatet stopper automatisk.
- Tag aldrig låget af, **(l)** før end kniven er holdt helt op med at dreje rundt.
- Tag kværnen ud af motorblokken **(a)** ved at dreje den mod højre og løfte den op **(a)**.
- Inden kværnen kan tømmes, skal den først tages ud ved at dreje den mod venstre, samtidig med at der holdes på låget **(l)** med den anden hånd.

Ingredienser	Mængde	Tid (med impulser)
Badian (stjerneanis)	10 g	35 sek.
Kaffe	60 g	30 sek.
Kardemomme	20 g	40 sek.
Kommen	20 g	30 sek.
Allehånde (paprika)	10 g	35 sek.
Peber	20 g	35 sek.

4 - INDSTILLING AF LEDNINGENS LÆNGDE

For større brugervenlighed eller under opbevaring kan ledningens længde tilpasses ved at skubbe den ind i motorblokken **(a)** gennem åbningen bag på apparatet **(b)** (Fig. 4).

RENGØRING

- Tag stikket ud.
- Det er lettere at rengøre tilbehøret, hvis det skylles hurtigt efter brug.
- Vask, og tør tilbehøret af: Det kan vaskes i opvaskemaskine, i vand eller under rindende vand med undtagelse af motorblokken **(a)**. Tør motorblokken af med en fugtig svamp.
- Hæld varmt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen **(i)**. Luk låget **(h)** med doseringsproppen **(g)** sat i. Stil blenderskålen med låg på

motorblokken **(a)**, og lad apparatet køre i korte øjeblikke ved at trykke på "Pulse"-knappen **(j)**. Tag stikket ud. Skyl skålen.

Tilbehørets knive er meget skarpe. De skal håndteres forsigtigt.

Godt råd: Hvis tilbehøret er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner...), gnub dem med en klud med lidt madolie, og rengør dem derefter på sædvanlig vis.

OPBEVARING

Opbevar ikke din mini-hakker i fugtige omgivelser.

HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Hvis apparatet ikke virker, kontroller:

- om stikket er sat i.
- om tilbehøret er sat ordentligt fast.

Fungerer apparatet stadigvæk ikke?
Kontakt et autoriseret serviceværksted
(se listen i servicehæftet).

TILBEHØR

Du kan udbygge dit apparat med følgende tilbehør, som kan købes hos forhandleren eller på et autoriseret serviceværksted:

- Hakkekniv
- Blenderskål
- Stav
- Kværn

PAKKAUKSEN ALLA OLEVASTA ETIKETISTÄ VOIT LUKEA OSTAMASI LAITTEEN OMINAISUUKSISTA JA LISÄTARVIKKEISTA.

Löydät käyttöohjeessa mainitut lisätarvikkeet myyjältä ja valtuutetuista huoltokeskuksista.

HUOMIO: Turvaohjeet ja nämä käyttöohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

KUVAUS

Moottoriyksikkö

- a Moottoriyksikkö
- b Tila johdon säilytystä varten

Leikkuri

- c Kansi
- d Kumitiiviste
- e Teräkotelo
- f Sekoituskulho

Tehosekoitin (mallista riippuen)

- g Annoskorkki
- h Kansi
- i Sekoituskulho
- j Käynnistyspainike (Pulse)
- k Survin

Kahvi-/maustemylly (mallista riippuen)

- l Kansi
- m Astia ruostumattomasta teräksestä

KÄYTTÖÖNOTTO

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa irrota muovisuojus leikkuuterästä **(e)**, joka on erittäin terävä, ja pese kaikki tarvikkeet lämpimässä pesuainevedessä. Huuhtelee ja kuivaa.
- Aseta moottoriyksikkö **(a)** tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle.
- Älä liitä laitetta sähköverkkoon, ennen kuin kaikki lisätarvikkeet on koottu.

Kappaleiden numerointi vastaa kuvien numerointia.

1 - LEIKKURIN KÄYTTÖ

- Aseta sekoitusastia **(f)** moottoriyksikön päälle **(a)**.
- Poista muovisuojus teriltä **(e)**, laita terä kulhoon **(f)** ja paina se hyvin paikoilleen (kuva 1.a). Käsittele terää varovaisesti. Se on erittäin terävä.
- Laita paloittelut ruoka-aineet (kuva 1.b) sekoitusastiaan **(f)**.

- Vältä roiskumisen (esim. puoliksi nestemäisistä tai jauholla suurustettavista ruoka-aineista) asettamalla kumitiiviste **(d)** sekoituskulhon päälle **(f)** (kuva 1.c). Valmistaessasi puoliksi nestemäisiä ruoka-aineita täytä sekoitusastia vain puolilleen.
- Laita kansi **(c)** sekoitusastian päälle **(f)** ja lukitse kiertämällä kevyesti vasemmalle (kuva 1.d).
- Voit nyt liittää leikkurin sähkövirtaan.
- Paina kantta **(c)** ja leikkuri käynnistyy (kuva 1.e).
- Keskeytä toiminto vapauttamalla kansi **(c)**, laite pysähtyy automaattisesti.
- Älä nosta kantta **(c)**, ennen kuin terä on kokonaan pysähtynyt **(e)**.
- Irrota laite sähköverkosta jokaisen käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Terä on varustettu

itselukitusjärjestelmällä. Irrota terä (e) tarttumalla sen päähän, kiertämällä sitä varovasti ja vetämällä sitä sitten ylöspäin. Pidä samalla leikkuukulhoa (f) paikallaan toisella kädellä.

- Voit nyt tyhjentää sekoitusastian (f) täysin turvallisesti.

Käytännön neuvoja

- **Tärkeää:** impulssitoiminnolla saat parempia tuloksia.
- Painamisaika riippuu siitä, miten hienoksi haluat ruoka-aineet leikata.
- Jos teet hienoa silppua tai ohuita viipaleita, poista seinämiin tarttunut aines lastalla ja levitä se tasaisesti leikkuukulhoon (f).
- Terä (e) saattaa tylsyä käytössä. Vaihda se uuteen taataksesi parhaan mahdollisen tuloksen.
- Anna laitteen jäähtyä kahden minuutin ajan jokaisen käytön jälkeen.
- Älä käytä tyhjänä.

Suosittelut käyttöajat:

Ainekset	Enimmäismäärä	Enimmäisaika
Kuivatut aprikoosit	150 g	8 s
Persilja	30 g	8 s
Sipuli	300 g	14 s (impulsseja)
Salottisipuli	250 g	14 s (impulsseja)
Valkosipuli	200 g	12 s
Keksit	85 g	15 s
Mantelit	300 g	14 s
Pähkinät	300 g	14 s
Saksanpähkinät	250 g	12 s
Parmesaani	100 g	10 s
Murea liha	350 g	12 s
Sitkeä liha	200 g	12 s
Jotta tulos olisi tasaisempi, sekoita käsin lastalla syklin keskellä.		
Puoliksi nestemäinen ruoka		
Hedelmäkompotti	260 g	12 s
Vihannessose	230 g	15 s

- Kun käsittelet sitkeää lihaa, kuten lampaan lapaa, käytä 200 grammaa lihaa 10 sekunnin sykliä kohti.
- Odota 2 min. jokaisen syklin välillä.

2 - TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ (mallista riippuen)

- Aseta sekoitusastia (i) pöydälle. Kun käsittelet sekoitusastiaa, pidä se aina pöydällä eikä koskaan moottoriyksikön päällä (a).
- Laita sekoituskulhoon (i) sekoitettavat ainekset, laita ensin nestemäiset aineet ja sitten kiinteä aine, älä ylitä maksimitasoa:
 - 1,5 l paksuille valmisteille.
 - 1 l nestemäisille valmisteille.
- Kiinnitä sekoitusastian kansi (h) ja annoskorkki (g) ja lukitse kiertämällä vastapäivään (kuva 2a). Aseta sekoitusastia (i) moottoriosan (a) päälle. Suuntaa käynnistyspainike (j) hiukan oikealle moottoriyksikön etuosasta katsottuna (a) (kuva 2b). Lukitse sekoitusastia (i) kiertämällä myötäpäivään: Sekoitusastian (i) neliönmuotoisen alustan tulee olla täsmälleen moottoriyksikön (a) (kuva 2c) neliönmuotoisen alustan päällä.
- Liitä laite sähköverkkoon ja käynnistä painamalla käynnistyspainiketta (j) (kuva 2d).
- Pysäytä laite vapauttamalla käynnistyspainike (j). Anna terien pysähtyä kokonaan, ennen kuin irrotat sekoitusastian (i) moottoriyksiköstä (a).
- Älä kaada sekoitusastiaan (i) kiehuvaa nestettä.
- Käytä sekoituskulhoa (i) aina sen kannen kanssa (h).
- Älä sekoita sekoitusastiassa (i) ainoastaan kuivia ruoka-aineita kuten pähkinöitä, manteleita jne.
- Voit lisätä ruoka-aineita sekoituksen aikana poistamalla annoskorkin (g) kannen päältä ja kaataa ruoka-aineet täyttöaukon kautta.
- Käytä tehosekoitinta yhtäjaksoisesti korkeintaan yhden minuutin ajan.
- Odota muutamia minuutteja, ennen

kuin käynnistät sen uudelleen.

Ohjeita:

Jos ruoka-aineita liimautuu sekoitusastian seinämiin, laite tulee pysäyttää ja irrottaa sähköverkosta. Irrota sekoitusastia (i) moottoriyksiköstä (a). Kaavi lastan avulla sekoitus terän päälle. Älä pistä käsiä tai sormia sekoitusastiaan tai terän lähelle.

Voit:

- valmistaa hienoksi sekoitettuja keittoja, kastikkeita, kompotteja, pirtelöitä tai cocktaileja,
- sekoittaa kaikki nestemäiset taikinat (ohukaiset, pannukakut, piirakat).

Survimen (k) avulla voit tasoittaa valmistamasi ruoka-aineet (erityisesti paksummat ruoka-aineet kuten hummus tai guacamole) sekoitusastiassa. Laita survin sekoitusastiaan kannessa (h) olevan täyttöaukon kautta. Laitteen ollessa käynnissä työnnä ruoka-aineita survimen avulla terää kohti.

HUOMIO: Älä käytä survinta (k) ilman kantta (h), sillä saatat osua teriin.

3 - KAHVI-/MAUSTEMLYLLYN KÄYTTÖ (mallista riippuen)

- Laita jauhettavat ainekset kahvi-/maustemyllyyn (m).
- Peitä astia (m) kannella (l) ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään. Laite naksahtaa lukituksen merkiksi (kuva 3a).
- Laita kannellinen astia moottoriyksikön (a) päälle ja lukitse kiertämällä vasemmalle (kuva 3b).
- Voit nyt liittää laitteen sähkövirtaan.
- Paina kantta (l) ja laite käynnistyy (kuva 3c).
- Keskeytä toiminto vapauttamalla kansi (l). Laite pysähtyy automaattisesti.
- Älä nosta kantta (l), ennen kuin terä

on kokonaan pysähtynyt.

- Vapauta kahvi-/maustemyllyn lukitus moottoriyksiköstä **(a)** kiertämällä myllyä oikealle ja nostamalla se pois moottoriyksiköstä **(a)**.
- Tyhjennä myllyn astia avaamalla lukitus ja kiertämällä myllyä vasemmalle pitäen samalla kiinni kannesta **(l)** toisella kädellä.

Ainekset	Määrä	Aika (impulsseja)
Rusotähtianis (tähtianis)	10 g	35 s
Kahvi	60 g	30 s
Kardemumma	20 g	40 s
Kumina	20 g	30 s
Pimentti (paprika)	10 g	35 s
Pippuri	20 g	35 s

4 - JOHDON PITUUDEN SÄÄTÄMINEN

Jotta laitteen käyttö ja säilytys olisi käytännöllistä voit lyhentää johdon pituutta työntäen sitä moottoriyksikön **(a)** sisään takaosassa olevan aukon kautta **(b)** (kuva 4).

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta.
- Jotta puhdistaminen kävisi helpommin, huuhtelee lisälaitteet joka käytön jälkeen.
- Pese ja kuivaa osat. Kaikki muut paitsi moottoriyksikkö **(a)** voidaan pestä astianpesukoneessa, vedessä tai juoksevan hanan alla. Pyyhi moottoriyksikkö kostealla sienellä.
- Kaada kuumaa saippuavettä sekoitusastiaan **(i)**. Sulje kansi **(h)** ja annostelukorkki **(g)**.

Laita astia moottoriyksikön **(a)** päälle ja paina muutaman kerran käynnistypainiketta **(j)**. Katkaise sähkövirta. Huuhtelee astia.

Lisätarvikkeiden terät ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varoen.

Vihje: Jos jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana tai appelsiini) värjäävät lisätarvikkeita, hankaa lisätarviketta ruokaöljyssä kostutetulla kankaalla ja puhdista sen jälkeen tavalliseen tapaan.

SÄILYTYS

Älä säilytä laitetta kosteassa tilassa.



MITÄ TEHDÄ, JOS LAITE EI TOIMI?

Jos laite ei toimi, tarkista:

- että sähkövirta on kytketty päälle
- että kaikki osat on kiinnitetty oikein.

Eikö laitteesi vieläkään toimi? Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (lista huoltokeskuksista on mukana toimitetussa kirjasessa).



LISÄLAITTEET

Löydät seuraavat lisätarvikkeet myyjältä ja valtuutetuista huoltokeskuksista:

- Teräkotelo
- Sekoituskulho
- Survin
- Kahvi-/maustemylly.

SATIN ALDIĞINIZ MODELE DAHİL OLAN AKSESUARLAR PAKETİN ÜZERİNDEKİ ETİKETTE BELİRTİLMİŞTİR.

Cihazınızı ihtiyacınıza göre özelleştirebilir ve satıcınızdan veya yetkili servisten bu talimatlarda belirtilen aksesuarları tedarik edebilirsiniz.

DİKKAT: Güvenlik önlemleri ve bu kullanım kılavuzu cihaz teslimatı kapsamındadır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik önlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

AÇIKLAMA

Motor ünitesi

- a Motor ünitesi
- b Güç kordonu saklama bölümü

Doğrama Ünitesi

- c Kapak
- d Sızdırmaz kapak
- e Doğrama bıçağı
- f Doğrama haznesi

Blender ünitesi (modele göre değişir)

- g Ölçekli kapak
- h Kapak
- i Blender haznesi
- j Anlık çalıştırma düğmesi (Pulse)
- k Blender kolu

Baharat/kahve öğütücü ünitesi (modele göre değişir)

- l Kapak
- m Paslanmaz çelik kaplamalı hazne

İLK KULLANIM

- Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce son derece keskin olan doğrayıcı bıçağın (e) etrafındaki plastik koruyucuyu çıkarın ve tüm aksesuar parçalarını ılık ve sabunlu suyla yıkayın. Durulayın ve kurutun.
- Motor ünitesini (a) düz, temiz ve kuru bir yüzeyde kullanın.
- Doğrayıcı Üniteyi tüm aksesuarlarını takmadan prize takmayın.

Her paragrafın başındaki sayı, o paragrafın ilgili olduğu şemayı simgeler.

1 - DOĞRAMA İŞLEVİ

- Doğrayıcı hazneyi (f) motor ünitesinin (a) üzerine yerleştirin.
- Bıçaklar (e) etrafındaki plastik muhafazayı çıkarın, bıçağı rondo kabının (f) içine yerleştirin ve yerine

iyice oturmasını sağlayın (Şek. 1.a). **Bıçağı tutarken çok dikkatli olun. Son derece kesicidir.**

- Ardından 2 cm büyüklüğünde kesilmiş yiyecekleri doğrayıcı hazneye (f) ekleyin (Şek. 1.b).
- Sıçramaları önlemek için (yarı sıvı karışımlar, toz haline getirilecek yiyecekler vb.), sızdırmaz kapağı (d) doğrayıcı haznenin (f) üzerine kapatın (Şek. 1.c). Yarı sıvı karışımlar hazırlarken doğrayıcı hazneyi yarısına kadar doldurun.
- Kapağı (c) doğrayıcı haznenin (f) üzerine kapatın ve kilitlemesi için hafifçe sola doğru döndürün (Şek. 1.d).
- Artık Doğrayıcı Hazneyi prize takabilirsiniz.

- Cihazı çalıştırmak için kapağın (c) üzerine bastırın (Şek. 1.e).
- Cihazı durdurmak için kapağı (c) bırakın: cihaz otomatik olarak duracaktır.
- Bıçak (e) tamamen durmadan kapağı (c) açmayın.
- Her kullanımdan sonra ve temizlemeden önce cihazı prizden çekin.
- Cihazınızın bıçağı kendiliğinden kilitlenme sistemine sahiptir. Bıçağı (e) çıkarmak için üst kısmını hafifçe döndürün ve bir elinizle doğrayıcı hazneyi (f) tutarken diğer elinizle yukarı doğru çekin.
- Şimdi doğrayıcı hazneyi (f) boşaltabilirsiniz.

Pratik öneri:

Önemli: Cihazınızı kısa aralıklarla çalıştırırsanız yiyeceklerinizi daha iyi doğrayabilirsiniz.

- Kaç kez basmanız gerektiği yiyeceklerin ne kadar ince doğranmasını istediğinize bağlı olarak değişir.
- Daha ince kıymak veya dilimlemek için haznenin kenarlarına yapışan yiyecekleri bir spatula yardımıyla temizleyin ve doğrayıcı haznenin (f) içine doğru itin
- Bıçak (e) uzun süre kullanıldığında keskinliğini kaybedebilir. En iyi sonuçları almak için bıçağı değiştirin.
- Kullandıktan sonra cihazın 2 dakika soğumasını bekleyin.
- Cihazı boşken çalıştırmayın.

Blenderinizden en iyi performansı elde etmek için çalışma süreleri:

Malzemeler	Maks. miktar	Maks. süre
Kuru kayısı	150 gr.	8 sn.
Maydanoz	30 gr.	8 sn.
Soğan	300 gr.	14 sn. (anlık çalıştırmalar şeklinde)
Arpacık soğan	250 gr.	14 sn. (anlık çalıştırmalar şeklinde)
Sarımsak	200 gr.	12 sn.
Galeta	85 gr.	15 sn.
Badem	300 gr.	14 sn.
Fındık	300 gr.	14 sn.
Ceviz	250 gr.	12 sn.
Parmesan peyniri	100 gr.	10 sn.
Yumuşak kırmızı et	350 gr.	12 sn.
Sert kırmızı et	200 gr.	12 sn.
Daha homojen bir sonuç elde etmek için, bir ıspatula ile malzemeleri manuel olarak karıştırın.		
Yarı sıvı karışımlar		
Komposto	260 gr.	12 sn.
Sebzeye püresi	230 gr.	15 sn.

- Koyun kol eti vb. sert etler için, 10 saniyelik çevrimlerle 200 g et kullanın.
- Her çevrimin arasında 2 dakika bekleyin.

2 - BLENDER İŞLEVİ (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

- Blender haznesini **(i)** masaya yerleştirin. Cihazı tutarken blender haznesinin motor ünitesinin **(a)** üzerinde değil her zaman masanın üzerinde olması gerekir.
- Blender kabının **(i)** içine, karıştırılacak olan malzemeleri doldurun; ilk olarak sıvı, ardından katı malzemeleri doldurun. Maksimum seviyeyi aşmayın:
 - Koyu karışımlar için 1,5 l.
 - Sıvı karışımlar için 1 l.
- Ölçekli kapağın **(g)** üzerinde olduğu kapağı **(h)** takın ve saat yönünün tersine çevirerek kilitleyin (Şek. 2.a).
- Blender haznesini **(i)** motor ünitesinin **(a)** üzerine yerleştirin, "Pulse" düğmesi **(j)** motor ünitesi panelinin biraz sağına gelmelidir **(a)** (Şek. 2.b). Blender haznesini **(i)** kilitlemek için saat yönüne çevirin: Blender haznesinin kare tabanını **(i)** motor ünitesinin **(a)** kare tabanına denk gelecek şekilde yerleştirmeniz gerekir (Şek. 2.c).
- Cihazı fişe takın ve Pulse düğmesine **(j)** basarak çalıştırın (Şek. 2.d).
- Cihazı durdurmak için Pulse düğmesini **(j)** bırakın. Blender haznesini **(i)** motor ünitesinden **(a)** çıkarmadan önce bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin.
- Blender haznesine **(i)** hiçbir zaman çok sıcak sıvı koymayın. Kaynar haldeki sıvıların soğumasını bekleyin. Dikkat: Sıcak yiyecekleri blender'dan geçirirken yanık riskini önlemek için ellerinizi kapaktan ve ölçekli kapaktan uzak tutun.
- Blender haznesini **(i)** her zaman kapağını **(h)** kapatarak kullanın.
- Blender haznesini **(i)** yalnızca kuru yiyecekler ile (fındık, badem, fıstık, şeker gibi) çalıştırmayın.

- Cihaz çalışırken malzeme eklemek için ölçekli kapağı **(g)** kapaktan çıkarın ve malzemeleri doldurma ağzından ekleyin.
- Blenderi bir dakikadan fazla durdurmadan çalıştırmayın.
- Sonra tekrar çalıştırmadan önce biraz bekletin.

İpuçları:

Karıştırırken malzemeler haznenin kenarlarına yapışırsa makineyi durdurun ve fişini çekin. Blender haznesini **(i)** motor ünitesinin **(a)** üzerinden kaldırın. Bir spatula kullanarak karışımı bıçağın üzerine doğru itin. Ellerinizi veya parmaklarınızı haznenin içine sokmayın ve bıçaktan uzak tutun.

Bunları hazırlayabilirsiniz:

- iyice karıştırılmış çorbalar, krema, pişirilmiş meyve, milkshake, kokteyller.
- her türlü sıvı karışım (krep, donut, clafoutis, kek hamuru).

Blender kolu **(k)** daha pürüzsüz karışımlar hazırlamanızı ve karışımın içindeki parçaları ezmenizi sağlar (özellikle koyu karışımlarda, ör: humus, guacamole). Blender kolunu kullanmak için blender haznesinin ortasındaki kapaktan **(h)** içeri doğru itin. Cihaz çalışırken blender kolunu kullanarak yiyecekleri bıçaklara doğru itin.

DİKKAT: Blender kolunu **(k)** hiçbir şekilde kapak **(h)** olmadan kullanmayın aksi halde bıçaklara değebilir.

3 - KAHVE / BAHARAT ÖĞÜTÜCÜ İŞLEVİ (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

- Öğütülecek malzemeleri kahve/baharat öğütücü haznesinin **(m)** içine koyun.
- Hazneyi **(m)** kapağın **(l)** altına yerleştirin ve saat yönüne çevirerek kilitleyin. "Tık" sesi, doğru bir şekilde kilitletiğini gösterir (Şek. 3.a).
- Hazneyi ve kapak ünitesini motor

ünitesinin **(a)** üzerine yerleştirin ve kilitlemek için hafifçe sola çevirin (Şek. 3.b).

- Artık cihazınızı prize takabilirsiniz.
- Cihazı çalıştırmak için kapağın **(I)** üzerine bastırın (Şek. 3.c).
- Öğütücüyü durdurmak için kapağı **(I)** bırakın: cihaz otomatik olarak duracaktır.
- Bıçak tamamen durmadan kapağı **(I)** açmayın.
- Sağa çevirip motor ünitesinden **(a)** kaldırarak kahve/baharat öğütücünün kilidini açın.
- Kahve/baharat öğütücü haznesini boşaltmak için bir elinizle kapağı **(I)** tutarken diğer elinizle sola doğru çevirerek kilidini açın.

Malzemeler	Miktar	Çalıştırma Süresi (anlık çalıştırmalar şeklinde)
Yıldız anason	10 gr.	35 sn.
Kahve çekirdeği	60 gr.	30 sn.
Kakule	20 gr.	40 sn.
Kimyon	20 gr.	30 sn.
Paprika biberi	10 gr.	35 sn.
Tane karabiber	20 gr.	35 sn.

4 - KORDON BOYUNUN AYARLANMASI

Daha rahat kullanmak veya saklamak için güç kordonunu motor ünitesinin **(a)** arka tarafındaki açıklıktan **(b)** içeri doğru iterek kısaltabilirsiniz (Şek. 4).

TEMİZLEME

Cihazı fişten çekin.

- Daha kolay temizlemek için kullandıktan sonra aksesuarları durulayın.
- Aksesuarları temizleyin ve kurulayın: Motor ünitesi **(a)** dışındaki aksesuarların tümü bulaşık makinesinde veya ılık deterjanlı suyla elde yıkanabilir. Motor ünitesinin nemli bir süngerle silinmesi gerekir.
- Birkaç damla bulaşık deterjanı

damlattığınız sıcak suyu blender haznesinin **(i)** içine dökün. Kapağı **(h)** ölçekli kapağı **(g)** da takarak kapatın. Hazneyi motor ünitesinin **(a)** üzerine yerleştirin ve birkaç kez "Pulse" düğmesine **(j)** basın. Cihazı fişten çekin. Hazneyi çalkalayın.

- Bıçaklar son derece keskin aksesuarlardır. Tutarken dikkatli olun.
- İpucu:** Aksesuarlar yiyeceklerle boyanırsa (havuç, portakal vb.) sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve her zamanki gibi temizleyin.

SAKLAMA

Blenderinizi nemli bir ortamda saklamayın.

CİHAZIM ÇALIŞMIYORSA NE YAPMAM GEREKİR?

Cihazınız çalışmıyorsa:

- prize doğru bir şekilde takıldığından,
- tüm aksesuarların kilitletiğinden emin olun.

Cihazınız hâlâ çalışmıyor mu? Yetkili servis ile iletişim kurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).

AKSESUARLAR

Cihazınızı ihtiyacınıza göre özelleştirebilir ve satıcınızdan veya yetkili servisten şu aksesuarları tedarik edebilirsiniz:

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| - Doğrayıcı bıçak | - Blender haznesi |
| - Blender kolu | - Kahve/baharat öğütücü. |

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürünü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul

MÜŞTERİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI: 444 40 50

Veya web sitemizi ziyaret edin:



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası :
Cinsi : BLENDER
Modeli : DP700 – DP705 – DP706
Belge İzin Tarihi : 22.06.2010
Garanti Belge No : 85490
Azami Tamir Süresi :
Garanti Süresi : 2 Yıl
Kullanım Ömrü : 7 Yıl

ŞATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

التخلص من مواد التغليف و المنتج

للتخلص من المنتج، اتصل بالمصلحة المختصة التابعة
لبلديتك.

إن التغليف يحتوي على مواد لا تشكل خطراً
على البيئة و يمكن رميها طبقاً لقوانين إعادة
التصنيع السارية المفعول.

الملحقات

يمكنك تغيير مواصفات المنتج بشراء الملحقات التالية المتوفرة
لدى البائع أو في مركز خدمة معتمد:

- شفرة الفرغ
- وعاء الخلط
- أداة الهرس
- مطحنة البن/التوابل.

تحذير: لا تستعمل أبدا أداة الهرس (k) بدون الغطاء (h) حتى لا تلامس الشفرات.

3- وظيفة مطحنة القهوة / التوابل (حسب الموديل)

- أفرغ المكونات التي تريد طحنها في وعاء مطحنة القهوة/ التوابل (m).
- ضع الوعاء (m) تحت الغطاء (l) ثم أوقفه بإدارته في اتجاه عقارب الساعة. عندما تسمع صوت الإقفال "click" هذا يعني بأن المجموعة مقفلة جيدا (الشكل 3.a).
- ركب مجموعة الوعاء + الغطاء على وحدة المحرك (a) و أندرها قليلا نحو اليسار لإقفالها (الشكل 3.b).
- يمكنك الآن توصيل المطحنة بالتيار.
- اضغط على الغطاء (l) لتشغيل الجهاز (الشكل 3.c).
- لإيقاف التحضير، أوقف الضغط على الغطاء (l): يتوقف الجهاز تلقائيا عن العمل.
- لا تنزع أبدا الغطاء (l) قبل التوقف التام للشفرة.
- فك مطحنة البن/التوابل عن وحدة المحرك (a) بإدارتها نحو اليمين و افصلها عن وحدة المحرك (a).

- لإفراغ مطحنة البن/التوابل، فكها بإدارتها نحو اليسار مع حمل الغطاء (l) باليد الأخرى.

المدة (بواسطة النبضات)	الكمية	المكونات
35 ثانية	10 جرام	باديان (يانسون نجمي)
30 ثانية	60 جرام	بن
45 ثانية	10 جرام	قرفة
40 ثانية	20 جرام	هيل
30 ثانية	20 جرام	كمون
35 ثانية	10 جرام	فلفل (بابريكا)
35 ثانية	20 جرام	فلفل

4- تمديد السلك الكهربائي

- لاستعمال الجهاز بشكل مريح أو للتخزين، يمكنك تقليص طول السلك الكهربائي بدفعه إلى داخل وحدة المحرك (a) عبر الفتحة الخلفية (b) (الشكل 4).

التنظيف

- فصل الجهاز عن التيار.
- لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات بمجرد الانتهاء من استعمالها.
- اغسل و امسح الملحقات: في جلالية الصحن أو بغمرها في الماء أو بوضعها تحت ماء جارية ما عدا وحدة المحرك (a). امسحها بإسفنج رطبة.
- اسكب الماء الساخن و الصابون السائل في وعاء الخلط (i).
- أغلق الغطاء (h) المزود بسدادة القياس (g). ركب المجموعة على وحدة المحرك (a) ثم اضغط على المفتاح "Pulse" (j).
- فصل الجهاز عن التيار. اغسل الوعاء بالماء.

التخزين

لا تخزن الجهاز في مكان رطب.

ماذا تفعل إذا توقف الجهاز عن العمل؟

جهازك لا يزال معطلا؟ توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة الموجودة في كتيب الخدمة).

في حالة تعطل جهازك، تأكد من:

- توصيل الجهاز بالتيار
- إقفال الملحقات

أداء المفرمة:

المكونات	الكمية القصوى	المدة القصوى
مشمش جاف	150 جرام	8 ثوان
بقدونس	30 جرام	8 ثوان
بصل	300 جرام	14 ثوان (بواسطة البضطات)
كرات أندلسي	250 جرام	14 ثوان (بواسطة البضطات)
ثوم	200 جرام	12 ثوان
بسكويت	85 جرام	15 ثانية
لوز	300 جرام	12 ثانية
بندق	300 جرام	14 ثانية
جوز	250 جرام	12 ثوان
بارميزان	100 جرام	10 ثوان
لحم طري (قطع من الفنة الأولى)	350 جرام	12 ثوان
لحم قاسي	200 جرام	12 ثوان
للحصول على أفضل النتائج، تُخلط المكونات يدوياً بواسطة سبب إتولا أثناء دورة الطهي.		
مكونات نصف سائلة		
كمبوت الفواكه	260 جرام	12 ثانية
خضراوات مهروسة	230 جرام	15 جرام

• للحم القاسية مثل لحمة كتف الخروف، يُرجى استعمال ٢٠٠ جرام في كل دورة من ١٠ ثوان.
• يُرجى الإنتظار لمدة دقيقتين بين كل دورتين

نصائح:

- إذا بقيت المكونات عالقة بداخل الوعاء أثناء الخلط، أوقف الجهاز ثم افصله عن التيار. افصل وعاء الخلط (i) عن وحدة المحرك (a). استعن بملوq لإسقاط البقايا عن الشفرة. لا تضع أبداً يدك أو أصابعك داخل الوعاء أو على مقربة من الشفرة.

يمكنك:

- تحضير شوربة خضار خفيفة، مختلف أنواع الحساء، كريما، هريس فواكه، مِلك شايك، كوكتيل.
- خلط جميع أنواع العجائن اللزجة (كريب، دونات، كلافتي، كعك فرنسي).
- تسمح أداة الهرس (k) بالحصول على خليط متجانس وجميع المكونات (لاسيما الكثيفة منها: حمص، جواكامول) في الوعاء. للقيام بذلك، أدخل أداة الهرس عبر الفتحة المركزية لغطاء وعاء الخلط (h). أثناء التشغيل، ادفع المواد الغذائية نحو الشفرات باستعمال أداة الهرس.

2- وظيفة الخلاط (حسب الموديل)

- ضع وعاء الخلط (i) على طاولة.
- يجب أن يستعمل وعاء الخلط دائماً فوق طاولة و لا تضعه أبداً على وحدة المحرك (a).
- ضع المكونات التي ترغب في خلطها داخل وعاء الخلاط (i)، بسكب السوائل أولاً، ثم المكونات الجامدة بعد ذلك، دون أن تتعدى مستوى الحد الأقصى.
- ١,٥ لتر للخلائط السميكة
- ١ لتر للخلائط من السوائل.

الملحقات المرفقة مع الموديل الذي لديك موضحة في الملصق الموجود في أعلى التغليف.

يمكنك تغيير مواصفات هذا المنتج بشراء الملحقات المذكورة في دليل الاستعمال عند بائعك أو في مركز خدمة معتمد.

تحذير: احتياطات السلامة وتعليمات الاستخدام هذا هي جزء لا يتجزأ من الجهاز. يرجى قراءتها بعناية قبل إستعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. واحتفظ بهذه الإرشادات في مكان يمكن الرجوع إليها مستقبلاً.

المواصفات

مجموعة الخلاط (حسب الموديل)		وحدة المحرك
سدادة قياس	g	a وحدة المحرك
غطاء	h	b حجرة لتخزين السلك الكهربائي
وعاء الخلط	i	
مفتاح التشغيل (Pulse)	j	
أداة الهرس	k	
مجموعة مطحنة القهوة/التوابل (حسب الموديل)		مجموعة المفركة
غطاء	l	c غطاء
وعاء بحوض من الإستانلس ستيل	m	d غطاء مانع للتسرب
		e شفرة الفرغ
		f إناء الفرغ

الاستعمال للمرة الأولى

- يمكنك الآن توصيل المفركة بالتيار.
- اضغط على الغطاء (c) و عندها تبدأ المفركة في العمل (الشكل 1.e).
- لإيقاف الجهاز، ارفع يدك عن الغطاء (c): يتوقف الجهاز تلقائياً عن العمل.
- لا تنزع أبداً الغطاء (c) قبل التوقف التام للشفرة (e).
- افصل الجهاز بعد كل عملية وقبل إجراء التنظيف.
- رُوِّدَت الشفرة بنظام قفل تلقائي. لنزع السكين (e)، أدرها بلطف ممسكاً بها من الأعلى، ثم اجذبها نحو الأعلى مع تناولها من الجهة العلوية وفي نفس الوقت امسك بإناء الفرغ (f) باليد الأخرى.
- يمكنك الآن إفراغ محتوى إناء الفرغ (f) بكل أمان.

أرقام الفقرات مطابقة لأرقام الرسومات الموجودة داخل الإطار.

1- وظيفة الفرغ

- ركب وعاء الخلط (f) على وحدة المحرك (a).
- انزع تغليف الحماية البلاستيكي عن أنصاف السكين (e)، ثم ضمها داخل وعاء المفركة (f)، مع الحرص على تأمينها بشكل صحيح وبسلامة (شكل 1.a).

(الشكل 1.a). تعامل مع الشفرة بحذر لأنها حادة جداً.

- و بعد ذلك، ضع المكونات في إناء الفرغ (f) بعد تقطيعها إلى مكعبات (الشكل 1.b).

- لتفادي فيضان المكونات (وصفات نصف سائلة، مكونات مُعدة للسحق...)، ضع الغطاء المانع للتسرب (d) على إناء الفرغ (f) (الشكل 1.c). عند تحضير مكونات نصف سائلة، املا إناء الفرغ إلى منتصف ارتفاعه كحد أقصى.
- ضع الغطاء (c) على إناء الفرغ (f) و أدره قليلاً نحو اليسار لإقفاله (الشكل 1.d).

نصائح عملية:

- هام: يمكنك الحصول على نتائج فرم أفضل باستعمال النضبات.
- اضغط لفترة أطول أو أقصر حسب كثافة التحضير المرغوبة.

دستگاه را در محل مرطوب قرار ندهید

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟ به یکی از مراکز مجاز رجوع کنید (به فهرست آنها در دفترچه تعمیرات مراجعه کنید).

اگر دستگاه کار نکرد نسبت به موارد زیر اطمینان حاصل کنید:

- وصل بودن دستگاه به برق
- قفل بودن هریک از وسایل جانبی.

وسایل جانبی

می توانید نزد فروشنده دائمی خود و یا نزد یکی از مراکز خدمات مجاز وسایل جانبی زیر را تهیه نمایید:

- تیغه چرخ کن
- کاسه بلندتر
- هاون
- آسیاب قهوه/ادویهجات

با این وسیله می توانید:

- انواع سوپ‌ها، حریره‌ها، کرم‌ها، کمپوت‌ها، میلک شیک‌ها، کوکتل‌ها را تهیه کنید.
- کلیه خمیرهای مایع (برای تهیه کپ، بنیه، کلافوتی، فار) را مخلوط کنید.
- هاون (k) امکان پخت‌وخت کردن و فشرده کردن مواد (مخصوصاً مواد غلیظ مانند هوموس، گوآکامول) را درون کاسه میکسر می‌دهد. برای استفاده از آن، هاون را از طریق محفظه مرکزی سرپوش (h) درون کاسه بلندر کنید. در موقع کارکرد دستگاه، مواد را توسط هاون بسمت تیغه‌ها فشار دهید.

توجه: هرگز از هاون (k) بدون سرپوش (h) استفاده نکنید زیرا ممکن است به تیغه‌ها آسیب بزند.

3- عملکرد آسیاب قهوه/ادویه جات (برحسب مدل)

- مواد را درون کاسه آسیاب قهوه/ادویه‌جات (m) بریزید.
- کاسه (m) را روی سرپوش (l) قرار داده و با چرخاندن آن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید. شنیدن صدای "کلیک" نشان دهنده قفل شدن مجموعه است (تصویر 3.a).
- مجموعه کاسه + سرپوش را روی مجموعه موتور (a) قرار داده و آنرا کمی به سمت چپ بچرخانید تا قفل شود (تصویر 3.b).
- اینک می‌توانید دستگاه را به برق وصل کنید.
- روی سرپوش (l) فشار بیاورید تا دستگاه بکار افتد (تصویر 3.c).
- برای متوقف کردن دستگاه، دیگر روی سرپوش (l) فشار ندهید: دستگاه بطور خودکار از حرکت می‌ایستد.

تمیز کردن

- تیغه‌های وسایل جانبی بسیار تیز هستند. به آنها با احتیاط دست بزنید.
- دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- برای سهولت در تمیز کردن، وسایل جانبی را بمحض پایان استفاده بشویند.
- وسایل جانبی را شسته و خشک کنید: آنها قابل شستن در ماشین ظرف شویی و زیر آب شیر هستند بجز موتور (a).
- موتور را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
- آب گرم همراه با چند قطره صابون مایع درون کاسه بلندر (l) بریزید. سرپوش (h) مجهز به سرپیچ اندازمگیر (g) را ببندید. مجموعه را روی موتور (a) قرار دهید و چند بار روی دکمه "Pulse" (j) فشار دهید. دستگاه را از برق بیرون بیاورید. کاسه را بشویند.

مواد	مقدار	زمان (با فشار متناوب)
بادیان (رازیانه)	10 گرم	35 ثانیه
قهوه	60 گرم	30 ثانیه
دارچین	10 گرم	45 ثانیه
هل	20 گرم	40 ثانیه
زیره	20 گرم	30 ثانیه
فلفل (قرمز)	10 گرم	35 ثانیه
فلفل	20 گرم	35 ثانیه

4- تنظیم طول سیم دستگاه

برای سهولت در استفاده و نگهداری، می‌توانید طول سیم با فشار دادن آن درون مجموعه موتور (a) از طریق محفظه پشت دستگاه (b) تنظیم کنید (تصویر 4).

2- عملکرد بلندر (برحسب مدل)

- کاسه بلندر (ii) را روی میز بگذارید. کلیه کارها باید در شرایطی انجام گیرد که کاسه بلندر روی میز بوده و هرگز روی میز نباشد. (a) قرار نگرفته باشد.
- موادی را که می خواهید مخلوط کنید، ابتدا مایعات و سپس مواد جامد بدون فراتر رفتن از سطح حداکثر، درون کاسه مخلوط کن (i)، قرار دهید.

1,5 لیتر برای مخلوط ضخیم.

1 لیتر برای مخلوط مایع

- برای خرد کردن یا برش ریز، از کاردک استفاده نموده و غذای چسبیده به دیواره ها را بردارید و در داخل کاسه خرکن (f) پخش کنید.

- تیغه (e) به مرور کند می شود. برای حصول بهترین نتیجه آنرا تعویض کنید.

- پس از هر بار استفاده، 2 دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود.

- بطور خالی از دستگاه استفاده نکنید.

- سرویش (h) همراه با سرپیچ پیمانه (g) را در جای خود قرار داده و در جهت عکس عقربه‌های ساعت بپیچید تا قفل شود (تصویر 2.a). کاسه بلندر (ii) را روی موتور (a) قرار دهید بشکلی که دکمه "Pulse" (j) کمی در سمت راست جلوی موتور (a) قرار داشته باشد (تصویر 2.b). کاسه بلندر (ii) را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود؛ پایه مربع شکل کاسه بلندر (ii) باید منطبق با پایه مربع شکل مجموعه موتور (a) باشد (تصویر 2.c).

- دستگاه را به برق وصل کنید و روی دکمه "Pulse" فشار دهید تا بکار افتد (تصویر 2.d).

- برای متوقف کردن دستگاه، فشار روی دکمه "Pulse" (j) را قطع کنید. تا توقف کامل تیغه‌ها صبر کنید سپس کاسه بلندر (ii) را از مجموعه موتور (a) جدا کنید.

- هرگز مایع جوشان درون کاسه بلندر (ii) نریزید.
- از کاسه بلندر (ii) همواره با سرویش (h) آن استفاده کنید.
- در کاسه بلندر (ii) فقط مواد خشک نریزید (فتق، بادام، بادام زمینی و غیره).

- برای اضافه کردن مواد در حین مخلوط کردن، سروپیچ پیمانه (g) را باز کرده و مواد را از درون محفظه آن اضافه کنید.

- از مخلوط کن بیشتر از یک دقیقه به صورت مداوم استفاده نکنید.
- قبل از روشن کردن مجدد دستگاه، چند دقیقه صبر کنید.

توصیه‌ها:

- در موقع مخلوط کردن، اگر مواد با گناره دستگاه چسبیده بود، دستگاه را متوقف کرده، دوشاخه آنرا از پریز برق بیرون بیاورید. کاسه بلندر (ii) را از موتور (a) جدا کنید. به کمک یک کاردک، مواد را روی تیغه بریزید. هرگز دست یا انگشتان خود را به تیغه نزدیک نکنید.

- تیغه قابل تنظیم با سیستم قفل خودکار خواهد بود. برای برداشتن تیغه، (e) آنرا از بالا نگهداشته و بچرخانید. سپس با نگهداشتن کاسه خرکن (f) با دست دیگر، بطرف بالا بکشید.

- اینک می توانید با ایمنی کامل کاسه چرخ کن (f) را خالی کنید. توصیه های عملی:

- مهم: چرخ کردن از طریق فشارهای متوالی بهترین نتیجه را بدست میدهد.

- برحسب میزان چرخ کردن دلخواه زمان فشار را کم یا زیاد کنید.

امکانات چرخ کن:

المکونات	مقدار حداکثر	زمان حداکثر
زردآلو خشک	150 گرم	8 ثانیه
جعفری	30 گرم	8 ثانیه
پپاز	300 گرم	14 ثانیه (با فشار متوالی)
موسیر	250 گرم	14 ثانیه (با فشار متوالی)
سیر	200 گرم	12 ثانیه
نان خشک	85 گرم	15 ثانیه
بادام	300 گرم	12 ثانیه
فتق	300 گرم	14 ثانیه
گردو	250 گرم	12 ثانیه
پنیر پرموزان	100 گرم	10 ثانیه
گوشت ترم (تکه های اولین طبقه بندی)	350 گرم	12 ثانیه
گوشت سفت	200 گرم	12 ثانیه
برای نتایج بهتر، مواد را به صورت دستی یا یک کاردک در چرخه مخلوط کنید.		
مواد نیمه مایع		
کمپوت میوه	260 گرم	12 ثانیه
پوره سبزیجات	230 گرم	15 ثانیه

- برای گوشت بسیار سفت مانند شانه کوسفند، لطفاً از 200 گرم در هر چرخه به مدت 10 ثانیه استفاده کنید.

- 2 دقیقه بین هر چرخه منظر بمانید.

وسایل جانبی موجود در مدلی که خریداری کرده‌اید، روی برچسب بسته بندی مشخص شده‌اند. می‌توانید سایر وسایل جانبی مندرج در دستورالعمل را نزد فروشنده یا یکی از مراکز مجاز تعمیرات خریداری نمایید.

احتیاط: توصیه های ایمنی و این راهنمای استفاده همراه دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه جدید برای اولین بار آنها را با دقت بخوانید. آنها را در محلی نگه دارید که بتوانید آنها را پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.

تشریح دستگاه

مجموعه موتور	مجموعه بلندر (برحسب مدل)
a موتور	g سرپیچ پیمانه
b محل جمع‌آوری سیم	h سرپوش
	i کاسه بلندر
مجموعه چرخ کن	j دکمه راه‌اندازی (Pulse)
c سرپوش	k هاون
d سرپوش عایق	
e تیغه چرخ کن	مجموعه آسیاب قهوه/الویه‌جات (برحسب مدل)
f کاسه چرخ کن	l سرپوش
	m کاسه همراه با مخزن از جنس اینوکس

راه اندازی

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، محافظ پلاستیکی را از تیغه (e) خردکن که بسیار تیز میباشد بردارید و اجزاء وسایل را در آب گرم و صابون بشوئید. پس از شستشو، خشک نمایید.
- مجموعه موتور (a) را روی سطحی صاف، تمیز و خشک قرار دهید.
- قبل از سوار کردن کامل وسایل جانبی، دستگاه را به برق وصل نکنید.

شمارگذاری پاراگراف‌ها منطبق با شمارگذاری تصاویر می‌باشد.

1- عملکرد چرخ کن

- کاسه چرخ‌کن (f) را روی مجموعه موتور (a) قرار دهید.
- محافظ پلاستیکی در اطراف تیغه های چاقو (e) را بردارید، سپس آنها را در داخل کاسه خردکن (f)، قرار دهید و مطمئن شوید که آنها در امان می‌باشند (تصویر 1a).

- دست بزنید زیرا بسیار پرنده است.
- سپس مواد را که به مربع‌های کوچک تکه شده باشند درون کاسه چرخ‌کن (f) بریزید (تصویر 1.b).
- برای پیشگیری از سر رفتن مواد (غذاهای نیمه مایع، موادی که باید تبدیل به پودر بشوند و غیره)، سرپوش عایق (d) را روی کاسه چرخ‌کن (f) قرار دهید (تصویر 1.c).
- در موقع تهیه مواد نیمه مایع، کاسه را تا نصف حداکثر آن پر کنید.
- سرپوش (c) را روی کاسه چرخ‌کن (f) قرار داده، کمی بسمت چپ بچرخانید تا قفل شود (تصویر 1.d).
- حال می‌توانید دستگاه را به برق وصل کنید.
- روی سرپوش (c) فشار بیاورید، دستگاه بطور خودکار بحرکت درمی‌آید (تصویر 1.e).
- برای متوقف کردن، فشار را روی سرپوش (c) قطع کنید: دستگاه بطور خودکار متوقف می‌شود.
- تا قبل از توقف کامل تیغه (e)، سرپوش (c) را هرگز برندارید.
- پس از پایان استفاده و قبل از تمیز کردن، دوشاخه دستگاه را از برق بیرون بیاورید.