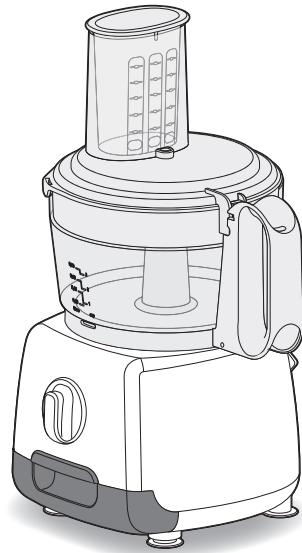


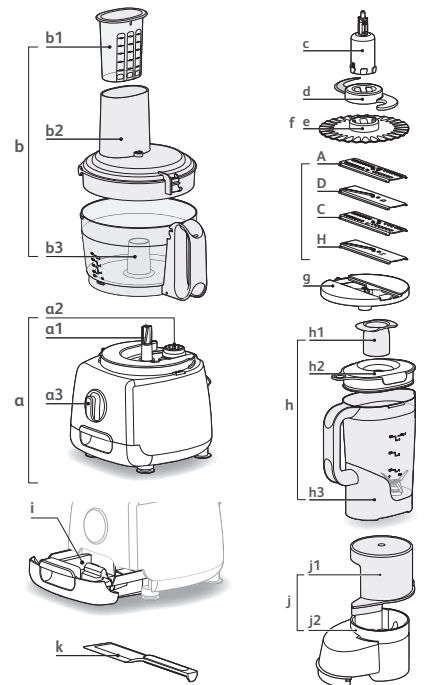
EN p. 1- 8
ES p. 9-16
PT p. 17- 24

STORE'INN 2L

Ref. 9100013574



EN
ES
PT



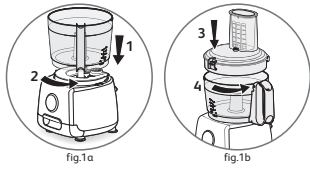


fig.1a

fig.1b



fig.7a

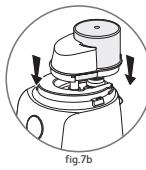


fig.7b



fig.8



fig.2a

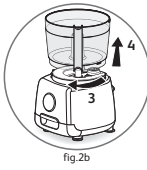


fig.2b

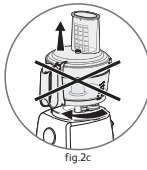


fig.2c



fig.3

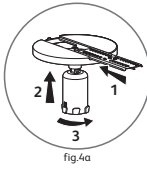


fig.4a



fig.4b



fig.5a



fig.5b

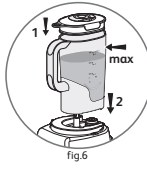


fig.6

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

Safety guidelines

- Read carefully the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer may not be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- Check that the supply voltage of your appliance is the same as that of your electrical supply.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not designed for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons lacking in experience or knowledge of such appliances, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it (even in the event of a power cut) and when you clean it.
- Do not use your appliance if it is not operating correctly or if it has been damaged. In this case, contact an approved service centre (see list in the service manual).
- All work apart from the usual cleaning and maintenance by the owner must be carried out by an approved service centre (see list in the service manual).
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within the reach of children.
- The power cord must not be left close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use the appliance. In order to avoid any danger, they must be replaced by an approved service centre (see list in the service manual).
- For your safety, only use accessories and spare parts adapted to your appliance, bought from an approved centre.
- Always use the food pushers to guide the food into the funnels, do not use your fingers, a fork, spoon, knife or other objects.
- Handle the multi-purpose blade, the blender jug cutter, the mini chopper and the vegetable-cutter inserts vegetable-cutter with precaution: they are very sharp. You must remove the multi-purpose blade (d) by its drive pin (c) before emptying the contents from the bowl.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use your appliance empty.

- Always use your blender jug with its lid.
- Do not fill the blender jug with boiling liquid.
- Do not touch moving parts; wait until they have stopped completely before removing the accessories.
- Do not use the accessories as recipients (freezing – cooking – hot sterilising).
- Do not use the accessories in a microwave oven.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to dangle over the bowl and accessories when in operation.
- Do not move your appliance by lifting or pulling the drawer

Description

- | | |
|--|--|
| <p>a Motor unit
 a1 : Motor unit slow speed
 a2 : Motor unit fast speed
 a3 : Speed selector: Pulse position (intermittent operation) -0-1-2</p> | <p>b Chopping bowl assembly
 b1 : Food pusher with measuring guide
 b2 : Funnel lid
 b3 : Bowl</p> |
| | <p>c Drive pin</p> |

ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

- | | |
|--|---|
| <p>d Multi-purpose blade
 e Emulsifying disk
 f Vegetable cutter inserts
 A : Fine grater
 D : Fine slicer
 C : Coarse grater
 H : Thick slicer</p> | <p>h Blender jug
 h1 : Measuring cap
 h2 : Lid
 h3 : Bowl</p> |
| <p>g Insert supports for vegetable cutter inserts</p> | <p>i Storage drawer
 j Mini chopper
 j1 : Lid
 j2 : Mini chopper bowl</p> |
| | <p>k Spatula</p> |

First use

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

1 : Fitting the chopping bowl and the lid

ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly (b).

FITTING THE ACCESSORIES:

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

2

2 : Removing the chopping bowl and the lid

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

3 : Mixing/chopping/kneading

ACCESSORIES USED:

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

FITTING THE ACCESSORIES:

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

KNEADING/MIXING:

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

You can knead up to:

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

You can mix up to:

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

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

CHOPPING:

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

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

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

BLENDING:

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

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

4 : Grating/slicing

ACCESSORIES USED:

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

FITTING THE ACCESSORIES:

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

3

STARTING AND TIPS:

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

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

- coarse grating (C)/fine grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese...
- thick slicing (H)/fine slicing (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage...

5 : Emulsifying/beating/whisking

ACCESSORIES USED:

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

FITTING THE ACCESSORIES:

- Fit the bowl (b3) onto the motor unit (a) and lock it in place.
- Slide and lock the emulsifying disk (e) the right way up onto the drive pin (c). **Fit the emulsifying disk the right way up: see illustration 5.**
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3).
- To remove the bowl-lid assembly: release the lid then release the bowl.

STARTING AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start.
 - Do not use this accessory to knead heavy pastry or mix light pastry.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (1 to 6), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.2 litres).

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

ACCESSORIES USED:

- Assembled blender jug (h).

FITTING THE ACCESSORIES:

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

STARTING AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 1 or 2 to start.
- You can use the pulse position, for better control of the mixture.
- Do not fill the blender jug with boiling liquid.
 - Do not use the blender jug to grind dry foods (walnuts, almonds, peanuts...).
 - Always use your mixer bowl with its lid.
 - Do not use the blender jar to grind ice cube.
 - Always pour liquid ingredients first into the jug before adding the solid ingredients, below the maximum capacity:
 - 1 l for thick mixtures.
 - 0.8 l for liquid mixtures.
 - To add ingredients when blending, remove the measuring cap (h1) from the lid and pour the ingredients through the filling hole, and do not fill above the maximum filling line on the jug.
- Maximum operating time: 3 min.

Tips:

- When blending, if some ingredients stick to the sides of the jug, stop the appliance and unplug it. Remove the blender jug assembly from the appliance. Using the spatula, push the preparation onto the blade. Do not use your hands or fingers inside the bowl or close to the blade.

You can:

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

7: Finely chopping small quantities (depending on model)

ACCESSORIES USED:

- Mini chopper assembly (j).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the ingredients in the small chopper bowl (j2).
- Fit the lid (j1) over the small chopper bowl (j2) and lock it by turning it clockwise.
- Place the assembly on the motor drive (a)

USAGE AND TIPS:

- Turn the speed selector (a3) to position 2 to start up, holding the small chopper down on the motor drive during operation. You can use the "Pulse" position for better control of mixing.
- With the small chopper (j) you can chop the fig in a few seconds:
 - Fig
 - Quantity /Maximum time: 50g/6s

8: Storage of the accessories

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

Cleaning

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

Storage

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

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

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

Disposal of packaging materials and the appliance



- The packaging only contains materials that are harmless to the environment that may be disposed of according to recycling standards.

To scrap off your appliance, contact the appropriate department of your local council.

Disposal of electronic or electrical products



Help protect the environment!



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



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

Accessories

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

A few basic recipes

White bread dough

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

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

For the UK only

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

Pizza dough

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

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

to 20 min, watching as it cooks.

For the UK only

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

Short crust pastry

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

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

Pancake batter

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

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

In the food processor bowl equipped with the multi-purpose blade, add all of the ingredients: flour, milk, eggs, sugar and rum. Operate at speed 1 for 20 secs, then switch to speed 2 for 25 secs. In the blender jug, add all of the ingredients except the flour. Operate at speed 2, and after a few seconds, progressively add the flour, through the centre hole of the blender jug lid, then mix for 45 secs.

Pound cake

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

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

Spice cake

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

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

Serve warm or cold with stewed fruit or marmalade.

Moist chocolate cake

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

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

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

Chantilly Cream

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

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

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

Mayonnaise

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

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

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

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

Los accesorios que contiene el modelo que acaba de adquirir se muestran en el rótulo del lado del empaque.

Recomendaciones de seguridad

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Verifique que la tensión de alimentación de su aparato sea la misma de la de su alimentación eléctrica.
- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento en el uso de estos aparatos, salvo si se han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
- Debe vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
- Desenchufe su aparato en cuanto haya terminado de usarlo (incluso en casos de corte de energía) y cuando lo limpie.
- No utilice el aparato si no está operando correctamente o si se ha dañado. En ese caso, póngase en contacto con un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).
- Todo trabajo, fuera de la limpieza y el mantenimiento habituales por el propietario debe ser llevado a cabo por parte de un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños.
- No coloque el cable de alimentación cerca de las piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados ni en contacto con los mismos.
- Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, estas piezas deben ser sustituidas por un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).
- Por su propia seguridad, utilice sólo accesorios y piezas de repuesto adaptados a su aparato y adquiridos de un centro aprobado.
- Utilice siempre los empujadores de alimentos para guiar los alimentos en los túneles; no utilice los dedos, un tenedor, una cuchara, un cuchillo u otros objetos.
- Sostenga la hoja multipropósito, el cortador del vaso de la licuadora, el mini cortador y el cortador de verduras y sus insertos con precaución: son muy afilados. Debe retirar la hoja multipropósito (d) por su dedo de arrastre (c) antes de vaciar el contenido del bol.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar de accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.

- No utilice el aparato si está vacío.
- Siempre use el vaso de la licuadora con su tapa.
- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido hirviendo.
- No toque las partes en movimiento; espere hasta que se hayan detenido por completo antes de retirar los accesorios.
- No utilice los accesorios como recipiente (congelado – cocido – esterilización en caliente).
- No utilice los accesorios en un horno microondas.
- No permita que pelo largo, bufandas, etc. cuelguen sobre el bol y los accesorios cuando esté en operación.
- No mueva su aparato levantando o tirando de la gaveta.

Descripción

<p>a Unidad del motor a1: Velocidad lenta de la unidad del motor a2: Velocidad rápida de la unidad del motor a3: Selector de velocidad: Posición de pulso (operación intermitente) -0-1-2</p>	<p>b Conjunto del bol de picado b1: Empujador de alimentos con guía de medición b2: Tapa del túnel b3: Bol</p>
<p>d Hoja multipropósito e Disco emulsionante f Insertos del cortador de verduras A: Rayador fino D: Cortador fino C: Rayador fino H: Cortador grueso g Soportes para insertos del cortador de vegetales</p>	<p>c Dedo de arrastre</p> <p>h Jarra de la licuadora h1: Tapa de medición h2: Tapa h3: Bol</p> <p>I. Gaveta de almacenaje j Mini cortador j1: Tapa j2: Bol del mini cortador</p> <p>k Espátula</p>

Primer uso

- Antes del primer uso, lave todas las partes de los accesorios con agua caliente y jabón (consulte el párrafo sobre limpieza). Enjuague y seque.
- Ponga unidad del motor (A) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe el aparato.
- Pulso (operación intermitente): gire la perilla (a3) a la posición de pulso, oprimiendo sucesivamente para lograr un control mejor de ciertas preparaciones.
- Operación continua: gire la perilla (a3) a la posición 1 o 2:
- Parada: gire la perilla (a3) a la posición 0.

Los párrafos están numerados para coincidir con la numeración de la ilustración

1: Ajuste del bol y la tapa de picado

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Ajuste el bol (b3) en la unidad del motor (a) con el mango del bol ubicado ligeramente a la derecha de la perilla.
- Asegure el bol (b3) girándolo hacia la derecha.
- Ajuste la tapa (b2) en el bol (b3). Asegure la tapa en su lugar empujándola hacia la derecha del mango del bol.

Se debe asegurar al bol en la unidad del motor (a) antes de asegurar la tapa (b2) en el bol (b3).

2: Retiro del bol y la tapa de picado

- Libere la tapa al girarla en dirección horaria para que quede libre del mango del bol. Entonces ya podrá levantarla y retirarla.
- Libere el bol girándolo en dirección horaria.
- Recién ahora puede levantar y retirar el bol de la unidad del motor.

3: Mezclado / picado / amasado

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Hoja multipropósito (d)

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Ponga el bol (b3) en la unidad del motor (a) y asegúrelo en su lugar.
- Deslice la hoja multipropósito (d) en el dedo de arrastre (c) y ubique este conjunto en la unidad del motor (a1).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

AMASADO / MEZCLADO:

- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para empezar.
- Puede amasar hasta:
 - 600 g de masa pesada como: bollo para pan blanco, pasta quebradiza, etc. en 30 segundos.
 - 500g de masa para pan especial como: pan de centeno, pan integral, mezcla de varios cereales, etc. en 30 segundos.
- Puede mezclar hasta:
 - 600 g de mezcla liviana como: bizcocho, pastel esponjoso, etc. en 1 minuto 30 segundos.
 - También puede mezclar hasta medio litro de mezcla para panqueque o waffle en 1 minuto a 1 minuto 30 segundos.

PICADO:

- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para empezar o, para controlar mejor el picado, elija la posición de pulsos.
- Puede picar hasta 300 g de alimentos como:
 - carne cruda o cocida (sin huesos, sin cartilago y cortada en cubos).
 - pescado crudo y cocido (sin piel ni espinas).
 - alimentos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahorias, apio, etc.).
 - alimentos blandos: algunas verduras (cebollas, espinaca, etc.).

LICUADO:

- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para empezar.
- Puede mezclar hasta medio litro de caldo, sopa o fruta cocida en 20 minutos.

4: Rallado / cortado

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Inserto adecuado (f) (dependiendo del modelo).
- Sostén del inserto (g).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Ponga el bol (b3) en la unidad del motor (a) y asegúrelo en su lugar.
- Ajuste el inserte elegido (f) en el sostén de inserto (g), empuje el dedo de arrastre (c) todo lo que sea posible a través del inserto (f) y asegure el conjunto, luego ajústelo en la unidad del motor (a1).

- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

COMIENZO Y CONSEJOS:

- Inserte el alimento en el túnel de la tapa y guíelo con el empujador de alimentos (b1).
- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 1 para cortar o la posición 2 para rallar.

Puede preparar con los insertos (dependiendo del modelo):

- rayado grueso (C)/rayado fino (A): apio nabo, patatas, zanahorias, queso.
- cortado grueso (H)/cortado fino (D): patatas, cebollas, pepinos, remolacha, manzanas, zanahorias, col.

5: Emulsionante / amasado / batidora

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Disco emulsionante (e)

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Ponga el bol (b3) en la unidad del motor (a) y asegúrelo en su lugar.
- Deslizarse y ajustar el disco emulsionante (e) derecho en el dedo de arrastre (c) y fijar el conjunto en la unidad del motor (a1).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

Fijar el disco emulsionante en la forma correcta hacia arriba: consulte la ilustración 5.

COMIENZO Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para empezar.
 - No use este accesorio para amasar masa pesada ni para mezclar masa liviana.
- Puede preparar: mayonesa, aderezos, salsas, claras de huevo (entre 1 y 6), nata batida (hasta 0,2 litros).

6: Homogeneizar / mezclar / licuado fino (dependiendo del modelo)

ACCESORIOS USADOS:

- Jarra de la licuadora armada (h)

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Colocar los ingredientes dentro de la jarra de la licuadora (h3) por debajo de la línea de nivel máximo en la jarra.
- Ajustar la tapa (h2) equipada con la tapa de medición (h1) y ajustarla en su lugar en la jarra.
- Colocar el conjunto de la jarra (h) en la unidad del motor (a2) con el mango de la jarra de la licuadora hacia usted.
- Espere a que la procesadora de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar la jarra de la unidad del motor.

COMIENZO Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 1 o 2 para empezar.
- Puede usar la posición de pulso para controlar mejor la mezcla.
- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido hirviendo.
 - No use la jarra de la licuadora para moler alimentos secos (nueces, almendras, maní, etc.).
 - Siempre use el bol de la batidora con su tapa.
 - No use la jarra de la licuadora para moler cubos de hielo.
 - Siempre vuelque los ingredientes líquidos primero en la jarra antes de agregar los ingredientes sólidos y siempre por debajo de la capacidad máxima:
 - 1 litro para mezclas espesas.
 - 0.8 litros para mezclas líquidas.
 - Para agregar ingredientes mientras se está licuando, retire la tapa de medición (h1) de la tapa y vuelque los ingredientes a través del orificio de llenado y no llene por encima de la línea de llenado máximo en la jarra.

Máximo tiempo operativo: 3 minutos.

Consejos:

- Cuando esté licuando, si alguno de los ingredientes se pega a los costados de la jarra, detenga el aparato y desenchúfelo. Extraiga el conjunto de la jarra de la licuadora del aparato. Con la espátula, empuje la preparación en la hoja. No utilice sus manos ni dedos dentro del bol ni junto de la hoja.

Puede:

- prepare caldos, cremas, sopas, frutas cocidas, milk-shakes, batidos de frutas, cocktails finamente licuados.
- mezclar todas las clases de masas (panqueques, bollos, pasteles).

7: Cantidades pequeñas finamente picadas (dependiendo del modelo)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto de la mini picadora (j).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque los ingredientes en el bol de la mini picadora (j2).
- Ajuste la tapa (j1) sobre el bol pequeño de la picadora (j2) y ajústelo girándolo en dirección horaria.
- Coloque el conjunto en la unidad del motor (a).

USO Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a3) a la posición 2 para empezar o, sostenga la picadora pequeña hacia abajo en la unidad del motor durante la operación. Puede usar la posición "pulso" para controlar mejor la mezcla.
- Con la picadora pequeña (j) puede picar en unos pocos segundos:
 - Fig.
 - Cantidad / Tiempo máximo: 50 g / 6 segundos.

8: Almacenamiento de los accesorios

- Su procesadora de alimentos tiene una gaveta de almacenamiento incorporada (i) en la que puede colocar la hoja multipropósito (d) y los 4 insertos del cortador de verduras (f).
- Tras colocar los accesorios en el interior, deslice la gaveta de almacenamiento (i) dentro de la unidad del motor (a).

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
 - Para realizar la limpieza más fácilmente, limpie los accesorios cada vez después de usarlos.
 - Lavar y secar los accesorios: se los puede lavar en lavavajillas.
 - Vuelque agua caliente con algunas gotas de líquido lavador en la jarra de la licuadora (h3) Cierre la tapa (h2) con la tapa de medición (1) ajustada. Oprima el botón de pulso un par de veces. Desconecte el aparato. Enjuague la jarra.
 - No sumerja la unidad del motor (a) en agua ni colóquela bajo el grifo abierto. Únicamente pase una esponja húmeda.
 - Las hojas de los accesorios son muy afiladas. ¡Manipúlelas con cuidado!
- Consejo: Si sus accesorios se manchan con alimentos como zanahorias, naranjas, etc., frótelos con un paño impregnado en aceite de cocinar; a continuación, lave de la forma habitual.

Almacenaje

- No almacene su procesadora de alimentos en un lugar húmedo.
- Utilice la gaveta de almacenamiento (i) para guardar la hoja multipropósito (d) y hasta 4 insertos del cortador de verduras (f).

Si su aparato no funciona, ¿qué debe hacer?

- Si el aparato no funciona, verifique:
 - que el aparato esté correctamente enchufado.
 - que cada accesorio esté ajustado correctamente en su lugar.
- Si aun así el aparato no funciona, póngase en contacto con un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).

Eliminación de los materiales de empaque y el aparato



- El empaque contiene solamente materiales que no son nocivos para el ambiente y que se pueden eliminar de acuerdo con los estándares de reciclado. Para eliminar su aparato, contacte al departamento correspondiente de su municipio local.

Eliminación de productos electrónicos o eléctricos



¡Ayude a proteger el medio ambiente!

Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

Lívelos a un centro de recolección de basura para su procesamiento.

Accesorios

- Puede personalizar su aparato con los siguientes accesorios, los cuales puede adquirir en un centro de servicio aprobado:
 - Insertos del cortador de verduras
 - A: Rayador fino
 - D: Cortador fino
 - C Rayador fino
 - H: Cortador grueso
 - G: rayador de queso reibekuchen/parmesano
 - E: Cortadora para patatas
 - Mini chopper
 - Blender jug
 - Blender stick
 - Fruit juicer

Algunas recetas básicas

Masa para pan blanco

375 g de harina para preparar pan blanco – 225 ml de agua caliente – 1 sobre de levadura de cerveza – 5 g de sal.

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la levadura.

Opere a velocidad 2 y los primeros segundos agregue el agua caliente a través del túnel de la tapa. En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 30 segundos) detenga la procesadora de los alimentos.

Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Luego trabájela para darle forma y colóquela sobre una placa para horno enmantecada y enharinada. Vuelva a dejar que se leve. Precaliente el horno Eléctrico francés a 8 (240°). En cuanto el pan haya duplicado su volumen colóquelo en el horno y reduzca la temperatura a T. 6 (180°). Deje cocinar por 30 minutos. Al mismo tiempo, en el horno, agregue un vaso de agua para ayudar a formar la corteza en el pan.

Masa para pizza

150 g de harina para preparar pan blanco – 90 ml de agua caliente – 2 cucharaditas de aceite de oliva – ½ sobre de levadura de cerveza – sal.

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la levadura.

Opere a velocidad 2 y los primeros segundos agregue el agua caliente y el aceite de oliva a través del túnel de la tapa.

En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 15 a 20 segundos) detenga la procesadora de los alimentos. Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Precaliente el horno Eléctrico francés a T. 8 (240°). Amase la masa y agregue la guarnición: puré de tomates y cebollas, hongos, jamón, mozzarella, etc. Agregue algunas anchoas y aceitunas negras, si lo desea, rocíe con un poco de orégano y ralle queso y vuelque unas gotas de aceite de oliva. Coloque la pizza en su placa para horno enmantecada y enharinada. Coloque en el horno por 15 a 20 minutos observando mientras se cocina.

Pasta quebradiza

280 g de harina – 140 g de manteca ablandada – 70 ml de agua – una pizca de sal.

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la manteca.

Opere a velocidad 2 por unos segundos agregar el agua caliente a través del túnel de la tapa. Permita que funcione hasta que la masa forme un bollo (25 a 30 segundos). Déjela descansar en un lugar fresco durante no menos de 1 hora antes de amasarla y cocínela con los ingredientes de su elección.

Pasta para panqueques

(En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito o en la jarra de la licuadora).

160 g de harina – 1/3 litro de leche – ½ cucharadita de sal fina – 2 cucharadas de aceite – 10 g de azúcar (opcional) – Ron (según su gusto).

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregar todos los ingredientes: harina, leche, huevos, azúcar y ron. Opere a velocidad 1 durante 20 segundos y luego cambie a velocidad 2 durante 25 segundos.

En la jarra de la licuadora agregue todos los ingredientes excepto la harina. Opere a velocidad 2 y después de algunos segundos agregue lentamente la harina a través del orificio central de la tapa de la jarra de la licuadora y mezcle por 45 segundos.

Bizcocho

150 g de harina común – 150 g de manteca ablandada – 150 g de azúcar glas – 3 huevos enteros – ½ sobre o 1 ½ cucharadita de polvo de hornear – 1 pizca de sal

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue todos los ingredientes: Opere a velocidad 2 durante 1 minuto 30 segundos. Precaliente el horno Eléctrico francés a T. 6 (180°). Coloque la preparación en el molde para pastel y cocine durante 40 minutos.

Pastel sazonado

150 g de harina común – 70 g de manteca ablandada – 70 g de azúcar glas – 3 huevos – 50 ml de leche –

2 cucharaditas de polvo para hornear – 1 cucharadita de canela molida – 1 cucharadita de jengibre molido – 1 cucharadita de nuez moscada rayada – cáscara de 1 naranja rayada – 1 pizca de pimienta.

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue todos los ingredientes: Seleccione la velocidad 2 y opere durante 50 segundos. Colocar en un molde para horno enmantecado y enharinado y cocinar durante 50 minutos en el horno Eléctrico francés a T. 6 (180°C). Sirva caliente o frío con fruta cocida o mermelada.

Pastel de chocolate húmedo

5 huevos, 200 g de azúcar glas, 3 cucharadas de harina común, 200 g de manteca derretida, 200 g de chocolate, 3 cucharaditas al ras de polvo de hornear, 100 ml de leche.

ES Derrita el chocolate a baño maría o en un bol sobre una placa con 2 cucharadas de agua. Agregue la manteca y mezcle hasta que la mezcla sea homogénea.

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue el azúcar y los huevos y opere a velocidad 2 durante 45 segundos para que la mezcla se vuelva esponjosa. Sin detener la procesadora, agregue el chocolate derretido, el polvo de hornear y la leche a través del túnel en la tapa. Opere durante 15 segundos.

Coloque en un molde enmantecado y cocine durante 1 hora en el horno eléctrico francés T. 5/6 (160°C).

Nata batida (crema chantilly)

200 ml de nata UHT fresca, líquida muy fría, 30 g de azúcar glas.

El bol debe estar muy frío, colóquelo en el refrigerador por unos minutos.

En el bol equipado con el disco emulsionante, agregue la nata fresca y el azúcar glas. Seleccione la velocidad 2 y opere durante 40 segundos.

Mayonesa

1 yema de huevo, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de vinagre, ½ litro de aceite, sal y pimienta.

En el bol equipado con el disco emulsionante, agregue todos los ingredientes, con excepción del aceite.

Seleccione la velocidad 2, opere durante 5 segundos, detenga la procesadora, agregue el aceite muy lentamente a través del túnel de la tapa. Cuando la mayonesa está firme toma un color pálido.

Atención: para hacer una mayonesa buena, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Nota: mantenga en el refrigerador e ingiera dentro de las siguientes 24 horas.

Os acessórios incluídos no modelo que você comprou estão indicados na etiqueta na parte lateral da embalagem.

Recomendações e advertências importantes para o manuseio deste produto:

A ARNO está atenta com a qualidade dos seus produtos e preocupa-se com a segurança pessoal dos seus consumidores. Por esta razão, antes de utilizar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso. Delas dependem um perfeito funcionamento do produto e a sua segurança, assim como a de terceiros.

- a. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127V ou 220V). Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e a sua segurança pessoal.
- b. Este produto foi projetado e recomendado apenas para uso doméstico. O uso comercial e/ou profissional provocará uma sobrecarga e danos no produto ou acidentes pessoais. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.
- c. Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de aparelho elétrico é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se contra choques.
- d. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- e. Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.
- f. Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o seu funcionamento ou a sua segurança pessoal. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno para ser examinado antes de voltar a usá-lo.
- g. Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito, queimadura ou mesmo incêndios. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.
- h. Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.
- i. Não deixe o cordão elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.
- j. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

k. O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes pessoais, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia contratual.

l. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue, para evitar choque elétrico.

m. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, mesmo que seja por instantes, principalmente onde houver crianças para que acidentes sejam evitados.

n. Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que causariam danos aos componentes do produto e provocar sérios acidentes.

PT Descrição

a	Unidade motora a1 : Velocidade 1 a2 : Velocidade 2 a3 : Pulsar (operação intermitente) -0-1-2	b1 : Empurrador de alimentos com guia de medição b2 : Tampa b3 : Tigela
b	Conjunto do recipiente do processador	c Pino de acionamento

ACESSÓRIOS DEPENDENDO DO MODELO:

d	Lâmina para processar	h1 : medidor
e	Disco emulsificador	h2 : Tampa
f	Lâminas para ralar e fatiar A: Ralar fino D: Fatiar fino C: Ralar grosso H: Fatiar grosso	h3 : Copo
g	Suporte das lâminas para ralar e fatiar	i Gaveta para armazenar os acessórios
h	Copo do liquidificador	j Mini processador j1 : Tampa j2 : tigela do mini processador
		k Espátula

Primeiro uso

- Antes de usar pela primeira vez, lave todas as partes dos acessórios em água quente com sabão (ver parágrafo sobre limpeza). Enxágue e seque.
 - Coloque a unidade motora (a) numa superfície plana, limpa e seca.
 - Ligue seu aparelho.
 - Pulsar (operação intermitente): coloque o botão (a3) na posição de pulsar, pressionando sucessivamente para um melhor controle de determinados preparos.
 - Operação contínua: coloque o botão (a3) na posição 1 ou 2.
 - Parar: coloque o botão (a3) na posição 0.
- Os parágrafos estão numerados para corresponderem aos números das ilustrações.

1: Instalar a tigela do processador e a tampa

ACESSÓRIOS USADOS:

- conjunto do recipiente do processador (b).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale a tigela (b3) na unidade motora (a), com a alça da tigela colocada ligeiramente à direita do botão.
- Bloqueie a tigela (b3) rodando-a para a direita.
- Instale a tampa (b2) na tigela (b3). Bloqueie a tampa em sua posição correta empurrando-a para a direita da alça da tigela.

A tigela deve ser bloqueada na unidade motora (a) antes de travar a tampa (b2) na tigela (b3).

2: Remoção da tigela do processador e da tampa

- Solte a tampa rodando-a para a direita para liberá-la da alça da tigela. Então, você poderá elevá-la e removê-la.
- Solte a tigela rodando-a para a direita.
- Somente agora você poderá elevar e remover a tigela da unidade motora.

3: Misturar/picar/sovar

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Pino de acionamento (c).
- Lâmina para processar (d).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale a tigela (b3) na unidade motora (a) e bloqueie-a em sua posição correta.
- Faça deslizar a lâmina para processar (d) no pino de acionamento (c) e coloque este conjunto no acionamento da unidade motora (a1).
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3).
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.

AMASSAR/MISTURAR:

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 2 para começar.

Você pode sovar até:

- 600 g de massa densa como, por exemplo, massa de pão branco, massa folhada, etc. em 30 segundos.
- 500 g de massa de pão especial como, por exemplo, pão de centeio, pão integral, pão de sementes, etc., em 30 segundos.

Você pode misturar até:

- 600 g de mistura leve como, por exemplo, biscoitos, pão de ló, etc., em 1 min. e 30 sec.

Você pode ainda misturar até 0,5 litros de massa para panquecas ou waffles, etc., em 1 min.-1 min e 30 sec.

PICAR:

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 2 para começar ou, para um melhor controle do processador, selecione o pulsar.

Você pode picar até 300 g de alimentos como, por exemplo:

- . carne crua ou cozida (desossada, sem cartilagens e cortada em cubos).
- . peixe cru ou cozido (sem pele nem espinhas).
- . alimentos duros: queijo, frutas secas, determinados vegetais (cenouras, aipo, etc.).
- . alimentos macios: determinados vegetais (cebolas, espinafres, etc.).

LIQUIDIFICAR:

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 2 para começar.

Você pode misturar até 0,5 litros de caldo, sopa ou compotas em 20 segundos.

4: Ralar/fatiar

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Pino de acionamento (c).
- Lâminas para ralar e fatiar (f) (dependendo do modelo).
- Suporte das lâminas (g).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale a tigela (b3) na unidade motora (a) e bloqueie-a em sua posição correta.
- Coloque a lâmina escolhida (f) no suporte de lâminas (g), empurre o pino de acionamento (c) o máximo possível através da lâmina (f) e bloqueie o conjunto, em seguida, acione a velocidade 1 (a1).

- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3).
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.

DICAS:

- Introduza os alimentos no funil da tampa e empurre-os com o empurrador de alimentos (b1).
 - Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 1 para fatiar ou na posição 2 para ralar.
- Você pode preparar com as lâminas (dependendo do modelo):
- ralar grosso (C)/ralar fino (A): aipo, batatas, cenouras, queijo, etc.
 - fatiar grosso (H)/fatiar fino (D): batatas, cebolas, pepinos, beterrabas, maçãs, cenouras, repolho, etc.

5: Emulsificar/bater

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Pino de acionamento (c).
- Disco emulsificador (e).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale a tigela (b3) na unidade motora (a) e bloqueie-a em sua posição correta.
- Faça deslizar e bloqueie o disco emulsificador (e) em sua posição correta no pino de acionamento (c), e instale o conjunto no acionamento da unidade motora (a1).
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3).
- Para remover o conjunto taça-tampa, libere a tampa e, então, libere a taça.

Coloque o disco emulsificador na posição correta: ver ilustração 5.

DICAS:

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 2 para começar.
 - Não use este acessório para sovar massas densas nem para misturar massas leves.
- Você pode preparar: maionese, molhos, claras de ovos (1 a 6), natas batidas, chantilly (até 0,2 litros).

6: Homogeneizar/misturar/liquidificar (dependendo do modelo)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Copo completo do liquidificador (h).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes dentro do copo do liquidificador (h3) **abaixo da linha de nível máximo do copo**.
- Coloque a tampa (h2), equipada com copinho medidor (h1), e bloqueie-a na posição correta no copo.
- Coloque o copo completo do liquidificador (h) no acionamento da unidade motora (a2), com a alça da jarra do liquidificador voltada para você.
- Aguarde até o processador de alimentos ter parado completamente antes de remover o copo do liquidificador da unidade motora.

DICAS:

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 1 ou 2 para começar.
- Você pode usar a posição pulsar para controlar melhor a mistura.
- Não encha o copo do liquidificador com líquido em ebulição.
 - Não use o copo do liquidificador para triturar alimentos secos (nozes, amêndoas, amendoins, etc.).
 - Sempre use o copo com a tampa.
 - Não use o copo do liquidificador para triturar cubos de gelo.
 - Sempre adicione os ingredientes líquidos primeiro antes de adicionar ingredientes sólidos, abaixo da capacidade máxima:
 - 1 l para misturas espessas.
 - 0,8 l para misturas líquidas.
 - Para adicionar ingredientes ao liquidificar, remova o copinho medidor (h1) da tampa e adicione os ingredientes através do orifício, não enchendo acima da capacidade máxima do copo.
- Tempo máximo de operação: 3 min.

- Ao liquidificar, se alguns ingredientes aderirem às partes laterais do copo, pare o aparelho e desligue-o. Retire o copo do liquidificador do aparelho. Usando a espátula, empurre a preparação para a lâmina. Não coloque suas mãos nem seus dedos no interior do copo nem perto da lâmina.

Você pode:

- preparar caldos, sopas, compotas, vitaminas, sucos, aperitivos ou cocktails finamente liquidificados.
- misturar todos os tipos de massas (panquecas, waffles, bolos).

7: Picar finamente pequenas quantidades (dependendo do modelo)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do mini processador (j).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes na tigela do mini processador (j2).
- Instale a tampa (j1) sobre a tigela do mini processador (j2) e bloqueie-a rodando-a para a direita.
- Coloque o conjunto no acionamento do motor (a)

USO E DICAS:

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 2 para começar, mantendo a o mini processador no acionamento do motor durante a operação. Você pode usar o pulsar para controlar melhor a mistura.
- Com o mini processador (j), você pode picar temperos em poucos segundos.

8: Armazenamento dos acessórios

- Seu processador de alimentos possui uma gaveta de armazenagem integrada (i) onde você poderá colocar a lâmina para processar (d) e as quatro lâminas para ralar e fatiar (f).
- Após colocar os acessórios no seu interior, deslize a gaveta para armazenar os acessórios (i) para dentro da unidade motora (a).

Limpeza

- Desligue o aparelho.
- Para facilitar a limpeza, enxágue os acessórios sempre após o uso.
- Lave e seque os acessórios.
- Coloque água morna com algumas gotas de detergente líquido no copo do liquidificador (h3). Feche a tampa (h2), com o copinho medidor (h1) encaixado. Acione o pulsar algumas vezes. Desligue o aparelho. Enxágue o copo.
- Não coloque a unidade motora (a) em água nem sob água corrente. Limpe-a com uma esponja umedecida.
- **As lâminas dos acessórios são bastante afiadas. Manuseie-as com cuidado.**

Armazenagem

- Não armazene seu processador de alimentos em local úmido.
- Use a gaveta para armazenar os acessórios (i) para armazenar a lâmina para processar (d) e até lâminas para ralar e fatiar (f).

Se seu aparelho não funcionar, como deverá agir?

- Se seu aparelho não funcionar, verifique:
 - se seu aparelho está corretamente ligado.
 - se todos os acessórios estão bloqueados corretamente em sua posição.
- Se seu aparelho continuar sem funcionar, contate uma assistência técnica autorizada (ver lista no manual de assistência).

Acessórios

- Você pode personalizar seu aparelho com os acessórios seguintes, que podem ser comprados em uma de assistência técnica autorizada:
 - Lâminas para ralar e fatiar
 - A: ralar fino
 - D: ralar fino
 - C: ralar grosso
 - H: ralar grosso
 - G: Ralador de panqueca de batata alemã/parmesão
 - E: Cortador de batatas fritas
 - Mini processador
 - Copo de liquidificador
 - Varinha
 - Centrífuga de frutas

Algumas receitas básicas

Massa de pão branco

375 g de farinha de trigo – 225 ml de água quente – 1 saquinho de fermento para pão – 5 g de sal.

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione farinha, sal e levedura.

Opere na velocidade 2 e, nos primeiros segundos, adicione água quente através do funil da tampa. Assim que a massa formar uma bola (após cerca de 30 seg.), pare o processador de alimentos. Deixe a massa levantar num local quente até seu volume duplicar. Em seguida, trabalhe a massa para modelá-la e, então, coloque-a em uma forma untada com manteiga e farinha. Deixe que levante novamente. Preaqueça o forno elétrico a 240 ° (Term. 8). Assim que o pão tiver duplicado em volume, coloque-o no forno e diminua a temperatura para 180 ° (Th.6). Deixe assar durante 30 min. Ao mesmo tempo, no forno, adicione um copo de água para ajudar a formar a cõdea do pão.

Massa para pizza

150 g de farinha de trigo – 90 ml de água quente – 2 colheres de sopa de azeite – ½ saquinho de fermento de pão – sal

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione farinha, sal e levedura.

Opere na velocidade 2 e, nos primeiros segundos, adicione água quente e azeite através do funil da tampa.

Assim que a massa formar uma bola (após cerca de 15-20 seg.), pare o processador de alimentos. Deixe a massa levantar num local quente até seu volume duplicar. Preaqueça o forno elétrico a 240 ° (Term. 8). Estenda a massa e decore: purê de tomate e cebolas, cogumelos, queijo, etc. Adicione algumas anchovas e azeitonas pretas se pretender, salpique orégano e queijo ralado e adicione algumas gotas de azeite. Coloque a pizza em uma forma untada com manteiga e farinha. Coloque-o no forno durante 15-20 min., observando enquanto assa.

Massa folhada

280 g de farinha – 140 g de manteiga amolecida – 70 ml de água – uma pitada de sal

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione farinha, sal e a manteiga.

Opere na velocidade 2 durante alguns segundos e, então, adicione água quente através do funil da tampa. Deixe funcionar até a massa ter formado uma bola (entre 25 e 30 segundos). Deixe repousar num local fresco durante, no mínimo, 1 hora antes de estendê-la e cozinhá-la com os ingredientes à sua escolha.

Massa para panquecas

(na tigela do processador de alimentos equipada com lâmina para processar ou no copo do liquidificador).

160 g de farinha – 1/3 l de leite – 2 ovos – ½ colher de chá de sal fino – 2 colheres de sopa de óleo – 10 g de açúcar (opcional) – Rum (dependendo de seu gosto)

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione todos os ingredientes: farinha, leite, ovos, açúcar e rum. Opere na velocidade 1 durante 20 segundos, em seguida, altere para a velocidade 2 durante 25 segundos.

No copo do liquidificador, adicione todos os ingredientes, exceto a farinha. Opere na velocidade 2 e, após alguns segundos, adicione progressivamente a farinha, através do orifício central da tampa do copo do liquidificador. Em seguida, mistura durante 45 segundos.

Bolo inglês (pound cake)

150 g de farinha simples – 150 g de manteiga amolecida – 150 g de açúcar refinado – 3 ovos inteiros – 1½ colher de sopa de fermento em pó – 1 pitada de sal

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione todos os ingredientes. Opere na velocidade 2 durante 1 min. e 30 seg. Preaqueça o forno elétrico a 180 ° (Term. 6). Coloque o preparo numa forma de bolo e cozinhe durante cerca de 40 min.

Bolo de especiarias

150 g de farinha simples – 70 g de manteiga amolecida – 70 g de açúcar refinado – 3 ovos – 50 ml de leite – 2 colheres de sopa de fermento em pó – 1 colher de sopa de canela moída – 1 colher de sopa de gengibre moído – 1 colher de sopa de noz-moscada ralada – 1 casca de laranja ralada – 1 pitada de pimenta.

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione todos os ingredientes. Seleccione a velocidade 2 e opere durante 50 seg. Coloque numa forma para bolos e deixe cozinhar durante cerca de 50 min. no forno elétrico a 180 °C (Term. 6).

Sirva quente ou frio com compota ou marmelada.

Bolo úmido de chocolate

5 ovos, 200 g de açúcar refinado, 3 colheres de sopa de farinha de trigo, 200 g de manteiga derretida, 200 g de chocolate, 3 colheres de chá rasas de fermento em pó, 100 ml de leite

Derreta o chocolate em banho-maria ou numa tigela sobre uma panela com água fervendo, com 2 colheres de sopa de água. Adicione a manteiga e agite até a mistura estar completamente misturada.

Na tigela do processador de alimentos equipado com a lâmina para processar, adicione o açúcar e os ovos e opere à velocidade 2 durante 45 segundos de maneira a que a mistura se torne espumosa. Sem parar o processador de alimentos, através do funil da tampa, adicione o chocolate derretido, a farinha, o pó de fermento e o leite. Opere durante 15 segundos.

Coloque numa forma untada com manteiga e asse durante cerca de 1 hora, num forno elétrico a 160 °C (Term. 5/6).

200 ml de creme de leite fresco e muito gelado, 30 g de açúcar refinado.

A tigela deve estar muito fria, coloque-a na geladeira durante alguns minutos.

Na tigela equipada com o disco emulsificador, adicione o creme de leite fresco e o açúcar refinado. Selecione a velocidade 2 e opere durante 40 seg.

Maionese

1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, ¼ de litro de óleo, sal, pimenta.

Na tigela equipada com o disco emulsificador, adicione todos os ingredientes, exceto o óleo. Selecione a velocidade 2, opere durante 5 segundos e, então, pare o processador de alimentos e acrescente o óleo muito lentamente através do funil da tampa. Quando a maionese ficar dura, sua cor se torna pálida.

Atenção: para fazer maionese, os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Nota: mantenha na geladeira e ingira no prazo de 24 horas.