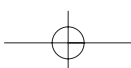
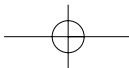


SBATTITORE E IMPASTATORE
MIXER AND BEATER
BATTEUR ET PÉTRISSEUR
MIEEP
RÜHR- UND TEIGMASCHINE



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Οδηγίες χρήσης
Bedienungsanleitung





ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.

The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

IMPORTANT

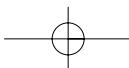
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

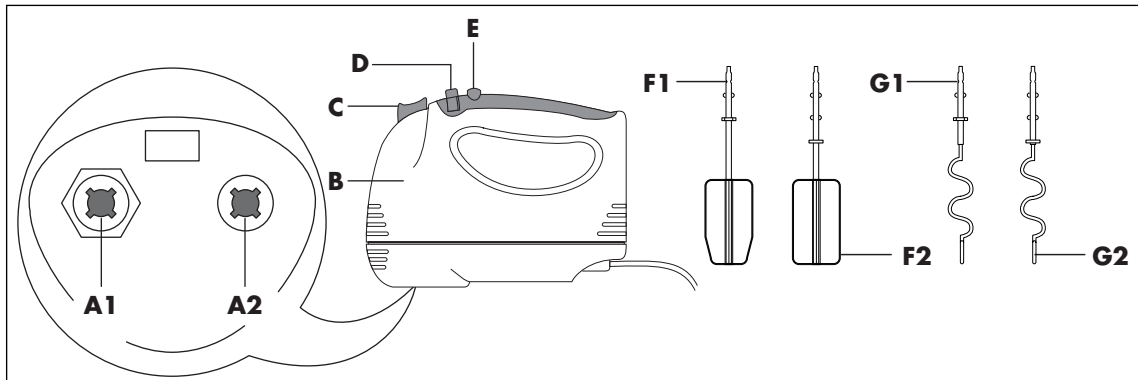
Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.





Solo in alcuni modelli
Only for some models
seulement sur certains modèles
σε μερικά μοντέλα
nicht bei allen Modellen

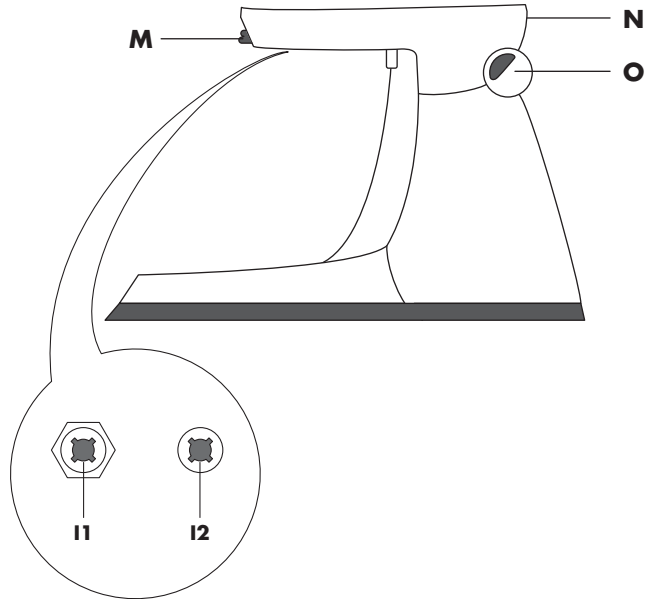
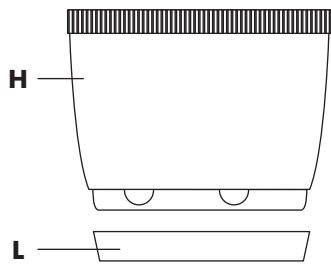


Fig. 1

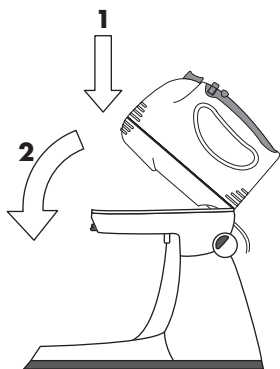
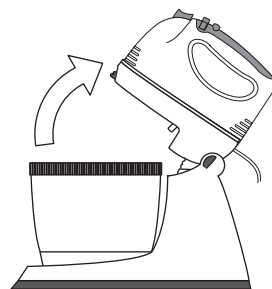


Fig. 2



I LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
 - Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
 - In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
 - Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
 - L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Osservare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:**
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
 - Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
 - Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
 - Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
 - Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
 - Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
 - Non immergere l'apparecchio in acqua.
 - In caso di danneggiamento del cavo, farlo sostituire tempestivamente da personale qualificato.
 - Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
 - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
 - Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
 - Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109.

DESCRIZIONE

- A1. Foro (per frusta "F1" e impastatore "G1")
- A2. Foro (per frusta "F2" e impastatore "G2")
- B. Corpo motore
- C. Pulsante espulsione accessori
- D. Leva ON/OFF e regolazione velocità
- E. Pulsante "TURBO"
- F1. Frusta (per foro "A1")
- F2. Frusta (per foro "A2")
- G1. Impastatore (per foro A1)
- G2. Impastatore (per foro A2)

Solo in alcuni modelli

- H. Ciotola
- I1. Foro (per frusta "F1" e per impastatore "G1")
- I2. Foro (per frusta "F2" e per impastatore "G2")
- L. Base di appoggio per ciotola
- M. Pulsante sgancio apparecchio
- N. Braccio oscillante
- O. Pulsante oscillazione

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

FRUSTE (F1/F2): Sono ideali per montare l'albume e la panna, per preparare creme (es. inglese, pasticceria, chantilly, ecc.), salse (es. maionese), budini, impasti leggeri (crêpes, frittate). Nella preparazione di paste morbide servono all'inizio della lavorazione per amalgamare bene gli ingredienti, che verranno poi impastati correttamente dagli accessori impastatori.

IMPASTATORI (G1/G2): sono ideali per preparare paste secche (es. pasta sfoglia, pasta frolla, plum cake, paste brisée) e paste morbide (es. brioches, torta margherita, torte morbide).

CIOTOLA ROTANTE CON SUPPORTO (H) (solo in alcuni modelli): è ideale quando si devono preparare grandi quantità di pasta e questa necessita di un lungo periodo di miscelazione (es. pasta frolla, ecc.).

PRIMA DELL'USO

Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare e asciugare accuratamente tutti gli accessori

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Gli accessori devono essere montati solo quando l'apparecchio è spento e disinserito dalla rete di alimentazione.

Fruste (F1/F2)

- Inserire bene fino in fondo la frusta **F1** nel foro **A1** (o **I1**) ruotandola leggermente per favorire l'innesto (fino a sentire un "click"). Inserire poi nell'altro foro la frusta **G2**.

Impastatori (G1/G2)

- Inserire bene fino in fondo l'impastatore **G1** nel foro **A1** (o **I1**) ruotandolo leggermente per favorire l'innesto (fino a sentire un "click"). Inserire poi nell'altro foro l'impastatore **G2**.

Nel caso in cui gli impastatori non siano inseriti correttamente, gli ingredienti non si amalgameranno.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Non fare mai funzionare l'apparecchio a vuoto. Accendere l'apparecchio solo quando gli accessori sono collocati dentro il contenitore con gli alimenti da lavorare.
- Accertarsi che la leva ON/OFF (**D**) sia in posizione "0" e che l'apparecchio sia disinserito dalla rete di alimentazione.
- Montare gli accessori desiderati nel corpo motore seguendo le istruzioni indicate nel precedente paragrafo.
- Inserire la spina alla rete di alimentazione.
- Introdurre gli accessori dentro il recipiente contenente l'alimento da lavorare.
- Azionare l'apparecchio spostando la leva (**D**) verso destra e posizionarla in una delle velocità disponibili a seconda della quantità e consistenza dell'alimento da trattare. Si consiglia di iniziare tutti i tipi di lavorazione partendo dalla velocità minima e poi lentamente selezionare quella maggiore:
 - 1: velocità Minima
 - 5: velocità Massima.

Non inserire mai le dita o la mano e nessuno oggetto (quali cucchiari o coltelli) fra gli accessori quando l'apparecchio è in funzione.

La quantità di alimento da trattare non deve mai superare gli anelli di metallo posti sugli accessori.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE "TURBO"

La funzione "TURBO" è stata creata per avere la massima flessibilità di utilizzo dell'apparecchio. Il pulsante "TURBO" (**E**) porta l'apparecchio alla massima potenza.

Quando il pulsante viene rilasciato, lo sbattitore torna subito alla velocità impostata.

La funzione è disattivata quando il regolatore (**D**) è sullo "0".

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Il Vostro apparecchio è dotato di un sistema di antiespulsione che non vi permette di smontare gli accessori finché l'apparecchio non è spento.

Attendere che gli accessori siano fermi prima di procedere al loro smontaggio.

- Una volta terminato di utilizzare l'apparecchio, spegnerlo agendo sul regolatore di velocità (**D**) e disinserire la spina dalla rete di alimentazione;
- Premere quindi il pulsante "EJECT" (**C**) per espellere tali accessori dal corpo motore.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO CON LA CIOTOLA

- Accertarsi che il regolatore di velocità (**D**) sia in posizione di spento e che l'apparecchio sia disinserito dalla rete di alimentazione.
- Agganciare il corpo motore (**B**) sul braccio oscillante (**N**) inserendo prima la parte posteriore e quindi quella anteriore fino a sentire il click (fig. 1).
- Premere il pulsante (**O**) e ruotare il braccio oscillante in posizione verticale (fig. 2).
- Posizionare la ciotola (**H**) sulla base del supporto.
- Montare le fruste o gli impastatori come descritto nel precedente paragrafo.
- Premere il pulsante (**O**) e sistemare il braccio sulla sua posizione di lavoro.
- Inserire la presa nella rete di alimentazione.
- Azionare l'apparecchio come descritto nel paragrafo utilizzo dell'apparecchio.

Non fare mai funzionare l'apparecchio a vuoto. Accendere l'apparecchio solo quando gli accessori sono collocati dentro il contenitore con gli alimenti da lavorare.

In caso di lavorazioni che richiedono un'iniziale amalgama degli ingredienti (es. pasta all'uovo) è consigliabile utilizzare la ciotola e lo sbattitore senza supporto. Proseguire poi la lavorazione per il tempo necessario montando lo sbattitore e la ciotola sul supporto.

ROTAZIONE DELLA CIOTOLA

Lo sbattitore ha una ciotola rotante automatica, spinta dallo sbattitore stesso.

La ciotola ruota più velocemente all'aumentare della velocità dell'apparecchio. Per poter agire sulla velocità della ciotola, bisogna quindi agire sulle velocità dell'apparecchio.

Per assicurare la rotazione della ciotola è importante che gli accessori siano montati correttamente (vedi paragrafo "Montaggio degli accessori").

RIMOZIONE DELLO SBATTITORE DAL SUPPORTO.

- Accertarsi che il regolatore di velocità (**D**) sia in posizione di spento e che l'apparecchio sia disinserito dalla rete d'alimentazione.
- Tenere il supporto apparecchio oscillante nella posizione di lavoro.
- Premere il pulsante di sgancio (**M**).
- Tenendo il pulsante premuto sollevare la parte anteriore del corpo motore. Rimuovere quindi l'apparecchio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

- Non immergere il corpo motore in acqua, ma pulirlo con un panno umido.
- Non procedere mai al lavaggio degli accessori con questi ancora agganciati al corpo motore.
- Ricordare sempre che:
 - possono essere immersi in acqua tiepida saponata solo gli accessori e la ciotola rotante; non devono comunque essere lasciati in acqua per un lungo periodo di tempo;
 - per pulire il corpo motore, è sufficiente utilizzare un panno umido;
 - nessun componente in plastica può essere lavato in lavastoviglie. È possibile però lavare in lavastoviglie gli accessori in metallo (fruste, impastatori).

R I C E T T A R I O

Grazie agli accessori in dotazione, il vostro apparecchio consente di preparare in poco tempo e senza fatica un gran numero di cibi: maionese, salse, pastelle per frittate, crêpes e frittelle, panna montata, albumi montati a neve, impasti per torte, pane e grissini, omogeneizzati, minestre, passati di verdura, frullati di frutta, bevande, cocktails.

In questo ricettario sono contenute alcune ricette di vario tipo come primo aiuto. Sicuramente la vostra esperienza e la vostra fantasia permetteranno di utilizzare questo ricco apparecchio nella preparazione di moltissimi altri piatti, salse e dolci.

Tutto questo vi sarà reso più facile dalla regolazione elettronica della velocità di rotazione degli accessori (possibilità di scegliere una velocità adeguata al tipo di alimento) e dalla ciotola rotante automatica con supporto (solo in alcuni modelli), che trasforma l'apparecchio in impastatore automatico di grande capacità.

M A I O N E S E

- 1 uovo intero
- 1/2 litro d'olio
- 1 cucchiaino di succo di limone
- un pizzico di sale

Mettere l'uovo in una ciotola di dimensione contenuta e aggiungere subito il sale ed il limone. Azionare la frusta ed impostare la velocità 3. Aggiungere l'olio a poco a poco e lavorare il composto finché non è ben montato.

S A L S A R O S A

- Maionese
- 2 cucchiaini di ketchup
- 1 cucchiaino di Cognac
- Worchester

Mettere in una ciotola alla maionese, quindi aggiungere il cognac, il ketchup, il worchester (qualche goccia) e amalgamare bene il tutto, usando le fruste.

P U R É

- 75gr. di puré liofilizzato
- 150cc d'acqua
- 300cc di latte
- un pizzico di sale

Portare ad ebollizione i 300cc di latte ed i 150gr di acqua. Appena inizia a bollire, togliere la pentola dal fuoco, versare i fiocchi di patate e con le fruste (F) mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Per un puré più ricco aggiungete anche una noce di burro e del formaggio grana.

PANNA MONTATA/ALBUME MONTATO A NEVE

- 1dl. di panna
- 1 o più albumi

Sbattere l'albume o la panna in una ciotola e azionare le fruste (F) alla massima velocità (5). Lavorare il composto fino a quando è ben montato.

F R I T T A T A A I F U N G H I

- 6 uova
- prezzemolo
- burro
- 300gr. di funghi
- olio
- sale

Cuocere i funghi per circa 20 minuti in olio e burro; si possono usare a piacere porcini, chiodini o funghi coltivati. Quando sono cotti, versare il tutto in una ciotola con le uova ed il sale ed azionare lo sbattitore a potenza 2 per 30 secondi circa. Versare l'impasto in una padella, in cui avrete fatto sciogliere un pezzetto di burro e spolverare di prezzemolo; fare rapprendere la frittata, avendo cura che non si attacchi sul fondo.

C R Ê P E S

- 50gr. di farina
- 4 uova
- sale
- 30gr. di burro fuso
- 1dl di latte

Mettere la farina, le uova, il sale ed il burro fuso in una terrina e lavorare il composto con le fruste a velocità 3; poi diluirlo con il latte aumentando gradatamente la velocità fino a raggiungere la massima. In una padella fare sciogliere del burro, versare un mestolo di composto e fare in modo che si distribuisca uniformemente sul fondo. Lasciare cuocere qualche secondo facendo attenzione che non si attacchi, poi girare la crêpe con la spatola e farla cuocere dall'altra parte. Quando sarà cotta in entrambe i lati, metterla in un piatto e farcirlo a piacere.

C R E M A P A S T I C C E R A

- 6 tuorli
- 40gr. di farina
- zucchero vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 170gr. di zucchero
- 1/2l. di latte
- scorza di 1/2 limone

In un pentolino scaldare il latte con una bustina di vanillina. Nel frattempo, in una casseruola montare lo zucchero con le uova, azionando le fruste a velocità 5. Quando il composto risulterà ben amalgamato, sostituire le fruste con gli impastatori, aggiungere la farina setacciata e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare il latte bollente e continuare a mescolare, utilizzando le fruste a velocità 2. Mettere la casseruola sul fuoco a fiamma bassa e sempre con l'utilizzo delle fruste a velocità minima, mescolare fino a quando la crema risulterà densa.

8

P A S T A F R O L L A

- 250gr. di farina
- 125gr. di burro
- un pizzico di sale
- 110gr. di zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo

Mettere nella terrina la farina, il burro (precedentemente ammorbidito) tagliato a pezzettini, lo zucchero, il sale e le uova. Lavorare per circa 5/7 minuti gli ingredienti con gli impastatori, inizialmente a velocità 2 e successivamente a velocità 4/5. Stendere la pasta in una tortiera (già imburata ed infarinata) e cuocerla per 50 minuti a 180°C.

P L U M C A K E

- 250gr. di burro
- 3 uova + 2 tuorli
- 70gr. di uvetta sultanina
- 50gr. di uvetta di Corinto
- 50gr. di arancia e cedro canditi
- 1 bicchierino di rum
- 250gr. di zucchero
- 250gr. di farina
- sale

In una terrina lavorare a crema il burro (precedentemente ammorbidito) con gli sbattitori a velocità 5. Aggiungere, poco alla volta, lo zucchero e continuare a lavorare l'impasto sempre alla stessa velocità, finché sarà diventato bianco. Unire le uova, una ad una, i tuorli, la farina setacciata ed un pizzico di sale. Portare gli impastatori alla velocità 1 ed incorporare lentamente il rum, l'uvetta (fatta rinvenire in acqua tiepida) ed i canditi. Versare il composto in uno stampo rettangolare, foderato di carta da forno unta di burro. Cuocere in forno per 90 minuti a 180°C. Sforare quando sarà completamente freddo.

READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE **GB**

GENERAL DIRECTIONS

- After having removed the appliance from the packaging, make sure that it is complete in all of its components. If there is any doubt, do not use the appliance and return it to be checked by qualified personnel.
- The plastic bag containing the appliance should be kept away from children as it may represent a suffocation hazard.
- In the case that the plug is not compatible with the electrical outlet being used, have it substituted with a suitable one by qualified personnel. The use of adapters, multi-way plugs, and/or extension cords is not recommended. Wherever their use might become necessary, use simple or multiple adapters and/or extension cords conforming to the safety laws, taking care to not exceed the power limits marked on the adapter or the extension cord.
- Should the appliance stop working, go to an authorised service centre.
- The appliance should be destined exclusively to the use for which it has been created. Any other use is to be considered inappropriate and therefore dangerous. The maker cannot be held responsible for any damage caused by improper, erroneous or irresponsible use and/or by repairs made by unqualified personnel.
- Do not unplug the appliance by pulling the plug out of the outlet by the cord.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, freezing temperatures, etc.)
- Do not allow the appliance to be used by children or anyone unable to use it without supervision.
- Remove the plug from the electrical outlet when the appliance is not in use.
- Do not leave the appliance on when not in use as this may potentially be hazardous.
- Do not immerse the appliance in water.
- In the case that the cord is damaged, have it repaired immediately by service centre personnel.
- Before beginning any cleaning or maintenance procedures, disconnect the plug of the appliance from the electrical outlet.
- In case of malfunction and/or breakdown, turn the appliance off without touching it. For eventual repairs, go to a qualified service centre requesting the use of original parts or accessories.
- Should it be decided to eliminate the appliance definitively, after having disconnected the plug from the electrical outlet, it is recommended that the appliance be rendered useless by cutting the power cord.
- Keep these instructions for further reference.

Note the following fundamental safety rules:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not use the appliance with bare or wet feet.

The materials and the parts which come into contact with food products are in full compliance with the regulations of the EEC Directive 89/109.

DESCRIPTION

- A1. Hole (for beater "F1" and dough hook "G1")
- A2. Hole (for beater "F2" and dough hook "G2")
- B. Motor housing
- C. Attachment release button
- D. ON/OFF switch and speed regulator
- E. "TURBO" button
- F1. Beater attachment for hole "A1"
- F2. Beater attachment for hole "A2"
- G1. Dough hook attachment for hole A1
- G2. Dough hook attachment for hole A2

Only for some models

- H. Bowl
- I1. Hole (for beater "F1" and dough hook "G1")
- I2. Hole (for beater "F2" and dough hook "G2")
- L. Support base for the bowl
- M. Appliance release button
- N. Oscillating arm
- O. Oscillation switch

USE OF THE ACCESSORY ATTACHMENTS

BEATERS (F1/F2): The beaters are ideal for beating egg whites or whipping cream, preparing sweet cream sauces (ex. English, pastry or chantilly, etc.), savoury sauces (ex. mayonnaise), puddings, light batters (crepes, pancakes). During the preparation of soft batters, the ingredients should be mixed slightly with the beater attachments before then being mixed accurately with the dough hook attachments.

DOUGH HOOK (G1/G2): The dough hooks are ideal for preparing dry doughs (ex. puff pastry, sweet crust pastry, plum cake, short crust) or soft doughs (ex. brioche, butter cake, sponge cakes).

ROTATING MIXING BOWL WITH SUPPORT (H) (only for some models): This bowl is ideal for the preparation of large quantities of dough which require a longer mixing time (ex. sweet pastry crusts, etc.)

BEFORE USE

Check that the voltage of the electrical outlet corresponds to the one indicated on the label of the appliance.

Before using the appliance for the first time, it is recommended that the accessories and attachments be thoroughly washed and dried.

ASSEMBLY OF THE ATTACHMENTS

The attachments must be mounted onto the appliance only when it is turned off and unplugged from the electrical outlet.

Beaters (F1/F2)

- Insert the beater (F1) tightly into the hole (A1 or I1) turning it slightly in order to favour the coupling (until a "click" can be heard). Insert the other beater F2 into its hole.

Dough hooks (G1/G2)

- Insert the dough hook (G1) tightly into the hole (A1 or I1) turning it slightly in order to favour the coupling (until a "click" can be heard). Insert the other dough hook G2 into its hole.

If the dough hooks are not inserted properly, the ingredients will not be mixed properly

USE OF THE APPLIANCE

- Never operate the appliance when it is empty. Turn on the appliance only when the attachments are in the recipient/bowl with the ingredients to be processed.
 - Make sure that the ON/OFF switch (D) is in the off position and that the appliance is not connected to the electrical outlet.
 - Mount the attachments desired into the motor housing following the instructions indicated in the previous paragraph.
 - Insert the plug into the electrical outlet.
 - Introduce the attachments into the recipient containing the food to be processed.
 - Operate the appliance by moving the switch (D) toward the right and position it at an available speed according to the quantity and consistency of the ingredients to be processed.
- It is advisable to begin all types of processing starting with the minimal speed and then increasing the speed level slowly:
- 1: minimum speed
5: maximum speed.

Never insert the fingers or the hands or any object (such as spoons or knives) between the attachments while the appliance is on.

The quantity of food to be processed must never surpass the metal rings around the attachments.

USE OF THE "TURBO" FUNCTION

The "Turbo" function was created in order to give the maximum flexibility of use to the appliance. The "Turbo" button (E) brings the appliance to its maximum power.

When the button is released, the mixer returns immediately to the speed selected.

The function is deactivated when the speed regulator (D) is on the "0" ..

DISASSEMBLY OF THE ACCESSORY ATTACHMENTS

The appliance is equipped with a blocking system which does not allow the attachments to be removed until the appliance is turned off.

Wait until the attachments have stopped moving before removing them from the machine.

- Once the appliance is no longer to be used, turn it off by adjusting the speed regulator (D) and remove the plug from the electrical outlet;
- Press the "EJECT" button (C) to release the accessories from the motor housing.

USE OF THE APPLIANCE WITH THE BOWL

- Make certain that the speed regulator (D) is in the off position and that the appliance has been unplugged.
- Attach the motor housing (B) onto the oscillating arm (N) inserting the back side first and then the front until a click can be heard.
- Press the (O) button and rotate the oscillating arm into a vertical position.
- Place the bowl (H) onto the base of support.
- Mount the beaters or the dough hooks as described in the previous paragraph.
- Press the (O) button and arrange the arm into its working position.
- Insert the plug into the electrical outlet.
- Operate the appliance as described in the previous paragraph "use of the appliance".

Never operate the appliance when empty. Turn on the appliance only when the attachments are in place and the food is ready to be processed.

If the recipe requires an initial mixing of the ingredients (ex. egg noodle pasta), it is advisable to use the bowl and the mixer without the support arm. Then proceed with the processing for the required time, assembling the mixer and the bowl onto the support arm.

ROTATION OF THE BOWL

The mixer has a automatic rotating bowl, turned by the mixer itself.

The bowl turns more quickly when the speed of the appliance is increased. In order to change the speed of the bowl's rotation, the speed of the mixer must be changed.

To assure the rotation of the bowl, it is important that the attachments are correctly mounted (see the paragraph "Assembly of the attachments")

REMOVAL OF THE MIXER FROM THE SUPPORT.

- Make sure that the speed regulator (D) is in the off position and that the appliance has been unplugged.
- Maintain the oscillating arm support in the working position.
- Press the release button (M).
- Keeping the button pressed, raise the front part of the motor housing. Remove the appliance.

CLEANING THE APPLIANCE AND THE ACCESSORY ATTACHMENTS

- Never immerse the motor housing in water, but rather, clean it with a damp cloth.
- Never proceed with the cleaning of the attachments while these are still hooked into the motor housing.
- Remember:
 - only the attachments and the rotating bowl can be immersed in lukewarm soapy water; however they must never be left in water for long periods of time;
 - to clean the motor housing, use a clean damp cloth;
 - no plastic component can be washed in the dishwasher. However, the metal attachments (beaters, dough hooks, etc.) may be washed in the dishwasher.

R E C I P E C O L L E C T I O N

Thanks to the accessory attachments, your appliance will allow you to prepare quickly and easily a great variety of foods: mayonnaise, sauces, pancake batters, crepes, whipped cream, whipped egg whites, cake batters, dough for breads and breadsticks, baby foods, soups, vegetable purees, fruit foos and drinks.

In this collection, we have included some recipes of various types to get you started. Surely your own creativity and experience will allow you to use this appliance for the preparation of many other dishes, sauces and desserts.

All this will be made easier by the electronic speed regulation of the rotation of the attachments (the possibility of choosing a speed adapted to the kind of food being prepared) and by the automatic rotating bowl and support arm (only for some models) which transforms the appliance into an automatic mixer of enormous capability.

M A Y O N N A I S E

- one egg
- 1/2 litre of oil
- 1 spoon of lemon juice
- a pinch of salt

Place the egg into a small bowl and add the salt and lemon juice. Operate the beaters and select speed 3. Add the oil a little at a time and process the mixture until it is light and fluffy.

P I N K S A U C E

- Mayonnaise
- 2 tablespoons of ketchup
- 1 spoon of Cognac
- Worcestershire sauce

Put the mayonnaise into a bowl and add the cognac, ketchup, and a few drops of Worcestershire sauce and mix well, using the beater attachments.

P O T A T O P U R E E

- 75 gr. dried potato flakes
- 150 cc of water
- 300 cc of milk
- a pinch of salt

Bring the 300 cc of water and 150 cc of milk to a boil. As soon as it begins to boil, remove the pan from the heat, pour in the potato flakes and with the whisks (F) mix until it is thoroughly blended. For a richer puree, a knob of butter and some grated cheese may be added at the end.

W H I P P E D C R E A M / W H I P P E D E G G W H I T E S

- 1 dl. whipping cream
- 1 or more egg whites

Beat the egg whites or the cream in a bowl and use the beaters (F) at the maximum speed (5). Process the mixture until it is well beaten.

M U S H R O O M O M E L E T

- 6 eggs
- 300 gr. mushrooms
- parsley
- oil
- butter
- salt

Sauté the mushrooms for 20 minutes in the oil and butter; porcini, chiodini or white button mushrooms can be used as desired. When they are cooked, pour it all into a bowl with the eggs and the salt and operate the mixer at speed 2 for approximately 30 seconds. Pour the mixture into a frying pan with melted butter and parsley. Cook the eggs until done, being careful that they don't stick to the pan.

C R E P E S

- 50 gr. flour
- 30 gr. melted butter
- 4 eggs
- 1 dl. milk
- salt

Place the flour, eggs, salt and melted butter in a casserole and process the mixture with the beaters on speed 3. Add the milk slowly while concurrently increasing the speed of the mixer until it is at the maximum. Melt some butter in a frying pan, add a small quantity of batter and turn the pan until the bottom of the pan is covered with the batter. Let it cook for a few seconds making sure that it doesn't stick, then turn the crepe over and cook the other side. When both sides are cooked, put it on a plate and fill as desired.

P A S T R Y C R E A M

- 6 egg yolks
- 170 gr. sugar
- 40 gr. flour
- 1/2l. milk
- vanilla sugar
- rind from 1/2 lemon
- 1 sachet of vanilla flavouring

In pan, heat the milk with the vanilla flavouring sachet. Meanwhile, beat the sugar with the egg yolks in a heat proof casserole, using the beater attachments at speed 5. When the mixture seems well mixed, substitute the beaters for the dough hook attachments, add the sifted flour and process until the mixture is thoroughly blended. Pour in the boiling milk and keep mixing, using the beater attachments at speed 2. Place the casserole on a very low heat and cook while mixing on minimum speed until the cream becomes dense.

S W E E T C R U S T D O U G H

- 250 gr. flour
- 110 gr. sugar
- 125 gr. butter
- a pinch of salt
- 1 whole egg and 1 egg yolk

Put the flour, the butter, cut into pieces, the sugar, the salt and the egg and yolk into a bowl. Process the mixture for 5/7 minutes with the dough hook attachments, starting at speed 2 and gradually working up to speed 4/5. Roll out the dough in a buttered and floured cake pan and bake it at 180° for 50 minutes.

P L U M C A K E

- 250 gr. butter
- 250 gr. sugar
- 50 gr. Corinth raisins
- 250 gr. flour
- 70 gr. sultana raisins
- salt
- 3 whole eggs and 2 egg yolks
- 50 gr. candied fruit and peel
- 1 shot glass of rum

In a bowl, beat the softened butter with the beaters on speed 5 until creamy. Add the sugar a little at a time and beat at the same speed until the mixture turns white. Add the eggs, one at a time, the yolks, the sifted flour and a pinch of salt. Bring the mixer to speed 1 and add the rum, the raisins (after plumping them a bit in warm water) and the candied fruit. Pour the mixture into a rectangular baking pan which has been lined with buttered waxed paper. Bake for 50 min. at 180°. Remove from the oven when and cool completely.

F

LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Ne pas laisser le sachet en plastique contenant le produit à la portée des enfants étant donné qu'il peut représenter pour eux une source de danger.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, la prise doit être remplacée par une prise de type approprié, par un personnel qualifié. Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère absolument nécessaire, utiliser exclusivement des adaptateurs simples ou multiples ainsi que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, s'adresser exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et, par conséquent, dangereux. Le Fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant d'une utilisation impropre, erronée et illogique, et/ou de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Ne pas utiliser l'appareil en ayant les pieds nus ou mouillés.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.).
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables sans surveillance.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement étant donné qu'il peut représenter une source de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Si le cordon est abîmé, le faire remplacer immédiatement par un personnel qualifié.
- Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du secteur en enlevant la fiche.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil sans intervenir personnellement. Pour toute réparation, s'adresser exclusivement aux centres de service après-vente qualifiés en exigeant l'utilisation de pièces de rechange et accessoires originaux.
- Lorsque l'on décide de ne plus se servir de l'appareil, il est recommandé, après avoir débranché la fiche de la prise de courant, de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour toutes autres consultations futures.

Nous vous conseillons de suivre en particulier les règles de sécurité fondamentales suivantes:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A1. Orifice (pour fouet "F1" et pour malaxeur "G1")
- A2. Orifice (pour fouet "F2" et pour malaxeur "G2")
- B. Corps moteur
- C. Bouton poussoir éjection accessoires
- D. Levier ON/OFF et régulateur de vitesse
- E. Bouton poussoir "TURBO"
- F1. Fouet (pour orifice "A1")
- F2. Fouet (pour orifice "A2")
- G1. Malaxeur (pour orifice "A1")
- G2. Malaxeur (pour orifice "A2")

Seulement sur certains modèles

- H. Bol
- I1. Orifice (pour fouet "F1" et pour malaxeur "G1")
- I2. Orifice (pour fouet "F2" et pour malaxeur "G2")
- L. Base d'appui pour bol
- M. Bouton poussoir dégagement appareil
- N. Bras oscillateur
- O. Bouton poussoir oscillation

UTILISATION DES ACCESSOIRES

FOUETS (F1/F2): Accessoires idéaux pour monter des blancs d'œufs, fouetter la crème fraîche, préparer des crèmes (par ex. anglaise, pâtissière, chantilly, etc.), des sauces (par ex. mayonnaise), des flans, des pâtes légères (crêpes, omelettes). Dans la préparation de pâtes tendres, les fouets s'emploient en début de préparation pour bien amalgamer les ingrédients, qui seront ensuite malaxés parfaitement au moyen des malaxeurs.

MALAXEURS (G1/G2): Accessoires idéaux pour préparer des pâtes sèches (par ex. pâte feuilletée, pâte brisée, plum-cake) et des pâtes tendres (par ex. brioches, gâteaux à base d'œufs, gâteaux moelleux).

BOL TOURNANT AVEC SUPPORT (H) (seulement sur certains modèles): Accessoire idéal pour préparer de grandes quantités de pâte nécessitant une longue période de malaxage (par ex. pâte brisée, etc.).

AVANT LA MISE EN SERVICE

Vérifiez que la tension de secteur correspond bien à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Avant d'utiliser pour la première fois votre appareil, lavez et essuyez soigneusement tous les accessoires.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES

Les accessoires ne doivent être mis en place que lorsque l'appareil est éteint et la fiche est débranchée de la prise de courant.

Fouets (F1/F2)

- Introduisez bien à fond la fouet F1 dans l'orifice A1 (ou I1) en le faisant tourner légèrement pour faciliter l'enclenchement (jusqu'au moment où vous entendez un déclic). Introduisez ensuite dans l'autre orifice la fouet F2.

Malaxeurs (G1/G2)

- Introduisez bien à fond le malaxeur G1 dans l'orifice A1 (ou I1) en le faisant tourner légèrement pour faciliter l'enclenchement (jusqu'au moment où vous entendez un déclic). Introduisez ensuite dans l'autre orifice le malaxeur G2.

Si les malaxeurs ne sont pas introduits correctement, les ingrédients ne seront pas bien mélangés.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide. Placez les accessoires dans le récipient contenant les aliments à préparer avant de mettre l'appareil en marche.
- Vérifiez que le levier ON/OFF (D) est sur la position d'arrêt et que l'appareil n'est pas branché au réseau d'alimentation.
- Montez les accessoires désirés sur le corps moteur en suivant les instructions fournies au paragraphe précédent.
- Branchez la fiche à la prise de courant.
- Placez les accessoires dans le récipient contenant les aliments à travailler.
- Actionnez l'appareil en déplaçant le levier (D) vers la droite et en le positionnant sur une des vitesses disponibles en fonction de la quantité et de la consistance des aliments à préparer. Il est conseillé de commencer tous les types de préparation en partant de la vitesse minimum et en sélectionnant ensuite progressivement la vitesse supérieure.

1: vitesse minimum

5: vitesse maximum.

N'introduisez jamais les doigts ou la main, ni d'autres objets (tels que cuillères ou couteaux), entre les accessoires lorsque l'appareil est en marche. La quantité d'aliments à travailler ne doit jamais dépasser les anneaux métalliques présents sur les accessoires.

UTILISATION DE LA FONCTION "TURBO"

La fonction "Turbo" a été conçue pour garantir la flexibilité maximale de l'appareil.

Le bouton poussoir "Turbo" (E) règle l'appareil sur la puissance maximale. Dès que ce bouton poussoir est relâché, le batteur revient à la vitesse sélectionnée.

La fonction est désactivée lorsque le régulateur (D) se trouve sur "0".

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES

Votre appareil est équipé d'un système anti-éjection qui empêche de démonter les accessoires avant que l'appareil ne soit éteint.

Attendez que les accessoires soient arrêtés avant de les démonter.

- Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le au moyen du régulateur de vitesse (**D**) et enlevez la fiche de la prise de courant.
- Appuyez ensuite sur le bouton poussoir "EJECT" (**C**) pour éjecter les accessoires du corps moteur.

UTILISATION DE L'APPAREIL AVEC LE BOL

- Assurez-vous que le régulateur de vitesse (**D**) est bien sur la position d'arrêt et que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation.
- Accrochez le corps moteur (**B**) sur le bras oscillateur (**N**) en insérant d'abord la partie arrière puis la partie avant jusqu'au moment où vous entendez le déclic.
- Appuyez sur le bouton poussoir (**O**) et tournez le bras oscillateur dans la position verticale.
- Placez le bol (**H**) sur la base du support.
- Montez les fouets ou les malaxeurs comme décrit au paragraphe précédent.
- Appuyez sur le bouton poussoir (**O**) et placez le bras dans sa position de travail.
- Branchez la fiche à la prise de courant.
- Actionnez l'appareil comme décrit au paragraphe "Utilisation de l'appareil".

Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide. Placez les accessoires dans le récipient contenant les aliments à préparer avant de mettre l'appareil en marche.

Dans le cas de préparations nécessitant un mélange initial des ingrédients (par ex. pâte aux œufs), il est conseillé d'utiliser le bol et le batteur sans support. Continuez ensuite la préparation pendant le temps nécessaire en montant le batteur et le bol sur le support.

ROTATION DU BOL

Le batteur est équipé d'un bol tournant automatique, poussé par le batteur même. Le bol tourne plus rapidement avec l'augmentation de la vitesse de l'appareil. Pour agir sur la vitesse de rotation du bol, il faut par conséquent agir sur la vitesse de l'appareil. Afin de garantir la parfaite rotation du bol, il est indispensable que les accessoires soient montés correctement (voir paragraphe "Montage des accessoires").

DÉGAGEMENT DU BATTEUR DE SON SUPPORT

- Assurez-vous que le régulateur de vitesse (**D**) est bien sur la position d'arrêt et que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation.
- Maintenez le support bras oscillateur dans sa position de travail.
- Appuyez sur le bouton poussoir de dégagement de l'appareil (**M**).
- En maintenant pressé le bouton poussoir, soulevez la partie avant du corps moteur. Enlevez ensuite l'appareil.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES

- Ne plongez jamais le corps moteur dans l'eau, mais nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Ne nettoyez jamais les accessoires lorsqu'ils sont encore accrochés au corps moteur.
- N'oubliez jamais que:
 - seulement les accessoires et le bol tournant peuvent être plongés dans de l'eau tiède savonneuse en évitant toutefois de les laisser tremper longtemps dans l'eau;
 - pour nettoyer le corps moteur, utilisez tout simplement un chiffon humide;
 - aucun élément en plastique ne peut être lavé en lave-vaisselle. Il est toutefois possible de laver en lave-vaisselle les accessoires en métal (fouets, malaxeurs, etc.).

R E C U E I L D E R E C E T T E S

Grâce aux accessoires, votre appareil vous permettra de préparer en peu de temps et en toute facilité d'innombrables aliments: mayonnaise, sauces, pâtes pour omelettes, crêpes et beignets, crème Chantilly, blancs battus en neige, pâtes pour gâteaux, pain et gressins, homogénéisés, potages, soupes, milk-shakes aux fruits, boissons.

Ce recueil propose plusieurs recettes de différent type comme premiers exemples. Votre expérience et votre fantaisie vous permettront certainement d'utiliser ce précieux appareil pour préparer d'innombrables plats, sauces et gâteaux.

Tout cela est facilité par le réglage électronique de la vitesse de rotation des accessoires (possibilité de choisir la vitesse appropriée au type d'aliment) et par le bol tournant automatique avec support (seulement sur certains modèles) qui transforme l'appareil en un malaxeur automatique de grande capacité.

M A Y O N N A I S E

- 1 œuf entier
- 1 / 2 litre d'huile
- 1 cuillerée à thé de jus de citron
- une pincée de sel

Mettre l'œuf dans un bol de petite dimension et ajouter immédiatement le sel et le citron. Actionner le fouet et sélectionner la vitesse 3. Ajouter l'huile petit à petit et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit consistant.

S A U C E R O S E

- Mayonnaise
- Worchester
- 2 cuillerées à soupe de ketchup
- 1 cuillerée à thé de Cognac

Mettre la mayonnaise dans un récipient, puis ajouter le cognac, le ketchup, le worchester (quelques gouttes) et bien amalgamer le tout en utilisant les fouets.

P U R É E

- 75g de purée lyophilisée
- 150 cc d'eau
- 300 cc de lait
- une pincée de sel

Porter à ébullition le lait et l'eau. Dès le début de l'ébullition, enlever la casserole du feu. Verser dans la casserole les flocons de pommes de terre et au moyen des fouets (F) battre de manière à obtenir un mélange homogène. Pour préparer une purée plus riche, ajouter aussi une noix de beurre et du fromage râpé.

CRÈME FRAÎCHE/BLANCS D'ŒUF BATTUS EN NEIGE

- 1 dl de crème fraîche
- 1 ou plusieurs blancs d'œuf

Mettre les blancs d'œuf ou la crème fraîche dans un bol et actionner les fouets (F) sur la vitesse maximum (5). Travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien monté.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

- 6 œufs
- 300 g de champignons
- huile
- sel
- persil
- beurre

Cuire les champignons pendant environ 20 minutes dans l'huile et le beurre; vous pouvez utiliser au choix des cèpes, des champignons de Paris ou des autres champignons. Lorsqu'ils sont cuits, verser le tout dans un bol avec les œufs et le sel, puis actionner le batteur sur la puissance 2 pendant environ 30 secondes. Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle et y verser le mélange en le saupoudrant de persil. Laisser cuire l'omelette à feu moyen en la soulevant tout autour avec une fourchette afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la poêle.

C R Ê P E S

- 50 g de farine
- 4 œufs
- sel
- 30 g de beurre fondu
- 1 dl de lait

Mettre la farine, les œufs, le sel et le beurre fondu dans un plat profond et travailler le mélange avec les fouets sur la vitesse 3; diluer ensuite le mélange avec le lait en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à atteindre la vitesse maximum. Faire fondre du beurre dans une poêle, y verser une louche de pâte et faire en sorte que la pâte se distribue uniformément sur le fond de la poêle. Laisser cuire quelques secondes en contrôlant que la préparation ne s'attache pas au fond de la poêle. Tourner ensuite la crêpe à l'aide de la spatule et la laisser cuire de l'autre côté. Quand elle sera cuite des deux côtés, la mettre sur une assiette et la fourrer selon les goûts.

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 6 jaunes d'œuf
- 40 g de farine
- sucre vanillé
- 1 petit sachet de vanille
- 170 g de sucre
- 1/2 l de lait
- l'écorce d'1/2 citron

Faire chauffer dans un petit poêlon le lait avec un petit sachet de vanille. Entre-temps, battre dans une casserole le sucre avec les œufs, en actionnant les fouets sur la vitesse 5. Lorsque le mélange sera bien amalgamé, remplacer les fouets par les malaxeurs, ajouter la farine tamisée et travailler de manière à obtenir un mélange homogène. Verser le lait bouillant et continuer à mélanger en réglant la vitesse des fouets sur 2. Mettre la casserole sur feu doux et mélanger toujours à l'aide des fouets sur la vitesse minimum jusqu'à ce que la crème ait l'épaisseur souhaitée.

18

PÂTE BRISÉE

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 110 g de sucre
- une pincée de sel

Mettre dans un plat profond la farine, le beurre (précédemment ramolli) coupé en petits dés, le sucre, le sel et les œufs. Travailler les ingrédients pendant environ 5/7 minutes avec les malaxeurs, au début sur la vitesse 2 et ensuite sur la vitesse 4/5. Étendre la pâte dans un moule à tarte (préalablement beurré et fariné) et la faire cuire pendant 50 minutes à 180°C.

PLUM - CAKE

- 250 g de beurre
- 3 œufs + 2 jaunes d'œuf
- 250 g de farine
- 70 g de raisins secs
- 50 g de raisins de Corinthe
- 50 g d'orange et de cédrat confits
- 1 petit verre de rhum
- 250 g de sucre
- sel

Dans un bol, travailler en crème le beurre (précédemment ramolli avec les batteurs sur la vitesse 5). Ajouter, petit à petit, le sucre et continuer à travailler le mélange toujours à la même vitesse, jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Ajouter les œufs, un à la fois, les jaunes d'œuf, la farine tamisée et une pincée de sel. Régler la vitesse des malaxeurs sur 1 et ajouter le rhum, les raisins trempés préalablement dans de l'eau tiède et les fruits confits. Verser le mélange dans un moule rectangulaire, recouvert de papier à four huilé de beurre. Cuire au four pendant 90 minutes à 180°C. Enlever du four quand il sera complètement froid.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ **GR****ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ακέραιη και δεν έχει υποστεί ζημιές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην τη χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η πλαστική σακούλα της συσκευασίας του προϊόντος θα πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά γιατί αποτελεί πιθανή εστία κινδύνου.
- Σε περίπτωση που η πρίζα δεν ταιριάζει με το φις της συσκευής, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο για να αντικαταστήσει την πρίζα με μια άλλη του κατάλληλου τύπου. Δεν συνιστάται η χρήση αντάππορα, πολύπριζου και/ή προέκτασης καλώδιου. Όταν η χρήση των παραπάνω είναι απολύτως απαραίτητη, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε απλό ή πολλαπλό αντάππορα και προεκτάσεις που συμφωνούν με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, φροντίζοντας να μην υπερβείτε το όριο της μέγιστης ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάππορα και/ή την προέκταση.
- Εάν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για τη χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί. Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, λανθασμένη και αλόγιστη χρήση, και/ή από επισκευές που εκτελέστηκαν από ανεπίσημο προσωπικό.

Ειδικότερα, τηρήστε αυστηρά τους παρακάτω βασικούς κανόνες ασφαλείας:

- Μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά ή βρεγμένα πόδια.

- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, παγωνιά, κλπ).
- Μην αφήνετε να χρησιμοποιούν τη συσκευή παιδιά ή ανήμπορα άτομα, χωρίς επίβλεψη.
- Βγάλτε το φις από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε άσκοπα αναμμένη τη συσκευή γιατί αποτελεί πιθανή εστία κινδύνου.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο υποστεί κάποια ζημιά, απευθυνθείτε αμέσως σε ηλεκτρολόγο για την αντικατάστασή του.
- Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντας το φις από την πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή ελαττωματικής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε για να την επισκευάσετε. Για πιθανές επισκευές απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε κάποιο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις και ζητήστε την αντικατάσταση των εξαρτημάτων με γνήσια ανταλλακτικά.
- Όταν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, σας συμβουλεύουμε να την αχρηστεύσετε κόβοντας το ηλεκτρικό της καλώδιο, αφού πρώτα βέβαια αφαιρέσετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Φυλάξτε με προσοχή τις οδηγίες αυτές για να τις συμβουλευέστε σε περίπτωση που τις χρειαστείτε στο μέλλον.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με προϊόντα διατροφής είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της Οδηγίας ΕΟΚ 89/109.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A1. Υποδοχή (για χτυπητήρι "F1" και ζυμωτήρι "G1")
- A2. Υποδοχή (για χτυπητήρι "F2" και ζυμωτήρι "G2")
- B. Μονάδα μοτέρ
- C. Διακόπτης απασφάλισης εξαρτημάτων
- D. Μοχλός ON/OFF και ρύθμισης ταχύτητας
- E. Διακόπτης "TURBO" για πρόσθετη ισχύ
- F1. Χτυπητήρι (για την υποδοχή A1)
- F2. Χτυπητήρι (για την υποδοχή A2)
- G1. Ζυμωτήρι (για την υποδοχή A1)
- G2. Ζυμωτήρι (για την υποδοχή A2)

σε μερικά μοντέλα

- H. Μπολ
- I1. Υποδοχή (για χτυπητήρι "F1" και ζυμωτήρι "G1")
- I2. Υποδοχή (για χτυπητήρι "F2" και ζυμωτήρι "G2")
- L. Βάση στήριξης μπολ
- M. Διακόπτης ξεμονταρίσματος συσκευής
- N. Βραχίονας ταλαντώμενος
- O. Διακόπτης απασφάλισης

ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΑ (F1/F2): Είναι ιδανικά για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών και κρέμα γάλακτος, να ετοιμάσετε κρέμες (όπως κρέμες ζαχαροπλαστικής, σαντιγύ, κλπ.), σάλτσες (όπως μαγιονέζα), πουτίγκες, ελαφριές ζύμες (όπως για κρέπες, ομελέτες). Στην προετοιμασία μιας μαλακής ζύμης, χρησιμεύουν στην αρχική φάση επεξεργασίας για την καλή ανάμιξη των υλικών, τα οποία στη συνέχεια θα ζυμωθούν σωστά από τα κατάλληλα ζυμωτήρια.

ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ (G1/G2): Είναι ιδανικά για να ετοιμάσετε στεγνές ζύμες (όπως σφολιάτα, ζύμη για τάρτες, κέικ, τριφτές ζύμες) και μαλακές ζύμες (όπως ζύμες για μπριός, τούρτα μαργαρίτα, αφράτες τούρτες).

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΜΠΟΛ ΜΕ ΒΑΣΗ ΣΤΗΡΙΞΗΣ (H) (σε μερικά μοντέλα): είναι ιδανικό όταν πρέπει να ετοιμάσετε μεγάλη ποσότητα ζύμης η οποία απαιτεί παρατεταμένο χρόνο ανάμιξης (όπως ζύμη για τάρτες, κλπ.).

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην ταμπέλα της συσκευής.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε και στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τα εξαρτήματα πρέπει να μοντάρονται στη θέση τους μόνον όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας και είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο.

σε μερικά μοντέλα

Χτυπητήρια (F1/F2)

- Προσαρτήστε σωστά και μέχρι τέρμα τα χτυπητήρια F1 στην αντίστοιχη υποδοχή A1 (I1), στρέφοντάς το ελαφρά για να διευκολύνετε το κλείδωμα στη σωστή θέση (μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ"). Κατόπιν προσαρτήστε τα χτυπητήρια F2 στην άλλη υποδοχή.

Ζυμωτήρια (G1/G2)

- Προσαρτήστε σωστά και μέχρι τέρμα το ζυμωτήριο G1 στην αντίστοιχη υποδοχή A1, στρέφοντάς το ελαφρά για να διευκολύνετε το κλείδωμα στη σωστή θέση (μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ"). Κατόπιν προσαρτήστε το ζυμωτήριο G2 στην άλλη υποδοχή.

Εάν τα ζυμωτήρια δεν μονταριστούν σωστά στη συσκευή, τα υλικά δεν θα αναμιγνύονται σωστά.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια. Να ανάβετε τη συσκευή μόνον αφού έχετε μοντάρει τα εξαρτήματα στη σωστή θέση και τα έχετε κατεβάσει μέσα στο μπολ όπου έχετε προσθέσει τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε.

- Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός ON/OFF (D) βρίσκεται στη θέση OFF (σβηστή συσκευή) και ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο.
 - Μοντάρετε τα εξαρτήματα που θέλετε στη μονάδα του μοτέρ, ακολουθώντας τις οδηγίες που δίδονται στην προηγούμενη παράγραφο.
 - Συνδέστε το φως της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος.
 - Κατεβάστε τα μονταρισμένα εξαρτήματα μέσα στο μπολ όπου έχετε προσθέσει τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.
 - Ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής μετατοπίζοντας το μοχλό (D) προς τα δεξιά και τοποθετήστε τον σε μια από τις διαθέσιμες ταχύτητες λειτουργίας, ανάλογα με την ποσότητα και τη πυκνότητα των τροφίμων που θέλετε να επεξεργαστείτε.
- Οποιαδήποτε επεξεργασία και αν θέλετε να κάνετε, σας συνιστούμε να αρχίζετε από τη χαμηλότερη ταχύτητα και σιγά-σιγά να επιλέγετε τη μεγαλύτερη ταχύτητα:
- 1: Χαμηλότερη ταχύτητα
6: Υψηλότερη ταχύτητα

Μην παρεμβάλετε ποτέ τα δάχτυλα ή τα χέρια σας καθώς και κανένα άλλο αντικείμενο (όπως μαχαίρια ή κουτάλια) ανάμεσα στα μονταρισμένα εξαρτήματα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Η ποσότητα των υλικών που θέλετε να επεξεργαστείτε δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει το επίπεδο των μεταλλικών δακτυλίων που υπάρχουν επάνω στα εξαρτήματα.

ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ "TURBO"

Η λειτουργία "TURBO" (= "Πρόσθετη ισχύς") σχεδιάστηκε για να προσφέρει τη μέγιστη δυνατή ευελιξία στη χρήση της συσκευής. Με το διακόπτη "TURBO" (E) η συσκευή φτάνει στο μέγιστο της ισχύος της.

Όταν απελευθερώνετε το διακόπτη, η συσκευή επανέρχεται αυτόματα στην προεπιλεγμένη ταχύτητα λειτουργίας της.

Η συγκεκριμένη λειτουργία απενεργοποιείται όταν ο μοχλός ρύθμισης ταχύτητας (D) βρίσκεται στη θέση "0".

ΞΕΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα ασφάλισης των εξαρτημάτων στη θέση τους το οποίο δεν σας επιτρέπει να ξεμοντάρετε τα εξαρτήματα πριν σβήσετε προηγουμένως τη συσκευή.

Περιμένετε πρώτα να ακινητοποιηθούν τα εξαρτήματα πριν προχωρήσετε στο ξεμοντάρισμά τους από τη συσκευή.

- Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής, σβήστε την από το μοχλό ρύθμισης ταχύτητας (D) και βγάλτε το φως από την πρίζα του ρεύματος.
- Κατόπιν, πιέστε τον διακόπτη απασφάλισης "EJECT" C για να αποσυνδεθούν τα εξαρτήματα από τη μονάδα του μοτέρ της συσκευής.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ ΜΠΟΛ

- Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός ρύθμισης ταχύτητας (D) βρίσκεται στη θέση "0" (σβηστή συσκευή) και η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Προσαρτήστε τη μονάδα του μοτέρ (B) στον ταλαντώμενο βραχίονα (N), συνδέοντας πρώτα το οπίσθιο τμήμα του και μετά το εμπρό-σθιο, μέχρι να ακουστεί το χαρα-κτηριστικό "κλικ".
- Πιέστε το διακό-πτη (O) και γυρίστε τον ταλαντώμενο βραχίονα στην κα-τακόρυφη θέση.
- Τοποθετήστε το μπολ (H) στη βάση στήριξης.
- Μοντάρετε τα χτυ-πητήρια ή τα ζυ-μωτήρια ακολου-θώντας τις οδη-γίες της προηγού-μενης παραγράφου.
- Πιέστε το διακό-πτη (O) και ταχτο-ποιήστε το βραχίο-να στη θέση εργα-σίας.
- Συνδέστε το φις της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος.
- Ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο "τρόπος χρήσης της συσκευής".

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια. Να ανάβετε τη συσκευή μόνον αφού έχετε μοντάρει τα εξαρτήματα στη σωστή θέση και τα έχετε κατεβάσει μέσα στο μπολ όπου έχετε προσθέσει τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε.

Στις περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητο να γίνει μια αρχική ανάμιξη των υλικών (όπως ζύμη με αυγά), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το μπολ και το μίξερ χωρίς τη βάση στήριξης. Κατόπιν, μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία των υλικών, μοντάροντας το μπολ και το μίξερ στη βάση στήριξης.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ

Η συσκευή διαθέτει ένα περιστρεφόμενο μπολ του οποίου η περιστροφή γίνεται αυτόματα από τη λειτουργία του ίδιου του μίξερ.

Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα λειτουργίας της συσκευής, τόσο γρηγορότερα στρέφεται το μπολ. Για να ρυθμίσετε, επομένως, την ταχύτητα περιστροφής του μπολ χρειάζεται να ρυθμίσετε ανάλογα την ταχύτητα λειτουργίας της συσκευής.

Για να διασφαλιστεί η σωστή περιστροφή του μπολ, είναι απαραίτητο τα εξαρτήματα να είναι σωστά μονταρισμένα στη θέση τους (βλέπε παράγραφο "Μοντάρισμα των εξαρτημάτων").

ΑΠΟΣΠΑΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΑΠΟ ΤΗ ΒΑΣΗ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός ρύθμισης ταχύτητας (D) είναι στη θέση "0" (σβηστή) και η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Διατηρήστε το βραχίονα στη θέση εργασίας.
- Πιέστε το διακόπτη ξεμονταρίσματος συσκευής (M).
- Κρατώντας τον παραπάνω διακόπτη πατημένο, ανασηκώστε το εμπρόσθιο τμήμα της μονάδας του μοτέρ. Τέλος, βγάλτε και απομακρύντε τη συσκευή από τη βάση στήριξης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ σε νερό, αλλά καθαρίστε την με ένα υγρό πανάκι.
- Μην προχωρείτε ποτέ σε καθαρισμό των εξαρτημάτων όταν αυτά είναι ακόμη μονταρισμένα επάνω στη μονάδα του μοτέρ.
- Να θυμάστε πάντοτε ότι:
 - μόνον τα εξαρτήματα και το περιστρεφόμενο μπολ μπορούν να βυθιστούν σε χλιαρή σαπουνάδα. Ωστόσο δεν πρέπει να παραμείνουν σε νερό για πολύ ώρα.
 - Για τον καθαρισμό της μονάδας του μοτέρ, αρκεί να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό πανάκι.
 - Δεν πρέπει να πλένετε σε πλυντήριο πιάτων κανένα πλαστικό εξάρτημα. Μπορείτε όμως να πλένετε στο πλυντήριο πιάτων όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα (χτυπητήρια, ζυμωτήρια, κλπ.).

Σ Υ Ν Τ Α Γ Ε Σ

Χάρη στην πληθώρα των εξαρτημάτων που τη συνοδεύουν, η συσκευή σας επιτρέπει να ετοιμάζετε σε ελάχιστο χρόνο και χωρίς κούραση έναν μεγάλο αριθμό φαγητών όπως: μαγιονέζα, σάλτσες, μίγματα για ομελέτες, για κρέπες, λουκουμάδες, τηγανίτες, κρέμα γάλακτος, μαρέγκες, μίγματα για κέικ, τάρτες, ψωμί, φραντζολάκια, κρέμες, σουπές, πουρέδες λαχανικών, σέικ φρούτων, ποτά.

Στο βιβλιαράκι συνταγών μας, έχουμε συμπεριλάβει διαφόρων ειδών συνταγές που θα σας χρησιμεύσουν σαν βάση για να ξεκινήσετε. Σίγουρα η εμπειρία και η φαντασία σας θα σας δώσουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε την πλούσια εξοπλισμένη συσκευή σας για να ετοιμάσετε και πολλά άλλα πιάτα, σάλτσες και γλυκά.

Για να γίνουν όλα πιο εύκολα για σας, η συσκευή έχει προγραμματιστεί για ηλεκτρονική ρύθμιση της ταχύτητας περιστροφής όλων των εξαρτημάτων της (υπάρχει και η δυνατότητα να επιλέγετε κάθε φορά την κατάλληλη ταχύτητα για το είδος των τροφίμων που επεξεργάζεστε) καθώς και του αυτόματα περιστρεφόμενου μπολ (σε μερικά μοντέλα), που μετατρέπει τη συσκευή σε αυτόματο ζυμωτήρι μεγάλης χωρητικότητας.

Μ Α Γ Ι Ο Ν Ε Ζ Α

- 1 ολόκληρο αυγό
- ½ λίτρο λάδι
- ένα κουταλάκι γλ. χυμό λεμονιού
- μια πρέζα αλάτι

Ρίξτε το αυγό σε ένα ευρύχωρο σκεύος και προσθέστε αμέσως το χυμό λεμονιού και το αλάτι. Βάλτε σε λειτουργία το χτυπητήρι και επιλέξτε την ταχύτητα 3. Προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να δέσει καλά το μίγμα.

Ρ Ο Ζ Σ Α Λ Τ Σ Α

- Μαγιονέζα
- 1 κουταλάκι γλ. Κονιάκ
- Worcester
- 2 κουταλιές κέτσαπ

Ρίξτε σε ένα σκεύος τη μαγιονέζα και στη συνέχεια προσθέστε το κονιάκ, το κέτσαπ, το worchester (μερικές σταγόνες). Αναμίξτε καλά όλα τα υλικά χρησιμοποιώντας τα χτυπητήρια.

Π Ο Υ Ρ Ε Σ

- 75 gr. νιφάδες πουρέ
- 150 ml νερό πατάτας
- 300 ml γάλα
- μια πρέζα αλάτι

Ρίξτε σε μία κατσαρόλα τα 300 ml γάλα μαζί με τα 150 ml νερό και βάλτε να βράσουν. Μόλις αρχίσει το βράσιμο, κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέστε τις νιφάδες πατάτες και, με τη βοήθεια του μικρού χτυπητηριού για την κρέμα γάλακτος (I), ανακατέψτε μέχρι να πάρετε ένα ομοιογενές μίγμα. Για να δώσετε πιο πλούσια γεύση στον πουρέ σας, προσθέστε μικρή ποσότητα βούτυρου και λίγο τριμμένο τυρί.

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΧΤΥΠΗΜΕΝΗ/ΜΑΡΕΓΚΑ ΑΥΓΩΝ

- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 1 ή περισσότερα ασπράδια αυγών

Χτυπήστε τα ασπράδια ή τη ρευστή κρέμα γάλακτος μέσα σε ένα σκεύος. Βάλτε σε λειτουργία τις σπάτουλες (P) επιλέγοντας την ταχύτητα (5). Αφήστε το μίγμα να χτυπηθεί καλά μέχρι να αποκτήσει την κατάλληλη ομοιογένεια.

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

- 6 αυγά
- 300 gr. μανιτάρια
- μαϊντανός
- λάδι
- βούτυρο
- αλάτι

Σοτάρετε τα μανιτάρια σε λάδι και βούτυρο και αφήστε να ψηθούν για 20 λεπτά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο είδος μανιταριών θέλετε (άγρια, καλλιεργημένα, κλπ.). Όταν ψηθούν τα μανιτάρια, ρίξτε τα όπως είναι σε ένα σκεύος και προσθέστε τα αυγά και το αλάτι. Βάλτε σε λειτουργία το μίξερ στη θέση ισχύος 2 για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Αδειάστε το παραπάνω μίγμα σε ένα τηγάνι, όπου έχετε προηγουμένως λιώσει λίγο βούτυρο, και πασπαλίστε με μαϊντανό. Ψήστε την ομελέτα, προσέχοντας να μην κόλληση.

Κ Ρ Ε Π Ε Σ

- 50 gr. αλεύρι
- 30 gr. βούτυρο
- 4 αυγά
- 100 ml γάλα
- αλάτι

Ρίξτε σε ένα βαθύ σκεύος το αλεύρι, τα αυγά, το αλάτι και το βούτυρο λιωμένο και βάλτε σε λειτουργία τα χτυπητήρια στην ταχύτητα 3. Στη συνέχεια αραιώστε με το γάλα, αυξάνοντας προοδευτικά την ταχύτητα περιστροφής των εξαρτημάτων μέχρι να φτάσετε στην υψηλότερη ταχύτητα. Λιώστε σε ένα τηγάνι λίγο βούτυρο, ρίξτε μέσα μια μικρή ποσότητα μίγματος φροντίζοντας να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του τηγανιού. Αφήστε να ψηθεί για λίγα δευτερόλεπτα, προσέχοντας να μην κόλληση, και τέλος γυρίστε την κρέπα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά. Μόλις ψηθεί, βγάλτε την από το τηγάνι, τοποθετήστε την σε ένα πιάτο και γεμίστε την με υλικά της αρεσκείας σας.

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- 6 κρόκοι αυγών
- 170 gr. ζάχαρη
- 40 gr. αλεύρι
- 1/2 λίτρο γάλα
- ζάχαρη άχνη
- ξύσμα από 1/2 λεμόνι
- 1 φακελάκι βανίλια

Σε ένα καθαρολάκι ζεστάνετε το γάλα και ρίξτε ένα φακελάκι βανίλια. Στο μεταξύ, ρίξτε σε μια καθαρόλα τη ζάχαρη με τα αυγά και χτυπήστε χρησιμοποιώντας τα χτυπητήρια στην ταχύτητα 5. Όταν τα υλικά αναμιχθούν καλά, αντικαταστήστε τα χτυπητήρια με τα ζυμωτήρια και προσθέστε το αλεύρι κοσκινισμένο. Συνεχίστε να δουλεύετε το μίγμα έως ότου προκύψει ένα ομοιογενές μίγμα. Αδειάστε στο μίγμα το βρασμένο γάλα και συνεχίστε το ανακάτεμα, χρησιμοποιώντας τώρα τα χτυπητήρια και την ταχύτητα 2. Βάλτε την καθαρόλα με το μίγμα σε χαμηλή φωτιά και συνεχίστε το ανακάτεμα χρησιμοποιώντας πάντα τα χτυπητήρια και τη χαμηλότερη ταχύτητα, έως ότου η κρέμα πήξει.

Ζ Υ Μ Η

- 250 gr. αλεύρι
- 110 gr. ζάχαρη
- 125 gr. βούτυρο
- 1 ολόκληρο αυγό
- μια πρέζα αλάτι
- + 1 κρόκος

Σε ένα βαθύ σκεύος ρίξτε το αλεύρι, το βούτυρο (που θα το αφήσετε προηγουμένως να μαλακώσει) σε κομματάκια, τη ζάχαρη, το αλάτι και τα αυγά. Βάλτε σε λειτουργία τα ζυμωτήρια και αφήστε τα υλικά να δουλευτούν για περίπου 5/7 λεπτά, αρχικά στην ταχύτητα 2 και στη συνέχεια στην ταχύτητα 4/5. Αδειάστε το μίγμα σε μια φόρμα (που θα έχετε προηγουμένως βουτυρώσει και αλευρώσει) και ψήστε για 50 λεπτά στους 180°C.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

- 250 gr. βούτυρο
- 250 gr. ζάχαρη
- 3 αυγά + 2 κρόκοι
- 250 gr. αλεύρι
- 70 gr. σταφίδες
- αλάτι
- σουλτανίνες
- 50 gr. κορινθιακές σταφίδες
- 50 gr. φρουί-γλασέ κίτρου και πορτοκαλιού
- 1 ποτηράκι ρούμι

Ρίξτε το βούτυρο (να είναι μαλακό) σε ένα βαθύ σκεύος και χτυπήστε με το μίξερ και στην ταχύτητα 5, μέχρι να γίνει κρέμα. Προσθέστε, σε μικρές ποσότητες τη φορά, τη ζάχαρη και συνεχίστε το χτύπημα πάντα με την ίδια ταχύτητα λειτουργίας, έως ότου το μίγμα γίνει άσπρο. Προσθέστε ένα-ένα τα αυγά, τους κρόκους, το αλεύρι (κοσκινισμένο) και μια πρέζα αλάτι. Βάλτε σε λειτουργία τα ζυμωτήρια και επιλέξτε την ταχύτητα 1. Προσθέστε αργά το ρούμι, τις σταφίδες (τις οποίες θα έχετε προηγουμένως μουσκέψει σε χλιαρό νερό) και τα φρουί-γλασέ. Αδειάστε το μίγμα σε μια φόρμα ορθογώνιου σχήματος, την οποία θα έχετε επενδύσει με ελαφρά βουτυρωμένη λαδόκολλα. Ψήστε στο φούρνο για 90 λεπτά στους 180°C. Βγάλτε το κέικ από το φούρνο όταν θα έχει κρυσώσει τελείως.

D LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS DIESE ANLEITUNGEN AUFMERKSAM DURCH**ALLGEMEINE HINWEISE**

- Kontrollieren Sie das Produkt bitte nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Sollten Sie diesbezüglich irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal.
- Der Plastiksack, in dem das Produkt eingepackt ist, sollte außer der Reichweite von Kindern gelegt werden, da er für sie gefährlich sein könnte.
- Bei Inkompatibilität der Steckdose und des Steckers des Geräts, lassen Sie bitte die Steckdose von einem Fachmann mit einem angemessenen Typ ersetzen. Es wird von dem Gebrauch von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln abgeraten. Sollten diese jedoch unbedingt erforderlich sein, verwenden Sie bitte ausschließlich Einfach- bzw. Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen und achten Sie bitte darauf, nicht die auf dem Adapter und/oder dem Verlängerungskabel angegebene Leistung zu übersteigen.
- Falls das Gerät plötzlich nicht mehr funktionieren sollte, wenden Sie sich ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausgelegt und realisiert worden ist. Jeder andere zweckentfremdete Gebrauch ist unsachgemäß und kann daher gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauch und/oder von nicht von Fachkräften vorgenommenen Reparaturarbeiten verursacht werden. **Beachten Sie insbesondere die folgenden wesentlichen Sicherheitsregeln:**
- Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie barfuß

sind oder nasse Füße haben.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Freien stehen, sodass es keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, Frost, usw.) ausgesetzt wird.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder oder Personen, die nicht mit dem Gerät umgehen können, dieses unbeaufsichtigt benutzen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet, da es sich als mögliche Gefahrenquelle herausstellen könnte.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Bei Beschädigungen des Kabels, lassen Sie es bitte sofort von einem Fachmann auswechseln.
- Trennen Sie vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker ziehen.
- Bei Defekt oder nicht korrektem Betrieb des Geräts, schalten Sie es bitte unverzüglich ab, ohne irgendwelche Eingriffe vorzunehmen. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen.
- Wenn das Gerät ausgedient hat und nicht mehr benutzt werden soll, sorgen Sie bitte nach dem Herausziehen des Steckers aus der Steckdose dafür, es untauglich zu machen, indem Sie das Versorgungskabel durchschneiden.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, um jederzeit darin nachlesen zu können.

Die mit Lebensmittel in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 109/89 überein.

BESCHREIBUNG

- A1. Öffnung (für Rührbesen „F1“ und Knethaken „G1“)
- A2. Öffnung (für Rührbesen „F2“ und Knethaken „G2“)
- B. Motorgehäuse
- C. Auswerfertasche für das Zubehör
- D. ON/OFF-Schalter und Geschwindigkeitsregler
- E. Drucktaste „TURBO“
- F1. Rührbesen (für Öffnung „A1“)
- F2. Rührbesen (für Öffnung „A2“)
- G1. Knethaken (für Öffnung A1)
- G2. Knethaken (für Öffnung A2)

nicht bei allen Modellen

- H. Schüssel
- I1. Öffnung (für Rührbesen „F1“ und für Knethaken „G1“)
- I2. Öffnung (für Rührbesen „F2“ und für Knethaken „G2“)
- L. Schüsseluntersatz
- M. Ausklinktaste Gerät
- N. Schwingarm
- O. Drucktaste Schwingung

GEBRAUCH DER ZUBEHÖRTEILE

RÜHRBESEN (F1/F2): Ideal zum Schlagen von Eiweiß und Sahne, zur Zubereitung von Krems (z.B. englische Krem, Konditorkrem, Chantilly, usw.), Saucen (z.B. Mayonnaise), Pudding, Tropfteige (Crêpes, Omeletts). Bei der Zubereitung von Tropfteigen werden die Rührbesen zu Beginn der Verarbeitung zum Vermengen der Zutaten eingesetzt. Danach werden sie dann von den Knethaken ersetzt.

KNETHAKEN (G1/G2): Ideal zur Zubereitung von trockenen Teigen (z.B. Blätterteig, Mürbeteig, Plum Cake, Kleingebäck) und weichen Teigen (z.B. Brioches, Butterkuchen Biskuitteige).

DREHSCHÜSSEL MIT HALTERUNG (H) (nur für Modell KF352C): Ideal für die Zubereitung von großen Mengen an Teig, die lange verrührt werden müssen (z.B.: Mürbeteig, usw.).

VOR DEM GEBRAUCH

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt. Reinigen Sie die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch, d.h. spülen Sie sie und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

MONTIEREN DER ZUBEHÖRTEILE

Montieren Sie die Zubehörteile nur bei ausgeschaltetem und von Stromnetz getrenntem Gerät.

Rührbesen (F1/F2)

- Führen Sie den Rührbesen **F1** in die Öffnung **A1** oder **(I1)** ein, indem Sie ihn leicht hinein drehen, bis ein Klicken zu vernehmen ist. Gehen Sie mit dem Rührbesen **G2**, der in die andere Öffnung gesteckt wird, genauso vor.

Knethaken (G1/G2)

- Führen Sie den Knethaken **G1** in die Öffnung **A1** oder **(I1)** ein, indem Sie ihn leicht hinein drehen, bis ein Klicken zu vernehmen ist. Gehen Sie mit dem Knethaken **G2**, der in die andere Öffnung gesteckt wird, genauso vor.

Falls die Knethaken nicht korrekt eingeführt sind, werden die Zutaten nicht einwandfrei vermischt.

GEBRAUCH DES GERÄTS

- Setzen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn es leer ist, sondern schalten Sie es nur ein, wenn

alle Zubehörteile eingesetzt sind und in dem mit den zu verarbeiteten Zutaten gefüllten Behälter getaucht sind.

- Stellen Sie sicher, dass der **ON/OFF-Schalter (D)** auf „0“ steht und das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Setzen Sie die gewünschten Zubehörteile entsprechend den im vorhergehenden Abschnitt beschriebenen Anleitungen am Motorgehäuse ein.
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Tauchen Sie die Zubehörteile in das mit den zu verarbeiteten Zutaten gefüllte Gefäß.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter **(D)** nach rechts schieben. Dann stellen Sie den Schalter auf eine entsprechend der Menge und Konsistenz der zu behandelnden Zutaten verfügbare Geschwindigkeit.

Es wird empfohlen sämtliche Verarbeitungsarten mit der Mindestgeschwindigkeit zu starten und diese dann allmählich zu steigern:

- 1: Mindestgeschwindigkeit
- 5: Höchstgeschwindigkeit

Stecken Sie niemals die Finger bzw. die Hand sowie sonstige Gegenstände (z.B. Löffel oder Messer) zwischen die Zubehörteile, während das Gerät in Betrieb ist.

Die zu verarbeitende Zutatenmenge niemals über die Metallringe auf den Zubehörteilen hinaus füllen.

GEBRAUCH DER FUNKTION „TURBO“

Die Funktion „TURBO“ verleiht dem Gerät eine maximale Gebrauchsflexibilität. Il pulsante „TURBO“ Die Drucktaste „TURBO“ **(E)** bringt das Gerät auf die maximale Leistungsstufe.

Sobald Sie die Taste loslassen, kehrt der Rührbesen wieder auf die eingestellte Geschwindigkeit zurück. Die Funktion ist deaktiviert, wenn der Geschwindigkeitsregler **(D)** auf „0“ steht.

ABMONTIEREN DER ZUBEHÖRTEILE

Ihr Gerät ist mit einem Auswurfsperresystem ausgestattet, das das Abmontieren der Zubehörteile unmöglich macht, solange das Gerät noch eingeschaltet ist.

Warten Sie, bis die Zubehörteile vollkommen still stehen, bevor Sie sie abmontieren.

- Wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen, schalten Sie es aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **(D)** auf AUS stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Drücken Sie dann die Drucktaste „EJECT“ **(C)**, um die Zubehörteile aus dem Motorgehäuse zu lösen.

GEBRAUCH DES GERÄTS MIT DER SCHÜSSEL

- Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (D) auf AUS steht und das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Das Motorgehäuse (B) am Schwingarm (N) einrasten. Dazu zuerst das hintere und dann das vordere Teil einführen, bis ein Klicken zu vernehmen ist (siehe Abb.1)
- Drücken Sie nun die Drucktaste (O) und drehen Sie den Schwingarm auf vertikale Position (Abb.2)
- Stellen Sie die Schüssel (H) auf die Auflage.
- Montieren Sie die Rührbesen oder die Knethaken entsprechend den im vorhergehenden Abschnitt beschriebenen Anleitungen.
- Drücken Sie die Drucktaste (O) und bringen Sie den Schwingarm auf Arbeitsposition.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät wie in dem Abschnitt „Gebrauch des Geräts“ beschrieben ein.

Setzen Sie niemals das Gerät in Betrieb, wenn es leer ist. Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Zubehöerteile in den mit den zu verarbeiteten Zutaten gefüllten Behälter eingetaucht sind.

Für Rezepte, bei denen die Zutaten zuerst vermengt werden müssen (z.B. Eierteig) wird empfohlen, die Schüssel und die Rührmaschine anfangs ohne Schwingarm und Untersatz zu benutzen. Dann können Sie die Maschine und die Schüssel an der Halterung montieren und die Verarbeitung für die erforderliche Zeit fortsetzen.

ROTATION DER SCHÜSSEL

Die Rührmaschine ist mit einer automatisch drehenden Schüssel ausgestattet, die von der Maschine selbst angetrieben wird.

Um so mehr Sie die Geschwindigkeit des Geräts steigern, desto schneller dreht sich die Schüssel. Die Geschwindigkeit der Schüssel wird also über die Geschwindigkeit des Geräts geregelt.

Die Schüssel dreht sich nur, wenn die Zubehöerteile korrekt montiert worden sind (siehe Abschnitt „Montieren der Zubehöerteile“).

HERAUSNEHMEN DER RÜHRMASCHINE AUS DER HALTERUNG.

- Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler (D) auf AUS steht und das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Halten Sie die Schwingarmhalterung auf Arbeitsstellung.
- Drücken Sie die Ausklink-Taste (M).
- Halten Sie die Taste gedrückt und heben Sie den vorderen Teil des Motorgehäuses hoch. Entnehmen Sie dann das Gerät.

REINIGUNG DES GERÄTS UND DER ZUBEHÖRTEILE

- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht ins Wasser, sondern reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- Zum Säubern der Zubehöerteile sind diese stets vom Motorgehäuse zu lösen.
- Denken Sie stets daran, dass:
 - nur die Zubehöerteile und die Drehschüssel in lauwarmes Seifenwasser eingetaucht werden dürfen; allerdings sollten Sie sie nicht zu lange im Wasser lassen;
 - das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch zu reinigen ist;
 - kein Plastikteil in der Geschirrspülmaschine gespült werden darf. Ausschließlich die Zubehöerteile aus Metall (Rührbesen, Knethaken) dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

R E Z E P T S A M M L U N G

Dank der mitgelieferten Zubehöreile, können Sie mit diesem Gerät schnell und leicht eine große Anzahl von Speisen zubereiten: Mayonnaise, Saucen, Tropfteig für Eierkuchen, Crêpes und Pfannkuchen, Schlagsahne, Eischnee, Torten-, Brot- und Brotstangenteig, Babynahrung, Suppen, Gemüsekremsuppen, Obstmixgetränke, Getränke und Cocktails.

In dieser Rezeptsammlung stellen wir Ihnen als Starthilfe verschiedene Rezepte zur Verfügung. Sicher werden Sie mit ein bißchen Fantasie und Erfahrung dieses Gerät zur Zubereitung von zahlreichen anderen Speisen, Saucen und Süßspeisen nutzen können.

Durch die elektronische Geschwindigkeitsregelung der Rotation der Werkzeuge (Sie können, je nachdem welche Speise Sie zubereiten möchten, die angemessene Geschwindigkeit einstellen) sowie durch die automatische Rotation der Drehschüssel und des Schwingarms (nur für Mod. KF352C) wird Ihre Arbeit erheblich erleichtert und das Gerät wird zudem in ein hochleistungsfähiges automatisches Rührgerät umgewandelt.

M A Y O N N A I S E

- ein ganzes Ei
- 1/2 Liter Öl
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- eine Prise Salz

Geben Sie das Ei in eine kleine Schüssel und fügen Sie sofort das Salz und den Zitronensaft hinzu. Setzen Sie die Rührbesen in Betrieb und stellen Sie die Geschwindigkeit auf 3. Geben Sie das Öl nach und nach hinzu und verarbeiten Sie das Ganze zu einer leichten und luftigen Masse.

R O S A S A U C E

- Maionese
- 2 Esslöffel Ketchup
- 1 Teelöffel Kognak
- Worchester Sauce

Geben Sie die Mayonnaise in eine Schüssel, fügen Sie dann den Kognak, den Ketchup, die Worchester Sauce (einige Tropfen) hinzu und vermengen das Ganze unter Zuhilfenahme der Rührbesen.

K A R T O F F E L P Ü R E E

- 75gr. gefriergetrocknete Püreeflocken
- 150ccm Wasser
- 300ccm Milch
- eine Prise Salz

Die 300 ccm Milch und 150 g Wasser aufkochen. Sobald die Milch und das Wasser kochen, diese vom Herd nehmen, die Kartoffelflocken zugeben und mit den Rührbesen (F) zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Für einen reichhaltigeren Püree geben Sie ein Stück Butter und Parmesankäse hinzu.

S C H L A G S A H N E / E I S C H N E E

- 1 dl Sahne
- 1 oder mehrere Eiweiße

Schlagen Sie das Eiweiß oder die Sahne in einer Schüssel mit den auf Höchstgeschwindigkeit (5) gestellten Rührbesen (F) zu einer schaumigen Masse.

P I L Z O M E L E T T

- 6 Eigelb
- Petersilie
- Butter
- 300gr. Pilze
- Öl
- Salz

Garen Sie die Pilze etwa 20 Minuten lang in Öl und Butter; Sobald die Pilze gar sind, geben Sie diese zusammen mit den Eiern und dem Salz in eine Schüssel und verarbeiten das Ganze etwa 30 Sekunden lang mit dem auf Geschwindigkeitsstufe 2 gestellten Rührgerät. Geben Sie nun den Teig in eine Pfanne, in der Sie bereits ein Stückchen Butter zerlassen und Petersilie gestreut haben; lassen Sie das Omelett fest werden, wobei darauf zu achten ist, dass es nicht an der Pfanne anbrennt.

C R Ê P E S

- 50gr. Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 30gr. zerlassene Butter
- 1dl Milch

Das Mehl, die Eier, das Salz und die zerlassene Butter in eine Schüssel geben und das Ganze mit den auf Geschwindigkeitsstufe 3 gestellten Rührbesen verarbeiten; dann die Masse mit der Milch verdünnen und nach und nach die Drehzahl bis zur Höchstgeschwindigkeit steigern. In einer Pfanne die Butter zerlassen, einen Schöpflöffel des Teigs hineingeben und die Pfanne schwenken, damit der Teig gleichmäßig ausläuft. Einige Sekunden lang garen lassen, wobei darauf zu achten ist, dass die Masse nicht anbrennt und dann die Crêpe mit der Spachtel wenden und auf der anderen Seite garen. Sobald beide Seiten gar sind, die Crêpe auf einen Teller geben und nach Belieben füllen.

K O N D I T O R K R E M

- 6 Eigelb
- 40gr. Mehl
- Vanillezucker
- 1 Tüte Vanille
- 170gr. Zucker
- 1/2l. Milch
- Zitronenschale

Erwärmen Sie die Milch mit einem Päckchen Vanillin in einer kleinen Pfanne. In der Zwischenzeit schlagen Sie in einer Schüssel den Zucker mit den Eiern. Nehmen Sie dazu die Rührbesen und stellen Sie sie auf Geschwindigkeitsstufe 5. Sobald die Masse gut vermischt ist, ersetzen Sie die Rührbesen mit den Knethaken, geben das durchgeseiebte Mehl hinzu und verarbeiten das Ganze zu einer gleichmäßigen Masse. Gießen Sie nun die Milch hinzu und vermengen Sie mit den auf Geschwindigkeitsstufe 2 gestellten Rührbesen weiter. Stellen Sie die Schüssel auf den Herd bei kleiner Flamme und rühren Sie mit den auf niedrigster Geschwindigkeitsstufe eingestellten Rührbesen so lange weiter, bis die Kream dickflüssig ist.

M Ü R B E T T E I G

- 250gr. Mehl
- 125gr. Butter
- 1 ganzes Ei + 1 Eigelb
- 110gr. Zucker
- - eine Prise Salz

Das Mehl, die in Stückchen geschnittene Butter (frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht zu hart ist), den Zucker, das Salz und die Eier in eine Schüssel geben. Die Zutaten für etwa 5/7 Minuten mit den Knethaken anfangs auf Geschwindigkeitsstufe 2 und später auf Stufe 4/5 verarbeiten. Den Teig in einer (bereits mit Butter und Mehl bestrichenen) Kuchenform auslegen und bei 180°C in etwa 50 Minuten backen.

P L U M C A K E

- 250gr. Butter
- 3 Eier + 2 Eigelb
- 70gr. Sultaninen
- 50gr. Korinthen
- 50gr. kandierte Orangen und Wacholder
- 1 Gläschen Rum
- 250gr. Zucker
- 250gr. Mehl
- Salz

Nach und nach den Zucker hinzugeben und den Teig weiter auf der gleichen Geschwindigkeit solange verarbeiten bis er weiß wird. Dann die Eier, eins nach dem anderen, die Eigelbe, das durchgeseiebte Mehl und eine Prise Salz zufügen. Die Rührbesen auf Geschwindigkeitsstufe 1 stellen und langsam den Rum, die Sultaninen (die in lauwarmem Wasser etwas aufgeweicht worden sind) und die kandierten Früchte dazugeben. Den Teig in einer rechteckigen, mit Backpapier ausgelegten und mit Butter eingefetteten Form bei 180°C für 90 Minuten im Backofen backen. Erst abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen.