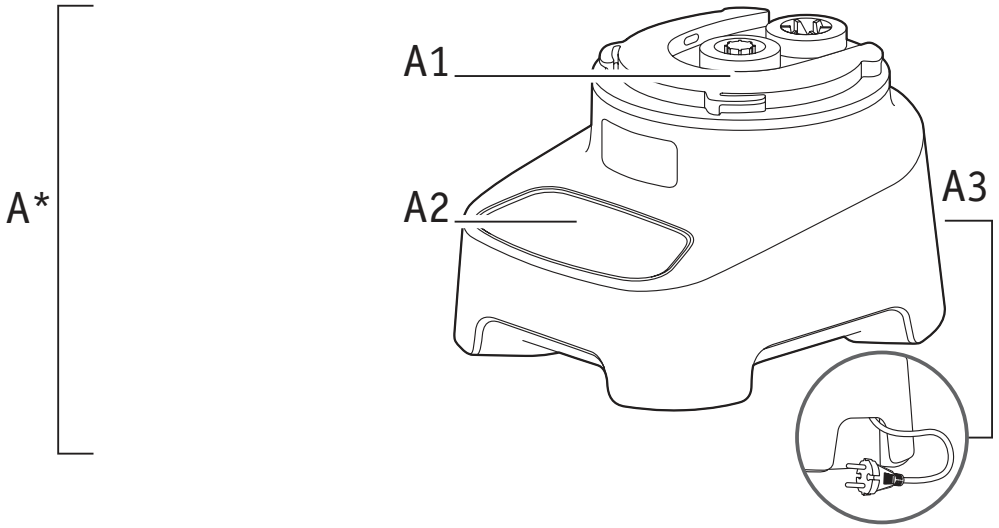
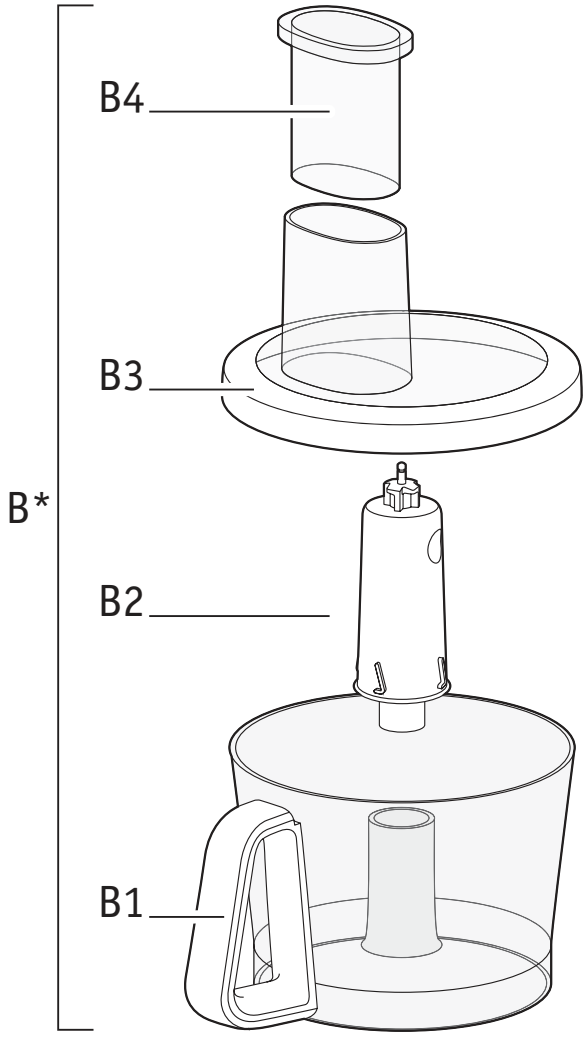
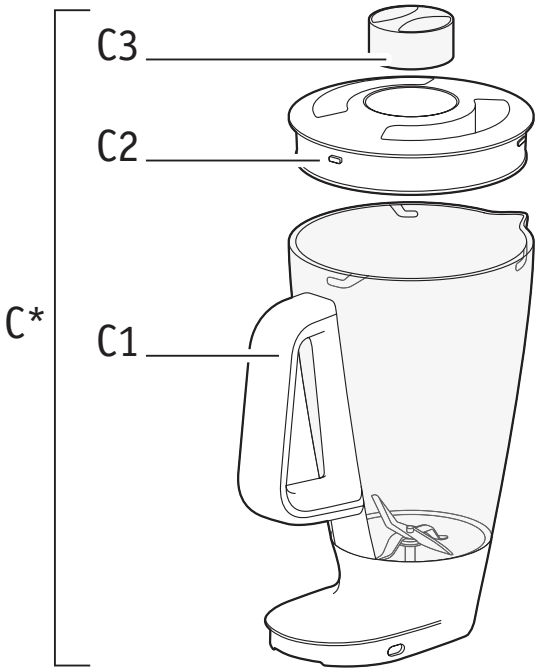
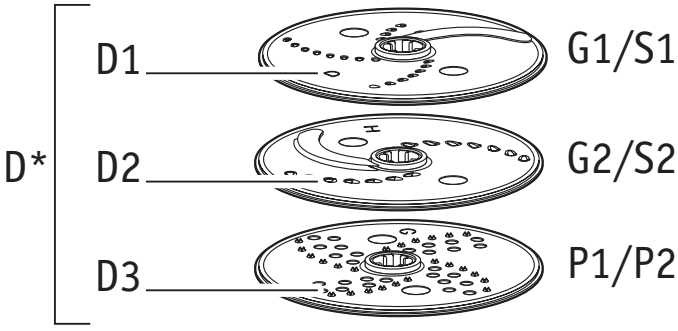
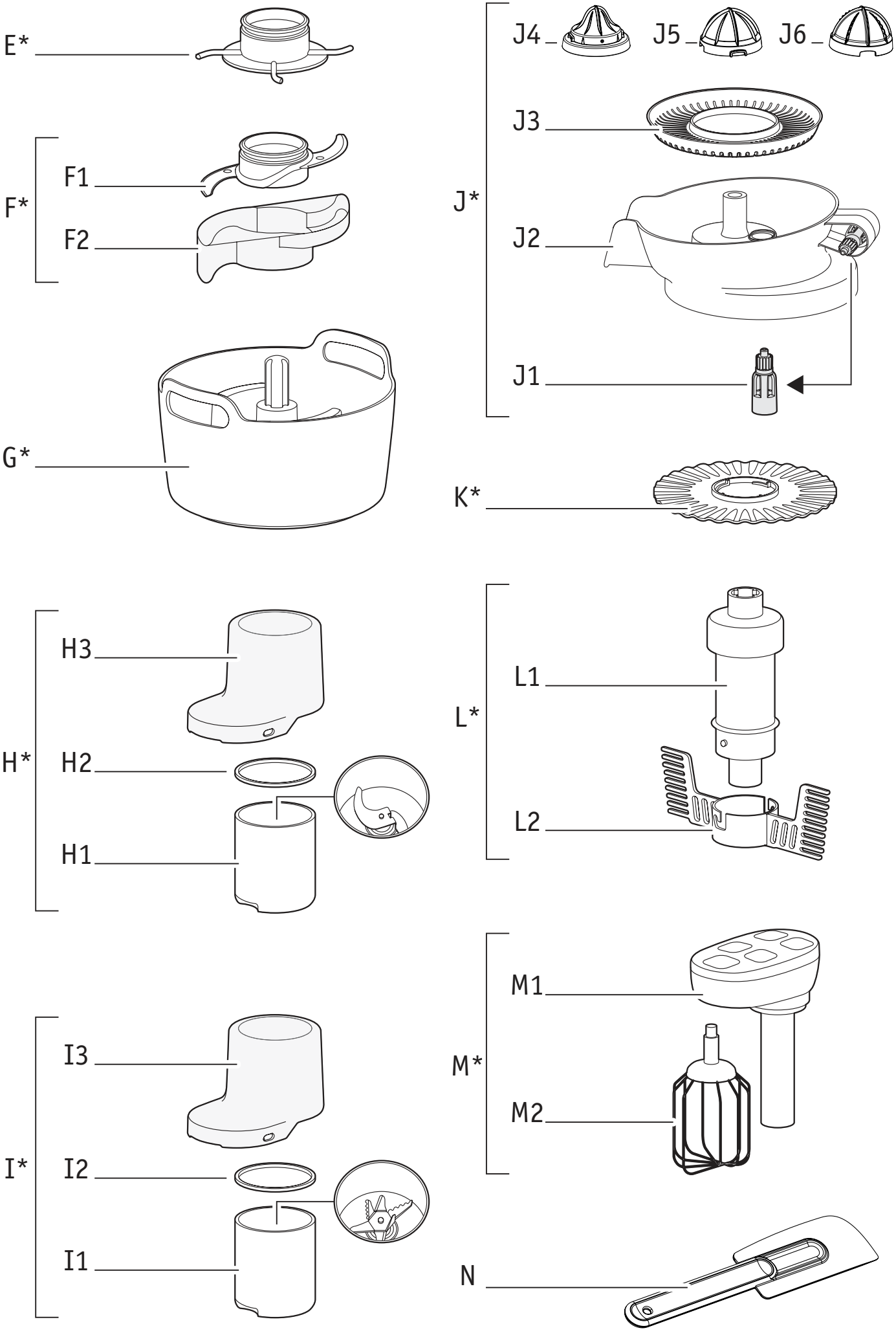


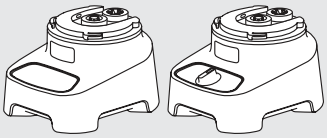
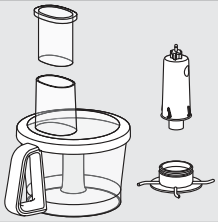
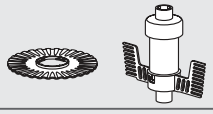
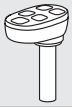

A*
A1
A2
A3


B*
B4
B3
B2
B1


C*
C3
C2
C1


D*
D1
G1/S1
D2
G2/S2
D3
P1/P2


E*
F*
F1
F2
G*
J*
J4
J5
J6
J3
J2
J1
K*
H*
H3
H2
H1
L*
L1
L2
I*
I3
I2
I1
M*
M1
M2
N

A 	✗	✗	✓
B,E 	✓	✓	✗
C 	✓	✓	✗
D 	✓	✓	✗
F 	✗	✓	✗
G 	✓	✓	✓
H,I 	✓	✓	✗
J 	✓	✓	✗
K,L 	✓	✓	✗
M1 	✗	✗	✓
M2 	✓	✓	✗
N 	✓	✓	✗

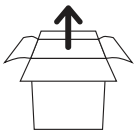


*

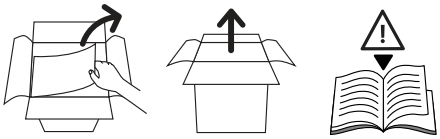
Selon modèle
En función del modelo
Consoante o modelo
A seconda del modello
Ανάλογα με το μοντέλο

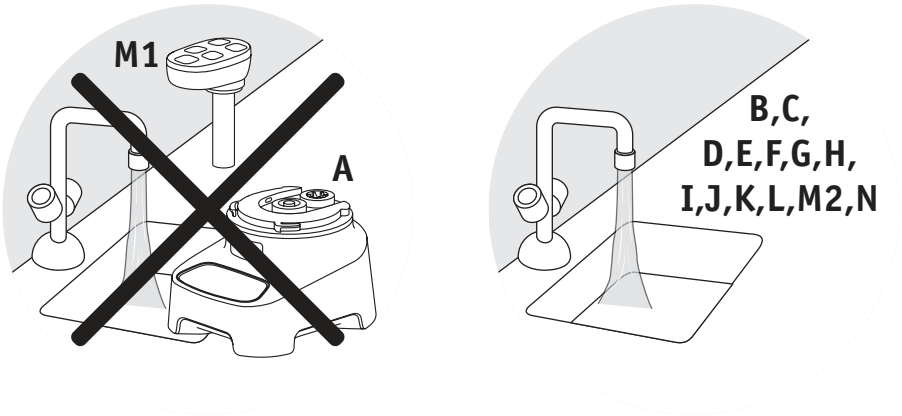
Afhankelijk van het model
Je nach Modell
Depending on model
حسب الموديل
بسته به مدل

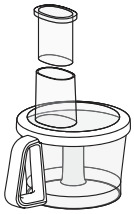
В зависимости от модели
Залежно від моделі
Үлгіге байланысты



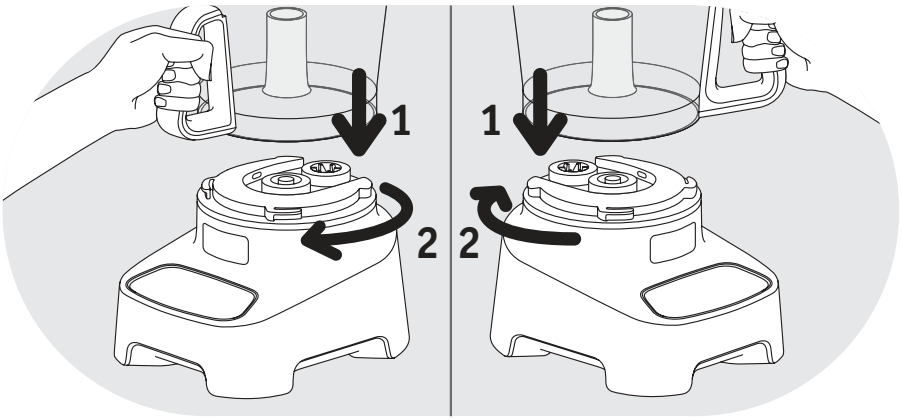
1

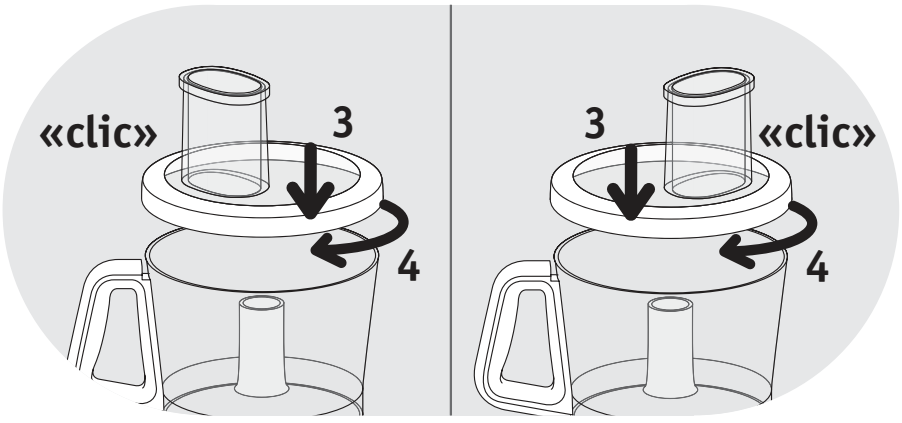




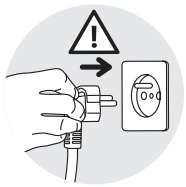


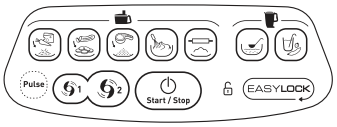
2

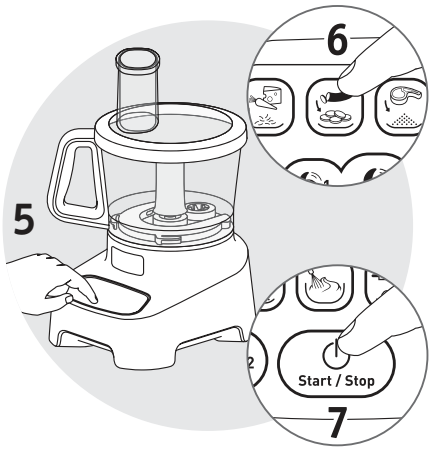


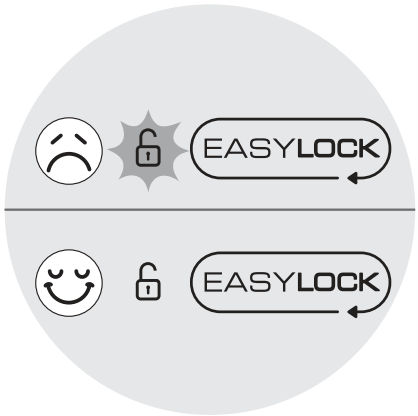


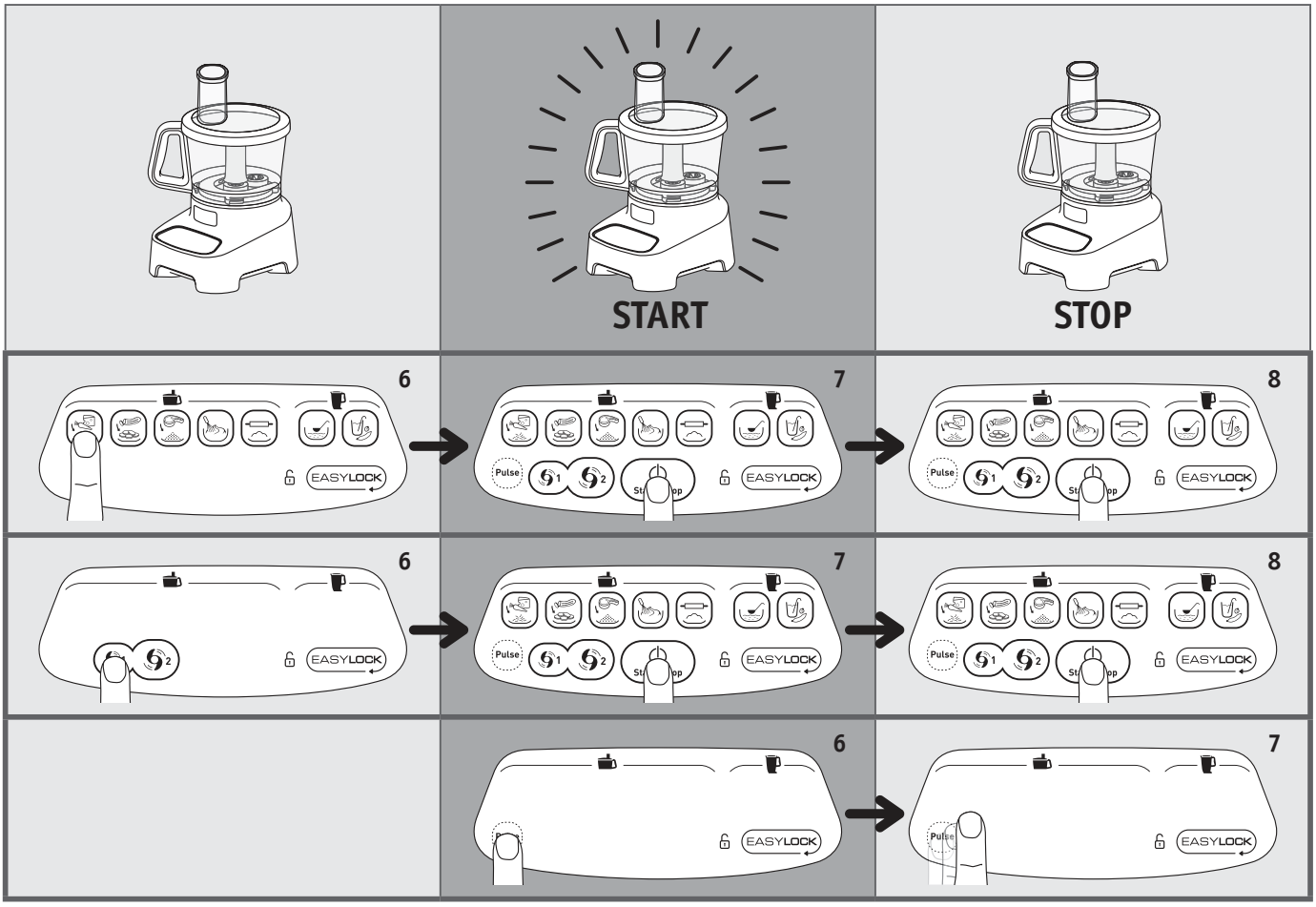
3

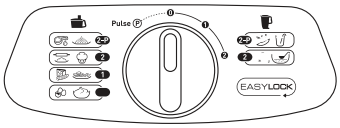


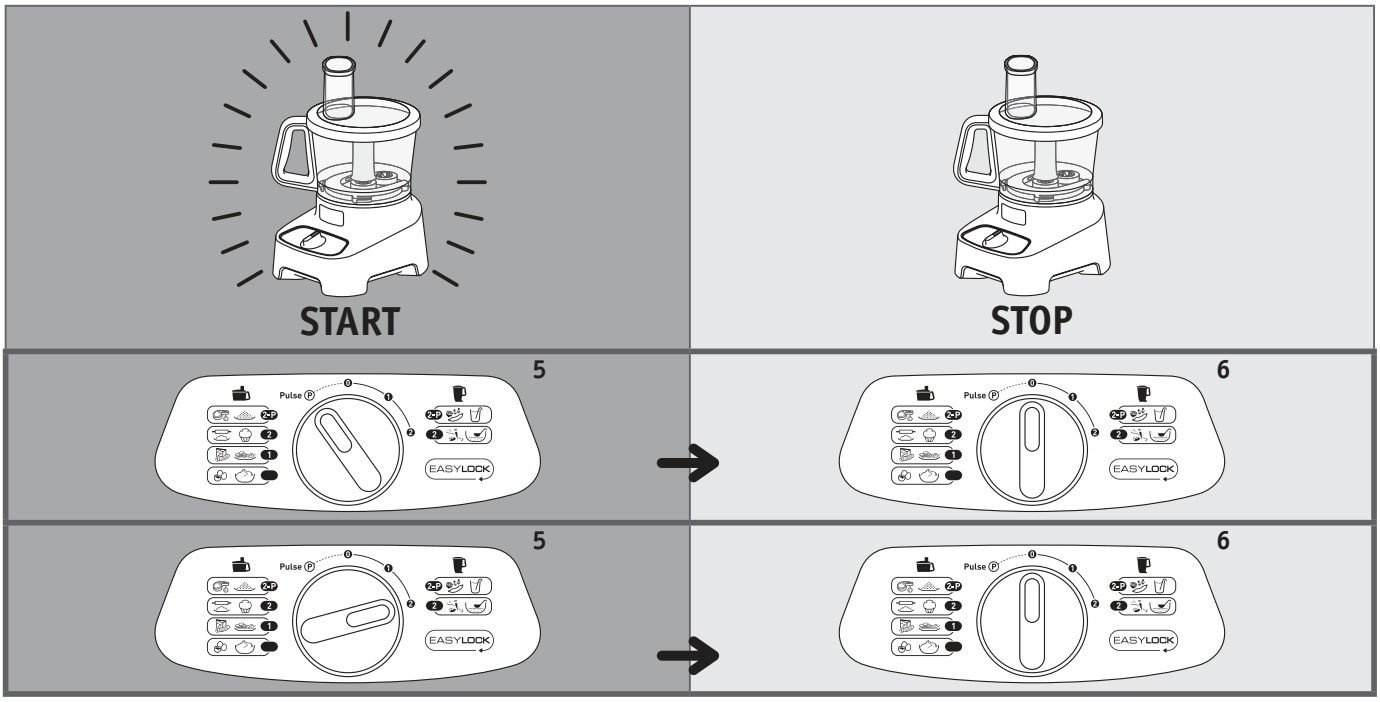

Pulse
Start / Stop
EASYLOCK


6
5
Start / Stop
7


EASYLOCK
EASYLOCK

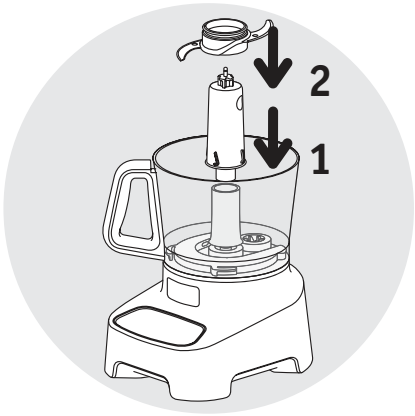

START
STOP
6
7
8
Pulse
EASYLOCK

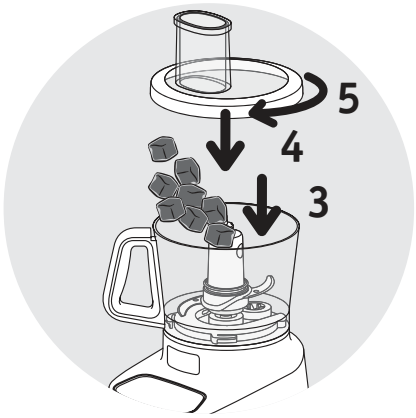




4

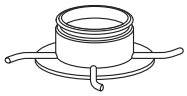


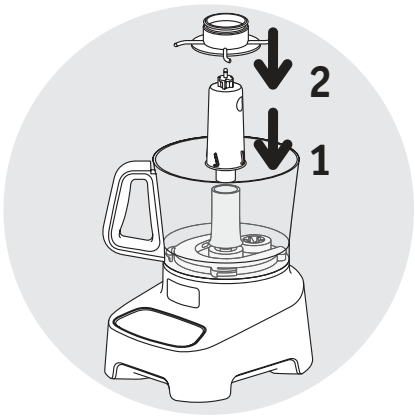


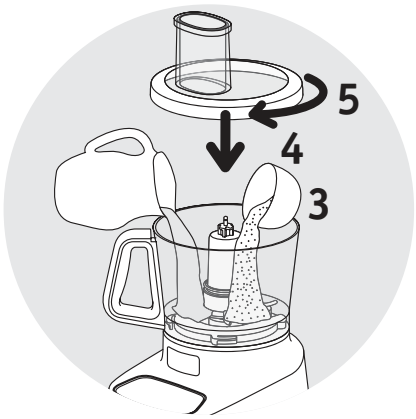


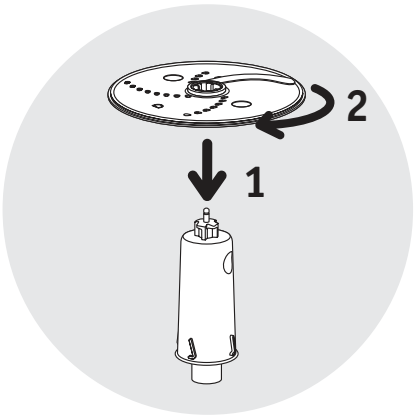


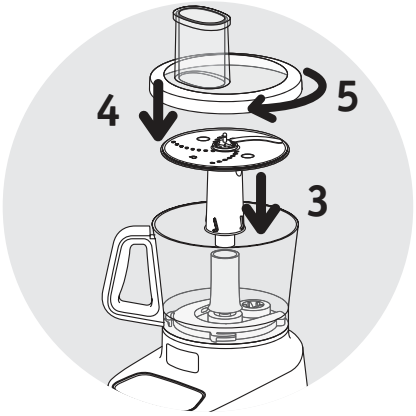
5

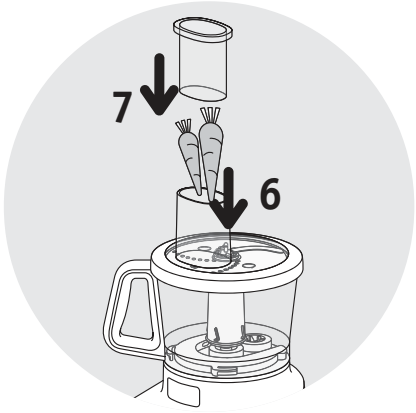






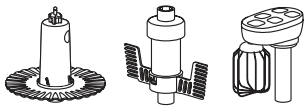

2
1

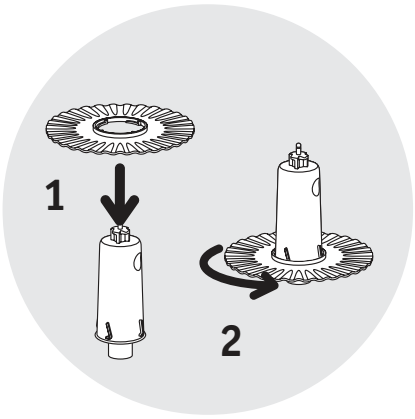

4
5
3

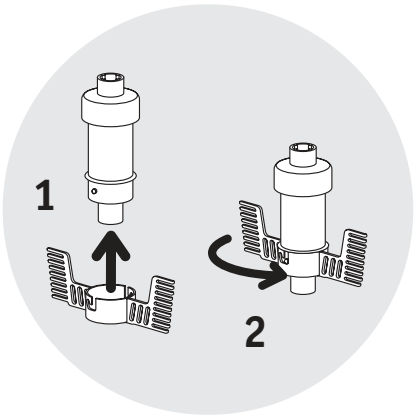

7
6

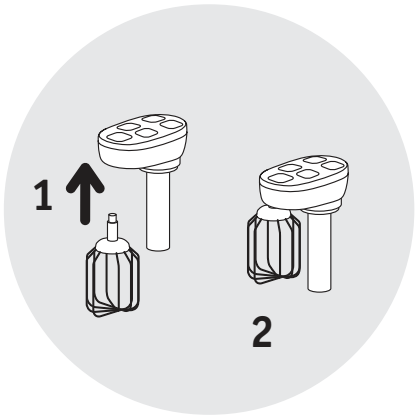


7

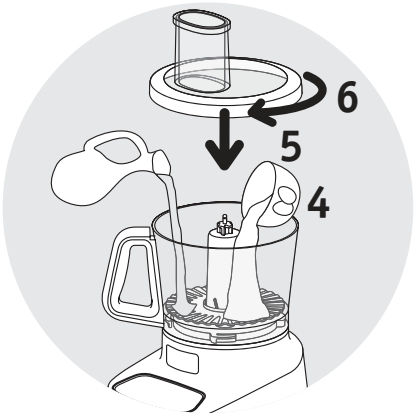


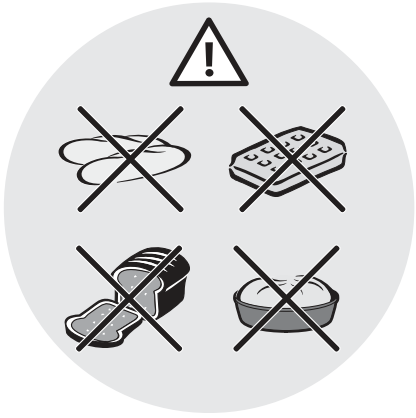








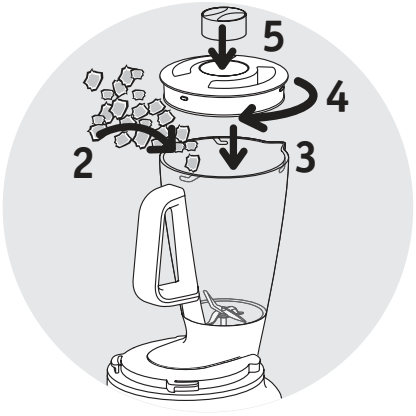




8



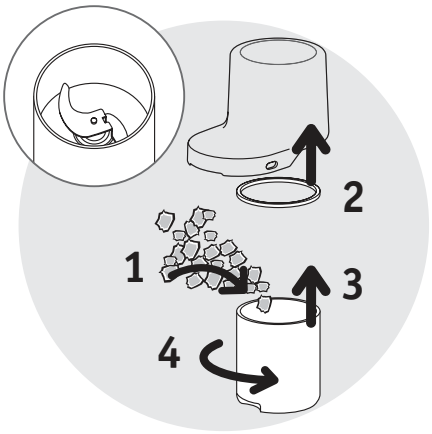


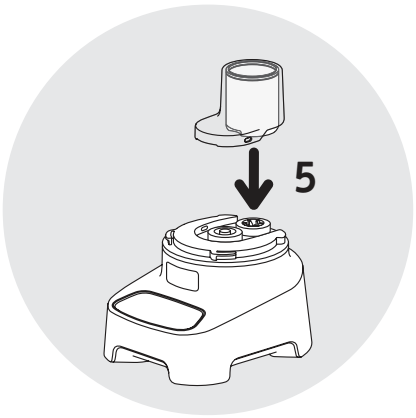


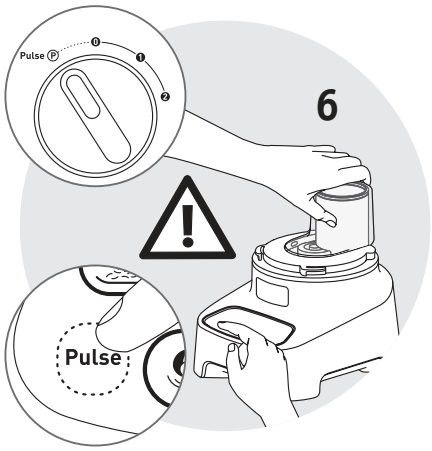


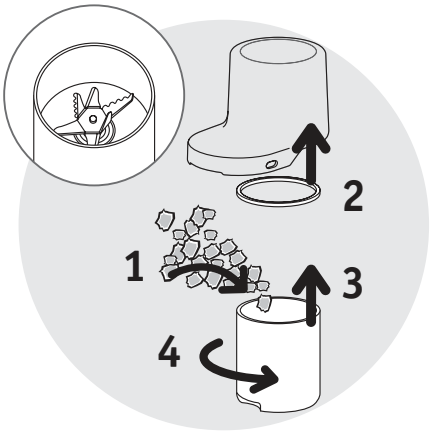
9

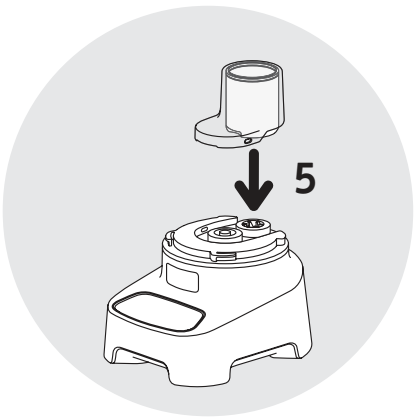


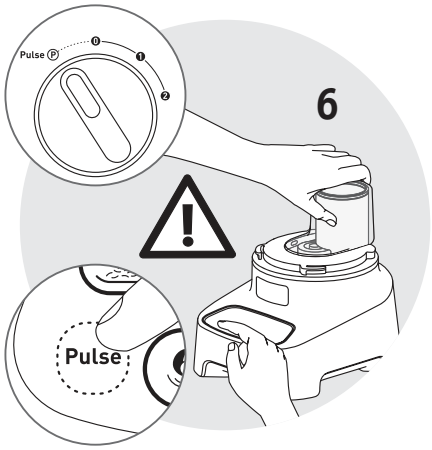






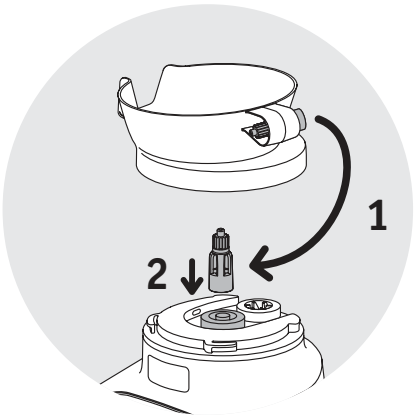


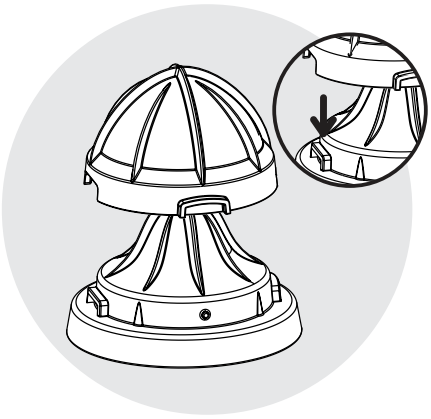




10

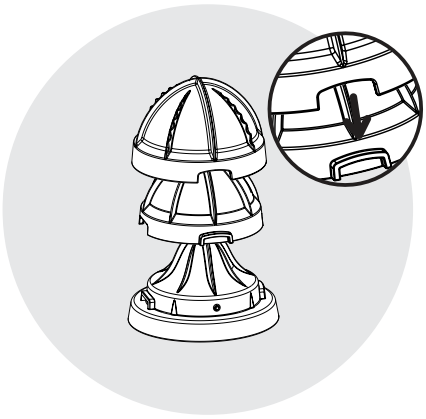


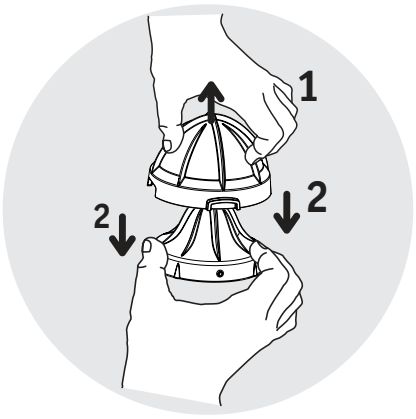




10

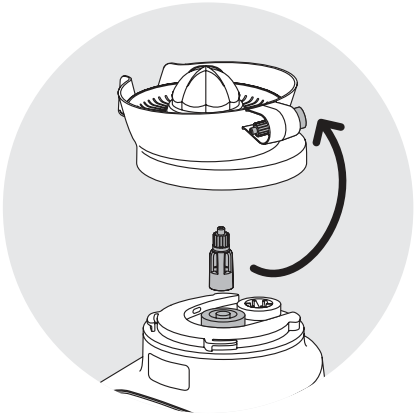






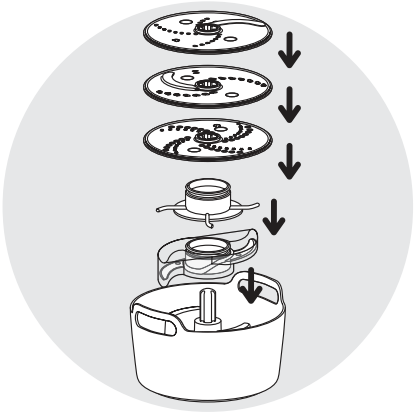






11







			max	max	max	max	max	max
*F	*B			30 s	600g		30 s	600g
				30 s	600g		30 s	600g
			Pulse	10 x 1 s	600g		10 x 1 s	600g
			2	2 min	1L		2 min	1L
				2 x 30 s	200g		2 x 30 s	200g
				1min 30 s	850g		1min 30 s	850g
				1min 30 s	850g		1min 30 s	850g
*E				2 min 30 s	1L		2 min 30 s	1L
				3 min 30 s	1,2kg		3 min 30 s	1,2kg
*D G1/G2				2 min	500g		2 min	500g
*D S1/S2				2 min	500g		2 min	500g
*D P1				2 min	500g		2 min	500g
P2								
*K				2 min	0,25L		2 min	0,25L
		Crème		1 min	0,25L		1 min	0,25L
				1 min	x 5		1 min	x 5

				max	max	max	max	max	max
*L	*A			2 min	0,25L	Pulse ②	2 min	0,25L
		Crème		5 min	0,25L	Pulse ①	5 min	0,25L
				5 min	x 5	Pulse ①	5 min	x 5
*M				2 min	0,25L	Pulse ②	2 min	0,25L
		Crème		6 min	0,25L	Pulse ①	6 min	0,25L
				3 min	X5	Pulse ①	3 min	X5
*C				2 min	1,25L	Pulse ②	2 min	1,25L
				3 min	1,5L	Pulse ②	3 min	1,5L
				1 min 30 s	1,5L	Pulse Ⓟ ②	1 min 30 s	1,5L
*H			Pulse	8 x 1 s	120g	Pulse Ⓟ ②	8 x 1 s	120g
				3 x 1 s	10-50g		3 x 1 s	10-50g
				8 x 1 s	80g		8 x 1 s	80g
				8 x 1 s	100g		8 x 1 s	100g
*I		*1000W	Pulse	3 s	60g	Pulse ②	3 s	60g
		*1200W		3 s	80g	Pulse ②	3 s	80g
*J4			1	2 min	500g	Pulse ①	2 min	500g
*J5			1	2 min	500g	Pulse ①	2 min	500g
*J6			1	2 min	500g	Pulse ①	2 min	500g

*Selon modèle

Les accessoires livrés avec le produit peuvent être différents, en fonction des modèles.
Les accessoires du modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur son emballage.
Vous pouvez vous procurer les autres accessoires décrits dans cette notice auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre de service agréé.

AVERTISSEMENT : Le livret des consignes de sécurité se trouve dans l'emballage. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe (selon modèle).
Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil cessera de fonctionner. Débranchez-le et laissez-le refroidir environ 20 minutes, puis rebranchez-le et reprenez votre utilisation.

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :
– le branchement de votre appareil
– le verrouillage de chaque accessoire.
Votre appareil est équipé d'une sécurité en cas de surchauffe. Débranchez votre appareil et laissez-le refroidir.
Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agrée (voir liste dans livret Service).

RECETTES DE BASE

La pâte à pain
Ingrédients : 500g de farine, 5g levure sèche, 10g de sel, 320g d'eau 25°C

Mettre la farine, le sel et la levure dans le bol du robot avec le couteau. Fermer le robot et préparer votre volume d'eau. Lancer le programme pâte ou la vitesse 2 de votre robot pendant 1 minute 30 secondes et verser l'eau directement dans la goulotte. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Façonner votre pain et laisser à nouveau pousser pendant 1 heure à 35°C, votre pain doit doubler de volume. Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 40 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four).

Pâte à gâteau
Ingrédients : 150g de farine, 150g de sucre, 150g de beurre ramolli en morceaux, 150g d'œufs (3 œufs), 5g levure chimique

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place l'accessoire pétrin et le couvercle. Lancer le robot avec le programme pâte ou en vitesse 2 pour mélanger jusqu'à l'incorporation complète du beurre. Rouvrir le robot pour râcler les parois de votre bol pour recentrer la pâte. Relancer alors le robot pendant 1 minute. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant 1 heure.

Pâte à crêpes
Ingrédients : 200g œuf (4 œufs), 40g sucre, 10cl huile (ou 90g de beurre fondu), 750g lait, 375g farine

Dans le bol blender, mettre les œufs, l'huile, le sucre et le lait. Sélectionner le programme smoothie ou la vitesse 2. Après 30s, sans arrêter le robot, verser la farine par l'orifice du bouchon doseur et laisser fonctionner le blender pendant 1 minute. Laisser reposer la pâte au moins une heure au frais avant de réaliser vos crêpes.

Soupe
Ingrédients pour 1,25L de Soupe : 150g carottes, 150g poireaux, 300g pommes de terre, 100g oignon, 800g eau

Faire cuire les légumes au préalable (cuisson vapeur recommandée). Une fois cuits, verser les légumes dans le blender, rajouter l'eau et lancer le programme Soupe ou la vitesse 2 pendant 1 à 2 minutes. Bien attendre que le robot soit arrêté avant d'ouvrir le couvercle.

Purée de carottes au bœuf
Ingrédients : 300g carottes, 100g pommes de terre, 100g bœuf, 50g jus de cuisson

Faire cuire les légumes et la viande au préalable (cuisson vapeur recommandée). Verser tous les ingrédients dans le bol avec le couteau et ajouter l'eau. Lancer le programme soupe ou la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ouvrir le couvercle pour racler les parois afin de bien recentrer la préparation. Relancer le robot pendant 30 secondes. Racler et mixer à nouveau si nécessaire.

Noisettes
Ingrédients : 200g de noisettes

Pour une poudre fine et homogène, mixer les noisettes petite quantité par petite quantité dans le mini chopper (max 80g par mixage). Utiliser alors la fonction Pulse 8 fois pendant 1 seconde à chaque fois.
Pour un résultat en une seule étape, mixer les noisettes dans le grand bol du robot. Verser alors les 200g de noisettes dans le bol

avec le couteau. Lancer le robot en vitesse 2 pendant 30secondes. Rouvrir le bol pour racler le bol afin de recentrer la préparation. Relancer le robot pendant 30 secondes.

Mayonnaise
Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 20g moutarde, 20cl d'huile, sel

Mettre dans le bol les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel avec le disque ou le fouet à émulsionner. Positionner le couvercle et lancer l'appareil avec le programme battre ou la vitesse 2. Au bout de 15 secondes de fonctionnement, ajouter progressivement et doucement l'huile par l'ouverture du couvercle. Pour un résultat optimal, laisser tourner 30 secondes une fois la totalité de l'huile versée.
Astuce pour une meilleure conservation : rajouter 1cuillère à café de vinaigre au départ avec le jaune d'œuf

Chantilly
Ingrédients : 250ml crème entière 30%, 20 g de sucre glace.
Mettre dans le bol bien froid, le disque ou le fouet à émulsionner. Ajouter la crème froide et le sucre glace. Faire fonctionner à vitesse 1 ou avec le programme battre selon le temps indiqué dans le tableau. Au milieu du temps de préparation, vérifier la consistance car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Blancs en neige
Ingrédients : 5 blancs d'œufs (160g environ)

Mettre dans le bol, le disque ou le fouet à émulsionner. Verser les 5 blancs d'œufs. Sélectionner la vitesse 1 ou le programme battre selon le temps indiqué dans le tableau. Vérifier la consistance et arrêter le robot quand les blancs sont fermes.