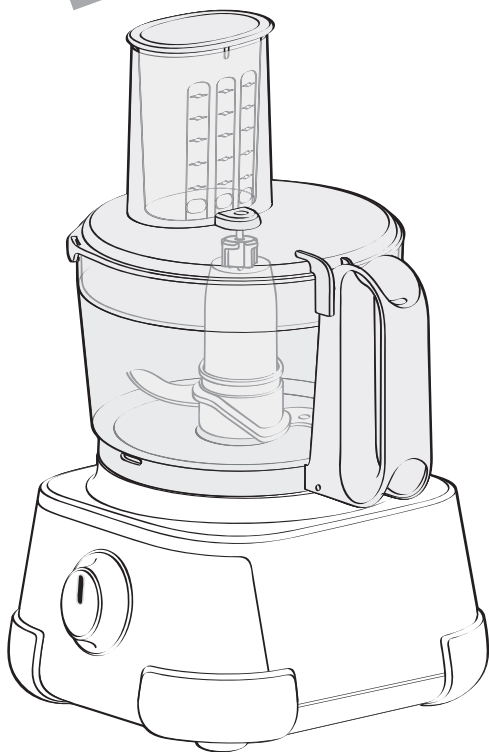


Moulinex
masterchef 5000



PL
CS
SK
SL
SR
HR
RO
BG
HU
BS
RU
UA
LV
LT
ET

www.moulinex.com

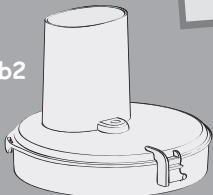
b



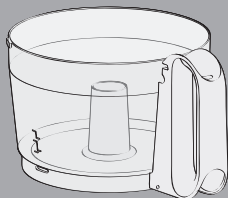
c



b2



b3



d



e



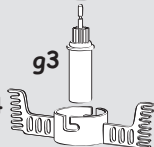
f



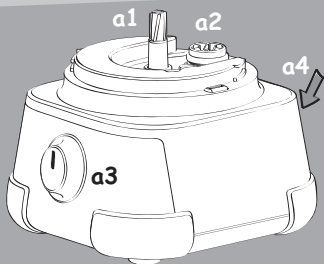
g



g4



a



h

C/H



A/D



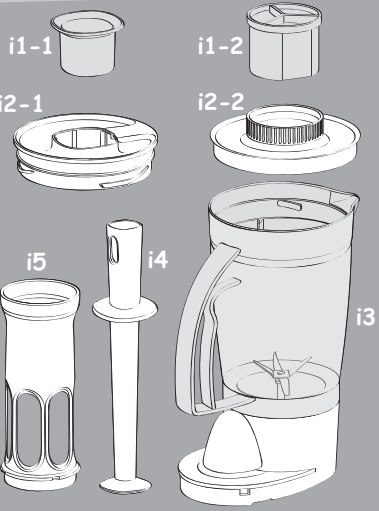
B/G



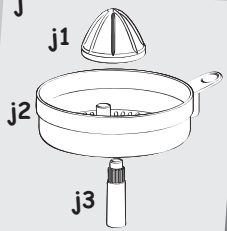
E



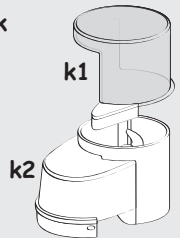
i



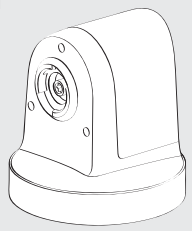
j



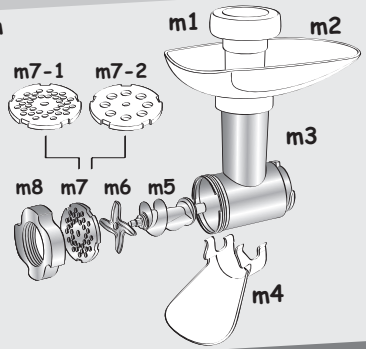
k



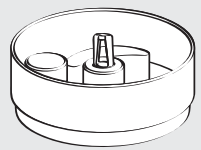
l



m

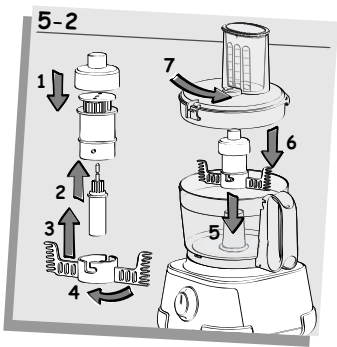
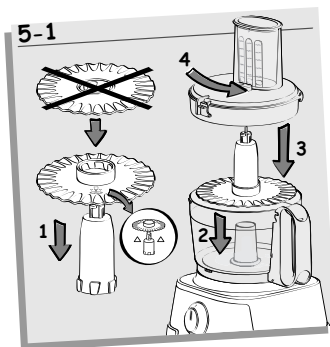
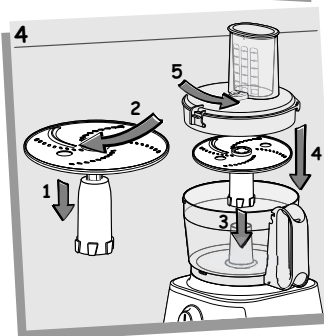
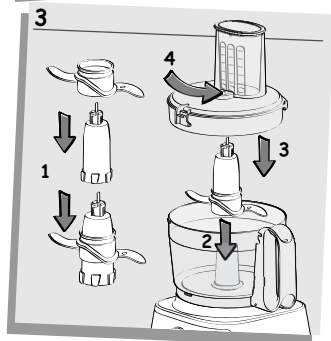
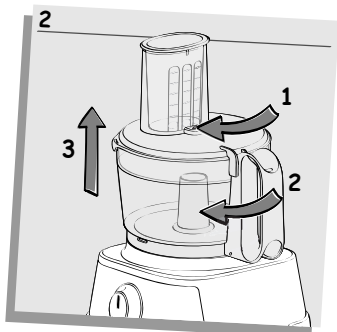
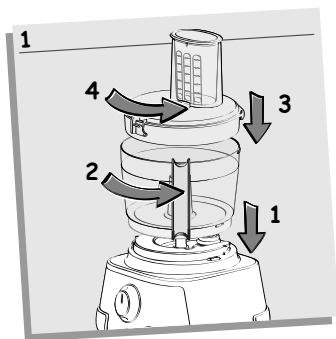


o

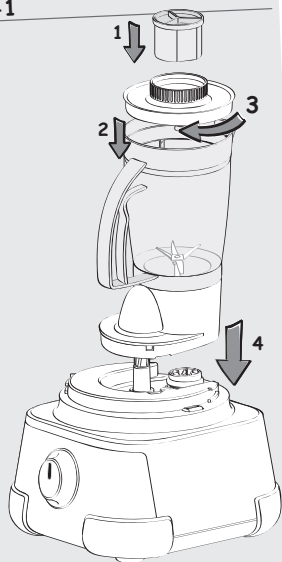


n

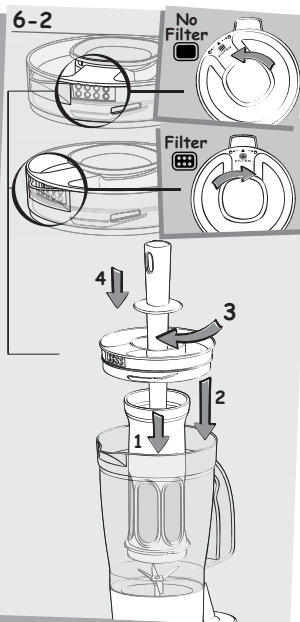




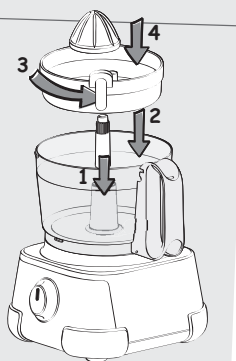
6-1



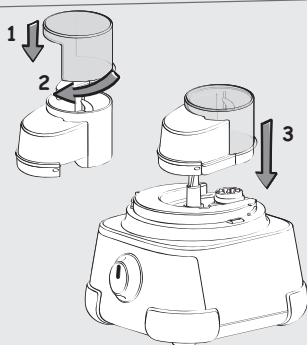
6-2

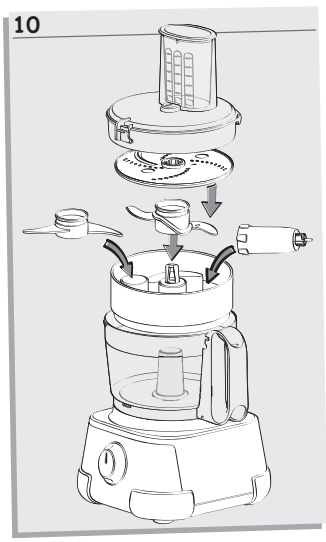
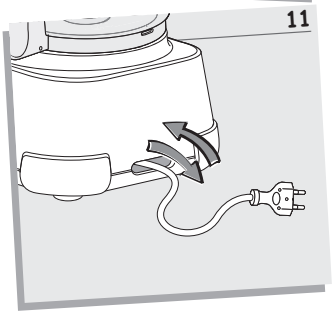
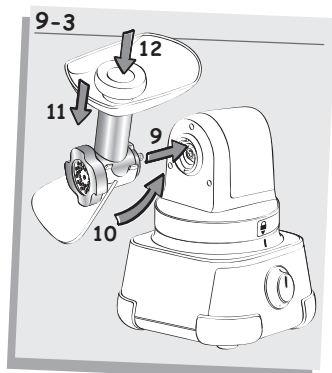
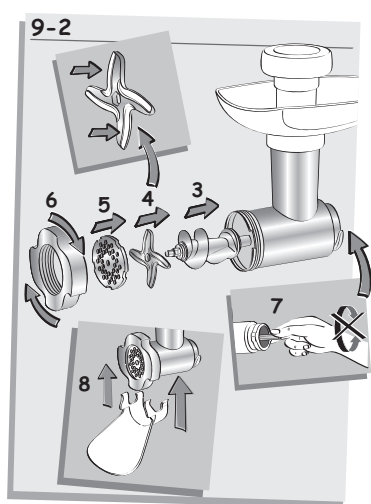
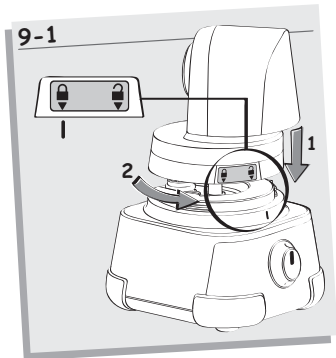


7



8







Zasady bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Prosimy sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej.
- **Nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczenia.
- Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci), o ograniczeniach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruowała je wcześniej odnośnie obsługi urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia oraz po zakończeniu użytkowania (także w przypadku przerwy w dostawie prądu) urządzenia należy odłączyć od zasilania.
- Urządzenia nie należy używać jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W takim przypadku, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Oprócz czyszczenia i zwykłej konserwacji urządzenia, które należą do obowiązków klienta, wszelkie inne czynności obsługowe należy wykonywać w autoryzowanym serwisie (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Urządzenia, kabla zasilającego i wtyczki nie należy zanurzać w wodzie lub innych płynach.
- Kabel zasilający urządzenia nie powinien zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilający nie może znajdować się w pobliżu nagrzewających się elementów urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi, ani też nie może się z nimi stykać.
- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, urządzenia nie należy używać. Ze względu na bezpieczeństwo należy je koniecznie wymienić. Wymiany powinno dokonać autoryzowane centrum serwisowe (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Dla własnego bezpieczeństwa należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych odpowiednich dla danego urządzenia, sprzedawanych przez autoryzowane centra serwisowe.
- Aby umieścić produkty w kominku, należy używać popychaczy, a nigdy palców, widelców, łyżeczek, noży lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Podczas manipulowania nożem do siekania, nożem misy blendera, młynkiem do ziół oraz tarczami do krojenia warzyw należy zachować ostrożność: są one bardzo ostre. Przed opróżnieniem misy, należy obowiązkowo wyjąć nóż do siekania (d) trzymając go za trzonek (c).
- Nie należy włączać pustego urządzenia.
- Misy blendera (i3) należy używać zawsze z założoną pokrywką (i2).
- Nie wolno dotykać obracających się części. Przed przystąpieniem do demontażu akcesoriów należy odczekać do momentu całkowitego zatrzymania się urządzenia.
- Akcesoriów urządzenia nie należy używać w charakterze pojemnika (zamrażanie - pieczenie - sterylizacja na gorąco).
- Akcesoriów nie należy wkładać do kuchenki mikrofalowej.
- Nigdy nie należy używać tłuczka (i4) bez pokrywy misy blendera (i2), gdyż wówczas mógłby on dotykać ostrzy.
- Należy uważać, aby nad misą i pracującymi elementami urządzenia nie zwisły **długie włosy, szaliki, krawaty itp.**



Opis

- a Blok silnika**
 a1 Wolnoobrotowy trzpień napędu
 a2 Szybkoobrotowy trzpień napędu
 a3 Regulator prędkości: pozycja „Pulse” (praca przerywana) – „0” – „1” – „2”
 a4 Wnęka do chowania kabla
- b Misa do siekania (zestaw)**
 b1 Popychacz z podziałką
 b2 Pokrywka z kominkiem
 b3 Misa
- c Trzonek**
- d Nóż do siekania ze stali nierdzewnej**
- e Nóż do zagniatania (w zależności od modelu)**
- f Tarcza emulgacyjna (w zależności od modelu)**
- g Mieszadło emulgacyjne (w zależności od modelu)**
 g1 Pierścień górny trzonka
 g2 Reduktor trzonka
 g3 Trzonek
 g4 Mieszadło
- h Tarcze do krojenia warzyw**
 C/H Tarcie lub szatkowanie na grubo
 A/D Tarcie lub szatkowanie na drobno (w zależności od modelu)
 B/G Tarka do parmezanu – placków ziemniaczanych (w zależności od modelu)
 E Tarcza do krojenia frytek (w zależności od modelu)
- i Misa blendera (w zależności od modelu)**
 i1-1 Korek-dozownik
 i2-1 Pokrywka z filtrem
 i3 Misa blendera
 i4 Tłuczek
 i5 Filtr do soku
- LUB
- i1-2 Korek-dozownik
 i2-2 Pokrywka
 i3 Misa blendera
- j Wyciskarka do cytrusów (w zależności od modelu)**
 j1 Stożek
 j2 Sitko filtrujące
 j3 Trzonek wyciskarki do cytrusów
- k Młynek do ziół (w zależności od modelu)**
 k1 Pokrywka
 k2 Misa młynka do ziół
- l Reduktor do nasadki do mielenia (w zależności od modelu)**
 m Nasadki do mielenia (w zależności od modelu)
 m1 Popychacz
 m2 Zdejmowana podstawa
 m3 Korpus
 m4 Prowadnica
 m5 Śruba
 m6 Nóż czteroramienny
 m7* Sito
 m7-1 Sito z małymi otworami: mielenie na drobno
 m7-2 Sito z dużymi otworami: mielenie na grubo
- m8 Nakrętka
- n Szpatułka**
- o Pudełko na akcesoria**



Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem urządzenia umyj wszystkie części ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Optucz je i wysusz.
 - Ustaw blok silnika (a) na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
 - Podłącz urządzenie.
 - Funkcja „Pulse” (praca przerywana): obracaj pokrętko (a3) kilkakrotnie na krótko na pozycję „Pulse”, co podczas przygotowywania niektórych potraw zapewnia większą kontrolę.
 - Praca ciągła: ustaw pokrętko (a3) w pozycji „1” lub „2”.
 - Wyłączanie: ustaw pokrętko (a3) w pozycji „0”.
- Numeracja rozdziałów odpowiada numeracji schematów w ramkach.**

1: MONTAŻ MISY DO SIEKANIA I POKRYWKI

UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa (b) (zestaw)

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Ustaw misę (b3) na bloku silnika (a). Uchwyt misy powinien być ustawiony lekko na prawo od pokrętła wyboru prędkości (a3).
- Zablockuj misę, przekręcając ją w prawo.
- Umieść w niej wybrane ostrze.
- Załóż na misę pokrywkę (b2). Zablockuj pokrywkę, przekręcając ją w prawo w uchwycie misy.

Należy koniecznie najpierw zablockować misę (b3) na bloku silnika (a), a dopiero potem zablockować pokrywkę (b2).

2: ZDEJMOWANIE MISY DO SIEKANIA I POKRYWKI

- Odblockuj pokrywkę (b2), przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wyjąć ją z uchwytu misy. Można ją następnie podnieść i zdjąć.
- Odblockuj misę, również przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Dopiero w tym momencie misę można podnieść i zdjąć z bloku silnika.

3: SIEKANIE / MIKSOWANIE / ZAGNIATANIE

3.1 SIEKANIE

UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa (b3)
- Trzonek (c)
- Nóż do siekania ze stali nierdzewnej (d)

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustaw misę (b3) na bloku silnika (a) i zablockuj ją na podstawie.
- Nałóż nóż do siekania (d) na trzonek (c) i ustaw całość na trzpieniu napędu (a1).
- Włóż składniki do misy.
- Załóż pokrywkę (b2) i zablockuj ją na misie (b3).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętło wyboru prędkości (a3) na pozycję „2” lub aby lepiej kontrolować siekanie, użyj funkcji „Pulse”.

Możesz posiekać do 300 g produktów takich jak np.:

- mięso surowe lub ugotowane (bez kości i ścięgien, pocięte w kostkę),
- ryby surowe lub gotowane (bez skóry i ości),
- produkty twarde: ser, suszone owoce, niektóre warzywa (marchew, seler itp.),
- produkty miękkie: niektóre warzywa (cebula, szpinak itp.).

3.2 ZAGNIATANIE / MIKSOWANIE

UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa (b3)
 - Trzonek (c)
 - Nóż do siekania (d) lub nóż do zagniatania (e) (w zależności od modelu)
- #### **MONTAŻ AKCESORIÓW:**
- Ustaw misę (b3) na bloku silnika (a) i zablockuj ją na podstawie.
 - Nałóż nóż do siekania (d) lub nóż do zagniatania (e) na trzonek (c) i ustaw całość na trzpieniu napędu (a1).
 - Włóż składniki do misy.
 - Załóż pokrywkę (b2) i zablockuj ją na misie (b3).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętło wyboru prędkości (a3) na pozycję „2”.

Możesz zagnieść:

- do 600 g ciężkiego ciasta, np.: ciasto na biały chleb, ciasto kruche, ... czas zagniatania: 30 sek.
- do 500 g ciasta na chleb specjalny, np.: chleb żytni, chleb razowy, chleb wielozłazisty, czas zagniatania: 30 sek.

Możesz wymieszać:

- do 600 g lekkiego ciasta, np.: biszkopt, babka, ciasto jogurtowe, czas mieszania: 1,5-2 min.

Możesz też wymieszać do 0,5 litra ciasta naleśnikowego i gofrowego itp. Czas mieszania: 1-1,5 min.

3.3 MIKSOWANIE

- Przetawić pokrętło wyboru prędkości (a3) do pozycji 2 w celu uruchomienia urządzenia. W ciągu 20 sekund można zmiksować do 0,5 litra zupy, przecieru lub musu.

4: UCIERANIE / CIĘCIE W PLASTRY

UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa (b3)
- Trzonek (c)

- Tarcze do krojenia warzyw (h) (w zależności od modelu)

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustaw i zablokuj misę (b3) na bloku silnika (a).
- Załóż tarczę do krojenia warzyw (h) na trzonek (c) i ustaw całość na trzpieniu napędu (a1).
- Załóż pokrywkę (b2) i zablokuj ją na misie (b3).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Włóż produkty do kominka, postępując się w tym celu popychaczem (b1).
- Aby pokroić produkty w plastry, przekręć pokrętło wyboru prędkości (a3) na pozycję „1”. Aby je utrzeć, wybierz pozycję „2”.

Za pomocą tarczy do krojenia warzyw można przygotować:

- tarcza do ucierania na grubo (C) / na drobno (A): seler korzeniowy, ziemniaki, marchew, ser itp.
- tarcza do krojenia na plastry grube (H) / cienkie (D): ziemniaki, cebula, ogórki, buraki, jabłka, marchew, kapusta itp.
- tarcza do krojenia frytek (E): frytki,
- tarcza do ucierania ziemniaków na placki (G): parmezan, ziemniaki itp.
- tarcza do ucierania na wiórki (B): czekolada

5: EMULGOWANIE / UBIJANIE / TRZEPANIE

UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa (b3)
- i w zależności od modelu
- Mieszadło emulgacyjne lub tarcza emulgacyjna (f) z odpowiednim trzonkiem (c).

5.1 MONTAŻ AKCESORIÓW I TARCZY EMULGACYJNEJ:

- Ustaw misę (b3) na bloku silnika (a) i zablokuj ją na podstawie.
- Załóż odpowiednią stroną tarczę emulgacyjną (f), tak jak na rysunku 5.1 i zablokuj ją na trzonku (c). Następnie ustaw całość na trzpieniu napędu (a1).
- Włóż składniki do misy.
- Załóż pokrywkę (b2) i zablokuj ją na misie (b3).

5.2 MONTAŻ AKCESORIÓW I MIESZADŁA EMULGACYJNEGO:

- Ustaw misę (b3) na bloku silnika (a) i zablokuj ją na podstawie.
- Załóż pierścień górny (g1) na reduktor (g2) i trzonek (g3) wewnątrz tego ostatniego. Metalowa oś trzonka (g3) powinna przechodzić przez środek pierścienia (g1).
- Umieść mieszadło (g4) na zespole trzonka (g2), blokując je na wystających noskach i ustaw całość na trzpieniu napędu (a1).
- Włóż składniki do misy.
- Załóż pokrywkę (b2) i zablokuj ją na misie (b3).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętło wyboru prędkości (a3) na pozycję „1” lub „2”.
- Możesz przygotować: majonez, sos majonezowo-czosnkowy i inne sosy, pianę z białek (1 do 6 jajek), bitą śmietaną (do 0,2l).
- Powyższych akcesoriów nigdy nie używaj do wyrabiania ciężkich ciast (ciasto na chleb itp.) lub do mieszania lekkich ciast (biszkopt, babka).

6: PRZYGOTOWYWANIE JEDNORODNYCH KREMÓW / MIESZANIE / BARDZO DOKŁADNE MIKSOWANIE

6.1 UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa blendera (i) (zestaw) (w zależności od modelu).

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Włóż składniki do misy blendera (i3), nie przekraczając maksymalnej pojemności misy wynoszącej 1L.
- Załóż pokrywkę (i2) z włożonym korkiem-dozownikiem (i1) i zablokuj ją, kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Umieść złożoną misę blendera (i) na bloku silnika (a), uchwytem naprzeciwko pokrętła wyboru prędkości.
- Zanim zdejmiesz misę blendera z bloku silnika odczekaj do momentu całkowitego zatrzymania się robota.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętko wyboru prędkości (a3) na pozycję „1” lub „2”.
Aby lepiej kontrolować proces mieszania, możesz użyć pozycji „Pulse”.
- Do misy blendera nigdy nie wlewaj wrzących płynów.
- Misy blendera należy używać zawsze razem z pokrywką.
- Nigdy nie używaj misy blendera tylko do produktów suchych (orzechy laskowe, migdały, orzeszki ziemne, itp.).
- Zawsze najpierw wlewaj do misy składniki płynne, a w drugiej kolejności dodawaj produkty stałe, nie przekraczając przy tym następującego poziomu maksymalnego:
- 1 L w przypadku gęstych mieszanin.
- 0,8 L w przypadku mieszanin płynnych.
- Aby w czasie mieszania dodać kolejne składniki, zdejmij korek-dozownik (i1) z pokrywki i wlewaj składniki przez otwór do napełniania.

Wskazówki:

- Jeśli składniki przyklejają się do ścianek misy podczas miksowania, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Zdejmij misę blendera z korpusu urządzenia. Za pomocą szpatułki (n), zgarnij mieszaninę na ostrze. Pod żadnym pozorem nie wkładaj dłoni lub palców do misy, ani nie trzymaj ich blisko ostrza.

Możesz:

- przygotowywać gładko zmiksowane zupy, kremy, musy, koktajle i koktajle mleczne,
- miksować dowolne ciasta płynne (naleśniki, pączki, gofry, biszkopty).

6.2 Aby przygotować mleko sojowe, sok owocowy i koktajle bez pestek i skórek, możesz użyć filtra do soku (i5).

W tym celu umieść filtr, kratką metalową skierowaną ku dołowi, w misie blendera (i3).

Upewnij się, że rowki filtra znajdują się na żeberkach wewnątrz misy.

- Aby zamocować filtr, załóż na misę blendera pokrywkę (i2-1).
- Wkładaj składniki stałe lub wlewaj płyny do filtra przez otwór korka-dozownika (i1-1). Załóż z powrotem korek-dozownik i przekręć pokrętko wyboru prędkości (a3) w pozycję „1” lub „2”. Możesz też kilkakrotnie użyć funkcji „Pulse”.

Wskazówka: aby przygotować sok z marchwi lub jabłek, pokrój je w drobną kostkę i dodaj odrobinę wody.

- Dzięki tłuczkowi (i4) potrawy przygotowywane w misie blendera (w szczególności zaś te najbardziej gęste) można ubijać i rozrabiać na jednorodny krem. W tym celu tłuzdek należy włożyć przez otwór w środku pokrywki misy blendera (i2). W czasie miksowania produkty należy przesuwając w stronę osi trzy przy pomocy tłuczka.

UWAGA: Nigdy nie należy używać tłuczka (i4) bez pokrywki misy blendera (i2), gdyż mógłby on wówczas dotykać ostrzy. Tłuzdek nie należy używać razem z innymi akcesoriami.

Przygotowywane potrawy płynne można nalewać bezpośrednio przez filtr wbudowany w pokrywkę (i2-1), bez jej zdejmowania.

W tym celu należy przekręcić pokrywkę na pozycję filtr (rys. 6-2).

7: WYCISKANIE SOKÓW Z OWOCÓW CYTRUSOWYCH

UŻYWANE AKCESORIA:

- Misa (b3)
- Wyciskarka do cytrusów (j) (w zależności od modelu)

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustaw i zablokuj misę (b3) na bloku silnika (a).
- Nasuń trzonek (j3) na trzpień napędu (a1).
- Umieścić sitko filtrujące (j2) w misie i zablokuj je, przekręcając je w prawo.
- Na sitko (j3) załóż stożek (j1).
- Demontaż zestawu do wyciskania owoców cytrusowych: odblokuj kolejne sitko (j2) i misę, a następnie oba elementy zdejmij z bloku silnika.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Umieść na stożku (j1) połówkę przekrojonego cytrusa.
- Przytrzymaj owoc i aby rozpocząć wyciskanie, przekręć pokrętko wyboru prędkości (a3) w pozycję „1”.
- Bez opróżniania misy można wycisnąć do 0,6 L soku.
- **Uwaga:** ok 0,2 L należy przepłukać sitko filtrujące (j2).

8: BARDZO DROBNE SIEKANIE NIEWIELKICH IŁOŚCI PRODUKTÓW

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw do mielenia ziół (k) (w zależności od modelu)

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Włóż składniki do miski młynka do ziół (k2).
- Załóż pokrywkę (k1) na miskę młynka do ziół (k2) i zablokuj ją, kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Cały zestaw umieść na bloku silnika (a).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętkę wyboru prędkości (a3) na pozycję „2”. Jednocześnie, przez cały czas działania urządzenia, przytrzymaj młynek do ziół na bloku silnika.

Aby lepiej kontrolować proces mieszania, możesz użyć pozycji „Pulse”.

Młynek do ziół (k) można wykorzystać, aby:

- Posiekać, w kilka sekund: suszone morele, figi lub śliwki bez pestek: ilość/czas maks.: 80 g / 5 sek.

9: NASADKA DO MIELENIA

UŻYWANE AKCESORIA:

Zestaw reduktora (l) i nasadka do mielenia (m) (w zależności od modelu)

MONTAŻ AKCESORIÓW:

9.1 Zakładanie reduktora na robocie

- Nałóż reduktor (l) na blok silnika (a) tak, aby oba elementy znajdowały się naprzeciw siebie. Zablokuj reduktor, przekręcając go w prawo.

9.2 Montaż nasadki do mielenia

- Chwyć korpus (m3) za kominek tak, aby jego duży otwór skierowany był do góry. Następnie włóż śrubę (m5) (długą osią do przodu) do korpusu (m3).
- Nałóż nóż (m6) na krótką oś ostrymi krawędziami na zewnątrz.
- Nałóż wybrane sitko (m7-1 lub m7-2) na nóż tak, aby oba zaczepy znajdowały się na wysokości rowków w nasadce (m3).
- Mocno wkręć nakrętkę (m8) na korpus (m3) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, jednak tak, aby się nie zablokowała.
- Sprawdź poprawność montażu. Oś nie powinna być luźna ani nie może się

obracać. W przeciwnym wypadku czynności opisane powyżej należy powtórzyć.

- Pod nasadkę do mielenia (m3) zaczeć prowadnicę (m4).

9.3 Ustawienie nasadki do mielenia na urządzeniu

- Przechylając kominek na prawo, zblíž nasadkę do mielenia (m) do reduktora (urządzenie wyłączone i odłączone od źródła zasilania). Nasuń nasadkę do mielenia maksymalnie na reduktor (l).
- Obróć kominek do pionu, aż do zablokowania. Gdy urządzenie zostanie włączone automatycznie włączy się blokada nasadki do mielenia (m) na reduktorze (l).
- Wsuń zdejmowaną podstawkę (m2) na kominek.

- Podłącz urządzenie do sieci.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Przygotuj wszystkie składniki przeznaczone do zmielenia. Usuń kości, chrząstki i ścięgna.
- Pokrój mięso w kostkę (ok. 2 x 2 cm) i ułóż je na podstawie (m2).
- Pod nasadką do mielenia z założoną prowadnicą (m4) podstaw naczynie.
- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętkę wyboru prędkości (a3) na pozycję „1” lub „2”.
- Mięso wkładaj do kominka kawałek po kawałku, posługując się popychaczem (m1).
- Nigdy nie rób tego palcami ani innymi przedmiotami.
- Podczas mielenia mięsa urządzenia nie należy używać dłużej niż przez 15 minut.
- Mięso powinno być dobrze rozmrożone.

10: PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW

Robot wyposażony jest w pojemnik do przechowywania akcesoriów (o), który można wkładać do miski (b). Można przechowywać w nim trzonek (c), nóż do siekania ze stali nierdzewnej (d), nóż do zagniatań (e) oraz 2 tarcze: do krojenia warzyw (h) lub do emulgacyjną (f).

11: REGULOWANIE DŁUGOŚCI KABLA

Aby zwiększyć wygodę użytkowania oraz na czas przechowywania, użytkownik może

zmniejszyć długość kabla wypychając go do środka bloku silnika (a) przez otwór z tyłu urządzenia (a4).



Czyszczenie

- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Aby czyszczenie było łatwiejsze, akcesoria należy myć niezwłocznie po każdym użyciu.
- Umyj i wytrzyj akcesoria; z wyjątkiem nasadki do mielenia (l+m3+m6+m7+m8) i bloku silnika (a), wszystkie akcesoria można myć w zmywarce do naczyń, zanurzając w wodzie i płukać pod bieżącą wodą.
Nasadkę do mielenia i blok silnika przetrzyj wilgotną gąbką.
- Po wytarciu, aby nie dopuścić do utleniania się, nóż czteroramienny (m6) i sitko (m7) posmaruj olejem jadalnym.

- Wlej ciepłą wodę z dodatkiem kilku kropli mydła w płynie do miski blendera (i3). Załóż pokrywkę (i2) z włożonym korkiem-dozownikiem (i1). Kilka razy włącz impulsowo urządzenie. Odłącz urządzenie od zasilania. Przepłucz misę.
- **Aksesoria mają bardzo ostre ostrza. Należy się z nimi obchodzić z odpowiednią ostrożnością.**
Porada praktyczna: W przypadku zabarwienia elementów urządzenia przez produkty spożywcze (marchewkę, pomarańcze itp.), przetrzyj je ścierką zamoczoną w oleju spożywczym, a następnie normalnie umyj.



Przechowywanie

Robota nie należy przechowywać w wilgotnym miejscu.



Co robić, jeżeli urządzenie nie działa?

Jeżeli urządzenie nie działa, należy sprawdzić:

- czy urządzenie jest podłączone do zasilania,
- czy akcesoria są odpowiednio zamocowane/zablokowane.

Co robić, jeżeli urządzenie nadal nie działa?
Należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego (patrz lista w książeczce serwisowej).



Utylizacja opakowania i urządzenia



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały bezpieczne dla środowiska, które można wyrzucić zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie recyklingu. W celu dokonania utylizacji urządzenia należy zasięgnąć informacji u odpowiednich służb komunalnych.



Zużyte produkty elektroniczne lub elektryczne



Bierzmy udział w ochronie środowiska!

- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ W celu ich przetworzenia urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów.



Akcesoria

Urządzenie można dostosować do indywidualnych potrzeb, nabywając w punkcie sprzedaży lub autoryzowanym serwisie następujące akcesoria:

- Nóż do siekania ze stali nierdzewnej
- Nóż do zagniatania ciasta
- Tarcza emulgacyjna
- Mieszadło emulgacyjne
- Tarcze do krojenia warzyw

- C/H: Tarcza do ucierania lub szatkowanie na grubo
- A/D: Tarcza do ucierania na drobno/ krojenie na drobne plastry
- B/G: Tarka do parmezanu – placków ziemniaczanych
- E: Tarcza do krojenia frytek
- Misa blendera
- Filtr do soku + tłuczek
- Wyciskarka do cytrusów
- Młynek do ziół
- Ostrze do siekania



Kilka podstawowych przepisów

Ciasto na biały chleb

375 g mąki – 225 ml letniej wody – 1 torebka drożdży piekarskich – 5 g soli. Do misy robota z założonym nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e) wsymp mąkę, sól i drożdże piekarskie. Włącz urządzenie z prędkością „2” i od samego początku dolewaj letnią wodę przez kominek w pokrywie. Gdy z ciasta uformuje się kula (po około 30 sek.), wyłącz urządzenie. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi ono swoją objętość. Następnie zagnieć ciasto tak, aby nadać mu odpowiedni kształt i utóż je na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze. Ponownie pozostaw do wyrośnięcia. Rozgrzej piekarnik, ustawiając termostat w pozycji 8 (240°C). Gdy chleb podwoi swoją objętość, włóż do piekarnika szklaną wodę, co ułatwi tworzenie się na chlebie skórki. Piecz przez 30 minut.

Ciasto na pizzę

150 g mąki – 90 ml letniej wody – 2 łyżki oliwy z oliwek – 1/2 torebki drożdży piekarskich – sól. Do misy robota z założonym nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e) wsymp mąkę, sól i drożdże piekarskie. Włącz urządzenie z prędkością „2” i od samego początku dolewaj letnią wodę i oliwę przez kominek w pokrywie. Gdy z ciasta uformuje się kula (15- 30 sek.), wyłącz urządzenie. Pozostaw ciasto do

wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi ono swoją objętość. Rozgrzej piekarnik, ustawiając termostat w pozycji 8 (240°C). W czasie nagrzewania się piekarnika rozwałkuj ciasto i utóż na nim wybrane składniki pizzy: puree z pomidorów i cebuli, pieczarki, szynkę, ser mozzarella itp. Przystrój pizzę kilkoma sardelami i czarnymi oliwkami, posyp oregano, tartym serem żółtym typu gruyère i skrop całość niewielką ilością oliwy z oliwek. Tak przygotowaną pizzę utóż na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze. Włóż do piekarnika na 15 do 20 minut. Nadzoruj pieczenie.

Kruche ciasto

280 g mąki – 140 g miękkiego masła pokrojonego w kawałki – 70 ml wody (50 g) – szczypta soli. Do misy robota z założonym nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e) wsymp mąkę, sól i masło. Włącz urządzenie z prędkością „2” i po kilku sekundach wlej wodę przez kominek w pokrywie. Ponownie miksuj, aż z ciasta uformuje się kula (25-30 sek.). Odlóż ciasto w chłodne miejsce na co najmniej 1 godzinę, a następnie rozwałkuj je i upiecz z dowolnym przybraniem.

Ciasto naleśnikowe (w misie (b) z nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e) lub w misie blendera (i))

160 g mąki – 1/3 L mleka – 2 jajka –

łyżeczki drobnej soli – 2 łyżki oleju – 15 g cukru (ewentualnie) – rum, albo aromat pomarańczowy lub waniliowy do smaku. Włóż wszystkie składniki do miski robota z założonym nożem do siekania (d). Włącz urządzenie z prędkością „1” i miksuj przez 20 sek., po czym zmień prędkość na „2” i miksuj przez kolejne 25 sek. Do miski blendera (i3) wrzucić wszystkie produkty oprócz mąki. Włącz urządzenie z prędkością „2” i po kilku sekundach dodawać stopniowo mąkę, przez otwór środkowy w pokrywie miski blendera. Następnie miksuj przez 45 sek.

Ciasto maślane

180 g mąki – 180 g miękkiego masła – 180 g cukru – 3 całe jajka – 1/2 torebki proszku do pieczenia – szczypta soli. Włóż wszystkie składniki do miski robota z założonym nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e). Włącz urządzenie z prędkością „2” i miksuj przez 1 min. 30 sek. Rozgrzej piekarnik, ustawiając termostat w pozycji 6 (180°C). Wlej całość do formy na babkę. Piecz przez 40-50 minut.

Ciasto korzenne

150 g mąki – 70 g miękkiego masła – 70 g cukru – 3 jajka – 50 ml mleka – 2 łyżeczki proszku do pieczenia – 1 łyżeczka cynamonu – 1 łyżeczka imbiru – 1 łyżeczka tartej gałki muszkatołowej – 1 starta skórka pomarańczowa – szczypta pieprzu. Włóż wszystkie składniki do miski robota z założonym nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e). Ustaw prędkość na pozycję „2” i włącz urządzenie na 50 sek. Wlej ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy. Piecz przez 50 minut przy temperaturze ustawionej w pozycji 6 (180°C). Podawaj letnie lub zimne z musem owocowym lub marmoladą.

Ciasto czekoladowe

5 jajek, 200 g cukru, 3 łyżki mąki, 200 g stopionego masła, 200 g czekolady, 1 torebka proszku do pieczenia, 100 ml mleka.

Roztop czekoladę z dodatkiem 2 łyżek wody, podgrzewając ją w kąpieli wodnej. Dodaj masło i wymieszaj, aż wszystko dobrze się roztopi.

Do miski z założonym nożem do siekania (d) lub nożem do zagniatania (e) dodaj cukier i jajka. Włącz urządzenie z prędkością „2” i miksuj przez 45 sek., aż do powstania piany. Nie wyłączając robota, ale zmniejszając prędkość na „1”, przez kominek w pokrywie dodaj stopioną czekoladę, mąkę, proszek do pieczenia i mleko. Po dodaniu wszystkich składników miksuj przez 15 sek. z prędkością „2”. Wlej ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy. Piecz przez około 1 godz. przy temperaturze ustawionej w pozycji 5/6 (160°C).

Bitą śmietana

200 ml płynnej, mocno schłodzonej śmietany, 30 g cukru pudru. Misa musi być bardzo zimna, należy ją na kilka minut włożyć do lodówki.

UŻYWANE AKCESORIA:

- Tarcza emulgacyjna (f)

Do miski z założoną tarczą emulgacyjną wlej śmietanę i wsyp cukier puder. Ustaw prędkość na pozycję „2” i włącz urządzenie na 40 sek.

UŻYWANE AKCESORIA:

- Mieszadło emulgacyjne (g)

Do miski z założonym mieszadłem emulgacyjnym wlej śmietanę i wsyp cukier puder. Ustaw prędkość na pozycję „2” i włącz urządzenie na ok. 3 min. 30 sek.

Majonez

1 żółtko jajka, 1 łyżeczka musztardy, 1 łyżeczka octu, 1/4 litra oleju, sól, pieprz.

UŻYWANE AKCESORIA:

- Tarcza emulgacyjna (f)

Do miski z założoną tarczą emulgacyjną dodaj wszystkie składniki oprócz oleju. Załóż pokrywkę (b2) i zablokuj ją na misie (b3).

Ustaw prędkość na pozycję „2” i włącz urządzenie na 5 sek. Następnie, bez wyłączenia robota, powoli wlej olej przez kominek w pokrywie. Gdy składniki dobrze się połączą, majonez będzie miał jasny kolor.

UŻYWANE AKCESORIA:

- Mieszadło emulgacyjne (g)

Do misy z założonym mieszadłem emulgacyjnym dodaj wszystkie składniki oprócz oleju.

Załącz pokrywę (b2) i zablokuj ją na misie (b3).

Ustaw prędkość na pozycję „1” i włącz urządzenie na 20 sek. powoli wlewając część oleju przez kominik w pokrywcę. Następnie, bez wyłączania robota, zmień prędkość na „2” i wlej pozostałą część oleju.

Uwaga: aby majonez się udał, wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Uwaga: przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 24 godzin.

Jednotlivé součásti příslušenství k tomuto modelu, který jste právě zakoupili, jsou vyobrazeny na štítku umístěném na horní straně balení.



Bezpečnostní doporučení

CS

- Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k použití svého přístroje: při použití v rozporu s návodem by výrobce nenesl žádnou odpovědnost.
- Ujistěte se, že napájecí napětí vašeho přístroje odpovídá napětí ve vaší elektroinstalaci.
- **Při jakémkoliv chybném připojení k síti zaniká záruka.** Váš přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti a ve vnitřním prostředí domu.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost a kontrolu nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
- Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Jakmile přístroj přestanete používat (i v případě přerušení dodávky elektrického proudu) a když jej čistíte, odpojte jej od sítě.
- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže správně nefunguje nebo jestliže byl poškozen. V tom případě se obraťte na smluvní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Jakýkoliv jiný zásah, než je běžné čištění a údržba, které provádí zákazník, musí provádět schválené servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Přístroj, napájecí kabel nebo zástrčku nedávejte do vody nebo do jakékoliv jiné tekutiny.
- Napájecí šňůru nenechávejte volně viset v dosahu dětských rukou.
- Napájecí šňůra nesmí nikdy být v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi vašeho přístroje, v blízkosti zdroje tepla nebo ohnutá v ostrém úhlu.
- Jestliže je poškozená napájecí šňůra nebo zástrčka, přístroj nepoužívejte. Abyste zabránili jakémukoliv nebezpečí, nechte napájecí šňůru povinně vyměnit ve schváleném středisku (viz seznam v servisní příručce).
- V zájmu vlastní bezpečnosti používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro tento přístroj a prodávané ve schváleném středisku.
- Pro zatlačení potravin do plnicích otvorů vždy používejte pěchovátka, nikdy nepoužívejte prsty, vidličku, lžičku, nůž nebo jakýkoliv jiný předmět.
- Se sekacím nožem, s nožem nádoby mixeru, s mlynkem na bylinky a s kotouči na krájení zeleniny zacházejte opatrně: jsou velice ostré. Před vyprázdněním nádoby je bezpodmínečně nutné nejdříve vyjmout sekací nůž (d) uchopením unášeče (c).
- Tento přístroj nezapínejte naprázdno.
- Nádobu mixeru (i3) vždy používejte s víkem (i2).
- Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí, jednotlivé součásti příslušenství vyjímejte až po úplném zastavení.
- Příslušenství nepoužívejte jako nádobu (mrazení - vaření – tepelná sterilizace).
- Příslušenství nedávejte do mikrovlnné trouby.
- Tlačítko (i4) nikdy nepoužívejte bez víka nádoby mixeru (i2), mohlo by dojít ke kontaktu s čepelemi.
- **Nad nádobou a příslušenstvím v provozu nenechávejte viset dlouhé vlasy, šály, kravaty, atd....**



Popis

a Tělo motoru

- a1 Pomalý vývod těla motoru
- a2 Rychlý vývod těla motoru
- a3 Volič rychlostí: poloha „Puls“ (přerušovaný chod) – „0“ – „1“ – „2“
- a4 Výbrání pro uložení šňůry.

b Sestava nádoby sekáčku

- b1 Pěchovátko s odměrkou
- b2 Víko s plnicím hrdlem
- b3 Nádoba

c Unášeč

d Nerezový nůž sekáčku

e Hnětací nůž (podle modelu)

f Emulgační kotouč (podle modelu)

g Emulgační šlehač (podle modelu)

- g1 Horní objímka unášeče
- g2 Redukce unášeče
- g3 Unášeč
- g4 Šlehač

h Kotouče na krájení zeleniny

- C/H Hrubé strouhání nebo hrubé krájení
- A/D Jemné strouhání nebo jemné krájení (podle modelu)

- B/G Hoblinky nebo parmazán – Reibekuchen (podle modelu)

- E Kráječ hranolků (podle modelu)

i Nádoba mixeru (podle modelu)

- i1-1 Uzávěr s odstup. odměrkou
- i2-1 Víko s filtrem
- i3 Nádoba mixeru
- i4 Tlačítko

- i5 Filtr na šňávu

NEBO

- i1-2 Uzávěr s odměrkou

- i2-2 Víko

- i3 Nádoba mixeru

j Lis na citrusové plody (podle modelu)

- j1 Kužel
- j2 Koš filtru
- j3 Unášeč lisu na citrusové plody

k Mlýnek na bylinky (podle modelu)

- k1 Víko
- k2 Nádoba mlýnku na bylinky

l Redukce pro hlavu sekáčku (podle modelu)

m Hlava sekáčku (podle modelu)

- m1 Pěchovátko
- m2 Odnímatelná miska
- m3 Tělo
- m4 Vývod potravin
- m5 Šnek
- m6 4 ramenný nůž
- m7* Mřížky

- m7-1 Mřížka s menšími otvory: jemné mletí

- m7-2 Mřížka s většími otvory: hrubé mletí

- m8 Matice

n Stěrka

o Schránka pro uložení



Uvedení do provozu

- Před prvním použitím umyjte všechny součásti příslušenství teplou saponátovou vodou. Potom je opláchněte a osušte.
- Tělo motoru (a) položte na rovnou, čistou a suchou plochu.
- Připojte přístroj k elektrické síti.
- „Puls“ (přerušovaný chod): otočte knoflík (a3) do polohy „Puls“, pulzní chod je při některých úpravách výhodnější.
- Nepřetržitý chod: otočte knoflík (a3) do polohy „1“ nebo „2“.
- Vypnutí: otočte knoflík (a3) do polohy „0“.

Číslování jednotlivých odstavců

odpovídá číslování schémat.

1: SESTAVENÍ NÁDOBY SEKÁČKU A VÍKA

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava nádoby (b).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nasadte nádobu (b3) na tělo motoru (a), úchyt nádoby je mírně napravo od voliče rychlostí (a3).
- Nádobu zajistěte otočením doprava.
- Vložte do ní potřebné příslušenství.
- Na nádobu dejte víko (b2). Zajistěte jej otočením doprava do úchytu nádoby.

Je velice důležité zajistit nádobu (b3) na těle motoru (a) ještě před zajištěním víka (b2).

2: VYJMUTÍ NÁDOBY SEKÁČKU A VÍKA

- Odjistěte víko (b2) otočením ve směru pohybu hodinových ručiček a uvolněte jej z úchyty nádoby. Poté jej můžete zvednout a vyjmout.
- Také nádobu uvolněte otočením ve směru pohybu hodinových ručiček.
- Až v této chvíli ji můžete zvednout a vyjmout z těla motoru.

3: SEKAT / MÍCHAT / HNÍST / MIXOVÁNÍ:

3.1 SEKAT

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nádoba (b3)
- Unášeč (c)
- Nerezový nůž sekáčku (d)

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nasaďte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji na základně.
- Nasaďte nůž sekáčku (d) na unášeč (c) a vše nastavte na vývod těla motoru (a1).
- Do nádoby vložte ingredience.
- Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „2“ nebo pro lepší kontrolu sekání zvolte polohu „Puls“.

Můžete nasekat až 300 g potravin, jako například:

- syrové nebo tepelně upravené maso (odkostěné, bez šlach a nakrájené na kostky).
- syrové nebo tepelně upravené ryby (bez kůže a bez kostí).
- tuhé potraviny: sýry, suché plody a ovoce, některé druhy zeleniny (mrkev, celer...).
- měkké potraviny: některé druhy zeleniny (cibule, špenát...).

3.2 HNÍST / MÍCHAT

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nádoba (b3)
- Unášeč (c)
- Nůž sekáčku (d) nebo hnětací nůž (e) (podle modelu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nasaďte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji na základně.
- Nasaďte nůž sekáčku (d) nebo hnětací nůž (e) na unášeč (c) a vše nastavte na

vývod těla motoru (a1).

- Do nádoby vložte ingredience.
- Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „2“.
 - Můžete hníst až:
 - 600 g hutného těsta, jako například: těsto na světlý chléb, máslové těsto ... po dobu 30 s.
 - 500 g speciálního těsta, jako například: těsto na žitný chléb, celozrnný chléb, chléb s obilovinami ... po dobu 30 s
- Můžete míchat až:
- 600 g lehkého těsta, jako například: těsto na piškoty, čtyřčtvrtové těsto se stejným podílem mouky, másla, cukru a vajec, těsto na jogurtový koláč atd.... po dobu 1 min 30 s až 2 min.

Rovněž můžete míchat až 0,5 litru těsta na palačinky, na oplatky atd. po dobu 1 min až 1 min 30 s.

MIXOVÁNÍ:

- Otočením voliče rychlosti (a3) do polohy 2 spusťte přístroj.

Můžete umíxovat až 0,5 litru řídké nebo husté polévky nebo kompotu (během 20 vteřin).

4: STROUHAT / KRÁJET

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nádoba (b3)
- Unášeč (c)
- Kotouče na krájení zeleniny (h) (podle modelu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nasaďte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji.
- Zajistěte kotouč na krájení zeleniny na unášeči (c) a pak vše nastavte na vývod těla motoru (a1).
- Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Do plnicího hrdla vložte potraviny a zatlačte je pomocí pěchovátka (b1).
- Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „1“ na krájení nebo do polohy „2“ na strouhání. Pomocí kotoučů na krájení zeleniny

můžete připravit:

- hrubé strouhání (C) / jemné strouhání (A):
hlízový celer, brambory, mrkev, sýr...
- hrubé krájení (H) / jemné krájení (D):
brambory, cibule, okurky, řepa, jablka,
mrkev, zelí...
- kráječ hranolků (E): hranolky...
- reibekuchen (G): parmazán, brambory...
- hoblinky (B): čokoláda.

5: EMULGOVAT / ŠLEHAT / KVEDLAT

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nádoba (b3)
- A podle modelu
- Emulgační šlehač nebo emulgační kotouč (f) s unášečem (c).

5.1 MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ S EMULGAČNÍM KOTOUČEM:

- Nasadte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji na základně.
- Nasuňte emulgační kotouč (f) správným směrem podle obrázku 5.1 a zajistěte jej na unášeči (c), pak vše nastavte na vývod těla motoru (a1).
- Do nádoby vložte ingredience.
- Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

5.2 MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ S EMULGAČNÍM ŠLEHAČEM

- Nasadte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji na základně.
- Nasadte horní objímku (g1) na redukci (g2) na unášeč (g3). Kovová osa unášeče (g3) musí být uprostřed objímky (g1).
- Nasadte šlehač (g4) na sestavu unášeče (g2) zajištěním na čepy, pak vše nastavte na vývod těla motoru (a1).
- Do nádoby vložte ingredience.
- Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „1“ nebo „2“.

Můžete připravovat: majonézu, česnekovou majonézu, omáčky a zálivky, sníh z vaječného bílku (1 až 6), šlehaná smetana, šlehačka, (až 0,2).

- Tato příslušenství nikdy nepoužívejte na hnětení hutných těst (chlebová těsta...) nebo na míchání lehkých test (těsto na

piškoty, čtyřčtvrtové těsto se stejným podílem mouky, másla, cukru a vajec...).

6: HOMOGENIZOVAT / MÍCHAT / VELICE JEMNĚ MIXOVAT

6.1 POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava nádoby mixeru (i) (podle modelu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vložte ingredience do nádoby mixeru (i3) a nepřekračujte přitom maximální objem 1 L.
- Nasadte víko (i2) s uzávěrem s odměrkou (i1) a zajistěte jej otočením ve směru pohybu hodinových ručiček.
- Nasadte sestavenou nádobu mixeru (i) na tělo motoru (a) úchytem na straně voliče rychlostí.
- Před vyndáním nádoby mixeru z těla motoru počkejte na úplné zastavení robotu.

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „1“ nebo „2“.
- Pro lepší kontrolu míchání můžete použít polohu „Puls“.
- Do nádoby mixeru nikdy nedávejte vařící tekutinu.
- Nádobu mixeru vždy používejte s víkem.
- Do nádoby mixeru nikdy nedávejte pouze suché ingredience (liskové oříšky, mandle, burské oříšky...).
- Do nádoby dávejte vždy nejdříve tekuté ingredience a potom pevné ingredience, nepřekračujte přitom následující maximální objem:
 - 1 L suchých směsí.
 - 0,8 L tekutých směsí.
- Při přidávání ingrediencí během míchání vyndejte uzávěr s odměrkou (i1) z víka a vložte ingredience do plnicího hrdla.

Doporučení:

- Jestliže se během míchání ingredience přilepí na stěny nádoby, vypněte přístroj a odpojte jej od sítě. Sundejte sestavu nádoby mixeru z těla přístroje. Pomocí stěrky (n) setřete směs na čepel. Do nádoby nebo do blízkosti čepele nikdy nedávejte ruce nebo prsty.

Můžete:

- připravovat jemně mixované polévky, omáčky, krémy, kompoty, mléčné i jiné koktejly.
- míchat veškerá tekutá těsta (palačinky, koblihy, bublaniny, nákypy).

6.2 Při přípravě sojového mléka, ovocných šťáv, koktejlů bez pecek a slupek můžete použít filtr na šťávu (i5).

Chcete-li použít filtr, vložte jej do nádoby mixeru (i3) kovovými mřížkami směrem dolů, ujistěte se přitom, že otvory filtru jsou ve vnitřním vybrání nádoby.

- Nasadte víko (i2-1) na nádobu mixeru a upevněte tím filtr.
- Potraviny nebo tekutiny dávejte do filtru otvorem v uzávěru s odměrkou (i1-1). Vraťte uzávěr s odměrkou na místo a otočte voličem (a3) do polohy „1“ nebo „2“, případně použijte několik impulzů na poloze „Puls“.

Doporučení: Při přípravě mrkvových nebo jablečných šťáv nakrájejte ovoce na menší kousky a přidejte jednu odměrku vody.

- Pomocí tlačítka (i4) můžete v nádobě mixeru homogenizovat a péčovat připravovanou směs (zejména nejhustší směsi). Vložte tlačítko středním otvorem víka nádoby mixeru (i2). Po zapnutí tlačte potraviny na čepele.

POZOR: Tlačítko (i4) nikdy nepoužívejte bez víka (i2), protože by mohlo dojít ke kontaktu s čepelemi. Toto tlačítko nepoužívejte s jiným příslušenstvím.

Tekuté přípravky můžete nalévat bez sundávání víka (i2-1) pomocí filtru ve víku. Otočte přitom víko na polohu filtru (obr. 6-2).

7: LISOVAT CITRUSOVÉ PLODY

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nádoba (b3).
- Sestava lisu na citrusové plody (j) (podle modelu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Nasadte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji.
- Nasuňte unášec (j3) na vývod těla motoru (a1).
- Položte koš filtru (j2) na nádobu a zajistěte jej otočením doprava.
- Položte kužel (j1) na hrdlo koše (j2).

- Sundání sestavy lisu na citrusové plody: uvolněte koš (j2), nádobu a pak můžete sestavu sundat z těla motoru.

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Přiložte půlku citrusového plodu na kužel (j1).
- Přidržujte ji a otočte volič rychlostí (a3) do polohy „1“.
- Bez vyprázdnění nádoby můžete připravit až 0,6 L citrusové šťávy.
- **Pozor:** koš filtru (j2) musíte propláchnout vždy po 0,2 L.

8: VELICE JEMNĚ POSEKAT MALÁ MNOŽSTVÍ

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava na bylinky (k) (podle modelu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vložte ingredience do nádoby mlýnku na bylinky (k2).
- Vložte víko (k1) na nádobu mlýnku na bylinky (k2) a zajistěte jej otočením ve směru pohybu hodinových ručiček.
- Vložte sestavu na tělo motoru (a).

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „2“, během zapnutí držte mlýnek na bylinky na těle motoru.

Pro lepší kontrolu míchání můžete použít polohu „Puls“.

Pomocí mlýnku na bylinky (k) můžete:

- Během několika sekund posekat: sušené meruňky, sušené fíky, odpeckované švestky;

Maximální množství/čas: 80 g / 5 s

9: HLAVA SEKÁČKU

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Sestava redukce (l) a hlava sekáčku (m) (podle modelu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

9.1 Nasazení reduktoru na robot

- Vložte reduktor (l) na tělo motoru (a) tak, aby souhlasily značky na reduktoru a na těle motoru (a). Zajistěte jej otočením doprava.

9.2 Sestavení hlavy sekáčku

- Uchopte tělo (m3) za plnicí hrdlo tak, aby nejširší otvor mířil nahoru. Poté vsuňte

- šnek (m5) (dlouhou osou vpřed) do těla (m3).
- Nasadte nůž (m6) na kratší osu tak, aby ostré hrany byly vně.
- Na nůž nasadte zvolenou mřížku (m7-1 nebo m7-2) tak, aby výstupky zapadly do vybrání hlavy (m3).
- Silně utáhněte matici (m8) na tělo (m3) ve směru pohybu hodinových ručiček, aniž byste ji přetáhli.
- Zkontrolujte sestavení. Osa nesmí mít vůli a nesmí se sama protáčet. V opačném případě opakujte předchozí postup.
- Přichyťte vývod potravin (m4) pod hlavu sekáčku (m3).

9.3 Nasazení hlavy sekáčku na přístroj

- Hlavu sekáčku (m) přiložte k reduktoru (přístroj je vypnutý a odpojený od napájení), přičemž plnicí hrdlo je ukloněno doprava. Zasaňte celou hlavu sekáčku na reduktor (l).
- Přesuňte plnicí hrdlo do svislé polohy až po zablokování. Hlava sekáčku (m) se na reduktoru (l) automaticky zajistí při zapnutí.
- Odnímatelnou misku (m2) nasuňte na plnicí otvor.
- Připojte přístroj k síti.

UVEDENÍ DO PROVOZU A

DOPORUČENÍ:

- Předem si připravte veškeré zpracovávané produkty. Odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.

- Maso nakrájejte na kostky (asi 2 x 2 cm) a položte je na misku (m2).
 - Pod hlavu sekáčku s nasazeným vývodem potravin (m4) položte nádobu.
 - Otočte volič rychlostí (a3) do polohy „1“ nebo „2“.
 - Maso vkládejte do plnicího hrdla po jednotlivých kouscích pomocí pěchovátka (m1).
 - Při zatlačování potravin nikdy nepoužívejte prsty nebo jakýkoliv předmět.
- Při sekání masa používejte tento přístroj nejdéle 15 minut.
- Ujistěte se, že je maso dobře rozmražené.

10: ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Váš robot je vybaven schránkou pro uložení (o), která se umístí ve vnitřní části sestavy nádoby (b). Můžete zde uložit unášec (c), nerezový nůž sekáčku (d), hnětací nůž (e), 2 kotouče: na krájení zeleniny (h) nebo emulgační kotouč (f)

11: NASTAVENÍ DÉLKY NAPÁJECÍ ŠŤŮRY

Pro pohodlnějšího použití nebo pro uložení můžete zkrátit délku napájecí šňůry zatlačením do otvoru v zadní části (a4) těla motoru (a).



Čištění

- Odpojte přístroj od sítě.
 - V zájmu snadnějšího vyčištění hned po použití rychle opláchněte jednotlivé části příslušenství.
 - Umyjte a osušte příslušenství: můžete je mýt v myčce nádobí, ve vodě nebo pod tekoucí vodou, s výjimkou sestavy hlavy sekáčku (l+m3+m6+m7+m8) a těla motoru (a).
Tyto poslední jmenované díly otřete navlhčenou mycí houbou.
 - Po osušení naolejujte jedlým olejem 4 ramenný nůž (m6) a mřížky (m7), aby nedocházelo k oxidaci.
 - Do nádoby mixeru (i3) nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého prostředku na mytí. Uzavřete víko (i2) s uzávěrem s odměrkou (i1). Několikrát stiskněte pulzní tlačítko. Odpojte přístroj od sítě. Vypláchněte nádobu.
 - **Čepele na příslušenství jsou velice ostré. Při manipulaci s nimi si počínejte opatrně.**
- Dobrá rada:** Jestliže dojde ke zbarvení příslušenství potravinami (mrkve, pomeranče...), otřete je hadříkem namočeným do jedlého oleje a potom je běžným způsobem očistěte.



Uložení

Tento robot neskladujte ve vlhkém prostředí.



Co dělat, jestliže váš přístroj nefunguje?

Jestliže váš přístroj nefunguje, zkontrolujte:

- připojení přístroje k síti.
- zajištění každého příslušenství.

Váš přístroj stále nefunguje? Obratě se na schválené servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).



Likvidace obalových materiálů a přístroje



Obal obsahuje výhradně materiály, které nejsou nebezpečné pro životní prostředí a vyhazují se v souladu s platnými pravidly pro recyklaci. Informace o likvidaci přístroje získáte na příslušném oddělení ve své obci.



Elektronické nebo elektrické výrobky po ukončení životnosti

Podílejte se na ochraně životního prostředí!



- ① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.
- ➔ Svěřte jej sběrnému místu, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.



Příslušenství

Tento přístroj můžete přizpůsobit svým potřebám a u svého obvyklého prodejce nebo ve schváleném servisním středisku si můžete pořídit následující příslušenství:

- Nerezový nůž sekáčku
- Hnětací nůž
- Emulgační kotouč
- Emulgační šlehač
- Kotouč na krájení zeleniny

- C/H: Hrubé strouhání / Hrubé krájení
- A/D: Jemné strouhání / Jemné krájení
- B/G: Hoblinky/parmazán - Reibekuchen
- E: Kráječ hranolků
- Nádoba na mixování
- Filtr na šťávu + tlačítko
- Lis na citrusové plody
- Mlýnek na bylinky
- Sekáček



Pár základních receptů

Těsto na světlý chléb

375 g mouky – 225 ml vlažné vody –
1 sáček pekařského droždí – 5 g soli.

Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d)
nebo hnětacím nožem (e) dejte mouku, sůl
a pekařské droždí.

Zapněte na rychlost „2“ a v prvních sekun-
dách nalijte plnicím hrdlem ve víku vlažnou
vodu. Jakmile se z těsta vytvoří bochánek
(asi po 30 s), vypněte robot. Na teplém
místě nechte těsto vykynout, až zdvojnásobí
objem. Potom těsto znovu vypracujte a následně
položte na máslem potřený a pomoučený plech.
Nechte jej znovu vykynout. Předehřejte troubu
na termostatu 8 (240 °C). Když těsto zdvojnásobí
objem, vložte je do trouby společně se sklenicí
vody, aby se vytvořila správná kůrka. Pečte
po dobu 30 min.

Těsto na pizzu

150 g mouky – 90 ml vlažné vody – 2
polévkové lžičce olivového oleje – 1/2 sáčku
pekařského droždí – sůl

Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d)
nebo hnětacím nožem (e) dejte mouku, sůl
a pekařské droždí.

Zapněte na rychlost „2“ a v prvních
sekundách nalijte plnicím hrdlem ve víku
vlažnou vodu a olivový olej. Jakmile se z
těsta vytvoří bochánek (15 až 20 s), vypněte
robot. Na teplém místě nechte těsto
vykynout, až zdvojnásobí objem.
Předehřejte troubu na termostatu 8 (240
°C). Mezitím těsto roztáhněte a upravte
podle chuti: rajský nebo cibulový protlak,
houby, šunka, mozzarella, atd.... Pro
zpestření vložte pár ančoviček a tmavých
oliv, posypte trochou oregana a
nastrouhaným sýrem gruyère. Nakonec
pokapejte několika kapkami olivového oleje.
Upravenou pizzu položte na máslem
potřený a pomoučený plech. Pečte po dobu
15 až 20 min a průběžně kontrolujte.

Máslové těsto

280 g mouky – 140 g měkkého másla na
kousky – 70 ml vody – špetka soli.

Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d)
nebo hnětacím nožem (e) dejte mouku, sůl
a máslo.

Na pár sekund zapněte na rychlost „2“,
potom nalijte plnicím hrdlem ve víku vodu.
Nechte zapnuté tak dlouho, až se z těsta
vytvoří bochánek (25 až 30 s). Alespoň na
1 hodinu uložte do chladu, potom těsto
roztáhněte, ozdobte podle vlastní chuti a
upečte.

Těsto na palačinky (v nádobě (b) s nožem sekáčku (d) nebo hnětacím nožem (e) nebo v nádobě mixeru (i))

160 g mouky – 1/3 L mléka – 2 vejce – 1/2
kávové lžičce jemné soli – 2 polévkové lžičce
oleje – 15 g cukru (není nutné) – rum nebo
pomarančový květ nebo vanilka podle
vlastní chuti.

Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d)
dejte všechny ingredience. Na 20 s sekund
zapněte na rychlost „1“, potom přepněte na
rychlost „2“ a nechte zapnuté po dobu 25 s.
Do nádoby mixeru (i3) dejte všechny ingre-
dience, s výjimkou mouky. Zapněte na rych-
lost „2“ a po několika sekundách postupně
středním otvorem víka nádoby mixeru přidá-
vejte mouku, potom mixujte po dobu 45 s.

Čtyřčtvrtové těsto

180 g mouky – 180 g měkkého másla –
180 g cukru – 3 celá vejce – 1/2 sáčku
prášku do pečiva – 1 špetka soli
Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d)
nebo hnětacím nožem (e) dejte všechny
ingredience. Na 1 min 30 s zapněte na
rychlost „2“. Předehřejte troubu na
termostatu 6 (180 °C). Dejte těsto do formy
a pečte po dobu 40 až 50 min.

Dort s kořením

150 g mouky – 70 g měkkého másla – 70 g
cukru – 3 vejce – 50 ml mléka – 2 kávové
lžičce prášku do pečiva – 1 kávové lžičce
skořice – 1 kávová lžičce zázvoru – 1 kávová
lžičce nastrouhaného muškátu – 1 nastrou-
haná pomarančová kůra – 1 špetka pepře.

Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d) nebo hnětacím nožem (e) dejte všechny ingredience. Na 50 s zapněte na rychlost „2“. Vložte do máslem vytřené a pomoučené formy a pečte po dobu 50 min při teplotě na termostatu 6 (180 °C).

Podávejte vlažné nebo studené, s kompotem nebo marmeládou.

Čokoládový dort

5 vajec, 200 g cukru, 3 polévkové lžíce mouky, 200 g rozpuštěného másla, 200 g čokolády, 1 sáček prášku do pečiva, 100 ml mléka.

Roztopte čokoládu ve vodní lázni se 2 polévkovými lžícemi vody. Přidejte máslo a míchejte, až se směs zcela rozpustí.

Do nádoby robotu s nožem sekáčku (d) nebo hnětacím nožem (e) dejte cukr a vejce a na 45 s zapněte na rychlost „2“, aby směs byla nadýchaná. Robot nevyvínejte, pouze přepněte na rychlost „1“ a plnicím hrdlem ve víku přidejte roztopenou čokoládu, mouku, prášek do pečiva a mléko. Po vmíchání všech ingrediencí nechejte po dobu 15 s na rychlosti „2“.

Vlijte do formy vymazané máslem a pečte po dobu 1 hodiny při teplotě na termostatu 5/6 (160 °C).

Šlehačka Chantilly

200 ml čerstvé, tekuté a velice studené šlehačky, 30 g moučkového cukru. Nádoba musí být velice studená, a proto ji na několik minut vložte do ledničky.

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Emulgační kotouč (f)

Do nádoby robotu s emulgačním kotoučem dejte čerstvou šlehačku a moučkový cukr.

Po dobu 40 s zapněte na rychlost „2“.

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Emulgační šlehač (g)

Do nádoby robotu s emulgačním šlehačem dejte čerstvou šlehačku a moučkový cukr.

Asi po dobu 3 min 30 s zapněte na rychlost „2“.

Majonéza

1 vaječný žloutek, 1 kávová lžička hořčice, 1 kávová lžička octu, 1/4 litru oleje, sůl, pepř.

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Emulgační kotouč (f)

Do nádoby robotu s emulgačním kotoučem dejte veškeré ingredience, s výjimkou oleje. Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

Po dobu 5 s zapněte na rychlost „2“, potom bez vypnutí robotu plnicím hrdlem ve víku velice pomalu nalijte olej. Až majonéza zhoustne, její barva zbledne.

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Emulgační šlehač (g)

Do nádoby robotu s emulgačním šlehačem dejte veškeré ingredience, s výjimkou oleje. Vložte víko (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).

Po dobu 20 s zapněte na rychlost „1“ a plnicím hrdlem ve víku pomalu nalévejte část oleje, potom přepněte na rychlost „2“ a dolijte zbytek oleje.

Pozor: pro úspěšnou přípravu majonézy je třeba, aby ingredience měly pokojovou teplotu.

Poznámka: uchovávejte v ledničce a spotřebujte do 24 hodin.

Príslušenstvo modelu, ktorý ste si práve zakúpili, sa nachádza na štítku umiestnenom na spodnej strane obalu.



Bezpečnostné pokyny

- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na obsluhu: používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Skontrolujte, či napájacie napätie prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.
- **Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa záruka nevzťahuje.** Tento prístroj je určený iba na domáce použitie a smie sa používať iba vo vnútri domu.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, sensorickú alebo mentálnu schopnosť, ani osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.
- Je vhodné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto prístrojom nehrajú.
- Prístroj vždy odpojte z elektrickej siete, keď ho prestanete používať (aj v prípade výpadku elektrického prúdu) a keď ho čistíte.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V danom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek zásah, iný ako je čistenie a pravidelná údržba, ktoré vykonáva zákazník, musí vykonať autorizované stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.
- Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s teplými časťami prístroja ani v blízkosti zdroja tepla alebo ostrého rohu.
- V prípade, že je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhlí akémukoľvek riziku, nechajte ich bezpodmienečne vymeniť v autorizovanom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Z dôvodu vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely špeciálne upravené pre tento prístroj, ktoré sa predávajú v autorizovanom stredisku.
- Pri posúvaní potravín v plniacom otvore vždy používajte násadec na tlačenie, nikdy ich netlačte prstami, vidličkou, lyžičkou, nožom ani žiadnym iným predmetom.
- S nožom sekáča, nožom mixovacej nádoby, nožom mlynčeka na bylinky a kotúčmi na krájanie zeleniny manipulujte opatrne: sú veľmi ostré. Pred vyprázdnením obsahu nádoby musíte bezpodmienečne vybrať nôž sekáča (d), pričom pri vyťahovaní ho držte za unášač (c).
- Prístroj nepoužívajte naprázdno.
- Mixovacu nádoby (i3) používajte vždy s príslušným vekom (i2).
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí, pred vybraním príslušenstva počkajte, kým sa úplne zastaví.
- Príslušenstvo nepoužívajte ako nádobu (na mrazenie – varenie – sterilizáciu za tepla).
- Príslušenstvo nedávajte do mikrovlnnej rúry.
- Tlačík (i4) nikdy nepoužívajte bez veka mixovacej nádoby (i2), v opačnom prípade by sa mohol dotýkať čepeli.
- Dbajte na to, aby sa dlhé vlasy, šály, kravaty ap. nedostali nad nádobu a príslušenstvo, keď je prístroj v prevádzke.



Popis

a Blok motora

- a1 Pomalý výstup bloku motora
- a2 Rýchly výstup bloku motora
- a3 Prepínač rýchlostí: poloha „Pulse“ (prerušovaný chod) – „0“ – „1“ – „2“
- a4 Priestor na odkladanie kábla

b Zostava nádoby sekáča

- b1 Násadec na tlačenie s odmerkou
- b2 Veko s plniacim otvorom
- b3 Nádoba

c Unášač**d Nôž sekáča z nehrdzavejúcej ocele****e Nôž na miesenie (podľa modelu)****f Emulzný kotúč (podľa modelu)****g Emulzný šľahač (podľa modelu)**

- g1 Vrchný krúžok unášača
- g2 Redukčný prevod unášača
- g3 Unášač
- g4 Šľahač

h Kotúče na krájanie zeleniny

C/H Hrubé strúhanie alebo hrubé krájanie
A/D Jemné strúhanie alebo jemné krájanie (podľa modelu)

B/G Hoblinky alebo parmezán – strúhadlo na syr (podľa modelu)

E Krájač na hranolčeky (podľa modelu)

i Mixovacia nádoba (podľa modelu)

- i1-1 Dávkovací uzáver s odmerkou
- i2-1 Veko s filtrom
- i3 Mixovacia nádoba
- i4 Tíčik
- i5 Filter na šťavu

ALEBO

- i1-2 Dávkovací uzáver
- i2-2 Veko
- i3 Mixovacia nádoba
- j Lis na citrusy (podľa modelu)**
- j1 Kužeľ
- j2 Filtrovací košik
- j3 Unášač lisu na citrusy
- k Mlynček na bylinky (podľa modelu)**
- k1 Veko
- k2 Nádoba mlynčeka na bylinky
- l Redukčný prevod hlavice mlynčeka (podľa modelu)**
- m Hlavica mlynčeka (podľa modelu)**
- m1 Násadec na tlačenie
- m2 Vyberateľná miska
- m3 Telo
- m4 Vodiaca lišta
- m5 Závitový hriadeľ
- m6 4-ramenný nôž
- m7* Mriežky
 - m7-1 mriežka s malými otvormi: jemné mletie
 - m7-2 mriežka s veľkými otvormi: hrubé mletie
- m8 Matica
- n Stierka**
- o Odkladacia skrinka**



Uvedenie do prevádzky

- Pred prvým použitím umyte všetky časti príslušenstva v teplej saponátovej vode. Opláchnite ho a osušte.
- Blok motora (a) položte na rovnú, čistú a suchú plochu.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete.
- „Pulse“ (prerušovaný chod): ovládač (a3) niekoľkokrát po sebe otočte do polohy „Pulse“, aby ste mohli lepšie kontrolovať pri príprave istých jedál.
- Nepretržitý chod: ovládač (a3) otočte do polohy „1“ alebo „2“.

- Vypnutie: ovládač (a3) otočte do polohy „0“.

Číslovanie odsekov zodpovedá číslovaniu pripojených schém.

1: NASADENIE NÁDOBY SEKÁČA A VEKA

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- zostava nádoby (b).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a rukoväť nádoby posuňte vpravo od prepínača rýchlostí (a3).

- Nádobu zaistíte otočením nádoby doprava.
- Do nádoby vložte vybrané príslušenstvo.
- Veko (b2) položte na nádobu. Zaistíte ho otočením doprava tak, aby zapadlo do rukoväte nádoby.

Pred zaistením veka (b2) je nevyhnutné zaistiť nádobu (b3) na bloku motora (a).

2: VYBRANIE NÁDOBY SEKÁČA A VEKA

- Veko (b2) otočte v smere otáčania hodinových ručičiek, aby sa odistilo a aby ste ho mohli vybrať z rukoväte nádoby. Teraz ho môžete zdvihnúť a vybrať.
- Nádobu otočte tiež v smere otáčania hodinových ručičiek, aby sa odistila.
- A až teraz ju môžete zložiť z bloku motora.

3: SEKANIE / MIEŠANIE / MIESENIE/MIXOVAŤ

3.1 SEKANIE

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- nádoba (b3),
- unášač (c),
- nôž sekáča z nehrdzavejúcej ocele (d).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistíte ju na podstavci.
- Nôž sekáča (d) založte na unášač (c) a zostavu položte na výstup bloku motora (a1).
- Potraviny vložte do nádoby.
- Založte veko (b2) a zaistíte ho na nádobe (b3).

ZAPNUTIE A RADY:

- Prístroj zapnite prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „2“ alebo ak chcete lepšie ovládať sekanie, uprednostnite polohu „Pulse“.

Môžete sekať až 300 g potravín, ako napríklad:

- . surové alebo uvarené mäso (bez kostí, odblaného a pokrájaného na kocky),
- . surové alebo uvarené ryby (bez kože a bez kostí),
- . tvrdé potraviny: syr, sušené ovocie, niektorá zelenina (mrkva, zeler...),
- . mäkké potraviny: niektorá zelenina (cibuľa, špenát...).

3.2 MIESENIE / MIEŠANIE

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- nádoba (b3),
- unášač (c),
- nôž sekáča (d) alebo nôž na miesenie (e) (podľa modelu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistíte ju na podstavci.
- Nôž sekáča (d) alebo nôž na miesenie (e) založte na unášač (c) a zostavu položte na výstup bloku motora (a1).
- Potraviny vložte do nádoby.
- Založte veko (b2) a zaistíte ho na nádobe (b3).

ZAPNUTIE A RADY:

- Prístroj zapnite prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „2“.

Môžete miesiť až:

- 600 g hustého cesta, ako napríklad: cesto na biely chlieb, linecké cesto za 30 sekúnd;
- 500 g cesta na špeciálny chlieb, ako napríklad: cesto na ražný, celozrnný, cereálny chlieb...za 30 sekúnd.

Môžete miešať až:

- 600 g tekutého cesta, ako napríklad: cesto na keksy, bábovku, jogurtový koláč...za 1 min. 30 sek. až 2 min.

Za 1 minútu až 1 minútu 30 sek. môžete zmiešať až 0,5 litra cesta na palacinky, gofre ap.

MIXOVAŤ

- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 2, aby ste prístroj zapli. Za 20 sekúnd môžete zmixovať až 0,5 litra polievky, vývaru, ovocného pyré.

4: STRÚHANIE / KRÁJANIE

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- nádoba (b3),
- unášač (c),
- kotúč na krájanie zeleniny (h) (podľa modelu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistíte ju.
- Kotúč na krájanie zeleniny založte na unášač (c) a zostavu položte na výstup bloku motora (a1).

- Zložte veko (b2) a zaistite ho na nádobe (b3).

ZAPNUTIE A RADY:

- Potraviny vložte do plniaceho otvoru a zatlačte ich pomocou násadca na tlačenie (b1).

- Ak chcete krájať, prepínač rýchlostí (a3) prepnite do polohy „1“ a ak chcete strúhať, tak ho prepnite do polohy „2“.

Môžete používať nasledujúce kotúče:

- hrubé strúhanie (C)/jemné strúhanie (A): koreňový zeler, zemiaky, mrkva, syr...
- hrubé krájanie(H)/jemné krájanie (D): zemiaky, cibule, uhorky, repy, jablká, mrkvy, kapusta...
- krájanie hranolčekov (E): hranolčky...
- strúhadlo na syr (G): parmezán, zemiaky, ...
- hobliny (B): čokoláda

5: ROBENIE

EMULZII/ŠLAHANIE/MIEŠANIE

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- nádoba (b3)
- a podľa modelu
- emulzný šľahač alebo emulzný kotúč (f) s príslušným unášačom (c).

5.1 MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA S EMULZNÝM KOTÚČOM

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistite ju na podstavci.
- Emulzný kotúč (f) zložte správnym smerom (pozri obrázok 5.1), zaistite ho na unášači (c) a potom zostavu umiestnite na výstup bloku motora (a1).
- Potraviny vložte do nádoby.
- Zložte veko (b2) a zaistite ho na nádobe (b3).

5.2 MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA S EMULZNÝM ŠLAHAČOM

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistite ju na podstavci.
- Vrchný krúžok (g1) položte na redukčný prevod (g2) a unášač (g3) do vnútra redukčného prevodu. Kovová os unášača (g3) musí vychádzať zo stredu krúžku (g1).
- Šľahač (g4) položte na zostavu unášača (g2), zaistite ho do zárezov a celú zostavu potom položte na výstup bloku motora (a1).

- Potraviny vložte do nádoby.
- Zložte veko (b2) a zaistite ho na nádobe (b3).

ZAPNUTIE A RADY:

- Prístroj zapnite prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „1“ alebo „2“. Môžete pripraviť: majonézu, provensálsku omáčku, omáčky, sneh z bielkov (1 až 6), šľahaný krém, šľahačku (až 0,2 litra).
- Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte na hnetenie hustých ciest (cestá na chlieb...) ani na miešanie ľahkých ciest (keksy, bábovka...).

6: HOMOGENIZOVANIE/MIEŠANIE/VEĽMI JEMNÉ MIXOVANIE

6.1 POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava mixovacej nádoby (i) (podľa modelu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Potraviny vložte do mixovacej nádoby (i3), avšak neprekročte značku maximálneho množstva 1 L.
- Zložte veko (i2) vybavené dávkovacím uzáverom (i1) a zaistite ho otočením v smere otáčania hodinových ručičiek.
- Zloženú mixovaciu nádobu (i) umiestnite na blok motora (a), pričom sa rukoväť musí nachádzať oproti prepínaču rýchlostí.
- Počkajte, kým sa robot úplne zastaví, a až potom zložte mixovaciu nádobu z bloku motora.

ZAPNUTIE A RADY:

- Prístroj zapnite prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „1“ alebo „2“. Môžete použiť aj polohu „Pulse“, ktorá umožňuje lepšie kontrolovať proces miešania.
- Do mixovacej nádoby nikdy nedávajte vriacu tekutinu.
- Mixovaciu nádobu používajte vždy s príslušným vekom.
- Do mixovacej nádoby nikdy nedávajte iba suché potraviny (lieskové orechy, mandle, arašidy...).
- Do nádoby najprv vlejte tekuté potraviny a až potom pridajte pevné potraviny, avšak neprekročte značku maximálneho množstva:
- 1 L pri hustých zmesiach,

- 0,8 L pri tekutých zmesiach.
- V prípade, že chcete potraviny pridávať počas miešania, dávkovací uzáver (i1) zložte z veka a potraviny pridajte cez plniaci otvor.

Rady:

- V prípade, že sa potraviny počas miešania prilepia na steny nádoby, prístroj vypnite a odpojte z elektrickej siete. Zostavu nádoby zložte z tela prístroja. Zmes odlepte pomocou stierky (n) a nechajte ju spadnúť na čepeľ. Ruky ani prsty nikdy nedávajte do nádoby ani do blízkosti čepeleí.

Môžete:

- pripraviť jemne zmixované polievky, krémové polievky, krémy, kompóty, mliečne koktaily, koktaily,
- zmiešať všetky tekuté cestá (palacinky, šišky, bublaniny, trhanec).

6.2 Pri príprave sójového mlieka, ovocnej šťavy, koktailov bez kôstok a šupky môžete použiť filter na šťavu (i5).

V danom prípade vložte filter do mixovacej nádoby (i3), kovovými mriežkami smerom dole, a dbajte na to, aby zárezy filtra zapadli do vnútorných drážok nádoby.

- Veko (i2-1) zložte na mixovaciu nádobu, aby sa filter upevnil.
- Potraviny alebo tekutiny vložte do filtra cez otvor pre dávkovací uzáver (i1-1).
- Zložte dávkovací uzáver a prepínač rýchlostí (a3) prepnite do polohy „1“ alebo „2“, alebo ho niekoľkokrát prepnite do polohy „Pulse“.

Rada: Pri príprave šťavy z mrkvičiek alebo jablká ovocie pokrájajte na kocky a pridajte jednu odmerku vody.

- Tlačík (i4) umožní zmesi zhomogenizovať a utlačiť v mixovacej nádobe (najmä tie najhustejšie). V danom prípade vložte tlačík do otvoru cez stred veka mixovacej nádoby (i2). Keď je prístroj zapnutý, potraviny zatlačte pomocou tlačíka smerom k čepeľiam.

POZOR: Tlačík (i4) nikdy nepoužívajte bez veka (i2), v opačnom prípade by sa mohol dotýkať čepeleí. Tlačík nepoužívajte s iným príslušenstvom.

Tekuté potraviny môžete vlievať priamo cez filter vložený vo veku bez toho, aby ste

zložili veko (i2-1).

V danom prípade veko otočte do polohy filtra (obr. 6-2).

7: LISOVANIE CITRUSOV

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- nádoba (b3),
 - Zostava lisu na citrusy (j) (podľa modelu).
- MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:**
- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistíte ju.
 - Unášač (j3) zložte na výstup bloku motora (a1).
 - Filtračný košík (j2) položte na nádobu, otočte ho doprava a zaistíte ho.
 - Kužel (j1) položte do stredu košíka (j2).
 - Pri vyberaní zostavy lisu na citrusy: najprv odistite košík (j2), potom nádobu a nakoniec môžete celú zostavu zložiť z bloku motora.

ZAPNUTIE A RADA:

- Polovicu citrusu položte na kužel (j1).
- Pridržiť citrus a prístroj zapnete prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „1“.
- Týmto spôsobom môžete pripraviť až 0,6L šťavy z citrusov bez toho, aby ste obsah nádoby vylievali.
- Pozor: po každých 0,2 L musíte filtračný košík (j2) opláchnuť.

8: VEĽMI JEMNÉ MLETIE MALÝCH MNOŽSTVIEV

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava mlynčeka na bylinky (k) (podľa modelu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Potraviny vložte do nádoby mlynčeka na bylinky (k2).
 - Veko (k1) zložte na nádobu mlynčeka na bylinky (k2) a zaistíte ho otočením v smere otáčania hodinových ručičiek.
 - Zostavu položte na blok motora (a).
- ZAPNUTIE A RADA:**
- Prístroj zapnete prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „2“ a počas prevádzky pridržiavajte mlynček na bylinky na bloku motora.

Môžete použiť aj polohu „Pulse“, ktorá umožňuje lepšie kontrolovať proces miešania.

Mlynčekom na bylinky (k) môžete:

- za niekoľko sekúnd pomlieť: sušené marhule, sušené figy, odkôstkované slivky;
- množstvo/maximálna doba 80 g/5 s

9: HLAVICA MLYNČEKA

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

Zostava redukčného prevodu (l) a hlavice mlynčeka (m) (podľa modelu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

9.1 Umiestnenie redukčného prevodu na robot

- Redukčný robot (l) položte na blok motora (a), pričom dbajte na to, aby bola značka redukčného prevodu oproti značke bloku motora (a). Zaisťte ho otočením doprava.

9.2 Zloženie hlavice mlynčeka

- Telo (m3) uchopte za plniaci otvor tak, aby najširší otvor smeroval hore. Potom do tela (m3) vložte závitovú hriadeľ (m5) (dlhšiu časť hriadeľa ako prvú).
- Nôž (m6) nasadte na krátku os tak, aby ostré hrany smerovali von.
- Zvolenú mriežku (m7-1 alebo m7-2) položte na nôž tak, aby výstupky zapadli do zárezov na hlavici (m3).
- Maticu (m8) zaskrutkujte na telo (m3) v smere otáčania hodinových ručičiek avšak dbajte na to, aby ste ju nezablokovali.
- Skontrolujte montáž. Os nesmie mať vôľu ani sa nesmie točiť okolo vlastnej osi. V opačnom prípade predchádzajúce úkony zopakujte.
- Vodiaci lištu (m4) zasuňte pod hlavicu mlynčeka (m3).

9.3 Umiestnenie hlavice mlynčeka na prístroj

- Oproti redukčnému prevodu (prístroj musí byť vypnutý a odpojený z elektrickej siete) dajte hlavicu mlynčeka (m) s plniacim otvorom nakloneným doprava. Hlavicu mlynčeka nasadte na doraz na

redukčný prevod (l).

- Plniaci otvor vráťte do vertikálnej polohy, až kým sa nezaistí. Hlavica mlynčeka (m) sa automaticky zaistí na redukčný prevod (l), hneď po zapnutí prístroja.
 - Vyberteľnú misku (m2) nasadte na plniaci otvor.
 - Prístroj zapojte do elektrickej siete.
- #### ZAPNUTIE A RADY:
- Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete mlieť. Odstráňte kosť, chrupavky a nervy.
 - Mäso narežte na kúsky (približne 2 x 2 cm) a položte ich na misku (m2). Nádobku položte pod hlavicu mlynčeka vybavenú vodiacou lištou (m4).
 - Prístroj zapnite prepnutím prepínača rýchlostí (a3) do polohy „1“ alebo „2“.
 - Mäso vkladajte kúsok po kúsku do plniaceho otvoru pomocou násadca na tlačenie (m1).
 - Potraviny nikdy netlačte prstami ani iným kuchynským náradím. Keď meliete mäso, prístroj nikdy nepoužívajte dlhšie ako 15 minút.
 - Skontrolujte, či je mäso dobre rozmrazené.

10: ODOĽŽENIE PRÍSLUŠENSTVA

Tento robot je vybavený odkladacou skrinkou (o), ktorá sa vkladá do vnútra zostavy nádoby (b). Môžete tam vložiť unášač (c), nôž na sekanie z nehrdzavejúcej ocele (d), nôž na miesenie (e), 2 kotúče: na krájanie zeleniny (h) alebo emulzný kotúč (f).

11: ÚPRAVA DĹŽKY KÁBLA

Kvôli pohodlnejšiemu používaniu alebo v prípade uskladnenia je možné skrátiť napájací kábel, pričom ho zasuniete do vnútra bloku motora (a) cez otvor umiestnený vzadu (a4).



Čistenie

- Prístroj odpojte z elektrickej siete.
- Kvôli jednoduchšiemu čisteniu príslušenstvo po každom použití rýchlo opláchnite.
- Príslušenstvo umyte a osušte: príslušenstvo, okrem zostavy hlavice

mlynčeka (l+m3+m6+m7+m8) a bloku motora (a) je možné umývať v umývačke riadu, vo vode alebo pod tečúcou vodou. Príslušenstvo, ktoré sa nesmie umývať, utrite vlhkou špongiou.

- Keď ste príslušenstvo utreli, 4-ramenný nôž (m6) a mriežky (m7) natrite potravinárskym olejom, aby sa predišlo riziku oxidácie.
- Do mixovacej nádoby (i3) nalejte teplú vodu s niekoľkými kvapkami tekutého čistiaceho prostriedku. Zatvorte veko (i2) vybavené dávkovacím uzáverom (i1). Prístroj niekoľkokrát prerušovane zapnite.

- Prístroj odpojte z elektrickej siete. Nádobu opláchnite.
- **Čepele príslušenstva sú veľmi ostré. Manipulujte s nimi opatrne.**

Šikovní rada: V prípade, že potraviny (mrkvy, pomaranče...) zafarbia príslušenstvo, utrite ho handričkou napustenou potravinárskym olejom a potom ho očistite bežným spôsobom.



Skladovanie

Robot neskladujte na vlhkom mieste.



Čo robiť, keď prístroj nefunguje?

Ak váš prístroj nefunguje, skontrolujte:

- zapojenie prístroja v elektrickej sieti,
- zaistenie každého príslušenstva.

Prístroj stále nefunguje? Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).



Likvidácia obalových materiálov a prístroja



Obal obsahuje výhradne také materiály, ktoré nie sú škodlivé pre životné prostredie a ktoré sa môžu likvidovať v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa recyklácie.

Ak chcete prístroj zlikvidovať, informujte sa na príslušnom oddelení vo vašom meste.



Elektronické alebo elektrické výrobky na konci životnosti



Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

① Tento prístroj obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.

➡ Zaneste ho na zberné miesto, ktoré zabezpečí jeho správnu likvidáciu.



Príslušenstvo

Prístroj si môžete upraviť podľa vlastných potrieb a u svojho predajcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku si môžete zakúpiť nasledujúce príslušenstvo:

- nôž sekáča z nehrdzavejúcej ocele,
- nôž na miesenie,
- emulzný kotúč,
- emulzný šľahač,
- kotúče na krájanie zeleniny:
- C/H: hrubé strúhanie / hrubé krájanie

- A/D: jemné strúhanie / jemné krájanie
- B/G: hoblíky / parmezán – strúhadlo na syr
- E: kotúč na krájanie hranolčekov
- mixovacia nádoba,
- filter na štavu + tlačik,
- lis na citrusy,
- mlynček na bylinky,
- sekáč.



Niekoľko základných receptov

Cesto na biely chlieb

375 g múky – 225 ml letnej vody – 1 vrecko sušeného droždia – 5 g soľ

Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e) vložte múku, soľ a sušené droždie.

Prístroj zapnite na rýchlosť „2“ a po niekoľkých sekundách cez plniaci otvor veka prilejte letnú vodu. Keď sa z cesta vytvorí guľa (približne 30 sekúnd), robot vypnite. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste až dovtedy, kým nezdvójnasobí svoj objem. Potom cesto znova premiešajte, vytvorte z neho bochník a položte ho na vymastený a múkou vysypaný plech na pečenie. Nechajte ho znova kysnúť. Rúru predhrejte na termostate 8 (240°). Keď cesto zdvojnasobilo svoj objem, vložte ho do rúry, ako aj pohár s vodou, aby sa vytvorila lepšia kôrka. Pečte ho 30 minút.

Cesto na pizzu

150 g múky - 90 ml letnej vody - 2 polievkové lyžice olivového oleja – 1/2 vrecka sušeného droždia - soľ

Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e) vložte múku, soľ a sušené droždie.

Prístroj zapnite na rýchlosť „2“ a po niekoľkých sekundách cez plniaci otvor veka prilejte letnú vodu a olivový olej. Keď sa z cesta vytvorí guľa (približne 15 až 20 sekúnd), robot vypnite. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste až dovtedy, kým nezdvójnasobí svoj objem. Rúru predhrejte na termostate 8 (240°). Za ten čas cesto vyvalkajte a ozdobte podľa svojej chuti: paradajkový pretlak a cibula, huby, šunka, mozzarella ap. Pizzu ochuťte niekoľkými sardelami a čiernymi olivami, posypte oreganom a postrúhaným ementálom a navrch nakvapkajte niekoľko kvapiek olivového oleja. Ozdobenú pizzu dajte na vymastený a múkou vysypaný plech na pečenie. Pečte ju 15 až 20 minút.

Dohliadajte na pečenie.

Linecké cesto

280 g múky – 140 g mäkkého masla pokrátaného na kocky – 70 ml vody – štipka soli. Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e) vložte múku, soľ a maslo.

Prístroj zapnite na niekoľko sekúnd na rýchlosti „2“ a potom cez plniaci otvor veka prilejte vodu. Prístroj nechajte zapnutý, kým sa z cesta nevytvorí guľa (25 až 30 s). Cesto nechajte odležať na chladnom mieste najmenej 1 hodinu, potom ho vyvalkajte, ozdobte podľa svojej chuti a upečte.

Cesto na palacinky (v nádobe (b) vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e), alebo v mixovacej nádobe (i))

160 g múky – 1/3 l mlieka – 2 vajcia – 1/2 kávovej lyžičky jemnej soli – 2 polievkové lyžice oleja – 15 g cukru (nemusi byť) – rum alebo pomarančová alebo vanilková príchuť (podľa chuti)

Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) vložte všetky potraviny: Prístroj zapnite na rýchlosti „1“ a po 20 s ho prepnite na rýchlosť „2“ a nechajte zapnutý ešte 25 s. Do mixovacej nádoby (i3) vložte všetky potraviny okrem múky. Prístroj zapnite na rýchlosť „2“ a po niekoľkých sekundách postupne cez stredový otvor veka mixovacej nádoby pridávajte múku a zmes mixujte ešte 45 s.

Bábovka

180 g múky – 180 g mäkkého masla – 180 g cukru – 3 celé vajcia – 1/2 vrecka prášku do pečiva – 1 štipka soli

Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e) vložte všetky potraviny. Prístroj nechajte zapnutý 1 min. 30 sek. na rýchlosti „2“. Rúru predhriať na termostat 6 (180°C). Zmes vlejte do formy a pečte približne 40 až 50 min.

Perník

150 g múky – 70 g mäkkého masla – 70 g cukru – 3 vajcia – 50 ml mlieka – 2 kávové

lyžičky prášku do pečiva – 1 kávová lyžička škoric – 1 kávová lyžička ďumbiera – 1 kávová lyžička strúhaného muškátového orieška – postrúhaná kôra z 1 pomaranča – 1 štipka korenia

Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e) vložte všetky potraviny. Nastavte rýchlosť „2“ a zmes mixujte 50 sekúnd. Zmes vylejte do vymastenej a múkou vysypanej formy a nechajte piecť 50 min. na termostate 6 (180°C).

Podávajúte teplý alebo studený s kompótom alebo marmeládou.

Čokoládový koláč

5 vajec, 200 g cukru, 3 polievkové lyžice múky, 200 g roztopeného masla, 200 g čokolády, 1 vrecko prášku do pečiva, 100 ml mlieka

Čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli s 2 polievkovými lyžicami vody. Pridajte maslo a miešajte, až kým sa zmes úplne nerozpuští. Do nádoby robota vybavenej nožom sekáča (d) alebo nožom na miesenie (e) dajte cukor a vajcia a zmes miešajte 45 sekúnd na rýchlosti „2“, aby vznikla penová zmes. Robot nevypínajte, prepnite ho na rýchlosť „1“ a cez plniaci otvor veka pridajte roztopenú čokoládu, múku, prášok do pečiva a mlieko. Po zmiešaní všetkých prísad zmes miešajte ešte 15 sekúnd na rýchlosti „2“. Zmes vylejte do vymastenej formy a pečte približne 1 hod. na termostate 5/6 (160°C).

Šľahačka

200 ml studenej tekutej smotany na šľahanie, 30 g práškového cukru
Nádoba musí byť veľmi studená, preto ju vložte na niekoľko minút do chladničky.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- emulzný kotúč (f).

Do nádoby robota vybavenej emulzným kotúčom dajte smotanu na šľahanie a práškový cukor. Nastavte rýchlosť „2“ a zmes mixujte 40 sekúnd.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- emulzný šľahač (g).

Do nádoby vybavenej emulzným šľahačom dajte smotanu na šľahanie a práškový cukor. Nastavte rýchlosť „2“ a zmes mixujte približne 3 minúty 30 sekúnd.

Majonéza

1 vaječný žltok, 1 kávová lyžička horčice, 1 kávová lyžička octu, 1/4 litra oleja, soľ, čierne korenie

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- emulzný kotúč (f).

Do nádoby robota vybavenej emulzným kotúčom vložte všetky potraviny okrem oleja. Založte veko (b2) a zaistíte ho na nádobe (b3).

Mixujte 5 sekúnd na rýchlosti „2“, potom robot nevypínajte a pomaly cez plniaci otvor veka prilievajte olej. Majonéza je hotová vtedy, keď sa farba zmesi zosvetlí.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- emulzný šľahač (g).

Do nádoby robota vybavenej emulzným šľahačom vložte všetky potraviny okrem oleja.

Založte veko (b2) a zaistíte ho na nádobe (b3).

Mixujte 20 sekúnd na rýchlosti „1“, pomaly cez plniaci otvor veka prilejte trochu oleja, potom robot nevypínajte, prepnite na rýchlosť „2“ a prilejte zvyšný olej.

Upozornenie: pri príprave majonézy musia mať všetky potraviny izbovú teplotu.

Poznámka: majonézu skladujte v chladničke a spotrebujte ju do 24 hodín.

Nastavki, ki jih vsebuje vaša pravkar kupljena naprava, so prikazani na nalepki na gornji strani embalaže.



Varnostni nasveti

- Pred prvo uporabo naprave pazljivo preberite navodila za njeno uporabo: V primeru uporabe, ki ni v skladu z navodili, je proizvajalec oproščen vsake odgovornosti.
- Preverite ali napajalna napetost naprave ustreza napetosti vaše električne napeljave.
- Napačna priključitev na omrežno napajanje razveljavi garancijo. Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu, v notranjih prostorih.
- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave.
- Poskrbeti je treba za nadzor otrok in preprečiti, da se igrajo z napravo.
- Takoj ko napravo prenehate uporabljati, kot tudi med njenim čiščenjem, jo izključite iz omrežnega napajanja (tudi v primeru izpada toka).
- Ne uporabljajte naprave, če ne deluje pravilno ali če je poškodovana. V takem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Vsak poseg, razen čiščenja in običajnega vzdrževanja s strani kupca, mora izvajati pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Naprave, napajalnega kabla ali vtiaka ne postavljajte v vodo ali v kakršno koli drugo tekočino.
- Napajalnega kabla ne pustite viseti tako, da ga lahko dosežejo otroci.
- Napajalni kabel se nikoli ne sme nahajati v bližini ali v stiku z vročimi deli naprave, blizu vira toplote ali na ostrem robu.
- Če sta napajalni kabel ali vtiak poškodovana, ne uporabljajte naprave. Da preprečite nevarnost, naj vam ju obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Zaradi varnosti uporabljajte samo nastavke in nadomestne dele, prilagode vaše napravi, ki so naprodaj v pooblaščenem servisnem centru.
- Za pomikanje živil skozi lijak vedno uporabljajte potiskače, nikoli prstov, vilic, žlice, noža ali kakršnega koli drugega predmeta.
- Pri ravnanju z nožem za sekljanje, nožem mešalne posode, mlinčkom za zelišča in s ploščami za rezanje zelenjave bodite previdni: vsi so izjemno ostri. Preden izpraznite vsebino posode, morate obvezno odstraniti nož za sekljanje (d) z njegove pogonske enote (c).
- Naprave ne uporabljajte prazne.
- Mešalno posodo (i3) vedno uporabljajte s pokrovom (i2).
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov. Preden odstranite nastavke, počakajte, da se popolnoma zaustavijo.
- Nastavkov ne uporabljajte kot posode (za zmrzovanje – kuhanje - vročo sterilizacijo).
- Nastavkov ne dajajte v mikrovalovno pečico.
- Nikoli ne uporabljajte tolkača (i4) brez pokrova (i2) , da ne pride do stika z rezili.
- **Pazite, da dolgi lasje, šali, kravate itd.** ne visijo nad delujočo posodo in nastavki.



Opis

a **Motorni blok**

- a1 Počasen izhod motornega bloka
- a2 Hiter izhod motornega bloka
- a3 Stikalo za izbiro hitrosti: položaj "Impulz" (prekinjeno obratovanje) – "0" - "1" - "2"
- a4 Prostor za shranjevanje napajalnega kabla.

b **Sestav sekljalne posode**

- b1 Potiskač dozirnika
- b2 Pokrov z lijakom
- b3 Posoda

c **Pogonska enota**

d **Nož za sekljanje inox**

e **Nož za gnetenje (glede na model)**

f **Stepalna plošča (glede na model)**

g **Stepalna metlica (glede na model)**

- g1 Gornji obroč pogonske enote
- g2 Reduktor pogonske enote
- g3 Pogonska enota
- g4 Stepalnik

h **Plošče za rezanje zelenjave**

C/H Grobo strganje ali grobo rezanje

A/D Fino strganje ali fino rezanje (glede na model)

B/G Svedrci ali parmezani – Reibekuchen (glede na model)

E Rezalnik za pomfrit (glede na model)

i **Mešalna posoda (glede na model)**

- i1-1 Dozirni čep z merilom
- i2-1 Pokrov z lijakom
- i3 Mešalna posoda
- i4 Tolkač
- i5 Filter za sok

ALI

i1-2 Dozirni čep

i2-2 Pokrov

i3 Mešalna posoda

j **Ožemalnik citrusov (glede na model)**

j1 Stožec

j2 Filtrska košarica

j3 Pogonska enota ožemalnika citrusov

k **Mlinček za zelišča (glede na model)**

k1 Pokrov

k2 Posoda mlinčka za zelišča

l **Reduktor za sekljalno glavo (glede na model)**

m **Sekljalna glava (glede na model)**

m1 Potiskač

m2 Odstranljiv pladenj

m3 Telo

m4 Potiskač za živila

m5 Vijak

m6 Štirikraki nož

m7* Rešetke

m7-1 Rešetka z majhnimi luknjicami: fino sekljanje

m7-2 Rešetka z velikimi luknjicami: grobo sekljanje

m8 Matica

n **Lopatica**

o **Škatla za shranjevanje**



Spušcanje v delovanje

- Pred prvo uporabo operite vse dele nastavkov v topli vodi z dodatkom sredstva za pomivanje posode. Izperite in osušite.
- Motorni blok (a) postavite na ravno, čisto in suho površino.
- Napravo priključite na omrežno napajanje.
- "Impulz" (prekinjeno obratovanje): gumb (a3) obrnite v položaj "Impulz" z zaporednimi pritiski, kar omogoča boljši nadzor nad izdelavo posameznih pripravkov.

- Neprekinjeno obratovanje: gumb (a3) obrnite v položaj "1" ali "2".

- Izklop: gumb (a3) obrnite v položaj »0«.
Oštevilčenje odstavkov ustreza oštevilčenju na skicah v okvirjih.

1: NAMESTITEV SEKLJALNE POSODE IN POKROVA

UPORABLJENI NASTAVKI

- Sestav posode (b).

MONTAŽA NASTAVKOV

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a),

tako da se ročaj posode nahaja malo v desno od stikala za izbiro hitrosti (a3).

- Zaklenite posodo z obračanjem v desno.
- Vanjo postavite izbrani nastavek.
- Pokrov (b2) postavite na posodo. Zaklenite pokrov z obračanjem v desno v ročaju posode.

Pred zaklepanjem pokrova (b2) morate obvezno zakleniti posodo (b3) na motornem bloku (a).

2: ODSTRANITEV SEKLJALNE POSODE IN POKROVA

- Pokrov (b2) odklenite z obračanjem v smeri urnih kazalcev, dokler se ne sprostijo z ročaja posode. Zdaj ga lahko dvignete in odstranite.
- Tudi posodo odklenite z obračanjem v smeri urnih kazalcev.
- Šele v tem trenutku lahko dvignete in odstranite posodo z motornega bloka.

3 : SEKLJANJE / MESENJE / GNETENJE

3.1 SEKLJANJE

UPORABLJENI NASTAVKI

- Posoda (b3)
- Pogonska enota (c)
- Nož za sekljanje inox (d)

MONTAŽA NASTAVKOV:

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a) in jo zaklenite na podstavek.
- Nož za sekljanje (d) potisnite na pogonsko enoto (c) in vse skupaj postavite na izhod motornega bloka (a1).
- Sestavine dajte v posodo.
- Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:

- Za zagon naprave obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "2", za boljši nadzor nad sekljanjem pa raje uporabite položaj "Impulz".

Sesekljate lahko do 300 g živil, kot so:

- surovo ali kuhano meso (brez kosti in žil, narezano na kocke).
- surove ali kuhane ribe (brez kože in kosti).
- trdih izdelkov: sir, suho sadje, določena zelenjava (korenje, zelena...)
- mehkih izdelkov: določena zelenjava (čebula, špinaca...)

3.2 GNETENJE / MESENJE

UPORABLJENI NASTAVKI

- Posoda (b3)
- Pogonska enota (c)
- Nož za sekljanje (d) ali nož za gnetenje (e) (glede na model).

MONTAŽA NASTAVKOV:

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a) in jo zaklenite na podstavek.
- Nož za sekljanje (d) ali nož za gnetenje (e) potisnite na pogonsko enoto (c) in vse skupaj postavite na izhod motornega bloka (a1).
- Sestavine dajte v posodo.
- Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:

- Za zagon naprave obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "2".

Gnetete lahko do:

- 600 g težkega testa, na primer: testo za bel kruh, krhko testo... v 30 s.
- 500 g testa za posebne vrste kruha, na primer: rženi kruh, polnovredni kruh, polnozrnati kruh... v 30 s.

Mesite lahko do:

- 600 g lahkega testa, na primer: biskvit, šarkelj, kolač z jogurtom... v 1,5 do 2 minutah.

Zamesite lahko tudi do 0,5 litra testa za palačinke, vafle itd. v 1 do 1,5 minute.

4: STRGANJE / REZANJE

UPORABLJENI NASTAVKI

- Posoda (b3)
- Pogonska enota (c)
- Plošče za rezanje zelenjave (h) (glede na model).

MONTAŽA NASTAVKOV:

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a) in jo zaklenite.
- Ploščo za rezanje zelenjave zaklenite na pogonsko enoto (c) in vse skupaj postavite na izhod motornega bloka (a1).
- Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:

- Živila vstavite v lijak na pokrovu in jih potiskajte s pomočjo potiskalca (b1).

- Stikalo za izbiro hitrosti (a3) obrnite v položaj "1" za rezanje ali v položaj "2" za strganje.

S ploščami za rezanje zelenjave lahko pripravite:

- grobo strganje (C) / fino strganje (A): gomolj zelene, krompir, korenje, sir...
- debelo rezanje (H) / tanko rezanje (D): krompir, čebula, kumarica, pesa, jabolka, korenje, zelje...
- rezalnik za pomfrit (E): pomfrit...
- reibekuchen (ribežen) (G): parmezan, krompir...
- svedrci (B): čokolada

5: EMULGIRANJE / GNETENJE / STEPANJE

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Posoda (b3) in glede na model
- Stepalna metlica ali stepalna plošča (f) s svojo pogonsko enoto (c).

5.1 MONTAŽA NASTAVKOV S STEPALNO PLOŠČO:

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a) in jo zaklenite na podstavek.
- Stepalno ploščo (f) potisnite v pravo smer, prikazano na sliki 5.1, in jo zaklenite na pogonsko enoto (c), nato pa vse skupaj postavite na izhod motornega bloka (a1).
- Sestavine dajte v posodo.
- Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

5.2 MONTAŽA NASTAVKOV S STEPALNO METLICO

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a) in jo zaklenite na podstavek.
- Gornji obroč (g1) postavite na reduktor (g2), vanj pa postavite pogonsko enoto (g3). Kovinska os pogonske enote (g3) mora štreti iz sredine obroča (g1).
- Metlico (g4) namestite na sestav pogonske enote (g2), tako da jo zaklenete na ušesca, in vse skupaj postavite na izhod motornega bloka (a1).
- Sestavine dajte v posodo.
- Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:

- Za zagon naprave obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "1" ali "2".

Pripravite lahko: majonezo, aioli (česnovno majonezo), omake, sneg iz beljakov (1 do 6), stepeno smetano, kremo chantilly (do 0,2 litra).

- Teh nastavkov nikoli ne uporabljajte za gnetenje težkega testa (krušno testo...) ali za mesenje lahkega testa (biskvit, šarkelj ...).

6 : HOMOGENIZIRANJE/MESENJE/ ZELO FINO MEŠANJE

6.1 UPORABLJENI NASTAVKI:

- Sestav mešalne posode (i) (glede na model).

MONTAŽA NASTAVKOV:

- Živila dajte v mešalno posodo (i3) in pazite, da ne presežete oznake za največjo prostornino 1 L.
- Namestite pokrov (i2), opremljen z dozirnim čepom (i1) in ga zaklenite z obračanjem v smeri urnih kazalcev.
- Sestav mešalne sklede (i) namestite na motorni blok (a), tako da gleda ročaj proti stikalu za izbiro hitrosti.
- Pred odstranitvijo mešalne posode z motornega bloka počakajte, da se robot povsem zaustavi.

ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:

- Za zagon naprave obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "1" ali "2".
- Za boljši nadzor nad mešanjem lahko uporabite položaj "Impulz".
- Nikoli ne polnite mešalne posode z vrelo tekočino.

- Mešalno posodo vedno uporabljajte s pokrovom.
- Mešalne posode nikoli ne uporabljajte samo za suhe proizvode (lešniki, mandlji, arašidi...).
- V posodo vedno najprej zlijte tekoča živila, pred dodajanjem suhih sestavin, in pazite da ne presežete oznake za najvišji nivo:
- 1 L za goste mešanice.
- 0,8 L za tekoče mešanice.
- Če želite dodajati sestavine med mešanjem, odstranite čep dozirnika (i1) na pokrovu in vlivajte sestavine preko odprtine za polnjenje.

Nasveti:

- Če med mešanjem ostanejo sestavine prilepljene na stenah posode, ustavite

napravo in jo izključite iz omrežnega napajanja. Sestav mešalne posode odstranite s telesa naprave. S pomočjo lopatice (n) odlepите pripravke, da pade na rezilo. Nikoli ne segajte z rokami ali prsti v posodo ali v bližino rezila.

Omogoča vam:

- pripravo drobno zmešanih zelenjavnih juh, bele omake, krem, kompotov, mlečnih napitkov, koktajlov.
- mesenje vseh vrst tekočega testa (za palačinke, cvrtnjake, ocvrto sadje, nadev).

6.2 Za izdelavo sojinega mleka, sadnih sokov, koktajlov brez pečk in lupin lahko uporabljate filter za sok (i5).

V ta namen postavite filter v mešalno posodo (i3), tako da gledajo kovinske rešetke navzdol, in pazite da se špranje filtra ujema z notranjimi rebri posode. Pokrov (i2-1) namestite na mešalno posodo, da pritrđite filter.

- Živila ali tekočine vlivajte v filter preko odprtine na dozirnem čepu (i1-1). Ponovno namestite dozirni čep in obrnite izbirno stikalo (a3) v položaj "1" ali "2", ali nekajkrat pritisnite proti položaju "Impulz". Nasvet: Za sok iz korenja ali jabolka narežite sadje na majhne kocke in dodajte merico vode.
- Tolkač (i4) omogoča homogeniziranje in razporejanje pripravkov (še posebej gostejših) v mešalni posodi. V ta namen vstavite tolkač skozi srednjo odprtino pokrova mešalne posode (i2). Med obratovanjem s pomočjo tolkača potiskajte živila proti rezilom.

VAŽNO: Nikoli ne uporabljajte tolkača (i4) brez pokrova (i2), da ne pride do stika z rezili. Tolkača ne uporabljajte z drugimi nastavki.

Tekoče pripravke lahko vlivate neposredno, brez odstranjevanja pokrova (i2-1), preko vgrajenega filtra v pokrovu.

V ta namen obrnite pokrov v položaj za filter (sl. 6-2).

7: OŽEMANJE CITRUSOV

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Posoda (b3).
- Sestav za ožemanje citrusov (j) (glede na model).

MONTAŽA NASTAVKOV:

- Posodo (b3) postavite na motorni blok (a) in jo zaklenite.
 - Pogonsko enoto (j3) potisnite na izhod motornega bloka (a1).
 - Filtrsko košarico (j2) namestite na posodo in jo zaklenite z obračanjem v desno.
 - Stožec (j1) postavite na lijak košarice (j2).
 - Za odstranitev sestava ožemalnika citrusov: najprej odklenite košarico (j2), nato posodo, zatem pa lahko odstranite sestav motornega bloka.
- #### **ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:**
- Polovico južnega sadeža postavite na stožec (j1).
 - Držite sadež in obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "1", za zagon naprave.
 - Brez izpraznitve posode lahko pripravite do 0,6 L soka citrusov.
 - **Važno:** filtrsko košarico (j2) morate izplakniti po vsakih 0,2 L.

8: ZELO DROBNO SEKLJANJE MAJHNIH KOLIČIN

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Sestav za zelišča (k) (glede na model).

MONTAŽA NASTAVKOV:

- Sestavine dajte v posodo mlinčka za zelišča (k2).
- Pokrov (k1) namestite na posodo mlinčka za zelišča (k2) in ga zaklenite z obračanjem v smeri urnih kazalcev.
- Sestav namestite na motorni blok (a).

ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:

- Za zagon naprave obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "2" in med obratovanjem držite mlinček za zelišča na motornem bloku.

Za boljši nadzor nad mešanjem lahko uporabite položaj "Impulz".

Mlinček za zelišča (k) omogoča:

- Sekljanje v nekaj sekundah: suhih marelic, suhih fig, suhih sliv brez koščic: količina/maks. čas: 80 g / 5 s

9: SEKLJALNA GLAVA

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Sestav reduktorja (l) in sekljalna glava (m) (glede na model).

MONTAŽA NASTAVKOV:

9.1 Namestititev reduktorja na robot

- Reduktor (l) namestite na motorni blok (a), tako da se ujemajo oznake na reduktorju in motornem bloku (a). Zaklenite ga z obračanjem v desno.

9.2 Sestavljanje sekljalne glave

- Primate telo (m3) za lijak, tako da večja odprtina gleda navzgor. Zatem vstavite vijak (m5) (najprej dolgo os) v telo (m3).
- Nož (m6) natakните na kratko os, tako da rezalni robovi gledajo navzven.
- Izbrano rešetko (m7-1 ali m7-2) namestite na nož, tako da se ušesca ujemajo z zarezi glave (m3).
- Matico (m8) tesno privijte v telo (m3) v smeri vrtenja urnih kazalcev, vendar brez blokiranja.
- Preverite montažo. Os ne sme imeti zamika in se ne sme vrteti okrog sebe. V nasprotnem primeru ponovite predhodne postopke od začetka.
- Vodilo za živila (m4) pripnite pod sekljalno glavo (m3).

9.3 Namestititev sekljalne glave na napravo

- Pred reduktor (naprava mora biti izključena in odklopljena z omrežnega napajanja) postavite sekljalno glavo (m), tako da je lijak nagnjen v desno. Sekljalno glavo potisnite do konca na reduktor (l).
- Lijak ponovno namestite v navpičen položaj, dokler se ne blokira. Sekljalna glava (m) se bo samodejno blokiral na reduktor (l), kakor hitro bo spuščena v delovanje.

- Odstranljiv pladenj (m2) namestite na lijak.
- Napravo priključite na omrežno napajanje **ZAGON NAPRAVE IN NASVETI:**
- Pripravite vso količino živil za sekljanje. Odstranite kosti, hrustanec in žile.
- Meso narežite na koščke (približno 2 x 2 cm) in jih postavite na pladenj (m2). Pod sekljalno glavo namestite posodo, opremljeno z vodilom za živila (m4).
- Za zagon naprave obrnite stikalo za izbiro hitrosti (a3) v položaj "1" ali "2".
- Meso dodajajte v lijak po koščkih s pomočjo potiskača (m1).
- Nikoli ga ne potiskajte s prsti ali kakršnim koli drugim pripomočkom. Naprave ne uporabljajte za sekljanje mesa več kot 15 minut.
- Pazite, da je meso dobro odmrznjeno.

10: SPRAVLJANJE NASTAVKOV

Vaš robot ima škatlo za shranjevanje (o), ki je nameščena v notranjosti sestava posode (b). Vanjo lahko spravite pogonsko enoto (c), nož za sekljanje inox (d), nož za gnetenje (e), 2 plošči: za rezanje zelenjave (h) ali stepanje (f)

11 : NASTAVITEV DOLŽINE NAPAVALNEGA KABLA

Za udobnejšo uporabo ali lažje spravljanje lahko zmanjšate dolžino napajalnega kabla, tako da ga potisnete v notranjost motornega bloka (a) skozi odprtino na zadnji strani (a4).



Čiščenje

- Aparat izključite iz električnega omrežja.
 - Za lažje čiščenje na hitro izplaknite nastavke takoj po uporabi.
 - Operite in osušite nastavke: pomivate jih lahko v pomivalnem stroju, v vodi ali pod pipo, razen sestava sekljalne glave (l+m3+m6+m7+m8) in motornega bloka (a). Slednje dele obrišite z vlažno gobasto krpo.
 - Ko se posušijo, namažite z jedilnim oljem štirirakni nož (m6) in rešetke (m7), da preprečite nevarnost rjavenja.
 - V mešalno posodo (i3) nalijte toplo vodo z dodatkom nekaj kapljic tekočega sredstva za pomivanje posode. Namestite pokrov (i2), opremljen s čepom dozirnika (i1). Nekajkrat pritisnite. Aparat izključite iz električnega omrežja. Izperite posodo.
 - **Rezila nastavkov so zelo ostra. Z njimi ravnajte zelo previdno.**
- Namig:** V primeru da se nastavki obarvajo zaradi živil (korenje, pomaranče...), jih zdrgnite s krpo, namočeno v gospodinjsko olje, nato pa jih očistite kot običajno.



Spravljanje

Robota ne spravlajte v vlažnem okolju.



Kaj narediti, če naprava ne deluje?

Če naprava ne deluje, preverite:

- ali je naprava priključena na omrežno napajanje.
- ali so vsi nastavki zaklenjeni.

Vaša naprava še vedno ne deluje? Obrnite se na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).



Odstranjevanje embalažnega materiala in naprave



Embalaža vsebuje izključno materiale, ki niso nevarni za okolje in ki se lahko odvržejo v skladu z veljavnimi predpisi glede recikliranja. Glede odlaganja naprave na odpad se pozanimajte pri ustrezni mestni službi.



Elektronski ali električni izdelki po koncu življenjske dobe



Sodelujmo pri prizadevanjih za zaščito okolja!

- ① Vaša naprava vsebuje številne vredne materiale, ki se lahko reciklirajo.
- ➔ Zato jo odnesite na zbiralno mesto, kjer jo bodo ustrezno predelali.



Nastavki

Napravo lahko prilagodite svojim potrebam in nabavite naslednje nastavke pri svojem običajnem prodajalcu ali v pooblaščenem servisnem centru:

- Nož za seklanje inox
- Nož za gnetenje
- Stepalna plošča
- Stepalna metlica
- Ploščice za rezanje zelenjave

- C/H: Grobo strganje / Grobo rezanje
- A/D: Fino strganje / Fino rezanje
- B/G: Svedrci / parmezani - Reibekuchen (krompirjeve palačinke)
- E: Rezalnik za pomfrt
- Mešalna posoda
- Filter za sok + tolkač
- Ožemalnik citrusov
- Mlinček za zelišča
- Sekljalnik



Nekaj osnovnih receptov

Testo za bel kruh

375 g moke – 225 ml mlačne vode -
1 vrečka suhega kvasa - 5 g soli.

V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), dajte moko, sol, kvas.

Vključite delovanje s hitrostjo "2" in že po nekaj sekundah vlijte mlačno vodo preko lijaka v pokrovu. Takoj ko se oblikuje kroglata testa (približno 30 s), zaustavite robot. Testo naj vzhaja na toplem mestu, dokler se ne podvoji količina testa. Zatem ponovno pregnetite testo ter ga oblikujte, nato pa ga postavite na pomaščen in pomokan pekač. Pustite, da ponovno vzhaja. Predhodno segrejte pečico na st. 8 (240°). Takoj ko se podvoji količina testa, ga dajte v pečico in vanjo postavite tudi kozarec vode, da se naredi boljša krušna skorja. Pustite, da se peče 30 min.

Testo za pico

50 g moke – 90 ml mlačne vode - 2 jušni žlici olivnega olja - 1/2 vrečke suhega kvasa - sol

V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), dajte moko, sol, kvas.

Vključite delovanje s hitrostjo "2" in že po nekaj sekundah vlijte mlačno vodo in olivno olje preko lijaka v pokrovu. Takoj ko se oblikuje kroglata testa (15 do 20 s), zaustavite robot. Testo naj vzhaja na toplem mestu, dokler se ne podvoji količina testa. Predhodno segrejte pečico na st. 8 (240°). Medtem razvaljajte testo in ga obložite po želji: s paradižnikovo mezgo in čebulo, šampinjoni, gnjatjo, mozarelo itd... Pico začinite z nekaj sardelic in črnih oliv, potrosite z malo origana in naribanega sira grujer, na vse to pa zlijte nekaj kapljic olivnega olja. Obloženo pico postavite na pomaščen in pomokan pekač. Pecite v pečici 15 do 20 minut in preverjajte peko.

Slano krhko testo

280 g moke – 140 g zmečkanega masla v koščkih - 70 ml vode - ščepec soli.

V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), dajte moko, sol in kvas.

Vključite delovanje s hitrostjo "2" in po nekaj sekundah vlijte vodo preko lijaka v pokrovu. Pustite delovati, dokler se ne oblikuje kroglata testa (25 do 30 s). Testo naj počiva na hladnem vsaj 1 uro, nato pa ga razvaljajte in specite z oblogo po želji.

Testo za palačinke (v posodi (b) z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), ali v mešalni posodi (i))

260 g moke – 1/3 l mleka - 2 jajci - 1/2 kavna žlička drobno mlete soli - 15 jušni žlici olja - g sladkorja (po želji) - rum ali aroma pomaranče ali vanilje, po okusu.

V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d), dajte vse sestavine. Pustite, da s hitrostjo "1" deluje 20 s, nato pa s hitrostjo "2" še 25 s.

V mešalno posodo (i3) dajte vse sestavine razen moke. Pustite, da deluje s hitrostjo "2" in po nekaj sekundah postopno dodajte moko skozi srednjo odprtino pokrova mešalne posode, nato pa mešajte 45 s.

Šarkelj

180 g moke – 80 g masla - 180 g sladkorja - 3 cela jajca - 1/2 vrečke pecilnega praška - 1 ščepec soli

V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), dajte vse sestavine. Pustite, da s hitrostjo "2" deluje 1,5 minuto. Predhodno segrejte pečico na st. 6 (180°). Pripravek dajte v model za kolač in pustite, da se peče 40 - 50 minut.

Dišavni kolač

150 g moke – 70 g zmečkanega masla - 70 g sladkorja - 3 jajca - 50 ml mleka - 2 kavni žlički pecilnega praška - 1 kavna žlička cimeta - 1 kavna žlička ingverja - 1 kavna žlička naribanega muškatanega oreha - 1 nastrgana lupina pomaranče - 1 ščepec popra.

V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), dajte vse

sestavine. Izberite hitrost "2" in pustite, da deluje 50 s. Dajte v pomaščen in pomokan model in pecite 50 minut na st. 6 (180°C). Servirajte mlačnega ali hladnega s kompotom ali marmelado.

Čokoladni kolač

5 jajc, 200 g sladkorja, 3 jušne žlice moke, 200 g stopljenega masla, 200 g čokolade, 1 vrečka pecilnega praška, 100 ml mleka. Na vodni kopeli raztopite čokolado z 2 jušnima žlicama vode. Dodajte maslo in mešajte, dokler se mešanica dobro ne stopi. V posodo robota, opremljeno z nožem za seklanje (d) ali gnetenje (e), dajte sladkor in jajca in pustite, da s hitrostjo "2" deluje 45 s, dokler se mešanica ne speni. Brez zaustavljanja robota prestavite na hitrost "1" in, preko lijaka na pokrovu, dodajte stopljeno čokolado, moko, pecilni prašek in mleko. Ko ste dobro vmešali vse sestavine, pustite, da deluje 15 sekund s hitrostjo "2". Zlijte v pomaščen model in pecite približno 1 uro na st. 5/6 (160°C)

Krema Chantilly

200 ml sveže, zelo hladne smetane, 30 g sladkorja v prahu. Skleda mora biti dobro ohlajena, zato jo za nekaj minut postavite v hladilnik.

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Stepalna plošča (f)

V posodo, opremljeno s stepalno ploščo, dajte svežo smetano in sladkor v prahu. Izberite hitrost "2" in pustite, da deluje 40 s.

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Stepalna metlica (g)

V posodo, opremljeno s stepalno metlico, dajte svežo smetano in sladkor v prahu. Izberite hitrost "2" in pustite, da deluje približno 3 min. 30 s.

Majoneza

1 rumenjaka, 1 kavna žlička gorčice, 1 kavna žlička kisa, 1/4 litra olja, sol, poper.

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Stepalna plošča (f)

V posodo robota, opremljeno s stepalno ploščo, dajte vse sestavine razen olja. Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

Izberite hitrost "2", pustite, da deluje 5 s, nato zaustavite robot ter zelo počasi vlijte olje skozi lijak v pokrovu. Ko se majoneza zgosti, postane njena barva svetla.

UPORABLJENI NASTAVKI:

- Stepalna metlica (g)

V posodo robota, opremljeno s stepalno metlico, dajte vse sestavine razen olja. Namestite pokrov (b2) in ga zaklenite na posodo (b3).

Izberite hitrost "1", pustite, da deluje 20 s in medtem počasi vlivajte olje skozi lijak, nato pa brez zaustavitve robota prestavite na hitrost "2" ter vlijte preostalo olje.

Važno: da bi vam majoneza uspela, morajo imeti sestavine sobno temperaturo.

Opomba: hranite v hladilniku in porabite v 24 urah.

Dodatni delovi kupljenog modela predstavljeni su na gornjoj strani kutije.



Bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prvog korišćenja aparata : upotreba koja nije u skladu sa uputstvom oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Proverite da li napon aparata odgovara naponu električne instalacije u Vašem domaćinstvu.
- **Svaka greška prilikom priključivanja poništava garanciju.** Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu), kao ni lica bez iskustva ili poznavanja rada aparata. Mogu ga koristiti samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost, a koja je upoznata sa uputstvom za upotrebu aparata.
- Potrebno je paziti da se deca ne igraju aparatom.
- Isključite aparat iz struje čim prestanete da ga koristite (čak i u slučaju nestanka struje) i kada ga čistite.
- Ne koristite aparat ukoliko ne radi pravilno ili ako je oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom servisu (pogledajte listu servisa).
- Svaku drugu intervenciju, osim uobičajenog čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik, mora obaviti ovlašćeni servis (pogledajte listu ovlašćenih servisa).
- Ne stavljajte aparat, kabl za napajanje niti utikač u vodu ili u neku drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na dohvata ruke dece.
- Kabl za napajanje nikada ne sme da bude u blizini toplih delova aparata, niti u kontaktu njima, kao ni pored izvora toplote ili na ivici radne površine.
- Ako su kabl za napajanje i utikač oštećeni, ne koristite aparat. Da biste izbegli svaku opasnost, obavezno ga odnesite na zamenu u ovlašćeni servis (pogledajte listu servisa).
- Radi Vaše bezbednosti, koristite samo dodatne i demontažne delove koji su prilagođeni aparatu i kupljeni u ovlašćenom servisu.
- Uvek koristite potiskivač da biste gurnuli namirnice kroz cev, nikada prste, viljušku, kašiku, nož niti bilo koji drugi predmet.
- Pažljivo koristite nož za seckanje, nož činije za mikser, mlin za fine začine i diskove za sečenje povrća, jer su oni izrazito oštri. Morate obavezno izvući nož za seckanje (d) iz dela koji okreće (c) pre nego što ispraznite sadržaj posude.
- Ne koristite aparat na prazno.
- Uvek koristite posudu miksera (i3) sa poklopcem (i2).
- Nikada ne dirajte delove koji su u pokretu, sačekajte da se dodatak potpuno zaustavi pre nego što ga skinete.
- Nemojte koristiti dodatne delove kao obične posude. (zamrzavanje – pečenje – topla sterilizacija).
- Ne stavljajte dodatke u mikrotalasnu pećnicu.
- Nikada ne koristite stub (i4) bez poklopca posude miksera (i2), jer postoji rizik da dodirnete sečiva.
- Nemojte dozvoliti da duga kosa, šal, kravata itd. visi iznad činije i dodataka dok aparat radi.



Opis

- a Blok motora**
 a1 Spori izlaz bloka motora
 a2 Brzi izlaz bloka motora
 a3 Selektor brzina : položaj « Pulse » (isprekidani rad) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
 a4 Prostor za uvlačenje kabela.
- b Sklop posude za seckanje**
 b1 Potiskivač koji dozira
 b2 Poklopac cevi
 b3 Posuda
- c Deo koji okreće**
- d Nož za seckanje od nerđajućeg čelika**
- e Dodatak za mešenje (u zavisnosti od modela)**
- f Disk za mućenje (u zavisnosti od modela)**
- g Dodatak za mućenje (u zavisnosti od modela)**
 g1 Gornji prsten dela koji okreće
 g2 Reduktor obrtanja
 g3 Deo koji okreće
 g4 Mutilica
- h Disk za seckanje povrća**
 C/H Krupno rendanje ili velike kriške
 A/D Sitno rendanje ili sitne kriške (u zavisnosti od modela)
 B/G Listići ili parmezan – nemačke palačinke od krompira (u zavisnosti od modela)
- E Seckanje za pomfrit (u zavisnosti od modela)**
- i Posuda miksera (u zavisnosti od modela)**
 i1-1 Zatvarač sa dozerom i podeocima
 i2-1 Poklopac sa filterom
 i3 Posuda miksera
 i4 Stub
 i5 Filter za sok
 ILI
 i1-2 Zatvarač sa dozerom
 i2-2 Poklopac
 i3 Posuda miksera
- j Presa sa voće (u zavisnosti od modela)**
 j1 Cediljka
 j2 Filter posuda
 j3 Deo koji okreće presu za voće
- k Mlin za fine začine (u zavisnosti od modela)**
 k1 Poklopac
 k2 Posuda mlina za fine začine
- l Reduktor za glavu seckalice (u zavisnosti od modela)**
- m Glava seckalice (u zavisnosti od modela)**
 m1 Potiskivač
 m2 Demontažna tacna
 m3 Telo
 m4 Deo koji odvodi namirnice
 m5 Vijak
 m6 Deo sa 4 kraka
 m7* Rešetka
 m7-1 Rešetka sa rupicama: sitno mlevenje
 m7-2 Rešetka sa krupnim otvorima: krupno mlevenje
 m8 Zavrtanj
- n Špatula**
- o Kutija za odlaganje**

SR



Aktiviranje aparata

- Pre prvog korišćenja aparata, operite deterđentom i toplom vodom sve dodatne delove. Isperite i osušite.
- Postavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
- Uključite aparat u struju.
- «Pulse» (isprekidani rad): okrenite dugme (a3) u položaj «Pulse», nekoliko uzastopnih pritisaka radi bolje kontrole nekih priprema.
- Kontinuirani rad: okrenite dugme (a3) u položaj «1» ili «2».
- Isključivanje: okrenite dugme (a3) u položaj «0».

1: POSTAVLJANJE POSUDE ZA SECKANJE I POKLOPCA

DELOVI KOJI SE KORISTE

- Sklop posude (b).
- POSTAVLJANJE DELOVA**
- Postavite posudu (b3) na blok motora (a), tako da je drška posude postavljena blago udesno od selektora brzina (a3).
- Zaključajte posudu okrećući je udesno.
- Stavite izabrani deo u nju.
- Stavite poklopac (b2) na posudu. Zaključajte ga okrećući ga udesno prema dršci posude.

Obavezno zaključajte posudu (b3) na bloku motora (a) pre zaključavanja poklopcu (b2).

2: SKIDANJE POSUDE ZA SECKANJE I POKLOPCA

- Otključajte poklopac (b2) okrećući ga u smeru kazaljki na satu da biste ga oslobodili iz drške posude. Onda ćete moći da ga podignete i skinete.
- Otključajte posudu okrećući je takođe u smeru kazaljki na satu.
- Samo u tom trenutku možete da je podignete i skinete sa bloka motora.

3: SECKANJE / MEŠANJE / MEŠENJE MIKSIRANJE

3.1 SECKANJE

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Posuda (b3)
- Deo koji okreće (c)
- Nož za seckanje od neredajućeg čelika (d)

POSTAVLJANJE DELOVA:

- Postavite posudu na blok motora (a) i zaključajte je.
- Stavite nož za seckanje (d) na deo koji okreće (c) i postavite ih zajedno na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite namirnice u posudu.
- Stavite poklopac (b) i zaključajte ga na posudi (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVETI:

- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «2» da biste pokrenuli uređaj, ili ga radi bolje kontrole seckanja stavite u položaj «Pulse».

Možete da iseckate do 300g namirnica kao što su:

- sirovo ili ispečeno meso (bez kostiju, bez žila i iseckano na kockice).
- živu ili pečenu ribu (bez krljušti i kostiju).
- tvrde proizvode: sir, suvo voće, neke vrste povrća (šargarepe, celer...).
- mekane proizvode: neke vrste povrća (crni luk, spanać...).

3.2 MEŠENJE / MEŠANJE

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Posuda (b3)
- Deo koji okreće (c)
- Nož za seckanje (d) ili dodatak za mešenje (e) (u zavisnosti od modela).
- POSTAVLJANJE DELOVA:**
- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte je.
- Stavite nož za seckanje (d) ili dodatak za mešenje (e) na deo koji okreće (c) i postavite ih zajedno na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite namirnice u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudi (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVETI:

- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «2» da biste pokrenuli aparat.

Možete da umesite do:

- 600 g teškog testa, kao što je: testo za beli hleb, masno testo... za 30 s.
- 500 g testa sa posebne vrste hleba kao što su: ražani hleb, hleb od integralnog brašna, hleb za žitaricama... za 30 s

Možete da umesite do:

- 600 g lakog testa, kao što je: kolačići, kolači sa jajima, kolač s jogurtom... za 1 mi. 30 s do 2 min.

Možete takođe da izmešate do 0,5 litara testa za palačinke, galete itd. za 1 min. do 1 min 30 s.

MIKSIRANJE

- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 2, da biste aparat stavili u rad. Možete miksirati do 0,5 kaše, supe, kompota za 20 s.

4: RENDANJE / SECKANJE NA KRIŠKE

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Posuda (b3)

- Deo koji okreće (c).
 - Diskovi za seckanje povrća (h) (u zavisnosti od modela).
- POSTAVLJANJE DELOVA:**
- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte je.
 - Stavite disk za sečenje povrća na deo koji okreće (c), a zatim ih postavite zajedno na izlaz bloka motora (a1).
 - Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudi (b3).

STAVLJANJE U RAD I SAVETI:

- Ubacite namirnice kroz cev poklopca i pogurajte ih potiskivačem (b1).
- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «1» da isečete kriške ili položaj «2» da izrendate.

Diskovima za sečenje povrća možete da :

- krupno rendate (C) / sitno rendate (A): celer, krompir, šargarepu, sir...
- velike kriške (H) / sitne kriške (D): krompir, crni luk, krastavac, repa, jabuke, šargarepa, kupus...
- seckate za pomfrit (E): pomfrit...
- nemačke palačinke od krompira (G) parmezan, krompir...
- listići (B): čokolada

5: MUČENJE / PENASTO MUČENJE

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Posuda (b3)
- i u zavisnosti od modela
- Mutilica ili disk za mučenje (f) sa delom koji okreće (c).

5.1 POSTAVLJANJE DELOVA SA DISKOM ZA MUČENJE

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte je na postolju.
- Stavite disk za mučenje (f) kao što je označeno na slici 5.1, i pričvrstite ga na deo koji okreće (c), a zatim ceo sklop postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite namirnice u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga (b3).

5.2 POSTAVLJANJE DELOVA SA MUTILICOM

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte je.
- Stavite gornji prsten (g1) na reduktor (g2), a deo koji okreće (g3) unutar njega. Metalna osovinica dela koji okreće (g3)

mora da prođe kroz centralni deo prstena (g1).

- Postavite mutilicu (g4) na ceo sklop dela koji okreće (g2) zaključajte ga kukicama i postavite ceo sklop na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite namirnice u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga. (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVETI:

- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «1» ili «2» da biste aktivirali aparat.

Možete da spremite: majonez, ajoli sos, sosove, sneg od belanaca (1 do 6), krem, šlag (do 0,2L).

- Nikada ne koristite ove delove za mešenje teških testa (testo za hleb...) niti za mešanje lakih testa (kolačići, kolači sa jajima...).

6: HOMOGENIZACIJA / MEŠANJE / VEOMA BLAGO MUČENJE

6.1 DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Sklop posude miksera (i) (u zavisnosti od modela).

POSTAVLJANJE DELOVA:

- Stavite sastojke u posudu miksera (i3) ne prelazeći maksimalnu količinu od 1L.
- Stavite poklopac (i2), na kojem je zatvarač sa dozerom (i1) i pričvrstite ga okrećući u smeru kretanja kazaljke na satu.
- Postavite sklop posude miksera (i) na blok motora (a) sa ručkom okrenutom prema selektoru brzina.
- Sačekajte da se posuda miksera potpuno zaustavi pre nego što je skinete sa bloka motora.

AKTIVIRANJE APARATA I SAVETI:

- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «1» ili «2» da biste pokrenuli aparat.

Možete da koristite položaj «Pulse» radi bolje kontrole mešanja.

- Nikada ne punite posudu miksera ključalom tečnošću.
- Uvek koristite posudu miksera sa pripadajućim poklopcem.
- Nikada ne koristite posudu miksera samo sa suvim proizvodima (orasi, bademi, kikiriki...).
- Uvek prvo sipajte tečne sastojke u posudu pre nego što dodate čvrste sastojke, ne

prelazeći maksimalni nivo u skladu sa sledećim smernicama:

- 1L za guste smese.
- 0,8L za tečne smese.
- Da biste dodavali sastojke tokom mešanja, skinite zatvarač sa dozerom (i1) sa poklopca i sipajte sastojke kroz otvor za sipanje.

Saveti:

- Ako sastojci ostanu zalepljeni tokom mešanja sa strane posude, zaustavite aparat i isključite ga iz struje. Skinite sklop posude miksera sa tela aparata. Pomoću špatule (n), skinite smesu tako da padne na sečivo. Nikada ne stavljajte ruke ni prste u posudu ili u blizinu sečiva.

Možete da:

- spremate fino izmiksirane čorbe, krem supe, kremove, kompote, milkšejkove, koktele.
- mešate sve vrste tečnih testa (palačinke, uštipci, voćni kolači).

6.2 Da biste pravili sojino mleko, voćne sokove, koktele bez zrnaca i ljuske možete da koristite filter za sok (i5).

Stavite filter u posudu miksera (i3), metalnu rešetku unazad pazeći da postavite otvore filtera na unutrašnje neravnine posude.

- Postavite poklopac (i2-1) na posudu miksera da biste fiksirali filter.
- Ubacite namirnice ili tečnost u filter kroz otvor čepa sa dozerom (i1-1). Uklonite zatvarač sa dozerom i okrenite selektor (a3) u položaj «1» ou «2» ili nekoliko puta pritisnite prema položaju «Pulse».

Savet: za sok od šargarepe ili jabuke, iseckajte voće u kockice i dodajte vode.

- Stub (i4) omogućava homogenizovanje i stišnjavanje masa (posebno najgušćih) u posudi miksera. Ubacite stub kroz centralni otvor poklopca posude miksera (i2). Dok aparat radi, pogurajte namirnice prema sečivima.

PAŽNJA : Nikada ne koristite stub (i4) bez poklopca posude miksera (i2) jer postoji rizik da dodirnete sečiva. Ne koristite stub sa nekim drugim dodatkom.

Tečnost za pripremu možete da sipate direktno kroz integrisani filter na poklopcu bez skidanja poklopca (i2-1).

Okrenite poklopac u položaj filter (sl. 6-2).

7: CEĐENJE VOĆA

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Posuda (b3).
- Sklop prese za voće (j) (u zavisnosti od modela).

POSTAVLJANJE DELOVA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte je.
- Stavite deo koji okreće (j3) na izlaz motora (a1).
- Postavite filter posudu (j2) na posudu i pričvrstite je okrećući udesno.
- Postavite cediljku (j1) na cev posude (j2).
- Da biste skinuli sklop za ceđenje voća: otključajte filter posudu (j2), a zatim posudu i onda možete da skinete sklop bloka motora.

PUŠTANJE U RAD I SAVETI:

- Postavite polovinu voćke na cediljku (j1).
- Pridržavajući je, okrenite selektor brzina (a3) u položaj «1» da biste pokrenuli uređaj.
- Možete da dobijete do 0,6L soka od agruma, a da ne praznite posudu.
- **Pažnja:** filter posudu (j2) bi trebalo isprati na svaka 0,2L.

8: VEOMA FINO SECKANJE MALIH KOLIČINA

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Sklop za fine začine (k) (u zavisnosti od modela).

POSTAVLJANJE DELOVA:

- Stavite sastojke u posudu mlina za fine začine (k2).
 - Stavite poklopac (k1) na posudu mlina za fine začine (k2) i pričvrstite ga okrećući u smeru kretanja kazaljke na satu.
 - Postavite ceo sklop na blok motora (a).
- PUŠTANJE U RAD I SAVETI:**
- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «2» da biste pokrenuli aparat, uz držanje mlina za fine začine na bloku motora tokom rada.

Možete da koristite položaj «Pulse» za bolju kontrolu mešanja.

Sa mlinom za fine začine (k) možete:

- Iseckati za nekoliko sekundi: suve kajsije, suve smokve, šljive bez koštica :

količina/maksimalno vreme : 80 g / 5 s

9: GLAVA ZA MLEVENJE

DELOVI KOJI SE KORISTE:

U sklopu reduktor (l) i glava za mlevenje (m) (u zavisnosti od modela).

POSTAVLJANJE DELOVA:

9.1 Postavljanje reduktora na aparat

- Postavite reduktor (l) na blok motora (a) okrećući ivice reduktora l bloka motora (a) licem u lice. Zaključajte ga okrećući ga udesno.

9.2 Postavljanje glave za mlevenje

- Uхватite telo (m3) za cev postavljajući najširi otvor nagore. Uvucite onda vijak (m5) (prvo dugu osovinu) u telo (m3).
- Pričvrstite deo s četiri kraka (m6) na kratku osovinu postavljajući oštre strane ka unutra.
- Postavite izabranu rešetku (m7-1 ili m7-2) na nož uklapajući kukice u odgovarajuće otvore na glavi (m3).
- Čvrsto zavrnite zavrtanj (m8) na telo (m3) u smeru kretanja kazaljki na satu, ali tako da ga ne blokirate.
- Proverite da li ste dobro namestili. Osovina ne sme da zapinje niti da se okreće oko svoje ose. U suprotnom, ponovite prethodne korake.
- Ukopčajte deo koji sprovodi namirnice (m4) na glavu za mlevenje (m3).

9.3 Postavljanje glave za mlevenje na uređaj

Prema reduktoru (uređaj je zaustavljen i isključen iz struje) postavite glavu za mlevenje (m) sa cevi okrenutom na desno. Gurnite glavu za mlevenje u dubinu reduktora (l).

- Vratite cev u uspravan položaj sve dok se ne zablokira. Glava za mlevenje (m) se automatski zaključava na reduktoru (l) čim počne da radi.

- Postavite demontažnu tacnu (m2) na cev.
- Uključite aparat u struju.

PUŠTANJE U RAD I SAVETI:

- Pripremite čitavu količinu namirnica za mlevenje. Uklonite kosti, hrskavice i žile.
- Isecite meso na komade (oko 2 x 2 cm) i stavite ih na tacnu (m2).

Postavite posudu ispod glave za mlevenje sa delom za sprovođenje namirnica (m4).

- Okrenite selektor brzina (a3) u položaj «1» ili «2» da biste pokrenuli aparat.
- Stavljajte meso u cev komad po komad pomoću potiskivača (m1).
- Nikada ne gurajte namirnice prstima niti predmetima.

Ne koristite aparat više od 15 minuta kada meljete meso.

- Proverite da li je meso dobro odmrznuto.

10: UKLANJANJE DODATAKA

Aparat je opremljen kutijom za odlaganje delova (o) koja se stavlja unutar sklopa posude (b). U nju možete da stavite deo koji okreće (c), nož za seckanje od inoksa (d), dodatak za mešenje (e), dva diska: za seckanje povrća (h) ili za mučenje (f).

11: ODREĐIVANJE DUŽINE KABLA

Radi komotnijeg korišćenja ili radi odlaganja možete da smanjite dužinu kabla gurajući ga u unutrašnjost bloka motora (a) kroz otvor koji se nalazi sa zadnje strane (a4).

Čišćenje

- Isključite aparat iz struje.
- Radi lakšeg čišćenja, odmah isperite delove posle upotrebe.
- Operite i obrišite delove: oni se mogu prati u mašini za pranje sudova, u vodi ili pod mlazom vode, osim sklopa glave za mlevenje (l+m3+m6+m7+m8) i bloka motora (a). Njih obrišite vlažnim sunderom.
- Kada se osuše, nanesite jestivo ulje na

- deo sa 4 kraka (m6) i rešetku (m7) da biste izbegli rizik od rđanja.
- Sipajte toplu vodu i nekoliko kapi tečnog deterdženta u posudu miksera (i3). Zatvorite poklopac (i2), koji ima zatvarač za doziranje (i1). Pritisnite nekoliko puta. Isključite iz struje. Isperite posudu.
- **Sečiva na dodacima su veoma oštra. Pažljivo rukujte njima.**

Savet: u slučaju da namirnice oboje dodatne delove (šargarepe, pomorandže...),

istrljajte ih krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim ih očistite kao i obično.



Odlaganje

Ne odlažite aparat u vlažnoj sredini.



Šta da radite ako aparat ne radi?

Ako aparat ne radi, proverite:

- da li je uključen u struju.
- da li je svaki deo dobro pričvršćen.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlašćenom servisu (pogledajte spisak u garantnom listu).



Uklanjanje ambalaže sa aparata



Ambalaža sadrži isključivo neškodljive materijale za okolinu, koji mogu da se odbace u skladu sa propisima za reciklažu koji su na snazi.

Za trajno odlaganje aparata obratite se odgovarajućoj službi u Vašem gradu.



Elektronski ili električni proizvodi na kraju radnog veka



Učestvujmo u zaštiti životne sredine !

- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu preraditi ili reciklirati.
- ➡ Odnosite ih u centar oji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.



Dodaci

Aparat možete prilagoditi ličnim potrebama tako što ćete kod svog prodavca ili u ovlašćenom servisu nabaviti sledeće dodatke:

- Nož za seckanje od nerđajućeg čelika
- Dodatak za mešenje
- Disk za mućenje
- Mutilica
- Disk za seckanje povrća

- C/H : Krupno rende / deo za velike kriške
- A/D : Sitno rende / deo za sitne kriške
- B/G : Deo za listiće / parmezan – nemačke palačinke od krompira
- E : Deo za pomfrit
- Posuda miksera
- Filter za sok + stub
- Deo za ceđenje voća
- Mlin za fine začine
- Deo za mlevenje



Nekoliko osnovnih receptata

Testo za beli hleb

375 g brašna – 225 ml mlake vode –
1 kesica kvasca – 5 g soli.

U posudu aparata nožem za seckanje (d) ili mešenje (e) stavite brašno, so, kvasac.

Uključite da radi na brzini «2» i na početku sipajte mlaku vodu kroz otvor poklopca. Čim se testo formira (oko 30 s) zaustavite rad aparata. Ostavite testo da naraste na toplom mestu, sve dok se ne udvostruči. Zatim, razvucite testo da biste ga oblikovali, stavite ga u tepsiju namazanom puterom i brašnom. Ponovo ostavite da naraste. Zagrejte rernu na temperaturi od 240°. Čim se testo opet udvostruči stavite ga u rernu i zajedno sa posudom sa vodom da hleb dobije lepu koru. Ostavite da se peče 30 minuta.

Testo za picu

150 g brašna – 90 ml mlake vode –
2 supene kašike maslinovog ulja, 1/2 kesice kvasca - so

U posudu aparata sa nožem za seckanje (d) ili mešenje (e), stavite brašno, so, kvasac. Uključite da radi na brzini «2» i na početku sipajte mlaku vodu i maslinovo ulje kroz otvor poklopca. Čim se testo zaokrugli (15 do 20 s) zaustavite rad aparata. Ostavite testo da naraste na toplom mestu sve dok mu se količina ne udvostruči. Zagrejte rernu na temperaturi od 240°. Za to vreme razvijte testo i garnirajte po izboru: pire od paradajza i crnog luka, pečurke, šunka, mocarela itd... Ukrasite picu sa nekoliko sardela i crnih maslina, pospite malo origana, izrendanog grijera i nekoliko kapi maslinovog ulja. Stavite garniranu picu u tepsiju premazanu i brašnom. Pecite od 15 do 20 min., nadgledajući pečenje.

Testo s puterom

280 g brašna – 140 g mekog putera u komadima – 70 ml vode – prstohvat soli.
U posudu aparata sa nožem za seckanje (d) ili mešenje (e), stavite brašno, so i puter. Uključite da radi na brzini «2» nekoliko sekundi, a zatim sipajte mlaku vodu kroz otvor poklopca. Ostavite da radi sve dok se

testo ne zaokrugli (25 do 30 s). Ostavite da odstoji bar 1 h pre nego što ga razvijete i ispečete sa dodacima po izboru.

Testo za palačinke (u posudu (b) sa nožem za seckanje (d) ili mešenje (e) ili u posudi miksera (i))

160 g brašna – 1/3 mleka – 2 jaja –
1/2 kafene kašičice sitne soli – 2 supene kašike ulja - 15 g šećera (nije obavezno) – rum, cvet pomorandže ili vanila u zavisnosti od Vašeg ukusa.

U posudu aparata sa nožem za seckanje (d) stavite sve sastojke. Pustite da radi na brzini «1» 20 s, a zatim, prebacite na brzinu «2» 25 s.

U posudu miksera (i3) stavite sve sastojke osim brašna. Pustite da radi na brzini «2», a nakon nekoliko sekundi postepeno dodajte brašno kroz centralni otvor poklopca posude miksera, pa mutite 45 s.

Kolači sa jajima

180 g brašna – 180 g mekog putera – 180 g šećera – 3 cela jaja - 1/2 kesice praška za pecivo - 1 prstohvat soli

U posudu aparata sa nožem za seckanje (d) ili mešenje (e) stavite sve sastojke. Pustite da radi na brzini «2» 1 min. 30 s. Zagrejte rernu na temperaturi od 180°. Stavite smesu u kalup za kolač, a zatim pecite 40 do 50 min.

Kolač sa začinicima

150 g brašna – 70 g mekog putera – 70 g šećera - 3 jaja – 50 ml mleka – 2 kafene kašičice praška za pecivo - 1 kafena kašičica kanele – 1 kafena kašičica đumbira - 1 kafena kašičica izrendanog muskatnog oraščića - 1 izrendana kora od pomorandže – 1 prstohvat bibera.

U posudu aparata sa nožem za seckanje (d) ili mešenje (e) stavite sve sastojke. Izaberite brzinu «2» i pustite da radi 50 s. Stavite u kalup premazan puterom i brašnom i pecite 50 min. na temperaturi od 180°C.

Služite mlako ili hladno sa kompotom ili marmeladom.

Kolač sa čokoladom

5 jaja, 200 g šećera, 3 supene kašike brašna, 200 g istopljenog putera, 200 g čokolade, 1 kesica praška za pecivo, 100 ml mleka.

Istopite čokoladu sa 2 supene kašike vode. Dodajte puter i mešajte sve dok ne dobijete ujednačinu smesu.

U posudu aparata sa nožem za seckanje (d) ili mešenje (e) stavite šećer i jaja i pustite da radi na brzini «2» 45 s da bi mešavina postala penasta. Ne zaustavljajući aparat, prelaskom na brzinu «1», dodajte kroz otvor poklopca istopljenu čokoladu, brašno, prašak i mleko. Kada stavite sve sastojke ostavite da radi 15 s na brzini «2».

Sipajte u kalup premazan puterom i pecite oko 1 h (160°C).

Slatki krem

200 ml tečne slatke pavlake veoma hladne, 30 g šećera u prahu.

Posuda mora da bude veoma hladna, stavite je u frižider na nekoliko minuta.

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Disk za mućenje (f)

U posudu aparata sa diskom za mućenje sipajte slatku pavlaku i šećer u prahu. Izaberite brzinu «2» i pustite da radi 40 s.

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Mutilica (g)

U posudu aparata sa diskom za mućenje sipajte slatku pavlaku i šećer. Izaberite brzinu «2» i pustite da radi oko 3 min. 30 s.

Majonez

1 žumance, 1 kafena kašičica senfa, 1 kafena kašičica sirćeta, 1/4 litre ulja, so, biber.

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Disk za mućenje (f)

U posudu sa diskom za mućenje stavite sve sastojke osim ulja. Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudi (b3).

Izaberite brzinu «2» i pustite da radi 5 s, a zatim bez zaustavljanja aparata sipajte ulje veoma polako kroz otvor poklopca. Kada se majonez napravi, njegova boja postaje bleđa.

DELOVI KOJI SE KORISTE:

- Mutilica (g)

U posudu sa mutilicom, stavite sve sastojke osim ulja.

Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudi (b3).

Izaberite brzinu «1» pustite da radi 20 s sipajući polako deo ulja kroz otvor, a zatim bez zaustavljanja aparata pređite na brzinu «2» i sipajte ostatak ulja.

Pažnja: da bi majonez uspeo, sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.

Važno: čuvajte u frižideru i konzumirajte u narednih 24 časa.

Nastavci koji dolaze uz ovaj model kojeg ste kupili, su prikazani na etiketi smještenoj ispod pakiranja.



Sigurnosne upute

- Prije prve upotrebe svog uređaja pažljivo pročitajte Priručnik za uporabu: uporaba koja nije u skladu s priručnikom za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Provjerite da napon napajanja Vašeg uređaj odgovara naponu Vaše električne instalacije.
- **Svaka pogreška pri priključivanju na struju poništava jamstvo.** Vaš uređaj je namijenjen za kućnu uporabu i uporabu unutar kuće.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili od strane osoba bez iskustva ili znanja, osim ako one nisu pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnosti ili su od te osobe prethodno dobile instrukcije o uporabi uređaja.
- Treba nadzirati djecu kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Isključite svoj uređaj iz struje čim ga prestanete koristiti (čak i u slučaju prekida struje) i kada ga čistite.
- Nemojte koristiti svoj uređaj, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen. U tom se slučaju obratite ovlaštenom centru (pogledajte popis u servisnoj knjižici).
- Svaku intervenciju, osim čišćenja i uobičajenog održavanja koje obavlja kupac, treba izvršiti ovlašteni servis (pogledajte popis u servisnoj knjižici).
- Ne stavljajte uređaj, napojni kabel ni utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Napojni kabel nemojte ostavljati visjeti na dohvata ruke djeci.
- Napojni kabel ne smije nikada biti u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima Vašeg uređaja, blizu izvora topline ili na oštrom kutu.
- Ako je napojni kabel ili utikač oštećen, nemojte koristiti uređaj. Kako biste izbjegli bilo kakvu opasnost, obavezno ih zamijenite u ovlaštenom servisu (pogledajte popis u servisnoj knjižici).
- Radi Vaše sigurnosti, koristite samo nastavke i odvojene dijelove koji su prilagođeni Vašem uređaju, a koji se prodaju u ovlaštenom servisu.
- Uvijek koristite gurač za umetanje hrane u cijev za punjenje, nikada prste, vilicu, žlicu, nož ili bilo koji drugi predmet.
- Oprezno rukujte nožem za sjeckanje, nožem posude za miješanje, mlinca za začine i diskovima rezača povrća: oni su veoma oštri. Obavezno trebate izvaditi nož za sjeckanje (d) s njegove pogonske osovine (c) prije nego ispraznite sadržaj iz posude.
- Ne koristite svoj uređaj na prazno.
- Uvijek koristite posudu za miješanje (i3) s njezinim poklopcem (i2).
- Nikada ne dirajte dijelove u pokretu, prije nego izvadite nastavke, pričekajte da se potpuno zaustave.
- Ne koristite nastavke kao posude (za smrzavanje – kuhanje – toplu sterilizaciju).
- Ne stavljajte nastavke u mikrovalnu pećnicu.
- Nikada ne koristite gurač (i4) bez poklopca posude za miješanje (i2), jer u suprotnom slučaju može dodirnuti noževe.
- **Nikada nemojte pustiti da Vam duga kosa**, šalovi, kravate i slično vise iznad posude ili nastavaka koji rade.



Opis

- a Dio s motorom**
- a1 Spori izlaz dijela s motorom
- a2 Brzi izlaz dijela s motorom
- a3 Selektor brzina: Položaj „impulsni rad“ (rad s prekidima) - « 0 » - « 1 » - « 2 »
- a4 Otvor za spremanje kabla.
- b Komplet posude za sjeckanje**
- b1 Gurač dozator
- b2 Poklopac s cijevi
- b3 Posuda
- c Pogonska osovina**
- d Nož za sjeckanje od nehrđajućeg čelika**
- e Nož za miješanje tijesta (ovisno o modelu)**
- f Disk za emulziranje (ovisno o modelu)**
- g Metlica za emulziranje (ovisno o modelu)**
- g1 Gornji prsten pogonske osovine
- g2 Reduktor pogonske osovine
- g3 Pogonska osovina
- g4 Metlica
- h Disk za rezanje povrća**
- C/H Grubo ribanje ili rezanje
- A/D Fino ribanje ili rezanje (ovisno o modelu)
- B/G Za ribanje parmezana – krumpirov popečak (ovisno o modelu)
- E Rezač za pomfrit (ovisno o modelu)
- i Posuda za miješanje (ovisno o modelu)**
- i1-1 Čep dozator sa skalom
- i2-1 Poklopac s filtrom
- i3 Posuda za miješanje
- i4 Gurač
- i5 Filtar za sok
- ILI
- i1-2 Čep dozator
- i2-2 Poklopac
- i3 Posuda za miješanje
- j Cjedilo za agrume (ovisno o modelu)**
- j1 Stožac
- j2 Košarica s filtrom
- j3 Pogonska osovina cjedila za agrume
- k Mlinac za začine (ovisno o modelu)**
- k1 Poklopac
- k2 Posuda mlinca za začine
- l Reduktor za glavu za sjeckanje (ovisno o modelu)**
- m Glava za sjeckanje (ovisno o modelu)**
- m1 Gurač
- m2 Odvojiva ploča
- m3 Tijelo
- m4 Vodilica za hranu
- m5 Vijak
- m6 Nož s 4 kraka
- m7* Rešetka
- m7-1 Rešetka s malim rupama: sitno sjeckanje
- m7-2 Rešetka s velikim rupama: grubo sjeckanje
- m8 Matica
- n Lopatica**
- o Kutija za spremanje**



Puštanje u rad

- Prije prvog korištenja, operite sve dijelove nastavaka u toploj vodi s deterdžentom. Isperite i osušite ih.
 - Stavite dio s motorom (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
 - Priključite svoj uređaj na struju.
 - „Impulsni rad“ (rad s prekidima): okrećite gumb (a3) na položaj "Impulsni rad" uzastopnim impulsima radi bolje kontrole nekih pripravaka.
 - Kontinuirani rad: okrenite gumb (a3) na položaj "1" ili „2“.
 - Isključenje: okrenite gumb (a3) na položaj „0“.
- Brojevi stavaka su u skladu s brojevima zaokruženih shema.**
- 1: POSTAVLJANJE POSUDE ZA SJECKANJE I POKLOPCA KORIŠTENI NASTAVCI**

- Komplet posude (b).
- MONTAŽA NASTAVAKA**
- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a), ručicu posude pozicionirajte lagano desno od selektora brzine (a3).
- Zaključajte posudu tako da je okrenete udesno.
- U nju stavite izabrani nastavak.
- Na posudu stavite poklopac (b2). Zaključajte ga okrećući ga udesno u ručici posude.

Obavezno trebate zaključati posudu (b3) na dio s motorom (a) prije nego zaključate poklopac (b2).

2: SKIDANJE POSUDE ZA SJECKANJE I POKLOPAC

- Otključajte poklopac (b2) okrećući ga u smjeru kazaljki na satu kako bi oslobodili ručicu posude. Zatim ga možete podići i skinuti.
- Otključajte posudu okrećući je također u smjeru kazaljki na satu.
- Samo je u tom trenutku možete podići i skinuti s dijela s motorom.

3: SJECKANJE / MIJEŠANJE / MIJEŠANJE TIJESTA

3.1 SJECKANJE

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Posuda (b3)
- Pogonska osovina (c)
- Nož za sjeckanje od nehrđajućeg čelika (d)

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a) i zaključajte je na podnožje.
- Natakните nož za sjeckanje (d) na pogonsku osovinu (c) i postavite cjelinu na izlaz dijela s motorom (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Selektor brzine (a3) okrenite na položaj „2“ kako biste uključili uređaj, ili radi bolje kontrole sjeckanja, odaberite položaj „Impulsni rad“.

Možete nasjeckati do 300g hrane kao što je: sirovo ili kuhano meso (iz kojeg su izvađene kosti, žilice i prerezano na

- kockice).
- sirova ili kuhana riba (bez kože i kosti).
- tvrdе namirnice: sir, suho voće, neko povrće (mrkvice, celer...).
- meke namirnice: određeno povrće (luk, špinat...).

3.2 MIJEŠANJE TIJESTA / MIJEŠANJE

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Posuda (b3)
- Pogonska osovina (c)
- Nož za sjeckanje (d) ili nož za miješanje tijesta (e) (ovisno o modelu).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a) i zaključajte je na podnožje.
- Natakните nož za sjeckanje (d) ili nož za miješanje tijesta (e) na pogonsku osovину (c) i postavite cjelinu na izlaz dijela s motorom (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Da biste uključili uređaj, okrenite selektor brzine (a3) u položaj „2“.

Možete izmiješati do:

- 600g teškog tijesta kao što je: tijesto za bijeli kruh, prhko tijesto... za 30s.
- 500g tijesta za poseban kruh kao što je: raženi kruh, integralni kruh, kruh sa žitaricama ... za 30s.

Možete izmiješati do:

- 600g laganog tijesta kao što je: biskvit, kolač „quatre-Quarts“, kolač od jogurta... za 1 min.30s do 2 min.

Također možete izmiješati do 0,5 litara tijesta za palačinke, tijesta za vafle, itd. za 1 min do 1 min 30s.

3.3 MIJEŠANJE:

- Okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 2, da biste uređaj stavili u rad. Možete miješati do 0,5 kašice, juhe, kompota za 20 s.

4: RIBANJE / REZANJE

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Posuda (b3)
- Pogonska osovina (c)
- Disk za rezanje povrća (h) (ovisno o modelu).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a) i zaključajte je.
- Zaključajte disk za rezanje povrća na pogonsku osovinu (c), zatim postavite cjelinu na izlaz dijela s motorom (a1).
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Umećite hranu u cijev za punjenja na poklopcu i gurajte je pomoću gurača (b1).
- Za rezanje, okrenite selektor brzine (a3) na položaj „1“, a za ribanje na položaj „2“.

Pomoću diska za rezanje povrća možete pripremiti:

- grubo ribanje (C) / fino ribanje (A): jestiv celer, krumpir, mrkvu, sir...
- debelo rezanje (H) / tanko rezanje (D): krumpir, luk, krastavce, ciklu, jabuke, mrkvu, kupus...
- rezač za pomfrit (E): pomfrit...
- ribanje parmezana (G): parmezan, krumpir....
- struganje (B): čokoladu

5: EMULZIONIRANJE / TUČENJE / MUČENJE

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Posuda (b3) i ovisno o modelu
- metlica za emulziranje ili disk za emulziranje (f) s pogonskom osovinom (c).

5.1 MONTAŽA NASTAVAKA S DISKOM ZA EMULZIRANJE

- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a) i zaključajte je na podnožje.
- Natakните disk za emulziranje (f) u dobrom smjeru, kao što je prikazano na slici 5.1 i zaključajte ga na pogonsku osovinu (c), zatim postavite cjelinu na izlaz dijela s motorom (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).

5.2 MONTAŽA NASTAVAKA S METLICOM ZA EMULZIRANJE

- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a) i zaključajte je na podnožje.
- Stavite gornji prsten (g1) na reduktor (g2), a pogonsku osovinu (g3) unutar potonjeg.

Metalna pogonska osovinu (g3) treba izlaziti u središtu prstena (g1).

- Stavite metlicu (g4) na sklop pogonske osovine (g2) tako da je zaključate na kontakte i komplet postavite na izlaz dijela s motorom (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Da biste uključili uređaj, okrenite selektor brzine (a3) u položaj „1“ ili „2“.

Možete pripremati: majonezu, majonezu s češnjakom, umake, snijeg (1 do 6), šlag, kremu chantilly (do 0,2 L).

- Nikada ne koristite ove nastavke da biste miješali teška (tijesto za kruh) ili lagana tijesta (biskvit, kolač „quatre-quarts“....).

6: HOMOGENIZIRANJE / MIJEŠANJE / VEOMA FINO MIKSANJE

6.1 KORIŠTENI NASTAVCI:

- Komplet posude za miješanje (i) (ovisno o modelu).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite sastojke u posudu za miješanje (i3), ali nemojte prekoračiti maksimalni volumen od 1 L.
- Stavite poklopac (i2), opremljen čepom dozatorom (i1) i zaključajte ga okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
- Stavite sastavljenu posudu za miješanje (i) na dio s motorom (a), ručicu nasuprot selektoru brzine.
- Pričekajte da se multipraktik potpuno zaustavi, prije nego skinete posudu za miješanje s dijela s motorom.

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Da biste uključili uređaj, okrenite selektor brzine (a3) u položaj „1“ ili „2“.

Za bolju kontrolu smjese, možete koristiti položaj „Impulsni rad“.

- Posudu za miješanje nikada ne puniti kipućom tekućinom.
- Uvijek koristite posudu za miješanje s njezinim poklopcem.
- Nikada ne koristite posudu za miješanje samo sa suhim proizvodima (lješnjacima, datulama, kikirikijima....).

- U posudu uvijek prvo ulijte tekuće sastojke, prije nego dodate čvrste sastojke i nemojte prekoračiti sljedeću maksimalnu razinu:
- 1 L za guste smjese.
- 0,8 L za tekuće smjese.
- Da biste dodali sastojke tijekom miješanja, s poklopca skinite čep dozator (i1) i ulijte sastojke kroz otvor za punjenje.

Savjeti:

- Ako sastojci tijekom miješanja ostanu zalijepjeni na stijenke posude, zaustavite uređaj i isključite ga iz struje. Skinite cijeli komplet posude za miješanje s tijela uređaja. Pomoću lopatice (n), ostružite pripravak na nož. Nikada ne gurajte ruke ili prste u posudu ili blizu noža.

Možete:

- pripremati fino izmiješane juhe, krem juhe, kreme, kompote, mliječne napitke, koktele.
- miješati sva tekuća tijesta (za palačinke, krafne, clafoutis kolač, pite).

6.2 Da biste napravili sojino mlijeko, voćne sokove, koktele bez sjemenki i kore, možete upotrijebiti filtar za sok (i5).

Za to stavite filtar u posudu za miješanje (i3), metalne rešetke prema dolje, i uvjerite se da ste prereze filtra stavili u užljebljenja unutar posude.

- Stavite poklopac (i2-1) na posudu za miješanje kako biste učvrstili filtar.
- Umetnite hranu ili tekućinu u filtar kroz otvor čepa dozatora (i1-1). Vratite čep dozatora i okrenite selektor (a3) na položaj „1“ ili „2“ ili nekoliko puta okrenite prema položaju "impulsni rad".
- Savjet: Za sok od mrkvi ili jabuka, izrežite voće na kockice i dodajte čašu vode
- Gurač (i4) omogućuje da Vaši pripravci budu homogeni i zbijeni (najgušći) u posudi za miješanje. Za to umetnite gurač kroz središnji otvor na poklopcu posude za miješanje (i2). Kada uređaj radi, guračem gurajte hranu prema oštricama.

PAŽNJA: Nikada ne koristite gurač (i4) bez poklopca (i2), jer u suprotnom slučaju može dodirnuti noževe. Ne koristite gurač s drugim nastavcima.

Vaše tekuće pripreme možete ulijevati direktno bez podizanja poklopca (i2-1) kroz

filtrar integriran u poklopcu.

Za to okrenite poklopac na položaj filtra (sl. 6-2).

7: CIJEĐENJE AGRUMA

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Posuda (b3)
- Komplet cjedila za agrume (j) (ovisno o modelu)

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite posudu (b3) na dio s motorom (a) i zaključajte je.
- Natakните pogonsku osovinu (j3) na izlaz dijela s motorom (a1).
- Stavite košaricu s filtrom (j2) na posudu i zaključajte je okretanjem u desno.
- Stavite stožac (j1) na cijev košarice (j2).
- Da biste skinuli komplet cjedila za agrume: otključajte košaricu (j2) pa posudu i možete skinuti komplet s dijela s motorom.

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Stavite polovicu agruma na stožac (j1).
- Držeći ga, a da biste uključili uređaj, okrenite selektor brzine (a3) u položaj „1“.
- Možete dobiti do 0,6 L sok agruma bez pražnjenja posude.
- **Pažnja:** trebate isprati košaricu s filtrom (j2) svakih 0,2 L.

8: VEOMA FINO SJECKANJE MALIH KOLIČINA

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Komplet za začine (k) (ovisno o modelu).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite sastojke u posudu mlinca za začine (k2).
- Stavite poklopac (k1) na posudu mlinca za začine (k2) i zaključajte je okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
- Stavite komplet na dio s motorom (a).

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Da biste uključili uređaj, okrenite selektor brzine (a3) u položaj „2“, a tijekom rada uređaja držite mlinac za začine na dijelu s motorom.

Za bolju kontrolu smjese, možete koristiti položaj „Impulsni rad“.

S mlincem za začine (k) možete:

- Nasjeckati za nekoliko sekundi: suhe marelice, suhe smokve, suhe šljive bez koštica:

količina/maksimalno vrijeme: 80g / 5s

9: GLAVA ZA SJECKANJE

KORIŠTENI NASTAVCI:

Komplet reduktora (l) i glave za sjeckanje (m) (ovisno o modelu).

MONTAŽA NASTAVAKA:

9.1 Postavljanje reduktora na multipraktik

- Stavite reduktor (l) na dio s motorom (a) tako da se oznake reduktora poklapaju s oznakama na dijelu s motorom (a). Zaključajte ga okretanjem udesno.

9.2 Sastavljanje glave za sjeckanje

- Primite tijelo (m3) za cijev i najširi otvor smjestite prema gore. Zatim u tijelo (m3) umetnite vijak (m5) (duga osovina prvo).
- Natakните nož (m6) na kratku osovinu tako da oštre oštrice okrenete prema van.
- Stavite odabranu rešetku (m7-1 ili m7-2) na nož tako da kontakti dođu u užljebljenja glave (m3).
- Snažno zavijte maticu (m8) na tijelo (m3) u smjeru kazaljki na satu, ali nemojte je blokirati.
- Provjerite kako ste sastavili. Osovina ne smije imati ni zazor niti se moći okretati sama oko sebe. U suprotnom slučaju, ponovite prethodne radnje.
- Zakopčajte vodilicu za hranu (m4) ispod glave za sjeckanje (m3).

9.3 Postavljanje glave za sjeckanje na uređaj

- Nasuprot reduktoru (uređaj je zaustavljen i isključen iz napajanja), stavite glavu za sjeckanje (m) s cijevlju nagnutom udesno. Gurnite glavu za sjeckanje do kraja na reduktor (l).
- Postavite cijev okomito sve dok je ne blokirate. Glava za sjeckanje (m) će se automatski zaključati na reduktoru (l) čim se uključi.
- Stavite odvojjivu ploču (m2) na cijev.
- Spojite uređaj u struju.

PUŠTANJE U RAD I SAVJETI:

- Pripremite cijelu količinu hrane koja se treba isjeckati. Izvadite kosti, hrskavice i žilice.

- Izrežite meso na kockice (oko 2 x 2 cm) i stavite ih na ploču (m2).

- Ispod glave za sjeckanje stavite posudu opremljenu vodilicom za hranu (m4).
- Da biste uključili uređaj, okrenite selektor brzine (a3) u položaj „1“ ili „2“.
- Pomoću gurača (m1) umećite meso u cijev komadić po komadić.
- Nikada ne gurajte hranu prstima ili drugim kuhinjskim priborom. Kada sjeckate meso, uređaj nemojte koristiti više od 15 minuta.
- Uvjerite se da je meso dobro odmrznuto.

10: SPREMANJE NASTAVAKA

Vaš multipraktik je opremljen kutijom za spremanje (o) koja se nalazi unutar kompleta posude (b). Tu možete staviti pogonsku osovinu (c), nož za sjeckanje od nehrđajućeg čelika (d), nož za miješanje tijesta (e), 2 diska: za rezanje povrća (h) ili za emulziranje (f)

11: SKRAĆIVANJE DULJINE KABLA

Za ugodnije korištenje ili za spremanje, možete skratiti duljinu kabla tako da ga gurnete u unutrašnjost dijela s motorom (a) kroz otvor smješten na stražnjoj strani (a4).



Čišćenje

- Isključite uređaj iz struje.
- Radi lakšeg čišćenja, brzo isperite nastavke nakon njihovog korištenja.
- Operite i obrišite nastavke: prikladni su za pranje u perilici posuđa, u vodi ili ispod slavine osim kompleta glave za sjeckanje (l+m3+m6+m7+m8) i dijela s motorom (a) Obrišite ih pomoću vlažne spužve.
- Nakon što ih obrišete, jestivim uljem namažite nož s 4 kraka (m6) i rešetke (m7) kako biste izbjegli bilo kakav rizik od oksidacije.
- Ulijte toplu vodu u koju ste stavili nekoliko kapljica tekućeg deterdženta u posudu za miješanje (i3). Zatvorite poklopac (i2) opremljen čepom dozatorom (i1).

Pritisnite prekidač nekoliko puta. Iskopčajte uređaj iz struje. Isperite posudu.

- **Oštrice nastavaka su veoma oštre. Rukujte njima oprezno.**

Trik: Ukoliko namirnice (mrkva, naranče...) oboje Vaše nastavke, istrljajte ih krpom natopljenom u jestivo ulje, zatim ih očistite na uobičajen način.



Spremanje

Ne spremaite multipraktik u vlažnu okolinu.



Ako Vaš uređaj ne radi, što učiniti?

Ako Vaš uređaj ne radi, provjerite:

- priključak Vašeg uređaja u struju.
- da li je svaki nastavak zaključan.

Vaš uređaj i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom centru (pogledajte popis u servisnoj knjižici).



Zbrinjavanje ambalažnog materijala i uređaja



Ambalaža sadrži isključivo materijale koji nisu opasni po okoliš, a koji se mogu baciti u skladu s važećim odredbama o recikliranju. Ako želite baciti uređaj u smeće, raspitajte se u nadležnoj službi u Vašoj općini.



Elektronski ili električni proizvodi na kraju radnog vijeka



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj sadrži mnogobrojne materijale koji se ponovo mogu upotrijebiti ili reciklirati.
- ➡ Predajte ga u sabirno mjesto kako bi se zbrinuo.



Nastavci

Vaš uređaj možete individualno opremiti i kod svog uobičajenog prodavača ili ovlaštenog servisa nabaviti sljedeće nastavke:

- Nož za sjeckanje od nehrđajućeg čelika
- Nož za miješanje
- Disk za emulziranje
- Metlica za emulziranje
- Diskovi za rezanje povrća
- C/H: grubo ribanje / rezanje
- A/D: fino ribanje / rezanje

- B/G: ribanje parmezana - krumpirov popečak
- E: rezanje pomfrita
- Posuda za miješanje
- Filtar za sok + gurač
- Cjedilo za agrume
- Mlinac za začine
- Sjeckalica



Nekoliko osnovnih recepata

Tijesto za bijeli kruh

375g brašna – 225 ml mlake vode – 1 vrećica pekarskog kvasca – 5g soli.
U posudi multipraktika opremljenoj nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e), stavite brašno, sol, pekarski kvasac. Uključite u brzinu „2“ i od prvih sekundi, kroz cijev u poklopcu ulijte mlaku vodu. Čim se tijesto pretvori u masu (oko 30s), isključite multipraktik. Ostavite tijesto na toplom mjestu da se digne, sve dok se ne udvostruči njegov volumen. Zatim ga ponovo izmijesite i oblikujte, položite ga na lim za kolače kojeg ste prethodno namazali maslacem i posipali brašnom. Pustite da se digne još jednom. Prethodno zagrijte pećnicu na 8 (240°). Čim se kruh udvostruči, stavite ga u pećnicu u koju stavite i čašu s vodom kako bi poboljšali stvaranje korice na kruhu. Ostavite peći 30 minuta.

Tijesto za pizze

150g brašna – 90ml mlake vode - 2 jušne žlice maslinovog ulja – 1/2 vrećice pekarskog kvasca - sol
U posudi multipraktika opremljenoj nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e), stavite brašno, sol, pekarski kvasac. Uključite u brzinu „2“ i od prvih sekundi, kroz cijev u poklopcu ulijte mlaku vodu i maslinovo ulje. Čim se tijesto pretvori u masu (15 do 20s), isključite multipraktik. Ostavite tijesto na toplom mjestu da se digne, sve dok se ne udvostruči njegov volumen. Prethodno zagrijte pećnicu na 8

(240°). Tijekom tog vremena, rastegnite tijesto i posložite po njemu po svom ukusu: pire od rajčica i luka, šampinjone, šunku, mozzarellu, itd...Ukrasite svoju pizzu s nekoliko inćuna i crnih maslina, posipajte malo origana i ribanog sira gruyŽre, i na sve to, stavite nekoliko kapljica maslinovog ulja. Stavite pizzu s začinima na lim namašćen maslacem i posipan brašnom. Pecite 15 do 20 min, uz nadzor.

Slano prhko tijesto

280g brašna – 140g mekog maslaca u komadićima – 70ml vode – prstohvat soli.
U posudi multipraktika opremljenoj nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e), stavite brašno, sol i maslac. Uključite u brzinu „2“ nekoliko sekundi, zatim kroz cijev u poklopcu ulijte vodu. Ostavite raditi dok se tijesto ne pretvori u masu (25 do 30s). Stavite mirovati na hladnom tijekom najmanje 1h, prije nego ga rastegnute i stavite peći s punjenjem po izboru.

Tijesto za palačinke (u posudi (b) s nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e), ili u posudu za miješanje (i))

160g brašna – 1/3 l mlijeka – 2 jaja – 1/2 čajna žličica sitne soli – 2 jušne žlice ulja – 15 g šećera (nije obavezno) – rum, narančin sok ili vanilija prema Vašem ukusu.
Sve sastojke stavite u posudu multipraktika opremljenu nožem za sjeckanje (d). Uključite uređaj u brzinu „1“ tijekom 20s, zatim 25s u brzinu „2“.

Sve sastojke osim brašna stavite u posudu za miješanje (i3). Uključite u brzinu „2“, i nakon nekoliko sekundi, kroz središnji otvor u poklopcu posude za miješanje postepeno dodajte brašno, zatim miješajte 45s.

Kolač quatre-quarts

180g brašna – 180g mekog maslaca – 180g šećera – 3 cijela jaja – 1/2 vrećice kemijskog kvasca – 1 prstohvat soli
Sve sastojke stavite u posudu multipraktika opremljenu nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e). Uključite ga da radi 1min 30s brzinom „2“. Prethodno zagrijte pećnicu na 6 (180°). Stavite pripravak u kalup za kolač, zatim pecite 40 do 50 min.

Kolač sa začimima

150g brašna – 70g mekog maslaca – 70g šećera – 3 jaja – 50ml mlijeka – 2 čajne žličice kemijskog kvasca – 1 čajna žličica cimeta – 1 čajna žličica đumbira – 1 čajne žličice naribanog muškarnog oraščića – 1 naribana korica od naranče – 1 prstohvat papra.

Sve sastojke stavite u posudu multipraktika opremljenu nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e). Odaberite brzinu „2“ i pustite da uređaj radi 50s. Stavite u kalup namašćen maslacem i posipan brašnom, pecite 50 min na 6 (180°C).

Poslužite mlako ili hladno s kompotom ili marmeladom.

Čokoladni kolač

5 jaja, 200g šećera, 3 jušne žlice brašna, 200g rastopljenog maslaca, 200g čokolade, 1 vrećica kemijskog kvasca, 100ml mlijeka. Rastopite čokoladu na pari s 2 jušne žlice vode. Dodajte maslac i miješajte dok se smjesa dobro ne rastopi.

U posudi multipraktika opremljenoj nožem za sjeckanje (d) ili za miješanje tijesta (e), stavite šećer i jaja i miješajte brzinom „2“ 45 sekundi sve dok smjesa ne bude pjenasta. Ne zaustavljajući multipraktik, prebacite u brzinu „1“, kroz cijev u poklopcu dodajte rastopljenju čokoladu, brašno, kvasac i mlijeko. Kada ste stavili sve sastojke, miješajte 15s brzinom „2“.

Izlijte u kalup namašćen maslacem i pecite oko 1h, 5/6 (160°C)

Krema chantilly

200ml veoma hladnog tekućeg kiselog vrhnja, 30g šećera u prahu.
Posuda treba biti veoma hladna, stavite je u hladnjak na nekoliko minuta.

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Disk za emulziranje (f)
Kiselu vrhnje i šećer u prahu stavite u posudu multipraktika opremljenu diskom za emulziranje. Odaberite brzinu „2“ i pustite da uređaj radi 40s.

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Metlica za emulziranje (g)
Kiselu vrhnje i šećer u prahu stavite u posudu opremljenu metlicom za emulziranje. Odaberite brzinu „2“ i pustite da uređaj radi oko 3 min i 30 s.

Majoneza

1 žumanjak, 1 čajna žličica senfa, 1 čajna žličica octa, 1/4 litre ulja, sol, papar.

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Disk za emulziranje (f)
Sve sastojke osim ulja stavite u posudu multipraktika opremljenu diskom za emulziranje. Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).
Odaberite brzinu „2“, pustite da uređaj radi 5 s, a zatim, ne zaustavljajući multipraktik, lagano ulijete ulje kroz cijev na poklopcu. Kada je majoneza blijede boje, gotova je.

KORIŠTENI NASTAVCI:

- Metlica za emulziranje (g)
Sve sastojke osim ulja stavite u posudu multipraktika opremljenu metlicom za emulziranje.
Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).
Odaberite brzinu „1“, pustite da uređaj radi 20 s i kroz cijev polako ulijevajte dio ulja, a zatim, ne zaustavljajući multipraktik, stavite u brzinu „2“ i ulijte preostalo ulje.

Pažnja: da bi Vam majoneza uspjela, sastojci trebaju biti sobne temperature.

Napomena: pohranite u hladnjaku i potrošite unutar 24 sata.

Accesoriile livrate împreună cu modelul achiziționat sunt menționate pe eticheta de pe fundul ambalajului.



Instrucțiuni de siguranță

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o folosire neconformă cu instrucțiunile de utilizare exonerează producătorul de orice responsabilitate.
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră să corespundă cu cea a instalației dumneavoastră electrice.
- **Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.** Aparatul este destinat utilizării casnice în interiorul locuinței.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau de către persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat, din partea persoanei respective, de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului.
- Se recomandă supravegherea copiilor, pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Scoateți aparatul din priză de îndată ce nu-l mai folosiți (chiar și în cazul întreruperilor de curent) și când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru autorizat (vezi lista din manualul service).
- Orice intervenție, alta decât curățarea și întreținerea obișnuită efectuată de către client, trebuie efectuată de un centru autorizat (vezi lista din manualul service).
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne în așa fel, încât să fie la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată în apropierea suprafețelor calde ale aparatului sau în contact cu acestea, aproape de o sursă de căldură sau de margini ascuțite.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le, în mod obligatoriu, la un centru autorizat (vezi lista din manualul service).
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb corespunzătoare aparatului dumneavoastră, vândute în centre autorizate.
- Utilizați întotdeauna împingătoarele pentru a introduce alimentele în tuburile de alimentare, niciodată degetele, o furculiță, o lingură, un cuțit sau orice alt obiect.
- Manipulați cu atenție cuțitul de tocare, cuțitul vasului de mixare, al rășniței de ierburi aromate și discurile tăietorului de legume: acestea sunt foarte ascuțite. Este obligatoriu să îndepărtați cuțitul de tocare (d) ținând de dispozitivul său de antrenare (c) înainte de a goli conținutul vasului.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Utilizați întotdeauna vasul de mixare (i3) împreună cu capacul său (i2).
- Nu atingeți niciodată piesele în mișcare; așteptați oprirea completă înainte de a îndepărta accesoriile.
- Nu utilizați accesoriile ca recipient (pentru congelare, gătit sau sterilizare la cald).
- Nu puneți accesoriile într-un cuptor cu microunde.
- Nu utilizați niciodată pisălogul (i4) fără capacul vasului de mixare (i2), deoarece există riscul atingerii lamelor.
- Nu lăsați să atârne deasupra vasului și a accesoriilor în funcțiune **părul lung, eșarfele, cravatele etc.**



Descrierea

a Bloc motor

- a1 leșire lentă bloc motor
- a2 leșire rapidă bloc motor
- a3 Selector de viteze: poziția „Pulse” (funcționare intermitentă) – „0” – „1” – „2”

- a4 Locaș pentru depozitarea cablului.

b Ansamblul vasului de tocare

- b1 Împingător dozator
- b2 Capac cu tub de alimentare
- b3 Vas

c Dispozitiv de antrenare

d Cuțit de tocare din inox

e Cuțit pentru frământare (în funcție de model)

f Disc de emulsionare (în funcție de model)

g Tel de emulsionare (în funcție de model)

- g1 Inel superior al dispozitivului de antrenare
- g2 Reductor al dispozitivului de antrenare
- g3 Dispozitiv de antrenare
- g4 Tel

h Discuri pentru tăiat legume

C/H Răzuire în bucăți mari sau tăiere în felii groase

A/D Răzuire fină sau tăiere în felii subțiri (în funcție de model)

B/G Tăiere fâșii sau răzuire parmezan – Reibekuchen (în funcție de model)

E Tăiere cartofi pai (în funcție de model)

i Vas de mixare (în funcție de model)

- i1-1 Capac de dozare gradat
- i2-1 Capac cu filtru

i3 Vas de mixare

i4 Pisălog

i5 Filtru de suc

SAU

i1-2 Capac de dozare

i2-2 Capac

i3 Vas de mixare

j Storcător de citrice (în funcție de model)

j1 Con

j2 Coș-filtru

j3 Dispozitiv de antrenare a storcătorului de citrice

k Râșniță pentru ierburi aromate (în funcție de model)

k1 Capac

k2 Vas pentru ierburi aromate

l Reductor pentru capul de tocare (în funcție de model)

m Capul tocătorului (în funcție de model)

m1 Împingător

m2 Tavă detașabilă

m3 Corp

m4 Piesă de ghidare alimente

m5 Melc

m6 Cuțit cu 4 brațe

m7* Site

m7-1 Sită cu găuri mici: tocare fină

m7-2 Sită cu găuri mari: tocare în bucăți mari

m8 Piuliță

n Spatulă

o Cutie de depozitare

RO



Punerea în funcțiune

- Înaintea primei utilizări, spălați toate piesele accesoriilor cu apă caldă cu detergent. Clătiți și uscați.
- Așezați blocul motor (a) pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Introduceți aparatul în priză.
- „Pulse” (funcționare intermitentă): rotiți butonul (a3) în poziția „Pulse” prin impulsuri succesive pentru un control mai bun al anumitor preparări.

- Funcționare continuă: rotiți butonul (a3) în poziția „1” sau „2”.
 - Oprire: rotiți butonul (a3) în poziția „0”.
- Numerotarea paragrafelor corespunde cu numerotarea ilustrațiilor încadrate.**

1: MONTAREA VASULUI DE TOCARE ȘI A CAPACULUI

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblul vasului (b)

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a), cu mânerul vasului poziționat ușor în dreapta selectorului de viteze (a3).
- Blocați vasul rotindu-l înspre dreapta.
- Poziționați accesoriul ales în acesta.
- Așezați capacul (b2) pe vas. Blocați-l rotindu-l înspre dreapta în mânerul vasului.

Este imperativ să blocați vasul (b3) pe blocul motor (a) înainte de a bloca capacul (b2).

2: ÎNDEPĂRTAREA VASULUI DE TOCARE ȘI A CAPACULUI

- Deblocați capacul (b2) rotindu-l în sensul acelor de ceasornic, pentru a-l elibera din mânerul vasului. În acel moment, îl veți putea ridica și îndepărta.
- Deblocați vasul rotindu-l tot în sensul acelor de ceasornic.
- Doar în acest moment îl veți putea ridica și îndepărta de pe blocul motor.

3: TOCAREA/AMESTECAREA/FRĂMÂNTAREA/MIXAREA

3.1 TOCAREA

ACCESORII UTILIZATE:

- Vas (b3)
- Dispozitiv de antrenare (c)
- Cuțit de tocare din inox (d)

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l pe soclu.
- Glisați cuțitul de tocare (d) pe dispozitivul de antrenare (c) și poziționați întregul pe ieșirea blocului motor (a1).
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).

PORNIREA APARATULUI ȘI

RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „2” pentru a porni aparatul sau, pentru un control mai bun al tocării, alegeți poziția „pulse”.

Puteți toca până la 300 g de alimente, precum:

- . carne crudă sau preparată (dezosată, fără nervuri și tăiată cubulețe).
- . pește crud sau preparat (fără piele și fără oase).

- . produse dure: brânză, fructe uscate, anumite legume (morcovi, țelină etc.).
- . produse moi: anumite legume (ceapă, spanac etc.).

3.2 FRĂMÂNTAREA/AMESTECAREA

ACCESORII UTILIZATE:

- Vas (b3)
- Dispozitiv de antrenare (c)
- Cuțit de tocare (d) sau cuțit pentru frământare (e) (în funcție de model)

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l pe soclu.
- Glisați cuțitul de tocare (d) sau cuțitul pentru frământare (e) pe dispozitivul de antrenare (c) și poziționați întregul pe ieșirea blocului motor (a1).
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).

PORNIREA APARATULUI ȘI

RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „2” pentru a porni aparatul.
- Puteți frământa până la:
 - 600 g de aluat greu, precum: aluat pentru pâine albă, aluat pentru tartă etc. în 30 de secunde.
 - 500 g de aluat pentru pâini speciale, precum: pâine de secară, pâine integrală, pâine cu cereale etc. în 30 de secunde.
- Puteți amesteca până la:
 - 600 g de aluat ușor, precum: biscuiți, chec, prăjituri cu iaurt etc. între 1 minut și 30 de secunde și 2 minute.

De asemenea, puteți amesteca până la 0,5 litri de aluat de clătite, gofre etc. într-un interval cuprins între 1 minut și 1 minut și 30 de secunde.

MIXAREA

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Puteți mixa până la 0,5 litru de ciorbă, supă, compot în 20 de secunde.

4: RĂZUIREA/TĂIEREA

ACCESORII UTILIZATE:

- Vas (b3).
- Dispozitiv de antrenare (c).
- Disc pentru tăiat legume (h) (în funcție de model).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Blocați discul pentru tăiat legume pe dispozitivul de antrenare (c), apoi poziționați întregul pe ieșirea blocului motor (a1).
- Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).

PORNIREA APARATULUI ȘI RECOMANDĂRI:

- Introduceți alimentele în tubul de alimentare al capacului cu ajutorul împingătorului (b1).
- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1” pentru a tăia sau în poziția „2” pentru a răzui.

Puteți prepara cu ajutorul discurilor pentru tăiat legume:

- . răzuire în bucăți mari (C) / răzuire fină (A): rădăcină de țelină, cartofi, morcovi, brânză etc.
- . tăiere felii groase (H) / tăiere felii subțiri (D): cartofi, ceapă, castraveți, sfeclă, mere, morcovi, varză etc.
- . tăiere cartofi pai (E): cartofi pai
- . reibekuchen (G): parmezan, cartofi etc.
- . tăiere fâșii (B): ciocolată

5: EMULSIONAREA/BATEREA/BATEREA SPUMĂ

ACCESORII UTILIZATE:

- Vas (b3).
- și, în funcție de model,
- Tel de emulsionare sau disc de emulsionare (f) cu dispozitivul său de antrenare (c).

5.1 MONTAREA ACCESORIILOR CU DISC DE EMULSIONARE:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l pe soclu.
- Glišați discul de emulsionare (f) în sensul corespunzător, în modul indicat în figura 5.1, și blocați-l pe dispozitivul de antrenare (c), apoi poziționați totul pe ieșirea blocului motor (a1).
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).

5.2 MONTAREA ACCESORIILOR CU TEL DE EMULSIONARE:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și

blocați-l pe soclu.

- Așezați inelul superior (g1) pe reductor (g2) și dispozitivul de antrenare (g3) din interiorul acestuia din urmă. Axul metalic al dispozitivului de antrenare (g3) trebuie să iasă prin centrul inelului (g1).
- Așezați telul (g4) pe dispozitivul de antrenare (g2) blocându-l pe proeminențe și așezați totul pe ieșirea blocului motor (a1).
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).

PORNIREA APARATULUI ȘI RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1” sau „2” pentru a porni aparatul.
- Puteți prepara: maioneză, maioneză cu usturoi, sosuri, spumă din albuș de ou (1 până la 6 albușuri), frișcă, cremă chantilly (maximum 0,2 litri).
- Nu utilizați niciodată aceste accesorii pentru a frământa aluaturi grele (aluaturi pentru pâine etc.) sau pentru a amesteca aluaturi ușoare (biscuiți, checuri etc.).

6 : OMOGENIZAREA/AMESTECAREA/ MIXAREA FOARTE FINĂ

6.1 ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vasului de mixare (i) (în funcție de model).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Puneți ingredientele în vasul de mixare (i3) fără a depăși nivelul maxim de 1 L.
- Așezați capacul (i2) echipat cu capacul de dozare (i1) și blocați-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Poziționați vasul de mixare asamblat (i) pe blocul motor (a), cu mânerul în dreptul selectorului de viteză.
- Așteptați oprirea completă a robotului înainte de a îndepărta vasul de mixare de pe blocul motor.

PORNIREA APARATULUI ȘI RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1” sau „2” pentru a porni aparatul.
- Puteți utiliza poziția „Pulse” pentru un control mai bun al amestecării.
- Nu umpleți niciodată vasul de mixare cu un lichid fierbinte.

- Utilizați întotdeauna vasul de mixare împreună cu capacul său.
- Nu utilizați niciodată vasul de mixare cu produse uscate (alune, migdale, arahide etc.).
- De fiecare dată, turnați întâi ingredientele lichide în vas, înainte de a adăuga ingredientele solide, fără a depăși nivelul maxim indicat:
- 1 L pentru amestecurile dense.
- 0,8 L pentru amestecurile lichide.
- Pentru a adăuga ingrediente în timpul amestecării, îndepărtați capacul de dozare (i1) al capacului și turnați ingredientele prin orificiul de umplere.

Recomandări:

- În timpul amestecării, dacă ingredientele rămân lipite de pereții vasului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Îndepărtați ansamblul vasului de mixare de pe corpul aparatului. Cu ajutorul spatulei (n), îndepărtați preparatul de pe pereți, astfel încât să cadă pe lamă. Nu introduceți niciodată mâinile sau degetele în vas sau în apropierea lamei.

Puteți:

- prepara ciorbe mixate fin, supe-cremă, creme, compoturi, milkshake-uri, cocteiluri
- amesteca toate alăturile lichide (pentru clăite, gogoși, tarte de fructe, turte).

6.2 Pentru a prepara lapte de soia, sucuri de fructe, cocteiluri fără sămburi sau piele, puteți utiliza filtrul pentru suc (i5).

Pentru aceasta, așezați filtrul în vasul de mixare (i3), cu sitele metalice în jos, asigurându-vă că poziționați fantele filtrului pe nervurile interioare ale vasului.

- Așezați capacul (i2-1) pe vasul de mixare pentru a fixa filtrul.
- Introduceți alimentele sau lichidele în filtru prin deschiderea capacului de dozare (i1-1). Puneți capacul de dozare și rotiți selectorul (a3) în poziția „1” sau „2” sau dați câteva impulsuri înspre poziția „Pulse”.

Recomandare: Pentru sucurile de morcovi sau de mere, tăiați fructele în cubulețe și adăugați o doză de apă.

- Pisălogul (i4) permite omogenizarea și tasarea preparatelor dumneavoastră (în special cele mai dense) în vasul de

mixare. Pentru aceasta, introduceți pisălogul prin orificiul central al capacului vasului de mixare (i2). În timpul funcționării, împingeți alimentele înspre lame cu ajutorul pisălogului.

ATENȚIE: Nu utilizați niciodată pisălogul (i4) fără capac (i2), deoarece există riscul atingerii lamelor. Nu utilizați pisălogul cu un alt accesoriu.

Veți putea vărsa direct preparatele lichide, fără a îndepărta capacul, (i2-1) prin filtrul integrat în capac.

Pentru aceasta, rotiți capacul în poziția de filtrare (fig. 6-2).

7: STOARCEREA CITRICELOR

ACCESORII UTILIZATE:

- Vas (b3)
- Ansamblul pentru stoarcerea citricelor (j) (în funcție de model)

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Glisați dispozitivul de antrenare (j3) pe ieșirea blocului motor (a1).
- Așezați coșul filtru (j2) pe vas și blocați-l rotindu-l spre dreapta.
- Așezați conul (j1) pe tubul de alimentare al coșului (j2).
- Pentru a îndepărta ansamblul pentru stoarcerea citricelor: deblocați coșul (j2) apoi vasul și veți putea îndepărta atunci ansamblul blocului motor.

PORNIREA APARATULUI ȘI

RECOMANDĂRI:

- Poziționați o jumătate de fruct pe con (j1).
- Ținând fructul, rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1” pentru a porni aparatul.
- Puteți obține până la 0,6 L de suc de citrice fără a goli vasul.
- **Atenție:** trebuie să clătiți coșul filtru (j2) la fiecare 0,2 L.

8: TOCAREA FOARTE FINĂ A UNOR CANTITĂȚI MICI

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblu pentru ierburi aromate (k) (în funcție de model).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Puneți ingredientele în vasul pentru măcinarea ierburilor aromate (k2).

- Așezați capacul (k1) pe vasul pentru măcinarea ierburilor aromate (k2) și blocați-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.

- Așezați ansamblul pe blocul motor (a).

PORNIREA APARATULUI ȘI

RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „2” pentru a porni aparatul și mențineți accesoriul pentru măcinarea ierburilor aromate pe blocul motor în timpul funcționării.

Puteți utiliza poziția „Pulse” pentru un control mai bun al amestecării.

Cu rășnița pentru ierburi aromate (k), puteți:

· Măcina în câteva secunde: caise uscate, smochine uscate, prune uscate fără sămburi:

Cantitate / Timp maxim: 80 g / 5 sec.

9: CAPUL DE TOCARE

ACCESORII UTILIZATE:

Ansamblu reductor (l) și cap de tocare (m) (în funcție de model).

MONTAREA ACCESORIILOR:

9.1 Montarea reductorului pe robot

- Așezați reductorul (l) pe blocul motor (a) poziționând reperele reductorului și ale blocului motor (a) față în față. Blocați-l rotindu-l înspre dreapta.

9.2 Asamblarea capului de tocat

- Apucați corpul (m3) ținând tubul de alimentare și așezați deschiderea mai mare în sus. Apoi, introduceți melcul (m5) (întâi axul lung) în corp (m3).

- Introduceți cuțitul (m6) pe axul scurt, poziționând muchiile ascuțite înspre exterior.

- Puneți sita aleasă (m7-1 sau m7-2) pe cuțit potrivit părțile proeminente cu canelurile capului (m3).

- Înșurubați piulița (m8) pe corp (m3) în sensul acelor de ceasornic, fără a o bloca însă.

- Verificați montarea. Axul nu trebuie să aibă joc și nici nu trebuie să se învârtă în jurul propriei axe. În caz contrar, reluați operațiile anterioare.

- Fixați piesa de ghidare a alimentelor (m4) sub capul de tocare (m3).

9.3 Montarea capului de tocare pe aparat

- Cu fața spre reductor (cu aparatul oprit și scos din priză), țineți capul de tocare (m) înclinat înspre dreapta. Împingeți capul de tocare pe reductor până în capăt (l).

- Reduceți tubul de alimentare în poziție verticală până se blochează. Capul de tocare (m) se va bloca automat pe reductor (l) din momentul în care este pus în funcțiune.

- Așezați tava detașabilă (m2) pe tubul de alimentare.

- Introduceți aparatul în priză

PORNIREA APARATULUI ȘI

RECOMANDĂRI:

- Pregătiți întreaga cantitate de alimente care urmează să fie tocate. Îndepărtați oasele, cartilajele și tendoanele.

- Tăiați carnea în bucăți (de aproximativ 2 x 2 cm) și așezați bucățile pe tavă (m2). Așezați un recipient sub capul de tocare echipat cu piesa de ghidare a alimentelor (m4).

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1” sau „2” pentru a porni aparatul.

- Introduceți carnea în tubul de alimentare bucată cu bucată, cu ajutorul împingătorului (m1).

- Nu împingeți niciodată alimentele cu degetele sau cu un alt obiect.

Nu utilizați aparatul mai mult de 15 minute când tocați carne.

- Carnea trebuie să fie complet decongelată.

10: DEPOZITAREA ACCESORIILOR

Robotul dumneavoastră este echipat cu o cutie de depozitare (o), care se așează în interiorul ansamblului vas (b). Puteți plasa acolo dispozitivul de antrenare (c), cuțitul de tocare din inox (d), cuțitul pentru frământare (e), 2 discuri: pentru tăiat legume (h) sau de emulsionare (f)

11: AJUSTAREA LUNGIMII CABLULUI

Pentru o utilizare mai confortabilă sau o depozitare ușoară, puteți reduce lungimea cablului introducându-l în interiorul blocului motor (a) prin deschiderea situată în partea din spate (a4).



Curățarea

- Scoateți aparatul din priză.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți accesoriile imediat după utilizare.
- Spălați și ștergeți accesoriile: acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau sub un jet de apă, cu excepția ansamblului care formează capul de tocare (l+m3+m6+m7+m8) și blocului motor (a).
Ștergeți-le pe acestea din urmă cu un burete umed.
- Odată șterse, aplicați ulei alimentar pe cuțitul cu 4 brațe (m6) și site (m7), pentru

- a evita orice risc de oxidare.
 - Turnați apă caldă cu câteva picături de detergent lichid în vasul de mixare (i3). Închideți capacul (i2) echipat cu un capac de dozare (i1). Dați câteva impulsuri. Scoateți aparatul din priză. Clătiți vasul.
 - **Lamele accesoriilor sunt foarte ascuțite. Manipulați-le cu grijă.**
- Sfat:** În cazul colorării accesoriilor de la alimente (morcovi, portocale etc.), frecăți-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le normal.



Depozitarea

Nu depozitați robotul într-un mediu umed.



Ce faceți în cazul în care aparatul nu funcționează?

Dacă aparatul nu funcționează, verificați:

- conectarea aparatului dumneavoastră.
- blocarea fiecărui accesoriu.

Aparatul dumneavoastră nu funcționează nici acum? Adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din manualul service).



Eliminarea materialelor de ambalaj și a aparatului.



Ambalajul conține exclusiv materiale care nu prezintă niciun pericol pentru mediul înconjurător, putând fi aruncate conform dispozițiilor în vigoare privind reciclarea.

Pentru eliminarea aparatului, solicitați informații de la un centru de service corespunzător din localitatea dumneavoastră.



Produsele electronice sau electrice aflate la sfârșitul ciclului de viață



Să participăm la protecția mediului înconjurător!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➡ Predați-l la un punct de colectare a deșeurilor, pentru a fi procesat în mod corespunzător.



Accesorii

Puteți să personalizați aparatul dumneavoastră și să vă procurați, de la distribuitorul dumneavoastră obișnuit sau de la un centru de service autorizat, următoarele accesorii:

- Cuțit de tocare din inox
- Cuțit pentru frământare
- Disc de emulsionare

- Tel de emulsionare
- Discuri pentru tăiat legume
- C/H: Răzuire în bucăți mari / tăiere în felii groase
- A/D: Răzuire fină / Tăiere fină
- B/G: Tăiere fâșii / parmezan - Reibekuchen

- E: Tăiere cartofi pai
- Vas de mixare
- Filtru de suc + pisălog

- Storcător de citrice
- Râșniță pentru ierburi aromatate
- Tocător



Câteva rețete de bază

Aluat de pâine albă

375 g de făină – 225 ml de apă caldă – 1 pliculeț de drojdie de brutărie – 5 g de sare. Puneți făina, sarea și drojdia de brutărie în vasul robotului echipat cu un cuțit de tocare (d) sau pentru frământare (e). Utilizați aparatul la viteza „2” și, din primele secunde, vărsați apa caldă prin tubul de alimentare de pe capac. Opriti robotul de îndată ce aluatul formează un bulgăre (aproximativ 30 de secunde). Lăsați aluatul să dospească într-un loc cald până când volumul aluatului se dublează. Apoi, frământați aluatul din nou, pentru a-i da formă, și așezați-l în tava de copt unsă cu unt și presărată cu făină. Lăsați aluatul să dospească încă o dată. Preîncălziți cuptorul cu termostatul în poziția 8 (240°). De îndată ce volumul s-a dublat, introduceți aluatul în cuptor împreună cu un pahar plin cu apă, pentru a favoriza formarea unei cruste pe pâine. Lăsați la copt timp de 30 de minute.

Aluat pentru pizza

150 g de făină – 90 ml de apă caldă – 2 linguri de ulei de măsline – 1/2 pliculeț de drojdie de brutărie – sare

Puneți făina, sarea și drojdia de brutărie în vasul robotului echipat cu un cuțit de tocare (d) sau pentru frământare (e). Utilizați aparatul la viteza „2” și, din primele secunde, vărsați apa caldă și uleiul de măsline prin tubul de alimentare de pe capac. Opriti robotul de îndată ce aluatul formează un bulgăre (15-20 de secunde). Lăsați aluatul să dospească într-un loc cald până când volumul aluatului se dublează. Preîncălziți cuptorul cu termostatul în poziția 8 (240°). În acest timp, întindeți aluatul și ornați-l după gust: sos de tomate și ceapă, ciuperci, șuncă, mozzarella etc. Ornați pizza cu câteva bucăți de anșoa și măsline negre, presărați puțin oregano și cașcaval răzuit și, peste tot, turnați câteva picături de ulei de măsline. Așezați pizza ornată în tava de

copt unsă cu unt și presărată cu făină. Introduceți-o în cuptor timp de 15-20 de minute, supraveghind coacerea.

Aluat de tartă

280 g de făină – 140 g de unt moale în bucățele – 70 ml de apă – un vârf de cuțit de sare.

Puneți făina, sarea și untul în vasul robotului echipat cu un cuțit de tocare (d) sau pentru frământare (e).

Utilizați aparatul la viteza „2” timp de câteva secunde, apoi vărsați apa prin tubul de alimentare de pe capac. Lăsați aparatul să funcționeze până când aluatul formează un bulgăre (25-30 de secunde). Lăsați să stea la rece timp de cel puțin 1 oră înainte de a-l întinde și de a-l coace cu garnitura dorită.

Aluat de clătite (în vasul (b) cu cuțit de tocare (d) sau pentru frământare (e), sau în vasul de mixare (i))

160 g de făină – 1/3 l de lapte – 2 ouă – 1/2 linguriță de sare fină – 2 linguri de ulei – 15 g de zahăr (facultativ) – rom, floare de portocal sau vanilie (după gust).

Introduceți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit de tocare (d). Lăsați aparatul să funcționeze la viteza „1” timp de 20 de secunde, apoi treceți la viteza „2” timp de 25 de secunde.

Introduceți toate ingredientele, mai puțin făina, în vasul de mixare (i3). Lăsați aparatul să funcționeze la viteza „2” și, după câteva secunde, adăugați făina treptat prin orificiul central de pe capacul vasului de mixare, apoi amestecați timp de 45 de secunde.

Chec

180 g de făină – 180 g de unt moale – 180 g de zahăr – 3 ouă întregi – 1/2 pliculeț de praf de copt – 1 vârf de cuțit de sare

Introduceți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit de tocare (d) sau pen-

tru frământare (e). Lăsați aparatul să funcționeze la viteza „2” timp de 1 minut și 30 de secunde. Preîncălziți cuptorul cu termostatul în poziția 6 (180°). Introduceți preparatul într-o formă pentru chec, apoi coaceți-l timp de 40-50 de minute.

Prăjitură cu mirodenii

150 g de făină – 70 g de unt – 70 g de zahăr – 3 ouă – 50 ml de lapte – 2 lingurițe de praf de copt – 1 linguriță de scorțișoară – 1 linguriță de ghimbir – 1 linguriță de nucșoară răzuită – 1 coajă de portocală răzuită – 1 vârf de cuțit de piper.
Introduceți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit de tocare (d) sau pentru frământare (e). Selectați viteza „2” și lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 50 de secunde. Puneți preparatul într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină, și țineți-l la copt timp de 50 de minute cu termostatul în poziția 6 (180°C). A se servi cald sau rece, cu compot sau marmeladă.

Prăjitură cu ciocolată

5 ouă, 200 g de zahăr, 3 linguri de făină, 200 g de unt topit, 200 g de ciocolată, 1 pliculeț de praf de copt, 100 ml de lapte.
Topiți ciocolata într-o bain-marie cu 2 linguri de apă. Adăugați unt și agitați până când amestecul se topește complet.
Puneți zahărul și ouăle în vasul echipat cu cuțitul de tocare (d) sau pentru frământare (e) și lăsați aparatul să funcționeze la viteza „2” timp de 45 de secunde pentru ca amestecul să devină spumos. Fără a opri robotul, trecând în viteza „1”, adăugați prin tubul de alimentare de pe capac ciocolata topită, făina, praful de copt și laptele. După introducerea tuturor ingredientelor, lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 secunde în viteza „2”.
Vărsați preparatul într-o formă unsă cu unt și lăsați-l la copt timp de aproximativ 1 oră cu termostatul în poziția 5/6 (160°C).

Cremă Chantilly

200 ml de frișcă lichidă foarte rece, 30 g de zahăr pudră.
Vasul trebuie să fie rece; puneți-l în frigider

timp de câteva minute.

ACCESORII UTILIZATE:

- Disc de emulsionare (f).

Puneți frișca lichidă și zahărul pudră în vasul echipat cu discul de emulsionare. Selectați viteza „2” și lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 40 de secunde.

ACCESORII UTILIZATE:

- Tel de emulsionare (g)

Puneți frișca lichidă și zahărul pudră în vasul echipat cu telul de emulsionare. Selectați viteza „2” și lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 3 minute și 30 de secunde.

Maioneză

1 gălbenuș de ou, 1 linguriță de muștar, 1 linguriță de oțet, 1/4 de litru de ulei, sare, piper.

ACCESORII UTILIZATE:

- Disc de emulsionare (f).

Puneți toate ingredientele, mai puțin uleiul, în vasul robotului echipat cu discul de emulsionare. Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).

Selectați viteza „2”, lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 5 secunde, apoi opriți robotul, vărsați uleiul foarte încet prin tubul de alimentare de pe capac. Când maioneza este gata, culoarea sa devine mai deschisă.

ACCESORII UTILIZATE:

- Tel de emulsionare (g)

Puneți toate ingredientele, mai puțin uleiul, în vasul robotului echipat cu telul de emulsionare.

Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3). Selectați viteza „1” și lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 20 de secunde, turnând încet o parte din ulei prin tubul de alimentare apoi, fără a opri robotul, treceți la viteza „2” și turnați uleiul rămas.

Atenție: pentru a prepara maioneza, ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Observație: a se păstra în frigider și a se consuma în decurs de 24 de ore.

Приставките, които се продават в комплект със закупения от вас модел, са представени на етикета в горната част на опаковката.



Съвети за безопасност

- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: производителят не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Проверете дали захранването на уреда отговаря на електрическата ви мрежа.
- **При неправилно захранване гаранцията се обезсилва.** Този уред е предназначен за домашна употреба на закрито.
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда.
- Нагледжайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него (дори при спиране на тока), както и при почистване.
- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен сервиз (вижте списъка в книгата за сервизно обслужване).
- Всякакви поправки/поддръжка, с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършват в оторизиран сервиз (вижте списъка в книгата за сервизно обслужване).
- Не поставяйте уреда, захранващия кабел и щепсела във вода или в друга течност.
- Не закачайте захранващия кабел на място, където може да бъде достигнат от деца.
- Захранващият кабел никога не трябва да бъде в близост или да докосва горещите части на уреда, да бъде до източник на топлина или върху остър ръб.
- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменяни в оторизиран сервиз (вижте списъка в книгата за сервизно обслужване).
- За вашата безопасност използвайте единствено аксесоари и оригинални приставки, предназначени за този уред, които можете да намерите в оторизиран център за сервизно обслужване.
- Винаги използвайте буталата, за да насочвате продуктите във фуниите. Никога не бъркайте с пръсти, вилица, лъжица, нож или какъвто и да е друг предмет.
- Бъдете внимателни, когато боравите с ножа за мелене, ножа на купата-миксер, на мелничката за кулинаруни билки и с дисковете за рязане на зеленчуци - те са изключително остри. Задължително трябва да извадите ножа за мелене (d), като го хванете за задвижващия вал (c), преди да извадите сместа от купата.
- Не оставяйте уреда да работи празен.
- При употреба на каната-миксер (i3) винаги поставяйте капака (i2).
- Никога не докосвайте движещите се части. Изчакайте окончателното спиране на уреда, преди да извадите приставките.
- Не използвайте приставките като обикновен съд (за замразяване, за печене или за топлинна стерилизация).
- Не поставяйте приставките в микровълнова фурна.
- Никога не използвайте приставката за натискане (i4) без капака на каната-миксер (i2), защото в противен случай може да докосне остриетата.

- Не допускайте при работещ уред над купата и приставките да висят коси,

шалове, вратовръзки и др.



Описание

- a** Моторен блок
- a1** Бавен задвижващ механизъм на моторния блок
- a2** Бърз задвижващ механизъм на моторния блок
- a3** Регулатор на скоростта: позиция „Pulse“ (работа на интервали) – „0“ – „1“ – „2“
- a4** Отделение за прибиране на кабела.
- b** **Комплект купа с приставка за мелене**
- b1** Бутало с дозатор
- b2** Капак с фуния
- b3** Купа
- c** **Задвижващ вал**
- d** **Иноксов нож за мелене**
- e** **Нож за месене (в зависимост от модела)**
- f** **Диск за емулгиране (в зависимост от модела)**
- g** **Бъркалка за емулгиране (в зависимост от модела)**
- g1** Горен пръстен на задвижващия вал
- g2** Редуктор на задвижващия вал
- g3** Задвижващ вал
- g4** Бъркалка
- h** **Дискове за рязане на зеленчуци**
- C/H** За едро настъргване или за едро нарязване
- A/D** За фино настъргване или за фино нарязване (в зависимост от модела)
- V/G** За много едро настъргване или за пармезан – палачинки от настъргани картофи (в зависимост от модела)
- E** За нарязване на картофи за пържене (в зависимост от модела)
- i** **Кана-миксер (в зависимост от модела)**
- i1-1** Градуирана тапа с дозатор
- i2-1** Капак с филтър
- i3** Кана-миксер
- i4** Приставка за натискане
- i5** Филтър за плодови сокове
- ИЛИ**
- i1-2** Тапа с дозатор
- i2-2** Капак
- i3** Кана-миксер
- j** **Преса за цитрусови плодове (в зависимост от модела)**
- j1** Конус
- j2** Кръгъл филтър
- j3** Задвижващ вал на пресата за цитрусови плодове
- k** **Мелничка за кулинарни билки (в зависимост от модела)**
- k1** Капак
- k2** Съд на мелничката за кулинарни билки
- l** **Редуктор на месомелачката (в зависимост от модела)**
- m** **Месомелачка (в зависимост от модела)**
- m1** Бутало
- m2** Подвижна поставка
- m3** Корпус
- m4** Водач за продуктите
- m5** Винт
- m6** Нож с 4 остриета
- m7*** Решетки
- m7-1** Ситна решетка: за фино мелене
- m7-2** Едра решетка: за едро мелене
- m8** Гайка
- n** **Шпатула**
- o** **Кутия за съхранение**



Използване

- Преди първата употреба измийте всички части на приставките с топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
- Поставете моторния блок (a) върху

- равна, чиста и суха повърхност.
- Включете уреда в захранването.
- „Pulse“ (работа на интервали): завъртайте бутон (a3) на позиция „Pulse“ на последователни импулси за

- по-добър контрол при някои видове обработка.
- Непрекъсната работа: завъртете бутон (а3) на позиция „1“ или „2“.
- Изключване: завъртете бутон (а3) на позиция „0“.

Номерацията на разделите отговаря на номерацията на схемите.

1 : ПОСТАВЯНЕ НА КУПАТА С ПРИСТАВКАТА ЗА МЕЛЕНЕ И НА КАПАКА ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект с купа (b).
- СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ*
- Поставете купата (b3) върху моторния блок (а), като дръжката на купата трябва да е леко вдясно от регулатора на скоростта (а3).
- Фиксирайте купата, като леко я завъртите надясно.
- Поставете желаната приставка в нея.
- Сложете капака (b2) върху купата. Фиксирайте, като го бутнете надясно – в дръжката на купата.

Задължително е да фиксирате купата (b3) върху моторния блок (а), преди да фиксирате капака (b2).

2 : СВАЛЯНЕ НА КУПАТА С ПРИСТАВКАТА ЗА МЕЛЕНЕ И НА КАПАКА

- Отблокирайте капака (b2), като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, за да го освободите от дръжката на купата. След това можете да го повдигнете и да го отстраните.
- Отблокирайте купата, като я завъртите по посока на часовниковата стрелка.
- Само тогава можете да повдигнете и свалите купата от моторния блок.

3 : МЕЛЕНЕ / РАЗБЪРКВАНЕ / МЕСЕНЕ/МИКСИРАНЕ:

3.1 МЕЛЕНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа (b3)
- Задвижващ вал (с)
- Иноксов нож за мелене (d)

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (а) и я фиксирайте върху основата.

- Плъзнете ножа за мелене (d) върху задвижващия вал (с) и поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (а1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- За да действат уреда, завъртете регулатора на скоростта (а3) на позиция „2“ или за по-добър контрол на меленето, изберете позиция „Pulse“.

Можете да мелите до 300 г продукти като например:

- сурово или варено месо (обезкостено, без сухожилия и нарязано на кубчета).
- сурова или варена риба (без кожа и без кости).
- твърди продукти: кашкавал, сушени плодове, някои зеленчуци (моркови, целина и др.).
- меки продукти: някои зеленчуци (лук, спанак и др.).

3.2 МЕСЕНЕ / РАЗБЪРКВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа (b3)
- Задвижващ вал (с)
- Нож за мелене (d) или нож за месене (е) (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (а) и я фиксирайте върху основата.
- Плъзнете ножа за мелене (d) или ножа за месене (е) върху задвижващия вал (с) и поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (а1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- За да действат уреда, завъртете регулатора на скоростта (а3) на позиция „2.“

Можете да месите до:

- 600 г гъсто тесто като например: тесто за бял хляб, маслено тесто... за 30 сек.
- 500 г тесто за специален хляб като например: ръжен хляб, пълнозърнест

хляб, едрозърнест хляб... за 30 сек.

Можете да разбърквате до:

- 600 г рядко тесто като например: за бисквити, кексове, сладкиши с кисело мляко и др.... за време от 1 мин и 30 сек до 2 мин.

Можете да разбърквате също така до 0,5 литър тесто за палачинки, гофрети и др. за време от 1 мин до 1 мин 30 сек.

МИКСИРАНЕ:

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (а3) на позиция 2. Можете да миксирате до 0,5 литър зеленчукова супа, супа, компот за 20 сек.

4 : НАСТЪРГВАНЕ / НАРЯЗВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа (b3)
- Задвижващ вал (c)
- Дискове за рязане на зеленчуци (h) (в зависимост от модела)

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте.
- Фиксирайте диска за рязане на зеленчуци върху задвижващия вал (c) и след това поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- Поставете продуктите във фунията на капака и ги насочвайте с помощта на буталото (b1).
- Завъртете регулатора на скоростта (а3) на позиция „1“ за нарязване или на позиция „2“ за настъргване.

С дисковете за рязане на зеленчуци можете да пригответе:

- за едро настъргване (C) / за фино настъргване (A): кореноплодна целина, картофи, моркови, кашкавал и др.
- за едро нарязване (H) / за фино нарязване (D): картофи, лук, краставици, цвекло, ябълки, моркови, зеле и др.
- за нарязване на картофи за пържене (E): картофи за пържене и др.
- палачинки от настъргани картофи (G): пармезан, картофи и др.

· много едро настъргване (B): шоколад

5 : ЕМУЛГИРАНЕ / БИЕНЕ / РАЗБИВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа (b3)

и в зависимост от модела

- Бъркалка за емулгиране или диск за емулгиране (f) заедно със задвижващия му вал (c).

5.1 СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ С ДИСК ЗА ЕМУЛГИРАНЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте върху основата.
- Плъзнете диска за емулгиране (f) в правилната посока, както е указано на фигура 5.1 и го фиксирайте върху задвижващия вал (c). След това поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).

5.2 СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ С БЪРКАЛКА ЗА ЕМУЛГИРАНЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте върху основата.
- Поставете горния пръстен (g1) върху редуктора (g2) и задвижващия вал (g3) във вътрешната част на последния. Металната ос на задвижващия вал (g3) трябва да се показва от средата на пръстена (g1).
- Поставете бъркалката (g4) върху сглобената със задвижващия вал (g2) част, като фиксирате върху палците и след това сложете всичко върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (а3) на позиция „1“ или „2“.

Можете да пригответе: майонеза, айоли, сосове, белтъци на сняг (1 до 6),

бита сметана, разбита сметана (до 0,2 л).

- Никога не използвайте тези приставки за месене на гъсти теста (тесто за хляб и др.) или за разбъркване на редки теста (за бисквити, кексове и др.).

6 : ХОМОГЕНИЗИРАНЕ / РАЗБЪРКВАНЕ / МНОГО ФИНО МИКСИРАНЕ

6.1 ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект с кана-миксер (i) (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете продуктите в каната-миксер (i3), без да надвишавате максималното количество от 1 л.
- Поставете капака (i2), със сложена тапа с дозатор (i1), и го фиксирайте, като завъртите по посока на часовниковата стрелка.
- Поставете сглобената кана-миксер (i) върху моторния блок (a), като дръжката трябва да сочи към регулатора на скоростта.
- Изчакайте окончателното спиране на работа, преди да свалите каната-миксер от моторния блок.

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция „1“ или „2“.

Можете да използвате позиция „Pulse“ за по-добър контрол на разбъркването.

- Никога не пълнете каната-миксер с гореща течност.
- При употреба на каната-миксер винаги поставяйте капака.
- Никога не използвайте каната-миксер само със сухи продукти (лешници, бадеми, фъстъци и др.).
- Винаги изсипвайте първо течните продукти в каната и след това твърдите продукти, без да надвишавате следното максимално количество:
 - 1 л за гъстите смеси.
 - 0,8 л за течните смеси.
- Ако искате да добавяте продукти по време на разбъркването, извадете

тапата с дозатор (i1) от капака и изсипете продуктите през отвора за пълнене.

СЪВЕТИ:

- Ако по време на разбъркването по стените на каната се залепят продукти, спрете уреда и го изключете от захранването. Свалете сглобената кана-миксер от корпуса на уреда. С помощта на шпатулата (n) избутайте сместа върху острието. Никога не бъркайте с ръце или с пръсти в каната или в близост до острието.

Можете:

- да пригответе фино миксирани зеленчукови супи, крем-супи, кремове, компоти, млечни шейкове, коктейли.
- да разбърквате различни видове рядко тесто (за палачинки, бухти, плодови сладкиши, бретонски сладкиши).

6.2 За приготвяне на соево мляко, плодови сокове, коктейли без семки и кора можете да използвате филтъра за плодови сокове (i5).

За тази цел поставете филтъра в каната-миксер (i3), с металните решетки надолу, като се уверите, че жлебовете на филтъра съвпадат с вътрешните щифтове на каната.

- Поставете капака (i2-1) върху каната-миксер, за да фиксирате филтъра.
- Поставете продуктите или течността във филтъра през отвора на тапата с дозатор (i1-1). Поставете на място тапата с дозатор и завъртете регулатора (a3) на позиция „1“ или „2“, или завъртете няколко пъти на позиция „Pulse“.

Съвети: За сокове от моркови или ябълки нарежете плодовете на малки кубчета и добавете вода.

- Приставката за натискане (i4) позволява да хомогенизирате и натъпчете смесите (и по-точно - гъстите смеси) в каната-миксер. За тази цел пхнете приставката за натискане през централния отвор на капака на каната-миксер (i2). По време

на работа избутвайте продуктите към остриетата с помощта на приставката за натискане.

ВНИМАНИЕ! Никога не използвайте приставката за натискане (i4) без капака на каната-миксер (i2), защото в противен случай може да докосне остриетата. Не използвайте приставката за натискане заедно с друга приставка.

Можете да сипвате директно течни смеси, без да махате капака (i2-1) през вградения в капака филтър.

За тази цел завъртете капака на позицията филтър (фиг. 6-2).

7 : ИЗСТИСКВАНЕ НА ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа (b3)
- Комплект преса за цитрусови плодове (j) (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте.
- Плъзнете задвижващия вал (j3) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете кръглия филтър (j2) върху купата и го фиксирайте, като завъртите надясно.

- Поставете конуса (j1) върху фунията на кръглия филтър (j2).
- За да извадите комплекта преса за цитрусови плодове: освободете кръглия филтър (j2), след това – купата и тогава можете да свалите комплекта от моторния блок.

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- Поставете разрязан наполовина цитрусов плод върху конуса (j1).
- Като го държите с ръка, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция „1“, за да задействате уреда
- Можете да пригответе максимум 0,6 л сок, без да изпразвате купата.
- **Внимание!** Трябва да изплаквате кръглия филтър (j2) на всеки 0,2 л.

8 : ФИНО МЕЛЕНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТИ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект за кулиарни билки (k) (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете продуктите в съда на мелничката за кулиарни билки (k2).
- Поставете капака (k1) върху съда на мелничката за кулиарни билки (k2), и го фиксирайте, като завъртите по посока на часовниковата стрелка.
- Поставете така сглобената част върху моторния блок (a).

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция „2“ и дръжте с ръка мелничката за кулиарни билки върху моторния блок по време на работа.
- Можете да използвате позиция „Pulse“ за по-добър контрол на разбъркването.

С мелничката за кулиарни билки (k) можете:

- Да смелите за няколко секунди: сушени кайсии, сушени смокини, сушени сини сливи без костилки. Количество/Максимално време: 80 г / 5 сек

9 : МЕСОМЕЛАЧКА

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект редуктор (l) и месомелачка (m) (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

9.1 Поставете редуктора върху работата

- Сложете редуктора (l) върху моторния блок (a), като знаците на редуктора и на моторния блок (a) трябва да съответстват. Фиксирайте, като завъртите надясно.

9.2 Сглобяване на месомелачката:

- Хванете корпуса (m3) за фунията, като поставите най-широката част на отвора нагоре. След това поставете винта (m5) (с дългата ос напред) в корпуса (m3).
- Фиксирайте ножа (m6) върху късата ос, поставяйки режещите части навън.
- Сложете избраната решетка (m7-1 или m7-2) върху ножа, поставяйки в

съответствие двата палеца с двата жлеба на корпуса.

- Завийте гайката (m8) върху корпуса (m3) докрай по посока на часовниковата стрелка, все пак без да я блокирате.
- Проверете сглобяването. Оста не трябва нито да е хлабава, нито да има възможност да се върти около себе си. В противен случай повторете предходните операции отначало.
- Поставете водача за продукти (m4) под месомелачката (m3).

9.3 Поставете на месомелачката върху уреда

- С лице към редуктора (при спрян и изключен от захранването уред) приближете месомелачката (m) с наклонена надясно фуния. Фиксирайте месомелачката върху редуктора (l).
- Позиционирайте фунията вертикално до блокиране. Месомелачката (m) се фиксира автоматично върху редуктора (l) веднага щом включите уреда.
- Поставете подвижната поставка (m2) върху фунията.
- Включете уреда в захранването.

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- Пригответе цялото количество продукти за мелене. Отстранете костите, хрущялите и сухожилията.
- Нарезете месото на парчета (2 x 2 см приблизително) и ги сложете върху

поставката (m2).

Поставете съд под месомелачката с монтиран водач за продуктите (m4).

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция „1“ или „2“.
- Поставете месото във фунията парче по парче с помощта на буталото (m1).
- Никога не избулвайте продуктите с пръсти или с какъвто и да е прибор. Не използвайте уреда повече от 15 минути, когато мелите месо.
- Уверете се, че месото е напълно размразено.

10 : ПРИБИРАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

Вашият робот е снабден с кутия за съхранение (o), която се поставя вътре в купата (b). Можете да поставите в нея задвижващия вал (c), инковския нож за мелене (d), ножа за месене (e), 2 диска: за рязане на зеленчуци (h) или за емулгиране (f)

11 : РЕГУЛИРАНЕ ДЪЛЖИНАТА НА КАБЕЛА

За по-лесно използване или при прибиране можете да намалите дължината на кабела, като го бутнете навътре в моторния блок (a) през разположения в задната част отвор (a4).



Почистване

- Изключете уреда от захранването.
- За по-лесно почистване изплаквайте приставките веднага след употреба.
- Измивайте и подсушавайте приставките: могат да се почистват в миялна машина, във вода или под чешмата с изключение на комплекта с месомелачка (l+m3+m6+m7+m8) и на моторния блок (a). Тях само избърсвайте с леко влажна гъба.
- След като сте ги избърсали, намажете с олио ножа с 4 остриета (m6) и решетките (m7), за да избегнете появата на ръжда.

- Изсипете топла вода с няколко капки течен сапун в каната-миксер (i3). Поставете капака (i2), снабден с тапа с дозатор (i1). Включете няколко пъти. Изключете уреда от захранването. Изплакнете каната.
 - **Остриетата на приставките са изключително остри. Бъдете внимателни, когато боравите тях.**
- Полезен съвет:** Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтърчайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почиствайте както обикновено.



Прибиране

Не съхранявайте робота на влажно място.



Какво да направите, ако уредът не работи?

Ако уредът не работи, проверете дали:

- вашият уред е включен в захранването.
- всички приставки са фиксирани.

Ако уредът продължава да не работи?

Обърнете се към одобрен сервис (вижте списъка в книжката за сервисно обслужване).



Изхвърляне на опаковъчните материали и уреда



Опаковката съдържа единствено материали, които не представляват опасност за околната среда и могат да се изхвърлят съгласно действащите разпоредби за рециклиране.

За предаването за отпадъци на уреда се обърнете към специализираните служби във вашата община.



Електрически или електронен уред извън употреба



Участвайте в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да бъдат предадени за вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервис, където той ще бъде рециклиран.



Приставки

Можете да оборудвате уреда си по ваше желание, като си набавите от магазина или от одобрен сервис следните приставки:

- Иноксов нож за мелене
- Нож за месене
- Диск за емулгиране
- Бъркалка за емулгиране
- Дискове за рязане на зеленчуци
 - С/Н: за едро настъргване / за едро нарязване
 - А/Д: за фино настъргване / за фино нарязване
 - В/Г : за много едро настъргване / за пармезан - Reibekuchen

- Е: за нарязване на картофи за пържене
- Кана-миксер
- филтър за плодов сок + приставка за натискане
- Преса за цитрусови плодове
- Мелничка за кулинарни билки
- Месомелачка



Няколко основни рецепти

Тесто за бял хляб

375 г брашно – 225 мл хладка вода – 1 пакетче хлябна мая – 5 г сол.
В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d) или за месене (e), изсипете брашното, солта и хлябната мая. Включете на скорост „2“ и от първите секунди започнете да изливате хладката вода през фунията на капака. Веднага щом тестото образува топка (около 30 сек), изключете робота. Оставете тестото да втасва на топло, докато удвои обема си. След това размесете отново, за да оформите тестото и после го поставете в намазана с масло и поръсена с брашно сладкарска форма. Оставете отново да втаса. Загрейте фурната на термостат 8 (240°C). Веднага щом хлябът удвои обема си, го сложете във фурната, поставете в нея и чаша с вода, за да спомогнете за образуването на коричка. Оставете го да се пече 30 минути.

Тесто за пица

150 г брашно – 90 мл хладка вода – 2 супени лъжици зехтин – 1/2 пакетче хлябна мая – сол
В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d) или за месене (e), изсипете брашното, солта и хлябната мая. Включете на скорост „2“ и от първите секунди започнете да изливате хладката вода и зехтина през фунията на капака. Веднага щом тестото образува топка (около 15 до 20 сек), изключете робота. Оставете тестото да втасва на топло, докато удвои обема си. Загрейте фурната на термостат 8 (240°C). През това време разстелете тестото и гарнирайте по свой избор: доматино или лучено пюре, гъби, шунка, моцарела и т.н. Укравете пицата с малко аншоа и черни маслини, поръсете с малко риган и настърган кашкавал и най-отгоре капнете няколко капки зехтин. Поставете така гарнираната пица върху намазана с масло и поръсена с брашно тава. Поставете във фурната за 15 - 20 мин, като следите печенето.

Маслено тесто

280 г брашно – 140 г омекнало масло на парчета – 70 мл вода – щипка сол.
В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d) или за месене (e), изсипете брашното, солта и маслото. Включете на скорост „2“ за няколко секунди и след това сипете водата през фунията на капака. Оставете уреда включен, докато тестото образува топка (25 до 30 сек). Оставете тестото да почине на хладно поне 1 ч, преди да го разстелете и опечете с гарнитурата по свой избор.

Тесто за палачинки (в купата (b) с ножа за мелене (d) или за месене (e) или в каната-миксер (i))

160 г брашно – 1/3 л мляко – 2 яйца – кафена лъжица сол – 2 супени лъжици олио – 15 г захар (по желание) – ром, портокалов ликьор или ванилия по ваш вкус.
В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d), изсипете всички продукти. Включете на скорост „1“ за 20 секунди и след това преминете на скорост „2“ за 25 сек.
В каната-миксер (i3) изсипете всички продукти освен брашното. Включете на скорост „2“ и след няколко секунди започнете да добавяте постепенно брашното през централния отвор на капака на купата-миксер и след това миксирайте 45 сек.

Кекс

180 г брашно – 180 г омекнало масло – 180 г захар – 3 цели яйца – 1/2 пакетче бакулвер – 1 щипка сол
В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d) или за месене (e), изсипете всички продукти. Включете на скорост „2“ за 1 мин и 30 сек. Загрейте фурната на термостат 6 (180°C). Поставете сместа във форма за кекс и печете около 40 - 50 мин.

Сладкиш с подправки

150 г брашно – 70 г омекнало масло – 70 г захар – 3 яйца – 50 мл мляко – 2 кафени лъжици бакпулвер – 1 кафена лъжица канела – 1 кафена лъжица джинджифил – 1 кафена лъжица настъргано индийско орехче – настъргана кора на 1 портокал – 1 щипка черен пипер.

В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d) или за месене (e), изсипете всички продукти. Включете на скорост „2“ и оставете уреда включен за 50 сек. Изсипете в намазана с масло и поръсена с брашно форма. Печете 50 мин на термостат 6 (180°C). Сервирайте охладен или студен със сладко или мармалад.

Шоколадов сладкиш

5 яйца, 200 г захар, 3 супени лъжици брашно, 200 г разтопено масло, 200 г шоколад, 1 пакетче бакпулвер, 100 мл прясно мляко.

Разтопете шоколада на водна баня с 2 супени лъжици вода. Прибавете маслото и разбъркайте, докато сместа се разтопи добре.

В купата на работа, снабдена с ножа за мелене (d) или за месене (e), изсипете захарта и яйцата, и задействайте на скорост „2“ за 45 сек, за да стане на пяна. Без да спирате работата, преминете на скорост „1“ и прибавете през фунията на капака разтопения шоколад, брашното, бакпулвера и прясното мляко. Когато продуктите се смесят добре, задействайте за 15 сек на скорост „2“.

Изсипете в намазана с масло форма. Печете около 1 ч на термостат 5/6 (160°C).

Бита сметана

200 мл много студена течна сметана, 30 г кристална захар.

Купата трябва да е добре охладена. Сложете я в хладилника за няколко минути.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Диск за емулгиране (f)

В купата на работа, снабдена с диск за

емулгиране, изсипете сметаната и кристалната захар. Включете на скорост „2“ и оставете уреда включен за 40 сек.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Бъркалка за емулгиране (g)

В купата, снабдена с бъркалка за емулгиране, изсипете сметаната и кристалната захар. Включете на скорост „2“ и оставете уреда включен за около 3 мин и 30 сек.

Майонеза

1 жълтък, 1 кафена лъжица горчица, 1 кафена лъжица оцет, 1/4 л олио, сол, черен пипер.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Диск за емулгиране (f)

В купата на работа, снабдена с диск за емулгиране, изсипете всички продукти без олиото. Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3). Включете на скорост „2“ и оставете да работи 5 сек и след това, без да изключвате работата, изсипете бавно олиото през фунията на капака. Майонезата е готова, когато цветът ѝ изсветлее.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Бъркалка за емулгиране (g)

В купата на работа, снабдена с бъркалка за емулгиране, изсипете всички продукти без олиото. Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).

Включете на скорост „1“ и оставете включен 20 сек, като сипвате бавно едната част от олиото през фунията, след това спрете работата, преминете на скорост „2“ и сипете останалата част от олиото.

Внимание! За да пригответе успешно майонезата, продуктите трябва да бъдат със стайна температура.

Забележка: съхранявайте в хладилника и консумирайте в рамките на 24 часа.



Biztonsági előírások

- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: a használati utasításnak nem megfelelő használat felmenti a gyártót minden felelősség alól.
- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- **Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.** Az Ön készüléke lakáson belüli, háztartásbeli használatra szolgál.
- Ezen készülék használata tilos olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.
- Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat után (áramszünet esetén is) és tisztítás közben mindig húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugaszát.
- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik, vagy károsodott. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).
- A tisztításon és a szokványos karbantartáson kívül minden beavatkozást egy hivatalos szervizközpontban kell végrehajtani (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).
- A készüléket, a tápkábelt, vagy a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon, úgy, hogy az gyerekek kezébe kerülhessen.
- A tápkábel soha nem kerülhet közel a készülék meleg részeihez, illetve nem érintkezhet azokkal, továbbá nem kerülhet közel hőforráshoz vagy éles kiszögelléshez.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Mindennemű veszély elkerülése érdekében, az utóbbiakat kötelező módon egy hivatalos központban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).
- Saját biztonsága érdekében csak a hivatalos központban vásárolt, készülékének megfelelő tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Az élelmiszereket kizárólag a nyomókupakkal nyomja be a töltőgaraton, ne használja e célra az ujjait, villát, kanalat, kést vagy egyéb eszközt.
- Elővigyázatosan bánjon a darálókéssel, a turmixkehely késével, a fűszerőrővel és a zöldségszeletelő tárcsákkal: ezek az alkatrészek rendkívül élesek. A kehely tartalmának kiürítése előtt kötelezően vegye le a darálókést (d) a meghajtóról (c).
- Ne használja a készüléket üresen.
- Mindig a fedelével (i2) együtt használja a turmixkelyhet (i3).
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, a tartozékok eltávolítása előtt várja meg azok teljes leállítását.
- Ne használja a tartozékokat tárolóedényként (fagyasztás – főzés – hővel történő sterilizálás).
- Ne helyezze a tartozékokat mikrohullámú sütőbe.
- Soha ne használja a mozsártörőt (i4) a turmixkehely fedele (i2) nélkül, mivel ellenkező esetben a pengékhez érhet.
- Ne hagyja, hogy a kehely és a működő tartozékok fölé hosszú haj, sál, nyakkendő, stb. lógjon.



Leírás

a Motorblokk

- a1 A motorblokk lassú kimenete
 a2 A motorblokk gyors kimenete
 a3 Sebességválasztó gomb: „Pulse”
 (szakaszos működés) – „0” – „1” – „2”
 a4 Kábeltároló rekesz.

b Darálótál együttes

- b1 Adagoló nyomókupak
 b2 Töltőgarattal ellátott fedél
 b3 Tál

c Meghajtó

d Rozsdamentes acél darálókés

e Dagasztókés (modelltől függően)

f Elegyítőtárcsa (modelltől függően)

g Elegyítő habverő (modelltől függően)

- g1 A meghajtó felső gyűrűje
 g2 A meghajtó reduktora
 g3 Meghajtó
 g4 Habverő

h Zöldségszeletelő tárcsa

C/H Durva reszelés vagy vastag szeletek

A/D Finom reszelés vagy vékony szeletek (modelltől függően)

B/G Forgácsolás vagy parmezánreszelés – Reibekuchen (modelltől függően)

E Burgonyaszeletelő (modelltől függően)

i Turmixkehely (modelltől függően)

- i1-1 Fokbeosztásos adagolókupak
 i2-1 Szűrős fedél
 i3 Turmixkehely
 i4 Mózstörtő
 i5 Lészűrő

VAGY

i1-2 Adagolókupak

i2-2 Fedél

i3 Turmixkehely

j Citrusprés (modelltől függően)

j1 Facsarókúp

j2 Szűrőkosár

j3 Citrusprés meghajtó

k Fűszerőrő (modelltől függően)

k1 Fedél

k2 Fűszerőrő tál

l Darálófej reduktora (modelltől függően)

m Darálófej (modelltől függően)

m1 Nyomókupak

m2 Levehető tálca

m3 Ház

m4 Élelmiszer vezető

m5 Csigá

m6 4 ágú kés

m7* Lyuktárcsák

m7-1 Kislyukú tárcsa: finom darálás

m7-2 Nagylyukú tárcsa: durva darálás

m8 Anyacsavar

n Lapát

o Tárolódoboz



Üzembe helyezés

- Az első használat előtt mossa meg mosogatószeres vízben a tartozékok alkotóelemeit. Öblítse le és szárítsa meg az alkatrészeket.
- Helyezze a motorblokkot (a) egy sima, tiszta és száraz felületre.
- Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.
- „Pulse” (szakaszos üzemmód): fordítsa a gombot (a3) „Pulse” pozícióra, így ellenőrizhetőbbé válnak egyes elkészítési folyamatok.

- Folyamatos működés: fordítsa a gombot (a3) „1”-es vagy „2”-es pozícióra.

- Leállítás: fordítsa a gombot (a3) „0” pozícióra.

A paragrafusok számozása megegyezik a bekeretezett ábrák számozásával.

1: A DARÁLÓTÁL ÉS A FEDÉL FELHELYEZÉSE

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Tál-együttes (b).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), a tál fogantyúja helyezkedjen el a sebességválasztó gombtól (a3) kicsit jobbra.
- Rögzítse a tálat jobb felé forgatva.
- Helyezze a tálba a kívánt tartozékot.
- Tegye a fedelet (b2) a tálra. Rögzítéshez fordítsa jobbra a tál fogantyújába.

Feltétlenül rögzítse a tálat (b3) a motorblokkra (a) a fedél (b2) rögzítése előtt.

2: A DARÁLÓTÁL ÉS A FEDÉL LEVÉTELE

- Csavarja le a fedelet (b2) az óramutató járásával megegyező irányba, ahhoz, hogy kiszabadítsa a tál fogantyújából. Ezután felemelheti és leveheti.
- Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva csavarja le a tálat is.
- Csak ekkor tudja felemelni és levenni a tálat a motorblokkról.

3: DARÁLÁS / KEVERÉS / DAGASZTÁS / TURMIXOLÁS

3.1 DARÁLÁS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál (b3)
- Meghajtó (c).
- Rozsdamentes acél darálókés (d)

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse az alaphoz.
- Csúsztassa a darálókést (d) a meghajtóra (c) és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze a fedelet (b2) a tálra (b3) és rögzítse.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „2”-es pozícióra, vagy a darálás jobb ellenőrizhetősége érdekében válassza a „Pulse” pozíciót.

300 g-ig terjedő élelmiszer-mennyiséget darálhat, mint például:

- nyers vagy sült hús (csont és inak nélkül, kockákra vágva).
- nyers vagy sült halak (bőr és szálka nélkül).
- kemény termékek: sajt, szárított

gyümölcsök, egyes zöldségek (sárgarépa, zeller stb.).

- lágy termékek: egyes zöldségek (hagyma, spenót stb.).

3.2 DAGASZTÁS / KEVERÉS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál (b3)
- Meghajtó (c)
- Darálókés (d) vagy dagasztókés (e) (modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse az alaphoz.
- Csúsztassa a darálókést (d) vagy a dagasztókést (e) a meghajtóra (c) és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze a fedelet (b2) a tálra (b3) és rögzítse.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „2”-es pozícióra.

A következő mennyiségek dagaszthatók:

- 600 g sűrű tészta, mint például: fehér kenyérhez való tészta, pitéstészta stb. 30 másodperc alatt.
- 500 g speciális kenyértészta, mint például: rozskenyér, korpáskenyér, gabonakenyér stb. 30 másodperc alatt.

A következő mennyiségek keverhetők:

- 600 g könnyű tészta, mint például: keksz, kalács, joghurttorta stb. 1 perc 30 másodperc és 2 perc közötti idő alatt.

Ugyanakkor megkeverhet 0,5 liternyi palacsinta-, vagy gofritésztát stb. is, 1 perc és 1 perc 30 másodperc közötti idő alatt.

TURMIXOLÁS

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es pozícióra. Akár 0,5 híg vagy sűrű levest, esetleg kompótot is turmixolhat 20 másodperc alatt.

4: RESZELÉS / SZELETELÉS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál (b3)
- Meghajtó (c)

- Zöldségszeletelő tárcsák (h) (modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálát (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse.
- Rögzítse a zöldségszeletelő tárcsát a meghajtóra (c) és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a fedelet (b2) a táltra (b3) és rögzítse.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- Tegye az élelmiszereket a fedél töltőgaratjába, és irányítsa őket a nyomókupak (b1) segítségével.
 - A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „1”-es pozícióba, ha szeletelni, vagy „2”-es pozícióba, ha reszelni kíván.
- A tárcsákkal a következőket végezheti el:
- durva reszelés (C) / finom reszelés (A): zellergyökér, burgonya, sárgarépa, sajt stb.
 - vastag szeletelés (H) / finom szeletelés (D): burgonya, hagyma, uborka, cékla, alma, sárgarépa, káposzta stb.
 - burgonyaszeletelés (E): Hasábburgonya stb.
 - reibekuchen (G): parmezán, burgonya stb.
 - forgácsolás (B): csokoládé

5: ELEGYÍTÉS / FELVERÉS / HABVERÉS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál (b3)
- és modelltől függően
- Elegyítő habverő vagy elegyítőtárcsa (f) meghajtóval (c)

5.1 A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE ELEGYÍTŐTÁRCSA ESETÉN:

- Helyezze a tálát (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse az alaphoz.
- Csúsztassa az elegyítőtárcsát (f) a meghajtóra (c) az 5.1 ábrán jelzett megfelelő irányba, majd helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze a fedelet (b2) a táltra (b3) és rögzítse.

5.2 A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE ELEGYÍTŐ HABVERŐ ESETÉN:

- Helyezze a tálát (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse az alaphoz.
- Helyezze a felső gyűrűt (g1) a reduktorra (g2), majd a meghajtót (g3) ez utóbbi belsejébe. A meghajtó (g3) fémtengelye át kell haladjon a gyűrű (g1) közepén.
- Helyezze a habverőt (g4) a meghajtóegységre (g2), rögzítse a füleken, majd tegye az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze a fedelet (b2) a táltra (b3) és rögzítse.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „1”-es vagy „2”-es pozícióra.
- A következőket készítheti el: majonéz, ajoli krém (fokhagymás majonéz), tojásfehérje-hab (1-6 tojásfehérjéből), tejszínhab, chantilly (akár 0,2 liter).
- Soha ne használja ezeket a tartozékokat nehéz masszák (kenyértészta stb.) dagasztására, vagy könnyű masszák (keksz, kalács stb.) keverésére.

6: HOMOGENIZÁLÁS / KEVERÉS / NAGYON FINOM TURMIXOLÁS

6.1 FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Turmixkehely-együttes (i) (modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a hozzávalókat a turmixkehelybe (i3), ügyelve arra, hogy ne lépje túl a maximális 1 liter mennyiséget.
- Helyezze fel az adagolókupakkal (i1) ellátott fedelet (i2), majd az óramutató járásával megegyező irányba való elforgatással rögzítse azt.
- Helyezze az összeszerelt turmixkelyhet (i) a motorblokkra (a). A fogantyú legyen a sebességválasztó gombbal szemben.
- Mielőtt eltávolítaná a turmixkelyhet a motorblokkról, várja meg, míg a készülék teljesen leáll.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „1”-es vagy „2”-es pozícióra.

Használhatja a „Pulse” pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.

- Soha ne töltsön forró folyadékot a turmixkehelybe.
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkelyhet.
- Soha ne használja a turmixkelyhet kizárólag száraz termékek feldolgozására (mogyoró, mandula, földimogyoró stb.).
- Először mindig a folyékony hozzávalókat öntse bele a turmixkehelybe, s csak az után helyezze bele a szilárd hozzávalókat, ügyelve arra, hogy ne lépje túl az alábbi maximális szintet:
 - 1 L a sűrű keverékek esetén.
 - 0,8 L a folyékony keverékek esetén.
- Ha a keverés során további hozzávalókat kíván hozzáadni a készítményhez, vegye le a fedél adagolókupakját (i1) és öntse be a hozzávalókat a töltőnyíláson keresztül.

Tanácsok:

- Ha keverés közben a hozzávalók a kehely falára ragadnak, állítsa le a készüléket, és húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Vegye le a turmixkehely együttest a készülékháztól. A lapát (n) segítségével kaparja rá a készítményt a pengére. Soha ne tegye a kezeit vagy az ujjait a kehelybe vagy a penge közelébe.
- A következőket végezheti el a turmixgéppel:
 - finoman turmixolt sűrű leveseket, krémleveseket, krémekeket, kompótokat, tejturmixokat, koktélok készíthet.
 - folyékony tésztákat keverhet össze (palacsinták, fánkok, gyümölcstorta, torta).

6.2 Mag- és héjmentes szójatej, gyümölcslevek vagy koktélok készítéséhez használja a lészűrőt (i5).

- Ehhez helyezze a szűrőt a turmixkehelybe (i 3), a fémrácsokkal lefelé, és bizonyosodjon meg arról, hogy a szűrő bemetszéseit a kehely belsejében található kiemelkedésekre helyezi.
- A szűrő rögzítéséhez helyezze a fedelet (i2-1) a turmixkehelyre.

- Az adagolókupak (i1-1) nyílásán keresztül helyezze az élelmiszereket a szűrőbe. Helyezze vissza az adagolókupakot, majd fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „1”-es vagy „2”-es pozícióra, vagy működtesse a készüléket szakaszos üzemmódban a „Pulse” pozíció segítségével.

Tanácsok: Répa- vagy almálé esetén vágja a gyümölcsöket apró kockákra, és adjon hozzá egy adag vizet

- A mozsártörő (i4) segítségével homogenizálhatja és elsimíthatja a készítményeit (akár a legdurvábbakat is) a turmixkehelyben. Ehhez vezesse be a mozsártörőt a turmixkehely (i2) fedelének közepén található nyíláson. Működés közben nyomja az élelmiszereket a pengék felé a mozsártörő segítségével.

FIGYELEM: A mozsártörőt (i4) soha ne használja a fedél (i2) nélkül, máskülönben hozzáérhet a pengékhez. Ne használja a mozsártörőt más tartozékkal.

A fedél beépített szűrőjének köszönhetően a folyékony élelmiszereket a fedél levétele (i2-1) nélkül is a kehelybe öntheti. Ehhez fordítsa a fedelet szűrő pozícióba (6-2 ábra).

7: CITRUSFÉLÉK PRÉSELÉSE

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál (b3)
 - Citrusprés-együttes (j) (modelltől függően)
- A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:**
- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse.
 - Csúsztassa a meghajtót (j3) a motorblokk kimenetére (a1).
 - Helyezze a szűrőkosarat (j2) a táltra, majd rögzítéshez fordítsa jobbra.
 - Tegye a facsarókúpot (j1) a kosár (j2) töltőgaratjára.
 - A citrusprés együttes leszerelése: oldja ki a kosarat (j2), majd a tálat, ez után leveheti az együttest a motorblokról.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- Helyezzen egy fél gyümölcsöt a facsarókúpra (j1).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „1”-es

pozícióra, mialatt a gyümölcsöt a kúpra nyomja.

- Akár 0,6 L gyümölcslevet gyűjthet össze a tál kiürítése nélkül.
- **Figyelem:** minden 0,2 liter mennyiség után öblítse ki a szűrőkosarat (j2).

8: KIS MENNYISÉGEK NAGYON FINOM APRÍTÁSA

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Fűszerőrő-együttes (k) (modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a hozzávalókat a fűszerőrő táljába (k2).
- Helyezze a fedelet (k1) a fűszerőrő táljára (k2), majd az óramutató járásával megegyező irányba való elforgatással rögzítse azt.
- Helyezze az egészet a motorblokkra (a).

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz, fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „2”-es pozícióra, és a működés teljes ideje alatt tartsa a fűszerőrőt a motorblokkon.

Használhatja a „Pulse” pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.

A fűszerőrő (k) segítségével a következőket végezheti el:

- Néhány másodperc alatt felapríthat: szárított sárgabarackot, szárított fűgét, kimagozott aszalt szilvát: mennyiség/maximális időtartam: 80 g / 5 másodperc.

9: DARÁLÓFEJ

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

Reduktor-együttes (l), és darálófej (m) (modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

9.1 A reduktor felszerelése a robotra

- Helyezze a reduktort (l) a motorblokkra (a), egymással szemben állítva a reduktor (l) és a motorblokk (a) jelzéseit. Rögzítse jobb felé forgatva.

9.2 A darálófej összeszerelése

- A töltőgaratnál fogva fogja meg a házat (m3) úgy, hogy a legszélesebb nyílás mutasson fölfelé. Ez után helyezze a házba (m3) a csigát (m5) (először a hosszú tengelyt).

- Illessze rá a kést (m6) a rövid tengelyre, úgy, hogy a vágóélek kifelé nézzenek.
- Helyezze a kiválasztott lyuktárcsát (m7-1 vagy m7-2) a késre úgy, hogy a kiálló részek beleilleszkedjenek a fej (m3) bemetszéseiibe.
- Csavarja erősen az anyacsavart (m8) a házra (m3) az óramutató járásával megegyező irányba, anélkül hogy blokkolná.
- Ellenőrizze az összeillesztést. A tengely nem inoghat, és nem foroghat körbe. Ellenkező esetben kezdje újra az előző műveleteket.
- Pattintsa az élelmiszer vezetőt (m4) a darálófejre (m3).

9.3 A darálófej felhelyezése a készülékre

- A jobbra döntött töltőgaratú darálófejet (m) tegye a reduktor elé (kikapcsolt és az elektromos hálózatról lecsatlakoztatott készülék). Nyomja a darálófejet teljesen a reduktorra (l).
- Állítsa függőleges irányba a töltőgaratot, egészen blokkolásig. Üzembe helyezéskor a darálófej (m) automatikusan a reduktorra (l) záródik.
- Helyezze a lehető legtávolabbi tálcát (m2) a töltőgaratra.
- Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- Készítse elő a teljes darálni kívánt mennyiséget. Távolítsa el a csontokat, a porcokat és az inakat.
- Vágja darabokra a húst (kb. 2 x 2 cm) és helyezze a darabokat a tálcára (m2). Helyezzen egy edényt az élelmiszer vezetővel (m4) ellátott darálófej alá.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) „1”-es vagy „2”-es pozícióra.
- A nyomókupak (m1) segítségével darabonként helyezze a húst a töltőgaratba.
- Soha ne használja az ujjait vagy más eszközt.

Amikor húst darál, ne használja 15 percnél tovább a készüléket.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hús kiolvadt.

10: A TARTOZÉKOK TÁROLÁSA

A készülékhez tartozik egy tárolódoboz (o), amely a tál-együttesbe (b) illeszthető. Ebbe tárolhatja a meghajtót (c), a rozsdamentes a cél darálókést (d), a dagasztókést (e) és a 2 tárcsát: zöldségszeletelő (h) vagy elegyítő (f).

11: A TÁPKÁBEL HOSSZÚSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

A kényelmesebb használat és a tárolás érdekében csökkentheti a tápkábel hosszúságát. Ehhez nyomja azt a hátsó részén található nyíláson (a4) keresztül a motorblokkba (a).



Tisztítás

- Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzattól.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse le a tartozékokat.
- Mossa meg és törölje meg a tartozékokat: ezek tisztíthatók mosogatógépben, vízben vagy csap alatt, a darálófej-együttes (l+m3+m6+m7+m8) és a motorblokk (a) kivételével. Ez utóbbiakat törölje meg egy nedves szivaccsal.
- Miután megtörölte, az oxidáció kockázatának elkerülése érdekében, kenje be a 4 ágú kést (m6) és a

- lyuktárcsákat (m7) étolajjal.
- Öntsön néhány csepp folyékony szappant tartalmazó meleg vizet a turmixkehelybe (i3). Zárja be az adagolókupakkal (i1) ellátott fedelet (i2). Néhány impulzussal keverje meg a vizet. Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzattól. Öblítse ki a kelyhet.
- **A tartozékok pengéi nagyon élesek. Bánjon velük óvatosan.**

Tipp: Ha egyes élelmiszerek (sárgarépa, na rancs, stb.) megfestik a tartozékokat, dörzsölje át őket egy étolajba mártott törőruhával, majd végezze el a megszokott tisztítást.



Tárolás

Ne tárolja készülékét nedves környezetben.



Mi a teendő, ha a készülék nem működik?

- Ha a készüléke nem működik, ellenőrizze:
- a készülék csatlakozását.
 - minden egyes tartozék rögzítését.

Készüléke ezek után sem működik? Forduljon egy hivatalos szervizközpontoz (ezek listáját lásd a szervízfüzetben).



A csomagolóanyagok és a készülék likvidálása



A csomagolás kizárólag környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, amelyeket a hatályban lévő újrahasznosításra vonatkozó rendelkezések betartásával lehet kidobni.

A készülék kiselejtezését illetően érdeklődjön lakóhelyének illetékes hatóságánál.



Lejárt élettartamú elektromos vagy elektronikus készülékek



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- ① Az Ön készüléke számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➔ Kérjük, adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, hogy megfelelő kezelésben részesüljön.



Tartozékok

Készülékét személyre szabhatja és megszerzett forgalmazójától vagy egy hivatalos szerv központból beszerezheti a következő tartozékokat:

- Rozsdamentes acél darálókés
- Dagasztókés
- Elegyítőtárcsa
- Elegyítő habverő
- Zöldségszeletelő tárcsa
- C/H: Durva reszelés / Vastag szeletek

- A/D: Finom reszelés / Vékony szeletek
- B/G: Forgácsolás / Parmezán - Reibekuchen
- E: Burgonyaszeletelő
- Turmixkehely
- Lészüőrő + mozsártörő
- Citrusprés
- Fűszerőrő
- Daráló



Néhány alaprecept

Fehér kenyérhez való tészta

375 g liszt – 225 ml langyos víz – 1 tasak kenyérflesztő – 5 g só.

A darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) ellátott készülék tájába tegye bele a lisztet, a sót és a kenyérflesztőt.

Kapcsoljon „2”-es sebességre, és az első másodperctől kezdve töltson bele langyos vizet a fedél töltőgaratján keresztül. Amint a tészta egy gombócot képez (körülbelül 30 másodperc), állítsa le a készüléket. Meleg környezetben hagyja kelni a tésztát, amíg a térfogata meg nem kétszereződik. Ez után dolgozza meg újra a tésztát, formázza, majd helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. Ismét hagyja kelni a tésztát. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240 °C). Amint a kenyértészta térfogata megkétszereződik, helyezze sütőbe, és helyezzen mellé egy vízzel megtöltött poharat, amely segít a kenyérhéj kialakulásában. Hagyja sülni 30 percig.

Pizzatészta

150 g liszt – 90 ml langyos víz – 2 ek. olívaolaj – 1/2 tasak kenyérflesztő – só

A darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) ellátott készülék tájába tegye bele a lisztet, a sót és a kenyérflesztőt. Kapcsoljon „2”-es sebességre, és az első másodperctől kezdve öntsön bele langyos vizet és olívaolajat a fedél töltőgaratján keresztül. Amint a tészta gombócot képez (15-20 másodperc), állítsa le a készüléket. Meleg környezetben hagyja kelni a tésztát, amíg a térfogata meg nem

kétszereződik. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240 °C). Ezalatt nyújtsa ki a tésztát, és ízlés szerint díszítse: paradicsom- és hagymapürével, gombával, sonkával, mozzarellaival stb. Díszítse pizzáját néhány szardellával és fekete olívaolajjal, hintse meg egy kis orégánóval és reszelt gróji sajttal, és az egészre öntsön néhány csepp olívaolajat. Az így elkészített pizzát helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. A sütést felügyelve süsse 15-20 percig.

Pitétésza

280 g liszt – 140 g darabra vágott puha vaj – 70 ml víz – egy csipet só.

A darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) ellátott készülék tájába tegye bele a lisztet, a sót és a vajat.

Kapcsoljon „2”-es sebességre néhány másodpercig, majd öntse bele a vizet a fedél töltőgaratján keresztül. Hagyja működni, amíg a tészta gombócot nem képez (25 - 30 másodpercig). Legalább 1 órán keresztül hagyja hűvös helyen pihenni, a nyújtás és az ízlés szerinti díszítés előtt.

Palacsintatészta (a darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) ellátott keverőtálban (b), vagy a turmixkehelyben (i))

160 g liszt – 1/3 l tej – 2 tojás – 1/2 kk. finom só – 2 ek. olaj – 15 g cukor (nem kötelező) – rum, narancsvirág esszencia vagy vanília (ízlés szerint)

A darálókéssel (d) felszerelt készülék tájába tegye bele az összes hozzávalót:

Működtesse „1”-es sebességen 20 másodpercig, majd 25 másodpercig térjen át „2”-es sebességre.

A turmixkehelybe (i3) tegye bele az összes hozzávalót a liszten kívül. Működtesse „2”-es sebességen, majd néhány másodperc múlva folyamatosan adja hozzá a lisztet a turmixkehely közepén található töltőnyíláson keresztül, majd keverje 45 másodpercig.

Kalács

180 g liszt – 180 g puha vaj – 180 g cukor – 3 egész tojás – 1/2 tasak sütőpor – 1 csipetnyi só

A darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) f elszerelt készülék táljába tegye bele az összes hozzávalót: Működtesse a készüléket „2”-es sebességen 1 perc 30 másodpercig. 6-os fokozaton melegítse elő sütőjét (18 0°C). Helyezze egy kalácsformába a készítményt, majd süssse 40-50 percig.

Fűszeres sütemény

150 g liszt – 70 g puha vaj – 70 g cukor – 3 tojás – 50 ml tej – 2 kk. sütőpor – 1 kk. fahéj – 1 kk. gyömbér – 1 kk. reszelt szerecsendió – 1 narancs reszelt héja – 1 csipetnyi bors.

A darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) f elszerelt készülék táljába tegye bele az összes hozzávalót: Válassza a „2”-es sebességet és működtesse a készüléket 50 másodpercig. Helyezze egy kivajazott és liszttel meghintett sütőformába, és süssse 50 percig 6-os fokozaton (180 °C). Tálalja langyosan vagy hidegen, kompóttal vagy lekvárral.

Csokoládés sütemény

5 tojás, 200 g cukor, 3 ek. liszt, 200 g olvasztott vaj, 200 g csokoládé, 1 tasak sütőpor, 100 ml tej.

Olvassza meg a csokoládét vízfürdőben, 2 ek. vízzel. Adja hozzá a vajat, majd keverje addig, amíg a keverék teljesen meg nem olvadt.

Helyezze a darálókéssel (d) vagy dagasztókéssel (e) ellátott tálba a cukrot és a tojásokat, és működtesse „2”-es sebességen, 45 másodpercig, amíg a keverék habossá nem válik. A készülék leállítása nélkül, „1”-es

sebességre kapcsolva adja hozzá a töltőgaraton keresztül az olvasztott csokoládét, a lisztet, az élesztőt és a tejet. Miután bekeverte a hozzávalókat, 15 másodpercig működtesse a készüléket „2”-es sebességen.

Öntse egy kivajazott és liszttel meghintett sütőformába és süssse körülbelül 1 órán keresztül, 5/6-os fokozaton (160 °C)

Tejszínhab

200 ml nagyon hideg folyékony tejszín, 30 g porcukor.

A tálat előzetesen tegye a hűtőszekrénybe néhány percre, mivel hidegnek kell lennie.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Elegyítőtárcsa (f)

Az készülék elegyítőtárcsával ellátott táljába helyezze bele a tejszint és a porcukrot.

Válassza a „2”-es sebességet és működtesse a készüléket 40 másodpercig.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Elegyítő habverő (g)

Az elegyítő habverővel ellátott tálba helyezze bele a tejszint és a porcukrot.

Válassza a „2”-es sebességet és működtesse a készüléket 3 percen keresztül. Kb. 30 másodperc.

Majonéz

1 tojássárgája, 1 kk. mustár, 1 kk. ecet, 1/4 l olaj, só, bors.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Elegyítőtárcsa (f)

Helyezze az elegyítőtárcsával ellátott tálba az összes hozzávalót, kivéve az olajat. Helyezze a fedelet (b2) a tálra (b3) és rögzítse.

Válassza a „2”-es sebességet, működtesse 5 másodpercig, majd a készülék leállítása nélkül nagyon lassan töltse bele az olajat a fedél töltőgaratján keresztül. Ha a majonéz kész van, a színe világosabbá válik.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Elegyítő habverő (g)

Helyezze az elegyítő habverővel ellátott tálba az összes hozzávalót, kivéve az olajat.

Helyezze a fedelet (b2) a tálra (b3) és rögzítse.

Válassza az „1”-es sebességet, és az olaj egy részének a töltőgaraton keresztüli történő lassú hozzáadásával működtesse a készüléket 20 másodpercen keresztül, majd a

robot leállítása nélkül váltson „2”-es sebességre, és öntse hozzá a maradék olajat.

Figyelem: ahhoz, hogy sikerüljön a majonéz, a hozzávalóknak szobahőmérsékletűeknek kell lenniük.

Megjegyzés: tárolja hűtőszekrényben, és fogyasztassa el

Priključci sadržani u modelu koji ste upravo kupili predstavljeni su na etiketi koja se nalazi na gornjoj strani ambalaže.



Sigurnosni savjeti

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe svog aparata: upotrebom koja nije u skladu s uputstvom za upotrebu, proizvođač se oslobađa svake odgovornosti.
- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašeg aparata naponu u vašoj električnoj instalaciji.
- **U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.** Vaš aparat namijenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu, unutar kuće.
- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući tu i djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, niti od strane osoba bez iskustva i poznavanja, osim ako se one ne mogu okoristiti, putem osobe zadužene za svoju sigurnost, nadzorom ili prethodnim instrukcijama vezanim za upotrebu ovog aparata.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- Isključite aparat iz struje čim ste prestali da ga koristite (čak i u slučaju nestanka struje) i kada ga čistite.
- Ne upotrebljavajte svoj aparat ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaku intervenciju osim redovnog čišćenja i održavanja od strane klijenta treba obavljati ovlašteni centar (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Nemojte stavljati aparat, kabl za napajanje niti utičnicu u vodu ni u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na domašaju dječjih ruku.
- Kabl za napajanje ne smije nikad biti u blizini niti u dodiru s vrućim dijelovima vašeg aparata, u blizini izvora toplote ili na oštrom uglu.
- Ne koristite svoj aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte obavezno da se njihova zamjena obavi u ovlaštenom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Za vašu sigurnost, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove prilagođene vašem aparatu koji se prodaju u ovlaštenom centru.
- Za uvođenje hrane kroz dimnjak uvijek koristite potiskivač, a nikad nemojte umetati prste, viljuške, kašike, noževe, niti druge predmete.
- Rukujte nožem za mljevenje, nožem zdjele miksera, mlinom za začinsko bilje i diskovima za rezanje povrća s oprezom: oni su krajnje naoštreni. Morate obavezno izvući nož za mljevenje (d) za njegovo osovino (c) prije nego što ćete isprazniti sadržaj iz zdjele.
- Ne koristite svoj aparat na prazno.
- Uvijek koristite zdjelu miksera (i3) s njenim poklopcem (i2).
- Nikad ne dodirujte dijelove u kretanju, sačekajte potpuno zaustavljanje aparata prije skidanja pribora.
- Ne koristite pribor kao posuđe (zamrzavanje – kuhanje – sterilizacija na vrućem).
- Ne stavljajte pribor u mikrovalnu pećnicu.
- Nikad ne koristite tučak (i4) bez poklopca zdjele miksera (i2), inače riskirate da ćete dodirnuti oštrice.
- Ne dopuštajte da vam visi duga kosa, marama, mašna, itd. ... iznad zdjele i pribora u radu.



Opis

a Blok motora

- a1 Spori izlaz bloka motora
- a2 Brzi izlaz bloka motora
- a3 Birač brzina: pozicija « Pulse »
(isprekidani rad) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
- a4 Otvor za odlaganje kabela.

b Sklop zdjele za mljevenje

- b1 Potiskivač za doziranje
- b2 Poklopac s dimnjakom
- b3 Zdjela

c Pogonska osovina

d Nož za mljevenje od nehrđajućeg čelika

e Nož za miješenje (zavisno od modela)

f Disk za emulgiranje (zavisno od modela)

g Žica za emulgiranje (zavisno od modela)

- g1 Gornja vrećica pogonske osovine
- g2 Reduktor pogonske osovine
- g3 Pogonska osovina
- g4 Žica za mućenje

h Diskovi za rezanje - povrće

C/H Krupno ribanje ili krupno sjeckanje

A/D Sitno ribanje ili sitno sjeckanje (zavisno od modela)

B/G Struganje ili parmezan – popečci s krumpirom (zavisno od modela)

E Rezanje pomfrita (zavisno od modela)

i Zdjela miksera (zavisno od modela)

- i1-1 Otvor za doziranje s mjerama
- i2-1 Poklopac s filterom
- i3 Zdjela miksera
- i4 Tučak
- i5 Filter za sok

ILI

i1-2 Otvor za doziranje

i2-2 Poklopac

i3 Zdjela miksera

j Cjediljka za južno voće (zavisno od modela)

- j1 Kupa
- j2 Rešetka za filter
- j3 Pogonska osovina cjediljke za južno voće

k Mlin za začinsko bilje (zavisno od modela)

k1 Poklopac

k2 Zdjela mlina za začinsko bilje

l Reduktor za glavu za mljevenje (zavisno od modela)

m Glava za mljevenje (zavisno od modela)

m1 Potiskivač

m2 Uklonjiva tacna

m3 Tijelo

m4 Vodilica za hranu

m5 Vijak

m6 Nož s 4 ogranka

m7* Rešetke

m7-1 Rešetka s malim otvorima:
sitno mljevenje

m7-2 Rešetka s velikim otvorima:
krupno mljevenje

m8 Šaraf

n Lopatica

o Kutija za odlaganje



Stavljanje u rad

- Prije prve upotrebe, sve dijelove pribora operite u vrućoj vodi s deterdžentom. Isperite i osušite.
- Postavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
- Uključite svoj aparat.
- «Pulse» (isprekidani rad) : okrenite dugme (a3) na poziciju «Pulse» uzastopnim pritiscima da biste imali bolju kontrolu nad određenim pripravicima.
- Kontinuirani rad: okrenite dugme (a3) na poziciju «1» ili «2».
- Zaustavljanje: okrenite dugme (a3) na poziciju «0».

Paragrafi su numerirani u skladu s numeracijom uokvirenih šema.

1 : POSTAVLJANJE ZDJELE ZA MLJEVENJE I POKLOPCA

PRIBOR KOJI SE KORISTI

- Sklop zdjele (b).

MONTAŽA PRIBORA

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a), s ručkom zdjele pozicioniranom lagano ka udesno od birača brzina (a3).
- Učvrstite zdjelu tako što ćete ju okrenuti ka udesno.
- Postavite u nju odabrani pribor.
- Postavite poklopac (b2) na zdjelu. Učvrstite ga tako što ćete ga okrenuti ka udesno u ručku zdjele.

Obavezno je učvrstiti zdjelu (b3) na blok motora (a) prije nego što se učvrsti poklopac (b2).

2 : SKIDANJE ZDJELE ZA MLJEVENJE I POKLOPCA

- Otpustite poklopac (b2) tako što ćete ga okrenuti u pravcu kazaljke na satu da biste ga oslobodili od ručke zdjele. Zatim ćete ga moći odići i skinuti.
- Otpustite zdjelu tako što ćete ju isto tako okrenuti u pravcu kazaljke na satu.
- Tek od tog trenutka ćete ju moći odići i skinuti s bloka motora.

3 : MLJEVENJE/MIJEŠANJE/MIJEŠENJE

3.1 MLJEVENJE

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Zdjela (b3)
- Pogonska osovina (c)
- Nož za mljevenje od nehrđajućeg čelika (d)

MONTAŽA PRIBORA

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a) i učvrstite ju na postolju.
- Umetnite nož za mljevenje (d) na pogonsku osovina (c), i postavite sve na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u zdjelu.
- Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite birač brzine (a3) na poziciju «2» za stavljanje u rad, ili za bolju kontrolu mljevenja, radije odaberite poziciju «Pulse».

Možete samljeti do 300g hrane poput:

- . sirovog ili kuhanog mesa (bez kostiju, bez žilica i izrezanog u kockice).
- . sirove ili kuhane ribe (bez kožice i bez kičme).
- . tvrdih proizvoda: sira, suhog voća, određenog povrća (mrkve, celera...).
- . mekih proizvoda: određenog povrća (crvenog luka, špinata...).

3.2 MIJEŠENJE/MIJEŠANJE

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Zdjela (b3)
- Pogonska osovina (c)
- Nož za mljevenje (d) ili nož za miješenje (e) (zavisno od modela).

MONTAŽA PRIBORA:

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a) i učvrstite ju na postolju.
- Umetnite nož za mljevenje (d) ili nož za miješenje (e) na pogonsku osovina (c), i postavite sve na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u zdjelu.
- Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite birač brzine (a3) na poziciju «2» za stavljanje u rad.

Možete izmijesiti do:

- 600g tvrdog tijesta, poput: tijesta za bijeli hljeb, prhkog tijesta ... za 30s.

- 500g tijesta za specijalne hljebove, poput: raževog hljeba, integralnog hljeba, hljeba sa žitaricama... za 30s.

Možete zamiješati do:

- 600g laganog tijesta, poput: biskvitnog, patišpanje, kolača s jogurtom ... za 1 min i 30s do 2 min.

Isto tako, možete zamiješati do 0,5 litre tijesta za palačinke, kekse, itd. za 1 min do 1 min 30.

4 : RIBANJE/SJECKANJE

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Zdjela (b3)
- Pogonska osovina (c)
- Diskovi za rezanje povrća (h) (zavisno od modela)

MONTAŽA PRIBORA:

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a) i učvrstite ju.
- Učvrstite disk za rezanje povrća na pogonsku osovina (c), a zatim sve to postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Hranu uvodite kroz dimnjak na poklopcu i vodite ju uz pomoć potiskivača (b1).
- Okrenite birač brzina (a3) na poziciju «1» za sjeckanje ili na poziciju «2» za ribanje.

S diskovima za rezanje povrća možete pripremiti:

- . krupno ribanje (C) / sitno ribanje (A) : korijen celera, krumpir, mrkvu, sir ...
- . Krupno sjeckanje (H) / sitno sjeckanje (D) : krumpir, crveni luk, krastavice, repu, jabuke, mrkve, kupus...
- . rezanje pomfrita () : pomfrit...
- . popečci s krumpirom (G): parmezan, krumpir...
- . struganje (B) : čokolada

5 : EMULGIRANJE/MUČENJE/TUČENJE

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Zdjela (b3)
- I zavisno od modela
- Žica za mučenje ili disk za emulgiranje (f) s njegovom pogonskom osovinom (c).

5.1 MONTAŽA PRIBORA S DISKOM ZA EMULGIRANJE:

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a) i učvrstite ju na postolju.
- Umetnite disk za emulgiranje (f) u dobrom smjeru, kako je prikazano na slici 5.1, i učvrstite ga na pogonsku osovina (c), a zatim postavite taj sklop na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u zdjelu.
- Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

5.2 MONTAŽA PRIBORA SA ŽICOM ZA EMULGIRANJE:

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a) i učvrstite ju na postolju.
- Postavite gornju vrećicu (g1) na reduktor (g2), a pogonsku osovina (g3) unutar njega. Metalna osovina pogona (g3) treba se pomoliti u sredini vrećice (g1).
- Postavite žicu za mučenje (g4) na sklop pogonske osovine (g2) i učvrstite ju na zupcima, te sve postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u zdjelu.
- Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite birač brzine (a3) na poziciju «1» ili «2» za stavljanje u rad.

Možete pripremiti: majonezu, majonezu s bijelim lukom, snijeg od bjelanaca (1 d 6), tučeno vrhnje, slastičarsku kremu (d 0,2 L).

- Nikad ovaj pribor ne koristite za miješanje tvrdih tijesta (tijesta za hljeb ...) ili za miješanje laganih tijesta (biskvitno, patišpanja ...).

6 : HOMOGENIZACIJA/MIJEŠANJE/VRLO SITNO MIKSIRANJE

6.1 PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Sklop zdjele miksera (i) (zavisno od modela).

MONTAŽA PRIBORA:

- Stavite sastojke u zdjelu miksera (i3) ali ne prelazite maksimalni nivo od 1 L.
- Postavite poklopac (i2), opremljen otvorom za doziranje (i1), i učvrstite ga tako što ćete ga okrenuti u smjeru kazaljke na satu.
- Postavite sklopljenu zdjelu miksera (i) na blok motora (a), s ručkom naspram birača brzine.

- Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi prije nego što ćete skidati zdjelu miksera sa bloka motora.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite birač brzine (a3) na poziciju «1» ili «2» za stavljanje u rad.

Možete koristiti poziciju «Pulse» radi bolje kontrole miješanja.

- Nikad ne punite zdjelu miksera vrelom tekućinom.
- Uvijek koristite zdjelu miksera s njenim poklopcem.
- Nikad ne koristite zdjelu miksera samo sa suhim proizvodima (lješnjaci, bademi, orasi ...).
- Uvijek u zdjelu prvo sipajte tekuće sastojke, pa onda dodajte čvrste sastojke, ali ne prelazite maksimalni nivo kako slijedi:
- 1 L za guste mješavine.
- 0,8 L za tečne mješavine.
- Za dodavanje sastojaka u toku miješanja, skinite otvor za doziranje (i1) s poklopca i sipajte sastojke putem otvora za punjenje.

Savjeti:

- Kod miješanja, ako sastojci ostanu zalijepljeni za zidove zdjele, zaustavite aparat i isključite ga iz struje. Skinite sklop zdjele miksera s tijela aparata. Uz pomoć lopatice (n), oborite pripravak na oštricu.

Nikad ne stavljajte ruke niti prste u zdjelu ni u blizinu oštrice.

žete:

- pripremiti sitno miksirane kaše, nabujke, kreme, kompote, milk-šejkove, koktele.
- miješajte sva tečna tijesta (palačinke, uštipke, pudinge, prevrte).

6.2 Da bi se napravilo mljeko od soje, sok od voća, kokteli bez koštica i kože, možete upotrijebiti filter za sok (i5).

Za to postavite filter u zdjelu miksera (i3), s metalnim rešetkama prema dolje, te se pobrinute da otvori filtera budu na unutrašnjim spletovima u zdjeli.

- Postavite poklopac (i2-1) na zdjelu miksera da biste fiksirali filter.
- Uvedite hranu ili tekućinu u filter putem rupe otvora za doziranje (i1-1). Vratite otvor za doziranje i okrenite birač (a3) na poziciju «1» ili «2» i dajte nekoliko pritisaka ka poziciji «Pulse».

Savjet: Za sok od mrkve ili jabuke, izrežite plodove u male kockice i ubacite jednu dozu vode.

- Tučak (i4) omogućava homogenizaciju i nabijanje pripravaka (posebno onih gušćih) u zdjeli miksera. U tu svrhu, uvedite tučak putem centralnog otvora poklopca na zdjeli miksera (i2). U radu, pritisnite hranu prema oštricama uz pomoć tučka.

PAŽNJA : Nikad ne koristite tučak (i4) bez poklopca (i2), inače riskirate da ćete dodirnuti oštrice. Ne koristite tučak s nekim drugim priborom.

Možete direktno sipati svoje tečne pripravke bez podizanja poklopca (i2-1) putem filtera ugrađenog u poklopac.

U tu svrhu, okrenite poklopac na poziciju filtera (sl. 6-2).

7 : CIJEĐENJE JUŽNOG VOĆA

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Zdjela (b3)
- Sklop cjediljke za južno voće (j) (zavisno od modela)

MONTAŽA PRIBORA:

- Postavite zdjelu (b3) na blok motora (a) i učvrstite ju.
- Umetnite pogonsku osovinu (j3) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite rešetku za filter (j2) na zdjelu i pričvrstite ju okrećući ju prema desno.
- Postavite kupu (j1) na dimnjak rešetke (j2).
- Da biste skinuli sklop za južno voće: otpustite rešetku (j2), a zatim i zdjelu, i onda možete ukloniti sklop sa bloka motora.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Postavite polovinu južnog voća na kupu (j1).
- Uz držanje na taj način, okrenite birač brzine (a3) na poziciju «1» za stavljanje u rad.
- Možete dobiti do 0,6 L soka od južnog voća bez pražnjenja zdjele.
- **Pažnja:** morate ispratiti rešetku za filter (j2) svakih 0,2 L.

8 : JAKO SITNO MLJEVENJE MALIH KOLIČINA

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Sklop za začinsko bilje (k) (zavisno od modela).

MONTAŽA PRIBORA:

- Stavite sastojke u zdjelu mlina za začinsko bilje (k2).
- Postavite poklopac (k1) na zdjelu mlina za začinsko bilje (k2) i učvrstite ju okrećući ju u smjeru kazaljke na satu.
- Postavite sklop na blok motora (a).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite birač brzine (a3) na poziciju «2» za stavljanje u rad, uz držanje cijelo vrijeme mlina za začinsko bilje na bloku motora tokom funkcioniranja.

Možete koristiti poziciju «Pulse» radi bolje kontrole miješanja.

S mlinom za začinsko bilje (k) možete:

- . Samljeti u nekoliko sekundi: suhe kajsije, suhe smokve, suhe šljive bez koštica: količina/maksimalno vrijeme: 80g / 5s.

9 : GLAVA ZA MLJEVENJE

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

Sklop reduktora (l) i glave za mljevenje (m) (zavisno od modela).

MONTAŽA PRIBORA:

9.1 Postavljanje reduktora na aparat

- Postavite reduktor (l) na blok motora (a) tako što ćete poravnati oznake na reduktoru i bloku motora (a). Učvrstite ga okrećući ga prema desno.

9.2 Sklapanje glave za mljevenje

- Uzmite tijelo (m3) za dimnjak tako što ćete veći otvor postaviti prema gore. Zatim uvedite vijak (m5) (prvo dugačku osovinu) u tijelo (m3).
- Uklopite nož (m6) na kratku osovinu tako što ćete oštre ivice postaviti prema van.
- Postavite izabranu rešetku (m7-1 ili m7-2) na nož tako što ćete namjestiti da se zupci uklope u udubljenja na glavi (m3).
- Čvrsto navijte šaraf (m8) na tijelo (m3) u smjeru kazaljke na satu, ali ga ne blokirajte.
- Provjerite kako je montirano. Osovina se ne treba pomjerati, niti se smije sama moći okretati. U suprotnom slučaju, ponovno obavite prethodne operacije.

- Spojite vodilicu za hranu (m4) na glavu za mljevenje (m3).

9.3 Postavljanje glave za mljevenje na aparat

- Naspram reduktora (aparat zaustavljen i isključen iz napajanja), postavite glavu za mljevenje (m) s dimnjakom nagnutim prema desno. Pritisnite glavu za mljevenje do dna na reduktor (l).
- Vratite dimnjak u vertikalnu do blokiranja. Glava za mljevenje (m) će se automatski učvrstiti na reduktor (l) čim se stavi u rad.
- Pritisnite uklonjivu tacnu (m2) na dimnjak.
- Uključite aparat u struju.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Pripremite cijelu količinu hrane za mljevenje. Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.
- Isijecite meso u komade (približno 2 x 2 cm) i postavite ga na tacnu (m2). Postavite posudu ispod glave za mljevenje sa vodicom za hranu (m4).
- Okrenite birač brzine (a3) na poziciju «1» ili «2» za stavljanje u rad.
- Uvedite meso kroz dimnjak komad po komad uz pomoć potiskivača (m1).
- Nikad ne potiskujte prstima niti nekim drugim kuhinjskim priborom. Ne koristite svoj aparat duže od 15 minuta kad meljete meso.
- Pobrinite se da vam meso bude dobro odmrznuto.

10 : ODLAGANJE PRIBORA

Vaš aparat opremljen je kutijom za odlaganje (o), koja se postavlja u unutrašnjost sklopa zdjele (b). Možete u nju staviti pogonsku osovinu (c), nož za mljevenje od nehrđajućeg čelika (d), nož za miješenje (e), 2 diska: za rezanje povrća (h) i za emulgiranje (f).

11 : POSTAVLJANJE DUŽINE KABLA

Za ugodniju upotrebu ili kod odlaganja, možete smanjiti dužinu kabla pritiskom u unutrašnjost bloka motora (a) kroz otvor koji se nalazi straga (a4).



Čišćenje

- Isključite aparat iz mreže.
- Za lakše čišćenje, isperite pribor ubrzo nakon upotrebe.
- Operite i posušite pribor: Oni se mogu prati u mašini za pranje posuđa, u vodi ili ispod česme, osim sklopa glave za mljevenje (1+m3+m6+m7+m8) i bloka motora (a).
Prebrišite ove zadnje vlažnom spužvom.
- Kad su posušeni, premažite kuhinjskim uljem nož za 4 ogranka (m6) i rešetke (m7) da biste izbjegli rizik od oksidacije.
- Naspjete vruće vode uz dodatak nekoliko kapi tečnog deterdženta u zdjelu miksera (i3). Zatvorite poklopac (i2), opremljen otvorom za doziranje (i1). Dajte nekoliko impulsa. Isključite aparat iz mreže. Isperite zdjelu.
- **Oštrice pribora su jako naoštrene. Rukujte njima s oprezom.**

Trik: U slučaju obojenosti pribora hranom (mrkva, naranča...), istrljajte ga pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.



Odlaganje

Nemojte svoj aparat odlagati na vlažnom mjestu.



Ako vaš aparat ne funkcioniра, šta da učinite?

Ako vaš aparat ne funkcioniра, provjerite:

- je li vaš aparat uključen u mrežu.
- je li svaki komad pribora učvršćen.

Vaš aparat još uvijek ne funkcioniра?

Obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).



Eliminacija materijala od ambalaže i aparata



Ambalaža obuhvata isključivo materijale bez opasnosti po okoliš, koji se mogu odbaciti u skladu s važećim odredbama o reciklaži.

Da biste aparat ostavili u otpad, obratite se odgovarajućoj službi u svojoj zajednici.



Električni ili elektronski proizvodi na kraju trajanja



Učestvujmo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.
- ➡ Odnosite svoj aparat na punkt za prikupljanje, gdje će se obaviti njegov tretman.



Pribor

Kod svog redovnog prodavca ili u ovlaštenom centru možete nabaviti sljedeće komade pribora u cilju personalizacije svog aparata:

- Nož za mljevenje od nehrđajućeg čelika
- Nož za miješenje
- Disk za emulgiranje
- Žica za emulgiranje
- Diskovi za rezanje - povrće

- C/H : Krupno ribanje / krupno sjeckanje
- A/D : Sitno ribanje / sitno sjeckanje
- B/G : Struganje / parmezan – popečci s krumpirom
- E : Rezanje pomfrita
- Zdjela miksera
- Filter za sok + tučak
- Cjediljka za južno voće
- Mlin za začinsko bilje
- Mljevenje



Neki osnovni recepti

Tijesto za bijeli hljeb

375g brašna - 225ml mlake vode - 1 kesica pekarskog kvasca - 5g soli

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), sipajte brašno, so, pekarski kvasac.

Neka radi na brzini «2», a od prvih sekundi, sipajte mlaku vodu kroz dimnjak na poklopcu. Čim tijesto formira kuglu (oko 30s), zaustavite aparat. Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu, dok ne udvostruči obim. Zatim ponovo uradite tijesto da biste ga oblikovali, a zatim ga stavite u tepsiju za pečenje premazanu puterom i posutu brašnom. Ostavite još jednom da se podigne. Prethodno zagrijte pećnicu na t. 8 (240°). Čim je hljeb udvostružio obim, stavite u pećnicu i postavite u nju čašu punu vode, da bi se na hljebu lakše formirala korica. Ostavite da se peče 30 min.

Tijesto za picu

150g brašna – 90ml mlake vode – 2 supene kašike maslinovog ulja – 1/2 kesica pekarskog kvasca – so

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), sipajte brašno, so, pekarski kvasac. Neka radi na brzini «2», a od prvih sekundi sipajte mlaku vodu i maslinovo ulje kroz dimnjak na poklopcu. Čim je tijesto formiralo kuglu (15 do 20s), zaustavite aparat. Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu, dok ne udvostruči obim. Prethodno zagrijte pećnicu na t. 8 (240°). Tokom tog vremena, razvucite tijesto i poređajte po izboru: pire

od paradajza i crvenog luka, šampinjone, šunku, mocarelu, itd ... Ukrasite svoju picu s nekoliko inčuna i crnih maslinki, pospite malo origana i ribanog grojera, a preko svega pospite nekoliko kapljica maslinovog ulja. Postavite nadjevenu picu u tepsiju za pečenje premazanu puterom i posutu brašnom. Pecite 15 do 20 min i tokom pečenja nadgledajte.

Prhko testo

280g brašna – 140g mekog putera u komadima – 70ml vode – soli među prste.

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), stavite brašno, so i puter.

Neka radi na brzini «2» nekoliko sekundi, a zatim sipajte vodu kroz dimnjak na poklopcu. Ostavite da radi dok tijesto ne formira kuglu (25 do 30 s). Ostavite da se odmara na hladnom mestu najmanje 1h, a zatim ga razvijte i stavite na pečenje s nadjevom po svom izboru.

Tijesto za palačinke (u zdjeli (b) s nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), ili u zdjeli miksera (i))

160g brašna – 1/3 mlijeka – 2 jaja – kafena kašičica sitne soli – 2 supene kašike ulja – 15 g šećera (nije obavezno) – rum ili narančin cvijet ili vanilija, zavisno od vašeg ukusa.

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d), stavite sve sastojke. Neka funkcionira na brzini «1» 20 s, a zatim pređite na brzinu «2» na 25s.

U zdjelu miksera (i3), stavite sve sastojke osim brašna. Neka radi na brzini «2», a nakon nekoliko sekundi, ubacujte postepeno brašno putem centralnog otvora na poklopcu zdjele miksera, a zatim miksirajte 45s.

Patišpanja

180g brašna – 180g mekog putera – 180g šećera – 3 cijela jaja – 1/2 kesice praška za pecivo – 1 soli među prste

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), stavite sve sastojke. Pustite da radi na brzini «2» tokom 1min i 30s. Prethodno zagrijte pećnicu na t. 6 (180°). Stavite pripravak u kalup za tortu, a zatim ostavite da se peče 40 do 50 min.

Kolač sa začinima

150g brašna – 70g mekog putera – 70g šećera – 3 jaja – 50ml mlijeka – 2 kafene kašičice praška za pecivo – 1 kafena kašičica cimeta – 1 kafena kašičica đumbira – 1 kafena kašičica ribanog muškarnog oraščića - 1 ribana narančina kora – 1 bibera među prste.

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), stavite sve sastojke. Odaberite brzinu «2» i pustite aparat da radi 50s. Stavite u kalup premazan puterom i posut brašnom, i pustite da se peče 50 min na t. 6 (180°C). Služite mlako ili hladno s kompotom ili marmeladom.

Kolač od čokolade

5 jaja, 200g šećera, 3 supene kašike brašna, 200g otopljenog putera, 200g čokolade, 1 kesica praška za pecivo, 100ml mlijeka.

Neka se čokolada rastopi na pari s 2 supene kašike vode. Dodajte puter i miješajte dok se smjesa dobro ne otopi.

U zdjelu aparata opremljenu nožem za mljevenje (d) ili miješenje (e), stavite šećer i jaja i pustite da radi na brzini «2» 45s da bi smjesa postala pjenasta. Bez zaustavljanja aparata, uz prelazak na brzinu «1», dodajte kroz dimnjak na poklopcu rastopljenu čokoladu, brašno, kvasac i mlijeko. Kad su svi sastojci dodati, ostavite da radi 15s na brzini «2».

Uspite u kalup premazan puterom i pustite da se peče oko 1h na t. 5/6 (160°C).

Slastičarska krema

200ml jako hladnog svježeg vrhnja, 30g sitnog šećera.

Zdjela treba biti hladna, stavite ju na nekoliko minuta u frižider.

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Disk za emulgiranje (f)

U zdjelu aparata opremljenu diskom za emulgiranje, stavite svježe vrhnje i sitni šećer. Odaberite brzinu «2» i pustite aparat da radi 40s.

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Žica za emulgiranje (g)

U zdjelu opremljenu žicom za emulgiranje, stavite svježe vrhnje i sitni šećer. Odaberite brzinu «2» i pustite aparat da radi oko 3 min. i 30s.

Majoneza

1 žumance, 1 kafena kašičica senfa, 1 kafena kašičica ocata, 1/4 litra ulja, so, biber.

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Disk za emulgiranje (f)

U zdjelu aparata opremljenu diskom za emulgiranje, stavite sve sastojke osim ulja. Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

Odaberite brzinu «2», pustite da radi 5 s, a zatim zaustavite aparat, sipajte jako lagano ulje putem dimnjaka na poklopcu. Kad je majoneza gotova, njena boja postaje blijeda.

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Žica za emulgiranje (g)

U zdjelu aparata opremljenu žicom za emulgiranje, stavite sve sastojke osim ulja. Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga na zdjelu (b3).

Odaberite brzinu «1», pustite da radi 20 s sipajući lagano jedan dio ulja putem dimnjaka, a zatim bez zaustavljanja aparata pređite na brzinu «2» i sipajte ostatak ulja.

Pažnja: da bi majoneza uspjela, sastojci moraju biti sobne temperature.

Napomena: čuvajte u frižideru i potrošite u roku od 24 sata.

Принадлежности, вошедшие в состав модели, которую Вы приобрели, перечислены на этикетке, прикрепленной поверх упаковки.



Советы по технике безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым использованием Вашего прибора: пользование им с нарушением правил эксплуатации освобождает изготовителя от всякой ответственности.
- Убедитесь, что напряжение питания Вашего прибора соответствует напряжению Вашей электросети.
- **При любом ошибочном подключении гарантия утрачивает силу.** Ваш прибор предназначен для бытового использования в стенах Вашего дома.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями (в том числе детьми) или людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Они могут пользоваться данным устройством только под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность, или после получения от них инструкций по его эксплуатации.
- Требуется следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Отключайте свой прибор от сети, как только перестаете им пользоваться (даже в случае прекращения подачи электроэнергии) и когда Вы занимаетесь его чисткой.
- Не пользуйтесь своим прибором, если он работает неисправно или если он поврежден. В таком случае, обращайтесь в уполномоченный сервисный центр (см. перечень в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего ухода силами покупателя, должна выполняться уполномоченным сервисным центром (см. перечень в сервисной книжке).
- Не кладите прибор, шнур питания или вилку в воду или любую другую жидкость.
- Не допускайте, чтобы шнур питания висел там, где дети могут достать его руками.
- Шнур питания никогда не должен находиться около горячих узлов Вашего прибора или соприкасаться с ними, располагаться близко к источнику тепла или на острой кромке.
- При повреждении шнура питания или вилки не пользуйтесь прибором. В целях безопасности обязательно закажите их замену в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке).
- В целях безопасности пользуйтесь только теми принадлежностями (насадками) и запасными частями, подходящими к Вашему прибору, которые продаются в уполномоченном сервисном центре.
- Чтобы направлять продукты при подаче в прибор по его каналам, всегда применяйте толкатели и никогда не пользуйтесь для этого пальцами, вилкой, ложкой, ножом или каким-либо иным предметом.
- Осторожно обращайтесь с ножом-измельчителем, ножом чаши-смесителя, мельницы для приправ и дисками для резки овощей: они очень острые. Вам также следует обязательно вынуть нож-измельчитель (d) с помощью его привода (c), прежде чем удалять из чаши ее содержимое.
- Не пользуйтесь прибором вхолостую.
- Пользуйтесь чашей-смесителем (i3) всегда вместе с ее крышкой (i2).
- Никогда не прикасайтесь к движущимся деталям, дождитесь полной остановки, прежде чем снимать насадки.
- Не используйте принадлежности прибора в качестве емкостей для

- продуктов (при заморозке, тепловой обработке, горячей стерилизации).
- Не помещайте принадлежности прибора в микроволновую печь.
- Никогда не используйте стержень (i4) без крышки чаши-смесителя (i2), иначе возникнет опасность его соприкосновения с лезвиями.

- Следите за тем, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д. не свешивались над чашей или другими принадлежностями во время работы прибора.



Описание

a Блок двигателя

- a1 Выход блока двигателя на малой скорости
- a2 Выход блока двигателя на высокой скорости
- a3 Переключатель выбора скорости: положение «Pulse» (прерывистая работа) – «0» – «1» – «2»
- a4 Отсек для хранения шнура питания
- b Комплект чаши для измельчения**
- b1 Толкатель-дозатор
- b2 Крышка с каналом подачи
- b3 Чаша

c Привод

- d Нож-измельчитель из нержавеющей стали**
- e Нож-мешалка (в зависимости от модели)**

f Дисковый взбиватель (в зависимости от модели)

g Лопастной взбиватель (в зависимости от модели)

- g1 Верхнее кольцо привода
- g2 Верхнее кольцо привода
- g3 Привод
- g4 Лопасты

h Диски для резки овощей

- C/H Крупная терка или Крупная шинковка
- A/D Мелкая терка или Мелкая шинковка (в зависимости от модели)
- V/G Стружка или Пармезан - Драники (в зависимости от модели)

E Нарезка картофеля-фри (в зависимости от модели)

i Чаша-смеситель (в зависимости от модели)

- i1-1 Градуированная пробка-дозатор
- i2-1 Крышка с фильтром
- i3 Чаша-смеситель

i4 Стержень

i5 Фильтр для сока

ИЛИ

i1-2 Пробка-дозатор

i2-2 Крышка

i3 Чаша-смеситель

j Соковыжималка для цитрусовых (в зависимости от модели)

j1 Колпачок

j2 Корзинка-фильтр

j3 Привод соковыжималки

k Мельница для приправ (зависимости от модели)

k1 Крышка

k2 Чаша мельницы для приправ

l Редуктор для механизма мясорубки (в зависимости от модели)

m Механизм мясорубки (в зависимости от модели)

m1 Толкатель

m2 Съёмный поддон

m3 Корпус

m4 Направляющий лоток

m5 Шнек

m6 Нож с 4 лезвиями

m7* Решетки

m7-1 Решетка с малыми отверстиями: тонкое измельчение

m7-2 Решетка с крупными отверстиями: грубое измельчение

m8 Гайка

n Лопатка

o Контейнер для укладки



Порядок действий при работе с прибором

- Перед первым использованием промойте все детали принадлежностей горячей мыльной водой. Ополосните их и высушите.
- Поместите блок двигателя (а) на плоскую, чистую и сухую поверхность.
- Подключите свой прибор к сети.
- «Pulse» (прерывистая работа): переведите кнопку (а3) в положение «Pulse» для работы в режиме последовательных включений-толчков, чтобы лучше контролировать приготовление определенных продуктов.
- Непрерывная работа: переведите кнопку (а3) в положение «1» или «2».
- Остановка: переведите кнопку (а3) в положение «0».

Нумерация пунктов соответствует нумерации схематических иллюстраций в рамках.

1: УСТАНОВКА ЧАШИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ С КРЫШКОЙ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Комплект чаши (b).

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК)

- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (а), причем ручка чаши должна находиться немного правее переключателя выбора скорости (а3).
- Закрепите чашу, повернув ее вправо.
- Поместите в нее выбранную насадку.
- Накройте чашу крышкой (b2). Закрепите ее, поворачивая вправо, на ручке чаши.

Обязательно закрепить чашу (b3) на блоке двигателя (а), прежде чем закреплять крышку (b2).

2: СНЯТИЕ ЧАШИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ С КРЫШКОЙ

- Открепите крышку (b2), повернув ее по часовой стрелке, чтобы освободить ее от ручки чаши. После этого ее можно поднять и убрать.
- Освободите чашу, также поворачивая ее по часовой стрелке.

- Только теперь ее можно поднять и убрать с блока двигателя.

3: ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ / СМЕШИВАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / МИКСЕРА

3.1 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Чаша (b3)
 - Привод (с)
 - Нож-измельчитель (d) из нержавеющей стали
- УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):*
- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (а) и закрепите ее на основании.
 - Наденьте нож-измельчитель (d) на привод (с), и насадите весь узел в сборе на выход блока двигателя (а1).
 - Поместите ингредиенты в чашу.
 - Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Для запуска переведите переключатель выбора скорости (а3) в положение «2» или же выберите положение «Pulse», чтобы лучше контролировать измельчение.

Вы можете измельчить до 300 г таких продуктов, как:

- сырое или вареное мясо (без костей и сухожилий, нарезанное кубиками);
- сырая или вареная рыба (без кожи и без костей);
- твердые продукты: сыр, сухофрукты, некоторые овощи (морковь, сельдерей и т.п.);
- мягкие продукты: некоторые овощи (лук, шпинат и т.п.).

3.2 ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / СМЕШИВАНИЕ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Чаша (b3)
 - Привод (с)
 - Нож-измельчитель (d) или нож-мешалка (e) (в зависимости от модели)
- УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):*
- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (а) и закрепите ее на основании.

- Наденьте нож-измельчитель (d) или нож-мешалку (e) на привод (c), и насадите весь узел в сборе на выход блока двигателя (a1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Для запуска переведите переключатель выбора скорости (a3) в положение «2».

Вы сможете перемешать до:

- 600 г плотного теста, такого как: тесто для белого хлеба, песочное тесто и т.п. за 30 секунд.
- 500 г теста для особых сортов хлеба, таких как: ржаной хлеб, цельнозерновой хлеб, хлеб со злаками и т.п. за 30 секунд.

Вы сможете замесить до:

- 600 г рыхлого теста, такого как: тесто для сухого печенья, пирога «четыре четверти», йогуртового торта и т.п. за время от 1 минуты 30 секунд до 2 минут.

Вы также сможете замесить до 0,5 литра теста для блинов, вафель и т.п. за время от 1 минуты до 1 минуты 30 секунд.

МИКСЕРА

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2. Вы можете перемешать с помощью миксера до 0,5 литра разных видов супа, фруктового пюре за 20 секунд.

4: ТЕРКА / ШИНКОВКА

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Чаша (b3)
- Привод (c)
- Диски для резки овощей (h) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):

- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (a) и закрепите ее.
- Закрепите диск для резки овощей на приводе (c), а затем насадите весь узел в сборе на выход блока двигателя (a1).

- Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Подайте продукты в канал крышки, направляя их с помощью толкателя (b1).
- Переведите переключатель выбора скорости (a3) в положение «1» для шинковки или «2» для терки.

С помощью диска для резки овощей Вы сможете приготовить:

- крупная терка (C) / мелкая терка (A): корневой сельдерей, картофель, морковь, сыр и т.д.
- крупная шинковка (H) / мелкая шинковка (D): картофель, лук, огурцы, свекла, яблоки, морковь, капуста и т.д.
- нарезка картофеля фри (E): картофель фри и т.п.
- драники (G): пармезан, картофель и т.п.
- стружка (B): шоколад

5: ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ / ВЗБАЛТЫВАНИЕ / ВЗБИВАНИЕ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Чаша (b3)
- и, в зависимости от модели,
- Лопастной или дисковый взбиватель (f) со своим приводом (c).

5.1 УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК) С ДИСКОВЫМ ВЗБИВАТЕЛЕМ:

- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (a) и закрепите ее на основании.
- Наденьте дисковый взбиватель (f), соблюдая направление, как показано на рисунке 5.1 и закрепите его на приводе (c), а затем насадите весь узел в сборе на выход блока двигателя (a1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

5.2 УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК) С ЛОПАСТНЫМ ВЗБИВАТЕЛЕМ:

- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (a) и закрепите ее на основании.
- Поместите верхнее кольцо (g1) на редуктор (g2), а привод (g3) - внутри

него. Металлическая ось привода (g3) должна выступать по центру кольца (g1).

- Наденьте лопасти (g4) на узел привода в сборе (g2), закрепив эту деталь на выступах, и насадите весь узел на выход блока двигателя (a1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Для запуска переведите переключатель выбора скорости (a3) в положение «1» или «2».

Вы можете приготовить: майонез, чесночный айоли, соусы, взбитые яичные белки (от 1 до 6), взбитые сливки, крем шантйи (до 0,2 л).

- Никогда не применяйте эти насадки для перемешивания плотного теста (теста для хлеба и т.п.) или замешивания рыхлого теста (для сухого печенья, пирога «четыре четверти» и т.п.).

6: ГОМОГЕНИЗАЦИЯ / СМЕШИВАНИЕ / ПРОТЕРТЫЕ СМЕСИ

6.1 ИСПОЛЬЗУЮТСЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Комплект чаши смесителя (i) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):

- Поместите ингредиенты в чашу-смеситель (i3), не превышая предельный объем 1 л.
- Накройте крышкой (i2), снабженной пробкой-дозатором (i1), и закрепите ее, повернув по часовой стрелке.
- Поставьте чашу-смеситель в сборе (i) на блок двигателя (a), ручкой в направлении переключателя выбора скорости.
- Дождитесь полной остановки комбайна, прежде чем снимать чашу-смеситель с блока двигателя.

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Для запуска переведите переключатель выбора скорости (a3) в положение «1» или «2».

- Вы можете воспользоваться положением переключателя «Pulse», чтобы лучше контролировать смешивание.
- Никогда не наливайте в чашу-смеситель кипящую жидкость.
- Используйте чашу-смеситель только вместе с крышкой.
- Никогда не применяйте чашу-смеситель только с сухими продуктами (орехами, миндалем, арахисом и т.п.).
- Всегда сначала наливайте в чашу-смеситель жидкие ингредиенты, прежде чем добавить твердые, не превышая при этом следующий предельный уровень:
 - 1 л для густых смесей;
 - 0,8 л для жидких смесей.
- Чтобы добавить ингредиенты в ходе смешивания, выньте пробку-дозатор (i1) из крышки и засыпьте ингредиенты через отверстие, предназначенное для этой цели.

Советы:

- Если при смешивании ингредиенты остались приставшими к стенкам чаши, остановите прибор и отключите его от сети. Выньте весь узел чаши-смесителя из корпуса прибора. С помощью лопатки (n) стряхните продукты на лезвие. Ни в коем случае нельзя совать руки или пальцы в чашу или около лезвия.

Вы можете:

- приготовить протертые супы, супы-пюре, кремы, повидло, молочные и другие коктейли.
- замесить любое жидкое тесто (для блинов, оладий, фруктовых пирогов, бретонского пудинга «фар»).

6.2 Чтобы приготовить соевое молоко, фруктовые соки, коктейли без зернышек и кожуры, можно воспользоваться фильтром для сока (i5).

Для этого вставьте фильтр в чашу-смеситель (i3) металлическими решетками вниз, и убедиться, что прорези фильтра совпали с внутренними ребрами чаши.

- Накройте чашу-смеситель крышкой (i2-1), чтобы закрепить фильтр.

- Подайте продукты или жидкости на фильтр через отверстие пробки-дозатора (i1-1). Уберите пробку-дозатор и переведите переключатель (a3) в положение «1» или «2» или включите его на несколько толчков в положении «Pulse».

Совет: Для приготовления морковного или яблочного сока, нарежьте плоды малыми кубиками и добавьте воды.

- Стержень (i4) позволяет обеспечить однородность Ваших продуктов (в частности, самых густых) и уплотнить их в чаше-смесителе. Для этой цели введите стержень через отверстие в середине крышки чаши-смесителя (i2). При работе подталкивайте продукты к лезвиям с помощью этого стержня.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте стержень (i4) без крышки (i2), иначе возникнет опасность его соприкосновения с лезвиями. Не применяйте стержень с какой-либо другой принадлежностью.

Вы можете заливать жидкие продукты непосредственно, не снимая крышки (i2-1), через фильтр, встроенный в крышку.

Для этого поверните крышку в положение фильтра - см. Рис. 6-2.

7: СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Чаша (b3)
- Комплект соковыжималки для цитрусовых (j) (в зависимости от модели)

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):

- Поставьте чашу (b3) на блок двигателя (a) и закрепите ее.
- Насадите привод (j3) на выход блока двигателя (a1).
- Поместите ковшик фильтра (j2) на чашу, и закрепите его, повернув вправо.
- Накройте канал ковшика (j2) колпачком (j1).

- Чтобы убрать весь блок соковыжималки для цитрусовых: отсоедините ковшик (j2), а затем чашу, и тогда Вы сможете снять весь узел с блока двигателя.

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Поместить половинку плода цитрусовых на колпачок (j1).
- Для запуска переведите переключатель выбора скорости (a3) в положение «1», продолжая удерживать плод.
- Вы можете получить до 0,6 л сока цитрусовых, не опорожняя чашу.
- **Внимание:** Вам придется ополаскивать ковшик фильтра (j2) через каждые 0.2 л.

8: ТОНЧАЙШИЙ РАЗМОЛ В МАЛЫХ КОЛИЧЕСТВАХ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Комплект для приправ (k) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):

- Поместите ингредиенты в чашу мельницы для приправ (k2).
- Накройте чашу мельницы для приправ (k2) крышкой (k1), и закрепите ее, повернув по часовой стрелке.
- Насадите весь узел в сборе на блок двигателя (a).

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Для запуска перевести переключатель выбора скорости (a3) в положение «2», продолжая удерживать мельницу для приправ в ходе ее работы на блоке двигателя.

Вы можете воспользоваться положением переключателя «Pulse», чтобы лучше контролировать смешивание. С помощью мельницы для приправ (k) Вы можете:

- За несколько секунд помолоть курагу, сушеный инжир, чернослив без косточек:

Предельное количество/время: 80 г / 5 секунд.

9: МЕХАНИЗМ МЯСОРУБКИ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Комплект редуктора (l) и механизма мясорубки (m) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (НАСАДОК):

9.1 Установка редуктора на комбайн

- Поставьте редуктор (l) на блок двигателя (а), располагая отметки на редукторе и на блоке двигателя (а) друг против друга. Закрепите его, повернув вправо.

9.2 Сборка механизма мясорубки

- Возьмитесь за канал подачи корпуса (m3), расположив его более широким отверстием кверху. Затем вставьте шнек (m5) в корпус (m3) длинной осью вперед.
- Наденьте нож (m6) на короткую ось, расположив его режущими кромками наружу.
- Установите выбранную решетку (m7-1 или m7-2) на нож, совмещая выступы с пазами механизма (m3).
- Плотно затяните по часовой стрелке гайку (m8) на корпусе (m3), следя, однако, за тем, чтобы она не была заблокирована.
- Проверьте правильность сборки. При установке оси не допускается зазор или возможность самопроизвольного вращения. В противном случае повторите перечисленные выше операции.
- Защелкните направляющий лоток (m4) под механизмом мясорубки (m3).

9.3 Установка механизма мясорубки на прибор

- При остановленном и отключенном от сети приборе приставьте механизм мясорубки (m) к редуктору, отклонив канал подачи вправо. Насадите механизм мясорубки на редуктор (l) до конца.
- Переведите канал подачи в вертикальное положение до упора. Механизм мясорубки (m) закрепляется на редукторе (l) автоматически, как только они включаются в работу.
- Насадите съемный поддон (m2) на канал подачи.
- Включите прибор в сеть.

ПОРЯДОК ЗАПУСКА И СОВЕТЫ:

- Подготовьте нужное количество продуктов для измельчения. Удалите кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо на куски (примерно по 2 x 2 см) и положите их на поддон (m2).
- Подставьте приемную емкость под механизм мясорубки, снабженный направляющим лотком (m4).
- Для запуска переведите переключатель выбора скорости (a3) в положение «1» или «2».
- Подайте мясо в канал кусок за куском с помощью толкателя (m1).
- Ни в коем случае не подталкивайте продукты пальцами или любыми другими приспособлениями. При измельчении мяса не пользуйтесь прибором дольше 15 минут.
- Убедитесь, что мясо у Вас хорошо разморожено.

10: ХРАНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Ваш комбайн оснащен контейнером для укладки (o), который располагается внутри комплекта чаши (b). Вы можете положить в него привод (c), нож-измельчитель (d) из нержавеющей стали, нож-мешалку (e), 2 диска: для резки овощей (h) или взбиватель (f).

11: ПОДБОР ДЛИНЫ ШНУРА

Для удобства пользования или размещения прибора Вы можете уменьшить длину шнура, протолкнув его внутрь блока двигателя (а) через расположенное сзади отверстие (a4).



Чистка

- Отключите прибор от сети.
- Для облегчения чистки, быстро ополосните принадлежности перед тем, как пользоваться ими.
- Промойте и высушите принадлежности: их можно класть в посудомоечную машину, в воду или мыть под краном, за исключением всего блока механизма мясорубки (I+m3+m6+m7+m8) и блока двигателя (a). Эти два блока протрите влажной губкой.
- Протерев, покройте пищевым растительным маслом нож с 4 лезвиями (m6) и решетки (m7), чтобы предотвратить опасность окисления.
- Налейте в чашу-смеситель (i3) горячей воды с добавкой нескольких капель жидкого мыла. Закройте чашу крышкой (i2), снабженной пробкой-дозатором (i1). Включите прибор на несколько толчков. Отключите прибор от сети. Ополосните чашу.
- **Лезвия всех насадок заточены очень остро. Соблюдайте осторожность при обращении с ними.**

Маленькая хитрость: Если принадлежности приобрели окраску от продуктов (моркови, апельсинов и т.п.), протрите их тканью, пропитанной пищевым растительным маслом, после чего переходите к обычной чистке.



Хранение

Ваш комбайн нельзя хранить в сыром месте.



Что делать, если Ваш прибор не работает?

Если Ваш прибор не работает, проверьте:

- подключение прибора к сети;
- крепление каждой из принадлежностей.

Прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. перечень в сервисной книжке)



Уничтожение материалов упаковки и прибора



Упаковка состоит исключительно из материалов, не представляющих опасности для окружающей среды, которые можно выбрасывать в соответствии с действующими нормативами вторичной переработки.

Чтобы отправить прибор в отходы, следует навести справки в соответствующей службе местной администрации.



Завершение эксплуатации электрического или электронного изделия



Участвуем в охране окружающей среды!

- ① В состав Вашего прибора входит много материалов, которые представляют ценность или могут быть использованы повторно.
- ➔ Сдайте его в пункт приема на переработку.



Принадлежности

Вы можете приспособить прибор к своим потребностям и заказать у своего обычного продавца или в уполномоченном сервисном центре следующие принадлежности:

- Нож-измельчитель из нержавеющей стали
- Нож-мешалка
- Дисковый взбиватель
- Лопастной взбиватель
- Диски для резки овощей

- С/Н: Крупная терка / Крупная шинковка
- А/D: Мелкая терка / Мелкая шинковка
- В/G: Стружка / Пармезан - Драники
- Е: Нарезка картофеля-фри
- Чаша-смеситель
- Филтер для сока + стержень
- Соковыжималка для цитрусовых
- Мельница для приправ
- Мясорубка



Несколько основных рецептов

Тесто для белого хлеба

375 г муки – 225 мл теплой воды – 1 пакетик пекарских дрожжей – 5 г соли. Засыпьте муку, соль, пекарские дрожжи в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e). Включите работу на скорости «2», и с первых же секунд вливайте теплую воду через канал подачи в крышке. Остановите комбайн, как только тесто примет шарообразную форму (примерно 30 секунд). Оставьте тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем снова разомните тесто, чтобы придать ему форму, после чего выложите его на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Дайте тесту подняться еще раз. Предварительно разогрейте духовку до 8 уровня (240°). Когда хлеб увеличится в объеме вдвое, поместите его в духовку и рядом поставьте стакан с водой, чтобы способствовать образованию корочки. Выпекайте в течение 30 минут.

Тесто для пиццы

150 г муки – 90 мл теплой воды – 2 столовых ложки оливкового масла – 1/2 пакетика пекарских дрожжей – соль. Засыпьте муку, соль, пекарские дрожжи в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e). Включите работу на скорости «2», и с первых же секунд вливайте теплую воду и оливковое масло через канал подачи в

крышке. Остановите комбайн, как только тесто примет шарообразную форму (от 15 до 20 секунд). Оставьте тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Предварительно разогрейте духовку до 8 уровня (240°). В это время раскатайте тесто и добавьте к нему по своему выбору томатную и луковую пасту, грибы, ветчину, моццареллу и т.д. Дополните свою пиццу анчоусами и черными маслинами, подсыпьте немного душицы и тертого сыра грюйер, а поверх всего подлейте несколько капель оливкового масла. Выложите пиццу со всеми дополнениями на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Поставьте в духовку на 15 - 20 минут и следите за готовностью.

Песочное тесто

280 г муки – 140 г размягченного масла кусками – 70 мл воды – щепотка соли. Засыпьте муку, соль и положите масло в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e). Включите работу на скорости «2» на несколько секунд, после чего вливайте воду через канал подачи в крышке. Продолжайте работу, пока тесто не приобретет шарообразную форму (от 25 до 30 секунд). Выставьте на холод примерно на 1 час, прежде чем раскатать и выпекать с начинкой по Вашему выбору.

Тесто для блинов (в чаше (b) с ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e), или в чаше-смесителе (i))

160 г муки – 1/3 л молока – 2 яйца – 1/2 чайной ложки мелкой соли – 2 столовых ложки растительного масла – 15 г сахара (необязательно) – ром, помаранчевая вода или ваниль по вкусу. Поместите все ингредиенты в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d). Включите работу на скорости «1» в течение 20 секунд, затем перейдите на скорость «2» в течение 25 секунд. Поместите все ингредиенты, кроме муки, в чашу-смеситель (i3). Включите работу на скорости «2», и через несколько секунд постепенно добавляйте муку через отверстие в середине крышки чаши-смесителя, после чего смешивайте в течение 45 секунд.

Пирог «четыре четверти»

180 г муки – 180 г размягченного масла – 180 г сахара – 3 целых яйца – 1/2 пакетика разрыхлителя теста – 1 щепотка соли. Поместите все ингредиенты в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e). Включите работу на скорости «2» в течение 1 минуты 30 секунд. Предварительно разогреть духовку до 6 уровня (180°). Выложите готовую смесь в форму для кекса и выпекайте в течение 40 - 50 минут.

Пирог с пряностями

150 г муки – 70 г размягченного масла – 70 г сахара – 3 яйца – 50 мл молока – 2 чайные ложки разрыхлителя теста – 1 чайная ложка корицы – 1 чайная ложка имбиря – 1 чайная ложка тертого мускатного ореха – 1 тертая апельсиновая цедра – 1 щепотка перца. Поместите все ингредиенты в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e). Выберите скорость «2» и продолжайте работу в течение 50 секунд. Выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную

мукой, и выпекайте примерно 50 минут на 6 уровне (180°C) Подавайте на стол теплым или холодным с повидлом или мармеладом.

Шоколадный торт

5 яиц, 200 г сахара, 3 столовых ложки муки, 200 г топленого масла, 200 г шоколада, 1 пакетик разрыхлителя теста, 100 мл молока.

Растопите шоколад в водяной бане с 2 столовыми ложками воды. Добавьте масло и помешивайте, пока смесь не растопилась как следует. Поместите сахар и яйца в чашу комбайна, оснащенного ножом-измельчителем (d) или мешалкой (e), и включите работу на скорости «2» в течение 45 секунд, чтобы довести смесь до состояния пены. Перейдя на скорость «1» без остановки комбайна, добавьте растопленный шоколад, муку, разрыхлитель и молоко через канал подачи в крышке. Когда все ингредиенты введены, продолжите работу в течение 15 секунд на скорости «2». Выложите в форму, смазанную маслом, и выпекайте примерно 1 час на 5/6 уровне (160°C).

Крем Шантийи

200 мл жидких сильно охлажденных сливок, 30 г сахарной пудры. Чаша должна быть холодной, ее надо поставить в холодильник на несколько минут.

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Дисковый взбиватель (f) Поместите сливки и сахарную пудру в чашу комбайна, оснащенного дисковым взбивателем. Выберите скорость «2» и продолжайте работу в течение 40 секунд.

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Лопастной взбиватель (g) Поместите сливки и сахарную пудру в чашу комбайна, оснащенного лопастным взбивателем. Выберите скорость «2» и продолжайте работу в течение примерно 3 минут 30 секунд.

Майонез

1 яичный желток, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка уксуса, 1/4 литра растительного масла, соль, перец.

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Дискový взбиватель (f)

Поместите все ингредиенты, кроме масла, в чашу комбайна, оснащенного дискóвым взбивателем. Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

Выберите скорость «2» и продолжайте работу в течение 5 секунд, после чего очень медленно вливайте масло через канал подачи в крышке, не останавливая комбайн. Когда образуется майонез, его цвет становится бледным.

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Лопастной взбиватель (g)

Поместите все ингредиенты, кроме масла, в чашу комбайна, оснащенного лопастным взбивателем.

Накройте крышкой (b2) и закрепите ее на чаше (b3).

Выберите скорость «1» и продолжайте работу в течение 20 секунд, медленно вливая часть масла через канал подачи в крышке, затем, не останавливая комбайн, перейдите на скорость «2» и влейте оставшееся масло.

Внимание: чтобы майонез получился, температура ингредиентов должна быть комнатной.

Примечание: держать в холодильнике и употребить в течение суток.

Приладдя, що ввійшли до складу моделі, яку Ви придбали, перераховані на етикетці, прикріпленій зверху упаковки.



Поради з техніки безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед першим використанням Вашого приладу: користування ним з порушенням правил експлуатації звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Переконайтеся, що напруга живлення Вашого приладу відповідає напрузі Вашої електромережі.
- У разі будь-якого помилкового підключення гарантія втрачає силу. Ваш прилад призначений для побутового використання в стінах Вашого будинку.
- Цей прилад не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями (у тому числі дітьми) або людьми, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Вони можуть користуватися цим пристроєм тільки під спостереженням осіб, відповідальних за їхню безпеку, або після одержання від них інструкцій з його експлуатації.
- Потрібно стежити за дітьми, щоб вони не грали із приладом.
- Відключайте свій прилад від мережі, як тільки перестаєте ним користуватися (навіть у випадку припинення подачі електроенергії) і коли Ви займаєтеся його чищенням.
- Не користуйтеся своїм приладом, якщо він працює з несправностями або якщо він ушкоджений. У такому випадку звертайтеся до уповноваженого сервісного центру (див. перелік у сервісній книжці).
- Будь-яка технічна операція із приладом, окрім чищення та поточного догляду силами покупця, повинна виконуватися уповноваженим сервісним центром (див. перелік у сервісній книжці).
- Не кладіть прилад, шнур живлення або вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не допускайте, щоб шнур живлення висів там, де діти можуть дістатися його руками.
- Шнур живлення ніколи не повинен знаходитися біля гарячих вузлів Вашого приладу, які розташовані близько до джерела тепла або на гострій крайці.
- При ушкодженні шнура живлення або вилки не користуйтеся приладом. З метою безпеки обов'язково замовте їхню заміну в уповноваженому сервісному центрі (див. перелік у сервісній книжці).
- З метою безпеки користуйтеся тільки тим приладами (насадками) та запасними частинами, які підходять до Вашого приладу, які продаються в уповноваженому сервісному центрі.
- Щоб направляти продукти при подачі до приладу по його каналах, завжди застосовуйте штовхачі та ніколи не користуйтеся для цього пальцями, виделкою, ложкою, ножом або яким-небудь іншим предметом.
- Обережно поводьтеся з ножом-подрібнювачем, ножом чаші-змішувача, млина для приправ і дисками для різання овочів: вони дуже гострі. Вам також варто обов'язково вийняти ніж-подрібнювач (d) за допомогою його приводу (c), перш ніж видаляти із чаші її вміст.
- Не користуйтеся приладом вхолосту.
- Користуйтеся чашею-змішувачем (i3) завжди разом з її кришкою (i2).
- Ніколи не торкайтеся до деталей, що рухаються, дочекайтеся повної зупинки, перш ніж знімати насадки.
- Не використовуйте приладдя пристрою у якості ємностей для продуктів (під час заморозки, теплової обробки, гарячої стерилізації).
- Не поміщайте приладдя пристрою до мікрохвильової печі.

- Ніколи не використовуйте стрижень (i4) без кришки чаші-змішувача (i2), інакше виникне небезпека його зіткнення з лезами.

- Стежте за тим, щоб довге волосся, шарфи, краватки тощо не звисувалися над чашею або іншим приладдям під час роботи приладу.



Опис

a Блок двигуна

- a1 Вихід блоку двигуна на малій швидкості
- a2 Вихід блоку двигуна на високій швидкості
- a3 Перемикач вибору швидкості: положення «Pulse» (переривчаста робота) – «0» – «1» – «2»
- a4 Відсік для зберігання шнура живлення

b Комплект чаші для здрібнювання

- b1 Штовхач-дозатор
- b2 Кришка з каналом подачі
- b3 Чаша

с Привід

d Ніж-подрібнювач із нержавіючої сталі

e Ніж-мішалка (залежно від моделі)

f Дисковий збивач (залежно від моделі)

g Лопатевий збивач (залежно від моделі)

- g1 Верхнє кільце приводу
- g2 Верхнє кільце приводу
- g3 Привід
- g4 Лопати

h Диски для різання овочів

C/H Велика тертка або Велика шатківниця

A/D Дрібна тертка або Дрібна шатківниця (залежно від моделі)

B/G Стружка або Пармезан - Деруни (залежно від моделі)

E Нарізка картоплі-фрі (залежно від моделі)

i Чаша-змішувач (залежно від моделі)

- i1-1 Градуйована пробка-дозатор
- i2-1 Кришка з фільтром
- i3 Чаша-змішувач
- i4 Стрижень
- i5 Фільтр для соку

АБО

i1-2 Пробка-дозатор

i2-2 Кришка

i3 Чаша-змішувач

j Соковижималка для цитрусових (залежно від моделі)

j1 Ковпачок

j2 Кошик-фільтр

j3 Привід соковижималки

k Млин для приправ (залежно від моделі)

k1 Кришка

k2 Чаша млина для приправ

l Редуктор для механізму м'ясорубки (залежно від моделі)

m Механізм м'ясорубки (залежно від моделі)

m1 Штовхач

m2 Знімний піддон

m3 Корпус

m4 Напрямний лоток

m5 Шнек

m6 Ніж з 4 лезами

m7* рати

m7-1 рати з малими отворами:
тонке подрібнення

m7-2 рати з великими отворами:
грубе подрібнення

m8 Гайка

n Лопатка

o Контейнер для укладки



Порядок дій при роботі із приладом

- Перед першим використанням промийте всі деталі приладдя гарячою мильною водою. Обполощіть їх та висушіть.
- Помістіть блок двигуна (а) на пласку, чисту та суху поверхню.
- Підключіть свій прилад до мережі.
- «Pulse» (переривчаста робота): помістіть кнопку (а3) у положення «Pulse» для роботи в режимі послідовних включень-поштовхів, щоб краще контролювати приготування певних продуктів.
- Безперервна робота: помістіть кнопку (а3) у положення «1» або «2».
- Зупинка: помістіть кнопку (а3) у положення «0».

Нумерація пунктів відповідає нумерації схематичних ілюстрацій у рамках.

1: УСТАНОВКА ЧАШІ ДЛЯ ПОДРІБНЮВАННЯ ІЗ КРИШКОЮ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Комплект чаші (b).
- УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК)**
- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (а), при цьому ручка чаші повинна перебувати трохи правіше перемикача вибору швидкості (а3).
 - Закріпіть чашу, повернувши її вправо.
 - Помістіть в неї обрану насадку.
 - Накрийте чашу кришкою (b2). Закріпіть її, повертаючи вправо, на ручці чаші.

Обв'язково закріпити чашу (b3) на блоці двигуна (а) перш ніж закріплювати кришку (b2).

2: ЗНЯТТЯ ЧАШІ ДЛЯ ПОДРІБНЮВАННЯ ІЗ КРИШКОЮ

- Відкріпіть кришку (b2), повернувши її за годинниковою стрілкою, щоб звільнити її від ручки чаші. Після цього її можна підняти та прибрати.
- Звільніть чашу, також повертаючи її за годинниковою стрілкою.
- Тільки тепер її можна підняти та прибрати з блоку двигуна.

3: ПОДРІБНЮВАННЯ / ЗМІШУВАННЯ / ПЕРЕМІШУВАННЯ / МІКСЕРА

3.1 ПОДРІБНЮВАННЯ

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Чаша (b3)
- Привід (с)
- Ніж-подрібнювач (d) з нержавіючої сталі

УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):

- чашу (b3) на блок двигуна (а) та закріпіть її на основі.
- Надягніть ніж-подрібнювач (d) на привід (с) та насадіть весь вузол у зборі на вихід блоку двигуна (а1).
- Помістіть інгредієнти до чаші.
- Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (а3) у положення «2» або ж оберіть положення «Pulse», щоб краще контролювати подрібнювання.

Ви можете подрібнити до 300 г таких продуктів, як:

- сире або варене м'ясо (без костей та сухожиль, нарізане кубиками);
- сира або варена риба (без шкіри та без костей);
- тверді продукти: сир, сухофрукти, деякі овочі (морква, селера тощо);
- м'які продукти: деякі овочі (лук, шпинат тощо).

3.2 ПЕРЕМІШУВАННЯ / ЗМІШУВАННЯ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Чаша (b3)
- Привід (с)
- Ніж-подрібнювач (d) або ніж-мішалка (е) (залежно від моделі).

УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):

- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (а) та закріпіть її на основі.
- Надягніть ніж-подрібнювач (d) або ніж-мішалку (е) на привід (с), і насадіть весь вузол у зборі на вихід блоку двигуна (а1).
- Помістіть інгредієнти до чаші.
- Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (а3) у положення «2».

Ви зможете перемішати до:

- 600 г щільного тіста, такого як: тісто для білого хліба, піскове тісто тощо за 30 секунд.
- 500 г тіста для особливих сортів хліба, таких як: житній хліб, цільнозерновий хліб, хліб зі злаками тощо за 30 секунд

Ви зможете замісити до:

- 600 г пухкого тесту, такого як: тісто для сухого печива, пирога «чотири чверті», йогуртового торта тощо за час від 1 хвилини 30 секунд до 2 хвилин.

Ви також зможете замісити до 0,5 літри тіста для млинців, вафель тощо за час від 1 хвилини до 1 хвилини 30 секунд.

3.3 МІКСЕРА

- Виставте регулятор швидкості (а3) в положення 2 для приведення приладу в дію. Ви можете змішати за 20 секунд до 0.5 літра супу, супу-пюре, фруктового пюре.

4: ТЕРТКА / ШАТКІВНИЦЯ

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Чаша (b3)
- Привід (с)
- Диски для різання овочів (h) (залежно від моделі)

УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):

- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (а) та закріпіть її.
- Закріпіть диск для різання овочів на приводі (с), а потім насадіть весь вузол у зборі на вихід блоку двигуна (а1).
- Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Подайте продукти в канал кришки, направляючи їх за допомогою штовхача (b1).
- Помістіть перемикач вибору швидкості (а3) у положення «1» для шатківниці або «2» для тертки.

За допомогою диска для різання овочів

Ви зможете приготувати:

- велика тертка (С) / дрібна тертка (А):

коренева селера, картопля, морква, сир тощо

- велика шатківниця (H) / дрібна шатківниця (D): картопля, лук, огірки, буряк, яблука, морква, капуста тощо
- нарізка картоплі фрі (E): картопля фрі тощо
- деруни (G): пармезан, картопля тощо
- стружка (B): шоколад

5: ЕМУЛЬГУВАННЯ / ЗБОВТУВАННЯ / ЗБИВАННЯ

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Чаша (b3)
- і, залежно від моделі,
- Лопатевий або дисковий збивач (f) зі своїм приводом (с).

5.1 УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК) З ДИСКОВИМ ЗБИВАЧЕМ:

- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (а) та закріпіть її на основі.
- Надягніть дисковий збивач (f), дотримуючись напрямку, як показано на рисунку 5.1 та закріпіть його на приводі (с), а потім насадіть весь вузол у зборі на вихід блоку двигуна (а1).
- Помістіть інгредієнти до чаші.
- Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

5.2 УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК) З ЛОПАТЕВИМ ЗБИВАЧЕМ:

- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (а) та закріпіть її на основі.
- Помістіть верхнє кільце (g1) на редуктор (g2), а привід (g3) - усередині нього. Металева вісь приводу (g3) повинна виступати по центру кільця (g1).
- Надягніть лопати (g4) на вузол приводу в зборі (g2), закріпивши цю деталь на виступах, і насадіть весь вузол на вихід блоку двигуна (а1).
- Помістіть інгредієнти до чаші.
- Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (а3) у положення «1» або «2».

Ви зможете приготувати: майонез, часниковий айолі, соуси, збиті яєчні

білки (від 1 до 6), збиті вершки, крем шантійи (до 0,2 л).

- Ніколи не застосуйте ці насадки для перемішування щільного тіста (тіста для хліба тощо) або змішування пухкого тіста (для сухого печива, пирога «чотири чверті» тощо).

6: ГОМОГЕНІЗАЦІЯ / ЗМІШУВАННЯ / ПРОТЕРТІ СУМІШІ

6.1 ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Комплект чаші змішувача (i) (залежно від моделі).

УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):

- Помістіть інгредієнти в чашу-змішувач (i3), не перевищуючи граничний обсяг 1 л.
- Накрийте кришкою (i2) із пробкою-дозатором (i1) та закріпіть її, повернувши за годинниковою стрілкою.

- Поставте чашу-змішувач у зборі (i) на блок двигуна (a), ручкою в напрямку перемикача вибору швидкості.

- Дочекайтеся повної зупинки комбайна, перш ніж знімати чашу-змішувач із блоку двигуна.

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (a3) у положення «1» або «2».

Ви можете скористатися положенням перемикача «Pulse», щоб краще контролювати змішування.

- Ніколи не наливайте в чашу-змішувач киплячу рідину.
- Використовуйте чашу-змішувач тільки разом із кришкою.
- Ніколи не застосовуйте чашу-змішувач тільки із сухими продуктами (горіхами, мигдалем, арахісом і т.п.).
- Завжди спочатку наливайте в чашу-змішувач рідкі інгредієнти, перш ніж додавати тверді, не перевищуючи при цьому наступний граничний рівень:
 - 1 л для густих сумішей;
 - 0,8 л для рідких сумішей.
- Щоб додати інгредієнти в ході змішування, вийміть пробку-дозатор

(i1) із кришки та засипте інгредієнти через призначений для цього отвір.

Поради:

- Якщо при змішуванні інгредієнти пристали до стінок чаші, зупиніть прилад і відключіть його від мережі. Вийміть весь вузол чаші-змішувача з корпусу приладу. За допомогою лопатки (n) стряхніть продукти на лезо. У жодному разі не можна тримати руки або пальці в чаші або біля леза.

Ви можете:

- приготувати протерті супи, пюре, креми, повидло, молочні й інші коктейлі.
- замісити будь-яке рідке тісто (для млинців, оладків, фруктових пирогів, бретонського пудингу «фар»).

6.2 Щоб приготувати сире молоко, фруктові соки, коктейлі без зерняток та шкіри, можна скористатися фільтром для соку (i5).

Для цього вставте фільтр у чашу-змішувач (i3) металевими ратами донизу, і переконайтеся, що прорізи фільтра збіглися із внутрішніми ребрами чаші.

- Накрийте чашу-змішувач кришкою (i2-1), щоб закріпити фільтр. Подайте продукти або рідину на фільтр через отвір пробки-дозатора (i1-1). Усуньте пробку-дозатор і переключіть перемикач (a3) у положення «1» або «2» або включіть його на кілька поштовхів у положенні «Pulse».

Порада: Для приготування морквяного або яблучного соку, наріжте плоди маленькими кубиками та додайте води.

- Стрижень (i4) дозволяє забезпечити однорідність Ваших продуктів (зокрема, найбільш густих) та ущільнити їх у чаші-змішувачі. З цією метою введіть стрижень через отвір у середині кришки чаші-змішувача (i2). При роботі підштовхуйте продукти до лез за допомогою цього стрижня.

УВАГА: Ніколи не використовуйте стрижень (i4) без кришки (i2), інакше виникне небезпека його зіткнення з лезами. Не застосовуйте стрижень із будь-яким іншим приладдям.

Ви можете заливати рідкі продукти безпосередньо, не знімаючи кришки (i2-1), через фільтр, вбудований в кришку. Для цього поверніть кришку в положення фільтра - див. Рис. 6-2.

7: СОКОВИЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Чаша (b3)
 - Комплект соковижималки для цитрусових (j) (залежно від моделі)
- УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):**
- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (a) та закріпіть її.
 - Насадіть привід (j3) на вихід блоку двигуна (a1).
 - Помістіть кошик фільтру (j2) на чашу, і закріпіть його, повернувши вправо.
 - Накрийте канал кошика (j2) ковпачком (j1).
 - Щоб усунути весь блок соковижималки для цитрусових: від'єднайте кошик (j2), а потім чашу, і тоді Ви зможете зняти весь вузол із блоку двигуна.

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Помістіть половинку плода цитрусових на ковпачок (j1).
- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (a3) у положення «1», продовжуючи втримувати плід.
- Ви можете одержати до 0,6 л соку цитрусових, не спорожняючи чашу.
- **Увага:** Вам доведеться ополіскувати кошик фільтру (j2) через кожні 0.2 л.

8: НАЙТОНШИЙ РОЗМЕЛ У МАЛИХ КІЛЬКОСТЯХ

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Комплект для приправ (k) (залежно від моделі).
- УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):**
- Помістіть інгредієнти в чашу млина для приправ (k2).
 - Накрийте чашу млина для приправ (k2) кришкою (k1), і закріпіть її, повернувши за годинниковою стрілкою.
 - Насадіть весь вузол у зборі на блок двигуна (a).

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (a3) у положення «2», продовжуючи втримувати млин для приправ у ході його роботи на блоці двигуна.

Ви можете скористатися положенням перемикача «Pulse», щоб краще контролювати змішування.

За допомогою млина для приправ (k) Ви можете:

- За кілька секунд помолоти курагу, сушений інжир, чорнослив без кісточок:
Гранична кількість/час: 80 г / 5 секунд.

9: МЕХАНІЗМ М'ЯСОРУБКИ

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

Комплект редуктора (l) і механізму м'ясорубки (m) (залежно від моделі).

УСТАНОВКА ПРИЛАДДЯ (НАСАДОК):

9.1 Установка редуктора на комбайн

- Поставте редуктор (l) на блок двигуна (a), розташовуючи позначки на редукторі та на блоці двигуна (a) одна проти одної. Закріпіть його, повернувши вправо.

9.2 Зборка механізму м'ясорубки

- Візьміться за канал подачі корпусу (m3), розташувачи його ширшим отвором догори. Потім вставте шнек (m5) у корпус (m3) довгою віссю вперед.
- Надягніть ніж (m6) на коротку вісь, розташувачи його ріжучими крайками назовні.
- Установіть обрани рати (m7-1 або m7-2) на ніж, сполучаючи виступи з пазами механізму (m3).
- Щільно затягніть за годинниковою стрілкою гайку (m8) на корпусі (m3), стежачи, однак, за тим, щоб вона не була заблокована.
- Перевірте правильність збірки. При установці осі не допускається зазор або можливість мимовільного обертання. Інакше повторіть перераховані вище операції.
- Замкніть напрямний лоток (m4) під механізмом м'ясорубки (m3).

9.3 Установка механізму м'ясорубки на прилад

- При зупиненому та відключеному від мережі приладі приставте механізм м'ясорубки (m) до редуктора, відхиливши канал подачі вправо. Насадіть механізм м'ясорубки на редуктор (l) до кінця.
- Помістіть канал подачі у вертикальне положення до упору. Механізм м'ясорубки (m) закріплюється на редукторі (l) автоматично, як тільки вони включаються в роботу.
- Насадіть знімний піддон (m2) на канал подачі.
- Увімкніть прилад у мережу.

ПОРЯДОК ЗАПУСКУ ТА ПОРАДИ:

- Підготуйте потрібну кількість продуктів для подрібнювання. Видаліть кістки, хрящі та сухожилля.
- Наріжте м'ясо на шматки (приблизно 2 x 2 см) та покладіть їх на піддон (m2).
- Підставте прийомну ємність під механізм м'ясорубки з напрямним лотком (m4).
- Для запуску помістіть перемикач вибору швидкості (a3) у положення «1» або «2».

- Подайте м'ясо в канал шматок за шматком за допомогою штовхача (m1).
- У жодному разі не підштовхуйте продукти пальцями або будь-яким іншим приладдям. При подрібнюванні м'яса не користуйтеся приладом довше 15 хвилин.
- Переконаєтесь, що м'ясо у Вас добре розморожено.

10: ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДДА

Ваш комбайн оснащений контейнером для укладки (o), що розташовується всередині комплекту чаші (b). Ви можете покласти в нього привід (c), ніж-подрібнювач (d) з нержавіючої сталі, ніж-мішалку (e), 2 диски: для різання овочів (h) або збивач (f).

11: ПІДБІР ДОВЖИНИ ШНУРА

Для зручності користування або розміщення приладу Ви можете зменшити довжину шнура, прошовхнувши його всередину блоку двигуна (a) через розташований позаду отвір (a4).



Чищення

- Відключіть прилад від мережі.
- Для полегшення чищення швидко ополосніть приладдя перед тим, як користуватися ним.
- Промийте та висушіть приладдя: їх можна класти в посудомийну машину, у воду або мити під краном, за винятком усього блоку механізму м'ясорубки (l+m3+m6+m7+m8) та блоку двигуна (a). Ці два блоки протріть вологою губкою.
- Протерши, покрийте харчовим рослинним маслом ніж з 4 лезами (m6) та рати (m7), щоб попередити небезпеку окислювання.

- Налийте в чашу-змішувач (i3) гарячої води з додаванням декількох крапель рідкого мила. Закрийте чашу кришкою (i2) з пробкою-дозатором (i1). Включіть прилад на кілька поштовхів. Відключіть прилад від мережі. Обполосніть чашу.
- **Леза всіх насадок заточені дуже гостро. Дотримуйтесь обережності при роботі з ними.**

Маленька хитрість: Якщо приладдя пофарбувалися від продуктів (моркви, апельсинів і т.п.), протріть їх тканиною, просоченою харчовим рослинним маслом, після чого переходьте до звичайного чищення.



Зберігання

Ваш комбайн не можна зберігати в сирому місці.



Що робити, якщо Ваш прилад не працює?

Якщо Ваш прилад не працює, перевірте:

- підключення приладу до мережі;
- кріплення кожного з приладь.

Прилад все ще не працює? Зверніться до уповноваженого сервісного центру (див. перелік у сервісній книжці)



Знищення матеріалів упакування та приладу



Упакування складається виключно з матеріалів, що не становлять небезпеки для навколишнього середовища, які можна викидати відповідно до діючих нормативів вторинної переробки.

Щоб відправити прилад у відходи, варто навести довідки у відповідній службі місцевої адміністрації.



Завершення експлуатації електричного або електронного виробу



Беремо участь в охороні навколишнього середовища!

- ① До складу Вашого приладу входить багато матеріалів, які становлять цінність або можуть бути використані повторно.
- ➔ Здайте його до пункту прийому на переробку.



Приладдя

Ви можете пристосувати прилад до своїх потреб і замовити у свого звичайного продавця або в уповноваженому сервісному центрі наступні приладдя:

- Ніж-подрібнювач із нержавіючої сталі
- Ніж-мішалка
- Дисковий збивач
- Лопатевий збивач
- Диски для різання овочів

- С/Н: Велика тертка / Велика шатківниця
- А/D: Дрібна тертка / Дрібна шатківниця
- В/G: Стружка / Пармезан - Деруни
- Е: Нарізка картоплі-фрі
- Чаша-змішувач
- Фільтр для соку + стрижень
- Соковижималка для цитрусових
- Млин для приправ
- М'ясорубка



Декілька основних рецептів

Тісто для білого хліба

375 г борошна - 225 мл теплої води -
1 пакетик пекарських дріжджів - 5 г солі.
Засипте борошно, сіль, пекарські дріжджі в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e).
Включіть роботу на швидкості «2», і з перших же секунд вливайте теплу воду

через канал подачі в кришці. Зупиніть комбайн, як тільки тісто набуде кулястої форми (приблизно 30 секунд). Залиште тісто підніматися в теплому місці, поки воно не збільшиться в обсязі вдвічі. Потім знову розімніть тісто, щоб надати йому форму, після чого викладіть його на лист, змазаний олією і посипаний борошном. Дайте тісту піднятися ще раз.

Попередньо розігрійте духовку до 8 рівня (240°). Коли хліб збільшиться в обсязі вдвічі, помістіть його в духовку та поруч поставте склянку з водою, щоб сприяти утворенню скоринки. Випікайте протягом 30 хвилин.

Тісто для піци

150 г борошна - 90 мл теплої води - 2 столові ложки маслинової олії - 1/2 пакетика пекарських дріжджів - сіль. Засипте борошно, сіль, пекарські дріжджі в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e).

Включіть роботу на швидкості «2», і з перших же секунд вливайте теплу воду та маслинову олію через канал подачі в кришці. Зупиніть комбайн, як тільки тісто набуде кулястої форми (від 15 до 20 секунд). Залиште тісто підніматися в теплом місці, поки воно не збільшиться в обсязі вдвічі. Попередньо розігрійте духовку до 8 рівня (240°). У цей час розкатайте тісто та додайте до нього за своїм вибором томатну та цибульну пасту, гриби, шинку, моцареллу тощо. Доповніть свою піцу анчоусами та чорними маслинами, додайте трохи материнки та тертого сиру грюйер, а поверх усього підлийте декілька крапель маслинової олії. Викладіть піцу з усіма добавками на лист, змазаний олією та посипаний борошном. Поставте в духовку на 15 - 20 хвилин і стежте за готовністю.

Піскове тісто

280 г борошна - 140 г розм'якшеного масла шматками - 70 мл води - щіпка солі.

Засипте борошно, сіль і покладіть масло в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e). Включіть роботу на швидкості «2» на кілька секунд, після чого вливайте воду через канал подачі в кришці. Продовжуйте роботу, поки тісто не набуде кулястої форми (від 25 до 30 секунд). Виставте на холод приблизно на 1 годину, перш ніж розкотати та випікати з начинкою на Ваш вибір.

Тісто для млинців (у чаші (b) з ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e), або в чаші-змішувачі (i))

160 г борошна - 1/3 л молока - 2 яйця - 1/2 чайної ложки дрібної солі - 2 столові ложки рослинної олії - 15 г цукру (необов'язково) - ром, помаранчева вода або ваніль за смаком. Помістіть всі інгредієнти в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d). Включіть роботу на швидкості «1» протягом 20 секунд, потім перейти на швидкість «2» протягом 25 секунд. Помістіть всі інгредієнти, окрім борошна, у чашу-змішувач (i3). Включіть роботу на швидкості «2», і через кілька секунд поступово додайте борошно через отвір у середині кришки чаші-змішувача, після чого змішуйте протягом 45 секунд.

Пиріг «чотири чверті»

180 г борошна - 180 г розм'якшеного масла - 180 г цукру - 3 цілі яйця - 1/2 пакетика розпушувача тіста - 1 щіпка солі. Помістіть всі інгредієнти в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e). Увімкніть роботу на швидкості «2» протягом 1 хвилини 30 секунд. Попередньо розігрійте духовку до 6 рівня (180°). Викладіть готову суміш у форму для кексу та випікайте протягом 40 - 50 хвилин.

Пиріг із прянощами

150 г борошна - 70 г розм'якшеного масла - 70 г цукру - 3 яйця - 50 мл молока - 2 чайні ложки розпушувача тіста - 1 чайна ложка кориці - 1 чайна ложка імбиру - 1 чайна ложка тертого мускатного горіху - 1 терта апельсинова цедра - 1 щіпка перцю. Помістіть всі інгредієнти в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e). Оберіть швидкість «2» і продовжуйте роботу протягом 50 секунд. Викладіть у форму, змазану маслом і посипану борошном, та випікайте приблизно 50 хвилин на 6 рівні (180°C) Подавайте на стіл теплим або холодним

з повидлом або мармеладом.

Шоколадний торт

5 яєць, 200 г цукру, 3 столових ложки борошна, 200 г пряженого масла, 200 г шоколаду, 1 пакетик розпушувача тіста, 100 мл молока.

Розтопіть шоколад на водяній лазні з 2 столовими ложками води. Додайте масло та помішуйте, поки суміш не розтопилася як треба.

Помістіть цукор та яйця в чашу комбайна, оздобленого ножем-подрібнювачем (d) або мішалкою (e), та включіть роботу на швидкості «2» протягом 45 секунд, щоб довести суміш до стану піни. Перейшовши на швидкість «1» без зупинки комбайна, додайте розтоплений шоколад, борошно, розпушувач і молоко через канал подачі в кришці. Коли всі інгредієнти додані, продовжить роботу протягом 15 секунд на швидкості «2».

Викладіть у форму, змазану маслом, і випікайте приблизно 1 годину на 5/6 рівні (160°C).

Крем Шантий

200 мл рідких сильно охолоджених вершків, 30 г цукрової пудри.

Чаша повинна бути холодною, її треба поставити в холодильник на кілька хвилин.

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Дісковий збивач (f)

Помістіть вершки й цукрову пудру в чашу комбайна, оздобленого дисковим збивачем. Оберіть швидкість «2» і продовжуйте роботу протягом 40 секунд.

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Лопатевий збивач (g)

Помістіть вершки й цукрову пудру в чашу комбайна, оздобленого лопатевим збивачем. Оберіть швидкість «2» і продовжуйте роботу протягом приблизно 3 хвилин 30 секунд.

Майонез

1 яєчний жовток, 1 чайна ложка гірчиці, 1 чайна ложка оцту, 1/4 літри рослинної олії, сіль, перець.

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Дісковий збивач (f)

Помістіть всі інгредієнти, окрім олії, у чашу комбайна, оздобленого дисковим збивачем. Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

Оберіть швидкість «2» і продовжуйте роботу протягом 5 секунд, після чого дуже повільно вливайте олію через канал подачі в кришці, не зупиняючи комбайн. Коли утвориться майонез, його колір стає блідим.

ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАДДЯ:

- Лопатевий збивач (g)

Помістіть всі інгредієнти, окрім олії, у чашу комбайна, оздобленого лопатевим збивачем.

Накрийте кришкою (b2) та закріпіть її на чаші (b3).

Оберіть швидкість «1» і продовжуйте роботу протягом 20 секунд, повільно вливаючи частину олії через канал подачі в кришці, потім, не зупиняючи комбайн, перейдіть на швидкість «2» й улийте олію, що залишилася.

Увага: щоб майонез вийшов, температура інгредієнтів повинна бути кімнатною.

Примітка: тримати в холодильнику та ужити протягом доби.

Iegādās ierīces komplektā iekļautie piederumi attēloti uz etiķetes, kas atrodas uz iepakojuma.



Norādījumi par drošību

- Pirms pirmreizējās lietošanas rūpīgi izlasiet ierīces lietošanas pamācību: neatbilstoša lietošana atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Pārbaudiet, vai ierīcei nepieciešamais strāvas spriegums atbilst spriegumam elektrotīklā.
- **Nepareizas pieslēgšanas dēļ radušies bojājumi padara garantiju par spēkā neesošu.** Ierīce paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā, un to nedrīkst darbināt ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām vai personām, kam nav iepriekšējas pieredzes vai zināšanu, kā rīkoties ar ierīci, ja vien persona, kas ir atbildīga par drošību, uzraudzību vai saistīta ar ierīces lietošanu, nav sniegusi attiecīgas instrukcijas.
- Raugieties, lai ar ierīci nerotaļātos bērni.
- Pēc lietošanas un tīrīšanas laikā atvienojiet ierīci no strāvas (pat ja esat to izslēdzis).
- Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Vērsieties pilnvarotā servisa centrā (servisu sarakstu skatiet garantijas grāmatiņā).
- Jebkādas darbības ar ierīci, neskaitot tīrīšanu un apkopi, drīkst veikt tikai pilnvarota servisa centra darbinieki (servisu sarakstu skatiet garantijas grāmatiņā).
- Nemērciet ierīci, barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Raugieties, lai barošanas kabelim nevarētu piekļūt bērni.
- Pārliecinieties, ka barošanas kabelis nesaskaras vai neatrodas sakarsušas ierīces virsmas vai siltuma avota tuvumā, kā arī nav izliekts asā leņķī.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts barošanas kabelis vai kontaktdakša. Drošības apsvērumu dēļ detaļu maiņu noteikti uztīciet pilnvarota servisa centra darbiniekam (servisu sarakstu skatiet garantijas grāmatiņā).
- Tāpat drošības apsvērumu dēļ izmantojiet tikai šai ierīcei piemērotas rezerves daļas un piederumus, ko var iegādāties pilnvarotā servisa centrā.
- Pārtikas produktus šahtā iestumiet ar bīdīni, nekad nedarīet to ar pirkstu, dakšu, karoti, nazi vai citu piederumu.
- Esiet piesardzīgs, rīkojoties ar tādām detaļām kā smalcināšanas nazis, miksera trauka vai garšaugu smalcinātāja nazis un disks dārzeņu griešanai, - tās ir ļoti asas. Pirms iztukšojat trauku, noteikti izņemiet smalcināšanas nazi (d), satverot to aiz fiksatora (c).
- Nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.
- Lietošanas laikā vienmēr uzlieciet miksera traukam (i3) vāku (i2).
- Nekad nepieskarieties kustībā esošām detaļām un pirms piederumu noņemšanas nogaidiet, līdz tās pilnībā apstājas.
- Neizmantojiet ierīces aprīkojumā iekļautos traukus produktu saldēšanai, vārīšanai vai sterilizēšanai augstā temperatūrā.
- Nelieciet ierīces piederumus mikroviļņu krāsnī.
- Lai piestala (i4) nejauši nesaskartos ar asmeņiem, nekad nelietojiet to, neuzliekot miksera traukam vāku (i2).
- Raugieties, lai virs trauka un darbībā esošām detaļām **nekristu gari mati, šalles, kaklasaites u.c.**



Apraksts

a Motora bloks

a1 Motora bloka lēnās darbības izvads

a2 Motora bloka ātrās darbības izvads

a3 Ātrumu pārslēgs: režīms „Pulse”
(pārtraukta darbība) – 0 – 1 – 2

a4 Nodalījums kabeļa glabāšanai

b Smalcināšanas trauka komplekts

b1 Bīdnis ar dozētāju

b2 Vāks ar šahtu

b3 Trauks

c Fiksators

d Nerūsējoša tērauda nazis

smalcināšanai

e Nazis jaukšanai (atkarībā no modeļa)

f Disks viendabīga maisījuma
pagatavošanai (atkarībā no modeļa)

g Jaucējs viendabīga maisījuma
pagatavošanai (atkarībā no modeļa)

g1 Fiksatora augšējais gredzens

g2 Fiksatora pārveidotājs

g3 Fiksators

g4 Jaucējs

h Diski dārzenu griešanai

C/H Raupjai rīvēšanai vai griešanai lielās
šķēlēs

A/D Smalkai rīvēšanai vai griešanai mazās
šķēlēs (atkarībā no modeļa)

B/G Skaidām vai Parmas sieram –
kartupeļu pankūkām (atkarībā no
modeļa)

E Frī kartupeļiem (atkarībā no modeļa)

i Miksera trauks (atkarībā no modeļa)

i1-1 Aizbāznis ar dozētāju un iedaļām

i2-1 Vāks ar filtru

i3 Miksera trauks

i4 Piestala

i5 Sulas filtrs

VAI

i1-2 Aizbāznis ar dozētāju

i2-2 Vāks

i3 Miksera trauks

j Citrusaugļu sulas spiede (atkarībā no modeļa)

j1 Konuss

j2 Filtrs

j3 Sulas spiedes iekārtas fiksators

k Garšaugu smalcinātājs (atkarībā no modeļa)

k1 Vāks

k2 Smalcinātāja trauks

l Pārveidotājs gaļas malšanas iekārtai
(atkarībā no modeļa)

m Iekārta gaļas malšanai (atkarībā no
modeļa)

m1 Bīdnis

m2 Noņemamā plātne

m3 Korpuss

m4 Vadotne

m5 Skrūve

m6 Četrdaļīgs nazis

m7* Siets

m7-1 Smalks siets: maziem gabaliem

m7-2 Rupjš siets: lieliem gabaliem

m8 Uzgrieznis

n Lāpstiņa

o Nodalījums glabāšanai



Lietošana

- Pirms pirmreizējās lietošanas nomazgājiet visus piederumus un detaļas karstā ziepjūdenī. Noskalojiet un ļaujiet nožūt.
- Novietojiet motora bloku (a) uz līdzenas, tīras un sausas virsmas.
- Ieslēdziet ierīci.
- Režīms „Pulse” (pārtraukta darbība): pagrieziet pārslēgu (a3) pozīcijā „Pulse” - notiks secīgas kustības ar pārtraukumiem, un jūs varēsiet labāk pārraudzīt

- pagatavošanas procesu.
- Nepārtraukta darbība: pagrieziet pārslēgu (a3) pozīcijā 1 vai 2.
- Apturēšana: pagrieziet pārslēgu (a3) pozīcijā 0.

**Turpmākās sadaļas sanumurētas
atbilstoši attēliem.**

1. SMALCINĀŠANAS TRAUKA AR VĀKU UZSTĀDĪŠANA

PIEDERUMI

- Smalcināšanas trauka komplekts (b)
- PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA**
- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a). Trauka rokturim jābūt nedaudz pa labi no ātrumu pārslēga (a3).
- Nofiksējiet trauku, pagriežot to pa labi.
- Ievietojiet traukā vajadzīgo detaļu.
- Uzlieciet uz trauka vāku (b2). Pagriežot to pa labi, nofiksējiet vāku trauka rokturī.

Ir ļoti svarīgi vispirms nostiprināt trauku (b3) uz motora bloka (a) un tikai pēc tam uzlikt vāku (b2).

2. TRAUKA UN VĀKA NOŅĒMŠANA

- Atbloķējiet vāku (b2) - atvienojiet to no roktura, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā. Paceliet un noņemiet vāku.
- Atbloķējiet trauku, pagriežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā.
- Tikai tagad jūs varat pacelt un noņemt trauku no motora bloka.

3. SMALCINĀŠANA, MAISIŠANA, JAUKŠANA, SAJAUKŠANA

3.1 SMALCINĀŠANA

PIEDERUMI:

- Trauks (b3)
- Fiksators (c)
- Nerūsējoša tērauda nazis (d)
- PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA**
- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nofiksējiet to.

- Uzlieciet nazi (d) uz fiksatora (c) un novietojiet abus uz motora bloka izvada (a1).
- Ielieciet produktus traukā.
- Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Lai palaistu iekārtu, pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 2. Ja vēlaties pārtraudēt smalcināšanu procedūru, izvēlieties režīmu „Pulse”.

Jūs varat sasmalcināt līdz pat 300 g:

- jēlas vai vārītas gaļas (bez kauliem, cīpslām un sagrieztu šķēlēs);
- jēlas vai vārītas zivs (bez zvīnām un asakām);
- cietu produktu: sieru, žāvētus augļus,

dažus dārzeņu veidus (burkānus, selerijas u.c.);

- mīkstu produktu: dažus dārzeņu veidus (sīpolus, spinātus u.c.).

3.2 JAUKŠANA UN MAISIŠANA

PIEDERUMI:

- Trauks (b3)
- Fiksators (c)
- Nazis smalcināšanai (d) vai jaukšanai (e) (atkarībā no modeļa).

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nofiksējiet to.
- Uzlieciet nazi smalcināšanai (d) vai jaukšanai (e) uz fiksatora (c) un novietojiet abus uz motora bloka izvada (a1).
- Ielieciet produktus traukā.
- Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Iedarbiniet ierīci, pagriežot ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 2.

Jūs varat sajaukt:

- līdz 600 g „smagas” mīklas, piemēram, baltmaizes mīklu, smilšu mīklu u.tml., 30 sekundēs.
- līdz 500 g maizes mīklas, piemēram, rudzu maizes, pilngraudu maizes, graudu maizes u.c. mīklu, 30 sekundēs.

Jūs varat samaisīt:

- līdz 600 g "vieglas" mīklas, piemēram, biskvītu, pīrāgu, jogurta kūku u.c. mīklu, pusotru līdz divās minūtes.

Tāpat vienā līdz pusotrā minūtē jūs varat samaisīt līdz 0,5 litram pankūku, vafeļu vai citas mīklas.

SAJAUKŠANA

- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 2, lai to ieslēgtu.

Jūs varat sajaukt līdz 0.5 litriem sarīvētas zupas, zupas, augļu biezeņa 20 s. laikā.

4. RĪVĒŠANA UN GRIEŠANA

PIEDERUMI:

- Trauks (b3)
- Fiksators (c)
- Diski dārzeņu griešanai (h) (atkarībā no modeļa).

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nostipriniet to.

- Nostipriniet disku dārzeni griešanai uz fiksatora (c) un novietojiet abus uz motora bloka izvada (a1).
- Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Ielieciet produktus vāka šahtā un ar bīdni (B1) iestumiet tos dziļāk.
- Pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 1, lai sagrieztu, vai pozīcijā 2, lai sarīvētu produktus.

Ar disku dārzeni griešanai jūs varat:

- raupji (C)/smalki sarīvēt (A) seleriju, kartupeļus, burkānus, sieru u.c.;
- sagriezt lielās (H)/mazās šķēlēs (D) kartupeļus, sīpolus, gurķus, bietes, ābolus, burkānus, kāpostus u.c.;
- pagatavot kartupeļus (E) frī u.c.;
- pagatavot kartupeļu pankūkas (G), sarīvēt Parmas sieru, kartupeļus u.c.;
- pagatavot skaidas (B) no šokolādes.

5. VIENDABĪGAS MASAS PAGATAVOŠANA, PUTOŠANA, KULŠANA

PIEDERUMI:

- Trauks (b3) un atkarībā no modeļa
- Jaucējs vai disks (f) ar fiksatoru (c) viendabīga maisījuma pagatavošanai

5.1 DISKA UN CITU PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nofiksējiet to.
- Ievietojiet disku (f) traukā tā, kā parādīts attēlā 5.1, nostipriniet to uz fiksatora (c) un pēc tam uzstādiat visu komplektu uz motora bloka izvada (a1).
- Ielieciet produktus traukā.
- Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

5.2 JAUCĒJA UN CITU PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nofiksējiet to.
- Uzlieciet augšējo gredzenu (g1) uz pārveidotāja (g2), pēc tam ievietojiet tajā fiksatoru (g3). Fiksatora (g3) metāla ass galam jāizvirzās uz āru caur gredzenu (g1).

- Uz saliktā mehānisma (g2) uzlieciet jaucēju (g4) un nofiksējiet uz izcilņiem, pēc tam uzstādiat visu komplektu uz motora bloka izvada (a1).
- Ielieciet produktus traukā.
- Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 1 vai 2, lai iedarbinātu ierīci.

Jūs varat pagatavot: majonēzi, ķiploku un citas mērces, saputotu olu baltumu (1 līdz 6 olas), putukrējumu (līdz 0,2 L).

- Nekad nelietojiet šo komplektu nedz „smagas” (piemēram, maizes), nedz „vieglas” (piemēram, biskvītu un pīrāgu) mīklas jaukšanai vai maisīšanai.

6. VIENDABĪGA MAISĪJUMA PAGATAVOŠANA, MAISĪŠANA, ĻOTI SMALKA JAUKŠANA

6.1 PIEDERUMI

- Miksera trauka komplekts (i) (atkarībā no modeļa).

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Ielieciet sastāvdaļas miksera traukā (i3), nepārsniedzot maksimālo pieļaujamo tilpumu - 1 L.
- Uzlieciet vāku (i2) un aizbāzni ar dozētāju (i1) un nostipriniet, pagriezot pulkstenrādītāja kustības virzienā.
- Uzstādiat miksera trauka komplektu (i) uz motora bloka (a) tā, lai rokturis atrastos virs ātrumu pārslēga.
- Pirms noceļat trauku no motora bloka, nogaidiet, līdz mehānisms pilnībā pārstāj darboties.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 1 vai 2, lai iedarbinātu ierīci.
- Ja vēlaties pārraudzīt jaukšanas procedūru, izvēlieties režīmu „Pulse”.
- Nekad neiepildiet miksera traukā verdošu ūdeni.
- Vienmēr uzlieciet miksera traukam vāku.
- Nekad nedarbiniet ierīci, ja miksera traukā ir tikai sausi produkti (piemēram, lazdu rieksti, mandeles, zemesrieksti u.c.).
- Vīspirms iepildiet traukā šķidrumus un tikai pēc tam pievienojiet cietus produktus, nepārsniedzot turpmāk norādīto

- maksimālo pieļaujamo tilpumu:
- 1 L bieziem maisījumiem,
- 0,8 L šķidriem maisījumiem.
- Ja vēlaties pievienot sastāvdaļas maisīšanas laikā, izņemiet aizbāzni ar dozētāju (i1) un iebēriet produktus caur atveri vākā.

Padomi

- Ja jaukšanas laikā produkti pielīp pie trauka sienām, apstādiniet ierīci un izslēdziet to. Noceliet miksera trauku no ierīces pamatnes. Ar lāpstiņu (n) noņemiet pielipušās sastāvdaļas. Nekad nebāziet traukā rokas vai pirkstus un nepieskarieties asmeņim.

Jūs varat:

- rūpīgi samaisīt zupas, pagatavot biezzupas, putukrējumu, augļu biezeņus, piena un citus kokteiļus;
- sajaukt visu veidu šķidrās mīklas (pankūku, rauga, augļu toršu, krēmu mīklas).

6.2 Lai pagatavotu sojas pienu, augļu sulu un kokteiļus bez kauliņiem un mizām, izmantojiet sulas filtru (i5).

Uzstādiel filtru miksera traukā (i3) ar metālisko sietu uz leju un raugieties, lai filtra spraugas sakļautos ar trauka iekšienē esošiem izvīrējumiem.

- Lai nofiksētu filtru, uzlieciet miksera traukam vāku (i2-1).
- Lai ievadītu sastāvdaļas vai šķidrumus, izņemiet aizbāzni ar dozētāju (i1-1). Ielieciet aizbāzni un pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 1 vai 2 vai vairākkārt iedarbiniet režīmu „Pulse”.

Padoms: Lai pagatavotu burkānu vai ābolu sulu, sagrieziet augļus mazos gabaliņos un pievienojiet nelielu ūdens.

- Izmantojiet piestalu (i4), lai miksera traukā sastāvdaļas sajauktu un sablīvētu viendabīgā masā (jo īpaši, gatavojot biezus maisījumus). Ievietojiet piestalu miksera traukā caur centrālo vāka atveri (i2). Iedarbiniet ierīci un ar piestalu virziet produktus uz asmeņiem.

UZMANĪBU! Lai piestala (i4) nejauši nesaskartos ar asmeņiem, nekad nelietojiet to, neuzliekot traukam vāku (i2). Nelietojiet piestalu ar citiem piederumiem.

Jūs varat iztukšot trauku, nenoceļot vāku (i2-1), - šķidro maisījumu izliešanai vākā paredzēta filtra atvere. Pagrieziet vāku filtra pozīcijā (attēls 6.2).

7. CITRUSAUGĻU SULAS SPIEDE

PIEDERUMI:

- Trauks (b3)
- Sulas spiedes iekārta (j) (atkarībā no modeļa).

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nostipriniet to.
- Uzlieciet fiksatoru (j3) uz motora bloka izvada (a1).
- Uzlieciet filtru (j2) uz trauka un nofiksējiet to, pagriežot pa labi.
- Uz filtra (j2) fiksatora uzlieciet konusu (j1).
- Lai noņemtu sulas spiedes iekārta, atbloķējiet filtru (j2) un trauku un noņemiet iekārta no motora bloka.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Novietojiet citrusaugļa pusīti uz konusa (j1).
- Lai iedarbinātu ierīci, pieturiet augli un pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 1.
- Neiztukšojot trauku, jūs varat iegūt līdz 0,6 L citrusaugļu sulas.
- Uzmanību! Ik pēc 0,2 L sulas noskalojiet filtru (j2).

8. LAI ĻOTI SMALKI SAMALTU NELIELUS PRODUKTU DAUDZUMUS

PIEDERUMI

- Garšaugu smalcinātāja iekārta (j) (atkarībā no modeļa).

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Ielieciet sastāvdaļas garšaugu smalcinātāja traukā (k2).
- Uzlieciet traukam (k2) vāku (k1) un nofiksējiet to, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā.
- Uzlieciet smalcinātāja komplektu uz motora bloka (a).

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Lai iedarbinātu ierīci, pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 2 un visas darbības laikā pieturiet smalcinātāju.
- Ja vēlaties pārraudzīt smalcināšanas procedūru, izvēlieties režīmu „Pulse”.

Ar garšaugu smalcinātāju (k) jūs varat:
- dažās sekundēs sasmalcināt žāvētas
aprikozes, vīģes un plūmes bez kauliņiem;
daudzums/maksimālais laiks: 80 g/5 sek.

9. IEKĀRTA GAĻAS MALŠANAI

PIEDERUMI

Pārveidotāja (l) un gaļas malšanas iekārtas (m) komplekts (atkarībā no modeļa).

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

9.1 Pārveidotāja uzstādīšana uz ierīces

- Novietojiet pārveidotāju (l) uz motora bloka (a) tā, lai atzīmes uz pārveidotāja sakristu ar atzīmēm uz bloka (a).
Nofiksējiet, pagriežot to pa labi.

9.2 Gaļas malšanas iekārtas salikšana

- Turiet korpusu (m3) aiz garākās daļas tā, lai platākā atvere būtu pavērsta uz augšu. Ievietojiet korpusā (m3) skrūvi (m5) (ar garāko asi uz iekšu).
- Uz skrūves īsākās ass uzlieciet nazi ar asajām malām uz āru.
- Uz naža uzlieciet vajadzīgo sietu (m7-1 vai m7-2) tā, lai sieta izcīņi sakristu ar ierobiem uz korpusa (m3).
- Uzlieciet uz korpusa (m3) uzgriezni (m8) un kārtīgi (taču tā, lai vēlāk varētu atskrūvēt) pieskrūvējiet to pulksteņrādītāja kustības virzienā.
- Pārbaudiet iekārtu. Tās detaļas nedrīkst kustēties vai griezties ap savu asi. Pretējā gadījumā izjauciet iekārtu un salieciet to vēlreiz.
- Piestipriniet iekārtas korpusam (m3) vadotni (m4).

9.3 Gaļas malšanas iekārtas uzstādīšana uz ierīces

- Turiet iekārtu pretī pārveidotājam, iekārtas korpusu salieciet uz labo pusi. (Ierīcei jābūt izslēgtai un atvienotai no strāvas.) Rūpīgi ievietojiet korpusu pārveidotājā (l).
- Novietojiet korpusu vertikālā pozīcijā, līdz tas nobloķējas. Iekārta (m) automātiski nofiksēsies uz pārveidotāja (l), līdzko to iedarbināsiet.
- Uzstādiet noņemamo plātni (m2).
- Ieslēdziet ierīci.

IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Sagatavojiet visu malšanai paredzēto gaļas daudzumu. Atbrīvojiet gaļu no kauliem, skrimšļiem un cīpslām.
- Sagrieziet gaļu gabalos (aptuveni 2 x 2 cm) un uzlieciet uz plātnes (m2). Zem vadotnes (m4), kas piestiprināta iekārtas karkasam, novietojiet trauku.
- Pagrieziet ātrumu pārslēgu (a3) pozīcijā 1 vai 2, lai iedarbinātu ierīci.
- Ar bīdni (m1) iestumiet gaļas gabaliņus pa vienam šahtā.
- Nekad nemēģiniet iebīdīt produktus ar pirkstiem vai kādu virtuves piederumu. Maļot gaļu, nedarbiniet ierīci ilgāk kā 15 minūtes bez pārtraukuma.
- Raugieties, lai gaļa būtu pilnībā atsaldēta.

10. PIEDERUMU SALIKŠANA GLABĀŠANAI

Šī ierīce ir aprīkota ar nodalījumu glabāšanai (o), ko var ietilpināt smalcināšanas traukā (b). Glabājiet tajā fiksatoru (c), nerūsējoša tērauda nazi (d), nazi jaukšanai (e) un abus diskus: dārzenu griešanai (h) un viendabīga maisījuma pagatavošanai (f).

11. BAROŠANAS KABELA GARUMA PIELĀGOŠANA

Lai ierīces lietošana un glabāšana būtu parocīga, kabeļa garumu var samazināt, iebīdot to motora blokā (a) caur atvērumu (a4) bloka aizmugurē.



Tīrīšana

- Izslēdziet ierīci.
- Lai tīrīšanu padarītu vienkāršāku, pēc lietošanas ātri noskalojiet piederumus.
- Nomazgājiet un noslaukiet piederumus: visus piederumus, izņemot iekārtu gaļas maļšanai (l+m3+m6+m7+m8) un motora bloku (a), var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā, mērcēt ūdenī un skalot zem tekoša ūdens. Iekārtu gaļas maļšanai un motora bloku noslaukiet ar mitru lupatiņu.
- Pēc noslaučīšanas ieeļļojiet četrdaļīgo nazi (m6) un sietus (m7) ar augu eļļu, lai tie neoksidētos.
- Miksera traukā (i3) ielejiet karstu ūdeni un pievienojiet dažus pilienus šķidru ziepju. Uzlieciet vāku (i2) un aizbāzni ar dozētāju (i1). Iedarbiniet uz īsu mirkli. Izslēdziet ierīci. Izskalojiet trauku.
- **Piederumu asmeņi ir ļoti asi. Rīkojieties ar tiem piesardzīgi. Ideja** Ja piederumi, saskaroties ar produktiem (piemēram, burkāniem vai apelsīniem), ir mainījuši krāsu, pirms tīrīšanas paberzējiet tos ar lupatiņu, kas piesātināta ar augu eļļu.



Glabāšana

Neglabājiet ierīci mitrumā.



Ko darīt, ja ierīce nedarbojas?

Ja ierīce nedarbojas, pārbaudiet:

- vai tā ir pieslēgta strāvai;
- vai katra detaļa ir kārtīgi pievienota.

Ierīce joprojām nedarbojas? Vērsieties pilnvarotā servisa centrā (servisu sarakstu skatiet garantijas grāmatiņā).



Iepakojuma un ierīces likvidēšana



Iepakojums veidots no videi draudzīgiem materiāliem - atbrīvojieties no tiem saskaņā ar spēkā esošiem noteikumiem par otreizējo pārstrādi. Lai atbrīvotos no ierīces, sazinieties ar atbildīgo dienestu savā pašvaldībā.



Nolietotas elektriskās vai elektroniskās ierīces



Saudzēsim apkārtējo vidi!

- ① Šī ierīce veidota no vairākiem vērtīgiem un otreiz pārstrādājamiem materiāliem.
- ➡ Nododiet ierīci savākšanas punktā, lai tiktu veikta tās pārstrāde.



Piederumi

Jūs varat pielāgot ierīci savām vajadzībām, sadzīves tehnikas veikalā vai pilnvarotā servisa centrā iegādājoties šādus piederumus:

- nerūsējoša tērauda nazi smalcināšanai;
- nazi jaukšanai;
- disku viendabīga maisījuma pagatavošanai;
- jaucēju viendabīga maisījuma pagatavošanai;
- diskus dārzenu griešanai;

- C/H: raupjai rīvēšanai vai griešanai lielās šķēlēs
- A/D: smalkai rīvēšanai vai griešanai mazās šķēlēs
- B/G: skaidām/Parmas sieram – kartupeļu pankūkām
- E: fri kartupeļu pagatavošanai
- miksera trauku;
- sulas filtru un piestalu;
- citrusaugļu sulas spiedi;
- garšaugu smalcinātāju;
- smalcinātāju;



Dažas vienkāršas receptes

Baltmaizes mīkla

375 g miltu, 225 ml silta ūdens, 1 paciņa maizes rauga, 5 g sāls.

Traukā ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas (e) nazi ielieciet miltus, sāli un raugu. Iedarbiniet ierīci 2. ātrumā un, kamēr tā darbojas, caur vāka šahtu traukā lejiet silto ūdeni. Apstādiniet ierīci tad, kad traukā izveidosies apaļš mīklas pikucis (pēc apmēram 30 sekundēm). Ļaujiet mīklai uzbriest siltumā, līdz tās apjoms būs divkārtšojies. Piešķiriet mīklai vēlamo formu un lieciet to ietaukotā un ar miltiem nokaisītā veidnē. Ļaujiet tai vēlreiz uzbriest. Uzsildiet krāsni līdz 240°C temperatūrai. Līdzko mīklas apjoms ir divkārtšojies, lieciet veidni krāsnī. Ielieciet krāsnī arī glāzi ūdens – lai maizei izveidotos garoziņa. Cepiet 30 minūtes.

Picas mīkla

150 g miltu, 90 ml silta ūdens, 2 ēdamkarotes olīveļļas, 1/2 paciņa maizes rauga, sāls

Traukā ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas (e) nazi ielieciet miltus, sāli un raugu. Iedarbiniet ierīci 2. ātrumā un, kamēr tā darbojas, caur vāka šahtu traukā lejiet silto ūdeni un olīveļļu. Apstādiniet ierīci tad, kad traukā izveidosies apaļš mīklas pikucis (pēc apmēram 15-20 sekundēm). Ļaujiet mīklai uzbriest siltumā, līdz tās apjoms būs divkārtšojies. Uzsildiet krāsni līdz 240°C temperatūrai. Kamēr krāsns silst, izrullējiet

mīklu un pēc izvēles izlieciet uz tās: tomātu pastu un sīpolus, šampinjonus, šķiņķi, mozzarella sieru u.c. Garnējiet picu ar anšovjiem un melnam olīvām, pārkāšiet ar nelielu daudzumu majorāna un rīveta siera, uzlejiet dažus pilienus olīveļļas. Lieciet picu ietaukotā un ar miltiem nokaisītā veidnē. Cepiet 15-20 minūtes, uzraugiet cepšanu.

Smiļšu mīkla

280 g miltu, 140 g mīksta, gabaliņos sagriezta sviesta, 70 ml ūdens, šķipsna sāls

Traukā ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas (e) nazi ielieciet miltus, sāli un sviestu. Iedarbiniet ierīci 2. ātrumā, ļaujiet, lai padarbojas dažas sekundes, pēc tam caur vāka šahtu traukā lejiet silto ūdeni. Apstādiniet ierīci tad, kad traukā izveidosies apaļš mīklas pikucis (pēc apmēram 25-30 sekundēm). Pirms izrullējat, piepildāt un cepat mīklu, vismaz uz stundu atstājiet to vēsā vietā.

Pankūku mīkla (traukā (b) ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas (e) nazi vai miksera traukā (i))

160 g miltu, 1/3 L piena, 2 olas, 1/2 tējkaroti smalkas sāls, 2 ēdamkarotes eļļas, 15 g cukura (pēc izvēles), rums, apelsīnu esence vai vaniļa (pēc garšas)

Visas sastāvdaļas ielieciet traukā ar smalcināšanas nazi (d). 20 sekundes darbiniet ierīci 1. ātrumā, pēc tam uz 25 sekundēm pārslēdziet 2. ātrumā.

Visas sastāvdaļas, izņemot miltus, ielieciet miksera traukā (i3). Dažas sekundes darbiniet ierīci 2. ātrumā, pēc tam pakāpeniski caur miksera trauka vāka centrālo atveri pievienojiet miltus, jauciet vēl 45 sekundes.

Pīrāgs

180 g miltu, 180 g mīksta sviesta, 180 g cukura, 3 olas, 1/2 paciņa cepamā pulvera, šķipsna sāls

Visas sastāvdaļas ielieciet traukā ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas (e) nazi. Pusotru minūti darbiniet ierīci 2. ātrumā. Uzsildiet krāsni līdz 180°C temperatūrai. Lieciet mīklu veidnē un cepiet 40 līdz 50 minūtes.

Pīrāgs ar garšvielām

150 g mīklas, 70 g mīksta sviesta, 70 g cukura, 3 olas, 50 ml piena, 2 tējkarotes cepamā pulvera, 1 tējkarote kanēļa, 1 tējkarote ingvera, 1 tējkarote rīvētu muskatriekstu, neliels daudzums rīvētu apelsīna miziņu, šķipsna piparu

Visas sastāvdaļas ielieciet traukā ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas (e) nazi. Pagrieziet pārslēgu 2. ātrumā un ļaujiet darboties 50 sekundes. Lieciet mīklu ietaukotā un ar miltiem nokaisītā veidnē, cepiet 50 minūtes 180°C temperatūrā. Pasniedziet siltu vai aukstu kopā ar augļu biezeni vai marmelādi.

Šokolādes kūka

5 olas, 200 g cukura, 3 ēdamkarotes miltu, 200 g kausēta sviesta, 200 g šokolādes, 1 paciņa cepamā pulvera, 100 ml piena. Izkausējiet šokolādi 2 ēdamkarotēs karsta ūdens. Pievienojiet sviestu un maisiet, līdz sastāvdaļas ir pilnībā izkusušas. Traukā ar smalcināšanas (d) vai jaukšanas nazi (e) ielieciet cukuru un olas un darbiniet ierīci 2. ātrumā 45 sekundes, līdz maisījums kļūst gaisīgs. Neizslēdzot ierīci, pārslēdziet to 1. ātruma un caur vāka šahtu pievienojiet izkausēto šokolādi, miltus, cepamo pulveri un pienu. Kad visas sastāvdaļas ir pievienotas, darbiniet ierīci 2. ātrumā 15 sekundes. Ielejiet maisījumu ietaukotā un ar miltiem nokaisītā veidnē un cepiet apmēram 1

stundu 160°C temperatūrā.

Putukrējums

200 ml ļoti atdzesēta saldā krējuma, 30 g pūdercukura

Traukam jābūt aukstam – ielieciet to ledusskapī uz dažām minūtēm.

PIEDERUMI

- Disks viendabīga maisījuma pagatavošanai (f)

Traukā ar disku ielejiet saldo krējumu un pūdercukuru. Pagrieziet pārslēgu 2. ātrumā un ļaujiet darboties 40 sekundes.

PIEDERUMI

- Jaucējs viendabīga maisījuma pagatavošanai (g)

Traukā ar jaucēju ielejiet saldo krējumu un pūdercukuru. Pagrieziet pārslēgu 2. ātrumā un ļaujiet darboties aptuveni 3 minūtes un 30 sekundes.

Majonēze

1 olas dzeltenums, 1 tējkarote sinepju, 1 tējkarote etiķa, 1/4 litra eļļas, sāls, pipari

PIEDERUMI

- Disks viendabīga maisījuma pagatavošanai (f)

Traukā ar disku ielieciet visas sastāvdaļas, izņemot eļļu. Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

5 sekundes darbiniet 2. ātrumā, pēc tam, neizslēdzot ierīci, caur vāka šahtu ļoti lēnām lejiet traukā eļļu. Gatavai majonēzei ir bāla krāsa.

PIEDERUMI

- Jaucējs viendabīga maisījuma pagatavošanai (g)

Traukā ar jaucēju ielieciet visas sastāvdaļas, izņemot eļļu.

Uzlieciet traukam (b3) vāku (b2) un nofiksējiet to.

20 sekundes darbinot ierīci 1. ātrumā, caur vāka šahtu lēnām ielejiet traukā daļu eļļas, pēc tam, neizslēdzot ierīci, pārslēdziet to 2. ātrumā un ielejiet atlikušo eļļas daudzumu.

Uzmanību! Lai majonēze izdotos, sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Piezīme Glabājiet ledusskapī un izlietojiet 24 stundu laikā.

Modelio, kurį Jūs nusipirkote, turimi priedai yra pavaizduoti ant įpakavimo viršuje esančios etiketės.



Saugos patarimai

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi šiuo aparatu, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas: aparato naudojimas nesilaikant instrukcijų atleidžia gamintoją nuo bet kokios atsakomybės.
- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato.
- **Bet kokia jungimo į elektros tinklą klaida panaikina garantiją.** Šis aparatas skirtas naudoti namuose ir namo viduje.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra ribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi siekiant užtikrinti, kad jie nežaisytų su aparatu.
- Išjunkite aparatą iš elektros tinklo iškart po to, kai baigiate juo naudotis (taip pat ir tuomet, kai buvo išjungta elektra), bei tada, kai valote aparatą.
- Nenaudokite aparato, jeigu jis netinkamai veikia arba buvo pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Bet koks įsikišimas, išskyrus valymą ir naudotojui įprastą priežiūrą, turi būti atliekamas įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido arba šakutės į vandenį arba bet kokią kitą skystį.
- Nepalikite kabančio aparato elektros maitinimo laido vaikams pasiekiamoje vietoje.
- Maitinimo laidas niekada neturi būti šalia arba liestis su Jūsų aparato įkaitusiomis dalimis, būti šalia karščio šaltinio arba aštraus kampo.
- Jei maitinimo laidas arba šakutė yra pažeisti, nenaudokite aparato. Kad nebūtų jokio pavojaus, privalote juos pakeisti įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Savo pačių saugumui naudokite tik Jūsų aparatui pritaikytus priedus ir nuimamas detales, pardavinėjamas įgaliotame aptarnavimo centre.
- Norėdami pastumti maisto produktus į angą, visada naudokite stūmiklį, bet jokių būdu nestumkite jų pirštais, šakute, šaukšteliu, peiliu ar jokiais kitais daiktais.
- Atsargiai tvarkykite malimo peiliuką, maišymo indo peiliuką, prieskoninių daržovių smulkintuvą ir daržovių pjaustymo diskus: jie yra nepaprastai aštrūs. Jūs privalote būtinai išimti malimo peiliuką (d) traukdami už suklikio (c) prieš išimdami indo turinį.
- Nenaudokite šio aparato tuščiaja eiga.
- Visada naudokite maišymo indą (i3) kartu su dangteliu (i2).
- Niekada nelieskite judančių dalių, norėdami pakeisti priedus palaukite, kad aparatas visiškai nustotų veikęs.
- Nenaudokite aparato priedų vietoje indų (užšaldymui – virimui/kepimui – karštam sterilizavimui).
- Nedėkite aparato priedų į mikrobanginę krosnelę.
- Niekada nenaudokite grūstuvo (i4) neuždėję maišymo indo dangtelio (i2), kitaip yra rizika, kad jis palies peiliukus.
- **Būkite atsargūs, kad į veikiančio aparato indą ir jo priedus neįsiveltų ilgi plaukai, skarelės, kaklaraiščiai ir t.t.**



Aprašymas

- a Variklio blokas**
- a1 Variklio bloko lėto veikimo jungtis
 - a2 Variklio bloko greito veikimo jungtis
 - a3 Greičių jungiklis : padėtis « Pulse » (veikimas su intervalais) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
 - a4 Ertmė skirta suvyniotam elektros laidui.
- b Smulkintuvo indas su priedais**
- b1 Stūmiklis-dozatorius
 - b2 Dangtelis su anga
 - b3 Indas
- c Sukiklis**
- d Nerūdijančio plieno malimo peiliukas**
- e Minkymo peiliukas (priklausomai nuo modelio)**
- f Diskas emulsijai ruošti (priklausomai nuo modelio)**
- g Plaktuvas emulsijai ruošti (priklausomai nuo modelio)**
- g1 Sukiklio viršutinis žiedas
 - g2 Sukiklio reduktorius
 - g3 Sukiklis
 - g4 Plaktuvas
- h Daržovių pjaustymo diskas**
- C/H Stambus tarkavimas arba Stambus pjaustymas
- A/D Smulkus tarkavimas arba smulkus pjaustymas (priklausomai nuo modelio)
- B/G Šokolado drožlės arba „Parmezano sūris – Reibekuchen“ (priklausomai nuo modelio)
- E Fri bulvių pjaustymas (priklausomai nuo modelio)
- i Maišymo indas (priklausomai nuo modelio)**
- i1-1 Pažymėtas kamštelis-dozatorius
 - i2-1 Dangtelis su filtru
 - i3 Maišymo indas
 - i4 Grūstuvai
 - i5 Filtras sultims
- ARBA
- i1-2 Kamštelis-dozatorius
 - i2-2 Dangtelis
 - i3 Maišymo indas
- j Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (priklausomai nuo modelio)**
- j1 Kūgis
 - j2 Filtras-tinklėlis
 - j3 Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sukiklis
- k Prieskoninių daržovių smulkintuvas (priklausomai nuo modelio)**
- k1 Dangtelis
 - k2 Prieskoninių daržovių smulkintuvo Indas
- l Reduktorius malimo antgaliui (priklausomai nuo modelio)**
- m Malimo antgalis (priklausomai nuo modelio)**
- m1 Stūmiklis
 - m2 Nuimamas padėklas
 - m3 Korpusas
 - m4 Maisto produktų nukreipimo vamzdelis
 - m5 Sraigtas
 - m6 Keturšakis peiliukas
 - m7* Grotelės
 - m7-1 Grotelės mažomis skylutėmis : smulkus malimas
 - m7-2 Grotelės didelėmis skylutėmis : stambus malimas
 - m8 Veržlė
- n Mentelė**
- o Dėžutė priedams sudėti**



Paruošimas naudojimui

- Prieš pirmą kartą naudojant visas priedų dalis nuplaukite karštu muiluotu vandeniu. Išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Pastatykite variklio bloką (a) ant tiesaus, švaraus ir sauso paviršiaus.
- Įjunkite aparatą į elektros tinklą.
- «Pulse» (veikimas su intervalais): pasukite jungiklį (a3) iki «Pulse» padėties; vienas po kito sekantys impulsai leidžia geriau kontroliuoti kai kurių gaminių paruošimą.
- Pastovus veikimas: pasukite jungiklį (a3) iki padėties «1» arba «2».
- Išjungimas: pasukite jungiklį (a3) iki padėties «0».

Paragrafų numeracija atitinka įrėmintų schemų numeraciją.

1: KAIP UŽDĖTI MALIMO INDAŲ IR DANGTELĮ

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas su priedais (b).

PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a), indo rankena turi būti šiek tiek į dešinę nuo greičio jungiklio (a3).
- Užtvirtinkite indą pasukdami jį į dešinę.
- Inde pritvirtinkite pasirinktus priedus.
- Uždėkite ant indo dangtelį (b2). Užtvirtinkite jį pasukdami į dešinę indo rankeną.

Prieš užtvirtinant dangtelį (b2) privalote pritvirtinti indą (b3) prie variklio bloko (a).

2: MALIMO INDO IR DANGTELIO NUĖMIMAS

- Atsukite dangtelį (b2) sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę, kad jis nusiimtų nuo indo rankenos. Tuomet Jūs galite jį pakelti ir nuimti.
- Nuimkite indą jį taip pat pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.
- Tik tada galėsite jį pakelti ir atskirti nuo variklio bloko.

3: NORINT SUMALTI / SUMAIŠYTI / IŠMINKYTI / PLAKIMAS

3.1 SUMALTI

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas (b3)
 - Sukiklis(c)
 - Nerūdijančio plieno malimo peiliukas (d)
- PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:**
- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir užtvirtinkite jį ant pagrindo.
 - Užmaukite malimo peiliuką (d) ant sukiklio (c), ir viską uždėkite ant variklio bloko jungties (a1).
 - Sudėkite reikiamus produktus į indą.
 - Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «2», kad įjungtumėte aparatą arba, norėdami geriau kontroliuoti malimą, geriau pasirinkite padėtį «Pulse».
- Jūs galite sumalti iki 300 g tokių maisto produktų, kaip:

- . žalia arba apdorota mėsa (be kaulų, be saugyslių ir supjaustyta kubeliais).
- . žalia arba apdorota žuvis (be odelių ir be atšakų).
- . kieti produktai : sūris, džiovinti vaisiai, kai kurios daržovės (morkos, salierai...).
- . minkšti produktai : kai kurios daržovės (svogūnai, špinatai ...).

3.2 IŠMINKYTI/ SUMAIŠYTI

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas (b3)
 - Sukiklis (c)
 - Malimo peiliukas (d) arba minkymo peiliukas (e) (priklausomai nuo modelio)
- PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:**

- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir užtvirtinkite jį ant pagrindo.
- Įtaisykite malimo peiliuką (d) arba minkymo peiliuką (e) ant sukiklio (c), ir visą tai uždėkite ant variklio bloko jungties (a1).
- Sudėkite reikiamus produktus į indą.
- Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «2», kad įjungtumėte aparatą.
- Jūs galite išminkyti iki :

- 600 g kietos tešlos, tokios kaip: baltos duonos tešla, kapota tešla... per 30 sek.
- 500 g tešlos ypatingos duonos rūšims, tokioms kaip: rūginė duona, pilno grūdo, grūdinių kultūrų duona... per 30 sek.

Jūs galite sumaišyti iki :

- 600 g lengvos tešlos, tokios kaip: biskvitai, keturių dalių pyragai, jogurtiniai tortai ... per 1 min.30 sek. - 2 min.

Jūs taip pat galite sumaišyti iki 0,5 litro tešlos lietiniams, vafliams ir t.t. per 1 min. - 1 min. 30 sek.

3.3 PLAKIMAS

- Norėdami įjungti, greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „2“. Per 20 s galite suplakti iki 0,5 l sriubos ir kompoto.

4 : NORINT SUTARKUOTI/ SUKAPOTI

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas (b3)
- Sukiklis (c)
- Daržovių pjaustymo diskai (h) (priklausomai nuo modelio).

PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir užtvirtinkite jį.
- Užtvirtinkite daržovių pjaustymo diską ant sukiklio (c) ir visą tai uždėkite ant variklio bloko (a1).
- Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Sudėkite reikiamus produktus į dangtelio angą ir pastumkite juos stūmikliu (b1).
- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «1» kupojimui arba iki padėties «2» tarkavimui.

Su daržovių pjaustymo diskais Jūs galite paruošti:

- stambiai tarkuotus (C) / smulkiai tarkuotus (A): salierų šaknis, bulves, morkas, sūrį...
- stambiai sukaptus (H) / smulkiai sukaptus (D): bulves, svogūnus, agurkus, burokėlius, obuolius, morkas, kopūstus...
- supjaustytas fri bulves (E): fri bulves...
- „reibekuchen“ (G) : parmezano sūrį, bulves...
- drožles (B) : šokolado

5: NORINT PARUOŠTI EMULSIJĄ / SUPLAKTI / IŠPLAKTI

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas (b3)
- ir, priklausomai nuo modelio
- Plaktuvus emulsijai ruošti arba diskas emulsijai ruošti (f) kartu su sukikliu (c).

5.1 KAIP UŽDĖTI PRIEDUS SU DISKU EMULSIJAI RUOŠTI:

- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir užtvirtinkite jį ant pagrindo.
- Įtvirtinkite diską emulsijai ruošti (f) tinkamoje padėtyje, kaip parodyta 5.1 paveikslielyje, ir užtvirtinkite jį ant sukiklio (c), o tada viską uždėkite ant variklio bloko jungties (a1).
- Sudėkite reikiamus produktus į indą.
- Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

5.2 KAIP UŽDĖTI PRIEDUS SU PLAKTUVU EMULSIJAI RUOŠTI:

- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir užtvirtinkite jį ant pagrindo.
- Uždėkite sukiklio viršutinį žiedą (g1) ant reduktoriaus (g2) ir sukiklį (g3) pritvirtinkite reduktoriaus viduje. Sukiklio metalinė ašis (g3) turi išeiti žiedo (g1) centre.
- Uždėkite plaktuvą (g4) ant sukiklio priedo (g2) užtvirtindami jį ant iškyšų, ir viską uždėkite ant variklio bloko jungties (a1).
- Sudėkite reikiamus produktus į indą.
- Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «1» arba «2», kad įjungtumėte aparatą. Jūs galite paruošti: majonezą, česnakinį padažą, padažus, suplakti baltymus (nuo 1 iki 6), grietinėlę, plaktos grietinėlės kremą „chantilly“ (iki 0,2L).
- Niekada nenaudokite šių priedų kietų tešlų minkymui (duonos tešla...) arba tripių tešlų maišymui (biskvitai, keturių dalių pyragai...).

6: NORINT PADARYTI TYRELĘ / SUMAIŠYTI / LABAI GERAI IŠMAIŠYTI

6.1 NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Maišymo indas su priedais (i)

(priklausomai nuo modelio).

PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Sudėkite reikiamus produktus į maišymo indą (i3) neviršydami maksimalaus 1L kiekio.
- Uždėkite dangtelį (i2), su kamšteliu-doзаторiumi (i1), ir užtvirtinkite jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.
- Uždėkite surinktą maišymo indą (i) ant variklio bloko (a), indo rankena turi būti atsukta į greičio jungiklį.
- Norėdami nuimti maišymo indą nuo variklio bloko, palaukite kol virtuvės kombainas visiškai išsijungs.

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «1» arba «2», kad įjungtumėte aparatą. Jūs galite nustatyti padėtį «Pulse», kad galėtumėte geriau kontroliuoti mišinį.
- Niekada nepilkite į maišymo indą jokio verdančio skysčio.
- Visada naudokite maišymo indą kartu su dangteliu.
- Niekada nenaudokite maišymo indo vien su sausais produktais (lazdyno riešutai, migdolai, žemės riešutai ...).
- Visada pirmiausia pilkite į indą skystus ingredientus prieš pridėdami kietus ingredientus, neviršydami tokių maksimalių kiekių:
- 1L tirštiems mišiniams.
- 0,8L skystiems mišiniams.
- Norėdami pridėti ingredientus maišymo metu, nuimkite kamštelį-doзаторių (i1) nuo dangtelio ir sudėkite ingredientus per angą maisto produktams dėti.

Patarimai :

- Maišymo metu, jeigu maisto produktai prilimpa prie indo sienelių, išjunkite aparatą ir ištraukite jo laidą iš elektros tinklo. Nuimkite maišymo indo priedus nuo aparato korpuso. Pasinaudodami mentele (n), ruošiamą mišinį sumeskite ant peiliuko. Niekada nekiškite rankų arba pirštų į indą arba šalia peiliuko.

Jūs galite :

- pagaminti puikiai sumaišytus sriubas, švelnias sriubas, kremus, kompotus, pieno kokteilius, kokteilius.
- sumaišyti visas skystas tešlas (lietinių, plikytą, vaisių pyrago, bretaniško pyrago).

6.2 Gamindami sojos piena, vaisių sultis, kokteilius be sėklių ir odelių, Jūs galite naudoti filtrą sultims (i5).

Norėdami tai padaryti, įstatykite filtrą į maišymo indą (i3), metaliniu tinkleliu į apačią, ir įsitikinkite, kad filtro angos atitiktų rieves indo vidiniame paviršiuje.

- Uždėkite dangtelį (i2-1) ant maišymo indo, kad užfiksuotumėte filtrą.
- Sudėkite maisto produktus arba įpilkite skysčius į filtro vidų per kamštelio-doзаторiaus (i1-1) angą. Vėl uždėkite kamštelį-doзаторių ir pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «1» arba «2» arba kelis kartus pastumkite jį «Pulse» padėties link.

Patarimas : Norėdami pasigaminti morkų arba obuolių sultis, supjaustykite vaisius mažais kubeliais ir įpilkite šiek-tiek vandens.

- Grūstuvu (i4) Jūs galite tolygiai išmaišyti ir sugrūsti savo ruošiamus gaminius (ypač tirštesnius) maišymo inde. Norėdami tai padaryti, įkiškite grūstuvą per maišymo indo dangtelio (i2) centrinę angą. Aparatui veikiant, grūstuvu stumkite maisto produktus peiliuku link.

DĖMESIO: Niekada nenaudokite grūstuvo (i4) be dangtelio (i2), kitaip jis gali liestis su peiliukais. Nenaudokite šio grūstuvo su kitais priedais.

Jūs galite tiesiogiai pilti savo paruoštus skysčius nenuimdami dangtelio (i2-1) per dangtelyje įmontuotą filtrą. Norėdami tai padaryti, pasukite dangtelį į filtro padėtį (6-2 pav.).

7: NORINT IŠSPAUSTI SULTIS IŠ CITRUSINIŲ VAISIŲ:

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas (b3)
 - Citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedai (j) (priklausomai nuo modelio)
- PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:**
- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir užtvirtinkite jį.
 - Pritvirtinkite sukiklį (j3) prie variklio bloko jungties (a1).
 - Uždėkite filtrą-tinklelį (j2) ant indo ir užtvirtinkite jį pasukdami į dešinę.
 - Uždėkite kūgį (j1) ant tinklelio vamzdelio (j2).

- Norėdami nuimti citrusinių vaisių sulčiaspaudę: atsukite tinklėlį (j2), paskui indą, ir tuomet Jūs galėsite viską nuimti nuo variklio bloko.

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Uždėkite citrusinio vaisiaus puselę ant kūgio (j1).
- Ją prilaikydami, pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «1», kad įjungtumėte aparatą.
- Jūs galite išspausti iki 0,6L citrusinių vaisių sulčių neatlaisvindami indo.
- **Dėmesio:** filtra-tinklėlį (j2) būtina skalauti kaskart išspaudus 0.2L sulčių.

8: NORINT LABAI SMULKIAI SUMALTI NEDIDELĮ KIEKĮ PRODUKTŲ

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Prieskoninių daržovių priedai (k) (priklausomai nuo modelio).

PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Sudėkite reikiamus produktus į prieskoninių daržovių smulkintuvo indą (k2).
- Uždėkite dangtelį (k1) ant prieskoninių daržovių smulkintuvo indo (k2) ir užtvirtinkite jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.

- Visą uždėkite ant variklio bloko (a).

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «2», kad įjungtumėte aparatą, veikimo metu laikydami prieskoninių daržovių smulkintuvą ant variklio bloko aparato.

Jūs galite nustatyti padėtį «Pulse», kad galėtumėte geriau kontroliuoti maišymą. Naudodami prieskoninių daržovių smulkintuvą (k) Jūs galite:

- Per keletą sekundžių sumalti: džiovintus abrikosus, džiovintas figas, džiovintas slyvas be kauliukų : maksimalus kiekis/laikas: 80 g / 5 sek.

9: MALIMO ANTGALIS

NAUDOJAMI PRIEDAI:

Reduktorius (l) ir malimo antgalis(m) su priedais (priklausomai nuo modelio).

PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

9.1 Kaip uždėti reduktorių ant virtuvės kombaino

- Uždėkite reduktorių (l) ant variklio bloko (a) pridėdami reduktoriaus ir variklio bloko žymes vieną prie kitos. Užtvirtinkite jį pasukdami į dešinę.

9.2 Malimo antgalio surinkimas

- Laikykite korpusą (m3) už vamzdžio pasukę platesniu galu į viršų. Paskui įkiškite sraigta (m5) (ilga ašimi į priekį) į korpusą (m3).
- Užmaukite peiliuką (m6) ant trumpos ašies pjaunančia puse į išorę.
- Uždėkite pasirinktas groteles (m7-1 arba m7-2) ant peiliuko tokiu būdu, kad iškyšos atitiktų galvutės (m3) įpjuvas.
- Stipriai prisukite veržlę (m8) prie korpuso (m3) pagal laikrodžio rodyklę, tačiau jos neužblokuodami.
- Patikrinkite, ar gerai surinkote. Ašis neturi nei laisvai judėti, nei turėti galimybės apsiskuti aplink save. Priešingu atveju iš naujo atlikite ankstesnius veiksmus.
- Užfiksuokite maisto produktų nukreipimo vamzdį (m4) ant malimo antgalio (m3).

9.3 Kaip uždėti malimo antgalį ant aparato

- Paimkite malimo antgalį (m) palenkite jo vamzdį į dešinę (aparatas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo), ir pridėkite jį priekine dalimi prie reduktoriaus. Iki galo pastumkite malimo antgalį pritvirtindami jį prie reduktoriaus (l).
- Pasukite vamzdį į viršų, kad jis užsiblokuotų. Malimo antgalis (m) automatiškai užsitvirtins ant reduktoriaus (l) iš karto po to, kai pradėsite jį naudoti.
- Užmaukite nuimamą padėklą (m2) ant vamzdžio.

- Įjunkite aparatą į elektros tinklą.

NAUDOJIMAS IR PATARIMAI :

- Paruoškite visą malimui reikiamą maisto produktų kiekį. Išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- Supjaustykite mėsą gabaliukais (maždaug 2 x 2 cm) ir juos sudėkite ant padėklo (m2).

Prie malimo antgalio pritvirtinkite maisto produktų nukreipimo vamzdelį (m4), o po juo pastatykite dubenį.

- Pasukite greičių jungiklį (a3) iki padėties «1» arba «2», kad įjungtumėte aparatą,
- Mėsą dėkite į angą po vieną gabaliuką ir stumkite stūmikliu (m1).

- Niekada maisto produktų neikiškite pirštais ar bet kokių kitu daiktu.
Nenaudokite aparato ilgiau negu 15 minučių, kai malate mėsą.
- Įsitikinkite, kad Jūsų naudojama mėsa būtų tinkamai atšildyta.

10: PRIEDŲ LAIKYMAS

Prie šio virtuvės kombaino yra pridėta dėžutė priedams sudėti (o), kurią galima padėti indo (b) viduje. Į ją galite sudėti

sukilį (c), nerūdijančio plieno malimo peiliuką (d), minkymo peiliuką (e), 2 diskus: daržovių pjaustymo (h) arba emulsijos ruošimo (f).

11: LAIDO ILGIO REGULIAVIMAS

Kad būtų patogiau naudoti aparatą arba norėdami padėti jį į vietą, Jūs galite sumažinti laido ilgį įstumdami jį į variklio bloko (a) vidų per galinėje pusėje esančią angą (a4).



Valymas

- Išjunkite aparatą iš elektros tinklo.
- Kad valyti būtų lengviau, priedus po panaudojimo greitai praskalaukite.
- Išplaukite ir nusausinkite priedus: juos galima plauti indaplovėje, vandenyje arba po tekančiu vandeniu, išskyrus malimo antgalį su priedais (l+m3+m6+m7+m8) ir variklio bloką (a).
Pastaruosius valykite drėgna kempine.
- Po to, kai nuvalysite, maistiniu aliejumi padenkite keturšakį peiliuką (m6) ir groteles (m7), kad nebūtų jokios oksidacijos rizikos.

- Į maišymo indą (i3) įpilkite karšto vandens su keliais lašais skysto muilo. Uždarykite dangtelį (i2) su kamšteliu-dozatoriumi (i1). Suteikite kelis impulsus. Išjunkite aparatą iš elektros tinklo. Išskalaukite indą.
- **Priedų peiliukai yra labai aštrūs.**
Tvarkydami juos būkite atsargūs.

Gudrybė: Jeigu maisto produktai (morkos, apelsinai...) nudažė Jūsų aparato priedus, patrinkite juos maistiniu aliejumi sudrėkintu skudurėliu, paskui valykite kaip paprastai.



Tvarkymas

Nelaikykite šio virtuvės kombaino drėgnoje aplinkoje.



Ką daryti, jeigu Jūsų aparatas neveikia ?

- Jeigu aparatas neveikia, patikrinkite:
- ar aparatas tinkamai įjungtas į elektros tinklą.
 - ar visi priedai yra gerai užtvirtinti.

Jūsų aparatas vis dar neveikia? Kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).



Įpakavimo medžiagų ir aparato sunaikinimas



Įpakavimą sudaro tik aplinkai nekenksmingos medžiagos, kurias galima išmesti pagal galiojančias atliekų perdėbimo nuostatas.

Dėl aparato išmetimo teiraukitės savo savivaldybėje esančios atitinkamos tarnybos.



Nebenaudojami elektronikos ir elektros prietaisai



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

- ① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.
- ➔ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.



Priedai

Jūs galite pritaikyti aparatą savo poreikiams ir iš savo įprastinio distributoriaus arba įgalioto klientų aptarnavimo centro įsigyti šiuos priedus:

- Nerūdijančio plieno malimo peiliukas
- Minkymo peiliukas
- Diskas emulsijai ruošti
- Plaktuvus emulsijai ruošti
- Daržovių pjaustymo diskas

- C/H: Stambus tarkavimas /Stambus pjaustymas
- A/D: Smulkus tarkavimas /Smulkus pjaustymas
- B/G: Drožlės / Parmezano sūris - Reibekuchen
- E: Fri bulvių pjaustymas
- Maišymo indas
- Filtras sultims + grūstuvus
- Citrusinių vaisių sulčiaspaudė
- Prieskoninių daržovių smulkintuvus
- Malimo antgalis



Keli pagrindiniai receptai

Baltos duonos tešla

375 g miltų – 225 ml drungno vandens — 1 pakelis kepimo mielių – 5 g šviesios druskos.

Į virtuvės kombaino indą su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku sudėkite miltus, druską, kepimo mieles.

Įjunkite aparatą, nustatę 2 greitį, ir nuo pirmų sekundžių per dangtelio angą pilkite drungną vandenį. Kai susiformuos tešlos kamuoliukas (maždaug po 30 sek.), išjunkite virtuvės kombainą. Plikite tešlą kilti karštoje vietoje, kol tešlos tūris padidės dvigubai. Paskui vėl išmaišykite tešlą ją suformuodami ir padėkite ją ant sviestu pateptos ir miltais pabarstytos kepimo skardos. Dar katą palikite tešlą kilti.

Įkaitinkite orkaitę 8 temperatūros režimu (240°C). Kai tešlos tūris padvigubės, įdėkite į orkaitę ir ten taip pastatykite pilną stiklinę vandens, kad sudarytumėte palankias sąlygas duonos plutai formuotis. Palikite kepti 30 min.

Picos tešla

150 g miltų – 90 ml drungno vandens – 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus – 1/2 pakelio kepimo mielių – druska
Į virtuvės kombaino indą su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku sudėkite miltus, druską, kepimo mieles. Įjunkite aparatą, nustatę 2 greitį, ir nuo pirmų sekundžių per dangtelio angą pilkite drungną vandenį ir alyvuogių aliejų. Kai susiformuos tešlos kamuoliukas (po 15-20 sek.), išjunkite virtuvės kombainą. Palikite tešlą kilti karštoje vietoje, kol tešlos tūris padidės dvigubai. Įkaitinkite orkaitę 8 temperatūros režimu (240°C). Per tą laiką išdėliokite tešlą ir sudėkite priedus, pasirinktinai: pomidorų ir svogūnų tyrę, grybus, kumpį, mocarelos sūrį ir t.t....

Pagražinkite savo picą ančiuviais ir juodosiomis alyvuogėmis, apibarstykite trupučiu raudonėlių ir tarkuotu šveicarišku sūriu, galiausiai viską palaistykite keliais šlakeliais alyvuogių aliejaus. Padėkite picą ant sviestu pateptos ir miltais pabarstytos kepimo skardos. Pašaukite į orkaitę 15-20 min. ir stebėkite kepimą.

Kapota tešla

280 g miltų - 140 g gabalėliais supjaustyto minkšto sviesto - 70ml vandens - žiupsnelis druskos.

Į virtuvės kombaino indą su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku sudėkite miltus, druska ir minkštą sviestą.

Ijunkite aparatą, nustatę 2 greitį, palaukite keletą sekundžių, tada per dangtelio angą supilkite vandenį. Palikite maišyti, kol susiformuos tešlos kamuoliukas (25-30 sek.). Leiskite tešlai pastovėti vėsioje vietoje mažiausiai 1 valandą, paskui išdėliokite ją ir kepkite su savo pasirinktais priedais.

Lietinių tešla (inde (b) su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku arba maišymo inde (i))

160 g miltų - 1/3 litro pieno - 2 kiaušiniai - 1/2 arbatinių šaukštelių smulkios druskos - 2 arbatiniai šaukšteliai alejaus - 15 g cukraus (nebūtina) - romas arba apelsinmedžio žiedai ar vanilė pagal Jūsų skonį.

Į maišymo virtuvės kombaino indą su malimo (d) peiliuku sudėkite visus ingredientus. Ijunkite aparatą nustatę 1 greitį, plakite 20 sek, tada pereikite prie 2 greičio ir plakite dar 25 sek.

Į maišymo indą (i3) su malimo (d) peiliuku sudėkite visus ingredientus, išskyrus miltus. Ijunkite aparatą nustatę 2 greitį, ir palaukę keletą sekundžių, per maišymo indo dangtelio centrinę angą palaipsniui supilkite miltus, ir plakite dar 45 sek.

Keturių dalių pyragas

180 g miltų – 180 g minkšto sviesto – 180 g cukraus – 3 kiaušiniai – 1/2 pakelio mielių - 1 žiupsnelis druskos

Į virtuvės kombaino indą su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku sudėkite visus ingredientus. Nustatykite 2 greitį, ir plakite 1 min. 30 sek. Įkaitinkite orkaitę 6 temperatūros režimu (180°C). Sudėkite mišinį į kekso formą ir kepkite 40 – 50 min.

Pyragas su prieskoniais

150 g miltų – 70 g minkšto sviesto – 70 g cukraus – 3 kiaušiniai – 50ml pieno – 2 arbatiniai šaukšteliai mielių – 1 arbatinis

šaukštelis cinamono – 1 arbatinis šaukštelis imbiero – 1 arbatinis šaukštelis tarkuoto muskato riešuto – 1 apelsino sutarkuota žievė – 1 žiupsnelis pipirų.

Į virtuvės kombaino indą su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku sudėkite visus ingredientus. Nustatykite 2 greitį, ir plakite 50 sek. Sudėkite į sviestu išteptą ir miltais pabarstytą formą ir kepkite 50 min, 6 temperatūros režimu (180°C). Patiekite šiltą arba šaltą su kompotu arba marmeladu.

Šokoladinis pyragas

5 kiaušiniai, 200 g cukraus, 3 valgomieji šaukštai miltų, 200 g ištirpinto sviesto, 200 g šokolado, 1 pakelis mielių, 100ml pieno. Ištirpdykite šokoladą karštoje vandens vonelėje, pridėję 2 valgomuosius šaukštus vandens. Supilkite sviestą ir išmaišykite, kad mišinys gerai ištirtų.

Į virtuvės kombaino indą su malimo (d) arba minkymo (e) peiliuku sudėkite cukrų ir kiaušinius, įjunkite aparatą, nustatę 2 greitį, plakite 45 sekundes, kad mišinys sutirštėtų. Neišjungdami virtuvės aparato, pereikite prie 1 greičio ir per dangčio angą pridėkite ištirpintą šokoladą, miltus, mieles ir pieną. Kai visi produktai bus sudėti, plakite 15 sek. nustatę 2 greitį.

Gautą masę supilkite į sviestu išteptą formą ir kepkite apie 1 val., 5/6 temperatūros režimu (160°C).

Plaktos grietinėlės kremas „Chantilly“

200 ml labai šaltos skystos grietinėlės, 30 g cukraus pudros.

Indas turi būti gerai atšaldytas, keletui minučių įdėkite jį į šaldytuvą.

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Diskas emulsijai ruošti (f)

Į indą su disku emulsijai ruošti supilkite grietinėlę ir cukraus pudrą. Ijunkite aparatą, nustatę 2 greitį ir plakite 40 sek.

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Plaktuvas emulsijai ruošti (g)

Į indą su plaktuvu emulsijai ruošti supilkite grietinėlę ir cukraus pudrą. Ijunkite aparatą, nustatę 2 greitį ir plakite apie 3 min. 30 sek.

Majonezas

1 kiaušinio trynys, 1 arbatinis šaukštelis garstyčių, 1 arbatinis šaukštelis acto, 1/4 litro aliejaus, druska, pipirai.

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Diskas emulsijai ruošti (f)

Į indą su disku emulsijai ruošti sudėkite visus reikalingus produktus, išskyrus aliejų. Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

Ijunkite aparatą, nustatę 2 greitį, plakite 5 sek, paskui, neišjungdami virtuvės kombaino, labai lėtai pro dangtelio angą supilkite aliejų. Kai majonezas būna paruoštas, jis pabąla.

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Plaktuvus emulsijai ruošti (g)

Į indą su plaktuvu emulsijai ruošti sudėkite visus reikalingus produktus, išskyrus aliejų. Uždėkite dangtelį (b2) ir užtvirtinkite jį ant indo (b3).

Ijunkite aparatą, nustatę 1 greitį, plakite 20 sek, iš lėto pro angą pildami dalį aliejaus, paskui neišjungdami virtuvės kombaino nustatykite 2 greitį ir supilkite likusį aliejų.

Dėmesio: kad majonezas gerai susiplaktų, visi ingredientai turi būti kambario temperatūros.

Pastaba: laikykite šaldytuve ir suvartokite per 24 valandas.



Turvanõuded

- Lugege enne seadme esmakordset kasutamist kasutusjuhend hoolega läbi: seadme kasutamine viisil, mis pole juhendiga kooskõlas, vabastab valmistaja igasugusest vastutusest.
- Kontrollige, et seadme infoplaadil äratoodud toitepinge vastaks kasutatavale võrgupingele.
- **Valesti vooluvõrku ühendamise korral kaotab garantii kehtivuse.** Antud seade on ette nähtud ainult kodustes tingimustes ja siseruumides kasutamiseks.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või siis isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
- Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Võtke seade vooluvõrgust välja kohe pärast selle kasutamise lõpetamist (ka elektrikatkestuse korral), samuti selle puhastamiseks.
- Kui seade ei tööta korralikult või on viga saanud, ei tohi seda kasutada. Sel juhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Välja arvatud harilik kliendi poolt sooritatav puhastus ja hooldus, tuleb kõik (parandus)tööd lasta teostada volitatud teeninduskeskuses (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mistahes muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke lahtist toitejuhet kohta, kus lapsed võivad selle kätte saada.
- Toitejuhe ei tohi ei lähedalt ega kaugelt kokku puutuda seadme kuumenevate osadega, soojaallikate või teravate servadega.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Turvkaalutlustel tuleb need volitatud teeninduskeskusel välja vahetada lasta (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Oma turvalisuse tagamiseks kasutage ainult seadmega sobivaid ning tootjapoolset volitust omavast keskusest ostetud tarvikuid ja varuosi.
- Toiduainete sissepanekutorst allasurumiseks tohib kasutada ainult vajutusauasid ja mitte kunagi sõrmi, kahvlit, lusikat, nuga või mistahes muud eset.
- Käsitsege hakkimisnuga, mikserikausi nuga, maitsetaimeveski tera ja viilutamiskettaid väga ettevaatlikult: need on väga teravad. Enne mikserikausi tühjendamist tuleb hakkimisnuga (d) teradehoidjast (c) kinni hoides kausist välja võtta.
- Seadmel ei tohi lasta tühjalt töötada.
- Pange kannule (i3) seadme töötamise ajal alati kaas (i2) peale.
- Mitte mingil juhul ei tohi katsuda seadme liikuvaid detaile – enne tarvikute äravõtmist oodake, et need oleksid täielikult peatunud.
- Tarvikuid ei tohi kasutada mahutitena (külmutamiseks – küpsetamiseks – pastöriseerimiseks).
- Tarvikuid ei tohi panna mikrolaineahju.
- Nuia (i4) ei tohi kasutada, kui mikserikausil (i2) pole kaant peal, kuna vastasel juhul läheb see vastu tera.
- Olge töötavate tarvikute ja mikserikannu läheduses äärmiselt ettevaatlik pikkade juuste, sallide, lipsude jms., mis võivad seadmesse kinni jääda.



Kirjeldus

a Mootoriplokk

- a1 Mootoriploki aeglane völli
- a2 Mootoriploki kiire völli
- a3 Kiiruselüliti asend „Pulse“
(impulssrežiim) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
- a4 Toitejuhtme panipaik.

b Mikserikauss koos lisadega

- b1 Doseerimissau
- b2 Sisesepanekutoruga kaas
- b3 Kauss

c Ülekandeotsik

d Roostevabast terasest hakkimisnuga

e Tainasegaja (sõltuvalt mudelist)

f Kloppimisketas (sõltuvalt mudelist)

g Vahustamis/kloppimistarvik (sõltuvalt mudelist)

- g1 Ülekandeotsiku pea
- g2 Otsiku ülekandemehhanism
- g3 Ülekandeotsik
- g4 Vispel

h Lõikekettad kõõgilija jaoks

C/H Jäme riiv või paksud viilud

A/D Peen riiv või õhukesed viilud (sõltuvalt mudelist)

B/G Laastud või juust – Reibekuchen (sõltuvalt mudelist)

E Friikartulilõikur (sõltuvalt mudelist)

i Mikserikann (sõltuvalt mudelist)

- i1-1 Mõõteskaalaga doseerimiskork
- i2-1 Filtriga kaas
- i3 Mikserikann
- i4 Tampimisnui
- i5 Mahlafilter

VÕI

i1-2 Doseerimiskork

i1-2 Kaas

i3 Mikserikann

j Tsitrušepress (sõltuvalt mudelist)

j1 Koonus

j2 Korvfilter

j3 Tsitrušepressi ülekandeotsik

k Maitseaineveski (sõltuvalt mudelist)

k1 Kaas

k2 Maitseaineveski kauss

l Hakkimispea ülekandemehhanism (sõltuvalt mudelist)

m Hakkimispea (sõltuvalt mudelist)

m1 Vajutusau

m2 Äravõetav liud

m3 Korpus

m4 Renn

m5 Tigu

m6 4 haruga nuga

m7* Restid

m7-1 Väikeste aukudega rest :
peen hakkliha

m7-2 Suurte aukudega rest : jäme
hakkliha

m8 Suumutter

n Labidas

o Hoiukarp



Kasutusvalmis seadmine

- Enne esmakordset kasutamist peske kõik osad sooja vee ja pesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage.
- Pange mootoriplokk (a) tasasele, puhtale ja kuivale pinnale.
- Lülitage seade vooluvõrku.
- „Pulse“ (impulssrežiim) : keerake nupp (a3) järjest mitu korda asendisse „Pulse“, et hõlbustada teatud toitude valmistamist.
- Pideva töö režiim : keerake nupp (a3) asendisse „1“ või „2“.

- Seiskamine : keerake nupp (a3) asendisse «0».

Paragrahvide numbrid vastavad äratoodud skeemide numbritele.

1 : MIKSERIKAUSI JA KAANE PAIKAPANEK

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kauss lisadega (b)

TARVIKUTE KÜLGEPANEK

- Pange kauss (b3) mootoriploki (a) peale, nii et kausi sang jääb kiiruselülitist (a3) kergelt paremale.
- Keerake kaussi paremale, kuni see paigale lukustub.
- Pange valitud tarvik kaussi.
- Pange kaas (b2) kausi peale. Kaane paigale lukustamiseks lükake seda paremale, kausi sanga poole.

Enne kaane (b2) lukustamist kausi (b3) peale tuleb ilmingimata kauss mootoriploki (a) külge lukustada.

2 : MIKSERIKAUSI JA KAANE ÄRAVÕTMINE

- Kaane (b2) vabastamiseks keerake seda päripäeva, kuni kausi sang enam kaant kinni ei hoi. Nüüd saate kaane üles tõsta ja ära võtta.
- Kausi vabastamiseks keerake seda päripäeva.
- Nüüd saab kausi üles tõsta ja mootoriploki pealt ära võtta.

3 : SÖTKUMINE / HAKKIMINE / SEGAMINE / MIKSERDAMINE

3.1 HAKKIMINE

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kauss (b3)
 - Ülekandeotsik (c)
 - Roostevabast terasest hakkimisnuga (d)
- #### TARVIKUTE KÜLGEPANEK
- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
 - Lükake hakkimisnuga (d) ülekandeotsiku (c) külge ning pange nuga koos otsikuga mootoriploki võlli (a1) otsa.
 - Pange ained kaussi.
 - Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „2“, veelgi tõhusamaks hakkimiseks aga impulssrežiimi („Pulse“) asendisse.

Hakkida saab kuni 300 g aineid nagu näiteks

- . toorest või küpsetatud liha (eelnevalt tuleb eemaldada kondid ja kõõlused ning liha tükeldada).

- . toorest või küpsetatud kala (eelnevalt tuleb eemaldada nahk ja luud).
- . kõvu toiduaineid : juustu, pähkiliisi, teatud köögivilju (porgandid, seller jne.)
- . pehmeid toiduaineid : teatud köögivilju (sibul, spinat jne.).

3.2 SÖTKUMINE / SEGAMINE

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kauss (b3)
- Ülekandeotsik (c)
- Hakkimisnuga (d) või tainasegaja (e) (sõltuvalt mudelist).

TARVIKUTE KÜLGEPANEK

- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake hakkimisnuga (d) või tainasegaja (e) ülekandeotsiku (c) külge ning pange nuga koos otsikuga mootoriploki (a1) võlli otsa.
- Pange ained kaussi.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „2“.

Korraga saab valmistada :

- 600 g paksu konsistentsiga tainast nagu saia- või muretainast 30 sekundiga
- 500 g leivatainast, näiteks rukk-, täisterajahu- ja teraleiva tainast 30 sekundiga

Korraga saab segada

- 600 g vedela konsistentsiga tainast nagu biskviit-, keeksi- või jogurtikoogi tainast 1 minuti 30 sekundi kuni 2 minutiga.

Samuti saab segada 1 minuti kuni 1 minuti 30 sekundiga kuni 0,5 liitrit pannkoogi-, vahvli- jne. tainast.

3.3 MIKSERDAMINE:

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 2. 20 sekundiga saab mikserdada kuni 0,5 liitrit suppi või moosi.

4 : RIIVIMINE / VIILUTAMINE

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kauss (b3)
 - Ülekandeotsik (c)
 - Lõikekettad (h) (sõltuvalt mudelist)
- #### TARVIKUTE KÜLGEPANEK
- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.

- Lukustage lõikeketas ülekandeotsiku (c) külge pange kokkupandud tera siis mootoriploki võlli (a1) otsa.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :

- Pange toiduained sissepanekutorusse ja suruge neid sauaga (b1) allapoole.
- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „1“ viilutamiseks, asendisse „2“ riivimiseks.

Lõikeketaste abil saate:

- jämeda riiviga (C) / peene riiviga (A) riivida juursellerit, kartulit, porgandit, juustu jne.
- jämedalt viilutada (H) / peenelt viilutada (D) kartulit, sibulat, kurki, peeti, õunu, porgandit, kapsast jne.
- friikartulilõikuriga (E) valmistada friikartuleid
- reibekuchen- riiviga (G) riivida kõva juustu (näit. laabijuust), kartuleid jne.
- lõigata laaste (B) šokolaadist

5 : KLOPPIMINE/ VISPELDAMINE / VAHUSTAMINE

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kauss (b3) ja sõltuvalt mudelist.
- Vahustamis/kloppimistarvik või kloppimisketas (f) koos ülekandeotsikuga (c)

5.1 TARVIKUTE KÜLGEPANEK KLOPPIMISKETTA KASUTAMISEL:

- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake kloppimisketas (f) õiget pidi (nagu joonisel 5.1. näidatud) ülekandeotsiku külge (c) ja lukustage paigale ning pange kokkupandud tarvik mootoriploki võlli (a1) otsa.
- Pange ained kaussi.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

5.2 TARVIKUTE KÜLGEPANEK VAHUSTAMIS/KLOPPIMISTARVIKU KASUTAMISEL

- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Pange pea (g1) ülekandemehhanismi (g2) otsa ja ülekandeotsik (g3).

ülekandemehhanismi sisse. Ülekandeotsiku (g3) metallvõlli peab jääma pea (g1) keskele.

- Lükake vispel (g4) kokkupandud ülekandeotsiku (g2) külge ja lukustage vastavate nagade külge ning pange kokkupandud tarvik mootoriploki võlli (a1) otsa.

- Pange ained kaussi.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „1“ või „2“.

Nii saate valmistada majoneesi, aõoli'd (küsüslaugumajoneesi), kastmeid, munavalgeid vahule kloppida (1 kuni 6), valmistada tavalist ja maitsestatud vahukoort (kuni 0,2 liitrit).

- Neid tarvikuid ei tohi kasutada tahkete tainaste (saiatainas) sõtkumiseks ega vedelate tainaste (biskviit-või keeksitainas) segamiseks.

6 : ÜHTLASEMAKS KLOPPIMINE / SEGAMINE / MIKSERDAMINE

6.1 KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kokkupandud mikserikann (i) (sõltuvalt mudelist)

TARVIKUTE KÜLGEPANEK

- Pange ained mikserikannu (i3), jälgides, et neid poleks üle lubatud maksimumkoguse (1 L).
- Pange paika doseerimiskorgiga (i1) kaas (i2) ja lukustage see päripäeva keerates paigale.
- Pange kokkupandud mikserikann (i) mootoriploki (a) peal, sangaga kiiruselüliti vastasküljele.
- Oodake enne kannu mootoriploki pealt äravõtmist kombaini täielikku peatumist.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „1“ või „2“.

Segu konsistentsi paremaks reguleerimiseks kasutage režiimi „Pulse“.

- Kannu ei tohi mingil juhul valada keevaid vedelikke.
- Pange kannule seadme töötamise ajal alati kaas peale.

- Mikserikannu ei tohi kunagi panna ainult päkklilisi (päkklid, mandlid, arahhis jne.).
- Pange mikserikannu alati kõigepealt vedelad ja seejärel kuivad toiduained, jälgides seejuures, et kogus ei ületaks järgnevat maksimumi :
 - 1 L paksude segude korral.
 - 0.8 L vedelate segude korral.
- Segamise ajal ainete kannu lisamiseks võtke ära kannu doseerimiskork (i1) ja valage ained täiteavast sisse.

Soovitused :

- Kui ained segamise käigus kannu seinte külge kleepuvad, seisake seade ja võtke see vooluvõrgust välja. Võtke kann seadme küljest ära. Lükake labida (n) abil ained seinte küljest lahti kannu sisse. Käsi ega sõrmi ei tohi mingil juhul panna kannu sisse ega tera lähedusse.

Te saate :

- valmistada äärmiselt ühtlased suppe, kreeme, moose, piima-ja muid kokteile.
- segada kõiki vedela konsistentsiga tainaid (pannkoogi-, biskviit - ja keedutainast jne.).

6.2 Sojapiima, puuviljamahlade, seemnete ja kestadeta kokteilide valmistamiseks saab kasutada mahlafiltrit (i5).

Selleks pange filter, metallrestid allapoole, mikserikannu (i3), kontrollides, et kannu põhjasa olevad kõrgendid läheksid filtri soontesse.

- Pange kaas (i2-1) kannule peale ja lukustage paigale.
- Valage tahked või vedelad toiduained doseerimiskorgi (i1-1) ava kaudu filtrisse.
- Pange doseerimiskork tagasi ja keerake valikulüliti (a3) asendisse „1“ või „2“ või paar-kolm korda asendisse „Pulse“.

Soovitus: Porgandi-või õunamahla valmistamiseks lõigake ained väikesteks tükkideks ja lisage neile veidi vett

- Tampimisnuiat (i4) abil saab segusid (eriti paksemaid segusid) kannus ühtlasemaks kloppida ja segada. Selleks pange nui läbi mikserikannu kaane (i2) keskel oleva ava kannu. Mikseri töötamise ajal saab nuiat abil aineid terade poole tõugata.

PANE TÄHELE: Nuiat (i4) ei tohi mitte mingil juhul kasutada ilma kaaneta (i2), kuna vastasel juhul võib see minna vastu

terasid. Ärge kasutage nuiat koos muude tarvikutega.

Vedelad segud saab välja valada kaant (i2-1) ära võtmata, läbi kaane küljes oleva filtri. Selleks keerake kaas filtri asendisse (joon. 6-2).

7 : TSITRUSVILJADEST MAHLA PRESSIMINE

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kauss (b3)
- Tsitrussepress koos tarvikutega (i) (sõltuvalt mudelist)
- TARVIKUTE KÜLGEPANEK**
- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake ülekandeotsik (j3) mootoriploki völli (a1) otsa.
- Pange korvfilter (j2) kausi peale ja keerake seda paremale, kuni filter paigale lukustub.
- Pange koonus (j1) korvfiltri (j2) ülekandevölli otsa.
- Tsitrussepressi äravõtmiseks : vabastage filter (j2), seejärel kauss ja võtke tsitrussepress mootoriploki pealt ära.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :

- Pange poolekslõigatud viili koonusele (j1).
- Hoidke seda paigal ja keerake samal ajal kiiruselüliti (a3) asendisse „1“, et seade käivitada.
- Kaussi tühjendamata on võimalik pressida kuni 0,6 L tsitrussemahla.
- Pane tähele: iga 0,2 L mahla pressimise järel tuleb korvfilter (j2) üle loputada.

8 : VÄIKESTE KOGUSTE VÄGA PEENEKS HAKKIMINE

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Kokkupandud maitsetaimeveski (k) (sõltuvalt mudelist)
- TARVIKUTE KÜLGEPANEK**
- Pange ained maitsetaimeveskisse (k2).
- Pane kaas (k1) maitsetaimeveski (k2) peale ja keerake seda päripäeva, kuni kaas paigale lukustub.
- Asetage kokkupandud veski mootoriploki (a) peale.
- KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :**
- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „2“, hoides

maitsetaimeveskit selle töötamisel kestel mootoriploki peal kinni.

Töö paremaks reguleerimiseks kasutage režiimi „Pulse“.

Maitsetaimeveskiga (k) saab

- mõne hetkega hakkida kuivatatud aprikoose, kuivatatud viigimarju, kivideta kuivataud ploome :

Maksimumkogus / -aeg : 80 g / 5 sekundit

9 : HAKKIMISPEA

KASUTATAVAD TARVIKUD

Ülekandemehhanismist (l) ja hakkimispeast (m) koosnev komplekt (sõltuvalt mudelist)

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

9.1 Ülekandemehhanismi kinnitamine kõõgikombaini külge

- Pange ülekandemehhanism (l) mootoriploki (a) külge: ülekandemehhanismi ja mootoriploki (a) märgised peavad seejuures kohakuti jääma. Keerake mehhanismi paremale, kuni see paigale lukustub.

9.2 Hakkimispea kokkupanek

- Võtke korpusest (m3) liha sissepanekutoru pidi kinni nii, et laiem ava jääb ülespoole. Seejärel lükake tiguajam (m5) (pikem varras eespool) korpuse (m3) sisse.
- Lükake nuga (m6) teo lühema varda külge nii, et lõikeservad jäävad väljapoole.
- Asetage valitud rest (m7-1 või m7-2) noa peale ja jälgige, et nagad läheksid täpselt pea (m3) õnaruste sisse.
- Keerake mutter (m8) päripäeva ja lõpuni korpuse (m3) peale, aga ärge blokeerige seda lõplikult.
- Kontrollige, et osad oleksid õigesti kokku pandud. Tigu ei tohi logiseda ega vabalt ringi käia. Vastasel juhul pange detailid vastavalt eelnevale juhendile uuesti kokku.
- Klõpsake renn (m4) hakkimispea (m3) alumisele küljele.

9.3 Hakkimispea kinnitamine seadme külge

- Pange paremale kallutatud sissepanekutoruga (m) hakkimispea

ülekanemehhanismi külge (seejuures peab seade olema välja lülitatud ja vooluvõrgust väljas). Lükake hakkimispea lõpuni ülekanedesüsteemi (l) peale.

- Keerake sissepanekutoru püstiasendisse, kuni see enam edasi ei liigu. Hakkimispea (m) lukustub automaatselt ülekanemehhanismi (l) külge, kui seade käivitada.
- Pange äravõetav liud (m2) sissepanekutoru peale.
- Lülitage seade vooluvõrku.
- KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED :**
- Valmistage hakkimiseks ette nähtud toiduainekogus korraga ette. Eemaldage kondid, kõhred ja kõõlused.
- Lõigake liha tükkideks (suurusega umbes 2 x 2 cm) ja pange need liuale (m2). Pange renniga (m4) hakkimispea alla anum.
- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse „1“ või „2“.
- Pange liha tükkhaaval sissepanekutorusse ja suruge seda sauaga (m1) allapoole.
- Toiduainete masinasse surumiseks ei tohi mingil juhul kasutada sõrmi või kõõgiriistu. Liha hakkides ärge kasutage seadet kunagi kauem kui 15 minutit järjest.
- Veenduge, et liha oleks üles sulanud.

10 : TARVIKUTE ÄRAPANEK

Kõõgikombainil on hoiukarp (o), mis käib kokkupandud kausi (b) sisse. Sinna sisse saab panna ülekanedesüsteemi (c), roostevabast terasest hakkimisnoa (d), tainasegaja (e), 2 ketast: kõõgivilja- (h) või klõppimisketta (f).

11 : TOITEJUHTME PIKKUSE REGULEERIMINE

Kasutamise mugavamaks tegemiseks või ärapaneku hõlbustamiseks saate toitejuhtme lühemaks seada, lükates seda seadme tagaküljel olevast avast (a4) mootoriploki (a)sisse.



Puhastamine

- Võtke seade vooluvõrgust välja.
 - Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikud kohe pärast nende kasutamist kergelt üle.
 - Peske ja kuivatage tarvikud : neid kõiki, välja arvatud hakkimispea osad (I+m3+m6+m7+m8) ja mootoriplokk (a), võib pesta nõudepesumasinas või käsitsi. Pühkige viimased niiske nuustikuga puhtaks.
 - Pärast puhastamist määrige 4-harulist nuga (m6) ja resti (m7) toiduõliga, vältimaks roostesemineku ohtu.
 - Valage mikserikannu (i3) sooja vett, millele on lisatud paar tilka nõudepesuvahendit. Sulgege kaas (i2), mille küljes on doseerimiskork (i1). Käivitage seade paar korda impulsisrežiimil. Võtke seade vooluvõrgust välja. Loputage kann puhtaks.
 - **Tarvikute terad on äärmiselt teravad. Käsitsege neid ettevaatlikult.**
- Targu talita :** Kui plastmassosad on pärast värviliste toiduainete (näiteks porgandite või apelsinide) töötlemist määrdunud, hõõruge neid lapiga, millele on kallatud pisut toiduõli, ning puhastage siis harilikul moel.



Ärapanek

Ärge hoidke köögikombaini niiskes panipaigas.



Kui seade ei tööta, siis...

Kui seade ei tööta, siis :

- kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.
- kõik tarvikud oleksid korralikult seadme külge lukustatud.

Seade ei hakka ka siis tööle? Pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).



Pakkematerjali ja seadme kõrvaldamine



Seadme pakendi valmistamisel on kasutatud ainult loodussõbralikke materjale, mille saab kõrvaldada vastavalt kehtivale taaskasutuse kohta käivale seadusandlusele.

Seadme kõrvaldamiseks pöörduge oma kodukoha vastavate ametivõimude poole.



Kasutuskõlbmatuks muutunud elektroonilised või elektriseadmed



Aitame hoida looduskeskkonda!

- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➡ Seadme utiliseerimise tagamiseks viige see spetsiaalsesse kogumispunkti.



Tarvikud

Edasimüüja või teeninduskeskuse käest saab seadme juurde osta järgmised tarvikud :

- Roostevabast terasest hakkimisnuga
- Tainasegaja
- Klopimisketas
- Vahustamis/klopimistarvik
- Lõikekettad

- C/H : Jäme riiv / paksud viilud
- A/D : Peen riiv / õhukesed viilud
- B/G : Laastud / juust – Reibekuchen
- E : Friikartulilõikur
- Mikserikann
- Mahlafilter + sau
- Tsitrušepress
- Maitseaineveski
- Hakklihamasin



Mõned lihtsad retseptid

Saiatainas

375 g jahu – 225 ml leiget vett – 1 pakk kuivpärm – 5 g soola.

Pange hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kaussi jahu, sool ja pärm.

Käivitage seade kiirusel „2“ ja hakake kohe kaane sissepanekutoru kaudu kaussi vett valama. Kohe kui tainas hakkab tükki jääma (umbes 30 sekundi järel), peatage mikser. Laske tainal soojas kahekordseks kerkida. Seejärel sõtkuge tainas läbi, voolige see pätsiks ja pange võiga määritud ning jahuga üleriputatud küpsetusplaadile. Laske uuesti kerkida. Pange ahi sooja (termostaat 8, 240°C). Kui tainas on kahekordseks kerkinud, pange see ahju; asetage ahju ka klaas veega, et saiakoorik jääks krõbedam. Laske 30 minutit küpseda.

Pitsatainas

150g g jahu – 90 ml leiget vett - 2 sl oliiviõli – 1/2 pakk kuivpärm - soola

Pange hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kaussi jahu, sool ja pärm.

Käivitage mikser kiirusel „2“ ja hakake kohe seejärel kaane sissepanekutoru kaudu kaussi leiget vett ja õli valama. Kohe kui tainas hakkab tükki jääma (15 – 20 sekundit), peatage mikser. Laske tainal soojas kahekordseks kerkida. Pange ahi sooja (termostaat 8, 240°C). Kuni ahi soojeneb, rullige tainas õhukeseks ja pange selle peale täidis : tomati-ja sibulahoidis, seened, sink, mozzarella juust jne. Lisage pitsale mõned anšoovised ja mustad oliivid, maitsestage pune (oregaano) ja riivitud juustuga ning valage kõige peale pisut

oliiviõli. Pange valmis pitsa võiga määritud ja jahuga üleriputatud küpsetusplaadile. Pange 15 kuni 20 minutiks ahju ja kontrollige küpsemist.

Muretinaas

280 g jahu – 140 g tükeldatud võid – 70 ml vett – näpuotsatäis soola

Pange hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kaussi jahu, sool ja pärm.

Laske seadmel paar sekundit kiirusel „2“ töötada ja siis valage sinna sissepanekutoru kaudu vesi. Segage tainast, kuni see tükki hakkab jääma (25 kuni 30 sekundit). Laske vähemalt tund aega külmas seista, rullige seejärel õhukeseks ja pange peale soovitud täidis.

Pannkoogitainas (hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kausis (b) või mikserikannus (i))

160 g jahu – 1/3 L piima – 2 muna – 1/2 tl peent soola – 2 sl õli – 15 g suhkrut (soovi korral) – rummi, apelsini- või vaniljelikööri (maitse järgi)

Valage hakkimisnoaga (d) kaussi korraka kõik ained. Laske 20 sekundit töötada kiirusel „1“, seejärel keerake 25 sekundiks kiirusele „2“.

Mikserikannu (i3) kasutades pange sinna kõik ained peale jahu. Laske kiirusel „2“ töötada ja hakake kohe kaane keskel oleva ava kaudu jahu lisama; seejärel segage 45 sekundit.

Keeks

180 g jahu – 180 g toasooja võid – 180 g suhkrut – 3 muna – 1/2 pakki küpsetuspulbrit – 1 näpuotsatäis soola

Pange hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kaussi kõik ained. Laske kiirusel „2“ töötada 1 minut 30 sekundit. Pange ahi sooja (termostaat 6, 180°). Valage segu koogivormi ja laske 40-50 minutit küpseda.

Vürtsikook

150 g jahu – 70 toasooja võid – 70 g suhkrut – 3 muna – 50 ml piima – 2 tl küpsetuspulbrit – 1 tl kaneeli – 1 tl ingverit – 1 tl riivitud muskaatpähklit – 1 apelsini koor – 1 näpuotsatäis pipart.

Pange hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kaussi kõik ained. Laske kiirusel „2“ 50 sekundit töötada. Pange tainas võiga määritud ja jahuga üleriputatud vormi ja küpsitage 50 minutit (termostaat 6, 180°C). Serveerige leigelt või külmal marjakastme või moosiga.

Šokolaadikook

5 muna , 200 g suhkrut , 3 sl jahu , 200 g sulatatud võid , 200 g šokolaadi , 1 pakk küpsetuspulbrit , 100 ml piima. Sulatage šokolaad veevannis, lisades sellele 2 sl vett. Lisage või ja segage, kuni šokolaad on täielikult sulanud.

Pange hakkimisnoa (d) või tainasegajaga (e) kaussi suhkur ja munad ning laske seadmel kiirusel „2“ 45 sekundit töötada, kuni segu hakkab vahule minema. Seadet seiskamata minge üle kiirusele „1“ ja valage kaussi sissepanekutoru kaudu sulanud šokolaad, jahu, küpsetuspulber ja piim. Kui kõik ained on lisatud, laske kiirusel „2“ veel 15 sekundit töötada.

Valage võiga määratud vormi ja küpsitage umbes tund aega (termostaat 5/6, 160°C)

Vahukoor

200 ml jääkülma rööska koort, 30 g tuhksuhkrut.

Kauss peab olema väga külm – pange see pariks minutiks külmkappi.

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Klõppimisketas (f)

Valage klõppimiskettaga kaussi külm koor ja tuhksuhkur. Laske kiirusel „2“ 40 sekundit töötada.

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Vahustamis/klõppimistarvik (g)

Valage klõppimiskettaga kaussi külm koor ja tuhksuhkur. Laske kiirusel „2“ umbes 3 minutit töötada.

Majonees

1 munakollane, 1 tl sinepit, 1 tl äädikat, 1/4 l õli, soola, pipart.

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Klõppimisketas (f)

Pange kõik ained peale õli klõppimiskettaga kaussi. Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

Laske kiirusel „2“ 5 sekundit töötada ja valage siis seadet seiskamata õli väga aeglaselt sissepanekutorust segu hulka. Valmis majonees on heledat värvi.

KASUTATAVAD TARVIKUD

- Vahustamis/klõppimistarvik (g)

Pange kõik ained peale õli vahustamis/klõppimistarvikuga kaussi.

Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.

Laske kiirusel „1“ 20 sekundit töötada ja valage siis seadet seiskamata ja väga aeglaselt osa õlist sissepanekutorust segu hulka, seejärel lülitage kombain kiirusele „2“ ja lisage ülejäänud õli.

Pane tähele : majoneesivalmistamise õnestumise tagamiseks peavad ained olema toatemperatuuril.

NB: hoidke külmkapis ja tarvitage ära 24 tunni jooksul.

Pl	7 - 16
Cs	17 -25
Sk	26 - 34
Sl	35 - 43
Sr	44 - 52
Hr	53 - 61
Ro	62 - 70
Bg	71 - 80
Hu	81 - 90
Bs	91 - 99
Ru	100 - 110
Ua	111 - 120
Lv	121 - 129
Lt	130 - 139
Et	140 - 148