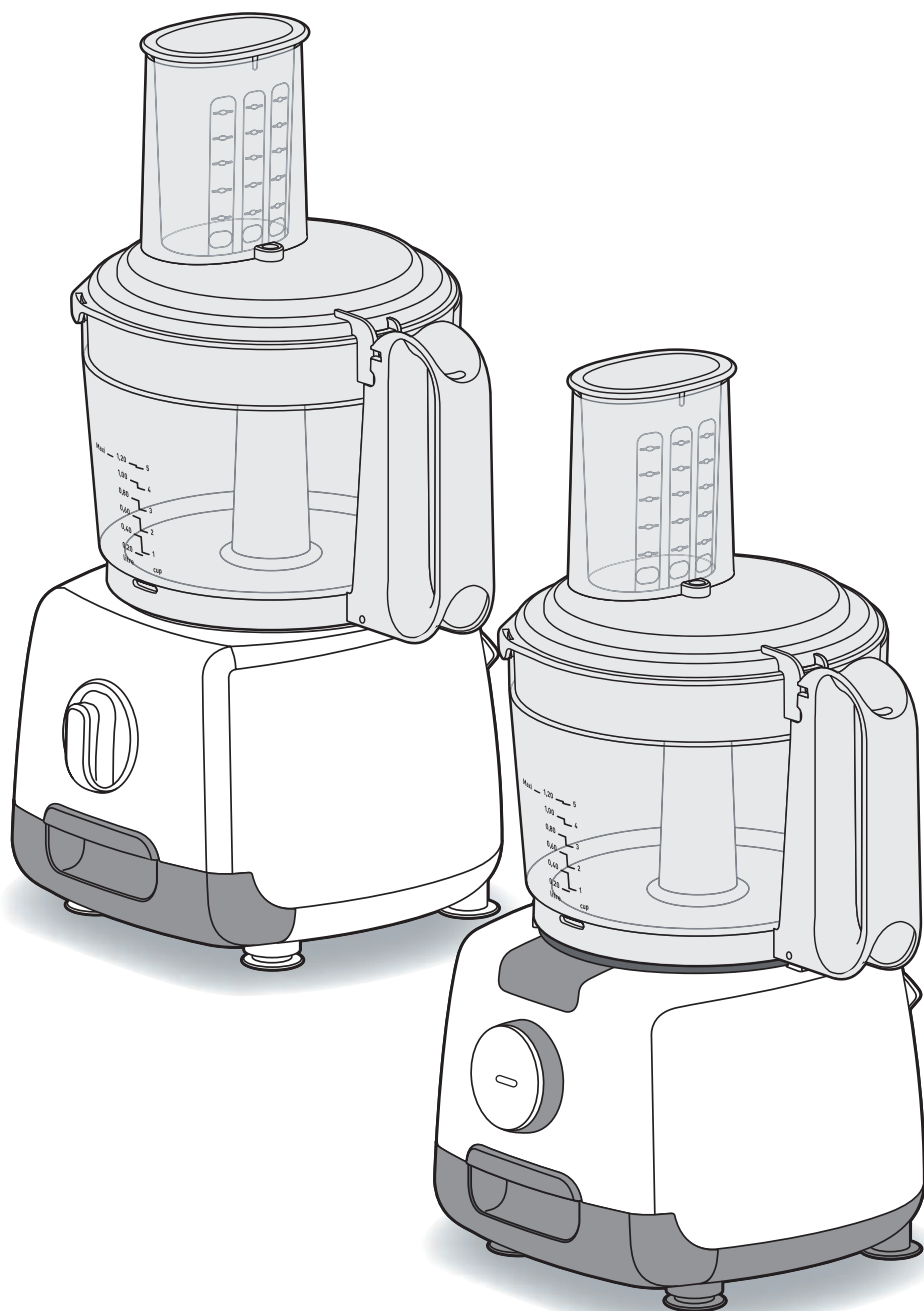


RUS	p. 5 - 12
UA	p. 13 - 20
PL	p. 21 - 28
LT	p. 29 - 36
LV	p. 37 - 44
EST	p. 45 - 52
H	p. 53 - 60
CZ	p. 61 - 68
SK	p. 69 - 76
BG	p. 77 - 84
RO	p. 85 - 92
SR	p. 93 - 100
HR	p. 101 - 108
TR	p. 109 - 116

STORE'INN



RUS

UA

PL

LT

LV

EST

H

CZ

SK

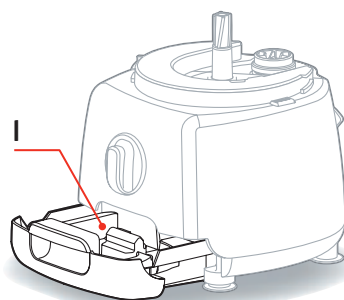
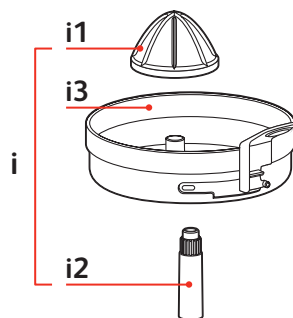
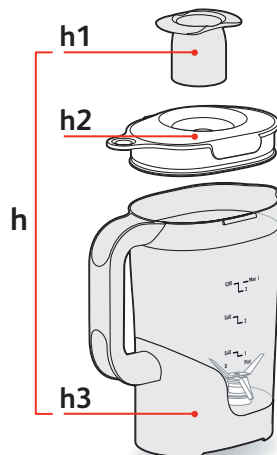
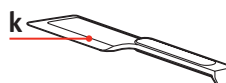
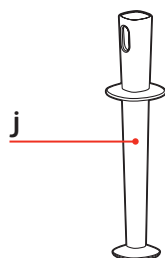
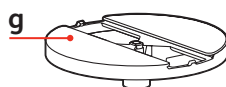
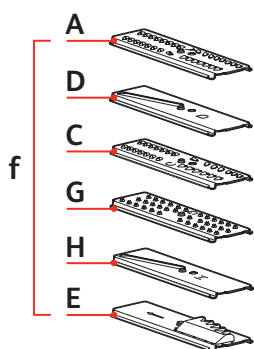
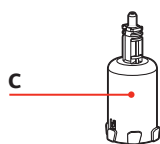
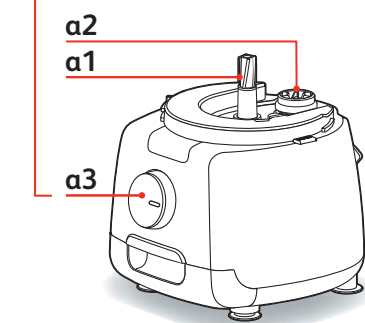
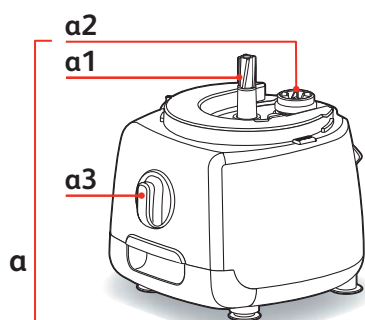
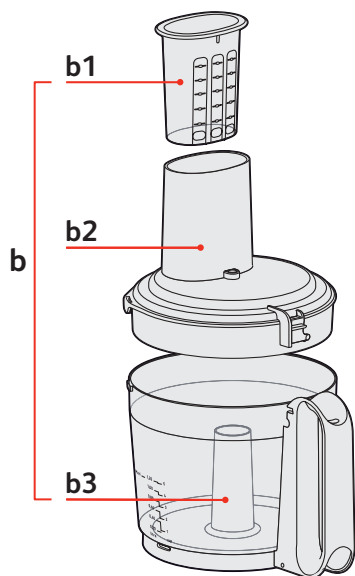
BG

RO

SR

HR

TR



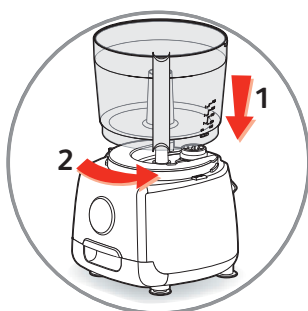


fig.1a

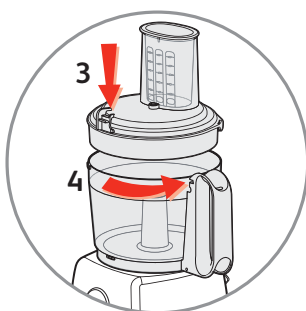


fig.1b

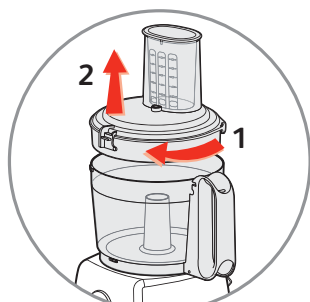


fig.2a

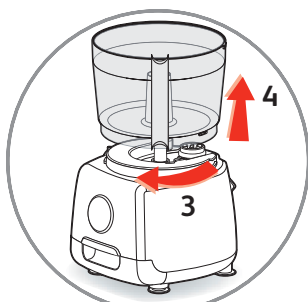


fig.2b

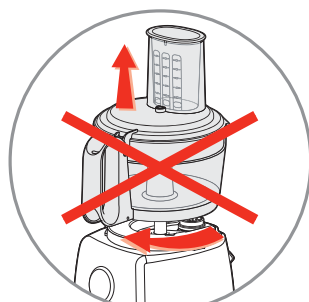


fig.2c

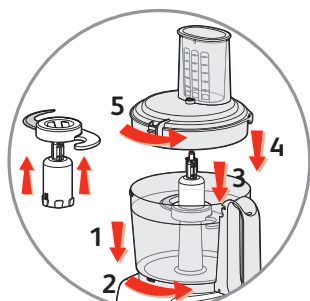


fig.3

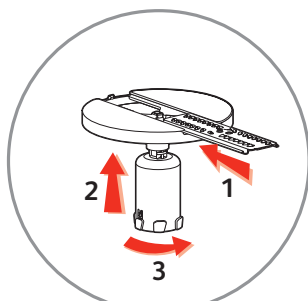


fig.4a

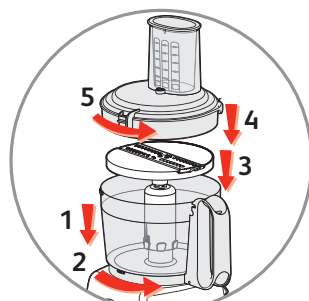


fig.4b

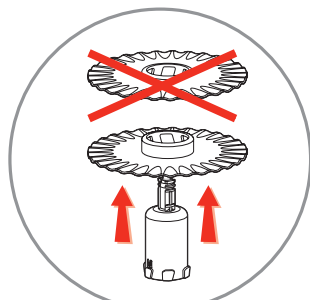


fig.5a

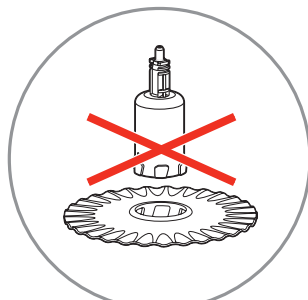


fig.5b

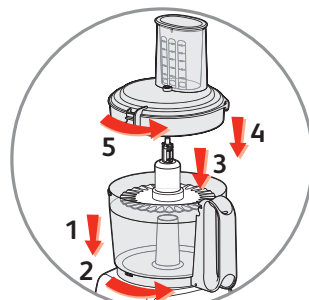


fig.5c

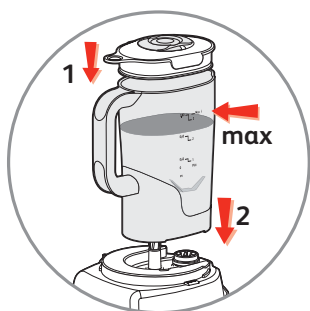


fig.6

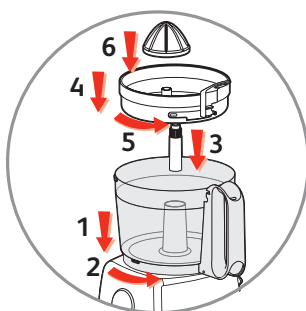


fig.7

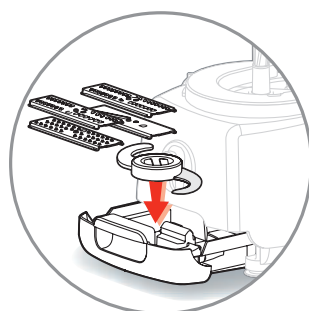


fig.8

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: производитель не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии. Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- 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.
- После использования прибора (даже при перебоях в энергоснабжении), или во время ухода за ним, отключите прибор от сети.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь прибором. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. список в сервисной книжке).
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание любого рода опасности их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора, которые можно приобрести в уполномоченном сервисном центре.
- Всегда используйте толкатель для направления продуктов во входное отверстие, никогда не используйте для этого пальцы, вилку, ложку, нож или другое приспособление, кроме толкателя.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с многофункциональным ножом, ножом в чаше миксера, измельчителем и насадками овощерезки: они очень острые. Прежде чем выложить содержимое из чаши, обязательно сначала выньте многофункциональный нож (d), держа его за подающую часть (c).
- Запрещается использовать прибор вхолостую.
- Используйте чашу миксера только с предварительно установленной крышкой.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора, дождитесь полной остановки прибора, прежде чем снять аксессуары.
- Запрещается использовать чашу как обычную посуду (для замораживания, варки, стерилизации продуктов).
- Не помещайте аксессуары прибора в микроволновую печь.
- Следите за тем, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д. не свешивались над чашей для смешивания или другими включенными аксессуарами.
- Передвигая прибор, не тяните его за отделение для хранения насадок овощерезки.

- a Блок двигателя**
a1 : Выходное отверстие блока двигателя для низкой скорости
a2 : Выходное отверстие блока двигателя для высокой скорости
a3 : Переключатель режимов скорости: положение Pulse (импульсный режим): 0–1–2

- b Блок чаши мясорубки**
b1 : Толкатель–дозатор
b2 : Крышка с горловиной
b3 : Чаша
c Вал привода

Аксессуары в зависимости от модели:

- d Многофункциональный нож**
e Диск для взбивания
f Насадки для овощерезки
A : Мелкая терка
D : Нарезка мелкими ломтиками
C : Крупная терка
G : Терка для драников
H : Нарезка крупными ломтиками
E : Нарезка картофеля–фри
g Держатель режущих насадок

- h Блок чаши миксера**
h1 : Крышка–дозатор
h2 : Крышка
h3 : Чаша
i Соковыжималка для цитрусовых
i1 : Конус
i2 : Вал соковыжималки для цитрусовых
i3 : Чаша с сеткой
j Лопатка
k Пестик
l Отделение для хранения режущих насадок

Включение

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору теплой мыльной водой (смотри параграф «Очистка»). Сполосните и тщательно высушите их.
 - Установите блок двигателя (a) на устойчивую, чистую и сухую поверхность.
 - Включите прибор в сеть.
 - Положение Pulse (импульсный режим работы): несколько раз подряд поверните переключатель скоростей (a3) в положение Pulse для лучшего контроля над приготовлением некоторых блюд.
 - Непрерывный режим работы прибора: установите переключатель режимов (a3) в положение 1 или 2.
 - Остановка прибора: установите переключатель режимов (a3) в положение 0.
- Нумерация параграфов соответствует нумерации приведенных схем.

1 : Установка чаши мясорубки и крышки

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).

СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a), при этом рукоятка чаши должна находиться немного справа.
 - Зафиксируйте чашу (b3), повернув ее для этого по часовой стрелке.
 - Установите крышку (b2) на чашу (b3). Закрепите крышку, повернув ее по часовой стрелке к рукоятке чаши.
- В обязательном порядке** следует в первую очередь зафиксировать чашу на блоке двигателя (a) и только после этого закрепить крышку (b2) на чаше (b3).

2 : Снятие чаши мясорубки и крышки

- Разблокируйте крышку, поворачивая ее по часовой стрелке, для того чтобы можно было вынуть ее из рукоятки чаши. Теперь Вы можете приподнять ее и снять.
- Разблокируйте чашу, поворачивая ее по часовой стрелке.
- Только после этого Вы можете приподнять и снять чашу с блока двигателя.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода
- Многофункциональный нож (d).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Установите многофункциональный нож (d) на вал привода (c) и зафиксируйте блок на выходном отверстии блока двигателя (a1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (b2) и зафиксируйте ее на чаше (b3).
- Для того чтобы снять чашу и крышку: разблокируйте сначала крышку, а затем чашу.

ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО/ПЕРЕМЕШАТЬ:

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2.

Вы можете замесить следующие максимальные количества теста:

- 1 кг плотного теста, такого как: дрожжевое тесто для белого хлеба, несладкое песочное и т.д. за 60 с.
- 800 г дрожжевого теста для приготовления хлеба специальных видов, такого как: ржаной хлеб, хлеб из непросеянной муки, хлеб со злаками и т.д. за 60 с.

Вы можете перемешать следующие максимальные количества теста:

- 1.2 кг легкого теста: бисквитный торт, йогуртовый пирог – от 1 минуты 30 секунд до 3 минут 30 секунд.

3 мин приблизительно

Вы можете также перемешать до 0,5 литра блинного, вафельного теста и т.д. – от 1 минуты до 1 минуты 30 секунд.

ИЗМЕЛЬЧИТЬ

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2 или для обеспечения лучшего контроля при измельчении установите в положение Pulse.

Вы можете измельчить до 600 г следующих продуктов:

- сырое или вареное мясо (предварительно удалите кости и жилы, нарежьте мясо кусочками);
- сырую или уже готовую рыбу (предварительно удалите кожу и кости);
- твердые продукты: сыр, сухофрукты, некоторые овощи (морковь, сельдерей и т.д.);
- нежные продукты: некоторые овощи (репчатый лук, шпинат и т.д.).

ПЕРЕМЕШАТЬ С ПОМОЩЬЮ МИКСЕРА

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2.

Вы можете перемешать с помощью миксера до 1 л литра разных видов супа, фруктового пюре за 45 секунд.

4 : Натереть / нарезать ломтиками

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода (c).
- Насадка по желанию (f) (в зависимости от модели).
- Держатель насадок (g).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Вставьте необходимую насадку (f) в держатель насадок (g), насадите ось вала привода (c) на насадку (f), зафиксируйте все вместе и установите на выходное отверстие блока двигателя (a1).
- Установите крышку (b2) и зафиксируйте ее на чаше (b3).
- Для того чтобы снять чашу и крышку: разблокируйте сначала крышку, а затем чашу.

Убедитесь, что металлическая ось привода (c) вставлена в центр крышки с горловиной (b2).

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Подавайте продукты через горловину крышки и направляйте их при помощи толкателя (b1).
- Для того чтобы нарезать продукты ломтиками и включить прибор, установите переключатель режимов

скорости (а3) в положение 1 или, для того чтобы натереть продукты, – в положение 2.

С помощью этих насадок Вы можете приготовить (в зависимости от модели):

- крупная терка (С) / мелкая терка (А): корневой сельдерей, картофель, морковь, сыр и т.д.
- нарезка крупными ломтиками (Н) / нарезка тонкими ломтиками (D): картофель, репчатый лук, огурцы, свекла, яблоки, морковь, капуста и т.д.
- нарезка картофеля–фри (Е): картофель–фри.
- Терка для драников (G): пармезан, кокосовый орех и т.д.

5 : Взбить

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода (с).
- Диск для взбивания (е).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (а) и зафиксируйте ее.
- Вставьте диск для взбивания (е) в правильном направлении и зафиксируйте на валу привода (с), после чего установите узел на выходном отверстии блока двигателя (а1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (b2) и зафиксируйте ее на чаше (b3).
- Для того чтобы снять чашу и крышку: разблокируйте сначала крышку, а затем чашу.

Для того чтобы
вставить диск в
правильном
направлении:
смотрите схему 5.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (а3) в положение 2.
- Запрещается использовать диск для взбивания для того, чтобы замесить плотное тесто или перемешать легкое тесто.

Вы можете приготовить: майонез, соусы, взбитые белки (от 1 до 6 белков), взбитые сливки (до 0,2 литра).

6 : Смешать / тщательно перемешать с помощью миксера (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши миксера (h).
- Пестик (j) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА НАСАДОК:

- Выложите ингредиенты в чашу миксера (h3), не превышая максимального уровня, указанного на чаше.
- Установите крышку (h2) с крышкой–дозатором (h1), зафиксируйте ее на чаше.
- Установите собранный блок (h) на выходном отверстии блока двигателя (а2), при этом поверните ручку чаши миксера к себе.
- Прежде чем снять чашу миксера с блока двигателя, дождитесь полной остановки комбайна.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (а3) в положение 1 или 2. Вы можете использоваться режим Pulse для обеспечения лучшего контроля перемешивания.
- Запрещается наполнять чашу миксера кипящей жидкостью.
- Запрещается использовать чашу миксера для измельчения сухих продуктов (фундук, миндаль, арахис и т.д.).
- Используйте чашу миксера только с предварительно установленной крышкой.
- При приготовлении продуктов всегда в первую очередь наливайте в чашу миксера жидкие ингредиенты и только потом добавляйте твердые ингредиенты, не превышая максимального указанного уровня:
 - 1 л для густых смесей.
 - 0,8 л для жидких смесей.
- Для того чтобы добавить продукты во время работы прибора, выньте крышку–дозатор (h1) из крышки и подавайте ингредиенты через отверстие для подачи, не превышая максимального уровня заполнения, указанного на чаше.

Максимальное время непрерывной работы: 3 мин.

Рекомендации:

- Если во время перемешивания ингредиенты прилипают к стенкам чаши, выключите прибор и отключите его от сети. Снимите блок чаши миксера с корпуса прибора. С помощью лопатки снимите ингредиенты со стенок чаши и стряхните их в чашу. Не держите руки или пальцы в чаше миксера или вблизи режущего ножа.
- С помощью пестика (j) Вы можете тщательно перемешать и утрамбовать ваши блюда в чаше миксера (в частности, самые густые). Для этого опустите пестик через центральное отверстие в крышку чаши миксера (h2). Во время работы прибора направляйте продукты в сторону ножей при помощи пестика.
- **Запрещается использовать пестик (j) без предварительно установленной крышки, в противном случае он рискует касаться ножей.**

Вы можете:

- приготовить тщательно перемешанные супы-пюре, супы-кремы, кремы, фруктовые пюре, молочные коктейли, коктейли.
- перемешать все виды жидкого теста (блинное тесто, тесто для кляра, тесто для фруктового пирога).

7 : Соковыжималка для citrusовых (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок соковыжималки для citrusовых (i).
- Чаша (b3).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Установите вал привода (i2) на выходном отверстии блока двигателя (a1).
- Установите чашу с сеткой (i3) на чашу (b3) и зафиксируйте ее.
- Установите конус (i1) на горловине чаши с сеткой (i3).
- Для того чтобы снять блок соковыжималки для citrusовых: разблокируйте чашу с сеткой (i3), затем чашу (b3), после чего Вы можете снять их с блока двигателя.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Разрежьте фрукт пополам, положите половину на конус (i1) и удерживайте ее там.
- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 1.
- Вы можете получить до 0,6 л сока из citrusовых, не сливая сок из чаши.
- Внимание: необходимо промывать корзину после каждых 0,2л полученного сока.

8 : Хранение аксессуаров

- Ваш комбайн оборудован встроенным отделением для хранения, куда Вы можете поместить многофункциональный нож (d), а также 4 насадки для нарезки овощей (f).
- Разложив все насадки на место, задвиньте контейнер для хранения (l) в блок двигателя (a).

9 : Мелко измельчить небольшие количества продуктов (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок измельчителя.

С помощью измельчителя Вы можете:

- Измельчить за несколько секунд: курагу, инжир, чернослив без косточек:
- количество / максимальная продолжительность: 50 г / 6 сек.

- Отключите прибор от источника питания.
 - Для более легкой очистки быстро сполосните принадлежности непосредственно после использования.
 - Вымойте и просушите аксессуары: их можно мыть в посудомоечной машине.
 - Налейте в чашу миксера (h3) теплой воды с добавлением нескольких капель жидкого мыла. Закройте крышку (h2) с крышкой-дозатором (h1). Сделайте несколько импульсных движений. Отключите прибор от сети. Сполосните чашу.
 - Запрещается погружать блок двигателя (a) в воду и мыть под краном. Оботрите его влажной губкой.
 - Ножи насадок очень сильно заточены. Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ними!
- Рекомендация: В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (морковь, апельсин), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.

Хранение

- Не храните ваш комбайн в помещении с высокой влажностью.
- Используйте отделение для хранения (l), в котором могут разместиться многофункциональный нож (d) и до 4-х насадок (f).

Что делать, если ваш прибор не работает?

- Что делать, если ваш прибор не работает:
 - проверьте, подключен ли прибор к сети.
 - проверьте, правильно ли зафиксированы насадки.
- Ваш прибор по-прежнему не работает? В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).

Утилизация материалов упаковки и прибора



- Упаковка содержит только материалы, не представляющие опасности для окружающей среды, которые могут быть переработаны в соответствии с действующими нормативами о вторичном использовании материалов.
- Для того чтобы выбросить прибор, необходимо получить информацию в соответствующей службе вашей коммуны.

Электрический или электронный прибор после окончания срока службы



Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.
- ➡ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для его последующей обработки.

Аксессуары

- Вы можете приобрести у вашего продавца или в соответствующем сервисном центре следующие принадлежности:
 - Насадки овощерезки
 - A : Мелкая терка
 - D : Нарезка мелкими ломтиками
 - C : Крупная терка

Н : Нарезка крупными ломтиками

Г : Терка для драников

Е : Нарезка для картофеля-фри

– Измельчитель

– Чаша миксера

– Пестик

– Соковыжималка для цитрусовых

Несколько основных рецептов

Дрожжевое тесто для булки

500 г муки – 300 г теплой воды – 2 пакетика пекарских дрожжей – 10 г соли.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите муку, соль, сухие пекарские дрожжи. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и с первых секунд работы прибора влейте теплую воду через горловину в крышке. Как только тесто образует шар (приблизительно за 30 сек.), выключите комбайн. Оставьте тесто в теплом месте и дайте ему подняться до удвоения объема. Затем придайте тесту форму и выложите на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Дайте тесту подняться еще раз. Предварительно нагрейте духовку в положении термостата 8 (240°). Когда тесто удвоится в объеме, поставьте его в духовку и уменьшите температуру до положения термостата 6 (180°). Выпекайте в течение 30 минут. Во время выпекания хлеба поставьте в духовку стакан с водой, для того чтобы у хлеба образовалась корочка.

Тесто для пиццы

150 г муки – 90 г теплой воды – 2 столовых ложки оливкового масла – ½ пакетика сухих пекарских дрожжей – соль.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите муку, соль, сухие пекарские дрожжи. Включите комбайн, установив переключатель режимов скорости в положение 2, и с первых секунд работы прибора влейте теплую воду и оливковое масло через отверстие в крышке. Как только тесто образует шар (за 15–20 сек.), выключите комбайн. Оставьте тесто в теплом месте и дайте ему подняться до удвоения объема. Предварительно нагрейте духовку в положении термостата 8 (240°). Тем временем раскатайте тесто и сделайте начинку в соответствии с рецептом: томатное пюре с луком, грибы, ветчина, сыр моцарелла, и т.д. Добавьте в вашу пиццу несколько анчоусов и черных оливок, посыпьте небольшим количеством орегано и тертым швейцарским сыром, и сбрызните всю пиццу несколькими каплями оливкового масла. Выложите пиццу с начинкой на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Поставьте в духовку на 15–20 минут, наблюдая за процессом приготовления.

Несладкое песочное тесто

280 г муки – 140 г мягкого сливочного масла кусочками – 70 мл воды (50г) – щепотка соли.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите муку, соль и сливочное масло. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и через несколько секунд после начала работы прибора влейте воду через горловину в крышке. Выключите комбайн после того, когда тесто образует шар (через 25–30 секунд). Дайте тесту постоять в прохладном месте не меньше 1 часа, прежде чем раскатать и поставить выпекаться, предварительно положив начинку по вкусу.

Блинное тесто

160 г муки – 1/3 л молока – 2 яйца – ½ чайной ложки соли тонкого помола – 2 столовых ложки растительного масла – 15 г сахарного песка (по желанию) – ром (по вкусу).

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите все ингредиенты. Включите прибор на 20 секунд, установив режим скорости 1, затем на 25 секунд установите переключатель скоростей в положение 2.

В чашу миксера выложите все ингредиенты, за исключением муки. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и через несколько секунд постепенно добавляйте муку через центральное отверстие в крышке чаши миксера, затем перемешивайте в течение 45 секунд.

Бисквитный торт

200 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 200 г мягкого сливочного масла кусочками, 200 г сахара, 4 яйца, 1 щепотка соли.

В чашу комбайна с установленным многофункциональным ножом выложите все ингредиенты. Включите прибор на 2 мин 30 с., установив режим скорости 2. Предварительно нагрейте духовку при положении термостата 6 (180°). Выложите приготовленную смесь в форму для кекса, затем готовьте в течение 1 ч.

Пирог с пряностями

200 г муки, 100 г мягкого сливочного масла кусочками, 100 г сахара, 4 яйца, 60 мл молока, 1 чайная ложка жидкого меда, 1 пакетик пекарского порошка, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка имбиря, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха, тертая цедра 1 апельсина, 1 щепотка перца.

В чашу комбайна с установленным многофункциональным ножом выложите все ингредиенты. Установите переключатель режимов скоростей в положение 2 и включите прибор на 2 мин. Выложите приготовленную смесь в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, готовьте в течение 50 минут при положении термостата 6 (180°C).

Подавать к столу в теплом или холодном виде с фруктовым пюре или мармеладом.

Шоколадный пирог

5 яиц, 200 г сахара, 3 столовых ложки муки, 200 г растопленного сливочного масла, 200 г шоколада, 1 пакет пекарского порошка, 100 мл молока.

Растопите шоколад на водяной бане с добавлением 2-х ст. ложек воды. Добавьте сливочное масло и перемешайте до полного растворения ингредиентов.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите сахар и яйца, установите переключатель режимов скоростей в положение 2 и включите прибор на 45 секунд, для того чтобы взбить смесь. Не останавливая комбайн, добавьте через горловину крышки растопленный шоколад, муку, дрожжи и молоко, дайте прибору работать еще в течение 15 секунд.

Выложите приготовленную смесь в форму, предварительно смазанную маслом, готовьте приблизительно в течение 1 часа при положении термостата 5/6 (160°C).

Взбитые сливки

200 мл сильно охлажденных жидких свежих сливок, 30 г сахарной пудры.

Чашу следует хорошо охладить, для этого поставьте ее на несколько минут в холодильник.

В чашу с установленным диском для взбивания положите свежие сливки и сахарную пудру. Установите переключатель режимов скоростей в положение 2 и включите прибор на 50 секунд.

Майонез

1 желток, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка уксуса, 250 мл растительного масла, соль, перец.

В чашу с установленным диском для взбивания выложите все ингредиенты, за исключением растительного масла. Включите комбайн на 5 секунд, установив переключатель скорости в положение 2, затем, не останавливая прибор, очень медленно налейте растительное масло через горловину в крышке. Когда майонез готов, его цвет бледнеет.

Внимание: для того чтобы ваш майонез получился, используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Примечание: приготовленный майонез следует хранить в холодильнике и употребить в пищу в течение 24 часов.

Аксесуари, що надані разом з моделлю, яку ви придбали, показані на етикетці, що знаходиться зверху на пакуванні.

UA

Поради щодо безпеки

- Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію до того, як вперше користуватися приладом: виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у разі неправильної експлуатації приладу.
- Перевірте відповідність напруги живлення приладу параметрам вашої електромережі.
- У разі будь-якої помилки при підключенні приладу гарантію буде скасовано. Цей прилад призначений для використання в побутових умовах та в усередині 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.
- Вимикайте прилад із електромережі одразу по закінченні користування (навіть у разі вимикання струму) або під час чищення.
- Не користуйтеся приладом у разі порушень у роботі чи пошкодження. У цьому випадку потрібно звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).
- Будь-яке технічне втручання, за винятком звичайного чищення та догляду з боку клієнта, повинно здійснюватися одним з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або в будь-яку іншу рідину.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення був поза досяжністю дітей.
- Шнур живлення не повинен знаходитися поблизу від джерела тепла та поблизу або в контакт з гарячими частинами приладу, а також торкатися гострого ребра.
- Не користуйтеся приладом, якщо було пошкоджено шнур живлення чи штепсельну вилку. Щоб запобігти будь-якій небезпеці, для їх заміни обов'язково зверніться до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).
- У цілях вашої безпеки, використовуйте виключно аксесуари або запасні частини, придатні для вашого приладу, що продаються в уповноважених центрах.
- Для просування продуктів по приймальним жерлам завжди користуйтеся штовхачами, в жодному разі не допомагайте собі пальцями, виделкою, ложкою, ножом або якимось іншим предметом.
- Будьте обережні з багатофункціональним ножом, з ножом міксера, подрібнювача, а також із змінними вкладками для нарізання овочів – вони дуже гострі. До того як випорожнити чашу, обов'язково вийміть багатофункціональний ніж (d), тримаючи його за приводний вал (c).
- Не давайте приладу працювати в порожньому стані.
- Завжди використовуйте чашу міксера разом із кришкою.
- Ніколи не торкайтеся деталей, що рухаються. Зачекайте повного зупинення роботи приладу до того, як знімати аксесуари.
- Не використовуйте аксесуари в якості ємностей (для заморожування, варіння, гарячої стерилізації).
- Аксесуари приладу не придатні для використання у мікрохвильовій печі.
- Стежте за тим, щоб довге волосся, шарфи, краватки тощо не висали над чашею та аксесуарами під час роботи приладу.
- Не транспортуйте прилад, тримаючи його за контейнер для складання аксесуарів.

- | | |
|---|--|
| <p>a Блок двигуна
 a1 : Вихід блока двигуна з низькою швидкістю обертання
 a2 : Вихід блока двигуна з високою швидкістю обертання
 a3 : Регулятор швидкості: положення Pulse (імпульсний режим)–0–1–2</p> | <p>b Блок чаші подрібнювача
 b1 : Штовхач дозатор
 b2 : Кришка з приймальним жерлом
 b3 : Чаша</p> <p>c Приводний вал</p> |
|---|--|
-
- | | |
|--|---|
| <p>а КСЕСУАРИ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ:
 d Багатофункціональний ніж
 e Диск для емульсування
 f Змінні вкладки для нарізання овочів
 A : Для дрібного натирання
 D : Для дрібного нарізання
 C : Для крупного натирання
 G : картопляні оладки / пармезан
 H : Для крупного нарізання
 E : Для нарізання картоплі фрі</p> <p>g Підставка для знімних вкладок</p> | <p>h Чаша міксера
 h1 : Пробка дозатор
 h2 : Кришка
 h3 : Чаша</p> <p>i Прес для цитрусових
 i1 : Конус
 i2 : Приводний вал преса для цитрусових
 i3 : Кошик</p> <p>j Лопатка
 k Товкачка
 l Контейнер для складання</p> |
|--|---|

Приведення приладу в дію

- Перед першим використанням помийте всі аксесуари в гарячій воді з миючим засобом для посуду (дивіться розділ чищення). Прополщіть та висушіть їх.
 - Поставте блок двигуна на пласку, чисту та суху поверхню.
 - Увімкніть прилад.
 - Імпульсний режим: виставляйте перемикач (a3) в положення «Pulse» послідовними імпульсами для найкращого контролю за приготуванням деяких страв.
 - Безперервна робота: виставте перемикач (a3) в положення 1 або 2.
 - Зупинення: виставте перемикач (a3) в положення 0.
- Нумерація розділів відповідає нумерації малюнків, наведених у рамках.

1 : Встановлення чаші подрібнювача та кришки

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок чаші (b).

ПОРЯДОК ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ:

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a) таким чином, щоб її ручка знаходилася трохи праворуч від регулятора. на одній лінії з прямим кутом поверхні приладу.
 - Заблокуйте положення чаші (b3), повертаючи її вправо.
 - Накрийте чашу (b3) кришкою (b2). Підштовхуючи кришку вправо, закріпіть її на ручці чаші.
- Необхідно **обов'язково** заблокувати чашу на блоці двигуна (a) перед тим, як зафіксувати кришку (b2) на чаші (b3).

2 : Знімання чаші міксера та кришки

- Розблокуйте кришку, повертаючи її в напрямку за годинниковою стрілкою, для того щоб вивільнити ручку чаші. Після цього ви зможете підняти та зняти її.
- Розблокуйте чашу, повертаючи її в напрямку за годинниковою стрілкою.
- Тільки після цього ви можете підняти та зняти чашу з блока двигуна.

3 : Перемішування/змішування за допомогою міксера/подрібнення/замішування тіста

UA

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок чаші (b).
- Приводний вал (c).
- Багатофункціональний ніж (d).

ПОРЯДОК ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ:

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a) та заблокуйте її.
- Надіньте багатофункціональний ніж (d) на приводний вал (c), потім установіть сукупність на вихідний отвір блока двигуна (a1).
- Заповніть чашу інгредієнтами.
- Накрийте чашу (b3) кришкою (b2), потім зафіксуйте її.
- Для того щоб зняти сукупність чаші з кришкою: розблокуйте кришку, а потім вивільніть чашу.

ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА / ПЕРЕМІШУВАННЯ:

- Виставте регулятор швидкості (a3) у положення 2, для приведення приладу в дію.

Ви можете замісити до:

- 1кг крутого тіста, такого як пісочне або для приготування білого хліба тощо, за 60 секунд.
- 800 г тіста для приготування особливих видів хліба, наприклад житнього хліба, хліба з цільного зерна, хліба з використанням сумішей круп злакових тощо, за 60 секунд.

Ви можете замісити до:

- 1.2 кг легкого тіста, наприклад бісквітного, типу «чотири чверті» або тіста для приготування торта з йогуртом тощо, за проміжок від 1 хвилини 30 секунд до 3 хвилин приблизно.

Ви також можете приготувати до 1 літра рідкого тіста на млинці або на вафлі тощо за проміжок від 1 хвилини до 1 хвилини 30 секунд.

ПОДРІБНЕННЯ

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію, або оберіть імпульсний режим Pulse для того, щоб контролювати процес подрібнення найкращим чином.

Ви можете обробити до 600 г продуктів, таких як:

- . сире або варене м'ясо (очищене від кісток, плівок, та порізане на частки).
- . сира або варена риба (без шкіри та без кісток).
- . тверді продукти: сир, сушені фрукти, певні овочі (морква, селера тощо).
- . продукти м'якої консистенції: певні овочі (цибуля, шпинат тощо).

ЗМІШУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКСЕРА

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.

Ви можете змішати за 45 секунд до 1 літра супу, супу-пюре, фруктового пюре.

4 : Натирання/нарізання

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок чаші (b).
- Приводний вал (c).
- Вкладка для нарізання овочів за вашим вибором (f) (в залежності від моделі).
- Підставка для вкладки (g).

ПОРЯДОК ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ:

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a) та заблокуйте її.
- Вставте обрану вкладку для нарізання овочів (f) в підставку (g), просуньте якомога глибоко вісь приводного вала (c) через отвір у вкладці (f), заблокуйте сукупність, потім установіть її на вихідний отвір блока двигуна (a1).
- Накрийте чашу (b3) кришкою (b2), потім зафіксуйте її.
- Для того щоб зняти сукупність чаші з кришкою: розблокуйте кришку, а потім вивільніть чашу.

Переконайтеся в тому, що металеву вісь приводного вала (c) вставлено в центр кришки з приймальним жерлом (b2).

ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ:

- Подавайте продукти через приймальне жерло на кришці за допомогою штовхача (b1).

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 1 для нарізання або в положення 2 для натирання. За допомогою змінних вкладок (в залежності від моделі) ви можете:
 - . крупно натерти (C) / дрібно натерти (A): селеру, картоплю, моркву, сир тощо
 - . крупно нарізати (H) / дрібно нарізати (D): картоплю, цибулю, огірки, буряки, яблука, моркву, капусту тощо
 - . нарізати скибками картоплю (E): картоплю фрі тощо
 - . картопляні оладки / пармезан (G): пармезан, кокосовий горіх тощо

5 : Емульсування / збивання / збивання на піну _____

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок чаші (b).
- Приводний вал (c).
- Диск для емульсування (e).

ПОРЯДОК ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ:

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a) та заблокуйте її.
- Насуньте в належному напрямку диск для емульсування (e) на приводний вал (c), потім установіть сукупність на вихідний отвір блока двигуна (a1).
- Заповніть чашу інгредієнтами.
- Накрийте чашу (b3) кришкою (b2), потім зафіксуйте її.
- Для того щоб зняти сукупність чаші з кришкою, розблокуйте кришку, а потім вивільніть чашу.

Стежте за тим, щоб диск для емульсування було встановлено в належному напрямку: дивіться наведений у рамці малюнок 5.

ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ:

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.
- Ніколи не використовуйте цей аксесуар для замішування крутого тіста або для перемішування інгредієнтів для легкого тіста.

Ви можете приготувати майонез, часниковий соус «Айолі» та інші соуси, збити на піну білки (від 1 до 6) або вершки, а також крем «Шантії» (до 0,2 літра).

— 6 : Уодноріднення сумішей/перемішування/ретельне змішування (в залежності від моделі)

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок чаші міксер (h).
- Товкачка (j) (в залежності від моделі)

ПОРЯДОК ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ:

- Заповніть інгредієнтами чашу міксер (h3), **не перевищуючи максимальний рівень, зазначений на чаші.**
- Накрийте чашу кришкою (h2) з пробкою дозатором (h1) і зафіксуйте її.
- Установіть змонтовану чашу (h) на вихід блока двигуна (a2) таким чином, щоб ручка чаші міксер знаходилась перед вами.
- Зачекайте повного зупинення роботи приладу, перед тим як зняти чашу міксер з блока двигуна.

ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ:

- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 1 або 2 для приведення приладу в дію. Ви можете скористатися імпульсним режимом Pulse для того, щоб контролювати процес перемішування найкращим чином.
- Ніколи не наливайте кип'ячі рідини до чаші міксер.
- Ніколи не користуйтеся чашею міксер, наповненою тільки сухими інгредієнтами (ліщиною, мигдалем, арахісом тощо).
- Користуйтеся чашею міксер тільки разом із кришкою.
- Заповнюючи чашу, наливайте в першу чергу рідкі інгредієнти, потім додавайте тверді продукти, не перевищуючи при цьому зазначений максимальний рівень:
 - 1 л у разі густих сумішей.
 - 0.8 л у разі рідких сумішей.

- Ви можете додавати інгредієнти під час перемішування за допомогою отвору для наповнення, витягнувши з кришки пробку дозатор (h1). Не перевищуйте при цьому зазначений на чаші максимальний рівень. Максимальний час безперервної роботи приладу: 3 хвилини.

Поради:

- У разі налипання інгредієнтів на стінки чаші, зупиніть роботу приладу і вимкніть його з електромережі. Зніміть блок чаші міксера з корпусу приладу. За допомогою лопатки скиньте приготовану масу на лезо. В жодному разі не вставляйте руки або пальці в чашу або поблизу леза.
- Ви можете зробити приготовані суміші більш однорідними, а також ум'яти їх (зокрема особливо густі) в чаші міксера за допомогою товчачки (j), вводючи її в центральний отвір на кришці чаші міксера (h2). Під час роботи приладу просувайте продукти до лез за допомогою товчачки.
- Використовуйте товчачку (j) виключно за наявності кришки, інакше вона торкатиметься лез.

Ви можете:

- приготувати ретельно вимішані супи-пюре, креми, фруктові пюре, молочні або інші коктейлі.
- змішати інгредієнти для будь-якого рідкого тіста (на млинці, оладки, для приготування пирогів із фруктами або бретонського пирогу «Фар»).

7 : Вичавлювання соку з citrusових (в залежності від моделі)

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок преса для citrusових (i).
- Чаша (b3).

ПОРЯДОК ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ:

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a) та заблокуйте її.
- Насуньте приводний вал (i2) на вихід блока двигуна (a1).
- Установіть кошик (i3) на чашу та заблокуйте його.
- Установіть конус (i1) на жерло кошика (i3).
- Для того щоб зняти блок преса для citrusових, розблокуйте кошик (i3), потім вивільніть чашу та зніміть сукупність з блока двигуна.

ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ:

- Покладіть та притримуйте половинку citrusового на конус (i1).
- Виставте регулятор швидкості (a3) в положення 1 для приведення приладу в дію.
- Не спорожняючи чашу, можна отримати до 1,2 літра соку.
- Увага: після отримання 0.2 літра соку промивайте кошик.

8 : Складання аксесуарів

- Ваш комбайн містить у собі інтегрований контейнер для складання (l), призначений для зберігання багатофункціонального ножа (d), а також 4 вкладок для нарізання овочів (f). Після того як аксесуари складено на місце, вставте контейнер для складання (l) усередину блока двигуна (a).

9 : Дуже тонке подрібнення невеликої кількості продуктів (в залежності від моделі)

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ:

- Блок міні-подрібнювача.

За допомогою міні-подрібнювача ви можете:

- Подрібнити за кілька секунд: сушені абрикоси, сушений інжир, чорнослив без кісточок: кількість/Максимальний час обробки: 50 г / 6 секунд

Чищення

- Відключіть прилад від електромережі.
- Для полегшення чищення, швидко прополощіть усі аксесуари одразу після використання.
- Помийте та висушіть аксесуари, всі вони придатні для мийки в посудомийній машині.
- Наповніть чашу міксера (h3) гарячою водою, додавши кілька крапель рідкого мила. Накрийте чашу кришкою (h2) з уставленою пробкою дозатором (h1). Здійсніть кілька імпульсів. Вимкніть прилад. Сполосніть чашу.
- Не занурюйте у воду блок двигуна (a), не мийте його під проточною водою. Протирайте його за допомогою вологої губки.
- **Леза аксесуарів дуже гострі – будьте обережні.**

Корисна порада: Якщо аксесуари пофарбувалися внаслідок контакту з продуктами (морквою, апельсинами тощо), їх можна спочатку протерти тканиною, змоченою в рослинній олії, а потім помити звичайним чином.

Зберігання

- Не слід зберігати комбайн у вологому приміщенні.
- Користуйтеся контейнером для складання (l), в якому можна зберігати багатофункціональний ніж (d), а також до 4 вкладок для нарізання овочів (f).

Що робити, якщо прилад не працює ?

- Якщо ваш прилад не працює, перевірте:
 - що прилад увімкнено належним чином
 - що кожний аксесуар заблоковано.
 - Ваш прилад все ж таки не працює?
- В цьому випадку слід звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі сервісного обслуговування).

Утилізація пакувальних матеріалів та приладу



- Пакування приладу містить виключно безпечні для навколишнього середовища матеріали, які придатні для викиду згідно з чинним законодавством щодо повторного використання. Довідайтеся у відповідній службі за місцем мешкання про правила викиду вашого приладу.

Закінчення строку служби електронних та електричних пристроїв



Приймайте участь в охороні навколишнього середовища !

- ❗ Ваш прилад містить численні комплектні, вироблені з цінних або придатних для перероблення з метою їх подальшого використання матеріалів.



Здайте його в пункт приймання для здійснення подальшої переробки.

Аксесуари

- У вас є можливість доповнити ваш прилад, придбавши у вашого дистриб'ютора або в одному з уповноважених сервісних центрів окремі аксесуари, список яких наведено нижче:
 - Змінні вклади для нарізання овочів
 - А : Для дрібного натирання

- D : Для дрібного нарізання
- C : Для крупного натирання
- H : Для крупного нарізання
- G : Для нарізання дрібної стружки / пармезану
- E : Для нарізання картоплі фірі

- Подрібнювач
- Чаша міксера
- Товкачка
- Прес для цитрусових

Деякі класичні рецепти

Тісто для приготування білого хліба

500 г борошна – 300 г теплої води – 2 пакетики сухих дріжджів – 10 г солі.

Покладіть до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом борошно, сіль, сухі дріжджі. Приведіть прилад в дію, застосовуючи швидкість 2, та починайте одразу ж додавати теплу воду, заливаючи її через жерло на кришці. Зупиніть роботу приладу, як тільки тісто розпочне формувати кулю (приблизно через 60 секунд). Для того щоб тісто підійшло, залиште його в теплому місці, доки його об'єм не збільшиться вдвічі. Потім перемісіть та сформуєте хліб і покладіть його на змащений маслом та посипаний борошном лист. Дайте тісту ще раз підійти. Нагрійте духовку, виставивши термостат у положення 8 (240°). Як тільки хліб вдвічі збільшиться в об'ємі, поставте його у духовку, зменшіть температуру, виставивши термостат у положення 6 (180°). Випікайте 30–40 хвилин, поставивши у духовку склянку з водою для утворення на хлібі скоринки.

Тісто для приготування піци

150 г борошна – 90 г теплої води – 2 столові ложки оливкової олії – ½ пакетика (3,5 г) сухих дріжджів – сіль

Покладіть до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом борошно, сіль, сухі дріжджі. Приведіть прилад в дію, застосовуючи швидкість 2, та починайте одразу ж додавати теплу воду та оливкову олію, заливаючи їх через жерло на кришці. Зупиніть роботу приладу, як тільки тісто розпочне формувати кулю (через 15–20 секунд). Для того щоб тісто підійшло, залиште його в теплому місці, доки його об'єм не збільшиться вдвічі. Виставте термостат вашої духовки в положення 8 (240°). Під час нагрівання розкачайте тісто та покладіть начинку за вашим вибором: томатне пюре з цибулею, грибами, шинкою, сиром «Моцарела» тощо. Оздобте піцу анчоусами та маслинами, посипте невеликою кількістю майорану та тертим сиром «Грюєр», скропіть її оливковою олією. Приготовану піцу покладіть на змащений маслом та посипаний борошном лист. Випікайте протягом 15–20 хвилин, стежачи за приготуванням.

Пісочне тісто

280 г борошна – 140 г вершкового розм'якшеного, порізаного шматочками – 70 мл води – пучка солі

Покладіть до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом борошно, сіль та вершкове масло.

Приведіть прилад в дію протягом кількох секунд, застосовуючи швидкість 2, потім додайте воду, заливаючи її через жерло на кришці. Перемішуйте до тих пір, доки тісто не розпочне формувати кулю (25–30 секунд). Перед тим як розкачати тісто та додати начинку за вашим вибором, залиште тісто в холодному місці протягом принаймні однієї години.

Тісто на млинці

(застосовуйте чашу з встановленим багатофункціональним ножом або чашу міксера)

160 г борошна – 1/3 л молока – 2 яйця – ½ чайної ложки дрібної солі – 2 столові ложки оливкової олії – 15 г цукру (необов'язково) – ром (за смаком)

Покладіть до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом усі інгредієнти. Перемішайте протягом 20 секунд, застосовуючи швидкість 1, потім виставте швидкість 2 та продовжуйте перемішування протягом ще 25 секунд.

Покладіть в чашу міксера всі інгредієнти окрім борошна. Приведіть прилад в дію протягом кількох секунд, застосовуючи швидкість 2. Потім, через центральний отвір на кришці чаші міксера, поступово додайте борошно і вимішайте протягом 45 секунд.

Чотири чверті

200 г борошна – 1 пакетик розпушувача – 200 г розм'якшеного вершкового масла, порізаного шматочками – 200 г цукру – 4 яйця – 1 пучка солі

Покладіть усі інгредієнти до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом. Перемішайте протягом 1 хвилини 30 секунд, застосовуючи швидкість 2. Нагрійте духовку, виставивши термостат у положення 6 (180°). Викладіть приготовану суміш у форму для кексу та випікайте протягом 1 години.

Пиріг з пряними спеціями

200 г борошна – 100 г розм'якшеного вершкового масла, порізаного шматочками – 100 г цукру – 4 яйця – 60 мл молока – 1 чайна ложка рідкого меду – 1 пакетик – 1 чайна ложка кориці – 1 чайна ложка імбиру – 1 чайна ложка натертого мускатного горіха – натерта цедра 1 апельсина – 1 пучка меленого перцю.

Покладіть усі інгредієнти до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом. Виставте швидкість 2 та перемішайте протягом 50 секунд. Викладіть отриману масу у змащену маслом та поспану борошном форму та печіть у духовці протягом 2 хвилин, виставивши термостат у положення 6 (180°C).

Подайте до столу теплим або холодним разом із фруктовим пюре або мармеладом.

Шоколадний пиріг

5 яєць – 200 г цукру – 3 столові ложки борошна – 200 г вершкового масла – 200 г шоколаду – 1 пакетик розпушувача – 100 мл молока.

Розтопіть шоколад з 2 столовими ложками води на паровій бані. Додайте масло та вимішуйте до тих пір, доки маса не розтопиться як слід.

Покладіть цукор з яйцями до чаші комбайна з встановленим багатофункціональним ножом та перемішайте протягом 45 секунд, застосовуючи швидкість 2, до отримання пухкої суміші. Не припиняючи роботи приладу, додайте через жерло на кришці розтоплений шоколад, борошно, соду та молоко, і продовжуйте збивати протягом 15 секунд.

Вилийте приготовану суміш у змащену маслом форму та спечіть протягом приблизно однієї години, виставивши термостат духовки в положення 5/6 (160°C).

Крем Шантії

200 мл дуже холодних рідких вершків – 30 г цукрової пудри.

Чаша повинна бути добре охолодженою, тому залиште її на декілька хвилин у холодильнику.

Покладіть до чаші з встановленим диском для емульсування вершки з цукровою пудрою. Виставте швидкість 2 та збивайте протягом 40 секунд.

Майонез

1 яєчний жовток – 1 столова ложка гірчиці – 1 столова ложка оцту – ¼ літра олії – сіль – мелений перець.

Покладіть до чаші з встановленим диском для емульсування всі інгредієнти окрім олії. Збийте протягом 5 секунд, виставивши швидкість 2, потім не припиняючи роботу приладу, додайте олію через жерло на кришці, наливаючи її дуже повільно. Коли майонез готовий, він набуває блілого кольору.

Увага: для успішного приготування майонезу, інгредієнти повинні бути кімнатної температури.

Примітка: майонез необхідно зберігати у холодильнику та вжити протягом однієї доби.

Akcesoria będące częścią zakupionego przez Państwa modelu zostały przedstawione na etykiecie znajdującej się na wierzchu opakowania.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: nieprawidłowa obsługa urządzenia zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Sprawdzić, czy napięcie domowej instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem wymaganym do pracy urządzenia.
- Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji. Państwa urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczenia.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym również dzieci) z ograniczeniem fizycznym, czuciowym lub mentalnym, nie posiadające doświadczenia lub wiedzy chyba, że zostały na początku przyuczone i poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Odłączyć urządzenie od Źródła zasilania po zakończeniu jego użytkowania (także w przypadku przerwy w dostawie prądu) lub aby je wyczyścić.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W tym przypadku, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Oprócz czyszczenia i zwykłej konserwacji urządzenia, należących do obowiązków klienta, wszelkie inne czynności obsługowe powinny być wykonywane w autoryzowanym serwisie (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie zanurzać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Kabel zasilający urządzenia nie powinien zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Należy dopilnować, aby kabel nigdy nie znajdował się w pobliżu nagrzewających się elementów urządzenia, Źródeł ciepła lub ostrych krawędzi, ani się z nimi nie stykał.
- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie należy używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, przewód musi być wymieniany przez autoryzowane centrum serwisowe (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Ze względów bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostosowanych do danego modelu urządzenia, sprzedawanych przez autoryzowane centrum serwisowe.
- Aby wpychać produkty do kominków, używać wyłącznie popychaczy, nigdy palców, widelców, łyżeczek, noży czy jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Zachować ostrożność przy manipulowaniu nożem wielofunkcyjnym, nożem misy blendera, młynka oraz wkładkami do krojenia warzyw: są bardzo ostre. Przed opróżnieniem misy, należy obowiązkowo wyjąć nóż wielofunkcyjny (d) za pomocą napędu (c).
- Nie włączać pustego urządzenia.
- Misy blendera należy używać zawsze z pokrywką.
- Nie dotykać obracających się części, odczekać do momentu całkowitego unieruchomienia urządzenia przed przystąpieniem do demontażu akcesoriów.
- Nie używać akcesoriów urządzenia jako pojemnika (zamrażanie, pieczenie, sterylizacja na gorąco).
- Nie wkładać akcesoriów do kuchenki mikrofalowej.
- Uważać, aby nad kubkiem i pracującymi elementami urządzenia nie zwisały długie włosy, szaliki, krawaty itp...
- Nie trzymać urządzenia za szufladkę przy jego przestawianiu.

a Napęd

- a1 : Wolnoobrotowy trzpień napędu
- a2 : Szybkoobrotowy trzpień napędu
- a3 : Regulator prędkości: pozycja Pulse (ruch przerywany)-0-1-2

b Misa robocza

- b1 : Popychacz z podziałką
- b2 : Pokrywa z kominem
- b3 : Misa

c Walek napędzający

AKCESORIA W ZALEŻNOŚCI OD MODELU :

d Nóż wielofunkcyjny

e Tarcza do emulgacji

f Wkładki do krojenia warzyw

- A : Drobne ucieranie
- D : Szatkowanie na cienkie plastry
- C : Grube ucieranie
- G : Ziemiaki / Parmezan
- H : Krojenie na grube plastry
- E : Frytki

g Tarcza do wkładek

h Misa blendera

- h1 : Korek z podziałką
- h2 : Pokrywka
- h3 : Misa

i Wyciskarka do owoców cytrusowych

- i1 : Stożek
- i2 : Napęd wyciskarki do owoców cytrusowych
- i3 : Koszyk

j Mieszadło do blendera

k Szpatułka

l Szufladka na akcesoria

Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć wszystkie części akcesoriów ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń (patrz rozdział „Czyszczenie”). Oplukać je i wytrzeć.
 - Ustawić napęd (a) na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
 - Podłączyć urządzenie.
 - Pulse (ruch przerywany): ustawić pokrętło (a3) w pozycji „Pulse” kilkakrotnie przekręcając, aby lepiej kontrolować przygotowywanie niektórych potraw.
 - Ruch ciągły: ustawić pokrętło (a3) w pozycji 1 lub 2.
 - Wyłączenie: ustawić pokrętło (a3) w pozycji 0.
- Numeracja poszczególnych rozdziałów jest zgodna z numeracją schematów w ramkach.

1 : Montaż misy siekacza i pokrywki

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw misy (b).

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustawić misę (b3) na napędzie (a), rączka misy powinna być ustawiona lekko na prawo od przycisku w linii prostej z kątem po prawej stronie korpusu
 - Zablokować misę (b3) przekręcając ją w prawo.
 - Założyć pokrywkę (b2) na misie (b3). Zablokować pokrywkę w rączce misy przekręcając ją w prawo.
- Najpierw **obowiązkowo** należy zablokować misę na napędzie (a), a następnie zablokować pokrywkę (b2) na misie (b3).

2 : Zdejmowanie misy roboczej

- Odblokować pokrywkę, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwolnić ją z rączki misy. Wówczas można ją podnieść i zdjąć.
- Odblokować misę, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (tylko wtedy można podnieść i zdjąć misę z napędu).

3 : Mieszanie/miksowanie/siekanie/wyrabianie ciasta

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw misy (b).
- Walek napędzający (c).
- Nóż wielofunkcyjny (d).

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustawić misę (b3) na napędzie (a) i zablokować ją.
- Nałożyć nóż wielofunkcyjny (d) na walek napędzający (c) i ustawić wszystko na trzpieniu napędu (a1).
- Włożyć składniki do misy.
- Założyć pokrywę (b2) i zablokować ją na misie (b3).
- Aby zdjąć misę z pokrywką: odblokować pokrywę, a następnie zdjąć misę.

WYRABIANIE CIASTA / MIESZANIE

- Przesztać pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 2 w celu uruchomienia urządzenia.

Można wyrobić:

- 1 kg ciężkiego ciasta, takiego jak: ciasto na biały chleb, ciasto kruche ...w 60 sek.
- 800 g ciasta na chleb specjalny, taki jak: chleb żytni, chleb pełnoziarnisty, chleb wieloziarnisty... w 60 sek.

Można wymieszać do:

- 1,2 kg lekkiego ciasta typu: biszkopt, babka, ciasto jogurtowe... w czasie od 1,5 minuty około 3 minut.

Można także wymieszać do 1 litra ciasta naleśnikowego i gofrowego itd. w czasie od 1 do 1,5 minuty.

SIEKANIE

- Przesztać pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 2, aby uruchomić urządzenie, lub użyć funkcji pulsacyjnej, aby lepiej kontrolować siekanie.

Można posiekać do 600 g produktów takich jak:

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

MIKSOWANIE

- Przesztać pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 2 w celu uruchomienia urządzenia.

W ciągu 45 sekund można zmiksować do 1 litra zupy, przecieru lub musu.

4 : Szatkowanie/krojenie w plastry

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw misy (b).
- Walek napędzający (c).
- Odpowiednia wkładka (f) (w zależności od modelu).
- Tarcza do wkładek (g).

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustawić misę (b3) na napędzie (a) i zablokować ją.
- Włożyć wybraną wkładkę (f) do tarczy wkładek (g), nakładając do oporu na oś wałka napędzającego (c), a następnie zablokować całość i ustawić wszystko na trzpieniu napędu (a1).
- Założyć pokrywę (b2) i zablokować ją na misie (b3).
- Aby zdjąć misę z pokrywką: odblokować pokrywę, a następnie misę.

Upewnić się czy metalowy walek napędowy (c) jest ustawiony pośrodku pokrywy (b2)

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Produkty należy wypychać do kominka posługując się popychaczem (b1).
- Przesztać pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 1, aby ciąć produkty na plastry, lub do pozycji 2, aby je trzeć.

Za pomocą wkładek można (w zależności od modelu):

- ucierać grubo (C) / ucierać drobno (A): seler korzeniowy, ziemniaki, marchew, ser...
- kroić na grube plastry (H) / kroić na cienkie plastry (D): ziemniaki, cebulę, ogórki, buraki, jabłka,

- marchew, kapustę...
- kroić frytki (E): frytki
- reibekuchen / parmezan (G): parmezan, orzech kokosowy...

5 : Emulgowanie / ubijanie / trzepanie

PL

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw misy (b).
- Walek napędzający (c).
- Tarcza do emulgacji (e).

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustawić misę (b3) na napędzie (a) i zablokować ją.
- Tarczę emulgującą (e) włożyć we właściwą stronę, zablokować na wałku napędzającym (c) i ustawić całość na trzpieniu napędu (a1).
- Włożyć składniki do misy.
- Założyć pokrywę (b2) i zablokować ją na misie (b3).
- Aby zdjąć misę z pokrywką: odblokować pokrywkę, a następnie misę.

Tarczę emulgującą należy założyć w odpowiednią stronę; patrz schemat w ramce 5.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Przetawić pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 2 w celu uruchomienia urządzenia.
 - Nigdy nie używać tej przystawki do wyrabiania ciężkich ciast lub mieszania ciast lekkich.
- Za jej pomocą można przygotować: majonez, sos majonezowo-czosnkowy, pianę z białek (1 do 6), bitą śmietanę (do 0,2 litra).

6 : Homogenizacja/mieszanie/dokładne miksowanie (w zależności od modelu)

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw misy blendera (h).
- Ugniatacz (j) (w zależności od modelu)

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Włożyć wszystkie produkty do misy blendera (h3), **nie przekraczając maksymalnego poziomu napełnienia misy**.
- Założyć pokrywę (h2) wyposażoną w korek z podziałką (h1) i zablokować ją na misie.
- Ustawić kompletną misę (h) na trzpieniu napędu (a2) - rączka misy blendera powinna być skierowana w stronę użytkownika.
- Przed zdjęciem misy z napędu, odczekać do momentu całkowitego unieruchomienia robota.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Przetawić pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 1 lub 2 w celu uruchomienia urządzenia. Można użyć pozycji „Pulse”, aby lepiej kontrolować mieszanie.
 - Nigdy nie nalewać do misy blendera wrzących płynów.
 - Nigdy nie używać blendera do suchych produktów (orzechy laskowe, migdały, orzeszki ziemne...).
 - Misy blendera należy używać zawsze z pokrywką.
 - Zawsze najpierw wlewać do misy płynne produkty, a następnie wrzucać produkty stałe, nie przekraczając maksymalnego poziomu wypełnienia misy:
 - 1 l w przypadku gęstych potraw.
 - 0,8 l w przypadku potraw płynnych.
 - Aby dorzucić produkty w czasie miksowania, zdjąć korek z podziałką (h1) z pokrywki i wlać produkty przez otwór, nie przekraczając poziomu maksymalnego wypełnienia zaznaczonego na misie.
- Maksymalny czas ciągłej pracy: 3 min.

Zalecenia:

- W czasie mieszania, jeśli produkty przyklejają się do ścianek misy, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania. Zdjąć zestaw misy blendera z korpusu urządzenia. Za pomocą szpatułki, zgarnąć mieszaninę na nóż. Nie wkładać rąk ani palców do misy, ani nie trzymać ich blisko ostrza.
- Ugniatacz (j) umożliwia homogenizację i ubijanie potraw (w szczególności potraw najbardziej gęstych)

w misie blendera. W tym celu ugniatacz należy wprowadzić przez centralny otwór w pokrywie do misy blendera (h2). Przy włączonym urządzeniu, popychać produkty w stronę ostrzy za pomocą ugniatacza.

• **Nigdy nie używać ugniatacza (j) bez pokrywy, gdyż wówczas może on dotykać ostrzy.**

Można:

• przygotować dobrze zmiksowane zupy, kremy, musy, koktajle i koktajle mleczne.

• mieszać ciasta płynne (naleśniki, pączki, klafuti, budyń).

7 : Wyciskanie owoców cytrusowych (w zależności od modelu)

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw do wyciskania owoców cytrusowych.
- Misa (b3).

MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Ustawić misę (b3) na napędzie (a) i zablokować ją.
- Nasunąć wałek napędzający (i2) na trzpień napędu (a1).
- Ustawić koszyk (i3) na misie i zablokować go.
- Zamontować stożek (i1) na kominku koszyka (i3).
- Aby zdjąć zestaw wyciskarki do owoców cytrusowych: odblokować koszyk (i3), misę, a następnie można zdjąć całość z napędu.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA:

- Nałożyć i przytrzymać połówkę przekrojonego cytrusa na stożek (i1).
- Przesłać pokrętką wyboru prędkości (a3) do pozycji 1 w celu uruchomienia urządzenia.
- Można uzyskać do 1,2 litra soku z owoców cytrusowych bez opróżniania misy.
- **Uwaga:** Należy przepłukać koszyk po każdym wyciśnięciu 0,2 litra soku.

8 : Przechowywanie akcesoriów

- Robot jest wyposażony we wbudowaną mini szufladkę (l), w której można przechowywać nóż wielofunkcyjny (d) oraz 4 wkładki do krojenia warzyw (f).
- Po schowaniu akcesoriów, wsunąć szufladkę (l) w korpus napędu (a).

9 : drobne siekanie niewielkich ilości (w zależności od modelu)

UŻYWANE AKCESORIA:

- Zestaw młynka.

Za pomocą młynka można:

- Posiekać w kilka sekund: suszone morele, figi, śliwki bez pestek:
ilość/maks. czas: 50 g / 6 sek.

Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
 - Aby czyszczenie było łatwiejsze, należy umyć akcesoria niezwłocznie po każdym użyciu.
 - Myć i wycierać akcesoria: mogą być myte w zmywarce do naczyń.
 - Wlać ciepłą wodę zmieszaną z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń do misy blendera (h3). Zamknąć pokrywę (h2) wyposażoną w korek z podziałką (h1). Kilka razy uruchomić przycisk pulsacyjny. Odłączyć urządzenie od zasilania. Przepłukać misę.
 - Nie wkładać napędu (a) do wody, ani pod bieżącą wodę. Przecierać go wilgotną gąbką.
 - **Akcesoria mają bardzo ostre ostrza. Należy się z nimi obchodzić ostrożnie.**
- Porada praktyczna: W przypadku zabarwienia elementów urządzenia przez produkty spożywcze (przez marchewkę, pomarańcze...), przetrzeć je ścierką zamoczoną w oleju spożywczym, a następnie normalnie umyć.

Przechowywanie

- Nie przechowywać robota w wilgotnym miejscu.
- Użyć szufladki (l) do przechowywania noża wielofunkcyjnego (d) oraz 4 wkładek do krojenia warzyw (f).

PL

Co robić, jeśli urządzenie nie działa?

- Jeśli urządzenie nie działa, należy sprawdzić:
 - podłączenie urządzenia.
 - zamocowanie każdej przystawki.
- Urządzenie nadal nie działa? Należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego (patrz lista w książeczce serwisowej).

Wyrzucanie opakowań i urządzenia



- Opakowanie zawiera wyłącznie materiały bezpieczne dla środowiska, które można wyrzucać zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie recyklingu.
- Aby wyrzucić urządzenie, należy zasięgnąć informacji u odpowiednich służb komunalnych.

Zużyte produkty elektroniczne lub elektryczne



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➡ Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów w celu przetworzenia.

Akcesoria

- Można skompletować urządzenie i nabyć w punkcie sprzedaży lub autoryzowanym serwisie następujące akcesoria:
 - Wkładki do krojenia warzyw
 - A: Drobne ucieranie
 - D: Szatkowanie na cienkie plastry
 - C: Grube ucieranie
 - H: Krojenie na grube plastry
 - G: Placki ziemniaczane / Parmezan
 - E: Krojenie na frytki
 - Młynek
 - Misa blendera
 - Ugniatacz
 - Wyciskarka do owoców cytrusowych

Kilka podstawowych przepisów

Ciasto na biały chleb

500 g mąki – 300 g letniej wody – 2 torebki drożdży piekarskich – 10 g soli.

Do misy robota wyposażonej w nóż wielofunkcyjny wsypać mąkę, sól, drożdże piekarskie. Włączyć urządzenie z prędkością 2 i na samym początku, przez kominek w pokrywce, wlać letnią

wodę. Gdy z ciasta uformuje się kula (po około 60 sek.), wyłączyć urządzenie. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Następnie ugnieść ciasto, aby nadać mu odpowiedni kształt, i ułożyć je w posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze. Pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Podgrzać piec ustawiając termostat w pozycji 8 (240°). Gdy chleb podwoi swoją objętość, włożyć go do pieca i obniżyć temperaturę ustawiając termostat w pozycji 6 (180°). Piec przez 30 do 40 minut. Jednocześnie włożyć do pieca szklankę wody, aby ułatwić formowanie się skórki na chlebie.

Ciasto na pizzę

150 g mąki – 90 g letniej wody – 2 łyżki oleju z oliwek – ½torebki drożdży piekarskich – sól.

Do misy robota wyposażonej w nóż wielofunkcyjny wsypać mąkę, sól, drożdże piekarskie. Włączyć urządzenie z prędkością 2 i na samym początku, przez kominiek w pokrywie, wlać letnią wodę i olej. Gdy z ciasta uformuje się kula (po około 15-20 sek.), wyłączyć urządzenie. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Podgrzać piec ustawiając termostat w pozycji 8 (240°). W tym czasie ciasto rozwałkować i położyć na nim wybrane składniki pizzy: purée z pomidorów i cebuli, pieczarki, szynkę, ser mozzarella itd. Ozdobić pizzę kilkoma anchois i czarnymi oliwkami, posypać oregano i tartym serem żółtym, a wszystko skropić olejem z oliwek. Tak przygotowaną pizzę ułożyć na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze. Włożyć do pieca na 15 do 20 minut, nadzorując pieczenie.

Ciasto kruche

280 g mąki – 140 g masła miękkiego w kawałkach – 70 ml wody – szczypta soli.

Do misy robota wyposażonej w nóż wielofunkcyjny wsypać mąkę, sól, dodać masło. Włączyć urządzenie z prędkością 2 i po kilku sekundach, przez kominiek w pokrywie, wlać wodę. Mieszać, aż z ciasta uformuje się kula (po 25-30 sek.). Ciasto odłożyć w chłodne miejsce na co najmniej 1 godzinę, następnie rozwałkować je i upiec z dowolnym nadzieniem.

Ciasto naleśnikowe

(w misie z nożem wielofunkcyjnym lub w misie blendera)

160 g mąki – 1/3 l mleka – 2 jajka – łyżeczki drobnej soli – 2 łyżeczki oleju – 15g cukru (według uznania) – Rum (do smaku)

Do misy robota wyposażonej w nóż wielofunkcyjny włożyć wszystkie składniki. Mieszać z prędkością 1 przez 20 sek., po czym przejść do prędkości 2 na kolejne 25 sek.

Do misy blendera wrzucić wszystkie produkty oprócz mąki. Włączyć urządzenie z prędkością 2 i po kilku sekundach, przez centralny otwór w pokrywie misy blendera, dodawać stopniowo mąkę, a następnie miksować przez 45 sekund.

Ciasto biszkoptowe

200 g mąki – 1 torebka drożdży chemicznych – 200g zmiękczonego masła w kawałkach – 200 g cukru – 4 całe jajka – szczypta soli.

Do misy robota wyposażonej w nóż wielofunkcyjny włożyć wszystkie składniki. Włączyć urządzenie z prędkością 2 na 2 minuty i 30 sekund. Podgrzać piec przy termostacie ustawionym w pozycji 6 (180°). Całość wlać do formy na ciasto i piec przez 1 godzinę.

Ciasto korzenne

200 g mąki – 100g zmiękczonego masła w kawałkach – 100 g cukru – 4 jajka – 60 ml mleka – 1 torebka proszku do pieczenia – 1 łyżeczka cynamonu – 1 łyżeczka imbiru – 1 łyżeczka tartej gałki muszkatołowej – 1 starta skórka pomarańczowa – szczypta pieprzu.

Do misy robota wyposażonej w nóż wielofunkcyjny, włożyć wszystkie składniki. Ustawić prędkość 2 i włączyć urządzenie na 2 minuty. Ciasto wlać do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy i piec przez 50 minut przy termostacie ustawionym w pozycji 6 (180°C).

Podawać letnie lub zimne z musem 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.

Czekoladę stopić w naczyniu zanurzonym we wrzątku z 2 łyżkami wody. Dodać masło i mieszać, aż wszystko dobrze się stopi.

Do misy wyposażonej w nóż wielofunkcyjny wrzucić cukier, jajka i włączyć urządzenie z prędkością 2 na 45 sekund, miksować aż do momentu, gdy mieszanka zacznie się pieniać. Nie wyłączając robota, przez kominek w pokrywce, dodać stopioną czekoladę, mąkę, proszek do pieczenia i mleko, wszystko mieszać przez 15 sek.

Wylać ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy i piec przez około 1 godz. przy temperaturze ustawionej w pozycji 5/6 (160°C).

Bitą śmietana

200 ml płynnej - bardzo zimnej śmietany - 30 g cukru pudru.

Misa musi być bardzo zimna, włożyć ją na kilka minut do lodówki.

Do misy wyposażonej w tarczę emulgującą włączyć śmietanę i wsypać cukier puder. Ustawić prędkość 2 i włączyć urządzenie na 40 sek.

Majonez

1 całe jajko - 1 łyżeczka musztardy - 1 łyżka octu - ¼ litra oleju - sól - pieprz.

Do misy wyposażonej w tarczę emulgującą włączyć wszystkie składniki oprócz oleju. Ustawić prędkość 2, włączyć urządzenie na 5 sek., następnie wyłączyć robota i przez kominek w pokrywce wlać powoli olej. Gdy składniki dobrze się połączą, majonez ma jasny kolor.

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

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

Modelio, kurį nusipirkote, priedai pavaizduoti ant viršutinės pakuotės dalies esančioje etiketėje.

Saugos patarimai

- **Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas:** naudojant aparatą ne pagal instrukcijas, gamintojas atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės.
- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato.
- Bet kokia jungimo klaida panaikina garantiją. Aparatas yra skirtas tik naudoti namuose, vidaus patalpose.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, 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 nežaistų su aparatu.
- Išjunkite aparatą iš tinklo, kai tik baigiate juo naudotis (net jei dingsta elektros srovė), ir jį valydam.
- Nenaudokite aparato, jei jis neveikia kaip paprastai arba buvo pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotą centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Bet kokius kitus darbus, išskyrus valymą ir įprastą priežiūrą, kurią atlieka klientas, turi vykdyti įgaliotas centras (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį arba bet kurį kitą skystį.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti vaikams prieinamoje vietoje.
- Maitinimo laidas niekuomet neturi būti arti įkaitusių aparato dalių arba liestis su jomis, būti prie šilumos šaltinio arba ugnies.
- Jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti, nenaudokite aparato. Kad nebūtų jokio pavojaus, būtinai paprašykite pakeisti juos įgaliotame centre (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Savo pačių saugumui naudokite tik įgaliotame centre parduodamam jūsų aparatui pritaikytus priedus ir detales.
- Dėdami maisto produktus į angą produktams, visuomet naudokite stūmiklius, niekada produktų nekiškite pirštais, šakute, šaukštu, peiliu ar bet koku kitu daiktu.
- Daugiafunkcinį peiliuką, maišytuvo indo ir smulkintuvo peilį bei daržovių smulkinimo formeles tvarkykite atsargiai – jie labai aštrūs. Prieš paruoštą masę išimdami iš indo, būtinai iš sukamosios ašies (c) turite ištraukti metalinį peiliuką (d).
- Nenaudokite aparato tuščiaja eiga.
- Maišytuvo indą visuomet naudokite uždėję dangtelį.
- Niekada nelieskite judančių dalių, prieš išimdami priedus palaukite, kol aparatas visiškai sustos.
- Nenaudokite priedų kaip indo (šaldymui, virimui, sterilizavimui kaitinant).
- Priedų nedėkite į mikrobangų krosnelę.
- Virš indo ir veikiančių priedų neleiskite kaboti ilgiems plaukams, šalikams, kaklaraiščiams ir t.t.
- Aparato neneškite laikydami už stalčiaus.

LT

Aprašymas

a Variklio blokas

- a1 : Lėtosios eigos variklio bloko anga
- a2 : Greitosios eigos variklio bloko anga
- a3 : Greičių keitiklis: pulsas (pertraukiamasis režimas)-0-1-2

b Smulkinimo indas ir jo dalys

- b1 : Dozių reguliavimo stūmiklis
- b2 : Dangtelis su anga produktams dėti
- b3 : Indas

c Sukamoji ašis

LT PRIEDAI (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO):

d Daugiafunkcinis peilis

e Diskas emulsijai ruošti

f Daržovių smulkinimo formelės

- A : smulkus tarkavimas
- D : smulkus pjaustymas
- G : stambus tarkavimas
- G : reibekuchen / „Parmezana“
- H : stambus pjaustymas
- E : bulvyčių pjaustymas skrudinimui

g Formelių laikiklis

h Maišytuvo indas

- h1 : Dozių reguliavimo kištukas
- h2 : Dangtelis
- h3 : Indas

i Sulčiaspaudė

- i1 : Kūgis
- i2 : Sulčiaspaudės sukamoji ašis
- i3 : Krepšelis

j Mentelė

k Grūstuvai

l Dėžutė priedams sudėti

Paruošimas naudoti

- Prieš pirmą kartą naudodami aparatą, visas priedų dalis nuplaukite karštu vandeniu su muilu (žiūrėkite skyrelį „Valymas“). Perskalaukite ir nuvalykite.
 - Variklio bloką (a) padėkite ant plokščio, švaraus ir sauso paviršiaus.
 - Ikiškite aparato laidą į maitinimo tinklą.
 - Pulsas (pertraukiamasis režimas): pamažu sukdami nustatykite mygtuką (a3) ties padėtimi „Pulsas“; šis režimas padeda lengviau prižiūrėti kai kurias ruošiamas mases.
 - Nepertraukiamasis režimas: mygtuką (a3) nustatykite ties padėtimi „1“ arba „2“.
 - Sustabdymas: mygtuką (a3) nustatykite ties padėtimi „0“.
- Instrukcijos skyrelių numeriai sutampa su apibrėžtų schemų numeriais.

1 : Smulkinimo indo ir dangtelio uždėjimas

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas ir jo dalys (b).

PRIEDŲ SURINKIMAS:

- Indą (b3) uždėkite ant variklio bloko (a), indo rankeną pasukę truputį į dešinę nuo mygtuko.ties tuo pačiu lygiu kaip ir dešinysis priekinės dalies kampas.
 - Indą (b3) pritvirtinkite sukdami jį į dešinę.
 - Dangtelį (b2) uždėkite ant indo (b3). Priveržkite dangtelį sukdami jį į dešinę, indo rankenos link.
- Indą būtina pritvirtinti prie variklio bloko (a), prieš prisukant dangtelį (b2) ant indo (b3).

2 : Smulkinimo indo ir dangtelio nuėmimas

- Atsukite dangtelį, sukdami jį laikrodžio rodyklių kryptimi, kad jis nusiimtų nuo indo rankenos. Tada galėsite jį pakelti ir nuimti.
- Atsukite indą, sukdami jį laikrodžio rodyklių kryptimi.
- Tik tuomet galėsite jį pakelti ir nuimti indą nuo variklio bloko.

3 : Maišymas / plakimas / pjaustymas / minkymas

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas ir jo dalys (b).
- Sukamoji ašis (c).
- Daugiafunkcinis peiliukas (d).

PRIEDŲ SURINKIMAS:

- Indą (b3) uždėkite ant variklio bloko (a) ir pritvirtinkite jį.
- Daugiafunkcinį peiliuką (d) uždėkite ant sukamosios ašies (c) ir juos abu uždėkite ant variklio bloko angos (a1).
- Sudėkite į indą produktus.
- Uždėkite dangtelį (b2) ir prisukite jį ant indo (b3).
- Norėdami nuimti visą indą su dangteliu, atsukite dangtelį, paskui atsukite indą.

MINKYMAS / MAIŠYMAS

- Norėdami įjungti, greičių keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „2“.

Jūs galite suminkyti iki:

- 1 kg kietos tešlos per 60 s, pavyzdžiui, baltos duonos, kapotos tešlos ...
- 800 g specialios duonos tešlos per 60 s, pavyzdžiui, ruginės, sėlenų, įvairių grūdų duonos tešlos....

Jūs galite sumaišyti iki:

- 1,2 kg skystos tešlos per 1,30 min apie 3 min., pavyzdžiui, biskvitinės tešlos, keturių ingredientų pyrago tešlos, jogurtinio pyrago tešlos...

Jūs taip pat per 1 min.–1,30 min. galite sumaišyti iki 1 litro blynų teštos, vaflių tešlos ir pan.

PJAUSTYMAS

- Norėdami įjungti, greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „2“ arba, kad būtų galima geriau kontroliuoti pjaustymo procesą, pasirinkite padėtį „Pulsas“.

Galite supjaustyti iki 600 g maisto produktų, tokių kaip:

- Žalia ar virta mėsa (su išimtais kaulais, išimtomis sausgyslėmis, supjaustytos į gabalėlius);
- Žalios ar virtos žuvies (be odos ir ašakų);
- kietų produktų: sūrio, džiovintų vaisių, kai kurių daržovių (morkų, salierų ...);
- minkštų produktų: kai kurių daržovių (svogūnų, špinatų...).

PLAKIMAS

- Norėdami įjungti, greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „2“.

Per 45 s galite suplakti iki 1 l sriubos ir kompoto.

4 : Tarkavimas / pjaustymas

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas ir jo dalys (b).
- Sukamoji ašis (c).
- Pasirenkama formelė (f) (priklausomai nuo modelio).
- Formelių laikiklis (g).

PRIEDŲ SURINKIMAS:

- Indą (b3) uždėkite ant variklio bloko (a) ir pritvirtinkite jį.
- Pasirinktą formelę (f) įdėkite į formelių laikiklį (g), sukamąją ašį (c) nuo geriau įkiškite į formelę (f) ir viską priveržkite, paskui uždėkite ant variklio bloko angos (a1).
- Uždėkite dangtelį (b2) ir prisukite jį ant indo (b3).
- Norėdami nuimti visą indą su dangteliu, atsukite dangtelį, paskui atsukite indą.

Patikrinkite, ar metalinė sukamoji ašis (c) yra įstatyta į dangtelio su anga produktams dėti (b2) centrą.

ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Produktus dėkite į dangtelį esančią angą, stumkite juos stūmikliu (b1).
- Greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „1“, jei norite pjaustyti, arba ties padėtimi „2“, jei norite tarkuoti.

Naudodami formeles galite (priklausomai nuo modelio):

- stambiai sutarkuoti (C) / smulkiai sutarkuoti (A): šakniavaisinius salierus, bulves, morkas, sūrį...

- stambiai supjaustyti (H) / smulkiai supjaustyti (D): bulves, svogūnus, agurkus, burokėlius, obuolius, morkas, kopūstus...
- smulkiai supjaustyti (E): bulvytes fri...
- reibekuchen / "Parmezanas" (G): „Parmezano“ sūrį, kokoso riešutus...

5 : Emulsijos gaminimas / maišymas / plakimas —

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas ir jo dalys (b).
- Sukamoji ašis (c).
- Diskas emulsijai ruošti (e).

PRIEDŲ SURINKIMAS:

- Indą (b3) uždėkite ant variklio bloko (a) ir pritvirtinkite jį.
- Tinkama kryptimi uždėkite diską emulsijai ruošti (e) ir pritvirtinkite jį ant sukamosios ašies (c), viską uždėkite ant variklio bloko angos (a1).
- Sudėkite į indą produktus.
- Uždėkite dangtelį (b2) ir prisukite jį ant indo (b3).
- Norėdami nuimti visą indą su dangteliu, atsukite dangtelį, paskui atsukite indą.

Diską emulsijai ruošti uždėkite tinkama kryptimi: žr. 5 apibrėžtą schemą.

IJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Norėdami įjungti, greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „2“.
 - Niekada nenaudokite šio priedo kietoms tešloms minkyti arba skystoms tešloms maišyti.
- Jūs galite paruošti: majonezą, „Provansalo“ majonezą su česnakais, padažus, baltymų kremus (1–6), plaktą kremą, plaktą grietinėlę (iki 0,2 litro).

6 : Vientisos masės gaminimas / maišymas / plakimas ruošiant masę be priemaišų (priklausomai nuo modelio)

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Maišytuvo indas ir jo dalys (h).
- Grūstuvai (j) (priklausomai nuo modelio)

PRIEDŲ SURINKIMAS:

- Sudėkite produktus į maišytuvo indą (h3), neviršydami ant indo nurodyto didžiausio lygio.
- Uždėkite dangtelį (h2) su dozių reguliavimo kištuku (h1) ir prisukite jį prie indo.
- Surinktą indą (h) uždėkite ant variklio bloko angos (a2) taip, kad maišytuvo indo rankena būtų prieš jus.
- Prieš nuimdami maišytuvo indą nuo variklio bloko palaukite, kol virtuvės kombainas visiškai sustos.

IJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Norėdami įjungti, greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „1“ arba „2“.
- Galite pasirinkti padėtį „Pulsas“, kad galėtumėte geriau kontroliuoti maišymo procesą.
- Į maišytuvo indą niekada nepilkite verdančio skystio.
 - Maišytuvo indo niekuomet nenaudokite sausiesiems produktams maišyti (lazdyno riešutams, migdolams, žemės riešutams...).
 - Maišytuvo indą visuomet naudokite uždėję dangtelį.
 - Visada į indą pirmiausia pilkite skystus produktus, po to įdėkite kietus, neviršydami didžiausio nurodyto lygio:
 - 1 l, kai masė tiršta.
 - 0,8 l, kai masė skysta.
 - Kai produktų norite įdėti jau maišydami masę, išimkite iš dangtelio dozių reguliavimo kištuką (h1) ir per pildymo angą supilkite produktus, neviršydami ant indo nurodyto lygio.
- Ilgiausias naudojimo laikas: 3 min.

Patarimai:

- Jei maišant masę produktai prilimpa prie indo sienelių, sustabdykite aparatą ir išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Maišytuvo indą su visomis dalimis nuimkite nuo aparato korpuso. Ruošiamą masę su mentele nubraukite ant peiliuko. Niekada į indą ar arti peiliuko neikiškite rankų arba pirštų.

- Naudojant grūstuvą (j), ruošiamus gaminius galima sutrinti į vientisą masę ir maišytuvo inde sugrūsti (ypač pačias tirčiausias mases). Tam grūstuvą įkiškite per centrinę maišytuvo indo dangtelio angą (h2). Aparatui veikiant, produktus su grūstuvu stumkite peiliukų link.
- **Grūstuvo (j) niekada nenaudokite neuždėję dangtelio – taip jis liesis su peiliukais.**

Jūs galite:

- ruošti vientisos masės sriubas, kremus, kompotus, pieno kokteilius, kokteilius;
- maišyti visas skystas tešlas (blynų, lietinių, paplotėlių, „bretaniškų“ pyragų).

7 : Citrusinių vaisių sulčių spaudimas (priklausomai nuo modelio)

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (i).
- Indas (b3).

PRIEDŲ SURINKIMAS:

- Uždėkite indą (b3) ant variklio bloko (a) ir pritvirtinkite jį.
- Sukamąją ašį (i2) įkiškite į variklio bloko angą (a1).
- Krepšelį (i3) uždėkite ant indo ir pritvirtinkite jį.
- Kūgį (i1) uždėkite ant krepšelio (i3) vamzdelio.
- Norėdami nuimti visą citrusinių vaisių sulčiaspaudę, atsukite krepšelį (i3), paskui indą – tuomet viską galėsite nuimti nuo variklio bloko.

JUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Pusę ir laikykite citrusinio vaisiaus uždėkite ant kūgio (i1).
- Norėdami įjungti, greičio keitiklį (a3) nustatykite ties padėtimi „1“.
- Neišpylę iš indo skysčio, galite paruošti iki 1,2 l citrusinių vaisių sulčių.
- **Dėmesio:** krepšelį turite skalauti išspaudę 0,2 l sulčių.

8 : Priedų tvarkymas

- Virtuvės kombaine yra priedams (formelėms ir peiliukams) laikyti skirtas stalčius (l), į kurį galite įdėti daugiafunkcinį peiliuką (d) ir 4 daržovių pjaustymo formules (f).
- Sudėję priedus, stalčių priedams laikyti (l) įstumkite į variklio bloką (a).

9 : Labai smulkus nedidelių kiekių pjaustymas (priklausomai nuo modelio)

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Smulkintuvas ir jo dalys.

Su smulkintuvu jūs galite:

- per kelias sekundes supjaustyti: džiovintus abrikosus, džiovintas figas, slyvas be kauliukų: kiekis / ilgiausia trukmė: 50 g / 6 s

Valymas

- Išjunkite aparatą iš tinklo.
- Kad valyti būtų lengviau, baigę naudotis aparatu greitai išskalaukite priedus.
- Nuplaukite ir nušluostykite priedus: juos galima plauti indaplovėje.
- Į maišytuvo indą (h3) įpilkite karšto vandens su keliais skysto muilo lašeliais. Uždarykite dangtelį (h2), kuriame yra dozių reguliavimo kištukas (h1). Kelis kartus paspauskite mygtuką. Aparato laidą ištraukite iš maitinimo tinklo. Indą išskalaukite.
- Variklio bloko (a) nenardinkite į vandenį ir neplaukite po tekančiu vandeniu. Valykite jį drėgna kempine.
- **Priedų peiliukai labai aštrūs. Tvarkykite juos atsargiai.**

Naudingas patarimas: jei maisto produktai (morkos, apelsinai...) priedus nudažė, patrinkite juos maistiniu aliejumi sudrėkintu skudurėliu, paskui valykite kaip paprastai.

Tvarkymas

- Virtuvės kombaino nelaikykite drėgnoje vietoje.
- Naudokite stalčių priedams laikyti (l) – dėkite į jį daigafunkcinį peiliuką (d) ir ne daugiau kaip 4 daržovių pjaustymo formeles (f).

LT

Ką daryti, jei aparatas neveikia?

- Jei jūsų aparatas neveikia, patikrinkite, ar:
 - jis gerai įjungtas į tinklą.
 - teisingai uždėtas kiekvienas priedas.
- Ar jūsų aparatas dar neveikia? Kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).

Pakuotės medžiagų išėmimas iš aparato



- Pakavimui naudojamos tik aplinkai nekenksmingos medžiagos, kurias galima išmesti laikantis galiojančių nuostatų dėl atliekų perdirbimo. Dėl aparato išmetimo teiraukitės savo savivaldybėje esančios atitinkamos tarnybos.

Nebenaudojami elektroniniai arba elektriniai gaminiai



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!



Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirminės žaliavas arba perdirbti.



Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

Priedai

- Kartu su aparatu iš savo nuolatinio pardavėjo arba įgalioto priežiūros centro galite atskirai prašyti šių priedų:
 - daržovių pjaustymo formelių
 - A: smulkus tarkavimas
 - D: smulkus pjaustymas
 - C: stambus tarkavimas
 - H: stambus pjaustymas
 - G: Stambus tarkavimas / Sūrio „Parmezanas“ tarkavimas
 - E: bulvyčių pjaustymas skrudinimui
 - Smulkintuvo
 - Maišytuvo indo
 - Grūstuvo
 - Citrusinių vaisių sulčiaspaudės

Keli pagrindiniai receptai

Baltos duonos tešla

50 g miltų – 300 g drungno vandens – 2 pakeliai kepimo mielių – 10 g druskos.

Į virtuvės kombaino indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite miltus, druską, kepimo mieles. Įjunkite aparatą nustatę 2 greitį ir iš karto per dangtelio angą supilkite drungną vandenį. Kai tik iš tešlos susiformuoja kamuoliukas (tam reikia apie 60 s), sustabdykite virtuvės kombainą. Leiskite tešlai pakilti padėję ją šiltoje vietoje, laikykite, kol jos kiekis padidės dvigubai. Paskui dar kartą išminkykite tešlą ir suformuokite kepaliukus, po to padėkite ant sviestu išteptos ir miltais pabarstytos skardos. Dar kartą leiskite tešlai pakilti. Įkaitinkite orkaitę iki Th.8 (240°). Kai duonos kiekis padidėja du kartus, pašaukite ją į orkaitę ir sumažinkite temperatūrą iki Th.6 (180°). Kepkite 30–40 min. Kartu į orkaitę įdėkite vandens stiklinę, kad ant duonos susidarytų pluta.

LT

Picos tešla

150 g miltų – 90 g drungno vandens – 2 šaukštai alyvų aliejaus – pakelis kepimo mielių – druskos.

Į virtuvės kombaino indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite miltus, druską, kepimo mieles. Įjunkite aparatą nustatę 2 greitį ir iš karto per dangtelio angą supilkite drungną vandenį ir alyvų aliejų. Kai tik iš tešlos susiformuoja kamuoliukas (15–20 s), sustabdykite virtuvės kombainą. Leiskite tešlai pakilti padėję ją šiltoje vietoje ir laikykite, kol jos kiekis padidės dvigubai. Įkaitinkite orkaitę iki Th.8 (240°). Kol orkaitė kaista, paruoškite tešlą ir uždėkite ant jos produktų pagal savo skonį: pomidorų padažo, svogūnų, grybų, kumpio, „Mozzarella“ sūrio ir pan. Papuoškite picą keliais ančiuviais ir juodosiomis alyvuogėmis, apibarstykite trupučiu raudonėlio ir tarkuoto šveicariško sūrio „Gruyere“, o ant visos picos užpilkite kelis lašus alyvų aliejaus. Picą su garnyru padėkite ant sviestu pateptos ir miltais apibarstytos kepimo skardos. Pašaukite į orkaitę ir kepkite 15–20 min. stebėdami, kaip pica kepa.

Kapota tešla

280 g miltų – 140 g minkšto, gabalėliais supjaustyto sviesto – 70 ml vandens – žiupsnelis druskos.

Į virtuvės kombaino indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite miltus, druską ir sviestą. Kelioms sekundėms įjunkite aparatą nustatę 2 greitį, paskui per dangtelio angą supilkite vandenį. Maišykite tol, kol iš tešlos susiformuoja kamuoliukas (25–30 s). Palikite tešlą šaltai ne trumpiau kaip 1 valandai, paskui ją ištepkite pasirinktu garnyru ir kepkite.

Blynų tešla

(ruoškite inde su daugiafunkciniu peiliuku arba maišytuvo inde)

160 g miltų – 1/3 l pieno – 2 kiaušiniai – ½ kavos šaukštelio smulkios druskos – 2 šaukštai aliejaus – 15 g cukraus (nebūtina) – Romo (pagal skonį).

Į virtuvės kombaino indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite visus produktus. Aparatą įjunkite nustatę 1 greitį ir leiskite veikti 20 s, paskui perjunkite į 2 greitį ir maišykite 25 s.

Į maišytuvo indą sudėkite visus produktus, išskyrus miltus. Įjunkite 2 greitį ir po kelių sekundžių per centrinę maišytuvo indo dangtelio angą pamažu pilkite miltus, paskui maišykite 45 s.

Keturių dalių pyragas

200 g miltų – 1 pakelis kepimo mielių – 200 g minkšto, gabalėliais supjaustyto sviesto – 200 g cukraus – 4 kiaušiniai – 1 žiupsnelis druskos

Į virtuvės kombaino indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite visus produktus. Aparatą įjunkite nustatę 2 greitį ir leiskite veikti 2 min. 30. Įkaitinkite orkaitę iki Th.6 (180°). Paruoštą masę sudėkite į pyragų formą, kepkite 1 val.

Pyragas su prieskoniais

200 g miltų – 100 g minkšto gabalėliais supjaustyto sviesto – 100 g cukraus – 4 kiaušiniai – 60 ml pieno – 1 kavos šaukštelis skysto medaus – 1 pakelis šaukštelis cinamono – 1 kavos šaukštelis imbiero – 1 kavos šaukštelis tarkuoto muskato – 1 tarkuota apelsino žievelė – 1 žiupsnelis prieskoninio augalo.

Į virtuvės kombaino indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite visus produktus. Pasirinkite 2 greitį ir leiskite veikti 2 min. Sudėkite tešlą į sviestu pateptą ir miltais pabarstytą formą, kepkite 50 min., įkaitinę orkaitę iki Th 6 (180°C).

Pateikite į stalą truputį arba visiškai atvėsusį su kompotu ar marmeladu.

Šokoladinis pyragas

5 kiaušiniai – 200 g cukraus – 3 šaukštai miltų – 200 g lydyto sviesto – 200 g šokolado – 1 pakelis kepimo miltelių – 100 ml pieno.

Įdėję indą į vandenį, šokoladą ištirpdykite su 2 šaukštais vandens. Sudėkite sviestą ir maišykite, kol šokoladas ir sviestas gerai ištirps.

Į indą su daugiafunkciniu peiliuku sudėkite cukrų ir kiaušinius, 45 s maišykite nustatę 2 greitį, kad masė pradėtų putoti. Nestabdydami virtuvės kombaino, per dangtelio angą supilkite ištirpdytą šokoladą, miltus, kepimo miltelius ir pieną, maišykite 15 s.

Supilkite į sviestu pateptą formą ir kepkite apie 1 val., įkaitinę orkaitę maždaug iki Th5/6 (160°C).

Plakta grietinėlė

200 ml labai šaltos skystos grietinėlės – 30 g cukraus pudros.

Indas turi būti labai šaltas – kelioms minutėms įdėkite jį į šaldytuvą.

Į indą su disku emulsijai ruošti įpilkite grietinėlę ir suberkite cukraus pudrą. Pasirinkite 2 greitį ir maišykite 40 s.

Majonezas

1 kiaušinio trynys – 1 šaukštas garstyčių – 1 šaukštas acto – ¼¼ litro aliejaus – druskos – pipirų.

Į indą su disku emulsijai ruošti sudėkite visus produktus, išskyrus aliejų. Pasirinkite 2 greitį, maišykite 5 s, paskui, nestabdydami virtuvės kombaino, per dangtelio angą labai lėtai supilkite aliejų. Kai majonezas sustingsta, jo spalva tampa balta.

Dėmesio: kad majonezas būtų gerai paruoštas, produktai turi būti aplinkos temperatūros.

Pastaba: majonezą laikykite šaldytuve ir suvartokite per 24 valandas.

Piederumi, kas iekļauti modelī, kuru Jūs esat iegādājies, attēloti uz etiķetes, kas atrodas uz iepakojuma virsmas.

Drošības noteikumi

- Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet ierīces lietošanas instrukciju: ierīces instrukcijai neatbilstoša lietošana atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Pārbaudiet, vai Jūsu ierīcei nepieciešamais strāvas spriegums atbilst Jūsu elektrotīkla parametriem.
- Jebkāda kļūme, kas radusies nepareizas pieslēgšanas gadījumā, anulē ražotāja sniegto garantiju. Ierīce paredzēta izmantošanai sadzīvīskos nolūkos un tikai mājas apstākļos.
- 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.
- Atvienojiet ierīci no strāvas, kad esat beidzis to lietot (pat elektrības padeves pārtraukuma laikā) un tīrīšanas laikā.
- Nekad nelietojiet ierīci, ja tā nefunkcionē pareizi vai tā ir bojāta. Tādā gadījumā griezieties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatiņā).
- Citas darbības ar ierīci, izņemot tīrīšanu un izmantošanu saskaņā ar instrukciju, atļauts veikt tikai autorizētam servisa centram (sarakstu skatīt servisa grāmatiņā).
- Nemērciet ierīci, barošanas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet barošanas vadam nonākt bērnu rokās.
- Barošanas kabelis nekad nedrīkst nonākt tuvumā vai kontaktā ar ierīces karstajām daļām, karstuma avotu vai asu stūru tuvumā.
- Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir bojāti, ierīci izmantot nedrīkst. Lai izvairītos no riska, detaļu nomaiņu obligāti uzticiet autorizētam servisa centram (skatīt servisa grāmatiņā).
- Lai ievērotu drošību, izmantojiet tikai Jūsu ierīcei piemērotus piederumus un detaļas, kas tiek pārdotas autorizētā servisa centrā.
- Vienmēr izmantojiet bīdītājus, nevis pirkstus, dakšas, karotes, nažus vai citus piederumus, pārtikas produktu virzīšanai šahtās.
- Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar daudzfunkciju nazi, sajaukšanas trauka nazi, smalcināšanas nazi un dārzenu sagriešanas uzgaļiem: tie ir ļoti asi. Pirms izņemt produktus no trauka, obligāti izņemiet daudzfunkciju nazi (d), turot aiz tā satvērēja (c).
- Neizmantojiet ierīci, kad tā ir tukša.
- Vienmēr izmantojiet sajaukšanas trauku ar vāku
- Nekad nepieskarieties kustīgām daļām, uzgaidiet līdz ierīce pilnībā apstājas pirms piederumu izņemšanas.
- Neizmantojiet piederumus kā konteinerus iesaldēšanai, vārīšanai vai sterilizācijai augstā temperatūrā.
- Nelieciet piederumus mikroviļņu krāsnī.
- Neļaujiet gariem matiņiem, šallēm, kaklasaitēm u.c. nokarāties virs trauka un darbībā esošām ierīcēm.
- Nepārvietojiet ierīci, velkot aiz vada.

Apraksts

a Motora bloks

- a1 : Bloka motora lēna izeja
- a2 : Bloka motora ātra izeja
- a3 : Ātrumu izvēles slēdzis: pozīcija Pulse (intermitējošs gājiens)-0-1-2

b Smalcināšanas trauka komplekts

- b1 : Dozēšanas bīdītājs
- b2 : Vāks ar šahtu
- b3 : Trauks

c Satvērējs

LV

PIEDERUMI ATBILSTOŠI MODELIM:

d Daudzfunkciju naži

e Emulģēšanas disks

f Dārzenų sagriešanas uzgaļi

- A : Smalkai rīvēšanai
- D : Smalkai griešanai
- C : Raupjai rīvēšanai
- G : Rīvēšana kartupeļu pankūkām / Parmezāna sieram
- H : Griešanai biežās šķēlēs
- E : Frī kartupeļu smalcināšanai

g Uzgaļu turētājs

h Sajaukšanas trauks

- h1 : Dozēšanas aizbāznis
- h2 : Vāks
- h3 : Trauks

i Citrusu sulas spiede

- i1 : Konuss
- i2 : Citrusu sulas spiedes satvērējs
- i3 : Kauss

j Lāpstiņa

k Piestala

l Atvilktnē piederumu salikšanai

Izmantošana

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visus piederumus karstā ziepjūdenī (skatiet punktu tīrīšana).
- Izskalojiet un rūpīgi noslaukiet.
- Novietojiet motora bloku (a) uz līdzenas, tīras un sausas virsmas.
- Ieslēdziet ierīci rozetē.
- Impulsrežīms „Pulse” (intermitējošs gājiens): pagrieziet slēdzi (a3) pozīcijā Pulse, kura nodrošina secīgas grūdienveida kustības, lai labāk kontrolētu noteiktus sagatavošanas veidus.
- Nepārtraukts gājiens: pagrieziet slēdzi (a3) pozīcijā 1 vai 2.
- Apturēšana: pagrieziet slēdzi (a3) pozīcijā 0.
- Punktu numerācija veikta saskaņā ar shēmu numerāciju.

1 : Smalcināšanas trauka un vāka ielikšana

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).

PIEDERUMU IELIKŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a), ar trauka rokturi novietotu nedaudz pa labi no slēdža.vienā līnijā ar stūri korpusa labajā pusē
- Nostipriniet trauku (b3), pagriežot to pa labi.
- Novietojiet vāku (b2) uz trauka (b3). Nostipriniet vāku, iebīdot to pa labi trauka rokturī.
- Ir ļoti **svarīgi** vispirms nostiprināt trauku uz motora bloka (a) un tikai pēc tam vāku (b2) uz trauka (b3).

2 : Smalcināšanas trauka un vāka noņemšana

- Atbloķējiet vāku, pagriežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai atbrīvotu trauka rokturi. Tad Jūs varat to pacelt un noņemt.
- Atbloķējiet trauku, pagriežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā.
- Tikai tagad Jūs varat pacelt un noņemt trauku no motora bloka.

3 : Samaisīšana/sajaukšana/smalcināšana/iemīcīšana

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).
- Satvērējs (c).
- Daudzfunkciju nazis (d).

PIEDERUMU IELIKŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nostipriniet to.
- Uzlieciet daudzfunkciju nazi (d) uz satvērēja (c) un novietojiet to motora bloka izejā (a1).
- Ielieciet ingredientus traukā.
- Novietojiet vāku (b2) un nostipriniet to uz trauka (b3).
- Lai noņemtu trauka-vāka komplektu: atbloķējiet vāku, tad atbloķējiet trauku.

IEMĪCĪŠANA / SAJAUKŠANA

- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 2, lai to ieslēgtu.

Jūs varat mīcīt līdz:

- 1 kg smagas mīklas, tādas kā: baltmaizes mīkla, smilšu mīkla... 60 s.
- 800 g īpašas maizes mīklas, tādas kā: rudzu maize, pilngraudu maize, graudu maize... 60s.

Jūs varat samaisīt līdz:

- 1,2 kg vieglas mīklas, tādas kā: biskvīts, pīrāgs, jogurta kūka... no 1 min. 30 s. apmēram 3min.

Tāpat Jūs varat samaisīt līdz 1 litram pankūku, vafeļu mīklas, utt. no 1 min. līdz 1 min. 30 s.

SMALCINĀT

- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 2, lai to ieslēgtu, vai, lai labāk kontrolētu smalcināšanu, izvēlieties impulsu pozīciju.

Jūs varat smalcināt līdz 600 g tādu pārtikas produktu, kā:

- . jēla vai vārīta gaļa (bez kauliem, cīpslām un sagrieztā kubiņos).
- . jēla vai vārīta zivs (bez zvīnām un asakām).
- . cieti produkti: siers, žāvēti augļi, daži dārzeņi (burkāni, selerija ...).
- . mīksti produkti: daži dārzeņi (sīpoli, spināti ...).

SAJAUKŠANA

- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 2, lai to ieslēgtu.

Jūs varat sajaukt līdz 1 litram sarīvētas zupas, zupas, augļu biezeņa 45 s. laikā.

4 : Rīvēšana/sagriešana

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).
- Satvērējs (c).
- Uzgalis pēc izvēles (1) (atbilstoši modelim).
- Uzgaļu turētājs (g).

PIEDERUMU IELIKŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nostipriniet to.
- Iespraidiet izvēlētu uzgali (f) uzgaļu turētājā (g), maksimāli ievadiet satvērēja asi (c) caur uzgali (f) un nostipriniet komplektu motora bloka izejā (a1).
- Novietojiet vāku (b2) un nostipriniet to uz trauka (b3).
- Lai noņemtu trauka-vāka komplektu: atbloķējiet vāku, tad atbloķējiet trauku.

Pārbaudiet, lai satvērēja (c) metāliska ass būtu iesprausta vāka ar šahtu centrā (b2).

IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Ievadiet produktus vāka šahtā un virziet ar bīdītāja palīdzību (b1).
- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 1, lai sagrieztu, vai pozīcijā 2, lai rīvētu.

Ar uzgaļiem Jūs varat pagatavot (atbilstoši modelim):

- . raupij rīvētus produktus (C) / smalki rīvētus produktus (A): rīvētu seleriju, kartupeļus, burkānus, sieru...
- . biezas šķēles (H) / plānas šķēles (D): kartupeļi, sīpoli, gurķi, bietes, āboli, burkāni, kāposti...
- . frī kartupeļus (E): frī kartupeļi...
- . riebekuchen / parmezāns (G): parmezāns, kokosrieksti ...

5 : Emulģēšana / saputošana / sakulšana

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).
- Satvērējs (c).
- Emulģēšanas disks (e).

PIEDERUMU IELIKŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nostipriniet to.
- Uzlieciet pareizā virzienā un nostipriniet emulģēšanas disku (e) uz satvērēja (c) un novietojiet to motora bloka izejā (a1).
- Ielieciet produktus traukā.
- Novietojiet vāku (b2) un nostipriniet to uz trauka (b3).
- Lai noņemtu trauka-vāka komplektu: atbloķējiet vāku, tad atbloķējiet trauku.

Ievietojiet
emulģēšanas disku
pareizā virzienā:
skatiet 5. shēmu.

IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 2, lai to ieslēgtu.
 - Nekad neizmantojiet šo piederumu smagu mīklu iemīcīšanai vai vieglu mīklu samaisīšanai.
- Jūs varat pagatavot: majonēzi, ķiploku mērci, mērces, saputotus olu baltumus (no 1 līdz 6), saputotu putukrējumu (līdz 0,2 litriem).

— 6 : Sajaukšana viendabīgā masā/samaisīšana/ ļoti smalka sajaukšana (atbilstoši modelim)

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (h).
- Piestala (j) (atbilstoši modelim)

PIEDERUMU IELIKŠANA:

- Ielieciet produktus sajaukšanas traukā (h3), nepārsniedzot maksimālo līmeni, kas norādīts uz trauka.
- Novietojiet vāku (h2), aprīkotu ar dozēšanas aizbāzni (h1) un nostipriniet to uz trauka.
- Novietojiet saliktu trauku (h) motora bloka izejā (a2), sajaukšanas trauka rokturis Jūsu priekšā.
- Uzgaidiet līdz mehānisms pilnībā apstājas pirms sajaukšanas trauka izvilkšanas no motora bloka.

IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 1 vai 2, lai to ieslēgtu.
- Jūs varat izmantot pozīciju Pulse, lai labāk kontrolētu samaisīšanu.
- Nekad nepiepildiet sajaukšanas trauku ar verdošu ūdeni.
 - Nekad neizmantojiet sajaukšanas trauku ar sausiem produktiem (lazdu riekstiem, mandelēm un zemesriekstiem ...).
 - Vienmēr izmantojiet sajaukšanas trauku ar vāku.
 - Vienmēr vispirms lieciet traukā šķidrus produktus un tikai tad cietus produktus, nepārsniedzot maksimālo norādīto līmeni:
 - 1 l bieziem maisījumiem.
 - 0,8 l šķidriem maisījumiem.
 - Lai pievienotu produktus samaisīšanas procesā, izņemiet dozēšanas aizbāzni (h1) un pievienojiet produktus caur piepildīšanas atveri, nepārsniedziet piepildīšanas līmeni, kurš ir norādīts uz trauka.
- Maksimālais izmantošanas laiks: 3 min.

Padomi:

- Sajaukšanas laikā, ja produkti pielīp pie trauka sienām, apstādiniet ierīci un atvienojiet to no strāvas. Izņemiet sajaukšanas komplektu no ierīces korpusa. Izmantojot lāpstīņu, ļaujiet pagatavotai masai nokrist uz asmens. Nekad nebāziet rokas vai pirkstus traukā vai tuvu asmenim.
- Piestala (j) ļauj sajaukt sajaukšanas traukā viendabīgā masā un sablīvēt pagatavoto (it īpaši visbiezāko). Šim nolūkam ievadiet piestalu sajaukšanas trauka vāka centrālajā atverē (h2). Darbības laikā, spiediet produktus pie asmeņiem ar piestalas palīdzību.
- Nekad neizmantojiet piestalu (j) bez vāka, citādi tā pieskarsies asmeņiem.

Jūs varat:

- pagatavot smalki sajauktas sarīvētas zupas, biezzupas, putukrējumu, augļu biežēnus, piena-augļu kokteiļus, kokteiļus.
- sajaukt visu veidu šķidras mīklas (plānu pankūku, pankūku, augļu toršu, krēmu).

7 : Citrusu sulas spiešana (atbilstoši modelim) _____

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Citrusu sulas spiedes komplekts (i).
- Trauks (b3).

PIEDERUMU IELIKŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un nostipriniet to.
- Ielieciet satvērēju (i2) motora bloka izejā (a1).
- Novietojiet kausu (i3) uz trauka un nostipriniet to.
- Novietojiet konusu (i1) uz kausa šahtas (i3).
- Lai noņemtu citrusu sulas spiedes komplektu: atbloķējiet kausu (i3) un tad Jūs varat noņemt motora bloku.

IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Novietojiet un turiet citrusa vidējo daļu uz konusa (i1).
- Pagrieziet ātrumu izvēles slēdzi (a3) pozīcijā 1, lai to ieslēgtu.
- Jūs varat iegūt līdz 1,2 litram citrusu sulas neiztukšojot trauku.
- **Uzmanību:** jums jāskalo kausu ik pēc 0.2 l.

8 : Piederumu salikšana

- Jūsu ierīce ir aprīkota ar iebūvētu atvilktni piederumu salikšanai, kurā Jūs varat novietot daudzfunkciju nazi (d), un arī dārzeņu sagriešanas uzgaļus (f).
- Novietojot piederumus vietā, izbīdīet atvilktni piederumu salikšanai (l) motora blokā (a).

9 : Nelielu daudzumu ļoti sāka smalcināšana (atbilstoši modelim) _____

IZMANTOJAMI PIEDERUMI:

- Smalcināšanas komplekts.

Ar smalcinātāju Jūs varat:

- Smalcināt dažu sekunžu laikā: sausas aprikozes, sausas vīģes, žāvētas melnās plūmes bez kauliņiem: daudzums/maksimālais laiks: 50g / 6s.

Tīrīšana

- Atvienojiet ierīci no strāvas.
- Lai būtu vieglāk tīrīt, ātri izskalojiet piederumus pēc to izmantošanas.
- Izmazgājiet un noslaukiet piederumus: var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Ielejiet karstu ūdeni ar dažiem šķidro ziepju pilieniem sajaukšanas traukā (h3). Aizveriet vāku (h2), aprīkotu ar dozēšanas aizbīdni (h1). Dodiet vairākus impulsus. Atslēdziet ierīci no strāvas. Izskalojiet trauku.
- Neliciet motora bloku (a) ne ūdenī, ne zem tekoša ūdens. Noslaukiet to ar mitru sūkli.
- **Piederumu asmeņi ir ļoti asi. Rīkojieties ar tiem piesardzīgi.**
- Triks: Ja piederumi nokrāsojās ar produktiem (burkāniem, apelsīniem...), paberziet tos ar lupatiņu, kas piesātināta ar argu eļļu, un tad veiciet parasto tīrīšanas procesu.

Glabāšana

- Neglabājiyet ierīci mitrā vidē.
- Izmantojiet atvilktni piederumu salikšanai (l) daudzfunkciju naža (d) un līdz 4 dārzena sagriešanas uzgaļu (f) glabāšanai.

Ko darīt ja Jūsu ierīce nedarbojas?

LV

- Ja Jūsu ierīce nedarbojas, pārbaudiet:
 - ierīces pieslēgvietu strāvai.
 - katra piederuma nostiprinājumu.
- Jūsu ierīce joprojām nedarbojas? Griezieties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatiņā).

Iepakojšanas materiālu un ierīces izmešana



- Iepakojums iekļauj tikai materiālus, kuri nav bīstami videi, kurus var izmest atbilstoši spēkā esošiem atkārtotās izmantošanas noteikumiem.
- Lai izmestu ierīci, konsultējieties ar atbilstošu Jūsu rajona dienestu.

Elektriskās vai elektroniskās preces kalpošanas laika beigās



Piedalīsimies vides aizsardzībā!



Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.



Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

Piederumi

- Jūs varat personalizēt savu ierīci un iegādāties pie sava iecienītā pārdevēja vai autorizētā servisa centrā šādus piederumus:
 - Dārzena sagriešanas uzgaļus
 - A : Smalkai rīvēšanai
 - D : Smalkai griešanai
 - C : Raupjai rīvēšanai
 - H : Griešanai biezās šķēlēs
 - G : Rīvēšanai kartupeļu pankūkām / Parmezāna sieram
 - E : Frī kartupeļu smalcināšanai
 - Smalcinātāju
 - Sajaukšanas trauku
 - Piestalu
 - Citrusu sulas spiedi

Dažas pamata receptes

Baltmaizes mīkla

500g miltu – 300g silta ūdens – 2 paciņas rauga – 10g sāls.

Ierīces traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet miltus, sāli, raugu.

Lai padarbojas 2. ātrumā un no pirmajām sekundēm ielejiet siltu ūdeni vāka šahtā. Kad mīkla pieņems bumbas formu (apmēram 60 s.), apstādiniet ierīci. Ļaujiet mīklai uzrūgt siltā vidē, līdz mīklas apjoms divkāršosies. Tad, izveidojiet mīklas formu un novietojiet to uz sasmērētas ar sviestu un apbērtas ar miltiem cepšanas paplātes. Ļaujiet tai vēlreiz pacelties. Iesildiet krāsnī līdz Th.8 (240°). Kad maize divreiz palielinās apjomā, ielieciet to krāsnī un samaziniet temperatūru līdz Th.6 (180°). Cepiet 30-40 min. Tai pašā laikā, novietojiet krāsnī glāzi ar ūdeni, lai sekmētu maizes garozas veidošanu.

LV

Picas mīkla

150g miltu – 90g silta ūdens – 2 ēdamkarotes olīvu eļļas – paciņas rauga – sāls.

Ierīces traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet miltus, sāli, raugu.

Lai padarbojas 2. ātrumā un pēc pirmajām sekundēm ielejiet siltu ūdeni un olīveļļu vāka šahtā. Kad mīkla pieņems bumbas formu (apmēram 15-20s.) apturiet ierīci. Ļaujiet mīklai uzrūgt siltā vidē, līdz mīklas apjoms divkāršosies. Iesildiet krāsnī līdz Th.8 (240°). Šī laika gaitā, izrullējiet mīklu un piepildiet pēc izvēles: tomātu pasta un sīpoli, šampinjoni, šķiņķis, mocarella, utt.... Izrotājiet picu ar dažiem anšoviem un melnam olīvām, uzberiet nedaudz majorāna un rīvēta Šveices siera un visam virsū uzlejiet dažus pilienus olīveļļas. Novietojiet izrotātu picu uz sasmērētas ar sviestu un apbērtas ar miltiem cepšanas paplātes. Ielieciet krāsnī uz 15-20 minūtēm, novērojot cepšanu.

Smilšu mīkla

280g miltu – 140g de mīksta sviesta gabaliņos – 70ml ūdens – viena šķipsna sāls.

Ierīces traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet miltus, sāli un sviestu.

Lai padarbojas dažas sekundes 2. ātrumā, tad ielejiet ūdeni vāka šahtā. Lai darbojas, līdz šī mīkla pieņems bumbas formu (25-30 s.). Lai pastāv aukstā vietā vismaz stundu, pirms to sākat rullēt un cept ar pildījumu pēc izvēles.

Pankūku mīkla

(traukā ar daudzfunkciju nazi vai sajaukšanas traukā)

160g miltu – 1/3l piena – 2 olas – 1/2 tējkarotes smalka sāls – 2 ēdamkarotes eļļas – 15g cukura (izvēles) – Rums (pēc garšas).

Ierīces traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet visus produktus. Lai padarbojas 20 s. 1. ātrumā, tad pārslēdziet uz 2. ātrumu uz 25 s.

Sajaukšanas traukā ielieciet visus produktus, izņemot miltus. Lai padarbojas 2. ātrumā un pēc dažām sekundēm pakāpeniski pievienojiet miltus caur sajaukšanas trauka centrālo vāka atveri, tad sajauciet 45 s.

Pīrāgs

200g miltu – 1 paciņa ķīmiskā mīklas irdinātāja – 200g mīksta sviesta gabaliņos – 200g cukura – 4 olas – 1 šķipsna sāls

Ierīces traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet visus produktus. Lai padarbojas 2. ātrumā 2 min. 30 s. Uzsildiet krāsnī līdz Th.6 (180°). Novietojiet pagatavotu masu kēksa formā, tad cepiet 1 st.

Pīrāgs ar garšvielām

200g mīklas – 100g mīksta sviesta gabaliņos – 100g cukura – 4 olas – 60ml piena – 1 tējkarote šķidra medus – 1 paciņa ķīmiskā mīklas irdinātāja – 1 tējkarote kanēļa – 1 tējkarote ingvera – 1 tējkarote rīvētu muskata riekstu – 1 apelsīna rīvētas miziņas – 1 šķipsna piparu.

Ierīces traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet visus produktus. Izvēlieties 2. ātrumu un lai darbojas 2min. Novietojiet sasmērētā ar sviestu un apbērtā ar miltiem formā un cepiet 50 min. pie Th 6 (180°C).

Pasniedziet siltu vai aukstu ar augļu biezeni.

LV

Šokolādes torte

5 olas – 200g cukura – 3 ēdamkarotes miltu – 200g kausēta sviesta – 200g šokolādes – 1 paciņa ķīmiskā mīklas irdinātāja – 100 ml piena.

Izkausējiet šokolādi uz ūdens pirts ar 2 ēdamkarotēm ūdens. Pievienojiet sviestu un maisiet līdz šis maisījums kārtīgi izkusis.

Traukā, kurš ir aprīkots ar daudzfunkciju nazi, ielieciet cukuru un olas un lai padarbojas 45 s. uz 2. ātruma, lai maisījums kļūtu putojošs. Neapstādinot ierīci, pievienojiet caur vāka šahtu kausētu šokolādi, miltus, irdinātāju un pienu un lai padarbojas 15s.

Ielejiet ar sviestu sasmērētā formā un cepiet apmēram 1st., Th5/6 (160°C).

Saputots putukrējums

200ml ļoti auksta šķidra krējuma – 30g glazēšanas cukura.

Traukam jābūt aukstam, ielieciet to ledusskapī uz dažām minūtēm.

Traukā aprīkotā ar emulgējošo disku, ielieciet krējumu un glazēšanas cukuru. Izvēlieties 2. ātrumu un lai darbojas 40s.

Majonēze

1 olas dzeltenums – 1 ēdamkarote sinepju – 1 ēdamkarote etiķa – ¼¼ litra eļļas – sāls – pipari.

Traukā aprīkotā ar emulgējošo disku, ielieciet visus produktus, izņemot eļļu. Izvēlieties 2. ātrumu un lai darbojas 5 s., tad, neapstādinot ierīci, ļoti lēnām ielejiet eļļu caur vāka šahtu. Kad izveidojas majonēze, tās krāsa kļūst bāla.

Uzmanību: Lai majonēzi pagatavotu, produktiem jābūt istabas temperatūrā.

Piezīme: glabājiet ledusskapī un izlietojiet 24 st. laikā.

Teie ostetud seadme mudeli juurde kuuluvad tarvikud on ära toodud pakendil oleval etiketil.

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 peale selle kasutamise lõpetamist (ka elektrikatkestuse korral), samuti selle puhastamiseks.
- Kui seade ei tööta korralikult või on viga saanud, ei tohi seda kasutada. Sellisel juhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse viihik).
- Välja arvatud harilik kliendi poolt sooritatav puhastus ja hooldus, tuleb kõik (parandus) tööd lasta teostada volitatud teeninduskeskuses (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse viihik).
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mistahes muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet lastele kättesaadavasse kohta rippuma.
- 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 lasta selleks volitatud teeninduskeskuse välja vahetada (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse viihik).
- Omaenese turvalisuse tagamiseks kasutage ainult seadmega sobivaid ning tootjapoolset volitust omavast müügipunkti ostetud lisatarvikuid ja varuosi.
- Toiduainete sissepanekutorust allasurumiseks tohib kasutada ainult sauasid ja mitte kunagi sõrmi, kahvli, lusikat, nuga või mistahes muud eset.
- Käsitsege universaalnuga, mikserikausi tera, jahvataja nuga ja vahetatavaid juurviljariive ettevaatlikult: need on väga teravad. Enne mikserikausi tühjendamist tuleb universaalnuga (d) teradehoidjast (c) kinni hoides kannust välja võtta.
- Seadmelt ei tohi lasta tühjalt töötada.
- Pange kausile seadme töötamise ajal alati kaas peale.
- Mitte mingil juhul ei tohi katsuda veel liikuvaid detaile – enne tarvikute mahavõtmist oodake, et need oleksid täielikult peatunud.
- Tarvikuid ei tohi kasutada mahutitena (külmutamiseks – küpsetamiseks – pastöriseerimiseks).
- Lisatarvikuid ei tohi panna mikrolaineahju.
- Olge töötavate lisatarvikute ja mikserikannu läheduses äärmiselt ettevaatlik pikkade juuste, sallide, lipsude jms., mis võivad seadmesse kinni jääda.
- Ärge teisaldage seadet tarvikute sahtlist kinni hoides.

EST

Kirjeldus

a Mootoriplokk

a1 : Mootoriploki aeglane völl

a2 : Mootoriploki kiire völl

a3 : Kiiruselüliiti Pulse (impulssrežiim)-0-1-2

b Mikserikauss koos lisadega

b1 : Doseerimissau

b2 : Sissepanekutoruga kaas

b3 : Kauss

c Ülekandeotsik

TARVIKUD SÕLTUVALT MUDELIST :

d Universaalnuga

e Kloppimisketas

f Vahetatavad juurviljariivid

A : Peen riiv

D : Õhukesed viilud

C : Jäme riiv

G : Reibekuchen / Köva juust

H : Paksud viilud

E : Friikartulilõikur

g Riivide hoidik

h Mikserikann

h1 : Doseerimiskork

h2 : Kaas

h3 : Kann

i Tsitru-sepress

i1 : Koonus

i2 : tsitru-sepressi ülekandevöll

i3 : Korvfilter

j Labidas

k Tampimisnui

l Tarvikute sahtel

Kasutusvalmis seadmine

- Enne esmakordset kasutamist peske kõik osad sooja vee ja pesuvahendiga puhtaks (vt. paragrahv puhastamine). 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 pöörlemise 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 LISATARVIKUD:

- Kauss koos lisadega (b).

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

- Pange kauss (b3) mootoriploki (a) peale, nii et käepide jääb nupust kergelt paremale. ühel joonel esikülje parema nurgaga.
- Keerake kaussi (b3) paremale, kuni see paigale lukustub.
- Pange kaas (b2) kausi (b3) peale. Kaane paigale lukustamiseks lükake seda paremale, kausi käepideme poole. Enne kaane (b2) lukustamist kausi (b3) peale tuleb **ilmtingimata** kauss mootoriploki (a) külge lukustada.

2 : Mikserikausi ja kaane äravõtmine

- Kaane vabastamiseks keerake seda päripäeva, kuni kausi käepide enam kaant kinni ei hoi. Nüüd saate kaane üles tõsta ja ära võtta.
- Kausi vabastamiseks keerake seda päripäeva.
- alles seejärel saab kausi üles tõsta ja mootoriploki pealt ära võtta.

3 : Segamine/ mikserdamine / hakkimine/ taina valmistamine

KASUTATAVAD LISATARVIKUD:

- Kauss koos lisadega (b).
- Ülekandeotsik (c).
- Universaalnuga (d).

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake universaalnuga (d) ülekandeotsiku (c) külge ning pange nuga koos otsikuga mootoriploki (a1) völli otsa.
- Pange ained kaussi.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.
- Kausi ja kaane äravõtmiseks : vabastage kaas ja seejärel kauss.

TAINA VALMISTAMINE / SEGAMINE:

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 2.

Korruga saab valmistada :

- 1 kg paksu konsistentsiga tainast nagu saia-või muretainast – selleks kulub 60 sek.
- 800 g leivatainast nagu rukki-, täisterajahu- ja teraleivatainast – selleks kulub 60 sek.

Korruga saab segada :

- 1,2 kg vedela konsistentsiga tainast nagu biskviit-, keeksi- või jogurtikoogi tainas – selleks kulub 1 min 30 sek kuni 3 min (orienteeruvalt).

Samuti saab segada minuti kuni poolteiseks kuni 1liitri pannkoogi-, vahvli- jne. tainast.

HAKKIMINE:

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 2 või veelgi tõhusamaks hakkimiseks impulsrežiimi asendisse.

Läbi saab hakkida kuni 600 g aineid nagu :

- . 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, pähklilisi, teatud köögivilju (porgandid, seller jne.)
- . pehmeid toiduaineid : teatud köögivilju (sibul, spinat jne.).

MIKSERDAMINE:

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 2.

45 sekundiga saab mikserdada kuni 1 liitri suppi või moosi.

4 : Riivimine / viilutamine

KASUTATAVAD LISATARVIKUD:

- Kauss koos lisadega (b).
- Ülekandeotsik (c).
- Soovitud riiv (f) (sõltuvalt mudelist).
- Riivide hoidik (g).

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake soovitud riiv (f) riivihoidikusse (g), lükake ülekandeotsiku (c) ots lõpuni läbi hoidiku (f) ja lukustage hoidik paigale, seejärel pange kokkupandud osad mootoriploki völli (a1) otsa.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.
- Kausi ja kaane äravõtmiseks : vabastage kaas ja seejärel kauss.

Kontrollige, et ülekandeotsiku (c) metallvölli oleks sissepanekutoruga kaane (b2) keskel.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED:

- Pange toidudained sissepanekutorusse ja suruge neid sauaga (b1) allapoole.
- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 1 viilutamiseks või 2 riivimiseks.

Riividega saab peenestada (sõltuvalt mudelist) :

- . jämeda riiviga (C) / peene riiviga (A): juursellerit, kartulit, porgandit, juustu jne.

- . jämeda viilutajaga (H) / peene viilutajaga (D) kartulit, sibulat, kurki, peeti, õunu, porgandit, kapsast jne.
- . friikartulilõikuriga (E): valmistada friikartuleid
- . reibekuchen / kõva juust (G): kõva juustu, kookospähklit jne.

5 : Vahustamine / vispeldamine / kloppimine

KASUTATAVAD LISATARVIKUD:

- Kauss koos lisadega (b).
- Ülekandeotsik (c).
- Kloppimisketas (e).

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

- Pange kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake kloppimisketas (e) ülekandeotsiku (c) peale, jälgides, et see jääks õiget pidi, ning pange ketas koos otsikuga mootoriploki võlli (a1) otsa.
- Pange ained kaussi.
- Pange kaas (b2) kausile (b3) peale ja lukustage paigale.
- Kausi ja kaane äravõtmiseks: vabastage kaas ja seejärel kauss.

Kloppimisketas
peab jääma õiget
pidi : vt. skeem 5.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED:

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 2.
 - Seda tarvikut ei tohi kasutada tahkete tainaste sõtkumiseks ega vedelate tainaste segamiseks.
- Te saate valmistada: majoneesi, aioli'd (küüslaugumajoneesi), kastmeid, munavalgeid vahule kloppida (1 kuni 6), valmistada tavalist ja maitsestatud vahukoort (kuni 0,2 liitrit).

— 6 : Ühtlaseks kloppimine / segamine / väga peeneks mikserdamine (sõltuvalt mudelist)

KASUTATAVAD LISATARVIKUD:

- Mikserikann koos lisadega (h).
- Tampimisnui (j) (sõltuvalt mudelist)

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

- Pange ained mikserikannu (h3), jälgides, et neid poleks üle kannule märgatud maksimumi.
- Pange kaas (h2) koos doseerimiskorgiga (h1) paika ja lukustage paigale.
- Lükake kokkupandud kann (h) mootoriploki võlli (a2) otsa, nii et kannu käepide jääb teie poole.
- Oodake enne kannu mootoriploki pealt äravõtmist kombaini täielikku peatumist.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED:

- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 1 või 2.
- Tõhusamaks tööks kasutage režiimi Pulse.
- Kannu ei tohi mingil juhul panna keevaid vedelikke.
 - Mikserikannu ei tohi kasutada pähtlike (pähtlid, mandlid, arahhis jne.) hakkimiseks.
 - Pange kannule kombaini töötamise ajal alati kaas peale.
 - Pange mikserikannu alati kõigepealt vedelad toiduained, jälgides seejuures, et kogus ei ületa kannule märgitud maksimumi :
 - 1 l paksude segude korral.
 - 0,8 l vedelate segude korral.
 - Ainete lisamiseks segamise jooksul võtke kaanelt ära doseerimiskork (h1) ja valage ained täitmisava kaudu kannu, jälgides seejuures, et kogus ei ületa kannule märgitud maksimumi.
- Maksimaalne kasutusaeg : 3 min.

Soovitused:

- Kui segamise käigus ained kannu seinte külge kleepuvad, seisake kombain ja võtke see vooluvõrgust välja. Võtke kann seadme küljest ära. Lükake labida abil ained seinte küljest lahti kannu sisse. Käsi ega sõrmi ei tohi mingil juhul kannu või tera lähedusse panna.
- Tampimisnui (j) abil saab segusid (eriti pakse segusid) kannus ühtlasemaks kloppida ja segada. Selleks pange nui läbi mikserikannu kaane (h2) keskel oleva ava kannu. Mikseri töötamise ajal saab nui abil aineid terade poole tõugata.

- Nuia (j) ei tohi mitte mingil juhul kasutada ilma kaaneta, kuna vastasel juhul läheb see vastu tera.

Te saate:

- valmistada äärmiselt ühtlased suppe, kreeme, moose, piima-ja muid kokteile.
- segada kõiki vedela konsistentsiga tainaid (pannkoogi-, biskviit - ja keedutainast jne.).

7 : Tsitrustest mahla tegemine (sõltuvalt mudelist) —

KASUTATAVAD LISATARVIKUD:

- Tsitrustepress koos lisadega (i).
- Kauss (b3).

TARVIKUTE KÜLGEPANEK:

- Asetage kauss (b3) mootoriploki (a) peale ja lukustage paigale.
- Lükake ülekandevõlli (i2) mootoriploki võlli (a1) otsa.
- Pange korvfilter (i3) kaussi ja lukustage see paigale.
- Pange koonus (i1) korvfilteri (i3) võlli otsa.
- Tsitrustepressi äravõtmiseks: vabastage filter (i3) ja siis kauss, misjärel pressi saab mootoriploki pealt ära võtta.

KÄIVITAMINE JA NÄPUNÄITED:

- Pange ja vajutage poolekslõigatud vili koonusele (i1).
- Seadme käivitamiseks keerake kiiruselüliti (a3) asendisse 1.
- Kausi tühjendamata on võimalik pressida kuni 1,2l mahla.
- **Pane tähele:** iga 0,2l mahla pressimise järel tuleb korvfilter üle loputada.

8 : Tarvikute ärapanek

- Kombainil on spetsiaalne sahtel (l), millesse saate panna universaalnoa (d), samuti 4 vahetatavat juurviljariivi (f).
- Pange tarvikud ära ja lükake seejärel sahtel (l) mootoriploki sisse (a).

9 : Väikeste koguste väga peeneks hakkimine (sõltuvalt mudelist) —

KASUTATAVAD LISATARVIKUD:

- Jahvataja koos lisadega.

Jahvataja abil saate:

- Mõne hetkega hakkida: kuivatatud aprikoose, kuivatatud viigimarju, kivideta kuivataud ploome: Maksimumkogus / aeg: 50g / 6s

Puhastamine

- Võtke seade vooluvõrgust välja.
 - Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikud kohe peale nende kasutamist kergelt üle.
 - Peske ja kuivatage tarvikud: neid võib pesta nõudepesumasinas.
 - Valage mikserikannu (h3) sooja vesi, millesse on lisatud paar tilka nõudepesuvahendit. Sulgege doseerimiskorgiga (h1) kaas (h2). Keerake nupp paar korda impulssrežiimi asendisse. Võtke seade vooluvõrgust välja. Loputage kann puhtaks.
 - Ärge mitte kunagi kastke mootoriplokki (a) vette ega pange seda voolava vee alla. Pühkige see niiske nuustikuga üle.
 - **Tarvikute terad on äärmiselt teravad. Käsitsege neid väga ettevaatlikult.**
- Targu talita: Kui plastmassosad on peale 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.
- Kasutage hoiusahtlit (l), kuhu saab ära panna universaalnoa (d) ja kuni 4 vahetatavat juurviljariivi (f).

Kui seade ei tööta, siis...

- Kui seade ei tööta, siis:
 - kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.
 - kõik tarvikud oleksid korralikult seadme peale lukustatud.
- Seade ei hakka ka siis tööle? Pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügi järgse 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 looduseskkonda!



Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid übertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.



Seadme utiliseerimise tagamiseks viige see spetsiaalsesse kogumispunkti.

Tarvikud

- Edasimüüja või teeninduskeskuse käest saab kombaini juurde osta järgmised lisatarvikud :
 - Vahetatavad juurviljariivid
 - A: Peen riiv
 - D: Õhukesed viilud
 - C: Jäme riiv
 - H: Paksud viilud
 - G: Reibekuchen (kartulikotlettide)-riiv/ kõva juust
 - E: Friikartulilõikur
 - Jahvataja
 - Mikserikann
 - Tampimisnui
 - Tsitrusepress

Retseptid

Saiatainas

500 g jahu – 300 g leiget vett – 2 pakikest kuivpärm – 10 g soola.

Pange kombaini külge kauss ja universaalnuga ning valage kaussi jahu, sool ja pärm. Käivitage mikser kiirusel 2 ja hakake kohe kaane sissepanekutoru kaudu kaussi vett valama. Kohe kui tainas hakkab tükki jääma (umbes 60 sek), peatage mikser. Laske tainal soojas kahekordseks kerkida. Seejärel sõtkuge tainas läbi, voolige see saiaks ja pange võiga määritud ning jahuga üleriputatud küpsetusplaadile. Laske uuesti kerkida. Pange ahi sooja (termostaat 8, 240°C). Kui sai on kahekordseks kerkinud, pange see ahju ja vähendage temperatuuri (termostaat 6, 180°C). Laske 30 kuni 40 min. küpseda. Pange ahju klaas vett, et saiale kröbe koorik tekiks.

EST

Pitsatainas

150 g jahu – 90 g leiget vett – 2 sl oliiviõli – ½ pakki kuivpärm – soola.

Pange kombaini külge kauss ja universaalnuga ning valage kaussi jahu, sool ja pärm. Käivitage mikser kiirusel 2 ja hakake kohe kaane sissepanekutoru kaudu kaussi leiget vett ja õli valama. Kohe kui tainas hakkab tükki jääma (15 – 20 sek), 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, mozzarellajuust 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.

Muretainas

280 g jahu – 140 g toasooja tükeldatud v – id – 70 ml vett – näpuotsatäis soola.

Pange kombaini külge kauss ja universaalnuga ning valage kaussi jahu, sool ja vesi. Laske mikseril paar sekundit kiirusel 2 töötada ja siis valage sinna sissepanekutoru kaudu vesi. Segage tainast, kuni see tükki hakkab jääma (25 kuni 30 sek). Laske vähemalt tund aega külmus seista, rullige seejärel õhukeseks ja pange peale soovitud täidis.

Pannkoogitainas

(universaalnoaga kausis või mikserikannus)

160 g jahu – 1/3 l piima – 2 muna – ½ tl peent soola – 2 sl õli – 15 g suhkrut (soovi korral) – Rummi (maitse järgi).

Universaalnoaga kaussi kasutades valage sellesse korraga kõik ained. Laske 20 sek töötada kiirusel 1, seejärel keerake 25 sek kiirusele 2.

Mikserikannu kasutades pange sinna kõik ained peale jahu. Laske kiirusel 2 töötada ja hakake praktiliselt kohe kaane keskel oleva ava kaudu jahu lisama, seejärel segage 45 sek.

Keeks

200 g jahu – 1 kotike küpsetuspulbrit – 200 g toasooja tükeldatud v – id – 200 g suhkrut – 4 muna – 1 näpuotsatäis soola.

Pange universaalnoaga kaussi korraga kõik ained. Laske 2 min 30 sek kiirusel 2 töötada. Pange ahi sooja (termostaat 6, 180°C). Valage segu koogivormi ja laske seejärel 1 h. küpseda.

Vürtsikook

200 g jahu – 100 g toasooja tükeldatud v – id – 100 g suhkrut – 4 muna – 60 ml piima – 1 teelusikatäis vedelat mett – 2 tl küpsetuspulbrit – 1 tl kaneeli – 1 tl ingverit – 1 tl riivitud muskaatpähklit – 1 apelsini koor – 1 näpuotsatäis pipart.

Pange universaalnoaga kaussi korraga kõik ained. Laske kiirusel 2 2 min. töötada. Pange tainas võiga määratud ja jahuga üleriputatud vormi ja küpsetage 50 min (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 universaalnoaga kaussi suhkur ja munad ning laske mikseril kiirusel 2 45 sek töötada, kuni segu hakkab vahule minema. Mikserit seiskamata valage kaussi sissepanekutoru kaudu sulanud šokolaad, jahu, küpsetuspulber ja piim ning laske 15 sek töötada.

Valage võiga määratud vormi ja küpsetage umbes tund aega (termostaat 5/6, 160°C).

Vahukoor

200 ml jääkülma rõõska koort – 30 g tuhksuhkrut.

Kauss peab olema väga külm – pange see pariks minutiks külmkappi.

Valage kloppimiskettaga kaussi koor ja suhkur. Laske kiirusel 2 40 sek töötada.

Majonees

1 munakollane – 1 tl sinepit – 1 sl äädikat – ¼ l õli – soola – pipart.

Pange kõik ained peale õli kaussi, mille külge on kinnitatud kloppimisketas. Laske kiirusel 2 5 sek töötada ja valage siis mikserit seiskamata õli väga aeglaselt sissepanekutorust segu hulka. Valmis majonees on heledat värvi.

Pane tähele : majoneesivalmistamise õnnestumise tagamiseks peavad ained olema toatemperatuuril.

NB: hoidke külmkapis ja tarvitage ära 24 tunni jooksul.

Biztonsági előírások

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati utasításnak nem megfelelő használat felmenti a gyártót minden felelősség alól.
- Ellenőrizze, hogy készülékének a tápfeszültsége megegyezzen a hálózat feszültségével.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát. Az Ön készüléke lakáson belüli, háztartásbeli használatra szolgál.
- Tilos a készülék használata 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, akikre a biztonságukért felelős személy felügyel, 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 tegye vízbe, vagy más folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon, úgy, hogy az a 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 végett, az utóbbiakat kötelezően egy hivatalos központban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).
- Saját biztonsága érdekében csak a hivatalos központban vásárolt, készülékéhez megfelelő tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Az élelmiszereket kizárólag a nyomókupakkal nyomja be a töltőnyíláson, ne használja e célra az ujjait, villát, kanalat, kést vagy egyéb eszközt.
- A többfunkciós kést, a turmixkehely kését, a daráló kését, valamint a zöldségvágó betéteket kezelje elővigyázatosan: rendkívül élesek. A kehely tartalmának kiürítése előtt kötelezően vegye le a többfunkciós kést (d) a meghajtóról (c).
- Ne használja üresen a készüléket.
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkehelyt
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, várja meg a teljes leállást, mielőtt eltávolítaná a tartozékokat.
- Ne használja a tartozékokat tárolóedényként (fagyasztás – sütés – hővel történő sterilizálás).
- Ne helyezze a tartozékokat mikrohullámú sütőbe.
- Ne hagyja, hogy a kehely és a működő alkatrészek fölé hosszú haj, sál, nyakkendő, stb. lógjon.
- Ne a tárolófióknál fogva mozdítsa el a készüléket.

a Motorblokk

- a1 : A motorblokk lassú kimenete
- a2 : A motorblokk gyors kimenete
- a3 : Sebességválasztó gomb: Impulzus pozíció (szakaszos üzemmód)-0-1-2

b Darálótál együttes

- b1 : Adagoló nyomókupak
- b2 : Töltőnyílással ellátott fedél
- b3 : Tál

c Meghajtó

MODELLTŐL FÜGGŐ TARTOZÉKOK:

d Többfunkciós kés

e Elegyítőtárcsa

f Zöldségvágó betétek

- A : Finom reszelő
- D : Vékony szeletelő
- C : Durva reszelő
- G : Burgonya reszelés / Parmezán
- H : Vastag szeletelő
- E : Hasábburgonya vágó

g Betét tartó

h Turmixkehely

- h1 : Adagoló kupak
- h2 : Fedél
- h3 : Tál

i Citrusprés

- i1 : Facsarókúp
- i2 : Citrusprés meghajtó
- i3 : Kosár

j Spatula

k Mozsártörő

l Tárolófiók

H

Üzembe helyezés

- Az első használat előtt mossa meg mosogatószeres vízben a tartozékok alkotóelemeit (lásd a „Tisztítás” fejezetben). Öblítse le és szárítsa meg.
 - Helyezze a motorblokkot (a) egy sima, tiszta és száraz felületre.
 - Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.
 - Impulzus (szakaszos üzemmód): fordítsa a gombot (a3) a Pulse pozícióra, így az egymást követő impulzusok ellenőrizhetőbbé teszik az egyes elkészítési folyamatokat.
 - Folyamatos működés: fordítsa a gombot (a3) az 1-es vagy 2-es pozícióra.
 - Leállítás: fordítsa a gombot (a3) a 0 pozícióra.
- A fejezetek 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 a gombtól kicsit jobbra, az előlap jobb oldali sarkához illesztve.
 - Rögzítse a tálat (b3) jobb felé forgatva.
 - Helyezze a fedelet (b2) a táltra (b3). Rögzítse a fedelet úgy, hogy a tál fogantyújában jobbra tolja.
- Feltétlenül** rögzítse a tálat a motorblokkra (a), mielőtt a fedelet (b2) a táltra (b3) rögzítené.

2 : A darálótál és a fedél levétele

- Csavarja le a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban, ahhoz, hogy kiszabadítsa a tál fogantyújából. Ezután felemelheti és leveheti.
- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva csavarja le a tálat.
- Csak ekkor tudja felemelni és levenni a tálat a motorblokkról.

3 : Keverés / turmixolás / aprítás / dagasztás

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál-együttes (b).
- Meghajtó (c).
- Többfunkciós kés (d).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse.
- Csúsztassa a többfunkciós kést (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.
- A tál-fedél együttes leszerelése: oldja ki a fedelet, majd oldja ki a tálat.

DAGASZTÁS / KEVERÉS

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es pozícióra.

A következő mennyiségek dagaszthatók:

- 1 kg sűrű tészta, mint például: fehér kenyérhez való tészta, pitéstészta stb. 60 másodperc alatt.
- 800 g speciális kenyértészta, mint például: rozskenyér, korpáskenyér, gabonakenyér stb. 60 másodperc alatt.

A következő mennyiségek keverhetők:

- 1,2 kg könnyű tészta, mint például: keksz, kalács, joghurtorta stb. 1 perc 30 másodperc és 3 perc 30 másodperc közötti idő alatt.

Ugyanakkor megkeverhet 1 liter palacsinta-, vagy gofritésztát stb. is, 1 perc és 1 perc 30 másodperc közötti idő alatt.

APRÍTÁS

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es pozícióra, vagy az aprítás jobb ellenőrizhetősége érdekében válassza a pulse pozíciót.
- 600 g-ig terjedő élelmiszer-mennyiséget apríthat, mint például:
- nyers vagy sült hús (csont és inak nélkül, kockára vágva).
 - nyers vagy sült hal (bőr és szálka nélkül).
 - kemény élelmiszerek: sajt, szárított gyümölcsök, bizonyos zöldségek (sárgarépa, zeller stb.).
 - lágy élelmiszerek: bizonyos zöldségek (hagyma, spenót stb.).

TURMIXOLÁS

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es pozícióra.
- Akár 1 liter híg vagy sűrű levest, esetleg kompótot is turmixolhat 45 másodperc alatt.

4 : Reszelés/szeletelés

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál-együttes (b).
- Meghajtó (c).
- Választott betét (f) (modelltől függően).
- Betét tartó (g).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse.
- Helyezze a választott betétet (f) a tartóba (g), helyezze be teljesen a meghajtó tengelyét (c), a betétbe (f), rögzítse az egészet, majd helyezzen mindent a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a fedelet (b2) a tálra (b3) és rögzítse.
- A tál-fedél együttes leszerelése: oldja ki a fedelet, majd oldja ki a tálat.

Ellenőrizze, hogy a meghajtó (c) fém tengelye bele legyen helyezve a töltőnyílással ellátott fedél (b2) közepébe.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- Tegye az élelmiszereket a fedél töltőnyílásába, és irányítsa őket a nyomókupak (b1) segítségével.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) az 1-es pozícióra, ha szeletelni, vagy a 2-es pozícióba, ha reszelni szeretne.

A betétekkel a következőket végezheti el (modelltől függően):

- 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): hasáburgonya stb.
- burgonya reszelés / parmezán (G): parmezán, kókuszdió stb.

5 : Elegyítés / felforrósítás / habverés

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál-együttes (b).
- Meghajtó (c).
- Elegyítőtárcsa (e).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse.
- Csúsztassa a megfelelő irányba a keverőtárcsát (e) a meghajtóra (c), blokkolja, és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze a fedelet (b2) a táltra (b3) és rögzítse.
- A tál-fedél együttes leszerelése: oldja ki a fedelet, majd oldja ki a tálat.

A megfelelő módon helyezze fel az elegyítőtárcsát: lásd az 5. bekeretezett ábrát.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es pozícióra.
 - Soha ne használja ezt a tartozékot sűrű tészták dagasztására, vagy könnyű tészták keverésére.
- A következőket készítheti el: majonéz, olívaolaj alapú fokhagymás majonéz, szószok, tojásfehérje-hab (1-6 tojásfehérjéből), édesített vagy nem édes tejszínhab, chantilly (akár 0,2 liter).

6 : Homogenizálás/ keverés / nagyon finom turmixolás (modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Turmixkehely egység (h).
- Mozsártörő (j) (modelltől függően)

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a hozzávalókat a turmixkehelybe (h3), **ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet.**
- Helyezze fel az adagoló kupakkal (h1) ellátott fedelet (h2), majd rögzítse a kelyhen.
- Helyezze az összeszerelt kelyhet (h) a motorblokk kimenetére (a2), a kehely fogantyúja Ön felé nézzen.
- Mielőtt eltávolítaná a turmixkelyhet a motorblokkokról, várja meg, míg a készülék teljesen leáll.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) az 1-es vagy 2-es pozícióra.
- Használhatja a Pulse pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.
- Soha ne töltsön forró folyadékot a turmixkehelybe.
- Soha ne használja a turmixkelyhet száraz termékek feldolgozására (mogyoró, mandula, földimogyoró stb.).
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkelyhet.
- Először mindig a folyékony hozzávalókat töltsse bele a turmixkehelybe, s csak azután helyezze bele a szilárd hozzávalókat, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet:
 - 1 l a sűrű keverékek esetén.
 - 0,8 l a folyékony keverékek esetén.
- Ha keverés közben szeretne hozzávalókat adagolni, emelje fel a fedél adagoló kupakját (h1), és töltsse be a hozzávalókat a töltőnyíláson keresztül, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet.

Maximális működési idő: 3 perc

Tanácsok:

- Ha keverés közben a hozzávalók a kehely falára ragadnak, állítsa le a készüléket, és húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Vegye ki a turmixkehely együttest a készüléktestből. A spatula segítségével helyezze rá a készítményt a pengére. Soha ne tegye a kezét vagy az ujjait a kehelybe, vagy a penge közelébe.
- A mozsártörő (j) segítségével homogenizálhatja és elsimíthatja a készítményt (akár a legdurvábbat is) a turmixkehelyben. Ehhez vezesse be a mozsártörőt a turmixkehely (h2) fedelének közepén található nyíláson. Működés közben, nyomja az élelmiszereket a pengék felé a mozsártörő segítségével.
- **A mozsártörőt (j) soha ne használja fedél nélkül, különben hozzáér a pengékhez.**

A következőket végezheti el a turmixgéppel:

- finoman turmixolt sűrű leveseket, krémleveseket, krémekeket, kompótokat, tejturmixokat, koktélokot készíthet.
- folyékony tészták összekeverését (palacsinták, fánkok, gyümölcstorta, torta).

7 : Citrusfélék préselése (modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Citrusprés (i) együttes.
- Tál (b3).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a), majd rögzítse.
- Csúsztassa a meghajtót (i2) a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a kosarat (i3) a tála és rögzítse.
- Tegye a facsarókúpot (i1) a kosár (i3) kürtjére.
- A citrusprés együttes leszerelése: oldja ki a kosarat (i3), majd a tálat, ezután leveheti az együttest a motorblokkról.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK:

- Helyezzen és tartson egy fél gyümölcsöt a facsarókúpon (i1).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a3) az 1-es pozícióra.
- Akár 1,2 l gyümölcslevet gyűjthet össze a tál kiürítése nélkül.
- **Figyelem:** minden 0,2 l után öblítse ki a kosarat.

8 : A tartozékok tárolása

- A készüléke egy beépített tároló-fiókkal (l) van rendelkezik, ahol elhelyezheti a többfunkciós kést (d) és 4 zöldségvágó betétet (f).
- Miután a helyükre rakta a tartozékokat, csúsztassa a tároló-fiókot (l) a motorblokkba (a).

9 : kis mennyiségek nagyon finom aprítása (modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Daráló együttes.

A daráló segítségével:

- Néhány másodperc alatt felapríthat: szárított sárgabarackot, szárított fügét, kimagozott aszalt szilvát: mennyiség/Maximális időtartam: 50g / 6 másodperc

Tisztítás

- Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatból.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse le a tartozékokat.
- Mossa meg és törölje meg a tartozékokat, mosogatógépben is tisztíthatók.

- Öntsön néhány csepp tisztítószeres meleg vizet a turmixkehelybe (h3). Zárja be az adagoló kupakkal (h1) ellátott fedelet (h2). Adjon néhány impulzust. Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatból. Öblítse ki a kelyhet.
 - A motorblokkot (a) ne helyezze vízbe, sem pedig folyó víz alá. Törölje meg egy nedves szivaccsal.
 - **A tartozékok pengéi nagyon élesek. Bánjon velük óvatosan.**
- Tipp: Ha egyes élelmiszerek (sárgarépa, narancs, stb.) megfestik a tartozékokat, dörzsölje át őket egy étolajba mártott törlőruhával, majd végezze el a megszokott tisztítást.

Tárolás

- Ne tárolja készülékét nedves környezetben.
- A többfunkciós kés (d) és a 4 zöldségvágó betétek (f) tárolására használja a tárolófiókot (l).

Mi a teendő, ha készüléke nem működik?

H

- ha készüléke nem működik, ellenőrizze:
 - a készülék csatlakozását.
 - minden egyes tartozék rögzítését.
- Készüléke ezek után sem működik? Forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervízfűzetben).

A csomagolóanyagok és a készülék megsemmisítése



- A csomagolás kizárólag környezetere ártalmatlan anyagokat tartalmaz, melyeket a hatályban lévő újrahasznosításra vonatkozó rendelkezések betartásával lehet megsemmisíteni. A készülék kiselejtezését illetően, lakóhelye illetékes részlegénél érdeklődjön.

Lejárt élettartamú elektromos vagy elektronikus készülékek



Vegyünk részt a környezetvédelemben!



Az Ön terméke számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.



Kérjük adja le az ezen célra kijelölt gyűjtőhelyen, hogy azt megfelelően kezeljék.

Tartozékok

- Készülékét személyre szabhatja és megszokott forgalmazójától vagy egy hivatalos szervizközpontból beszerezheti a következő tartozékokat:
- Zöldségvágó betétek
 - A: Finom reszelő
 - D: Vékony szeletelő
 - C: Durva reszelő
 - H: Vastag szeletelő
 - G: Burgonya reszelő / Parmezán
 - E: Hasábburgonya vágó
- Daráló
- Turmixkehely
- Mozsártörő
- Citrusprés

Néhány alaprecept

Fehér kenyérhez való tészta

500 g liszt – 300 g langyos víz – 2 tasak kenyérflesztő – 10 g só.

A többfunkciós késsel ellátott készülék táljába tegye bele a lisztet, a sót és a kenyérflesztőt. Kapcsoljon 2-es sebességre, és az első másodperctől kezdve töltsse bele a langyos vizet a fedél töltőnyílásán keresztül. Amint a tészta egy gombócot képez (körülbelül 60 másodperc), állítsa le a készüléket. A tésztát hagyja meleg környezetben kelni, amíg a térfogata meg nem kétszereződik. Ezután dolgozza a tésztát dolgozza meg újra, formázza, majd helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. A tésztát ismét hagyja kelni. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240 °C). Miután a kenyér térfogata megkétszereződött, tegye a sütőbe, és a hőmérsékletet csökkentse 6-os fokozatra (180 °C). Hagyja sülni 30-40 percig. Sütés közben helyezzen egy vízzel teli poharat a sütőbe, hogy elősegítse a kenyér héjának kialakulását.

Pizzatészta

H

150 g liszt – 90 g langyos víz – 2 ek. olívaolaj – tasak kenyérflesztő – só.

A többfunkciós késsel ellátott készülék táljába tegye bele a lisztet, a sót és a kenyérflesztőt. Kapcsoljon 2-es sebességre, és az első másodperctől kezdve töltsse bele a langyos vizet és az olívaolajat a fedél töltőnyílásán keresztül. Amint a tészta egy gombócot képez (15-20 másodperc), állítsa le a készüléket. A tésztát meleg környezetben hagyja kelni, amíg a térfogata meg nem kétszereződik. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240 °C). A tésztát nyújtsa ki, és ízlés szerint tegyen rá: paradicsom- és hagymapürét, gombát, sonkát, mozzarellát stb. Dísíthati pizzáját néhány szardellával és fekete olívaogyóval, majd hintse meg egy kis oregánóval és reszelt emmentáli 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.

Pitetészta

280 g liszt – 140 g puha, feldarabolt vaj – 70 ml víz – egy csipetnyi só.

A többfunkciós késsel ellátott készülék táljába tegye bele a lisztet, a sót és a vajat. Kapcsoljon 2-es sebességre néhány másodpercig, majd öntse bele a vizet a fedél töltőnyílásán keresztül. Hagyja működni, amíg a tészta gombócot nem képez (25 - 30 másodpercig). Legalább 1 órán keresztül hagyja hűvös helyen pihenni, majd nyújtsa ki, és ízlés szerint tegyen rá további hozzávalókat.

Palacsintatészta

(a többfunkciós késsel ellátott keverőtálban, vagy a turmixkehelyben)

160 g liszt – 1/3 l tej – 2 tojás – 1/2 kk. finom só – 2 ek. olaj – 15 g cukor (nem kötelező) – rum (ízlés szerint).

A többfunkciós késsel ellátott készülék táljába tegye bele az összes hozzávalót. Működtesse 1-es sebességen 20 másodpercig, majd 25 másodpercig térjen át 2-es sebességre.

A turmixkehelybe tegye bele az összes hozzávalót a liszten kívül. Működtesse 2-es sebességen, majd néhány másodperc múlva adja hozzá folyamatosan a lisztet a turmixkehely közepén található töltőnyíláson keresztül, majd keverje 45 másodpercig.

Kalács

200 g liszt – 1 tasak sütőpor – 200 g puha, feldarabolt vaj – 200 g cukor – 4 egész tojás – 1 csipetnyi só.

A többfunkciós késsel ellátott készülék táljába tegye bele az összes hozzávalót. Működtesse 2-es sebességen 2 perc 30 másodpercen keresztül. Melegítse elő a sütőt 6-os fokozaton (180 °C). Helyezze egy kalácsformába a készítményt, majd 1 órán keresztül.

Fűszeres sütemény

200 g liszt – 100 g puha feldarabolt vaj – 100 g cukor – 4 tojás – 60 ml tej – 1 kávéskanál folyékony méz – 1 tasak sütőpor – 1 kk. fahéj – 1 kk. gyömbér – 1 kk. reszelt szerecsendió – 1 narancs reszelt héja – 1 csipetnyi bors.

A többfunkciós késsel ellátott készülék táljába helyezze bele az összes hozzávalót. Válassza a 2-es sebességet és működtesse 2 percig. Helyezze egy kivajazott 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.

H

Olvassza meg a csokoládét vízfürdőben, 2 ek. vízzel. Adja hozzá a vaját, majd keverje addig, amíg a keverék jól meg nem olvadt.

Helyezze a többfunkciós késsel ellátott tálba a cukrot és a tojásokat, és működtesse 2-es sebességen, 45 másodpercig, amíg a keverék habossá nem válik. A készülék leállítása nélkül a fedél nyílásán keresztül adja hozzá az olvasztott csokoládét, a lisztet, az élesztőt és a tejet, majd működtesse 15 másodpercig.

Öntse egy kivajazott sütőformába és süssse körülbelül 1 órán keresztül, 5/6-os fokozaton (160 °C)

Chantilly (tejszínhab)

200 ml nagyon hideg tejszín – 30 g porcukor.

A tálat előzetesen tegye a hűtőszekrénybe néhány percre, mivel hidegnek kell lennie.

Az elegyítőtárcsával ellátott tálba helyezze bele a tejszínt és a porcukrot. Válassza a 2-es sebességet és működtesse 40 másodpercig.

Majonéz

1 tojássárgája – 1 ek. mustár – 1 ek. ecet – ¼ l olaj – só – bors.

Helyezze az elegyítőtárcsával ellátott tálba az összes hozzávalót, kivéve az olajt. Válassza a 2-es sebességet, működtesse 5 másodpercig, majd a készülék leállítása nélkül nagyon lassan töltsse bele az olajat a fedél nyílásán keresztül. Ha a majonéz kész van, a színe világosabbá válik.

Figyelem: Ahhoz, hogy sikerüljön a majonéz, a hozzávalóknak szobahőmérsékletűek kell lenniük. Megjegyzés: tárolja hűtőszekrényben és fogyassza el 24 órán belül.

Příslušenství, které je součástí vámi zakoupeného přístroje, je vyobrazeno na štítku na horní straně obalu.

Bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k použití vašeho přístroje: při použití v rozporu s návodem by výrobce nenesl žádnou odpovědnost.
- Zkontrolujte, zda jmenovité napětí Vašeho přístroje odpovídá napětí Vaší elektrické instalace.
- Při jakémkoliv chybném připojení k síti zaniká záruka. Tento přístroj je určen pouze k domácímu použití v rámci domácnosti.
- 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.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej od sítě (to platí i pro případ výpadku elektrického proudu). Přístroj také odpojujte před čištěním.
- Přístroj nepoužívejte, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Jakýkoliv jiný zásah, než je běžné čištění a údržba, které provádí zákazník, musí provádět smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Přístroj, napájecí šňůru nebo zástrčku nikdy nedávejte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- Napájecí šňůru nenechávejte viset v dosahu dětí.
- Napájecí šňůra se nikdy nesmí nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi, v blízkosti tepelného zdroje nebo na ostré hraně.
- Jestliže je poškozená napájecí šňůra nebo zástrčka, přístroj nepoužívejte. Vyhněte se jakémukoliv nebezpečí a povinně je nechte vyměnit ve smluvním servisním středisku (viz seznam v servisní příručce).
- V zájmu vlastního bezpečí používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou určeny pro váš přístroj a prodávané ve smluvní prodejně.
- K zasouvání potravin do plnicích otvorů vždy používejte pěchovátko; nikdy netlačte potraviny prsty, vidličkou, lžící, nožem nebo jakýmkoli jiným předmětem.
- S multifunkčním nožem, nožem mixovací nádoby, mlýnku a čepelemi kráječe zeleniny zacházejte velmi opatrně, protože jsou velmi ostré. Před vyprázdněním nádoby musíte napřed vyjmout z unášeče (c) multifunkční nůž (d).
- Přístroj nepoužívejte při chodu na prázdko.
- Mixovací nádobu používejte vždy s jejím poklopem.
- Nikdy se nedotýkejte rotujících částí; před sejmutím příslušenství vyčkejte, až se přístroj zcela zastaví.
- Příslušenství nepoužívejte jako nádobu na zamrazování, vaření nebo sterilování.
- Příslušenství nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Dbejte na to, aby se během provozu nenacházely bezprostředně nad nádobou a příslušenstvím dlouhé vlasy, šály, kravaty, atd.
- Přístroj nepřemisťujte držením za zásuvku.

a Tělo motoru

- a1** : Pomalý výstup z těla motoru
- a2** : Rychlý výstup z těla motoru
- a3** : Volič rychlostí: poloha Pulse (přerušovaný chod)-0-1-2

b Sestava nádoby na sekání

- b1** : Pěchovátko s odměrkou
- b2** : Víko plnění otvoru
- b3** : Nádoba

c Unášec

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE JEDNOTLIVÝCH MODELŮ):

d Multifunkční nůž

e Emulgační kotouč

f Čepele kráječe zeleniny

- A** : Jemné strouhání
- D** : Tenké plátky
- C** : Hrubé strouhání
- G** : Strouhání brambor / Parmezán
- H** : Silné plátky
- E** : Hranolky

g Držák čepelí

h Mixovací nádoba

- h1** : Dávkovací víčko
- h2** : Víko
- h3** : Nádoba

i Lis na citrusy

- i1** : Kužel
- i2** : Unášec lisu na citrusy
- i3** : Košíček

j Stěrka

k Palička

l Zásuvka na příslušenství

Uvedení do provozu

- Před prvním použitím přístroje omyjte všechny díly příslušenství teplou mýdlovou vodou (viz odstavec čištění). Díly opláchněte a osušte.
 - Postavte tělo motoru (a) na rovnou, čistou a suchou plochu.
 - Připojte přístroj k elektrické síti.
 - Pulse (přerušovaný chod) : otočte knoflíkem (a3) do polohy Pulse (po sobě jdoucí impulsy zajistí lepší zpracování některých pokrmů).
 - Kontinuální chod: otočte knoflíkem (a3) do polohy 1 nebo 2.
 - Vypnutí: otočte knoflíkem (a3) do polohy 0.
- Číslování jednotlivých odstavců odpovídá číslování schémat v rámečcích.

1 : Nasazení nádoby na sekání a poklopu

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava nádoby (b).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Připevněte nádobu (b3) na tělo motoru (a); držadlo nádoby musí být trochu napravo od ovládacího knoflíku, zarovnané s hranou na pravé straně těla motoru.
 - Nádobu (b3) zajistíte otočením doprava.
 - Nasadte poklop (b2) na mísu (b3). Poklop zajistíte jeho zatlačením doprava do držadla mísy.
- Před zajištěním poklopu (b2) na mísu (b3) je naprosto nezbytné napřed zajistit mísu na těle motoru (a).

2 : Vyjmutí nádoby na sekání a poklopu

- Odjistěte poklop otočením ve směru hodinových ručiček, aby bylo možné jej uvolnit z držadla mísy. Poté jej můžete nadzdvihnout a sejmut.
- Uvolněte mísu otočením ve směru hodinových ručiček.
- nyní můžete mísu nadzdvihnout a sejmut ji z těla motoru.

3 : Míchání/mixování/sekání/hnětení

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava nádoby (b).
- Unášec (c).
- Multifunkční nůž (d).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Připevněte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji.
- Nasuňte multifunkční nůž (d) na unášec (c) a tuto sestavu nasadte na výstup z těla motoru (a1).
- Vložte přísady do nádoby.
- Nasadte poklop (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).
- Chcete-li sejmout sestavu nádoby s poklopem, odjistěte poklop a poté odjistěte nádobu.

HNĚTENÍ / MÍCHÁNÍ:

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

Můžete hníst až:

- 1 kg těžkého těsta, jako je: těsto na bílý chléb, máslové těsto (během 60 vteřin).
- 800 g speciálního těsta jako jsou: žitný chléb, celozrnný chléb, cereální chléb (během 60 vteřin)

Můžete hníst až:

- 1,2 kg lehkého těsta, jako je: piškotové těsto, dortové těsto, těsto na moučníky s jogurtem (během 1 min 30 přibližně 3 minuty)

Můžete také umíchat až 1 litr palačinkového těsta nebo těsta na oplatky (během 1 min – 1 min 30).

SEKÁNÍ:

- Otočením voliče rychlostí (a3) do polohy 2 spusťte přístroj; pro lepší kontrolu sekání doporučujeme použít pulsní chod.

Můžete nasekat až 600 g potravin jako např.:

- syrové nebo vařené maso (vykostěné, bez šlach a nakrájené na kostky).
- syrové nebo vařené ryby (bez kůže a kostí).
- tvrdé potraviny: sýry, sušené ovoce, některé druhy zeleniny (mrkev, celer...).
- měkké potraviny: některé druhy zeleniny (cibule, špenát...).

MIXOVÁNÍ:

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

Můžete umíchat až 1 litr řídké nebo husté polévky nebo kompotu (během 45 vteřin).

4 : Strouhání/krájení

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava nádoby (b).
- Unášec (c).
- Vámi zvolená vyměnitelná čepel (f) (podle typu přístroje).
- Držák čepelí (g).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Připevněte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji.
- Vložte zvolenou čepel (f) do držáku na čepele (g), nasadte čepel (f) na doraz na osu unášeče (c), sestavu zajistěte a nasadte ji na výstup z těla motoru (a1).
- Nasadte poklop (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).
- Chcete-li sejmout sestavu nádoby s poklopem, odjistěte poklop a poté odjistěte nádobu.

Ověřte, zda je kovová osa unášeče řádně zasunuta do středu poklopu (b2).

ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE A PRAKTICKÉ RADY:

- Vložte potraviny do plnicího otvoru poklopu a zasouvejte je pomocí pěchovátka (b1).
 - Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 1 (krájení) nebo 2 (strouhání).
- S jednotlivými čepelmi můžete připravit (podle typu přístroje):
- hrubé strouhání (C) / jemné strouhání (A): celer, brambory, mrkev, sýry...
 - silné plátky (H) / tenké plátky (D): brambory, cibule, okurky, řepa, jablka, mrkev, zelí...
 - hranolky (E)
 - strouhání brambor / parmezán (G) parmezán, kokosový ořech...

5 : Emulgace / šlehání

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava nádoby (b).
- Unášec (c).
- Emulgační kotouč (e).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Připevňte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji.
- Nasuňte správnou stranou emulgační kotouč (e) na unášec (c) a zajistěte jej; sestavu nasadte na výstup z těla motoru (a1).
- Vložte přísady do nádoby.
- Nasadte poklop (b2) a zajistěte jej na nádobě (b3).
- Chcete-li sejmut sestavu nádoby s poklopem, odjistěte poklop a poté odjistěte nádobu.

Emulgační kotouč je zapotřebí nasunout správnou stranou: viz obr. 5 v rámečku.

ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE A PRAKTICKÉ RADY:

- Otočením voliče rychlosti (a3) do polohy 2 spusťte přístroj.
 - Toto příslušenství nikdy nepoužívejte k hnětení těžkého těsta nebo k míchání lehkého těsta.
- Takto můžete připravit: majonézu, různé druhy omáček, sníh z bílků (z 1 – 6 vajec), slazenou i neslazenou šlehačku (do množství 0,2 litru).

CZ

— 6 : Homogenizace/míchání/velmi jemné mixování (podle jednotlivých modelů)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava nádoby (b).
- Palička (j) (podle jednotlivých modelů)

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vložte přísady do mixovací nádoby (h3), aniž byste překročili nejvyšší množství označené ryskou na nádobě.
- Nasadte poklop (h2) opatřený dávkovacím víčkem (h1) a zajistěte jej na nádobě.
- Nasadte sestavenou nádobu (h) na výstup z těla motoru (a2); držadlo mixovací nádoby musí být otočeno směrem k vám.
- Před sejmutím mixovací nádoby vyčkejte úplného zastavení přístroje.

ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE A PRAKTICKÉ RADY:

- Otočením voliče rychlosti (a3) do polohy 1 nebo 2 spusťte přístroj.
- Pro lepší kontrolu směsi můžete použít funkci Pulse.
- Do mixovací nádoby nikdy nenalévejte vařící tekutinu.
 - Mixovací nádobu nikdy nepoužívejte na zpracování suchých potravin (lískových oříšků, mandlí, burských oříšků...).
 - Mixovací nádobu používejte vždy s jejím poklopem.
 - Do nádoby vždy napřed nalévejte tekuté přísady a poté přidávejte pevné přísady, aniž byste překročili maximální množství označené ryskou:
 - 1 l pro husté směsi.
 - 0,8 l pro tekuté směsi.
 - Chcete-li přidávat přísady během míchání, sejměte z poklopu dávkovací víčko (h1) a plnicím otvorem přidávejte přísady, aniž byste překročili maximální množství označené ryskou.
- Maximální doba použití přístroje: 3 minuty.

Praktické rady:

- Pokud při míchání zůstávají přísady přilepené ke stěnám nádoby, přístroj vypněte a odpojte od napájení. Sejměte sestavu mixovací nádoby z těla přístroje. Stěrkou shrňte směs na nůž. Nikdy nedávejte ruce nebo prsty do nádoby nebo do blízkosti nože.
- Palička (j) umožňuje homogenizaci a napěchování velmi hustých směsí v mixovací nádobě. Za tímto účelem zasuněte paličku do hlavního otvoru poklopu mixovací nádoby (h2). Při zapnutém přístroji nahrmujte potraviny paličkou k noži.
- Paličku (j) nikdy nepoužívejte bez poklopu, protože jinak se dostane do kontaktu s noži.

Můžete:

- připravovat velmi jemně namixované polévky, omáčky, krémy, kompoty, mléčné a jiné koktejly.
- míchat všechna tekutá těsta (na palačinky, koblíhy, bublaninu, koláče).

7 : Lisování citrusů (podle jednotlivých modelů) —

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava lisu na citrusy (i).
- Nádobu (b3).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Připevněte nádobu (b3) na tělo motoru (a) a zajistěte ji.
- Nasuňte unášec (i2) na výstup z těla motoru (a1).
- Položte košíček (i3) na nádobu a zajistěte jej.
- Nasadte kužel (i1) na otvor košíčku (i3).
- Chcete-li sejmut sestavu lisu na citrusy, odjistěte košíček (i3) a nádobu; potom je možné sejmut celou sestavu z těla motoru.

ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE A PRAKTICKÉ RADY:

- Nasadte a přidržte polovinu citrusového plodu na kužel (i1).
- Otočením voliče rychlosti (a3) do polohy 1 spusťte přístroj.
- Takto získáte až 1,2 l šťávy z citrusů bez nutnosti vyprazdňovat nádobu.
- **Pozor:** po každých 0,2 l je zapotřebí košíček propláchnout.

CZ

8 : Uložení příslušenství

- Váš robot je vybaven zabudovanou úložnou zásuvkou (l), do níž můžete ukládat multifunkční nůž (d) a 4 vyměnitelné čepele krájče zeleniny (f).
- Po uložení dílů příslušenství zasuňte zásuvku (l) do těla motoru (a).

9 : Velmi jemné mletí malého množství potravin (podle jednotlivých modelů) —

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestava mlýnku.

S mlýnkem můžete:

- Během několika vteřin namlít: sušené meruňky, sušené fíky, vypeckované sušené švestky; množství/maximální doba provozu: 50 g / 6 vteřin

Čištění

- Přístroj odpojte od elektrické sítě.
- Pro jednodušší čištění jednotlivé díly příslušenství po použití opláchněte.
- Myjte a osušujte příslušenství: je možné je mýt v myčce na nádobí.
- Nalijte do mixovací nádoby (h3) horkou vodu s několika kapkami tekutého mýdla. Uzavřete poklop (h2), opatřený dávkovacím víčkem (h1). Proveďte několik impulzů. Přístroj odpojte od elektrické sítě. Nádobu vypláchněte.
- Tělo motoru (a) nestavte do vody ani pod tekoucí vodu. Otírejte jej vlhkou houbičkou.
- **Nože příslušenství jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně.**
- Užitečná rada: -Pokud jsou některé části příslušenství zbarveny potravinami (mrkev, pomeranče...), otřete je hadříkem namočeným do jedlého oleje a poté je umyjte běžným způsobem.

Uložení přístroje

- Robot neskladujte ve vlhkém prostředí.
- Na ukládání multifunkčního nože (d) a čtyř vyměnitelných čepelí kráječe zeleniny (f) použijte úložnou zásuvku (l).

Co dělat když váš přístroj nefunguje?

- Pokud váš přístroj nefunguje, zkontrolujte:
 - připojení přístroje.
 - zajištění každého příslušenství.
- Váš přístroj stále nefunguje? Obrátte se na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).

Likvidace obalu a přístroje



- Obal obsahuje výhradně materiály, které nejsou nebezpečné pro životní prostředí, vyhazují se v souladu s platnými pravidly pro recyklaci.
- Informace o likvidaci přístroje získáte na příslušném oddělení v místě vašeho bydliště.

CZ

Elektrické a elektronické spotřebiče po ukončení životnosti



Podílejme se na ochraně životního prostředí!



Váš přístroj obsahuje četné materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.



Svěřte jej sběrnému místu, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Příslušenství

- Přístroj si můžete uzpůsobit podle vašich potřeb nákupem příslušenství u vašeho obvyklého prodejce nebo ve smluvním servisním středisku:
 - Čepele kráječe zeleniny
 - A: Jemné strouhání
 - D: Tenké plátky
 - C: Hrubé strouhání
 - H: Silné plátky
 - G: Strouhání / Parmezán
 - E: Hranolky
 - Mlýnek
 - Mixovací nádoba
 - Palička
 - Lis na citrusy

Několik základních receptů

Těsto na bílý chléb

500 g mouky – 300 g vlažné vody – 2 balení droždí – 10 g soli.

Do nádoby s multifunkčním nožem nasypete mouku, sůl a droždí. Zapněte přístroj na rychlost 2 a po několika vteřinách přilijte plnicím otvorem v poklopu vlažnou vodu. Jakmile se těsto zformuje do koule (přibližně po 60 vteřinách), vypněte robot. Těsto nechte kynout na teplém místě, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Těsto posléze zpracujte, abyste ho mohli vytvarovat, a poté ho položte na máslem vymaštěný a pomoučený pečicí plech. Nechte ho ještě jednou vykynout. Zahřejte troubu na stupeň 8 (240 stupňů). Jakmile chléb zdvojnásobí svůj objem, vložte jej do trouby a snižte teplotu na stupeň 6 (180 stupňů). Nechte péct po dobu 30 až 40 min. Současně s těstem dejte do trouby sklenici vody, aby se ne chlebu vytvořila kůrka.

Těsto na pizzu

150 g mouky – 90 g vlažné vody – 2 polévkové lžíce olivového oleje – balení droždí – sůl.

Do nádoby s multifunkčním nožem nasypete mouku, sůl a droždí. Zapněte přístroj na rychlost 2 a po několika vteřinách přilijte plnicím otvorem v poklopu vlažnou vodu a olivový olej. Jakmile se těsto zformuje do koule (přibližně po 15 - 20 vteřinách), vypněte robot. Těsto nechte kynout na teplém místě, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Zahřejte troubu na stupeň 8 (240°). Mezitím rozválejte těsto a rozložte na něj přísady podle vašeho uvážení: rajčatové a cibulové pyré, žampiony, šunka, mozzarella, atd... Pizzu ještě ozdobte několika ančovičkami a černými olivami, přidejte trochu oregána, posypejte nastrohaným sýrem gruyère a nakonec zakapejte trochou olivového oleje. Položte takto obloženou pizzu na máslem vymaštěný a pomoučený plech, dejte ji péct na 15 – 20 minut a dohlížejte na její správné upečení.

Máslové těsto

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

Do nádoby s multifunkčním nožem nasypete mouku, sůl a máslo. Zapněte přístroj na rychlost 2 a po několika vteřinách přilijte plnicím otvorem v poklopu vodu. Přístroj nechte zapnutý, dokud se těsto nezformuje do koule (asi 25 – 30 vteřin). Těsto nechte v chladu odpočinout alespoň 1 hodinu; potom jej můžete rozválet a péct s vámi zvolenými přísadami.

Palačinkové těsto

(připravujeme v nádobě s multifunkčním nožem nebo v mixovací nádobě)

160 g mouky – 1/3 l mléka – 2 vejce – 1/2 kávové lžičky jemné soli – 2 polévkové lžíce oleje – 15 g cukru (není nutné) – rum (podle chuti)

Dejte do nádoby s multifunkčním nožem všechny přísady. Nechte přístroj pracovat 20 vteřin rychlostí 1, potom na 25 vteřin přepněte na rychlost 2.

Dejte do mixovací nádoby všechny přísady kromě mouky. Zapněte přístroj na rychlost 2 a po několika vteřinách postupně plnicím otvorem v poklopu mixovací nádoby přisypávejte mouku a mixujte ještě 45 vteřin.

Bábovka

200 g mouky – 1 balení kypřicího prášku – 200 g měkkého másla v kouscích – 200 g cukru – 4 vejce – špetka soli

Dejte do nádoby s multifunkčním nožem všechny přísady. Nechte přístroj pracovat 2 min. 30 vteřin rychlostí 2. Zahřejte troubu na stupeň 6 (180 stupňů). Těsto nalijte do formy na dort a pečte jej po dobu 1 hod.

Kořeněný dort

200 g mouky – 100 g měkkého másla v kouscích – 100 g cukru – 4 vejce – 60 ml mléka – 1 kávová lžička tekutého medu – 1 balení kypřicího prášku – 1 kávová lžička skořice – 1 kávová lžička zázvoru – 1 kávová lžička nastrouhaného muškátového oříšku – Nastrouhaná kůra z jednoho pomeranče – špetka pepře.

Dejte do nádoby s multifunkčním nožem všechny přísady. Zvolte rychlost 2 a nechte robot běžet 2 min. Těsto nalijte do máslem vymaštěné a pomoučené formy a nechte péct 50 minut při teplotě 180 stupňů.

Podávejte teplý nebo vychladlý, s kompotem nebo marmeládou.

Čokoládový dort

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

Rozpusťte čokoládu ve vodní lázni se 2 lžicemi vody. Přidejte máslo a míchejte, až bude směs zcela rozpuštěná.

Dejte do nádoby s multifunkčním nožem cukr a vejce a nechte robot pracovat 50 vteřin rychlostí 2, aby směs byla pěnivá. Robot nevypínejte a plnicím otvorem v poklopu přidejte roztavenou čokoládu, mouku, prášek do pečiva a mléko a nechte přístroj pracovat 15 vteřin.

Těsto nalijte do máslem vymaštěné formy a nechte asi 1 hodinu péct při teplotě 160 stupňů.

Slazená šlehačka

200 důkladně vychlazené čerstvé smetany – 30 g krystalového cukru

Nádoba musí být velmi studená, a proto ji dejte na několik minut do ledničky.

Do nádoby s emulgačním kotoučem nalijte čerstvou smetanu a přidejte cukr. Zvolte rychlost 2 a nechte robot běžet 40 vteřin.

Majonéza

1 žloutek – 1 polévková lžíce hořčice – 1 polévková lžíce vinného octa – $\frac{1}{4}$ litru oleje – sůl – pepř

Do nádoby s emulgačním kotoučem dejte všechny přísady kromě oleje. Nechte robot pracovat rychlostí 2 5 vteřin; přístroj nevypínejte a pomalu přilévejte plnicím otvorem v poklopu olej. Po ztuhnutí má majonéza bledě žlutou barvu.

Pozor: Aby se majonéza podařila, musejí mít všechny příměsi pokojovou teplotu.

Poznámka: uschovejte v lednici a zkonzumujte během 24 hodin.

Príslušenstvo, ktoré patrí k modelu, ktorý ste si práve zakúpili, je rozpísané na štítku umiestnenom na vrchnej strane obalu.

Bezpečnostné pokyny

- Pred prvým použitím prístroja si starostlivo prečítajte návod na použitie: používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na použitie, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Skontrolujte, či napájacie napätie Vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu Vašej elektrickej siete.
- Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa nevzťahuje záruka. Tento prístroj je určený iba na domáce použitie a na použitie v interiéri.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo 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 potrebné 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, musí vykonať autorizovaný servis (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte visieť v dosahu detí.
- Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s teplými časťami prístroja, v blízkosti zdroja tepla alebo ostrého rohu.
- Ak je poškodený privodný kábel alebo zástrčka, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhli akémukoľvek riziku, nechajte ich bezpodmienečne vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Kvôli vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely špeciálne upravené pre tento prístroj, ktoré predáva autorizovaný servis.
- Pri posúvaní potravín cez plniace hrdlá vždy používajte nadstavce na tlačenie, nikdy ich netlačte prstami, vidličkou, lyžicou, nožom ani žiadnym iným predmetom.
- S viacfunkčným nožom, s nožom mixovacej nádoby, s nožom drviča a s nožmi na krájanie zeleniny manipulujte opatrne: sú veľmi ostré. Pred vyprázdnením obsahu nádoby musíte bezpodmienečne vybrať viacfunkčný nôž (d) (držte ho za jeho unášač (c)).
- Prístroj nepoužívajte naprázdno.
- Mixovaciu nádobu používajte vždy iba s vekom.
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí. Skôr ako príslušenstvo vyberiete, počkajte, kým sa úplne zastaví.
- Príslušenstvo nepoužívajte ako nádobu (na mrazenie – varenie – sterilizáciu za tepla).
- Príslušenstvo nedávajte do mikrovlnnej rúry.
- Dbajte na to, aby sa dlhé vlasy, šály, kravaty, atď. nedostali nad nádobu alebo príslušenstvo, keď je prístroj v prevádzke.
- Prístroj pri premiestňovaní nedržte za zásuvku.

SK

a Blok motora

- a1 : Pomalý výstup bloku motora
- a2 : Rýchly výstup bloku motora
- a3 : Regulátor rýchlostí: poloha „Pulse“
(prerušovaný chod)-0-1-2

b Zostava nádoby sekáča

- b1 : Nadstavec na tlačenie s odmerkou
- b2 : Veko s plniacim hrdlom
- b3 : Nádoba

c Unášač**PRÍSLUŠENSTVO PODĽA MODELU:****d Viacfunkčný nôž****e Emulzný kotúč****f Nože na krájanie zeleniny**

- A : Jemné strúhanie
- D : Jemné krájanie
- C : Hrubé Strúhadlo
- G : Bramborák/Parmezán
- H : Hrubé krájanie
- E : Krájanie hranolčekov

g Držiak nožov na krájanie**h Mixovacia nádoba**

- h1 : Uzáver s odmerkou
- h2 : Veko
- h3 : Nádoba

i Lis na citrusy

- i1 : Kužel'
- i2 : Unášač lisu na citrusy
- i3 : Košík

j Stierka**k Posúvač****l Zásuvka na odkladanie**

SK

Uvedenie do prevádzky

- Pred prvým použitím umyte všetky časti príslušenstva v teplej saponátovej vode (pozri odsek o čistení). Opláchnite ich a osušte.
 - Blok motora (a) položte na rovnú, čistú a suchú plochu.
 - Prístroj zapojte do elektrickej siete.
 - Pulse (prerušovaný chod): následnými impulzmi otočte ovládač (a3) do polohy „Pulse“, aby ste mali lepšiu kontrolu pri príprave istých jedál.
 - Nepretržitý chod: ovládač (a3) otočte do polohy 1 alebo 2.
 - Vypnutie: ovládač (a3) otočte do polohy 0.
- Číslovanie odsekov zodpovedá číslovaní pripojených schém.

1 : Umiestnenie nádoby sekáča a veka

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava nádoby (b).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a), rukoväť nádoby sa musí nachádzať mierne vpravo od ovládača. musí byť zarovnaná s rohom v prednej časti.
 - Nádobu (b3) otočte doprava a zaistite ju.
 - Veko (b2) položte na nádobu (b3). Veko posuňte doprava a zaistíte ho do rukoväte nádoby.
- Je **nevyhnutné**, aby ste najprv zaistili nádobu na blok motora (a) a až potom veko (b2) na nádobu (b3).

2 : Vybranie nádoby sekáča a veka

- Veko otáčajte v smere hodinových ručičiek, a tým ho odistíte a uvoľníte z rukoväte nádoby. Potom ho môžete zdvihnúť a vybrať.
- Nádobu odistíte otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- až teraz môžete nádobu zdvihnúť a vybrať z bloku motora.

3 : Miešať/mixovať/sekať/miesiť.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava nádoby (b).
- Unášač (c).
- Viacfunkčný nôž (d).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádoby (b3) položte na blok motora (a) a zaistite ju.
- Viacfunkčný nôž (d) zasunite na unášač (c) a celok umiestnite na výstup bloku motora (a1).
- Prísady vložte do nádoby.
- Veko (b2) položte na nádobu (b3) a zaistite ho.
- Pri vyberaní nádoby a veka: najprv odistite veko a potom nádobu.

MIESIŤ/MIEŠAŤ

- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 2, aby ste prístroj zapli.

Môžete vymiesiť až:

- 1 Kg tuhého cesta, ako napríklad: cesto na biely chlieb, špeciálne lístkové cesto... za 60 sekúnd.
- 800 g cesta na špeciálne chleby, ako napríklad: ražný chlieb, celozrnný chlieb, cereálny chlieb... za 60 sekúnd.

Môžete vymiešať až:

- 1,2 Kg riedkeho cesta, ako napríklad: piškótu, bábovku, jogurtový koláč... približne za 1 min. 30 sek. až 3. min.

Za 1 min. až 1 min. 30 sek. môžete tiež vymiešať až 1 liter cesta na palacinky, na gofre, atď.

SEKAŤ

- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 2, aby ste prístroj zapli, alebo ak chcete mať lepšiu kontrolu nad sekaním, použite polohu „pulse“.

Môžete posekať až 600 g potravín, ako napríklad:

- . surové alebo varené mäso (vykostené, odblanené a pokrájané na kocky),
- . surové alebo varené ryby (bez kože a bez kostí),
- . tvrdé potraviny: syr, sušené ovocie, niektorá zelenina (mrkvy, zeler...),
- . mäkké potraviny: niektorá zelenina (cibuľa, špenát...).

MIXOVAŤ

- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 2, aby ste prístroj zapli.

Za 45 sekúnd môžete zmixovať až 1 liter polievky, vývaru, ovocného pyré.

4 : Strúhať/krájať

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava nádoby (b).
- Unášač (c).
- Nôž podľa potreby (f) (podľa modelu).
- Držiak nožov na krájanie (g).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádoby (b3) položte na blok motora (a) a zaistite ju.
- Zvolený nôž (f) vložte do držiaka nožov (g), unášač (c) prevlečte až na doraz cez nôž (f) a celok zaistite, zostavu potom umiestnite na výstup bloku motora (a1).
- Veko (b2) položte na nádobu (b3) a zaistite ho.
- Pri vyberaní nádoby a veka: najprv odistite veko a potom nádobu.

Skontrolujte, či je kovová os unášača (c) vložená v strede veka s plniacim hrdlom (b2).

ZAPNUTIE A RADY:

- Potraviny vložte do plniaceho otvoru veka a zatlačte pomocou nadstavca na tlačenie (b1).
- Ak chcete krájať, regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 1, a ak chcete strúhať, tak ho otočte do polohy 2.

Pomocou nožov môžete (podľa modelu):

- . strúhať na hrubo (C)/strúhať na jemno (A): koreňový zeler, zemiaky, mrkvy, syr...
- . krájať na hrubo (H)/krájať na jemno (D): zemiaky, cibule, uhorky, repy, jablká, mrkvy, kapusta...

- . krájať hranolčeky (E) : hranolčky...
- . reibekuchen/parmezán (G) : parmezán, kokosový orech...

5 : Robiť emulziu/vyšľahať/šľahať

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava nádoby (b).
- Unášač (c).
- Emulzný kotúč (e).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistite ju.
- Emulzný kotúč (e) zasunite v správnom smere na unášač (c) a zaistite ho, potom celok umiestnite na výstup bloku motora (a1).
- Prísady vložte do nádoby.
- Veko (b2) položte na nádobu (b3) a zaistite ho.
- Pri vyberaní nádoby a veka: najprv odistite veko a potom nádobu.

Emulzný kotúč
založte v správnom
smere: pozri náčrt 5.

ZAPNUTIE A RADY:

- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 2, aby ste prístroj zapli.
 - Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte na hnetenie hustých ciest ani na miešanie riedkych ciest.
- Môžete pripraviť: majonézu, provensálsku omáčku, omáčky, sneh z bielkov (1 až 6), šľahaný krém, šľahačku (až 0,2 litra).

SK

— 6 : Homogenizovať/miešať/veľmi jemne mixovať (podľa modelu)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava mixovacej nádoby (h).
- Posúvač (j) (podľa modelu)

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Potraviny vložte do mixovacej nádoby (h3), **pričom neprekročte značku povoleného maximálneho množstva vyznačenú na nádobe.**
- Veko (h2) vybavené uzáverom s odmerkou (h1) položte na nádobu a zaistite ho.
- Zloženú nádobu (h) umiestnite na výstup bloku motora (a2), rukoväť mixovacej nádoby sa musí nachádzať oproti Vám.
- Skôr ako mixováciu nádobu vyberiete z bloku motora, počkajte, kým sa robot úplne zastaví.

ZAPNUTIE A RADY:

- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 1 alebo 2, aby ste prístroj zapli.
- Kvôli lepšej kontrole miešania môžete použiť polohu „Pulse“.
- Do mixovacej nádoby nikdy nedávajte vriacu tekutinu.
 - Do mixovacej nádoby nikdy nedávajte suché potraviny (lieskové orechy, mandle, arašidy...).
 - Mixováciu nádobu používajte vždy iba s vekom.
 - Do nádoby najprv vždy vliievajte tekuté potraviny a až potom pridávajte tuhé potraviny, pričom neprekračujte uvedené maximálne množstvo:
 - 1 l pri hustých zmesiach,
 - 0,8 l pri tekutých zmesiach.
 - Ak chcete pridávať prísady v priebehu miešania, z veka vyberte uzáver s odmerkou (h1) a prísady vložte plniacim otvorom tak, aby ste neprekročili maximálny objem označený na nádobe.
- Maximálna doba používania: 3 minúty

Rady:

- Ak sa prísady počas miešania prilepia na steny nádoby, prístroj vypnite a odpojte z elektrickej siete. Zostavu mixovacej nádoby vyberte z tela prístroja. Pomocou stierky zotrite zmes z čepele. Ruky ani prsty nikdy nedávajte do mixovacej nádoby ani do blízkosti čepele.
- Posúvač (j) slúži na homogenizovanie a utláčanie zmesi (najmä veľmi hustých) v mixovacej nádobe. V tomto prípade posúvač vložte do otvoru v strede veka mixovacej nádoby (h2). Keď je prístroj zapnutý, posúvačom posuňte potraviny smerom k čepeľiam

- **Posúvač (j)** nikdy nepoužívajte bez veka, v opačnom prípade by sa mohol dotýkať čepeľí.

Môžete:

- pripraviť jemne zmixované polievky, biele polievky, krémy, ovocné pyré, mliečne koktaily, koktaily.
- zmiešať všetky tekuté cestá (na palacinky, šišky, bublaniny, trhanec).

7 : Lis na citrusy (podľa modelu)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava lisu na citrusy (i).
- Nádoba (b3).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Nádobu (b3) položte na blok motora (a) a zaistite ju.
- Unášač (i2) založte na výstup bloku motora (a1).
- Košík (i3) položte na nádobu a zaistite ho.
- Kužeľ (i1) položte na plniaci otvor košíka (i3).
- Pri vyberaní zostavy lisu na citrusy: najprv odistite košík (i3), potom nádobu a až potom môžete zložiť zostavu z bloku motora.

ZAPNUTIE A RADY:

- Polovicu citrusu položte na kužeľ a pridržte (i1).
- Regulátor rýchlosti (a3) otočte do polohy 1, aby ste prístroj zapli.
- Bez toho, aby ste vyprázdнили nádobu, môžete pripraviť maximálne 1,2l šťavy.
- **Pozor:** po každom 0,2 l musíte košík umyť.

SK

8 : Odloženie príslušenstva

- Tento robot je vybavený zabudovanou zásuvkou (l) na odkladanie viacfunkčného noža (d), ako aj 4 nožov na krájanie zeleniny (f).
- Keď ste príslušenstvo uložili na miesto, zásuvku na odkladanie (l) zasunite do bloku motora (a).

9 : Veľmi jemné sekať malé množstvá (podľa modelu)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zostava drviča.

S drvičom môžete:

- za niekoľko sekúnd posekať: sušené marhule, sušené figy, odkôstkované slivky:
množstvo/maximálna doba: 50 g /6 s

Čistenie

- Prístroj odpojte z elektrickej siete.
- Aby bolo čistenie jednoduchšie, po každom použití príslušenstvo rýchlo opláchnite.
- Príslušenstvo umyte a osušte: príslušenstvo je možné umývať v umývačke riadu.
- Do mixovacej nádoby (h3) nalejte teplú vodu s niekoľkými kvapkami tekutého čistiacieho prostriedku. Zatvorte veko (h2), ktoré je vybavené uzáverom s odmerkou (h1). Niekoľkokrát stlačte tlačidlo „pulse“. Prístroj odpojte z elektrickej siete. Opláchnite nádobu.
- Blok motora (a) nikdy neponárajte do vody ani ho nedávajte pod tečúcu vodu. Utrite ho vlhkou špongiou.
- **Čepele príslušenstva sú veľmi ostré. Manipulujte s nimi opatrne.**

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

Uskladnenie

- Robot nikdy neodkladajte na vlhké miesto.
- Zásuvku na odkladanie (l) používajte na uskladnenie viacfunkčného noža (d) a 4 nožov na krájanie zeleniny (f).

Čo robiť, keď prístroj nefunguje?

- Ak prístroj nefunguje, skontrolujte:
 - zapojenie prístroja,
 - zaistenie každého príslušenstva.
- Váš 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 vyradiť, informujte sa na príslušnom oddelení vo Vašom meste.

SK

Elektronické alebo elektrické výrobky na konci životnosti



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



Váš prístroj obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.



Zaneste ho na zberné miesto, aby sa zabezpečilo jeho správne spracovanie.

Príslušenstvo

- Prístroj si môžete upraviť podľa vlastných potrieb a u svojho predajcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku si môžete zakúpiť nasledujúce príslušenstvo:
 - Nože na krájanie zeleniny
 - A: Jemné strúhanie
 - D Jemné krájanie
 - C Hrubé strúhanie
 - H: Hrubé krájanie
 - G: Strúhadlo/Parmezán
 - E: Krájanie hranolčekov
 - Drvič
 - Mixovacia nádoba
 - Posúvač
 - Lis na citrusy

Niekoľko základných receptov

Cesto na biely chlieb

500 g múky – 300 g letnej vody – 2 vrecká sušeného droždia – 10 g soli.

Do nádoby robota vybavenej viacfunkčným nožom dajte múku, soľ, sušené droždie. Robot zapnite na rýchlosti 2 a hneď od začiatku cez plniaci otvor veka prilievajte letnú vodu. Keď sa z cesta vytvorí guľa (približne po 60 s), robot vypnite. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým cesto nezdvajnosobí svoj objem. Cesto potom znova spracujte, aby ste ho mohli vytvarovať, a potom ho položte na pomastený a múkou vysypaný plech. Nechajte ho znova vykysnúť. Rúru predhrejte na termostate 8 (240°). Keď sa objem chleba zdvojnásobil, chlieb vložte do rúry a teplotu prepnite na termostat 6 (180°). Nechajte piecť približne 30 až 40 min. Z času na čas dajte do rúry pohár s vodou, aby sa na chlebe vytvorila kôrka.

Cesto na pizzu

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

Do nádoby robota vybavenej viacfunkčným nožom dajte múku, soľ, sušené droždie. Robot zapnite na rýchlosti 2 a hneď od začiatku cez plniaci otvor veka prilievajte letnú vodu a olivový olej. Keď sa z cesta vytvorí guľa (po 15 až 20 s), robot vypnite. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým cesto nezdvajnosobí svoj objem. Rúru predhrejte na termostate 8 (240 °C). Potom cesto rozvaľkajte a pokryte prísadami podľa vlastnej chuti: paradajkový pretlak, cibuľa, šampiňóny, šunka, mozzarella, atď. Pizzu ozdobte niekoľkými sardelami a čiernymi olivami, posypte ju oreganom a postrúhaným ementálom a na vrh nakvapkajte niekoľko kvapiek olivového oleja. Ozdobenú pizzu položte na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečte ju približne 15 až 20 min. a dohliadajte na pečenie.

SK

Špeciálne lístkové cesto

280 g múky – 140 g mäkkého masla pokrúpaného na kúsky – 70 ml vody – štipku soli

Do nádoby robota vybavenej viacfunkčným nožom dajte múku, soľ, maslo. Robot nechajte na niekoľko sekúnd zapnutý na rýchlosti 2 a potom cez plniaci otvor veka prilievajte vodu. Počkajte, kým sa z cesta vytvorí guľa (približne 25 až 30 s). Cesto nechajte odpočívať aspoň 1 h a potom ho rozvaľkajte, ozdobte podľa vlastnej chuti a upečte.

Cesto na palacinky

(v nádobe vybavenej viacfunkčným nožom alebo v mixovacej nádobe)

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 (podľa chuti)

Do nádoby robota vybavenej viacfunkčným nožom dajte všetky prísady. Miešajte 20 s na rýchlosti 1 a potom 25 s na rýchlosti 2. Všetky prísady okrem múky vložte do mixovacej nádoby. Zmiešajte na rýchlosti 2 a po niekoľkých sekundách cez otvor v strede veka mixovacej nádoby postupne pridávajte múku a mixujte 45 s.

Bábovka

200 g múky – 1 vrecko prášku do pečiva – 200 g mäkkého masla pokrúpaného na kúsky – 200 g cukru – 4 celé vajcia – 1 štipka soli.

Do nádoby robota vybavenej viacfunkčným nožom dajte všetky prísady. Miešajte 2 min. 30 sekúnd na rýchlosti 2. Rúru predhrejte na termostate 6 (180°). Zmes dajte do formy na pečenie a pečte 1 hodinu.

Korenený koláč

200 g múky – 100 g mäkkého masla pokrájaného na kúsky – 100 g cukru – 4 vajcia – 60 ml mlieka – 1 kávová lyžička tekutého medu – 1 vrečko prášku do pečiva – 1 kávová lyžička škorice – 1 kávová lyžička ďumbiera – 1 kávová lyžička strúhaného muškátového orieška – postrúhaná kôra z 1 pomaranča – 1 štipka čierneho korenia.

Do nádoby robota vybavenej viacfunkčným nožom dajte všetky prísady. Zvoľte si rýchlosť 2 a miešajte 2 min. Zmes dajte do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečte 50 min. na termostate 6 (180°C).

Podávajte ho letný alebo studený s kompótom alebo s marmeládou

Čokoládový koláč

5 vajec – 200 g cukru – 3 polievkové lyžice múky – 200 g rozpusteného masla – 200 g čokolády – 1 vrečko prášku do pečiva – 100 ml mlieka.

Vo vodnom kúpeli rozpusťte čokoládu s 2 polievkovými lyžicami vody. Pridajte maslo a miešajte, kým sa zmes celkom nerozpustí.

Do nádoby vybavenej viacfunkčným nožom dajte cukor a vajcia, miešajte 45 s na rýchlosti 2, až kým zmes nebude mať konzistenciu peny. Robot nevypínajte a cez plniaci otvor veka pridajte rozpustenú čokoládu, múku, prášok do pečiva a mlieko a miešajte 15 s.

Nalejte do vymastenej formy a nechajte piecť približne 1 h na termostate 5/6 (160°C).

SK

Šľahačka

200 ml tekutej a veľmi studenej smotany na šľahanie – 30 g práškového cukru.

Nádoba musí byť dobre studená (dajte ju na niekoľko minút do chladničky).

Do nádoby vybavenej emulzným kotúčom dajte šľahačku na šľahanie a práškový cukor. Zvoľte si rýchlosť 2 a miešajte 45 s.

Majonéza

1 vaječný žltok – 1 polievková lyžica horčice – 1 polievková lyžica octu – ¼ litra oleja – soľ – čierne korenie.

Do nádoby vybavenej emulzným kotúčom vložte všetky prísady okrem oleja. Na rýchlosti 2 miešajte 5 s, robot nevypínajte a cez plniaci otvor veka veľmi pomaly prilievajte olej. Keď sa vytvorí majonéza, farba zmesi zbledne.

Pozor: aby vznikla majonéza, prísady musia mať izbovú teplotu.

Poznámka: skladujte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín.

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.
- Наглеждайте 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 оторизиран сервис (вижте списъка в книжката за сервисно обслужване).
- Всякакви поправки с изключение на почистването и обичайна поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършват в оторизиран сервис (вижте списъка в книжката за сервисно 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 сервис (виж списъка в книжката за сервисно обслужване).
- За вашата безопасност използвайте единствено аксесоари и оригинални приставки, предназначени за уреда, които можете да намерите в оторизиран център за сервисно обслужване.
- Винаги използвайте буталата, за да насочвате продуктите във фуниите. Никога не бъркайте с пръсти, вилици, лъжица, нож или какъвто и да е друг предмет.
- Бъдете внимателни, когато боравите с мултифункционалния нож, ножа на купата-миксер, на приставката за стриване и с рендетата за рязане на зеленчуци: те са изключително остри. Задължително трябва да извадите мултифункционалния нож (d), като го хванете за задвижващия вал (c), преди да извадите сместа от купата.
- Не оставяйте уреда да работи празен.
- При употреба на купата-миксер винаги поставяйте капака.
- 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 – за топлинна стерилизация).
- Не поставяйте приставките в микровълнова фурна.
- Никога не допускайте при работещ уред над купата и приставките да висят коси, шалове, вратовръзки и др.
- Не хващайте уреда за отделението за прибиране на приставките, когато се налага да го премествате.

Описание

а Моторен блок

а1 : Бавен задвижващ механизъм на моторния блок

а2 : Бърз задвижващ механизъм на моторния блок

а3 : Регулатор на скоростта: позиция Pulse (работа на интервали)-0-1-2

б Комплект купа с приставка за мелене

б1 : Бутало с дозатор

б2 : Капак с фуния

б3 : Купа

с Задвижващ вал

ПРИСТАВКИ В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА:

д Мултифункционален нож

е Диск за емулгиране

ф Рендета за рязане на зеленчуци

А: За фино настъргване

Д: За фино нарязване

С: За едро настъргване

Г: Reibekuchen / Пармезан

Н: За едро нарязване

Е: За картофи за пържене

г Носач на рендетата

h Кана-миксер

h1 : Тапа с дозатор

h2 : Капак

h3 : Купа

i Преса за цитрусови плодове

i1 : Конус

i2 : Задвижващ вал на пресата за цитрусови плодове

i3 : Кръгъл филтър

j Шпатула

k Приставка за натискане

l Отделение за прибиране на приставките

BG

Използване

- Преди първата употреба измийте всички части на приставките с топла сапунена вода (вижте раздел Почистване). Изплакнете и подсушете.
 - Поставете моторния блок (а) върху равна, чиста и суха повърхност.
 - Включете уреда.
 - Pulse (работа на интервали): завъртайте бутон (а3) 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 бутона. **В** една линия с ъгъла на дясната страна на фасадата.
- Фиксирайте купата (b3), като леко я завъртите надясно.
- Поставете капака (b2) върху купата (b3). Фиксирайте капака, като го бутнете надясно в дръжката на купата. Задължително е да фиксирате купата върху моторния блок (а), преди да фиксирате капака (b2) върху купата (b3).

— 2 : Сваляне на купата с приставката за мелене и на капака

- Отблокирайте капака, 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 : Разбъркване / миксиране / мелене / месене

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект с купа (b).
- Задвижващ вал (c).
- Мултифункционален нож (d).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте.
- Плъзнете мултифункционалния нож (d) върху задвижващия вал (c) и поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).
- За да извадите така сглобения комплект купа-капак: освободете капака и след това - купата.

МЕСЕНЕ / РАЗБЪРКВАНЕ:

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

Можете да месите до:

- 1 кг гъсто тесто като например: тесто за бял хляб, маслено тесто... за 60 сек.
- 800 г тесто за специален хляб като например: ръжен хляб, пълнозърнест хляб, зърнен хляб... за 60 сек.

Можете да разбърквате до:

- 1,2 кг рядко тесто като например: за бисквити, кексове, сладкиши с кисело мляко и др. за време от 1 мин и 30 сек до около 3 мин.

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

МЕЛЕНЕ:

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция 2 или за по-добър контрол на меленето, изберете позиция Pulse.

Можете да мелите до 600 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.).

МИКСИРАНЕ:

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

Можете да миксирате до 1 л литър зеленчукова супа, супа, компот за 45 сек.

4 : Настъргване/нарязване

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект с купа (b).
- Задвижващ вал (c).
- Ренде по избор (f) (в зависимост от модела).
- Носач на рендетата (g).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте.
- Поставете избраното ренде (f) в носача (g), поставете докрай задвижващия вал (c) през рендето (f), фиксирайте така сглобения комплект и го поставете върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3).
- За да извадите комплекта купа-капак: освободете капака и след това - купата.

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- Поставете продуктите във фунията на капака и ги насочвайте с помощта на буталото (b1).
- Завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция 1 за нарязване или на позиция 2 за настъргване.

С рендетата можете да приготвяте (в зависимост от модела):

- . 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.
- . reibekuchen / пармезан (G): и др.
- . Картофи за пържене (E) : пармезан, кокосови орехи и др.

Проверете дали металическата ос на задвижващия механизъм (c) е поставен в центъра на капака с гърлото (b2).

5 : Емулгиране / биене / разбиване

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект с купа (b).
- Задвижващ вал (c).
- Диск за емулгиране (e).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте.
- Плъзнете в правилната посока и фиксирайте диска за емулгиране (e) върху задвижващия вал (c) и 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).
- За да извадите комплекта купа-капак: освободете капака и след това - купата.

Поставяйте правилно диска за емулгиране: вижте схема 5:

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция 2.
 - Никога не използвайте тази приставка за месене на гъсти теста или за разбъркване на редки теста.
- Можете да пригответе: майонеза, айоли, сосове, белтъци на сняг (1 до 6), бита сметана, разбита сметана (до 0,2 л).

6 : Хомогенизиране/ разбъркване/ много фино миксиране (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект с кана-миксер (h).
- Приставка за натискане (j) (в зависимост от модела)

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете продуктите в каната-миксер (h3), **без да надвишавате максималното ниво, отбелязано на каната.**
- Поставете капака (h2), снабден с тапа с дозатор (h1), и го фиксирайте върху каната.
- Поставете така сглобената кана (h) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a2), като дръжката на каната-миксер трябва да сочи към вас.
- 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.
 - Никога не използвайте каната-миксер със сухи продукти (лешници, бадеми, фъстъци и др.).
 - При употреба на каната-миксер винаги поставяйте капака.
 - Винаги изсипвайте първо течните продукти в каната и след това твърдите продукти, без да надвишавате посоченото максимално ниво:
 - 1 л за гъстите смеси.
 - 0,8 л за течните смеси.
 - Ако искате да добавяте продукти по време на разбъркването, извадете тапата с дозатор (h1) от капака и изсипете продуктите през отвора за пълнене, като не надвишавате нивото на напълване, отбелязано на каната.
- Максимално време на ползване: 3 минути.

Съвети:

- Ако по време на разбъркването по стените на каната се залепят продукти, спрете уреда и го изключете. Свалете комплекта с кана-миксер от корпуса на уреда. С помощта на шпатулата избутайте сместа върху острието. **Никога не бъркайте с ръце или с пръсти в каната или в близост до острието.**
- Приставката за натискане (j) 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 (h2). По време на работа избутвайте продуктите към остриетата с помощта на приставката за натискане.
- **Никога не използвайте приставката за натискане (j) без капака, защото в противен случай тя допира остриетата.**

Можете:

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

7 : Изстискване на цитрусови плодове (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект преса за цитрусови плодове (i).
- Купа (b3).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a) и я фиксирайте.
- Плъзнете задвижващия вал (i2) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете кръглия филтър (i3) върху купата и го фиксирайте.
- Поставете конуса (i1) върху фунията на кръглия филтър (i3).
- За да извадите комплекта преса за цитрусови плодове: освободете кръглия филтър (i3), след това – купата и тогава можете да свалите комплекта от моторния блок.

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ:

- Поставете и задръжте разрязан на половина цитрусов плод върху конуса (i1).
 - За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a3) на позиция 1.
- Можете да пригответе максимум 1.2 л сок, без да изпразвате купата.
- Внимание: трябва да плакнете филтъра на всеки 0,2 л.

8 : Прибиране на приставките

- Роботът ви е снабден с вградено отделение за прибиране (l), в което можете да поставите мултифункционалния нож (d) както и 4-те рендета за рязане на зеленчуци (f).
- След като приберете приставките, плъзнете отделениято за прибиране (l) в моторния блок (a).

BG

9 : Фино мелене на малки количества продукти (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Комплект с приставка за стриване.

С приставката за стриване можете:

- Да смелите за няколко секунди: сушени кайсии, сушени смокини, сушени сини сливи без костилки:
- Количество/Максимално време: 50 г / 6 сек

Почистване

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
 - За по-лесно почистване изплаквайте леко приставките след употреба.
 - Измийте и подсушавайте приставките: те могат да се почистват в миялна машина.
 - Изсипете топла вода с няколко капки течен сапун в каната-миксер (h3). Поставете капака (h2), снабден с тапа с дозатор (h1). Включете няколко пъти. Изключете уреда от електрическата мрежа. Изплакнете каната.
 - Не потапяйте във вода и не мийте под чешмата моторния блок (a). Само ги избърсвайте с леко влажна гъба.
 - **Остриетата на приставките са изключително остри. Бъдете внимателни, когато боравите тях.**
- Полезен съвет: Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.

Прибиране

- Не съхранявайте робота на влажно място.
- Използвайте отделениято за прибиране (l), за да съхранявате мултифункционалния нож (d) и 4-те рендета за рязане на зеленчуци (f).

Какво да направите, ако уредът ви не работи?

- Ако уредът ви не работи, проверете дали:
 - вашият уред е включен в електрическата мрежата.
 - всички приставки са фиксирани.
- Ако уредът продължава да не работи: Обърнете се към оторизиран сервис (виж 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



Да участваме в опазването на околната среда!



Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на 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 оторизиран сервис следните приставки:
 - Рендета за рязане на зеленчуци
 - A: За фино настъргване
 - D: За фино нарязване
 - C: За едро настъргване
 - H: За едро нарязване
 - G: Палачинки от стъргани картофи / Пармезан
 - E: Приставка за нарязване на картофи за пържене
 - Приставка за стриване
 - Кана-миксер
 - Приставка за натискане
 - Преса за цитрусови плодове

Няколко основни рецепти

Тесто за бял хляб

500 г брашно – 300 г хладка вода – 2 пакетчета хлебна мая – 10 г сол.

В купата на работа, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете брашното, солта и хлебната мая. Включете на скорост 2 и от първите секунди започнете да изливате хладката вода през фунията на капака. Веднага щом тестото образува топка (около 60 сек), изключете робота. Оставете тестото да втаса 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 и намалете степента на 6 (180°C). Сложете тестото да се пече 30 до 40 минути. Едновременно с това поставете във фурната чаша с вода, за да спомогнете за образуването на коричка.

Тесто за пица

150 г брашно – 90 г хладка вода – 2 супени лъжици зехтин – 1/2 пакетче хлебна мая – сол

В купата на работа, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете брашното, солта и хлебната 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 втаса 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. Украсете 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.

BG

Маслено тесто

280 г брашно – 140 г масло меко на парчета – 70 мл вода – щипка сол

В купата на работа, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете брашното, солта и маслото. Включете на скорост 2 за няколко секунди и след това излейте водата през фунията на капака. Оставете уреда включен, докато тестото образува топка (25 до 30 сек). Оставете тестото на хладно поне 1 ч, преди да го разстелете и опечете с гарнитура по свой избор.

Тесто за палачинки

(в купата с мултифункционалния нож или в каната-миксер)

160 г брашно – 1/3 л мляко – 2 яйца – 1/2 кафена лъжица сол – 2 супени лъжици олио – 15 г захар (по желание) – ром (по желание).

В купата на работа, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете всички продукти. Включете на скорост 1 за 20 секунди и след това преминете на скорост 2 за 25 сек.

В каната-миксер 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 миксирате 45 сек.

Кекс

200 г брашно – 150 г масло – 1 пакетче сода бикарбонат – 200 г меко масло на парчета – 200 г захар – 4 цели яйца – 1 щипка сол

В купата на работа, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете всички продукти. Включете на скорост 2 за 2 мин и 30 сек. Загрейте фурната на степен 6 (180°C). Поставете сместа във форма за кекс и печете 1 ч

Сладкиш с подправки

200 г брашно – 100 г меко масло на парчета – 100 г захар – 4 яйца – 60 мл мляко – 1 чаена лъжичка течен мед – 1 пакетче сода бикарбонат – 1 кафена лъжица канела – 1 кафена лъжица джинджирил – 1 кафена лъжица настъргано индийско орехче – настъргана кора на 1 портокал – 1 щипка черен пипер.

В купата на работа, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете всички продукти. Включете на скорост 2 и оставете уреда включен за 2 мин. Изсипете в намазана с масло и поръсена с брашно форма. Печете 50 мин на степен 6 (180°C).

Сервирайте хладък 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 места се разтопи добре.

В купата, снабдена с мултифункционалния нож, изсипете захарта и яйцата, и задействайте на скорост 2 за 45 сек, за да стане на пяна. Без да спирате работа, прибавете през фунията разтопения шоколад, брашното, бакпулвера и млякото и оставете уреда да работи 15 сек.

Изсипете в намазана с масло форма. Печете около 1 ч на степен 5/6 (160°C).

Бита сметана

BG 200 мл много студена течна сметана – 30 г кристална захар.

Купата трябва да е добре охладена. Сложете я в хладилника за няколко минути.

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.

Майонеза

1 жълтък – 1 супена лъжица горчица – 1 супена лъжица оцет – ¼ л олио – сол – черен пипер.

В купата, снабдена с диск за емулгиране, изсипете всички продукти без олиото. Включете на скорост 2 и оставете да работи 5 сек и след това, без да изключвате работа, изсипете бавно олиото през фунията на капака. Майонезата е готова, когато цветът ѝ изсветлее.

Внимание: за да пригответе успешно майонезата, продуктите трябва да бъдат със стайна температура.

Забележка: съхранявайте в хладилника и консумирайте в рамките на 24 часа.

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

Instrucțiuni de siguranță

- Înainte de a folosi pentru prima dată aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o utilizare 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 pentru uz casnic în interiorul locuinței.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de către persoane (inclusiv copiii) 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 îl 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 să fie 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 multifuncțional, cuțitul vasului de mixare, al accesoriului pentru măcinat și plăcuțe interschimbabile pentru tăiat legume: sunt foarte ascuțite. Este obligatoriu să îndepărtați cuțitul multifuncțional (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 împreună cu capacul său.
- Nu atingeți, niciodată, piesele în mișcare, așteptați oprirea completă înainte de a îndepărta accesoriile.
- Nu utilizați accesorii la recipient (pentru congelare, gătit sau sterilizare la cald).
- Nu puneți accesorii într-un cuptor cu microunde.
- Nu lăsați să atârne deasupra vasului și a accesoriilor în funcțiune părul lung, eșarfele, cravatele, etc.
- Nu deplasați aparatul dumneavoastră ținându-l de sertar.

RO

Descriere

- a Bloc motor**
a1 : Ieșire lentă bloc motor
a2 : Ieșire rapidă bloc motor
a3 : Selector de viteze: poziție Pulse
(funcționare intermitentă)-0-1-2
- b Ansamblul vas de tocare**
b1 : Împingător dozator
b2 : Capac cu tub de alimentare
b3 : Vas
- c Dispozitiv de antrenare**
- ACCESORII ÎN FUNCȚIE DE MODEL:**
- d Cuțit multifuncțional**
- e Disc de emulsifiere**
- f Plăcuțe interschimbabile pentru tăiat legume**
A : Răzuire fină
D : Tăiere fină
C : Răzuire grosieră
G : Reibekuchen / Parmezan
H : Tăiere grosieră
E : Tăiere cartofi pai
- g Suport plăcuțe interschimbabile**
- h Vas de mixare**
h1 : Dop dozator
h2 : Capac
h3 : Vas
- i Storcător de citrice**
i1 : Con
i2 : Dispozitiv de antrenare storcător de citrice
i3 : Coș
- j Spatulă**
- k Tocător**
- l Sertar de depozitare**

RO

Punerea în funcțiune

- Înainte de primei utilizări, spălați toate piesele accesoriilor cu apă caldă cu săpun (vezi paragraful referitor la curățare). Clătiți-le și uscați-le.
 - 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 vas (b).

MONTAREA ACCESORIILOR :

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a), cu mânerul vasului poziționat ușor în dreapta butonului. aliniată cu colțul din dreapta al panoului frontal
- Blocați vasul (b3), rotindu-l înspre dreapta.
- Puneți capacul (b2) pe vas (b3). Blocați capacul împingându-l înspre dreapta, în mânerul vasului. Este imperativ să blocați vasul pe blocul motor (a) înainte de a bloca capacul (b2) pe vas (b3).

2 : Îndepărtarea vasului de tocare și a capacului

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

3 : Amestecarea / mixarea / tocarea / frământarea —

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vas (b).
- Dispozitivul de antrenare (c).
- Cuțitul multifuncțional (d).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Glisați cuțitul multifuncțional (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).
- Pentru a îndepărta ansamblul vas-capac: deblocați capacul, apoi deblocați vasul.

FRĂMÂNTAREA / AMESTECAREA

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

Puteți frământa până la:

- 1 kg de aluat greu, precum: aluat pentru pâine albă, aluat pentru tartă, etc. în 60 de secunde.
- 800 g de aluat pentru pâini speciale, precum: pâine de seară, pâine integrală, pâine cu cereale, etc. în 60 de secunde.

Puteți amesteca până la:

- 1,2 kg de aluat ușor, precum: biscuiți, chec, prăjituri cu iaurt, etc. între 1 min și 30 de secunde și aproximativ 3 minute.

Puteți, de asemenea, amesteca până la 1 litru de aluat de clătite, gofre, etc. într-un interval cuprins între 1 minut și 1 minut și 30 de secunde.

TOCAREA

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

Puteți toca până la 600 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.),

MIXAREA

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

Puteți mixa până la 1 litru de ciorbă, supă, compot în 45 de secunde.

4 : Răzuirea / tăierea

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vas (b).
- Dispozitiv de antrenare (c).
- Plăcuță interschimbabilă la alegere (f) (în funcție de model).
- Suport plăcuțe interschimbabile (g).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Introduceți plăcuța aleasă (f) în suportul pentru plăcuță (g), introduceți la nivelul maxim axul dispozitivului de antrenare (c) prin plăcuță (f) și blocați ansamblul, apoi poziționați întregul pe ieșirea blocului motor (a1).
- Puneți capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).
- Pentru a îndepărta ansamblul vas-capac: deblocați capacul, apoi deblocați vasul.

Verificați ca axul metalic al dispozitivului de antrenare (c) să fie introdus în partea centrală a capacului cu tub de alimentare (b2)

PORNIREA 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 răzu.
- Puteți prepara cu ajutorul plăcuțelor interschimbabile (în funcție de model):

- . răzuire grosieră (C) / răzuire fină (A): rădăcină de țelină, cartofi, morcovi, brânză, etc.
- . tăiere grosieră (H) / tăiere fină (D): cartofi, ceapă, castraveți, sfeclă, mere, morcovi, varză, etc.
- . tăiere cartofi pai (E): cartofi pai
- . reibekuchen / parmezan (G): parmezan, nuci de cocos, etc.

5 : Emulsifierea/ baterea / baterea spumă

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vas (b).
- Dispozitiv de antrenare (c).
- Disc de emulsifiere (e).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Glisați în sensul corect și blocați discul de emulsifiere (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).
- Pentru a îndepărta ansamblul vas-capac: deblocați capacul, apoi deblocați vasul.

Puneți discul de emulsifiere în sensul corect: vezi ilustrația încadrată 5.

PORNIREA ȘI RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Nu utilizați, niciodată, acest accesoriu pentru a frământa aluaturi grele sau pentru a amesteca aluaturi ușoare. Puteți prepara: maioneză, maioneză cu usturoi, sosuri, spumă de albuș de ou (1 până la 6 albușuri), frișcă, cremă chantilly (maxim 0,2 litri).

6 : Omogenizarea / amestecarea / mixarea foarte fină (în funcție de model)

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblu vas de mixare (h).
- Pisălog (j) (în funcție de model)

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Puneți ingredientele în vasul de mixare (h3) **fără a depăși nivelul maxim indicat pe vas.**
- Așezați capacul (h2), echipat cu un dop dozator (h1) și blocați-l pe vas.
- Așezați vasul asamblat (h) pe ieșirea blocului motor (a2) cu mânerul vasului de mixare orientat înspre dumneavoastră.
- Așteptați oprirea completă a robotului înainte de a îndepărta vasul de mixare de pe blocul motor.

PORNIREA 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.
 - Nu utilizați, niciodată, vasul de mixare cu produse uscate (alune, migdale, arahide, etc.).
 - Utilizați, întotdeauna, vasul de mixare împreună cu capacul său.
 - 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 cursul amestecării, îndepărtați dopul dozator (h1) al capacului și adăugați ingredientele prin orificiul de umplere și nu depășiți nivelul de umplere indicat pe vas.
- Timp maxim de utilizare: 3 min.

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, îndepărtați preparatul de pe pereți, astfel încât să cadă pe lamă. Nu introduceți, niciodată, mâinile sau degetele în vas sau în apropierea lamei.

- Pisălogul (j) 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 (h2). În timpul funcționării, împingeți alimentele înspre lame cu ajutorul pisălogului.
- **Nu utilizați, niciodată, pisălogul (j) fără capac, pentru că va atinge lamele.**

Puteți:

- prepara ciorbe mixate fin, supe-cremă, creme, compoturi, milkshake-uri, cocktail-uri
- amesteca toate alaturările lichide (pentru clătite, gogoși, tartă de fructe, turtă).

7 : Stoarcerea citricelor (în funcție de model) _____

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblu storcător de citrice (i).
- Vas (b3).

MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Glisați dispozitivul de antrenare (i2) pe ieșirea blocului motor (a1).
- Așezați coșul (i3) pe vas și blocați-l.
- Așezați conul (i1) pe tubul de alimentare al coșului (i3).
- Pentru a îndepărta ansamblul storcător de citrice: deblocați coșul (i3), apoi vasul și veți putea atunci îndepărta ansamblul blocului motor.

PORNIREA ȘI RECOMANDĂRI:

- Poziționați și mențineți o jumătate de fruct pe con (i1).
 - Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția 1 pentru a porni aparatul.
- Puteți obține până la 1,2 l de suc de citrice fără a goli vasul.
- Atenție: trebuie să clătiți vasul la fiecare 0,2 l.

8 :Depozitarea accesoriilor _____ RO

- Robotul dumneavoastră este echipat cu un sertar de depozitare integrat (l) în care puteți așeza cuțitul multifuncțional (d), precum și cele 4 plăcuțe interschimbabile pentru tăiat legume (f).
- După ce ați pus accesoriile la loc, culisați sertarul de depozitare (l) în blocul motor (a).

9 : Tocarea foarte fină a unor cantități mici (în funcție de model) _____

ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblu accesoriu pentru măcinat.

Puteți folosi accesoriul pentru măcinat pentru:

- a măcina în câteva secunde: caise uscate, smochine uscate, prune uscate fără sâmburi:
- Cantitate / Timp maxim: 50 g / 6 sec.

Curățarea

- Scoateți aparatul din priză.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți accesoriile imediat după utilizare.
- Spălați și ștergeți accesoriile: acestea se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Turnați apă caldă, în care ați adăugat câteva picături de săpun lichid, în vasul de mixare (h3). Închideți capacul (h2) echipat cu un dop dozator (h1). Dați câteva impulsuri. Scoateți aparatul din priză. Clătiți vasul.
- Nu introduceți blocul motor (a) în apă, nici sub jet de apă. Ștergeți-l cu un burete umed.
- **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.
- Utilizați sertarul de depozitare (l) pentru a păstra cuțitul multifuncțional (d) și până la 4 plăcuțe interschimbabile pentru tăiat legume (f).

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

RO



Să participăm la protecția mediului înconjurător!



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 vă personalizați aparatul și să procurați, de la distribuitorul dumneavoastră obișnuit sau de la un centru de service autorizat, următoarele accesorii:
 - Plăcuțe interschimbabile pentru tăiat legume
 - A: Răzuire fină
 - D: Tăiere fină
 - C: Răzuire grosieră
 - H: Tăiere grosieră
 - G: Parmezan
 - E: Tăiere cartofi pai
 - Accesoriu pentru măcinat
 - Vas de mixare
 - Tocător
 - Storcător de citrice

Câteva rețete de bază

Aluat de pâine albă

500 g de făină – 300 g de apă caldă – 2 pliculețe de drojdie de brutărie – 10 g de sare.

În vasul robotului echipat cu un cuțit multifuncțional, puneți făina, sarea și drojdia de brutărie. Utilizați aparatul la viteza 2 și, din primele secunde, vărsați apa caldă prin tubul de alimentare al capacului. De îndată ce aluatul formează un bulgăre (aproximativ 60 de secunde), opriți robotul. Lăsați aluatul să dospească într-un loc cald, până când volumul aluatului s-a dublat. 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 pâinea și-a dublat volumul, introduceți aluatul în cuptor și reduceți temperatura, fixând termostatul în poziția 6 (180°). Lăsați la copt timp de 30-40 de minute. În același timp, în cuptor, introduceți un pahar cu apă, pentru a favoriza formarea crustei.

Aluat pentru pizza

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

În vasul robotului echipat cu un cuțit multifuncțional, puneți făina, sarea și drojdia de brutărie. Utilizați aparatul la viteza 2 și, din primele secunde, vărsați apa caldă și uleiul de măsline prin tubul de alimentare al capacului. De îndată ce aluatul formează un bulgăre (15-20 de secunde), opriți robotul. Lăsați aluatul să dospească într-un loc cald, până când volumul aluatului s-a dublat. Preîncălziți cuptorul cu termostatul în poziția 8 (240°). În acest timp, întindeți aluatul și ornați-l după preferință: 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 în cuptor timp de 15-20 de minute, supraveghând coacerea.

Aluat de tartă

280 g de făină – 140 g de unt moale în bucăți – 70 ml de apă (50 g) – un vârf de cuțit de sare

În vasul robotului echipat cu un cuțit multifuncțional, puneți făina, sarea și untul. Utilizați aparatul la viteza 2 timp de câteva secunde, apoi vărsați apa prin tubul de alimentare al capacului. 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 cu cuțit multifuncțional sau în vasul de mixare)

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 (opțional) – Rhum (după gust)

Introduceți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. 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. Lăsați aparatul să funcționeze la viteza 2 și, după câteva secunde, adăugați făina treptat, prin orificiul central al capacului vasului de mixare, apoi amestecați timp de 45 de secunde.

Chec

200 g de făină – 1 pliculeț de praf de copt – 200 g de unt moale în bucăți – 200 g de zahăr – 4 ouă întregi – 1 vârf de cuțit de sare

Introduceți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Lăsați aparatul să funcționeze la viteza 2 timp de 2 minute și 30 de secunde. Preîncălziți cuptorul cu termostatul în poziția 6 (180°). Introduceți preparatul într-o formă pentru chec, apoi coaceți timp de 1 oră.

Prăjitură cu mirodenii

200 g de făină – 100 g de unt moale în bucăți – 100 g de zahăr – 4 ouă – 60 ml de lapte – 1 linguriță de miere lichidă – 1 pliculeț 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 multifuncțional. Selectați viteza 2 și lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 2 min. Puneți preparatul într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină și coaceți timp de 50 de minute cu termostatul reglat la poziția 6 (180°C). Serviți 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 s-a topit complet.

Puneți zahărul și ouăle în vasul echipat cu cuțit multifuncțional și lăsați aparatul să funcționeze la viteza 2 timp de 45 de secunde pentru ca amestecul să devină spumos. Fără a opri robotul, adăugați prin tubul de alimentare al capacului ciocolata topită, făina, praful de copt și laptele și lăsați să funcționeze timp de 15 secunde.

Vărsați preparatul într-o formă unsă cu unt și coaceți timp de aproximativ 1 oră cu termostatul în poziția 5/6 (160°C).

Cremă Chantilly

200 ml de smântână lichidă foarte rece – 30 g de zahăr pudră.

Vasul trebuie să fie rece; puneți-l în frigider timp de câteva minute.

Puneți smântâna și zahărul pudră în vasul echipat cu discul de emulsifiere. Selectați viteza 2 și lăsați aparatul să funcționeze la această viteză timp de 40 de secunde.

Maioneză

1 gălbenuș de ou – 1 lingură de muștar – 1 lingură de oțet – ¼ de litru de ulei – sare – piper.

Puneți toate ingredientele, mai puțin uleiul, în vasul echipat cu discul de emulsifiere. 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 al capacului. Când maioneza este gata, culoarea sa devine mai stearsă.

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

Observație: păstrați în frigider și consumați în decurs de 24 de ore.

Dodaci koje sadrži model aparata koji ste kupili predstavljeni su na donjem delu kutije.

Bezbednosni saveti

- Pre prve upotrebe aparata, pažljivo pročitajte uputstvo: Upotrebom koja nije u skladu sa uputstvom, proizvođač se oslobađa svake odgovornosti.
- Proverite da li napon za napajanje aparata odgovara naponu električne instalacije u Vašem domaćinstvu.
- U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava. Vaš aparat namenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ga koristiti samo kada su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost, a koja je upoznata sa uputstvima za upotrebu aparata.
- Preporučuje se da deca budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Isključite aparat iz mreže čim završite sa upotrebom (čak i u slučaju nestanka struje) i dok ga čistite.
- Nemojte da upotrebljavate aparat ako ne funkcioniše ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju obratite se ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Sve intervencije osim redovnog čišćenja i održavanja, treba da se obavljaju u ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Nemojte da stavljate aparat, postolje, kabl ili utikač u vodu ni u bilo koju drugu tečnost.
- Nemojte da ostavljate kabl da visi tako da bude na dohvata ruke deci
- Kabl ne sme nikada da bude u blizini, niti u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili na oštrom uglu.
- Nemojte koristiti aparat ako su kabl ili utikač oštećeni. U cilju izbegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamenite u ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Radi Vaše bezbednosti, koristite samo pribor i rezervne delove prilagođene aparatu, a koji se prodaju u ovlašćenom servisu.
- Uvek koristite potiskivače za stavljanje hrane u otvor, nikada prste, viljušku, kašiku, nož ili neki drugi predmet.
- Oprezno rukujte višenamenskim nožem, nožem posude miksera, drobilice i umecima: veoma su oštri. Pre praznjenja sadržaja posude, obavezno skinite višenamenski nož (d) pomoću osovine (c).
- Nemojte da koristite aparat na prazno.
- Uvek koristite svoju posudu miksera sa poklopcem.
- Nikada nemojte da dodirujete delove aparata u pokretu. Sačekajte da se oni potpuno zaustave pre nego što ih demontirate.
- Nemojte da dodatke aparata kao posude za odlaganje hrane (zamrzavanje – kuvanje – sterilizacija).
- Nemojte da stavljate dodatke aparata u mikrotalasnu rernu.
- Ne dozvolite da Vam visi duga kosa, marama, kravata, itd. ... iznad posude i dodataka koji su u radu.
- Nemojte držati aparat za fioku prilikom premeštanja.

a Blok motora

- a1 : Spori izlaz bloka motora
- a2 : Brzi izlaz bloka motora
- a3 : Birač brzina: pozicija Pulse (isprekidani rad)-0-1-2

b Sklop posude za seckanje

- b1 : Potiskivač za hranu
- b2 : Poklopac za otvor
- b3 : Posuda

c Pogonska osovin

DODACI U ZAVISNOSTI OD MODELA:

d Višenamenski nož

e Disk za emulgovanje

f Dodatak za sečenje povrća

- A : Rendanje
- D : Sitno seckanje
- C : Krupno rendanje
- G : Parmezan
- H : Krupno seckanje
- E : Pomfrit

g Stalak za dodatke

h Posuda miksera

- h1 : Otvor za doziranje
- h2 : Poklopac
- h3 : Posuda

i Cediljka za citrusno voće

- i1 : Konus
- i2 : Osovina cediljke za citrusno voće voće
- i3 : Korpa

j Lopatica

k Klip

l Fioka za odlaganje

Stavljanje u rad

- Pre prve upotrebe, operite sve dodatke vrućom vodom i deterdžentom za pranje posudja (vidi paragraf o čišćenju). Isperite i osušite.
 - Postavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
 - Uključite aparat u struju.
 - Pulse (isprekidani rad) : okrenite dugme (a3) na poziciju Pulse uzastopnim impulsima, da biste ostvarili bolju kontrolu rada.
 - Kontinuirani rad: okrenite dugme (a3) na poziciju 1 ili 2.
 - Zaustavljanje: okrenite dugme (a3) na poziciju 0.
- Numeracija paragrafa je u skladu sa numeracijom uokvirenih šema.

1 : Montiranje posude za seckanje i poklopca

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Elementi posude (b).

MONTAŽA DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a), sa drškom posude postavljenom lagano udesno od dugmeta. u liniji sa desnim uglom prednje strane bloka.
 - Blokiranje posudu (b3) tako što ćete je okrenuti udesno
 - Postavite poklopac (b2) na posudu (b3). Blokiranje poklopac tako što ćete ga okrenuti udesno
- Posuda mora da se blokira na blok motora (a) pre zaključavanja poklopca (b2) na posudu (b3).

2 : Demontaža posude za seckanje i poklopca

- Deblokirajte poklopac tako što ćete ga okrenuti u smeru kazaljki na časovniku u cilju oslobađanja drške posude. Tada ga možete podići i skinuti.
- Deblokirajte posudu tako što ćete je okrenuti u smeru kazaljki na časovniku.
- Zatim možete da podignete i izvadite posudu iz bloka motora.

3 : Mešanje/miksiranje/seckanje/mešenje

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Elementi posude (b).
- Osovina (c).
- Višenamenski nož (d).

MONTAŽA DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Uklopite višenamenski nož (d) na osovinu (c), i postavite ga na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i blokirajte ga na posudu (b3).
- Za vađenje sistema posuda-poklopac: deblokirajte poklopac, a zatim deblokirajte posudu.

MEŠENJE/MEŠANJE

- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 2, da biste aparat stavili u rad.

Možete da zamesite do:

- 1 kg tvrdog testa, poput: testa za beli hleb, mekog testa ... za 60s.
- 800g testa za posebni hleb, poput: ražanog hleba, integralnog hleba, hleba sa žitaricama ... za 60s.

Možete zamesiti do:

- 1,2 kg laganog testa, poput testa za: biskvite, patišpanj, kolače sa jogurtom ... za 1 min 30 do neka 3 minute.

Možete isto tako zamesiti do 1 litar testa za palačinke, za vafle, itd, za 1 min do 1 min 30.

SECKANJE/MLEVENJE

- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 2 da biste aparat stavili u rad, ili za bolju kontrolu seckanja/mlevenja, radije odaberite poziciju pulse.

Možete da iseckate/sameljete do 600 g hrane poput:

- . sirovog ili kuvanog mesa (bez kostiju, bez žilica i isečenog na kockice).
- . sirove ili kuvane ribe (bez kože i bez kičme).
- . tvrde proizvode: sir, suvo voće, određeno povrće (šargarepa, celer...).
- . Meke proizvode: određeno povrće (crveni luk, spanać ...).

MIKSIRANJE

- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 2, da biste aparat stavili u rad.

Možete miksirati do 1 litar, supe, kompota za 45 s.

SR

4 : Rendanje/sitno seckanje

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Elementi posude (b).
- Osovina (c).
- Umetak po izboru (f) (u zavisnosti od modela).
- Stalak za umetke (g).

MONTAŽA DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Umetnite izabrani umetak (f) u stalak za umetke (g), ubacite do maksimuma pogonsku osovinu (c) popreko u odnosu na umetak (f), blokirajte sklop, a zatim sve postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite poklopac (b2) i njime blokirajte posudu (b3).
- Za demontiranje elemenata posude: deblokirajte poklopac, a zatim deblokirajte posudu.

Proverite da li je metalna osovina za pogon (c) ubačena u centar poklopca na mestu otvora poklopca (b2).

STAVLJANJE U RAD I SAVETI:

- Ubacite hranu kroz otvor poklopca i potiskujte je koristeći potiskivač (b1).
- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 1 za sitno seckanje ili poziciju 2 za rendanje.

Koristeći dodatke možete pripremiti (u zavisnosti od modela):

- . krupno rendanje (C) / sitno rendanje (A) : koren celera, krompir, šargarepu, sir...
- . krupno seckanje (H) / sitno seckanje (D) : krompir, crveni luk, krastavac, repu, jabuke, šargarepu, kupus...
- . pomfrit (E): krompiriće...
- . parmezan (G): parmezan, kokosov orah...

5 : Emulgovanje/ lupanje belanaca/ mućenje

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Elementi posude (b).
- Osovina (c).
- Disk za emulgovanje (e).

MONTAŽA DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Umetnite u pravom smeru i blokirajte disk za emulgovanje (e) na osovinu (c), i sve zajedno postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i blokirajte ga na posudu (b3).
- Da biste demontirali posudu i poklopac: deblokirajte poklopac, a zatim deblokirajte posudu.

Postavite disk za emulgovanje u pravom smeru: vidi uokvirenu šemu br. 5.

STAVLJANJE U RAD I SAVETI:

- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 2, da biste aparat stavili u rad.
 - Nikada nemojte da koristite taj priključak za mešenje tvrdih testa ili mešenje laganih testa.
- Možete da pripremite: majonez, majonez sa belim lukom, sneg od belanca (1 do 6), ulupanu pavlaku, krem šantiji (do 0,2 litra).

6 : Homogenizacija/mešanje/vrlo fino miksiranje (u zavisnosti od modela)

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Elementi posude miksera (h).
- Klip (j) (u zavisnosti od modela)

MONTAŽA DODATAKA:

- Stavite sastojke u posudu miksera (h3) **ali ne prelazite maksimalni nivo naznačen na posudi.**
- Postavite poklopac (h2), sa otvorom za doziranje (h1), i blokirajte ga na posudu.
- Postavite sklopljenu posudu (h) na izlaz bloka motora (a2), sa drškom posude miksera prema sebi.
- Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, pa tek onda vadite posudu miksera iz bloka motora.

STAVLJANJE U RAD I SAVETI:

- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 1 ili 2, da biste aparat stavili u rad.
- Možete da koristite poziciju Pulse, za bolju kontrolu mešanja.
- Nemojte nikada puniti posudu miksera vreloom tečnošću.
 - Nemojte nikada koristiti posudu miksera sa suvim proizvodima (lešnici, bademi, kikiriki...).
 - Uvek koristite posudu miksera sa poklopcem.
 - Uvek sipajte prvo tečne sastojke u posudu, pa onda dodajte čvrste sastojke, ali ne prelazite maksimalni naznačeni nivo:
 - 1 l za guste mešavine.
 - 0,8 l za lagane mešavine.
 - Da biste dodavali sastojke tokom mešanja, uklonite otvor za doziranje (h1) sa poklopca i sipajte sastojke kroz otvor za punjenje, ali ne prelazite nivo punjenja naznačen na posudi.

Maksimalno vreme upotrebe: 3 min.

Saveti:

- Tokom mešanja, ako sastojci ostanu zalepljeni na zidovima posude, zaustavite aparat i isključite ga iz mreže. Skinite posudu miksera sa tela aparata. Pomoću lopatice, spustite smesu na oštricu. Nikada nemojte da stavljate ruke ni prste u posudu i ne dodirujte nož..
- Klip (j) omogućava homogenizaciju i sabijanje smesa (posebno onih najgušćih) u posudi miksera. Za tu svrhu, ubacite klip kroz centralni otvor poklopca posude miksera (h2). Dok je on u funkciji, pritiskajte hranu ka nožu pomoću klipa.
- **Nikada nemojte da koristite klip (j) bez poklopca, da on ne bi dodirivao nož.**

Možete :

- pripremiti fino miksirane kaše, krem-supe, kremove, kompote, milk-šejk, koktele.
- mešati sva tečna testa (palačinke, uštipke, voćne kolače).

7 : Ceđenje citrusnog voća (u zavisnosti od modela) _____

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Cediljka za citrusno voće (i).
- Posuda (b3).

MONTAŽA DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Umetnite osovinu (i2) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite korpu (i3) na posudu i blokirajte je.
- Postavite konus (i1) na otvor korpe (i3).
- Da biste demontirali cediljku za citrusno voće: deblokirajte korpu (i3) a zatim posudu i onda možete da podignete sklop sa bloka motora.

STAVLJANJE U RAD I SAVETI:

- Postavite i držite polovinu južnog voća na konus (i1).
- Okrenite regulator brzine (a3) na poziciju 1, da biste aparat stavili u rad.
- Možete da dobijete do 1.2 litra soka od citrusnog voća bez pražnjenja posude.
- **Pažnja:** morate ispirati korpu nakon svakih 0,2l.

8 : Odlaganje dodataka

- Vaš aparat opremljen je integrisanom fiokom za odlaganje (l) u koju možete staviti višenamenski nož (d), kao i četiri umetka za sečenje povrća (f).
- Nakon što ste dodatke ostavili na mesto, vratite fioku za odlaganje (l) u blok motora (a).

9 : Vrlo sitno seckanje malih količina (u zavisnosti od modela) _____

DODACI KOJI SE KORISTE:

- Elementi mini seckalice.

Koristeći mini seckalicu možete :

- Iseckati za nekoliko sekundi: suve kajsije, suve smokve, suve šljive bez koštica:
- količina/maksimalno vreme: 50g / 6s

Čišćenje

- Isključite aparat iz mreže.
 - Za lakše čišćenje, brzo isperite dodatke nakon njihovog korišćenja.
 - Operite i osušite dodatke: oni se mogu prati u mašini za pranje posuđa.
 - Sipajte vruću vodu i nekoliko kapi tečnog deterdženta u posudu miksera (h3). Zatvorite poklopac (h2), sa otvorom za doziranje (h1). Uključite aparat i Pulse funkciju. Isključite aparat iz mreže. Isperite posudu.
 - Nemojte da stavljate blok motora (a) u vodu. Ne stavljajte ga ni ispod mlaza tekuće vode. Obrišite ga vlažnom krpom.
 - **Noževi dodataka su izuzetno oštri. Pažljivo rukujte.**
- Koristan savet: U slučaju da plastični delovi aparata dobiju boju od hrane koju ste pripremali (šargarepa, pomorandže...) istrljajte ih pamučnom krpom natopljenom u jestivo ulje, a zatim nastavite sa uobičajenim čišćenjem.

Odlaganje

- Nemojte odlagati aparat u vlažnu sredinu.
- Koristite fioku za odlaganje (l) za čuvanje višenamenskog noža (d) i do četiri dodatka za sečenje povrća (f).

Šta da radite ako aparat ne funkcioniše?

- Ako aparat ne funkcioniše, proverite:
 - da li je aparat uključen u struju.
 - da li je svaki dodatak blokiran.
- Aparat i dalje ne funkcioniše ? Obratite se ovlašćenom servisu (vidi spisak ovlašćenih servisa u garantnom listu).

Ambalaža aparata



- Ambalaža aparata napravljena je od materijala koji nisu opasni za životnu sredinu. Možete je baciti je u skladu sa važećim odredbama o reciklaži

Ukoliko želite da odbacite aparat, odnesite ga do mesta gde se recikliraju takvi proizvodi.

Električni ili elektronski proizvod na kraju radnog veka



Učestvujmo u zaštiti životne sredine !



Vaš aparat sadrži vredne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.



Ondesite ga do mesta gde se recikliraju takvi proizvodi.

SR

Dodaci

- U ovlašćenom servisu možete da nabavite sledeće dodatke u skladu sa Vašim potrebama :
 - Dodatak za seckanje povrća
 - A : Sitno rendanje
 - D : Sitno seckanje
 - C : Krupno rendanje
 - H : Krupno seckanje
 - G : Sitno rendanje / Parmezan
 - E : Pomfrit
 - Mini seckalica
 - Posuda miksera
 - Klip
 - Presa za citrusno voće

Nekoliko osnovnih recepta

Testo za beli hleb

500g brašna – 300g mlake vode – 2 kesice pekarskog kvasca – 10g soli.

U posudu aparata u kojoj je višenamenski nož, stavite brašno, so, pekarski kvasac. Odaberite brzinu 2 i odmah počnite sa sipanjem mlake vode kroz otvor na poklopcu. Čim testo formira kuglu (nekih 60s), zaustavite rad aparata. Ostavite testo da narasta na toplom mestu, dok ne udvostruči veličinu. Zatim ponovo uradite testo i oblikujte ga, a onda ga stavite u tepsiju za pečenje koju ste premazali puterom i posuli brašnom. Ostavite da naraste još jednom. Prethodno zagrejte rernu na temperaturu 8 (240°). Čim se hleb udvostručio, stavite u rernu, pa smanjite temperaturu na 6 (180°). Ostavite da se peče 30 do 40 minuta. U isto vreme, u rernu stavite čašu punu vode, što će pogodovati formiranju korice hleba.

Testo za picu

150g brašna – 90g mlake vode – 2 supene kašike maslinovog ulja – ½ kesica pekarskog kvasca – so.

U posudu aparata sa višenamenskim nožem, stavite brašno, so, pekarski kvasac. Podesiti rad aparata odabirom brzine 2. Odmah sipajte mlaku vodu i maslinovo ulje kroz otvor na poklopcu. Čim testo formira kuglu (15 do 20s), zaustavite aparat. Ostavite testo da raste na toplom mestu, dok testo ne udvostruči veličinu. Prethodno zagrejte rernu na temperaturu 8 (240°). U međuvremenu razvucite testo i po njemu stavite po svom izboru: pire od paradajza i crveni luk, pečurke, šunku, mocarelu, itd.... Ukrasite picu sa nekoliko inčuna i crnih maslina, poprskajte sa malo parmezana i rendanog grojera. Na sve to sipajte nekoliko kapi maslinovog ulja. Stavite pripremljenu picu na tepsiju za pečenje, premazanu puterom i posutom brašnom. Pecite u rerni 15 do 20 min, nadgledajući pečenje.

Lako testo

280g brašna – 140g putera omekšanog u parčadima – 70ml vode – prstohvat soli.

U posudu aparata sa višenamenskim nožem, stavite brašno, so i puter. Odaberite brzinu rada aparata 2 i ostavite da aparat radi nekoliko sekundi, a zatim sipajte vodu kroz otvor na poklopcu. Pustite da aparat radi dok testo ne formira kuglu (25 do 30s). Ostavite da se odmara na hladnom mestu najmanje 1h, a zatim ga razvijte i stavite da se peče, uz garnirung po svom izboru.

Testo za palačinke

(u posudu sa višenamenskim nožem, ili u posudi miksera)

160g brašna – 1/3l mleka – 2 jajeta – ½ kafena kašičica sitne soli – 2 supene kašike ulja – 15g šećera (po želji) – Rum (zavisno od ukusa).

U posudu aparata sa višenamenskim nožem stavite sve sastojke. Neka aparat radi na brzini 1, 20 sekundi, a zatim pređite na brzinu 2, još 25 sekundi.

U posudu miksera, stavite sve sastojke osim brašna. Neka aparat funkcioniše na brzini 2, a posle nekoliko sekundi, postepeno dodajte brašno, kroz centralni otvor na poklopcu posude miksera, zatim miksajte 45 sekundi.

Patišpanj

200g brašna – 1 kesica praška za pecivo – 200g putera u kockicama – 200g šećera – 4 cela jajeta – 1 prstohvat soli.

U posudu aparata sa višenamenskim nožem stavite sve sastojke. Neka aparat radi na brzini 2 jedan 2 minute i 30 sekundi. Prethodno zagrejte rernu na 6 (180°). Stavite smesu u kalup za kolač, zatim ostavite da se peče 1 čas.

Kolač sa začinima

200g brašna – 100g putera omekšanog u parčadima – 100g šećera – 4 jajeta – 60ml mleka – 1 kafena kašika tečnog meda – 1 kesica praška za pecivo – 1 kafena kašičica cimeta – 1 kafena kašičica mirođije – 1 kafena kašičica rendanog muskata – 1 rendana kora pomorandže – 1prstohvat bibera.

U posudu aparata sa višenamenskim nožem stavite sve sastojke. Odaberite brzinu 2 i pustite aparat da radi 2 minute. Stavite smesu u kalup koji ste premazali puterom i posuli brašnom. Stavite da se peče 50 minuta na temperaturi 6 (180°C).

Servirajte mlako ili hladno sa kompotom ili džemom.

Kolač od čokolade

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

Neka se čokolada rastopi na pari sa 2 supene kašike vode. Dodajte puter i mešajte dok se mešavina dobro ne rastopi.

U posudu miksera sa višenamenskim nožem, stavite šećer i jaja i pustite da aparat radi na brzini 2 približno 45 sekundi, da mešavina postane penasta. Bez zaustavljanja aparata, dodajte kroz otvor na poklopcu rastopljenju čokoladu, brašno, prašak za pecivo i mleko. Pustite aparat da radi još 15 sekundi.

Sipajte smesu u kalup koji ste premazali puterom i ostavite da se peče sat vremena na temperaturi 5/6 (160°C)

Krem Šantiji

200ml jako hladne sveže tečne pavlake – 30g šećera u prahu.

Posuda mora biti jako hladna, stavite je u frižider na nekoliko minuta.

U posudu sa diskom za emulgoanje, stavite svežu pavlaku i šećer u prahu. Odaberite brzinu 2 i pustite aparat da funkcioniše 40 sekundi.

SR

Majonez

1 žumance – 1 supena kašika senfa – 1 supena kašika sirćeta – ¼ litar ulja – so – biber.

U posudu sa diskom za emulgovanje, stavite sve sastojke osim ulja. Odaberite brzinu 2, pustite da funkcioniše 5 sekundi, zatim bez zaustavljanja rada aparata, lagano sipajte ulje kroz otvor na poklopcu. Kad je majonez umućen, njegova boja postaje bleđa.

Pažnja: da biste majonez uspešno napravili, sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi.

Napomena: napravljenu smesu čuvajte u frižideru i potrošite u roku od 24 časa.

Nastavci sadržani u modelu koji ste upravo kupili predstavljeni su na etiketi koja se nalazi na donjoj strani pakiranja.

Sigurnosni savjeti

- Pozorno pročitajte uputu za uporabu prije prve uporabe svog uređaja : Uporabom koja nije sukladna s uputom za uporabu, proizvođač se oslobađa svake odgovornosti.
- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašega uređaja naponu u vašoj električnoj instalaciji.
- U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja na mrežu, jamstvo se poništava. Vaš uređaj je namijenjen samo za uporabu u kućanstvu, unutar doma.
- Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, osjetilne ili mentalne sposobnosti smanjene, ili od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se one ne mogu okoristiti, putem posredovanja osobe zadužene za njihovu sigurnost, nadzorom ili prethodnim instrukcijama vezanim za uporabu ovoga uređaja.
- Treba nadzirati djecu kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Isključite svoj uređaj iz mreže čim ga prestanete rabiti (čak i u slučaju nestanka struje) i dok ga čistite.
- Nemojte rabiti svoj uređaj ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju se obratite ovlaštenome servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaku intervenciju osim redovitog čišćenja i održavanja od strane klijenta treba obavljati u ovlaštenome servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Nemojte stavljati uređaj, postolje, priključni vod ili utikač u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Nemojte ostavljati priključni vod da visi na doseg dječjih ruku.
- Priključni vod ne smije nikad biti u blizini niti u dodiru s vrućim dijelovima vašega uređaja, u blizini izvora topline ili na oštrome kutu.
- Nemojte rabiti uređaj ako su priključni vod ili utikač oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte ih zamijeniti u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Za vašu sigurnost, rabite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene svome uređaju, koji se prodaju u ovlaštenome centru.
- Uvijek rabite potiskivače za uvođenje hrane u dimnjak, a nikad prste, niti vilicu, žlicu, nož niti neki drugi predmet.
- Rukujte višenamjenskim nožem, nožem zdjele miksera, drobilice i umecima za rezanje povrća s oprezom: oni su krajnje oštri. Morate obvezatno izvući višenamjenski nož (d) pomoću njegove osovine (c) prije praznjenja sadržaja iz posude.
- Nemojte rabiti svoj uređaj na prazno.
- Uvijek rabite svoju posudu miksera s njenim poklopcem
- Nikad nemojte doticati dijelove u kretanju, pričekaite da se uređaj potpuno zaustavi prije skidanja nastavaka.
- Nemojte rabiti nastavke kao posude (zamrzavanje – kuhanje – sterilizacija na vrućem).
- Nemojte stavljati nastavke u mikrovalnu pećnicu.
- Nemojte dopuštati da vam visi duga kosa, marama, mašna, itd. ... iznad posude i nastavaka u radu.
- Ne premještajte svoj uređaj pridržavajući ga za ladicu.

- a Blok motora**
a1 : Spori izlaz bloka motora
a2 : Brzi izlaz bloka motora
a3 : Birač brzina: pozicija Pulse
(isprekidani rad)-0-1-2

- b Sklop posude za sjeckanje**
b1 : Dozirni potiskivač
b2 : Poklopac za dimnjak
b3 : Zdjela
c Pogonska osočina

NASTAVCI OVISNO O MODELU:

- d Višenamjenski nož**
e Disk za emulzioniranje
f Umetci za rezanje povrća
A : Umetak za sitno ribanje
D : Umetak za sitno rezanje
C : Umetak za krupno ribanje
G : Ribanje krumpira / Parmezan
H : Umetak za krupno rezanje
E : Umetak za čips
g Disk za umetke

- h Posuda miksera**
h1 : Otvor za doziranje
h2 : Poklopac
h3 : Posuda
i Cjedilo agruma
i1 : Konus
i2 : Osočina cjedila za agrume
i3 : Posuda cjedila za agrume
j Lopatica
k Klip
l Spremnik za pohranu

Stavljanje u rad

- Prije prve uporabe, operite sve dijelove nastavaka vrućom vodom sa sredstvom za pranje (vidi stavak o čišćenju). Isperite i posušite.
 - Postavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
 - Priključite svoj uređaj u mrežu.
 - Pulse (isprekidani rad) : okrenite izbornik brzine (a3) u položaj Pulse uzastopnim impulsima, da biste ostvarili bolju kontrolu nad određenim pripravicima.
 - Kontinuirani rad: okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 1 ili 2.
 - Zaustavljanje: okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 0.
- Numeracija stavaka je u skladu s numeracijom uokvirenih shema.

1 : Postavljanje na mjesto posude za sjeckanje i poklopca -

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop posude (b).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a), s ručkom posude postavljenom s desne strane izbornika brzine. u liniji s desnim kutom prednje strane tijela.
 - Zaključajte posudu (b3) tako što ćete ju okrenuti prema desno.
 - Postavite poklopac (b2) na posudu (b3). Zaključajte poklopac tako što ćete ga pogurati prema desno u ručki posude.
- Posuda se **mora** zaključati na blok motora (a) prije zaključavanja poklopca (b2) na posudu (b3).

2 : Vađenje posude za sjeckanje i poklopca

- Otključajte poklopac tako što ćete ga okrenuti u smjeru kazaljki na satu u cilju oslobađanja ručke posude. Tad ga možete odići i skinuti.
- Otključajte posudu tako što ćete ju okrenuti u smjeru kazaljki na satu.
- Tek u tom trenutku možete podići i izvaditi posudu iz bloka motora.

3 : Miješanje/sjeckanje/miješenje

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop posude (b).
- Osovina (c).
- Višenamjenski nož (d).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte ju.
- Uklopite višenamjenski nož (d) na osovinu (c), te ga cijeloga postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na poklopac (b3).
- Za vađenje sklopa posuda-poklopac: otključajte poklopac, a potom otključajte posudu.

MIJEŠENJE:

- Okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 2, da biste uređaj stavili u rad.

Možete izmijesiti do:

- 1 kg tvrdoga tijesta, poput: tijesta za bijeli kruh, prhkoga tijesta... za 60s.
- 800g tijesta za posebni kruh, poput: raženog kruha, integralnog kruha, kruha sa žitaricama ... za 60s.

Možete izmiješati do:

- 1,2 kg laganog tijesta, poput: biskvita, patišpanja, kolača s jogurtom ... za 1 min 30 do približno 3 minute

Možete isto tako izmiješati do 1 litra tijesta za palačinke, za vafel, itd, za 1 min do 1 min 30.

SJECKANJE/MLJEVENJE:

- Okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 2 da biste uređaj stavili u rad, ili za bolju kontrolu sjeckanja/mljevenja, radije odaberite položaj pulse.

Možete isjeckati/samljeti do 600 g hrane poput:

- . sirovog ili kuhanog mesa (bez kostiju, bez žilica i izrezanog u kockice).
- . sirove ili kuhane ribe (bez kože i bez kosti).
- . tvrde proizvode: sir, suho voće, određeno povrće (mrkva, celer...).
- . Meke proizvode: određeno povrće (crveni luk, špinat ...).

MIJEŠANJE:

- Okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 2, da biste uređaj stavili u rad.

Možete miješati do 1 litra, juhe, kompota za 45 s.

HR

4 : Ribanje/sitno sjeckanje

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop posude (b).
- Osovina (c).
- Umetak po izboru (f) (ovisno o modelu).
- Stalak za umetke (g).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte ju.
- Umetnite izabrani umetak (f) u disk za umetke (g), uvedite do maksimuma pogonsku osovinu (c) poprijeko u odnosu na umetak (f), te zaključajte sklop, a potom sve postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).
- Za vađenje sklopa posudu-poklopac: otključajte poklopac, a potom otključajte posudu.

Provjerite je li metalna osovina za pogon (c) umetnuta u sredinu poklopca na mjestu dimnjaka (b2).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Uvodite hranu kroz dimnjak poklopca i vodite je uz pomoć potiskivača (b1).
- Okrenite birač brzine (a3) u položaj 1 za sitno sjeckanje ili položaj 2 za ribanje.

S umecima možete pripremiti (ovisno o modelu):

- . krupno ribanje (C) / sitno ribanje (A) : korijen celera, krumpir, mrkvu, sir...
- . krupno sjeckanje (H) / sitno sjeckanje (D) : krumpir, crveni luk, krastavac, repu, jabuke, mrkvu, kupus...
- . sčip (E): krumpire...
- . ribanje krumpira / parmezan (G): parmezan, kokosov orah...

5 : Emulzioniranje/ tučenje / mućenje

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop posude (b).
- Osovina (c).
- Disk za emulzioniranje (e).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte ju.
- Umetnite u ispravnome smjeru i zaključajte disk za emulzioniranje (e) na osovinu (c), te sve postavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Stavite poklopac (b2) i zaključajte ga na posudu (b3).
- Za vađenje sklopa posuda-poklopac: otključajte poklopac, a potom otključajte posudu.

Postavite disk za emulzioniranje u ispravnome smjeru: vidi uokvirenu shemu br. 5.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 2, da biste uređaj stavili u rad.
 - Nikad nemojte taj nastavak rabiti za miješenje tvrdih tijesta ili miješanje laganih tijesta.
- Možete pripremiti: majonezu, majonezu s bijelim lukom, bjelanjke u snijegu (1 do 6), tučeno vrhnje, kremu Chantilly (do 0,2 litra).

6 : Homogenizacija/miješanje/vrlo fino miješanje (ovisno o modelu)

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop posude blendera (h).
- Klip (j) (ovisno o modelu).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Stavite sastojke u posudu blendera (h3) **ali ne prelazite maksimalnu razinu naznačenu na posudi.**
- Postavite poklopac (h2), opremljen otvorom za doziranje (h1), i zaključajte ga na posudu.
- Postavite spojenu posudu (h) na izlaz bloka motora (a2), s ručkom posude blendera prema sebi.
- Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi, pa tek onda vadite posudu blendera iz bloka motora.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Okrenite izbornik brzine (a3) u položaj 1 ili 2, da biste uređaj stavili u rad.
- Možete rabiti položaj Pulse, za bolju kontrolu miješanja.
- Nemojte nikad puniti posudu blendera vrelom tekućinom.
 - Nemojte nikad rabiti posudu blendera sa suhim proizvodima (lješnjaci, bademi, kikiriki...).
 - Uvijek rabite posudu svoga blendera s poklopcem.
 - Uvijek dodavajte prvo tekuće sastojke u zdjelu, pa onda dodajte čvrste sastojke, ali ne prelazite maksimalnu naznačenu razinu:
 - 1 l za guste mješavine.
 - 0,8 l za lagane mješavine.
 - Da biste dodavali sastojke tijekom miješanja, uklonite otvor za doziranje (h1) sa poklopca i sipajte sastojke kroz otvor za punjenje, ali ne prelazite razinu punjenja naznačenu na posudi.
- Maksimalno vrijeme uporabe: 3 min.

Savjeti:

- Tijekom miješanja, ako sastojci ostanu zalijepljeni za zidove posude, zaustavite uređaj i isključite ga iz mreže. Skinite sklop posude blendera sa tijela uređaja. Uz pomoć lopatice, gurnite pripravak na nož. Nikad nemojte stavljati ruke niti prste u posudu niti u blizinu noža.
- Klip (j) omogućava homogenizaciju i zbijanje vaših pripravaka (osobito onih najgušćih) u zdjeli miksera. U tu svrhu, uvedite klip kroz centralni otvor poklopca zdjele miksera (h2). Dok je on u funkciji, pritišćite hranu prema nožu uz pomoć klipa.
- **Nikad nemojte rabiti klip (j) bez poklopca, da on ne bi doticao nož.**

Možete :

- pripremiti fino miješane kašice, krem-juhe, kreme, kompote, milk-shake, koktele.
- miješati sva tekuća tijesta (palačinke, uštipke, popečke, voćne kolače).

7 : Cijeđenje agruma (ovisno o modelu)

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop cjedila agruma (i).
- Posuda (b3).

MONTAŽA NASTAVAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zaključajte ju.
- Umetnite osovinu (i2) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite (i3) na posudu i zaključajte ju.
- Postavite konus (i1) na dimnjak posude cjedila agruma (i3).
- U cilju skidanja sklopa cjedila agruma: otključajte posudu cjedila agruma (i3) a potom posudu, i onda možete odignuti sklop s bloka motora.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI:

- Postavite i držite polovinu agruma na konus (i1).
 - Okrenite birač brzine (a3) u položaj 1, da biste uređaj stavili u rad.
- Možete dobiti do 1.2 litra soka od agruma bez pražnjenja posude.
- **Pozor:** morate isprati posudu nakon svakih 0,2l.

8 : Pohrana nastavaka

- Vaš uređaj opremljen je s integralnim spremnikom za pohranu (l) u koju možete staviti višenamjenski nož (d), kao i 4 umetka za rezanje povrća (f).
- Nakon što ste nastavke stavili na mjesto, vratite ladicu za odlaganje (l) u blok motora (a).

9 : Vrlo sitno sjeckanje malih količina (ovisno o modelu)

NASTAVCI U UPORABI:

- Sklop nastavka za mljevenje.

S drobilicom možete :

- Isjeckati za nekoliko sekundi: suhe marelice, suhe smokve, suhe šljive bez koštica:
- količina/maksimalno vrijeme: 50g / 6s

Čišćenje

- Isključite uređaj iz mreže.
 - Za lakše čišćenje, brzo isperite nastavke nakon njihove uporabe.
 - Operite i posušite nastavke: oni se mogu prati u perilici za posuđe.
 - Ulijte vruće vode uz dodatak nekoliko kapi tekućeg deterdženta za posuđe u posudu blendera (h3). Zatvorite poklopac (h2), opremljen otvorom za doziranje (h1). Dajte nekoliko impulsa. Isključite uređaj iz mreže. Isperite posudu.
 - Nemojte stavljati blok motora (a) u vodu, niti pod tekuću vodu. Posušite ga s vlažnom spužvom.
 - **Nastavci za ribanje/rezanje su vrlo oštri. Rukujte njima s oprezom.**
- Koristan trik: U slučaju obojenja plastičnih dijelova hranom (mrkva, naranče...) istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a potom nastavite s uobičajenim čišćenjem.

Odlaganje

- Nemojte odlagati svoj uređaj na vlažno mjesto.
- Rabite spremnik za pohranu (l) za čuvanje višenamjenskoga noža (d) i do 4 umetka za rezanje povrća (f).

Što napraviti ako uređaj ne radi?

- Ako vaš uređaj ne radi, provjerite:
 - je li vaš uređaj priključen na mrežu.
 - je li svaki nastavak zaključan.

Vaš uređaj još uvijek ne funkcionira? Obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).

Uklanjanje materijala od pakiranja uređaja



- Pakiranje obuhvaća isključivo materijale bez opasnosti po okoliš, koji se mogu odbaciti sukladno s važećim odredbama o reciklaži. Da biste uređaj ostavili u otpad, obratite se odgovarajućoj službi u svojoj zajednici.

Električni ili elektronski proizvod na isteku roka trajanja



Sudjelujmo u zaštiti okoliša !



Vaš uređaj sadržava vrijedne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.



Ondesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

HR

Nastavci

- Kod svog redovitog prodavača ili u ovlaštenome centru možete nabaviti sljedeće komade pribora u cilju personalizacije svoga uređaja :
 - Umetak za rezanje povrća
 - A : Sitno ribanje
 - D : Sitno rezanje
 - C : Krupno ribanje
 - H : Krupno rezanje
 - G : Umetak za ribanje krumpira / Parmezan
 - E : Prženi krumpirići
 - Nastavak za mljevenje
 - Posuda blendera
 - Klip
 - Cjedilo agruma

Nekoliko osnovnih recepata

Tijesto za bijeli kruh

500g brašna – 300g tople vode – 2 vrećice vrećica pekarskog kvasca – 10g soli.

U posudu uređaja opremljenu višenamjenskim nožem, stavite brašno, sol, pekarski kvasac. Neka funkcionira na brzini 2, i od prvih sekundi, sipajte mlaku vodu putem dimnjaka na poklopcu. Čim tijesto formira kuglu (nekih 60s), zaustavite uređaj. Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu, dok tijesto ne udvostruči veličinu. Potom ponovo uradite tijesto i oblikujte ga, a onda ga stavite u svoju tepsiju za pečenje premazanu putrom i posutu brašnom. Ostavite da se podigne još jednom. Prethodno zagrijte svoju pećnicu na temperaturu 8 (240°). Čim je kruh udvostručio veličinu, stavite u pećnicu, te smanjite temperaturu na 6 (180°). Ostavite da se peče 30 do 40 min. U isto vrijeme, u pećnici, stavite čašu punu vode, što će pogodovati formiranju korice kruha.

Tijesto za pizzu

150g brašna – 90g tople vode – 2 velike žlice maslinovog ulja – ½ vrećica pekarskoga kvasca – sol.

U posudu uređaja opremljenu višenamjenskim nožem, stavite brašno, sol, pekarski kvasac. Neka funkcionira na brzini 2, i od prvih sekundi, sipajte mlaku vodu i maslinovo ulje putem dimnjaka na poklopcu. Čim tijesto formira kuglu (15 do 20s), zaustavite uređaj. Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu, dok tijesto ne udvostruči veličinu. Prethodno zagrijte svoju pećnicu na temperaturu 8 (240°). U međuvremenu razvucite tijesto i po njemu postavite po svom izboru: pire od rajčica i crveni luk, gljive, šunku, mozzarellu, itd.... Ukrasite svoju pizzu s nekoliko inćuna i crnih maslina, pospite malo parmezana i ribanog grojera, te na sve to naspitate nekoliko kapi maslinova ulja. Postavite pripremljenu picu na svoju tepsiju za pečenje, premazanu maslacem i posutu brašnom. Pecite u pećnici 15 do 20 min, nadzirajući pečenje.

Prhko tijesto

280g brašna – 140g maslaca omekešanog u komadima – 70ml vode – prstohvat soli.

U posudu uređaja opremljenu višenamjenskim nožem, stavite brašno, sol i maslac. Neka funkcionira na brzini 2 nekoliko sekundi, a potom sipajte vodu putem dimnjaka na poklopcu. Pustite da funkcionira dok tijesto ne formira kuglu (25 do 30s). Ostavite da se odmara na hladnom mjestu najmanje 1h, a potom ga razvijte i stavite da se peče, uz garnirung po svom izboru.

HR

Tijesto za palačinke

(u zdjeli s višenamjenskim nožem, ili u zdjeli miksera)

160g brašna – 1/3l mlijeka – 2 jaja – ½ mala žlica sitne soli – 2 velike žlice ulja – 15g šećera (po želji) – Rum (ovisno od okusa).

U posudu uređaja opremljenu višenamjenskim nožem stavite sve sastojke. Neka funkcionira na brzini 1 tijekom 20s, a potom prijedite na brzinu 2 tijekom 25s.

U posudu blendera, stavite sve sastojke osim brašna. Neka funkcionira na brzini 2, a nakon nekoliko sekundi, postepeno dodajte brašno, putem središnjeg otvora na poklopcu posude miksera, potom miksajte 45 s.

Patišpanj

200g brašna – 1 vrećica praška za pecivo – 200g maslaca omekešanog u komadima – 200g šećera – 4 cijela jaja – 1 prstohvat soli

U posudu uređaja opremljenu višenamjenskim nožem stavite sve sastojke. Neka funkcionira na brzini 2 tijekom 2 minute i 30 sekunda. Prethodno zagrijte pećnicu na 6 (180°). Stavite pripravak u kalup za kolač, potom pustite da se peče 1 sat.

Kolač sa začinima

200g brašna – 100g maslaca omekšanog u komadima – 100g šećera – 4 jaja – 60ml mlijeka – 1 mala žlica tečnoga meda – 1 vrećica praška za pecivo – 1 mala žlica cimeta – 1 mala žlica đumbira – 1 mala žlica ribanog muškatnog oraščića – 1 ribana kora naranče – 1 prstohvat papra.

U posudu uređaja opremljenu višenamjenskim nožem stavite sve sastojke. Odaberite brzinu 2 i pustite uređaj da funkcionira 2 minuta. Stavite u kalup premazan maslacem i posut brašnom, te pustite da se peče 50min na temperaturi 6 (180°C).

Služite toplo ili hladno s kompotom ili džemom.

Kolač od čokolade

5 jaja – 200g šećera – 3 velike žlice brašna – 200g rastopljenog maslaca – 200g čokolade – 1 vrećica praška za pecivo – 100 ml mlijeka.

Neka se čokolada rastopi na pari s 2 velike žlice vode. Dodajte maslac i miješajte dok se mješavina dobro ne rastopi.

U zdjelu miksera opremljenu višenamjenskim nožem, stavite šećer i jaja i pustite da funkcionira na brzini 2 tijekom 45s, da mješavina postane pjenasta. Bez zaustavljanja uređaja, dodajte putem dimnjaka na poklopcu rastopljenu čokoladu, brašno, prašak za pecivo i mlijeko, te ostavite da funkcionira 15s.

Naspite u kalup premazan maslacem i ostavite da se peče nekih 1h, na temperaturi 5/6 (160°C).

Krema Chantilly

200ml vrlo hladnog svježeg tekućeg vrhnja – 30g šećera u prahu.

Posuda mora biti jako hladna, stavite je u frižider nekoliko minuta.

U posudu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite svježe vrhnje i šećer u prahu. Odaberite brzinu 2 i pustite uređaj da funkcionira 40s.

Majoneza

1 žumanjak – 1 velika žlica senfa – 1 velika žlica octa – ¼ litra ulja – sol – papar.

U posudu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite sve sastojke osim ulja. Odaberite brzinu 2, pustite da funkcionira 5s, potom bez zaustavljanja uređaja, jako lagano sipajte ulje putem dimnjaka na poklopcu. Kad je majoneza gotova, njena boja postane blijeda.

Pozor: da biste majonezu pripravili uspješno, sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.

Napomena: Čuvajte u hladnjaku i potrošite u roku od 24 sata.

Güvenlik önerileri

- Cihazınızı kullanmadan önce kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz: talimatlara uygun olmayan bir kullanımdan doğacak hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Cihazınızın üzerinde belirtilen elektrik geriliminin tesisatınki ile uyumlu olduğundan emin olunuz.
- Her türlü bağlantı hatası garantiyi iptal edecektir. Cihazınız evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dâhil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Kullanmayı bitirdiğiniz anda (elektrik kesik bile olsa) ve temizlerken cihazınızın fişini prizden çekiniz.
- Düzgün bir şekilde çalışmazsa veya hasar gördüyse cihazınızı kullanmayınız. Bu durumda, bir yetkili servise başvurunuz (ekteki servis listesine bakınız).
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve gündelik bakım işlemleri dışında her türlü müdahale bir yetkili servis tarafından yapılmalıdır (ekteki servis listesine bakınız).
- Cihazı, besleme kablosunu veya fişini su veya başka bir sıvının içine koymayınız.
- Besleme kablosunun çocukların elle ulaşabileceği şekilde sarkmasına izin vermeyiniz.
- Besleme kablosu hiçbir şekilde cihazın sıcak bölgeleri, bir ısı kaynağı veya keskin kenarlarla temas halinde veya yakınlığında bırakılmamalıdır.
- Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa cihazı kullanmayınız. Her türlü tehlikeyi önlemek için bir yetkili servis tarafından değiştirilmesi gerekmektedir (Servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Güvenliğiniz için yetkili bir servis tarafından satılan, sadece cihazınıza uygun aksesuarları ve yedek parçaları kullanınız.
- Doldurma kanalından besinleri koymak için her zaman itici parçaları kullanınız kesinlikle parmaklarınızı, çatal, kaşık, veya başka bir nesneyi kullanmayınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı, blender haznesinin, öğütücüyü ve sebze dilimleme kartuşlarını her zaman dikkatle tutunuz: son derece keskindir. Kabı boşaltmadan önce çok fonksiyonlu bıçağı (d) her zaman kılavuzundan (c) tutunuz.
- Cihazınızı boşken kullanmayınız.
- Blender haznenizi her zaman kapağıyla birlikte kullanınız
- Hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız, aksesuarları çıkartmadan önce tamamen durmalarını bekleyiniz.
- Aksesuarları saklama kabı olarak kullanmayınız (dondurma – pişirme – sıcak sterilizasyon gibi amaçlarla).
- Aksesuarları mikrodalga fırına koymayınız.
- Çalışmakta olan aksesuarların ve haznenin üzerine uzun saç, eşarp, kravat vs gibi şeylerin gelmemesine dikkat ediniz.
- Saptan tutarak cihazınızın yerini değiştirmeyiniz.

Tanım

a Motor bloğu

- a1 : Motor bloğu düşük hız
- a2 : Motor bloğu yüksek hız
- a3 : Hız saçıcı Pulse fonksiyonu
(anlık çalıştırma)-0-1-2

b Kıyma haznesi grubu

- b1 : Ölçekli itici
- b2 : Doldurma kanalı kapağı
- b3 : Hazne

c Motor pimi

MODELE GÖRE AKSESUARLAR:

d Çok fonksiyonlu bıçak

e Çırpma diski

f Sebze dilimleme kartuşları

- A : İnce rende
- D : İnce dilim
- C : Kalın rende
- G : Reibekuchen / Parmesan
- H : Kalın dilim
- E : Patates doğrayıcı

g Kartuş ayağı

h Blender haznesi

- h1 : Ölçekli kapak
- h2 : Kapak
- h3 : Hazne

i Narenciye sıkacağı

- i1 : Koni
- i2 : Narenciye sıkacağı motor pimi
- i3 : Sepet

j Spatula

k İtici

l Saklama çekmecesi

Çalıştırma

- İlk kullanımdan önce aksesuar olarak verilmiş tüm parçaları sabunlu su ile yıkayınız (temizleme paragrafına bakınız). Durulayınız ve kurulayınız.
 - Motor bloğunu (a) düz, temiz ve kuru bir yüzeye yerleştiriniz.
 - Cihazınızı fişe takınız.
 - Pulse fonksiyonu (anlık çalıştırma fonksiyonu) : düğmeyi (a3) döndürüp "Pulse" konumuna getirerek bazı uygulamalarda arka arkaya basıp daha kontrollü çalıştırabilirsiniz.
 - Aralıksız çalıştırma: düğmeyi (a3) döndürüp konum 1 ya da 2'ye getiriniz.
 - Durdurma: düğmeyi (a3) döndürüp konum 0'a getiriniz.
- Paragrafların numara sırası çerçeve içine alınmış şemaların numara sırasına göre yapılmıştır.

1 : KAPAĞIN VE KIYMA HAZNESİNİN YERLEŞTİRİLMESİ

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne grubu (b).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor bloğuna (a) takınız, haznenin kolu ön yüzün sağ tarafına getirilmelidir.
- Sağa doğru döndürerek hazneyi (b3) kilitleyiniz.
- Kapağı (b2) haznenin (b3) üzerine oturtunuz. Haznenin kolunu sağa doğru iterek kapağı kilitleyiniz.
- Kapağı (b2) haznenin (b3) üzerine oturtup kilitlemeden önce motor bloğunu (a) kilitlemek **gerekir**.

2 : KAPAĞIN VE KIYMA HAZNESİNİN ÇIKARILMASI

- Haznenin kolunu serbest bırakmak için kapağı saat yönünde döndürerek kilidini açınız. Artık kaldırıp çıkarabilirsiniz.
- Hazneyi saat yönünde döndürerek kilidini açınız.
- bu yalnızca motor bloğunun haznesini kaldırıp çıkaracağınız zaman yapılabilir.

3 : KARIŞTIRMA/BLENDER/DOĞRAMA/YOĞURMA

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne grubu (b).
- Motor pimi (c).
- Çok fonksiyonlu bıçak (d).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor bloğunun (a) üzerine yerleştiriniz ve kilitleyiniz.
- Çok fonksiyonlu bıçağı (d) motor pimi (c) üzerine geçiriniz ve motor bloğunun çıkışına (a1) tam olarak yerleştiriniz.
- Malzemeleri hazneye koyunuz.
- Kapağı (b2) yerleştiriniz ve haznenin (b3) üzerine oturup kilitleyiniz.
- Hazne-kapak grubunu çıkarmak için: kapağın kilidini açınız daha sonra da haznenin kilidini açınız.

YOĞURMA / KARIŞTIRMA

- Çalıştırmak için hız seçme kolunu konum 2'ye getiriniz.

Yoğurabileceğiniz miktarlar:

- 1 kg ağır hamur: beyaz ekme hamuru, tatlı hamur... 60 sn.
- 800 g özel ekme hamuru: çavdar ekmeği, tam ekme, tahıl ekmeği... 60 sn.

Karıştırabileceğiniz miktarlar:

- 1.2 kg yumuşak hamur: bisküvi, çörek hamuru, yoğurtlu pasta.... 1 dak. 30 sn. ile 3 dak. arasında

Aynı zamanda 1 ile 1 dak. 30 sn. arasında 1 litreye kadar krep, waffle vs. hamuru karıştırabilirsiniz.

DOĞRAMA

- Çalıştırmak için hız seçme kolunu (a3) konum 2'ye getiriniz veya basıp daha kontrollü çalıştırmak için pulse fonksiyonunu seçiniz.

600 g. 'a kadar malzeme doğrayabilirsiniz:

- . pişmiş ya da çiğ et (kemikleri çıkarılmış, sinirleri alınmış ve küp küp doğranmış olarak).
- . pişmiş ya da çiğ balık (derisi ve kılıcı ayıklanmış olarak).
- . katı ürünler : peynir, kuru meyveler, bazı sebzeler (havuç, kereviz...).
- . taze ürünler: bazı sebzeler (soğan, ıspanak ...).

BLENDER

- Çalıştırmak için hız seçme kolunu (a3) konum 2'ye getiriniz.
- 45 sn. süresince 1 litreye kadar çorba ve komposto için kullanabilirsiniz.

4 : RENDELEME/DİLİMLEME

TR

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne grubu (b).
- Motor pimi (c).
- İsteğe göre kartuş (f) (modele göre).
- Kartuş ayağı (g).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor bloğunun (a) üzerine yerleştiriniz ve kilitleyiniz.
- Seçilecek kartuşu (f) kartuş ayağına takınız, motor pimine (c) kartuşu (f) tamamen yerleştiriniz ve grubu kilitleyiniz daha sonra motor bloğu (a1) üzerine tam olarak oturunuz.
- Kapağı (b2) yerleştiriniz ve haznenin (b3) üzerine oturarak kilitleyiniz.
- Hazne-kapak grubunu çıkarmak için: kapağın kilidini açınız daha sonra da haznenin kilidini açınız.

Tahrik milinin (c) metal kısmının, doldurma kanalı kapağının (b2) ortasına yerleştirildiğinden emin olunuz

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Kapağın doldurma kanalından besinleri doldurunuz ve itici (b1) yardımıyla içine itiniz.
 - Dilimlemek için hız seçme kolunu konum 1'e, dilimlemek için ise konum 2'ye getiriniz.
- Kartuşlarla yapabilecekleriniz (modele göre) :
- . kalın rende (C) / ince rende (A): kereviz, elma, havuç, peynir...
 - . kalın dilim (H) / ince dilim (D): elma, soğan, salatalık, pancar, patates, havuç, lahana...

- . patates doğrama (E): patates...
- . reibekuchen / parmesan (G): parmesan, hindistan cevizi...

5 : EZME / DÖVME / ÇIRPMA

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne grubu (b).
- Motor pimi (c).
- Ezme diski (e).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor bloğunun (a) üzerine yerleştiriniz ve kilitleyiniz.
- Ezme diskini (e) motor pimi (c) üzerine tam olarak oturtunuz ve kilitleyiniz ve motor bloğunun çıkışına (a1) tam olarak yerleştiriniz.
- Malzemeleri hazneye koyunuz.
- Kapağı (b2) yerleştiriniz ve haznenin (b3) üzerine oturtup kilitleyiniz.
- Hazne-kapak grubunu çıkarmak için: kapağın kilidini açınız daha sonra da haznenin kilidini açınız.

Ezme diskini tam olarak yerleştiriniz: 5 no'lu çerçeve içine alınmış şemaya bakınız.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Çalıştırmak için hız seçme kolunu (a3) konum 2'ye getiriniz.
- Bu aksesuarı hiçbir zaman ağır hamurları yoğurmak veya hafif hamurları karıştırmak için kullanmayınız.
- Hazırlayabileceğiniz malzemeler: mayonez, aioli, sos, yumurta (1 - 6), çırpılmış krema, krem şanti (0,2 litreye kadar).

6 : DÖVME/KARIŞTIRMA/ÇOK İNCE BLENDER (modele göre)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Blender hazne grubu (h).
- İtici (j) (modele göre)

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Haznenin üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmeden malzemeleri blender haznesine (h3) koyunuz.
- Kapağı (h2) ve ölçme tıpası (h1) takınız ve haznenin üzerine oturtturarak kilitleyiniz.
- Hazırlanan hazneyi (h) motor bloğunun (a2) üzerine yerleştiriniz, blender haznesinin kolu size doğru olmalıdır.
- Motor bloğunun blender haznesini çıkarmadan önce robotun tamamen durmasını bekleyiniz.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Çalıştırmak için hız seçme kolunu (a3) konum 1 veya 2'ye getiriniz.
- Daha kontrollü karıştırmak için Pulse fonksiyonunu kullanabilirsiniz.
- Blender haznesini hiçbir şekilde kaynar sıvı ile doldurmayınız.
- Blender haznenizi kesinlikle kuru malzemelerle kullanmayınız (ceviz, badem, fıstık...).
- Blender haznenizi her zaman kapağıyla birlikte kullanınız.
- Belirtilen maksimum seviyeyi aşmadan, katı malzemeleri eklemekten önce ilk olarak her zaman sıvı malzemeleri dökünüz:
 - Yoğun karışımlar için 1 l.
 - Sıvı karışımlar için 0.8 l.
- Karıştırma sırasında malzemeleri eklemek için ölçme tıpasını (h1) çıkarınız ve doldurma deliğinden malzemeleri dökünüz ve haznenin üzerinde belirtilen doldurma seviyesini aşmayınız.
- Maksimum kullanma süresi: 3 dak.

Öneriler:

- Karıştırma sırasında malzemeler haznenin kenarlarında birikirse cihazı durdurunuz ve fişini çekiniz. Cihazın gövdesinden blender haznesini çıkarınız. Spatula yardımıyla bıçaktaki malzemeyi temizleyiniz. Haznenin içine veya bıçağın yakınlara kesinlikle ellerinizi veya parmaklarınızı sokmayınız.
- İtici (j) malzemelerinizi (özellikle en katı olanları) blender haznesinde dövmeye ve sıkıştırmaya yarar. Bunun için blender haznesinin kapağının (h2) ortasındaki delikten iticiyi geçiriniz. Çalışır durumdayken malzemeleri iticiyle bıçaklara doğru itiniz.

- İticiyi kapağı olmadan kesinlikle kullanmayınız aksi takdirde bıçaklara değebilir.

Yapabilecekleriniz:

- karıştırılarak inceltilmiş çorba, salçalı çorbalar, kompostolar, milk-shake türü içecekler, kokteyller hazırlayabilirsiniz.
- tüm sıvı hamurları (krep, kızartmalık hamur, vb) karıştırabilirsiniz.

7 : NARENCİYE SIKMA (modele göre)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Narenciye sıkma grubu (i).
- Hazne (b3).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Hazneyi (b3) motor bloğunun (a) üzerine yerleştiriniz ve kilitleyiniz.
- Motor pimini (i2) motor bloğunun çıkışına (a1) geçiriniz.
- Sepeti (i3) haznenin üzerine oturtunuz ve kilitleyiniz.
- Koniyi (i1) sepetin doldurma kanalına (i3) takınız.
- Narenciye sıkma grubunu çıkarmak için: sepetin (i3) ve daha sonra haznenin kilidini açınız artık motor bloğu grubunu çıkarabilirsiniz.

ÇALIŞTIRMA VE ÖNERİLER:

- Narenciye yarısını koninin (i1) üzerine yerleştiriniz ve oturtunuz.
 - Çalıştırmak için hız seçme kolunu (a3) konum 1'e getiriniz.
- Hazneyi boşaltmadan 1,2 l.'ye kadar narenciye suyunu sıkabilirsiniz.
- **Dikkat:** her 0,2 l sudan sonra sepeti durulayınız.

8 : AKSESUARLARIN BÖLMELERİ

- Robotunuzda içerisine çok fonksiyonlu bıçağı (d) ve 4 sebze dilimleme kartuşunu (f) koyabileceğiniz entegre (l) bir bölme vardır.
- Aksesuarları yerleştirdikten sonra motor bloğundaki (a) bölmeyi (l) itiniz.

9 : KÜÇÜK PARÇALARIN ÇOK İNCE DOĞRANMASI (modele göre)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Öğütücü grubu.

Öğütücü ile yapabilecekleriniz:

- Bir kaç saniye içerisinde doğrayabilecekleriniz: kuru kayısı, kuru incir, çekirdeği ayıklanmış kuru kayısı: maksimum süre/miktar: 50 g / 6 sn.

Temizleme

- Cihazı fişten çıkarınız.
 - Daha kolay bir temizlik için kullandıktan sonra aksesuarları hızlıca durulayınız.
 - Aksesuarları yıkayınız ve siliniz: bulaşık makinesine atılabilirler.
 - Blender haznesinin (h3) içine sıcak su ve birkaç damla sıvı sabun dökünüz. Kapağı (h2) ve ölçme tıpasını (h1) kapatınız. Birkaç kez çalıştırınız. Cihazı fişten çıkarınız. Hazneyi durulayınız.
 - Motor bloğunu (a) suya ya da musluğun altına sokmayınız. Islatılmış bir süngerle siliniz.
 - **Aksesuarların bıçakları son derece keskindir. Dikkatli tutunuz.**
- Püf notası:** Aksesuarlarınızın besinlerle (havuç, portakal) boyanması halinde yemeklik yağla ıslatılmış bir bez kullanarak sildikten sonra normal temizliğine geçiniz.

Saklama

- Robotunuzu nemli bir ortamda saklamayınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı (d) ve 4 adede kadar sebze kesme kartuşu (f) saklamak için bölmeyi (l) kullanınız.

Cihazınız çalışmazsa ne yapılmalıdır?

- Cihazınız çalışmazsa şunları kontrol ediniz:
 - cihazınızın kablo bağlantısı.
 - her bir aksesuarın kilidini.
- Cihazınız hiçbir şekilde çalışmıyorsa? Bu durumda, yetkili bir servise başvurunuz (Service kitapçığındaki servis listesine bakınız).

Ambalaj malzemelerinin ve cihazın çıkarılması



- Ambalaj yalnızca çevreye zararlı olmayan malzemeleri içermektedir, geçerli geri dönüşüm düzenlemelerine uygun olarak atılabilir.
- Cihazı hurdaya çıkarmak için bulunduğunuz yerdeki yetkili servisten bilgi alınız.

Ömrünü tamamlamış elektronik veya elektrikli cihazlar



Çevreyi korumaya katkıda bulunalım!



Cihazınız çok sayıda yeniden değerlendirilebilir veya geri dönüşümlü malzeme içermektedir.



Değerlendirilebilmesi için bunu bir toplama merkezine teslim ediniz.

TR

Aksesuarlar

- Cihazınızı kişiselleştirebilir ve her zamanki satıcınızdan veya yetkili bir servisten aşağıdaki aksesuarları temin edebilirsiniz:
 - Sebze dilimleme kartuşları
 - A : İnce rende
 - D : İnce dilim
 - C : Kalın rende
 - H : Kalın dilim
 - G : Reibekuchen / Parmesan
 - E : Patates doğrayıcı
 - Öğütücü
 - Blender haznesi
 - İtici
 - Narenciye sıkacağı

Birkaç basit yemek tarifi

Beyaz ekmek hamuru

500 g un – 300 g ılık su – 2 küçük paket ekme mayası – 10 g tuz.

İçinde çok fonksiyonlu bıçağı takılı haldeki robotun haznesine (E5) unu, ekme mayasını ve tuzu koyunuz. 2. hızda çalıştırınız ve bir kaç saniye sonra doldurma kapağından ılık suyu dökünüz. Hamur yumak haline gelince (yaklaşık 60 sn.) robotu durdurunuz. Hamuru iyice kabarması için sıcak bir yere kaldırınız. Daha sonra yeniden şekillendirmek için hamuru biraz daha yoğurunuz, ardından unlanmış ve yağlanmış tepsinize koyunuz. Birkez daha kaldırınız. Fırınınızı Th.8 (240°) sıcaklıkta önceden ısıtınız. Ekme kabarıncı fırının sıcaklığını Th.6 (180°) sıcaklığa getiriniz. 30 - 40 dakika boyunca pişirmeye bırakınız. Aynı zamanda ekme kabuğunun kıvamının iyi olması için üzerine bir bardak su koyunuz.

Pizza hamuru

150 g un – 90 g ılık su – 2 çorba kaşığı zeytinyağı – ½ küçük paket ekme mayası – tuz.

İçinde çok fonksiyonlu bıçağı takılı haldeki robotun haznesine unu, ekme mayasını ve tuzu koyunuz. 2. hızda çalıştırınız ve bir kaç saniye sonra doldurma kapağından ılık suyu ve zeytinyağını dökünüz. Hamur yumak haline gelince (yaklaşık 15 – 20 sn.) robotu durdurunuz. Hamuru iyice kabarması için sıcak bir yere kaldırınız. Fırınınızı Th.8 (240°) sıcaklıkta önceden ısıtınız. Bu sırada hamuru açınız ve üzerini isteğinize göre aşağıdaki malzemelerle hazırlayınız: domates ve soğan püresi, mantar, salam, mozzarella, vb... Pizzanızı birkaç ançuez ve siyah zeytinle süsleyiniz, bir parça kekik ve rendelenmiş gravyer peyniri serpiniz ve üzerine zeytinyağı damlatınız. Hazırladığınız pizzanızı unlanmış ve yağlanmış tepsinize koyunuz. Pişip pişmediğini kontrol ederek 15 - 20 dak. boyunca fırında bekletiniz.

Tart hamuru

280 g un – 140g kadar yumuşak tereyağı – 70 ml su – bir tutam tuz.

İçinde çok fonksiyonlu bıçağı takılı haldeki robotun haznesine unu, tuzu ve tereyağını koyunuz. 2. hızda çalıştırınız ve bir kaç saniye sonra doldurma kapağından suyu dökünüz. Hamur yumak haline gelinceye kadar (25 – 30 sn.) çalıştırınız. Açmadan ve pişirmeden önce isteğinize göre garnitürleri yar lestimeden önce yaklaşık 1 s. boyunca soğuk yerde dinlendiriniz.

Krep hamuru

(çok fonksiyonlu bıçağı bulunan haznede veya blender haznesinde)

160 g un – 1/3 l süt – 2 yumurta – ½ kahve kaşığı ince tuz – 2 çorba kaşığı yağ – 15g şeker (arzuya göre) – Rom (arzuya göre).

İçinde çok fonksiyonlu bıçağın bulunduğu robot haznesine tüm malzemeleri koyunuz. 20 saniye boyunca 1. hızda çalıştırınız ve daha sonra 25 saniye boyunca 2. hızda çalıştırınız. Blender haznesine un hariç tüm malzemeleri koyunuz. 2. hızda çalıştırınız ve birkaç saniye sonra blender haznesinin kapağının ortasındaki delikten yavaş yavaş unu ilave ediniz, ardından 45 saniye boyunca karıştırınız.

Çörek

200 g un – 1 paket kabartma tozu – 200g kadar yumuşak tereyağı – 200 g şeker – 4 yumurta – 1 tutam tuz.

İçinde çok fonksiyonlu bıçağın bulunduğu robot haznesine tüm malzemeleri koyunuz. 2dak. 30. sn. boyunca 2. hızda çalıştırınız. Fırını Th.6 (180°) sıcaklıkta önceden ısıtınız. Hazırladığınız karışımı bir kek kalıbına koyunuz ve daha sonra 1s. boyunca pişmeye bırakınız.

Baharatlı çörek

200 g un – 100g kadar yumuşak tereyağı – 100 g şeker – 4 yumurta – 60 ml süt – 1 kahve kaşığı bal – 1 kahve kaşığı tarçın – 1 paket kabartma tozu – 1 kahve kaşığı zencefil – 1 kahve kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi – 1 rendelenmiş portakal kabuğu – 1 tutam karabiber.

İçinde çok fonksiyonlu bıçağın bulunduğu robot haznesine tüm malzemeleri koyunuz. 2. hızı seçiniz ve 2dak. boyunca çalıştırınız. Unlanmış ve yağlanmış kalıba koyarak 50 dak. boyunca Th 6 (180°C) sıcaklıkta pişmeye bırakınız.

Komposto veya marmelat ile birlikte sıcak veya soğuk servis ediniz.

Çikolatalı tatlı

5 yumurta – 200 g şeker – 3 çorba kaşığı un – 200 g de erimiş tereyağı – 200 g çikolata – 1 paket maya – 100 ml süt.

Çikolatayı 2 çorba kaşığı su ile benmari usulü eritiniz. Tereyağını ekleyiniz ve karışım iyice eriyinceye kadar karıştırınız.

İçinde çok fonksiyonlu bıçağın bulunduğu hazneye şekeri ve yumurtaları koyunuz ve karışım köpük haline gelene kadar 2. hızda 45 sn. boyunca çalıştırınız. Robotu durdurmadan doldurma kanalının kapağından erimiş çikolatayı, unu, mayayı ve sütü ilave ediniz ve 15 sn. boyunca çalıştırınız.

Unlanmış ve yağlanmış kalıba dökerek yaklaşık 1 s. boyunca Th.5/6 (160°C) sıcaklıkta pişmeye bırakınız.

Krem şanti

Çok soğuk 200 ml taze sıvı krema – 30 g toz şeker.

Hazne soğuk olmalıdır, bunun için birkaç dakikalığına buzdolabına koyabilirsiniz.

İçinde ezme çırpma bulunduğu hazneye taze kremayı ve toz şekeri koyunuz. 2. hızı seçiniz ve 40 sn. boyunca çalıştırınız.

Mayonez

1 yumurta sarısı – 1 çorba kaşığı hardal – 1 çorba kaşığı sirke – ¼ litre yağ – tuz – karabiber.

İçinde çırpma diskinin bulunduğu haznesine yağ hariç tüm malzemeleri koyunuz. 2. hızı seçiniz, 5 sn. boyunca çalıştırınız ve daha sonra robotu durdurmadan doldurma kanalının kapağından yavaş yavaş yağı dökünüz. Mayonez hazır olduğunda rengi soluk olmalıdır.

Dikkat: mayonezi yapmak için gereken malzemelerin oda sıcaklığında olması gerekir.

Not: buzdolabında saklayınız ve 24 saat içerisinde tüketiniz.