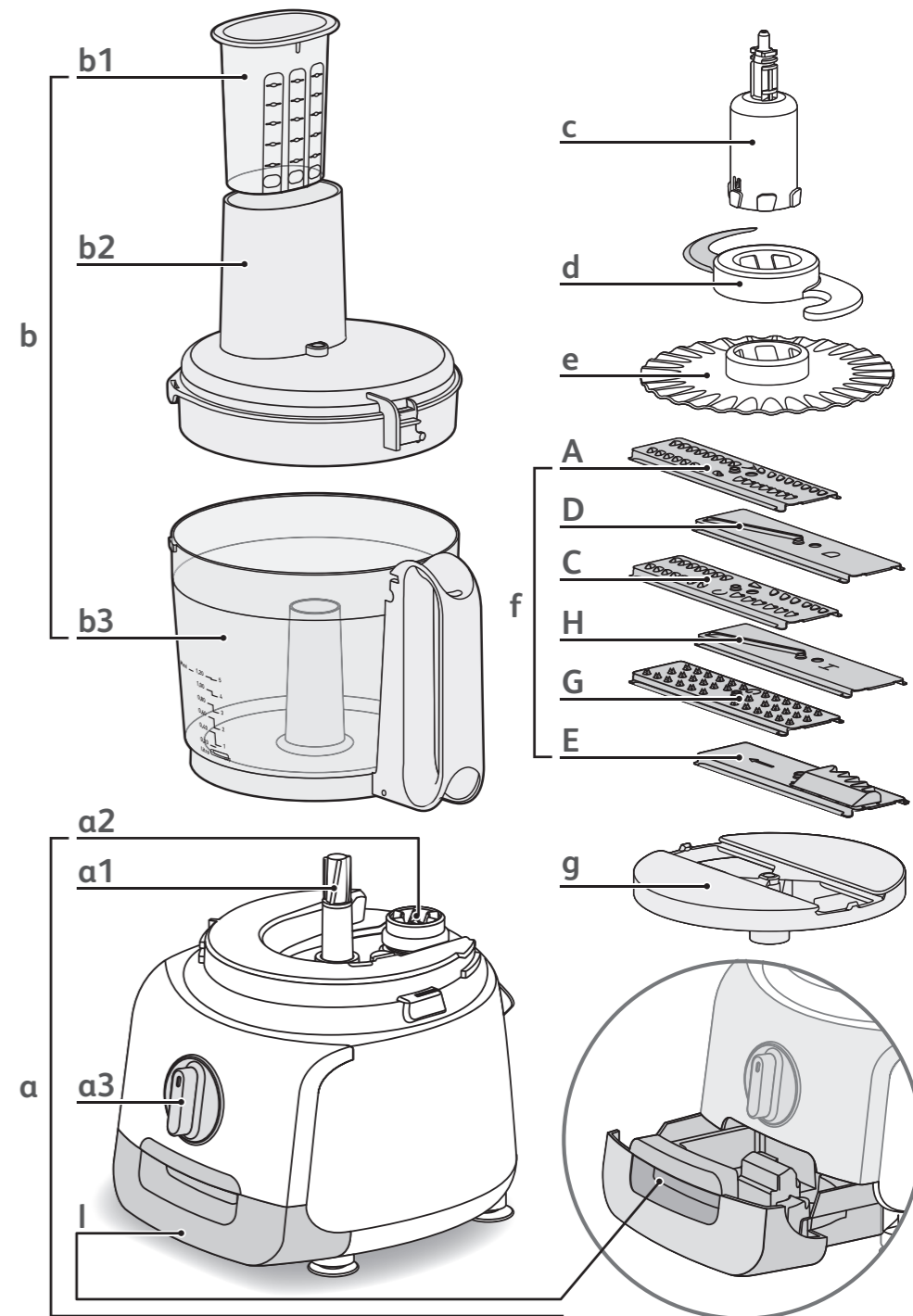


- PL p. 3 - 10
- CZ p. 11 - 18
- SK p. 19 - 26
- SL p. 27 - 34
- SR p. 35 - 42
- HR p. 43 - 50
- BS p. 51 - 58
- RO p. 59 - 66
- BG p. 67 - 74
- HU p. 75 - 82
- RU p. 83 - 90
- UK p. 91 - 98
- LV p. 99 - 106
- LT p. 107 - 114
- ET p. 115 - 122
- KK p. 123 - 130

# STORE INN SUCCESSOR 3L



- PL
- CZ
- SK
- SL
- SR
- HR
- BS
- RO
- BG
- HU
- RU
- UK
- LV
- LT
- ET
- KK



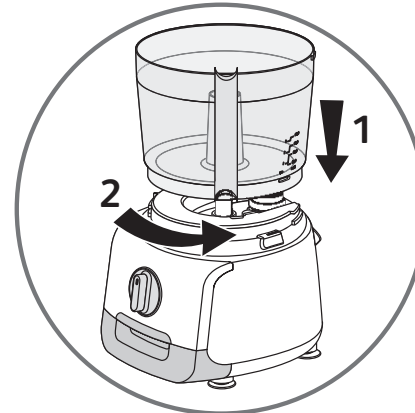
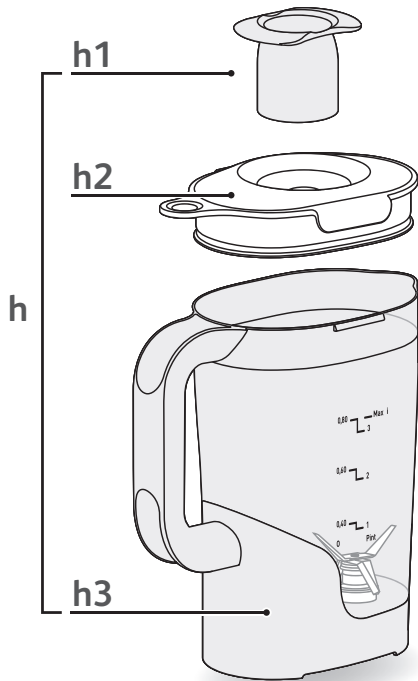


fig.1a

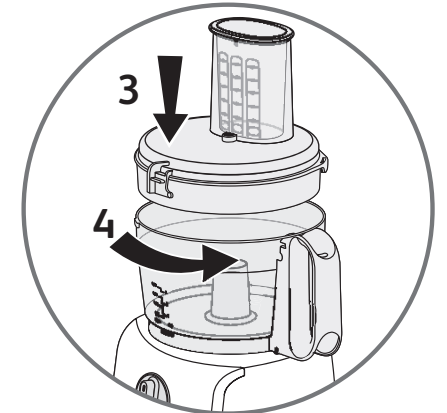


fig.1b

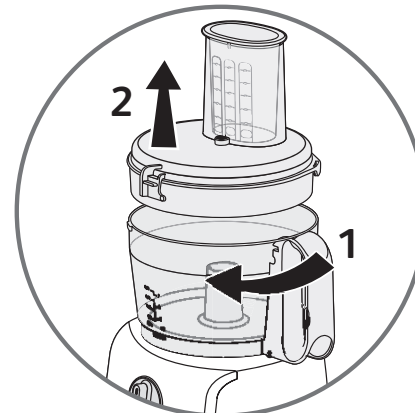


fig.2a

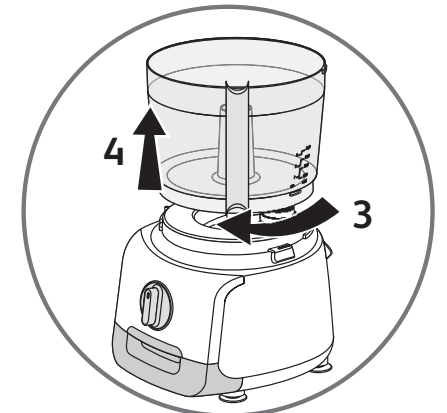


fig.2b

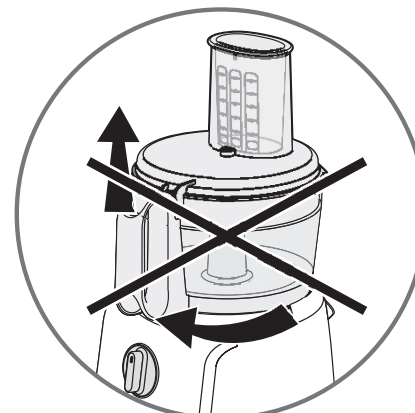
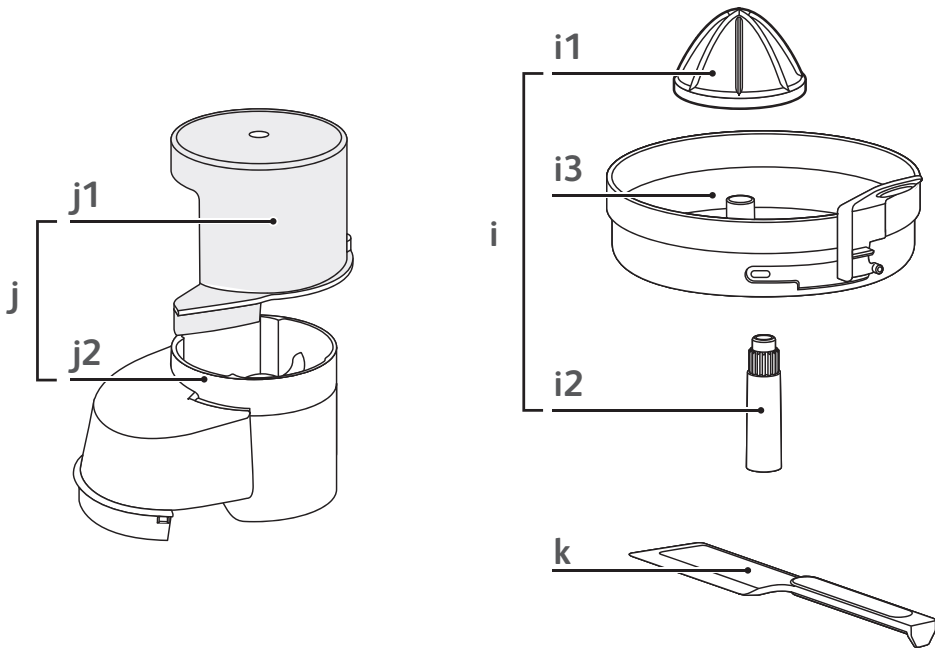


fig.2c

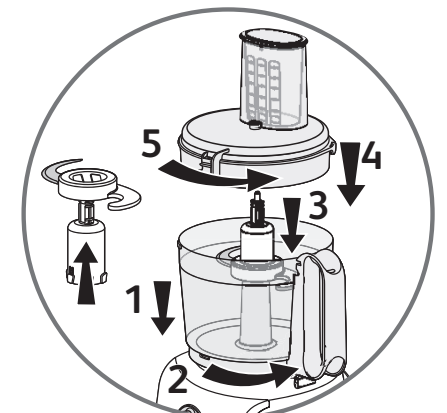


fig.3

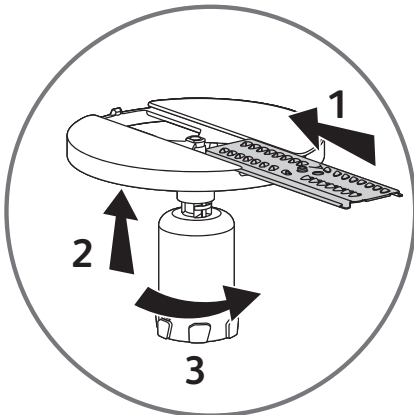


fig.4a

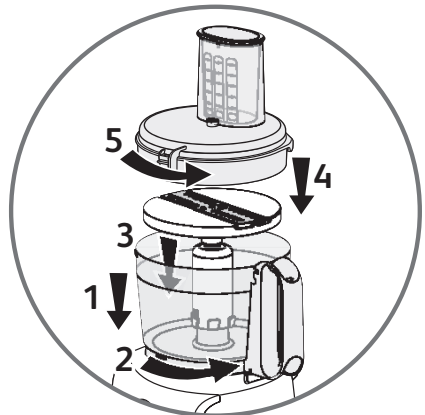


fig.4b

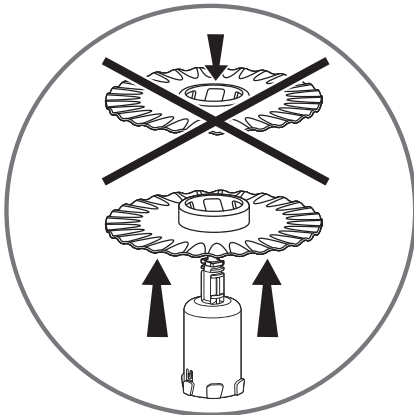


fig.5a

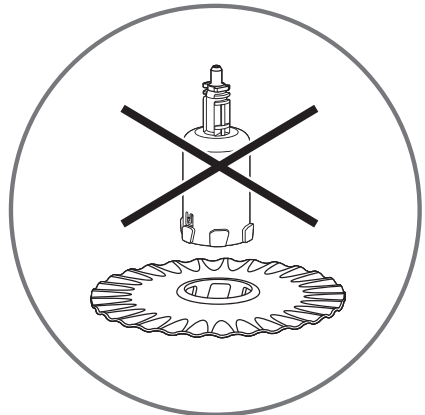


fig.5b

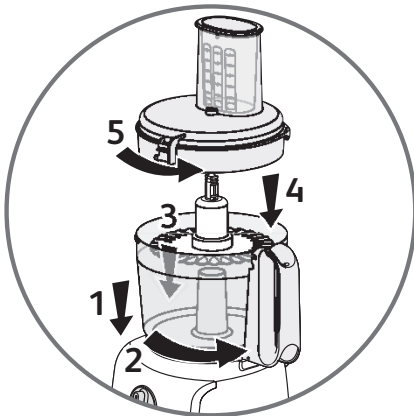


fig.5c

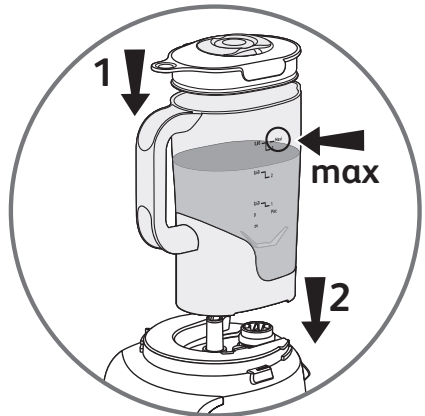


fig.6

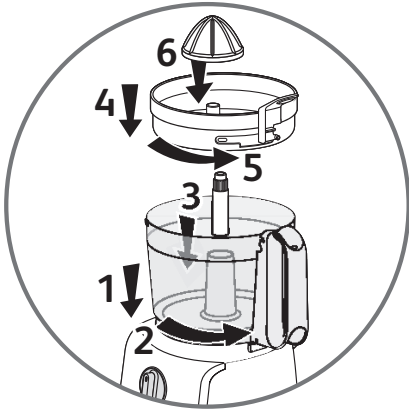


fig.7

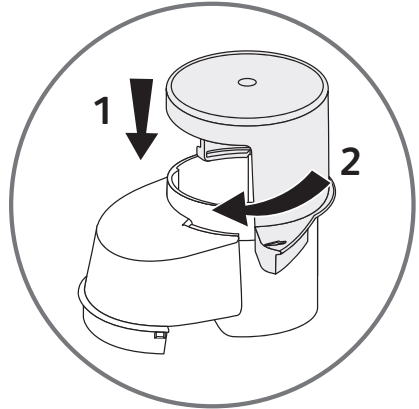


fig.8a

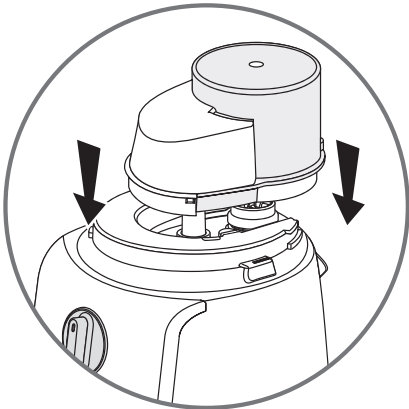


fig.8b

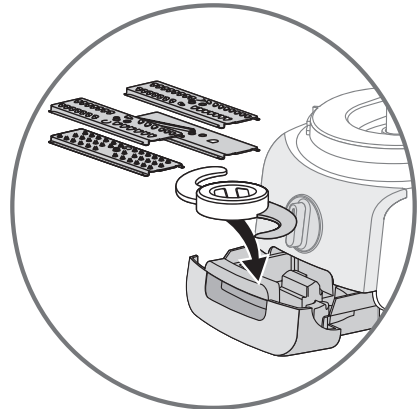


fig.9

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: użycie niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia producenta od wszelkiej odpowiedzialności.
- Prosimy sprawdzić, czy napięcie zasilające urządzenia odpowiada napięciu domowej instalacji elektrycznej.
- Każdy błąd podłączenia powoduje utratę gwarancji. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, wewnątrz domu.
- Urządzenie to nie zostało zaprojektowane dla osób, w tym dzieci, których możliwości fizyczne, sensoryczne lub psychiczne są ograniczone, czy też dla osób, które nie posiadają niezbędnego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą korzystały z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, znającej instrukcje bezpiecznej eksploatacji urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Po zakończeniu użytkowania urządzenia i podczas czyszczenia należy odłączyć je od prądu (nawet w przypadku przerwy w dostawie energii).
- Nie należy używać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone. W takim przypadku prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem (zob. wykaz w książeczce serwisowej).
- Wszelkie interwencje, inne niż czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez klienta muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis (zob. wykaz w książeczce serwisowej).
- Nie należy moczyć urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.
- Zwracać uwagę, aby przewód zasilający nie zwiślał w pobliżu miejsca, w którym przebywają dzieci.
- Kabel zasilający nie może znajdować się blisko lub pozostawać w kontakcie z gorącymi elementami urządzenia, w pobliżu źródła ciepła lub na ostrym kącie krawędzi.
- Jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy oddać je do wymiany w autoryzowanym serwisie (zob. wykaz w książeczce serwisowej).
- Dla własnego bezpieczeństwa należy używać tylko akcesoriów i części zamiennych przeznaczonych dla urządzenia, sprzedawanych w autoryzowanym serwisie.
- W celu wprowadzenia produktów do komina należy zawsze korzystać z popychaczy, nigdy nie używać palców lub widelca, łyżki, noża, czy też innego przedmiotu.
- Podczas czyszczenia urządzenia oraz opróżniania mis należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z wielofunkcyjnym nożem, nożem znajdującym się w misie miksującej, młynkiem do ziół oraz nakładkami do krojenia warzyw, ponieważ są one bardzo ostre. Przed opróżnieniem misy z jej zawartości należy zdjąć wielofunkcyjny nóż (d) z łącznika (c).
- Nie używać pustego urządzenia.
- Zawsze używać misy miksującej wraz z pokrywką.
- Nigdy nie dotykać ruchomych części, przed zdjęciem akcesoriów należy odczekać do całkowitego zatrzymania urządzenia.
- Akcesoria nie mogą być używane jako naczynia (zamrażanie - gotowanie - sterylizacja ciepła).
- Nie umieszczać akcesoriów w kuchence mikrofalowej.
- Należy uważać na długie włosy, szalik, krawaty itp., które mogą znaleźć się nad pracującą miską i akcesoriami.
- Nie należy przenosić urządzenia trzymając go za szufladę.

**a Blok silnika**

- a1** : Wolnoobrotowe wyjście bloku silnika  
**a2** : Szybkoobrotowe wyjście bloku silnika  
**a3** : Pokrętko zmiany prędkości: pozycja Puls (ruch przerywany)-0-1-2

**b Zespół misy siekającej**

- b1** : Popychacz dozujący  
**b2** : Pokrywa z kominem  
**b3** : Misa

**c Łącznik noża****AKCESORIA W ZALEŻNOŚCI OD MODELU:****d Wielofunkcyjny nóż****e Tarcza emulgacyjna****f Nasadki do krojenia warzyw**

- A** : Tarka drobnotrąca  
**D** : Tarcza tnąca na cienkie plastry  
**C** : Tarka grubotrąca  
**G** : Tarka do ziemniaków (grubo tartych) / Parmezanu  
**H** : Tarcza tnąca na grube plastry  
**E** : Tarcza do krojenia frytek

**g Wspornik nasadek****h Misa miksująca**

- h1** : Zatyczka dozująca  
**h2** : Pokrywka  
**h3** : Misa

**i Wyciskarka do cytrusów**

- i1** : Stożek  
**i2** : Łącznik wyciskarki do cytrusów  
**i3** : Koszyk

**j Młynek do ziół**

- j1** : Pokrywka  
**j2** : Miska młynka do ziół

**k Szpatułka****l Schowek szufladowy**

## Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie dodatkowe części w ciepłej wodzie z mydłem (zob. punkt dot. czyszczenia). Opłukać i wysuszyć.
- Umieścić blok silnika (a) na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Puls (ruch przerywany): dla lepszej kontroli niektórych preparatów należy obrócić pokrętko (a3) do pozycji Puls, kiedy urządzenie pracuje pulsacyjnie.
- Ciągły ruch: należy obrócić pokrętko (a3) do pozycji 1 lub 2.
- Stop: obrócić pokrętko (a3) do pozycji 0.

**Numeracja punktów jest zgodna z numeracją schematów w ramce.**

## 1 : Zakładanie misy siekającej i pokrywki

**STOSOWANE AKCESORIA:**

- Zespół misy (b).

**MONTAŻ AKCESORIÓW:**

- Nałożyć misę (b3) na blok silnika (a) tak, aby rączka misy była ustawiona w linii prostej do kąta po prawej stronie z przodu urządzenia.
- Zablokować misę (b3) obracając ją w prawo.
- Umieścić pokrywkę (b2) na misie (b3). Zablokować pokrywkę przesuwając ją w prawo w uchwycie misy. Należy **bezwzględnie** zablokować misę na bloku silnika (a) przed zamknięciem pokrywy (b2) na misie (b3).

## 2 : Zdejmowanie misy siekającej i pokrywki

- Odblokować pokrywkę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować ją z uchwytu misy. Następnie można ją podnieść i zdjąć.
- Odblokować misę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Dopiero wówczas można podnieść i zdjąć misę z bloku silnika.

## STOSOWANE AKCESORIA:

- Zespół misy (b).
- Łącznik (c).
- Wielofunkcyjny nóż (d).

## MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Należy umieścić misę (b3) na bloku silnika (a) i zablokować ją.
- Nasunąć wielofunkcyjny nóż (d) na łącznik (c) i ustawić zespół na wyjściu bloku silnika (a1).
- Umieścić składniki w misie.
- Ułożyć pokrywkę (b2) i zablokować ją na misie (b3).
- Aby usunąć zespół misy z pokrywką: odblokować pokrywkę, a następnie misę.

## UGNIATANIE / MIESZANIE

- Aby uruchomić te funkcje należy przekręcić pokrętło wyboru prędkości (a3) do pozycji 2.

Można wyrobić nawet:

-1 kg ciężkiego ciasta, takiego jak: ciasto na biały chleb, ciasto do tarty... w ciągu 60 sek.

- 800 g ciasta do specjalnego chleba, takiego jak: chleb żytni, chleb pełnoziarnisty, chleb zbożowy... w ciągu 60 sek.

Można wymieszać nawet:

-1,2 kg lekkiego ciasta, takiego jak: ciastka, „Cztery Ćwiartki”, ciasto jogurtowe... w ciągu od 1,5 min. do ok. 3 min.

Można także wymieszać do 1 litra ciasta na naleśniki, gofry itp. w ciągu od 1 min. do 1,5 min.

## SIEKANIE

- Aby uruchomić tę funkcję należy przekręcić pokrętło wyboru prędkości (a3) do pozycji 2, a dla lepszej kontroli siekania - wybrać pozycję Puls.
- Można posiekać nawet 600 g produktów, takich jak:
  - surowe lub gotowane mięso (bez kości, oczyszczone z powięzi i pokrojone w kostkę);
  - surowe lub gotowane ryby (bez skóry i ości);
  - twarde produkty: ser, suszone owoce, niektóre warzywa (marchew, seler ...);
  - kruche produkty: niektóre warzywa (cebula, szpinak ...).

## MIKSOWANIE

- Aby uruchomić tę funkcję należy przekręcić pokrętło wyboru prędkości (a3) do pozycji 2.

Można zmiksować do 1 litra zupy, kompotu w ciągu 45 sek.

## 4 : Ucieranie na tarce/ krojenie

### STOSOWANE AKCESORIA:

- Zespół misy (b).
- Łącznik (c).
- Nasadka do wyboru (f) (według modelu).
- Wspornik nasadek (g).

### MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Należy umieścić misę (b3) na bloku silnika (a) i zablokować ją.
- Należy włożyć wybraną nasadkę (f) do wspornika nasadki (g), wsunąć maksymalnie oś łącznika (c) przez nasadkę (f) i zablokować zespół, a następnie ustawić całość na wyjściu bloku silnika (a1).
- Ułożyć pokrywkę (b2) i zablokować ją na misie (b3).
- Aby usunąć zespół misy z pokrywką: odblokować pokrywkę, a następnie misę.

**Należy sprawdzić, czy metalowa oś z łącznikiem (c) jest włożona do środka pokrywki z lejem wyspowym (b2).**

### URUCHOMIENIE I PORADY:

- Produkty spożywcze należy umieścić w kominie i przesuwać za pomocą popychacza (b1).
- Przekręcić pokrętło wyboru prędkości (a3) do pozycji 1, aby uruchomić krojenie lub do pozycji 2, aby uruchomić ucieranie na tarce.

Za pomocą nasadek (w zależności od modelu) można przygotować:

- tarka grubotnąca (C) / tarka drobnotnąca (A): seler korzeniowy, ziemniaki, marchew, ser ...

- tarka do krojenia w grube plastry (H) / tarka do krojenia w cienkie plastry (D): ziemniaki, cebula, ogórki, buraki, jabłka, marchew, kapusta...

- tarcza do krojenia frytek (E): frytki
- tarka do ziemniaków (grubo tartych) /parmezanu (G): parmezan, kokos

## 5 : Emulgowanie/ trzepanie/ ubijanie

### STOSOWANE AKCESORIA:

- Zespół misy (b).
- Łącznik (c).
- Tarcza emulgacyjna (e).

### MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Należy umieścić misę (b3) na bloku silnika (a) i zablokować ją.
- Wsunąć we właściwym kierunku i zablokować tarczę emulgacyjną (e) na łączniku (c) i ustawić zespół na wyjściu bloku silnika (a1).
- Umieścić składniki w misie.
- Położyć pokrywkę (b2) i zablokować ją na misie (b3).
- Aby usunąć zespół misy z pokrywką: odblokować pokrywkę, a następnie misę.

**Należy nałożyć tarczę emulgacyjną we właściwym kierunku: zob. schemat w ramce 5.**

### URUCHOMIENIE I PORADY:

- Aby uruchomić tę funkcję należy przekręcić pokrętkę wyboru prędkości (a3) do pozycji 2.
- Nigdy nie należy używać tej części do ugniatania ciężkich ciast lub mieszania lekkich ciast.
- Można przygotować: majonez, sos czosnkowy, sosy, pianę z białek (1-6), bitą śmietaną, krem chantilly (do 0,2 litra).

## 6 : Homogenizacja/ mieszanie/ bardzo drobne miksowanie (w zależności od modelu)

### STOSOWANE AKCESORIA:

- Zespół misy miksującej (h).

### MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Umieścić wszystkie składniki w misie miksującej (h3), **bez przekroczenia maksymalnego poziomu wskazanego na misie.**
- Umieścić pokrywę (h2), wyposażoną w zatyczkę dozującą (h1) i zablokować ją na misie.
- Umieścić zespół misy (h) na wyjściu bloku silnika (a2), tak, aby uchwyt misy miksującej znajdował się naprzeciwko.
- Przed zdjęciem misy miksującej z bloku silnika należy odczekać na całkowite zatrzymanie urządzenia.

### URUCHOMIENIE I PORADY:

- Aby uruchomić tę funkcję należy przekręcić pokrętkę wyboru prędkości (a3) do pozycji 1 lub 2. Można zastosować pozycję „Puls” dla lepszej kontroli mieszanki.
  - Nigdy nie należy napełniać misy miksującej wrzątkiem.
  - Nigdy nie należy używać misy miksującej do suchych produktów (orzechy laskowe, migdały, orzeszki ...).
  - Zawsze używać misę miksującą wraz z pokrywką.
  - Zawsze należy wlewać płynne składniki do misy przed dodaniem stałych składników, bez przekroczenia maksymalnego poziomu wskazanego na urządzeniu:
    - 1 l dla ciężkich mieszanin;
    - 0,8 l dla płynnych mieszanin.
  - Aby dodać składniki podczas mieszania, należy wyjąć zatyczkę dozującą (h1) z pokrywki i wlać składniki przez otwór napełniania, nie przekraczając poziomu napełnienia wskazanego na misie.
- Maksymalny czas użytkowania: 3 min.

### Porady:

- Podczas mieszania, jeżeli składniki przyklejają się do boków misy, należy zatrzymać maszynę i odłączyć ją od prądu. Zdjąć misę miksującą z korpusu urządzenia. Używając szpatułki, upuścić mieszankę na ostrze. Nigdy nie wkładać ręk lub palców do misy lub w pobliżu ostrza.

Można:

- przygotować drobno zmiksowane zupy, zupy o kremowej konsystencji, kremy, kompoty, napoje mleczne typu shake, koktajle;
- wymieszać wszystkie lepkie ciasta (na naleśniki, racuchy, owoce w cieście, bretoński far).



## 7 : Wyciskanie cytrusów (w zależności od modelu) —

PL

### STOSOWANE AKCESORIA:

- Zestaw do wyciskania cytrusów (i).
- Misa (b3).

### MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Należy umieścić misę (b3) na bloku silnika (a) i zablokować ją.
- Nasunąć łącznik (i2) na wyjście bloku silnika (a1).
- Ustawić koszyk (i3) na misie i zablokować go.
- Ustawić stożek (i1) na lejku koszyka (i3).
- Aby usunąć zespół wyciskarki do cytrusów: należy odblokować koszyk (i3), a następnie misę, po czym można zdjąć zespół z bloku silnika.

### URUCHOMIENIE I PORADY:

- Ułożyć i przytrzymać połowę cytrusa na stożku (i1).
  - Aby uruchomić tę funkcję, należy przekręcić pokrętko wyboru prędkości (a3) do pozycji 1.
- Można otrzymać do 1,2 l soku z cytrusów, bez opróżniania misy.

**Uwaga:** należy przepłukać koszyk każdorazowo po uzyskaniu 0,2 l.

## 8 : Drobne siekanie niewielkich ilości (w zależności od modelu)

### STOSOWANE AKCESORIA:

- Zestaw do ziół (j).

### MONTAŻ AKCESORIÓW:

- Umieścić wszystkie składniki w młynku do mielenia ziół (j2).
- Umieścić pokrywę (j1) na młynku do mielenia ziół (j2) i zablokować ją obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Umieścić zespół na bloku silnika (a).

### URUCHOMIENIE I PORADY:

- Podczas uruchamiania urządzenia ustawić pokrętko prędkości (a3) na pozycję 2, przy jednoczesnym pozostawieniu młynka do ziół na bloku silnika podczas pracy.
- Można zastosować pozycję „Puls” dla lepszej kontroli mieszanki.
- Za pomocą młynka do ziół (j) można posiekać w kilka sekund:
    - czosnek, pietruszkę, cebulę, suchary (na bułkę tartą), szynkę ...  
Ilość / Maksymalny czas: 50 g / 10 sek.
    - suszone morele, suszone figi, wypestkowane śliwki  
Ilość / Maksymalny czas: 80 g / 5 sek.
  - Podczas opróżniania misy, należy zwracać uwagę na nóż, który jest bardzo ostry.

## 9: Schowek na akcesoria (w zależności od modelu) —

- Państwa robot posiada wbudowaną szufladę do przechowywania (l), w której można umieścić nóż wielofunkcyjny (d) oraz 4 nasadki do krojenia warzyw (f).
- Po umieszczeniu akcesoriów na miejscu, należy wsunąć szufladę (l) do bloku silnika (a).

## Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie od prądu.
- Dla łatwiejszego czyszczenia, przemyć szybko akcesoria po ich użyciu.
- Umyć i wysuszyć akcesoria: nadają się one do mycia w zmywarce.
- Wlać gorącą wodę zawierającą kilka kropel mydła w płynie do miski miksującej (h3). Zamknąć pokrywę (h2), wyposażoną w zatyczkę dozującą (h1). Potrząsnąć kilkakrotnie. Odłączyć urządzenie od prądu. Przepłukać misę.

- Nie umieszczać bloku silnika (a) w wodzie lub pod bieżącą wodą. Przetrzeć go wilgotną gąbką.
  - **Ostrza akcesoriów są bardzo ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.**
- Wskazówka: Jeśli akcesoria zostały odbarwione przez żywność (marchew, pomarańcze ...), należy przetrzeć je szmatką nasączoną w oleju spożywczym, a następnie umyć jak zwykle.

## Przechowywanie

- Robota kuchennego nie należy przechowywać w wilgotnym miejscu.

## Co robić, jeśli urządzenie nie działa?

- Jeśli urządzenie nie działa, należy sprawdzić:
  - podłączenie urządzenia do prądu;
  - zablokowanie akcesoriów.
- Urządzenie nadal nie działa? Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem (zob. wykaz w książeczce serwisowej).

## Usuwanie odpadów z opakowania i urządzenia



- Opakowanie zawiera wyłącznie materiały bezpieczne dla środowiska, które mogą być utylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie recyklingu.
- W celu utylizacji urządzenia należy skontaktować się z odpowiednią firmą w Państwa miejscowości.

## Zużyty sprzęt elektroniczny lub elektryczny



**Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!**



Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.



W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

## Akcesoria

- Mogą Państwo spersonalizować swoje urządzenie i zakupić u dystrybutora lub w autoryzowanym centrum serwisowym następujące akcesoria:
  - Nasadki do krojenia warzyw
    - A : Tarka drobno trąca
    - D: Tarcza do krojenia w cienkie plastry
    - C: Tarka grubo trąca
    - H: Tarcza do krojenia w grube plastry
    - G: Tarcza do ziemniaków (grubo tartych) / Parmezanu
    - E: Tarcza do krojenia frytek
  - Młynek do ziół
  - Misa miksująca
  - Wyciskarka do cytrusów

**UWAGA:**

**Aby zapoznać się z dodatkowym wyposażeniem, należy zaopatrzyć się w niniejszą instrukcję.**

## Kilka podstawowych przepisów

### Ciasto na biały chleb

*500 g mąki - 300 g ciepłej wody - 2 saszetki drożdży piekarskich - 10 g soli.*

W misce malaksery, wyposażonego w wielofunkcyjny nóż, należy umieścić mąkę, sól, drożdże piekarskie. Uruchomić urządzenie z prędkością 2 i w ciągu kilku pierwszych sekund włączyć ciepłą wodę przez lejek pokrywki. Kiedy ciasto uformuje się w kulę (około 60 sek.), zatrzymać robota. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość. Następnie ponownie wyrobić ciasto, aby nadać mu właściwy kształt, po czym umieścić je na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 8 (240°). Gdy ciasto podwoi swoją objętość, włożyć je do piekarnika i obniżyć temperaturę do poziomu 6 (180°). Piec ok. 30-40 min. W tym samym czasie umieścić w piekarniku szklankę pełną wody, co spowoduje, że chleb będzie miał chrupiącą skórkę.

### Ciasto na pizzę

*150 g mąki - 90 g ciepłej wody - 2 łyżki oliwy z oliwek - ½ saszetki drożdży piekarskich - sól*

W misce malaksery, wyposażonego w wielofunkcyjny nóż, należy umieścić mąkę, sól, drożdże piekarskie. Uruchomić urządzenie z prędkością 2 i w ciągu kilku pierwszych sekund włączyć ciepłą wodę oraz oliwę z oliwek przez lejek pokrywki. Kiedy ciasto uformuje się w kulę (15 do 20 sek.), zatrzymać robota. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość. Rozgrzać piekarnik do temperatury 8 (240°). W tym czasie rozłożyć ciasto i udekorować je według własnego wyboru: koncentratem z pomidorów i cebuli, pieczarkami, szynką, mozzarellą itd. ... Ustroić pizzę kilkoma sztukami anchois i czarnych oliwek, posypać trochę oregano i tartym serem, a na koniec poleć wszystko kilkoma kroplami oliwy z oliwek. Tak przygotowaną pizzę ułożyć na blasze posmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec około 15-20 min., doglądając pieczenia.

### Ciasto kruche

*280 g mąki - 140 g miękkiego masła posiekanego na kawałki - 70 ml wody - szczypta soli*

W misce malaksery, wyposażonego w wielofunkcyjny nóż, należy umieścić mąkę, sól i masło. Uruchomić urządzenie z prędkością 2 na kilka sekund, a następnie włączyć wodę przez lejek pokrywki. Pozostawić uruchomione urządzenie, aż ciasto uformuje się w kulę (od 25 do 30 sek.). Odstawić do ostygnięcia na co najmniej 1 godzinę przed rozłożeniem go i pieczeniem z wybraną dekoracją.

### Ciasto naleśnikowe

**(w misce z wielofunkcyjnym nożem lub w misce malaksery)**

*160 g mąki - 1/3 litra mleka - 2 jajka - ½ łyżeczki drobnej soli - 2 łyżki oleju - 15 g cukru (opcjonalnie) - Rum (do smaku)*

Umieścić wszystkie składniki w misce robota wyposażonego w nóż wielofunkcyjny. Uruchomić urządzenie przy prędkości 1 na 20 sek., następnie przejść do prędkości 2 na 25 sek.

W misce malaksery umieścić wszystkie składniki z wyjątkiem mąki. Uruchomić urządzenie z prędkością 2, a po kilku sekundach, stopniowo dodać mąkę przez centralny otwór pokrywki miski malaksery, następnie mikсовать przez 45 sek.

## Ciasto biszkoptowe

---

200 g mąki - 1 łyżeczka proszku do pieczenia - 200 g miękkiego masła posiekanego na kawałki - 200 g cukru - 4 jajka - 1 szczypta soli.

Umieścić wszystkie składniki w misce robota wyposażonego w nóż wielofunkcyjny. Uruchomić urządzenie przy prędkości 2 na 2,5 min. Rozgrzać piekarnik do temperatury 6 (180°). Przełożyć ciasto do formy, a następnie piec przez 1 godzinę.

---

## Ciasto korzenne

200 g mąki - 100 g miękkiego masła posiekanego na kawałki - 100 g cukru - 4 jajka - 60 ml mleka - 1 łyżeczka płynnego miodu - 1 opakowanie proszku do pieczenia - 1 łyżeczka cynamonu - 1 łyżeczka imbiru - 1 łyżeczka startej gałki muszkatołowej - starta skórka z pomarańczy - szczypta pieprzu

Umieścić wszystkie składniki w misce robota wyposażonego w nóż wielofunkcyjny. Wybrać 2. prędkość i uruchomić urządzenie na 2 min. Umieścić w formie posmarowanej masłem i posypanej mąką i piec przez 50 min. w temperaturze 6 (180 °C).

Podawać na ciepło lub na zimno z kompotem lub marmoladą.

---

## Ciasto czekoladowe

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

Roztopić czekoladę w kociołku z wrzątkiem z 2 łyżkami wody. Dodać masło i mieszać, aż masa dobrze się rozpuści.

Włożyć cukier i jajka do miski wyposażonej w wielofunkcyjny nóż i uruchomić urządzenie na 2. prędkość na czas 45 sek., aż mieszanina spieni się. Bez zatrzymywania robota kuchennego dodać przez lejek w pokrywcę rozpuszczoną czekoladę, mąkę, proszek do pieczenia i mleko i pozostawić pracujące urządzenie na 15 sek.

Wlać do formy nasmarowanej masłem i piec około 1 godziny w temp. 5 / 6 (160 °C).

---

## Bitą śmietana

200 ml bardzo zimnej bitej śmietany, 30 g cukru pudru.

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

Umieścić śmietanę i cukier puder w misce wyposażonej w tarczę emulgacyjną. Wybrać 2. prędkość i uruchomić urządzenie na 40 sek.

---

## Majonez

1 żółtko, 1 łyżka musztardy, 1 łyżka octu, ¼ litra oleju, sól i pieprz.

W misce wyposażonej w tarczę emulgacyjną umieścić wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Wybrać 2. prędkość, uruchomić urządzenie na 5 sek., a następnie bez zatrzymywania robota bardzo powoli wlać olej przez lejek pokrywką. Kiedy majonez jest gotowy, jego kolor zblednie.

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

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

Příslušenství, které jste si koupili spolu s tímto modelem, je znázorněno na etiketě na spodní straně balení.

## Bezpečnostní pokyny

CZ

- Než poprvé přístroj použijete, pozorně si přečtěte návod k jeho použití: nevhodné použití v rozporu s tímto návodem zbavuje výrobce veškeré zodpovědnosti.
- Zkontrolujte, že přírodní napětí vašeho přístroje odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Jakékoli chybné zapojení ruší záruku. Přístroj je určen k domácímu použití v interiéru.
- Tento přístroj by neměly používat osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi i osoby nezkušené nebo neznalé, nejsou-li se pod dohledem nebo nebyly-li předem poučeny, jak přístroj bezpečně používat
- Dohlédněte, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Odpojte přístroj, jakmile ho přestanete používat (platí i pro případ výpadku proudu) nebo se ho chystáte čistit.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen. V tomto případě se obraťte na autorizovaný servis (viz seznam v servisní knížečce).
- Jakýkoli jiný zásah zákazníka než běžné čištění musí provádět autorizované středisko (viz seznam v servisní knížečce).
- Nikdy nepřivádějte přístroj, napájecí kabel nebo zásuvku do styku s vodou či jinou kapalinou.
- Nenechávejte napájecí kabel viset v dosahu dětí.
- Napájecí kabel nesmí být v blízkosti nebo v kontaktu s teplými částmi vašeho přístroje či zdroji tepla a ani v ostrém úhlu.
- Jsou-li napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny, přístroj nepoužívejte. Je nezbytné je nechat vyměnit autorizovaným servisem (viz seznam v servisní knížečce), abyste se vyhnuli nebezpečí.
- V zájmu vlastní bezpečnosti používejte jen příslušenství a náhradní díly přizpůsobené přístroji, které jste koupili v autorizovaném centru.
- K tlačení potravin do plnicích hrdla (komínku) vždy používejte pěchovátko, nikdy prsty, vidličku, lžici, nůž nebo jakýkoli jiný předmět.
- Při zacházení s multifunkčním nožem, s čepelí nádoby mixéru, s mlýnkem na bylinky a s kráječím zeleniny je třeba dbát opatrnosti, jakmile je čistíte a vyprazdňujete nádoby, jsou totiž velmi ostré. Multifunkční nůž (d) je nutné sejmut z unášče (c), než vyprázdníte nádobu.
- Nepoužívejte přístroj naprázdno.
- Vždy používejte mixér s víkem.
- Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí, vyčkejte úplného zastavení, než příslušenství odejmete.
- Nepoužívejte příslušenství jako mrazicí, varné nebo tepelně sterilizační nádoby.
- Nevkládejte příslušenství do mikrovlnky.
- Nenechávejte viset nad nádobou a spuštěnými součástmi dlouhé vlasy, šály, kravaty apod.
- Při přemísťování nedržte přístroj za kabel či zástrčku.

## a Motorový blok

- a1 : Pomalý výstup z motorového bloku
- a2 : Rychlý výstup z motorového bloku
- a3 : Volič rychlostí: poloha „Puls“ (přerušovaný provoz)-0-1-2

## b Sestava nádoba-drtič

- b1 : Dávkovací lis
- b2 : Víko s komínkem
- b3 : Nádoba

## c Unášeč

### PŘÍSLUŠENSTVÍ PODLE MODELU:

#### d Multifunkční nůž

#### e Emulzní disk

#### f Kráječe zeleniny

- A : Jemné strouhání
- D : Jemné krájení
- C : Hrubé strouhání
- G : Bramboráky/Parmazán
- H : Silné plátky
- E : Hranolky

#### g Držák kráječů

#### h Mixovací nádoba

- h1 : Dávkovací odměrka
- h2 : Víko
- h3 : Nádoba

#### i Odšťavňovač

- i1 : Kužel
- i2 : Unášeč odšťavňovače
- i3 : Koš

#### j Mlýnek na bylinky

- j1 : Víko
- j2 : Nádobka mlýnku

#### k Stěrka

#### l Skladovací zásuvka

## Uvedení do provozu

- Před prvním použitím umyjte všechny části příslušenství teplou mýdlovou vodou (viz odstavec čištění). Opláchněte a osušte.
- Uložte motorový blok (a) na rovnou, čistou a suchou plochu.
- Zapněte přístroj.
- Puls (přerušovaný chod): nastavte knoflíkem (a3) funkci Puls, odpovídající po sobě následujícím impulsům umožňujícím lepší dohled nad některými přípravami.
- Souvislý chod: otočte knoflíkem (a3) do polohy 1 nebo 2.
- Vypnutí: otočte knoflíkem (a3) do polohy 0.

**Číslování odstavců odpovídá číslování schémat v rámečcích.**

## 1 : Umístění lisovací nádoby a víka

---

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Komplet Nádoba (b).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Uložte nádobu (b3) na motorový blok (a) tak, aby držadlo nádoby bylo v linii směrem doprava s úhlem povrchu.
- Zašroubujte nádobu (b3) doprava.
- Položte víko (b2) na nádobu (b3). Upevněte víko posunutím doprava směrem do držadla nádoby. Je **nutné** nejdřív přišroubovat nádobu na motorový blok (a) a až potom připevnit víko (b2) na nádobu (b3).

## 2 : Odejmutí lisovací nádoby a víka

- Odšroubujte víko po směru hodinových ručiček a uvolněte držadlo nádoby. Poté nádobu nadzvedněte a vyndejte.
- Odšroubujte nádobu po směru hodinových ručiček.
- Až poté nádobu nadzvedněte a vyjměte z motorového bloku.

## 3 : Míchání/mixování/sekání/hnětení

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Komplet Nádoba (b).
- Unášeč (c).
- Multifunkční nůž (d).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Uložte nádobu (b3) na motorový blok (a) a zašroubujte ji.
- Vložte multifunkční nůž (d) na unášeč (c) a sestavu umístěte na výstupek motorového bloku (a1).
- Vložte ingredience do nádoby.
- Položte víko (b2) a přišroubujte ho k nádobě (b3).
- Chcete-li odejmout sestavu nádoba-víko, odšroubujte víko a poté i nádobu.

### HNĚTENÍ/MÍSENÍ

- Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 2 pro uvedení do provozu.
- Můžete hníst až:
- 1 kg těžkého těsta, jako na bílé nebo jemné pečivo... za 60 sekund.
  - 800 g těsta na speciální pečivo, jako je žitný chléb, celozrnný chléb, chléb s cereáliemi ... za 60 s.
- Míchat můžete až:
- 1.2 kg lehkého těsta na sušenky, bublaniny, jogurtový koláč... za 1 min. 30 s až 3 min.
- Můžete rovněž míchat až 1 l palačinkového těsta, vaflového těsta atd. za 1 min. až 1 min. 30 s.

### SEKÁNÍ

- Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 2 pro uvedení do provozu, nebo do polohy Puls, chcete-li mít lepší kontrolu nad lisováním.

Můžete lisovat až 600 g potravin, jako jsou:

- Syrové nebo vařené maso (vykostěné, odblaněné a nakrájené na kostičky).
- Syrové nebo vařené ryby (bez kůže a kostry).
- Tvrdé potraviny: sýry, sušené ovoce, některé druhy zeleniny (mrkev, celer...).
- Měkké potraviny: některé druhy zeleniny (cibule, špenát...).

### MIXOVÁNÍ

- Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 2 pro uvedení do provozu.
- Můžete namixovat až 1 l polévky nebo kompotu za 45 s.

## 4 : Strouhání/krájení

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Komplet Nádoba (b).
- Unášeč (c).
- Volitelný kráječ (f) (dle modelu).
- Držák kráječe (g).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Uložte nádobu (b3) na motorový blok (a) a zašroubujte ho.
- Vložte zvolený kráječ (f) do držáku (g), osu unášeče (c) prostrčte co nejdál držákem (f), celek zašroubujte a poté umístěte na výstup motorového bloku (a1).
- Položte víko (b2) a přišroubujte je k nádobě (b3).
- Chcete-li odejmout sestavu nádoba-víko, odšroubujte víko a poté i nádobu.

**Zkontrolujte, že  
kovová osa  
unášeče (c)  
prochází středem  
víka s komínkem  
(b2)**

### SPUŠTĚNÍ A RADY:

- Zasuňte potraviny do komínku víka a posuňte je pomocí pěchovátka (b1).
  - Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 1 pro krájení, nebo do polohy 2 na strouhání.
- Pomocí kráječů můžete (v závislosti na modelu) provést:
- Hrubé strouhání (C)/jemné strouhání (A): celeru, brambor, mrkve, sýru...
  - silné plátky (H) /tenké plátky (D): brambor, cibule, okurky, řepy, jablek, mrkve, zelí atd.
  - krájení hranolků (E): bramborové hranolky...
  - bramboráky/parmazán (G): parmazán, kokos...

## 5 : Emulgace/Šlehání

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Komplet Nádoba (b).
- Unášeč (c).
- Emulzní disk (e).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Uložte nádobu (b3) na motorový blok (a) a zašroubujte.
- Vsuňte správným směrem a přišroubujte emulzní disk (e) k unášeči (c), sestavu pak umístěte na výstup motorového bloku (a1).
- Vložte ingredience do nádoby.
- Položte víko (b2) a přišroubujte ho k nádobě (b3).
- Chcete-li odejmout sestavu nádoba-víko, odšroubujte víko a poté i nádobu.

**Nastavte emulzní disk správným směrem: viz schéma v rámečku 5.**

### SPUŠTĚNÍ A RADY:

- Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 2 pro uvedení do provozu.
- Nikdy tento nástroj nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo k míchání lehkých těst.
- Lze použít k přípravě: majonézy, česnekové majonézy, omáček, bílkové pěny (z 1 až 6 vajec), šlehačky (až 0,2 litru).

## 6 : Homogenizace/míchání/pokročilé mixování (podle jednotlivých modelů)

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Komplet Nádoba-mixér (h).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vložte ingredience do nádoby mixéru (h3) **a nepřesáhněte přitom maximální úroveň vyznačenou na nádobě.**
- Položte víko (h2) opatřené dávkovací odměrkou (h1) na nádobu a přišroubujte.
- Umístěte komplet nádoby (h) na výstup motorového bloku (a2), aby držák směřoval čelem k vám.
- Vyčkejte úplného zastavení robotu, poté vyndejte mixovací nádobu z motorového bloku.

### SPUŠTĚNÍ A RADY:

- Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 1 nebo 2 pro uvedení do provozu. Pro lepší kontrolu míchání můžete zvolit i polohu Puls.
  - Nikdy neplňte mixovací nádobu vroucí tekutinou.
  - Nikdy nepoužívejte mixovací nádobu na suché plody (oříšky, mandle, arašídý...).
  - Vždy používejte mixovací nádobu s víkem.
  - Vždy do nádoby vlijte nejdřív tekuté ingredience a až potom pevné, přičemž nepřekračujte maximální uvedenou úroveň:
    - 1 l u hustých směsí.
    - 0.8 l u tekutých směsí.
  - Chcete-li přidávat ingredience během míchání, sejměte dávkovací odměrku (h1) z víka a přidejte je plnicím otvorem, přičemž nepřesáhněte úroveň plnění uvedenou na nádobě.
- Maximální doba použití: 3 min.

### Doporučení:

- Pokud se během míchání některé ingredience přilepí ke stěnám nádoby, zastavte přístroj a vypojte ho ze sítě. Poté sundejte komplet nádoba-mixér z jádra přístroje. Pomocí stěrky odstraňte ulpělé ingredience. Nikdy nestrkejte ruce ani prsty do nádoby nebo do blízkosti čepele.

### Můžete:

- Připravovat jemně mixované polévky, světlé omáčky, krémy, kompoty, milk-shaky, koktejly.
- Míchat všechna tekutá těsta (na palačinky, vdolky, bublaniny, mléčné koláče).



## 7 : Odšťavňování (podle jednotlivých modelů) ———

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Komplet na lisování citrusů (i).
- Nádoba (b3).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Uložte nádobu (b3) na motorový blok (a) a přišroubujte ji.
- Posuňte unášec (i2) k výstupu motorového bloku (a1).
- Položte koš (i3) na nádobu a přišroubujte.
- Položte kužel (i1) na komínek koše (i3).
- Komplet na lisování citrusů sundáte tak, že odšroubujete koš (i3) i nádobu a poté sestavu sundáte z motorového bloku.

### SPUŠTĚNÍ A RADY:

- Umístěte a přidržte polovinu citrusu na kuželu (i1).
  - Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 1 pro uvedení do provozu.
- Bez vyprázdnění nádoby můžete získat až 1,2 l citrusové šťávy.

**Pozor:** po každých 0,2 l výroby koš opláchněte.

## 8 : Jemné sekání malých objemů (podle jednotlivých modelů)

### POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sada na bylinky (j).

### MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vložte ingredience do mísky mlýnku na bylinky (j2).
- Položte víko (j1) na misku mlýnku na bylinky (j2) a zašroubujte je ve směru hodinových ručiček.
- Sestavu umístěte na motorový blok (a).

### SPUŠTĚNÍ A RADY:

- Otočte voličem rychlostí (a3) do polohy 2 pro uvedení do provozu, zatímco mlýnek na bylinky zůstane na motorovém bloku, a to po celou dobu provozu.
- Můžete zvolit i polohu Puls pro lepší kontrolu směsi.
- Díky mlýnku na bylinky (j) můžete nadrtit v několika vteřinách:
    - Česnek, petržel, suchary (na strouhanku), šunku... Množství/Maximální doba: 50g/10s
    - Sušené meruňky, sušené fíky, vypeckované sušené švestky... Množství/Maximální doba: 80g / 5s
    - Při vyndávání nádoby dávejte dobrý pozor na nůž, je velmi ostrý.

## 9: Úklid příslušenství (podle jednotlivých modelů) ———

- Váš kuchyňský robot je vybaven zabudovanou zásuvkou (l), kam lze uložit multifunkční nůž (d) a 4 kráječe na zeleninu (f).
- Po uložení nástrojů zasuňte úklidovou zásuvku (l) do motorového bloku (a).

## Čištění

- Vypojte přístroj ze sítě.
- Abyste si usnadnili čištění, opláchněte ihned příslušenství po každém použití.
- Omyjte a usušte příslušenství: lze i v myčce na nádobí.
- Nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého přípravku na nádobí do nádoby mixéru (h3). Zavřete víko (h2) s dávkovací odměrkou (h1). Pusťte několik impulsů. Vypojte přístroj. Opláchněte nádobu.
- Nevkládejte motorový blok (a) do vody, ani tekoucí. Otřete ho vlhkou houbičkou.
- **Čepele příslušenství jsou velmi ostré. Manipulujte s nimi opatrně.**

Tip: Obarví-li potraviny (mrkve, pomeranče...) příslušenství, odhrňte ho hadříkem nasáklým jedlým olejem a poté vyčistěte obvyklým způsobem.

CZ

## Skladování

- Neskladujte robota ve vlhkém prostředí.

## Co dělat když váš přístroj nefunguje?

- Pokud váš přístroj nefunguje, zkontrolujte:
  - že je zapojen do sítě.
  - že všechno příslušenství je zašroubované.
- Váš přístroj stále nefunguje? Obratě se na autorizovaný servis (viz seznam v servisní knížce).

## Likvidace obalů a přístroje



- Obaly obsahují výhradně materiály, které neškodí životnímu prostředí, a mohou být vyhozeny v souladu s platnými recyklačními zásadami.
- Co se týče likvidace přístroje, informujte se v odpovídající provozovně (v místě svého bydliště).

## Elektrické a elektronické spotřebiče po ukončení životnosti



### Podílejme se na ochraně životního prostředí!



Váš přístroj obsahuje čtené 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:

- Kráječe na zeleninu:
  - A : Jemné strouhání
  - D: Tenké krájení
  - C: Hrubé strouhání
  - H: Silné krájení
  - G: Bramboráky/Parmazán
  - E: Kráječ hranolků
- Mlýnek na bylinky
- Mixovací nádoba
- Odšťavňovač

**POZOR:**

K vydání příslušenství budete potřebovat tento návod.

## Několik základních receptů

### Těsto na bílý chléb

*500 g mouky – 300 g vlažné vody – 2 droždí – 10 g soli*

Do nádoby robota opatřené multifunkčním nožem vložte mouku, sůl a droždí. Zapněte na rychlost 2 a ihned začněte vlévat vlažnou vodu komínkem víka. Jakmile těsto utvoří kouli (cca po 60 s), vypněte robota. Nechte těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem nezdvoujnásobí. Poté těsto hnětete do požadovaného tvaru a uložte na plech vymazaný máslem a posypaný moukou. Opět nechte kynout. Předehřejte troubu na teplotu 8 (240 °C). Jakmile se objem chleba zdvojnásobí, vložte ho do trouby a snížete teplotu na 6 (180 °C). Pečte 30 až 40 min. Do trouby postavte sklenici vody, což podpoří vznik kůrky.

### Těsto na pizzu

*150 g mouky – 90 g vlažné vody – 2 polévkové lžíce olivového oleje – ½ droždí – sůl*

Do nádoby robota opatřené multifunkčním nožem vložte mouku, sůl a droždí. Zapněte na rychlost 2 a ihned začněte vlévat vlažnou vodu a olivový olej komínkem víka. Jakmile těsto utvoří kouli (po 15 až 20 s), vypněte robota. Nechte těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem nezdvoujnásobí. Předehřejte troubu na teplotu 8 (240 °C). Mezitím těsto rozválejte a pokryjte dle libosti: pyré z rajčat a česneku, houbami, šunkou, mozzarellou atd.... Ochuťte pizzu několika ančovičkami a černými olivami, posypte trochou oregana a strouhaného sýra a vše jemně pokapejte olivovým olejem. Položte obloženou pizzu na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečte v troubě 15 až 20 min za pravidelného hlídání.

### Máslové těsto

*280 g mouky – 140 g měkkého másla v kouscích – 70 ml vody – špetku soli*

Do nádoby robota opatřené multifunkčním nožem vložte mouku, sůl a máslo. Zapněte na rychlost 2 a vlijte vodu komínkem víka. Jakmile těsto utvoří kouli (po 25 až 30 s), vypněte robota. Nechte stát aspoň 1 h, pak těsto rozválejte a pečte s libovolnou náplní.

### Palačinkové těsto

**(v nádobě s multifunkčním nožem, nebo v mixovací nádobě)**

*160 g mouky – 1/3 l mléka – 2 vejce – ½ kávové lžičky jemné soli – 2 polévkové lžíce oleje – 15 g cukru (volitelné) – rum (dle chuti)*

Do nádoby robota opatřené multifunkčním nožem vložte všechny ingredience. Zapněte na rychlost 1 na 20 vteřin, pak přejděte na rychlost 2 na 25 vteřin.

Do mixovací nádoby vložte všechny ingredience kromě mouky. Zapněte na rychlost 2. Po několika vteřinách začněte postupně přidávat mouku otvorem ve středu víka nádoby a mixujte 45 s

### Bábovka

*200 g mouky – 1 prášek do pečiva – 200 g měkkého másla v kouscích – 200 g cukru – 4 celá vejce – 1 špetka soli*

Do nádoby robota opatřené multifunkčním nožem vložte všechny ingredience. Zapněte na rychlost 2 a nechte běžet 2 min. 30 s. Vyhřejte troubu na teplotu 6 (180 °C). Vlijte těsto do formy na bábovku a pečte 1 hodinu.

---

## Kořeněný dort

**CZ** 200 g mouky – 100 g měkkého másla na kousky – 100 g cukru – 4 vejce – 60 ml mléka – 1 kávová lžička tekutého medu – 1 prášek do pečiva – 1 kávová lžička skořice – 1 kávová lžička zázvoru – 1 kávová lžička strouhaného muškátového oříšku – 1 kávová lžička strouhané pomerančové kůry – 1 špetka pepře

Do nádoby robota opatřené multifunkčním nožem vložte všechny ingredience. Zapněte na rychlost 2 a nechte běžet 2 min. Vlijte těsto do vymazané a moukou vysypané formy a pečte 50 min. při teplotě 6 (180 °C). Podávejte vychladlé s kompotem nebo marmeládou.

---

## Čokoládový dort

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

Nechte roztát čokoládu ve vodní lázni ze 2 polévkových lžic vody. Přidejte máslo a míchejte, dokud směs úplně neroztaje.

Do nádoby opatřené multifunkčním nožem vložte cukr a vejce a zapněte na rychlost 2 na 45 s, než směs utvoří pěnu. Aniž byste robota zastavovali, přidejte komínkem víka rozpuštěnou čokoládu, mouku, prášek do pečiva a mléko a nechte běžet 15 s

Nalijte těsto do vymazané formy a pečte cca 1h při teplotě 5/6 (160 °C).

---

## Slazená šlehačka

200 ml vychlazené tekuté smetany, 30 g moučkového cukru

Dejte nádobu na několik minut do ledničky, aby pořádně vychladla.

Do nádoby opatřené emulzním diskem vlijte smetanu a nasypete cukr. Zvolte rychlost 2 a spusťte na 40 s

---

## Majonéza

1 žloutek, 1 polévková lžíce hořčice, 1 polévková lžíce octa, ¼ litru oleje, sůl, pepř.

Do nádoby opatřené emulzním diskem vložte všechny ingredience kromě oleje. Zvolte rychlost 2 a nechte běžet 5 s, poté bez zastavení robota velmi pomalu nalijte komínkem víka olej. Majonéza vznikne, jakmile směs získá bledou barvu.

Pozor: majonézu je třeba dělat z ingrediencí, které mají pokojovou teplotu.

Pozn.: uchovejte v ledničce a spotřebujte do 24 hodin.

## Bezpečnostné odporúčania

- Pred prvým použitím svojho prístroja si pozorne prečítajte návod na používanie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za použitie, ktoré nie je v súlade s návodom na používanie.
- Skontrolujte, či napätie predpísané pre váš elektrický prístroj zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- Akékoľvek chybné zapojenie do elektrickej siete ruší záruku. Váš prístroj je určený na používanie v domácnosti, vo vnútri.
- Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osobami, ktoré o prístroji nemajú potrebné vedomosti či skúsenosti s ním, pokiaľ nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo im taká osoba predtým neposkytla pokyny týkajúce sa používania prístroja.
- Dohliadnite na to, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Prístroj odpojte od elektrickej siete, keď ho prestanete používať (aj v prípade prerušenia prúdu) a počas jeho čistenia.
- Svoj prístroj nepoužívajte, ak nefunguje správne alebo bol poškodený. V takých prípadoch sa obráťte na autorizované stredisko (viď zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek iný zásah zo strany zákazníka, ako je čistenie alebo bežná údržba, sa musí vykonať v autorizovanom servisnom stredisku (viď zoznam v servisnej knižke).
- Prístroj, napájací kábel alebo zástrčku nikdy nedávajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.
- Napájací kábel nenechávajte visieť v dosahu detí.
- Napájací kábel sa nikdy nesmie nachádzať v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami vášho prístroja, v blízkosti zdroja tepla alebo na ostrej hrane.
- Ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená, prístroj nepoužívajte. Aby sa predišlo všetkým rizikám, poškodené diely sa musia vymeniť v autorizovanom stredisku (viď zoznam v servisnej knižke).
- Pre svoju bezpečnosť používajte iba príslušenstvo a odnímateľné diely, ktoré sú určené pre váš prístroj.
- K zatlačaniu potravín do plniaceho hrdla vždy používajte posúvač dávkovača, nikdy nepoužívajte prsty, ani vidličky, lyžičky, nôž ani iné predmety.
- Pri manipulácii s multifunkčným nožom, nožom misky mixéra, mlynčekom na jemné mletie bylínok a nástavcami na krájanie zeleniny, pri ich čistení a vyprázdňovaní misky je potrebné prijať bezpečnostné opatrenia, sú mimoriadne ostré. Musíte nevyhnutne odstrániť multifunkčný nôž (d) pomocou jeho vodiča (c) pred vyprázdnením obsahu misky.
- Prístroj nepoužívajte naprázdno.
- Používajte vždy misku mixéra s vrchnákom.
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa dielov, počkajte, kým sa prístroj úplne nezastaví a až potom odnímate jeho príslušenstvo.
- Príslušenstvo nepoužívajte ako nádobku (na zmrazovanie – varenie – sterilizáciu vysokou teplotou).
- Nevkladajte príslušenstvo do mikrovlnnej rúry.
- Počas prevádzky prístroja nenechávajte nad miskou a príslušenstvom visieť dlhé vlasy, šerpy, kravaty atď.
- Nepresúvajte prístroj držaním za posuvný diel.

## a Jednotka motora

- a1 : Pomalý výstup jednotky motora
- a2 : Rýchly výstup jednotky motora
- a3 : Páčka na výber rýchlostí: pozícia Pulz (prerušovaný chod)-0-1-2

## b Systém misky pre sekáčik

- b1 : Posúvač dávkovača
- b2 : Vrchnák s plniacim hrdlom
- b3 : Miska

## c Vodič

### PRÍSLUŠENSTVO V ZÁVISLOSTI OD MODELU:

#### d Multifunkčný nôž

#### e Disk na prípravu emulzie

#### f Nástavce na krájanie zeleniny

- A : na jemné strúhanie
- D : na jemné krájanie
- C : na hrubé strúhanie
- G : na strúhanie/Parmezán
- H : na hrubé krájanie
- E : na krájanie hranolčekov

#### g Držiak nástavcov

#### h Miska mixéra

- h1 : Uzáver dávkovača
- h2 : Kryt
- h3 : Miska

#### i Odšťavovač na južné ovocie

- i1 : Kužeľové násadce
- i2 : Vodič odšťavovača na južné ovocie
- i3 : Kôš

#### j Mlynček na jemné sekanie bylín

- j1 : Kryt
- j2 : Miska mlynčeka na jemné sekanie bylín

#### k Stierka

#### l Skladovacia zásuvka

## Spustenie

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva v studenej vode so saponátom (viď odsek o umývaní). Opláchnite a vysušte.
- Položte jednotku motora (a) na čistú a suchú rovnú plochu.
- Zapojte prístroj do elektrickej siete.
- Pulz (prerušovaný chod) otočte tlačidlo (a3) do polohy Pulz prostredníctvom po sebe nasledujúcich impulzov na dosiahnutie lepšej kontroly určitej prípravy.
- Neprerušovaný chod: otočte tlačidlo (a3) do polohy 1 alebo 2.
- Zastavenie: otočte tlačidlo (a3) do polohy 0.

**Číslovanie odsekov zodpovedá číslovaníu na priložených nákresoch.**

## 1 : Nasadenie misky pre malý sekáčik

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém misky (b).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Umiestnite misku (b3) na jednotku motora (a) tak, aby bola rúčka misky zarovnaná s hranou na pravej prednej strane.
- Zatvorte misku (b3) otočením doprava.
- Umiestnite vrchnák (b2) na misku (b3) Zatvorte vrchnák potlačením doprava k rúčke misky. Je **mimoriadne dôležité** zatvoriť misku na jednotke motora (a) pred zatvorením vrchnáka (b2) na miske (b3).

## 2 : Vybratie misky pre malý sekáčik

- Otvorte vrchnák otočením v smere hodinových ručičiek a uvoľnite rúčku misky. Môžete ju tým zdvihnúť a odobrať.
- Odoberte misku otočením v smere hodinových ručičiek.
- Jednotku motora môžete zdvihnúť a odobrať misku z jednotky motora.

## 3 : Miešanie/mixovanie/sekanie/miesenie

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém misky (b).
- Vodič (c).
- Multifunkčný nôž (d).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Umiestite misku (b3) na jednotku motora (a) a zatvorte ju.
- Vsúňte multifunkčný nôž (d) na vodič (c) a umiestnite ho na vývod jednotky motora (a1).
- Vložte prísady do misky.
- Založte vrchnák (b2) a zatvorte misku (b3)
- Ak chcete odobrať systém misky s vrchnákom: odoberte vrchnák a potom odoberte misku.

### MIESENIE/MIEŠANIE

- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 2 a spustíte mixér.

Môžete miesiť až:

- 1 kg ťažkého cesta, ako napríklad: cesta na biely chlieb, maslového cesta, za 60 s.
- 800 g cesta na špeciálny chlieb, ako napríklad: ražný chlieb, celozrnný chlieb, cereálny chlieb za 60 s.

Môžete rozmiešať až:

- 1.2 kg jemného cesta, ako napríklad: na sušienky, tzv. hrnčekový koláč, jogurtový koláč za približne 1 min 30 s až 3 minúty.

Môžete tiež zmiešať až 1 liter cesta na palacinky, gofry atď. za 1 min až 1 min 30 s.

### SEKANIE

- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 2 a spustíte mixér, prípadne si môžete vybrať radšej pozíciu na pulz a získať tak lepšiu kontrolu sekania.

Môžete sekať až 600 g potravín, ako napríklad:

- surové alebo opražené mäso (vykostené, zbavené žíl a pokrúpané na kúsky);
- surové alebo opražené ryby (bez kože a bez kostí);
- tvrdé produkty: syr, sušené ovocie, určité druhy zeleniny (mrkva, zeler...);
- jemné produkty: určité druhy zeleniny (cibuľa, špenát..).

### MIXOVANIE

- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 2 a spustíte mixér.

Môžete mixovať až 1 liter vývaru, polievky, kompótu za 45 s.

## 4 : Strúhanie/krájanie

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém misky (b).
- Vodič (c).
- Nástavec podľa vášho výberu (f) (v závislosti od modelu).
- Držiak nástavcov (g).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Umiestite misku (b3) na jednotku motora (a) a zatvorte ju.
- Nasadte vybraný nástavec (f) na držiak nástavca (g), postrčte os vodiča (c) čo najďalej cez nástavec (f), a nasadte systém, potom umiestnite všetko na vývod jednotky motora (a1).
- Založte vrchnák (b2) a zatvorte misku (b3).
- Ak chcete odobrať systém misky s vrchnákom: odoberte vrchnák a potom odoberte misku.

**Skontrolujte, či je kovová os vodiča (c) zasunutá v strede vrchnáka s plniacim otvorom (b2).**

### SPUSTENIE A TIPY:

- Potraviny vkladajte do plniaceho otvoru vrchnáka a nasmerujte ich pomocou posúvača (b1).
- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 1 na krájanie alebo do pozície 2 na strúhanie. Pomocou nástavcov môžete (v závislosti od modelu):
  - strúhať nahrubo (C)/strúhať najemno (A): zeler, zemiaky, mrkvu, syr...;
  - nahrubo (H)/krájať najemno (D): zemiaky, cibuľu, uhorku, repu, jablká, mrkvu, kapustu;

- nakrájať (E): hranolčeky...
- strúhať (G): parmezán, kokosový orech...

## 5 : Emulgácia/šľahanie

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém misky (b).
- Vodič (c).
- Disk na prípravu emulzie (e).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Umiestite miskú (b3) na jednotku motora (a) a zatvorte ju.
- Zasuňte v správnom smere a nasadte disk na prípravu emulzie na vodič (c) a celý systém umiestnite na vývod jednotky motora (a1).
- Vložte prísady do misky.
- Založte vrchnák (b2) a zatvorte miskú (b3).
- Ak chcete odobrať systém misky s vrchnákom: odoberte vrchnák a potom odoberte miskú.

**Vkladajte disk na prípravu emulzie v správnom smere: pozrite si priložený náčrt č. 5.**

### SPUSTENIE A TIPY:

- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 2 a spustite mixér.
  - Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo na miesenie ťažkého cesta alebo miešanie jemného cesta.
- Môžete pripraviť: majonézu, provensálsku majonézu, sneh (z 1 až 6 bielkov), šľahaný krém, šľahačku (až 0,2 litra).

## — 6 : Homogenizácia/miešanie/veľmi jemné mixovanie (podľa modelu)

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém misky mixéra (h).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Vložte ingrediencie do misky mixéra (h3) tak, aby ste neprekročili maximálnu úroveň označenú na miske.
- Položte vrchnák (h2), založte uzáver dávkovača (h1) a zatvorte miskú (b3).
- Položte systém misky (h) na jednotku motora (a2) tak, aby rúčka misky smerovala k vám.
- Počkajte, kým robot úplne nezastaví a potom odoberte miskú mixéra z jednotky motora.

### SPUSTENIE A TIPY:

- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 1 alebo 2 a spustite mixér.
- Môžete používať pozíciu Pulz na lepšiu kontrolu miešania.
- Nikdy nenaplňajte miskú mixéra vriacou tekutinou.
  - Nikdy nepoužívajte miskú mixéra na suché produkty (lieskové oriešky, mandle, arašidy...).
  - Používajte vždy miskú mixéra s vrchnákom.
  - Do misky dávajte vždy tekuté prísady ako prvé a potom pevné prísady tak, aby ste neprekročili označenú maximálnu úroveň.
  - 1 l pre miešanie nahrubo.
  - 0.8 l pre miešanie tekutín.
  - Ak chcete vkladať prísady počas miešania, vyberte uzáver dávkovača (h1) z vrchnáka a vložte prísady cez plniaci otvor tak, aby ste neprekročili maximálnu úroveň označenú na miske.
- Maximálna doba použitia: 3 minúty.

### Tipy:

- Ak počas miešania zostanú prísady prilepené na stenách misky, zastavte prístroj a uvoľnite ich. Odoberte systém misky mixéra z telesa prístroja. Pomocou stierky zabezpečte, aby pripravená zmes padla na čepele. Nikdy nedávajte prsty do misky mixéra alebo do blízkosti čepeľí.

Môžete:

- pripraviť jemne zmixovaný vývar, biele polievky, krémy, kompóty, mliečne koktaily, koktaily;
- miešať akékoľvek tekuté cestá (palacinky, pampúchy, bublanina).



## 7 : Odšťavovanie južného ovocia (podľa modelu) \_\_\_\_\_

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém odšťavovača na južné ovocie
- Miska (b3).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Umiestite misku (b3) na jednotku motora (a) a zatvorte ju.
- Zasuňte vodič (i2) na vývod jednotky motora (a1).
- Umiestite kôš (i3) na misku a zatvorte ju.
- Nasadte kuželovitý násadec (i1) na komín koša (i3).
- Ak chcete odobrať systém odšťavovača na južné ovocie: odoberte kôš (i3) a misku a potom môžete odobrať systém jednotky motora.

### SPUSTENIE A TIPY:

- Položte a držte polovicu ovocia na kuželovitom násadci (i1).
  - Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 1 a spustite mixér.
- Môžete získať až 1,2 l džúsu z južného ovocia na jedno vyprázdnenie misky.
- **Pozor:** musíte vypláchnuť kôš po každom 0,2 l.

## 8 : Veľmi jemné sekanie malého množstva (podľa modelu)

### POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Systém na jemné sekanie bylín (j).

### MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA:

- Vložte prísady do mlynčeka na jemné sekanie bylín (j2).
- Položte vrchnák (j1) na mlynček na jemné sekanie bylín (j2) a zatvorte ho otočením v smere hodinových ručičiek.
- Položte systém na jednotku motora (a).

### SPUSTENIE A TIPY:

- Otočte páčku na výber rýchlostí (a3) do polohy 2 a spustíte mixér, pričom budete udržiavať mlynček na jemné sekanie bylín na jednotke motora počas sekania.
- Môžete používať pozíciu Pulz na lepšiu kontrolu miešania.
- Pomocou mlynčeka na jemné sekanie bylín (j) dokážete posekať za niekoľko sekúnd:
    - cesnak, petržlen, cibuľa, keksy (na strúhanku), šunku. Maximálne množstvo/čas: 50g / 10s
    - sušené marhule, sušené figy, vykôstkované slivky. Maximálne množstvo/čas: 80g / 5s
    - Pri vyprázdňovaní misky dávajte mimoriadny pozor na nôž, je veľmi ostrý.

## 9: Odkladanie príslušenstva \_\_\_\_\_ (podľa modelu)

- Váš robot je vybavený integrovanou zásuvkou na odkladanie (l), do ktorej môžete odkladať multifunkčný nôž (d) ako aj 4 nástavce na krájanie zeleniny (f).
- Po uložení príslušenstva na miesto, zasuňte zásuvku na odkladanie (l) do jednotky motora (a).

## Čistenie

- Odpojte prístroj od siete.
- Pre jednoduchšie čistenie, príslušenstvo opláchnite ihneď po jeho použití.
- Používajte a osušte príslušenstvo, môžete ho umývať v umývačke riadu.
- Nalejte teplú vodu s niekoľkými kvapkami tekutého saponátu do misky mixéra (h3). Založte vrchnák (h2),

založte uzáver dávkovača (h1)). Zapnite mixér na niekoľko impulzov. Odpojte prístroj od siete. Opláchnite misku.

• Jednotku motora (a) nevkladajte do vody, ani pod tečúcu vodu. Usušte ho navlhčenou špongiou.

• **Čepele príslušenstva sú veľmi ostré. Manipulujte s nimi opatrne.**

Tip: V prípade, že sa časti príslušenstva zafarbia potravinami (mrkva, pomaranče...) otrite ich handričkou namočenou do potravinárskeho oleja, potom ich vyčistite štandardným spôsobom.

SK

## Skladovanie

• Svoj robot neodkladajte na vlhké miesto.

## Čorobiť, ak váš prístroj nefunguje?

• Ak váš prístroj nefunguje, skontrolujte:

- zapojenie vášho prístroja do siete;

- zablokovanie každej časti príslušenstva.

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

## Likvidácia obalových materiálov a prístroja



• Obalové materiály sú tvorené výlučne z materiálov, ktoré nie sú nebezpečné pre životné prostredie a ktoré možno bez problémov vyhodiť do zariadení na recykláciu podľa označenia.

Pre umiestnenie odpadu z vášho prístroja sa zaregistrujte u príslušného poskytovateľa služieb pre vašu komunitu.

## Elektrické alebo elektronické výrobky na konci svojej životnosti



**Podieľajte 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

• Svoj prístroj môžete upraviť podľa vlastných potrieb a nasledujúce príslušenstvo môžete získať u svojho predajcu alebo v autorizovanom stredisku:

- Nástavce na krájanie zeleniny

A : na jemné strúhanie,

D: na jemné krájanie

C: na hrubé strúhanie

H: na hrubé krájanie

G: na strúhanie/Parmezán

E: na krájanie hranolčekov

- Mlynček na jemné sekanie bylín

- Miska mixéra

**POZOR:**

**Ak si chcete objednať príslušenstvo, pridržiavajte sa tohto upozornenia.**

## Niekoľko základných receptov

### Cesto na biely chlieb

*500 g múky – 300 g vlažnej vody – 2 vrecká droždia – 10 g soli*

Do robota nasadte multifunkčný nôž, nasypete múku, soľ a droždie. Nechajte ísť pri rýchlosti 2 a po niekoľkých sekundách nalejte vlažnú vodu cez komín vrchnáka. Keď sa cesto sformuje do hrudky (približne po 60 s), zastavte robot. Nechajte cesto postáť v teplom prostredí, až kým nezdvojnásobí svoj objem. Cesto potom znovu spracujte a vložte ho na plech potretý maslom a vysypaný múkou. Cesto nechajte znovu postáť. Vyhrejte vopred rúru na t. 8 (240 °C). Keď chlieb zdvojnásobí svoj objem, vložte ho do rúry a pečte pri teplote t. 6 (180 °C). Nechajte ho piecť 30 – 40 minút. Zároveň vložte do rúry pohár plný vody, aby ste zabezpečili vytvorenie kôrky na chlebe.

### Cesto na pizzu

*150 g múky – 90 g vlažnej vody – 2 polievkové lyžice olivového oleja – 1/2 vrecka droždia – soľ*

Do robota nasadte multifunkčný nôž, nasypete múku, soľ a droždie. Nechajte ísť pri rýchlosti 2 a po niekoľkých sekundách nalejte vlažnú vodu a olivový olej cez komín vrchnáka. Keď sa cesto sformuje do hrudky (15 – 20 s), zastavte robot. Nechajte cesto postáť v teplom prostredí, až kým nezdvojnásobí svoj objem. Vyhrejte vopred rúru na t. 8 (240 °C). Zatiaľ vyformujte cesto a pridajte prísady podľa vlastnej chuti: paradajkový pretlak a cibule, šampiňóny, šunku, mozzarellu atď. Ozdobte svoju pizzu niekoľkými ančovičkami a čiernymi olivami, posypte trochou oregana a nastrúhaného syra Gruyère a všetko pokvapkajte niekoľkými kvapkami olivového oleja. Ozdobenú pizzu vložte na plech potretý maslom a vysypaný múkou. Vložte do rúry na 15 až 20 minút a strážte prípravu.

### Maslové cesto

*280 g múky – 140 g masla pokrúpaného na kúsky – 70 ml vody – 1 lyžička soli*

Do robota nasadte multifunkčný nôž, nasypete múku, soľ a maslo. Nechajte ísť pri rýchlosti 2 a po niekoľkých sekundách nalejte vodu cez komín vrchnáka. Nechajte ísť až kým sa cesto nesformuje do hrudky (25 až 30 s). Nechajte postáť v chlade najmenej 1 hodinu a potom ho rozvalkajte, ozdobte podľa vlastnej chuti a dajte ho piecť.

### Cesto na palacinky

**(v miske s multifunkčným nožom alebo v miske mixéra)**

*160 g múky – 1/3 l mlieka – 2 vajcia – 1/2 kávovej lyžice jemnej soli – 2 polievkové lyžice oleja – 15 g cukru (nie je potrebné) – rumu (podľa chuti)*

Do robota nasadte multifunkčný nôž, nasypete všetky prísady. Nechajte ísť 20 s pri rýchlosti 1 a potom 25 s pri rýchlosti 2.

Do misky mixéra vložte všetky prísady okrem múky. Nechajte ísť pri rýchlosti 2 a po niekoľkých sekundách postupne pridávajte múku cez ústie v strede vrchnáka misky mixéra, potom mixujte 45 s.

### Hrnčekový koláč

*200 g múky – 1 vrecko prášku do pečiva – 200 g masla pokrúpaného na kúsky – 200 g cukru – 4 celé vajcia – 1 lyžička soli*

Do robota nasadte multifunkčný nôž, nasypete všetky prísady. Nechajte ísť 2 min 30 s pri rýchlosti 2. Vopred zohrejte rúru na t. 6 (180 °C). Pripravenú zmes dajte do formy na koláč a nechajte piecť 1 h.

---

## Mandľový koláč

200 g múky – 100 g masla nakrájaného na kúsky – 100 g cukru – 4 vajec – 60 ml mlieka – 1 kávovú lyžičku medu – 1 balíček prášku do pečiva – 1 kávovú lyžičku škorice – 1 kávovú lyžičku zázvoru – 1 kávovú lyžičku postrúhaného muškátu – 1 postrúhanú kôru z pomaranča – 1 lyžičku korenia

Do robota nasadte multifunkčný nôž, nasypete všetky prísady. Vyberte si rýchlosť 2 a nechajte ísť 2 minúty. Vložte do formy na pečenie potretej maslom a posypanej múkou a nechajte piecť 50 minút pri t. 6 (180 °C). Podávajte vlažné alebo studené s kompótom alebo marmeládou.

## Čokoládový koláč

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

Nechajte rozpustiť čokoládu vo vodnom kúpeli s 2 polievkovými lyžicami vody. Pridajte maslo a miešajte až kým nie je zmes dobre roztopená.

Do misky s multifunkčným nožom dajte cukor a vajcia a 45 s nechajte ísť pri rýchlosti 2, aby zmes penila. Bez zastavenia robota pridajte plniacim otvorom vrchnáka roztopenú čokoládu, múku, prášok do pečiva a mlieko a nechajte ísť 15 s.

Vložte do formy na pečenie potretej maslom a nechajte piecť približne 1 hodinu pri t. 5/6 (160 °C).

---

## Šľahačka

200 ml veľmi studenej smotany na šľahanie, 30 g jemnozrnného cukru

Miska musí byť dobre vychladená, vložte ju na niekoľko minút do chladničky.

Do misky s diskom na prípravu emulzie vložte sladkú smotanu a jemnozrnný cukor. Vyberte si rýchlosť 2 a nechajte ísť 40 sekúnd.

---

## Majonéza

1 žltok, 1 polievková lyžica horčice, 1 lyžička octu, ¼ litra oleja, soľ, korenie

Do misky mixéra s diskom na prípravu emulzie vložte všetky prísady okrem oleja. Vyberte si rýchlosť 2 a nechajte ísť 5 s, potom bez zastavenia robota pomaly pridávajte olej cez komin vrchnáka. Farba hotovej majonézy je bledožltá.

Pozor: ak chcete urobiť majonézu, prísady musia mať teplotu okolitého prostredia.

Poznámka: uchovávajte v chladničke a skonzumujte do 24 hodín.

Pripomočki, ki jih vaš model vključuje, so navedeni na oznaki na zgornjem delu embalaže.

## Varnostni nasveti

- Pred uporabo aparata pazljivo preberite uporabniški priročnik: za uporabo, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti.
- Preverite, ali napetost vašega aparata ustreza vaši električni napeljavi.
- Vsaka napačna povezava razveljavi garancijo. Aparat je namenjen za domačo uporabo znotraj poslopij.
- Ta aparat ni namenjen, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi in psihičnimi sposobnostmi, ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim predhodno o uporabi aparata svetuje oseba, odgovorna za njihovo varnost.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečimo, da bi se igrali z aparatom.
- Odklopite aparat, ko ga prenehate uporabljati (tudi če je izključen) in ko ga čistite.
- Aparata ne uporabljajte, če ne deluje pravilno ali je poškodovan. V takem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte seznam v knjižici storitev).
- Vsak poseg, razen čiščenja in običajnega vzdrževanja s strani kupca, je treba opraviti pri odobrenem centru (glejte seznam v knjižici storitev).
- Aparata, napajalnega kabla in vtiča ne dajajte v vodo ali drugo tekočino.
- Ne pustite, da je napajalni kabel na dosegu otrok.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini ali v stiku z vročimi deli aparata v bližini vira toplote ali ostrih robov.
- Če je napajalni kabel ali vtič poškodovan, aparata ne uporabljajte. Da bi preprečili morebitno tveganje, ju morate zamenjati pri odobrenem centru (glejte seznam v knjižici storitev).
- Zaradi lastne varnosti uporabljajte le pripomočke in rezervne dele, namenjene za aparat, ki se prodajajo v odobrenem centru.
- Za usmerjanje hrane v kaminu vedno uporabljajte potisne gumbe, ne prstov ali vilic, žlice, noža ali drugega predmeta.
- Pri ravnanju z večnamenskim rezilom, rezilom mešalnika, mlinčkom za mešanico zelišč in nastavki rezalnika zelenjave morate paziti, ko jih očistite in jih praznite, saj so zelo ostri. Preden spraznite vsebino posode, morate odstraniti večfunkcijsko rezilo (d) z gonilko (c).
- Aparata ne uporabljajte, ko je prazen.
- Kozarec mešalca vedno uporabljajte s pokrovom.
- Nikoli se ne dotikajte gibljivih delov, pred odstranitvijo opreme vedno počakajte, da se popolnoma ustavi.
- Pripomočkov ne uporabljajte kot posodo (zamrznitev - kuhanje - toplotna sterilizacija).
- Pripomočkov ne dajte v mikrovalovno pečico.
- Ne pustite, da pridejo dolgi lasje, šali, kravate, itd ... na vrh delujoče posode in pripomočkov.
- Ne premikajte aparata tako, da ga držite za predal.

SL

# Opis

---

## a Enota z motorjem

**a1** : Izhod za počasni motor

**a2** : Izhod za hitri motor

**a3** : Prestavna ročica: položaj PULSE (prekinjeno obratovanje)-0-1-2

## b Enota sekljalnika

**b1** : Potisna dozirna posodica

**b2** : Odprtina za polnjenje

**b3** : Posoda

## c Gonilka

### PRIPOMOČKI GLEDE NA MODEL:

## d Večfunkcijsko rezilo

## e Mešalna plošča

## f Nastavki za rezanje zelenjave

**A** : Drobnno ribanje

**D** : Rezanje na tanke rezine

**C** : Grobo ribanje

**G** : Reibekuchen/parmezan

**H** : Rezanje na debelo

**E** : Rezanje krompirčka

## g Nosilec nastavkov

## h Mešalnik

**h1** : Merilni pokrovček

**h2** : Pokrov

**h3** : Posoda

## i Sokovnik

**i1** : Nastavek za ožemanje

**i2** : Gonilka sokovnika

**i3** : Odcejalnik

## j Mlinček za mešanico zelišč

**j1** : Pokrov

**j2** : Posoda mlinčka za mešanico zelišč

## k Lopatica

## l Predal za shranjevanje

# Zagon

- Pred prvo uporabo operite vse dele s pripomočki v topli milnici (glejte odstavek o čiščenju). Sperite in posušite.
- Postavite motor (a) na ravno, čisto in suho površino.
- Povežite aparat.
- PULSE (prekinjeno obratovanje): obrnite gumb (a3) v položaj PULSE z zaporednimi intervali za boljši nadzor nad določenimi pripravki.
- Neprekinjeno obratovanje: obrnite gumb (a3) v položaj 1 ali 2.
- Ustavitev: obrnite gumb (a3) v položaj 0.
- **Oštevilčenost odstavkov je v skladu z oštevilčenostjo shem.**

# 1 : Nastavitev sekljalnika in pokrova

---

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota posode (b).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Postavite posodo (b3) na enoto motorja (a), tako da je ročaj posode poravnal z desnim vogalom prednjega dela.
- Zatakните posodo (b3), tako da jo zavrtite v smeri urinega kazalca.
- Položite pokrov (b2) na posodo (b3). Zatakните pokrov, tako da ga potisnete v desno v ročaj posode.
- Posoda se mora pred zaklepom pokrova (b2) na posodo (b3) nujno zatakneti na enoto motorja (a).

# 2 : Odstranjevanje sekljalnika in pokrova

- Sprostite pokrov z vrtenjem v smeri urinega kazalca, da ga sprostite iz ročaja posode. Nato ga lahko dvignete in odstranite.
- Sprostite posodo z obračanjem v smeri urinega kazalca.
- Samo tako lahko posodo dvignete in odstranite iz enote motorja.

## 3 : Mešanje/meljenje/sekljanje/gnetenje

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota posode (b).
- Gonilka (c).
- Večfunkcijsko rezilo (d).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Postavite posodo (b3) na enoto motorja (a) in jo pritrdite.
- Potisnite večfunkcijsko rezilo (d) na gonilko (c), in ju namestite na izhod motorja (a1).
- Postavite sestavine v posodo.
- Položite pokrov (b2) in ga zataknite na posodo (b3).
- Če želite odstraniti pokrov in posodo: sprostite pokrov, nato sprostite posodo.

### GNETENJE/MEŠANJE

- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 2.  
Zgnetemo lahko do:
  - 1 kilograma težkega testa, kot je: testo za beli kruh, pecivo ... v 60 sekundah.
  - 800 gramov posebnega testa za kruh, kot je rženi kruh, polnozrnat kruh, žitni kruh ... v 60 sekundahZmešamo lahko do:
  - 1,2 kilograma lahkega testa, kot so: piškotki, biskvit, jogurtno pecivo .... v 1 minuti in 30 sekundah do približno 3 minutah.Zmešamo lahko tudi do 1 litra testa za palačinke, za vafle, itd. v 1 minuti do 1 minuti in 30 sekundah.

### SEKLJANJE

- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 2 ali, za boljši nadzor, raje v položaj PULSE.  
Sesekljate lahko do 600 g živil, kot so:
  - surovo ali kuhano meso (brez kosti, očiščeno in narezano na kocke);
  - surove ali kuhane ribe (brez kosti in kože);
  - trdi izdelki: sir, suho sadje, določena zelenjava (korenje, zelena ...);
  - mehki izdelki: določena zelenjava (čebula, špinača ...).

### MLETJE

- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 2.  
Zmeljete lahko do 1 litra juhe, omake v 45 sekundah.

## 4 : Mletje/rezanje

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota posode (b).
- Gonilka (c).
- Poljuben nastavek (f) (glede na model).
- Nosilec nastavkov (g).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Postavite posodo (b3) na enoto motorja (a) in jo pritrdite.
- Vstavite izbrani nastavek (f) v nosilec nastavkov (g), skozi nastavek (f) os gonilke potisnite do konca (c) in ju pritrdite skupaj, nato pa vse skupaj postavite na izhod enote motorja (a1).
- Namestite pokrov (b2) in ga zataknite na posodo (b3).
- Če želite odstraniti pokrov in posodo: sprostite pokrov, nato sprostite posodo.

### ZAGON IN NASVETI:

- Živila postavite v odprtino za polnjenje in jih usmerjajte s pomočjo gumba (b2).
- Za rezanje obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 1, za ribanje pa v položaj 2.  
Z nastavki lahko pripravite (glede na model):
  - Ribanje na grobo (C) / ribanje na tanko (A): gomoljna zelena, krompir, korenje, sir ...
  - Rezanje na debelo (H) / rezanje na tanko (D): krompir, čebula, kumare, pesa, jabolka, korenje, zelje ...

**Preverite, ali je  
metalna os gonilke  
(c) vstavljena v  
središče  
odprtine za  
polnjenje (b2)**

- Rezanje krompirčka (E): krompirčki ...
- Reibekuchen/parmezan (G): parmezan, kokos...

## 5 : Emulgiranje/stepanje

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota posode (b).
- Gonilka (c).
- Mešalna plošča (e).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Postavite posodo (B3) na enoto motorja (a) in jo pritrdite.
- Potisnite v pravo smer in zatakните mešalno ploščo (e) na gonilko (c) ter vse skupaj postavite na izhod enote motorja (A1).
- V posodo dodajte sestavine.
- Postavite pokrov (b2) in ga pritrdite na posodo (b3).
- Če želite odstraniti pokrov in posodo: sprostite pokrov, nato sprostite posodo.

**Mešalno ploščo obrnite v pravo smer: glejte uokvirjeno skico 5.**

### NAMESTITEV IN NASVETI:

- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 2.
- Tega pripomočka nikoli ne uporabljajte za gnetenje težkega testa in mešanje lahkega testa. Pripravite lahko: majonezo, česen, omake, jajčne beljake (1-6), stepeno smetano, kremo chantilly (stepeno smetano) (do 0,2 litra).

## 6 : Homogeniziranje/mešanje/fino mešanje (odvisno od modela)

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota mešalnika (h).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Dodajte sestavine v mešalnik (h3), **ne da bi presegli najvišjo raven, označeno na posodi.**
- Položite pokrov (h2) z merilnim pokrovčkom (h1) in ga pritrdite na posodo.
- Postavite sestavljeno posodo (h) na izhod enote motorja (a2), tako da je ročaj mešalnika pred vami.
- Preden mešalnik izvlečete iz enote motorja, počakajte, da se aparat popolnoma ustavi.

### NAMESTITEV IN NASVETI:

- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 1 ali 2. Za boljši nadzor mešanja lahko uporabite položaj PULSE.
- Mešalnika nikoli ne polnite z vrelo tekočino.
- Mešalnika nikoli ne uporabljajte s suhimi izdelki (lešniki, mandljii, arašidi, ...).
- Mešalnik vedno uporabljajte s pokrovom.
- Vedno dodajte tekoče sestavine, preden dodate trde sestavine, ne da bi presegli najvišjo označeno raven:
  - 1 liter za težke zmesi.
  - 0,8 litra za tekoče mešanice.
- Če želite med mešanjem dodati sestavine, odstranite merilni pokrovček (h1) pokrova in prelijte sestavine skozi odprtino za polnjenje, pri tem pa ne presežite ravni za polnjene, označene na posodi. Najdaljši čas uporabe: 3 minute.

### Nasveti:

- Če se pri mešanju sestavine primejo na straneh posode, aparat ustavite in izključite. Odstranite mešalnik iz ohišja aparata. Z lopatico spustite mešanico na rezilo. Nikoli ne dajajte rok oziroma prstov v posodo ali bližino posode.

Pripravite lahko:

- fino zmešano juho, kreme, omake, mlečne napitke, koktajle;
- vso tekoče testo (palačinke, krofe, pire, bretonsko torto Far)



## 7 : Stiskanje citrusov (odvisno od modela)

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota sokovnika (i).
- Posoda (b3).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Postavite posodo (B3) na enoto motorja (a) in jo pritrdite.
- Potisnite gonilko (i2) na izhod enote motorja.
- Postavite odcejalnik (i3) na posodo in ga zatakните.
- Postavite nastavek za ožemanje (i1) na odprtino odcejalnika (i3).
- Če želite odstraniti sokovnik: sprostite pokrov, nato sprostite posodo, nato pa lahko dvignete enoto motorja.

### NAMESTITEV IN NASVETI:

- Postavite in držite polovico citrusa na nastavku za ožemanje (i1).
- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 1.

Ne da bi spraznili posodo, lahko dobite do 1,2 litra soka citrusov.

**Pozor:** Odcejalnik morate sprati na vsake 0,2 litra.

## 8 : Sesekljanje majhnih količin zelo na drobno (odvisno od modela)

### UPORABLJENI PRIPOMOČKI:

- Enota za mešanico zelišč (j).

### NAMESTITEV PRIPOMOČKOV:

- Dajte sestavine v posodo mlinčka za mešanico zelišč.
- Postavite pokrov (j1) na posodo mlinčka za mešanico zelišč (j2) in ga zatakните, tako da ga zavrtite v smeri urinega kazalca.
- Postavite sestav na enoto motorja.

### NAMESTITEV IN NASVETI:

- Za zagon obrnite prestavno ročico (a3) v položaj 2, ob čemer naj bo mlinček za mešanico zelišč med delovanjem na enoti motorja.
- Za boljši nadzor mešanja lahko uporabite položaj PULSE.
- Z mlinčkom za mešanico zelišč (j) lahko v nekaj sekundah sesekljate:
  - česen, peteršilj, čebulo, krekerje (za drobtinice), šunko ... Količina/najdaljši čas: 50 gramov / 10 sekund;
  - suhe marelice, suhe fige, izkoščičene suhe slive ... Količina/največji čas: 80 gramov / 5 sekund;
  - ko izpraznite posodo, pazite na rezilo, ker je zelo ostro.

## 9: Shranjevanje pripomočkov (odvisno od modela)

- Vaš aparat ima vgrajen predal za shranjevanje (l), v katerega lahko postavite večfunkcijsko rezilo (d) in 4 nastavke za rezalnik zelenjave (f).
- Ko vse pripomočke postavite na mesto, potisnite predal za shranjevanje (l) v enoto motorja (a).

## Čiščenje

- Odklopite aparat.
- Za lažje čiščenje pripomočke po uporabi na hitro sperite.
- Operite in osušite pripomočke: primerni so za pranje v pomivalnem stroju.
- V mešalnik (h3) vlijte toplo vodo, ki naj vsebuje nekaj kapljic tekočega mila. Fermez. Zaprite pokrov (h2) z

- merilnim pokrovčkom (h1). Nekajkrat potresite. Odklopite aparat. Sperite posodo.
  - Enoto motorja (a) ne dajte v vodo, niti pod tekočo vodo. Obrišite jo z vlažno gobo.
  - **Rezila so izredno ostra. Z njimi previdno ravnajte.**
- Nasvet: v primeru, da pripomočke razbarvate s hrano (korenje, pomaranče ...), jih zdrgnite s krpo, namočeno v jedilno olje, nato pa jih operite kot običajno.

## Shranjevanje

- Sekljalnika ne shranjujte v vlažnem okolju.

SL

## Kaj storiti, če aparat preneha delovati?

- Če vaš aparat ne deluje, preverite:
  - povezavo aparata;
  - pritrjenost posameznega pripomočka.
- Vaš aparat še vedno ne deluje? Obrnite se na pooblaščen servisni center (glejte seznam v knjižici storitev).

## Odprava embalažnih materialov in aparata



- Paket vključuje samo materiale, varne za okolje, ki jih je mogoče odstraniti v skladu s predpisi za recikliranje.
- Za odstranjevanje aparata se obrnite na ustrezen oddelek vaši občini.

## Ko aparat preneha delovati



### Sodelujmo pri varovanju okolja!



Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.



Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo

## Pripomočki

- Svoj aparat lahko prilagodite z naslednjimi pripomočki, ki so na voljo pri vašem prodajalcu ali pooblaščenem servisnem centru:
  - Nastavki za rezanje zelenjave
    - A : Drobnno ribanje
    - D : Rezanje na tanke rezine:
    - C: Grobo ribanje
    - H : Rezanje na debelo
    - G: Reibekuchen/parmezan
    - E: Rezanje krompirčka
  - Mlinček za mešanico zelišč
  - Mešalnik
  - Sokovnik

**POZOR:**

Če želite naročiti pripomoček, s seboj prinesite ta priročnik.

## Nekaj osnovnih receptov

### Testo za beli kruh

---

500 g moke - 300 g tople vode - 2 paketa kvasa - 10 g soli.

V posodo aparata z večfunkcijskim rezilom damo moko, sol, kvas. Mešamo na hitrosti 2 in v nekaj sekundah vlijemo toplo vodo skozi odprtino za polnjenje. Ko se testo strni v kroglo (po približno 60 sekundah), aparat ustavimo. Testo pustimo vzhajati na toplem, dokler se njegova količina ne podvoji. Nato testo preoblikujemo in ga postavimo v naoljen in pomokan pekač. Znova ga pustimo vzhajati. Pečico segrejemo na th. 8 (240 °C). Ko se velikost kruha podvoji, ga damo v pečico in znižamo temperaturo na th. 6 (180 °C). Pečemo od 30 do 40 minut. Hkrati v pečico postavimo poln kozarec vode, ki spodbuja nastajanje skorje.

### Testo za pico

---

150 g moke - 90 g tople vode - 2 žlici olivnega olja - ½ zavitek kvasa - sol

V posodo aparata z večfunkcijskim rezilom damo moko, sol, kvas. Mešamo na hitrosti 2 in v nekaj sekundah vlijemo toplo vodo in olivno olje skozi odprtino za polnjenje. Ko se testo strni v kroglo (po 15-20 sekundah), aparat ustavimo. Testo pustimo vzhajati na toplem, dokler se njegova količina ne podvoji. Pečico segrejemo na th. 8 (240 °C). Medtem razgrnemo testo in ga poljubno obložimo: s paradižnikom in čebulo, gobami, šunko, mozzarella, itd. Pico dopolnimo z nekaj sardinami in črnimi olivami, potresemo z malo origana in naribanega sira vse skupaj, polijemo z nekaj kapljicami olivnega olja. Obloženo pico postavimo na naoljen in pomokan pekač. Pečemo od 15 do 20 minut in spremljamo peko.

### Pecivo

---

280 g moke - 140 g mehkega masla v koščkih - 70 ml vode - ščepec soli

V posodo aparata z večfunkcijskim rezilom damo moko, sol, kvas. Mešamo na hitrosti 2 in v nekaj sekundah vlijemo toplo vodo skozi odprtino za polnjenje. Mešamo, dokler se testo ne strni v kroglo (od 25 do 30 sekund). Pustimo počivati najmanj 1 uro, nato pa ga razgrnemo in spečemo poljubno obloženega.

### Mešanica za palačinke

---

(v posodi z večfunkcijskim rezilom ali v mešalniku)

160 g moke - 1/3 l mleka - 2 jajci - ½ žličke fino zrnate soli - 2 žlici olja - 15 g sladkorja (po želji) - rum (po okusu)

V posodo z nameščenim večfunkcijskim rezilom dodamo vse sestavine. Mešamo 20 sekund na hitrosti 1 in nato 25 sekund na hitrosti 2.

V mešalnik dodamo vse sestavine razen moke. Mešamo na hitrosti 2 in po nekaj sekundah postopoma dodamo moko skozi središčno odprtino pokrova mešalnika, nato mešamo 45 sekund.

### Biskviti

---

200 g moke - 1 žlička pecilnega praška - 200 g mehkega masla v koščkih - 200 g sladkorja - 4 cela jajca - 1 ščepec soli.

V posodo z nameščenim večfunkcijskim rezilom dodamo vse sestavine. Mešamo 2 min 30 na hitrosti 2. Pečico segrejemo na th. 6 (180 °C). Zmes damo v tortni model, nato pečemo 1 uro.

---

## Začinjena torta

200 g moke - 100 g mehkega masla na koščke - 100 g sladkorja - 4 jajca - 60 ml mleka - 1 čajna žlička tekočega medu - 1 zavitek pecilnega praška - 1 žlička cimeta - 1 žlička ingverja - 1 žlička naribanega muškatnega oreščka - 1 naribana oranžna lupina - 1 ščepec popra.

V posodo z nameščenim večfunkcijskim rezilom dodamo vse sestavine. Izberemo hitrost 2 in mešamo 2 minuti. Postavimo v naoljeno in pomokano ponev in kuhamo 50 minut na th. 6 (180 °C). Postrežemo toplo ali hladno s kompotom ali marmelado.

## Čokoladna torta

5 jajc, 200 g sladkorja, 3 žlice moke, 200 g stopljenega masla, 200 g čokolade, 1 žlička pecilnega praška, 100 ml mleka.

Stopimo čokolado v dvojnem kotlu z 2 žlicama vode. Dodamo maslo in mešamo, dokler se mešanica ne stopi.

V posodo z večnamenskim rezilom damo sladkor in jajca in 45 sekund mešamo na hitrosti 2, dokler zmes ne postane penasta. Ne da bi ustavili sekljalnik, skozi odprtino za polnjenje dodamo stopljeno čokolado, moko, pecilni prašek in mleko ter mešamo 15 sekund.

Zlijemo v naoljen pekač in pečemo približno 1 uro, th. 5/6 (160 °C).

---

## Krema Chantilly

200 ml zelo mrzle tekoče smetane, 30 g sladkorja v prahu.

Posoda mora biti zelo hladna, nekaj minut v hladilniku.

V posodo z mešalno ploščo dodamo smetano in sladkor v prahu. Izberemo hitrost 2 in mešamo 40 sekund.

---

## Majoneza

1 rumenjak, 1 žlica gorčice, 1 žlica kisa, ¼ liter oljčnega olja, sol, poper.

V posodo z nameščeno mešalno ploščo dodamo vse sestavine razen olja. Izberemo hitrost 2 in mešamo 5 sekund, nato pa skozi odprtino za polnjenje zelo počasi dolijemo olje, ne da bi aparat ustavili. Ko je majoneza narejena, postane njena barva bleda.

Pozor: če želite dobiti kakovostno majonezo, morajo biti sestavine na sobni temperaturi.

Opomba: hranite v hladilniku in porabite v 24 urah.

Dodaci, sadržani u aparatu koji ste kupili, predstavljeni su na etiketi smeštenoj na gornjem delu ambalaže.

## Bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte instrukcije za upotrebu pre prvog korišćenja vašeg aparata: usled nepravilne upotrebe proizvođač je oslobođen bilo kakve odgovornosti.
- Proverite da li je napon napajanja vašeg aparata u skladu sa naponom vaše električne instalacije.
- Svaka greška pri uključivanju poništava garanciju. Vaš aparat je predviđen za upotrebu unutar kuće.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu) kao ni lica bez iskustva i znanja. Mogu ga upotrebljavati samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost a koja je upoznata za uputstvom za upotrebu.
- Decu treba nadzirati sve vreme da se ni u kom slučaju ne bi igrala aparatom.
- Isključite vaš aparat čim završite da ga koristite (čak i u slučaju prekida rada) i kada ga čistite.
- Ne koristite vaš aparat ako on ne radi ispravno ili ako je bio pokvaren. U tom slučaju obratite se ovlašćenom servisu (pogledati listu u knjižici za servise).
- Klijent je zadužen za čišćenje i svakodnevno održavanje dok ostale intervencije mora izvršavati ovlašćeni servis (pogledati listu u knjižici za servise).
- Ne stavljajte aparat, kabl za napajanje ili utikač, u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi u blizini dece.
- Kabl za napajanje ne sme nikada biti u blizini ili u kontaktu sa vrućim delovima vašeg aparata, pored izvora toplote ili oštre ivice.
- Ukoliko su kabl za napajanje ili utikač u kvaru, ne koristite aparat. Kako biste izbegli opasnost, obavezno ih zamenite u ovlašćenom servisu (pogledati listu u knjižici za servise).
- Zbog bezbednosti, samo koristite dodatke i rezervne delove prilagođene vašem aparatu iz ovlašćenog servisa.
- Koristite uvek potiskivač namirnica, nikada prste, viljušku, kašiku, nož ili neki drugi predmet.
- Pažljivo rukujte sečivima procesora za hranu, blendera i mini seckalice, jer su veoma oštri. Morate izvući nož multipraktika (d), skinuti ga sa nosača (C) pre nego što ispraznite posudu.
- Ne koristite prazan aparat.
- Uvek koristite posudu sa poklopcem.
- Delove u pokretu nemojte nikad dodirivati, sačekajte da se u potpunosti zaustave pre uklanjaja pribora.
- Posude aparata ne koristite u druge svrhe (za zamrzavanje - kuvanje - toplotnu sterilizaciju).
- Ne stavljati pribor u mikrotalasnu pećnicu.
- Ne dozvolite da duga kosa, marama, kravata i slično više iznad aparata u radu.
- Ne pomerajte aparat držeći ga za fioku.

SR

# Opis

---

## **a Blok motora**

- a1** : Spor izlaz bloka motora
- a2** : Brzi izlaz bloka motora
- a3** : Taster za odabir brzina: Pulse funkcija (naizmenična)-0-1-2

## **b Posuda sa dodacima za mlevenje**

- b1** : Zatvarač poklopca
- b2** : Poklopac suda
- b3** : Posuda

## **c Držač**

## **DODACI:**

### **d Nož procesora za hranu**

### **e Disk za emulgovanje**

### **f Seckanje povrća**

- A** : Sitno rendanje
- D** : Sitno seckanje
- C** : Krupno rendanje
- G** : Reibekuchen / Parmezan
- H** : Krupno seckanje
- E** : Seckanje pomfrita

### **g Podloga blender posude**

### **h Posuda miksera**

- h1** : Zatvarač poklopca
- h2** : Poklopac
- h3** : Posuda

### **i Sokovnik**

- i1** : Cediljka
- i2** : Držač sokovnika
- i3** : Filter

### **j Mini seckalica**

- j1** : Poklopac
- j2** : Posuda mini seckalice

### **k Lopatica**

### **l Fioka za odlaganje**

## Upotreba

- Pre prve upotrebe, operite sve delove pribora toplom vodom i deterđentom (videti paragraf o čišćenju). Isperite i osušite.
- Položite blok motor (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
- Uključite vaš aparat u struju.
- Funkcija Pulse (naizmenično): okrenite dugme (a3) na poziciju Pulse za rad u impulsima radi bolje kontrole obrade namirnica.
- Kontinuirani rad: okrenite dugme (a3) na poziciju 1 ili 2.
- Zaustavljanje: okrenite dugme (a3) u poziciju 0.

**Numerisanje paragrafa odgovara numerisanju uokvirenih šema.**

## 1 : Postavljanje posude aparata i poklopca

---

### **PRIBOR:**

- Set posuda (b).

### **POSTAVLJANJE DODATAKA:**

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a), sa ručkom posude u liniji sa desnim uglom površine.
- Zatvorite posudu (b3) okrećući udesno.
- Postavite poklopac (b2) na posudu (b3). Zatvorite poklopac okrećući ručku posude udesno.
- Neophodno je zatvoriti posudu na bloku motora (a) pre zatvaranja poklopca (b2) na posudi (b3).

## 2 : Uklanjanje posude aparata i poklopca

- Zatvorite poklopac okrećući u pravcu kazaljke na satu kako bi ga oslobodili ručke posude.
- Možete ga dakle podići i ukloniti.
- Otvorite posudu okrećući je u pravcu kazaljke na satu: samo na ovaj način možete podići i ukloniti posudu sa blok motora.

## 3 : Mešanje/miksiranje/mlevenje/mešenje

### KORIŠĆENI PRIBOR:

- Set posuda (b).
- Držač (c).
- Nož procesora za hranu (d).

### POSTAVLJANJE DODATAKA:

- Postaviti posudu (b3) na blok motora (a) i zatvorite je.
- Stavite nož procesora za hranu (d) da sklizne na držač (c), na osovinu bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Postavite poklopac (b2) na posudu (b3).
- Da biste uklonili poklopac posude: otvorite poklopac, zatim otvorite posudu.

### MEŠENJE/MEŠANJE

- Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 2 za uključivanje aparata.

Možete mesiti do:

- 1 kg teškog testa, kakvo je : testo za beli hleb, pecivo... za 60 sekundi.
- 800 g testa za hleb: raženi hleb, integralni hleb, žitarice... za 60 sekundi.

Možete mešati do:

- 1.2 kg laganog testa, kakav je: keks, testo za kolače, jogurt torta... za 1 minut i 30 sekundi do oko 3 minuta.
- Možete isto mutiti i do 1 litra testa za palačinke, galette, itd. za 1 minut do 1 minut i 30 sekundi.

### MLEVENJE

- Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 2 da uključite aparat, ili za bolju kontrolu mlevenja koristite rad u intervalima (Pulse funkciju).

Možete samleti do 600 g sastojaka kakvi su:

- sirovo ili kuvano meso (bez kostiju, žila i u kockicama);
- sirovu ili kuvanu ribu (očišćenu i bez kostiju);
- tvrde proizvode: sir, suvo voće, neko povrće (šargarepu, celer...);
- meke proizvode: neko povrće (luk, spanać...).

### MIKSIRANJE

- Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 2 da uključite aparat.

Možete miksirati do 1 litra čorbe, supe, kompota za 45 sekundi.

## 4 : Rendanje/seckanje

### KORIŠĆENI PRIBOR:

- Set posuda (b).
- Držač (c).
- Dodatak za seckanje/rendanje po izboru (f) (u zavisnosti od modela).
- Podloga (g).

### POSTAVLJANJE DODATAKA:

- Postaviti posudu (b3) na blok motora (a) i zatvorite je.
- Ubacite izabrani dodatak (f) u podlogu (g), osovinu držača (c) provucite kroz izabrani dodatak (f), i zatvorite ih, a onda sve stavite na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite poklopac (b2) na posudu (b3).
- Da biste uklonili poklopac posude: otvorite poklopac, zatim otvorite posudu.

### UKLJUČIVANJE I SAVETI:

- Stavite sastojke u posudu i koristite potiskivač da ih spustite u posudu (b1).
  - Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 1 za seckanje ili poziciju 2 za rendanje.
- Možete odabrati dodatak po želji (u zavisnosti od modela):
- krupno rendanje (C) / sitno rendanje (A): celer, krompir, šargarepa, sir...
  - krupne seckanje (H) / sitne seckanje (D): krompir, luk, krastavac, cvekla, jabuke, šargarepe, kupus ...
  - seckanje pomfrita (E): pomfrit...
  - reibekuchen / parmezan (G): parmezan, kokos...

**Proverite da li je metalna osovina držača (c) ubačena u centralni deo poklopa posude (b2).**

## 5 : Mutiti/emulgovati/drobiti

### KORIŠĆENI PRIBOR:

- Set posuda (b)
- Držač (c)
- Disk za emulgovanje (e).

### POSTAVLJANJE DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i zatvorite je.
- Pravilno postavite disk za emulgovanje (e) na držač (c), blokirajte ga i sve to stavite na izlaz bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Postavite poklopac (b2) na posudu (b3).
- Da biste uklonili poklopac posude: otvorite poklopac, zatim otvorite posudu.

**Staviti disk za emulgovanje u dobrom smeru: videti na šemi 5.**

### UKLJUČIVANJE I SAVETI:

- Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 2 za uključivanje uređaja.
  - Nikada ne koristite disk za emulgovanje za mešenje teškog i lakog testa.
- Možete pripremiti : majonez, majonez sa belim lukom, soseve, sneg od belanaca (1-6), krem, šlag (do 0.2 l).

## 6 : Mešanje/miksiranje/usitnjavanje (u zavisnosti od modela)

### KORIŠĆENI PRIBOR:

- Set posude blendera (h).

### POSTAVLJANJE DODATAKA:

- Stavite sastojke u posudu blendera (h3) **bez prelaženja maksimuma označenog na posudi.**
- Postavite poklopac (h2), obezbeđenom zatvaračem (h1), i zatvorite ga na posudi.
- Stavite posudu blendera (h) na izlaz bloka motora (a2) vodeći računa da ručka bude okrenuta ka vama.
- Sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi pre nego što skinete posudu blendera.

### UKLJUČIVANJE I SAVETI:

- Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 1 ili 2 da uključite aparat. Možete koristiti funkciju Pulse, rad u intervalima, za bolju kontrolu mešanja.
  - Nikada ne puniti posudu blendera proključalom vodom.
  - Nikada ne koristite posudu blendera za suve proizvode (lešnici, bademi, kikiriki...).
  - Uvek koristite posudu sa poklopcem.
  - Uvek prvo sipajte tečne sastojke u posudu pre dodavanja čvrstih sastojaka, bez prelaženja naznačenog maksimuma:
    - 1 l za čvrste mešavine,
    - 0.8 l za tečne mešavine.
  - Za ubacivanje sastojaka u toku mešanja, izvucite zatvarač poklopca (h1) i sipajte sastojke kroz otvor i ne prelazite nivo označen na posudi.
- Maksimalno vreme upotrebe: 3 minuta.

### Saveti:

- U toku mešanja, ako sastojci ostanu zalepljeni o zidove posude, zaustavite i isključite aparat iz struje. Skinite posudu blendera sa bloka motora i pomoću lopatice spustite namirnice sa zidova posude na sečivo. Ne dodirujte sečivo rukama, veoma je oštro.

Možete:

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



## 7 : Sokovnik (u zavisnosti od modela)

### KORIŠĆENI PRIBOR:

- Delovi sokovnika (i)
- Posuda (b3)

### POSTAVLJANJE DODATAKA:

- Postaviti posudu (b3) na blok motora (a) i zatvorite je.
- Stavite držač (i2) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite filter (i3) na posudu i zatvorite ga.
- Postavite cediljku (i1) na sud filter (i3).
- Da biste odvojili delove sokovnika: otvorite filter (i3) zatim posudu i zatim možete odvojiti ceo blok motor.

### UKLJUČIVANJE I SAVETI:

- Stavite polovinu citrusnog voća na cediljku (i1).
- Okrenite taster za odabir brzina (a3) na poziciju 1 da uključite aparat. Možete dobiti do 1.2 litra soka bez pražnjenja posude.

**Pažnja:** treba isprati filter na svakih 0.2 l.

SR

## 8 : Sitno mlevenje malih količina namirnica (u zavisnosti od modela)

### KORIŠĆENI PRIBOR:

- Mini seckalica (j).

### POSTAVLJANJE DODATAKA:

- Stavite sastojke u posudu mini seckalice (j2).
- Stavite poklopac (j1) na posudu mini seckalice (j2) i zatvorite okrećući u pravcu kazaljke na satu.
- Postavite sve na blok motora (a).

### UKLJUČIVANJE I SAVETI:

- Okrenite taster za odabir brzine (a3) na poziciju 2 da uključite aparat. Možete koristiti funkciju Pulse, rad u intervalima, za bolju kontrolu mešanja.
- Mini seckalicom (j) možete samlesti za nekoliko sekundi:
  - beli luk, peršun, luk, dvopek (za prezle), šunku...  
Kvantitet / Makimalno vreme: 50 g / 10 s
  - suve kajsije, suve smokve, šljive bez koštica  
Kvantitet / Maksimalno vreme: 80 g / 5 s
  - Kada ispraznite posudu, pazite na nož, veoma je oštar.

## 9: Odlaganje pribora (u zavisnosti od modela)

- Vaš aparat ima fioku za odlaganje (l) u koju možete staviti nož procesora za hranu (d), i kao i dodatke za seckanje i rendanje povrća (f).
- Nakon što ste vratili pribor na mesto, gurnite fioku za odlaganje (l) u blok motora (a).

## Čišćenje

- Isključite aparat iz struje.
- Savetujemo da odmah nakon upotrebe operete dodatke.
- Operite i obrišite pribor: mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
- U posudu blendera (h3), sipajte toplu vodu i deterdžent za sudove. Stavite poklopac (h2) sa zatvaračem (h1). Uključite aparata, na par sekundi. Isključite ga iz struje. Isperite posudu.

- Ne stavljajte blok motora (a) u vodu, niti pod tekuću vodu. Obrišite vlažnim sunđerom.
  - **Sečiva pribora su jako oštra. Pažljivo rukujte njima.**
- Savet: U slučaju da pribor poprimi boju namirnica (šargarepa, narandža...) istrljajte ih krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim operite.

## Odlaganje

- Ne ostavljajte vaš aparat u vlažnoj sredini.

## Šta da radite ako aparat ne funkcioniše?

- Ukoliko vaš uređaj ne radi, proverite:
  - kako je uključen aparat,
  - da li je svaki dodatak dobro namešten.
- Vaš aparat i dalje ne radi? U tom slučaju obratite se ovlašćenom servisu (pogledati listu u knjižici za servise).

## Bacanje ambalaže aparata



- Pakovanje sadrži isključivo materijale koji su bezopasni za okolinu, mogu biti bačeni u skladu sa propisima za reciklažu.
- Za odlaganje aparata, kontaktirajte centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

## 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 u centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

## Dodaci

- U ovlašćenom servisu možete kupiti i druge dodatke za vaš aparat:
  - Dodaci za seckanje povrća
    - A : Sitno rendanje
    - D: Sitno seckanje
    - C: Krupno rendanje
    - H: Krupno seckanje
    - G: Reibekuchen / Parmezan
    - E : Dodatak za seckanje pomfrita
  - Mini seckalica
  - Posuda blendera
  - Sokovnik

**Pažnja: Ukoliko želite kupite dodatne delove, sačuvajte uputstvo.**

## Nekoliko osnovnih recepata

### Testo za beli hleb

---

*500 g brašna - 300 g mlake vode - 2 pakovanja kvasca - 10 g soli*

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu stavite brašno, so, kvasac. Taster za odabir brzine postavite na 2. Kroz otvor na poklopcu sipajte mlaku vodu. Čim testo formira loptu (oko 60 sekundi), zaustavite aparat. Ostavite testo da odstoji na toplom mestu, da se dvostruko uveća. Oblikujte testo, stavite ga u podmazan i brašnom posut pleh. Pustite da naraste jos jednom. Zagrejte rernu na Th.8 (240°). Kada hleb dvostruko više naraste, stavite ga u rernu i spustite temperaturu na Th.6 (180°). Pustite da se peče 30 do 40 minuta. U isto vreme, u rernu stavite čašu punu vode, da se formira lepa korica hleba.

SR

### Testo za picu

---

*150 g brašna - 90 g mlake vode - 2 supene kašike maslinovog ulja - ½ pakovanja kvasca - so*

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu, stavite brašno, so, kvasac. Taster za odabir brzine postavite na 2. Kroz otvor na poklopcu sipajte mlaku vodu. Čim testo formira loptu (15 do 20 sekundi), zaustavite aparat. Ostavite testo da odstoji na toplom mestu, da se dvostruko uveća. Zagrejte vašu pećnicu na Th.8 (240°). Za to vreme, izvaljajte testo i pospite po vašem izboru: pire od paradajza i luka, šampinjoni, šunka, mocarela, itd... Upotpunite vašu picu sa nekoliko sardina i crnim maslinama, pospite malo origana i rendanog sira, i sipajte nekoliko kapi maslinovog ulja. Stavite napravljenu picu u podmazan i brašnom posut pleh. Pecite oko 15 do 20 minuta, nadgledajući pečenje.

### Pecivo

---

*280 g brašna - 140 g mekog putera u kockicama - 70 ml vode - prstohvat soli*

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu, stavite brašno, so, kvasac. Taster za odabir brzine postavite na 2. Kroz otvor na poklopcu sipajte mlaku vodu. Ostavite sve dok se od testa ne napravi lopta (25 do 30 sekundi). Ostavite da odstoji još najmanje 1 sat, pre namaza i pečenja sa garniturom po vašem izboru.

### Testo za palačinke

---

**(u posudi sa nožem procesora za hranu ili u blenderu)**

*160 g brašna - ⅓ l mleka - 2 jaja - ½ kafene kašike sitne soli - 2 supene kašike ulja - 15 g šećera (po izboru) - Rum (po ukusu)*

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu, stavite sastojke.

Odaberite brzinu 1, oko 20 sekundi, zatim pređite na brzinu 2 još 25 sekundi. U blender posudu, stavite sve sastojke osim brašna. Odaberite brzinu 2, i posle nekoliko sekundi, dodajte postepeno brašno, kroz centralni otvor poklopcu blender posude, zatim mešajte 45 sekundi.

### Funta torta

---

*200 g brašna - 1 pakovanje kvasca - 200 g mekog putera u kockicama - 200 g šećera - 4 cela jaja - 1 prstohvat soli*

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu, stavite sastojke. Odaberite brzinu 2 oko 2 minuta i 30 sekundi. Zagrejte rernu na Th.6 (180°). Stavite pripremljenu smesu u kalup za tortu, zatim pecite 1 sat.

---

## Kolač sa začinima

200 g brašna - 100 g mekog putera u kockicama - 100 g šećera - 4 jaja - 60 ml mleka - 1 kafena kašika tečnog meda - 1 pakovanje kvasca - 1 kafena kašika cimeta - 1 kafena kašika đumbira - 1 kafena kašika rendanog muškantnog oraščića - 1 rendana kora narandže - 1 prstohvat bibera

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu, stavite sastojke. Podesite brzinu na 2 i ostavite da radi 2 minuta. Stavite u kalup predhodno podmazan i posut brašnom, i pecite 50 minuta na Th 6 (180°C). Služite mlako ili hladno sa kompotom ili marmeladom.

---

## Čokoladni kolač

5 jaja - 200 g šećera - 3 supene kašike brašna - 200 g otopljenog putera - 200 g čokolade - 1 pakovanje kvasca - 100 ml mleka

Istopite čokoladu sa 2 kašike vode. Dodajte puter i mešajte dok se smesa ne otopi.

U posudu aparata sa nožem procesora za hranu, stavite šećer i jaja i podesite brzinu na 2 i miksirajte 45 sekundi dok mešavina ne postane penasta. Bez isključivanja aparata, kroz otvor na poklopcu, dodajte otopljenu čokoladu, brašno, kvasac i mleko, i nastavite da miksirate još 15 sekundi.

Stavite u kalup predhodno podmazan i posut brašnom, i pecite oko sat vremena na Th 5/6 (160°C).

---

## Šlag

200 ml veoma hladne slatke pavlake - 30 g šlag šećera

Posuda mora biti ohlađena, ostaviti je u frižideru nekoliko minuta.

U posudu sa diskom za emulgovanje, stavite pavlaku i šlag šećer. Odaberite brzinu 2 i mutite 40 sekundi.

---

## Majonez

1 žumance - 1 supena kašinka senfa - 1 supena kašika vinovog sirćeta - ¼ litra ulja - so - biber

U posudu sa diskom za mešanje, stavite sve sastojke sem ulja. Odaberite brzinu 2, pustite da radi 5 sekundi, zatim bez prekida rada aparata lagano sipajte ulje kroz otvor na poklopcu aparata. Pri uzimanju majoneza, njegova boja postaje bleđa.

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

Napomena: čuvajte majonez u frižideru i upotrebite ga u periodu od 24 sata.

Pribor isporučen s modelom koji ste upravo kupili prikazan je na naljepnici smještenoj na donjoj strani kutije.

## Sigurnosne preporuke

- Prije prve uporabe, pažljivo pročitajte upute za uporabu: svaka uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača bilo kakve odgovornosti.
- Provjerite odgovara li napon napajanja vašeg uređaja naponu vaših električnih instalacija.
- Bilo kakvo pogrešno priključivanje poništava jamstvo. Vaš je uređaj namijenjen kuaanskoj uporabi u unutrašnjim prostorijama.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj rabe osobe smanjenih (uključujući i djecu) tjelesnih osjetljivih ili mentalnih sposobnosti, kao ni osobe bez iskustva i znanja, osim ako su posredstvom osobe odgovorne za njihovu sigurnost prethodno dobile upute za uporabu ovog uređaja ili su pod njenim nadzorom.
- Kako biste se osigurali da se ne igraju uređajem, djecu valja nadzirati.
- Isključite vaš uređaj iz mreže čim prestanete s njegovom uporabom (čak i u slučaju nestanka struje), kao i kada ga čistite.
- Ako ima nepravilnosti u radu vašeg uređaja ili je oštećen, ne upotrebljavajte ga. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (pogledajte popis u servisnoj knjižici).
- Bilo kakvu intervenciju osim pranja i redovitog održavanja koje obavlja korisnik, smije obavljati samo ovlašten centar (pogledajte popis u servisnoj knjižici).
- Ne stavljajte u vodu ni bilo kakvu drugu tekućinu, uređaj, kabel napajanja ni utikač.
- Ne ostavljajte kabel napajanja da visi na dohvata djece.
- Kabel napajanja nikada ne smije biti u dodiru s vrućim dijelovima vašeg uređaja, u blizini izvora topline, niti na kakvom oštroum bridu.
- Ako su kabel napajanja ili utikač oštećeni, ne upotrebljavajte uređaj. Kako biste izbjegli svaku opasnost, dajte ga zamijeniti ovlaštenom servisu (pogledajte popis u servisnoj knjižici).
- Za vašu sigurnost, upotrebljavajte isključivo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju vašem uređaju, nabavljene u ovlaštenom prodajnom centru.
- Za potiskivanje namirnica kroz uvodnu cijev uvijek koristite potiskivač. Nikada to ne einite prstima, vilicom, žlicom, nožem ili bilo kakvim drugim predmetom.
- Pri rukovanju višefunkcijskim nožem, nožem u "blender" posudi, mlinom za začine i ulošcima za rezanje povrća, kada ih čistite ili praznite radne posude, nužan je poseban oprez jer su izuzetno oštri. Pomoću spojke (c), obavezno izvucite višefunkcijski nož (d), prije no što ispraznite radnu posudu.
- Nikada ne rabite vaš uređaj s praznom radnom posudom.
- Radnu posudu "blender" koristite uvijek s pripadajućim poklopcem.
- Nikada ne dirajte dijelove koji se kreću. Prije no što izvadite koji dio pribora, čekajte da se potpuno zaustave.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor aparata kao spremnik (zamrzavanje, kuhanje, vruća sterilizacija).
- Ne rabite dijelove pribora u mikrovalnoj pećnici.
- Pazite da se iznad radne posude i pribora u radu ne nađe duga kosa, šal, kravata ili bilo što slično.
- Ne premještajte vaš uređaj držeći ga za ladicu.

# Opis

## a Pogonski blok

a1 : Spori izlaz pogonskog bloka

a2 : Brzi izlaz pogonskog bloka

a3 : Birač brzina: položaj Pulse  
(isprekidani rad)-0-1-2

## b Dijelovi radne posude za sjeckanje

b1 : potiskivač-dozator

b2 : Poklopac s uvodnom cijevi

b3 : Radna posuda

## c Spojka

### PRIBOR OVISNO O MODELU:

#### d Višefunkcijski nož

#### e Disk za emulgiranje

#### f Uložići za sjeckanje povrća

A : Sitno ribanje

D : Tanko rezanje

C : Krupno ribanje

G : Ribanci / Parmezan

H : Deblje rezanje

E : Rezač za pommes frites

#### g Nosač uložaka

#### h Radna posuda "blender"

h1 : Čep za doziranje

h2 : Poklopac

h3 : Radna posuda

#### i Cjedilo za agrume

i1 : Stožac

i2 : Spojka za cjedilo za agrume

i3 : Rešetka

#### j Mlin za začine

j1 : Poklopac

j2 : Posuda mlina za začine

#### k Lopatica

#### l Ladica za pribor

HR

## Puštanje u rad

- Prije prve uporabe, operite sve dijelove toplom vodom i deterđentom (pogledati poglavlje "Pranje"). Isperite i osušite.
- Postavite pogonski blok (a) na ravnu, suhu i čistu površinu.
- Priključite vaš uređaj na izvor struje.
- Puls (isprekidani rad): Za bolju kontrolu kod pripreme nekih jela, uzastopnim ponavljanjem zakrećite gumb (a3) u položaj "Pulse".
- Stalni rad: zakrenite gumb (a3) u položaj 1 ili 2.
- Zaustavljanje: zakrenite gumb (a3) u položaj 0.

**Brojevi poglavlja odgovaraju brojevima s njima povezanih uokvirenih shema.**

## 1: Postavljanje radne posude za sjeckanje i poklopca

### KORIŠTENI PRIBOR:

- Dijelovi radne posude (b).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- Postavite radnu posudu (b3) na pogonski blok (a), tako da ručka bude pod pravim kutom u odnosu na prednju plohu uređaja.
- Zabravite radnu posudu (b3) zakrećući je udesno.
- Na radnu posudu (b3) stavite poklopac (b2). Zabravite poklopac potiskujući ga udesno u ručki radne posude. Prije no što zabravite poklopac (b2), nužno je zabraviti radnu posudu (b3) na pogonskom bloku (a).

## 2: Skidanje radne posude za sjeckanje i poklopca

- Oslobodite poklopac iz ručke radne posude okrećući ga u smjeru kazaljke na satu. Zatim ga možete podići i izvući.
- Oslobodite radnu posudu okrećući je u smjeru kazaljke na satu.
- Tek tada možete podići radnu posudu i odvojiti je od pogonskog bloka.

## 3: Miješanje/miješanje s usitnjavanjem/sjeckanje/gnječenje

### KORIŠTENI PRIBOR:

- Dijelovi radne posude (b)
- Spojka (c)
- Višefunkcijski nož (d).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- Postavite radnu posudu (b3) na pogonski blok (a) i zabravite je.
- Na spojku (c) postavite višefunkcijski nož (d) i namjestite sve zajedno na izvod pogonskog bloka (a1).
- U radnu posudu stavite sastojke.
- Na radnu posudu (b3) stavite poklopac (b2) i zabravite ga.
- Za skidanje posude zajedno s poklopcem: oslobodite poklopac, zatim oslobodite i posudu.

### MIJEŠENJE / MIJEŠANJE

- Da biste pokrenuli uređaj, okrenite birač brzine (a3) u položaj 2.

Možete mijesiti do:

- 1 kg rijetkog tijesta poput tijesta za bijeli kruh, prhkog tijesta... za 60 s.
- 800 g tijesta za posebne kruhove poput: raženog kruha, integralnog kruha, kruha s cijelim zrnom... za 60 s.
- 1.2 kg rijetkog tijesta poput: biskvita, četiri četvrtine, kolača s jogurtom, ... za 1.5 - 3 minute.

Također možete mijesati do 1 litre tijesta za palačinke ili vafle i to za 1 min - 1 min 30 s.

### SJECKANJE

- Da biste uključili uređaj, okrenite birač brzine (a3) u položaj 2 ili, za bolju kontrolu sjeckanja, odaberite radije položaj Pulse.

Možete sjeckati do 600 g namirnica poput:

- svježeg ili kuhanog mesa (bez kosti, veziva i izrezanog na komadiće)
- svježe ili kuhane ribe (bez kože i kostiju)
- tvrdih namirnica: sira, suhog voća, nekih vrsta povrća (mrkve, celera, ...)
- mekih namirnica: povrća poput luka, špinata i slično.

### MIJEŠANJE S USITNJAVANJEM

- Da biste pokrenuli uređaj, okrenite birač brzine (a3) u položaj 2.

Možete mijesati s usitnjavanjem (miksati) do 1 litre juhe ili kompota za 45 sekundi.

## 4: Ribanje/rezanje na ploške

### KORIŠTENI PRIBOR:

- Dijelovi radne posude (b)
- Spojka (c)
- Nastavak po izboru (f) (ovisno o modelu)
- Nosač uložaka (g).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- Postavite radnu posudu (b3) na pogonski blok (a) i zabravite je.
- Umetnite odabrani nastavak (f) u nosač nastavka (g), uvucite do kraja osovinu spojke (c) kroz uložak (f) i zabravite sve zajedno, zatim cijeli sklop namjestite na izvod pogonskog bloka (a1).
- Na radnu posudu (b3) stavite poklopac (b2) i zabravite ga.
- Za skidanje posude zajedno s poklopcem: oslobodite poklopac, zatim oslobodite posudu.

### UKLJUČIVANJE I PREPORUKE:

- Namirnice stavljajte u uvodnu cijev na poklopcu i potiskujte ih pomoću potiskivača (b1).
  - Birač brzina (a3), okrenite u položaj 1 za rezanje na ploške ili 2 za ribanje.
- S nastavcima (ovisno o modelu) možete pripremiti:
- krupno ribano (C) / sitno ribano (A): korijen celera, krumpir, mrkvu, sir, ...
  - rezano na debele (H) / tanke (D) ploške: krumpir, luk, krastavce, ciklu, jabuke, mrkvu, kupus, ...

**Uvjerite se da je metalna osovinu spojke (c) utaknuta u sredinu poklopca s uvodnom cijevi (b2).**

- rezač za pommes frites (E): pommes frites, ...
- ribež za ribance/parmezan (G): parmezan, kokos, ...

## 5: Emulgiranje/tučenje/pjenjenje

### KORIŠTENI PRIBOR:

- Dijelovi radne posude (b)
- Spojka (c)
- Disk za emulgiranje (e).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- Postavite radnu posudu (b3) na pogonski blok (a) i završite je.
- U odgovarajućem smjeru, na spojku (c) natakните i završite disk za emulgiranje (e), te postavite sve zajedno na pogonski blok (a1).
- U radnu posudu stavite sastojke.
- Na radnu posudu (b3) stavite poklopac (b2) i završite ga.
- Za skidanje posude zajedno s poklopcem: oslobodite poklopac, zatim oslobodite posudu.

Postavite disk za emulgiranje u odgovarajućem smjeru pogledajte uokvirenu shemu 5.

HR

### UKLJUČIVANJE I PREPORUKE:

- Da biste pokrenuli uređaj, okrenite birač brzine (a3) u položaj 2.
- Ne rabite nikada ovaj priključak za miješenje gustog tijesta ili miješanje rijetkih tijesta. Njime možete pripremiti: majonezu, aioli, umake, snijeg od bjelanjka (1 do 6), tučeno slatko vrhnje (do 0.2 litre).

## 6: Homogenizacija / miješanje / fino miješanje s usitnjavanjem (ovisno o modelu)

### KORIŠTENI PRIBOR:

- "Blender" posuda (h).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- Stavite sastojke u "blender" posudu (h3), **pazeći da ne prijeđete na posudi označenu maksimalnu razinu.**
- Stavite poklopac (h2) s čepom za doziranje (h1), te ga završite na posudi.
- Namjestite radnu posudu s poklopcem (h) na pogonski blok (a2), tako da ručka posude bude okrenuta prema vama.
- Prije no što skinete "blender" posudu s pogonskog bloka, pričekajte da se aparat potpuno zaustavi.

### UKLJUČIVANJE I PREPORUKE:

- Da biste pokrenuli uređaj, okrenite birač brzine (a3) u položaj 1 ili 2. Za bolju kontrolu miješanja, možete koristiti i položaj Pulse.
- U radnu posudu uređaja nikada ne stavljajte kipuću tekućinu.
- "blender" posudu sa suhim namirnicama (lješnjaci, bademi, kikiriki, ...).
- Radnu posudu "blender" koristite uvijek s pripadajućim poklopcem.
- Prije no što dodate krute sastojke, uvijek prvo ulijte tekuće sastojke, pazeći pritom da ne prijeđete označenu maksimalnu razinu:
  - 1 l za guste mješavine
  - 0.8 l za tekuće mješavine.
- Da biste dodali sastojke tijekom miješanja, iz poklopca izvadite čep za doziranje (h1) i kroz otvor za dodavanje uspite sastojke, pazeći pritom da ne prijeđete na posudi označenu maksimalnu razinu. Maksimalno vrijeme rada: 3 min.

### Preporuke:

- Prilikom miješanja, ako sastojci ostaju zalijepljeni na stjenkama posude, zaustavite uređaj i izvucite utikač iz mreže. Skinite "blender" posudu s pogonskog bloka. Pomoću lopatice, prebacite sadržaj prema nožu. Nikada ne stavljajte ruke ili prste u radnu posudu ili blizu noža.

### Možete:

- pripremiti fino usitnjene juhe, krem juhe, piree, kompote, frapee, koktele,
- miješati sva tekuća tijesta (palačinke, lijevane pogače, zlevanke i sl.).



## 7: Cijeđenje agruma (ovisno o modelu)

### KORIŠTENI PRIBOR:

- Nastavak za cijeđenje agruma (i)
- Posuda (b3).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- Postavite radnu posudu (b3) na pogonski blok (a) i zabravite je.
- Natakните spojku (i2) na izvod pogonskog bloka (a1).
- Stavite rešetku (i3) na posudu i zabravite je.
- Postavite stožac (i1) na okomitu cijev u sredini rešetke (i3).
- Za skidanje nastavka za cijeđenje agruma: oslobodite rešetku (i3), zatim posudu, tada ih možete skinuti sa pogonskog bloka.

### UKLJUČIVANJE I PREPORUKE:

- Stavite polovicu agruma na stožac (i1) i držite je.
  - Da biste pokrenuli uređaj, okrenite birač brzine (a3) u položaj 1.
- Bez pražnjenja posude možete iscijediti do 1.2 l soka od agruma.

**Pozor:** Svakih 0.2 l soka morate isplahniti rešetku.

## 8: Sitno sjeckanje malih količina (ovisno o modelu)

### KORIŠTENI PRIBOR:

- Nastavak za začine (j).

### POSTAVLJANJE NASTAVAKA:

- U radnu posudu mlina za začine (j2) stavite sastojke.
- Na radnu posudu mlina za začine (j2), stavite poklopac (j1) i zabravite ga okrećući ga u smjeru kazaljke na satu.
- Sve zajedno postavite na pogonski blok (a).

### UKLJUČIVANJE I PREPORUKE:

- Za uključivanje, birač brzine (a3), okrenite u položaj 2 pridržavajući mlin za začine na pogonskom bloku sve dok je uređaj u pogonu.

Za bolju kontrolu miješanja, možete koristiti i položaj Pulse.

- S mlinom za začine (j), u nekoliko sekundi možete isjeckati:

- češnjak, peršin, luk, kekse (umrvice), šunku, ...

Količina / Maksimalno vrijeme: 50 g / 10 s

- suhe marelice, suhe smokve, otkošćene suhe šljive

Količina / Maksimalno vrijeme: 80 g / 5 s

- Kada praznete posudu, pazite na nož. Jako je naoštren.

## 9: Spremanje nastavaka (ovisno o modelu)

- Vaš uređaj ima ugrađenu ladicu (l) za spremanje nastavaka u koju možete spremi višefunkcijski nož (d) i četiri uloška za sjeckanje povrća (f).
- Nakon što nastavke stavite na njihovo mjesto, ugurajte ladicu za spremanje dijelova (l) u pogonski blok (a).

## Čišćenje

- Isključite utikač uređaja iz mreže.
- Za lakše pranje, ovlaš isperite nastavke odmah nakon uporabe.
- Operite i obrišite priključke. Mogu se prati u perilici posuđa.
- U "blender" posudu (h3) nalijte vruću vodu u koju ste dodali nekoliko kapi tekućeg deterđenta. Zatvorite poklopac (h2), zajedno s čepom za doziranje (h1). Nekoliko puta pulsno pokrenite uređaj. Isključite utikač aparata iz mreže. Isperite posudu.
- Nikada ne stavljajte pogonski blok (a) u vodu niti pod vodeni mlaz. Obrišite ga vlažnom spužvom.

- **Oštrice priključaka su vrlo oštre. Rukujte njima vrlo oprezno.**

Trik: U slučaju da vam namirnice (mrkva, naranča) oboje priključke, istrljajte ih krpicom namočenom u jestivo ulje, zatim nastavite s uobičajenim pranjem.

## Spremanje

- Ne čuvajte vaš uređaj u vlažnom okruženju.

## Što napraviti ako uređaj ne radi?

- Ako vaš uređaj ne radi, provjerite:
  - je li priključen na izvor struje,
  - je li svaki od dijelova pravilno zabavljen.
- Vaš uređaj i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom servisnom centru (pogledajte popis u servisnoj knjižici).

HR

## 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.

## Nastavci

- Kod svog redovitog prodavača ili u ovlaštenome centru možete nabaviti sljedeće komade pribora u cilju personalizacije svoga uređaja :
  - Ulošci za sjeckanje povrća
    - A : Fino ribanje
    - D: Tanko rezanje
    - C: Krupno ribanje
    - H: Deblje rezanje
    - G: Ribanci / Parmezan
    - E: Rezač za pommes frites
  - Mlin za začine
  - "Blender" posuda
  - Cjedilo za agrume

**POZOR: Želite li nabaviti neki od dodataka, ponesite ovu knjižicu.**

## Nekoliko osnovnih recepata

### Tijesto za bijeli kruh

---

*500 g brašna, 300 g mlake vode, 2 vrećice suhog kvasca, 10 g soli*

U radnu posudu uređaja s višefunkcijskim nožem, stavite brašno, sol i pekarski kvasac. Uključite uređaj da radi u 2. brzini i čim se počne vrtjeti, kroz uvodnu cijev ulijte mlaku vodu. Čim se oblikuje kugla od tijesta (oko 60 sekundi), zaustavite uređaj. Na toplom mjestu ostavite tijesto da se diže sve dok se njegov obujam ne udvostruči. Zatim mijesite tijesto da biste ga oblikovali, pa ga položite na lim za pečenje premazan maslacem i posut brašnom. Ostavite tijesto da se ponovo digne. Zagrijte pećnicu na 8 (240°C). Čim je kruh udvostručio obujam, stavite ga u pećnicu i smanjite temperaturu na 6 (180°C). Ostavite da se peče 30 do 40 minuta. Stavite istodobno u pećnicu punu čašu vode. Tako se na kruhu bolje formira kora.

### Tijesto za pizzu

HR

*150 g brašna, 90 g mlake vode, 2 jušne žlice maslinova ulja, ½ vrećice suhog pekarskog kvasca, sol*

U radnu posudu uređaja s višefunkcijskim nožem, stavite brašno, sol i pekarski kvasac. Uključite uređaj da radi u 2. brzini i čim se počne vrtjeti, kroz uvodnu cijev ulijte mlaku vodu i maslinovo ulje. Čim se oblikuje kugla od tijesta (15 do 20 sekundi), zaustavite uređaj. Na toplom mjestu ostavite tijesto da se diže sve dok se njegov obujam ne udvostruči. Zagrijte pećnicu na 8 (240°C). Za to vrijeme, razvucite tijesto i nadjenite ga nadjevom po izboru: Pire od krumpira i luka, s gljivama, šunkom, mozzarellom itd ... Začinite vašu pizzu s nekoliko slanih inćuna i crnih maslina, pospite s malo mravinca (origana) i ribanim tvrdim sirom, te preko svega zalijte s nekoliko kapi maslinovog ulja. Položite pizzu s nadjevom na lim za pečenje namazan maslacem i posut brašnom. Stavite u pećnicu na 15-20 minuta nadzirajući pečenje.

### Prhko tijesto

---

*280 g brašna, 140 g omekšanog maslaca u komadima, 70 ml vode, prstovjet soli*

U radnu posudu uređaja s višefunkcijskim nožem, stavite brašno, sol i maslac. Uključite uređaj da radi nekoliko sekundi u 2. brzini. Zatim kroz uvodnu cijev ulijte mlaku vodu. Ostavite uređaj da radi dok se ne oblikuje kugla od tijesta (25-30 s). Odmorite tijesto na hladnom najmanje 1 sat. Zatim ga razvucite i stavite peći s nadjevom po izboru.

### Tijesto za palačinke

**(u radnoj posudi s višefunkcijskim nožem ili u "blender" posudi)**

*160 g brašna, ⅓ l mlijeka, 2 jaja, ½ čajne žlice sitne soli, 2 jušne žlice ulja, 15 g šećera (po želji), rum (po želji)*

U radnu posudu uređaja s višefunkcijskim nožem, stavite sve sastojke. Uključite da radi u 1. brzini tijekom 20 sekundi, zatim u 2. brzini tijekom 25 sekundi.

U "blender" posudu stavite sve sastojke osim brašna. Uključite da radi u 2. brzini. Nakon nekoliko sekundi, kroz središnji otvor na poklopcu "blender" posude, postupno dodajte brašno, te ostavite miješati u trajanju 45 sekundi.

### Četiri četvrtine

---

*200 g brašna, 1 vrećica praška za pecivo, 200 g omekšanog maslaca u komadima, 200 g šećera, 4 cijela jajeta, 1 prstovjet soli*

U radnu posudu uređaja s višefunkcijskim nožem, stavite sve sastojke. Uključite u 2. brzinu i ostavite da radi dvije i pol minute. Zagrijte pećnicu na 6 (180°C). Stavite tijesto u kalup za kolače i pecite 1 h.

---

## Mirisni medenjak

200 g brašna, 100 g omekšanog maslaca u komadima, 100 g šećera, 4 jaja, 60 ml mlijeka, 1 čajna žličica tekućeg meda, 1 vrećica praška za pecivo, 1 čajna žličica cimeta, 1 čajna žličica đumbira, 1 čajna žličica ribanog muškarnog oraaha, ribana kora 1 naranče, 1 prstovjet papra

U radnu posudu uređaja s višefunkcijskim nožem, stavite sve sastojke. Uključite u 2. brzinu i ostavite da radi 2 minute. Stavite u maslacem namazan i brašnom posut kalup i pecite 50 minuta na temperaturi 6 (180°C). Poslužite mlako ili hladno s kompotom ili marmeladom.

---

## Čokoladni kolač

5 jaja, 200 g šećera, 3 jušne žlice brašna, 200 g rastopljenog maslaca, 200 g čokolade, 1 vrećica praška za pecivo, 100 ml mlijeka

U vodenoj kupelji rastopite čokoladu s 2 jušne žlice vode. Dodajte maslac i miješajte dok ne dobijete jednoličnu masu.

U radnu posudu s višefunkcijskim nožem stavite šećer i jaja. Uključite u 2. brzinu i ostavite da radi 45 sekundi, tako da smjesa postane pjenasta. Bez da zaustavljate uređaj, kroz uvodnu cijev na poklopcu ulijte rastopljenju čokoladu, brašno, prašak za pecivo i mlijeko, te ostavite da radi još 15 s.

Izlijte smjesu u maslacem namazan kalup i pecite oko 1 sat, na temperaturi 5-6 (160°C).

---

## Tučeno slatko vrhnje

200 ml vrlo hladnog tekućeg slatkog vrhnja, 30 g šećera u prahu

Radna posuda mora biti dobro ohlađena. Stavite je na nekoliko minuta u hladnjak.

U radnu posudu s diskom za emulgiranje, stavite slatko vrhnje i šećer u prahu. Uključite u 2. brzinu i ostavite da radi 40 sekundi.

---

## Majoneza

1 žumanjak, 1 jušna žlica senfa, 1 jušna žlica octa, ¼ litre ulja, sol, papar

U radnu posudu s diskom za emulgiranje, stavite sve sastojke osim ulja. Uključite u 2. brzinu na 5 sekundi. Zatim, bez da zaustavite uređaj, vrlo polagano kroz uvodnu cijev na poklopcu ulijevajte ulje. Kada se majoneza formira, poprimi blijedu boju.

Pozor: da bi majoneza uspjela, sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Opaska: čuvajte u hladnjaku i konzumirajte u roku 24 sata.

Dodaci uključeni u model aparata koji ste upravo kupili su prikazani na etiketi koja se nalazi na vrhu ambalaže.

## Sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe aparata: upotreba koja ne bi bila u skladu sa uputstvom oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Provjerite odgovara li napon aparata naponu vaše električne instalacije.
- Svako nepravilno priključivanje poništava garanciju. Aparat je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru.
- Ovaj aparat nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući i djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe sa nedovoljno iskustva ili znanja, osim ako ih nadzire, ili im je prethodno dala upute u vezi sa načinom upotrebe aparata, osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
- Djecu je potrebno nadzirati, kako bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
- Isključite uređaj čim ga prestanete upotrebljavati (čak i u slučaju nestanka struje) i prilikom čišćenja.
- Ne upotrebljavajte aparat ako ne radi pravilno ili ako je oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisu (vidjeti popis u servisnoj knjižici).
- Svaka intervencija kupca osim čišćenja i redovnog održavanja, mora biti izvedena od strane ovlaštenog servisa (vidjeti popis u servisnoj knjižici).
- Ne uranjajte aparat, priključni kabal ili utikač u vodu ili druge tečnosti.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvata ruke djece.
- Kabal za napajanje nikada ne smije biti u blizini ili u kontaktu sa vrućim dijelovima aparata, u blizini izvora toplote ili na oštroj ivici.
- Ako su kabal za napajanje ili utikač oštećeni, nemojte upotrebljavati aparat. Da biste izbjegli bilo kakav rizik neka ih zamijeni ovlašten servis (vidjeti popis u servisnoj knjižici).
- Radi vlastite sigurnosti, koristite samo dodatke i rezervne dijelove predviđene za vaš aparat, kupljene u ovlaštenom servisu.
- Za ubacivanje namirnica u otvore uvijek se služite potiskivačem, nikada to nemojte činiti prstima, viljuškama, kašikama, noževima ili drugim predmetima.
- Potreban je oprez pri rukovanju višenamjenskim nožem, nožem blendera, sjeckalicom za začinsko bilje i rezačima za povrće, kao i pri čišćenju i pražnjenju posuda, jer su sječiva vrlo oštra. Prije pražnjenja sadržaja posuda obavezno uklonite višenamjenski nož (d) s njegove osovine (c).
- Nemojte upotrebljavati aparat bez namirnica.
- Blender uvijek koristite sa poklopcem.
- Nikada ne dodirujte odvojive dijelove, sačekajte da se potpuno zaustave prije zamjene dodataka.
- Radne posude aparata nikad ne koristite kao posude za druge namjene (za zamrzavanje-kuhanje-vruće steriliziranje).
- Nemojte stavljati dodatke u mikrovalnu pećnicu.
- Pazite da prilikom rada nad aparatom ne vise pramenovi kose, marame, kravate i sl.
- Nemojte pomjerati aparat prihvatajući ga za spremnik.

# Opis

---

## **a Blok motora**

**a1** : Spori izlaz

**a2** : Brzi izlaz

**a3** : Tipka za odabir brzine "Pulse" (isprekidan rad)-0-1-2

## **b Posuda sjeckalice**

**b1** : Potiskivač

**b2** : Poklopac s otvorom za punjenje

**b3** : Spremnik

## **c Osovina**

### **DODACI (OVISNO O MODELU):**

#### **d Višenamjenski nož**

#### **e Disk za emulgiranje**

#### **f Dodaci za usitnjavanje povrća**

**A** : Sitno ribanje

**D** : Tanko rezanje

**C** : Krupno ribanje

**G** : Usitnjavanje / Parmezan

**H** : Deblje rezanje

**E** : Nastavak za krompir

#### **g Držać nastavaka**

#### **h Posuda blendera**

**h1** : Čep za doziranje

**h2** : Poklopac

**h3** : Posuda

#### **i Cjedilo za agrume**

**i1** : Konus

**i2** : Osovina cjedila za agrume

**i3** : Spremnik za pulpu

#### **j Sjeckalica za začinsko bilje**

**j1** : Poklopac

**j2** : Spremnik za začinsko bilje

#### **k Lopatica**

#### **l Spremnik za namirnice**

## Upotreba aparata

- Prije prvog korištenja, operite sve nastavke u vrućoj sapunici (vidjeti pod čišćenje). Isperite i osušite.
- Postavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu.
- Uključite aparat u struju.
- Isprekidani rad (putem impulsa): okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj "Pulse" koji omogućava uzastopni impulсни rad za bolju kontrolu pripreme smjese.
- Neprekidni rad: okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 1 ili 2.
- Zaustavljanje aparata: okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 0.

**Numerisanje odjeljaka odgovara numerisanju uokvirenih shema.**

## 1 : Postavljanje posude sjeckalice i poklopca

---

### **KORIŠTENI DODACI:**

- Posuda sjeckalice (b)

### **MONTIRANJE DODATAKA:**

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a); drška posude treba biti u liniji s desnim uglom prednjeg dijela.
- Blokirate posudu (b3) rotiranjem udesno.
- Postavite poklopac (b2) na posudu (b3). Blokirate poklopac tako da ga okretanjem udesno uklopite u posudu s ručkom.

**Posudu (b3) obavezno učvrstite na blok motora (a) prije nego što na nju fiksirate poklopac (b2).**

## 2 : Uklanjanje posude sjeckalice i poklopca

- Odblokirate poklopac rotirajući ga u smjeru kretanja kazaljke na satu kako biste ga oslobodili od ručke posude. Nakon toga možete ga podići i skinuti.
- Oslobodite posudu rotirajući je u smjeru kretanja kazaljke na satu.
- Tek tada je možete podići i skinuti sa bloka motora.

## 3 : Miješanje / miksanje / sjeckanje / mućenje

### KORIŠTENI DODACI:

- Posuda sjeckalice (b)
- Osovina (c)
- Višenamjenski nož (d).

### MONTIRANJE DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Montirajte višenamjenski nož (d) na osovinu (c) i sve zajedno postavite na izlazni priključak bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Postavite poklopac (b2) i blokirajte ga na posudu (b3).
- Skidanje posude s poklopcem: odblokirajte poklopac, a nakon toga posudu.

### MIJEŠANJE / MUĆENJE

- Okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 2 za pokretanje.

Možete umijesiti do:

- 1 kg teških tijesta, kao što su: tijesta za bijeli hljeb, prhka tijesta ... u 60 sekundi.
- 800 g tijesta za specijalni hljeb, kao što su: raženi hljeb, integralni hljeb, hljeb sa žitaricama ... u 60 sekundi.

Možete miješati do:

- 1,2 kg lakih tijesta, kao što su: biskvit, miješano tijesto, miješana tijesta s jogurtom .... u roku od 1,5 do oko 3 minute.

Također možete u roku od 1 do 1,5 minuta umutiti do 1 litre smjese za palačinke, vafle i sl.

### SJECKANJE

- Okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 2 za pokretanje, ili radi bolje kontrole sjeckanja na položaj za impulsni rad.

Možete isjeckati do 600 g namirnica kao što su:

- sirovo ili kuhano meso (bez kosti, žila i isječeno na kockice)
- sirova ili kuhana riba (bez kože i bez kosti)
- tvrde namirnice: sir, suho voće, neke vrste povrća (mrkva, celer ...)
- meke namirnice: određene vrste povrća (luk, špinat ...).

### MUĆENJE

- Okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 2 za pokretanje.

Možete umutiti do 1 litre krem supe ili, kompota u 45 sekundi.

## 4 : Ribanje/rezanje

### KORIŠTENI DODACI:

- Posuda sjeckalice (b)
- Osovina (c)
- Dodatak po izboru (f) (zavisno od modela)
- Držač dodataka (g).

### MONTIRANJE DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Željeni dodatak (f) uklopite u držač dodataka (g), umetnite do kraja osovinu (c) kroz dodatak (f) i blokirajte, te nakon toga sve postavite na izlazni priključak bloka motora (a1).
- Postavite poklopac (b2) i blokirajte ga na posudu (b3).
- Skidanje posude s poklopcem: oslobodite poklopac, a nakon toga posudu.

**Provjerite je li metalni izboj osovine (c) umetnut u centar poklopcu s otvorom (b2).**

### UPOTREBA APARATA I SAVJETI:

- Dodajte namirnice u otvor na poklopcu posude i pritisnite ih potiskivačem (b1).
  - Postavite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 1 za rezanje ili položaj 2 za ribanje.
- Pomoću nastavaka možete pripremiti (zavisno od modela):
- krupno ribani (C) / sitno ribani (A): korijen celera, krompir, mrkvu, sir ...
  - deblje narezani (H) / tanko narezani (D): krompir, luk, krastavce, repu, jabuke, mrkvu, kupus ...

- narezani krompir (E): pomfrit...
- palačinke od krompira / parmezan (G): parmezan, kokosove orahe ...

## 5 : Emulgiranje / lupanje / miješanje glatkih smjesa

### KORIŠTENI DODACI:

- Posuda sjeckalice (b)
- Osovina (c)
- Disk za emulgiranje (e).

### MONTIRANJE DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Disk za emulgiranje (e) postavite s pravilne strane na osovinu (c) i sve zajedno postavite na izlazni priključak bloka motora (a1).
- Stavite sastojke u posudu.
- Postavite poklopac (b2) i blokirajte ga na posudi (b3).
- Skidanje posude s poklopcem: oslobodite poklopac, a nakon toga posudu.

Postavite disk za emulgiranje s pravilne strane: vidjeti shemu na sl. 5.

### UPOTREBA APARATA I SAVJETI:

- Okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 2 za pokretanje.
  - Nikada nemojte koristiti ove dodatke za miješenje teških tijesta ili miješanje lakih.
- Možete pripremiti: majonezu, majonezu sa bijelim lukom, sosove, snijeg od bjelanjaca, (1-6), šlag, kremu chantilly (do 0,2 litre).

## 6 : Ujednačavanje smjese / miješanje / veoma fino usitnjavanje (ovisno o modelu)

### KORIŠTENI DODACI:

- Posuda blendera (h).

### MONTIRANJE DODATAKA:

- Stavite sastojke u posudu blendera (h3) **pazeći da ne prekoračite najviši nivo označen na posudi.**
- Postavite poklopac (h2) s čepom za doziranje (h1) i fiksirajte ga na posudu.
- Posudu blendera (h) postavite na izlazni priključak motora (a2) tako da drška posude bude okrenuta prema vama.
- Pričekajte da se aparat potpuno zaustavi prije skidanja posude sa bloka motora.

### UPOTREBA APARATA I SAVJETI:

- Tipku za odabir brzine (a3) okrenite na položaj 1 ili 2 za pokretanje.
- Radi bolje kontrole smjese možete koristiti impulsni rad.
- Nikada ne puniti posudu vrelom tečnošću.
  - Nikada ne koristite blender za suhe namirnice (lješnjaci, bademi, kikiriki ...).
  - Posudu za miješanje uvijek koristite sa poklopcem.
  - Uvijek u posudu ulijevajte tekuće sastojke prije dodavanja čvrstih sastojaka, pazeći da ne prijedete označeni maksimalni nivo:
    - 1 l za teške smjese,
    - 0,8 l za tekuće smjese.
  - Za dodavanje sastojaka tokom miješanja, skinite čep za doziranje (h1) na poklopcu i sipajte sastojke kroz predviđene otvore, pazeći da ne prijedete visinu punjenja naznačenu na posudi.
- Maksimalno vrijeme rada: 3 min.

### Savjeti:

- Ako se tokom miješanja sastojci lijepe za stranice posude zaustavite aparat i isključite ga. Skinite radnu posudu sa aparata. Pomoću lopatice spustite smjesu na sječivo. Nikada ne stavljajte ruke ili prste u posudu ili u blizinu sječiva.

### Možete:

- pripremati fino umućene supe, krem supe, kreme, kompote, šejkove, koktele,
- miješati sve vrste tekućih tijesta (palačinke, uštipke, krofne, kolače).



## 7 : Cijeđenje agruma (ovisno o modelu)

### KORIŠTENI DODACI:

- Cjedilo za agrume (i)
- Posuda (b3).

### MONTIRANJE DODATAKA:

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) i blokirajte je.
- Osovinu (i2) postavite na izlazni priključak bloka motora (a1).
- Postavite cjedilo (i3) na posudu i blokirajte je.
- Postavite dodatak (i1) na cjedilo (i3).
- Uklanjanje cjedila za agrume: oslobodite cjedilo (i3) sa posude, a nakon toga možete cjedilo podignuti sa bloka motora.

### UPOTREBA APARATA I SAVJETI:

- Na dodatak (i1) postavite i na njemu pridržavajte jednu polovinu vočke.
  - Okrenite tipku za odabir brzine (a3) na položaj 1 za pokretanje.
- Možete dobiti do 1,2 l soka od agruma bez pražnjenja posude.

**Pažnja:** morate isprazniti cjedilo svakih 0,2 l.

## 8 : Veoma sitno sjeckanje malih količina (ovisno o modelu)

BS

### KORIŠTENI DODACI:

- Sjeckalica za začinsko bilje (j).

### MONTIRANJE DODATAKA:

- Stavite sastojke u posudu sjeckalice za začinsko bilje (j2).
- Postavite poklopac (j1) na posudu sjeckalice za začinsko bilje (j2) i blokirajte ga rotirajući ga u smjeru kretanja kazaljke na satu.
- Postavite sjeckalicu na blok motora (a).

### UPOTREBA APARATA I SAVJETI:

- Tipku za odabir brzine (a3) postavite na položaj "2" za pokretanje; sjeckalica tijekom rada treba cijelo vrijeme biti pričvršćena na bloku motora.
  - Radi bolje kontrole smjese možete koristiti impulsni rad.
- Sjeckalicom za začinsko bilje (j) možete u nekoliko sekundi isjeckati:
- bijeli luk, peršun, luk, dvopek (za prezle), šunku ...  
Količina / Maksimalno vrijeme: 50 g / 10 s
  - suhe kajsije, suhe smokve, suhe šljive bez košpica  
Količina / Maksimalno vrijeme: 80 g / 5 s
  - Kad praznite posudu budite oprezni s nožem, veoma je oštar.

## 9: Odlaganje dodatka (ovisno o modelu)

- Vaš aparat ima ugrađen spremnik za odlaganje (l) u koji možete odložiti višenamjenski nož (d) i 4 dodatka za rezanje povrća (f).
- Nakon stavljanja dodatka na mjesto, gurnite spremnik (l) u blok motora (a).

## Čišćenje

- Isključite aparat.
- Za lakše čišćenje, isperite dodatke odmah nakon upotrebe.
- Operite i osušite dodatke: prikladno je za pranje u mašini za suđe.
- Dolijte vruću vodu u koju ste dodali nekoliko kapi tekućeg sapuna u posudu blendera (h3). Zatvorite poklopac (h2) s čepom za doziranje (h1). Dajte nekoliko impulsa. Isključite aparat. Isperite posudu.

- Ne uranjajte blok motora (a) u vodu ili pod tekuću vodu. Prebrišite je vlažnom spužvom.
  - **Sječiva noževa su veoma oštra. Pažljivo postupajte sa njima.**
- Savjet: Ako pribor promijeni boju od namirnica (mrkva, narandža...), prebrišite ga krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim ga operite kao i obično.

## Odlaganje aparata

- Ne držite aparat u vlažnom okruženju.

## Ako vaš aparat ne radi pravilno, što učiniti?

- Ako vaš aparat ne radi pravilno, provjerite?
  - priključak aparata,
  - blokiranost svakog dodatnog dodatka.
- Vaš aparat svejedno ne radi? Obratite se ovlaštenom servisu (vidjeti popis u servisnoj knjižici).

## Uklanjanje ambalaže i aparata



- Ambalaža sadrži samo materijale sigurne za životnu sredinu, koji se mogu odlagati u skladu sa važećim propisima za recikliranje.
- Oko odlaganja aparata, informirajte se kod nadležnih komunalnih službi.

## Dotrajali elektronski ili električni proizvodi



### Pomozimo zaštititi okoliša!



Vaš aparat sadrži vrijedne materije koje se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.



Stoga ga odložite na za to predviđeno mjesto.

## Dodaci

- Svoj aparat možete prilagoditi i nabaviti kod svog trgovca ili u ovlaštenom servisnom centru sljedeće dodatke:
  - Dodaci za rezanje povrća
    - A: Sitno ribanje
    - D: Tanko rezanje
    - C: Krupno ribanje
    - H: Deblje rezanje
    - G: Usitnjavanje
    - E: Nastavak za krompir
  - Sjeckalica za začinsko bilje
  - Posuda blendera
  - Cjedilo za agrume

**PAŽNJA:**

Molimo Vas da sačuvate ova uputstva radi nabavke dodatka.

## Neki osnovni recepti

### Tijesto za bijeli hljeb

---

*500 g brašna – 300 g tople vode – 2 kesice suhog kvasca – 10 g soli*

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite brašno, sol i kvasac. Promiješajte na brzini 2 i u prvim sekundama počnite nadolijevati toplu vodu kroz poklopac s otvorom. Kada se tijesto formira u kuglu (oko 60 s), isključite multipraktik. Neka se tijesto diže na toplom mjestu dok mu se količina ne udvostruči. Zatim tijesto ponovo zamijesite, oblikujte ga i stavite u pleh za pečenje koji ste prethodno pomastili i pobrašnili. Ostavite ga da još jednom nadođe. Zagrijte pećnicu na 240 °C. Nakon što se tijesto udvostručilo, stavite ga u pećnicu i smanjite temperaturu na 180 °C. Pecite 30 do 40 min. Istodobno u pećnicu stavite čašu punu vode koja će potaknuti stvaranje korice na hljebu.

### Tijesto za picu

*150 g brašna – 90 g tople vode – 2 supene kašike maslinovog ulja – ½ kesice suhog kvasca – sol*

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite brašno, sol i kvasac. Promiješajte na brzini 2 i u prvim sekundama počnite nadolijevati toplu vodu i maslinovo ulje kroz poklopac s otvorom. Kada se tijesto formira u kuglu (15 do 20 s), isključite multipraktik. Neka se tijesto diže na toplom mjestu dok mu se količina ne udvostruči. Zagrijte pećnicu na 240 °C. U međuvremenu razvaljajte tijesto i obložite ga po želji: sosom od paradajza i luka, gljivama, šunkom, mozzarellom i sl. ... Začinite picu sa nekoliko inčuna i crnih maslina, pospite sa malo origana i ribanog sira i preko svega pospite nekoliko kapi maslinovog ulja. Stavite ukrašenu picu na pleh koji ste prethodno pomastili i pobrašnili. Pecite 15 do 20 minuta, nadgledajući pečenje.

### Prhko tijesto

---

*280 g brašna – 140 g putera izrezanog na komadiće – 70 ml vode – malo soli*

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite brašno, sol i puter. Promiješajte na brzini 2 nekoliko sekundi, zatim nadolijte vodu kroz poklopac s otvorom. Mijesite tijesto dok se ne formira u kuglu (25 do 30 sekundi). Neka tijesto odstoji na hladnom mjestu najmanje 1 sat prije nego što ćete ga razvaljati i peći s nadjevom po vašem izboru.

### Tijesto za palačinke

**(u posudi sa višenamjenskim nožem ili u mikseru)**

*160 g brašna – ⅓ l mlijeka – 2 jaja – ½ kafene kašike soli – 2 supene kašike ulja – 15 g šećera (po želji) – rum (prema ukusu)*

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite sve sastojke. Na brzini 1 izradite smjesu 20 sekundi, a zatim prijedite na brzinu 2 u trajanju od 25 sekundi.

U posudu blendera stavite sve sastojke osim brašna. Izradite na brzini 2, a nakon nekoliko sekundi postepeno dodajte brašno kroz središnji otvor na poklopcu posude blendera i miksajte 45 sekundi.

### Miješano tijesto

---

*200 g brašna – 1 kesica praška za pecivo – 200 g putera izrezanog na komadiće – 200 g šećera – 4 cijela jaja – malo soli*

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite sve sastojke. Na brzini 2 miješajte smjesu oko 2,5 minute. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Tijesto uspite u tepsiju za pečenje i pecite oko 1 sat.

---

## Začinjeni kolač

200 g brašna – 100 g putera isječenog na komadiće – 100 g šećera – 4 jaja – 60 ml mlijeka – 1 kafena kašičica tečnog meda – 1 kesica praška za pecivo – 1 kafena kašičica cimeta – 1 kafena kašičica đumbira – 1 kafena kašičica naribanog muškarnog orašćića – naribana kora 1 narandže – malo bibera

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite sve sastojke. Na brzini 2 miješajte smjesu oko 2 minute. Smjesu stavite u tepsiju koju ste prethodno pomastili i pobrašnili i pecite na 180 °C 50 minuta. Servirati toplo ili hladno uz kompot ili marmeladu.

---

## Kolač od čokolade

5 jaja – 200 g šećera – 3 supene kašike brašna – 200 g istopljenog putera – 200 g čokolade – 1 kesica praška za pecivo – 100 ml mlijeka

Na pari otopite čokoladu sa 2 kašike vode. Dodajte puter i miješajte dok se smjesa dobro ne sjedini.

U posudu sa višenamjenskim nožem stavite šećer i jaja i miješajte smjesu na brzini 2 oko 45 sekundi dok ne postane pjenasta. Bez isključivanja multipraktika kroz otvor na poklopcu uspite otopljenu čokoladu, brašno, prašak za pecivo i mlijeko i miješajte još 15 sekundi.

Smjesu stavite u tepsiju koju ste prethodno pomastili i pecite 1 sat na 160 °C.

---

## Chantilly krema

200 ml veoma hladnog bijelog vrhnja – 30 g prah šećera

Posuda mora biti dobro rashlađena, držite je u frižideru nekoliko minuta.

U posudu sa diskom za emulgiranje stavite bijelo vrhnje i šećer u prahu. Smjesu miksajte 40 sekundi na brzini 2.

---

## Majoneza

1 žumance – 1 supena kašika senfa – 1 supena kašika sirceta – ¼ litre ulja – sol – biber

U posudu sa diskom za emulgiranje stavite sve sastojke osim ulja. Izaberite brzinu 2 i promiješajte oko 5 sekundi, a nakon toga, bez zaustavljanja multipraktika, veoma polagano ulijevajte ulje kroz otvor na poklopcu. Kad je majoneza gotova smjesa će posvijetliti.

Pažnja: Kako bi majoneza uspjela, svi sastojci trebaju biti sobne temperature.

Napomena: držite u frižideru i potrošite u roku od 24 sata.

Accesoriile, incluse împreună cu modelul pe care tocmai l-ați achiziționat, sunt reprezentate pe eticheta amplasată în partea de sus a ambalajului.

## Recomandări privind siguranța

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare a aparatului: utilizarea neconformă cu instrucțiunile de utilizare eliberează producătorul de întreaga răspundere.
- Verificați dacă tensiunea de alimentare a aparatului corespunde cu cea a instalației electrice.
- Orice eroare de bransament anulează garanția. Aparatul este destinat uzului casnic, în interiorul locuinței.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori de către persoane fără experiență sau cunoștințe, cu excepția cazurilor în care acestea beneficiază, prin intermediul unei persoane responsabile pentru siguranța lor, de supraveghere sau de instrucțiuni prealabile privind utilizarea aparatului.
- Se recomandă să supravegheați copiii pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Debransați aparatul imediat ce încetați să îl utilizați (precum și în caz de întreruperi de curent) și înainte de a-l curăța.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru autorizat (consultați lista din manualul de service).
- Orice intervenție, alta decât curățarea și întreținerea obișnuită care sunt efectuate de client, trebuie să fie efectuată de către un centru autorizat (consultați lista din manualul de service).
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de așa manieră încât să fie la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle niciodată în apropierea părților calde ale aparatului sau în contact cu acestea, aproape de o sursă de căldură sau de margini ascuțite.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate, nu utilizați aparatul. În vederea evitării oricărui pericol, înlocuiți-le, în mod obligatoriu, la un centru autorizat (consultați lista din manualul de service).
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb corespunzătoare aparatului, comercializate într-un centru autorizat.
- Utilizați întotdeauna împingătoarele pentru a introduce alimentele în tuburile de alimentare, niciodată degetele ori o furculiță, o lingură, un cuțit sau orice alt obiect.
- Trebuie să luați măsuri de precauție la manipularea cuțitului multifuncțional, a cuțitului vasului de mixare, al râșniței pentru ierburi aromatice și a discurilor pentru tăierea legumelor, atunci când le curățați și când goliți vasele, întrucât acestea sunt extrem de ascuțite. În mod obligatoriu, trebuie să îndepărtați cuțitul multifuncțional (d) din 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 aflate în mișcare, așteptați oprirea completă a acestora înainte de a îndepărta accesoriile.
- Nu utilizați accesoriile drept recipient (pentru congelare, coacere, sterilizare la cald).
- Nu introduceți accesoriile în cuptorul cu microunde.
- Nu lăsați părul lung, eșarfele, cravatele etc. să atârne deasupra vasului sau a accesoriilor aflate în funcțiune.
- Nu mutați aparatul ținându-l de serrar.

## Descrierea

---

### a Bloc motor

a1 : leșire lentă bloc motor

a2 : leșire rapidă bloc motor

a3 : Selector de viteză: poziția „Pulse”  
(funcționare intermitentă), „0”, „1”, „2”

### b Ansamblul vasului 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 emulsionare

#### f Discuri pentru tăierea legumelor

A : Răzuire fină

D : Tăiere în felii subțiri

C : Răzuire în bucăți mari

G : Accesoriu pentru răzuit cartofi

H : Tăiere în felii groase

E : Tăiere cartofi pentru prăjit

#### g Suport discuri

#### h Vas de mixare

h1 : Bușon dozator

h2 : Capac

h3 : Vas

#### i Storcător de citrice

i1 : Con

i2 : Dispozitiv de antrenare storcător  
de citrice

i3 : Coș

#### j Rășniță pentru ierburi aromatice

j1 : Capac

j2 : Vasul rășniței pentru ierburi  
aromatice

#### k Spatulă

#### l Sertar de depozitare

## Punerea în funcțiune

- Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă caldă cu detergent (consultați paragraful privind curățarea). Clătiți și uscați.
- Așezați blocul motor (a) pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Conectați aparatul la priză.
- „Pulse” (funcționare intermitentă): rotiți butonul (a3) în poziția „Pulse” în mod succesiv, pentru un control mai bun al anumitor preparări.
- Funcționare continuă: rotiți butonul (a3) în poziția „1” sau „2”.
- Oprire: rotiți butonul (a3) în poziția „0”.

**Numerotarea paragrafelor corespunde cu numerotarea ilustrațiilor încadrate.**

## 1 : Montarea vasului de tocare și a capacului

---

### ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vasului (b).

### MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a), cu mânerul vasului poziționat în dreptul muchiei din dreapta a părții frontale.
- Blocați vasul (b3), rotindu-l spre dreapta.
- Așezați capacul (b2) pe vas (b3). Blocați capacul, împingându-l spre dreapta în mânerul vasului. Este **imperativ** să blocați vasul pe blocul motor (a) înainte să blocați capacul (b2) pe vas (b3).

## 2 : Îndepărtarea vasului de tocare și a capacului

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

## 3 : Amestecarea/mixarea/tocarea/frământarea

### ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vasului (b).
- Dispozitiv de antrenare (c).
- Cuțit multifuncțional (d).

### MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Glišați cuțitul multifuncțional (d) pe dispozitivul de antrenare (c) și poziționați întreg ansamblul pe blocul motor. (a1).
- Puneți ingredientele în vas.
- Așezați 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 de pâine albă, aluat de tartă etc., în 60 de secunde.
  - 800 g de aluat de pâine specială, 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 franțuzesc, prăjituri cu iaurt etc., între aproximativ 1 minut și 30 de secunde și 3 minute.
- De asemenea, puteți amesteca până la 1 litru de aluat de clătite, de gofre etc., între 1 minut și 1 minut și 30 de secunde.

### TOCAREA

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „2”, pentru a porni aparatul, sau optați pentru poziția „Pulse”, pentru un control mai bun al tocării.
- Puteți toca până la 600 g de alimente, precum:
- carne crudă sau preparată (dezosată, fără nervuri și tăiată în bucățele).
  - pește crud sau preparat (fără piele și fără oase).
  - produse tari: 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 vasului (b).
- Dispozitiv de antrenare (c).
- Disc, la alegere (f) (în funcție de model).
- Suport discuri (g).

### MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Introduceți discul ales (f) în suportul pentru discuri (g), introduceți până la maxim axul dispozitivului de antrenare (c) prin disc (f) și blocați ansamblul, apoi poziționați întreg ansamblul pe blocul motor (a1).
- Așezați capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).
- Pentru a îndepărta ansamblul vas-capac: deblocați capacul, apoi deblocați vasul.

### PORNIREA APARATULUI ȘI RECOMANDĂRI:

- Introduceți alimentele în tubul de alimentare al capacului și ghidați-le cu ajutorul împingătorului (b1).
  - Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1”, pentru tăiere, sau în poziția „2”, pentru răzuire.
- Puteți prepara cu ajutorul plăcuțelor interschimbabile (în funcție de model):
- răzuire în bucăți mari (C) / răzuire fină (A): rădăcină de țelină, cartofi, morcovi, brânză etc.

**Verificați dacă axul metalic al dispozitivului de antrenare (c) este introdus în centrul capacului cu tub de alimentare (b2)**

- tăiere în felii groase (H) / tăiere în felii subțiri (D): cartofi, ceapă, castraveți, sfeclă, mere, morcovi, varză etc.
- cartofi pentru prăjit (E): cartofi pai etc.
- accesoriu pentru răzuit cartofi/parmezan (G): parmezan, nucă de cocos etc.

## 5 : Emulsionarea

### ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vasului (b).
- Dispozitiv de antrenare (c).
- Disc de emulsionare (e).

### MONTAREA ACCESORIILOR:

- Așezați vasul (b3) pe blocul motor (a) și blocați-l.
- Glisați discul de emulsionare (e) în sensul corespunzător și blocați-l pe dispozitivul de antrenare (c), apoi poziționați întreg ansamblul pe blocul motor (a1).
- Puneți ingredientele în vas.
- Așezați capacul (b2) și blocați-l pe vas (b3).
- Pentru a îndepărta ansamblul vas-capac: deblocați capacul, apoi deblocați vasul.

**Puneți discul de emulsionare în sensul corect: consultați schema încadrată 5.**

### PORNIREA APARATULUI 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, sos de usturoi, sosuri, spumă de albuș de ou (1 până la 6 albușuri), frișcă, cremă Chantilly (până la 0,2 litri).

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

### ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul vasului de mixare (h).

### MONTAREA ACCESORIILOR:

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

### PORNIREA APARATULUI ȘI RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „1” sau „2”, pentru a porni aparatul. Puteți utiliza poziția „Pulse” pentru un control mai bun al amestecării.
  - Nu umpleți niciodată vasul de mixare cu un lichid fierbinte.
  - Nu utilizați niciodată vasul de mixare cu produse uscate (alune, migdale, arahide etc.).
  - Utilizați întotdeauna vasul de mixare împreună cu capacul său.
  - Întotdeauna, turnați mai întâi ingredientele lichide în vas, înainte de a adăuga ingredientele solide, fără a depăși nivelul maxim indicat:
    - 1 l pentru amestecuri dense.
    - 0,8 l pentru amestecuri lichide.
  - Pentru a adăuga ingrediente pe parcursul amestecării, îndepărtați bușonul dozator (h1) al capacului și turnați ingredientele prin orificiul de umplere, nedepășind nivelul de umplere indicat pe vas.
- Timpe de utilizare maxim: 3 minute.

### Recomandări:

- Dacă în timpul amestecării ingredientele rămân lipite de pereții vasului, opriți aparatul și debransați-l. Îndepărtați ansamblul vasului de mixare de pe corpul aparatului. Cu ajutorul spatulei, dezlipiți preparatul astfel încât să cadă pe lama. Nu introduceți niciodată mâinile sau degetele în vas sau în apropierea lamei.

Puteți:

- prepara ciorbe mixate fin, supe-cremă, creme, compoturi, milkshake-uri, cocteiluri;
- amesteca toate aluaturile lichide (pentru clătite, gogoși, tarte cu fructe, turte).



## 7 : Stoarcerea citricelor (în funcție de model) \_\_\_\_\_

### ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul storcătorului 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 storcătorului de citrice: deblocați coșul (i3), apoi vasul și veți putea astfel să ridicăți ansamblul de pe blocul motor.

### PORNIREA APARATULUI 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 coșul după fiecare 0,2 l.

## 8 : Tocarea foarte fină a unor cantități mici (în funcție de model)

### ACCESORII UTILIZATE:

- Ansamblul pentru ierburi aromatice (j).

### MONTAREA ACCESORIILOR:

- Puneți ingredientele în vasul râșniței pentru ierburi aromatice (j2).
- Așezați capacul (j1) pe vasul râșniței pentru ierburi aromatice (j2) și blocați-l, rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Așezați ansamblul pe blocul motor (a).

### PORNIREA APARATULUI ȘI RECOMANDĂRI:

- Rotiți selectorul de viteză (a3) în poziția „2” pentru a porni aparatul și mențineți râșnița pentru ierburi aromatice pe blocul motor, pe durata funcționării.

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

- Cu ajutorul râșniței pentru ierburi aromatice (j), puteți toca în câteva secunde:
- usturoi, pătrunjel, ceapă, biscuiți (pentru pesmet), șuncă etc. Cantitate/timp maxim: 50 g/10 secunde
- caise uscate, smochine uscate, prune uscate fără sămbure Cantitate/timp maxim: 80 g/5 secunde
- Atunci când goliți vasul, aveți mare grijă la cuțit, căci este foarte ascuțit.

## 9: Depozitarea accesoriilor (în funcție de model) \_\_\_\_\_

- Robotul dumneavoastră este prevăzut cu un sertar de depozitare încorporat (l) în care puteți așeza cuțitul multifuncțional (d), precum și 4 discuri pentru tăierea legumelor (f).
- După ce ați pus accesoriile în locul potrivit, împingeți sertarul de depozitare (l) în blocul motor (a).

## Curățarea

- Debransați aparatul.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți accesoriile imediat după utilizarea lor.
- Spălați și ștergeți accesoriile: acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Turnați apă caldă, în care ați adăugat câteva picături de detergent lichid, în vasul de mixare (h3). Închideți capacul (h2) echipat cu bușon dozator (h1). Dați câteva impulsuri. Debransați aparatul. Clătiți vasul.
- Nu confundăți blocul motor (a) în apă și nu îl puneți sub jet de apă. Ștergeți-l cu un burete umed.
- **Lamele accesoriilor sunt foarte ascuțite. Manipulați-le cu grijă.**

Pont: În cazul colorării accesoriilor de la alimente (morcovi, portocale etc.), frecați-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în mod obișnuit.

## Depozitare

- Nu depozitați robotul într-un mediu umed.

## Ce faceți în cazul în care aparatul nu funcționează?

- Dacă aparatul nu funcționează, verificați:
  - bransamentul aparatului.
  - blocarea fiecărui accesoriu.
- Aparatul nu funcționează nici acum? Adresați-vă unui centru de service autorizat (consultați lista din manualul de service).

## Eliminarea ambalajelor și a aparatului



- Ambalajul conține exclusiv materiale care nu prezintă niciun pericol pentru mediul înconjurător, putând fi aruncate în conformitate cu dispozițiile privind reciclarea în vigoare. Pentru eliminarea aparatului, consultați centrul de service corespunzător din localitatea dumneavoastră.

## RO Produse electronice sau electrice aflate la sfârșitul ciclului de viață



**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

- Vă puteți personaliza aparatul și achiziționa de la distribuitorul dumneavoastră obișnuit sau dintr-un centru de service autorizat, următoarele accesorii:
  - Discuri pentru tăierea legumelor
    - A: Răzuire fină
    - D: Tăiere în felii subțiri
    - C: Răzuire în bucăți mari
    - H: Tăiere în felii groase
    - G: Accesoriu pentru răzuit cartofi/parmezan
    - E: Tăiere cartofi pentru prăjit
  - Rășniță pentru ierburi aromatice
  - Vas de mixare
  - Storcător de citrice

**ATENȚIE:**

Pentru a vă fi livrat un accesoriu, trebuie să luați la cunoștință prezenta notă.

## 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*

Puneți făina, sarea și drojdia de brutărie în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Utilizați aparatul la viteza „2” și, în primele secunde, turnați apa caldă prin tubul de alimentare al capacului. De îndată ce aluatul formează un bulgăre (aproximativ 60 de secunde), opriți aparatul. Lăsați aluatul să crească într-un loc cald, până când volumul aluatului se dublează. Apoi, frământați aluatul pentru a-i da formă și așezați-l în tava de copt, unsă cu unt și presărată cu făină. Lăsați încă o dată aluatul să crească. Preîncălziți cuptorul la treapta de temperatură „8” (240°). De îndată ce volumul pâinii s-a dublat, introduceți-o la cuptor și reduceți temperatura la treapta „6” (180°). Lăsați la copt timp de 30 până la 40 de minute. În același timp, puneți în cuptor un pahar plin cu apă, pentru a favoriza formarea crustei pe pâine.

### Aluat de pizza

*150 g de făină – 90 g de apă caldă – 2 linguri de ulei de măsline – ½ de pliculeț de drojdie de brutărie – sare*

Puneți făina, sarea și drojdia de brutărie în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Utilizați aparatul la viteza „2” și, în primele secunde, turnați apa caldă și uleiul de măsline prin tubul de alimentare al capacului. De îndată ce aluatul formează un bulgăre (15 până la 20 de secunde), opriți robotul. Lăsați aluatul să crească într-un loc cald, până când volumul aluatului se dublează. Preîncălziți cuptorul la treapta de temperatură „8” (240°). În acest timp, întindeți aluatul și garnisiți-l după gust: sos de roșii și ceapă, ciuperci, șuncă, mozzarella etc. Ornați pizza cu câteva bucăți de anșoa și măsline negre, presărați puțin oregano și cașcaval răzuit și, la final, turnați câteva picături de ulei de măsline. Puneți pizza garnisită în tava de copt, unsă cu unt și presărată cu făină. Coaceți timp de 15 până la 20 de minute, monitorizând coacerea.

### Aluat de tartă

*280 g de făină – 140 g de unt moale în bucățele – 70 ml de apă – un praf de sare*

Puneți făina, sarea și untul în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Utilizați aparatul la viteza „2”, timp de câteva secunde, apoi turnați apa prin tubul de alimentare al capacului. Lăsați aparatul să funcționeze până când aluatul formează un bulgăre (25 până la 30 de secunde). Lăsați 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 – ½ de linguriță de sare fină – 2 linguri de ulei – 15 g de zahăr (opțional) – rom (după gust)*

Puneți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Utilizați aparatul la viteza „1” timp de 20 de secunde, apoi treceți-l la viteza „2”, timp de 25 de secunde. Puneți toate ingredientele, cu excepția făinii, în vasul de mixare. Utilizați aparatul la viteza „2”, iar după câteva secunde, adăugați treptat făina prin orificiul central al capacului vasului de mixare, apoi mixați timp de 45 de secunde.

## Chec

---

200 g de făină – 1 pliculeț de drojdie artificială – 200 g de unt moale în bucățele – 200 g de zahăr – 4 ouă întregi – 1 praf de sare

Puneți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Utilizați aparatul la viteza „2” timp de 2 minute și 30 de secunde. Preîncălziți cuptorul la treapta de temperatură „6” (180°).

Puneți preparatul într-o formă pentru chec, apoi coaceți-l timp de 1 oră.

## Prăjitură cu mirodenii

200 g de făină – 100 g de unt moale în bucățele – 100 g de zahăr – 4 ouă – 60 ml de lapte – 1 linguriță de miere lichidă – 1 pliculeț de drojdie artificială – 1 linguriță de scorțișoară – 1 linguriță de ghimbir – 1 linguriță de nușoară răzuită – 1 coajă de portocală răzuită – 1 praf de piper

Puneți toate ingredientele în vasul robotului echipat cu cuțit multifuncțional. Selectați viteza „2” și lăsați aparatul să funcționeze timp de 2 minute. Puneți preparatul într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină și lăsați-l la copt timp de 50 de minute, la treapta de temperatură „6” (180°C).

Serviți cald și 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 drojdie artificială, 100 ml de lapte

Topiți ciocolata în bain-marie cu 2 linguri de apă. Adăugați untul și agitați până când amestecul se topește complet.

Puneți zahărul și ouăle în vasul echipat cu cuțit multifuncțional și utilizați aparatul 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, drojdia și laptele, și lăsați să funcționeze timp de 15 secunde.

Turnați preparatul într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină și lăsați-l la copt timp de aproximativ 1 oră, la treapta de temperatură „5/6” (160°C).

## Cremă Chantilly

200 ml de frișcă lichidă foarte rece, 30 g de zahăr pudră

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

Puneți frișca și zahărul pudră în vasul echipat cu disc de emulsionare. Selectați viteza „2” și lăsați aparatul să funcționeze 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, cu excepția uleiului, în vasul echipat cu disc de emulsionare. Selectați viteza „2”, lăsați aparatul să funcționeze timp de 5 secunde, iar apoi, fără a opri robotul, turnați uleiul foarte lent, prin tubul de alimentare al capacului. Atunci când maioneza este gata, culoarea sa devine mai deschisă. Atenție: pentru ca maioneza să vă iasă bine, ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

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

Принадлежностите към модела, който желаете да закупите, са представени на етикета, разположен на горната страна на опаковката.

## Мерки за безопасност

- Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди да използвате уреда за първи път: използване, което не съответства на ръководството за експлоатация, освобождава производителя от каквато и да е отговорност.
- Уверете се, че захранващото напрежение на уреда съответства на захранващото напрежение на ел. мрежата.
- Всяка грешка при свързване анулира гаранцията. Уредът е предназначен за домакински цели за използване в помещения.
- Този уред не е предвиден за използване от лица (в това число деца) с намалени физически, осезателни или умствени способности или от лица, които нямат опит или познания, освен ако те, с помощта на лице, отговарящо за тяхната безопасност, са се запознали с предварителните указания относно използването на уреда.
- Уместно е да се упражнява надзор върху децата, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.
- Изключете уреда от електрически контакт след като престанете да го използвате (дори в случай на прекъсване на електрозахранването) и когато го почиствате.
- Не използвайте уреда, ако той не работи изправно или ако е повреден. В такъв случай се обърнете към лицензиран сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).
- Всяко действие, различно от почистване и обикновена поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършва от лицензиран сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).
- Не поставяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
- Не позволявайте на деца да си играят със захранващия кабел.
- Захранващият кабел никога не трябва да бъде в близост до или в допир с нагорещените части на уреда, близо до източник на топлина или близо до остър ръб.
- Не използвайте уреда ако захранващият кабел или щепселът са повредени. С цел избягване на каквато и да е опасност, те трябва да бъдат заменени задължително от лицензиран сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).
- За ваша безопасност използвайте само принадлежности и части, адаптирани за уреда, които се продават в лицензиран сервизен център.
- Използвайте винаги буталата, за да насочвате продуктите в каналите - за тази цел никога не използвайте пръсти, вилица, лъжица или друг предмет.
- Трябва да се вземат предпазни мерки, когато работите с многофункционалния нож, ножът на купата на миксера, мини-резачката за свежи подправки и приставките за рязане на зеленчуци, когато ги почиствате и когато изпразвате купите, тъй като те са изключително остри. Трябва задължително да извадите многофункционалния нож (d) чрез задвижващата го основа (c), преди да изпразните купата от нейното съдържание.
- Никога не използвайте уреда, когато е празен.
- Винаги използвайте купата на миксера заедно с нейния капак.
- Никога не докосвайте движещи се части - изчакайте до пълното спиране на уреда, преди да извадите принадлежностите.
- Не използвайте принадлежностите като съдове (за замразяване, готвене, гореща стерилизация).
- Не поставяйте принадлежностите в микровълнова фурна.
- Никога не надвесвайте дълги коси, шалове, вратовръзки и т.н. над купата и принадлежности, които работят.
- Не местете уреда като го държите за регулатора.

## Описание

### а Блок на електромотора

- а1 : Изходяща ос на блока на двигателя за ниска скорост
- а2 : Изходяща ос на блока на двигателя за висока скорост
- а3 : Превключвател за режими на скорост: положение Pulse (импулсен режим)-0-1-2

### в Блок на купата на резачката

- в1 : Бутало- дозатор
- в2 : Капак с отверстие
- в3 : Купа

### с Задвижваща ос

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА:

#### д Многофункционален нож

#### е Диск за разбиване

#### ф Приставки за рязане на зеленчуци

- А : За фино настъргване
- Д : За фино рязане
- С : За едро настъргване
- Г : За рязане на картофи за пържене/пармезан
- Н : За едро рязане
- Е : За картофи за фритюрник

#### г Държач за приставки

#### h Купа на миксера

- h1 : Капачка - дозатор
- h2 : Капак
- h3 : Купа

#### i Преса за цитруси

- i1 : Конус
- i2 : Ос на пресата за цитруси
- i3 : Сито

#### j Резачка за свежи подправки

- j1 : Капак
- j2 : Купа на резачката за свежи подправки

#### к Шпатула

#### l Отделение за съхранение на приставките

## Използване на уреда

- Преди да използвате уреда за първи път, измийте всички части на принадлежностите в гореща сапунена вода (вижте раздела за почистване). Изплакнете и подсушете.
- Поставете блока на електромотора (а) на равна, чиста и суха повърхност.
- Включете уреда в електрозахранващата мрежа.
- Положение Pulse (импулсен режим на работа) : завъртете превключвателя (а3) в положение Pulse (импулсен режим на работа) за последователни импулси на работа, които ви осигуряват по добър контрол при подготовка на някои храни.
- Постоянен режим на работа : завъртете превключвателя (а3) в положение 1 или 2.
- Спиране: завъртете превключвателя (а3) в положение 0.

**Номерацията на разделите съответства на номерацията на показаните схеми.**

## 1 : Поставяне на купата на резачката и на капака

### ИЗПОЛЗВАНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ :

- Купа (b).

### МОНТИРАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Поставете купата (b3) върху блока на електромотора (а), като дръжката на купата трябва да бъде подравнена с ъгъла отдясно на предния панел.
  - Затегнете купата (b3) като я въртите надясно.
  - Поставете капака (b2) върху купата (b3). Затегнете капака, като го завъртите в посока надясно спрямо дръжката на купата.
- Задължително е купата да се затегне върху блока на електромотора (а) преди капака (b2) да се затегне върху купата (b3).

## 2 : Сваляне на купата на резачката и на капака

- Развийте капака като го въртите по часовниковата стрелка, за да освободите дръжката на купата. След това можете да я извадите и свалите.

- Развийте купата като я въртите по часовниковата стрелка.
- Само след това можете да извадите и да свалите купата от блока на електромотора.

## 3 : Разбъркване / миксиране / мелене / месене

### ИЗПОЛЗВАНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ :

- Купа (b)
- Задвижваща ос (c).
- Многофункционален нож (d).

### МОНТИРАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Поставете купата (b3) върху блока на електромотора (a) и я затегнете.
- Плъзнете многофункционалния нож (d) върху задвижващата го ос (c) и ги поставете върху изхода на блока на електромотора (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) го затегнете върху купата (b3).
- За да извадите блока на купата и капака: развийте капака, а след това развийте купата.

### МЕСЕНЕ/БЪРКАНЕ

- Завъртете превключвателя на режим на скорост (a3) в положение 2, за да включите уреда.
- Можете да месите следното количество тесто:
- 1 кг плътно тесто като: тесто за бял хляб, ронливо (пясъчно) тесто за 60 сек.
  - 800 кг тесто за специални видове хляб като: ръжен хляб, пълнозърнест хляб, хляб със семена за 60 сек.
- Можете да месите следното количество тесто:
- 1-2 кг леко тесто като: бисквитено, тесто за тортени блатове за 1 мин. 30 сек. до 3 мин.
- Също така можете да месите до 1 литър смес за палачинки, гофрети и т.н. за 1 мин. до 1 мин. 30 сек.

### КЪЛЦАНЕ

- Завъртете превключвателя за режим на скорост (a3) в положение 2, за да включите уреда или да го поставите в положение Pulse за и по-добър контрол при кълцане.
- Можете да накълцате до 600 гр. продукти като:
- сурово или варено месо (отделете предварително костите и жилите и нарежете месото на късчета).
  - сурова или варена риба (отделете предварително кожата и костите).
  - твърди продукти: сирене, сушени плодове, някои зеленчуци (моркови, целина...).
  - меки продукти: някои зеленчуци (лук, спанак...)

### СМЕСВАНЕ

- Завъртете превключвателя на режим на скорост (a3) в положение 2, за да включите уреда.
- Можете да смесите до 1 л. различни видове супи и плодови пюрета за 45 сек

## 4 : Настъргване/нарязане на люспи

### ИЗПОЛЗВАНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ :

- Купа (b).
- Задвижваща ос (c).
- Приставка по избор (f) (според модела).
- Държач за приставки (g).

### МОНТИРАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ:

- Поставете купата (b3) върху блока на електромотора (a) и я затегнете
- Поставете избраната приставка (f) в държача за приставки (g) като поставите приставката (f) върху задвижващата ос (c) възможно най-навътре и пристегнете, а след това поставите всичко върху изходящата ос на блока на електромотора (a1).
- Поставете капака (b2) го затегнете върху купата (b3).
- За да извадите блока на купата и капака: развийте капака, а след това развийте купата.

**металната част на задвижващата ос (c) е поставена в средата на капака с отвор (b2)**

### ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ :

- Поставете продуктите в отвора на капака и ги насочвайте с помощта на буталото (b1).
- Завъртете превключвателя на режим на скорост (a3) в положение 1, за рязане на люспи или в положение 2 за настъргване.

С приставките можете да обработвате следните продукти (според модела):

- настъргване на едро (C) / на ситно (A): кервиз, картофи, моркови, сирене...
- рязане на люспи на едро (H) / на ситно (D): картофи, лук, краставици, цвекло, ябълки, моркови, зеле...
- рязане на картофи (E) ...
- картофи за пържене / пармезан (G): пармезан, кокосов орех...

## 5 : Емулгиране / биене / разбиване

### ИЗПОЛЗВАНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ :

- Купа (b).
- Задвижваща ос (c).
- Диск за разбиване (e).

### МОНТИРАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Поставете купата (b3) върху блока на електромотора (a) и я затегнете
- Плъзнете в правилната посока диска за разбиване (e) върху задвижващата го ос (c) и ги поставете върху изхода на блока на електромотора (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) го затегнете върху купата (b3).
- За да извадите блока на купата и капака: развийте капака, а след това развийте купата.

**За да поставите диска за разбиване в правилната посока: вижте схема 5.**

### ПРЕПОРЪКИ И ЕКСПЛОАТАЦИЯ :

- Завъртете превключвателя на режим на скорост (a3) в положение 2, за да включите уреда.
  - Никога не използвайте тази приставка за месене на плътно тесто или замесване на леко тесто.
- Можете да приготвите: майонеза, сосове, разбити белтъци (1 до 6 белтъка, бита сметана (до 0,2 л)

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

### ИЗПОЛЗВАНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Блок на купа и миксер (h).

### МОНТИРАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Поставете продуктите в купата на миксера (h3) без да надвишавате максималното ниво, указано върху купата.
- Поставете капака (h2), с капачката-дозатор (h1) и го затегнете върху купата.
- Поставете сглобената купа (h) върху изходящата ос на електромотора (a2) като дръжката на купата на миксера е срещу вас
- Изчакайте пълното спиране на работа, преди да свалите купата на миксера от блока на електромотора.

### ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ :

- Завъртете превключвателя на режим на скорост (a3) в положение 1 или 2, за да включите уреда. Можете да използвате положение Pulse, за по-добър контрол при смесване,
  - Никога не наливайте в чашата на миксера гореща течност.
  - Никога не използвайте чашата на миксера със сухи продукти (лешници, бадеми, фъстъци...).
  - Винаги използвайте купата на миксера заедно с нейния капак.
  - Винаги изливайте първо течните продукти в купата, преди да добавяте твърди продукти, без да надвишавате максималното указано ниво:
    - 1 л за гъсти смеси.
    - 0.8 л за течни смеси.
  - За да добавите продукти по време на смесване извадете капачката-дозатор (h1) на капака и заредете продуктите през отвора за пълнене като не надвишавате нивото, указано върху купата.
- Максимално време на постоянна работа: 3 мин.

### Препоръки:

- По време на смесване, ако продуктите останат залепени към стената на купата, спрете уреда и го изключете от електрическата мрежа. Извадете блока на купата на миксера от корпуса на уреда. С помощта на шпатула, остържете продуктите върху ножа. Никога не слагайте ръцете или пръстите си в купата или близо до ножа.



Можете:

- да пригответе добре разбъркани супи на пюре, крем-супи, кремове, плодови пюрета, млечни шейкове, коктейли..
- да разбърквате всички видове течни теста (за палачинки, бретонски крем-брюле, тесто за плодови кексове).

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

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Блок на преса за цитруси (i).
- Купа (b3)

### МОНТИРАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Поставете купата (b3) върху блока на електромотора (a) и я затегнете.
- Плъзнете задвижващата ос (i2) върху изхода на блока на електромотора (a1).
- Поставете ситото (i3) върху купата и го затегнете.
- Поставете конуса (i1) върху отвора на ситото (i3).
- За да извадите блока на пресата за цитруси: развийте ситото (i3), а след това и купата, за да можете да свалите всичко от блока на електромотора.

### ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ :

- Поставете и придържайте половинка от цитрусов плод върху конуса (i1).
  - Завъртете превключвателя на режим на скорост (a3) в положение 1, за да включите уреда.
- Можете да получите до 1,2 л. сок от цитруси без да изпразвате купата.

**Внимание:** трябва да изплаквате ситото на всеки 0,2 л.

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

### ИЗПОЛЗВАНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ :

- Блок за свежи подправки (j).

### МОНТАЖ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ :

- Поставете продуктите в купата на мини-резачката за свежи подправки (j2).
- Поставете капака (j1) върху купата на мини-резачката (j2) и я пристегнете, като я завъртите по часовниковата стрелка.
- Поставете всичко върху блока на електромотора (a).

### ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ:

- Завъртете превключвателя за режим на скорост (a3) в положение 2, за да включите уреда като придържате мини-резачката върху блока на електромотора по време на работа
- Можете да използвате положение Pulse, за по-добър контрол при смесване.
- С мини-резачката за свежи подправки (j) за няколко секунди можете да нарежете:
    - чесън, лук, сухари (за панировка), шунка и т.н.
    - Количество /Максимална продължителност: 50 гр. / 10 сек.
    - сушени кайсии, сушени фурми, сушени сливи без костилки
    - Количество / Максимална продължителност: 80 гр. / 5 сек.
    - Когато изпразвате купата, се пазете от ножа, тъй като той е много остър.

## 9: Съхранение на принадлежностите (в зависимост от модела)

- Роботът е снабден с чекмедже за съхранение (l), в което можете да поставите многофункционалния нож (d), както и 4 приставки за рязане на зеленчуци.
- След като сте поставили принадлежностите в него, плъзнете чекмеджето за съхранение (l) в блока на електромотора (a).

## Почистване

- Изключете уреда от електрозахранващата мрежа.
- За по-лесно почистване, изплаквайте бързо принадлежностите след тяхната употреба.
- Измийте и изтрийте принадлежностите: те се мият в миялна машина.
- Налейте топла вода с добавени няколко капки течен сапун в купата на миксера (h3)
- Затворете капака (h2) с капачката дозатор (h1). Направете няколко импулсни движения.
- Изключете уреда от електрозахранващата мрежа. Изплакнете купата.
- Не поставяйте блока на електромотора (a) във вода и не го мийте под течаща вода. Изтрийте го с влажна гъба.
- **Ножовете на принадлежностите са много остри. При боравене с тях спазвайте мерките за безопасност.**

Съвет: При поява на цветни петна върху приставките от продукти (моркови, портокали и т.н.) първо ги изтрийте с кърпа, напоена с растително масло за готвене, а след това преминете към обичайното почистване.

## Прибиране

- Не съхранявайте кухненския робот в помещение с висока влажност.

## Какво да направите ако уредът ви не работи?

- Ако уредът не работи, проверете:
  - дали приборът е включен в електрозахранващата мрежа.
  - дали всяка приставка е правилно затегната.
- Уредът все още не работи? В такъв случай се обърнете към лицензиран сервизен център (вижте списъка на сервизната брошура).

## Изхвърляне на опаковъчните материали и уреда



- Опаковката е изготвена само от материали, които не представляват опасност за околната среда и могат да бъдат преработени в съответствие с действащите разпоредби за рециклиране на материалите.
- За изхвърляне на самия уред, направете справка със съответната служба 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 сервиз, където той ще бъде рециклиран.

## Принадлежности

- В магазин или в лицензиран сервизен център можете да закупите следните принадлежности:
  - Приставки за рязане на зеленчуци
    - A : За фино настъргване
    - D : За фино рязане
    - C : Приставка за едро настъргване
    - H : За едро рязане
    - G : За рязане на картофи за пържене/пармезан

- Е : За картофи за фритюрник
- Мини-резачка за свежи подправки
- Купа на миксера
- Преса за цитруси

**ВНИМАНИЕ:**

За да можем да ви доставим дадена принадлежност, моля, запазете настоящата инструкция.

## Няколко основни рецепти

### Тесто за бял хляб

*500 гр брашно - 300 гр топла вода - 2 пакетчета хлебна мая - 10 гр сол*

В купата на робота с поставения многофункционален нож, сложете брашното, солта и хлебната мая. Включете робота, завъртете превключвателя на режим на скорост в положение 2, и през първите секунди на работа през отвора в капака налейте топлата вода. След като тестото образува топка (след около 60 сек.), спрете робота. Оставете тестото да бухне на топло място, докато то не удвои обема си. След това отново премесете тестото, за да го оформите и го поставете във форма за печене, предварително намазана с масло и посипана с брашно. Оставете тестото да бухне още веднъж. Затоплете предварително фурната в положение 8 на терморегулатора (240°). След като тестото удвои обема си го сложете във фурната и намалете терморегулатора на 6 (180°). Печете в продължение на 30 - 40 мин. Докато хлябът се пече, поставете във фурната чаша с вода, за да може хлябът да образува кора.

### Тесто за пица

*150 г брашно – 90 г топла вода – 2 супени лъжици зехтин – ½ пакетче хлебна мая – сол*

В купата на робота с поставения многофункционален нож, сложете брашното, солта и хлебната мая. Включете робота, завъртете превключвателя на режим на скорост в положение 2, и през първите секунди на работа през отвора в капака налейте топлата вода и зехтина. След като тестото образува топка (след 15-20 сек.), спрете робота. Оставете тестото да бухне на топло място, докато то не удвои обема си. Затоплете предварително фурната в положение 8 на термостата (240°). През това време разточете тестото и го гарнирайте по ваш избор: доматиено пюре с лук, гъби, шунка, моцарела и т.н. Добавете в пицата няколко парчета аншоа и черни маслини, поръсете с малко риган и настърган кашкавал и полейте цялата пица с няколко капки зехтин. Поставете гарнираната пица във форма за печене, намазана с масло и поръсена с брашно. Поставете във фурната за 15-20 мин. като наблюдавате процеса на печене.

### Ронливо тесто

*280 гр брашно - 140 гр размекнато масло на парчета - 70 мл вода - щипка сол*

В купата на робота с поставения многофункционален нож, сложете брашното, солта и маслото. Включете робота, завъртете превключвателя на режим на скорост в положение 2 за няколко секунди, а след това през отвора в капака налейте водата. Изключете робота, когато тестото образува топка (след 25 - 30 сек.). Оставете тестото на хладно най-малко за 1 ч. преди да го разточите и да го опечете с гарнитурата по ваш избор.

### Тесто за палачинки

**(в купата с многофункционалния нож или в купата на миксера)**

*160 г брашно – 1/3 л мляко – 2 яйца – ½ чаена лъжичка фина сол – 2 супени лъжици олио – 15 г захар (по желание) – Ром (на вкус)*

В купата на робота с поставения многофункционален нож, сложете всички продукти. Включете робота, завъртете превключвателя на режим на скорост в положение 1 за 20 сек., а след това минете на положение 2 за 25 сек.

В купата на миксера сложете всички продукти с изключение на брашното. Поставете превключвателя за режим на скорост в положение 2 и след няколко секунди постепенно добавете брашното през средния отвор на капака на купата на миксера, а след това смесете за 45 сек.

## Плодов кекс

---

*200 г брашно – 1 пакетче суха мая – 200 г размекнато масло на бучки – 200 г захар – 4 цели яйца - 1 щипка сол*

В купата на работа с поставения многофункционален нож, сложете всички продукти. Поставете превключвателя за режим на скоростта в положение 2 за 2 мин. 30 сек. Затоплете предварително фурната в положение 6 на термостата (180°). Поставете приготвената смес във форма за кекс, а след това запечете за 1 ч.

## Ароматен кекс

---

*200 г брашно - 100 г размекнато масло на бучки - 100 г захар - 4 яйца - 60 мл мляко - 1 чаена лъжичка течен мед - 1 пакетче суха мая - 1 чаена лъжичка канела - 1 чаена лъжичка джинджирил - 1 чаена лъжичка настъргано мускатово орехче - 1 настъргана кора от портокал - 1 щипка пипер*

В купата на работа с поставения многофункционален нож, сложете всички продукти. Изберете режим на скорост 2 и включете за 2 мин. Поставете приготвената смес във форма, намазана предварително с масло и посипана с брашно и запечете за 50 мин. при положение 6 на термостата (180°C). Сервирайте топъл или студен заедно с компот или мармалад.

## Шоколадова торта

---

*5 яйца, 200 г захар, 5 супени лъжици брашно, 200 г разтопено масло, 200 г шоколад, 1 пакетче суха мая, 100 мл мляко*

Разтопете шоколада на водна баня с 2 добавени супени лъжици вода. Добавете маслото и разбъркайте до пълното разтваряне на продуктите.

В купата на работа с поставения многофункционален нож, сложете захарта и яйцата и включете на скорост

2 за 45 сек. за да се разбие сместа. Без да спирате работата, през отвора в капака добавете разтопения шоколад, брашното, маята и млякото и оставете уреда да работи за 15 сек.

Налейте приготвената смес във форма, предварително намазана с масло, запечете за 1 час при положение 5-6 на термостата (160°C).

## Разбита подсладена сметана

---

*200 мл силно охладена течна сметана, 30 г пудра захар.*

Купата трябва да бъде студена – поставете я в хладилника за няколко минути.

В купата с поставен диск за разбиване, поставете сметаната и пудра захар. Изберете режим на скорост 2 и оставете уреда да работи за 40 сек.

## Майонеза

---

*1 жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, 3/4 л олио, сол, черен пипер*

В купата с поставен диск за разбиване, сложете всички продукти с изключение на олиото. Изберете режим на скорост 2, оставете уреда да работи за 5 сек. а след това без да спирате работата, излейте олиото много бавно през отвора в капака. Когато майонезата е готова, цветът ѝ избледнява.

Внимание: за да имате успех в приготвянето на майонеза, продуктите трябва да са със стайна температура. Забележка: съхранявайте в хладилника и консумирайте за 24 часа.

Az Ön által megvásárolt modellhez kapott tartozékok ábrái a csomagolás tetején található címkén láthatók.

## Biztonsági tanácsok

- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót: az útmutatónak nem megfelelő használatért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- Ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett hálózati feszültség megfelel az Ön otthoni elektromos hálózatáénak.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát. A készülék kizárólag otthoni beltéri használatra alkalmas.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező személyek (gyermeket is beleértve), illetve a kellő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a biztonságukért felelős személy megfelelő előzetes tájékoztatást adott nekik a készülék használatára vonatkozóan.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje játszani őket a készülékkel.
- A használatot követően (még áramszünet esetén is), továbbá a készülék tisztításakor is húzza ki a készüléket.
- Ne használja a készüléket abban az esetben, ha nem megfelelően működik vagy károsodott. Ez esetben forduljon hivatalos márkaszervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- A készülék tisztításán és szokásos karbantartásán kívüli egyéb beavatkozásokat végeztesse hivatalos márkaszervizzel (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- Ne merítse a készüléket, a tápellátási kábelt vagy a csatlakozó aljzatot vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a tápellátó vezetéket a gyermekek keze ügyében lógni.
- Tartsa távol a csatlakozó kábelt a készülék forrószódó részeitől illetve az azokkal való érintkezéstől, a hőforrásoktól vagy éles sarkoktól.
- Ne használja a készüléket abban az esetben, ha a tápellátási kábel vagy a csatlakozó károsodott. A veszélyek elkerülése érdekében ezeket feltétlenül cseréltesse ki hivatalos márkaszervizzel (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- Saját biztonsága érdekében kizárólag a készülékhez megfelelő, hivatalos márkaszervizben árusított tartozékokat és pótalkatrészeket használjon.
- Az élelmiszerek adagolóként történő juttatásához mindig a nyomóprést és soha ne az ujjait vagy villát, kanalat, kést vagy egyéb más eszközt használjon.
- Óvatosan kell eljárni a multifunkciós kés, a turmixkehely kése, a fűszeraprító és a zöldségvágó betétek kezelése, illetve tisztítása és a keverőtálak kiürítése során, mert rendkívül élesek. A keverőtál tartalmának kiürítése előtt feltétlenül el kell távolítani a multifunkciós kést (d). Ehhez használja a menesztőcsapot (c).
- Ne használja üresen a készüléket.
- A turmixkehelyt csak a fedelével együtt használja.
- Soha ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez, a tartozékok eltávolítása előtt várja meg a készülék teljes leállítását.
- Ne használja a tartozékokat edényként (fagyasztás - főzés - hővel történő sterilizálás).
- Ne tegye a tartozékokat mikrohullámú sütőbe.
- Ne hagyja a hosszú haját, sálát, nyakkendőt, stb. a működésben lévő keverőtál és tartozékok fölé lógni.
- A készüléket nem szabad a kábelnél vagy a dugónál fogva áthelyezni.

# Leírás

---

## **a Motorblokk**

- a1** : A motorblokk lassú kimenete
- a2** : A motorblokk gyors kimenete
- a3** : Sebesség választó: Pulse állás (szakaszos működés)-0-1-2

## **b Darálótál egység**

- b1** : Nyomóprés
- b2** : Kürtös fedél
- b3** : Tál

## **c Menezőtőcsap**

### **TARTOZÉKOK MODELLTŐL FÜGGŐEN:**

#### **d Multifunkciós kés**

#### **e Emulgeáló tárcsa**

#### **f Zöldségvágó betétek**

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

#### **g Betéttartó**

#### **h Turmixkehely**

- h1** : Adagoló dugó
- h2** : Fedél
- h3** : Tál

#### **i Citrusfacsaró**

- i1** : Kúp
- i2** : Citrusfacsaró menezőtőcsap
- i3** : Kosár

#### **j Fűszeraprító**

- j1** : Fedél
- j2** : Fűszeraprító tál

#### **k Spatula**

#### **l Tároló fiók**

## Üzembe helyezés

- Az első használat előtt mossa el az összes tartozékot meleg mosogatószeres vízzel (lásd Tisztítás c. bekezdés). Öblítse el és szárítsa meg.
- Helyezze a motorblokkot (a) sík, tiszta és száraz felületre.
- Dugja be a készüléket.
- Pulse (szakaszos működés) forgassa a gombot (a3) a Pulse, impulzusos működés állásba, a készítmények jobb ellenőrzése érdekében.
- Folyamatos működés: forgassa a gombot (a3) az 1-es vagy 2-es állásba.
- Kikapcsolás: forgassa a gombot (a3) a 0 állásba.

**A bekezdések számozása megfelel a bekeretezett ábrák számozásának.**

## 1 : A darálótál és a fedél felszerelése

---

### **HASZNÁLT TARTOZÉKOK:**

- Tál egység (b).

### **A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:**

- Helyezze a tálát (b3) a motorblokkra (a), a tál fogóját a készülék jobb sarkának vonalába állítva.
  - Rögzítse a tálát (b3) jobbra elforgatva azt.
  - Helyezze fel a fedelet (b2) a tálra (b3). Rögzítse a fedelet jobbra elforgatva a tál fogójában.
- A fedél (b2) tálra (b3) történő rögzítése előtt feltétlenül rögzíteni kell a tálát a motorblokkra (a).

## 2 : A darálótál és a fedél eltávolítása

- Oldja ki a fedél rögzítését az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatással, így az kiszabadult a tál fogójából. Ekkor már felemelheti és leveheti.
- Oldja ki a tál rögzítését, ehhez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba.
- Csak ekkor tudja felemelni és levenni a tálát a motorblokkról.

## 3 : Keverés/turmixolás/aprítás/dagasztás

### HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál egység (b)
- Meneztőcsap (c).
- Multifunkciós kés (d).

### A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a) és rögzítse.
- Csúsztassa a multifunkciós kést (d) a meneztőcsapra (c) és helyezze őket a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze fel a fedelet (b2) és rögzítse a tálra (b3).
- A tál-fedél egység eltávolításához: oldja ki a fedél rögzítését, majd oldja ki a tál rögzítését is.

### DAGASZTÁS / KEVERÉS

- A bekapcsoláshoz forgassa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es állásba.
- Dagasztható mennyiségek:
- 1 kg nehéz tészta, úgymint : fehér kenyér tészta, omlós vajas tészta... 60 másodperc alatt.
  - 800 g különleges tészta, úgymint : zabkenyér, teljes kiőrlésű kenyér, gabonás kenyér... 60 másodperc alatt.
- Keverhető mennyiségek:
- 1,2 kg könnyű tészta, úgymint: keksz, egyensúlyi tészta, joghurtos tészta... körülbelül 1 perc 30 mp alatt.
- Továbbá keverhet 1 liter palacsintatésztát, gofrítésztát, stb. 1 - 1,5 perc alatt.

### DARÁLÁS

- A bekapcsoláshoz forgassa a sebességválasztót (a3) a 2-es állásba. A darálás jobb ellenőrzése érdekében részessítse előnyben a pulse állást.
- 600 g élelmiszer darálható, úgymint :
- nyers vagy főtt hús (kicsontozva, lehártyázva és kockára vágva).
  - nyers vagy főtt hal (bőr és szálka nélkül).
  - kemény élelmiszereket: sajt, száraz gyümölcsök, bizonyos zöldségek (sárgarépa, zeller...)
  - puha élelmiszerek: bizonyos zöldségek (hagyma, spenót...).

### TURMIXOLÁS

- A bekapcsoláshoz forgassa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es állásba.
- 1 liter zöldséglevest, levest, kompótot turmixolhat 45 mp alatt.

## 4 : Reszelés/szeletelés

### HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál egység (b)
- Meneztőcsap (c).
- A választása szerinti betét (f) (modelltől függően).
- Betét tartó (g).

### A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a) és rögzítse.
- Helyezze a választása szerinti betétet (f) a betét tartóba (g), nyomja át teljesen a meneztőcsap (c) tengelyét a betéten (f), rögzítse az egységet, majd helyezze a motorblokkra (a).
- Helyezze fel a fedelet (b2) és rögzítse a tálra (b3).
- A tál-fedél egység eltávolításához: oldja ki a fedél rögzítését, majd oldja ki a tál rögzítését.

**Ellenőrizze, hogy a meneztőcsap (c) fém tengelye be van csúsztatva a kürtős fedél (b2) közepébe.**

### BEKAPCSOLÁS ÉS TANÁCSOK:

- Helyezze az élelmiszert a fedél kürtőjébe és nyomja bele a nyomóprés (b1) segítségével.
  - A szeleteléshez forgassa a sebességválasztót (a3) az 1-es állásba, a reszeléshez a 2-es állásba.
- A betétekkel készíthető (modelltől függően):
- durvára (c) / finomra (A) reszelt élelmiszer: gumós zeller, burgonya, sárgarépa, sajt...
  - vastagra (H) / vékonyra szeletelt élelmiszer: burgonya, hagyma, uborka, cékla, alma, sárgarépa, káposzta...

- hasáburgonya vágó (E): hasáburgonya...
- reibekuchen / parmezán (G): parmezán, kókuszdió...

## 5 : Emulgeálás / habkeverés / habverés

### HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Tál egység (b)
- Menesztőcsap (c).
- Emulgeáló tárcsa (e).

### A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a) és rögzítse.
- Csúsztassa a megfelelő irányba és rögzítse az emulgeáló tárcsát (e) a menesztőcsapra (c) és helyezze az egységet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a tálba.
- Helyezze fel a fedelet (b2) és rögzítse a tálra (b3).
- A tál-fedél egység eltávolításához: oldja ki a fedél rögzítését, majd oldja ki a tál rögzítését is.

**A tárcsa helyes irányban történő behelyezése: lásd a bekeretezett 5. ábra.**

### BEKAPCSOLÁS ÉS TANÁCSOK:

- A működtetéshez forgassa a sebességválasztó gombot (a3) a 2-es állásba.
- Ezt a tartozékot soha ne használja nehéz tészták dagasztásához vagy könnyű tészták keveréséhez. Készíthető ételek: majonéz, ailoli, szószok, tojásfehérje hab (1-6 db), habosra vert krém, tejszínhab (max. 0,2 liter).

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

### HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Turmixkehely egység (h).

### A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a hozzávalókat a turmixkehelybe (h3), ne lépje túl a kelyhen bejelölt maximális szintet.
- Helyezze fel az adagoló dugóval ellátott fedelet (h1).
- Helyezze az összeszerelt tálat (h) a motorblokk kimenetére (a2), a turmixkehely fogója Önnel szembe legyen.
- Várja meg, hogy a robotgép teljesen leálljon, mielőtt levenné a turmixkelyhet a motorblokkról.

### BEKAPCSOLÁS ÉS TANÁCSOK:

- A működtetéshez forgassa a sebességválasztó gombot (a3) az 1-es vagy a 2-es állásba. Használhatja a Pulse üzemmódot, a készítmény jobb ellenőrzése érdekében.
  - Soha ne töltsön forró folyadékot a turmixkehelybe.
  - Soha ne használja a turmixkelyhet száraz élelmiszerekhez (mogyoró, mandula, földi mogyoró...).
  - A turmixkelyhet mindig a fedelével együtt használja.
  - A turmixkehelybe először mindig a folyékony hozzávalókat öntse bele és csak azután adja hozzá a szilárd hozzávalókat a megjelölt maximális szint túllépése nélkül:
    - 1 l a sűrű keverékek esetében.
    - 0,8 l a folyékony keverékek esetében.
  - A hozzávalók keverés során történő hozzáadásához vegye ki a fedél adagoló dugóját (h1) és öntse bele a hozzávalót a betöltő nyíláson át. Ne lépje túl a kelyhen bejelölt szintet.
- Maximális használati idő: 3 perc.

### Tanácsok:

- Ha a hozzávalók a kehely oldalfalához tapadnak a keverés során, kapcsolja ki és húzza ki a készüléket. Vegye le a turmixkehely egységet a készüléktestről. Az odatapadt hozzávalókat a spatula segítségével távolítsa el. Soha ne tegye a kezét vagy az ujjait a kehelybe a kés közelébe.

### Készíthet:

- finomra turmixolt zöldséglevest, krémlevest, krémet, kompótot, milk-shake-et, koktélokot.
- folyékony tésztákat (palacsinta, fánk, gyümölcs torta, puding)



## 7 : Citrusfacsarás (modelltől függően)

### HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Citrusfacsaró egység (i).
- Tál (b3).

### A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a tálat (b3) a motorblokkra (a) és rögzítse.
- Csúsztassa a menesztőcsapot (i2) a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a kosarat (i3) a tála és rögzítse.
- Helyezze a kúpot (i1) a kosár kürtőjére (i3).
- A citrusfacsaró egység eltávolításához: oldja ki a kosár (i3) rögzítését, majd a tálét, ekkor le tudja venni a motorblokk egységet.

### BEKAPCSOLÁS ÉS TANÁCSOK:

- Helyezzen egy félbe vágott citrusfélét a kúpra (j1).
  - A bekapcsoláshoz forgassa a sebességválasztó gombot (a3) az 1-es állásba.
- Akár 1,2 l citruslét is kifacsarhat a tál ürítése nélkül.

**Figyelem:** a kosarat minden 0,2 l kifacsarása után el kell öblíteni.

## 8 : Kis mennyiségek finomra darálása (modelltől függően)

### HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Fűszer egység (j).

### A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE:

- Helyezze a hozzávalókat a fűszeraprítóba (j2).
- Helyezze fel és az óramutató járásával egyező irányba elforgatva rögzítse a fedelet (j1) a fűszeraprítóra (j2).
- Helyezze az egységet a motorblokkra (a).

### BEKAPCSOLÁS ÉS TANÁCSOK:

- A bekapcsoláshoz forgassa a sebességválasztó gombot (a3) a "2" állásba. A működés alatt tartsa a fűszeraprítót a motorblokkon.

Használhatja a „Pulse” üzemmódot, a készítmény jobb ellenőrzése érdekében.

- A fűszeraprítóval (j) néhány másodperc alatt apríthat:
  - fokhagymát, hagymát, kétszersültet (panírnak), sonkát...
  - Maximális mennyiség / idő: 50g / 10s
  - aszalt sárgabarackot, aszalt fügét, aszalt kimagozott szilvát
  - Maximális mennyiség / idő: 80g / 5s
- A tál kiürítésekor nagyon ügyeljen a késre, nagyon éles.

## 9: Tartozékok tárolása (modelltől függően)

- A robotgép rendelkezik egy beépített tároló fiókkal (m), amelybe elhelyezhető a multifunkciós kés (d), valamint a 4 db zöldségvágó betét (f).
- A tartozékok behelyezése után tolja be a tároló fiókot (m) a motorblokkba (a).

## Tisztítás

- Húzza ki a készüléket.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal öblítse el a tartozékokat.
- Mossa el és szárítsa meg a tartozékokat: mosogatógépben is moshatók.
- Öntsön mosogatószeres meleg vizet a turmixkehelybe (h3). Zárja vissza az adagolóudugóval (h1) ellátott fedelet (h2). Működtesse néhányszor rövid ideig a készüléket. Húzza ki a készüléket. Öblítse el a keverőtálat.
- Ne merítse vízbe, illetve ne helyezze folyó víz alá a motorblokkot (a). Nedves szivaccsal törölje át.

• **A tartozékok vágókészei igen élesek. Óvatosan bánjon velük.**

Tipp: A tartozékok élelmiszerek (sárgarépa, narancs...) általi elszíneződése esetén törölje át azokat étkezési olajjal átítatott ronggyal, majd végezze el a szokásos tisztítást.

## Tárolás

- Ne tárolja a robotgépet nedves helyen.

## Mi a teendő, ha készüléke nem működik?

- Ha a készülék nem működik, ellenőrizze:
  - a készülék csatlakoztatását.
  - az egyes tartozékok rögzítését.
- Készüléke továbbra sem működik? Ez esetben forduljon márkaszervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).

## A csomagolóanyagok és a készülék megsemmisítése



- A csomagolás kizárólag a környezetre nem veszélyes anyagokat tartalmaz. Ezek a hatályos újrahasznosítási előírások szerint eldobhatók.
- A készülék kiselejtezése céljából tájékozódjon a lakhelye szerinti illetékes szolgálatnál.

## 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 forgalmazójánál vagy a márkaszervizben beszerezheti a következő tartozékokat:
  - Zöldségvágó betétek
    - A: Finom reszelő
    - D: Vékony szeletelő
    - C: Durva reszelő
    - H: Vastag szeletelő
    - G: Reibekuchen / Parmezán
    - E: Hasábburgonya vágó
  - Fűszeraprító
  - Turmixkehely
  - Citrusfacsaró

**FIGYELEM:**

Tartozék vásárlásakor vigye magával a jelen útmutatót.

## Néhány alaprecept

### Fehér kenyérhez való tészta

500 g liszt – 300 g langyos víz – 2 tasak sütőélesztő – 10 g só

Helyezze a lisztet, a sót, a sütőélesztőt a robotgép multifunkciós késsel felszerelt keverőtábjába. Kapcsolja a készüléket 2-es fokozatba és néhány másodpercen belül kezdje hozzáadagolni a langyos vizet a fedél kürtőjén keresztül. Amikor a tészta gömbformába összeáll (körülbelül 60s), állítsa le a robotgépet. Hagyja meleg helyen kelni a tésztát, amíg a kenyér a duplájára dagad. Ezután gyúrja át és formázza meg a tésztát, majd helyezze kivajazott, kilisztezett sütőlapra. Hagyja ismét megkelni. Melegítse elő a sütőt 8-as fokozaton (240°). Amikor a kenyér a duplájára megkelt, tegye a sütőbe és vegye vissza a hőmérsékletet 6-os fokozatra (180°). Süsse készre 30-40 perc alatt. Közben helyezzen a sütőbe egy vízzel teli poharat, ez elősegíti a kenyérhéj kialakulását.

### Pizzatészta

150 g liszt – 90 g langyos víz – 2 evőkanál olívaolaj – 1/2 zacskó sütőélesztő – só

Tegye a lisztet, a sót, a sütőélesztőt a robotgép multifunkciós késsel felszerelt keverőtábjába. Kapcsolja a készüléket 2-es fokozatba és néhány másodpercen belül kezdje hozzáadagolni a langyos vizet és az olívaolajat a fedél kürtőjén keresztül. Amikor a tészta gömbformába összeáll (15-20s), állítsa le a robotgépet. Hagyja meleg helyen kelni a tésztát, amíg a duplájára dagad. Melegítse elő a sütőt 8-as fokozaton (240°). Közben nyújtsa ki a tésztát és helyezze rá a választása szerinti feltétet: paradicsompüré és hagyma, gomba, sonka, mozzarella, stb... Ízesítse pizzáját néhány szardíniával és fekete olívaolajjal, szórja meg egy kis oregánóval és reszelt gruyère sajttal, majd a tetejére öntsön néhány csepp olívaolajat. A feltéttel megrakott pizzát helyezze kivajazott, lisztezett sütőlapra. Helyezze 15-20 percre a sütőbe és felügyelje a süstést.

### Pitetészta

280 g liszt – 140 g puha vaj darabolva – 70 ml víz – egy csipet só

Helyezze a lisztet, a sót és a vajat a robotgép multifunkciós késsel felszerelt keverőtábjába. Kapcsolja 2. fokozatba és néhány másodpercen belül kezdje hozzáadagolni a vizet a fedél kürtőjén keresztül. Működtesse a készüléket, amíg a tészta gömbbé áll össze (25-30 mp). Legalább 1 órán át hagyja hűvös helyen pihenni mielőtt kinyújtaná és a választása szerinti feltéttel megsütné.

### Palacsintatészta

(a többfunkciós késsel ellátott keverőtálban, vagy a turmixkehelyben)

160 g liszt – 1/3 l tej – 2 tojás – 1/2 kávéskanál finom só – 2 evőkanál olaj – 15 g cukor (fakultatív) – rum (ízlés szerint)

Helyezze az összes hozzávalót a robotgép multifunkciós késsel felszerelt keverőtábjába. Működtesse a készüléket 1-es fokozaton 20 másodpercig, majd kapcsolja 2-es fokozatra 25 mp-re.

Helyezze a liszt kivételével az összes hozzávalót a turmixkehelybe. Működtesse a robotgépet 2-es fokozaton és néhány másodperc elteltével fokozatosan adagolja a hozzávalókhöz a lisztet a turmixkehely-fedél központi nyílásán át, majd turmixolja 45 mp-en keresztül

### Kalács

200 g liszt – 1 tasak sütőpor – 200 g puha vaj darabolva – 200 g cukor – 4 egész tojás – 1 csipet só

Helyezze az összes hozzávalót a robotgép multifunkciós késsel felszerelt keverőtábjába. Működtesse a robotgépet 2-es fokozaton 2 perc 30 mp-en keresztül. Melegítse elő a sütőt 6-os fokozaton (180°). Öntse a tésztát sütőformába, majd süsse 1 órán át.

---

## Fűszeres sütemény

200 g liszt – 100 g puha vaj darabolva – 100 g cukor – 4 tojás – 60 ml tej – 1 kávéskanál folyós méz – 1 tasak sütőpor – 1 kávéskanál fahéj – 1 kávéskanál gyömbér – 1 kávéskanál őrölt szerecsendió – 1 narancs reszelt héja – 1 csipet bors.

Helyezze az összes hozzávalót a robotgép multifunkciós késsel felszerelt keverőtáliba. Válassza ki a 2-es fokozatot és működtesse a készüléket 2 perccig. Borítsa a tésztát egy kivajazott és kilisztezett formába és 50 perc alatt süsse készre 6-os fokozaton (180°C).

Langyosan vagy hidegen, kompóttal vagy lekvárral tálalja.

---

## Csokoládés sütemény

5 tojás, 200 g cukor, 3 evőkanál liszt, 200 g olvasztott vaj, 200 g csokoládé, 1 tasak sütőpor, 100 ml tej.

Gőz felett olvassa fel a csokoládét 2 evőkanál vízzel. Adja hozzá a vaját és kavargassa, amíg a keverék felolvad.

Helyezze a cukrot és a tojásokat a multifunkciós késsel felszerelt keverőtáliba, és működtesse a készüléket 2-es fokozaton 45mp-ig, amíg a keverék habossá válik. A robotgép leállítása nélkül adja hozzá a fedél kürtőjén keresztül a megolvasztott csokoládét, a lisztet, a sütőport és a tejet, majd működtesse a készüléket további 15mp-en keresztül.

Borítsa a tésztát egy kivajazott sütőformába és 1 óra alatt süsse készre 5/6-os fokozaton (160°C).

---

## Chantilly (tejszínhab)

200 ml nagyon hideg folyékony tejszín, 30 g finom porcukor.

A tálnak hidegnek kell lennie, ezért helyezze néhány percre a hűtőbe.

Öntse a tejszínt és a porcukrot az emulgeáló tárcsával felszerelt tálba. Válassza ki a 2-es fokozatot és működtesse a készüléket 40mp-ig.

---

## Majonéz

1 tojássárga, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál ecet, 1/4 liter olaj, só, bors

Helyezze az olaj kivételével az összes hozzávalót az emulgeáló tárcsával felszerelt tálba. Válassza a 2-es fokozatot, működtesse a készüléket 5 mp-en keresztül, majd a robotgép leállítása nélkül nagyon lassan öntse hozzá az olajat a fedél kürtőjén keresztül. Amikor a majonéz összeáll, a színe halványná válik.

Figyelem: a jól sikerült majonézhez a hozzávalóknak szobahőmérsékletűeknek kell lenniük.

Megjegyzés: hűtőben tárolja és 24 órán belül fogyassza el.

Аксессуары, которые входят в комплект приобретенной вами модели, представлены на изображении.

## Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации: 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 аннулирует действие гарантии. Ваш прибор предназначен для бытового использования в помещении.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под присмотром или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Необходимо отключать прибор от сети после использования (даже при перебоях в энергоснабжении) или во время ухода за ним.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь им. В этом случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, должна выполняться только в уполномоченном сервисном центре (см. список в сервисной книжке).
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора.
- Шнур питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не пользуйтесь прибором. С целью избежать любой опасности их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- Для гарантии вашей безопасности используйте только аксессуары и насадки, предназначенные для вашего прибора, которые можно приобрести в уполномоченном сервисном центре.
- Всегда используйте толкатель для направления продуктов в загрузочное отверстие, никогда не используйте для этого пальцы, вилку, ложку, нож или какой-либо другой предмет.
- Необходимо соблюдать меры предосторожности при обращении с многофункциональным ножом, ножом в чаше миксера, измельчителем и насадками овощерезки, когда вы их моете или достаете продукты из чаши, так как они очень острые. Прежде чем выложить содержимое из чаши, сначала обязательно достаньте многофункциональный нож (d), взяв его за вал привода (c).
- Запрещается использовать прибор вхолостую.
- Используйте чашу миксера только с крышкой.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора, дождитесь полной остановки прибора, прежде чем снять аксессуары.
- Запрещается использовать аксессуары как обычную посуду (для замораживания, варки, горячей стерилизации).
- Не помещайте аксессуары прибора в микроволновую печь.
- Следите за тем, чтобы в ходе эксплуатации прибора длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д. не свисали над чашей или другими аксессуарами.
- Передвигая прибор, не тяните его за отделение для хранения режущих насадок.

## Описание

---

### **а** Блок двигателя

- a1** : Выходной вал блока двигателя для низкой скорости
- a2** : Выходной вал блока двигателя для высокой скорости
- a3** : Переключатель режимов скорости: положение Pulse (импульсный режим): 0-1-2

### **б** Блок чаши мясорубки

- b1** : Толкатель-дозатор
- b2** : Крышка с горловиной
- b3** : Чаша

### **с** 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 картофельных оладий / сыра пармезан
- H** : Нарезка крупными ломтиками
- E** : Нарезка картофеля-фри

#### **g** Держатель режущих насадок

#### **h** Чаша миксера

- h1** : Затычка-дозатор
- h2** : Крышка
- h3** : Чаша

#### **i** Соковыжималка для цитрусовых

- i1** : Конус
- i2** : Вал соковыжималки для цитрусовых
- i3** : Сито

#### **j** Измельчитель

- j1** : Крышка
- j2** : Чаша измельчителя

#### **k** Лопатка

#### **l** Отделение для хранения режущих насадок

## Начало использования

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору теплой мыльной водой (см. раздел «Очистка»). Сполосните и высушите.
- Установите блок двигателя (а) на плоскую, чистую и сухую поверхность.
- Включите прибор в сеть.
- Положение Pulse (импульсный режим работы): поверните переключатель (а3) в положение Pulse несколько раз подряд для лучшего контроля над обработкой некоторых продуктов.
- Непрерывный режим работы: поверните переключатель (а3) в положение 1 или 2.
- Остановка прибора: поверните переключатель (а3) в положение 0.

Нумерация разделов соответствует нумерации приведенных схем.

## 1 : Установка чаши мясорубки и крышки

---

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (а), при этом ручка чаши должна быть выравнена с углом блока справа от передней панели.
  - Зафиксируйте чашу (b3), повернув ее вправо.
  - Установите крышку (b2) на чашу (b3). Зафиксируйте крышку, повернув ее вправо по отношению к ручке чаши.
- Сначала **необходимо** зафиксировать чашу на блоке двигателя (а) 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 ручки чаши. Теперь вы можете приподнять ее и снять.
- Разблокируйте чашу, повернув ее по часовой стрелке.
- Только после этого вы можете приподнять и снять чашу с блока двигателя.

## 3 : Перемешать / измельчить / замесить тесто

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

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

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

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

### ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО / ПЕРЕМЕШАТЬ

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2, чтобы включить прибор. Вы можете замесить следующее максимальное количество теста:
    - 1 кг плотного теста, такого как тесто для белого хлеба, песочное тесто и т.д. за 60 сек.
    - 800 г теста для приготовления хлеба специальных видов, таких как ржаной хлеб, цельнозерновой хлеб, хлеб с семенами за 60 сек.
  - Вы можете перемешать следующее максимальное количество теста:
    - 1,2 кг легкого теста, такого как бисквитное, тесто для йогуртового пирога – приблизительно от 1 минуты 30 секунд до 3 минут.
- Также вы можете перемешать до 1 литра блинного, вафельного теста и т.п. – от 1 минуты до 1 минуты 30 секунд.

### ИЗМЕЛЬЧИТЬ

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2, чтобы включить прибор, или установите его в положение Pulse для обеспечения лучшего контроля при измельчении. Вы можете измельчить до 600 г следующих продуктов:
  - сырое или вареное мясо (предварительно удалите кости и жиры и нарежьте мясо кусочками);
  - сырую или 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 В МИКСЕРЕ

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2, чтобы включить прибор. Вы можете перемешать с помощью миксера до 1 литра разных видов супа и фруктового пюре за 45 секунд.

## 4 : Натереть / нарезать

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

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

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

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

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

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Загружайте продукты через горловину крышки и направляйте их при помощи толкателя (b1).
- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 1, чтобы нарезать продукты ломтиками, или в положение 2, чтобы их натереть.
  - крупная терка (C) / мелкая терка (A): корневой сельдерей, картофель, морковь, сыр и т.д....

- нарезка крупными ломтиками (H) / нарезка тонкими ломтиками (D): картофель, репчатый лук, огурцы, свекла, яблоки, морковь, капуста и т.д.
- нарезка картофеля-фри (E): картофель-фри и т.д.
- терка для картофельных оладий / сыра пармезан (G): пармезан, кокосовый орех и т.д. . .

## 5 : Взбить / эмульсировать

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода (c).
- Диск для взбивания (e).

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Вставьте диск для взбивания (e) в правильном направлении и зафиксируйте на вале привода (c), после чего установите узел на выходном вале блока двигателя (a1).
- Положите 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 для взбивания в правильном направлении, смотрите схему 5.**

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ :

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2, чтобы включить прибор.
- 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).

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Выложите ингредиенты в чашу миксера (h3), не превышая максимального уровня, указанного на чаше.
- Установите крышку (h2) с затычкой-дозатором (h1) и зафиксируйте ее на чаше.
- Установите собранный блок (h) на выходном вале блока двигателя (a2), повернув ручку чаши миксера к себе.
- Прежде чем снять чашу миксера с блока двигателя, дождитесь полной остановки комбайна.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 1 или 2, чтобы включить прибор. Для обеспечения лучшего контроля перемешивания вы можете использовать режим Pulse.
- 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.
- 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 ингредиенты во время перемешивания, выньте затычку-дозатор (h1) из крышки и загружайте ингредиенты через отверстие для загрузки, 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 стряхните ингредиенты на нож. Не держите руки или пальцы в чаше миксера или рядом с ножом.

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, бретонский крем-брюле).

## 7 : Соковыжималка для citrusовых (в зависимости от модели)

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

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

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Установите вал привода (i2) на выходном вале блока двигателя (a1).
- Установите сито (i3) на чашу и зафиксируйте ее.
- Установите конус (i1) на горловину сита (i3).
- Для того чтобы снять блок соковыжималки для citrusовых: разблокируйте сито (i3), затем чашу, после чего вы сможете их снять с блока двигателя.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Положите половину citrusового фрукта на конус (i1) и удерживайте ее там.
  - Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 1, чтобы включить прибор.
- Вы можете получить до 1,2 л сока из citrusовых, не сливая сок из чаши.

**Внимание:** необходимо промывать сито после каждых 0,2 л полученного сока.

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

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок измельчителя (j).

### СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Поместите ингредиенты в чашу измельчителя (j2).
- Установите крышку (j1) на чашу измельчителя (j2) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Установите чашу с крышкой на блок двигателя (a).

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение «2», чтобы включить прибор, удерживая при этом измельчитель на блоке двигателя в ходе эксплуатации.

Для обеспечения лучшего контроля перемешивания вы можете использовать режим «Pulse».

- С помощью измельчителя (j) вы можете за несколько секунд измельчить:
  - чеснок, петрушку, репчатый лук, сухари (для панировки), ветчину и т.д. Количество / максимальная продолжительность: 50 г / 10 сек.
  - курагу, инжир, чернослив без косточек Количество / максимальная продолжительность: 80 г / 5 сек.
- Будьте очень внимательны при обращении с ножом, вынимая продукты из чаши, так как он очень острый.

## 9: Хранение аксессуаров (в зависимости от модели) —

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

## Очистка

- Отключите прибор от источника питания.
- Для облегчения 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 затычкой-дозатором (h1). Сделайте несколько импульсных движений. Отключите прибор от источника питания. Сполосните чашу.
  - Запрещается погружать блок двигателя (a) в воду и мыть под краном. Оботрите его влажной губкой.
  - **Ножи насадок очень сильно заточены. При обращении с ними соблюдайте меры предосторожности.**
- Совет: В случае появления на аксессуарах цветных пятен от продуктов (морковь, апельсин и т.п.), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.

## Хранение

- Не храните ваш комбайн в помещении с высокой влажностью.

## Что делать если ваш прибор не работает?

- Если ваш прибор не работает, проверьте:
  - подключен ли прибор к сети;
  - 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, проконсультируйтесь в соответствующем отделе вашего муниципалитета.

## Электрический или электронный прибор после окончания срока службы



**Участвуйте в охране окружающей среды!**



Ваш прибор изготовлен из материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для его последующей обработки.

## Аксессуары

- Вы можете приобрести в обычном магазине или в соответствующем сервисном центре следующие принадлежности:
  - Насадки овощерезки
    - A: Мелкая терка
    - D: Нарезка мелкими ломтиками
    - C: Крупная терка
    - H: Нарезка крупными ломтиками

G: Терка для картофельных оладий / сыра пармезан

E: Нарезка картофеля-фри

- Измельчитель

- Чаша миксера

- Соковыжималка для цитрусовых

#### **ВНИМАНИЕ:**

**На случай приобретения аксессуаров, пожалуйста, сохраните данную инструкцию.**

## **Несколько основных рецептов**

### **Дрожжевое тесто для булочки**

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

В чашу с установленным многофункциональным ножом загрузите муку, соль и сухие пекарские дрожжи. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и в первые секунды работы прибора влейте теплую воду через горловину в крышке. Как только тесто образует шар (приблизительно через 60 сек.), выключите комбайн. Оставьте тесто подниматься в теплом месте, пока его объем не удвоится. Затем вновь перемесите тесто, чтобы придать ему форму, и выложите на противень, предварительно смазанный сливочным 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 30-40 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 и сухие пекарские дрожжи. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и в первые секунды работы прибора влейте теплую воду и оливковое масло через горловину в крышке. Как только тесто образует шар (через 15-20 сек.), выключите комбайн. Оставьте тесто подниматься в теплом месте, пока его объем не удвоится. Предварительно нагрейте духовку в положении термостата 8 (240°). Тем временем раскатайте тесто и приготовьте необходимую начинку: томатное пюре с луком, грибы, ветчину, 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 сливочным маслом и посыпанный мукой. Поставьте в духовку на 15-20 минут, наблюдая за процессом выпечки.

### **Несладкое песочное тесто**

*280 г муки – 140 г мягкого сливочного масла кусочками – 70 мл воды – 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, когда тесто образует шар (через 25-30 секунд). Дайте тесту постоять в прохладном месте не меньше 1 часа, затем раскатайте и поставьте выпекаться, предварительно положив начинку по вкусу.

### **Блинное тесто**

**(в чаше с многофункциональным ножом или в чаше миксера)**

*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)*

Загрузите все ингредиенты в чашу комбайна с установленным многофункциональным ножом. 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 добавьте 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 (белок и желток) – 1 щепотка соли.*

Загрузите все ингредиенты в чашу комбайна с установленным многофункциональным ножом. Включите прибор на 2 мин. 30 сек., 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 разрыхлителя – 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 сливочным маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в течение 50 минут при положении термостата 6 (180°С).

Подать 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 пакетик разрыхлителя, 100 мл молока.*

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

В чашу с установленным многофункциональным ножом загрузите 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 сливочным маслом, готовьте приблизительно в течение 1 часа при положении термостата 5/6 (160°С).

## Взбитые сливки

---

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

Чашу следует хорошо охладить, для чего 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 40 сек.

## Майонез

---

*1 желток, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка уксуса, ¼ л 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 влейте 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.

Приладдя до моделі, яку Ви тільки що купили зображене на етикетці, що знаходиться в нижній частині упакування.

## Поради з техніки безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію по використанню перш ніж вперше використовувати Ваш прилад: неправильне користування приладом позбавляє виробника будь якої відповідальності.
- Переконайтеся в тому, що напруга живлення приладу відповідає напрузі у Вашій електричній мережі.
- Будь яка помилка при включенні приладу анулює гарантію. Ваш прилад призначений для домашнього використання в приміщенні.
- Даний прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями. Ці люди можуть користуватися приладом виключно за допомогою, або під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, отримавши попередню інформацію щодо використання приладу.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом.
- Відключайте прилад від електромережі після того, як Ви закінчили ним користуватися (навіть у випадку відключення електроенергії) і коли займаєтесь його чисткою.
- Не користуйтеся Вашим приладом, якщо він ушкоджений, або неправильно функціонує. В цьому випадку зверніться в центр сервісного обслуговування (дивіться перелік в книжечці обслуговування).
- Будь яке втручання, за винятком чистки і операцій по звичайному догляду, які проводяться клієнтом, повинно здійснюватися спеціалістами сервісного центру (дивіться перелік в книжечці обслуговування).
- Не занурюйте прилад, кабель живлення, або штепсель у воду, або будь-яку іншу рідину.
- Не залишайте кабель живлення в зоні досяжності дітей.
- Кабель живлення ніколи не повинен знаходитися у безпосередній близькості від гарячих частин Вашого приладу та торкатися їх, бути біля джерел тепла, або гострих кутів.
- Якщо кабель живлення або штепсель ушкоджені, не користуйтеся приладом. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, зверніться в сервісний центр і поміняйте, або відремонтуйте несправні деталі (дивіться перелік в книжечці обслуговування).
- Для Вашої безпеки користуйтеся виключно приладами і деталями, спеціально призначеними для Вашого приладу, що продаються у сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся спеціальними штовхачами, щоб проштовхнути продукти через трубу кришки. Ніколи не робіть цього пальцями, вилкою, ложкою, ножом, або іншими предметами.
- Будьте обережними при роботі з багатофункціональним ножом, ножом для міксування, подрібнювачем спецій, насадками для нарізання овочів, оскільки вони надзвичайно гострі. Перед тим, як звільнити ємність від продуктів, обов'язково вийміть багатофункціональний ніж (d) за допомогою спеціального пальця (c).
- Не використовуйте прилад вхолосту.
- Завжди використовуйте кришку при роботі з ємністю для міксування
- Ніколи не торкайтеся деталей, що рухаються. Дочекайтеся моменту повної зупинки приладу, перед тим, як знімати приладдя.
- Не використовуйте приладдя в якості посуду (при заморожуванні продуктів, їх приготуванні, кип'ятінні).
- Не ставте приладдя в мікрохвильову піч.
- Не допускайте звисання довгого волосся, шарфів, краваток і т.п. над працюючою ємністю і приладдям.
- Не пересувайте прилад, тягнучи його за щик, що висувається.

## Опис

### **a** Блок мотору

- a1** : Повільний привідний вал блоку мотору
- a2** : Швидкий привідний вал блоку мотору
- a3** : Перемикач швидкостей : положення Імпульсний режим (Pulse) (переривчастий хід)-0-1-2

### **b** Комплект м'ясорубки

- b1** : Штовхач-дозатор
- b2** : Кришка з трубкою
- b3** : Ємність

### **c** Палець

### ПРИЛАДДЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ :

#### **d** Багатофункціональний ніж

#### **e** Диск-емульгатор

#### **f** Насадки для нарізки овочів

- A** : Насадка для нарізки дрібною стружки
- D** : Насадка для нарізки дрібних скибочок
- C** : Насадка для нарізки великої стружки
- G** : Картопляні оладки / Пармезан
- H** : Насадка для нарізки товстих скибочок
- E** : Насадка для нарізки картоплі

#### **g** Носій насадок

#### **h** Комплект для міксування

- h1** : Втулка-дозатор
- h2** : Кришка
- h3** : Ємність

#### **i** Прес для цитрусових

- i1** : Конус
- i2** : Палець пресу для цитрусових
- i3** : Ківш

#### **j** Подрібнювач спецій

- j1** : Кришка
- j2** : Ємність для спецій

#### **k** Шпатель

#### **l** Контейнер для складання

## Введення в дію

- Перед першим використанням помийте все приладдя теплою мильною водою (дивіться розділ про чистку приладу). Потім сполосніть і просушіть його.
- Поставте блок мотору(a) на рівну чисту і суху поверхню.
- Підключіть прилад до електричної мережі.
- Імпульсний режим (Pulse) (переривчастий хід) : поверніть перемикач (a3) в положення Pulse поступовими рухами для найкращого контролю за подрібненням продуктів.
- Безперервний хід : поверніть перемикач (a3) в положення 1 або 2.
- Зупинка : поверніть перемикач (a3) в положення 0.

**Нумерація розділів відповідає нумерації малюнків.**

## 1 : Встановлення м'ясорубки і кришки

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).

### Встановлення приладдя :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a), ручка ємності повинна стояти на рівні з кутом справа на передній частині приладу
  - Зафіксуйте ємність (b3), повертаючи її в праву сторону.
  - Поставте кришку (b2) на ємність (b3). Зафіксуйте кришку, штовхаючи її в праву сторону до ручки ємності.
- Обов'язково** зафіксуйте ємність на блоці мотору (a) перед тим, як зафіксувати кришку (b2) на ємності (b3).

## 2 : Зняття ємності м'ясорубки і кришки

- Розблокуйте кришку, обертаючи її по ходу годинникової стрілки, щоб вийняти її з ручки ємності. Після цього Ви можете підняти і забрати її.
- Розблокуйте ємність, обертаючи її по ходу годинникової стрілки.
- Тільки після цього Ви можете підняти і зняти ємність з блоку мотору.

## 3 : Перемішувати/змішувати/молоти/замішувати

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Багатофункціональний ніж (d).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і заблокуйте її.
- Вставте багатофункціональний ніж (d) на палець (c), і встановіть на привідному валі блоку мотору (a1).
- Покладіть інгредієнти в ємність.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).
- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

### ЗАМІШУВАТИ / ЗМІШУВАТИ

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 2 для запуску пристрою.

Ви маєте можливість замішувати до :

- 1 кг густого тіста, як наприклад тісто для білого хліба, пісочне тісто... приблизно 60 с.
- 800 г для спеціального хліба, такого як: житній хліб, хліб з непросіяного борошна, хліб із злаків...приблизно 60 с.

Ви маєте можливість замішувати до:

- 1.2 кг легкого тіста, такого як: тісто для бісквіта, рідкого тіста для пирога, пирога на основі йогурта... приблизно від 1 хв. 30 с до 3 хвилини.

Ви можете також замішувати до 1літру тіста для млинців, тіста для вафлів і т.п. приблизно від 1 хв. до 1 хв. 30.

### МОЛОТИ

- Поверніть перемикач швидкості (a3) в положення 2 для запуску пристрою, або для кращого контролю за процесом помолу. В цьому випадку краще користуватися імпульсним режимом.

Ви маєте можливість молоти до 600 г таких продуктів як:

- Сире, або готове м'ясо (м'ясо звільнене від кісток, жил і порізане на шматки).
- Сира, або готова риба (без шкіри, без хребта і великих кісток).
- Тверді продукти : сир, сухі фрукти, деякі овочі (морква, селера...).
- М'які продукти : деякі овочі (цибуля, шпінат ...).

### ЗМІШУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКСЕРА

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

Ви можете змішати літр супу, тушковані в 45 с.

## 4 : Терти/різати

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Насадка за вибором (f) (в залежності від моделі).
- Носій насадок (g).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте потрібну насадку (f) в носій насадок (g), і вставте носій на вісь пальця (c) через насадку (f), зафіксуйте приладдя і і встановіть його на привідному валі блоку мотору (a1).
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).
- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

**Переконайтеся в тому, що металічна вісь пальця (c) вставлена в центр кришки з трубкою (b2)**

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ І ПОРАДИ:

- Вставте продукти в трубку кришки і проштовхніть їх за допомогою штовхача (b1).
- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1, щоб нарізати продукти, або в положення 2, щоб їх натерти.

За допомогою нижченаведених насадок (в залежності від моделі) Ви можете:

- Натирати на грубій терці (C) / дрібній терці (A) : селеру, картоплю, моркву, сир...

- Нарізати грубими скибочками за допомогою насадки (H) / тонкими скибочками за допомогою насадки (D) : картоплю, цибулю, огірки, буряк, яблука, моркву,
- Нарізати картоплю за допомогою насадки (E) : картопля фірі...
- Натирати картоплю на картопляні оладки / пармезан за допомогою насадки (G): пармезан, кокосовий горіх...

## 5 : Емульгувати / збивати / сікти

### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя ємності (b).
- Палець (c).
- Диск для емульгування (e).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Встановіть ємність (b3) на блоці мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте і зафіксуйте диск для емульгування (e) на пальці (c), і встановіть його на привідному валі блоку мотору (a1).
- Покладіть продукти в ємність.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на ємності (b3).
- Щоб зняти ємність з кришкою: розблокуйте кришку, потім розблокуйте ємність.

**Перевірте чи правильно Ви встановили диск для емульгування: дивіться малюнок 5.**

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 2 для приведення приладу в дію.
  - Ніколи не використовуйте це приладдя для змішування густого тіста, або змішування легкого тіста.
- Ви можете готувати за його допомогою: майонез, часниковий соус, інші соуси, збиті білки (1 - 6), збивати вершки, креми (до 0,2 літра).

## 6 : Гомогенізувати/перемішувати/вміло мікшувати (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя ємності для мікшування (h).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДА :

- Покладіть інгредієнти в ємність для мікшування (h3) **при цьому не перевищуйте максимальний рівень, вказаний на ємності.**
- Встановіть кришку (h2), обладнану втулкою-дозатором (h1), і зафіксуйте її на ємності.
- Встановіть зібрану ємність (h) на привідному валі блоку мотору (a2), ручка ємності для мікшування повинна знаходитись пере Вами.
- Дочекайтеся повної зупинки пристрою перед тим, як знімати ємність з блоку мотору.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1 або 2 для приведення приладу в дію.
  - Ви можете користуватися імпульсним режимом, щоб краще контролювати процес мікшування.
  - Ніколи не наповнюйте ємність для мікшування киплячою рідиною.
  - Ніколи не використовуйте ємність для мікшування для подрібнення сухих продуктів (грецьких горіхів, мигдалю, арахісу ...).
  - Завжди використовуйте Вашу ємність для мікшування разом із кришкою.
  - Завжди кладіть в ємність рідкі інгредієнти в першу чергу, а потім додавайте тверді інгредієнти, не перевищуючи при цьому максимальний рівень, вказаний на ємності:
    - 1 л для густих сумішей.
    - 0.8 л для рідких сумішей.
  - Для додавання інгредієнтів в процесі змішування, витягніть втулку-дозатор (h1) з кришки і додайте необхідні інгредієнти через отвір, не перевищуючи при цьому максимальний рівень, вказаний на ємності.
- Максимальний час використання : 3 хв.

### Поради :

- Якщо в процесі мікшування інгредієнти пристають до стінок ємності, зупиніть прилад і відключіть його. Зніміть ємність для мікшування з блоку мотору. За допомогою шпателя зніміть продукти зі стінок ємності і покладіть їх на ніж. Ніколи не опускайте руки, або пальці в ємність і не торкайтеся ножів.



За допомогою цього приладдя Ви маєте можливість:

- Готувати супи-пюре, креми, компоти, молочні шейки, коктейлі.
- Змішувати рідке тісто (для млинців, оладок, фруктових пирогів, крему-брюле)

## 7 : Витискати сік з цитрусових (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя для витискання соку з цитрусових (i).
- Ємність (b3).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Встановіть ємність (b3) на блок мотору (a) і зафіксуйте її.
- Вставте палець (i2) у привідний вал блоку мотору (a1).
- Встановіть ківш (i3) у ємність і зафіксуйте його.
- Вставте конусний наконечник (i1) у трубку ківша (i3).
- Щоб зняти приладдя для витискання соку з цитрусових: розблокуйте ківш (i3), а потім ємність. Тепер можна знімати комплекс приладдя з блоку мотору.

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Розташуйте і утримуйте половинку цитрусового фрукта на конусі (i1).
- Поверніть перемикач швидкостей (a3) в положення 1 для приведення приладу в дію.
- Ви можете витискати до 1.2 л цитрусового соку, не спорожняючи ємність

**Увага:** ківш необхідно споліскувати після кожних 0.2 л соку

## 8 : Дрібно подрібнювати невеликі кількості продуктів (в залежності від моделі)

### ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ :

- Комплекс приладдя для подрібнення спецій (j).

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ :

- Покладіть інгредієнти в ємність для подрібнення спецій (j2).
- Встановіть кришку (j1) на ємності для подрібнення спецій (j2) і зафіксуйте її, повертаючи по ходу годинникової стрілки.
- Встановіть приладдя на блок мотору (a).

### ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ ТА ПОРАДИ :

- Поверніть перемикач швидкостей (a3) у положення «2» для приведення приладу в дію. Не знімайте приладдя для подрібнення спецій з блоку мотору протягом всього процесу подрібнення. Використовуйте імпульсний режим, для найкращого контролю за процесом подрібнення.
- За допомогою млинка для подрібнення спецій (j) Ви можете за декілька секунд змолоти:
  - часник, петрушку, цибулю, сухарі (для паніровки), шинку... Кількість / Максимальний час : 50г / 10с
  - сушені абрикоси, сушений інжир, чорнослив без кісточок Кількість / Максимальний час : 80г / 5с
  - При спорожненні ємності, будьте обережні з ножем: він дуже гострий.

## 9: Складання приладдя (в залежності від моделі)

- Ваш прилад оснащений висувним ящиком для приладдя (l), в якому Ви можете зберігати багатofункціональний ніж (d), а також 4 насадки для нарізання овочів (f).
- Поклавши приладдя на місце, засуньте ящик для приладдя (l) в блок мотору (a).

## Чистка приладу

- Відімкніть прилад від електричної мережі.
  - Для спрощення процесу чистки, сполісуйте приладдя одразу після використання.
  - Помийте і витріть приладдя: його можна мити у посудомийній машині.
  - Налийте в ємність для міксування (h3) теплу воду, додавши в неї кілька крапель рідкого мила. Закрийте ємність кришкою (h2), оснащеною втулкою-дозатором (h1). Увімкніть імпульсний режим на декілька секунд. Відімкніть прилад від електричної мережі. Сполосніть ємність.
  - Не занурюйте блок мотору (a) у воду, не допускайте попадання води на нього. Протирайте блок мотору вологою ганчіркою.
  - **Леза ножів дуже гострі. Будьте обережні при роботі з ножами.**
- Хитрість: У випадку, якщо приладдя забарвилось внаслідок контакту з продуктами (морква, апельсини...) протріть його ганчіркою, зволоженою олією, а далі приступайте до звичайної чистки приладдя.

## Зберігання

- Не тримайте Ваш пристрій у вологому місці.

## Що робити якщо прилад не працює ?

- Якщо Ваш прилад не працює, перевірте:
  - чи підключений він до електромережі.
  - чи добре зафіксоване все приладдя.
- Ваш прилад все ще не працює? Зверніться в сервісний центр (дивіться перелік в книжечці 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. Довідьтесь у відповідній службі за місцем мешкання про правила викиду вашого приладу.

## Закінчення строку служби електронних та електричних пристроїв

UK



**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.

## Приладдя

- Ви можете самостійно обладнати Ваш прилад додатковим нижченаведеним приладдям, звернувшись до Вашого продавця, або в сервісний центр:
  - Насадки для нарізки – овочів

- A : Насадка для нарізки дрібної стружки
- D : Насадка для нарізки тонких скибочок
- C : Насадка для нарізки великої стружки
- H : Насадка для нарізки товстих скибочок
- G : Насадка для картопляних оладок/ Пармезану
- E : Насадка для нарізки картоплі

- Млинок для подрібнення спецій
- Ємність для мікшування
- Прес для цитрусових

#### **УВАГА :**

**Перед тим, як придбати приладдя, ознайомтеся з цією інструкцією.**

## **Декілька базових рецептів**

### **Тісто для білого**

*500 г борошна – 300 г теплої води – 2 пакетики пекарських дріжджів – 10 г солі*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і пекарські дріжджі. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 60 секунд), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце і дочекайтеся моменту, поки воно збільшиться в об'ємі в два рази. Обімніть тісто, придайте йому бажану форму і покладіть його на лист, змащений маслом і посипаний борошном. Дайте тісту піднятися ще раз. Розігрійте духовку до 8 рівня (Th.8) (240°). Як тільки тісто збільшиться в два рази, поставте його в духовку і зменшіть температуру до рівня 6 (Th.6) (180°). Залишіть хліб пектися протягом 30-40 хвилин. Поставте в духовку склянку з водою для утворення рум'яної скоринки.

### **Тісто для піци**

*150 г борошна – 90 г теплої води – 2 столових ложки оливкової олії – ½ пакетика пекарських дріжджів – сіль*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і пекарські дріжджі. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду і оливкову олію через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 15-20 секунд), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце і дочекайтеся моменту, поки воно збільшиться в об'ємі в два рази. Розігрійте духовку до 8 рівня (Th.8) (240°). Поки гріється духовка, розкачайте тісто і покладіть на нього продукти за Вашим смаком: пюре з помідорів і цибулі, гриби, шинку, моцареллу і т.і. Прикрасьте Ваше блюдо анчоусами і чорними оливками, присипте майораном і тертим швейцарським сиром, скропіть Вашу піццу невеликою кількістю оливкового масла. Покладіть піццу на лист, змащений маслом і посипаний борошном. Поставте блюдо в духовку на 15-20 хвилин. Стежте за процесом приготування.

### **Пісочне**

*280г борошна – 140г м'якого порізаного масла – 70мл води – трошки солі*

В ємність приладу, оснащену багатофункціональним ножом всипте борошно, сіль і масло. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд влийте теплу воду через отвір у кришці. Як тільки тісто прийме форму кулі (приблизно через 25-30 секунд), вимкніть прилад. Залишіть тісто в прохолодному місці на 1 годину, потім розкачайте його, покладіть начинку за Вашим смаком і випікайте.

### **Тісто для**

**(готується в ємності з багатофункціональним ножом, або в ємності для мікшування)**

*160 г борошна – 1/3 л молока – 2 яйця – ½ кофейної ложечки солі дрібного помолу – 2 столових ложки олії – 15 г цукру (за смаком) – Ром (за смаком)*

В ємність приладу, оснащenu багатофункціональним ножem покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 1 швидкість, а через 20 секунд перейдіть на 2 швидкість і збивайте тісто протягом 25 секунд. У ємність для міксування покладіть всі інгредієнти окрім борошна. Увімкніть 2 швидкість і через декілька секунд поступово додавайте борошно через центральний отвір кришки. Додавши борошно, збивайте тісто протягом 45 секунд.

## Чотири чверті

---

*200 г борошна – 1 пакетик розпушувача для тіста – 200 г м'якого вершкового масла – 200 г цукру – 4 яйця (повністю) – 1 дрібка солі*

В ємність приладу, оснащenu багатофункціональним ножem покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 2 швидкість і збивайте тісто протягом 2 хвилин 30 секунд. Попередньо розігрійте духовку до рівня 6 (Th.6) (180°). Вилийте тісто у форму і випікайте протягом 1 години.

## Пиріг з пряними спеціями

---

*200 г борошна – 100 г м'якого вершкового масла – 100 г цукру – 4 яйця – 60 мл молока – 1 кавова ложечка рідкого меду – 1 пакетик розпушувача для тіста – 1 кавова ложечка кориці – 1 кавова ложечка імбиру – 1 кавова ложечка тертого мускатного горіху – терта цедра 1 апельсину – 1 дрібка перцю*

В ємність приладу, оснащenu багатофункціональним ножem, покладіть всі інгредієнти. Увімкніть 2 швидкість і збивайте тісто протягом 2 хвилин. Викадіть тісто у форму, змащenu маслом і посипану борошном і випікайте кекс протягом 50 хвилин при температурі (180°C).

## Шоколадний пиріг

---

*5 яєць, 200 г цукру, 3 столових ложки борошна, 200 г розтопленого вершкового масла, 200 г шоколаду, 1 пакетик розпушувача для тіста, 100 мл молока*

Розтопіть шоколад на водяній бані, вливши в нього 2 столових ложки води. Додайте масло і мішайте до тих пір, аж поки маса не стане однорідною.

В ємність приладу, оснащenu багатофункціональним ножem, покладіть яйця і цукор. Увімкніть 2 швидкість і збивайте їх протягом 45 секунд, щоб суміш перетворилася на піну. Не вимикаючи приладу, додайте через отвір у кришці розтоплений шоколад, борошно, розпушувач для тіста і молоко. Збивайте суміш протягом 15 секунд.

Викадіть тісто у форму, змащenu маслом і випікайте кекс протягом 1 години при температурному режимі 5/6 (160°C).

## Крем Шантії

---

*200 мл добре охолоджених вершків, 30 г цукру-пудри.*

Страва готується в охолодженій ємності. Поставте ємність в холодильник на декілька хвилин.

В ємність, оснащenu диском для емульгування, влийте охолоджені вершки і додайте цукор. Увімкніть 2 швидкість і збивайте суміш протягом 40 секунд.

## Майонез

---

*1 яєчний жовток, 1 столова ложка гірчиці, 1 столова ложка оцту, ¼ літра олії, сіль, перець*

В ємність, оснащenu диском для емульгування, покладіть всі інгредієнти, окрім олії. Увімкніть 2 швидкість і збивайте суміш протягом 5 секунд. Не вимикаючи приладу поступово влийте олію через отвір у кришці. Готовий майонез повинен бути блідого кольору.

Увага : щоб майонез вдався, необхідно, щоб всі інгредієнти були кімнатної температури.

Примітка : майонез зберігайте в холодильнику і використовуйте протягом 24 годин.

Piederumi, kas ietilpst jūsu nopirktā modeļa komplektā, ir norādīti uz etiķetes, kura atrodas iesaiņojuma augšpusē.

## Drošības noteikumi

- Pirms sāciet lietot ierīci, uzmanīgi izlasiet lietošanas pamācību: lietošana, kas neatbilst ierīces lietošanas pamācībai, atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Pārbaudiet, vai elektriskā tikla spriegums atbilst ierīces spriegumam.
- Pie nepareizas strāvas padeves garantija nav spēkā. Jūsu ierīce paredzēta lietošanai tikai mājas apstākļos, iekštelpās.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (to skaitā arī bērniem), kuru fiziskās, maņu vai garīgās spējas ir ierobežotas, kā arī personām ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tās ierīci neizmanto par tām atbildīgo personu uzraudzībā vai arī tās minētā persona nav instruējusi par ierīces lietošanu.
- Uzraugiet bērnus un pārliecinieties, ka tie nespēlējas ar ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves, tiklīdz beidziet to lietot (arī strāvas pārrāvuma gadījumos) un tīrīšanas laikā.
- Nelietojiet ierīci, ja tā neestrādā pareizi vai ir bojāta. Šādos gadījumos griezieties autorizētā servisa centrā (skatīt sarakstu servisa grāmatiņā).
- Jebkāda iekļaušanās bez mazgāšanas un ikdienas apkopes jāveic autorizētā servisa centrā (skatīt sarakstu servisa grāmatiņā).
- Nemērciet ierīci, elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkādā citā šķīdumā.
- Neatstājiet elektrības vadu bērniem pieejamā vietā.
- Elektrības vads nedrīkst atrasties tuvu vai kontaktā ar ierīces karstajām daļām, tuvu karstuma avotam vai asai šķautnei.
- Ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāti, ierīci izmantot nedrīkst. Lai izvairītos no briesmām, detaļu nomaiņu obligāti uzticiet autorizētam servisa centram (skatīt sarakstu servisa grāmatiņā).
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai tos piederumus un detaļas, kas ietilpst ierīces piegādes komplektā, kas pārdots autorizētā veikalā.
- Vienmēr produktu ievadīšanai padeves atverē izmantojiet stūmējus, nekad nedariet to ar pirkstiem, dakšu, karoti, nazi vai kādu citu priekšmetu.
- Piesardzība jāievēro, lietojot daudzfunkcionālo nazi, miksera trauka nazi, garšaugu smalcinātāju un dārzenų griešanas kasetnes, īpaši tos turot un iztukšojot traukus, jo tie ir ļoti asi. Pirms trauka satura iztukšošanas, obligāti izņemiet daudzfunkcionālo nazi (d), turot aiz tā turētāja (c).
- Nelietojiet ierīci tukšgaitā.
- Miksera trauku vienmēr lietojiet kopā ar vāku.
- Nekad neaiztieciat detaļas, kad tās kustas, pirms piederumu izņemšanas, sagaidiet līdz tās pilnībā apstājušās.
- Nelietojiet piederumus kā tvertnes (sasaldēšanai – vārīšanai – karstajai sterilizēšanai).
- Nelieciat piederumus mikroviļņu krāsnī.
- Nekad neatstājiet garus matus, šalli, kaklasaiti utt. brīvi karājamies virs iedarbinātas ierīces.
- Nelieciat ierīci uzglabāšanas vietā, turot aiz atvilktnes.

# Apraksts

---

## a Motora bloks

- a1 : Motora bloka lēnās darbības izeja
- a2 : Motora bloka ātrās darbības izeja
- a3 : Ātruma slēdzis: pulsēšanas pozīcija (intermitējoša gaita)-0-1-2

## b Smalcinātāja trauka komplekts

- b1 : Stūmējs
- b2 : Vāks ar padeves atveri
- b3 : Trauks

## c Naža turētājs

### PIEDERUMI ATKARĪBĀ NO MODEĻA :

#### d Daudzfunkcionālais nazis

#### e Emulģēšanas disks

#### f Kasetnes dārzenų griešanai

- A : Smalkā rīve
- D : Griešanai plānās šķēlēs
- C : Rupjā rīve
- G : Kartupeļu pankūkām / Parmezāna sieram
- H : Griešanai biežās šķēlēs
- E : Fri kartupeļu griezējs

#### g Kasetņu atbalsts

#### h Blenders

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

#### i Citrusaugļu spiede

- i1 : Konuss
- i2 : Citrusaugļu spiedes turētājs
- i3 : Filtrs

#### j Garšaugu dzirnavas

- j1 : Vāks
- j2 : Garšaugu dzirnavu trauks

#### k Lāpstiņa

#### l Atvilktnē uzglabāšanai

## leslēģšana

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visus piederumus ziepjūdenī (skatīt sadaļu par tīrīšanu). Izskalojiet un nožāvējiet.
- Novietojiet motora bloku (a) uz līdzenas, tīras un sausas virsmas.
- Pieslēdziet ierīci strāvai.
- Pulsējošajam režīmam (intermitējoša gaita): pagrieziet slēdzi (a3) pulsējošā režīma pozīcijā, lai ierīce veiktu secīgas straujas kustības labākai maisījumu kontrolei.
- Nepārtraukta darbība: pagrieziet slēdzi (a3) 1. vai 2.pozīcijā.
- Apstādināšana: pagrieziet slēdzi (a3) 0.pozīcijā.

**Sadaļu numerācija ir atbilstoša diagrammu numerācijai.**

## 1 : Smalcinātāja trauka un vāka uzstādīšana

---

### PIEDERUMI :

- Trauka komplekts (b).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a), trauka rokturi savietojot ar ierīces priekšpusi labo stūri.
- Pagrieziet trauku (b3) virzienā pa labi.
- Novietojiet vāku (b2) uz trauka (b3). Nostipriniet vāku, iespējot to trauka rokturī uz labo pusi.

**Obligāti** nostipriniet trauku uz motora bloka (a) pirms vāka (b2) nostiprināšanas uz trauka (b3).

## 2 : Smalcinātāja trauka un vāka noņemšana

- Atskrūvējiet vāku, pagriežot pulksteņa rādītāju virzienā, lai atbrīvotu trauka rokturi. Tad jūs varat to pacelt un noņemt.
- Atskrūvējiet trauku, pagriežot pulksteņa rādītāju virzienā.
- Tikai šajā brīdī jūs variet pacelt un noņemt trauku no motora bloka.

## 3 : Sajaukšana/maisīšana/smalcināšana/mīcīšana

### PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).
- Turētājs (c).
- Daudzfunkcionālais nazis (d).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un saskrūvējiet.
- Uzslidiniet daudzfunkcionālo nazi (d) uz tā turētāja (c) un novietojiet visu uz motora bloka izejas (a1).
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā.
- Novietojiet vāku (b2) un uzskrūvējiet uz trauka (b3).
- Lai noņemtu trauku kopā ar vāku: atskrūvējiet vāku un tad arī trauku.

### MĪCĪŠANA / SAJAUKŠANA

- Lai to ieslēgtu, pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 2.pozīcijā.
- Jūs varat samīcīt līdz pat:
- 1 kg smagu mīklu, piemēram, baltmaizes mīklu, smilšu mīklu u.c. 60 sekundēs.
  - 800 g smagu īpašo maizes mīklu, piemēram, rupjmaizes, pilngraudu, graudu maizes mīklu u.c. 60 sekundēs. Jūs varat sajaukt līdz pat:
  - 1,2 kg vieglās mīklas, piemēram, cepumu, kūksa, jogurta kūkas u.c. mīklu vidēji no 1,5 min līdz 3 min.
- Jūs tāpat varat sajaukt līdz 1 litram pankūku, vafeļu u.c. mīklas vidēji no 1 min līdz 1,5 min.

### SMALCINĀŠANA

- Lai to ieslēgtu, pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 2.pozīcijā, vai arī labākai smalcināšanas kontrolei – pulsēšanas pozīcijā.
- Jūs varat sasmalcināt līdz 600 g tādu pārtikas produktu kā
- jēla vai sagatavota gaļa (bez kauliem un cīpslām, sagriezta gabaliņos);
  - jēla vai pagatavota zivs (bez ādas un asakas);
  - cieti produkti: sieri, žāvēti augļi, noteiktas saknes (burkāni, selerijas u.c.).
  - mīksti produkti: noteiktas saknes (sīpoli, spināti u.c.).

### SAMAIŠĪŠANA

- Lai to ieslēgtu, pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 2.pozīcijā.
- Jūs varat samaisīt līdz 1 litram zupas, kompota 45 sekundēs.

## 4 : Rīvēšana/griešana šķēlēs

### PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).
- Turētājs (c).
- Kasetne pēc izvēles (f) (atkarībā no modeļa).
- Kasetņu atbalsts (g).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un saskrūvējiet.
- Ievietojiet izvēlēto kasetni (f) kasetnes atbalstā (g), līdz galam ievietojiet turētāja asi (c) cauri kasetnei (f) un visu saskrūvējiet, tad novietojiet uz motora bloka izejas (a1).
- Novietojiet vāku (b2) un uzskrūvējiet uz trauka (b3).
- Lai noņemtu trauku kopā ar vāku: atskrūvējiet vāku un tad arī trauku.

### IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Ievietojiet produktus vāka padeves atverē un virziet tos ar stūmēja palīdzību (b1).
  - Pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 1.pozīcijā, lai grieztu šķēlēs vai 2.pozīcijā, lai sarīvētu.
- Ar kasetnēm jūs varat sagatavot (atkarībā no modeļa):
- rupji sarīvēt (C) / smalki sarīvēt (A): svaigu seleriju, kartupeļus, burkānus, sieru u.c.
  - sagriezt biežās šķēlēs (H) / plānās šķēlēs (D): kartupeļus, sīpolus, gurķus, bietes, ābolus, burkānus, kāpostus u.c.
  - Fri kartupeļu griezējs (E): kartupeļu salmiņus u.c.
  - kartupeļu pankūkām / parmezānam (G): parmezāna siers, kokosrieksti u.c.

**Pārbaudiet, vai metāliskā turētāja ass (c) ir ievietota vāka padeves atverī centrā (b2).**

LV

## 5 : Emulgēšana / saputošana / sakulšana

### PIEDERUMI:

- Trauka komplekts (b).
- Turētājs (c).
- Emulgēšanas disks (e).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un sakrūvējiet.
- Uzslidiniet pareizā virzienā un uzskrūvējiet emulgēšanas disku (e) uz turētāja (c), un novietojiet visu uz motora bloka izejas (a1).
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā.
- Novietojiet vāku (b2) un uzskrūvējiet uz trauka (b3).
- Lai noņemtu trauku kopā ar vāku: atskrūvējiet vāku un tad arī trauku.

**Novietojiet emulgēšanas disku pareizā virzienā: skatiet 5.shēmu.**

### IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Nekad nelietojiet šo piederumu, lai samīcītu cietas miklas vai sajauktu vieglas miklas. Jūs varat pagatavot: majonēzi, ajoli (ķiploku majonēzi), mērces, olbaltumu (1-6), putukrējumu (līdz 0,2 litriem).

## 6 : Blendēšana/sajaukšana/maisīšana līdz viendabīgai masai (atbilstoši modelim)

### PIEDERUMI:

- Blendera komplekts (h).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Ievietojiet sastāvdaļas Blendera traukā (h3), nepārsniedzot maksimālo līmeni, kas norādīts uz trauka.
- Novietojiet vāku (h2), kas aprīkots ar dozēšanas korķi (h1), un uzskrūvējiet uz trauka.
- Novietojiet salikto trauku (h) uz motora bloka (a2), ar Blendera trauka rokturi pret sevi.
- Sagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājusies un tikai tad noņemiet blenderu no motora bloka.

### IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Lai to ieslēgtu, pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 1. vai 2.pozīcijā. Labākai maisīšanas kontrolei variet izmantot pulsa režīmu.
- Nekad nelejiet blenderī verdošu šķidrumu.
- Nekad nelietojiet blendera trauku ar sausiem produktiem (riekstiem, mandelēm, zemesriekstiem u.c.).
- Blendera trauku vienmēr lietojiet kopā ar vāku.
- Vispirms traukā vienmēr ielejiet šķidrās sastāvdaļas un tad pievienojiet veselās, nepārsniedzot maksimālā līmeņa norādi:
  - 1 l rupjai blendēšanai.
  - 0,8 l šķidruma sajaukšanai.
- Lai pievienotu sastāvdaļas blendēšanas procesā, izņemiet dozēšanas korķi (h1) no vāka un pievienojiet sastāvdaļas pa atveri, nepārsniedzot līmeni, kas norādīts uz trauka. Maksimālais darbināšanas laiks: 3 min.

### Padomi:

- Ja blendēšanas laikā pie trauka sienām pielīp sastāvdaļas, apturiet ierīci un atslēdziet no strāvas padeves. Noņemiet miksera trauku no ierīces korpusa. Ar lāpstiņas palīdzību nobidiet sastāvdaļas uz asmens pusi. Nekad nelieciet rokas vai pirkstus traukā asmens tuvumā.

Jūs varat:

- pagatavot biezeņzupas, buljona mērces, krēmus, kompotus, piena kokteiļus, kokteiļus.
- sajaukt visas šķidrās miklas (pankūku, virtuļu, klafuti, sacepuma)



## 7 : Citrusaugļu spiede (atbilstoši modelim)

### PIEDERUMI:

- Citrusaugļu spiedes komplekts (i).
- Trauks (b3).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Novietojiet trauku (b3) uz motora bloka (a) un saskrūvējiet.
- Uzslidiniet turētāju (i2) uz motora bloka izejas (a1).
- Novietojiet filtru (i3) uz trauka un aizskrūvējiet.
- Novietojiet konusu (i1) uz filtru (i3).
- Lai noņemtu citrusaugļu spiedes komplektu: atskrūvējiet grozu (i3) pēc tam trauku un tad variet nocelt visu no motora bloka.

### IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Novietojiet pusi no citrusaugļa uz konusa (i1) un turiet.
  - Lai to ieslēgtu, pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 1.pozīcijā.
- Jūs varat iegūt līdz pat 1,2 l sulas, neiztukšojot trauku.

**Uzmanību:** jums jāizskalo filtrs ik pēc 0,2 l.

## 8 : Smalki sakapāt nelielus produktus (atbilstoši modelim)

### PIEDERUMI:

- Garšaugu smalcinātāja komplekts (j).

### PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA:

- Ievietojiet sastāvdaļas garšaugu smalcināšanas traukā (j2).
- Uzlieciet vāku (j1) uz garšaugu smalcinātāja trauka (j2) un saskrūvējiet, pagriežot pulksteņa rādītāja virzienā.
- Uzlieciet visu uz motora bloka (a).

### IESLĒGŠANA UN PADOMI:

- Lai to ieslēgtu, pagrieziet ātrumu slēdzi (a3) 2.pozīcijā un darbības laikā turiet garšaugu smalcinātāja dzirnaviņas uz motora bloka.

Labākai blendēšanas kontrolei variet izmantot pulsa režīmu.

- Ar garšaugu dzirnaviņām (j) jūs varat dažās sekundēs sasmalcināt:
  - ķiploku, pētersīļus, sīpolu, cepumus (rīvmaizei), šķiņķi utt. Daudzums / Maksimālais laiks: 50g / 10s
  - žāvētas aprikozes, žāvētas viģes, plūmes bez kauliņiem Daudzums / Maksimālais laiks: 80g / 5s
  - Iztukšojot trauku, sargieties no naža, tas ir ļoti ass.

## 9: Piederumu novietne (atbilstoši modelim)

- Jūsu ierīce ir aprīkota ar iekšēju atvilktni (l) , kurā jūs variet novietot daudzfunkcionālo nazi (d), kā arī 4 darzeņu smalcināšanas kasetnes (f).
- Pēc piederumu novietošanas, ieslidiniet atvilktni (l) motora blokā (a).

## Tīrīšana

- Atslēdziet ierīci no strāvas.
- Vieglākai tīrīšanai pēc lietošanas ātri noskalojiet piederumus.
- Mazgājiet un nosusiniet piederumus: tos var likt trauku mazgāšanas mašīnā.
- Blendera traukā (h3) ielejiet siltu ūdeni, kas sajaukts ar dažiem pilieniem mazgāšanas līdzekļa. Aizveriet vāku (h2), kas aprīkots ar dozēšanas korķi (h1). Padodiet dažus impulsus. Atslēdziet ierīci no strāvas. Izskalojiet trauku.
- Nekad negremdējiet motora bloku (a) ūdenī un nelieciet zem tekoša ūdens. Noslaukiet to ar mitru sūkli.
- **Piederumu asmeņi ir ļoti asi. Rīkojieties ar tām piesardzīgi.**

Padoms: Ja ierīces piederumi nokrāsojas no produktiem (burkāniem, apelsīniem), noberziet tos ar pārtikas eļļā samērcētu lupatiņu, pēc tam nomazgājiet kā parasti.

## Glabāšana

- Neglabājiet ierīci mitrā vietā.

## Ko darīt, ja ierīce nedarbojas?

- Ja jūsu ierīce nedarbojas, pārbaudiet:
  - vai tā pieslēgta strāvai.
  - vai visi piederumi ir nostiprināti.
- Ierīce joprojām nedarbojas? Šādos gadījumos griežieties autorizētā servisa centrā (skatīt sarakstu servisa grāmatīņā).

## Ierīces iesaiņojuma materiālu izmešana



- Iesaiņojums sastāv tikai no dabai draudzīgiem materiāliem, tos var izmest saskaņā ar spēkā esošiem pārstrādes noteikumiem.
- Lai izmestu ierīci, griežieties tam paredzētajā tuvākajā dienestā.

## Elektronisko un elektrisko produktu darbības



### Rūpēsimies par vides aizsardzību!



Jūsu ierīce satur vairākus atjaunojamus un pārstrādājamus materiālus.



Izmestiet tos speciālajos savākšanas punktos vai nododiet autorizētā servisa centrā tālākai apstrādei.

## Piederumi

- Jūs varat personalizēt ierīci, iegādājoties pie sava pārdevēja vai autorizētā servisa centrā šādus piederumus:
  - Kasetnes dārzeni griešanai
    - A: Smalkā rīve
    - D: Griešanai plānās šķēlēs
    - C: Rupjā rīve
    - H: Griešanai biežās šķēlēs
    - G: Kartupeļu pankūkām / Parmezāna sieram
    - E: Fri kartupeļu griezējs
  - Garšaugu dzirnavas
  - Blendera trauku
  - Citrusaugļu spiedi

### UZMANĪBU:

Lai iegādāties piederumus, paņemiet šo instrukciju līdzi.

# Dažas pamata receptes

## Baltmaizes mīkla

---

*500 g miltu – 300 g remdena ūdens – 2 paciņas maizes rauga – 10 g sāls*

Ierīces traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, ieberiet miltus, sāli un maizes raugu. Ieslēdziet 2. ātrumā un pēc dažām sekundēm pa padeves atveri ielejiet remdenu ūdeni. Kad izveidojas mīklas bumba (pēc aptuveni 60 s), apturiet ierīci. Atstājiet mīklu siltā vietā, kamēr tā uzrūgst uz pusi lielāka. Tad samīciet mīklu, izveidojiet formu un novietojiet uz ietaukotas un ar miltiem apkaisītas metāla pannas. Atstājiet vēl uzrūgt. Uzkaršējiet krāsni līdz 8. termostata iestatījumam (240°). Kad maize uzrūgusi dubultā apjomā, lieciet krāsni un samaziniet temperatūru uz 6. iestatījumu (180°). Ļaujiet cepties 30-40 min. Tajā pašā laikā krāsni ielieciet ūdens glāzi, lai maizei veidotos garoziņa.

---

## Picas mīkla

*150 g miltu – 90 g remdena ūdens – 2 ēdamkarotes olīveļļas – puse paciņas maizes rauga – sāls*

Ierīces traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, ieberiet miltus, sāli un maizes raugu. Ieslēdziet 2. ātrumā un pēc dažām sekundēm pa padeves atveri ielejiet remdenu ūdeni un olīveļļu. Kad izveidojas mīklas bumba (15-20 s), apturiet ierīci. Atstājiet mīklu siltā vietā, kamēr tā uzrūgst uz pusi lielāka. Uzkaršējiet krāsni līdz 8. termostata iestatījumam (240°). Pa šo laiku izveltnējiet mīklu un uzlieciet vēlamo garnējumu: tomātu biezeni un sīpolus, šampinjonus, šķiņķi, mocarellu utt. Atsvaidziniet picu ar dažiem anšoviem un melnajām olīvām, pārberiet nedaudz oregano un rīvētu sieru, un pāri visam pārlejiet nedaudz olīveļļas. Novietojiet picu ar visu garnējumu uz ietaukotas un miltiem apkaisītas metāla pannas. Ievietojiet krāsni uz 15-20 min, uzraugot cepšanos.

---

## Smilšu mīkla

*280 g miltu – 140 g mīksta, gabaliņos sagriežta sviesta – 70 ml ūdens – šķipsniņa sāls*

Ierīces traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, ieberiet miltus, sāli un sviestu. Ieslēdziet 2. ātrumā un pēc dažām sekundēm pa padeves atveri ielejiet ūdeni. Atstājiet darboties, kamēr mīkla saveļas bumbā (25-30 s). Atstājiet ledusskapī vismaz uz 1 h, pēc tam izklājiet un cepiet ar garnējumu pēc jūsu izvēles.

---

## Pankūku mīkla

*(traukā ar daudzfunkcionālo nazi vai miksera traukā)*

*160 g miltu – 1/3 l piena – 2 olas – 1/2 tējkarote smalkā sāls – 2 ēdamkarotes eļļas – 15 g cukura (pēc izvēles) – rums (pēc garšas)*

Ierīces traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, salieciet visas sastāvdaļas. Ieslēdziet 1. ātrumā uz 20 s, tad pārslēdziet uz 2. ātrumu uz 25 s. Blendera traukā salieciet visas sastāvdaļas, izņemot miltus. Ieslēdziet 2. ātrumā un pēc dažām sekundēm pakāpeniski pievienojiet miltus, berot pa blendera padeves atveri, tad turpiniet maisīšanu 45 s.

---

## Kēksa mīkla

*200 g miltu – 1 paciņa cepamā pulvera – 200 g mīksta, gabaliņos sagriežta sviesta – 200 g cukura – 4 veselas olas – 1 šķipsniņa sāls*

Ierīces traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, salieciet visas sastāvdaļas. Ieslēdziet 2. ātrumā uz 2,5 min. Uzkaršējiet krāsni līdz 6. termostata līmenim (180°). Ielieciet mīklu kēksa formā un cepiet 1 h.

---

## Garšvielu kēkss

*200 g miltu – 100 g mīksta, gabaliņos sagriežta sviesta – 100 g cukura – 4 olas – 60 ml piena – 1 tējkarote šķidra medus – 1 paciņa cepamā pulvera – 1 tējkarote kanēļa – 1 tējkarote ingvera – 1 tējkarote malta muskatrieksta – 1 apelsīna miziņa – 1 šķipsniņa piparu*

Ierīces traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, salieciet visas sastāvdaļas. Ieslēdziet 2. ātrumā un

darbiniet 2 min. Lieciet ietaukotā un miltiem izkaisītā veidnē un cepiet 50 min 6. termostata līmenī (180°C). Pasniedziet atdzesētu vai aukstu ar kompotu vai ievārījumu.

## Šokolādes kūka

---

*5 olas, 200 g cukura, 3 ēdamkarotes miltu, 200 g kausēta sviesta, 200 g šokolādes, 1 paciņa cepamā pulvera, 100 ml piena*

Izkausējiet šokolādi karsta ūdens peldē kopā ar 2 ēdamkarotēm ūdens. Pievienojiet sviestu un maisiet, līdz viss kārtīgi izkusis.

Traukā, kas aprīkots ar daudzfunkcionālo nazi, ielieciet cukuru un olas un ieslēdziet 2.ātrumā uz 45 sekundēm, lai maisījums saputojas. Neizslēdzot ierīci, pa vāka atveri pievienojiet izkausēto šokolādi, cepamo pulveri un pienu un darbiniet vēl 15 s.

Lieciet ietaukotā un miltiem izkaisītā veidnē un cepiet apmēram 1 stundu 5. termostata līmenī (160°C).

---

## Putukrējums

*200 ml ļoti auksta šķidra saldā krējuma, 30 g pūdercukura*

Traukam jābūt labi atdzesētam, ielieciet to uz dažām minūtēm ledusskapī.

Traukā, kas aprīkots ar emulģēšanas disku, ielieciet saldo krējumu un pūdercukuru. Ieslēdziet 2.ātrumā un darbiniet 40 s.

## Majonēze

---

*1 olas dzeltenums, 1 ēdamkarote sinepes, 1 ēdamkarote etiķa, 1/4 litra eļļas, sāls, pipari*

Traukā, kas aprīkots ar emulģēšanas disku, ielieciet visas sastāvdaļas, izņemot eļļu. Ieslēdziet 2.ātrumā, darbiniet 5 s, tad, neizslēdzot ierīci, ļoti lēnām pa padeves atveri pielejiet eļļu. Majonēze ir gatava, kad tā kļūst bāla.

Uzmanību: lai labi pagatavotu majonēzi, visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Piezīme: turiet ledusskapī un izlietojiet 24 stundu laikā.

Jūsų įsigyto prietaiso priedai nurodyti ant etiketės, esančios ant pakuotės viršaus.

## Saugumo rekomendacijos

- Prieš padėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Jei prietaisas bus naudojamas ne pagal instrukcijas, gamintojas neprisiims jokios atsakomybės dėl jo naudojimo.
- Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- Jei prietaisas buvo jungiamas į tinklą neteisingai, garantija jam nebus netaikoma. Jūsų prietaisas skirtas naudoti namų ūkio reikmėms, pastatų viduje.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems ribotų fizinių, sensorinių ar psichinių sugebėjimų arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu išmoko už jų saugumą, priežiūrą ar išankstinį instruktavimą dėl prietaiso naudojimo atsakingas asmuo.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Išjunkite prietaisą, kai tik baigiate juo naudotis, (net jei nutrūksta elektros srovės tiekimas), taip pat, kai valote prietaisą.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis veikia netinkamai arba jei jis buvo apgadintas. Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą (žr. centrų sąrašą priežiūros knygelėje).
- Bet kokius veiksmus su prietaisu, išskyrus prietaiso valymą ir įprastinę priežiūrą, privalo atlikti įgaliotojo techninio centro darbuotojai (žr. centrų sąrašą priežiūros knygelėje).
- Nenardinkite prietaiso, prietaiso maitinimo laido ar maitinimo laido kištuko į vandenį ar kitą skystį.
- Prižiūrėkite, kad maitinimo laido nepasiektų vaikai.
- Maitinimo laidas neturi liestis su įkaistančiomis prietaiso dalimis ar su kitais šilumos šaltiniais arba su aštriais kampais ar būti netoli jų.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar laido kištukas pažeisti. Kad išvengtumėte pavojaus, būtinai pasirūpinkite juos pakeisti įgaliotajame techninės priežiūros centre (žr. centrų sąrašą priežiūros knygelėje).
- Savo saugumui naudokite tik jūsų prietaisui pritaikytus priedus ir detales, parduodamas įgaliotajame techninės priežiūros centre.
- Maisto produktams įstumti į prietaisą naudokite tik tam skirtą stūmiklį. Niekuoomet nemėginkite įstumti maisto produktų pirštais, šakute, šaukštu ar kokiu kitu daiktu.
- Būkite atsargūs, kai imate ar liečiate daugiafunkcinį peilį, maišytuvo dubens peiliuką, prieskoninių žolelių smulkintuvo peiliuką ar daržovių smulkinimo peiliukus valydami ar ištuštindami dubenius ir ašočius – peiliukai labai aštrūs. Prieš išpildami iš dubens jo turinį, privalote išimti daugiafunkcinį peilį (d) patraukdami už jo fiksatoriaus (c).
- Nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias.
- Maišymo dubenį naudokite tik su jo dangčiu.
- Niekuoomet nelieskite judančių prietaiso dalių. Norėdami nuimti priedus, palaukite, kol jie visiškai sustos.
- Prietaiso priedų niekuomet nenaudokite vietoje įprastinių indų (šaldymui, virimui, sterilizavimui karščiu).
- Niekuoomet nedėkite prietaiso priedų į mikrobangų krosnelę.
- Stebėkite, kad virš dubens ar veikiančių priedų nekabėtų ilgi plaukai, šalikai ar kaklaraiščiai ir pan.
- Nemėginkite perkelti prietaiso į kitą vietą traukdami už stalčiaus.

# Aprašymas

## a Variklio blokas

**a1** : Mažo greičio variklio velenas

**a2** : didelio greičio variklio velenas

**a3** : Greičio nustatymo rankenėlė: padėtis „Pulse“ (eiga su pertrūkiais)-0-1-2

## b Maišymo dubuo

**b1** : stūmiklis-matavimo indas

**b2** : dangtis su įdėjimo anga

**b3** : dubuo

## c Fiksatorius

### PRIEDAI PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO:

#### d Daugiafunkcinis peilis

#### e Plakimo diskas

#### f Daržovių peiliukai

**A** : Smulki trintuvė

**D** : Plonų griežinėlių pjaustyklė

**C** : Stambi trintuvė

**G** : Iltin smulki bulvių / sūrio trintuvė

**H** : Storų griežinėlių pjaustyklė

**E** : Šiaudelių pjaustyklė

#### g Daržovių peiliukų laikiklis

#### h Plakimo ašotis

**h1** : Kamštis-matavimo indas

**h2** : Dangtis

**h3** : Ašotis

#### i Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

**i1** : Kūgis

**i2** : Sulčiaspaudės fikсatorius

**i3** : Indas-sietelis

#### j Prieskoninių žolelių malūnėlis

**j1** : Dangtis

**j2** : Malūnėlio indas

#### k Mentelė

#### l Priedų laikymo stalčius

## Parengimas naudojimui

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuplaukite visas jo priedų dalis šiltu vandeniu su muilu (žr. skirsnį „Valymas“). Nuskalaukite ir nusausinkite.
- Variklio bloką (a) padėkite ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus.
- Įjunkite prietaisą.
- Režimas „Pulse“ (eiga su pertrūkiais) : pasukite rankenėlę (a3) į padėtį „Pulse“, kad prietaisas veiktų pastoviais impulsais – taip galėsite geriau kontroliuoti kai kurių patiekalų ruošimą.
- Pastovi eiga: pasukite rankenėlę (a3) į padėtį 1 arba 2.
- Sustabdyti: pasukite rankenėlę (a3) į padėtį 0.

**Pastraičių numeriai sutampa su numeriais brėžinyje.**

## 1 : Maišymo dubens ir dangčio uždėjimas

### NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Dubuo ir jo priedai (b).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS :

- Uždekite dubenį (b3) ant variklio bloko (a), dubens rankena turi būti lygiagreti kampui, priekinės prietaiso dalies dešinėje.
  - Užfiksuokit dubenį (b3) pasukdami jį dešinėn.
  - Uždekite dangtį (b2) ant dubens (b3). Užfiksuokite dangtį rankenoje paspausdami jį dešinėn.
- Būtina** užfiksuoti dubenį ant variklio bloko (a) prieš užfiksuojant dangtį (b2) ant dubens (b3).

## 2 : Maišymo dubens ir dangčio nuėmimas

- Atfiksuokite dangtį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę, kad atlaisvintumėte dubens rankeną. Dabar galite jį pakelti ir nuimti.
- Atfiksuokite dubenį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.
- Tik dabar galite pakelti dubenį ir nuimti jį nuo variklio bloko.

## 3 : Maišymas / plakimas / smulkinimas / minkymas

### NAUDOJAMI PRIEDAI :

- Dubuo ir jo priedai (b).
- Fiksatorius (c).
- Daugiafunkcinis peilis (d).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Uždėkite dubenį (b3) ant variklio bloko (a) ir užfiksukite jį.
- Užmaukite daugiafunkcinį peilį (d) ant fiksatoriaus (c), ir uždėkite jį ant variklio bloko veleno (a1).
- Sudėkite produktus į dubenį.
- Uždėkite dangtį (b2) ir užfiksukite jį ant dubens (b3).
- Norėdami nuimti dubenį kartu su dangčiu, atfiksukite dangtį, tuomet, atfiksukite dubenį.

### MINKYMAS / MAIŠYMAS

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 2, kad įjungtumėte pritaisą.
- Galime minkyti iki:
  - 1 kg kietos tešlos: baltos duonos tešlos, trapios tešlos ir pan. iki 60 sekundžių.
  - 800 g specialios duonos tešlos: ruginės duonos, nesijotų miltų duonos), duonos su javais ir pan. tešlos, iki 60 sekundžių
- Galite maišyti iki:
  - 1,2 kg minkštos biskvito, sviestinio pyrago, jogurtinio pyrago ir pan. tešlos, nuo 1 min. 30 sekundžių iki maždaug 3 minučių.
- Taip pat jūs galite maišyti iki 1 litro lietinių, vaflių tešlos nuo 1 minutės iki 1 min. 30 sekundžių.

### SMULKINIMAS

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 2, kad įjungtumėte prietaisą arba, kad galėtumėte geriau kontroliuoti smulkinimą, pasirinkite padėtį „Pulse“.
- Galite smulkinti iki 600 g. šių maisto produktų:
  - Žalios ar virtos mėsos (be kaulų, sausgyslių ir supjaustytos gabalėliais).
  - Žalios ar virtos žuvies (be odos ir be ašakų).
  - Kietų produktų: sūrio, džiovintų vaisių, kai kurių daržovių (morkų, salierų ir pan.).
  - Minkštų produktų : kai kurių daržovių (svogūnų, špinatų ir pan.).

### PLAKIMAS

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 2, kad įjungtumėte prietaisą. Galite suplakti iki 1 l trintos sriubos, sriubos, vaisių tyrės.

## 4 : Trynimas / pjaustymas

### NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Dubuo ir jo priedai (b).
- Fiksatorius (c).
- Pasirinktas peiliukas (f) (priklausomai nuo modelio).
- Peiliukų laikiklis (g).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Uždėkite dubenį (b3) ant variklio bloko (a) ir užfiksukite jį.
- Įdėkite pasirinktą peiliuką (f) į peiliukų laikiklį (g), iki galo įkiškite fiksatoriaus (c) ašį per peiliuką (f) ir viską užfiksukite, tuomet uždėkite viską ant variklio bloko veleno (a1).
- Uždėkite dangtį (b2) ir užfiksukite jį ant dubens (b3).
- Norėdami nuimti dubenį su dangčiu, pirmiausiai atfiksukite dangtį, tuomet atfiksukite dubenį.

Patikrinkite, ar metalinė fiksatoriaus ašis įkištą į dangčio su produktų dėjimo angą (b2), vidurį.

### ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Dėkite maisto produktus į dangčio angą ir nustumkite juos stūmikliu (b1).
- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 1, jei norite pjaustyti, arba į padėtį 2, jei norite trinti. Naudodami peiliukus (priklausomai nuo modelio, galite paruošti:
  - Stambia trintuve (C) / smulkia trintuve (A): saliero gumbus, bulves, morkas, sūrį ir pan.

- Plonų griežinėlių pjaustykle (H) / Storų griežinėlių pjaustykle (D) : bulves, svogūnus, agurkus, burokėlius, obuolius, morkas, kopūstus ir pan.
- Šiaudelių pjaustykle (E): bulves skrudinimui ir pan.
- Itin smulkia bulvių / sūrio trintuve (G): parmezaną, kokoso riešutus ir pan.

## 5 : Emulsijos gaminimas / maišymas / plakimas

### NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Dubuo ir jo priedai (b).
- Fiksatorius (c).
- Plakimo diskas (e).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Uždėkite dubenį (b3) ant variklio bloko (a) ir užfiksuokite jį.
- Tinkama puse ant fiksiatoriaus (c) uždėkite ir užfiksuokite plakimo diską (e). Uždėkite juos ant variklio bloko veleno (a1).
- Sudėkite į dubenį produktus.
- Uždėkite dangtį (b2) ir užfiksuokite jį ant dubens (b3).
- Norėdami nuimti dubenį su dangčiu, pirmiausiai atfiksuokite dangtį, tuomet atfiksuokite dubenį.

Plakimo diską  
uždėkite tinkama  
puse: žr. pav. 5a.

### ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 2, kad įjungtumėte prietaisą.
  - Nenaudokite šio priedo kietai tešlai minkyti ar minkštai tešlai maišyti.
- Su šiuo priedu galite paruošti majonezą, ajoli padažą, kitus padažus, išplakti kiaušinių baltymus (nuo 1 iki 6 vnt.), išplakti grietinėlę, paruošti plaktos grietinėlės kremą (iki 0,2 litro).

## 6 : Itin smulkus maišymas / plakimas (priklausomai nuo modelio)

### NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Maišymo ašotis ir jo priedai (h).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Sudėkite produktus į plakimo ašotį (h3), **neviršykite maksimalaus ant ašočio nurodyto lygio.**
- Uždėkite dangtį (h2), su kamščiu - matavimo indu (h1), ir užfiksuokite jį ant ašočio.
- Uždėkite ašotį su dangčiu (h) ant variklio bloko veleno (a2), maišymo ašočio rankena turi būti atsukta į jus.
- Prieš nuimdami ašotį nuo variklio bloko, palaukite, kol prietaisas visiškai sustos.

### ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 1 ar 2, kad įjungtumėte prietaisą.
  - Galite naudoti padėtį „Pulse“, kad galėtumėte geriau kontroliuoti maišymą.
  - Niekuomet nepilkite į ašotį verdančio skysčio.
  - Nenaudokite ašočio sausiems produktams (riešutams, migdolams, žemės riešutams ir pan.) smulkinti.
  - Plakimo ašotį naudokite tik kartu su dangčiu.
  - Visuomet į ašotį pirmiausia pilkite skysčius ir tik po to kirtus produktus. Neviršykite ant ašočio nurodyto maksimalaus lygio:
    - 1 l tirštai masei.
    - 0.8 l skystai masei.
  - Norėdami pridėti produktų maišymo metu, nuimkite kamštį – matavimo indą (h1) ir supilkite produktus per įpylimo angą. Neviršykite ant ašočio nurodyto maksimalaus lygio.
- Maksimalus naudojimo laikas: 3 minutės.

### Patarimai:

- Jei maišant produktai prilimpa prie ašočio sienelių, sustabdykite prietaisą ir išjunkite jį. Nuimkite plakimo ašotį su jo priedais nuo prietaiso korpuso. Mentelė nustumkite produktus nuo sienelių ant ašmenų. Niekuomet nekiškite į ašotį ar prie ašmenų rankų ar pirštų.

Galite:

- Paruošti smulkiai sutrintas sriubas, kremines sriubas, kremus, vaisių tyres, pieno kokteilius, kokteilius.



- Maišyti visų rūšių skystas tešlas (tešlą lietiniams, plikytą tešlą, pienišką pyrago tešlą, Bretanės pyrago tešlą ir pan.)

## 7 : Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (priklausomai nuo modelio)

### NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Sulčiaspaudės priedas (i).
- Dubuo (b3).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Uždėkite dubenį (b3) ant variklio bloko (a) ir užfiksuokite.
- Užmaukite fiksatorių (i2) ant variklio bloko veleno (a1).
- Uždėkite indą-sietelį (i3) ant dubens ir užfiksuokite.
- Uždėkite kūgį (i1) ant indo-sietelio (i3) cilindro.
- Norėdami nuimti citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedą, atfiksuokite indą-sietelį (i3), tuomet atfiksuokite dubenį ir galėsite juos nuimti nuo variklio bloko.

### ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Uždėkite pusę citrusinio vaisiaus ant kūgio (i1) ir prilaikykite jį.
  - Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 1, kad įjungtumėte prietaisą.
- Galite išspausti iki 1,2 l sulčių neištuštinami dubens.

**Dėmesio:** kaskart išspaudę 0,2 l sulčių, turite išskalauti indą-sietelį.

## 8 : Nedidelio kiekio smulkinimas / malimas itin smulkiai (priklausomai nuo modelio)

### ANAUDOJAMI PRIEDAI:

- Prieskoninių žolelių malūnėlis (j).

### PRIEDŲ UŽDĖJIMAS:

- Sudėkite produktus į prieskoninių žolelių malūnėlio indą (j2).
- Uždėkite dangtį (j1) ant prieskoninių žolelių malūnėlio indo (j2) ir užfiksuokite jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.
- Uždėkite malūnėlį ant variklio bloko (a).

### ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI:

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę (a3) į padėtį 2, kad įjungtumėte prietaisą, smulkinimo metu prilaikykite malūnėlį ant variklio bloko.
- Galite naudoti padėtį „Pulse“, kad galėtumėte geriau kontroliuoti smulkinimą.
- Su prieskoninių žolelių malūnėliu (j) per kelis sekundes galite susmulkinti:
  - Česnaką, petražoles, svogūnus, džiovėsius (apvoliojimui), kumpį ir pan.

Maksimalus kiekis / laikas: 50 g / 10 s

– Džiovintus abrikosus, džiovintas figas, džiovintas slyvas be kauliukų.

Maksimalus kiekis / laikas: 80 g / 5 s

Būkite atsargūs ištuštinami indą, nes peiliukas labai aštrus.

## 9: Priedų laikymo stačius (priklausomai nuo modelio)

- Jūsų prietaise yra integruotas priedų laikymo stalčius (l), į kurį galite sudėti daugiafunkcinį peilį (d), 4 daržovių pjaustymo peiliukus (f).
- Sudėję priedus, įstumkite stalčių (l) į variklio bloką (a).

## Valymas

- Išjunkite prietaisą.
- Kad valyti būtų lengviau, panaudoję priedus nedelsdami juos nuskalaukite.
- Nuplaukite ir nusausinkite priedus, juos galim plauti indaplovėje.
- Plakimo ašotį (h3) pripilkite šilto vandens su keliais lašais indų ploviklio). Uždėkite dangtį (h2) su kamščiu – matavimo indu (h1). Įjunkite keletui režimo „Pulse“ impulsų. Išskalaukite ašotį.
- Nenardinkite variklio bloko (a) į vandenį ir nekiškite jo po vandens srove. Nuvalykite jį drėgna kempine.
- **Priedų geležtės yra labai aštrios. Elkitės su jomis atsargiai.**
- Patarimas: jei prietaiso priedai nusidažė nuo maisto produktų ( morkų, apelsinų ir pan.), nuvalykite juos suvilgyta aliejumi šluoste, po to nuvalykite kaip įprastai.

## Laikymas

- Nelaikykite prietaiso drėgnoje vietoje.

## Ką daryti, jei prietaisas neveikia?

- Jei prietaisas neveikia patikrinkite:
  - ar prietaisas tinkamai įjungtas.
  - ar visi priedai užfiksuoti.
- Prietaisas vis dar neveikia? Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą (žr. centrų sąrašą priežiūros knygelėje).

## Pakuotės ir prietaiso šalinimas



- Pakuotei naudotos tik aplinkai nepavojingos medžiagos, kurias galite išmesti pagal jūsų šalyje galiojančias perdirbimo taisykles.
- Norėdami išmesti prietaisą, kreipkitės į atitinkamą tarnybą.

## Gyvavimo ciklą baigę elektriniai ir elektroniniai prietaisai



### Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!



Jūsų prietaise daug medžiagų, kurias galima perdirbti ar pakartotinai panaudoti.



Atiduokite jį į surinkimo punktą, o jei tokio nėra – į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą, kad prietaisas galėtų būti perdirbtas.

## Priedai

- Galite pritaikyti prietaisą savo reikmėms pardavimo vietose ar įgaliotajame techninio aptarnavimo centre įsigydami šiuos priedus:
  - Daržovių peiliukus
    - A : Smulkią trintuvę
    - D: Plonų griežinėlių pjaustyklę
    - C: Stambią trintuvę

G : Itin smulkia bulvių / sūrio trintuvę

H : Storų griežinėlių pjaustyklę

E : Šiaudelių pjaustyklę

– Prieskoninių žolelių malūnėlį

– Maišymo ąsotį

– Citrusinių vaisių sulčiaspaudę

#### **DĖMESIO:**

**Kad galėtumėme parinkti jums tinkamą priedą, turėkite šį vartotojo vadovą.**

## **Keli pagrindiniai receptai**

### **Baltos duonos tešla**

*500 g miltų – 300 g drungno vandens – 2 pakeliai mielių – 10 g druskos*

Supilkite į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu miltus, druską, mieles. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir pirmomis maišymo sekundėmis per produktų įdėjimo angą supilkite drungną vandenį. Kai susiformuos tešlos kamuolys (maždaug po 60 s), išjunkite prietaisą. Kildinkite tešlą šiltoje vietoje kol ji padvigubės. Išminkykite tešlą, suteikite jai formą, tuomet dėkite ją ant sviestu pateptos ir miltais pabarstytos kepimo skardos. Palikite dar kartą pakilti. Įkaitinkite orkaitę iki 240°C. Kai duona iškils dvigubai, dėkite ją į orkaitę ir sumažinkite temperatūrą iki 180°C. Kepkite 30 - 40 minučių. Įdėkite į orkaitę stiklinę su vandeniu, kad keptant susidarytų plutelė.

### **Picos tešla**

*150 g miltų – 90 g drungno vandens – 2 šaukštai alyvuogių aliejaus – ½ pakelio mielių – druskos*

Supilkite į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu miltus, druską, mieles. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir pirmomis maišymo sekundėmis per produktų įdėjimo angą supilkite drungną vandenį ir alyvuogių aliejų. Kai susiformuos tešlos kamuolys (per 15–20 s), išjunkite prietaisą. Kildinkite tešlą šiltoje vietoje kol ji padvigubės. Įkaitinkite orkaitę iki 240°C. Tuo metu iškočiokite tešlą ir aptepkite bei apibarstykite ją pasirinktais priedais: pomidorų ir svogūnų pasta, pievagrybiais, kumpiu, mozzarella sūriu ir t.t. Pagardinkite picą keliais ančiuviais ir juodomis alyvuogėmis, užbarstykite raudonėlio ir šiek tiek tarkuoto sūrio ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Dėkite picą ant sviestu pateptos ir miltais pabarstytos kepimo skardos. Prižiūrėdami kepkite 15–20 min.

### **Trapi tešla**

*280 g miltų – 140 g minkšto gabalėliais sukapoto sviesto – 70 ml vandens – žiupsnelis druskos*

Sudėkite į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu miltus, druską ir sviestą. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir maišykite kelias sekundes, tuomet per produktų įdėjimo angą supilkite vandenį. Maišykite, kol susidarys tešlos kamuolys (25–30 s). Prieš kočiodami palaikykite šalta mažiausiai 1 val., kepkite su pasirinktais priedais.

### **Lietinių tešla**

**(dubenyje su daugiafunkciniu peiliu ar maišymo ąsotyje)**

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

Sudėkite produktus į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu. Pasirinkite 1 veikimo padėtį ir maišykite 20 s, tuomet perjunkite į 2 padėtį ir maišykite dar 25 s.

Supilkite visus produktus, išskyrus miltus, į maišymo ąsotį. Pasirinkite 2 veikimo padėtį. Po kelių plakimo sekundžių per dangčio centrinę įpylimo angą palaipsniui supilkite miltus ir plakite 45 s.

## Sviestinis pyragas

---

200 g miltų – 1 pakelis kepimo miltelių – 200 g minkšto gabalėliais sukapoto sviesto – 200 g cukraus – 4 kiaušiniai – 1 žiupsnelis druskos

Sudėkite produktus į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir maišykite 2 min. 30 s. Įkaitinkite orkaitę iki 180°C. Supilkite tešlą į pyrago formą, kepkite apie valandą.

## Pyragas su prieskoniais

---

200 g miltų – 100 g minkšto gabalėliais sukapoto sviesto – 100 g cukraus – 4 kiaušiniai – 60 ml pieno – 1 arbatinis šaukštelis skysto medaus – 1 pakelis kepimo miltelių – 1 arbatinis šaukštelis cinamono – 1 arbatinis šaukštelis imbiero – 1 arbatinis šaukštelis malto muskato riešuto – tarkuota 1 apelsino žievelė – 1 žiupsnelis pipirų

Sudėkite produktus į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir maišykite 2 min. Tešlą supilkite į sviestu pateptą ir miltais pabarstytą formą ir kepkite 50 min. 180°C temperatūroje. Pateikite šiltą ar atvėsusį su vaisių tyre ar uogiene.

## Šokoladinis pyragas

---

5 kiaušiniai, 200 g cukraus, 3 šaukštai miltų, 200 g tirpinto sviesto, 200 g šokolado, 1 pakelis kepimo miltelių, 100 ml pieno

Ištirpinkite šokoladą su dviem šaukštais vandens įdėję indą su juo į karšto vandens vonelę. Supilkite sviestą ir maišykite kol viskas gerai ištirps.

Supilkite į maišymo dubenį su daugiafunkciniu peiliu cukrų, sudėkite kiaušinius, pasirinkite 2 veikimo padėtį ir plakite 45 s iki purumo. Neišjungdami prietaiso, per produktų įdėjimo angą supilkite tirpintą šokoladą, miltus, kepimo miltelius ir pieną, plakite dar 15 s.

Supilkite tešlą į sviestu ištepą formą ir kepkite apie valandą 160°C temperatūroje.

## Plaktos grietinėlės kremas

---

200 ml labai atšaldytos grietinėlės, 30 g cukraus pudros

Dubuo turi būti labai šaltas įdėkite jį kelioms minutėms į šaldytuvą.

Supilkite grietinėlę ir cukraus pudrą į dubenį su plakimo disku. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir plakite 40 s.

## Majonezas

---

1 kiaušinio trynys, 1 šaukštas garstyčių, 1 šaukštas acto, ¼ l aliejaus, druska, pipirai

Supilkite visus produktus, išskyrus aliejų, į dubenį su plakimo disku. Pasirinkite 2 veikimo padėtį ir plakite 5 s, tuomet, nestabdydami prietaiso, per produktų įdėjimo angą lėtai supilkite aliejų. Kai majonezas pagamintas, jis pabąla.

Dėmesio: kad sėkmingai pagamintumėte majonezą, visi produktai turi būti kambario temperatūros.

Pastaba: majonezą laikykite šaldytuve ir suvartokite per 24 valandas.

Mudeliga kaasasolevad tarvikud on toodud toote pakendil oleval sildil.

## Ohutusnõuanded

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult kasutusjuhendit: tootjatehas ei vastuta kasutusjuhendi eiramisest tuleneda võivate tagajärgede eest.
  - Kontrollige, et seadme toitepinge vastab pingele vooluvõrgus, kuhu seade ühendatakse.
  - Seadme vale ühendamine vooluvõrku tühistab garantii. Seade on mõeldud kasutamiseks kodustes tingimustes ja siseruumides.
  - See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (kaasa arvatud lapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma, et nende turvalisuse eest vastutav isik neid ei jälgiks ega annaks neile seadme kasutamist puudutavaid juhiseid.
  - Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
  - Ühendage seade kohe pärast kasutamist (seda ka voolukatkestuse korral), samuti seadme puhastamiseks vooluvõrgust lahti.
  - Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta korralikult või on kahjustatud. Sellisel juhul pöörduge volitatud teenindusettevõtte poole (vaadake hooldusraamatus olevat loendit).
  - Kõiki toiminguid peale seadme puhastamise ja tavapärase hooldamise võib teha vaid volitatud teenindusettevõtte (vaadake loendit hooldusraamatus).
  - Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega ükskõik millisesse muusse vedelikku.
  - Ärge jätke toitekaablit laste käeulatusse.
  - Toitekaabel ei tohi mitte mingil juhul jääda seadme kuumade detailide või muude soojusallikate lähedusse ega puutuda nendega kokku, samuti tuleb vältida toitejuhtme paindumist terava nurga all.
  - Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud.
- Ohu vältimiseks laske need tingimata volitatud teenindusettevõttes välja vahetada (tutvuge loeteluga kasutusjuhendis).
- Enda turvalisuse tagamiseks kasutage vaid seadmele sobivaid tarvikuid ja varuosi, mida müüakse volitatud teenindusettevõtetes.
  - Toiduainete kollektorisse suunamiseks kasutada kindlasti tõukureid, mitte mingil juhul suruda toiduaineid kollektorisse sõrmede, kahvli, lusika, noa või ükskõik millise muu eseme abil.
  - Hakkimisteraga, blenderiteraga, maitsetaimede peenestusteraga ja köögiviljariividega töötamisel, nende loputamisel või nõu tühjendamisel tuleb olla ettevaatlik, kuna need on väga teravad. Enne nõu tühjendamist tuleb hakkimistera (d) kindlasti poolilt (c) lahti ühendada.
  - Ärge kasutage seadet tühjalt.
  - Kasutage mikserinõud alati vaid koos kaanega.
  - Mitte mingil juhul puudutada seadme liikuvaid detaile. Nende eemaldamiseks oodata kindlasti, kuni seade lõplikult seiskub.
  - Ärge kasutage tarvikuid säilitusnõuna (sügavkülmutus – küpsetamine – kuumtöötlemine).
  - Ärge pange tarvikuid mikrolaineahju.
  - Ärge jätke pikki juukseid, salle, lipsu jms nõu kohale rippu ega töötava seadme tarvikute ulatusse.
  - Seadme ümberpaigutamisel ei tohi seda hoida sahtlist.

# Kirjeldus

---

## a Mootoriplokk

**a1** : Mootoriploki põhiväljundvõll

**a2** : Mootoriploki kiirväljundvõll

**a3** : Töökiiruse valimine: asend „Pulse“  
(katkendlik funktsioon) – 0 – 1 – 2

## b Hakkimisnõu plokk

**b1** : Dosaator-tõukur

**b2** : Kollektoriga kaas

**b3** : Nõu

## c Pool

### SELLE MUDELI TARVIKUD :

#### d Multifunktsionaalne tera

#### e Emulgeerimisketas

#### f Kõõgiviljade lõiketallad

**A** : Peenriiv või peenviilutaja

**D** : Peenviilutaja

**C** : Jämeriiv

**G** : Parmesaniriiv/ribastaja

**H** : Jämeviilutaja

**E** : Pulkade lõikur (vastavalt mudelile)

#### g Riiv- ja lõiketaldade hoidik

#### h Mikserinõu

**h1** : Doseerimiskork

**h2** : Kaas

**h3** : Nõu

#### i Mahlapress

**i1** : Koonus

**i2** : Mahlapressi võll

**i3** : Korv

#### j Maitsetaimede peenestamisveski

**j1** : Kaas

**j2** : Maitsetaimede peenestamisnõu

#### k Spaatel

#### l Panipaiga sahtel

## Seadme ettevalmistamine

- Enne esmakordset kasutamist peske kõikide tarvikute osad sooja seebiveega puhtaks (vt peatükk „Puhastamine“). Loputage ja kuivatage.
- Pange mootoriplokk (a) tasasele, puhtale ja kuivale pinnale.
- Ühendage seade vooluvõrku.
- Katkendlik töörežiim „Pulse“ (pulseerimine): pöörake nupp (a3) asendisse „Pulse“, millega saate seadet käitada impulsside kaupa. See on vajalik teatud toitude korrektseks valmistamiseks.
- Pidev töörežiim: keerake nupp (a3) asendisse 1 või 2.
- Seiskamine: keerake nupp (a3) asendisse 0.

**Lõikude numbrid vastavad jooniste numbritele.**

## 1 : Hakkimisnõu ja kaane paigaldamine

---

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Nõukomplekt (b).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE:

- Asetage nõukomplekt (b3) mootoriplokile (a) nii, et nõu käepide joonduks fassaadi parempoolse nurgaga.
- Lukustage nõukomplekt (b3) oma kohale, keerates seda paremale.
- Paigaldage kaas (b2) nõule (b3). Lukustage kaas. Selleks suruge seda paremale poole, nõu käepidemesse.

**Tingimata** lukustada nõu mootoriplokil (a) oma kohale enne, kui lukustate kaane (b2) nõule (b3).

## 2 : Hakkimisnõu ja kaane eemaldamine

- Vabastage kaas. Selleks pöörake kaant päripäeva ning kaas vabaneb nõu käepidemest. Seejärel on võimalik see kohalt lahti tõsta ja eemaldada.
- Vabastage nõu seda päripäeva pöörates.
- Alles seejärel saate nõu lahti tõsta ja mootoriplokilt eemaldada.

## 3 : Segamine/mikserdamine/hakkimine/sõtkumine

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Nõukomplekt (b3).
- Võll (c).
- Multifunktsionaalne tera (d).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE:

- Paigaldage nõukomplekt (b3) mootoriplokile (a) ja lukustage see asendisse.
- Suunake multifunktsionaalne tera (d) võllile (c) ja asetage need koos mootoriploki väljundile (a1).
- Kallake toiduained nõusse.
- Pange kaas (b2) peale ja lukustage see nõul (b3) oma kohale.
- Nõu-kaanekomplekti eemaldamine: lukustage kaas lahti, seejärel vabastage nõu.

### SÕTKUMINE/SEGAMINE

- Käivitamiseks keerake töökiiruse valikunupp (a3) asendisse 2.

Sõtkuda on võimalik kuni:

- 1 kg paksu tainast nagu pärmitainast, muretainast jms 60 sekundiga.
- 800 g leivatainast nagu rukkileiva-, sepiku-, teraviljaleiva tainast jms 60 sekundiga.

Segada on võimalik kuni:

- 1,2 kg kergelt tainast nagu biskviidi-, keeksi-, jogurtikoogi tainast umbes 1,5 kuni 3 minutiga.
- Samuti on võimalik segada kuni üks liiter pannkoogitainast, vahvlitainast jms 1 kuni 1,5 minutiga.

### HAKKIMINE

- Käivitamiseks keerake töökiiruse valikunupp (a3) asendisse 2, veelgi tõhusamaks hakkamiseks kasutage impulssrežiimi „Pulse“.

Võimalik on hakkida kuni 600 g toiduaineid nagu:

- Toores või küpsetatud liha (millest on eemaldatud kondid ja kõõlused ning mis on kuubikuteks tükeldatud).
- Toores või küpsetatud kala (ilma naha ja luudeta).
- Kõvad toiduained: juust, kuivatatud puuviljad, teatud köögiviljad (porgandid, seller jne).
- Pehmed toiduained: teatud köögiviljad (sibulad, spinat jne).

### MIKSERDAMINE

- Käivitamiseks keerake töökiiruse valikunupp (a3) asendisse 2.

Segada on võimalik kuni 1 liiter püreed, püreesuppi, kokteili 45 sekundiga.

## 4 : Riivimine/viilutamine

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Nõukomplekt (b).
- Võll (c).
- Soovikohane tald (f) (olenevalt mudelist).
- Lõiketalla hoidik (g).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE:

- Paigaldage nõukomplekt (b3) mootoriplokile (a) ja lukustage see asendisse.
- Asetage soovikohane tald (f) talla hoidikule (g), suunake võlli telg (c) läbi talla (f) kuni lõpuni välja ja lukustage need asendisse, seejärel paigutage see komplekt mootoriploki väljundile (a1).
- Paigutage kaas (b2) ja lukustage see nõul (b3) oma kohale.
- Kausi ja kaane äravõtmiseks : vabastage kaas ja seejärel kauss.

**Veenduge, et võlli (c) metalltelg on sisestatud lõõriga kaane (b2) tsentrisse.**

### KÄIVITAMINE JA NÕUANDED:

- Kallake toiduained kaane kollektorisse ja juhtige need tõukuri (b1) abil seadmesse.
  - Keerake töökiiruse valimise nupp (a3) viilutamiseks asendisse 1 või riivimiseks asendisse 2.
- Erinevate taldadega (olenevalt mudelist) saate teha järgmist:
- Jämeriivimine (C)/peenriivimine (A): juurseller, kartul, porgandid, juust jne.
  - Jämeviilutamine (H)/peenviilutamine (D): kartulid, sibulad, kurgid, peedid, õunad, porgandid, kapsad jne.
  - Pulkade lõikur (E): friikartulid jms.
  - Ribastaja (G): Parmesan, kookospähklid jne.

## 5 : Emulgeerimine/vahustamine/kloppimine

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Nõukomplekt (b).
- Völl (c).
- Emulgeerimisketas (e).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE:

- Paigaldage nõu (b3) mootoriplokile (a) ja lukustage see.
- Libistage emulgeerimisketas (e) õigetpidi völli (c) ja lukustage, seejärel paigaldage see komplekt mootoriploki väljundile (a1).
- Kallake toiduained nõusse.
- Pange kaas (b2) nõule ja lukustage see nõul (b3) oma kohale.
- Kausi ja kaane äravõtmiseks : vabastage kaas ja seejärel kauss.

**Veenduge, et emulgeerimisketas paigutatakse õiges suunas: vt joonis 5.**

### KÄIVITAMINE JA NÕUANDED:

- Käivitamiseks keerake töökiiruse valimise nupp (a3) asendisse 2.
- Ärge kasutage seda tarvikut kunagi sitkete tainaste sõtkumiseks (saiatainas jms) ega kergete tainaste segamiseks.

Võimalik on valmistada: majoneesi, aiolit, kastmeid, munavahtu (1 kuni 6), vahukoort, Chantilly kreemi (kuni 0,2 l).

## 6 : Ühtlase massi segamine/segamine/kerge mikserdamine (sõltuvalt mudelist)

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Mikserinõu komplekt (h).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE:

- Kallata toiduained mikserinõusse (h3), ületamata nõul tähistatud maksimaalset taset.
- Paigaldage doseerimiskorgiga (h1) kaas (h2) nõule ja lukustage see.
- Paigaldage komplekteeritud nõu (h) mootoriploki väljundile (a2) nii, et mikserinõu käepide jääks teie suunas.
- Oodake enne mikserinõu mootoriplokilt eemaldamist, kuni seade on täielikult seiskunud.

### KÄIVITAMINE JA NÕUANDED:

- Käivitamiseks keerake töökiiruse valimise nupp (a3) asendisse 1 või 2.
  - Segu ühtlustamiseks on võimalik kasutada funktsiooni „Pulse“.
  - Mitte täita mikserinõud keeva vedelikuga.
  - Mitte kasutada mikserinõud ainult kuivainetega (päklikid, Kreeka päklikid, mandlid jms).
  - Kasutage mikserinõud vaid koos kaanega.
  - Lisage mikserinõusse esmalt alati vedelad toiduained, seejärel tahked toiduained, jälgides sealjuures, et toiduainete hulk ei ületaks tähistatud maksimumtaset:
    - 1 l paksude segude korral.
    - 0,8 l vedelate segude korral.
  - Toiduainete lisamiseks segamise ajal eemaldage dosaatorkork (h1) kaanelt ja kallake toiduained täitevasse, jälgides sealjuures, et nõul tähistatud maksimumtaset ei ületataks mingil juhul.
- Maksimaalne tööaeg: 3 min.

### Nõuanded:

- Juhul, kui toiduained kleepuvad segamise ajal nõu seinete külge, peatage seade ja ühendage see vooluvõrgust lahti. Eemaldage mikserinõu seadme korpusest. Lükake mass spaatli abil terale. Ärge pange kunagi käsi ega sõrmi nõusse ega tera lähedusse.

Saate valmistada järgmist:

- Väga ühtlase konsistentsiga püreesupid, kreemid, smuutid, jäätisekokteilid ja muud kokteilid.
- Vedelad tainad (pannkoogid, täidisega pannkoogid, vormikoogid).



## 7 : Mahla pressimine (sõltuvalt mudelist)

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Mahlapressikomplekt (i).
- Nõu (b3).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE :

- Paigaldage nõu (b3) mootoriplokile (a) ja lukustage see asendisse.
- Suunake völli (i2) mootoriploki väljundile (a1).
- Paigaldage korv (i3) nõule ja lukustage see asendisse.
- Paigaldage koonus (i1) korvi lõõrile (i3).
- Mahlapressi komplekti eemaldamine: lukustage korv (i3) ja seejärel nõu lahti. Nüüd saate mahlapressi komplekti mootoriplokilt eemaldada.

### KÄIVITAMINE JA NÕUANDED:

- Asetage poolik tsitruseline koonuse kohale (i1) ja hoidke seda paigal.
  - Käivitamiseks keerake töökiiruse valimise nupp (a3) asendisse 1.
- Ilma nõud tühendamata on võimalik saada korraga kuni 1,2 liitrit tsitrusviljamahla.

**Tähelepanu:** korvi tuleb loputada iga 0,2 liitri järel.

## 8 : Väikeste koguste ülipeeneks hakkimine (sõltuvalt mudelist)

### KASUTATAVAD TARVIKUD:

- Maitsetaimede komplekt (j).

### TARVIKUTE PAIGALDAMINE:

- Sisestage toiduained maitsetaimede peenestusnõusse (j2).
- Paigaldage kaas (j1) maitsetaimede peenestusnõule (j2) ja lukustage see asendisse, pöörates seda lukustamiseks päripäeva.
- Paigutage komplekt mootoriplokile (a).

### KÄIVITAMINE JA NÕUANDED:

- Käivitamiseks keerake töökiiruse valimise nupp (a3) asendisse 2, hoides maitsetaimede veskit peenestamise vältel mootoriplokil.

Segu ühtlustamiseks on võimalik kasutada funktsiooni „Pulse“.

- Maitsetaimede peenestaja (j) abil on võimalik hakkida vaid loetud sekunditega järgmist:
  - Küüslauk, petersell, sibul, kuivikud (riivsaiaks), sink jne.  
Maksimaalne kogus/aeg: 50 g/10 s.
  - Kuivatatud aprikoosid, kivideta mustad ploomid.  
Maksimaalne kogus/aeg: 80 g/5 s.
  - Nõu tühendamisel olge teraga ülimalt ettevaatlik, sest see on väga terav.

## 9: Tarvikute hoiustamine (sõltuvalt mudelist)

- Seade on varustatud tarvikute hoiustamiseks mõeldud sahtliga (l), kuhu on võimalik paigutada multifunktsionaalne tera (d) ja neli kõõgiviljade lõiketald (f).
- Pärast tarvikute oma kohale paigutamist suunake panipaigast sahtel (l) mootoriplokki (a).

## Puhastamine

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikuid kohe pärast kasutamist.
- Peske ja kuivatage tarvikud. Tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.
- Valage sooja vett, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit, mikserinõusse (h3). Sulgege doseerimiskorgiga (h1) varustatud kaas (h2). Käitage seadet mõne impulsiga. Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Loputage nõu.

- Mitte mingil juhul kasta mootoriplokki (a) vette ega suunata jooksva vee alla. Puhastage seadet niiske käsnaga.
  - **Tarvikute lõiketerad on väga teravad. Käsitsege neid ettevaatlikult.**
- Nõuanded: juhul, toiduained (porgandid, apelsinid jms) on tarvikuid määrinud, hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga. Seejärel puhastage nagu tavaliselt.

## Ärapanek

- Mitte paigutada seadet niiskesse keskkonda.

## Kui seade ei tööta, siis...

- Tõrgete esinemisel seadme töös kontrollige järgmist:
  - Seadme ühendus vooluvõrguga.
  - Iga tarviku õige kinnitatus oma kohale.
- Seade tõrgub jätkuvalt? Pöörduge ametliku teenindusettevõtte poole (tutvuge loeteluga hooldusraamatus).

## Pakkematerjali ja seadme kõrvaldamine



- Pakend on valmistatud ainult keskkonnasäästlikest materjalidest, mida võib utiliseerida vastavalt materjalide käitlemist reguleerivale seadusandlusele.
- Seadme utiliseerimise kohta teabe saamiseks pöörduge lähima spetsialiseerunud jäätmekogumisjaama poole.

## Kasutuskõlbmatuks muutunud elektroonilised või elektriseadmed



**Aitame hoida looduskeskkonda!**



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



Seadme utiliseerimise tagamiseks viige see spetsiaalsesse kogumispunkti.

## Tarvikud

- Võite oma seadet soovi korral kohandada ja hankida toote edasimüüjalt või ametlikust teenindusettevõttest järgmisi tarvikuid:
  - Köögiviljade lõiketallad
    - A : Peenriiv
    - D : Peenviilutaja
    - C : Jämeriiv
    - H : Jämeviilutaja
    - G : Parmesaniriiv/ribastaja
    - E : Pulkade lõikur
  - Maitsetaimede peenestaja
  - Mikserinõu
  - Mahlapress

**Tähelepanu!****Tarvikuid müüakse ainult kasutusjuhendi esitamisel.**

## Mõned põhireseptid

### Saiatainas

---

500 g jahu, 300 g leiget vett, 2 kotikest küpsetuspärmi. 10 g soola

Kallake multifunktsionaalse teraga varustatud köögikombaini nõusse jahu, sool, pärm. Käivitage seade töökiirusel 2 ja lisage kohe, pärast esimeste sekundite möödumist, kaanes oleva kollektoriava kaudu leige vesi. Seisake köögikombain kohe, kui tainas moodustab ühtlase palli (umbes 60 sekundit). Laske tainal soojas kohas kerkida, kuni see on algsest kaks korda suuremaks kerkinud. Seejärel moodustage tainast sobiva suurusega pätsid ning asetage need võiga määritud ja jahuga kaetud küpsetusplaadile. Laske tainal veel kerkida. Kuumutage küpsetusahi temperatuuristmeni 8 (240 °C). Pärast taina mahu kahekordistumist pange plaat ahju ja asetage ahju põhja ka veega täidetud klaas, mis soodustab saiale krõbeda kooriku moodustumist.

---

### Pitsatainas

150 g jahu, 90 g leiget vett. 2 supilusikatäit oliiviõli, ½ kotikest küpsetuspärmi, soola

Kallake multifunktsionaalse teraga varustatud köögikombaini nõusse jahu, sool, pärm. Käivitage seade töökiirusel 2 ja lisage kohe, pärast esimeste sekundite möödumist, kaanes oleva kollektoriava kaudu leige vesi ja oliiviõli. Seisake köögikombain kohe, kui tainas moodustab ühtlase palli (umbes 15 kuni 20 sekundit). Laske tainal soojas kohas kerkida, kuni see on algsest kaks korda suurem. Kuumutage küpsetusahi temperatuuristmeni 8 (240 °C). Samal ajal rullige tainas laiali ja katke soovikohaste toiduainetega: tomati- ja sibulapasta, šampinjoniid, sink, mozzarella jne. Lisage pitsale maitseks anšooviseid ja musti oliive, raputage kergelt pune ja riivjuustuga üle ning pritsige kattele mõni tilk oliiviõli.

Asetage ettevalmistatud pitsa võiga määritud ja jahuga kaetud küpsetusplaadile. Küpsetage ahjus 15 kuni 20 min, aeg-ajalt küpsemisel silma peal hoides.

### Muretainas

---

280 g jahu, 140 g pehmet võid kuubikutena, 70 ml vett, näpuotsatäis soola

Kallake multifunktsionaalse teraga varustatud köögikombaini nõusse jahu, sool ja või. Käivitage seade töökiirusel 2 ja lisage kohe, pärast esimeste sekundite möödumist, kaanes oleva kollektoriava kaudu vesi. Töödelge, kuni tainas moodustab ühtlase palli (25 kuni 30 sekundit). Laske jahedas kohas vähemalt ühe tunni jooksul taheneda, seejärel rullige tainas laiali ja küpsetage soovikohaste toiduainetega kaetult.

---

### Pannkoogitainas

(multifunktsionaalse teraga varustatud nõus või mikserinõus)

160 g jahu, 1/3 l piima, 2 muna, ½ teelusikatäit peensoola, 2 supilusikatäit õli, 15 g suhkrut (maitse järgi), rummi (maitse järgi)

Kallake kõik koostisained multifunktsionaalse teraga varustatud köögikombaini nõusse. Töödelge 20 sekundit töökiirusel 1, seejärel lülitage 25 sekundiks töökiirusele 2.

Kallake kõik koostisained peale jahu mikserinõusse. Töödelge töökiirusel 2 ja lisage mõne sekundi möödudes tasapisi jahu, kallates selle läbi mikserinõu kaane keskmise ava, seejärel mikserdage 45 sekundit.

ET

## Keeks

---

200 g jahu, 1 kotike küpsetuspulbrit, 200 g pehmet võid kuubikutena, 200 g suhkrut, 4 tervet muna, 1 näpuotsatäis soola

Kallake kõik koostisained multifunktsionaalse teraga varustatud köögikombaini nõusse. Töödelge toiduaineid kahe ja poole minuti jooksul töökiirusel 2.

Soojendage ahi temperatuuritasemeni 6 (180 °C). Valmis segu valada koogivormi ja küpsetada ühe tunni jooksul.

## Vürtsikook

---

200 g jahu, 100 g pehmet võid kuubikutena, 100 g suhkrut, 4 muna, 60 ml piima, 1 teelusikatäis vedelat mett, 1 kotike küpsetuspulbrit, 1 teelusikatäis kaneeli, 1 teelusikatäis ingverit, 1 teelusikatäis riivitud muskaati, 1 riivitud apelsinikoor, 1 näpuotsatäis pipart

Kallake kõik koostisained multifunktsionaalse teraga varustatud köögikombaini nõusse. Töödelge kaks minutit töökiirusel 2. Valage võiga määritud ja jahuga kaetud vormi ning küpsetage 50 minutit temperatuuritasemel 6 (180 °C).

Serveerige soojalt või külmalt kompoti või moosiga.

## Šokolaadikook

---

5 muna, 200 g suhkrut, 3 supilusikatäit jahu, 200 g sulatatud võid, 200 g šokolaadi, 1 kotike küpsetuspulbrit, 100 ml piima

Sulatage šokolaad potis koos kahe supilusikatäie veega. Lisage või ja segage, kuni segu on ühtlase konsistentsiga.

Lisage multifunktsionaalse teraga varustatud nõusse suhkur ja munad ning töödelge 45 sekundi jooksul seadme töökiirusel 2, kuni segu on korralikult vahustatud. Ilma kombaini seiskamata lisage kaanes paikneva kollektori kaudu sulatatud šokolaad, jahu, pärm ja piim ning töödelge 15 sekundit.

Valage võiga määritud vormi ja laske umbes ühe tunni jooksul küpseda temperatuuritasemel 5/6 (160 °C).

## Chantilly kreem

---

200 ml vedelat koort hästi maha jahutatult, 30 g tuhksuhkrut.

Nõu peab olema hästi maha jahutatud. Asetage see mõneks minutiks külmikusse.

Lisage emulgeerimiskettaga varustatud nõusse koor ja tuhksuhkur. Töödelge ühe minuti jooksul töökiirusel 2.

## Majonees

---

1 munakollane, 1 supilusikatäis sinepit, 1 supilusikatäis veiniäädikat, ¼ liitrit õli, soola, pipart

Lisage emulgeerimiskettaga varustatud nõusse kõik koostisained peale õli.

Valige seadme töökiirus 2 ja töödelge 5 sekundi jooksul. Seejärel, ilma köögikombaini seiskamata, kallake õli aeglaselt kaane kollektori kaudu nõusse. Majonees on valmis, kui selle värvus on muutunud kahvatuks.

Tähelepanu: majoneesi valmistamiseks peavad koostisained olema toatemperatuuril.

Märkus: säilitada külmikus ja tarvitada 24 tunni jooksul.

Сіз сатып алған үлгінің құрамындағы барлық жабдықтар орамның сыртындағы жапсырмада берілген.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

- Құралды бірінші рет қолданғанға дейін қолдану қолданушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз: нұсқаулықта көрсетілмеген жолдармен қолдану нәтижесінде болған ақаулықтар үшін өндіруші жауап бермейді.
- Құрал қосылатын қуат көзінің вольт шамасы құралда көрсетілген вольт шамасына сәйкес болуын тексеріңіз.
- Барлық жалғау қателіктерінен болған ақаулықтарға кепіл берілмейді. Бұл құрал үйдің ішінде қолдануға ғана арналған.
- Бұл құралды физикалық немесе түсіну қабілеті шектелген (сәбилерді қоса), немесе білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға қолдануға болмайды, егер олардың қауіпсіздігіне жауап беретін және құралды қолдану нұсқауларының орындалуын қадағалайтын бақылаушы болмаса.
- Балаларға бұл құралмен ойнауға болмайтынын түсіндіріп айту керек..
- Құралды қолданыстан тыс кезде (қуат беру күтпеген жерден үзілген жағдай да) және тазалағанда қуат көзінен ажыратып қойыңыз.
- Егер құрал дұрыс жұмыс істемесе немесе бүлініп қалса, қолданбаңыз. Ондай жағдайда қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).
- Тазалау мен қарапайым жөндеулерден басқа жөндеу жұмыстарын қызмет көрсету орталығы ғана іске асыруы қажет (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).
- Құралды, қуат сымын және қуат айыршасын суға немесе басқа сұйыққа тигізбеңіз.
- Қуат сымына балалардың қолы жетпеуін қадағалаңыз.
- Қуат сымының құралдың ыстық бөлшектеріне тимеуін, жылу көздеріне немесе үшкір нәрселерге жақын орналаспауын қадағалаңыз.
- Егер қуат сымы немесе айыршасы бүлінген болса, құралды қолданбаңыз. Қауіпсіздік мақсатында, міндетті түрде қызмет орталығына хабарласып, бүлінген бөлшектерін ауыстыруды талап етіңіз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).
- Өз қауіпсіздігіңіз үшін осы құралға арналып жасалған және сатуға рұқсаты бар сауда орталықтарында сатылатын жабдықтар мен бөлшектерді ғана қолданыңыз.
- Мұржадағы асты қозғау үшін арнаулы итергішті қолданыңыз, саусағыңызды, шанышқы, қасық, пышақ немесе басқа үшкір заттарды қолданбаңыз.
- Көп-функциялы пышақты, миксер шұңғылының пышағын, шөптерді ұнтақтау пышағы мен көкөністерді кесетін пышақты жуғанда немесе шұңғылынан алғанда абайлау қажет, олардың жүзі өте өткір болады. Көпфункционалы пышақты (d) шұңғылдың ішіндегілерін алғанға дейін бұрғысынан (c) ұстап, алып тастау керек.
- Құралды бос күйінде қолданбаңыз.
- Миксер шұңғылын әрқашан қақпағымен бірге қолданыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезінде бөлшектерін қозғамаңыз, толық тоқтағанша бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
- Жабдықтарды басқа мақсаттарда қолданбаңыз (мұздату – пісіру – ыстықпен стерилдеу).
- Жабдықтарын микро-толқын пешіне салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құралдың шұңғылына немесе басқа жабдықтарына ұзын шаш, орамал, галстук сияқты нәрселерді жақын ұстамаңыз.
- Құралдың тартпасынан ұстап қозғамаңыз.

# Сипаттамасы

---

- a Мотор блогы**  
a1 : Баяу мотор  
a2 : Жылдам мотор  
a3 : Жылдамдығын таңдау: үзілісті жұмыс күйі (үзіліс аралығы)–0–1–2
- b Турағыш жинағы**  
b1 : Өлшемді итергіш  
b2 : Мұржа жапқышы  
b3 : Шұңғыл
- c Бұрғысы**
- ҮЛГІНІҢ ЖАБДЫҚТАРЫ:**
- d Көп функциялы пышақ**
- e Қойылту дискі**
- f Көкөніс турайтын пышақтар**  
A : Ұсақтап үгу  
D : Ұсақтап турау  
C : Кесектеп үгу  
G : Жалпақтап үгу / Пармезан  
H : Қалың турау  
E : Ұзыншақтап турау
- g Пышақтардың негізі**
- h Миксер шұңғылы жинағы**  
h1 : Өлшемді аяқ  
h2 : Қақпақ  
h3 : Шұңғыл
- i Шырынсыққыш**  
i1 : Конус  
i2 : Шырын сығу бұрғысы  
i3 : Себет
- j Шөп ұнтақтағыш**  
j1 : Қақпағы  
j2 : Шұңғылы
- k Қалақша**
- l Тартпасы**

## Қолдану

- Бірінші рет қолданар алдында, құралдың барлық жабдықтарын ыстық, сабынды суға салып жуыңыз (жуу туралы бөлімін қараңыз). Шайыңыз және құрғатыңыз.
- Мотор блогын (a) тегіс, таза және құрғақ жерге қойыңыз орналастырыңыз.
- Құралды қосыңыз.
- Үзілісті жұмыс (үзіліс аралығы) : Кейбір даярлауларды жақсырақ басқару үшін (a3) түймесін үзілісті жұмыс күйіне қойыңыз.
- Үзіліссіз жұмыс: (a3) түймесін 1 немесе 2 күйіне қойыңыз.
- Тоқтату: (a3) түймесін 0 күйіне қойыңыз.

Параграфтардың нөмірі жақтаулаған диаграммалардың нөміріне сәйкес.

## 1 : Пышақ шұңғылы мен қақпағын орнату

---

### ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ:

- Шұңғылын(b3) мотор блогының (a) үстіне орнатыңыз, шұңғылдың құлағын фасадтың оң жақ бұрышына дәлдеп орнатыңыз.
- Шұңғылын (b3) оңға қарай бұрап, бекітіңіз.
- Қақпағын (b2) шұңғылдың (b3) үстіне қойыңыз. Қақпақты оңға қарай бұрап бекітіңіз.
- Шұңғылды мотор блогына(a) қақпақты (b2) шұңғылға (b3) бекіткенге дейін бекіту қажет.

## 2 : Шұңғыл мен қақпақты алу

---

- Қақпақты сағат бағытымен бұрап, шұңғылдың құлағынан босатыңыз. Одан кейін оны көтеріп, алып тастаңыз.
- Шұңғылды сағат бағытымен бұрап, босатыңыз.
- Содан кейін ғана оны көтеріп, мотор блогынан алып тастауға болады.

## 3 : Араластыру/сапыру/турау/илеу

### ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).
- Бұрғысы (c).
- Көп функциялық пышақ (d).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотордың үстіне қойып (a), бекітіңіз.
- Көп функциялық пышақты (d) бұрғының (c) үстіне сырғытып салыңыз, блок моторының барлық жабдықтарын орнатыңыз (a1).
- Ингредиенттерді шұңғылға салыңыз.
- Қақпағын (b2) орнатып, шұңғылға бекітіңіз (b3).
- Шұңғылмен қақпақты бірге алу үшін: қақпақты бұрап босатыңыз, одан кейін шұңғылды бұрап босатыңыз.

### ИЛЕУ / АРАЛАСТЫРУ

- Қосу үшін, жылдамдық таңдау түймесін (a3) 2 күйіне қойыңыз.

Илеуге болатын қамыр мөлшері:

- 1 кг ауыр қамыр: ақ ұн қамыры, тоқаштар қамыры... 60 сек.
  - 800 г арнаулы қамыр: қарабидай қамыры, еленбеген ұн қамыр, жарма ұны... 60 сек. Араластыруға болатын қамыр мөлшері:
  - 1,2 кг жеңіл қамыр: бисквит, қатпарлы торт, иогурт торты... 1 мин 30 – 3 мин арасында.
- Сондай ақ, 1 литр қйймақ қамырын, вафли қамырын, т.б. 1- 1мин 30 аралығында араластыруға болады.

### ТУРАУ

- Қосу үшін жылдамдығына таңдау түймесін (a3) 2 күйіне қойыңыз, немесе турауды жақсырақ бақылау үшін үзілісті жұмыс күйін таңдаңыз.

600 г тағам мөлшерін турауға немесе тартуға болады:

- шикі немесе піскен ет (сүйексіз, сіңірсіз және кесілген).
- шикі немесе піскен балық (аршылған және қылтансыз).
- қатты тағамдар: ірімшік, кептірілген жемістер, кейбір көкөністер (сәбіз, сельдерей...).
- жұмсақ өнімдер: кейбір көкөністер (пияз, шпинат ...).

### САПЫРУ

- Қосу үшін жылдамдық таңдау түймесіін (a3) 2 күйіне қойыңыз.

1 литр көже, сорпа, компотты 45 сек сапыруға болады.

## 4 : Ұсақтау/кесу

### ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).
- Бұрғысы (c).
- Қажетті пышақ түрі (f) (үлгісіне қарай).
- Пышақ орнататын негіз (g).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотор блогының үстіне қойып (a), бекітіңіз.
- Қажетті пышақты (f) негізге (g) салыңыз, бұрғы осін (c) барынша негізге енгізіп (f), бірге бекітіңіз, одан кейін барлығын мотор блогына орнатыңыз (a1).
- Қақпағын орнатып (b2),шұңғылдың үстіне бекітіңіз (b3).
- Шұңғыл мен қақпақты бірге алу үшін: қақпақты бұрап алыңыз да, шұңғылды бұрап босатыңыз.

Бұрғының темір осі өңешті қақпақтың ортасына енуін қадағалаңыз. (b2)

### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Асты мұржаға салып, (b1) түймесін қолданып, жүргізіңіз.
- Кесу немесе үгіту үшін жылдамдық таңдау түймесіін (a3) 1 күйіне қойыңыз.
- Пышақтармен мына әрекеттерді жасауға болады (үлгісіне қарай) :
  - Кесектеп үгіту (C) / ұсақтап үгіту (A): сельдерей, алма, сәбіз, ірімшік...

- Қалың етіп турау (H) / ұсақ етіп турау (D: картоп, пияз, қияр, қызылша, алма, сәбіз, қырыққабат...
- Ұзыншақтап тұрау (E: фри...
- құймақ / пармезан (G) : пармезан, кокос жаңғағы...

## 5 : Қойылту / шайқау / соғу

### ҚОЛДАНАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шұңғыл жинағы (b).
- Бұрғы (c).
- Қойылту дискі (e).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотор блогының (a) үстіне қойып, бекітіңіз.
- Қойылту дискін (e) бұрғының (c) үстіне сырғытып салып, бекітіңіз де, барлығын мотор блогының (a1) үстіне орнатыңыз.
- Ингредиенттерді шұңғылға салыңыз.
- Қақпағын (b2) салып, шұңғылға (b3) бекітіңіз.
- Шұңғыл мен қақпақты бірге алу үшін: қақпақты кері бұрап босатыңыз, енді шұңғылды бұрап босатыңыз.

Для того чтобы вставить диск для взбивания в правильном направлении, смотрите схему 5.

### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Бұл жабдықты ауыр немесе жеңіл қамыр илеуге қолданбаңыз. Дайындауға болатын тағамдар: майонез, сарымсақ майонезі, қара және ақ соустар (1 à 6), шайқалған крем, чантилли (0,2 литрге дейін).

## 6 : Біркелкілеу/араластыру/жақсылап араластыру (үлгіге қарай)

### ҚОЛДАНАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Миксер шұңғылы жинағы (h).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Ингредиенттерді миксер шұңғылына (h3) көрсетілген белгісінен асырмай салыңыз.
- Қақпағын (h2), өлшемі бар аяқты (h1) шұңғылға бекітіңіз.
- Шұңғыл жинағын (h) мотор блогына (a2) құлағын өзіңізге қаратып орнатыңыз.
- Миксер блогын алғанда құралдың толығымен тоқтауын күтіңіз.

### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Қосу үшін жылдамдығын таңдау түймесін (a3) 1 немесе 2 күйіне қойыңыз.
  - Араластыру барысын жақсырақ бақылау үшін үзілісті жұмыс күйіне қоюға болады.
  - Шұңғылға қайнап тұрған сұйық құюға болады.
  - Миксер шұңғылын қатты өнімдер үшін қолдануға болмайды (жаңғақтардың барлық түрлері...)
  - Шұңғылды әрқашан қақпағымен бірге қолданыңыз.
  - Шұңғылға сұйық ингредиенттерді қатты ингредиенттерді салғанға дейін құйыңыз, көрсетілген белгісінен асырмаңыз:
    - қалың өнімдер үшін 1 л.
    - сұйық өнімдер үшін 0,8 л.
  - Араластыру барысында ингредиенттер қосу үшін қақпақтың өлшемі бар аяғын (h1) алып, саңылаудан құйыңыз, шұңғылдың көрсетілген белгісінен асырмаңыз.
- Ең ұзақ қолдану уақыты : 3 мин

### Кеңестер:

- Араластыру барысында ингредиенттер шұңғылдың қабырғасына жабысып қалса, құралды тоқтатып, қуат көзінен айырыңыз. Шұңғыл жинағын құралдан алыңыз. Қалақшаның көмегімен өнімдерді түсіріңіз. Қолыңызды шұңғылға ешқашан салмаңыз және пышаққа жақындатпаңыз.

Қолдануға болатын тағамдар:

- жақсылап араластыратын ботқа, крем, компот, сүт коктейлі, коктейльдер сияқты тағамдар.
- барлық сұйық қамырлар (құймақ, пуддинг).



## 7 : Шырын сығу (үлгісіне қарай) \_\_\_\_\_

### ҚОЛДАНЫЛТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шырынсыққыш жинағы (i).
- Шұңғыл (b3).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Шұңғылды (b3) мотор блогының (a) үстіне қойып, бекітіңіз.
- Бұрғыны (i2) мотор блогына (a1) сырғытып салыңыз.
- Себетті (i3) шұңғылдың үстіне қойып, бекітіңіз.
- Конусты (i1) себеттің мұржасына (i3) орнатыңыз.
- Шырын сығу жинағын түгел алу үшін: себетті (i3) бұрап босатыңыз, одан кейін шұңғыл жинағын мотор блогынан босатып алыңыз.

### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

- Жемістің жартысын конусқа салыңыз (i1).
- Қосу үшін жылдамдық таңдау түймесін (a3) 1 күйіне қойыңыз. 1,2 л шырын жасауға болады.

**Внимание:** необходимо промывать сито после каждых 0,2 л полученного сока.

## — 8 : Шағын мөлшердегі өнімдерді ұсақтап кесу (үлгісіне қарай)

### ҚОЛДАНАТЫН ЖАБДЫҚТАР:

- Шөптерді турау жинағы (j).

### ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАУ :

- Ингредиенттерді шөп ұнтақтау шұңғылына салыңыз (j2).
- Қақпағын (j1) шұңғылға (j2) салып, сағат бағытымен бұрап бекітіңіз.
- Жинақты мотор блогына (a) орнатыңыз.

### БАСТАУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР :

- Қосу үшін жылдамдық таңдау түймесін (a3) «2» күйіне қойыңыз, шөп ұнтақтау шұңғылы мотор блогында жұмыс істеп тұрғанда осы күйде тұруы тиіс.
- Үзілісті жұмыс күйін ұнтақтау барысын жақсырақ бақылау үшін қолдануға болады.
- Шөп ұнтақтау құралымен бірнеше секунд ішінде мына дайындықтарды ісе асыруға болады:
    - Сарымсақ, ақжелкен, пияз, бискот (нан ұнтағы үшін)...
- Мөлшері / Уақыты: 50г / 10с
- Кептірілген өрік, кептірілген құрма, сүйегі алынған қара өрік
- Мөлшері / Уақыты: 80г / 5с
- Будьте очень внимательны при обращении с ножом, вынимая продукты из чаши, так как он очень острый.

## 9: Жабдықтарды сақтау (үлгісіне қарай) \_\_\_\_\_

- Бұл құралдың орнатылған тартпасы (l) бар, оның ішіне көп функциялы пышақтарды (d) және 4 көкөніс турайтын пышақтарды (f) жинап қоюға болады.
- Жабдықтарды орнына қойған соң, тартпаны (l) мотор блогына (a) қайта салыңыз.

## Жуу

- Құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жылдам тазалау үшін, қолданыстан кейін жабдықтарын сумен шайып алыңыз.
- Жабдықтарды жуып, кептіріңіз: ыдыс жуатын мәшинемен жууға болады.
- Миксер шұңғылына (h3) ыстық су және сабын сұйығын құйыңыз. Қақпағын (h2) жабыңыз, өлшемі бар аяқты (h1) салыңыз. Бірнеше рет шайқаңыз. Құралды қуат көзінен ажыратыңыз. Шұңғылды шайыңыз.

- Мотор блогына (а) су тигізбеңіз, үстінен су ағызбаңыз. Ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.

- **Пышақтары өткір. Абайлап ұстаңыз.**

Кеңес : егер жабдықтарға жемістердің бояуы сіңіп қалса (сәбіз, апельсин...), оларды майлы шүберекпен сүртіп алыңыз да, қалыпты тазалау әрекеттерін орындаңыз.

## Сақтау

- Құралды ылғалды жерде сақтамаңыз.

## Егер құрал жұмыс істемесе

- Егер құрал жұмыс істемесе:
  - Қуат көзіне жалғануын тексеріңіз.
  - Әр жабдықтың бекітілуін тексеріңіз.
- Егер құрал мүлдем жұмыс істемесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

## Орам материалдарын және құралды тастау



- Орамы қоршаған ортаға зиян келтірмейтін материалдан жасалған, қайта айналымға түсетін қоқысқа тастауға болады. Құралдың өзін жергілікті ережелерге сәйкес тастаңыз.

## Электрондық өнімдер немесе істен шыққан өнімдер



**Қоршаған ортаны қорғауға қатысыңыз!**



Сіздің құралыңыздың құрамында қайта қолдануға болатын материалдар бар.



Өнімдерді арнаулы жинау орындарына өткізсеңіз, олар бұл үрдісті іске асырады.

## Жабдықтар

- Қызмет көрсету орталықтары мына жабдықтарды ауыстыру немесе жаңалау мүмкіндігін ұсынады:
  - Көкөністерді тұрайтын пышақтар
    - A : Ұсақтап үгу
    - D : Ұсақтап турау
    - C : Ірілеп турау
    - H : Қалың турау
    - G : Жапырақтап үгу / Пармезан
    - E : Ұзыншақтап турау
  - Шөптерду ұнтақтау
  - Миксер шұңғылы
  - Шырынсыққыш

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

Құрал жеткізілген соң, осы нұсқаулықпен тексеріп алыңыз.

## Қарапайым рецепттер

### Қарабидай қамыры

500 г ұн – 300 ұн су – 2 пакет ашықты – 10 г тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына ұнды, ашытқыны және тұзды салыңыз. Жылдамдығын 2 күйіне қойып, суды қақпақтың мұржасынан құйыңыз. Қамыр домаланғанда (60 сек аралығында), құралды тоқтатыңыз. Қамырды көтерілгенше жылы жерге қойыңыз. Қамырды илеп, қажетті формасына қалыптап, майланған және ұн себілген табаққа салыңыз. Қамырды тағы біраз уақыт қойып қойыңыз. Пешті 240° жылытып алыңыз. Қамыр екі есе болып көтерілгенде, пешке салып, пештің жылуын 180 градусқа түсіріңіз. 30–40 мин пісіріңіз. Пешке бір стакан су қойыңыз, сонда нан қыртысы әдемі болып піседі.

### Пицца Қамыры

150 г ұн – 90 г су – 2 ас қасық май – ½ ашықты – тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына ұнды, ашытқыны және тұзды салыңыз. Жылдамдықты 2 күйіне қойып, суды және майды қақпақтың мұржасынан құйыңыз. Қамыр домаланғанда (15–20 сек аралығында), құралды тоқтатыңыз. Қамырды көтерілгенше жылы жерге қойыңыз. Пешті 240° градуста жылытып алыңыз. Қамырды илеп, қажетті қосындыларын салыңыз: қызанақ пен сарымсақ пюресі, саңырауқұлақтар, ет, моцарелла, т.б... Пиццаңызды анчоус және қара зәйтун қосып дәмдеңіз, көк шөптер мен үгітілген ірімшік қосыңыз, аздап зәйтун майын құйыңыз. Пиццаны майланған және ұн себілген табаққа салыңыз. 15–20 минут пісіріп, үстелге қойыңыз.

### Тәтті қамыр

280г ұн – 140г сары май – 70мг су – тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына ұнды, майды және тұзды салыңыз. Жылдамдықты 2 күйіне қойып, бірнеше секундтан кейін суды қақпақтың мұржасынан құйыңыз. Қамыр домаланғанша күтіңіз (25–30 сек). Қамырды 1 сағаттай суытыңыз, одан кейін қалаған қосындыларын салып, пісіріңіз.

### Қаймақ қамыры

(көп функциялы пышақ шұңғылы немесе миксер шұңғылын қолданыңыз)

160 г ұн – 1/3 л сүт – 2 жұмыртқа – ½ шәй қасық тұз – 2 ас қасық май – 15 г қант (қалауыңызша) – ром (дәміне қарай)

Көп функциялы пышақ шұңғылына барлық ингредиенттерді салыңыз. Жылдамдығын 20 сек 1 күйіне қойыңыз, одан кейін 25 сек 2 күйінде ұстаңыз.

Миксер шұңғылына ұннан басқа ингредиенттердің барлығын салыңыз. Жылдамдығын 2 күйіне қойыңыз, бірзадн акейін ұнды миксер шұңғылының мұржасы арқылы қосыңыз, одан кейін 45 сек араластырыңыз.

### Төрт бөлік

200 г ұн – 1 пакет ашықты – 200 г сары май – 200 г қант – 4 жұмыртқа – тұз

Көп функциялы пышақ шұңғылына барлық ингредиенттерді салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып 2.30 минут ұстаңыз. Пешті 180° градуста жылытып алыңыз. Қамырды қалыпқа салып, 1 сағаттай пісіріңіз.

---

## Дәмдеуіштер қосылған торт

200 г ұн – 100 г сары май– 100 г қант – 4 жұмыртқа– 60 мл сүт – 1 шәй қасық бал – 1 пакет ашытқы – 1 шәй қасық даршын – 1 шәй қасық інжір – 1 шәй қасық үгітілген мускат – 1 апельсин қабығының үгітіндісі– 1 шымшым бұрыш

Көп функциялы пышақ шұңғылына барлық ингредиенттерді салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып, 2 мин араластырыңыз. Май мен ұнды қосыңыз, 50 мин 180° градуста пісіріңіз. Жылы немесе салқын күйінде компотпен немесе мармеладпен ұсыныңыз.

---

## Шоколад торты

5 жұмыртқа, 200 г қант, 3 ас қасық ұн, 200 г ерітілген май, 200 г шоколад, 1 пакет ашытқы, 100 мл сүт

Шоколадқа 2 ас қасық сму қосып, суға ерітіңіз. Майды қосып, ерігенше араластырыңыз. Көп функциялы пышақ шұңғылына қант пен жұмыртқаны салып, жылдамдығын 2-ге қойып, 45 сек араластырыңыз. Құралды тоқтатпай, ашытқы, ерітілген шоколад, ұн, сүтті мұржасынан құйыңыз да, 15 сек араластырыңыз. Майланған қалыпқа құйып, 1 сағат 160° градуста пісіріңіз.

---

## Чантили кремi

200 мл суық қаймақ, 30 г тәтті балмұздақ

Шұңғыл өте суық болуы қажет, сондықтан тоңазытқышқа бірнеше минутқа қойып қойыңыз. Қойылту дискінің шұңғылына қаймақ пен балмұздақты салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып, 40 сек араластырыңыз.

---

## Майонез

1 жұмыртқа, 1 ас қасық горчичник, 1 ас қасық сіркесу, ¼ литр май, тұз, бұрыш.

Майдан басқа барлық ингредиенттерді қойылту дискісінің шұңғылына салыңыз. Жылдамдығын 2-ге қойып, 5 сек араластырыңыз, құралды тоқтатпай майды мұржасы арқылы баяу құйыңыз. Майонез дайын болғанда түсі ақшыл болады.

Назар аударыңыз: майонез дұрыс жасалу үшін, ингредиенттердің температурасы орташа болуы керек.

Ескерту : тоңазытқышқа қойып, 24 сағат ішінде қолданыңыз.