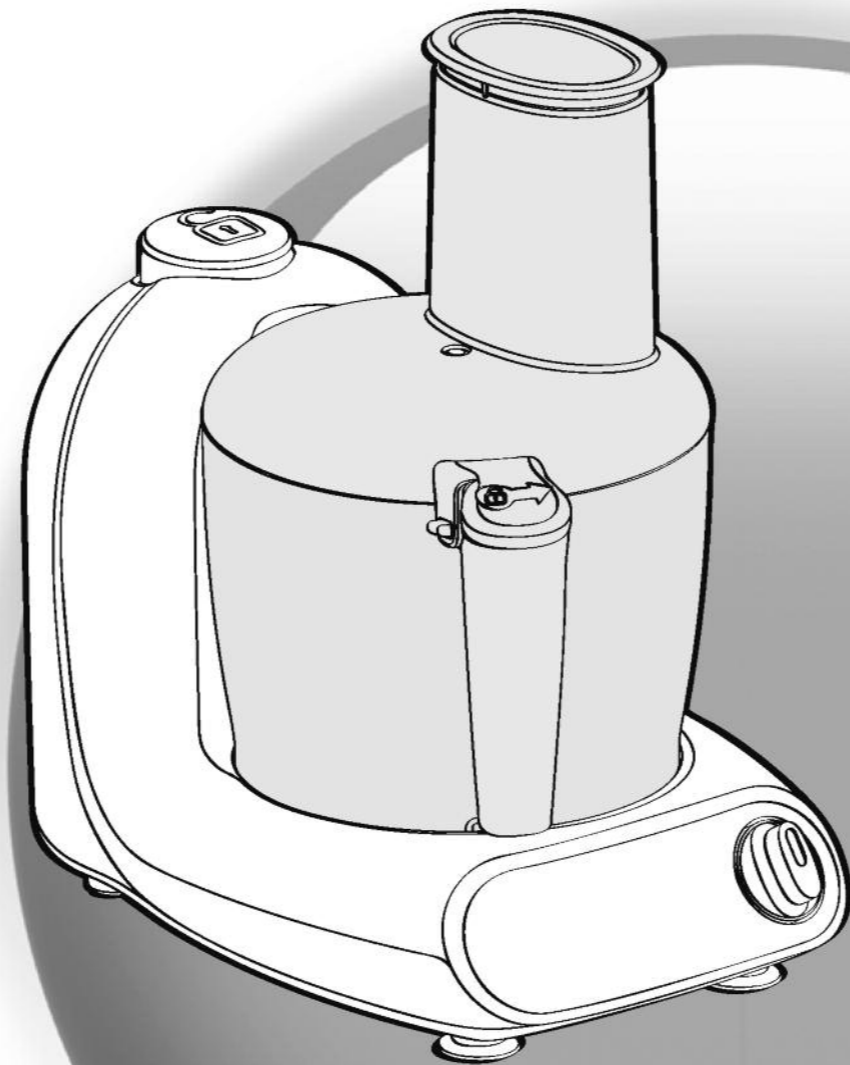
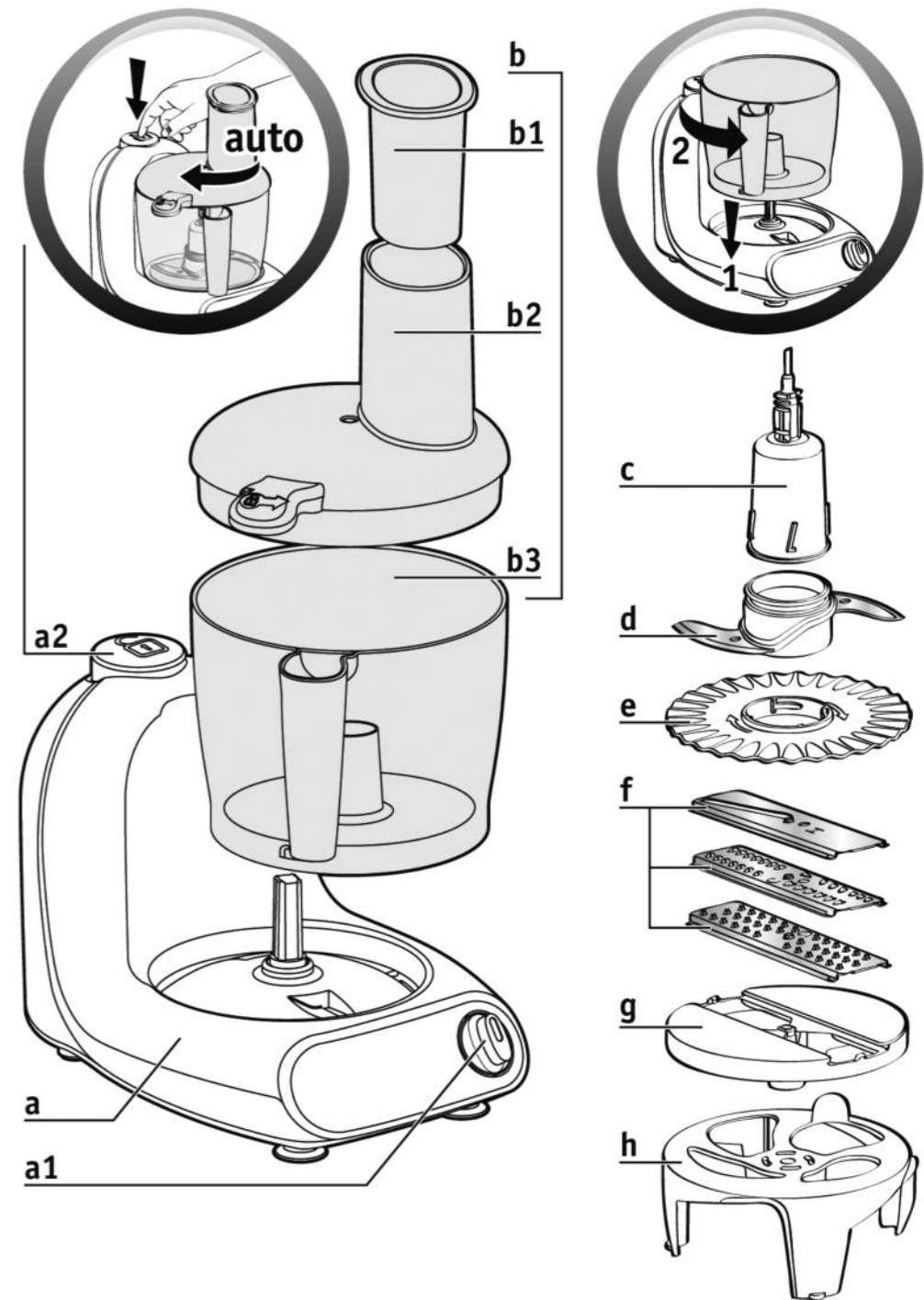
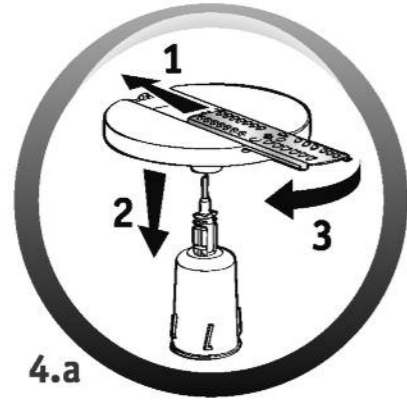
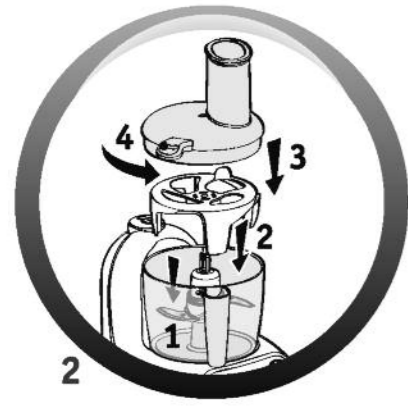
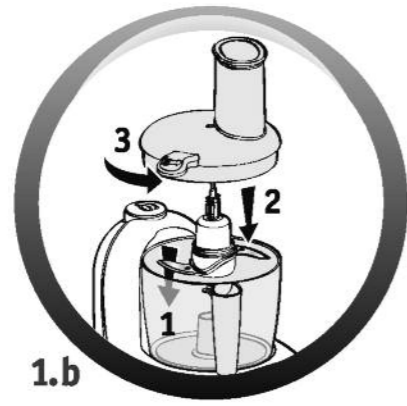


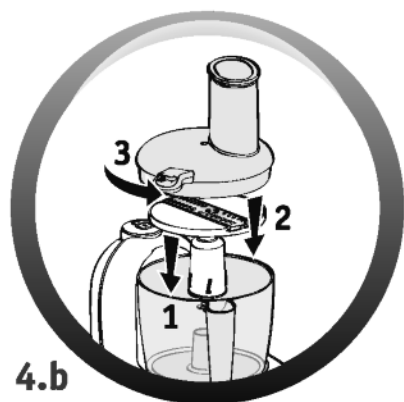
- RU p 2 - p 7
- UK p 8 - p 13
- PL p 14 - p 19
- CS p 20 - p 25
- SK p 26 - p 31
- HU p 32 - p 37
- LV p 38 - p 43
- LT p 44 - p 49
- ET p 50 - p 55
- RO p 56 - p 61
- BG p 62 - p 67
- BS p 68 - p 73
- HR p 74 - p 79
- SR p 80 - p 85
- SL p 86 - p 91



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







ОПИСАНИЕ

a Блок мотора

- a1 Переключатель скорости: положение "Pulse" (периодический режим работы) – "0" – "1" – "2"
- a2 Нажмите кнопку, чтобы открыть крышку

b Блок мясорубки в сборе

- b1 Толкатель с мерными насечками
- b2 Крышка с загрузочной трубой
- b3 Чаша

c Общий привод

d Нож из нержавеющей стали

e Эмульгирующий диск

f Диски измельчителя для овощей

- A Мелкое натирание
- D Тонкая нарезка
- G "Диск для нарезки картофеля фри"

g Держатель дисков

h Система блендера

Благодарим вас за приобретение данного электроприбора. Он предназначен исключительно для приготовления пищи внутри помещений в некоммерческих целях.

Список принадлежностей, поставляемых с приобретенной моделью, указан в верхней части упаковки.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочтите приведенные ниже инструкции перед первым использованием электроприбора: производитель не несет ответственности в случае его использования не в соответствии с инструкцией.
- Электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Убедитесь в том, что напряжение питания, указанное на табличке с техническими характеристиками прибора, соответствует напряжению в сети. Любые ошибки при подключении приводят к аннулированию гарантии.
- Прибор следует отключать от сети питания, если он не используется, а также в процессе очистки или при отключении электричества.

- Не используйте электроприбор, если он работает не надлежащим образом, а также при повреждении самого прибора, его шнура питания или штепсельной вилки. В целях безопасности шнур питания должен быть заменен сотрудниками авторизованного сервисного центра (см. список в буклете сервисного обслуживания).
- Все действия по обслуживанию, кроме процедур очистки и ухода, осуществляемых пользователем, должны выполняться сотрудниками авторизованного сервисного центра.
- Запрещается погружать электроприбор, шнур питания или штепсельную вилку в жидкость.
- Шнур питания должен храниться в недоступном для детей месте и не должен находиться рядом или контактировать с нагревающимися частями электроприбора, источниками тепла и острыми углами.
- Для вашей безопасности используйте только принадлежности и запасные части, предназначенные для данного электроприбора, — они продаются в авторизованном центре послепродажного обслуживания.
- Нож (d) и диски (f) чрезвычайно острые. Обращайтесь с ними очень осторожно при извлечении содержимого из чаши и при чистке. Перед извлечением ингредиентов из чаши извлеките нож, установленный на приводе (c).
- Обязательно пользуйтесь толкателем (b1), чтобы натереть или нарезать продукты. Не следует проталкивать продукты руками или подсобными средствами. Не следует пытаться извлечь движущиеся части. Перед извлечением принадлежностей подождите, пока электроприбор полностью остановится.
- Не используйте чашу для заморозки, приготовления или стерилизации продуктов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Выньте принадлежности из упаковки и вымойте водой с мылом. Тщательно прополощите и высушите их.
- Ножи и диски очень острые; обращайтесь с ними осторожно.
- Установите блок мотора (a) на ровную, чистую и сухую поверхность и включите электроприбор в сеть. Использование переключателя скорости (a1): (Не запускайте прибор с пустой чашей.)
 - Режим "Pulse": Для лучшего контроля и более качественного перемешивания при обработке определенных продуктов.
 - **Непрерывная работа:** Переведите переключатель в положение "1" (медленно) или "2" (быстро).
 - **Остановка:** Для остановки переведите переключатель скорости в положение "0".
- Отсоединение крышки: Нажмите кнопку (a2) для автоматического освобождения блокирующего выступа на крышке (b2) и поднимите ее.
- Систему блендера следует использовать только для приготовления жидких смесей (только для функции превращения в жидкость).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Нумерация разделов соответствует номерам на изображениях.

Кухонный комбайн можно использовать для приготовления пищевых продуктов в объеме от 150 до 800 граммов. Объем чаши: 1,5 литра.

- Поместите чашу (b3) на подставку комбайна и поверните ее.
- Установите выбранную принадлежность.
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

1/ ЗАМЕС / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Установите металлический нож (d) (удалив с него защитное приспособление) на привод (c) и поверните его до блокировки.

- Поместите конструкцию на центральную ось чаши (b3).
- Поместите ингредиенты в чашу (b3).
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

Продукты

• Перемешивание

Можно перемешивать 800 г легкого теста (сухое печенье, кексы) от 1 мин. 30 с до 2 мин. 20 с на скорости 2.

• Замешивание

Можно замесить до 600 г густого теста (слоеное, песочное тесто, хлеб) в течение 30 секунд на скорости 2.

Предупреждение: Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара.

• Измельчение

Можно измельчить 150-300 г пищевых продуктов в течение 15-20 секунд на скорости 2: Твердые продукты (сыр, сухофрукты), жесткие овощи (морковь, сельдерей и т.д.), мягкие овощи (лук, шпинат и т.д.), сырое и приготовленное мясо (удалив кости и хрящи и нарезав мясо кубиками), сырая и приготовленная рыба.

Не пытайтесь измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или добиваться очень сильного измельчения (пшеницы, кофе).

2/ ПРЕВРАЩЕНИЕ В ЖИДКОСТЬ

- Установите металлический нож (d) (удалив с него защитное приспособление) на привод (c) и поверните его до блокировки.
- Установите систему блендера (h) на привод (c).
- Затем поместите ингредиенты в чашу (b3).
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

Продукты

- Можно приготовить до 0,7 литра супа, напитка, жидкого теста для блинов или вафель на скорости 2.

Предупреждение

- Не наливайте кипящую жидкость в чашу (b3).
- Максимальное время непрерывной работы: 2 минуты.

3/ ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ

- Вставьте эмульгирующий диск (e) в привод (c) и поверните его до блокировки.
- Поместите конструкцию на центральную ось чаши (b3).
- Поместите ингредиенты в чашу (b3).
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните ее вправо, пока не услышите щелчок.
- Запустите электроприбор.

Продукты

- Можно взбить от 1 до 4 яичных белков и до 0,2 литра свежих сливок на скорости 2.

Предупреждение

- Никогда не используйте эмульгирующий диск (e) для замеса густого или перемешивания легкого теста.
- Никогда не используйте систему блендера (h) с эмульгирующим диском (e).
Максимальное время непрерывной работы: 4 минуты.

4/ НАТИРАНИЕ / НАРЕЗКА:

- Вставьте нужный диск (f) в держатель дисков (g) и вставьте ось привода (c) как можно дальше в диск (f); заблокируйте конструкцию и поместите ее на выход блока мотора (a).
- Поместите конструкцию на центральную ось чаши (b3).
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните ее вправо, пока не услышите щелчок.

- Поместите продукты в расположенную на крышке загрузочную трубу (b2) и проталкивайте их с помощью толкателя (b1), но ни в коем случае не пальцами или какими-либо другими предметами.
- Запустите электроприбор.

Продукты

- Диск A (мелкое натирание).
- Диск D (тонкая нарезка).

Функция натирания: Морковь, сыр грюйер, сельдерей и т.д. на скорости 2.

Функция нарезки: Картофель для картофельного graten, морковь, огурцы и т. д. на скорости 1.

За один раз следует готовить не более 500 г пищевых продуктов (мясные или колбасные продукты не допускаются).

ОЧИСТКА

- Отключите электроприбор от сети. Ножи очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.
- Очистить прибор будет проще, если сполоснуть принадлежности сразу после использования.
- Вымойте, прополощите и высушите принадлежности: Все это, исключая блок мотора (a), можно мыть в посудомоечной машине или под краном. Блок мотора протрите влажной губкой.
- Не используйте ткань с абразивными свойствами или предметы, содержащие металлические части.

Совет

- При изменении цвета принадлежностей из-за контакта с пищевыми продуктами (морковью, апельсинами и т. д.) их следует слегка протереть тканью, пропитанной растительным маслом, а затем вымыть обычным образом.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

- Вначале проверьте правильность подключения электроприбора, затем убедитесь, что чаша (b3) установлена правильно, крышка (b2) как следует заблокирована, принадлежности должным образом установлены, а переключатель скорости (a1) находится в нужном положении. Если эти условия не выполнены, электроприбор работать не будет.

Все эти инструкции выполнены, а электроприбор все равно не работает? В этом случае следует обратиться к дилеру или в авторизованный сервисный центр (см. список в буклете "Сервисное обслуживание").

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Электроприбор можно дополнить следующими принадлежностями, приобретаемыми у дилера или в авторизованном сервисном центре:

- С/Н: Крупное натирание / толстая нарезка
- Е: Нож для картофеля фри
- мельница

ПЕРЕРАБОТКА

Утилизация прибора и упаковки.



Упаковка состоит исключительно из материалов, не представляющих опасности для окружающей среды. Поэтому она может быть утилизирована в соответствии с действующими правилами. Для утилизации самого электроприбора следует обратиться в соответствующую службу.

ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ



Не забывайте о бережном отношении к природе!

❶ Изделие содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.

➔ Передайте его в центр переработки отходов.

РЕЦЕПТЫ

ТЕСТО (поставьте на 1 час в холодильник)

Песочное тесто (для формы 28 см в диаметре)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 200 г муки, 100 г сливочного масла и щепотку соли.
- Запустите комбайн на 10 секунд, затем, не прерывая работы электроприбора, через загрузочную трубу (**b2**) влейте 50 мл воды.
- Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара.

Слоеное тесто (для формы 28 см в диаметре)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 250 г муки, 125 г сахара, 1 целое яйцо, щепотку соли, чайную ложку молотой ванили и 125 г размягченного сливочного масла.
- Запустите комбайн на 30-40 секунд, пока тесто не примет форму шара.

Тесто для пиццы (на одну пиццу)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 150 г муки, 1/2 пакетика хлебопекарных дрожжей и щепотку соли.
- Запустите комбайн на 10 секунд, затем влейте 90 г теплой воды и две столовые ложки оливкового масла и мешайте, пока тесто не примет форму шара.
- Оставьте тесто подниматься, пока его объем не удвоится (1 час). Раскатайте тесто и придайте ему желаемую форму.

Тесто для блинов (16 тонких блинов)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 2 яйца, 1 столовую ложку растительного масла, 15 г сахара, 1/2 литра молока и 1 столовую ложку апельсиновой воды или алкоголя по выбору.
- Запустите комбайн с системой блендера на 10 секунд, затем всыпьте муку (200 г) и оставьте машину работать до достижения однородной смеси.
- Дайте тесту выстояться в течение 1 часа.

СОУСЫ

Майонез

- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите 1 яичный желток, 1 столовую ложку горчицы, 1 чайную ложку уксуса, соль и перец. Запустите комбайн на 10 секунд.
- Тонкой струей влейте 250 мл растительного масла через загрузочную трубу в крышке (**b2**) (на работающем электроприборе) и запустите комбайн на 1 минуту 30 секунд.

Соус тартар

В чашу, в которой установлен нож, поместите майонез и порежьте 100 г корнишенов, небольшую луковичку, 1 пучок зелени (кервель, шнитт-лук, петрушку и эстрагон) и 2 столовые ложки каперсов и запустите комбайн на 40 секунд.

Соус коктейль

В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите майонез, 1 столовую ложку томатного пюре, несколько капель острого красного соуса пименто, немного вустерского соуса и запустите комбайн на 20 секунд.

СУП

Суп-пюре из лука-порея (4 порции)

- Очистите 150 г лука-порея и порежьте его ломтиками. Поместите порезанный лук-порея в чашу, установив в нее металлический нож, и осуществляйте измельчение в течение 20 секунд. Растворите в кастрюле 20 г сливочного масла и добавьте измельченный лук-порея. Перемешайте, накройте крышкой и тушите 15 минут.

- Очистите 150 г картофеля. Порежьте крупными кусками и добавьте к луку-порею. Добавьте соль, перец и мускатный орех, затем добавьте 1/2 литра воды и 100 мл молока.
- Готовьте в течение 30 минут. После приготовления влейте смесь в чашу, в которой установлен нож, и в течение 40 секунд готовьте жидкую смесь с помощью системы блендера.

ОВОЩИ

Картофельный гратен (4 порции)

- В комбайне, в котором установлен привод (**c**) и диск **A**, натрите 70 г сыра грюйер. Отложите в сторону. Очистите 700 г картофеля и порежьте его в чашу комбайна, в которой установлен привод (**c**) и диск **D**.
- Выложите ломтики картофеля в форму для gratena, смазанную сливочным маслом и натертую долькой чеснока.
- В чашу, в которой установлен нож, поместите 2 яичных желтка, 200 мл молока, 150 мл сливок, соль, перец и тертый мускатный орех. Взбивайте в течение 1 минуты.
- Залейте смесью картофель.
- Посыпьте тертым сыром грюйер и выложите сверху несколько кусочков сливочного масла.
- Поместите в духовку, нагретую до температуры 210°C, на 1 час.

КОКТЕЙЛЬ

Молочный коктейль с малиной (2 порции)

- 1/2 литра цельного молока, 150 г малины, 1/2 йогурта, 30 г сахарного песка.
- Поместите все ингредиенты в чашу, в которой установлен нож, установите систему блендера и зафиксируйте крышку.
- Перемешивайте в течение 20 секунд.

ДЕСЕРТЫ

Йогуртовый пирог (6 - 8 порций)

- 1 стакан йогурта без добавок (использовать в качестве меры), 2 стакана сахарного песка, 3 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, 3 яйца, 1 пакетик дрожжей.
- Поместите все ингредиенты в чашу, в которой установлен нож.
- Запустите комбайн на 2 минуты. Должна получиться аппетитная однородная смесь.
- Влейте смесь в форму для выпечки и поместите в духовку, нагретую до температуры 180°C, на 50 минут.

Бисквитный торт (4 - 6 порций)

- В чашу, в которой установлен нож, поместите 150 г муки, 1/2 пакетика хлебопекарных дрожжей, 150 г сливочного масла и 3 яйца.
- Запустите комбайн на 2 минуты. Перелейте смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.
- Выпекайте в духовке при температуре 180°C в течение 55 минут.

Взбитые сливки (6 - 8 порций)

- 250 мл хорошо охлажденных сливок для взбивания, 50 г сахарной пудры.
- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите сливки и сахарную пудру. Закройте крышку. Запустите комбайн на 1 минуту.

Взбитые яичные белки

- В чашу, в которой установлен эмульгирующий диск, поместите от 2 до 4 яичных белков и щепотку соли. Закройте крышку.
- Запустите комбайн до образования устойчивой пены из яичных белков. Не забудьте вынуть толкатель из загрузочной трубы, чтобы яичные белки насыщались воздухом.

ОПИС

a Блок двигуна

- a1 Перемикач швидкостей: положення «Pulse» (змінний режим роботи) – «0» – «1» – «2»
- a2 Кнопка для відкривання кришки

b Блок чаші м'ясорубки

- b1 Штовхач із вимірювальними позначками
- b2 Кришка з трубкою завантаження
- b3 Чаша

c Загальний привід

d Ніж м'ясорубки з нержавіючої сталі

e Диск емульсування

f Насадки для нарізання овочів

- A насадка для тонкого подрібнення
- D насадка для тонкого нарізання
- G Насадка для дерунів (дрібна терка для картоплі)

g Фіксатор насадок

h Блендер

Дякуємо за вибір цього пристрою, який призначено виключно для приготування їжі та який має використовуватися тільки у приміщенні, в домашніх умовах.

Акcesуари, що постачаються із придбаною моделлю, описані на етикетці на верхній стороні пакувальної коробки.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з використання: виробник не несе жодної відповідальності у випадку використання пристрою з порушенням інструкцій.
- Цей пристрій не призначено для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами без фонових знань чи попереднього досвіду, крім випадків, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою. Не допускайте, щоб діти гралися із пристроєм.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці, що розташована на пристрої. Будь-яке неправильне підключення скасовує дію гарантії.
- Відключайте пристрій від електромережі, завершивши його використання, під час його чищення або в разі вимкнення живлення.

- Не використовуйте пристрій, якщо він не працює належним чином, його пошкоджено або пошкоджено шнур живлення чи штекер шнура живлення. З міркувань безпеки шнур живлення необхідно замінити у схваленому центрі обслуговування (див. список у буклеті щодо обслуговування).
- Будь-які процедури технічного обслуговування, окрім регулярного чищення та догляду, які виконуються споживачами, мають здійснюватися у схваленому центрі обслуговування.
- Не занурюйте пристрій, шнур або штекер у рідину.
- Не залишайте шнур живлення в доступних для дітей місцях, поблизу джерел тепла або на поверхнях із гострими краями.
- З міркувань безпеки слід використовувати лише акcesуари та запасні частини, які відповідають цьому пристрою та придбані у схваленому центрі післяпродажного обслуговування.
- Ніж (d) і насадки (f) дуже гострі. Поводьтеся з ними дуже обережно під час спорожнення чаші та чищення. Потрібно зняти ніж за привід (c), перш ніж звільнити чашу від її вмісту.
- Коли потрібно подрібнити або нарізати їжу, завжди використовуйте штовхач (b1). Ніколи не використовуйте пальці або інше приладдя для проштовхування їжі. Ніколи не намагайтеся зняти акcesуари, коли вони рухаються. Зачекайте, поки пристрій повністю зупиниться, перш ніж знімати акcesуари.
- Не використовуйте чашу як посуд для заморожування, готування або стерилізації.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть акcesуари з упаковки та промийте їх мильною водою. Ретельно сполосніть їх і витріть насухо.
- Ножі та насадки надзвичайно гострі — поводьтеся з ними обережно.
- Установіть блок двигуна (a) на рівну, чисту та суху поверхню й увімкніть пристрій. Використання перемикача швидкостей (a1): (не використовуйте пристрій, якщо чаша порожня).
 - **Pulse**: для кращого контролювання і змішування певних сумішей.
 - **Безперервна робота**: поверніть перемикач у положення «1» (повільно) або «2» (швидко).
 - **Зупинка**: поверніть перемикач у положення «0», щоб зупинити роботу.
- Розблокування кришки: натисніть кнопку (a2), щоб автоматично вивільнити стопор на кришці (b2), а потім підніміть кришку.
- Блендер слід використовувати для приготування рідких страв (лише для функції перетворення на рідину).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Нумерація абзаців відповідає номерам схем.

Цей кухонний комбайн можна використовувати для приготування від 150 до 800 грамів їжі - Об'єм чаші: 1,5 літра.

- Установіть чашу (b3) на основу комбайна і поверніть її.
- Установіть вибраний акcesуар.
- Установіть кришку (b2) на чашу (b3) і поверніть її проти годинникової стрілки до «кляцання».
- Запустіть пристрій.

1/ ЗБИВАННЯ / ЗМІШУВАННЯ / ПОДРІБНЕННЯ

- Установіть металевий ніж (d) (зніміть захисний кожух) на привід (c) і поверніть його до фіксації.
- Установіть зібраний блок у центрі чаші (b3).
- Покладіть інгредієнти в чашу (b3).
- Установіть кришку (b2) на чашу (b3) і поверніть її проти годинникової стрілки до «кляцання».
- Запустіть пристрій.

Приготування

• Змішування

Можна змішати 800 г легкого тіста (для печива, бісквітних тортів) протягом часового інтервалу від 1 хв. 30 секунд до 2 хв. 20 секунд на швидкості 2.

• Замішування

Можна замісити до 600 г густого тіста (листова тісто, пісочне тісто, хліб) за 30 секунд на швидкості 2.

Попередження! Зупиніть пристрій, шойно побачите, що маса утворила кулю.

• Подрібнення

Можна подрібнити 150-300 г їжі за 15-20 секунд на швидкості 2: тверді продукти (сир, сухофрукти), тверді овочі (морква, селера тощо), м'які овочі (цибуля, шпинат тощо), сире та приготоване м'ясо (без кісток і хрящів, нарізане кубиками), сиру або приготувану рибу.

Не подрібнюйте занадто тверді продукти (лід, цукор) або продукти, що потребують дуже тонкого подрібнення (пшениця, кава).

2/ ПЕРЕТВОРЕННЯ НА РІДИНУ

- Установіть металевий ніж (d) (зніміть захисний кожух) на привід (c) і поверніть його до фіксації.
- Установіть блендер (h) на привід (c).
- Потім покладіть інгредієнти в чашу (b3).
- Установіть кришку (b2) на чашу (b3) і поверніть її проти годинникової стрілки до «кляцання».
- Запустіть пристрій.

Приготування

- Можна приготувати до 0,7 літра супу, напоїв, тіста для млинців або вафель на швидкості 2.

Попередження!

- Ніколи не наливайте в чашу (b3) киплячу рідину.
- Максимальна тривалість використання: 2 хвилини.

3/ ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬСУВАННЯ / РОЗПУШЕННЯ

- Установіть диск емульсування (e) на привід (c) і поверніть його до фіксації.
- Установіть зібраний блок у центрі чаші (b3).
- Покладіть інгредієнти в чашу (b3).
- Установіть кришку (b2) на чашу (b3) і поверніть її вправо до «кляцання».
- Запустіть пристрій.

Приготування

- Можна приготувати 1-4 яєчних білки і до 0,2 літра свіжих вершків на швидкості 2.

Попередження!

- Ніколи не використовуйте диск емульсування (e) для замішування густого тіста або для змішування легкого тіста.
- Ніколи не використовуйте блендер (h) із диском емульсування (c).
- Максимальна тривалість використання: 4 хвилини.

4/ ПОДРІБНЕННЯ / НАРІЗАННЯ

- Вставте вибрану насадку (f) у фіксатор насадок (g), вставте вісь приводу (c) в насадку (f) до упору; зафіксуйте зібраний блок і розташуйте його на блоці двигуна (a).
- Установіть зібраний блок у центрі чаші (b3).
- Установіть кришку (b2) на чашу (b3) і поверніть її вправо до «кляцання».

- Покладіть їжу в трубку завантаження на кришці (b2) і спрямовуйте її за допомогою штовхача (b1). Ніколи не робіть цього пальцями або будь-яким іншим приладдям.
- Запустіть пристрій.

Приготування

- Насадка A (тонке подрібнення).

- Насадка D (тонке нарізання).

Функція подрібнення: морква, сир гриєр, селера тощо на швидкості 2.

Функція нарізання: картопля для приготування картопляного гратену, морква, огірки тощо на швидкості 1.

За один раз можна приготувати не більше 500 г їжі (не нарізайте м'ясо або ковбасні вироби).

ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі. Леза аксесуарів надзвичайно гострі. Поводьтеся з ними обережно.
- Щоб полегшити чищення, швидко промийте аксесуари після використання.
- Помийте, сполосніть і витріть аксесуари насухо: їх можна мити в посудомийній машині або під краном, за винятком блока двигуна (a). Протріть його вологою губкою.
- Не використовуйте для чищення жорсткі губки або інші предмети, що містять металеві частини.

Порада

- Якщо колір аксесуарів змінився внаслідок переробки харчових продуктів (моркви, апельсинів тощо), обережно протріть їх тканиною, просоченою олією, а потім почистьте як зазвичай.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ?

- Спочатку перевірте, чи правильно він підключений, а потім переконайтеся: що чаша (b3) розташована правильно; кришка (b2) зафіксована належним чином; аксесуари встановлені належним чином, а перемикач швидкостей (a1) знаходиться у правильному положенні. Пристрій не працюватиме, якщо не дотриматися цих інструкцій.

Ви ретельно дотрималися всіх інструкцій, проте пристрій все одно не працює? У такому випадку зверніться до продавця або авторизованого сервісного центру (див. список у буклеті «Обслуговування»).

АКСЕСУАРИ

Пристрій можна пристосувати до потреб користувача, отримавши від постачальника або в авторизованому центрі обслуговування наведені нижче аксесуари.

- **C/H:** насадка для грубого подрібнення / насадка для товстого нарізання
- **E:** ніж для картоплі-фрі
- аксесуар для розмелювання

ВТОРИННА ПЕРЕРОБКА

Утилізація пристрою та пакувальних матеріалів.



Упаковку виготовлено лише з речовин, безпечних для навколишнього середовища, тому її можна утилізувати відповідно до правил утилізації, що діють у вашому регіоні. Щодо утилізації самого пристрою зверніться у відповідну службу місцевої влади.

УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ АБО ЕЛЕКТРОННИХ ВИРОБІВ



Беріть участь в охороні довкілля!

Прилад містить багато матеріалів, придатних для перероблення та подальшого використання.

Здайте його в місцевий пункт прийому вторинної сировини.

РЕЦЕПТИ

ТІСТО (залиште у холодильнику на 1 годину)

Пісочне тісто (для форми діаметром 28 см)

- У чашу з ножом покладіть 200 г борошна, 100 г масла і пучку солі.
- Запустіть комбайн на 10 секунд, потім під час роботи влийте через трубку завантаження (b2) 50 мл води.
- Залиште пристрій працювати, поки тісто не набуде форми кулі.

Листове тісто (для форми діаметром 28 см)

- У чашу з ножом покладіть 250 г борошна, 125 г цукру, 1 ціле яйце, пучку солі, чайну ложку меленої ванілі та 125 г розм'якшеного масла.
- Запустіть комбайн на 30-40 секунд, поки тісто не набуде форми кулі.

Тісто для піци (для однієї піци)

- У чашу з ножом покладіть 150 г борошна, 1/2 пакетика пекарських дріжджів і пучку солі.
- Запустіть комбайн на 10 секунд, потім влийте 90 г теплуатої води, дві столові ложки оливкової олії і дочекайтеся поки тісто набуде форми кулі.
- Залиште тісто підніматися, поки його об'єм не збільшиться вдвічі (на 1 годину). Надайте тісту бажаної форми шляхом розкатування.

Тісто для млинців (16 тонких млинців)

- У чашу з ножом покладіть 2 яйця, 1 столову ложку олії, 15 г цукру, 1/2 літра молока і 1 столову ложку флердоранжевої есенції або алкогольного напою на ваш вибір.
- Запустіть комбайн із блендером на 10 секунд, потім всипте борошно (200 г) та залиште пристрій працювати, поки не утвориться однорідне рідке тісто.
- Залиште його на 1 годину.

СОУСИ

Майонез

- У чашу з диском емульсування покладіть 1 яєчний жовток, 1 столову ложку гірчиці, 1 чайну ложку оцту, сіль і перець. Запустіть комбайн на 10 секунд.
- Тоненькою цівочкою влийте 250 мл олії через трубку завантаження на кришці (b2) (під час роботи комбайна). Час приготування: 1 хв. 30 секунд.

Соус тартар

У чашу з ножом покладіть майонез і покришіть 100 г корнішонів, невелику цибулину, 1 пучок трав (кервель, цибуля сіянка, петрушка і полин острогін) і 2 столові ложки каперсів. Час приготування: 40 секунд.

Коктейльний соус

У чаші з диском емульсування змішайте майонез із 1 столовою ложкою томатної пасти, кількома краплями жагучого соусу пімента, краплиною соусу ворчестер і запустіть комбайн на 20 секунд.

СУП

Суп-пюре із цибулі-порей (4 порції)

- Почистіть 150 г цибулі-порей і поріжте її на шматки. Покладіть порізану цибулю-порей у чашу із встановленим металевим ножом і подрібніть її протягом 20 секунд. Розтопіть у каструлі 20 г масла і додайте подрібнену цибулю-порей. Перемішайте, накрийте кришкою і тушуйте протягом 15 хвилин.

- Почистіть 150 г картоплі. Поріжте її великими шматками та додайте до цибулі-порей. Додайте сіль, перець і мускатний горіх, а потім додайте 1/2 літра води і 100 мл молока.
- Готуйте протягом 30 хвилин. Після приготування влийте суп у чашу з ножом, а потім за допомогою блендера перетворіть його на рідину. Час приготування: 40 секунд.

ОВОЧІ

Картопляний гратен (4 порції)

- У комбайні з приводом (c) і насадкою A подрібніть 70 г сиру грюер. Відкладіть убік. Почистіть 700 г картоплі і наріжте її у чашу комбайна з приводом (c) і насадкою D.
- Викладіть нарізану картоплю у змащену маслом і натерту зубком часнику посудину.
- У чашу з ножом покладіть 2 яєчні жовтки, 200 мл молока, 150 мл вершків 18% жирності, сіль, перець і мелений мускатний горіх. Перетворюйте на рідину протягом 1 хвилини.
- Залийте цією сумішшю картоплю.
- Посипте натертим сиром грюер і декількома шматочками масла.
- Поставте у духовку, розігріту до температури 210°C (425°F/марка газу 7), на 1 годину.

КОКТЕЙЛЬ

Малиновий молочний коктейль (2 порції)

- 1/2 літра цільного молока, 150 г малини, 1/2 йогурту, 30 г цукру-піску.
- Покладіть усі інгредієнти в чашу з ножом, встановіть на місце блендер і заблокуйте кришку.
- Змішуйте протягом 20 секунд.

ДЕСЕРТИ

Йогуртовий торт (6 - 8 порцій)

- 1 баночка звичайного йогурту (використовується в якості мірки), 2 баночки цукру-піску, 3 баночки борошна, 1/2 баночки олії, 3 яйця, 1 пакетик дріжджів.
- Покладіть усі інгредієнти в чашу з ножом.
- Запустіть комбайн на 2 хвилини. Суміш має бути ніжною й однорідною.
- Влийте суміш у форму для випікання коржів і поставте у духовку, розігріту до температури 180°C (400°F/марка газу 6), на 50 хвилин.

Бісквітний торт (4 - 6 порцій)

- У чашу з ножом покладіть 150 г борошна, 1/2 пакетика дріжджів, 150 г масла і 3 яйця.
- Запустіть комбайн на 2 хвилини. Влийте у форму для випікання коржів, змащену маслом і посипану борошном.
- Випікайте у духовці, розігрітій до температури 180°C (400°F/марка газу 6), протягом 55 хвилин.

Крем шантільї (6 - 8 порцій)

- 250 мл добре охолоджених густих вершків для збивання, 50 г цукрової пудри.
- Покладіть вершки і цукрову пудру в чашу з диском емульсування. Заблокуйте кришку. Запустіть комбайн на 1 хвилину.

Збиті яєчні білки

- Покладіть 2-4 яєчні білки і пучку солі в чашу з диском емульсування. Заблокуйте кришку.
- Запустіть комбайн і збивайте білки, поки вони не стоять. Не забудьте виїняти штовхач із трубки завантаження, щоб повітря мало доступ до яєчних білків.

OPIS

a Silnik

- a1 Przełącznik prędkości: pozycja „Pulse”
(praca przerywana) – „0” – „1” – „2”
- a2 Przycisk otwierania pokrywki

b Zespół pojemnika rozdrabniacza

- b1 Popychacz z miarką
- b2 Pokrywka z kominkiem
- b3 Pojemnik

c Napęd uniwersalny

d Nóż do rozdrabniania ze stali nierdzewnej

e Tarcza do ubijania

f Wkładki do szatkownicy

- A Tarcie drobne
- D Szatkowanie drobne
- G Tarcie ziemniaków (na placki ziemniaczane)

g Wspornik wkładki

h Blender

Dziękujemy za zakup tego urządzenia, które jest przeznaczone do przygotowywania produktów spożywczych w warunkach domowych.

Akcesoria dostarczone z modelem, który Państwo nabyli, widnieją na etykiecie umieszczonej na górze opakowania.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa niezgodna z zaleceniami instrukcji obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci), których możliwości fizyczne, sensoryczne lub mentalne są ograniczone oraz osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy mogą skorzystać z nadzoru lub uzyskać instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć, kiedy nie jest używane, przed czyszczeniem lub w razie przerwy w dostawie prądu.

- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo, zostało uszkodzone lub jeżeli uszkodzeniu uległ przewód zasilania lub wtyczka.
Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu, przewód zasilania musi zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Każda interwencja nie związana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód zasilania należy układać w miejscu niedostępnym dla dzieci, nie może on stykać się ze źródłem ciepła ani ostrymi krawędziami.
- Ze względów bezpieczeństwa należy stosować wyłącznie akcesoria lub części zamienne dostarczane przez autoryzowany serwis.
- Nóż (**d**) i wkładki (**f**) są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas posługiwania się nimi przy opróżnianiu pojemnika i czyszczeniu.
Należy obowiązkowo zdjąć nóż z napędu (**c**) przed opróżnieniem pojemnika.
- Do tarcia lub krojenia produktów należy zawsze używać popychacza (**b1**). Nigdy nie wkładać produktów spożywczych ręką lub przyrządem kuchennym. Nigdy nie podejmować prób wyjmowania akcesoriów, które się jeszcze poruszają. Przed wyjęciem akcesoriów zaczekać do całkowitego zatrzymania się urządzenia.
- Nie używać pojemnika do zamrażania, pieczenia lub sterylizacji.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjąć akcesoria z opakowania i umyć ciepłą wodą z płynem. Oplukać i dokładnie wysuszyć.
- Noże i tarcze są bardzo ostre, należy posługiwać się nimi z zachowaniem ostrożności.
- Ustawić silnik (**a**) na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, a następnie włączyć urządzenie.
Używanie przełącznika prędkości (**a1**): (Nie uruchamiać urządzenia na pusto).
 - **Pulse**: zapewnia lepszą kontrolę i większą jednolitość niektórych potraw.
 - **Praca ciągła**: obrócić do pozycji „1” (niska prędkość) lub „2” (wysoka prędkość).
 - **Stop**: w celu zatrzymania urządzenia, należy powrócić do pozycji „0”.
- Odblokowanie pokrywki: nacisnąć przycisk otwarcia pokrywki (**a2**) w celu automatycznego zwolnienia zaczepu blokady pokrywki (**b2**), a następnie podnieść pokrywkę.
- Nakładki blendera używa się do przygotowywania płynów (wyłącznie w funkcji miksowania).

OBSŁUGA

Numeracja poszczególnych punktów odpowiada numeracji schematów.

Robot umożliwia przygotowanie maksymalnie 150-800 gramów produktu - Objętość pojemnika: 1,5 litra.

- Umieścić pojemnik (**b3**) na podstawie robota i przekręcić go.
- Założyć jedno z akcesoriów.
- Nałożyć pokrywkę (**b2**) na pojemnik (**b3**) i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz się kliknięcie.
- Uruchomić urządzenie.

1/ WYRABIANIE CIASTA / MIESZANIE / SIEKANIE

Założyć metalowy nóż (**d**) (zdjąć z noża osłonę) na napęd (**c**) i obrócić go do położenia blokady.

- Założyć całość na środkową oś pojemnika (**b3**).
- Włożyć produkty do pojemnika (**b3**).
- Nałożyć pokrywkę (**b2**) na pojemnik (**b3**) i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz się kliknięcie.
- Uruchomić urządzenie.

Produkty

• Mieszanie

Czas wymieszania 800 g lekkiego ciasta (na biszkopt lub babkę) wynosi 1:30 min. do 2:20 min. na prędkości 2.

• Wyrabianie ciasta

Czas wyrabiania maks. 600 g cięższego ciasta (piaskowego, kruchego czy chlebowego) wynosi 30 sekund na prędkości 2.

Uwaga: wyłączyć urządzenie, gdy ugniecie się kula ciasta.

• Siekanie

W ciągu 15-20 sekund na prędkości 2 można posiekać 150-300 g produktów: twardych (sery, suszone owoce), twardych warzyw (marchew, seler itd.), miękkich warzyw (cebula, szpinak itd.), surowego lub gotowanego mięsa (bez kości, błon, pokrojonego w kostkę) czy surowych lub gotowanych ryb.

Nie siekać produktów zbyt twardych (lód, cukier) lub wymagających drobnego zmielenia (zboża, kawa).

2/ MIKSWANIE

- Założyć metalowy nóż (d) (**zdjąć z noża osłonę**) na napęd (c) i obrócić go do położenia blokady.
- Nałożyć nakładkę blendera (h) na napęd (c).
- Następnie włożyć produkty do pojemnika (b3).
- Nałożyć pokrywkę (b2) na pojemnik (b3) i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz się kliknięcie.
- Uruchomić urządzenie.

Produkty

- Na prędkości 2 można przygotować maks. 0,7 litra zup, napojów czy ciasta na naleśniki lub gofry.

Uwaga

- Nigdy nie wlewać wrzących płynów do pojemnika (b3).
- Maksymalny czas pracy: 2 minuty.

3/ UBIJANIE / EMULGOWANIE / UBIJANIE

- Założyć tarczę do ubijania (e) na napęd (c) i obrócić ją do położenia blokady.
- Założyć całość na środkową oś pojemnika (b3).
- Włożyć produkty do pojemnika (b3).
- Nałożyć pokrywkę (b2) na pojemnik (b3) i obrócić ją w prawo, aż usłyszysz się kliknięcie.
- Uruchomić urządzenie.

Produkty

- Na prędkości 2 można przygotować od 1 do 4 białek lub maks. 0,2 litra śmietany.

Uwaga

- Tarczy do ubijania (e) nie należy nigdy używać do wyrabiania ciężkich ciast albo mieszania ciast lekkich.
 - Nigdy nie używać nakładki blendera (h) razem z tarczą do ubijania (e).
- Maksymalny czas pracy: 4 minuty.

4/ TARCIE / SZATKOWANIE:

- Włożyć wybraną wkładkę (f) do wspornika wkładki (g), na os napędu (c) nałożyć maksymalnie do końca wkładkę (f) i zablokować całość, a następnie umieścić zespół na wyjściu silnika (a).
- Założyć całość na środkową oś pojemnika (b3).
- Nałożyć pokrywkę (b2) na pojemnik (b3) i obrócić ją w prawo, aż usłyszysz się kliknięcie.

- Produkty należy wkładać do kominka pokrywki (b2) i wprowadzać je za pomocą popychacza (b1), w tym celu nigdy nie używać palców, ani przyrządów kuchennych.
- Uruchomić urządzenie.

Produkty

- Wkładka A (do tarcia drobnego).
- Wkładka D (do szatkowania drobnego).

Funkcja tarcia: marchew, ser gruyere, seler itp., na prędkości 2.

Funkcja szatkowania: ziemniaki na zapiekanke ziemniaczaną, marchew, ogórki itp., na prędkości 1.

Przygotować można do 500 g produktów na raz (bez mięsa ani wędlin).

CZYSZCZENIE

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Noże akcesoriów są bardzo ostre, zachować ostrożność przy obchodzeniu się z nimi.
- Oplukanie akcesoriów bezpośrednio po użyciu ułatwi ich czyszczenie.
- Umyć i wysuszyć akcesoria: te elementy, z wyjątkiem silnika (a) nadają się do mycia w zmywarce do naczyń lub pod bieżącą wodą. Należy je przetrzeć wilgotną gąbką.
- Nie stosować szorstkich gąbek ani przedmiotów zawierających elementy metalowe.

Porada

- W razie zabarwienia akcesoriów przez produkty (marchew, pomarańcze, itp.), należy je przetrzeć szmatką zwilżoną olejem jadalnym, a następnie normalnie umyć.

CO ROBIĆ JEŻELI PAŃSTWA URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

- Przede wszystkim sprawdzić podłączenie, a następnie: czy pojemnik (b3) jest założony we właściwy sposób, czy pokrywka (b2) została zablokowana, czy akcesoria znajdują się na swoim miejscu oraz czy przełącznik prędkości (a1) ustawiony jest w odpowiedniej pozycji. Jeżeli powyższe warunki nie będą spełnione, robot nie rozpocznie pracy.

Urządzenie nadal nie działa, pomimo że dokładnie zastosowali się Państwo do powyższych instrukcji? W takim wypadku należy zwrócić się do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu (patrz lista w książeczce serwisowej).

AKCESORIA

Urządzenie można dostosować odpowiednio do osobistych potrzeb użytkownika poprzez dokupienie następujących elementów wyposażenia w sklepie lub autoryzowanym serwisie:

- C/H: tarcie grube / szatkowanie grube
- E: tarcza do frytek
- rozdrabniacz

RECYKLING

Usuwanie opakowania i urządzenia.



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały nie stanowiące zagrożenia dla środowiska, które mogą być usuwane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi recyklingu. Informacje na temat usuwania urządzenia można uzyskać u swoich władz lokalnych.

ZUŻYTE PRODUKTY ELEKTRYCZNE LUB ELEKTRONICZNE



Pomóżmy chronić środowisko!

- Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego wykorzystania lub recyklingu.
- Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów w celu przeprowadzenia utylizacji.

PRZEPISY

CIASTA (Odłożyć do lodówki na 1 godzinę)

Ciasto kruche (do formy o średnicy 28 cm)

- Do pojemnika z założonym nożem wsypać 200 g mąki, 100 g masła i szczyptę soli.
- Uruchomić robot na 10 sekund, a następnie do pracującego urządzenia przez kominek pokrywy włączyć 50 ml wody (**b2**).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy z ciasta uformuje się zgrabna kula.

Ciasto piaskowe (do formy o średnicy 28 cm)

- Do pojemnika z założonym nożem wsypać 250 g mąki, 125 g cukru, 1 całe jajko, szczyptę soli, jedną łyżeczkę cukru waniliowego i 125 g miękkiego masła.
- Uruchomić robot na 30-40 sekund, aż utworzy się kula.

Ciasto na pizzę (na jedną blachę)

- Do pojemnika z założonym nożem wsypać 150 g mąki, 1/2 torebki drożdży piekarskich i szczyptę soli.
- Uruchomić urządzenie na 10 sekund, a następnie włączyć 90 g letniej wody oraz 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek, aż z ciasta uformuje się zgrabna kula.
- Pozostawić do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi swoją objętość (1 godzina). Rozwałkować i ukształtować w zależności od potrzeb.

Ciasto na naleśniki (na 16 cienkich naleśników)

- Do pojemnika z założonym nożem włożyć 2 jajka, 1 łyżkę stołową oleju, 15 g cukru, 1/2 litra mleka oraz 1 łyżkę stołową aromatu pomarańczowego lub alkoholu.
- Uruchomić robot z założoną wkładką blendera na 10 sekund, a następnie dosypać mąkę (200 g) i wyłączyć urządzenie po uzyskaniu gładkiej konsystencji.
- Odstawić na 1 godzinę.

SOSY

Majonez

- Do pojemnika z założoną tarczą do ubijania, wbić 1 żółtko, włączyć 1 łyżkę stołową musztardy, 1 łyżeczkę octu winnego i posypać solą i pieprzem. Uruchomić robot na 10 sekund.
- Przy włączeniu urządzenia, przez 1:30 min. wlewać przez kominek pokrywy (**b2**) cienkim strumieniem 250 ml oleju.

Sos tatarski

W pojemniku z założonym nożem, przez 40 sekund posiekać razem z majonezem 100 g korniszonów, 1 cebulkę, 1 pęczek ziół (trybulka, szczypiorek, natka pietruszki, estragon) oraz 2 łyżki stołowe kaparów.

Sos koktajlowy

W pojemniku z założoną tarczą do ubijania, przez 20 sekund wymieszać razem z majonezem jedną łyżkę stołową koncentratu pomidorowego, kilka kropli ostrego sosu na bazie ostrych papryczek oraz nieco sosu Worcestershire.

ZUPA

Zupa krem z porów (na 4 porcje)

- Obrąć 150 g porów i pokroić je na kawałki. Włożyć pokrojone pory do pojemnika z założonym nożem i siekać przez 20 sekund. W rondlu roztopić 20 g masła, dodać posiekane pory, wymieszać i dusić pod przykryciem przez 15 minut.

- Obrąć 150 g ziemniaków. Pokroić je w grubą kostkę i dodać do porów. Dodać sól, pieprz, gałkę muszkatołową, a następnie włączyć 1/2 litra wody i 100 ml mleka.
- Gotować przez 1/2 godz. Po ugotowaniu przelać wszystko do pojemnika z założonym nożem oraz nakładką blendera i miksować przez 40 sekund.

WARZYWA

Zapiekanka ziemniaczana (dla 4 osób)

- Za pomocą robota z założonym napędem (**c**) i wkładką **A**, zetrzeć 70 g sera gruyere. Odstawić. Obrąć 700 g ziemniaków i poszatковать je w pojemniku robota z założonym napędem (**c**) i wkładką **D**.
- Ułożyć plastry ziemniaków w uprzednio nasmarowanym masłem i czosnkiem naczyniu żaroodpornym.
- Do pojemnika z założonym nożem wbić 2 żółtka, włączyć 200 ml mleka, 150 ml słodkiej śmietanki, dodać sól, pieprz i startą gałkę muszkatołową. Miksować przez 1 minutę.
- Tak zmieszane składniki przelać na ziemniaki.
- Posypać startym serem gruyere i położyć kilka wiórków masła.
- Wstawić na godzinę do piekarnika nagrzanego do temp. 210°C.

KOKTAJL

Koktajl mleczny z malinami (na 2 porcje)

- 1/2 litra pełnego mleka, 150 g malin, 1/2 kubka jogurtu, 30 g cukru pudru.
- W pojemniku z założonym nożem umieścić wszystkie składniki, włożyć nakładkę blendera i zablokować pokrywkę.
- Mieszać przez 20 sekund.

DESERY

Ciasto jogurtowe (na 6 - 8 porcji)

- 1 kubek jogurtu naturalnego (posłuży jako jednostka miary), 2 kubki cukru pudru, 3 kubki mąki, 1/2 kubka oleju, 3 żółtka, 1 torebka drożdży.
- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika z założonym nożem.
- Uruchomić urządzenie na 2 minuty. Ciasto powinno stać się bardzo gładkie.
- Przelać ciasto do tortownicy i wstawić na 50 minut do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C.

Babka (na 4 - 6 porcji)

- Do pojemnika z założonym nożem wsypać 150 g mąki, 1/2 torebki drożdży, 150 g cukru, 150 g masła i 3 jajka.
- Uruchomić urządzenie na 2 minuty. Przelać na wysmarowaną masłem i posypaną bułką tartą formę do keksu.
- Piec przez 55 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C.

Bitą śmietana (na 6 - 8 porcji)

- 250 ml schłodzonej słodkiej śmietanki, 50 g cukru pudru.
- Do pojemnika z założoną tarczą do ubijania włączyć śmietankę i wsypać cukier puder, a następnie zablokować pokrywkę. Uruchomić urządzenie na 1 minutę.

Piana z białek

- Do pojemnika z założoną tarczą do ubijania wbić 2 - 4 białka i wsypać szczyptę soli, a następnie zablokować pokrywkę.
- Włączyć urządzenie, aż uzyska się sztywną pianę. Uwaga, nie zakrywać kominka popychaczem - białka muszą być dobrze napowietrzone

POPIS

- a Blok motoru
 - a1 Přepínač rychlosti: poloha „Pulse“ (přerušovaný provoz) – „0“ – „1“ – „2“
 - a2 Tlačítko otevírání krytu
- b Soubor mísy se sekacím nožem
 - b1 Tlačítko dávkovače
 - b2 Kryt s komínkem
 - b3 Mísa
- c Společná hřídel
- d Sekací nůž z nerezavějící oceli
- e Emulgační kotouč
- f Kazety pro řezání zeleniny
 - A Jemné struhadlo
 - D Jemné sekání
 - G Bramboráky (struhadlo na brambory)
- g Držák kazety
- h Systém mixéru

Děkujeme vám, že jste si vybrali tento přístroj, který je určený výlučně pro domácí přípravu jídel pro použití uvnitř.

Příslušenství obsažené v typu, který jste si právě koupili, je vyznačeno na etiketě navrchu na obalu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pozorně si přečtěte návod k použití před prvním použitím vašeho zařízení: za nevhodné použití přístroje v rozporu s návodem k použití výrobce nenese žádnou odpovědnost.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pokud však nelze zajistit dohled nebo pokyny týkající se pokynů k používání přístroje ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si nebudou hrát se zařízením.
- Ověřte si, že napájecí napětí vyznačené na štítku přístroje odpovídá napětí ve vašem domovním elektrickém rozvodu. Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky.
- Přístroj vždy vypínejte ze sítě, jakmile ho přestanete používat, když ho čistíte nebo v případě přerušení dodávky elektrického proudu.

- Přístroj nepoužívejte, pokud správně nefunguje, pokud byl přístroj poškozen nebo je-li poškozen přírodní kabel nebo zástrčka. Abyste vyloučili jakékoli nebezpečí, nechte napájecí kabel opravit pouze v autorizovaném servisním středisku (viz seznam v servisní knížce).
- Jakýkoli zásah kromě čištění a běžné údržby, kterou provádí zákazník, musí být proveden autorizovaným servisním střediskem.
- Nevkládejte přístroj, přírodní kabel nebo zástrčku do kapaliny.
- Nenechávejte přírodní kabel v dosahu dětí, blízko zdroje tepla nebo na ostrých hranách.
- Z důvodů vaší bezpečnosti nepoužívejte příslušenství nebo náhradní díly jiné než dodávané autorizovanými servisními středisky.
- Nůž (**d**) a kazety (**f**) jsou extrémně nabroušené. Během čištění, vyprazdňování mísy a při manipulaci s noži je nutno dávat extrémní pozor. Měli byste povinně vytáhnout sekací nůž za jeho nosič (**c**) před vyprázdněním obsahu mísy.
- Při strouhání nebo krájení na plátky používejte vždy tlačítko (**b1**). Nikdy nevkládejte potraviny rukama nebo kuchyňským nástrojem. Nikdy se nepokoušejte vyjmát příslušenství za chodu. Před vyjmutím příslušenství vyčkejte, až se přístroj zcela zastaví.
- Nepoužívejte mísy jako nádoby k mražení, vaření nebo ke sterilizaci.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte příslušenství z obalu a vyčistěte je mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.
- Nože a kotouče jsou extrémně ostré, manipulujte s nimi opatrně.
- Umístěte blok motoru (**a**) na rovnou, čistou a suchou plochu, pak přístroj zapojte. Používání přepínače rychlostí (**a1**): (Nespouštějte přístroj na prázdko.)
 - **Pulse**: pro optimální kontrolu a homogenní výsledek některých pokrmů.
 - **Plynulý provoz**: otočte ho do polohy „1“ (nízká rychlost) nebo „2“ (vysoká rychlost).
 - **Vypnutí**: pokud si přejete přístroj vypnout, přepněte zpět do polohy „0“.
- Odemčení víka: stiskem tlačítka otevírání víka (**a2**) můžete automaticky uvolnit patku zamykání víka (**b2**), pak víko nadzvedněte.
- Systém mixéru používejte pro přípravu tekutých pokrmů (pouze pro funkci mixování).

POUŽITÍ

Očíslování odstavců je shodné s očíslováním schémat.

Váš robot vám umožňuje připravovat maximálně 150 až 800 gramů - Objem mísy: 1,5 litru.

- Nasaďte a otočte mísu (**b3**) na podstavec robotu.
- Nasaďte zvolené příslušenství.
- Nasaďte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a otočte je proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne.
- Spusťte přístroj.

1/ HNĚTENÍ / MÍCHÁNÍ / SEKÁNÍ

Zasuňte kovový nůž (**d**) (**sejměte krytku nože**) na hřídel (**c**) a otočte jím do polohy uzamčení.

- Umístěte tento celek do středové osy mísy (**b3**).
- Do mísy vložte přísady (**b3**).
- Nasaďte víko (**b2**) a otočte je proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne.
- Spusťte přístroj.

Přípravy

• Michání

Můžete namíchat 800 g lehkého těsta (piškot, bábovka) za 1 minutu. 30 až 2 min. 20, na rychlost 2.

• Hnětení

Můžete hnést maximálně 600 g těžkého těsta (chlebové, sušenkové, máslové) za 30 sekund, na 2. rychlost.

Upozornění: Příklad vyberte, jakmile zjistíte, že se vytvořila hrouda těsta.

• Sekání

Za 15 až 20 sekund můžete nasekat 150 až 300 g potravin, na 2. rychlost: tvrdé potraviny (sýry, sušené ovoce), tvrdou zeleninu (mrkev, celer, atd.), jemnou zeleninu (cibule, špenát...), syrová a vařená masa (bez kostí, bez blan a nakrájené na kostičky), syrové nebo vařené ryby.

Nesekejte příliš tvrdé věci (cukr, led) nebo ty, které vyžadují jemné mletí (obilí, káva).

2/ MIXOVÁNÍ

• Zasuňte kovový nůž (**d**) (**sejměte krytku nože**) na hřídel (**c**) a otočte jím do polohy uzamčení.

• Umístěte systém mixéru (**h**) na hřídel (**c**).

• Do mísy pak vložte přísady (**b3**).

• Nasadte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a otočte je proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne.

• Spusťte přístroj.

Přípravy

• Můžete připravit maximálně 0,7 litru polévky, nápojů, těsta na palačinky, na wafle, na 2. rychlost.

Pozor

• Nikdy do nádob nenalévejte horké tekutiny (**b3**).

• Maximální délka pracovního cyklu: 2 minut.

3/ ŠLEHÁNÍ / EMULGOVÁNÍ

• Zasuňte emulgátor (**e**) na hřídel (**c**) a otočte jím do polohy uzamčení.

• Umístěte tento celek do středové osy mísy (**b3**).

• Do mísy vložte přísady (**b3**).

• Nasadte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a otočte je doprava, dokud nezacvakne.

• Spusťte přístroj.

Přípravy

• Můžete připravit 1 až 4 vaječné bílky a až 0,2 litru smetany na 2. rychlost.

Pozor

• Nikdy nepoužívejte emulgátor (**e**) ke hnětení těžkých těst nebo míchání lehkých těst.

• Nikdy nepoužívejte systém mixéru (**h**) s emulgátorem (**e**).

Maximální délka pracovního cyklu: 4 minut.

4/ STROUHÁNÍ / KRÁJENÍ:

• Zasuňte zvolenou kazetu (**f**) do držáku na kazety (**g**), zasuňte co nejdále osu hřídele (**c**) přes kazetu (**f**) a tento celek zablokujte, pak jej nasadte na výstup bloku motoru (**a**).

• Umístěte tento celek na středovou osu mísy (**b3**).

• Nasadte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a otočte je doprava, dokud nezacvakne.

• Vložte potraviny do komínku ve víku (**b2**) a navádějte je pomocí pěchovátka (**b1**), nikdy pomocí prstů ani jiného nástroje.

• Spusťte přístroj.

Přípravy

• Kazeta **A** (jemné strouhání).

• Kazeta **D** (jemné krájení).

Funkce strouhání: mrkev, sýr, celer... na 2. rychlost.

Funkce krájení: brambory na zapékání, mrkev, okurky... na 1. rychlost.

Připravte maximálně 500 g potravin (ne maso ani uzeniny).

ČIŠTĚNÍ

• Odpojte přístroj. Řezací části příslušenství jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně.

• Pro snazší čištění je vhodné opláchnout příslušenství po použití.

• Umyjte, opláchněte a osušte příslušenství: lze je mýt v myčce nebo pod kohoutkem kromě bloku motoru (**a**). Ten otírejte vlhkou houbou.

• Neoužívejte hrubé houbičky nebo předměty obsahující kovové části.

Tip

• Pokud dojde k obarvení příslušenství potravinami (mrkev, pomerače...) třete je hadrem napuštěným jedlým olejem, poté vyčistěte obvyklým způsobem.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE?

• Zkontrolujte nejprve zapojení, pak: zda je mísa (**b3**) řádně nasazena, zda je víko (**b2**) zajištěno, zda jsou příslušenství nasazena, zda je správně umístěn přepínač rychlosti (**a1**). Pokud tyto pokyny nedodržíte, robot nemůže správně fungovat.

Postupovali jste pečlivě podle těchto pokynů a váš přístroj stále nefunguje? V tom případě se obraťte na prodejce nebo na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Můžete dát vašemu přístroji osobitý ráz a opatřit si u vašeho obvyklého prodejce nebo u autorizovaného servisního střediska toto příslušenství:

• **C/H:** hrubé strouhání / hrubé krájení

• **E:** hranolky

• drtičí nástroj

RECYKLACE

Likvidace obalových materiálů a přístroje.



Obal obsahuje výhradně materiály neohrožující životní prostředí, které mohou být likvidovány v souladu s platnými předpisy o recyklaci.

Pokud chcete dát přístroj do odpadu, informujte se u příslušného odboru vaší obce.

ELEKTRICKÉ NEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI:



Myslete na životní prostředí!

• **i** Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

• **♻️** Svěťte ho sběrnému místu, kde bude přijat ke zpracování.

TĚSTA (Nechte odpočívat 1 hodinu v chladu)**Máslové těsto** (Na formu o Ø 28 cm)

- Do mísy s nožem nasypete 200 g mouky, 100 g másla a špetku soli.
- Zapněte robot na 10 sekund, pak komínkem víka nalijete 5 cl vody (**b2**) bez vypínání.
- Nechte přístroj běžet, dokud se z těsta nevytvaruje hrouda.

Sušenkové těsto (Na formu o Ø 28 cm)

- Do mísy s nožem nasypete 250 g mouky, 125 g cukru, 1 celé vejce, špetku soli, jednu kávovou lžičku práškové vanilky a 125 g změkklého másla.
- Zapněte robot na 30 až 40 sekund, dokud nevznikne hrouda.

Těsto na pizzu (na jednu pizzu)

- Do mísy s nožem nasypete 150 g mouky, 1/2 sáčku pekařského droždí a špetku soli.
- Zapněte na 10 sekund, pak přidejte 90 g vlažné vody a 2 polévkové lžíce olivového oleje, dokud se z těsta nevytvoří hrouda.
- Nechte odstát, dokud těsto nezdvoujnásobí objem (1 hodinu). Rozválejte a vytvarujte podle potřeby.

Palačinkové těsto (16 slabých palačinek)

- Do mísy s nožem přidejte 2 vejce, 1 polévkovou lžičku oleje, 15 g cukru, 1/2 litru mléka a 1 polévkovou lžičku květu pomerančovníku nebo alkoholu.
- Zapněte robot se systémem mixéru na 10 sekund, pak přisypte mouku (200 g) a nechte běžet, dokud nedosáhnete jednolitého těsta.
- Nechte 1 hodinu odstát.

OMÁČKY**Majonéza**

- Do mísy s emulgátorem přidejte 1 žloutek, 1 polévkovou lžičku hořčice, 1 kávovou lžičku octa, sůl a pepř. Zapněte robot na 10 sekund.
- Slabým proudem přilévajte 25 cl oleje komínkem ve víku (**b2**) (robot nevypínejte), po dobu 1,5 minut.

Tatarská omáčka

Do mísy s nožem a majonézou přidejte 100 g kyselých okurek a 1 malou cibuli, natrhejte 1 svazek bylin (kerblík, pažitka, petržel, estragon) a 2 polévkové lžíce kapari, míchejte 40 sekund.

Koktejlová omáčka

Do mísy s emulgátorem přidejte k majonéze polévkovou lžičku rajčatové omáčky, několik kapek ostré omáčky z červených chilli papriček a trochu worcesteru, zapněte na 20 sekund.

POLÉVKA**Pórková polévka** (4 porce)

- Oloupejte 150 g pórků a nakrájejte na plátky. Vložte nakrájený pórek do mísy s kovovým nožem a sekejte asi 20 sekund. Rozehřejte 20 g másla a přidejte nakrájený pórek, promíchejte, zakryjte a nechte dusit 15 minut.

- Oloupejte 150 g brambor. Nakrájejte je na hrubé kostky a přisypte k pórkům. Osolte, opepřete, přisypte muškátový květ, pak vlijte 1/2 litru vody a 10 cl mléka.
- Nechte vařit 0,5 hodiny. Po vaření nalijte směs do mísy s nožem a mixujte 40 sekund v systému mixéru.

ZELENINA**Gratinované brambory** (pro 4 osoby)

- Do robotu s hřídelí (**c**) a kazetou **A**, nastrouhejte 70 g sýra. Uschovejte. Oloupejte 700 g brambor a nakrájejte je v míse robotu s hřídelí (**c**) a kazetou **D**.
- Rozložte plátky brambor v zapékací nádobě, kterou jste předtím vytřeli máslem a stroužkem česneku.
- V míse robotu s nožem vložte 2 žloutky, 20 cl mléka, 15 cl tekuté smetany, sůl, pepř a muškátový oříšek. Mixujte asi 1 minutu.
- Směs nalijte na brambory
- Posypte nastrouhaným gruyere a oříšky másla.
- Vložte do trouby na 210°C na 1 hodinu.

KOKTEJL**Jahodový koktejl** (2 porce)

- 1/2 litru plnotučného mléka, 150 g jahod, 1/2 jogurtu, 30 g moučkového cukru.
- Do mísy s nožem vložte všechny přísady, nasadte systém mixéru a zamkněte víko.
- Míchejte 20 sekund.

ZÁKUSKY**Jogurtový koláč** (6/8 osob)

- 1 kelímek bílého jogurtu (na odměření), 2 kelímky moučkového cukru, 3 kelímky mouky, 1/2 kelímku oleje, 3 vejce, 1 sáček droždí.
- Všechny přísady vložte do mísy s nožem.
- Zapněte na 2 minuty. Těsto musí být řádně hladké.
- Těsto vlijte do formy a vložte do trouby na 180°C na 50 minut.

Bábovka (4/6 osob)

- Do mísy s nožem nasypete 150 g mouky, 1/2 sáčku droždí, 150 g cukru, 150 g másla a 3 vejce.
- Zapněte na 2 minuty. Vlijte do koláčové formy, kterou jste vytřeli máslem a vysypali moukou.
- Nechte péct v troubě na 180°C na 55 minut.

Šlehačka (6/8 osob)

- 25 cl vychlazené tekuté smetany, 50 g moučkového cukru.
- Do mísy s emulgátorem vlijte smetanu a cukr, pak zajistěte víko. Zapněte na 1 minutu.

Sníh z bílků

- Do mísy s emulgačním nástrojem přidejte 2 až 4 vaječné bílky a 1 špetku soli, pak zajistěte víko.
- Zapněte, dokud hmota není pevná. Pozor, abyste do komínku nevložili pěchovátko, sníh by pak nebyl dostatečně provzdušněný.

POPIS

- a Blok motora
 - a1 Prepínač rýchlostí: poloha „Pulse“ (prerušovaný chod) – „0“ – „1“ – „2“
 - a2 Tlačidlo na otvorenie veka
- b Zostava pracovnej nádoby na sekanie
 - b1 Prítlačný aplikátor a odmerka
 - b2 Veko s plniacim nástavcom
 - b3 Pracovná nádoba
- c Spoločný hnací nástavec
- d Nôž na sekanie z nehrdzavejúcej ocele
- e Kotúč na emulgovanie
- f Nástavce na strúhanie a krájanie zeleniny
 - A Jemné strúhadlo
 - D Jemný krájač
 - G Zemiakové placky (strúhadlo na zemiaky)
- g Držiak nástavcov
- h Systém na mixovanie

Ďakujeme, že ste si vybrali tento prístroj, ktorý je určený výhradne na prípravu potravín, a len na domáce používanie v interiéri.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na obsluhu: používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, poskytuje im dozor a vopred ich poučí o používaní tohto prístroja. Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto prístrojom nehrajú.
- Skontrolujte, či sa napájacie napätie uvedené na popisnom štítku prístroja zhoduje s napätím vašej elektrickej siete. Akékoľvek chybné zapojenie prístroja ruší záruku.
- Dbajte na to, aby ste prístroj vždy odpojili z elektrickej siete ihneď po použití, pri jeho čistení alebo v prípade výpadku elektrického prúdu.

- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje, ak je poškodený, alebo ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Aby ste predišli akémukoľvek riziku, napájací kábel nechajte vždy vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Každý zásah, okrem čistenia a bežnej údržby, ktorú pravidelne vykonáva zákazník, musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte v dosahu detí, v blízkosti zdroja tepla ani na ostrých hranách.
- Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte iné príslušenstvo ani náhradné diely ako tie, ktoré dodávajú autorizované popredajné servisné strediská.
- Nôž (**d**) a nástavce (**f**) na strúhanie a krájanie zeleniny sú veľmi ostré. Preto dbajte na zvýšenú opatrnosť, keď s nimi manipulujete, pri vyprázdňovaní pracovnej nádoby alebo čistení. Vždy najprv vyberte nôž pomocou jeho hnacieho nástavca (**c**), a až potom vyprázdňte obsah pracovnej nádoby.
- Pri strúhaní a krájaní potravín vždy používajte prítlačný aplikátor (**b1**). Potraviny nikdy nezatláčajte rukami ani iným nástrojom. Nikdy sa nepokúšajte vytiahnuť pohybujúce sa príslušenstvo. Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví, a až potom vyberte príslušenstvo.
- Pracovné nádoby nepoužívajte ako nádoby na mrazenie, varenie alebo sterilizáciu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Príslušenstvo vyberte z obalu a umyte ho saponátovou vodou. Opláchnite ho a dôkladne vysušte.
- Nože a kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne.
- Blok motora (**a**) umiestnite na rovnú, čistú a suchú plochu a potom prístroj zapojte do elektrickej siete. Používanie prepínača rýchlostí (**a1**): (Prístroj nezapínajte naprázdno.)
 - **Pulse**: umožňuje dosiahnuť lepšiu kontrolu a homogénnejšiu konzistenciu pri príprave niektorých jedál.
 - **Plynulý chod**: prepínač rýchlostí otočte do polohy „1“ (pomalá rýchlosť) alebo „2“ (vysoká rýchlosť).
 - **Vypnutie**: ak chcete prístroj vypnúť, prepínač rýchlostí vráťte do polohy „0“.
- Odistenie veka: stlačte tlačidlo na otvorenie veka (**a2**), ktorým sa automaticky uvoľní zaistovacia päťka veka (**b2**), a zdvihnite veko.
- Systém na mixovanie sa môže používať len na prípravu tekutých zmesí (iba funkcia mixovania).

POUŽÍVANIE

- Číslovanie odsekov zodpovedá očíslovaniu schematických názkresov.
- Tento kuchynský robot umožňuje naraz spracovať maximálne 150 až 800 gramov potravín. Objem pracovnej nádoby: 1,5 litra.
- Pracovnú nádobu (**b3**) umiestnite na podstavec robota a pootočte do zaistenej polohy.
 - Vložte príslušenstvo podľa vlastného výberu.
 - Veko (**b2**) založte na pracovnú nádobu (**b3**) a zaistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek (mali by ste počuť zacvaknutie).
 - Zapnite prístroj.

1/ HNETENIE / MIEŠANIE / SEKANIE

- Kovový nôž (**d**) (**bez ochranného krytu**) nasuňte na hnací nástavec (**c**) a pootočením ho umiestnite do zaistenej polohy.
- Takto pripravenú zostavu umiestnite na stredovú os pracovnej nádoby (**b3**).
 - Do pracovnej nádoby (**b3**) vložte potraviny.
 - Veko (**b2**) založte na pracovnú nádobu (**b3**) a zaistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek (mali by ste počuť zacvaknutie).
 - Zapnite prístroj.

Príprava jedál

• Miešanie

Tento prístroj umožňuje vymiešať až 800 g ľahkého cesta (piškótové cesto, biskvitové cesto a pod.). Doba prípravy je 1 min. 30 sek. až 2 min. 20 sek., pri rýchlosti 2.

• Hnetenie

Pomocou tohto prístroja môžete vymiesť až 600 g hustého cesta (linecké, maslové, chlebové). Doba prípravy je 30 sekúnd, pri rýchlosti 2.

Upozornenie: Prístroj vypnite, keď vznikne bochník cesta.

• Sekanie

Pomocou tohto prístroja môžete za 15 až 20 sekúnd nasekať 150 až 300 g potravín, pri rýchlosti 2: tvrdé potraviny (syr, suché plody a sušené ovocie), tvrdú zeleninu (mrkva, zeler a pod.), jemnú zeleninu (cibuľa, špenát...), surové aj tepelne upravené mäso (vykostené, zbavené šliach a pokrúpané na kocky), surové aj tepelne upravené ryby.

Prístroj nepoužívajte na sekanie príliš tvrdých potravín (ľad, cukor) alebo potravín, ktoré si vyžadujú jemné mletie (pšenica, káva).

2/ MIXOVANIE

- Kovový nôž (**d**) (**bez ochranného krytu**) nasuňte na hnací nástavec (**c**) a pootočením ho umiestnite do zaistenej polohy.
- Systém na mixovanie (**h**) založte na hnací nástavec (**c**).
- Do pracovnej nádoby (**b3**) vložte potraviny.
- Veko (**b2**) založte na pracovnú nádobu (**b3**) a zaistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek (mali by ste počuť zacvaknutie).
- Zapnite prístroj.

Príprava jedál

- Tento prístroj umožňuje pripraviť maximálne 0,7 litra polievok, nápojov, cesta na palacinky alebo wafle. Použite rýchlosť 2.

Upozornenie

- Do pracovnej nádoby (**b3**) nikdy nelejte vriace tekutiny.
- Maximálna doba prípravy: 2 minúty.

3/ TRENIE / EMULGOVANIE / ŠLAHANIE

- Kotúč na emulgovanie(**e**) nasuňte na hnací nástavec (**c**) a pootočením ho umiestnite do zaistenej polohy.
- Takto pripravenú zostavu umiestnite na stredovú os pracovnej nádoby (**b3**).
- Do pracovnej nádoby (**b3**) vložte potraviny.
- Veko (**b2**) založte na pracovnú nádobu (**b3**) a zaistite pootočením smerom doprava (mali by ste počuť zacvaknutie).
- Zapnite prístroj.

Príprava jedál

- Pomocou tohto prístroja môžete vyšľahať 1 až 4 vaječných bielkov a až 0,2 litra sladkej smotany. Použite rýchlosť 2.

Upozornenie

- Kotúč na emulgovanie (**e**) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta, ani na miešanie ľahkého cesta.
- Kotúč na emulgovanie (**e**) nikdy nepoužívajte spolu so systémom na mixovanie (**h**). Maximálna doba prípravy: 4 minúty.

4/ STRÚHANIE / KRÁJANIE:

- Požadovaný nástavec na strúhanie resp. krájanie zeleniny (**f**) zasuňte do držiaka (**g**), os hnacieho nástavca (**c**) zasuňte čo najviac do nástavca (**f**). Takto pripravenú zostavu zaistite a umiestnite na vývod bloku motora (**a**).
- Zostavu umiestnite na stredovú os pracovnej nádoby (**b3**).
- Veko (**b2**) založte na pracovnú nádobu (**b3**) a zaistite pootočením smerom doprava (mali by ste počuť zacvaknutie).

- Potraviny vkladajte do plniaceho nástavca veka (**b2**) a zatlačajte ich pomocou prítlačného aplikátora (**b1**), nikdy však prstami ani iným nástrojom.
- Zapnite prístroj.

Príprava jedál

- Nástavec **A** (jemné strúhadlo).
- Nástavec **D** (jemný krájač).

Strúhanie: mrkva, tvrdý syr (gruyere), zeler a pod., pri rýchlosti 2.

Krájanie: zemiaky na prípravu zapekaných jedál, mrkva, uhorka a pod. pri rýchlosti 1.

Takto zostavený prístroj umožňuje naraz spracovať maximálne 500 g potravín (nie mäso a údeniny).

ČISTENIE

- Prístroj odpojte z elektrickej siete. Čepele príslušenstva sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne.
- Aby bolo čistenie prístroja ľahšie, príslušenstvo opláchnite vodou ihneď po použití.
- Príslušenstvo umyte, opláchnite vodou a osušte: nástavec je možné umyť ručne alebo v umývačke riadu, okrem bloku motora (**a**). Blok motora utrite vlhkou špongiou.
- Nepoužívajte drsné špongie alebo predmety obsahujúce kovové časti.

Tip

- V prípade, že dôjde k zafarbeniu rôznych dielov príslušenstva od použitých potravín (napr. mrkvy, pomarančov...), utrite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich očistite ako zvyčajne.

ČO ROBIŤ, AK PRÍSTROJ NEFUNGUJE?

- Najprv skontrolujte zapojenie prístroja do elektrickej siete a potom skontrolujte: či je pracovná nádoba (**b3**) správne umiestnená, či je veko (**b2**) správne zaistené, či je príslušenstvo správne pripevnené a či je prepínač rýchlostí (**a1**) v správnej polohe. Robot nemôže fungovať, pokiaľ tieto pokyny nebudú dodržané. Postupovali ste presne podľa týchto pokynov a prístroj napriek tomu stále nefunguje? V takom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

PRÍSLUŠENSTVO

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

- **C/H:** hrubé strúhadlo / hrubý krájač
- **E:** krájač na hranolčeky
- mlynček

RECYKLÁCIA

Likvidácia obalových materiálov a prístroja:



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

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

ELEKTRONICKÉ A ELEKTRICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI



Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

- Tento prístroj obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- Zaneste ho na zberné miesto, ktoré zabezpečí jeho správnu likvidáciu.

CESTÁ (Hotové cesto nechajte odpočívať 1 hodinu v chladničke)**Maslové cesto** (na formu s priemerom 28 cm)

- Do pracovnej nádoby vybavenej nožom dajte 200 g múky, 100 g masla a štipku soli.
- Robot zapnite a po 10 sekundách pridajte 5 cl vody cez plniaci nástavec veka (**b2**) (prístroj je stále v činnosti).
- Prístroj nechajte bežať, až kým nevznikne hruda cesta.

Linecké cesto (na formu s priemerom 28 cm)

- Do pracovnej nádoby vybavenej nožom dajte 250 g múky, 125 g cukru, 1 celé vajce, štipku soli, 1 kávovú lyžičku práškovej vanilky a 125 g zmäknutého masla.
- Robot zapnite a nechajte bežať 30 až 40 sekúnd, až kým nevznikne hruda cesta.

Cesto na pizzu (na 1 pizzu)

- Do pracovnej nádoby vybavenej nožom dajte 150 g múky, 1/2 balíčka kvasníc a štipku soli.
- Prístroj zapnite a po 10 sekundách pridajte 90 g vlažnej vody a 2 polievkové lyžice olivového oleja. Prístroj nechajte bežať, až kým nevznikne hruda cesta.
- Vymiesené cesto nechajte vykysnúť na dvojnásobok objemu (1 hodinu). Cesto rozprestrite a vytvarujte podľa potreby.

Cesto na palacinky (16 tenkých palaciek)

- Do pracovnej nádoby vybavenej nožom dajte 2 vajcia, 1 polievkovú lyžicu oleja, 15 g cukru, 1/2 litra mlieka a 1 polievkovú lyžicu arómy z pomarančového kvetu alebo alkoholu.
- Robot vybavený systémom na mixovanie zapnite a po 10 sekundách pridajte múku (200 g). Prístroj nechajte bežať, až kým nevznikne hladké cesto.
- Cesto nechajte 1 hodinu odpočívať.

OMÁČKY**Majonéza**

- Do pracovnej nádoby vybavenej kotúčom na emulgovanie dajte 1 vaječný žĺtok, 1 polievkovú lyžicu horčice, 1 kávovú lyžičku octu, soľ a mleté čierne korenie. Robot zapnite a nechajte bežať 10 sekúnd.
- Cez plniaci nástavec veka (**b2**) tenkým prúdom pomaly vlejete 25 cl oleja (robot je stále v činnosti). Pridávanie oleja by malo trvať cca 1 minútu a 30 sekúnd.

Tatárska omáčka

V pracovnej nádobe vybavenej nožom ponechajte pripravenú majonézu, nasekajte 100 g nakladaných uhoriek a 1 malú cibuľu, najemno nasekajte 1 viazaničku bylínok (trebuľka, pažítka, petržlenová vňať, estragón) a 2 polievkové lyžice kapár. Prístroj nechajte bežať 40 sekúnd.

Kokteilová omáčka

V pracovnej nádobe vybavenej kotúčom na emulgovanie zmiešajte majonézu a 1 polievkovú lyžicu paradajkového pretlaku, niekoľko kvapiek červenej pikantnej omáčky a trochu worcesterskej omáčky. Prístroj nechajte bežať 20 sekúnd.

POLIEVKA**Krémová pórová polievka** (recept pre 4 osoby)

- Očistíte 150 g póru a pokrájajte ho na väčšie kúsky. Nakrájaný pór vložte do pracovnej nádoby vybavenej nožom, prístroj zapnite a nechajte bežať 20 sekúnd, kým sa pór nenaseká nadrobno. V kastróle rozpustíte 20 g masla a pridajte nasekaný pór. Premiešajte, zakryte pokrievkou a nechajte dusiť 15 minút.

- Ošúpte 150 g zemiakov. Nakrájajte ich na väčšie kocky a pridajte ich k póru. Pridajte soľ, mleté čierne korenie, strúhaný muškátový oriešok a potom postupne vlejete 1/2 vody a 10 cl mlieka.
- Nechajte variť asi 1/2 hodinu. Uvarenú polievku vlejete do pracovnej nádoby vybavenej nožom a systémom na mixovanie a mixujete po dobu 40 sekúnd.

JEDLÁ ZO ZELENINY**Zapekané zemiaky** (recept pre 4 osoby)

- V robote vybavenom hnacím nástavcom (**c**) a nástavcom na strúhanie **A** postrúhajte 70 g tvrdého syra (gruyére). Nastrúhaný syr vyberte a odložte bokom. Ošúpte 700 g zemiakov a v pracovnej nádobe vybavenej hnacím nástavcom (**c**) a nástavcom na krájanie **D** ich nakrájajte na plátky.
- Plátky zemiakov poukladajte do zapekacej misy, ktorú ste vymastili maslom a potrelí rozlačeným strúčikom cesnaku.
- Do pracovnej nádoby robota vybavenej nožom dajte 2 vaječné žĺtky, 20 cl mlieka, 15 cl tekutej smotany, soľ, mleté čierne korenie a strúhaný muškátový oriešok. Mixujte po dobu 1 minúty.
- Túto zmes nalejte na zemiaky.
- Posypte nastrúhaným tvrdým syrom a navrch poukladajte kúsky masla.
- Vložte do rúry predhriatej na 210 °C a 1 hodinu zapekajte.

KOKTEILY**Mliečny kokteil s malinami** (recept pre 2 osoby)

- 1/2 litra plnotučného mlieka, 150 g malín, 1/2 bieleho jogurtu, 30 g práškoveho cukru.
- Do pracovnej nádoby vybavenej nožom dajte všetky suroviny a vložte systém na mixovanie. Nakoniec na pracovnú nádobu založte veko a zaistíte.
- Miešajte po dobu 20 sekúnd.

DEZERTY**Jogurtový koláč** (recept pre 6 až 8 osôb)

- 1 hrnček bieleho jogurtu (hrnček slúži ako odmerka), 2 hrnčeky práškoveho cukru, 3 hrnčeky múky, 1/2 hrnčeka oleja, 3 vajcia, 1 vrecúško kypriaceho prášku do pečiva.
- Všetky suroviny dajte do pracovnej nádoby vybavenej nožom.
- Prístroj zapnite a nechajte bežať 2 minúty. Hotové cesto musí byť hladké.
- Cesto nalejte do okrúhlej formy na pečenie, vložte do rúry predhriatej na 180 °C a nechajte piecť 50 minút.

Piškótové cesto (recept pre 4 až 6 osôb)

- Do pracovnej nádoby vybavenej nožom dajte 150 g múky, 1/2 vrecúška kypriaceho prášku do pečiva, 150 g cukru, 150 g masla a 3 vajcia.
- Prístroj zapnite a nechajte bežať 2 minúty. Cesto nalejte do tortovej formy vymastenej maslom a vysypanej múkou.
- Vložte do rúry predhriatej na 180 °C a nechajte piecť 55 minút.

Šľahačka (recept pre 6 až 8 osôb)

- 25 cl dobre vychladenej tekutej sladkej smotany, 50 g práškoveho cukru.
- Do pracovnej nádoby vybavenej kotúčom na emulgovanie dajte sladkú smotanu a práškový cukor, založte veko a zaistíte. Prístroj zapnite a nechajte bežať 1 minútu.

Sneh z bielkov

- Do pracovnej nádoby vybavenej kotúčom na emulgovanie dajte 2 až 4 vaječné bielky a štipku soli, založte veko a zaistíte.
- Prístroj zapnite a nechajte bežať, až kým sa nevyšľahá tuhý sneh z bielkov. Pozor! Príťažný aplikátor nevkładajte do plniaceho nástavca, aby sa bielky mohli dostatočne prevzdušniť.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

a Motorblokk

- a1 Sebességváltó gomb: "Pulse" állás
(nem folyamatos működés) – "0" – "1" – "2"
- a2 Fedő felnyitó nyomógomb

b Keverőtál és aprító egység

- b1 Adagoló nyomóprés
- b2 Fedő betöltőkürtővel
- b3 Keverőtál

c Közös hajtótengely

d Inox aprító penge

e Keverő tárcsa

f Zöldségaprító lemezek

- A Finom reszelő
- D Finom szeletelő
- G Krumplilaska (burgonyareszelő)

g Lemez tartó

h Blender kellék

Köszönjük, hogy a készülékünkre esett a választása, melyet különféle ételek kizárólag otthoni, beltéri elkészítésére fejlesztettünk ki.

Az Ön által megvásárolt modell különféle kiegészítő tartozékait a csomagolás felső részén elhelyezett címkén tüntettük fel.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót: az útmutatónak nem megfelelő használat esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.
- 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. Felügyelje a gyermekeket, és győződjön meg róla, hogy nem játszanak a készülékkel.
- Ellenőrizze, hogy a készülék gyártói adattábláján feltüntetett bemeneti feszültségérték megfelel az Ön elektromos hálózatának.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- A használat befejezése után, a készülék tisztításakor illetve áramszünet esetén minden esetben húzza ki a készüléket.

- Ne használja a készüléket abban az esetben, ha nem működik megfelelően, illetve ha maga a készülék, vagy annak tápkábele, csatlakozója károsodott.
A veszélyek elkerülése érdekében a tápkábel cseréjét kötelezően hivatalos márkaszervizben kell elvégeztetni (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- A készülék tisztításán és szokásos karbantartásán kívüli egyéb beavatkozásokat minden esetben végeztesse hivatalos márkaszervizzel.
- Ne mártsa a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozó aljzatot vízbe vagy egyéb folyadékba.
- A csatlakozó kábelt ne hagyja a gyermekek keze ügyében, és tartsa távol a hőforrásoktól és az éles sarkoktól.
- Saját biztonsága érdekében kizárólag a hivatalos viszonteladó illetve márkaszerviz által kínált tartozékokat és alkatrészeket használjon.
- Az aprítópenge (d) és a lemezek (f) rendkívül élesek. Tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket a pengék kezelésekor, az edény ürítésekor illetve a készülék tisztításakor.
Mielőtt kiüríti a keverőtáliból a tartalmát, a kések pengéit az aljzatuknál fogva (c) el kell távolítani.
- Ha a készülékkel szilárd ételeket kíván reszelni vagy aprítani, használja mindig a nyomóprést (b1). Soha ne nyomkodja kézzel vagy egyéb eszközzel az ételdarabokat a gépbe. Soha ne próbálja mozgás közben eltávolítani a tartozékokat. A tartozékok eltávolítása előtt várja meg, amíg a készülék teljesen leáll.
- Ne használja a keverőtálat ételek lefagyasztásához, főzéséhez vagy sterilizáláshoz.

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Vegye ki a tartozékokat csomagolásukból, és tisztítsa meg őket szappanos vízzel. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.
- Az aprítópengék és a tárcsák rendkívül élesek, bánjon velük elővigyázatosan.
- Helyezze a motorblokkot (a) sík, tiszta és száraz felületre, majd dugja be a készüléket.
A sebességváltó gomb használata (a1): (Ne működtesse a készüléket üres sebességben.)
- **Pulse**: egyes készítmények megfelelőbb felügyelete és egyenletesebb eldolgazása érdekében.
- **Folyamatos járatás**: forgassa el a gombot az "1" (lassú) vagy a "2" (gyors sebesség) állásba.
- **Kikapcsolás**: a kikapcsoláshoz forgassa vissza a "0" állásba.
- A fedő kioldása: nyomja meg a fedő felnyitó nyomógombot (a2) a fedő záróbillentyűjének automatikus kioldásához (b2), majd vegye le a készülékről a fedőt.
- A blender kellék kizárólag folyékony készítményekhez használható (csak a Mixer funkcióval).

HASZNÁLAT

Az alább következő fejezetek számozása visszautal az ábrák számozására.

A robotgép maximum 150 - 800 gramm hozzávaló elkészítésére alkalmas - Keverőtál térfogat: 1,5 liter.

- Helyezze rá és forgassa el a tálat (b3) a robotgép aljzatán.
- Helyezze fel a kiválasztott kelléket.
- Tegye rá a fedőt (b2) a keverőtátra (b3), és forgassa el az óramutatóval ellenkező irányba, amíg egy "kattanást" nem hall.
- Kapcsolja be.

1/ DAGASZTÁS / KEVERÉS / APRÍTÁS

Illesse a fém pengét (d) (a **védőelem eltávolítása után**) a meghajtó tengelyre (c) és forgassa el, amíg rögzített állapotba nem kerül.

- Helyezze az egészet az edény központi tengelyére (b3).
- A hozzávalókat tegye az edénybe (b3).
- Tegye rá a fedőt (b2) a keverőtátra (b3), és forgassa el az óramutatóval ellenkező irányba, amíg egy "kattanást" nem hall.
- Kapcsolja be.

Készítmények

• Keverés

A készülék 800 g könnyű tésztát (kekszfélék, piskóták) kever ki 1 perc 30" - 2 perc 20" alatt, 2-es sebességen.

• Dagasztás

A készülék maximum 600 g nehéz tésztát (vajás, omlós tészta, kenyértészta) kever ki 30 másodperc alatt, 2-es sebességen.

Figyelem: Amint úgy látja, hogy kialakult a tésztagolyó, kapcsolja ki a készüléket.

• Aprítás

A készülék 15 - 20 másodperc alatt 150 -300 g ételt aprít fel 2-es sebességen: kemény ételféléket (sajt, szárított gyümölcs), kemény zöldségeket (répa, zeller, stb.), lágy zöldségeket (hagyma, spenót...), nyers és főtt húsokat (csontok és inak nélkül, felkockázva), nyers és főtt halhúst.

Ne aprítson túlságosan kemény (jég, cukor) vagy finom darálást igényelő anyagokat (búza, kávé).

2/ TURMIXOLÁS

- Illessze a fém pengét **(d)** **(a védőelem eltávolítása után)** a meghajtó tengelyre **(c)** és forgassa el, amíg rögzített állapotba nem kerül.
- Helyezze rá a blender kelléket **(h)** a meghajtó tengelyre **(c)**.
- A hozzávalókat tegye az edénybe **(b3)**.
- Tegye rá a fedőt **(b2)** a keverőtátra **(b3)**, és forgassa el az óramutatóval ellenkező irányba, amíg egy "kattanást" nem hall.
- Kapcsolja be.

Készítmények

- A készülékkel maximum 0,7 liter krémlevest, levest, italt, palacsintatésztát, gofritésztát keverhet ki a 2-es sebességben.

Figyelem

- Soha ne öntsön forró folyadékot a keverőtálba **(b3)**.
- Maximális használati idő: 2 perc.

3/ FELVERÉS / ELDOLGOZÁS / HABOSÍTÁS

- Illessze az eldolgozó tárcsát **(e)** a meghajtó tengelyre **(c)** és forgassa el, amíg rögzített állapotba nem kerül.
- Helyezze az egészet az edény központi tengelyére **(b3)**.
- A hozzávalókat tegye az edénybe **(b3)**.
- Tegye rá a fedőt **(b2)** a keverőtátra **(b3)**, és forgassa el jobbra a "kattanó" hangig.
- Kapcsolja be.

Készítmények

- A készülékkel 1 - 4 tojásfehérjét és maximum 0,2 liter tejszínt lehet felverni 2-es sebességen.

Figyelem

- Soha ne használja az eldolgozó tárcsát **(e)** nehéz tészták dagasztására vagy könnyű tészták kikeverésére.
- Soha ne használja a blender kelléket **(h)** az eldolgozó tárcsával **(e)**.
Maximális használati idő: 4 perc.

4/ RESZELÉS / SZELETELÉS:

- Illessze rá a kiválasztott lemezt **(f)** a lemeztartó elemre **(g)**, a meghajtó tengely végét **(c)** tolja be a lemezbe **(f)**, amíg lehet, és rögzítse az egész egységet, majd helyezze rá a motorblokk megfelelő részére **(a)**.
- Helyezze az egészet a keverőtál központi tengelyére **(b3)**.
- Tegye rá a fedőt **(b2)** a keverőtátra **(b3)**, és forgassa el jobbra a "kattanó" hangig.

- Öntse a keverőtálba a hozzávalókat a betöltő garaton keresztül **(b2)**, a nyomópréssel irányítva **(b1)**, az ujját vagy egyéb segédeszközt soha nem használva.
- Kapcsolja be.

Készítmények

- **A** lemez (Finom reszelő).
- **D** lemez (Finom szeletelő).

Reszelés funkció: répa, keménysajt, zeller... 2-es sebességen.

Szeletelő funkció: burgonyaszeletek rakott krumplihoz, répa, kígyóborka... 1-es sebességen.

Egyszerre maximum 500 g hozzávalót készítsen el (húshoz, felvágotthoz nem alkalmas).

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket. A kellékek pengéi rendkívül élesek, bányon velük elővigyázatosan.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse el a készülék tartozékait.
- Mossa meg, öblítse el és törölje át a tartozékokat: valamennyi mosható mosogatógépben és vízben is, a motor blokk **(a)** kivételével. A motorblokkot törölje át nedves ronggyal.
- Ne használjon érdes rongyot vagy fém alkatrészeket tartalmazó tárgyakat.

Tipp

- Ha a készülék tartozékai egyes ételek miatt (sárgarépa, narancs, stb.) elszíneződtek, növényi olajjal átítatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

- Először is ellenőrizze a csatlakozást, majd: a keverőtál **(b3)** megfelelő elhelyezkedését, a fedő **(b2)** megfelelő rögzítését, és hogy a kellékek jól vannak-e rögzítve, illetve hogy a sebességváltó gomb **(a1)** a megfelelő állásban van. A használati utasítások be nem tartása esetén a robotgép nem működik. Ön gondosan betartott minden utasítást, és a készülék ennek ellenére sem működik? Ez esetben forduljon a közeli hivatalos szervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).

TARTOZÉKOK

A robotgép személyes igények szerinti kialakításához a következő tartozékok állnak rendelkezésre a viszonteladóknál és a hivatalos márkaszervizekben:

- **C/H:** durva reszelő / durva szeletelő
- **E:** hasáburgonya vágó
- apróra zúzó kellék

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

A csomagolóanyagok és a készülék ártalmatlanítása.



A csomagolás kizárólag a környezetre veszélytelen alapanyagokat tartalmaz, melyek a hatályos újrahasznosítási rendelkezéseknek megfelelően ártalmatlaníthatók.

A készülék leselejtezésével kapcsolatban érdeklődjön a helyi önkormányzat illetékes szolgálatánál.

ELEKTRONIKUS ÉS ELEKTROMOS TERMÉKEK ÉLETCIKLUSA



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- **i** Az Ön készüléke számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- **♻️** A megfelelő kezelés érdekében adja le egy gyűjtőhelyen.

TÉSZTÁK (Pihentesse 1 órán át hűvös helyen)**Omlós-vajas tészta** (28 cm-es Ø süteményformához)

- A pengével ellátott keverőtálba öntsünk 200 g lisztet, 100 g vajat és egy csipetnyi sót.
- Kapcsoljuk be a robotgépet 10 másodpercre, majd öntsünk hozzá 5 cl vizet a beöntő garaton keresztül **(b2)** működés közben.
- Járassuk tovább a készüléket, amíg a tészta szép golyóvá össze nem áll.

Édes tészta (28 cm-es Ø süteményformához)

- A pengével ellátott keverőtálba öntsünk 250 g lisztet, 125 g cukrot, 1 egész tojást, egy csipetnyi sót, egy kávéskanál vanília port és 125 g olvadt állapotú vajat.
- Járassuk a robotgépet 30 - 40 másodpercig, amíg golyóvá nem áll össze.

Pizzatészta (Egy pizzához)

- A pengével ellátott keverőtálba öntsünk 150 g lisztet, 1/2 zacskó élesztőport és egy csipetnyi sót.
- Kapcsoljuk be a robotgépet 10 másodpercre, majd öntsünk hozzá 90 g langyos vizet és 2 evőkanál olívaolajat, amíg a tészta szép golyóvá össze nem áll.
- Hagyjuk a tésztát kelni, amíg a duplájára nem dagad (1 óra). Nyújtsuk ki, és alakítsuk a kívánt formára.

Palacsintatészta (16 vékony palacsinta)

- A pengével ellátott keverőtálba öntsünk 2 tojást, 1 evőkanál olajat, 15 g cukrot, 1/2 liter tejet és 1 evőkanál narancsvirág likőrt vagy alkoholt.
- Kapcsoljuk be a robotgépet 10 másodpercre a blender kellelkel, majd öntsük hozzá a lisztet (200 g) és járassuk a készüléket, amíg sima készítményt nem kapunk.
- Tegyük félre 1 órára.

MÁRTÁSOK**Majonéz**

- Az eldolgozó tárcsával ellátott keverőtálba öntsünk 1 tojássárgáját, 1 evőkanál mustárt, 1 kávéskanál ecetet, sót és borsot. Járassuk a robotgépet 10 másodpercig.
- Öntsünk 25 cl olajat vékony fonálban a fedőn lévő beöntő garaton át **(b2)** (a robotgép működése közben) 1 perc 30"-ig.

Tartármártás

Az aprítópengével ellátott keverőtálba a majonéz mellé aprítsunk 100 g uborkát és 1 kis fej hagymát, ollóval nyessünk bele 1 csokor fűszert (turbolya, snidling, petrezselyem, tárkony) és 2 evőkanál kaprot 40 másodperc alatt.

Koktélmártás

Az eldolgozó tárcsával ellátott keverőtálba öntsünk a majonézhez egy evőkanál tubusos paradicsomszószt, néhány csepp vöröspaprikával készült pikáns szószot, és néhány csik Worcestershire mártást 20 másodperc alatt.

LEVES**Póréhagyma krémléves** (4 személyre)

- Hámozzunk meg 150 g póréhagymát, és daraboljuk fel. A felvágott póréhagymát helyezük a fém aprítópengével ellátott keverőtálba és aprítsuk fel 20 másodpercig. Olvassunk meg 20 g vajat egy edényben, majd adjuk hozzá a felaprított póréhagymát, keverjük össze, fedjük le és pároljuk 15 percig.

- Hámozzunk meg 150 g burgonyát. Vágjuk nagyobb kockákra, és adjuk hozzá a póréhagymához. Sózzuk, borsozzuk, adjunk hozzá szerecsendiót, majd öntsünk hozzá 1/2 liter vizet és 10 cl tejet.
- Főzzük 1/2 óráig. Főzés után öntsük az egész készítményt a pengével ellátott keverőtálba, majd turmixoljuk 40 másodpercig a blender kellelkel.

ZÖLDSÉGEK**Dauphiné-i rakott krumpli** (4 személyre)

- A meghajtó tengellyel **(c)** és az **A** lemezzel ellátott robotgéppel reszeljük le 70 g sajtot. Tegyük félre. Hámozzunk meg 700 g burgonyát, és szeleteljük fel a meghajtó tengellyel **(c)** és a **D** lemezzel ellátott keverőtálban.
- Rakjuk le a burgonya szeleteket a rakottas tálba, amit előtte kivajasztunk és egy gerezd fokhagymával kidörzsöltünk.
- A pengével ellátott keverőtálba tegyünk 2 tojássárgáját, 20 cl tejet, 15 cl folyékony tejszínt, sót, borsot és reszelt szerecsendiót. Keverjük össze 1 másodpercig.
- Öntsük rá a keveréket a burgonyákra.
- Szórjuk meg reszelt sajttal és néhány vajdarabkával.
- Tegyük a sütőbe 210 °C-on 1 óráig.

KOKTÉL**Epres milk-shake** (2 személyre)

- 1/2 liter teljes tej, 150 g eper, 1/2 joghurt, 30 g porcukor.
- A pengével ellátott keverőtálba öntsük bele az összes hozzávalót, a blender kellelkel, majd zárjuk rá a fedőt.
- Keverjük 20 másodpercig.

DESSZERTEK**Joghurtos sütemény** (6/8 személyre)

- 1 pohár natúr joghurt (mérceinek szolgál), 2 pohár porcukor, 3 pohár liszt, 1/2 pohár olaj, 3 tojás, 1 zacskó élesztő.
- Öntsük az összes hozzávalót a késsel ellátott keverőtálba.
- Járassuk a készüléket 2 percen át. A tésztának simának kell lennie.
- Öntsük a tésztát sütőformába, majd tegyük a sütőbe 180 °C-on 50 percre.

Francia piskóta (4/6 személyre)

- A pengével ellátott keverőtálba öntsünk 150 g lisztet, 1/2 zacskó élesztőport, 150 g cukrot, 150 g vajat és 3 tojást.
- Járassuk a készüléket 2 percen át. Öntsük ki egy kivajazott és lisztezett cake-formába.
- Tegyük be sülni a sütőbe 180 °C-on 55 percig.

Chantilly krém (6/8 személyre)

- 25 cl folyékony állagú, hideg tejszín, 50 g finom porcukor.
- Öntsük bele az eldolgozó tárcsával felszerelt keverőtálba a tejszínt és a porcukrot, majd zárja rá a fedőt. Járassuk a készüléket 1 percig.

Tojásfehérje hab

- Az eldolgozó tárcsával felszerelt keverőtálba öntsünk bele 2 - 4 tojásfehérjét és 1 csipetnyi sót, majd zárjuk rá a fedőt.
- Járassuk a készüléket, amíg a fehérjehab kemény lesz. Ügyeljünk rá, hogy ne hagyjuk a nyomóprést a kürtőben, biztosítva a tojásfehérje szellőzését.

APRAKSTS

a Motora bloks

- a1 Ātruma regulators: pozīcija "Pulse"
(nepārtraukta darbība) – "0" – "1" – "2"
- a2 Vāka atvēršanas poga

b Smalcinātāja trauka komplekts

- b1 Spiede ar mērierīci
- b2 Vāks ar padeves cauruli
- b3 Trauks

c Kopējais turētājs

d Nerūsējošā tērauda smalcinātāja asmens

e Putošanas disks

f Dārzeņu griezējs

- A Smalkā rīve
- D Piederums griešanai smalkās šķēlēs
- G Reibekuchen (kartupeļu rīve)

g Rīvjū, griezēju turētājs

h Blendera sistēma

Paldies, ka izvēlējāties šo ierīci, kas īpaši paredzēts mājās ēdienu gatavošanai telpās.

legādātā modeļa aprīkojumā ietvertie piederumi norādīti uz iepakojuma.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju: jebkura izmantošana, kas neatbilst lietošanas norādījumiem, atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Šo ierīci aizliegts izmantot personām ar nepietiekamām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām (tostarp bērniem) vai arī personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām, ja persona, kura atbildīga par to drošību, nav tās iepazīstinājusi ar ierīces lietošanu un nav iemācījusi šo ierīci lietot. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst mājas elektrotīklam. To neievērojot, garantija tiek zaudēta.
- Vienmēr atvienojiet ierīci, kad pārtraucat to lietot, tīrot vai strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi, ja tā pati, strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāti. Lai neietekmētu drošību, detaļu maiņu vai remontu uzticiet sertificētam servisa centram (to saraksts pievienots).
- Jebkādas darbības, kas nav parastā tīrīšana vai apkope, ko veic klients, jāveic sertificētā servisa centrā.
- Ne ierīci, ne elektrības vadu, ne kontaktdakšu nelieciet šķīdumā.
- Raugieties, lai strāvas vads neatrastos bērniem pieejamā vietā, karstuma avotu tuvumā vai uz asām malām.
- Savas drošības labad izmantojiet tikai tādas rezerves daļas un piederumus, kas pieejami sertificētos servisa centros.
- Asmens (d) un rīves (f) ir ārkārtīgi asas. Ir jārikojas ļoti piesardzīgi darbojoties ar tiem, iztukšojot trauku un veicot tīrīšanu. Pirms trauka satura iztukšošanas obligāti izņemiet asmeni, turot aiz tā turētāja (c)
- Ja vēlaties produktus safrīvēt vai sagriezt šķēlēs, vienmēr izmantojiet spiedi (b1). Nekad nevirziet produktus ierīcē ar rokām vai rīkiem. Nekad nemēģiniet apturēt piederumus kustības laikā. Pirms piederumu noņemšanas sagaidiet, līdz ierīce pilnīgi apstājas.
- Neizmantojiet trauku kā konteineri saldēšanai, vārīšanai vai sterilizācijai.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

- Izņemiet piederumus no iepakojuma un nomazgājiet tos ziepjūdenī. Noskalojiet un rūpīgi noslaukiet.
- Asmeņi un rīves ir ārkārtīgi asi, tādēļ rīkojieties ar tiem ļoti uzmanīgi.
- Motora bloku novietojiet (a) uz līdzenas, tīras un sausas virsmas un pieslēdziet pie strāvas. Ātruma regulatora lietošana (a1): (Nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.)
 - **Pulse**: labākai kontrolei un noteiktu maisījumu viendabīgākai sajaukšanai.
 - **Nepārtraukta darbība**: pagrieziet slēdzi "1" (lēni) vai "2" (ātri) pozīcijā.
 - **Apturēšana**: lai apturētu ierīci, pagrieziet slēdzi "0" pozīcijā.
- Vāka atvēršana: nospiediet vāka atvēršanas pogu (a2), lai automātiski atbrīvotu vāka (b2) nostiprināšanas ķepiņu un paceliet vāku.
- Blendera sistēma ir lietojama šķīdru maisījumu gatavošanai (vienīgi maisīšanas funkcija).

LIETOŠANA

Sadaļu numerācija atbilst shēmu numerācijai.

Ar šo virtuves kombaini jūs varat sagatavot daudzumu no 150 līdz 800 gramiem – trauka tilpums: 1,5 litri.

- Novietojiet trauku (b3) uz kombaina pamatnes un pagrieziet.
- Uzlieciet izvēlēto piederumu.
- Uzlieciet vāku (b2) uz trauka (b3) un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz izdzirdat klikšķi.
- Iedarbiniet.

1/ MĪCĪŠANA / MAISIŠANA / SMALCINĀŠANA

Uzlieciet metāla asmeni (d) (ņemot asmens aizsegu) uz turētāja (c) un pagrieziet līdz tas nostiprinās.

- Visu novietojiet uz trauka centrālās ass (b3).
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā (b3).
- Uzlieciet vāku (b2) uz trauka (b3) un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz izdzirdat klikšķi.
- Iedarbiniet.

Gatavošana

• Maisīšana

Jūs varat samaisīt 800 g vieglas mīklas (cepumi, pīrāgi) 1 min. 30 līdz 2 min. 20, ar 2. ātrumu.

• Mīcīšana

Jūs varat samīcīt 600 g smagas mīklas (smilšu, traušlās, maizes) 30 sekundēs, ar 2. ātrumu.

Uzmanību: apturiet ierīci, tiklīdz redzat, ka ir izveidojusies mīklas bumba.

• Smalcināšana

15 līdz 20 sekundēs jūs varat sasmalcināt 150 līdz 300 g produktu, ar 2. ātrumu: cieti produkti (siers, kaltēti augļi), cieti dārzeņi (burkāni, selerija utt.), mīksti dārzeņi (sīpoli, spināti...), svaiga un vārīta gaļa (bez kauliem, cīpslām un sagriezta gabalos), svaigas un vārītas zivis.

Nelieciet ierīcē pārāk cietus (ledus, cukurs) vai ļoti smalki sasmalcināmus produktus (kvieši, kafija).

2/ MAISIŠANA

- Uzlieciet metāla asmeni (**d**) (**noņemot asmens aizsegu**) uz turētāja (**c**) un pagrieziet līdz tas nostiprinās.
- Uzlieciet blendera sistēmu (**h**) uz turētāja (**c**).
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā (**b3**).
- Uzlieciet vāku (**b2**) uz trauka (**b3**) un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz izdzirdat klikšķi.
- Iedarbiniet.

Gatavošana

- Jūs varat sagatavot līdz 0,7 litriem biezeņu, zupu, dzērienu, pankūku vai plāno pankūku mīklas, izmantojot 2. ātrumu.

Uzmanību

- Nekad nelejiet traukā (**b3**) verdošu šķidrums.
- Maksimālais lietošanas laiks: divas minūtes.

3/ JAUKŠANA / KULŠANA / PUTOŠANA

- Ielieciet putotāju (**e**) turētājā (**c**) un pagrieziet fiksācijas stāvoklī.
- Visu novietojiet uz trauka centrālās ass (**b3**).
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā (**b3**).
- Uzlieciet vāku (**b2**) uz trauka (**b3**) un pagrieziet pa labi, līdz izdzirdat klikšķi.
- Iedarbiniet.

Gatavošana

- Jūs varat sakult no 1 līdz 4 olu baltumiem un līdz 0,2 litriem putukrējuma, izmantojot 2. ātrumu.

Uzmanību

- Nekad neizmantojiet putotāju (**e**), lai samīcītu smagas mīklas vai sajauktu vieglas mīklas.
- Nekad neizmantojiet blendera sistēmu (**h**) kopā ar putotāju (**e**).
- Maksimālais lietošanas laiks: četras minūtes.

4/ RĪVĒŠANA / GRIEŠANA ŠĶĒLĒS:

- Ievietojiet izvēlēto rīvi/griezēju (**f**) rīvju turētājā (**g**), uzlieciet līdz galam uz turētāja ass (**c**) cauri rīvei (**f**), nostipriniet sistēmu un novietojiet uz motora bloka (**a**) izejas.
- Visu novietojiet uz trauka centrālās ass (**b3**).
- Uzlieciet vāku (**b2**) uz trauka (**b3**) un pagrieziet pa labi, līdz izdzirdat klikšķi.

- Produktus ievietojiet caur vāka padeves cauruli (**b2**) un stumiet tos ar spiedes palīdzību (**b1**), nekad nedariet to ar pirkstiem vai citiem rīkiem.
- Iedarbiniet.

Gatavošana

- Rīve **A** (Smalkai rīvšanai).
- Rīve **D** (Rupjai šķēlēšanai).

Rīvšanas funkcija: burkāni, cietais siers, selerija... ar 2. ātrumu.

Griešanas funkcija: kartupeļi kārojumam Dofinē gaumē, burkāni, gurķi... ar 1. ātrumu.

Vienā reizē var sagatavot līdz 500 g produktu (nevar griezt gaļu un žāvējumus).

TĪRĪŠANA

- Atslēdziet ierīci no strāvas. Piederumu asmeņi ir ļoti asi, rīkojieties ar tiem uzmanīgi.
- Lai tīrīšana būtu vieglāka, visus piederumus noskalojiet pēc to lietošanas.
- Piederumus nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet: tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai zem krāna, izņemot motora bloku (**a**). To notīriet ar mitru sūkli.
- Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai priekšmetus ar metāla daļām.

Padoms

- Gadījumā, ja piederumi maina krāsu saskarē ar noteiktiem produktiem (burkāniem, apelsīniem), notīriet tos ar nedaudz eļļā samitrinātu drāniņu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.

KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

- Vispirms pārliedzieties, ka tā ir pieslēgta strāvai, pēc tam: ka trauks (**b3**) ir novietots pareizi, ka vāks (**b2**) ir kārtīgi aizvērts, ka piederumi ir kārtīgi nostiprināti, ka ātruma regulators (**a1**) atrodas pareizā pozīcijā. Ja šie norādījumi nav izpildīti, jūsu virtuves kombains nevar darboties.
- Jūs rūpīgi ievērojāt iepriekš minētos norādījumus, bet ierīce vēl aizvien nedarbojas? Šādā gadījumā vērsieties pie pārdevēja vai sertificētā servisa centrā (to saraksts ir pievienots).

PIEDERUMI

Ja vēlaties papildināt savu ierīci, jūsu rīcībā ir pilnvarotie pārstāvji un sertificēti servisa centri, kur varat iegādāties šādus piederumus:

- **C/H:** rupjā rīve / rupjais šķēlētājs
- **E:** fritējamo produktu grieznis
- dzirnaviņu piederums

ATKĀRTOTĀ PĀRSTRĀDE

Iepakojuma un ierīces utilizācija.



Iepakojuma sastāvā ir vienīgi dabai nekaitīgi materiāli, kurus var izmest atkritumos saskaņā ar spēkā esošajiem atkritumu pārstrādes noteikumiem.

Par ierīces utilizācijas iespējām interesējieties jūsu pilsētas attiecīgajā dienestā.

ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO PRODUKTU UTILIZĀCIJA



Veicināsim apkārtējās vides aizsardzību!

① Ierīce satur lielu skaitu materiālu, ko var atkārtoti izmantot vai pārstrādāt.

➔ Nogādājiet ierīci atkritumu pārstrādes uzņēmumā vai sertificētā apkalpošanas centrā.

RECEPTES

MĪKLAS (1 stundu atpūtiniet vēsumā)

Trauslā mīkla (Formas diametrs Ø 28 cm)

- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ieberiet 200 g miltu, 100 g sviesta un šķipsniņu sāls.
- Darbiniet kombaini desmit sekundes un tad darbības laikā caur padeves atveri vākā (**b2**) pielejiet 50 ml ūdens.
- Darbiniet ierīci, līdz izveidojas mīklas bumba.

Smilšu mīkla (Formas diametrs Ø 28 cm)

- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ieberiet 250 g miltu, 125 g cukura, 1 olu, šķipsniņu sāls, tējkaroti vaniļas pulvera un 125 g mīksta sviesta.
- Darbiniet kombainu 30 līdz 40 sekundes, kamēr izveidojas mīklas bumba.

Picas mīkla (Picai)

- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ieberiet 150 g miltu, 1/2 paciņu rauga un šķipsniņu sāls.
- Darbiniet desmit sekundes, tad ielejiet 90 g silta ūdens un divas ēdamkarotes olīveļļas, darbiniet, līdz izveidojas mīklas bumba.
- Ļaujiet tai uzbriest, līdz tās apjoms dubultojas (vienu stundu). Izrullējiet, veidojot nepieciešamo formu.

Pankūku mīkla (16 plānās pankūkas)

- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ielieciet 2 olas, 1 ēdamkaroti eļļas, 15 g cukura, 1/2 litru piena un 1 ēdamkaroti apelsīnu esences vai konjaka.
- Kombaini ar blendera sistēmu darbiniet desmit sekundes, tad ieberiet miltus (200 g) un darbiniet, līdz iegūstat viendabīgu masu.
- Atpūtiniet vienu stundu.

MĒRCES

Majonēze

- Traukā, kas aprīkots ar putotāju, ielieciet 1 olas dzeltenumu, 1 ēdamkaroti sinepju, 1 tējkaroti etiķa, sāli, piparus. Darbiniet kombaini 10 sekundes.
- Caur vāka padeves caurulī (**b2**) pamazām pievienojiet 250 ml eļļas (kamēr kombains darbojas), darbiniet 1 min 30.

Tartars

Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ielieciet 100 g majonēzes, sasmalciniet 100 g mazo gurķīšu un 1 nelielu sīpolu, sasmalciniet buntīti zaļumu (kārvēli, lociņus, pētersīļus, estragonu) un 2 ēdamkarotes kaperu, darbiniet 40 sekundes.

Kokteiļu mērce

Traukā, kas aprīkots ar putotāju sajauciet majonēzi ar vienu ēdamkaroti tomātu mērces, dažiem pilieniem asās sarkano piparu mērces un nedaudz Vorčesteršīras mērces, maisiet 20 sekundes.

ZUPA

Puravu biezzupa (4 personām)

- Nomizojiet 150 g puravu un sagrieziet šķēlēs. Ielieciet sagrieztos puravus traukā, kas aprīkots ar metāla asmeni, smalciniet 20 sekundes. Katliņā izkausējiet 20 g sviesta un pievienojiet sasmalcinātos puravus, samaisiet, uzlieciet vāku un sautējiet 15 minūtes.

- Nomizojiet 150 g kartupeļu. Sagrieziet lielos kubciņos un pievienojiet puraviem. Pielieciet sāli, piparus, pievienojiet muskatriekstu, pielejiet 1/2 litru ūdens un 100 ml piena.
- Vāriet pusstundu. Kad ir uzvārījies, ielejiet traukā, kas aprīkots ar asmeni, un jauciet 40 sekundes, izmantojot blendera sistēmu.

DĀRZEŅI

Kartupeļu sacepums Dofinē gaumē (4 personām)

- Aprīkojiet kombaini ar turētāju (**c**) un rīvi **A**, sarīvējiet 70 g cietā Grijēra siera. Nolieciet malā. Nomizojiet 700 g kartupeļu, sagrieziet tos, aprīkojot kombaini ar turētāju (**c**) un griezēju **D**.
- Ielieciet sagrieztos kartupeļus sacepumu traukā, kas pirms tam iesmērēts ar sviestu un ķiploka daiviņu.
- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ielieciet 2 olas dzeltenumus, 200 ml piena, 150 ml saldā krējuma, sāli, piparus un sarīvētu muskatriekstu. Maisiet vienu minūti.
- Uzlejiet šo maisījumu uz kartupeļiem.
- Uzkaisiet rīvētu Grijēra sieru un uzlieciet sviesta piciņas.
- Lieciet krāsnī 210 °C temperatūrā uz vienu stundu.

KOKTEILIS

Zemeņu-piena kokteilis (2 personām)

- 1/2 litrs pilnpiena, 150 g zemeņu, 1/2 jogurta, 30 g pūdercukura.
- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ielieciet sastāvdaļas, uzlieciet blendera sistēmu un aizveriet vāku.
- Maisiet 20 sekundes.

DESERTI

Jogurta kūka (6/8 personas)

- 1 daļa dabiskā jogurta (izmantojiet mērierīci), 2 daļas pūdercukura, 3 daļas miltu, 1/2 daļa eļļas, 3 olas, 1 paciņa rauga.
- Lieciet visu traukā, kas aprīkots ar asmeni.
- Darbiniet divas minūtes. Mīklai jābūt ļoti viendabīgai.
- Ielejiet mīklu formā un lieciet krāsnī 180 °C temperatūrā uz 50 minūtēm.

Pīrāgs (4/6 personām)

- Traukā, kas aprīkots ar asmeni, ieberiet 150 g miltu, 1/2 paciņu rauga, 150 g cukura, 150 g sviesta un 3 olas.
- Darbiniet divas minūtes. Ielejiet kēksa formā, kas pirms tam iesmērēta ar sviestu un apbārstīta ar miltiem.
- Cepiet krāsnī 180 °C temperatūrā 55 minūtes.

Putukrējums (6/8 personām)

- 250 ml auksta saldā krējuma, 50 g cukura.
- Traukā, kas aprīkots ar putotāju, ielejiet saldo krējumu, ieberiet cukuru un aiztaisiet vāku. Darbiniet vienu minūti.

Putoti olu baltumi

- Traukā, kas aprīkots ar putotāju, lieciet no 2 līdz 4 olas baltumiem un 1 šķipsniņu sāls, aiztaisiet vāku.
- Darbiniet, līdz iegūstat stingrus olu baltumus. Neaizmirstiet, ka vāka padeves caurulē nedrīkst likt spiedi, lai olu baltumiem piekļūtu gaiss.

APRAŠYMAS

a Variklio skyrius

- a1** Greičio pasirinkimo rankenėlė: padėtis „Pulse“ (nereguliari eiga) – „0“ – „1“ – „2“
- a2** Spaudžiamas mygtukas dangčiui atidaryti

b Smulkintuvo indo mazgas

- b1** Dozuojantis stūmiklis
- b2** Dangtelis su kaminu
- b3** Indas

c Bendras įtraukimo indas

d Nerūdijančio plieno peilis

e Diskas emulsijai

f Geležtės daržovėms pjaustyti

- A** Smulkiam tarkavimui
- D** Pjaustymui plonomis skiltelėmis
- G** Bulvių tarkavimui

g Geležčių laikiklis

h Maišytuvo sistema

Dėkojame, kad pasirinkote šį aparatą, skirtą išimtinai maisto produktams ruošti, naudoti buityje, patalpų viduje.

Modelio, kurį nusipirkote, priedai pavaizduoti etiketėje, esančioje pakuotės apatinėje dalyje.

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją: jei aparatas naudojamas ne pagal instrukcijas, gamintojas neatsako už jokią žalą.
- Asmenys (taip pat ir vaikai), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei nepatyrę ar nesąmoningi asmenys negali naudotis šiuo aparatu, jei jų neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, priežiūrą ar jie iš anksto nėra gavę instrukcijų dėl prietaiso naudojimo. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su aparatu.
- Patikrinkite, ar maitinimo įtampa, nurodyta informacinėje aparato lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo įtampą. Prijungus prie netinkamo tinklo garantija nebegalioja.
- Visada atjunkite aparatą, kai tik juo nebesinaudojate, kai jį valote arba nutrūkus elektros srovės tiekimui.

- Nenaudokite aparato, jei jis tinkamai neveikia, jei jis buvo sugadintas arba jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti. Siekiant išvengti pavojaus, būtina pakeisti maitinimo laidą patvirtintose remonto dirbtuvėse (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).
- Bet kokie aptarnavimo darbai, išskyrus valymą ir įprastus priežiūros darbus, kuriuos atlieka klientas, turi būti atlikti patvirtintose remonto dirbtuvėse.
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido arba kištuko į skystį.
- Nepalikite maitinimo laido vaikams prieinamoje vietoje, šalia šilumos šaltinių arba ant aštrių kampų.
- Saugumo sumetimais naudokite tik patvirtintų remonto dirbtuvių tiekiamus priedus ir atsargines dalis.
- Peilis (**d**) ir geležtės (**f**) yra itin aštrūs. Reikia būti itin atsargiems juos naudojant, ištuštinant indą ir valant. Būtinai turite nuimti peilį pro įtraukimo įtaisą (**c**) prieš išpildami iš indo jo turinį.
- Kai norite tarkuoti arba pjaustyti skiltelėmis maisto produktus, visada naudokite stūmiklį (**b1**). Niekada nedėkite maisto produktų rankomis arba koku nors įrankiu. Niekada nemėginkite nuimti judančių priedų. Prieš nuimdami priedus palaukite, kol aparatas visiškai sustos.
- Nenaudokite aparato talpos vietoje indų sušaldymui, kepimui arba sterilizavimui.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išimkite priedus iš pakuotės ir išplaukite muilinu vandeniu. Po to kruopščiai nusauskinkite.
- Peiliai ir diskai yra itin aštrūs, naudokitės jais atsargiai.
- Padėkite variklio skyrių (**a**) ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus, po to įjunkite aparatą. Greičio pasirinkimo rankenėlės naudojimas (**a1**): (Neleiskite aparatui veikti tuščiaja eiga).
 - **Pulse**: geresnei kai kurių ruošiamų mišinių kontrolei ir tolygesniam sumaišymui.
 - **Nuolatinė eiga**: pasukite ją padėties „1“ iki 1 (mažas greitis) arba padėties „2“ (didelis greitis).
 - **Išjungti**: norėdami išjungti, grįžkite į padėtį „0“.
- Dangčio atfiksavimas: paspauskite mygtuką dangčiui atidaryti (**a2**), kad būtų automatiškai išblokuota dangčio užfiksavimo kojelė (**b2**), po to pakelkite dangtelį.
- Maišytuvo sistema pasirengusi skysčiams ruošti (tik maišymo funkcijai).

NAUDOJIMAS

Paragrafų numeracija atitinka schemų numeraciją

Šiuo kombainu galite paruošti ne daugiau kaip 150 – 800 gramų – Indo talpa: 1,5 litro.

- Pastatykite indą (**b3**) ant kombaino pagrindo ir pasukite.
- Uždėkite pasirinktą priedą.
- Uždėkite dangtį (**b2**) ant indo (**b3**) ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Įjunkite.

1/ MINKYMAS / MAIŠYMAS / KAPOJIMAS

Uždėkite metalinį peilį (**d**) (nuimkite peilio apsaugą) ant įtraukimo įtaiso (**c**) ir pasukite iki užfiksavimo padėties.

- Uždėkite viską ant centrinės indo ašies (**b3**).
- Sudėkite ingredientus į indą (**b3**).
- Uždėkite dangtį (**b2**) ant indo (**b3**) ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Įjunkite.

Ruošiami patiekalai

• Maišymas

Galite sumaišyti 800 g lengvos tešlos (sausainiams, biskvitams) per 1 min. 30 sek. – 2 min. 20 sek. 2 greičiu.

• Minkymas

Galite su minkyti daugiausiai iki 600 g sunkios tešlos (trupininė, sluoksniuota, duonos tešla) per 30 sekundžių 2 greičiu.

Dėmesio: Išjunkite aparatą, kai tik pamatysite, kad susidarė tešlos gumulas.

• Smulkinimas

Per 15–20 sekundžių galite susmulkinti 150–300 g maisto produktų 2 greičiu: kietų produktų (sūrių, džiovintų vaisių), kietų daržovių (morkų, salierų ir pan.), minkštų daržovių (svogūnų, špinatų ir t. t.), žalios ir keptos (virtos) mėsos (be kaulų, be saugyslių ir supjaustytų kubeliais), žalios arba keptos (virtos) žuvies. Nesmulkinkite per kietų produktų (ledo, cukraus) arba produktų, kuriuos reikia smulkiai malti (grūdų, kavos).

2/ MAIŠYMAS

- Uždėkite metalinį peilį (d) (**nuimkite peilio apsaugą**) ant įtraukimo įtaiso (c) ir pasukite iki užsifiksavimo padėties.
- Uždėkite maišytuvo sistemą (h) ant įtraukimo įtaiso (c).
- Po to sudėkite ingredientus į indą (b3).
- Uždėkite dangtį (b2) ant indo (b3) ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Įjunkite.

Ruošiami patiekalai

- Galite paruošti daugiausiai 0,7 litro daržovių ir kitokios sriubos, gėrimų, tešlos blynams, vafliams, 2 greičiu.

Dėmesio

- Į indą niekada nepilkite verdančio skysčio (b3).
- Ilgiausia naudojimo trukmė: 2 minutės.

3/ PLAKIMAS / EMULSIJOS RUOŠIMAS / SUPLAKIMAS

- Uždėkite emulsiklį (e) ant įtraukimo įtaiso (c) ir pasukite iki užsifiksavimo padėties.
- Uždėkite viską ant centrinės indo ašies (b3).
- Sudėkite ingredientus į indą (b3).
- Uždėkite dangtį (b2) ant indo (b3) ir pasukite į dešinę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Įjunkite.

Ruošiami patiekalai

- Galite suplakti nuo 1 iki 4 kiaušinio baltymų ir paruošti iki 0,2 litro grietinės 2 greičiu.

Dėmesio

- Niekada nenaudokite emulsiklio (e) sunkiai tešlai minkyti arba lengvai tešlai maišyti.
- Niekada nenaudokite maišytuvo sistemos (h) su emulsikliu (e).
Ilgiausia naudojimo trukmė: 4 minutės.

4/ TARKAVIMAS / PJAUSTYMAS SKILTELĖMIS:

- Įkiškite pasirinktą geležtį (f) į geležčių laikiklį (g), įkiškite iki galo įtraukimo įtaiso ašį (c) per geležtį (f) ir viską užfiksokite, po to uždėkite viską ant variklio skyriaus išvado (a).
- Uždėkite viską ant centrinės indo ašies (b3).
- Uždėkite dangtį (b2) ant indo (b3) ir pasukite į dešinę, kol išgirsite spragtelėjimą.

- Įkiškite maisto produktus į dangtelio kaminą (b2) ir stumkite juos stūmikliu (b1), niekada to nedarykite pirštais ar kitu įrankiu.
- Įjunkite.

Ruošiami patiekalai

- Geležtė A (smulkiam tarkavimui).
- Geležtė D (pjaustymui plonomis skiltelėmis).

Tarkavimo funkcija: morkoms, Šveicariškam sūriui, salierams... 2 greičiu.

Pjaustymo skiltelėmis funkcija: bulvės prancūziškam bulvių apkepui, morkoms, agurkams... 1 greičiu.

Vienu kartu ruoškite ne daugiau kaip 500 g maisto produktų (ne mėsos ar mėsos gaminių).

VALYMAS

- Išjunkite aparatą. Priedų ašmenys yra labai aštrūs, naudokitės jais labai atsargiai.
- Kad plauti būtų lengviau, nuplaukite priedus iš karto po naudojimo.
- Išplaukite, nuskalaukite ir nušluostykite priedus: juos galima plauti indaplovėje arba po čiaupu, išskyrus variklio skyrių (a). Nušluostykite jį drėgna kempine.
- Nenaudokite braižančių kempinių arba objektų su metalinėmis dalimis.

Patarimas

- Jei maisto produktai (morkos, apelsinai ir pan.) nudažo priedus, nušluostykite juos skudurėliu, pamirkytu maistiniame aliejuje, po to išvalykite įprastu būdu.

KĄ DARYTI, JEI APARATAS NEVEIKIA?

- Visų pirma patikrinkite, ar jis gerai prijungtas, po to: ar indas (b3) tinkamai uždėtas, ar dangtis (b2) yra gerai užfiksuotas, ar priedai tinkamai įstatyti, ar greičio pasirinkimo rankenėlė (a1) yra tinkamoje padėtyje. Jei šių instrukcijų nesilaikoma, kombainas neveiks.
Tiksliai laikėtės visų šių instrukcijų, bet aparatas vistiek neveikia? Tokiu atveju kreipkitės į pardavėją arba patvirtintas dirbtuves (žr. sąrašą knygelėje „Aptarnavimas“).

PRIEDAI

Galite pritaikyti aparatą savo poreikiams ir iš įprasto pardavėjo arba patvirtintų remonto dirbtuvių įsigyti šiuos priedus:

- **C/H:** stambiam tarkavimui / pjaustymui storomis riekėmis
- **E:** bulvyčių gruzdinimui pjaustymui
- priedas smulkinimui

PERDIRBIMAS

Šio aparato pakuotės medžiagų išmetimas.



Pakuotė sudaro tik aplinkai nekenksmingas medžiagas, kurias galima išmesti pagal galiojančias perdirbimo nuostatas.

Norėdami gražinti aparatą perdirbti, kreipkitės į atitinkamą savo apylinkės tarnybą.

NEBETINKAMI NAUDOTI ELEKTRONINIAI ARBA ELEKTRINIAI PRIETAISAI



Mąstykite apie aplinką!

- ❗ Šiame aparate yra įvairių vertingų arba tinkamų perdirbti medžiagų.
- ♻️ Pristatykite jas į surinkimo punktą perdirbti.

RECEPTAI

TEŠLOS (palikite 1 valandai vėsioje vietoje)

Siuoksnuota tešla (28 cm skersmens formai)

- Į indą su peiliu sudėkite 200 g miltų, 100 g sviesto ir žiupsnelį druskos.
- Ijunkite kombainą 10 sekundžių, po to aparatui veikiant pro dangtelio kamina (b2) įpilkite 50 ml vandens.
- Leiskite aparatui veikti, kol iš tešlos susiformuos taisyklingos formos rutulys.

Trupinė tešla (28 cm skersmens formai)

- Į indą su peiliu sudėkite 250 g miltų, 125 g cukraus, 1 kiaušinį, žiupsnelį druskos, arbatinį šaukštelį vanilės pudros ir 125 g gerai suminkštėjusio sviesto.
- Ijunkite kombainą 30–40 sekundžių, kol susiformuos rutulys.

Picos tešla (picai)

- Į indą su peiliu sudėkite 150 g miltų, 0,5 maišelio mielių ir žiupsnelį druskos.
- Ijunkite aparatą 10 sekundžių, po to supilkite 90 g šilto vandens ir 2 šaukštus alyvuogių aliejaus, kol iš tešlos susiformuos taisyklingos formos rutulys.
- Palaukite, kol tešla pakils ir taps dvigubai didesnė (1 valanda). Ištieskite ir suteikite formą, priklausomai nuo paskirties.

Tešla blynams (16 plonų blynų)

- Į indą su peiliu sudėkite 2 kiaušinius, 1 šaukštą aliejaus, 15 g cukraus, 0,5 litro pieno ir 1 šaukštą apelsino žiedų esencijos arba alkoholio.
- Ijunkite kombainą su maišytuvo sistema 10-iai sekundžių, po to suberkite miltus (200 g) ir palikite veikti, kol gausite vienalytą masę.
- Palikite 1 valandai.

PADAŽAI

Majonezas

- Į indą su emulsikliu supilkite 1 kiaušinio trynį, 1 šaukštą garstyčių, 1 arbatinį šaukštelį acto, druskos, pipirų.
- Ijunkite kombainą 10 sekundžių.
- Šiaura srovele supilkite 250 ml aliejaus pro dangtelio kamina (b2) (kombainui veikiant) per 1 min 30 sek.

Totoriškas padažas

Į indą su peiliu ir su majonezu susmulkinkite 100 g agurkėlių ir 1 nedidelį svogūną, 40 sekundžių pjaustykite 1 ryšulėlį žolelių (builio, svogūnėlio, petražolės, peletrūno) ir 2 šaukštus kaprio.

Padažas kokteilis

Inde su emulsikliu 20 sekundžių maišykite su majonezu šaukštą pomidorų padažo iš tūbelės, kelis lašus aštraus raudonųjų ankštinių pipirų padažo ir šiek tiek padažo „Worcestershire“.

SRIUBA

Trinta porų sriuba (4 asmenims)

- Nulupkite 150 g porų ir supjaustykite juos gabalėliais. Sudėkite supjaustytus porus į indą su metaliniu peiliu, smulkinkite 20 sekundžių. Keptuvėje ištirpinkite 20 g sviesto ir suberkite susmulkintus porus, pamaišykite, uždenkite ir troškinkite 15 minučių.

- Nuskuskite 150 g bulvių. Supjaustykite jas dideliais kubeliais ir supilkite porus. Įberkite druskos, pipirų, muskato riešutų, po to įpilkite 0,5 litro vandens ir 100 ml pieno.
- Virkite 0,5 val. Baigę virti supilkite viską į indą su peiliu, po to maišykite 40 sekundžių maišytuvo sistema.

DARŽOVĖS

Prancūziškas bulvių apkepas „Gratin dauphinois“ (4 asmenims)

- Į kombainą su įtraukimo įtaisu (c) ir kasete A, sutarkuokite 70 g Šveicariško sūrio. Palikite kuriam laikui. Nuskuskite 700 g bulvių ir supjaustykite jas riekelėmis kombaino su įtraukimo įtaisu (c) ir geležte D inde.
- Sudėkite bulvių riekelės į kepimo indą, kurį prieš tai ištepkite sviestu ir įtrinkite česnako skiltele.
- Į kombaino indą su peiliu sudėkite 2 kiaušinio trynius, įpilkite 200 ml pieno, 150 skystos grietinės, įberkite druskos, pipirų ir tarkuotų muskato riešutų. Maišykite 1 minutę.
- Supilkite šį mišinį ant bulvių.
- Pabarstykite tarkuotu Šveicarišku sūriu ir keliais sviesto gabalėliais.
- Įdėkite į orkaitę nustatę ties 210 °C 1-ai val.

KOKTEILIS

Pieno kokteilis su avietėmis (2 asmenims)

- 0,5 litro riebaus pieno, 150 g aviečių, 0,5 jogurto, 30 g cukraus pudros.
- Į indą su peiliu sudėkite visus ingredientus, uždėkite maišytuvo sistemą, po to užfiksuokite dangtį.
- Maišykite 20 sekundžių.

DESERTAI

Jogurtinis pyragas (6 – 8 asmenims)

- 1 indelis natūralaus jogurto (naudojamas matavimui), 2 indeliai cukraus pudros, 3 indeliai miltų, 0,5 indelis aliejaus, 3 kiaušiniai, 1 maišelis mielių.
- Supilkite visus ingredientus į indą su peiliu.
- Ijunkite 2 minutėms. Tešla turi būti gerai išmaišyta ir vienalytė.
- Supilkite tešlą į plokščią apvalią formą ir įdėkite į orkaitę nustatę termostatą ties 180 °C 50-iai minučių.

Biskvitai (4 – 6 asmenims)

- Į indą su peiliu sudėkite 150 g miltų, 0,5 maišelio mielių, 15 g cukraus, 15 g sviesto ir 3 kiaušinius.
- Ijunkite 2 minutėms. Supilkite į pyrago formą, prieš tai ją sutepę sviestu ir miltais.
- Kepkite orkaitėje nustatę termostatą ties 180 °C 55 minutes.

Grietinė (6 – 8 asmenims)

- 250 ml gerai atvėsintos skystos grietinės, 50 g cukraus pudros.
- Į indą su emulsikliu supilkite grietinę ir cukraus pudrą, po to uždenkite dangtelį. Ijunkite 1-ai minūtei.

Kiaušinio baltymai

- Į indą su emulsikliu priedu sudėkite 2–4 kiaušinio baltymus ir 1 žiupsnelį druskos, po to užfiksuokite dangtelį.
- Ijunkite ir laukite, kol suplaktas baltymas taps standus. Nedėkite stūmikliu į kamina, kad kiaušinio baltymai gerai vėdintųsi.

KIRJELDUS

- a Mootoriplokk
 - a1 Kiirusevalikunupp: asend "Pulse" (katkendlik töö) – "0" – "1" – "2"
 - a2 Tõukuri kaane avamise nupp
- b Hakkimiskauss
 - b1 Lisamistõukur
 - b2 Sisestamisavaga kaas
 - b3 Kauss
- c Pool
- d Roostevabast terasest hakkimisnuga
- e Emulgeerimisketas
- f Juurviljade hakkimise kassetid
 - A Peenriiv
 - D Peenviilutaja
 - G Reibekuchen (kartuliriiv)
- g Kasseti tugi
- h Blenderisüsteem

Täname teid, et valisite selle köögimasina, mis on mõeldud toidu valmistamiseks koduköögis.

Teie ostetud mudeliga kaasasolevad tarvikud on märgitud pakendil olevale sildile.

OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult kasutusjuhendit: kasutusjuhendit eirates seadme kasutamise kaasnemetele võimalikele tagajärgedele tootjatehase poolne vastutus ei laiene.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete isikute poolt (kaasa arvatud lapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja eelneva, seadme kasutamist selgitava juhendamiseteta. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kontrollige üle, et seadme märgisepaneelil märgitud käitusvool vastaks voolule kasutatavas elektrisüsteemis. Vale ühendamine vooluvõrku tühistab garantii.
- Ühendage seade alati kohe pärast kasutamist, samuti seadme puhastamiseks või voolukatkestuse korral vooluvõrgust lahti.

- Tõrgete esinemise korral seadme töös ei ole lubatud seadet käitada, samuti pole lubatud seadet käitada rikutud toitejuhtme või pistikuga. Igasuguse võimaliku ohumomendi vältimiseks tuleb kindlasti lasta need volitatud teenindusettevõtte poolt välja vahetada (tutvuge loeteluga kasutusjuhendis).
- Kliendi pädevusse kuuluvad seadme puhastamine ning igapäevased toimingud seadmega. Kõik muud toimingud ja remonttööd võivad olla teostatud vaid volitatud teenindusettevõtte poolt.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet või pistikut vette ega ükskõik millisesse muusse vedelikku.
- Seadke toitejuhe nii, et see jääks lastele kättesaamatusse kaugusesse. Jälgige, et toitejuhe ei satuks kuumenenud esemete lähedusse, samuti vältige murdekohti toitejuhtmes.
- Teie turvalisuse tagamiseks on seadmel lubatud kasutada vaid seadme müügi ja teenindusega tegelevate volitatud ettevõtete poolt pakutavaid tarvikuid või vahetusosi.
- Noatera (d) ja kapslid (f) on äärmiselt teravad. Olge ettevaatlik nende kasutamisel, kausi tühjendamisel ja puhastamisel. Enne nõu tühjendamist selle sisust tuleb hakkimisnuga (c) kindlasti poolilt lahti ühendada.
- Toiduainete riivimisel või viilutamisel kasutage alati tõukurit (b1). Mitte kunagi sisestada toiduaineid käte ega mõne köögitarvikuga. Mitte kunagi proovida eemaldada tarvikuid nende liikudes. Tarvikute eemaldamiseks oodake ära seadme täielik peatumine.
- Ärge kasutage seadme nõusid muuks otstarbeks (sügavkülmik, küpsetamine, steriliseerimine).

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Pakkige tarvikud pakenditest lahti ning peske neid seebiveega. Loputage, ning seejärel kuivatage hoolikalt.
- Noad ja kettad on ülimalt teravad – käsitsege neid väga ettevaatlikult.
- Asetage mootoriplokk (a) siledale, puhtale ja kuivale töötasapinnale, seejärel ühendage seade vooluvõrku. Kiirusevalikunupu kasutamine (a1): (Ärge käivitage masinat tühjalt.)
 - **Impulss:** valige see teatud segude paremaks kontrollimiseks ja ühtlustamiseks.
 - **Pidev töörežiim:** keerake nupp asendisse "1" (aeglane) või "2" (kiire).
 - **Peatamine:** seadme peatamiseks seadke nupp asendisse "0".
- Kaane avamine Vajutage tõukuri kaane avamise nuppu (a2), et kaas automaatselt vabastada (b2) ja seejärel eemaldage kaas.
- Blenderisüsteem on mõeldud vedelate segude valmistamiseks (ainult mikserifunktsioon).

KASUTAMINE

Lõikude numbrid vastavad jooniste numbritele.

Köögikombainiga saab töödelda 150 kuni 800 grammi toitu - Kausi maht: 1,5 liitrit.

- Paigaldage kauss kombaini alusele ja pöörake seda (b3).
- Paigaldage valitud tarvik.
- Paigutage kaas (b2) kausile (b3) ja pöörake seda vastupäeva, kuni kuulete klõpsatust.
- Käivitage seade.

1/ TAIGNA VALMISTAMINE / SEGAMINE / HAKKIMINE

Paigaldage metallnuga (d) (**tõstke noa kaitse detail üles**) poolile (c) ja pöörake seda, kuni see kinnitub.

- Paigaldage tarvik kausi keskeljele (b3).
- Kallake toiduained nõusse (b3).
- Paigutage kaas (b2) kausile (b3) ja pöörake seda vastupäeva, kuni kuulete klõpsatust.
- Käivitage seade.

Toiduainete töötlemine

• Segamine

Võite segada 800 g kerget taigat (biskviitaigne, keeks) 1 min 30 kuni 2 min 20 vältel kiirusel 2.

• Taigna segamine

Võite segada maksimaalselt 600 g rasket taigat (liivataigen, leivataigen) 30 sekundi vältel kiirusel 2.

Tähelepanu: peatage seade kohe, kui taignapäts on moodustunud.

• Hakkimine

Võite hakkida 15 kuni 20 sekundi vältel 150 kuni 300 g toiduaineid kiirusel 2: kõvasid aineid (juust, kuivatatud puuviljad), kõvasid juurvilju (porgandid, seller jne), pehmeid köögivilju (sibul, spinat), kuivatatud ja küpsetatud liha (kontideta, kõõlusteta, tükeldatud), küpsetatud või kuivatatud kala.

Ärge hakkige väga kõvasid toiduaineid (jääd, suhkur) ega toiduaineid, mis eeldavad peenjahvatamist (vili, kohvi).

2/ MIKSER

- Paigaldage metallnuga (**d**) (**töstke noa kaitsedetail üles**) poolile (**c**) ja pöörake seda, kuni see kinnitub.
- Paigaldage blenderisüsteem (**h**) poolile (**c**).
- Kallake toiduained kaussi (**b3**).
- Paigutage kaas (**b2**) kausile (**b3**) ja pöörake seda vastupäeva, kuni kuulete klõpsatust.
- Käivitage seade.

Toiduainete töötlemine

- Võite valmistada maksimaalselt 0,7 liitrit suppi, püreed, jooki, pannkoogitaigat või vahvilitaigat kiirusel 2.

Tähelepanu!

- Ärge valage kaussi (**b3**) kunagi keevat vedelikku.
- Maksimaalne kasutusaeg: 2 minutit.

3/ KLOPPIMINE / EMULGEERIMINE / VAHUSTAMINE

- Paigaldage emulgeerimiseseade (**e**) poolile (**c**) ja pöörake seda, kuni see kinnitub.
- Paigaldage tarvik kausi keskeltele (**b3**).
- Kallake toiduained nõusse (**b3**).
- Paigutage kaas (**b2**) kausile (**b3**) ja pöörake seda paremale, kuni kuulete klõpsatust.
- Käivitage seade.

Toiduainete töötlemine

- Võite vahustada 1 kuni 4 munavalget ja kuni 0,2 liitrit vahukoort kiirusel 2.

Tähelepanu!

- Ärge kasutage emulgeerimiseseadet (**e**) tihkete ega kergete taignate valmistamiseks.
 - Ärge kasutage blenderisüsteemi (**h**) koos emulgeerimiseseadmega (**e**).
- Maksimaalne kasutusaeg: 4 minutit.

4/ RIIVIMINE / VIILUTAMINE:

- Paigaldage valitud kassett (**f**) kassetialusele (**g**), sisestage pooli telg (**c**) kassetti (**f**), kinnitage see ja seejärel paigaldage kokkupandud tarvik mootoriplokile (**a**).
- Paigaldage tarvik kausi keskeltele (**b3**).
- Paigutage kaas (**b2**) kausile (**b3**) ja pöörake seda paremale, kuni kuulete klõpsatust.

- Lisage toiduained kaane sisestusava (**b2**) kaudu ja lükake neid tõukuriga (**b1**), kuid mitte kunagi sõrmede või mõne muu vahendiga.
- Käivitage seade.

Toiduainete töötlemine

- Kassett **A** (peenriiv).
- Kassett **D** (peenviilutaja).

Riivimine: porgandid, kõva juust, seller jne kiirusel 2.

Viilutamine: kartulid, porgandid, kurgid kiirusel 1.

Korruga võite töödelda kuni 500 g toiduaineid (mitte liha ega lihatooteid).

PUHASTAMINE

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Tarvikute lõiketerad on ülimalt teravad, käsitsege neid väga ettevaatlikult.
- Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikuid kohe pärast nende kasutamist.
- Peske, loputage ja kuivatage tarvikud. Kõiki esemeid peale mootoriploki (**a**) võib pesta nõudepesumasinas või kraani all. Kuivatage niiske lapiga.
- Puhastamiseks ärge kasutage karedaid nuustikuid või metallosi sisaldavaid esemeid.

Nõuanne

- Kui tarvikud on toiduainetelt värvi võtnud (porganditelt, apelsinidelt...), hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga ja seejärel puhastage nagu tavaliselt.

MIDA TEHA TÕRGETE ESINEMISEL SEADME TÖÖS?

- Kontrollige, kas masin on vooluvõrku ühendatud. Seejärel kontrollige, kas kauss (**b3**) on õigesti paigaldatud, kas kaas (**b2**) on kinnitatud, kas tarvikud on korralikult kokku pandud, kas kiirusevalikunupp (**a1**) on õiges asendis. Nende juhiste eiramisel ei pruugi seade töötada.
- Olete järginud kõiki ülalnimetatud nõuandeid, ent seade ei tööta ikka veel? Sellisel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud teenindusettevõtte poole (vaadake hooldusraamatus olevat loendit).

TARVIKUD

Võite oma seadet kohandada ja hankida toote edasimüüjalt või volitatud teenindusettevõttest järgmisi tarvikuid:

- **C/H:** jämeriiv / jämeviilutaja
- **E:** friikartulite lõikur
- hakkimistarvik

UTILISEERIMINE

Seadme ja seadme pakendi materjalide käitlemine.



Pakend koosneb ainult keskkonnale ohutust materjalidest ja selle võib kõrvaldada ümbertöödeldava prügi hulgas.

Teabe saamiseks seadme utiliseerimise kohta pöörduge oma lähima tegutseva spetsialiseerunud jäätmekogumisjaama poole.

UTILISEERIMISELE KUULUVAD ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADMED



Säästkem keskkonda!

- 1 Teie seade sisaldab paljusid taaskasutatavaid ja ümbertöötatavaid materjale.
- 2 Viige jäätmed kogumispunkti või volitatud hoolduskeskusesse.

RETSEPTID

TAIGNAD (Jätke 1 tunniks külmkappi)

Plaadikoogitaigen (28 cm läbimõõduga koogivormile)

- Pange noaga kaussi 200 g jahu, 100 g võid ja näpuotsatäis soola.
- Käivitage köögikombain 10 sekundiks ja seejärel lisage seadme töötamise ajal sisestamisava kaudu 5 cl vett (**b2**).
- Laske seadmel töötada, kuni moodustub taignapall.

Liivataigen (28 cm läbimõõduga koogivormile)

- Pange noaga kaussi 250 g jahu, 125 g suhkrut, 1 muna, näpuotsatäis soola, teelusikatäis vanillisuhkrut, ja 125 g sulatatud võid ramolli.
- Käivitage köögikombain 30 kuni 40 sekundiks, kuni moodustub taignapall.

Pizzataigen (ühe pizza jaoks)

- Pange noaga kaussi 150 g jahu, 1/2 pakki pärmi ja näpuotsatäis soola.
- Käivitage seade 10 sekundiks ja seejärel lisage 90 g leiget vett ja 2 supilusikatäit oliiviõli, kuni moodustub taignapall.
- Laske kerkida, kuni taigna maht kahekordistub (1 tund). Rullige õhukeseks ja vormige vastavalt kasutusviisile.

Pannkoogitaigen (16 õhukest pannkooki)

- Pange noaga kaussi 2 muna, 1 supilusikatäis õli, 15 g suhkrut, 1/2 liitrit piima ja 1 supilusikatäis apelsinikoort või alkoholi.
- Käivitage blenderisüsteemiga köögikombain 10 sekundiks, seejärel lisage jahu (200 g) ja laske töötada, kuni moodustub ühtlane taigen.
- Laske 1 tunni vältel seista.

KASTMED

Majonees

- Pange emulgeerimistarvikuga kaussi 1 munakollane, 1 supilusikatäis sinepit, 1 teelusikatäis äädikat, soola ja pipart. Käivitage seade 10 sekundiks.
- Lisage sisestamisava kaudu (**b2**) peene joana 25 cl õli (seadme töötamise ajal) 1 minuti 30 sekundi vältel.

Tartar-kaste

Hakkige noaga kausis, milles on majonees, 100 g kurki ja 1 väike sibul, lisage 1 maitseainekimp (aed-harakputk, murulauk, petersell, estragon) ja 2 supilusikatäit kappareid 40 sekundi vältel.

Kokteilikaste

Segage emulgaatoriga kausis majoneesi hulka üks supilusikatäis tomatipastat, mõned tilgad teravat piprakastet ja mõned tilgad Worcestershire'i kastet ja laske 20 sekundit töötada.

SUPP

Porrulaugu püreesupp (4 inimesele)

- Koorige 150 g porrulauku ja lõigake seibideks. Pange hakitud porrulaugud metallnoaga kaussi ja hakkige 20 sekundi vältel. Sulatage potis 20 g võid ja lisage hakitud porrulaugud, segage, katke kaanega ja hautage 15 minutit.

- Koorige 150 g kartuleid. Lõigake need suurteks tükkideks ja lisage porrulaukudele. Lisage soola, pipart ja muskaatpähklit, seejärel lisage 1/2 liitrit vett ja 10 cl piima.
- Laske 1/2 tundi haududa. Pärast hautamist pange segu noaga kaussi ja mikserdage 40 sekundit blenderisüsteemiga.

KÖÖGIVILJAD

Gratin dauphinois (küpsetatud riivitud kartulid neljale inimesele)

- Riivige pooli (**c**) ja kassetiga **A** seadmes 70 g Gruyère'i juustu. Pange kõrvale. Koorige 700 g kartuleid ja viilutage need pooli (**c**) ja kassetiga **D** seadmes.
- Paigutage kartuliviilud eelnevalt või ja küüslauguküünega määratud ahjunõusse.
- Pange noaga kaussi 2 munakollast, 20 cl piima, 15 cl koort, soola, pipart ja muskaatpipart. Segage 1 minutit.
- Valage see segu kartulitele.
- Riputage kõige peale riivjuust ja võitükid.
- Pange 1 tunniks ahju kuumusel 210 °C.

KOKTEIL

Vaarikatega piimakokteil (2 inimesele)

- 1/2 liitrit täispiima, 150 g vaarikaid, 1/2 liitrit jogurtit, 30 g tuhksuhkrut.
- Pange kõik ained noaga kaussi, paigaldage blenderisüsteem ja kinnitage kaas.
- Segage 20 sekundit.

MAGUSTOIDUD

Jogurtikook (6/8 inimesele)

- 1 pakk maitsestatamata jogurtit (kasutage pakki mõõtevahendina), 2 pakki tuhksuhkrut, 3 pakki jahu, 1/2 pakki õli, 3 muna, 1 pärmikott.
- Pange kõik ained noaga kaussi.
- Laske seadmel 2 minutit töötada. Taigen peab olema ühtlane.
- Valage taigen ahjuvormi ja küpsetage 50 minutit kuumusel 180 °C.

Keeks (4/6 inimesele)

- Pange noaga kaussi 150 g jahu, 1/2 pakki pärmi, 150 g suhkrut, 150 g võid ja kolm muna.
- Laske seadmel 2 minutit töötada. Valage taigen või ja jahuga määratud koogivormi.
- Küpsetage 55 minutit kuumusel 180 °C.

Vahukoor (6/8 inimesele)

- 25 cl külma vahukoort, 50 g suhkrut.
- Pange emulgaatoriga kaussi vahukoor ja suhkur ning kinnitage kaas. Laske 1 minutit töötada.

Vahustatud munavalged

- Pange emulgaatoriga kaussi 2 kuni 4 munavalget ja näpuotsatäis soola ning kinnitage kaas.
- Laske töötada seni, kuni tekib tugev vaht. Ärge pange tõukurit lisamisavasse enne, kui munavalged on vahustatud.

DESCRIERE

a Bloc motor

a1 Selector de viteze: poziția "Pulse"
(funcționare intermitentă) – "0" – "1" – "2"

a2 Buton de acționare deschidere capac

b Ansamblu bol pentru tocare

b1 Împingător dozator

b2 Capac cu tub de alimentare

b3 Bol

c Dispozitiv de antrenare comun

d Cuțit de tocat din inox

e Disc de emulsionare

f Plăcuțe pentru răzuit legume

A Răzuire fină

D Feliere fină

G Accesoriu pentru cartofi

g Suport plăcuță

h Blender System (sistem blender)

Vă mulțumim că ați ales acest aparat de uz casnic, destinat exclusiv pentru pregătirea alimentelor în casă.

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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: fabricantul ar fi exonerat de orice responsabilitate în caz de utilizare neconformă cu instrucțiunile de utilizare.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de către persoane care sunt lipsite de experiență sau nu posedă cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care acestea au putut beneficia de supraveghere sau de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului din partea unei persoane care răspunde de siguranța lor. Se recomandă supravegherea copiilor pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- Verificați dacă tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța aparatului corespunde cu tensiunea instalației dumneavoastră electrice.
Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză de îndată ce încetați să-l mai utilizați, când îl curățați sau în caz de întrerupere a curentului.

- Nu folosiți aparatul dacă nu funcționează corect, dacă s-a deteriorat sau dacă ștecherul sau cablul de alimentare sunt deteriorate.
Pentru a evita orice pericol, cablul de alimentare trebuie să fie înlocuit de către un centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de service).
- Orice intervenție, cu excepția curățării și întreținerii obișnuite de către client, trebuie să fie efectuată de către un centru de service autorizat.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor, lângă surse de căldură sau pe muchii ascuțite.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați alte accesorii sau piese de schimb decât cele furnizate de centrele de service post-vânzare autorizate.
- Cuțitul (**d**) și plăcuțele (**f**) sunt foarte ascuțite. Trebuie luate măsuri de precauție la manipularea lor, când se golește bolul și la curățare.
Este obligatoriu să scoateți cuțitul apucând de dispozitivul său de antrenare (**c**), înainte de a goli conținutul bolului.
- În cazul în care doriți să radeți sau să feliați alimente, folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere (**b1**). Nu introduceți niciodată alimentele cu mâna, nici cu altă ustensilă. Nu încercați să scoateți niciodată accesorii aflate în mișcare. Așteptați ca aparatul să se oprească complet înainte de a scoate accesorii.
- Nu folosiți bolul ca și recipient pentru congelare, gătit sau sterilizare.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți accesorii din ambalaj și curățați-le cu apă cu săpun. Clătiți, apoi ștergeți cu grijă.
- Cuțitele și discurile sunt foarte ascuțite, manipulați-le cu grijă.
- Așezați blocul motor (**a**) pe o suprafață plană, curată și uscată, apoi conectați aparatul la priză.
Utilizarea selectorului de viteze (**a1**): (Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol.)
- **Pulse**: pentru un control mai bun și o omogenizare mai bună a anumitor preparate.
- **Funcționare continuă**: rotiți-l până în poziția "1" (viteză lentă) sau "2" (viteză rapidă).
- **Oprire**: pentru oprire, reveniți pe poziția "0".
- Deblocarea capacului: apăsați pe butonul de acționare deschidere capac (**a2**) pentru a elibera automat zăvorul de blocare a capacului (**b2**) apoi ridicați capacul.
- Sistemul Blender se utilizează la preparatele lichide (doar pentru funcția Mixare).

UTILIZARE

Numerotarea paragrafelor corespunde numerotării din scheme.

Robotul dumneavoastră vă permite să preparați maximum 150 până la 800 grame - Volumul bolului: 1,5 litri.

- Montați și rotiți bolul (**b3**) pe baza robotului.
- Montați accesoriul dorit.
- Montați capacul (**b2**) pe bolul (**b3**) și rotiți-l în sens anti-orar până când se aude un "clic".
- Puneți în funcțiune.

1/ FRĂMÂNTARE / AMESTECARE / TOCARE

Cuplați cuțitul de metal (**d**) (**îndepărtați protecția cuțitului**) pe dispozitivul de antrenare (**c**) și rotiți-l până în poziție de blocare.

- Poziționați totul pe axul central al bolului (**b3**).
- Puneți ingredientele în bolul (**b3**).
- Montați capacul (**b2**) pe bolul (**b3**) și rotiți-l în sens anti-orar până când se aude un "clic".
- Puneți în funcțiune.

Preparate

• Amestecare

Puteți amesteca 800 g de aluat ușor (biscuiți, checuri) în decurs de 1 min. 30 până la 2 min. 20, pe viteza 2.

• Frământare

Puteți frământa maximum 600 g de aluat tare (nisipos, sfărâmicos, de pâine) în 30 de secunde, pe viteza 2.

Atenție: Opriti aparatul imediat ce constatați formarea bulgărelui de aluat.

• Tocare

Puteți să tocați, în 15-20 de secunde, 150-300 g de alimente, pe viteza 2: produse tari (brânzeturi, fructe uscate), legume tari (morcovi, țelină, etc.), legume moi (ceapă, spanac...), carne crudă și gătită (dezosată, fără nervuri și tăiată cubulețe), pește crud sau gătit.

Nu tocați produse prea tari (gheață, zahăr) sau care trebuie măcinate fin (grâu, cafea).

2/ MIXARE

- Cuplați cuțitul de metal (**d**) (**îndepărtați protecția cuțitului**) pe dispozitivul de antrenare (**c**) și rotiți-l până în poziție de blocare.
- Montați sistemul blender (**h**) pe dispozitivul de antrenare (**c**).
- Apoi puneți ingredientele în bolul (**b3**).
- Montați capacul (**b2**) pe bolul (**b3**) și rotiți-l în sens anti-orar până când se aude un "clic".
- Puneți în funcțiune.

Preparate

- Puteți prepara maximum 0,7 litri de ciorbe, supe, băuturi, aluaturi de clătite, de vafe, pe viteza 2.

Atenție

- Nu turnați niciodată lichid fierbinte în bolul (**b3**).
- Timp de utilizare maxim: 2 minute.

3/ BATERE / EMULSIONARE / BATERE RAPIDĂ CU TELUL

- Cuplați discul de emulsionare (**e**) pe dispozitivul de antrenare (**c**) și rotiți-l până în poziție de blocare.
- Poziționați totul pe axul central al bolului (**b3**).
- Puneți ingredientele în bolul (**b3**).
- Montați capacul (**b2**) pe bolul (**b3**) și rotiți-l spre dreapta până când se aude un "clic".
- Puneți în funcțiune.

Preparate

- Puteți prepara 1 până la 4 albușuri de ou și până la 0,2 litri de frișcă pe viteza 2.

Atenție

- Nu utilizați niciodată discul de emulsionare (**e**) pentru a frământa aluaturi tari sau pentru a amesteca aluaturi ușoare.
- Nu utilizați niciodată sistemul blender (**h**) cu discul de emulsionare (**e**).
Timp de utilizare maxim: 4 minute.

4/ RĂZUIRE / FELIERE:

- Introduceți plăcuța dorită (**f**) în suportul de plăcuță (**g**), introduceți la maximum axul dispozitivului de antrenare (**c**) prin plăcuța (**f**) și blocați ansamblul, apoi poziționați totul pe ieșirea blocului motor (**a**).
- Poziționați ansamblul pe axul central al bolului (**b3**).
- Montați capacul (**b2**) pe bolul (**b3**) și rotiți-l spre dreapta până când se aude un "clic".

- Introduceți alimentele în tubul de alimentare al capacului (**b2**) și ghidați-le cu ajutorul împingătorului (**b1**), niciodată cu degetele sau cu o altă ustensilă.
- Puneți în funcțiune.

Preparate

- Plăcuța **A** (Răzuire fină).
- Plăcuța **D** (Feliere fină).

Funcția răzuire: morcovi, brânză gruyere, țelină... pe viteza 2.

Funcția feliere: cartofi pentru cartofi gratinați, morcovi, castraveți... pe viteza 1.

Preparați maximum 500 g de alimente deodată (fără carne sau mezeluri).

CURĂȚAREA

- Deconectați aparatul de la priză. Lamele accesoriilor sunt foarte ascuțite, manipulați-le cu grijă.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți accesoriile după utilizare.
- Spălați, clătiți și ștergeți accesoriile: se pot spăla cu mașina de spălat vase sau la robinet, cu excepția blocului motor (**a**). Ștergeți-l cu un burete umed.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau obiecte care conțin părți metalice.

Sfat

- În cazul în care accesoriile dumneavoastră se colorează din cauza alimentelor (morcovi, portocale, etc.), frecăți-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în modul obișnuit.

CE PUTEȚI FACE DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

- Mai întâi verificați conexiunea la priză, apoi: ca bolul (**b3**) să fie corect poziționat, capacul (**b2**) să fie bine blocat, accesoriile să fie bine cuplate, selectorul de viteze (**a1**) să fie bine poziționat. Dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate, robotul dumneavoastră nu va funcționa.

Ați urmat cu atenție toate aceste instrucțiuni, dar aparatul dumneavoastră tot nu funcționează? În acest caz, adresați-vă unui furnizor sau unui centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de "Service").

ACCESORII

Vă puteți personaliza aparatul și puteți să vă procurați, de la furnizorul obișnuit sau de la un centru de service autorizat, următoarele accesorii:

- **C/H:** răzuire grosieră / feliere grosieră
- **E:** feliere cartofi
- accesoriu pentru măcinat

RECICLARE

Eliminarea materialelor de ambalaj și din aparat.



Ambalajul conține doar materiale nepericuloase pentru mediu, care pot fi aruncate la gunoi conform dispozițiilor de reciclare în vigoare.

Pentru eliminarea aparatului, informați-vă la serviciul corespunzător din localitatea dumneavoastră.

LA TERMINAREA DURATEI DE VIAȚĂ A PRODUSELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE



Să contribuim la protecția mediului!

❗ Aparatul dumneavoastră conține multe materiale re folosibile sau reciclabile.

➡ Vă rugăm să îl duceți la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi eliminat.

ALUATURI (Lăsați să se odihnească 1 oră la rece)**Aluat sfărâncios** (Pentru o formă cu Ø 28 cm)

- În bolul prevăzut cu cuțit, turnați 200 g făină, 100 g unt și un vârf de cuțit de sare.
- Puneți robotul în funcțiune timp de 10 secunde, apoi turnați 5 cl de apă prin tubul de alimentare al capacului (b2), în timpul funcționării.
- Lăsați aparatul în funcțiune până când aluatul capătă formă de bulgăre.

Aluat nisipos (Pentru o formă cu Ø 28 cm)

- În bolul prevăzut cu cuțit, turnați 250 g făină, 125 g zahăr, 1ou întreg, un vârf de cuțit de sare, o linguriță de praf de vanilie și 125 g unt bine înmuiat.
- Puneți robotul în funcțiune 30-40 de secunde până când se formează un bulgăre.

Aluat de pizza (Pentru o pizza)

- În bolul prevăzut cu cuțit, turnați 150 g făină, 1/2 pliculeț de drojdie de bere și un vârf de cuțit de sare.
- Puneți în funcțiune 10 secunde, apoi turnați 90 g de apă călduță și 2 linguri de ulei de măsline până când aluatul capătă formă de bulgăre.
- Lăsați să crească până când aluatul își dublează volumul (1 oră). Întindeți aluatul și puneți-l în formă conform utilizării dorite.

Aluat de clătite (16 clătite subțiri)

- În bolul prevăzut cu cuțit, turnați 2 ouă, 1 lingură de ulei, 15 g zahăr, 1/2 litru de lapte și 1 lingură de apă de flori de portocale sau de alcool.
- Puneți robotul în funcțiune cu blender system timp de 10 secunde, apoi turnați făina (200 g) și lăsați în funcțiune până când obțineți un preparat omogen.
- Lăsați să se odihnească 1 oră.

SOSURI**Maioneză**

- În bolul prevăzut cu discul de emulsionare, turnați 1 gălbenuș de ou, 1 lingură de muștar, 1 linguriță de oțet, sare, piper. Puneți robotul în funcțiune timp de 10 secunde.
- Turnați 25 cl de ulei, în fir subțire, prin tubul de alimentare al capacului (b2) (cu robotul în funcțiune) timp de 1 min 30.

Sos tartar

În bolul prevăzut cu cuțit și cu maioneză, tocați 100 g de castraveți murați și 1 ceapă mică, tocați 1 mănunchi de verdeață (hasmațuchi, arpagic verde, pătrunjel, tarhon) și 2 linguri de capere, timp de 40 de secunde.

Sos Cocktail

În bolul prevăzut cu discul de emulsionare, amestecați cu maioneza o lingură de pastă de roșii din tub, câteva picături de sos picant pe bază de ardei iuți roșii și câteva picături de sos Worcestershire, timp de 20 de secunde.

SUPĂ**Supă cremă de praz** (4 persoane)

- Curățați 150 g de praz și tăiați-l bucăți. Puneți prazul tăiat în bolul prevăzut cu cuțitul de metal, tocați timp de 20 de secunde. Topiți 20 g de unt într-o tigaie și adăugați prazul tocat, amestecați, acoperiți și lăsați să fiarbă înăbușit timp de 15 minute.

- Curățați 150 g de cartofi. Tăiați-i cuburi mari și adăugați-i la praz. Sărați, piperati, adăugați nucșoară, apoi turnați 1/2 litru de apă și 10 cl lapte.
- Lăsați să fiarbă 1/2 h. După ce s-au fiert, turnați totul în bolul prevăzut cu cuțit, apoi mixați timp de 40 de secunde cu sistemul blender.

LEGUME**Cartofi gratinați** (4 persoane)

- În robotul prevăzut cu dispozitivul de antrenare (c) și plăcuța A, răzuiți 70 g de brânză gruyere. Puneți deoparte. Curățați 700 g de cartofi și feliați-i în bolul robotului prevăzut cu dispozitivul de antrenare (c) și plăcuța D.
- Dispuneți feliile de cartofi în tava de gratin, unsă cu unt și frecată cu un cățel de usturoi.
- În bolul robotului prevăzut cu cuțit, puneți 2 gălbenușuri de ou, 20 cl de lapte, 15 cl de smântână lichidă, sare, piper și nucșoară rasă. Mixați timp de 1 minut.
- Turnați acest amestec peste cartofi.
- Presărați brânză gruyere rasă și câteva bucățele de unt.
- Puneți în cuptor la 210 °C timp de 1 h.

COCKTAIL**Milkshake cu zmeură** (2 persoane)

- 1/2 litru de lapte integral, 150 g de zmeură, 1/2 iaurt, 30 g de zahăr pudră.
- În bolul prevăzut cu cuțit, puneți toate ingredientele, montați sistemul blender, apoi blocați capacul.
- Amestecați 20 de secunde.

DESERTURI**Prăjitură cu iaurt** (6/8 persoane)

- 1 borcan de iaurt natural (folosiți-l ca măsură), 2 borcane de zahăr pudră, 3 borcane de făină, 1/2 borcan de ulei, 3 ouă, 1 pliculeț de drojdie.
- Turnați toate ingredientele în bolul prevăzut cu cuțit.
- Puneți-l în funcțiune timp de 2 minute. Aluatul trebuie să fie foarte omogen.
- Turnați aluatul într-o formă rotundă și dați la cuptor la 180 °C timp de 50 de minute.

Chec (4/6 persoane)

- În bolul prevăzut cu cuțit, puneți 150 g de făină, 1/2 pliculeț de drojdie, 150 g zahăr, 150 g unt și 3 ouă.
- Puneți-l în funcțiune timp de 2 minute. Turnați într-o formă de chec unsă cu unt și tapetată cu făină.
- Lăsați să se coacă în cuptor la 180 °C timp de 55 de minute.

Frișcă bătută (6/8 persoane)

- 25 cl de frișcă lichidă bine răcită, 50 g de zahăr pudră.
- În bolul prevăzut cu discul de emulsionare, puneți frișca și zahărul pudră, apoi blocați capacul. Puneți în funcțiune timp de 1 minut.

Spumă de albuș

- În bolul prevăzut cu accesoriul de emulsionare, puneți 2 până la 4 albușuri de ou și 1 vârf de cuțit de sare, apoi blocați capacul.
- Puneți în funcțiune până când obțineți o spumă tare. Atenție să nu puneți împingătorul în tubul de alimentare, pentru ca albușurile de ou să fie aerisite.

ОПИСАНИЕ

- a Моторен блок
 - a1 Регулатор на скоростта: позиция „Pulse“ (работа на интервали) – „0“ – „1“ – „2“
 - a2 Бутон за отваряне на капака
- b Комплект купа с приставка за мелене
 - b1 Бутало с дозатор
 - b2 Капак с фуния
 - b3 Купа
- c Общ задвижващ вал
- d Иноксов нож за мелене
- e Диск за емулгиране
- f Рендета за рязане на зеленчуци
 - A За фино настъргване
 - D За фино нарязване
 - G Ренде за настъргване на картофи

- g Носач на рендетата
- h Блендер система

Благодарим ви, че избрахте този уред, предвиден изключително за обработване на хранителни продукти в домашни условия на закрито.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: производителят не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице не наблюдава и не дава предварителни указания относно използването на уреда. Нагледжайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Проверете дали захранването, посочено на фабричната табелка на уреда, съответства на напрежението на електрическата мрежа. При неправилно захранване гаранцията се обезсилва.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него, както и при почистване или спиране на тока.

- Не използвайте уреда, ако не работи нормално, ако е повреден или ако захранващият кабел или щепселът са неизправни. За да избегнете всякакви рискове, захранващият кабел трябва задължително да бъде сменен в оторизиран сервиз (виж списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Всякакви поправки/поддръжка с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента трябва да се извършват в одобрен сервиз.
- Не поставяйте уреда, захранващия кабел или щепсела в течност.
- Не оставяйте захранващия кабел на достъпно за деца място, близо до източник на топлина или върху остър ръб.
- За вашата безопасност не използвайте приставки или резервни части, различни от предлаганите в одобрените сервизи.
- Ножът (d) и рендетата (f) са изключително остри. Трябва да вземете предпазни мерки при боравене с тях, когато изправяте купата и при почистване. Задължително трябва да извадите ножа, като го хванете за задвижващия вал (c), преди да изправите купата.
- Когато искате да настържете или нарежете хранителни продукти, винаги използвайте буталото (b1). Никога не натискайте продуктите с ръце или с някакъв прибор. Никога не се опитвайте да вадите приставки, докато уредът работи. Изчакайте окончателното спиране на уреда, преди да извадите приставките.
- Не използвайте купата като съд за замразяване, печене или стерилизация.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Извадете приставките от опаковката и ги почистете със сапунена вода. Изплакнете и след това подсушете старателно.
- Ножовете и дисковете са изключително остри – работете с тях внимателно.
- Поставете моторния блок (a) върху равна, чиста и суха повърхност и след това включете уреда. Използване на регулатора на скоростта (a1): (Никога не включвайте уреда празен.)
 - **Pulse – работа на интервали:** за по-добър контрол и по-добро хомогенизиране при някои обработки.
 - **Непрекъсната работа:** завъртете на позиция „1“ (ниска скорост) или „2“ (висока скорост).
 - **Спиране:** за да спрете уреда, завъртете обратно на позиция „0“.
- Освобождаване на капака: натиснете бутона за отваряне на капака (a2), за да освободите автоматично скобата за фиксиране на капака (b2) и след това повдигнете капака.
- Блендер системата трябва да се използва с течни смеси (единствено за функцията „Миксиране“).

УПОТРЕБА

Номерацията на разделите отговаря на номерацията на схемите.

С вашия уред можете да обработите максимум от 150 до 800 г продукти – Вместимост на купата: 1,5 литра.

- Поставете и завъртете купата (b3) върху основата на уреда.
- Поставете желаната приставка.
- Сложете капака (b2) върху купата (b3) и го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато чуete щракване.
- Включете уреда.

1/ МЕСЕНЕ / РАЗБЪРКВАНЕ / МЕЛЕНЕ

Поставете металния нож (d) (**махнете предпазителя на ножа**) върху задвижващия вал (c) и го завъртете, докато се фиксира.

- Сложете така сглобената част върху централната ос на купата (b3).
- Поставете продуктите в купата (b3).
- Сложете капака (b2) върху купата (b3) и го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато чуete щракване.
- Включете уреда.

Видове смеси

• Разбъркване

Можете да разбъркате 800 г рядко тесто (бисквити, кекс) за време от 1 мин и 30 сек до 2 мин и 20 сек на скорост 2.

• Месене

Можете да омесите максимум 600 г гъсто тесто (многолистно, маслено, за хляб) за 30 сек на скорост 2.

Внимание: Спрете уреда веднага след като тестото се оформи на топка.

• Мелене

Можете за време от 15 до 20 сек да смелите от 150 до 300 г продукти на скорост 2: твърди продукти (сирена, сухи плодове), твърди зеленчуци (моркови, целина и т.н.), меки зеленчуци (лук, спанак и др.), сурово и топлинно обработено месо (обезкостено, без сухожилия и нарязано на кубчета), сурова или топлинно обработена риба.

Не мелете прекалено твърди продукти (лед, захар) или такива, изискващи фино смилане (жито, кафе).

2/ МИКСИРАНЕ

- Поставете металния нож (**d**) (**махнете предпазителя на ножа**) върху задвижващия вал (**c**) и го завъртете, докато се фиксира.
- Поставете блендер системата (**h**) върху задвижващия вал (**c**).
- След това поставете продуктите в купата (**b3**).
- Сложете капака (**b2**) върху купата (**b3**) и го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато чуete щракване.
- Включете уреда.

Видове смеси

- Можете да пригответе максимум 0,7 литра зеленчукови смеси, супи, напитки, тесто за палачинки или за гофрети на скорост 2.

Внимание

- Никога не изсипвайте вряла течност в купата (**b3**).
- Максимално време на ползване: 2 минути.

3/ БИЕНЕ / ЕМУЛГИРАНЕ / РАЗБИВАНЕ

- Поставете диска за емулгиране (**e**) върху задвижващия вал (**c**) и го завъртете, докато се фиксира.
- Сложете така сглобената част върху централната ос на купата (**b3**).
- Поставете продуктите в купата (**b3**).
- Сложете капака (**b2**) върху купата (**b3**) и го завъртете надясно, докато чуete щракване.
- Включете уреда.

Видове смеси

- Можете да разбиеете от 1 до 4 белтъка и до 0,2 литра сметана на скорост 2.

Внимание

- Никога не използвайте диска за емулгиране (**e**) за месене на гъсти теста или за разбъркване на редки теста.
- Никога не използвайте блендер системата (**h**) с диска за емулгиране (**e**).
Максимално време на ползване: 4 минути.

4/ НАСТЪРГВАНЕ / НАРЯЗВАНЕ:

- Поставете избраното ренде (**f**) в носача (**g**), поставете докрай оста на задвижващия вал (**c**) през рендето (**f**) и го поставете върху задвижващия механизъм на моторния блок (**a**).
- Сложете така сглобената част върху централната ос на купата (**b3**).
- Сложете капака (**b2**) върху купата (**b3**) и го завъртете надясно, докато чуete щракване.

- Поставете продуктите във фунията на капака (**b2**) и ги насочвайте с помощта на буталото (**b1**), но никога с пръсти или прибори.
- Включете уреда.

Видове смеси

- Ренде **A** (За фино настъргване).
- Ренде **D** (За фино нарязване).

Функция за настъргване: моркови, твърдо сирене (грюйер), целина – на скорост 2.

Функция за нарязване: картофи за огретен, моркови, краставици – на скорост 1.

Пригответе максимум 500 г продукти наведнъж (без месо и колбаси).

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа. Остриетата на приставките са много остри – работете с тях внимателно.
- За по-лесно почистване изплаквайте приставките след употреба.
- Измивайте, изплаквайте и подсушавайте приставките: може да се почистват в миялна машина или под течаща вода с изключение на моторния блок (**a**). Почиствайте го с влажна гъба
- Не използвайте абразивни гъби или предмети с метални части.

Полезен съвет

- Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.

АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ?

- Проверете дали е свързан с мрежата и след това дали: купата (**b3**) е правилно поставена, капакът (**b2**) е добре фиксиран, приставките са поставени докрай на местата си, регулаторът на скоростта (**a1**) е на правилното положение. Ако тези указания не са изпълнени, вашият уред не може да работи.

Спазили сте всички инструкции, а уредът продължава да не работи? В този случай се обърнете към продавача, от когото сте закупили уреда, или към одобрен сервиз (виж списъка в книжката за сервизно обслужване).

ПРИСТАВКИ

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

- **C/H:** за едро настъргване / за едро нарязване
- **E:** приставка за нарязване на картофи за пържене
- приставка мелачка

РЕЦИКЛИРАНЕ

Изхвърляне на опаковъчните материали и уреда.



Опаковката е направена изцяло от материали, които не представляват опасност за околната среда и могат да бъдат изхвърлени в съответствие с действащите разпоредби за рециклиране.

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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОНЕН УРЕД ИЗВЪН УПОТРЕБА



Да участваме в опазването на околната среда!

❗ Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

РЕЦЕПТИ

ТЕСТО (Оставете да втаса 1 час на хладно място)

Маслено тесто (За форма с диаметър 28 см)

- В купата с поставен нож изсипете 200 г брашно, 100 г масло и щипка сол.
- Задействайте уреда за 10 секунди, след това изсипете 50 мл вода през фунията на капака (b2) при работещ уред.
- Оставете да върти, докато се оформи топка от тестото.

Многолистно тесто (За форма с диаметър 28 см)

- В купата с поставен нож изсипете 250 г брашно, 125 г захар, 1 цяло яйце, щипка сол, кафена лъжичка ванилия на прах и 125 г добре омекнало масло.
- Задействайте уреда за 30 до 40 секунди, докато се оформи топка.

Тесто за пица (За една пица)

- В купата с поставен нож изсипете 150 г брашно, 1/2 пакетче бакпулвер и щипка сол.
- Задействайте за 10 секунди, след това изсипете 90 г хладка вода и 2 супени лъжици зехтин, докато се оформи топка от тестото.
- Оставете да втаса, докато тестото удвои обема си (1 час). Разстелете и поставете в желаната форма.

Тесто за палачинки (16 тънки палачинки)

- В купата с поставен нож изсипете 2 яйца, 1 супена лъжица олио, 15 г захар, 1/2 литър прясно мляко и 1 супена лъжица портокалов ликьор или друг алкохол.
- Задействайте уреда с поставена блендер система за 10 секунди, след това изсипете брашното (200 г) и оставете да работи до получаване на гладка смес.
- Оставете тестото да втаса около един час.

СОСОВЕ

Майонеза

- В купата с поставен диск за емулгиране изсипете 1 жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1 кафена лъжица оцет, сол, черен пипер. Задействайте уреда за 10 секунди.
- Изсипете 250 мл олио на тънка струйка през фунията на капака (b2) (при работещ уред) в продължение на 1 мин и 30 сек.

Тартар

В купата с поставен нож и заедно с майонезата смелете 100 г кисели краставички и 1 малка глава лук, нарежете 1 връзка зелени подправки (керевиз, планински лук, магданоз, естрагон) и 2 супени лъжици каперси за 40 секунди.

Сос „Коктейл“

В купата с поставен диск за емулгиране смесете майонезата с една супена лъжица доматиен сос, няколко капки лют сос от червени люти чушки и няколко капки сос „Уорчестър“ за 20 секунди.

СУПА

Зеленчукова супа от праз (за 4 души)

- Обелете 150 г праз и го нарежете на парчета. Сложете нарязания праз в купата с поставен метален нож и смелете за 20 секунди. Разтопете 20 г масло в тенджерата и добавете смления праз, разбъркайте, захлупете и задушете за около 15 минути.

- Обелете 150 г картофи. Нарежете ги на едро и ги прибавете към праза. Посолете, поръсете с черен пипер, добавете индийско орехче, след което изсипете 1/2 л вода и 100 мл прясно мляко.
- Оставете сместа на огъня 1/2 ч. След това изсипете цялата смес в купата с поставен нож и миксирайте 40 секунди с блендер системата.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

Огретен (за 4 души)

- В уреда с поставен задвижващ вал (c) и с ренде A настържете 70 г твърдо сирене (грюйер) и го оставете настрана. Обелете 700 г картофи и ги нарежете в купата с поставен задвижващ вал (c) и ренде D.
- Подредете нарязаните картофи в съда за огретен, който сте намазали с масло и натъркали със скилидка чесън.
- В купата с поставен нож сложете 2 жълтъка, 200 мл прясно мляко, 150 мл течна сметана, сол, черен пипер и настъргано индийско орехче. Миксирайте в продължение на 1 минута.
- Изсипете тази смес върху картофите.
- Поръсете с настърганото сирене (грюйер) и няколко бучки масло.
- Сложете във фурната на 210 °C за 1 ч.

КОКТЕЙЛИ

Млечен шейк с малини (за 2 души)

- 1/2 литър пълномаслено мляко, 150 г малини, 1/2 кисело мляко, 30 г пудра захар.
- В купата с поставен нож сложете всички продукти, поставете блендер системата и след това фиксирайте капака.
- Разбъркайте 20 секунди.

ДЕСЕРТИ

Сладкиш с кисело мляко (за 6 - 8 души)

- 1 малка кофичка натурално кисело мляко (служи за мярка), 2 кофички пудра захар, 3 кофички брашно, 1/2 кофичка олио, 3 яйца и 1 пакетче бакпулвер.
- Изсипете всички продукти в купата с поставен нож.
- Включете за 2 минути. Тестото трябва да бъде много гладко.
- Изсипете тестото във форма за кекс и печете във фурната 50 минути на 180 °C.

Кекс (за 4 - 6 души)

- В купата с поставен нож изсипете 150 г брашно, 1/2 пакетче бакпулвер, 150 г захар, 150 г масло и 3 яйца.
- Включете за 2 минути. Изсипете в намазана с масло и поръсена с брашно форма за кекс.
- Печете 55 минути във фурна на 180 °C.

Бита сметана (за 6 - 8 души)

- 250 мл много студена течна сметана, 50 г кристална захар.
- В купата с поставен диск за емулгиране изсипете сметаната и кристалната захар и след това фиксирайте капака. Включете за 1 минута.

Белтъци на сняг

- В купата с поставена приставка за емулгиране сложете 2 – 4 белтъка и щипка сол и след това фиксирайте капака.
- Включете уреда до получаване на твърд сняг. Внимание! Не слагайте буталото във фунията, за да може белтъците набухнат от контакта с въздуха.

OPIS

- a Blok motora
 - a1 Biranje brzina: poloaj "Pulse"
(rad na intervale) – "0" – "1" – "2"
 - a2 Dugme za otvaranje poklopca
- b Sklop posude za mljevenje
 - b1 Potiskivač cijevi za doziranje
 - b2 Poklopac i cijev
 - b3 Posuda
- c Zajednički noseći element
- d No za mljevenje od nehrđajućeg čelika
- e Disk za pravljenje glatkih smjesa
- f Uloci za rezanje povrća
 - A Fino rendanje
 - D Fino rezanje
 - G Reibekuchen (dodatak za rendanje krompira)
- g Nosač uloka
- h Blender sistem

Hvala to ste izabrali ovaj aparat koji je predviđen isključivo za pripremu hrane, za upotrebu u zatvorenom prostoru u domaćinstvu.

Pribor koji ulazi u sastav modela koji ste upravo kupili prikazan je na naljepnici na gornjoj strani pakovanja.

UPUTSTVA U POGLEDU SIGURNOSTI

- Paljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu s uputstvom za upotrebu oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili čulnim sposobnostima ili osobe koje nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih ne nadzire ili im ne daje uputstva za korištenje aparata osoba odgovorna za njihovu sigurnost, za nadzor ili za prethodna uputstva o upotrebi aparata. Potrebno je nadgledati djecu kako se ne bi igrala s aparatom.
- Provjerite da li napon napajanja naznačen na pločici aparata odgovara vaoj elektroinstalaciji. Svaka greka prilikom uključivanja ponitava garanciju.
- Uvijek isključite aparat čim ga prestanete koristiti, kad ga perete ili u slučaju nestanka struje.

- Ne koristite aparat ukoliko ne radi pravilno, ukoliko je otečen ili ukoliko su otečeni kabel za napajanje ili utikač. Kako biste izbjegli svaku opasnost, izvrte zamjenu kod ovlatenog servisa (videti spisak u knjici o postprodajnim uslugama).
- Osim pranja i uobičajenog održavanja koje obavlja kupac, bilo koju drugu intervenciju na aparatu smije vriti samo ovlateni servis.
- Ne stavljajte aparat, kabel za napajanje ili utikač u tečnost.
- Kabel za napajanje mora biti van domaaja djece, ne smije biti u blizini izvora toplote ili na otrom rubu.
- Radi vae sigurnosti ne koristite nikakav pribor ili rezervne dijelove osim onih koje isporuču ovlateni servis za postprodajne usluge.
- No (d) i uloci (f) su jako otri. Moraju se poduzeti mjere predostronosti tokom rukovanja ovim dijelovima, prilikom pranja posude i prilikom čišćenja.
- Morate obavezno izvoditi no uz pomoć nosećeg elementa (c) prije nego to istresete sadraj iz posude.
- Kad elite rendati ili rezati namirnice, uvijek koristite potiskivač (b1). Nikad ne ubacujte namirnice rukama niti nekim kuhinjskim priborom. Nikad ne pokušavajte da skinete pribor dok je u pokretu. Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi prije nego to skinete pribor.
- Ne koristite posude kao prihvatnike za zamrzavanje, kuhanje ili sterilizaciju.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Izvadite pribor iz ambalae i operite ga sapunicom. Isperite ga i dobro osuite.
- Noevi i diskovi su jako otri, paljivo rukujte njima.
- Stavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu, a zatim uključite aparat u struju.
Upotreba dugmeta za biranje brzina (a1): (ne putajte aparat da radi na prazno.)
 - **Pulse**: za bolju kontrolu i za bolje ujednačavanje nekih smjesa.
 - **Stalan rad**: okrenite ga do poloaja "1" (mala brzina) ili "2" (velika brzina).
 - **Zaustavljanje**: Da biste zaustavili, vratite na poloaj "0".
- Deblokiranje poklopca: pritisnite dugme za otvaranje poklopca (a2) kako biste automatski oslobodili papučicu za blokiranje poklopca (b2), a zatim podignite poklopac.
- Blender sistem se koristi sa tečnim smjesama (samo za funkciju miksera).

UPOTREBA

Numerisanje paragrafa odgovara numerisanju shema.

Aparat vam omogućava da pripremite najvie od 150 do 800 grama - Zapremina posude: 1,5 litar.

- Postavite posudu i okrenite je (b3) na osnovi aparata.
- Stavite izabrani pribor.
- Stavite poklopac (b2) na posudu (b3) i okrećite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu dok ne začujete "klik".
- Pokrenite aparat.

1/ MIJEŠENJE / MIJEŠANJE / MLJEVENJE

Uglavite metalni no (d) (**skinite zatitu za no**) na noseći element (c) i okrećite ga do poloaja za blokiranje.

- Postavite cijeli taj sklop na centralnu osovinu posude (b3).
- Stavite sastojke u posudu (b3).
- Stavite poklopac (b2) na posudu (b3) i okrećite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu dok ne začujete "klik".
- Pokrenite aparat.

Smjese

• Mijejanje

Moete mijeati 800 g laganog tijesta (tijesto za keks, za kejk) za 1 min. 30 na 2 min. 20, brzina 2.

• Mijeenje

Moete mijesiti najvie 600 g gustog tijesta (prhkog, masnog, za hljeb) za 30 sekundi, brzinom 2.

Panja: Zaustavite aparat čim primjetite da se obrazovala lopta tijesta.

• Mljevenje

Moete za 15 do 20 sekundi samljati 150 do 300 g namirnica, brzinom 2: tvrde proizvode (sireve, suho voće), tvrdo povrće (mrkva, celer itd.), meko povrće (luk, pinat...), sirovo i termički obrađeno meso (bez kostiju, bez ila i izrezano na kocke), sirova ili termički obrađena riba.

Ne sjeckajte pretvrde namirnice (led, ečer) ili one kojima je potrebno fino mljevenje (pšenica, kahva).

2/ MIKSER

- Uglavite metalni no (**d**) (**skinite zatitu za no**) na noseći element (**c**) i okrećite ga do poloaja za blokiranje.
- Stavite blender sistem (**h**) na noseći element (**c**).
- Zatim stavite sastojke u posudu (**b3**).
- Stavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrećite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu dok ne začujete "klik".
- Pokrenite aparat.

Smjese

- Moete pripremiti najvie 600 g supe, čorbe, napitaka, tijesta za palačinke, za bakin kolač brzinom 2.

Panja

- Nikada ne sipajte vruću tečnost u činiju (**b3**).
- Maksimalno vrijeme upotrebe: 2 minuta.

3/ MUĆENJE / UJEDNAČAVANJE GLATKIH SMJESA / LUPANJE

- Uglavite disk za pravljenje glatkih smjesa (**e**) na noseći element (**c**) i okrenite ga do poloaja za blokiranje.
- Postavite cijeli taj sklop na centralnu osovinu posude (**b3**).
- Stavite sastojke u posudu (**b3**).
- Stavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrećite ga udesno dok ne začujete "klik".
- Pokrenite aparat.

Smjese

- Moete pripremiti 1 do 4 bjelanjka i do 0,2 litra pavlake brzinom 2.

Panja

- Nikad ne koristite disk za pravljenje glatkih smjesa (**e**) za mijeenje tekijih tijesta ili mijeenanje lakijih tijesta.
- Nikad ne upotrebljavajte blender sistem (**h**) s diskom za pravljenje glatkih smjesa (**e**).
- Maksimalno vrijeme upotrebe: 4 minuta.

4/ RENDANJE / REZANJE:

- Ubacite izabrani uloak (**f**) u nosač uloka (**g**), provucite najvie moguće osovinu nosećeg elementa (**c**) kroz uloak (**f**), i blokirajte cijeli sklop, a zatim ga postavite na izlaz bloka motora (**a**).
- Postavite cijeli taj sklop na centralnu osovinu posude (**b3**).
- Stavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrećite ga udesno dok ne začujete "klik".

- Ubacite namirnice u cijev poklopca (**b2**) i usmjerite ih uz pomoć potiskivača (**b1**), nikada prstima, niti bilo kojim drugim predmetom.
- Pokrenite aparat.

Smjese

- Uloak **A** (Fino rendanje).
- Uloak **D** (Fino rezanje).

Funkcija rendanja: mrkva, uti sir, celer... brzinom 2.

Funkcija rezanja: krompir izrezan na kolutove, mrkva, krastavac... brzinom 1.

Pripremite najvie 500 g namirnica odjednom (ne meso, niti mesne prerađevine).

ČIĆENJE

- Isključite aparat iz struje. Sječiva dodataka su jako naotrena, paljivo rukujte njima.
- Radi lakeg čičenja, pribor operite odmah nakon upotrebe.
- Operite, isperite i obriite pribor: mogu se prati u maini za pranje posuđa ili pod slavinom, osim bloka motora (**a**). Obriite ga vlanom spuvom.
- Ne upotrebljavajte abrazivne spuue ili predmete koji sadre metalne dijelove.

Koristan savjet

- U slučaju da neke namirnice (mrkva, naranda) oboje pribor, istrljajte pribor krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim čistite na uobičajen način.

TO RADITI AKO APARAT NE FUNKCIONIE?

- Prije svega provjerite je li uključen u struju, a zatim: je li posuda (**b3**) pravilno postavljena, je li poklopac (**b2**) blokiran, je li pribor dobro uklopljen, je li dugme za biranje brzine (**a1**) u pravilnom poloaju. Ukoliko ne potujete ova uputstva, aparat neće moći raditi.

Pažljivo ste se pridržavali svih ovijh uputstava, ali aparat i dalje ne radi? U tom slučaju obratite se distributeru ili ovlatenom centru (videti spisak u servisnoj knjiici).

PRIBOR

Moete personalizirati svoj aparat i nabaviti kod distributera ili u ovlatenom servisu sljedeći pribor:

- **C/H:** krupno rendanje / krupno rezanje
- **E:** rezanje krompira za pomfrit
- dodatak za drobljenje

RECIKLAA

Uklanjanje ambalae i aparata.



Ambalaa se sastoji isključivo od materijala bezopasnijh za ivotnu sredinu, koji se mogu baciti u skladu s vaećim propisima o reciklai.

Za odlaganje aparata se informiite kod nadlene slube u vaog općini.

KRAJ RADNOG VIJEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA



Mislite o ivotnoj sredini!

- Aparat sadri brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- Odnosite aparat u sabirni punkt radi obrade.

TIJESTA (Ostavite da stoji 1 sat na hladnom mjestu)**Masno tijesto** (Za kalup Ø 28 cm)

- U posudu sa montiranim noem sipajte 200 g brana, 100 g maslaca i prstohvat soli.
- Pustite aparat da radi 10 sekundi, a zatim sipajte 0,5 dl vode kroz cijev poklopca (**b2**) tokom rada.
- Ostavite aparat da radi dok tijesto ne obrazuje loptu lijepog oblika.

Prhko tijesto (Za kalup Ø 28 cm)

- U posudu s montiranim noem sipajte 250 g brana, 125 g ećera, 1 cijelo jaje, prstohvat soli, jednu kaičicu vanile u prahu i 125 g dobro omekalog maslaca.
- Pustite aparat da radi 30 do 40 sekundi dok se ne obrazuje lopta.

Tijesto za picu (Za jednu picu)

- U posudu s montiranim noem sipajte 150 g brana, 1/2 kesice pekarskog kvasca i prstohvat soli.
- Pustite da radi 10 sekundi, a zatim sipajte 90 g mlake vode i 2 kaike maslinovog ulja, dok tijesto ne obrazuje loptu lijepog oblika.
- Ostavite tijesto da nadolazi dok mu se zapremina ne udvostruči (1 sat). Razvijte i oblikujte tijesto zavisno od eljene upotrebe.

Tijesto za palačinjke (16 tankih palačinjaka)

- U posudu s montiranim noem sipajte 2 jaja, 1 kaiku ulja, 15 g ećera, 1/2 litra mlijeka i 1 kaiku vodice od narandinog cvijeta ili alkohola.
- Pustite aparat da radi s blender sistemom 10 sekundi, zatim sipajte brano (200 g) i pustite da radi dok ne dobijete glatku masu.
- Ostavite da stoji 1 sat.

UMACI**Majoneza**

- U posudu s montiranim diskom za pravljenje glatkih masa sipajte 1 umanjak, 1 kaiku senfa, 1 kaičicu octa, malo soli, malo bibera. Pustite aparat da radi 10 sekundi.
- Sipajte 2,5 dl ulja tankim mlazom kroz cijev poklopca (**b2**) (aparat u radu) tokom 1 min. 30.

Tartar sos

U posudu s montiranim noem i sa majonezom meljite 100 g kiselih krastavaca i 1 malu glavicu luka, usitnite vezu začinskog bilja (krabuljica, vlasac, perun, estragon) i 2 kaike kopra 40 sekundi.

Koktel sos

U posudu s montiranim diskom za pravljenje glatkih masa izmijeajte majonezu i jednu kaiku paradajz pirea iz tube, nekoliko kapi ljutog umaka od crvene paprike i nekoliko mlazeva Vuster sosa 20 sekundi.

ČORBA**Krem čorba od praziluka** (za 4 osobe)

- Očistite 150 g praziluka i izrežite ga na komade. Stavite izrezani praziluk u posudu s montiranim metalnim noem, meljite 20 sekundi. Istopite 20 g maslaca u erpi i dodajte mljeveni praziluk, promijeajte, pokrijte i kuhajte na tihoj vatri 15 minuta.

- Oljutite 150 g krompira. Izrežite krompir na krupne kocke i dodajte ga praziluku. Posolite, pobiberite, dodajte muskatni orah, a zatim sipajte 1/2 litre vode i 1 dl mlijeka.
- Kuhajte 1/2h. Poslije kuhanja sipajte sve u posudu s montiranim noem i miksujte 40 sekundi blender sistemom.

POVRĆE**Zapečeni krompir sa sirom** (za 4 osobe)

- U aparatu s montiranim nosećim elementom (**c**) i ulokom **A** izrendajte 70 g utog sira. Ostavite sa strane. Oljutite 700 g krompira i izrežite ih u posudi aparata s montiranim nosećim elementom (**c**) i ulokom **D**.
- Poređajte kolutove u vatrostalnu posudu prethodno namazanu maslacom i natrljanu bijelim lukom.
- U posudu s montiranim noem stavite 2 umanjka, 2 dl mlijeka, 1,5 dl tečne pavlake, so, biber i mljeveni muskatni orah. Miksujte 1 minut.
- Ovu smjesu prelijte preko krompira.
- Pospite rendanim sirom i komadićima maslaca.
- Stavite u rernu na temperaturu 7 da se peče 1 sat.

KOKTEL**Milkejk od maline** (2 osobe)

- 1/2 litra punomasnog mlijeka, 150 g malina, 1/2 čae jogurta, 30 g ećera.
- U posudu s montiranim noem stavite sve sastojke, stavite blender sistem, a zatim blokirajte poklopac.
- Mijeajte 20 sekundi.

DESERTI**Kolač s jogurtom** (za 6/8 osoba)

- 1 čaa jogurta (slui kao mjera), 2 čae ećera, 3 čae brana, 1/2 čaa ulja, 3 jajeta, 1 kesica kvasca.
- Sipajte sve sastojke u posudu s montiranim noem.
- Pustite aparat da radi 2 minuta. Tijesto mora biti sasvim glatko.
- Sipajte tijesto u kalup za kolač i stavite u rernu da se peče 50 minuta na temperaturi 6.

Kejk (za 4-6 osoba)

- U posudu s montiranim noem sipajte 150 g brana, 1/2 kesice kvasca, 150 g ećera, 150 g maslaca i 3 jajeta.
- Pustite aparat da radi 2 minuta. Sipajte u kalup za kejk namazan maslacom i posut branom.
- Pecite u rerni 55 minuta na temperaturi 6.

Iag (za 6/8 osoba)

- 2,5 dl dobro ohlađene tečne slatke pavlake, 50 g ećera u prahu.
- U posudu s montiranim diskom za pravljenje glatkih smjesa stavite pavlaku i ećer u prahu, a zatim blokirajte poklopac. Pustite da radi 1 minut.

Snijeg od bjelanjaka

- U posudu s montiranim diskom za pravljenje glatkih smjesa stavite 2 do 4 bjelanjka, prstohvat soli, a zatim blokirajte poklopac.
- Pustite da radi dok ne dobijete čvrste bjelanjke. Vodite računa da ne stavljate potiskivač u cijev, kako bi bjelanjci "imali vazduha".

OPIS

a Kućište

a1 Izbornik brzina: položaj "Pulse"
(pulsni način rada) – "0" – "1" – "2"

a2 Tipka za otvaranje poklopca

b Dijelovi posude mulipraktika

b1 Potiskivač sa oznakom za doziranje

b2 Poklopac s otvorom za punjenje

b3 Posuda

c Pogonska osovina

d Inox nož za sjeckanje

e Disk za emulgiranje

f Nastavak za rezanje povrća

A Sitno ribanje

D Sitno rezanje

G Bujanj za ribanje krumpira

g Nosač nastavaka

h Blender nastavak

Zahvaljujemo vam na odabiru ovog uređaja koji je isključivo namijenjen za pripremu hrane u kućanstvu.

Nastavci sadržani u modelu koji ste kupili prikazani su na naljepnici na pakiranju.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu: uporaba koja nije sukladna s uputama za uporabu oslobađa proizvođača od svake odgovornosti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem osim ako su pod nadzorom ili dobivaju upute za rad od osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djecu treba nazirati kako biste bili sigurni da se ne igraju s uređajem.
- Provjerite odgovara li napon uređaja naveden na nazivnoj pločici uređaja naponu vaših električnih instalacija.
Bilo kakva pogreška kod priključivanja poništava jamstvo.
- Uređaj uvijek isključite iz mreže svaki puta kad ga prestanete rabiti, kada ga perete ili u slučaju nestanka struje.

- Ne rabite uređaj u slučaju da ne radi ispravno, ako je oštećen ili ako su priključni vod ili utikač oštećeni. Radi vlastite sigurnosti priključni vod obavezno zamijenite u ovlaštenom servisu (vidi popis na jamstvenom listu).
- Bilo kakva intervencija osim uobičajenog čišćenja i održavanja treba se izvršiti u ovlaštenom servisu.
- Uređaj, priključni vod ili utikač nikada nemojte stavljati u tekućinu.
- Ne ostavljajte priključni vod na dohvat djece, u blizini izvora topline ni na oštrim rubovima.
- Radi vlastite sigurnosti rabite samo originalne Moulinex rezervne dijelove.
- Noževi (**d**) i nastavci (**f**) su iznimno oštri. Trebate biti oprezni prilikom rukovanja, pražnjenja posude ili čišćenja.
Nož obavezno morate ukloniti s pogonske osovine (**c**) prije no što iz posude ispraznite njen sadržaj.
- Kada poželite ribati ili rezati namirnice, uvijek koristite potiskivač (**b1**). Namirnice nikada nemojte potiskivati rukama ili pomoću nekog kuhinjskog pribora. Nikada ne pokušavajte vaditi nastavke dok je uređaj u radu. Prije zamjene nastavaka pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi.
- Posude nemojte nikada rabiti za smrzavanje, kuhanje ili sterilizaciju.

PRIJE PRVE UPORABE

- Sve nastavke i pribor izvadite iz ambalaže i operite u vodi s tekućim sredstvom za pranje posuđa. Zatim ih pažljivo isperite.
- Noževi i nastavci za ribanje i rezanje iznimno su oštri, pažljivo njima rukujte.
- Postavite kućište (**a**) na ravnu, čistu i suhu radnu podlogu i zatim uključite uređaj u struju.
Uporaba izbornika brzina (**a1**): (Uređaj ne smije raditi na prazno.)
- **Pulse**: za bolju kontrolu i najbolju homogenizaciju pripravaka.
- **Neprekidni rad**: okrenite izbornik u položaj "1" (mala brzina) ili "2" (velika brzina).
- **Zaustavljanje**: za zaustavljanje uređaja vratite se u položaj "0".
- Otključavanje poklopca: pritisnite tipku za otvaranje poklopca (**a2**) kako bi se automatski otpustila poluga za zaključavanje poklopca (**b2**) te zatim podignite poklopac.
- Sustav blendera rabi se za pripremu tekućina (isključivo za funkciju miješanja tekućina).

UPORABA

Način numeriranja stranica je usklađen s načinom numeriranja shema.

Vaš multipraktik vam omogućava pripremu najviše 150 do 800 grama namirnica - Zapermnina posude: 1,5 litara.

- Postavite i okrenite posudu (**b3**) na osovinu multipraktika.
- Postavite odabrani nastavak.
- Postavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok ne začujete "klik".
- Uključite uređaj.

1/ MIJEŠENJE / MIJEŠANJE / SJECKANJE

Nož za sjeckanje (**d**) (**skinite štitičnik noža**) umetnite na osovinu (**c**) i okrenite ga u položaj za zaključavanje.

- Sve postavite na središnju osovinu posude (**b3**).
- U posudu stavite sastojke (**b3**).
- Postavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok ne začujete "klik".
- Uključite uređaj.

Priprema

• Miješanje

Možete izmiješati 800 g lakog tijesta (biskvit, tijesta s jednakom količinom svih sastojaka) za 1 i pol minutu do 2 minute i 20 sekundi pri, u brzini 2.

• Miješenje

Možete zamijesiti do najviše 600 g teškog tijesta (prhkog, lisnatog, za kruh) za 30 sekundi, pri brzini 2.

Pažnja: Uređaj zaustavite čim primijetite da se oblikovala kugla tijesta.

• Sjeckanje

Za 15 do 20 sekundi možete nasjeckati 150 do 300 g namirnica, pri brzini 2: tvrde namirnice (sireve, suho voće), tvrdo povrće (mrkva, celer, itd.), meko povrće (luk, špinat...), sirovo i kuhano meso (bez kostiju, bez žilica, izrezano na kocke), suhu i kuhanu ribu.

Nemojte sjeckati pretvrde namirnice (led, šećer) ili one kojima treba fino mljevenje (žitarice, kava).

2/ MIJEŠANJE TEKUĆINA

- Metalni nož (**d**) (**skinite štitnik noža**) umetnite na pogonsku osovinu (**c**) i okrenite u položaj za zaključavanje.
- Postavite sustav blendera (**h**) na osovinu (**c**).
- Zatim stavite sastojke u posudu (**b3**).
- Postavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok ne začujete "klik".
- Uključite uređaj.

Priprema

- Možete pripremiti do najviše 0,7 litara juhe, napitka, tijesta za palačinke ili vafle, pri brzini 2.

Oprez

- U posude nikada nemojte ulijevati kipuću tekućinu (**b3**).
- Najdulje vrijeme uporabe: 2 minute.

3/ TUČENJE / EMULGIRANJE / MIJEŠANJE

- Nastavak za emulziranje postavite (**e**) na osovinu (**c**) i okrenite ga u položaj za zaključavanje.
- Sve postavite na središnju osovinu posude (**b3**).
- U posudu stavite sastojke (**b3**).
- Postavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrenite ga udesno sve dok ne začujete "klik".
- Uključite uređaj.

Priprema

- Možete pripremati 1 do 4 bjelanjka i do 0,2 litre vrhnja pri brzini 2.

Pažnja

- Nastavak za emulgiranje nikada ne rabite za (**e**) izradu teškog tijesta ili za miješanje lakih tijesta.
 - Nikada ne rabite sustav blendera (**h**) s nastavkom za emulgiranje (**e**).
- Najdulje vrijeme uporabe: 4 minute.

4/ RIBANJE / REZANJE:

- Umetnite odabrani nastavak (**f**) na nosač nastavka (**g**), umetnite osovinu (**c**) kroz nastavak (**f**), i zaključajte sklop te ga zatim postavite na kućište (**a**).
- Sve postavite na središnju osovinu posude (**b3**).

- Postavite poklopac (**b2**) na posudu (**b3**) i okrenite ga udesno sve dok ne začujete "klik".
- Namirnice stavite kroz otvor za punjenje poklopca (**b2**) i potiskujte pomoću potiskivača (**b1**), a ne prstima ili bilo kojim drugim priborom.
- Uključite uređaj.

Priprema

- Nastavak **A** (sitno ribanje).
- Nastavak **D** (sitno rezanje).

Funkcija ribanja: mrkva, sir, celer... pri brzini 2.

Funkcija rezanja: krumpir, mrkve, krastavci... pri brzini 1.

Odjednom možete pripremiti najviše 500 g namirnica (bez mesa i suhomesnatih proizvoda).

ČIŠĆENJE

- Uređaj isključite iz struje. Noževi nastavaka su vrlo oštri, pažljivo njima rukujte.
- Radi lakšeg čišćenja, isperite nastavke nakon uporabe.
- Operite, isperite i obrišite nastavke, možete ih staviti u perilicu posuđa ili pod slavinu osim bloka motora (**a**). Obrišite ga vlažnom spužvom.
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ni predmete s metalnim dijelovima.

Koristan savjet

- U slučaju da namirnice oboje nastavke ili posudu (mrkva, naranča, ...), istrljajte ih krpom natopljenom u jestivo ulje, a zatim očistite na uobičajen način.

AKO VAŠ UREĐAJ VIŠE NE RADI, ŠTO UČINITI?

- Najprije provjerite priključak, a zatim: je li posuda (**b3**) ispravno postavljena, je li poklopac (**b2**) dobro zaključan, je li nastavak dobro postavljen, je li izbornik brzina (**a1**) ispravno postavljen. Ako ne slijedite ove upute, vaš multipraktik ne može raditi.

Pažljivo ste slijedili sve upute, a vaš uređaj još ne radi? U tom slučaju obratite se ovlaštenom Moulinex servisu (Vidi popis na jamstvenom listu).

NASTAVCI

Za vaš uređaj na tržištu su dostupni i dodatni nastavci koje možete potražiti u ovlaštenom Moulinex servisu:

- **C/H:** krupno ribanje / krupno rezanje
- **E:** nastavak za rezanje pommes fritesa
- mlinac

RECIKLIRANJE

Odlaganje ambalaže i uređaja.



Ambalaža je izrađena isključivo od materijala koji nisu opasni za okoliš, a koji se mogu odlagati u skladu s s važećim propisima o recikliranju.

Raspitajte se u odgovarajućoj službi o načinu odlaganja uređaja u vašoj općini.

ELEKTRONIČKI ILI ELEKTRIČNI PROIZVODI NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu ponovno uporabiti ili reciklirati.
- Odnosite uređaj na odlagalište za takvu vrstu otpada.

RECEPTI

TIJESTA (Neka 1 sat odleže na hladnom)

Lisnato tijesto (za kalup Ø 28 cm)

- U posudu s nožem stavite 200 g brašna, 100 g maslaca i prstohvat soli.
- Neka multipraktik radi 10 sekundi, a zatim, dok je uređaj u radu, ulijte 50 ml kroz otvor za punjenje na poklopcu (**b2**).
- Pustite neka uređaj radi sve dok se ne oblikuje lijepa kugla tijesta.

Prhko tijesto (za kalup Ø 28 cm)

- U posudu s noževima stavite 250 g brašna, 125 g šećera, 1 cijelo jaje, prstohvat soli, malu žličicu vanilin šećera i 125 g omekšalog maslaca.
- Pustite da multipraktik radi 30 do 40 sekundi kako bi oblikovao kuglu.

Tijesto za pizzu (za jednu pizzu)

- U posudu s noževima stavite 150 g brašna, 1/2 vrećice kvasca i prstohvat soli.
- Neka uređaj radi 10 sekundi, a zatim dodajte 90 g mlake vode i 2 velike žlice maslinovog ulja sve dok se ne oblikuje lijepa kugla tijesta.
- Pustite da se tijesto diže sve dok se volumen ne udvostruči (1 sat). Razvucite tijesto i oblikujte ga u željeni oblik.

Tijesto za palačinke (16 tankih palačinki)

- U posudu s noževima stavite 2 jaja, 1 veliku žlicu ulja, 15 g šećera, 1/2 litre mlijeka i 1 veliku žlicu vodice narančina cvijeta ili alkohola.
- Pustite da multipraktik s blenderom radi 10 sekundi, zatim dodajte brašno (200 g) i pustite da radi sve dok ne dobijete glatku smjesu.
- Neka se odmara 1 sat.

UMACI

Majoneza

- U posudu s nastavkom za emulgiranje stavite 1 žumanjak, 1 veliku žlicu senfa, soli, papra. Neka multipraktik radi 10 sekundi.
- U tankom mlazu dolijevajte tijekom 1 min i 30 sekundi 250 ml ulja kroz otvor za punjenje na poklopcu (**b2**) (dok je multipraktik u radu).

Tartar

U posudu s noževima, stavite majonezu i 100 g kiselih krastavaca, malu glavicu luka, 1 vezicu začina (krasuljica, vlasac, peršin i tarkanj) i 2 velike žlice kapara, sve miješati 40 sekundi.

Koktel umak

U posudi s nastavkom za emulgiranje 20 sekundi miješajte majonezu s 1 velikom žlicom umaka od rajčica, nekoliko kapi pikantnog umaka na bazi crvenog pimenta i nekoliko kapi Worcestershire umaka.

JUHA

Krem juha od poriluka (za 4 osobe)

- Ogulite 150 g poriluka i narežite ga na komadiće. Narezani poriluk stavite u posudu s noževima i sjeckajte 20 sekundi. Otopite 20 g maslaca posudi za kuhanje i dodajte izrezani poriluk, promiješajte, pokrijte i pirjajte 15 minuta.

- Ogulite 150 g krumpira. Krupno ga narežite i dodajte poriluku. Posolite, popaprite, dodajte muškato oraščića, dolijte 1/2 litre vode i 100 ml mlijeka.
- Pustite da se kuha 30 minuta. Nakon kuhanja sve ulijte u posudu s blender nastavkom i miješajte 40 sekundi.

POVRĆE

Gratinirani krumpir (za 4 osobe)

- U multipraktiku s osovino (c) i oštrim nastavkom **A**, naribajte 70 g sira gruyere. Stavite na stranu. Očistite 700 g krumpira, narežite ga na kriške u posudi multipraktika s osovino (c) i nastavkom za ribanje **D**.
- Složite kriške krumpira u posudu za zapečena jela koju ste namazali maslacem i natrljali češnjakom.
- U posudu multipraktika s noževima stavite 2 žumanjka, 200 ml mlijeka, 150 ml vrhnja za kuhanje, sol, papar i naribani muškato oraščić. Miješajte 1 minutu.
- Ovu mješavinu prelijte preko krumpira.
- Pospite ribanim gruyereom i komadićima maslaca.
- Stavite u pećnicu na 210 °C na 1 sat.

KOKTEL

Frape s malinama (za 2 osobe)

- 1/2 litre punomasnog mlijeka, 150 g malina, 1/2 jogurta, 30 g šećera u prahu.
- U posudu s noževima stavite sve sastojke, postavite nastavak blendera te zaključajte poklopac.
- Miješajte 20 sekundi.

DESERTI

Kolač s jogurtom (za 6 - 8 osoba)

- 1 čaša jogurta (čaša neka vam služi kao mjera), 2 čaše šećera u prahu, 3 čaše brašna, 1/2 čaše ulja, 3 jaja, 1 prašak za pecivo.
- Sve sastojke stavite u posudu s noževima.
- Neka uređaj radi 2 minute. Tijesto mora biti glatko.
- Ulijte tijesto u kalup za torte i stavite u pećnicu na 180 °C na 50 minuta.

Torta (za 4 - 6 osoba)

- U posudu s noževima stavite 150 g brašna, 1/2 vrećice praška za pecivo, 150 g šećera, 150 g maslaca i 3 jaja.
- Neka uređaj radi 2 minute. Ulijte u namašćen i pobrašnjen kalup za torte.
- Pecite 55 minuta u pećnici na 180 °C.

Šlag (za 6-8 osoba)

- 25 cl dobro ohlađenog slatkog vrhnja, 50 g šećera.
- U posudu s nastavkom za emulgiranje stavite vrhnje i šećer te zaključajte poklopac. Neka uređaj radi 1 minutu.

Žličnjaci od snijega bijelanjaka

- U posudu s nastavkom za emulgiranje stavite 2 do 4 bjelanjaka i prstohvat soli te zaključajte poklopac.
- Neka uređaj radi dok ne dobijete čvrsti snijeg. Pazite da ne stavite potiskivač u otvor za punjenje kako bi bjelanjaci ostali prozračni.

OPIS

- a Blok motora
 - a1 Taster za odabir brzina: "Pulse" pozicija (rad u intervalima) – "0" – "1" – "2"
 - a2 Taster za otvaranje poklopca
- b Sklop posude za mlevenje
 - b1 Potiskivač sa mernim podeocima
 - b2 Poklopac sa otvorom za namirnice
 - b3 Posuda
- c Osovina
- d Nož za mlevenje od nerđajućeg čelika
- e Disk za emulgovanje
- f Disk za seckanje povrća
 - A Sitno rendanje
 - D Tanko sečenje
 - G Dodatak za rendanje krompira (Reibekuchen)
- g Nosač diska
- h Blender sistem

Hvala što ste izabrali ovaj aparat koji je predviđen isključivo za pripremu hrane, za upotrebu u zatvorenom prostoru u domaćinstvu.

Dodaci koji ulaze u sastav modela koji ste upravo kupili prikazani su na nalepnici na gornjoj strani pakovanja.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu sa uputstvom za upotrebu, oslobađa proizvođača odgovornosti.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu), kao ni lica bez iskustva i znanja. Mogu ga upotrebljavati ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost a koja upoznata sa upotstvom za upotrebu. Decu treba nadzirati sve vreme da se ne bi igrala aparatom.
- Proverite da li napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništava garanciju.
- Isključite aparat iz struje kada završite sa upotrebom, pre čišćenja ili u slučaju nestanka struje.

- Ne koristite aparat ukoliko ne radi pravilno, ukoliko je oštećen ili ukoliko su oštećeni kabl za napajanje ili utikač. Da biste izbegli svaku opasnost, odnesite aparat u ovlašćeni servis na popravku (pogledajte spisak u garantnom listu).
- Osim pranja i uobičajenog održavanja koje vrši kupac, bilo koju drugu intervenciju na uređaju može da vrši samo ovlašćeni servis.
- Ne stavljajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u tečnost.
- Kabl za napajanje mora biti van domašaja dece, ne sme biti u blizini izvora toplote ili na oštroj ivici.
- Radi Vaše bezbednosti ne koristite nikakve pomoćne ili rezervne delove osim onih koje isporuči ovlašćeni servis za postprodajne usluge.
- Nož (d) i diskovi (f) su jako oštri. Pažljivo rukujte njima, naročito prilikom pražnjenja posude i čišćenja. Pre nego što ispraznite posudu, izvadite nož sa osovinom (C).
- Kada želite da rendate ili sečete namirnice, uvek koristite potiskivač (b1). Nikada ne ubacujte namirnice rukama, niti nekim kuhinjskim priborom. Nikada ne pokušavajte da skinete dodatke u pokretu. Sačekajte da se uređaj potpuno zaustavi pre nego što skinete dodatke.
- Ne koristite posude aparata za zamrzavanje hrane, kuvanje ili sterilizaciju.

PRE PRVE UPOTREBE

- Izvadite dodatke iz ambalaže i operite vodom i deterdžentom. Isperite ih i osušite.
- Noževi i diskovi su jako oštri, pažljivo rukujte njima.
- Stavite blok motora (a) na ravnu, čistu i suhu površinu, a zatim uključite aparat u struju. Upotreba tastera za odabir brzine (a1): (Ne puštajte aparat da radi na prazno.)
 - **Pulse**: za bolju kontrolu i za bolje ujednačavanje nekih smesa.
 - **Stalan rad**: okrenite ga do položaja "1" (mala brzina) ili "2" (velika brzina).
 - **Zaustavljanje**: da biste zaustavili, vratite na položaj "0".
- Deblokiranje poklopca: pritisnite taster za otvaranje poklopca (a2) da biste automatski oslobodili papučicu za blokiranje poklopca (b2), a zatim podignite poklopac.
- Blender sistem se koristi sa tečnim smesama (samo za funkciju miksera).

UPOTREBA

Numerisanje paragrafa odgovara numerisanju šema.

Aparat Vam omogućava da pripremite najviše od 150 do 800 grama - Zapremina činije: 1,5 litar.

- Postavite činiju i okrenite je (b3) na osnovi aparata.
- Stavite izabrani dodatak.
- Stavite poklopac (b2) na posudu (b3) i okrećite ga u smeru suprotnom od smera kazaljki na satu dok ne začujete "klik".
- Pokrenite aparat.

1/ MEŠENJE / MEŠANJE / MLEVENJE

- Namestite metalni nož (d) (**skinite zaštitu za nož**) na osovinu (c) i okrećite ga do položaja za blokiranje.
- Postavite ceo taj sklop na centralnu osovinu posude (b3).
 - Stavite sastojke u posudu (b3).
 - Stavite poklopac (b2) na posudu (b3) i okrećite ga u smeru suprotnom od smera kazaljki na satu dok ne začujete "klik".
 - Pokrenite aparat.

Smese

• Mešanje

Možete mešati 800 g laganog testa (testo za keks, za kejk) za 1 min. 30 na 2 min. 20, brzina 2.

• Mešenje

Možete mešati najviše 600 g gustog testa (sipkog, masnog, za hleb) za 30 sekundi, brzinom 2.

Pažnja: zaustavite uređaj čim primetite da se obrazovala lopta testa.

• Mlevenje

Možete za 15 do 20 sekundi samleti 150 do 300 g namirnica, brzinom 2: tvrde proizvode (sireve, suvo voće), tvrdo povrće (šargarepa, celer itd.), meko povrće (luk, spanać...), sirovo i termički obrađeno meso (bez kostiju, bez žila i isečeno na kocke), sirova ili termički obrađena riba.

Ne seckajte previše tvrde namirnice (led, šećer) ili one kojima je potrebno fino mlevenje (pšenica, kafa).

2/ MIKSER

• Nameštite metalni nož **(d)** (**skinite zaštitu za nož**) na osovinu **(c)** i okrećite ga do položaja za blokiranje.

• Stavite blender sistem **(h)** na osovinu **(c)**.

• Zatim stavite sastojke u činiju **(b3)**.

• Stavite poklopac **(b2)** na činiju **(b3)** i okrećite ga u smeru suprotnom od smeru kazaljki na satu dok ne začujete "klik".

• Pokrenite aparat.

Smese

• Možete pripremiti najviše 0,7 litra supe, čorbe, napitaka, testa za palačinke, za bakin kolač brzinom 2.

Pažnja

• Nikada ne sipajte vrelu tečnost u činiju **(b3)**.

• Maksimalno vreme upotrebe: 2 minuta.

3/ MUČENJE / EMULGOVANJE / LUPANJE

• Stavite disk za emulgovanje **(e)** na osovinu **(c)** i okrenite ga do položaja za blokiranje.

• Postavite ceo taj sklop na centralnu osovinu posude **(b3)**.

• Stavite sastojke u posudu **(b3)**.

• Stavite poklopac **(b2)** na posudu **(b3)** i okrećite ga udesno dok ne začujete "klik".

• Pokrenite aparat.

Smese

• Možete de pripremiti 1 do 4 belanca i do 0,2 litra pavlake brzinom 2.

Pažnja

• Nikada ne koristite disk za emulgovanje **(e)** za mešenje teških testa ili mešanje lakih testa.

• Nikada ne upotrebljavajte blender sistem **(h)** sa diskom za emulgovanje **(e)**.

Maksimalno vreme upotrebe: 4 minuta.

4/ RENDANJE / SEČENJE:

• Stavite izabrani disk **(f)** u nosač diska i kroz njega provucite osovinu **(c)** i blokirajte ceo sklop. Stavite ga na izlaz bloka motora **(a)**.

• Postavite ceo taj sklop na centralnu osovinu posude **(b3)**.

• Stavite poklopac **(b2)** na posudu **(b3)** i okrećite ga udesno dok ne začujete "klik".

• Ubacite namirnice u otvor poklopca **(b2)** i koristite potiskivač **(b1)**, nikada prstima, nikada ne potiskujte hranu prstima ili nekom predmetom.

• Pokrenite aparat.

Smese

• Disk **A** (sitno rendanje).

• Disk **D** (tanko sečenje).

Funkcija rendanja: šargarepa, žuti sir, celer... brzinom 2.

Funkcija sečenja: krompir sečen na kolutove, šargarepa, krastavac... brzinom 1.

Pripremite najviše 500 g namirnica odjednom (ne meso, niti mesne prerađevine).

ČIŠĆENJE

• Isključite aparat iz struje. Sečiva dodatka su jako oštra, pažljivo rukujte njima.

• Radi lakšeg čišćenja, dodatke operite odmah nakon upotrebe.

• Operite, isperite i obrišite dodatke: mogu se prati u mašini za pranje posuđa ili pod vodom, osim bloka motora **(a)**. Obrišite ga vlažnim sunđerom.

• Ne upotrebljavajte abrazivne sunđere ili predmete koji sadrže metalne delove.

Koristan savet

• U slučaju da Vam neke namirnice (šargarepa, narandža) oboje dodatke, istrljajte ih krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim čistite na uobičajen način.

ŠTA DA RADITE AKO APARAT NE FUNKCIONIŠE?

• Pre svega proverite da li je uključen u struju, a zatim: da li je posuda **(b3)** pravilno postavljena, da li je poklopac **(b2)** blokiran, da li su dobro uklopljeni, da li je taster za odabir brzine **(a1)** u pravilnom položaju. Ukoliko ne poštujete ova uputstva, aparat ne može da radi.

Pažljivo ste se pridržavali svih ovih uputstava, ali aparat i dalje ne radi? U tom slučaju, kontaktirajte ovlašćeni servis (pogledajte spisak u garantnom listu).

PRIBOR

Možete personalizovati svoj aparat i u ovlašćenom servisu kupiti sledeće dodatke:

• **C/H:** krupno rendanje / krupno sečenje

• **E:** sečenje krompira za pomfrit

• dodatak za drobljenje

RECIKLAŽA

Uklanjanje ambalaže i aparata.



Ambalaža je napravljena od materijala koji mogu da se recikliraju i koji su bezopasni za životnu sredinu.

Za recikliranje, kontaktirajte nadležne službe u Vašoj opštini.

KRAJ RADNOG VEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA



Mislite o životnoj sredini!

➊ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➋ Odnosite aparat u centar koji se bavi recikliranje takvih proizvoda.

RECEPTI

TESTA (Ostavite da stoji 1 sat na hladnom mestu)

Masno testo (za kalup Ø 28 cm)

- U posudu sa montiranim nožem, sipajte 200 g brašna, 100 g putera i prstohvat soli.
- Pustite aparat da radi 10 sekundi, a zatim sipajte 0,5 dl vode kroz otvor poklopca (**b2**) tokom rada.
- Ostavite aparat da radi dok testo ne obrazuje loptu lepog oblika.

Sipko testo (za kalup Ø 28 cm)

- U posudu sa montiranim nožem sipajte 250 g brašna, 125 g šećera, 1 celo jaje, prstohvat soli, jednu kašičicu vanile u prahu i 125 g dobro omekšalog putera.
- Pustite aparat da radi 30 do 40 sekundi dok se ne obrazuje lopta.

Testo za picu (za jednu picu)

- U posudu sa montiranim nožem sipajte 150 g brašna, 1/2 kesice pekarskog kvasca i prstohvat soli.
- Pustite da radi 10 sekundi, a zatim sipajte 90 g mlake vode i 2 kašike maslinovog ulja, dok testo ne obrazuje loptu lepog oblika.
- Ostavite testo da nadolazi dok mu se zapremina ne udvostruči (1 sat). Razvijte i oblikujte testo zavisno od željene upotrebe.

Testo za palačinke (16 tankih palačinki)

- U posudu sa montiranim nožem sipajte 2 jaja, 1 kašiku ulja, 15 g šećera, 1/2 litra mleka i 1 kašiku vodice od narandžinog cveta ili alkohola.
- Pustite aparat da radi sa blender sistemom 10 sekundi, zatim sipajte brašno (200 g) i pustite da radi dok ne dobijete glatku masu.
- Ostavite da stoji 1 sat.

SOSOVI

Majonez

- U posudu sa diskom za emulgovanje, sipajte 1 žumance, 1 kašiku senfa, 1 kašičicu sirćeta, malo soli, malo bibera. Pustite aparat da radi 10 sekundi.
- Sipajte 2,5 dl ulja tankim mlazom kroz otvor poklopca (**b2**) (aparat u radu) tokom 1 min. 30.

Tartar sos

U posudu sa montiranim nožem i sa majonezom, 40 sekundi seckajte 100 gr kiselih krastavca, malu glavicu crnog luka, začinsko bilje (krabuljica, vlašac, peršun, estragon) i 2 kašike kapra.

Koktel sos

U posudu sa diskom za emulgovanje, miksirajte 20 sekundi, majonez, jednu kašiku paradajz pirea, malo ljutog sosa crvene paprike i malo Vuster sosa.

ČORBA

Krem čorba od praziluka (za 4 osobe)

- Očistite 150 g praziluka i isecite ga na komade. Stavite isečeni praziluk u posudu sa montiranim metalnim nožem, meljite 20 sekundi. Istopite 20 g putera u šerpi i dodajte mleveni praziluk, promešajte, pokrijte i kuvajte na tihoj vatri 15 minuta.

- Oljuštite 150 g krompira. Isecite krompir na krupne kocke i dodajte ga praziluku. Posolite, pobiberite, dodajte muskantni oraščić, a zatim sipajte 1/2 litra vode i 1 dl mleka.
- Kuvajte 1/2h. Posle kuvanja, sipajte sve u posudu sa montiranim nožem i miksirajte 40 sekundi sa blender sistemom.

POVRĆE

Zapečeni krompir sa sirom (za 4 osobe)

- U aparatu sa montiranim osovino (c) i diskom **A**, izrendajte 70 g žutog sira. Ostavite sa strane. Oljuštite 700 g krompira i isecite ih u posudi aparata sa montiranim osovino (C) i diskom **D**.
- Poređajte kolutove u vatrostalnu posudu prethodno namazanu puterom i natrljanu belim lukom.
- U posudu sa montiranim nožem stavite 2 žumanca, 2 dl mleka, 1,5 dl tečne pavlake, so, biber i mleveni muskantni oraščić. Miksirajte 1 minut.
- Ovu smesu prelijte preko krompira.
- Pospite rendanim sirom i komadićima putera.
- Stavite u rernu na 210°C da se peče 1 sat.

KOKTEL

Milkšejk od maline (2 osobe)

- 1/2 litra punomasnog mleka, 150 g malina, 1/2 čaše jogurta, 30 g šećera.
- U posudu sa montiranim nožem stavite sve sastojke, stavite blender sistem, a zatim blokirajte poklopac.
- Mešajte 20 sekundi.

DESERTI

Kolač sa jogurtom (za 6/8 osoba)

- 1 čaša jogurta (služi kao mera), 2 čaše šećera, 3 čaše brašna, 1/2 čaša ulja, 3 jaja, 1 kesica kvasca.
- Sipajte sve sastojke u posudu sa montiranim nožem.
- Pustite aparat da radi 2 minuta. Testo mora biti sasvim glatko.
- Sipajte testo u kalup za kolač i stavite u rernu da se peče 50 minuta na 180°C.

Biskvit (za 4/6 osoba)

- U posudu sa montiranim nožem sipajte 150 g brašna, 1/2 kesice kvasca, 150 g šećera, 150 g putera i 3 jaja.
- Pustite aparat da radi 2 minuta. Sipajte smesu u podmazanu tepsiju posutu brašnom.
- Pecite u rerni 55 minuta na 180°C.

Šlag (za 6/8 osoba)

- 2,5 dl dobro ohlađene tečne pavlake, 50 g šećera u prahu.
- U posudu sa diskom za emulgovanje stavite pavlaku i šećer u prahu, a zatim blokirajte poklopac. Pustite da radi 1 minut.

Sneg od belanaca

- U posudu sa diskom za emulgovanje stavite 2 do 4 belanca prstohvat soli, zatim blokirajte poklopac.
- Pustite da radi dok ne dobijete čvrsta belanca. Vodite računa da ne stavljate potiskivač u otvor poklopca, da bi belanca "imala vazduha".

OPIS

a Enota z motorjem

- a1** Gumb za nastavitev hitrosti: položaj "Pulse"
(vmesni položaji) – "0" – "1" – "2"

a2 Gumb za odpiranje pokrova

b Sklop posode sekljalnika

- b1** Dozirni potisnik
b2 Pokrov z dovodnim lijakom
b3 Posoda

c Skupno vodilo

d Nož za sekljanje iz nerjavečega jekla

e Plošča za emulgiranje

f Nastavki za rezanje zelenjave

- A** Drobnostrganje
D Tenko rezanje
G Strgalo za krompir

g Nosilec nastavka

h Mešalni sistem

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali ta aparat. Namenjen je izključno pripravi živil v gospodinjstvih, deluje lahko le v zaprtih prostorih.

Dodatki, priloženi modelu, ki ste ga pravkar kupili, so prikazani na etiketi na zgornjem delu embalaže.

VARNOSTNI NAPOTKI

- Pred prvo uporabo svojega aparata pozorno preberite navodilo za uporabo : v primeru uporabe, ki ne bo v skladu z navodilom za uporabo, je proizvajalec odvezan vsakršne odgovornosti.
- Ta aparat ni izdelan tako, da bi ga lahko uporabljale osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi, prav tako ne ljudje, ki nimajo nobenega predhodnega znanja ali izkušenj , razen če so prejeli predhodna navodila v zvezi z uporabo aparata od osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, oziroma če jih ta oseba nadzoruje. Imejte otroke pod nadzorom, da se ne bodo igrali z aparatom.
- Preverite, ali napajalna napetost, navedena na identifikacijski ploščici vašega aparata, ustreza električnemu omrežju.
Kakršnakoli napaka pri priklopu izniči garancijo.
- Vedno izključite aparat iz omrežja takoj, ko ga prenehate uporabljati, kadar ga čistite ali v primeru, da zmanjka električnega toka.

- Ne uporabljajte svojega aparata, če ne deluje pravilno, če je bil poškodovan ali če sta poškodovana napajalni kabel ali vtikač.
Preprečite vsakršno tveganje in obvezno naročite zamenjavo napajalnega kabla v pooblaščenem servisnem centru (glejte seznam v servisni knjižici).
- Vse posege razen običajnega čiščenja in vzdrževanja, ki ju izvaja kupec, mora opraviti pooblaščen servisni center.
- Ne polagajte aparata, napajalnega kabla ali vtikača v tekočino.
- Ne puščajte napajalnega kabla na doseg otrok, v bližini ali v stiku z vročimi deli aparata, v bližini virov toplote ali ostrih robov.
- Zaradi lastne varnosti uporabljajte zgolj dodatke ali nadomestne dele, ki so jih dobavili pooblaščen servisni centri.
- Rezila (**d**) in nastavki (**f**) so zelo ostri. Bodite previdni pri rokovanju z nastavki, praznjenju posode in pri njihovem čiščenju.
Preden spraznite vsebino posode, morate obvezno odstraniti nož za sekljanje skupaj z nastavkom (**c**).
- Če želite nastrgati ali narezati živila, pri tem vedno uporabite potisnik (**b1**). Nikoli ne potiskajte živil z roko ali drugimi pripomočki. Nikoli ne poskušajte odstraniti premikajočih se dodatkov. Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi, preden snamete dodatke.
- Posode mešalnika ne uporabljajte kot posodo za zamrzovanje, kuhanje ali sterilizacijo.

PRED PRVO UPORABO

- Dodatke vzemite iz embalaže in jih pomijte z milnico. Izperite, nato skrbno obrišite.
- Noži in diski so zelo ostri, bodite previdni pri ravnanju z njimi.
- Enoto z motorjem (**a**) postavite na ravno, čisto in suho površino, nato priključite aparat v omrežje.
Uporaba gumba za nastavitev hitrosti (**a1**): (ne uporabljajte, če je aparat prazen).
- **Pulse**: za boljši nadzor in bolj homogeno mešanico pri nekaterih živilih.
- **Neprekinjeno delovanje**: obrnite stikalo v položaj "1" (počasno delovanje) ali "2" (hitro delovanje).
- **Ustavitev**: aparat ustavite tako, da obrnete gumb v položaj "0".
- Sprostitev pokrova: pritisnite na gumb za odpiranje pokrova (**a2**) in s tem samodejno sprostite jeziček za zatikanje pokrova (**b2**) ter nato dvignite pokrov.
- Mešalni sistem se uporablja za pripravo tekočin (samo za mešalni način dleovanja).

UPORABA

Oštevilčenje odstavkov ustreza številkam na shemah.

V vašem aparatu lahko pripravljate lahko največ 150 do 800 g živil - prostornina posode: 1,5 litra.

- Namestite posodo (**b3**) na podstavek aparata in jo obrnite.
- Namestite zeleni nastavek.
- Namestite pokrov (**b2**) na posodo (**b3**) in ga zasukajte v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev tako, da zaslišite "klik".
- Vključite aparat.

1/ GNETENJE / MEŠANJE / SEKLJANJE

Nataknite kovinski nož (**d**) (**odstranite ščitnik rezila**) na vodilo (**c**) in ga obrnite, da se zatakne v ustreznem položaju.

- Postavite vse skupaj na osrednjo os posode (**b3**).
- Stresite sestavine v posodo (**b3**).
- Namestite pokrov (**b2**) na posodo (**b3**) in ga zasukajte v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev tako, da zaslišite "klik".
- Vključite aparat.

Priprava

• Mešanje

Zmešate lahko 800 g lahkega testa (biskvit, testo za kolač) v 1 min. 30 s do 2 min. 20 s, pri hitrosti 2.

• Gnetenje

V 30 sekundah pri hitrosti 2 lahko zgnetete največ 600 g gostega testa (krhko, masleno, krušno).

Pozor: ustavite aparat, ko se začne oblikovati kepa testa.

• Sekljanje

V 15 do 20 sekundah lahko pri hitrosti 2 nasekljate 150 do 300 g živil: trda živila (siri, suho sadje), trda zelenjava (korenje, zelena itd.), mehka zelenjava (čebula, špinača...), surovo in kuhano meso (brez kosti in kit, narezano na kocke), surove ali kuhane ribe.

Ne sekljajte pretrdih izdelkov (sladoled, sladkor) ali izdelkov, pri katerih je potrebno fino mletje (žito, kava).

2/ MEŠALNIK

- Natakните kovinski nož **(d)** (**odstranite ščitnik rezila**) na vodilo **(c)** in ga obrnite, da se zatakne v ustreznem položaju.
- Namestite mešalni sistem **(h)** na vodilo **(c)**.
- Dodajte sestavine v posodo **(b3)**.
- Namestite pokrov **(b2)** na posodo **(b3)** in ga zasukajte v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev tako, da zaslišite "klik".
- Vključite aparat.

Priprava

- Pripravite lahko največ 0,7 litra juh, kremnih juh, napitkov, testa za palačinke in vafle pri hitrosti 2.

Pozor

- Nikoli ne natakajte vrele tekočine v posodo **(b3)**.
- Najdaljši čas uporabe: 2 minute.

3/ STEPANJE / EMULGIRANJE / TOLČENJE

- Namestite emulgator **(e)** na vodili **(c)** in ga obrnite, da se zaskoči v ustreznem položaju.
- Postavite vse skupaj na osrednjo os posode **(b3)**.
- Stresite sestavine v posodo **(b3)**.
- Namestite pokrov **(b2)** na posodo **(b3)** in ga zasukajte na desno tako, da zaslišite "klik".
- Vključite aparat.

Priprava

- Pri hitrosti 2 lahko pripravite sneg iz 1 do 4 beljakov ali pa stepete 0,2 litra sladke smetane.

Pozor

- Nikoli ne uporabite emulgatorja **(e)** za gnetenje gostega ali mešanje lahkega testa.
 - Nikoli ne uporabite mešalnega sistema **(h)** z emulgatorjem **(e)**.
- Najdaljši čas uporabe: 4 minute.

4/ STRGANJE / REZANJE:

- Vstavite zeleni nastavek **(f)** v nosilec nastavka **(g)**, in ga natakните do konca na os vodila **(c)**, ki sega skozi nastavek **(f)**, ter sestavljene dele zatakните in jih namestite na izhod enote z motorjem **(a)**.
- Postavite sestavljeni sklop na osrednjo os posode **(b3)**.
- Namestite pokrov **(b2)** na posodo **(b3)** in ga zasukajte na desno tako, da zaslišite "klik".

- Živila dodajajte skozi lijak pokrova **(b2)** in jih usmerjajte navzdol s pomočjo potisnika **(b1)**. Nikoli tega ne počnite s prsti ali drugimi pripomočki.
- Vključite aparat.

Priprava

- Nastavek **A** (drobno strganje).
- Nastavek **D** (tenko rezanje).

Strganje: korenje, grojer, zelena ... pri hitrosti 2

Rezanje: krompir za gratins dauphinois [gratiniran krompir], korenje, kumare... pri hitrosti 1.

Naenkrat lahko pripravite največ 500 g živil (razen mesa ali klobas).

ČIŠČENJE

- Izključite aparat. Rezila dodatkov so zelo ostra, ravnejte z njimi previdno.
- Za lažje čiščenje sperite dodatke takoj po uporabi.
- Operite, sperite in posušite dodatke: v pomivalnem stroju in pod tekočo vodo lahko perete vse dele razen enote z motorjem **(a)**. Slednjo zgolj obrišite z vlažno krpo.
- Ne uporabljajte abrazivnih gob ali predmetov, v katerih so kovinski delci.

Nasvet

- V primeru, da se dodatki obarvajo v stiku z različnimi živili (korenje, pomaranče...), jih zdrgnite s krpo, ki ste jo namočili v jedilno olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.

KAJ STORITI, ČE APARAT NE DELUJE?

- Najprej preverite napajanje in nato: preverite ali je posoda **(b3)** v pravilnem položaju, ali je pokrov **(b2)** pravilno zataknen, so nastavki pravilno nameščeni in ali je gumb za nastavitev hitrosti **(a1)** v pravem položaju. Če ne upoštevate teh navodil, aparat ne bo deloval.

Aparat še vedno ne deluje, čeprav ste skrbno upoštevali ta navodila? V takem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glej seznam v servisni knjižici).

DODATKI

Aparat lahko prilagodite svojim željam in pri svojem običajnem prodajalcu ali v pooblaščenem centru kupite naslednje dodatke:

- **C/H:** grobo strganje / debelo rezanje
- **E:** rezanje pomfrita
- dodatek za mlinček

RECIKLIRANJE

Odstranjevanje embalaže in aparata.



Embalaža je izdelana izključno iz materialov, ki niso nevarni za okolje, zato jo odstranite v skladu z veljavnimi predpisi o recikliranju odpadkov.

Glede odlaganja aparata na odpad se pozanimajte pri ustrezni lokalni službi.

ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELKI PO IZTEKU ŽIVLJENJSKE DOBE



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- **i** Vaš aparat vsebuje številne materiale, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.
- **♻️** Prosimo, odnesite ga v center za reciklažo, kjer bo ustrezno predelan.

RECEPTI

TESTO (pustite, da počiva 1 uro v hladilniku)

Masleno testo (za model Ø 28 cm)

- V posodo z rezilom dodajte 200 g moke, 100 g masla in ščepec soli.
- Vključite aparat in pustite, da deluje 10 sekund ter nato dolijte skozi lijak pokrova (b2) 5 cl vode.
- Aparat naj deluje tako dolgo, da nastane lepa kepa testa.

Krhko testo (za model Ø 28 cm)

- V posodo opremljeno z rezilom dodajte 250 g moke, 125 g sladkorja, 1 celo jajce, ščepec soli, eno čajno žličko vanilije v prahu in 125 g dobro zmešanega masla.
- Aparat naj deluje 30 do 40 sekund, da se oblikuje kepa testa.

Testo za pizzo (za eno pizzo)

- V posodo opremljeno z nožem dodajte 150 g moke, 1/2 vrečke kvasa, in ščepec soli.
- Pustite, da aparat deluje 10 sekund in nato dolijte 90 g mlačne vode in 2 jušni žlici olivnega olja in počakajte, da se oblikuje kepa testa.
- Pustite, da testo vzhaja toliko časa, da naraste na dvojno prostornino (1 ura). Testo razvaljajte v zeleno obliko.

Testo za palačinke (16 tankih palačink)

- V posodo opremljeno z rezilom dodajte 2 jajci, 1 jušno žlico olja, 15 g sladkorja, 1/2 litra mleka in 1 jušno žlico arome pomarančevca ali alkohola.
- Vključite aparat in pustite, da deluje 10 sekund z mešalnim sistemom ter nato dodajte moko (200 g) in pustite da deluje tako dolgo, da dobite gladko maso.
- Pustite, da počiva 1 uro.

OMAKE

Majoneza

- V posodo opremljeno z emulgatorjem dodajte 1 rumenjaka, 1 jušno žlico gorčice, 1 čajno žlico kisa, sol in poper. Vključite aparat in pustite, da deluje 10 sekund.
- V tankem curku dolijte skozi lijak pokrova (b2) 25 cl olja (aparat medtem deluje). Postopek traja 1 min 30 s.

Tatarska omaka

V posodo opremljeno z nožem dodajte majonezo in še nasekljajte 100 g kumaric in 1 majhno čebulo ter 1 šopek nasekljanih zelišč (krebujlica, drobnjak, peteršilj, pehtran) in 2 jušni žlici kaper. Priprava traja 40 sekund.

Omaka za koktajl

V posodi opremljeni z emulgatorjem zmešajte majonezo, jušno žlico paradižnikove mezge iz tube, nekaj brizgov pikantne omake na osnovi rdečih feferonov in nekaj brizgov omake Worcestershire. Priprava traja 20 sekund.

JUHE

Kremna porova juha (4 osebe)

- Očistite 150 g pora in ga narežite na kolobarje. Stresite por v posodo opremljeno s kovinskim rezilom in sekljajte 20 sekund. Stopite v kozici 20 g masla, dodajte nasekljan por, pomešajte, pokrijte s pokrovko in dušite 15 minut.

- Olupite 150 g krompirja. Narežite ga na velike kocke in stresite k poru. Solite, poprajte, dodajte še muškatni orešček in dolijte 1/2 litre vode ter 10 cl mleka.
- Kuhajte 1/2 h. Ko je juha kuhana, zlijte vse skupaj v posodo mešalnika opremljeno z nožem in mešajte 40 sekund z mešalnim sistemom.

ZELENJAVA

Gratin dauphinois (gratiniran krompir) (za 4 osebe)

- V aparatu opremljenem z vodilom (c) in nastavkom A, naribajte 70 g grojerja. Shranite. Olupite 700 g krompirja in ga narežite v posodi opremljeni z vodilom (c) in nastavkom D.
- Razporedite rezine krompirja po pekaču, ki ste ga prej namazali z maslom in natrli s strokom česna.
- V posodo opremljeno z nožem dodajte 2 rumenjaka, 20 cl mleka, 15 cl tekoče smetane, sol, poper in nariban muškatni orešček. Mešajte 1 minuto.
- To mešanico prelijte čez krompir.
- Posipajte z naribanim grojerjem in koščki masla.
- Pecite 1 h v pečici segreti na 210 °C.

KOKTAJL

Mlečni napitek z malinami (2 osebi)

- 1/2 litra polnomastnega mleka, 150 g malin, 1/2 jogurta, 30 g sladkorja v prahu.
- Dodajte sestavine v posodo mešalnika opremljeno z nožem, namestite mešalni sistem in zaprite pokrov.
- Mešajte 20 sekund.

SLADICE

Jogurtov kolač (6/8 oseb)

- 1 kozarec naravnega jogurta (uporabite ga za merilo), 2 kozarca sladkorja v prahu, 3 kozarci moke, 1/2 kozarca olja, 3 jajca, 1 vrečko kvasa.
- Dodajte vse sestavine v posodo opremljeno z nožem.
- Vključite aparat za 2 minuti. Testo mora biti gladko.
- Zlijte testo v pekač in pecite v pečici 50 minut pri 180 °C.

Štiri četrtinski kolač (4/6 oseb)

- V posodo opremljeno z nožem dodajte 150 g moke, 1/2 vrečke kvasa, 150 g sladkorja, 150 g masla in 3 jajca.
- Vključite aparat za 2 minuti. Zlijte testo v model za torto, ki ste ga prej namazali z maslom in pomokali.
- Pecite 55 minut v pečici segreti na 180 °C.

Stepena smetana (6/8 oseb)





- 25 cl dobro ohlajene tekoče sladke smetane, 50 g sladkorja.
- V posodo opremljeno z emulgatorjem dodajte saldko smetano in sladkor ter zaprite pokrov. Aparat naj deluje 1 minuto.

Sneg iz beljakov

- V posodo opremljeno z emulgatorjem dodajte 2 do 4 beljake in ščepec soli ter zaprite pokrov.
- Aparat naj deluje tako dolgo, da dobite čvrst sneg. Pozor: ne zaprite lijaka pokrova s potisnikom, ker potrebujejo beljaki zrak za nastanek snega.

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	GRUPE SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιός 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμκρουσιών	2106371251	2 Χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	GRUPE SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйық көш, 14-үй., 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린빌 88 서린빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVIJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	GRUPE SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No. C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	ТОВ «Група СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GRUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GRUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

			
THAILAND	<p>GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320</p>	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	<p>GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak</p>	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	<p>GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332</p>	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	<p>ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна</p>	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	<p>GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR</p>	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	<p>GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas</p>	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	<p>GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam</p>	+84-8 3821 6395	1 year