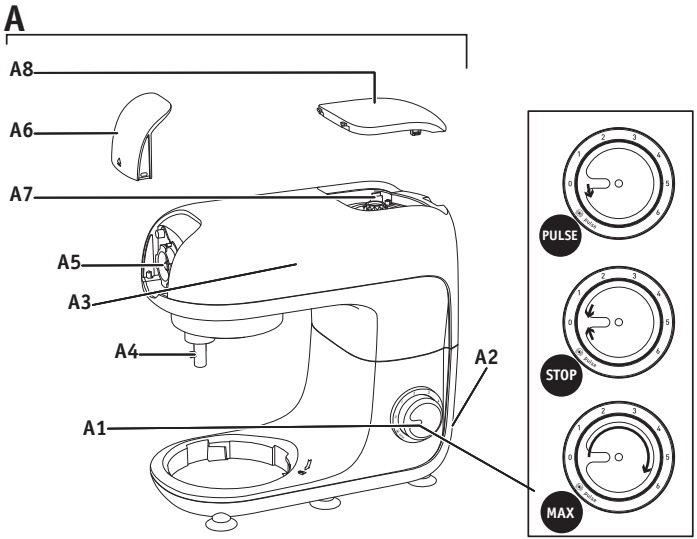
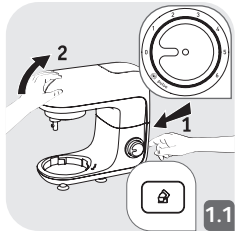
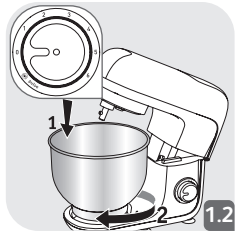
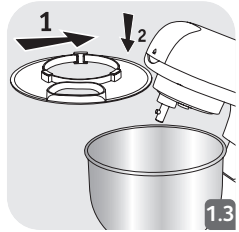
BAKE ESSENTIAL

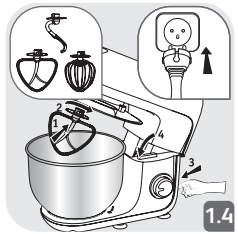
BG
BS
CS
HU
RO
SK
SL
SR
HR
ET
LV
LT
PL
EN
DE
NL
TR
UK
RU

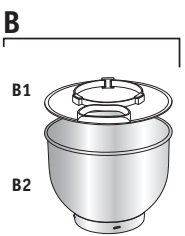

A
A8
A6
A7
A5
A3
A4
A2
A1
PULSE
STOP
MAX

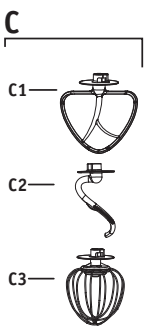

2
1
1.1

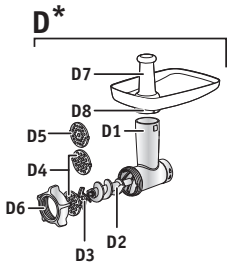

1
2
1.2

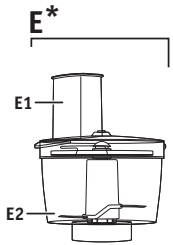

1
2
1.3

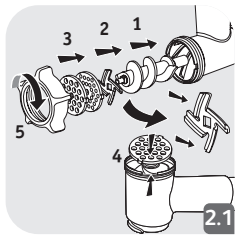

1.4

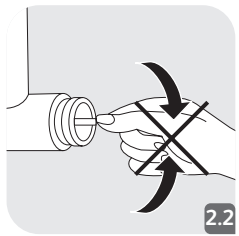

B
B1
B2

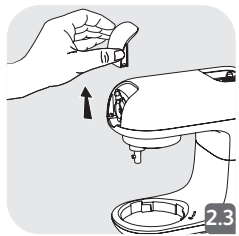

C
C1
C2
C3

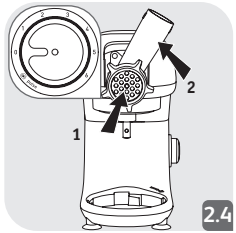

D*
D7
D8
D5
D1
D4
D6
D3
D2

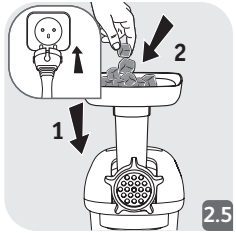

E*
E1
E2

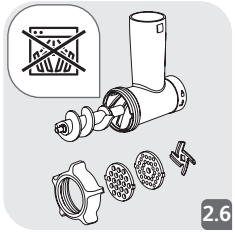

3
2
1
5
4
2.1

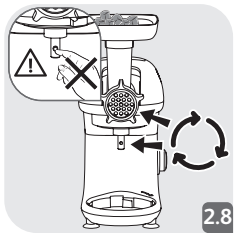

2.2


2.3









		Max. 10 mins	
	200 ml (min.)	4 mins	6
	500 ml	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	800 ml (max.)	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	x3 (min.)	3 mins	6
	x5	2 mins 30 secs	6
	x8 (max.)	2 mins 30 secs	6

Предупреждение: Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно брошурата „Съвети за безопасност“ и настоящите инструкции за употреба.

BG

ОПИСАНИЕ

- **A** Моторен блок
- **A1** Бутон за скорости
- **A2** Бутон за отключване на мултифункционалната глава
- **A3** Мултифункционална глава
- **A4** Изход за аксесоари на миксера
- **A5** Изход за месомелачка
- **A6** Клапа за изход на месомелачка
- **A7** Бърз изход
- **A8** Клапа за бърз изход
- **B** Комплект за купа
- **B1** Капак
- **B2** Купа
- **C** Аксесоари за миксер
- **C1** Миксер
- **C2** Кука за месене
- **C3** Венчелистче с няколко жила
- **D** Месомелачка (*според модела)
- **D1** Метално тяло
- **D2** Винт
- **D3** Нож
- **D4** Мрежа за грубо нарязване
- **D5** Мрежа за фино нарязване
- **D6** Гайка
- **D7** Бутон за натискане
- **D8** Поднос
- **E** Мини купа за месомелачка (*според модела)

ПЪРВИ СТЪПКИ

• Преди да използвате за първи път, измийте всички части на принадлежностите в сапунена вода

(вижте раздел „Почистване“). Изплакнете и подсушете.

• Поставете уреда върху равна, чиста и суха повърхност. Уверете се, че регулаторът на скоростта **(A1)** е в положение „0“, и включете уреда.

• Имате няколко опции за стартиране на уреда (вижте схемата на **A1**):

- Прекъсващ режим на работа (импулс):
Тази импулсна настройка Ви дава по-добър контрол при приготвяне на храната.

- Непрекъсната работа:
Изберете желаното положение от „1“ до „6/max.“ според храната, която приготвяте.

• За да спрете уреда, завъртете регулатора **(A1)** до положение „0“.

Важно: Уредът ще стартира само ако капакът (A8) и главата (A3) са фиксирани на мястото си. Ако освободите капака (A8) и/или главата (A3), докато уредът работи, той веднага ще спре. Заключете отново капака и/или главата на мястото им, завъртете регулатора (A1) обратно до положение „0“, след което продължете да използвате уреда както обикновено, като изберете желаната скорост.

1 - СМЕСВАНЕ/МЕСЕНЕ/ХОМОГЕННО РАЗБЪРКВАНЕ/ЕМУЛГИРАНЕ/ РАЗБИВАНЕ

BG

В зависимост от естеството на хранителните продукти можете да използвате купата от неръждаема стомана **(B2)** и нейния капак **(B1)**, за да приготвите до 1,8 kg лека смес.

НЕОБХОДИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ: Купа от неръждаема стомана **(B2)**, капак против разпръскване **(B1)**, приставка за месене **(C2)** или приставка за смесване **(C1)**, или приставка за разбиване **(C3)**.

1.1 - СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схемите от 1.1 до 1.4

1.2 - УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

• Стартирайте, като завъртите регулатора на скоростта **(A1)** до желаната скорост спрямо рецептата.

• По време на приготвяне можете да добавяте храна през отвора на капака **(B2)**.

• За да спрете уреда, завъртете регулатора **(A1)** до положение „0".

Съвети:

МЕСЕНЕ (максимално време на работа: 10 минути)

- Използвайте приставката за месене **(C2)** на скорост „1". Можете да месите до 500 g брашно (напр. бял хляб, многозърнест хляб, ронливо маслено тесто, сладко ронливо маслено тесто и др.).

СМЕСВАНЕ (максимално време на работа: 10 минути)

- Използвайте приставката за смесване **(C1)** на скорост между „1" и „6/max.".

– Можете да смесвате до 1,8 kg лека смес (кекс, бисквити и др.).

- Никога не използвайте приставката за смесване (C1), за да месите тежко тесто или тесто за прясна паста (лазаня, ригатони, биголи и др.).

ХОМОГЕННО РАЗБЪРКВАНЕ/ЕМУЛГИРАНЕ/РАЗБИВАНЕ (максимално време на работа: 10 минути)

- Използвайте приставката за разбиване **(C3)** на скорост между „1" и „6/max.".

- Можете да приготвяте майонеза, айоли, сосове, разбит яйчен белтък (3 – 8 яйчни белтъка), крем Шантили (до 800 ml) и др.

- Никога не използвайте приставката за разбиване (C3), за да месите или смесвате леко тесто.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно, след това изпълнете стъпките за сглобяване на схемите от 1.1 до 1.4 в обратен ред.

2 - МЕСОРЕЗКА D* (*СПОРЕД МОДЕЛА)

2.1 - СГЛОБЯВАНЕ

• Вземете тялото **(D1)**, като поставите най-широкия отвор нагоре.

• Вкарайте винта **(D2)** (първо дългият винт) в тялото **(D1)**.

• Поставете острието **(D3)** върху късия винт, който излиза извън винта **(D2)**, като насочите острите ръбове навън.

• Поставете избраната плоча **(D4 или D5)** над острието **(D3)**, като насочите двата зъба към двете издатини на тялото **(D1)**.

• Затегнете гайката плътно **(D6)** върху тялото **(D1)**, като я завъртите по часовниковата стрелка, но без да я заключите.

• Проверете дали сте сглобили уреда правилно. Не би трябвало да има плъзгане на винта или да може да се върти сам. Ако това не е така, повторете предходните стъпки.

2.2 - ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ

BG

• Подгответе количеството храна, което искате да смелете, до 3 кг (премахнете костите, хрущите и нервите от месото и го нарежете на малки парчета с размер приблизително 2x2 см).

• Уверете се, че месото ви е напълно размразено.

• Не използвайте месорезката си повече от 15 минути и оставете да се охлади преди следващата употреба.

• Когато приключите, можете да подадете няколко малки парчета хляб, за да изпъдите всичко смляно месо.

2.3 - ПОЧИСТВАНЕ

Разглобете напълно главата за смилане. Уверете се, че боравите внимателно с острието, тъй като може да причини наранявания.

• Измийте, изплакнете и избършете прикачените части: всички те могат да се почистват в съдомиялна машина, с изключение на всички метални компоненти на главата за смилане: тяло **(D1)**, винт **(D2)**, острие **(D3)**, плочи **(D4 и D5)**, гайка **(D6)**.

• Плочите **(D4)** и **(D5)**, както и острието **(D3)**, трябва да останат намазани с малко кулинарно масло, за да се поддържат в добро състояние.

3 - ФИНО НАКЪЛЦВАНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА (*В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

НЕОБХОДИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (E*): Капак на миничопъра **(E1)**, купа на миничопъра **(E2)**

3.1 - СГЛОБЯВАНЕ

Следвайте схемите 3.1, 3.2 и 3.3.

3.2 - УПОТРЕБА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

• С миничопъра можете да накълцате следните продукти много фино:

– Свинско (от корема), говеждо месо: 250 g/5 сек/режим „Pulse" (Импулс).

• Този миничопър не е предназначен за твърди продукти, като кафе, или за течности.

Разглобяване: Изчакайте, докато уредът спре напълно, след това изпълнете стъпките за сглобяване на схемите от 3.1 до 3.3 в обратен ред.

ПОЧИСТВАНЕ

• Изключете уреда от контакта.

• Не потапяйте уреда (A) във вода и не го поставяйте под течаща вода. Избършете го със суха или леко влажна кърпа.

• Разглобете напълно и изплакнете принадлежностите веднага след употреба.

Работете с всички остриета внимателно, за да не се нараните (схема 3.3).

• Измийте, изплакнете и подсушете принадлежностите.

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВАШИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ
- Вижте раздела „Първи стъпки“

Вашият уред все още не работи? Свържете се с одобрен сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).

BG

НАЛИЧНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вижте страница 2 и уебсайта на марката.

Забележка: Можете да закупите принадлежност само ако представите Вашата брошура с инструкции или Вашия уред.

ОСНОВНИ РЕЦЕПТИ

Крем Шантили

Съставки: 400 ml студена течна сметана (най-малко 30% мазнини), 35 g пудра захар.

Поставете всички съставки в студената купа на миксера, след това поставете капака и приставката за разбиване. Разбивайте на скорост 5 в продължение на 3 минути, след което увеличете на скорост 6 в продължение на 1 минута.

След 3 минути и 30 секунди започнете да следите консистенцията на Вашия крем Шантили, защото може да се промени бързо в зависимост от температурата и количеството мазнини в сметаната.

Целувки

Съставки: 4 яйчни белтъка (120 g), 120 g фина захар, 120 g пудра захар.

Загрейте фурната до 95°C. Поставете яйчните белтъци и фината захар в купата на миксера, след което поставете капака и приставката за разбиване. Разбивайте на скорост 6 в продължение на 4 минути. Повдигнете главата на миксера и добавете 120 g пудра захар. Разбърквайте хомогенно още 2 минути на скорост 6. Напълнете сладкарска торбичка, снабдена с набраздена дюза, и изстискайте оформените целувки върху хартия за печене, поставена върху тава. Печете в продължение на 2 часа на 95°C.

Тесто за кекс

Съставки: 200 g захар, 200 g масло със стайна температура, 4 яйца (200 g), 200 g брашно, 2 равни чаени лъжички бакпулвер (4 g).

Поставете всички съставки в купата на миксера, след това поставете капака и приставката за смесване. Пуснете уреда на скорост 1 в продължение на 30 секунди, след което увеличете на скорост 6 в продължение на 2 минути. След тези 2 минути и 30 секунди повдигнете главата на миксера и остържете надолу страните на купата с шпатула; разбърквайте хомогенно тестото още 1 минута на скорост 6. Изсипете тестото в намаслена и набрашнена форма за кекс и печете в продължение на 1 час във фурна, предварително загрята до 180°C.

Тесто за палачинки

Съставки: 250 g брашно, 500 g мляко, 4 яйца, 2 пакетчета ванилова захар, 6 g сол.

Сложете яйцата, ваниловата захар и млякото в купата на миксера. Поставете капака и приставката за разбиване и смесвайте на скорост 6. Постепенно добавяйте брашното през отвора на капака с помощта на лъжица. След като се прибави цялото брашно, оставете го да се смеси в продължение на 1 минута и след това прецедете сместа през сито с фина мрежа. Преди да направите палачинките, оставете тестото да „почине“ поне 1 час на стайна температура.

Майонеза

Съставки: 2 жълтъка, 20 g горчица, щипка сол, 250 ml олио.

Сложете жълтъците, горчицата и солта в купата на миксера. Поставете капака и приставката за разбиване и пуснете уреда на скорост 6. Постепенно добавяйте олиото през отвора на капака за около 3 минути. Когато цялото олио е прибавено към емулсията, премахнете купата и приставката за разбиване. С ръката си остържете надолу страните на купата, като разбъркате майонезата, за да я втвърдите. Три или четири разбърквания са достатъчни. Консумирайте в рамките на 24 часа.

BG

Тесто за хляб

Съставки: 300 g топла вода с температура 30°C, 500 g брашно, 10 g сол, 1 пакетче суха мая (5 g).

Сложете брашното, солта и сухата мая в купата на миксера. Поставете капака и приставката за месене и пуснете миксера на скорост 1. Наливайте водата постепенно в продължение на 1 минута, както за майонезата, след което оставете да се меси в продължение на 9 минути. Покрийте тестото и го оставете да втасва на 35°C в продължение на 1 час. То трябва да удвои обема си. Оформете хляба и го оставете да престои още 1 час на 35°C. Хлябът трябва да удвои размера си. Печете 30 минути в предварително загрята на 220°C фурна, като поставите купа с вода на дъното на фурната, за да създадете влага.

Тесто за пица

Съставки за пет 22-сантиметрови пици: 500 g брашно, 280 g топла вода с температура 30°C, 30 g зехтин, 1 пакетче суха мая (5 g), 8 g сол, 10 g захар.

Сложете брашното, зехтина, маята, солта и захарта в купата на миксера. Поставете капака и приставката за месене и пуснете миксера на скорост 1. Наливайте водата постепенно в продължение на 1 минута, както за майонезата, след което оставете да се меси в продължение на 9 минути. Покрийте тестото и го оставете да втасва на 35°C в продължение на 1 час и 30 минути. То трябва да удвои обема си. Разделете тестото на пет 165-грамови парчета. Поръсете с брашно работната повърхност, след което разточете петте части на 22-сантиметрови кръгове. Поставете кръговете от тесто върху хартия за печене, гарнирайте с продукти по Ваш избор. Оставете пиците да „починат“ 15 минути, след което ги изпечете всяка поотделно в продължение на 12 минути във фурна, предварително загрята до 230°C.

Upozorenje: Prije prvog korištenja aparata, pročitajte knjižicu koja sadrži savjete o sigurnosti, kao i ova uputstva za upotrebu.

OPIS:

BS

A	Motor
A1	Dugme za brzinu
A2	Dugme za otključavanje multifunkcionalne glave
A3	Multifunkcionalna glava
A4	Izlaz za dodatke za miješanje
A5	Izlaz za mljevenje
A6	Vrata za izlaz mljevenja
A7	Brzi izlaz
A8	Vrata za brzi izlaz
B	Set posuda
B1	Poklopac
B2	Posuda
C	Dodaci za miješanje
C1	Mikser
C2	Kuka za mijesanje
C3	Metlica s više žica
D	Mlin za meso (*ovisno o modelu)
D1	Metalno tijelo
D2	Vijak
D3	Nož
D4	Rešetka za grubo mljevenje
D5	Rešetka za fino mljevenje
D6	Matica
D7	Guranje
D8	Tava
E	Mala posuda za mljevenje (*ovisno o modelu)

POČETAK KORIŠTENJA

- Prije prvog korištenja aparata, operite sve dijelove dodatne opreme u sapunici. (pogledati odjeljak „Čišćenje"). Isperite i osušite.
- Postavite aparat na ravnu, čistu i suhu površinu. Provjerite da li je brojčanik za izbor brzine **(A1)** na položaju „0" i uključite aparat u struju.
- Na raspolaganju imate nekoliko opcija za pokretanje aparata (pogledajte dijagrame **A1**):
  - **Isprekidani rad (pulsiranje):**
    Ovo pulsno podešavanje vam pruža bolju kontrolu nad pripremom hrane.
  - **Kontinuirani rad:**
    Izaberite željeni položaj od „1" do „6/max." zavisno od hrane koju pripremate.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite brojčanik **(A1)** na „0".

Važno: Aparat će početi da radi samo ako su poklopac (A8) i glava (A3) zaključani na mjestu. Ako podignete poklopac (A8) i/ili glavu (A3) dok aparat radi, on će se odmah zaustaviti. Namjestite poklopac i/ili glavu ponovo na njihovo mjesto, okrenite upravljački brojčanik (A1) nazad na položaj „0", zatim nastavite sa uobičajenim korištenjem aparata, birajući željenu brzinu.

1 – MIKSANJE / MIJEŠANJE TIJESTA / TUČENJE / IZRADA EMULZIJA / MUĆENJE

U zavisnosti od vrste hrane, možete koristiti posudu od nehrđajućeg čelika **(B2)** sa poklopcem **(B1)** kako biste pripremili maksimalno 1,8 kg lagane smjese.

POTREBNA OPREMA: Posuda od nehrđajućeg čelika **(B2)**, poklopac protiv prskanja **(B1)**, nastavak za izradu tijesta **(C2)** ili mikser **(C1)** ili mutilica **(C3)**.

BS

1.1 – SKLAPANJE

Pratite uputstva na dijagramima od 1.1 do 1.4

1.2 – KORIŠTENJE, SAVJETI I RASKLAPANJE

- Počnite tako što ćete postaviti brojčanik za izbor brzine **(A1)** na željeni položaj, u skladu sa receptom.
- Tokom pripreme, namirnice možete dodavati kroz otvor na poklopcu **(B2)**.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite brojčanik **(A1)** na „0".

Savjeti:

IZRADA TIJESTA (maksimalno vrijeme rada: 10 minuta)

- Koristite nastavak za izradu tijesta **(C2)** na brzini „1". Možete umijesiti do 500 g brašna (npr. bijeli hljeb, hljeb sa nekoliko vrsta žitarica, prhko tijesto, slatko prhko tijesto, itd.).

MIKSANJE (maksimalno vrijeme rada: 10 minuta)

- Koristite mikser **(C1)** na brzini između „1" i „6/max.".
- Možete miksati maksimalno 1,8 kg lagane smjese (kuglof, biskvit itd.).
- **Nikada nemojte koristiti mikser (C1) za izradu gustog tijesta ili svježeg tijesta za tjesteninu (lazanje, rigatoni, bigoli itd.).**

TUČENJE/ IZRADA EMULZIJA / MUĆENJE (MAKSIMALNO VRIJEME RADA: 10 MINUTA)

- Koristite mutilicu **(C3)** na brzini između „1" i „6/max.".
- Možete pripremiti majonezu, aioli, umućene bjelanjke (3-8 bjelanjaka), Chantilly kremu (do 800 ml) itd.
- **Nikada nemojte koristiti mutilicu (C3) da biste mijesili ili miješali lagano tijesto.**

Rasklapanje: Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, a zatim ga rasklopite prateći korake na dijagramima od 1.1 do 1.4 suprotnim redoslijedom.

2 - MLINAC ZA MESO D* (*PREMA MODELU)

2.1 - MONTAŽA

- Uzmite tijelo **(D1)** držeći se za otvor za hranu tako da najširi otvor bude prema vrhu.
- Ubacite vijak **(D2)** (dugotrajni kotačić prvi) u tijelo **(D1)**.
- Postavite oštricu **(D3)** na kratki kotačić koji strši iznad vijka **(D2)** tako da oštri rubovi budu prema vani.
- Postavite odabranu ploču **(D4 ili D5)** preko oštrice **(D3)** tako da se usklade dva zupčanika sa dvije ureze na tijelu **(D1)**.
- Čvrsto zategnite maticu **(D6)** na tijelo **(D1)** okretanjem u smjeru kazaljke na satu, ali bez prekomjernog stiskanja.

• Provjerite da ste ispravno sastavili svoj uređaj. Ne bi smjelo biti nikakvog labavljenja na kotačiću, niti bi se trebao moći sam okretati. Ako to nije slučaj, ponovite prethodne korake.

2.2 - KORISNE INFORMACIJE

• Pripremite količinu hrane koju želite samljeti, do 3 kg (uklonite kosti, hrskavicu i živce s mesa i narežite ga na male komade od 2x2 cm ili slično).

• Pazite da je vaše meso potpuno odmrznuto.

BS

• Ne koristite svoj mlinac za meso više od 15 minuta i pustite ga da se ohladi prije daljnje upotrebe.

• Kada završite, možete provući nekoliko malih komada kruha kako biste istisnuli sve samljeveno meso.

2.3 - ČIŠĆENJE

• Potpuno rastavite glavu za mljevenje. Pazite da rukujete oštricama pažljivo, jer mogu uzrokovati povrede.

• Operite, isperite i obrišite priloške dijelove: svi su prikladni za perilicu posuđa, osim svih metalnih dijelova glave za mljevenje: tijelo **(D1)**, vijak **(D2)**, oštrica **(D3)**, ploče **(D4 i D5)**, matica **(D6)**.

• Ploče **(D4)** i **(D5)** i oštrica **(D3)** moraju ostati masni. Premažite ih nekim kulinarskim uljem kako biste ih održali u dobrom stanju.

3 - FINO USITNJAVANJE MALIH KOLIČINA NAMIRNICA (*OVISNO O MODELU)

POTREBNA OPREMA (E*): Poklopac mini-sjeckalice **(E1)**, posuda mini-sjeckalice **(E2)**

3.1 - SKLAPANJE

Pratite uputstva na dijagramima 3.1, 3.2 i 3.3

3.2 - KORIŠTENJE, SAVJETI I RASKLAPANJE

• Pomoću mini-sjeckalice možete veoma lijepo usitniti sljedeće namirnice:
  - Svinjetinu (trbušni dio), govedinu: 250g / 5 sekundi / „Pulsiranje".

• Ova mini-sjeckalica nije namijenjena za čvrste namirnice kao što je kafa ili za tečnosti.

Rasklapanje: Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, a zatim ga rasklopite prateći korake na dijagramima, 3.1 do 3.3, suprotnim redoslijedom.

ČIŠĆENJE:

• Isključite aparat.

• Nemojte potapati aparat(A) u vodu niti ga stavljati pod mlaz vode. Obrišite ga suhom ili blago navlaženom krpom.

• Rasklopite ga u cijelosti i isperite dodatke odmah nakon upotrebe.

Pažljivo rukujte svim oštricama kako se ne biste povrijedili (dijagram 3.3).

• Operite, isperite i osušite dodatke.

ŠTA AKO VAŠ APARAT NE RADI

- Pogledajte odjeljak „Prvi koraci"

Vaš aparat i dalje ne radi? Kontaktirajte ovlašteni servisni centar (pogledajte spisak u servisnoj knjižici).

DOSTUPNA OPREMA

Pogledajte stranicu 2 i web stranicu brenda.

Napomena: Dodatnu opremu možete kupiti samo ako predočite uputstvo za upotrebu ili svoj aparat.

OSNOVNI RECEPTI

Chantilly krema

Sastojci: 400 ml hladnog tečnog vrhnja (minimalno 30% masnoće), 35 g šećera u prahu.

BS

Stavite sve sastojke u hladnu posudu za miksanje, zatim pričvrstite poklopac i mutilicu. Pustite da aparat radi 3 minuta na brzini 5, a zatim brzinu povećajte na 6 i tako držite 1 minut. Obratite pažnju na konzistenciju Chantilly kreme nakon 3 minute tokom 30 sekundi jer se ona može vrlo brzo promijeniti, u zavisnosti od temperature i količine masnoće u vrhnju.

Kolači od bjelanaca (meringues)

Sastojci: 4 bjelanca (120 g), 120 g kristal šećera, 120 g šećera u prahu.

Prethodno zagrijte pećnicu na 95 °C. Stavite bjelanca i kristal šećer u posudu za miksanje, zatim pričvrstite poklopac i mutilicu. Pustite da aparat radi 4 minute na brzini 6. Podignite glavu miksera i dodajte 120 grama šećera u prahu. Miksajte dodatnih 2 minuta na brzini 6. Napunite vrećicu za ukrašavanje na kojoj je pričvršćena mlaznica i istisnite oblike na papir za pečenje kojim ste obložili pleh. Pecite 2 sata na 95 °C.

Biskvit za kola

Sastojci: 200 g šećera, 200 g maslaca na sobnoj temperaturi, 4 jaja (200 g), 200 g brašna, 2 ravne kašikice praška za pecivo (4 g).

Stavite sve sastojke u posudu i pričvrstite poklopac i mikser. Pustite da aparat radi 30 sekundi na brzini 1, a zatim brzinu povećajte na 6 i tako držite 2 minuta. Nakon što prođu ova 2 minuta i 30 sekundi, podignite glavu miksera i ostružite strane posude pomoću spatule; mutite maslac još 1 minut na brzini 6. Uspite smjesu u modlu za kolač koju ste namazali maslacem i posuli brašnom, i pecite 1 sat u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 180 °C.

Biskvit za palačinke

Sastojci: 250 g brašna, 500 g mlijeka, 4 jaja, 2 kesice vanilin šećera, 6 g soli.

Stavite jaja, vanilin šećer i mlijeko u posudu za miksanje. Pričvrstite poklopac i mutilicu i miksajte na brzini 6. Postepeno dodajite brašno kroz otvor na poklopcu koristeći kašiku. Nakon što ste dodali svo brašno, pustite da se miksa 1 minut, a zatim smjesu procijedite kroz cjediljku. Ostavite maslac da stoji najmanje 1 sat na sobnoj temperaturi prije nego što počnete praviti palačinke.

Majoneza

Sastojci: 2 žumanca, 20 g senfa, prstohvat soli, 250 ml ulja.

Stavite jaja, senf i so u posudu za miksanje. Pričvrstite poklopac i mutilicu i pokrenite aparat na brzini 6. Postepeno dodajite ulje kroz otvor na poklopcu tokom 3 minute. Kada ste dodali svo ulje u emulziju, uklonite posudu i mutilicu. Ručno ostružite strane posude miješajuci majonezu kako bi postala čvršća. Biće dovoljno da je promiješate tri ili četiri puta. Konzumirajte nakon 24 sata.

BS

Tijesto za hljeb

Sastojci: 300g tople vode na temperaturi 30 °C, 500g brašna, 10g soli, 1 kesica suhog kvasca (5g).

Stavite brašno, so i suhi kvasac u posudu za miksanje. Pričvrstite poklopac i nastavak za izradu tijesta i pokrenite mikser na brzini 1. Postepeno dodajite vodu tokom 1 minute, kao za majonezu, a zatim ostavite da se tijesto mijesi 9 minuta. Pokrijte tijesto i ostavite ga da miruje 1 sat na temperaturi od 35 °C. Potrebno je da dvostruko naraste. Oblikujte hljeb i ostavite ga da stoji još 1 sat na temperaturi 35 °C. Vaš hljeb bi trebao dvostruko narasti. Pecite ga 30 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 220 °C, a na dno pećnice stavite posudu sa vodom kako biste povećali vlažnost.

Tijesto za pizzu

Sastojci za pet pizza promjera 22 cm: 500g brašna, 280g tople vode na temperaturi 30 °C, 30g maslinovog ulja, 1 kesica suhog pekarskog kvasca (5g), 8g soli, 10g šećera.

Stavite brašno, ulje, kvasac, so i šećer u posudu za miksanje. Pričvrstite poklopac i nastavak za izradu tijesta i pokrenite mikser na brzini 1. Postepeno dodajite vodu tokom 1 minute, kao za majonezu, a zatim ostavite da se tijesto mijesi 9 minuta. Pokrijte tijesto i ostavite ga da miruje 1 sat i 30 minuta na temperaturi od 35 °C. Potrebno je da dvostruko naraste. Podijelite tijesto na pet komada od 165 g. Pospite radnu površinu brašnom i razvaljajte pet komada na diskove promjera 22 cm. Stavite diskove od tijesta na papir za pečenje, zatim ih ukrasite nadjevom po svom izboru. Ostavite da pizze miruju 15 minuta, a zatim pecite jednu po jednu 12 minuta u pećnici, koja je prethodno zagrijana na 230 °C.

Varování: Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a brožuru „Bezpečnostní pokyny".

POPIS

- **A** Motorový blok
- **A1** Tlačítko rychlosti
- **A2** Tlačítko odemčení multifunkční hlavy
- **A3** Blok multifunkční hlavy
- **A4** Výstupní port pro mixéry
- **A5** Výstup pro masovou mlýnici
- **A6** Klapka výstupu masové mlýnice
- **A7** Rychlý výstup
- **A8** Klapka rychlého výstupu
- **B** Sada mísy
- **B1** Víko
- **B2** Mísa
- **C** Příslušenství pro mixér
- **C1** Metla
- **C2** Háček na hnětení
- **C3** Vícevodičový šlehač
- **D** Masová mlýnice (*podle modelu)
- **D1** Kovový tělo
- **D2** Šroub
- **D3** Nůž
- **D4** Hrubá mlecí deska
- **D5** Jemná mlecí deska
- **D6** Matice
- **D7** Tlačítko
- **D8** Podnos
- **E** Miniaturní mísa pro masovou mlýnici (*podle modelu)

CS

NEŽ ZAČNETE

• Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství mýdlovou vodou (viz část „Čištění"). Opláchněte a osušte.

• Umístěte spotřebič na rovný, čistý a suchý povrch. Ujistěte se, že je volič rychlosti **(A1)** v poloze „0", a zapojte spotřebič do zásuvky.

• Máte několik možností, jak spotřebič spustit (viz obrázky **A1**):

- **Přerušovaný provoz (pulzní chod):**
  Toto nastavení vám poskytne větší kontrolu při přípravě jídla.
- **Nepřetržitý provoz:**
  Zvolte si požadovanou polohu od „1" do „6/max." v závislosti na pokrmu, který připravujete.

• Chcete-li spotřebič vypnout, otočte volič **(A1)** do polohy „0".

Důležité: Spotřebič se spustí pouze v případě, že kryt (A8) a hlava (A3) jsou zajištěné na místě. Pokud kryt (A8) nebo hlavu (A3) uvolníte během provozu, spotřebič se okamžitě zastaví. Znovu kryt nebo hlavu zajistěte na místo, otočte voličem rychlosti (A1) zpět do polohy „0", zvolte si požadovanou rychlost a pokračujte v normálním provozu spotřebiče.

1 - MÍCHANÍ / HNĚTENÍ / EMULSIFIKACE / ŠLEHÁNÍ

V závislosti na povaze potravin můžete použít mísu z nerezové oceli **(B2)** s víkem **(B1)** či bez něj k přípravě až 1,8 kg lehké směsi.

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ: Mísa z nerezové oceli **(B2)**, víko proti postříkání **(B1)**, hnětač **(C2)** nebo míchač **(C1)** nebo šlehač **(C3)**.

1.1 - MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků 1.1 až 1.4.

1.2 - POUŽITÍ, TIPY A DEMONTÁŽ

- Začněte tím, že otočíte volič rychlosti **(A1)** na požadovanou rychlost podle receptu.
- Prostřednictvím otvoru ve víku **(B2)** můžete během přípravy pokrmu přidávat potraviny.
- Chcete-li spotřebič vypnout, otočte volič **(A1)** do polohy „0".

CS

Tipy:

HNĚTENÍ (maximální doba provozu: 10 minut)

- Použijte hnětač **(C2)** při rychlosti „1". Můžete hníst až 500 g mouky (např. na bílý chléb, vícezrnný chléb, linecké těsto atd.).

MÍCHÁNÍ (maximální doba provozu: 10 minut)

- Použijte míchač **(C1)** při rychlosti „1" až „6/max.".
- Můžete míchat až 1,8 kg lehké směsi (piškotové těsto, těsto na sušenky atd.).

- Míchač (C1) nikdy nepoužívejte k hnětení těžkého těsta nebo těsta na těstoviny (lasagne, rigatoni, bigoli atd.).

EMULSIFIKACE / ŠLEHÁNÍ (maximální doba provozu: 10 minut)

- Použijte šlehač **(C3)** při rychlosti „1" až „6/max.".
- Můžete si připravit majonézu, aioli, omáčky, šlehané vaječné bílky (3–8 bílků), šlehačku (až 800 ml) atd.

- Nikdy nepoužívejte šlehač (C3) k hnětení nebo míchání lehkého těsta.

Demontáž: Počkejte, až se spotřebič zcela zastaví, a poté proveďte kroky na obrázcích 1.1 až 1.4 v obráceném pořadí.

2 - MLÝNEK NA MLETÍ MASA D* (*PODLE MODELU)

2.1 - MONTÁŽ

- Vezměte tělo **(D1)** za nádobku na jídlo a umístěte nejširší otevření směrem nahoru.
- Vložte šroub **(D2)** (nejdříve dlouhý šroub) do těla **(D1)**.
- Položte čepel **(D3)** na krátký šroub, který vyčnívá nad šroubem **(D2)**, tím, že ostré hrany směřujete ven.
- Položte vybraný plech **(D4 nebo D5)** nad čepel **(D3)** tak, aby se dvě ozubená kola zarovnala s dvěma vybráními na těle **(D1)**.
- Pevně utáhněte matici **(D6)** na tělo **(D1)** tím, že ji otočíte ve směru hodinových ručiček, ale nezaklíněte ji.
- Zkontrolujte, zda jste svůj spotřebič správně smontovali. Nemělo by být žádné volné pohybování na šroubu, ani by se neměl sám od sebe otáčet. Pokud tomu tak není, opakujte předchozí kroky.

2.2 - UŽITEČNÉ INFORMACE

- Připravte množství jídla, které chcete namelit, až do 3 kg (odstraňte kosti, chrupavky a nervy z masa a nakrájejte ho na malé kousky o velikosti přibližně 2x2 cm).
- Ujistěte se, že vaše maso je úplně rozmrazené.

- Nepoužívejte mlýnek na maso déle než 15 minut a nechte ho vychladnout před dalším použitím.
- Když skončíte, můžete protlačit několik malých kousků chleba, abyste vytlačili všechno namleté maso ven.

2.3 - ČIŠTĚNÍ

- Rozmotejte hlavu na mletí úplně. Ujistěte se, že zacházíte s čepelemi opatrně, protože mohou způsobit zranění.
- Umývejte, oplachujte a otírejte příslušenství: všechny jsou vhodné pro myčku nádobí, s výjimkou všech kovových součástí hlavy na mletí: tělo **(D1)**, šroub **(D2)**, čepel **(D3)**, plechy **(D4 a D5)**, matice **(D6)**.
- Plechy **(D4)** a **(D5)** a také čepel **(D3)** musí zůstat mastné. Potřete je nějakým kuchařským olejem, abyste je udrželi v dobrém stavu.

CS

3 - KRÁJENÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ POTRAVIN NAJEMNO (*V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ (E*): Víko mini-kráječe **(E1)**, miska mini-kráječe **(E2)**

3.1 - MONTÁŽ

Postupujte podle obrázků 3.1, 3.2 a 3.3.

3.2 - POUŽITÍ, TIPY A DEMONTÁŽ

- Pomocí mini-kráječe lze velmi najemno nakrájet následující potraviny:
  - Vepřové (bůček), hovězí: 250 g / 5 sekund / pulzní chod.
- Mini-kráječ není určen na tvrdé potraviny, jako je káva, ani na tekutiny.

Demontáž: Počkejte, až se spotřebič zcela zastaví, a poté proveďte kroky na obrázcích 3.1 až 3.3 v obráceném pořadí.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte spotřebič ze sítě.
- Spotřebič (A) neponořujte do vody, ani ho nečistěte pod tekoucí vodou. Přístroj otřete suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem.
- Krátce po použití příslušenství demontujte a opláchněte.

S čepelemi zacházejte opatrně, abyste předešli zranění (obrázek 3.3).

- Příslušenství umyjte a osušte.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

- Viz část „Než začnete".

Spotřebič stále nefunguje? Obraťte se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).

DOSTUPNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Viz strana 2 a webové stránky značky.

Poznámka: Příslušenství lze zakoupit pouze v případě, že předložíte příbalovou informaci nebo spotřebič.

ZÁKLADNÍ RECEPTY

CS

Šlehačka

Ingredience: 400 ml studené smetany (minimálně 30 % tuku), 35 g moučkového cukru.

Dejte všechny ingredience do vychlazené míchací mísy a připevněte víko a šlehač. 3 minuty šlehejte na rychlost 5, poté na 1 minutu rychlost zvyšte na rychlost 6. Od 3 minut a 30 sekund sledujte konzistenci šlehačky, protože se může rychle měnit v závislosti na teplotě a množství tuku ve smetaně.

Sněhové pusinky

Ingredience: 4 bílky (120 g), 120 g krupicového cukru, 120 g moučkového cukru.

Předehřejte troubu na 95 °C. Dejte do míchací mísy vaječné bílky a krupicový cukr a připevněte kryt a šlehač. 4 minuty šlehejte na rychlost 6. Zvedněte míchací hlavu a přidejte moučkový cukr. Šlehejte další 2 minuty na rychlost 6. Naplňte směsí cukrářský sáček s rýhovanou špičkou a vytlačujte tvary na papír na pečení položený na plechu. Pečte 2 hodiny při 95 °C.

Těsto na dort

Ingredience: 200 g cukru, 200 g másla o pokojové teplotě, 4 vejce (200 g), 200 g mouky, 2 lžičky kypřicího prášku (4 g).

Dejte všechny přísady do mísy a připevněte víko a míchač. 30 sekund míchejte na rychlost 1 a poté 2 minuty na rychlost 6. Po 2 minutách a 30 sekundách zvedněte míchací hlavu a setřete těsto ze stěn mísy; těsto míchejte další minutu na rychlost 6. Těsto vylijte do formy vytřené máslem a vysypané moukou a pečte 1 hodinu v troubě předehřáté na 180 °C.

Těsto na palačinky

Ingredience: 250 g mouky, 500 g mléka, 4 vejce, 2 sáčky vanilkového cukru, 6 g soli.

Vejce, vanilkový cukr a mléko dejte do mísy. Připevněte víko a šlehač a míchejte na rychlost 6. Postupně pomocí lžíce přidávejte otvorem ve víku mouku. Jakmile přidáte veškerou mouku, nechte směs 1 minutu míchat a poté ji proceďte jemným sítem. Než budete dělat palačinky, nechte těsto alespoň 1 hodinu uležet při pokojové teplotě.

Majonéza

Ingredience: 2 vaječné žloutky, 20 g hořčice, špetka soli, 250 ml oleje.

Dejte žloutky, hořčici a sůl do mísy. Připevněte víko a šlehač a začněte míchat na rychlost 6. Po dobu 3 minut otvorem ve víku postupně přidávejte olej. Po přidání veškerého oleje do emulze mísu sundejte. Rukou seškrabejte majonézu ze stěny mísy a zamíchejte ji, aby zhoustla. Tři až čtyři zamíchání by měla stačit. Majonézu zkonzumujte do 24 hodin.

Těsto na chléb

Ingredience: 300 g vody o teplotě 30 °C, 500 g mouky, 10 g soli, 1 sáček sušeného droždí (5 g).

Dejte do mísy mouku, sůl a droždí. Připevněte víko a hnětač a začněte hníst na rychlost 1. Jako u majonézy přilévejte po dobu 1 minuty vodu, poté nechte přístroj 9 minut hníst. Těsto přikryjte a nechte jej hodinu stát při teplotě 35 °C. Jeho objem by se měl zdvojnásobit. Vytvarujte chléb a znovu jej nechte hodinu stát při teplotě 35 °C. Jeho objem by se měl znovu zdvojnásobit. Chléb pečte 30 minut v troubě předehřáté na 220 °C. Na dno trouby postavte misku s vodou, která bude dodávat vlhkost.

CS

Těsto na pizzu

Ingredience na 5 pizz o průměru 22 cm: 500 g mouky, 280 g vody o teplotě 30 °C, 30 g olivového oleje, 1 sáček sušeného droždí (5 g), 8 g soli, 10 g cukru.

Dejte do mísy mouku, olej, droždí, sůl a cukr. Připevněte víko a hnětač a začněte hníst na rychlost 1. Jako u majonézy přilévejte po dobu 1 minuty vodu, poté nechte přístroj 9 minut hníst. Těsto přikryjte a nechte jej hodinu a půl stát při teplotě 35 °C. Jeho objem by se měl zdvojnásobit. Těsto rozdělte na pět dílů o hmotnosti 165 g. Posypte pracovní povrch moukou a rozválejte pět dílů těsta na kola o průměru 22 cm. Kola položte na papír na pečení a přidejte na ně přísady podle své chuti. Pizzy nechte 15 minut uležet a poté je jednu po druhé pečte 12 minut v troubě předehřáté na 230 °C.

Figyelem: A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen a „biztonsági tanácsok” füzetet és az alábbi utasításokat.

LEÍRÁS

HU

- **A** Motorblokk
- **A1** Sebesség gomb
- **A2** Multifunkciós fej feloldó gomb
- **A3** Multifunkciós fej blokk
- **A4** Mixer tartozékok kimenet
- **A5** Húsdaráló kimenet
- **A6** Húsdaráló kilépő ajtó
- **A7** Gyors kimenet
- **A8** Gyors kilépő ajtó
- **B** Tál összeállítás
- **B1** Fedél
- **B2** Tál
- **C** Mixer tartozékok
- **C1** Dagasztókar
- **C2** Keltetők
- **C3** Többdrótos habverő
- **D** Húsdaráló (*modellfüggő)
- **D1** Fém test
- **D2** Csavar
- **D3** Penge
- **D4** Durva darálórács
- **D5** Finom darálórács
- **D6** Anyacsavar
- **D7** Tolóka
- **D8** Tálca
- **E** Mini húsdaráló tálca (*modellfüggő)

ELSŐ LÉPÉSEK

- Az első használat előtt szappanos vízzel mossa le az összes tartozékot (lásd a „Tisztítás” című részt). Öblítse le, majd szárítsa meg őket.
- Helyezze a készüléket egy vízszintes, tiszta és száraz felületre. Ellenőrizze, hogy a sebességválasztó tárcsa **(A1)** „0” állásban van-e, majd csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék számos módon elindítható (lásd az **A1** ábrákat):
  - **Szakaszos működés (pulzálás):**
    Ezzel a beállítással hatékonyabban kezelhető a készülék az étel elkészítése során.
  - **Folyamatos működés:**
    Válassza ki a kívánt beállítást az „1” és „6/max.” opciók között az elkészítendő ételtől függően.
- A készülék leállításához fordítsa a tárcsát **(A1)** „0” állásba.

Fontos: A készülék csak akkor indul el, ha a fedél (A8) és a fej (A3) a helyén van. Ha működés közben felengedi a fedelet (A8) és/vagy a fejet (A3), a készülék azonnal leáll. Rögzítse vissza a fedelet és/vagy a fejet a helyére, fordítsa vissza a vezérlőtárcsát (A1) „0” állásba, majd folytassa a készülék használatát a normál módon, a kívánt sebesség kiválasztásával.

1 - KEVERÉS/DAGASZTÁS/FELVERÉS/EMULGEÁLÁS/HABVERÉS

Az étel jellegétől függően a rozsdamentes acél tál **(B2)** és a fedele **(B1)** segítségével akár 1,8 kg, könnyű keveréket is készíthet.

SZÜKSÉGES TARTOZÉKOK: Rozsdamentes acél tál **(B2)**, kifröccsenést megakadályozó fedél **(B1)**, dagasztó **(C2)** vagy mixer **(C1)** vagy ballonhabverő **(C3)**.

1.1 - ÖSSZESZERELÉS

Kövesse az 1.1-1.4. ábrákon látható utasításokat

1.2 - HASZNÁLAT, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- Első lépésként forgassa a sebességválasztó tárcsát **(A1)** a recept által megadott fokozatra.
- Az étel elkészítése során a fedélen **(B2)** lévő nyíláson keresztül adhat hozzá összetevőket.
- A készülék leállításához fordítsa a tárcsát **(A1)** „0” állásba.

HU

Tanácsok:

DAGASZTÁS (maximális működési idő: 10 perc)

- A dagasztó **(C2)** „1” fokozatban használható. Legfeljebb 500 g lisztet dagasszon (pl. fehér kenyér, magvas kenyér, omlós tészta, édes omlós tészta stb.).

KEVERÉS (maximális működési idő: 10 perc)

- A mixert **(C1)** „1” és „6/max.” közötti fordulatszámon használja.
- Legfeljebb 1,8 kg könnyű keveréket keverjen össze (egyensúlysütemény, kekszek stb.).

- Soha ne használja a mixert (C1) nehéz tészta vagy friss tészta (lasagna, rigatoni, bigoli stb.) dagasztásához.

FELVERÉS/EMULGEÁLÁS/HABVERÉS (maximális működési idő: 10 perc)

- A ballonhabverőt **(C3)** „1” és „6/max.” közötti sebességen használja.
- Majonéz, aioli mártogatós, szószok, felvert tojásfehérje (3–8 tojásfehérje), Chantilly krém (800 ml-ig) stb. készítéséhez használható.

- Soha ne használja a ballonhabverőt (C3) könnyű tészták dagasztásához vagy keveréséhez.

Szétszerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, majd végezze el az 1.1–1.4. ábrákon szereplő összeszerelési lépéseket fordított sorrendben.

2 - HÚSDARÁLÓ D* (*A MODELL SZERINT)

2.1 - ÖSSZEÁLLÍTÁS

- Vegye ki a testet **(D1)** az ételkifolyónál, a legszélesebb nyílását felülre helyezve.
- Illessze be a csavart **(D2)** (a hosszú menet legelőször) a testbe **(D1)**.
- Helyezze a pengét **(D3)** azon rövid menetre, amely kiáll a csavar **(D2)** túl, az éles élleket kifelé mutatva.
- Helyezze az kiválasztott lapot **(D4 vagy D5)** a penge **(D3)** fölé úgy, hogy a két lánckerék illeszkedjen a testen **(D1)** lévő két bemetszéshez.
- Húzza meg szorosan az anyát **(D6)** a testre **(D1)** úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban forogjon, de ne duguljon el.
- Ellenőrizze, hogy helyesen szerelte-e össze az eszközt. Ne lehet lazsálkodás a meneten, és nem szabad, hogy magától forogjon. Ha ez nincs így, ismételje meg az előző lépéseket.

2.2 - HASZNOS INFORMÁCIÓ

- Készítse elő azt a mennyiségű ételt, amelyet meg kíván darálni, akár 3 kg-ig (távolítsa el a csontokat, inyeket és idegeket a húsból, és vágja kisebb darabokra, kb. 2x2 cm méretre).
- Győződjön meg róla, hogy a húsa teljesen felolvadt.
- Ne használja a húsdarálóját 15 percnél tovább, és hagyja, hogy lehűljön, mielőtt újra használná.
- Ha befejezte, engedjen át néhány kis darab kenyeret, hogy kinyomja az összes darált húst.

2.3 - TISZTÍTÁS

- Teljesen szedje szét a daráló fejet. Ügyeljen arra, hogy óvatosan bánjon a pengékkel, mivel sérülést okozhatnak.
- Mossa, öblítse le és törölje le a tartozékokat: mindegyik mosogatógépben mosható, kivéve a daráló fej összes fém alkatrészét: test **(D1)**, csavar **(D2)**, penge **(D3)**, lapok **(D4 és D5)**, anya **(D6)**.
- A lapok **(D4)** és **(D5)**, valamint a penge **(D3)** maradjanak zsírosak. Kenje be őket némi étolajjal, hogy jó állapotban maradjanak.

HU

3 - KIS MENNYISÉGEK FINOM APRÍTÁSA (*TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)

SZÜKSÉGES TARTOZÉKOK (E*): Mini aprító fedele **(E1)** és edénye **(E2)**

3.1 - ÖSSZESZERELÉS

Kövesse a 3.1., 3.2. és a 3.3. ábrákon látható lépéseket.

3.2 - HASZNÁLAT, TIPPEK ÉS SZÉTSZERELÉS

- A mini aprító segítségével nagyon apróra apríthatja a következőket:
  - Sertéshús (has), marhahús: 250 g/5 mp/„pulzálás".
- A mini aprító nem használható kemény termékekhez, mint például kávéhoz, illetve folyadékokhoz.

Szétszerelés: Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, majd végezze el a 3.1.–3.3. ábrákon szereplő összeszerelési lépéseket fordított sorrendben.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.
- Ne merítse a készüléket (A) vízbe, és ne tegye folyó víz alá. Törölje át száraz vagy enyhén nedves ruhával.
- Használat után azonnal szerelje szét, majd öblítse le a tartozékokat.

A sérülések elkerülése érdekében minden pengét óvatosan kezeljen (3.3. ábra).

- Mossa le, öblítse le, majd szárítsa meg a tartozékokat.

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

- Lásd az „Első lépések" című részt

A készülék továbbra sem működik? Forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkézikönyvben).

MEGVÁSÁROLHATÓ TARTOZÉKOK

Lásd a 2. oldalt és a termék weboldalát.

Megjegyzés: Csak akkor vásárolhat tartozékot, ha bemutatja a használati útmutatót vagy a készüléket.

ALAPVETŐ RECEPTEK

Chantilly krém:

Hozzávalók: 400 ml hideg folyékony tejszín (legalább 30% zsír), 35 g porcukor.

Tegye az összes hozzávalót a hideg keverőtálba, majd helyezze fel a fedelet és a ballonhabverőt. Járassa 5-ös fordulatszámon 3 percig, majd növelje a sebességet 6-os fordulatszámra 1 percig. 3 perc 30 másodperc elteltével ellenőrizze a Chantilly krém állagát, mert a krémben lévő zsír hőmérsékletétől és mennyiségétől függően az gyorsan megváltozhat.

Habcsók

Hozzávalók: 4 tojásfehérje (120 g), 120 g kristálycukor, 120 g porcukor.

Melegítse elő a sütőt 95 °C-ra. Helyezze a tojásfehérjét és a kristálycukrot a keverőtálba, majd helyezze fel a fedelet és a ballonhabverőt. Járassa 6-os fordulatszámon 4 percig. Emelje fel a keverőfejet, és adja hozzá a 120 g porcukrot.

Hagyja bekapcsolva a készüléket 6-os fokozaton további 2 percig. Töltsön meg egy habzsákot, használjon hozzá nyílt csillag díszítőcsövet, majd nyomja a kívánt formákat egy tálcára helyezett sütőpapírra. Süsse 2 órán át 95 °C-on.

Tortatészta

Hozzávalók: 200 g cukor, 200 g szobahőmérsékletű vaj, 4 tojás (200 g), 200 g liszt, 2 teáskanál sütőpor (4 g).

Tegye az összes hozzávalót a tálba, majd helyezze fel a fedelet és a mixert. Működtesse a készüléket 1-es fokozaton 30 másodpercig, majd 6-os fokozaton 2 percig. 2 perc és 30 másodperc elteltével emelje fel a keverőfejet, és egy spatula segítségével kaparja le az edény oldalait, majd folytassa a tészta felverését további 1 percig 6-os fokozaton. Öntse a tésztát vajas, liszttel megszórt formába, majd 180 °C-ra előmelegített sütőben 1 órán át süsse.

Palacsintatészta

Hozzávalók: 250 g liszt, 500 g tej, 4 tojás, 2 tasak vaníliás cukor, 6 g só.

Helyezze a tojásokat, a vaníliás cukrot és a tejet a keverőtálba. Helyezze fel a fedelet és a habverőt, majd keverje 6-os fokozaton. Egy kanál segítségével fokozatosan adja hozzá a lisztet a fedél nyílásán keresztül. Miután az összes lisztet elkeverte, további 1 percig hagyja bekapcsolva a keverést, majd egy finom szitaszűrő segítségével szűrje át a keveréket. A palacsinta elkészítése előtt hagyja a tésztát legalább 1 órán át szobahőmérsékleten pihenni.

Majonéz

Hozzávalók: 2 tojássárgája, 20 g mustár, egy csipet só, 250 ml olaj.

Tegye a tojássárgáját, a mustárt és a sót a keverőtálba. Helyezze fel a fedelet és a ballonhabverőt, majd indítsa el a készüléket 6-os fokozaton. Fokozatosan, 3 percen keresztül töltse be az olajat a fedél nyílásán keresztül. Ha az összes olajat sikerült eldolgozni egy egységes emulzióvá, távolítsa el a tálat és a habverőt. A kezével kaparja le a tál oldalait, majd keverje össze a majonézt, hogy sűrűbb állagú legyen. Három vagy négy keverés elég lesz. 24 órán belül fogyassza el.

HU

HU

Kenyértészta

Hozzávalók: 300 g 30 °C-os meleg víz , 500 g liszt, 10 g só, 1 zacskó szárított élesztő (5 g).

Tegye a lisztet, a sót és a szárított élesztőt a keverőtálba. Szerelje fel a fedelet és a dagasztót, majd indítsa el a mixert 1-es fokozaton. 1 perc alatt fokozatosan adagolja hozzá a vizet, mint a majonéz esetén, majd hagyja dagadni 9 percig. Fedje le a tésztát, és hagyja állni 35 °C-on 1 órán keresztül. A tésztának a kétszeresére kell dagadnia. Formázza meg a kenyeret, és hagyja ismét állni 1 órán át 35 °C-on. A kenyérnek a kétszeresére kell dagadnia. Süsse 30 percig egy 220 °C-ra előmelegített sütőben, és helyezzen egy tál vizet a sütő aljára a megfelelő páratartalom biztosításához.

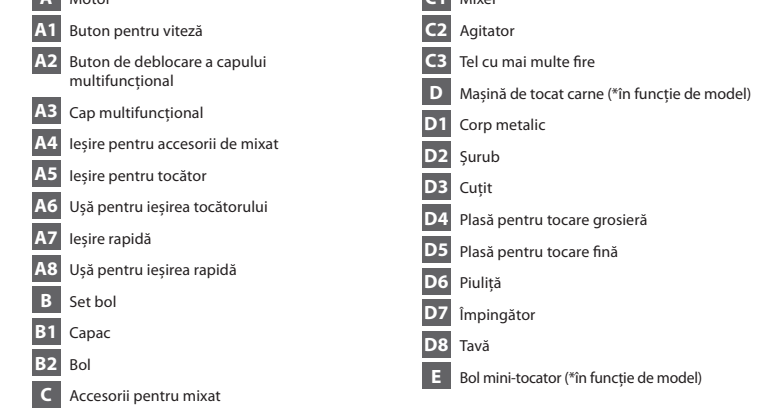
Pizzatészta

Hozzávalók öt 22 cm-es pizzához: 500 g liszt, 280 g 30 °C-os meleg víz, 30 g olívaolaj, 1 zacskó szárított sütőélesztő (5 g), 8 g só, 10 g cukor.

Tegye a lisztet, az olajat, az élesztőt, a sót és a cukrot a keverőtálba. Szerelje fel a fedelet és a dagasztót, majd indítsa el a mixert 1-es fokozaton. 1 perc alatt fokozatosan adagolja hozzá a vizet, mint a majonéz esetén, majd hagyja dagadni 9 percig. Fedje le a tésztát, majd hagyja állni 35 °C-on másfél órán át. A tésztának a kétszeresére kell dagadnia. Ossza a tésztát öt 165 g-os darabra. Szórja meg liszttel a munkafelületet, majd nyújtsa ki az öt tésztadarabot 22 cm-es pizzaformára. Helyezze a kinyújtott tésztát sütőpapírra, majd helyezze rá a kívánt feltételeket. Hagyja pihenni a pizzákat 15 percig, majd süsse őket 12 percig a 230 °C-ra előmelegített sütőben.

Avertisment: Citiți cu atenție broșura „sfaturi pentru siguranță” și aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată.

DESCRIERE



RO

INTRODUCERE

- Înainte să le utilizați pentru prima dată, spălați toate accesoriile în apă cu detergent (vedeți secțiunea „Curățare”). Clătiți și uscați.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată. Asigurați-vă că butonul selectorului de viteză **(A1)** este în poziția „0” și conectați aparatul la priză.
- Aveți mai multe opțiuni pentru a porni aparatul (vedeți diagramele **A1**):
  - **Funcționare intermitentă (Pulse):**
    Setarea Pulse vă oferă mai mult control atunci când preparați mâncarea.
  - **Funcționare continuă:**
    Alegeți poziția dorită de la „1” la „6/max.”, în funcție de mâncarea pe care o pregătiți.
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul **(A1)** la „0”.

Important: Aparatul va porni doar atunci când capacul (A8) și capul (A3) sunt blocate la loc. Dacă înlăturați capacul (A8) și/sau capul (A3) în timpul funcționării aparatului, acesta se va opri imediat. Blocați din nou capacul și/sau capul, rotiți butonul de control (A1) înapoi la poziția „0”, apoi continuați să folosiți aparatul în mod normal, selectând viteza dorită.

1 - AMESTECAT / FRĂMÂNTAT / BĂTUT / EMULSIFICAT / BĂTUT SPUMĂ

În funcție de natura alimentelor, puteți folosi bolul din oțel inoxidabil **(B2)** și capacul său **(B1)** pentru a pregăti până la 1,8 kg de amestec ușor.

ACCESORII NECESARE: Bol din oțel inoxidabil **(B2)**, capac anti-stropire **(B1)**, accesoriu pentru frământare **(C2)**, mixer **(C1)** sau tel **(C3)**.

1.1 - ASAMBLARE

Urmați diagramele de la 1.1 la 1.4

1.2 - UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE

- Rotiți butonul selectorului de viteză **(A1)** la viteza dorită, conform rețetei.
- În timpul preparării, puteți adăuga alimente prin orificiul din capac **(B1)**.
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul **(A1)** la „0".

RO

Sugestii:

FRĂMÂNTAT (timpul maxim de funcționare: 10 minute)

- Folosiți accesoriul pentru frământare **(C2)** la viteza „1". Puteți frământa până la 500 g de făină
(pentru aluat de pâine albă, aluat de pâine multicereale, aluat fraged, aluat fraged dulce etc.).

AMESTECAT (timpul maxim de funcționare: 10 minute)

- Folosiți mixerul **(C1)** la o viteză între „1" și "6/max.".

- Puteți amesteca până la 1,8 kg de compoziție ușoară (pandișpan, aluat de biscuiți etc.).

- Nu folosiți niciodată mixerul (C1) pentru a frământa aluaturi dense sau aluat de paste proaspete (lasagna, rigatoni, bigoli etc.).

BĂTUT / EMULSIFICAT / BĂTUT SPUMĂ (timpul maxim de funcționare: 10 minute)

- Folosiți telul **(C3)** la o viteză între „1" și "6/max.".

- Puteți pregăti maioneză, aioli, sosuri, spumă de albușuri (3–8 albușuri), cremă Chantilly (până la 800 ml) etc.

- Nu folosiți niciodată telul (C3) pentru a frământa sau a amesteca un aluat ușor.

Dezasamblare: Așteptați ca aparatul să se oprească complet, apoi efectuați pașii de asamblare din diagramele 1.1 – 1.4 în ordine inversă.

2 - MAȘINĂ DE TOCAT CARNE D* (*CONFORM MODELULUI)

2.1 - ASAMBLARE

- Luați corpul **(D1)** prin gura pentru alimente, cu cea mai largă deschidere orientată spre partea de sus.
- Introduceți șurubul **(D2)** (mai întâi filetul lung) în corp **(D1)**.
- Poziționați lama **(D3)** pe filetul scurt care iese în afară din șurub **(D2)** mișcând marginile ascuțite spre exterior.
- Așezați placa aleasă **(D4 sau D5)** peste lamă **(D3)** aliniind cele două denticule cu cele două indentări de pe corpul **(D1)**.

- Strângeți bine piulița **(D6)** pe corpul **(D1)** rotind-o în sensul acelor de ceasornic, dar fără a o bloca.
- Verificați dacă ați asamblat corect aparatul. Nu ar trebui să existe joc la filet și nici să poată să se rotească de unul singur. Dacă nu este cazul, repetați pașii anteriori.

2.2 - INFORMAȚII UTILE

- Pregătiți cantitatea de alimente pe care doriți să o măcinați, până la 3 kg (scoateți orice oase, cartilaje și nervi din carne și tăiați în bucăți mici de aproximativ 2x2 cm sau pe acolo).
- Asigurați-vă că carnea dvs. este complet dezghețată.
- Nu utilizați mașina de tocat carne mai mult de 15 minute și lăsați-o să se răcească înainte de a o folosi din nou.
- Când ați terminat, puteți trece câteva bucăți mici de pâine prin ea pentru a forța scoaterea întregii carne măcinate.

2.3 - CURĂȚARE

- Demontați complet capul de măcinare. Asigurați-vă că manevrați lamele cu grijă, deoarece pot cauza răni.
- Spălați, clătiți și ștergeți accesoriile: toate pot fi spălate la mașina de spălat vase, cu excepția tuturor componentelor metalice ale capului de măcinare: corp **(D1)**, șurub **(D2)**, lamă **(D3)**, plăci **(D4 și D5)**, piuliță **(D6)**.
- Plăcile **(D4)** și **(D5)**, precum și lama **(D3)**, trebuie să rămână unse. Acoperiți-le cu puțin ulei de gătit pentru a le menține în stare bună.

3 - TOCAREA FINĂ A UNOR CANTITĂȚI MICI (*ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII NECESARE (E*): Capac mini-tocător **(E1)**, Bol mini-tocător **(E2)**

3.1 - ASAMBLARE

Urmați diagramele 3.1, 3.2 și 3.3.

3.2 - UTILIZARE, SFATURI ȘI DEZASAMBLARE

- Cu ajutorul mini-tocătorului, puteți toca foarte fin următoarele:
  - Carne de porc (fleică), carne de vită: 250 g / 5 sec / „Pulse".
- Acest mini-tocător nu este menit pentru produse tari, precum boabele de cafea sau pentru lichide.

Dezasamblare: Așteptați ca aparatul să se oprească complet, apoi efectuați pașii de asamblare din diagramele 3.1 – 3.3 în ordine inversă.

CURĂȚARE

- Scoateți aparatul din priză.
- Nu scufundați aparatul (A) în apă și nu-l așezați sub jetul de apă de la robinet. Ștergeți-l cu o lavetă uscată sau ușor umedă.
- Dezasamblați complet și clătiți accesoriile la scurt timp după utilizare.

Manevrați lamele cu grijă, pentru a nu vă răni (diagrama 3.3).

- Spălați, clătiți și uscați accesoriile.

CE SĂ FACEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ CORESPUNZĂTOR

- Consultați secțiunea „Introducere"

Aparatul tot nu funcționează? Contactați un centru de service autorizat (consultați lista în broșura de service).

ACCESORII DISPONIBILE

Consultați pagina 2 și site-ul brand-ului.

Notă: Puteți cumpăra un accesoriu numai dacă prezentați broșura de instrucțiuni sau aparatul.

REȚETE DE BAZĂ

Cremă Chantilly

Ingrediente: 400 ml frișcă lichidă rece (minim 30% grăsime), 35 g zahăr pudră.

Puneți toate ingredientele în bolul rece al mixerului, potriviți capacul și telul. Procesați la viteza 5 timp de 3 minute, apoi creșteți treptat până la viteza 6 timp de 1 minut.

Monitorizați consistența cremei Chantilly după 3 minute și 30 de secunde, deoarece ea se poate schimba repede, în funcție de temperatură și de cantitatea de grăsime din frișcă.

Bezele

Ingrediente: 4 albușuri de ou (120 g), 120 g zahăr tos, 120 g zahăr pudră.

Preîncălziți cuptorul la 95 °C. Puneți albușurile și zahărul tos în bolul mixerului, apoi potriviți capacul și telul. Procesați la viteza 6 timp de 4 minute. Ridicați capul mixerului și adăugați cele 120 g de zahăr pudră. Mai bateți 2 minute la viteza 6. Umpleți o pungă de ornat cu duză crestată și turnați forme pe o tavă cu hârtie de copt. Coaceți 2 ore la 95 °C.

Blat de tort

Ingrediente: 200 g zahăr, 200 g unt la temperatura camerei, 4 ouă (200 g), 200 g făină, 2 linguriță rase de praf de copt (4 g).

Puneți toate ingredientele în bol, apoi potriviți capacul și mixerul. Procesați la viteza 1 timp de 30 de secunde, apoi la viteza 6 timp de 2 minute. După aceste 2 minute și 30 de secunde, ridicați capul mixerului și curățați marginile bolului cu o spatulă. Mai bateți compoziția încă 1 minut la viteza 6. Turnați compoziția într-o formă de tort unsă și tapetată cu făină. Coaceți 1 oră în cuptorul preîncălzit la 180 °C.

Amestec pentru clătite

Ingrediente: 250 g făină, 500 g lapte, 4 ouă, 2 piculețe de zahăr vanilat, 6 g sare.

Puneți ouăle, zahărul vanilat și laptele în bolul mixerului. Potriviți capacul și telul, apoi amestecați la viteza 6. Adăugați treptat făina prin orificiul din capac, folosind o lingură. După ce ați încorporat toată făina, lăsați-o să se amestece 1 minut și treceți amestecul printr-o sită fină. Lăsați amestecul să stea o oră la temperatura camerei înainte să faceți clătitele.

Maioneză

Ingrediente: 2 gălbenușuri, 20 g muștar, un praf de sare, 250 ml ulei.

Puneți gălbenușurile, muștarul și sarea în vasul mixerului. Potriviți capacul și telul, apoi porniți aparatul la viteza 6. Adăugați treptat uleiul prin orificiul din capac, de-a lungul a 3 minute. Când tot uleiul a fost încorporat în emulsie, înlăturați bolul și telul. Curățați cu mâna pereții vasului și amestecați maioneza până se îngroașă. Este suficient să amestecați de trei sau patru ori. Consumați în termen de 24 de ore.

Aluat de pâine

Ingrediente: 300 g apă caldă, la 30 °C, 500 g făină, 10 g sare, 1 piculeț de drojdie uscată (5 g).

Puneți făina, sarea și drojdia uscată în bolul mixerului. Potriviți capacul și accesoriul pentru frământare, apoi porniți mixerul la viteza 1. Turnați treptat apa, timp de 1 minut, ca pentru maioneză, apoi lăsați aparatul să frământe 9 minute. Acoperiți aluatul și lăsați-l să stea la 35 °C o oră. Ar trebui să-și dubleze volumul. Modelați pâinea și lăsați-o din nou la crescut o oră, la 35 °C. Ar trebui să-și dubleze volumul. Coaceți 30 de minute în cuptorul preîncălzit la 220 °C, cu un bol cu apă în partea de jos a cuptorului pentru a crea umiditate.

Aluat de pizza

RO

Ingrediente pentru 5 aluaturi de pizza cu diametrul de 22 cm: 500 g făină, 280 g apă caldă la 30 °C, 30 g ulei de măsline, 1 piculeț de drojdie uscată (5 g), 8 g sare, 10 g zahăr.

Puneți făina, uleiul, drojdia, sarea și zahărul în bolul mixerului. Potriviți capacul și accesoriul pentru frământare, apoi porniți mixerul la viteza 1. Turnați treptat apa, timp de 1 minut, ca pentru maioneză, apoi lăsați aparatul să frământe 9 minute. Acoperiți aluatul și lăsați-l să stea la 35 °C timp 1 oră și 30 de minute. Ar trebui să-și dubleze volumul. Împărțiți aluatul în cinci bucăți a câte 165 g. Presărați făină pe suprafața de lucru, apoi întindeți bucățile sub forma unor discuri cu diametrul de 22 cm. Puneți discurile de aluat pe hârtie de copt și garnisiți-le cu topping-urile dorite. Lăsați-le să stea 15 minute, apoi coaceți-le pe rând, timp de 12 minute fiecare, în cuptorul preîncălzit la 230 °C.

Varovanie: Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte brožúru „Bezpečnostné rady“ a tento návod na použitie.

POPIS

A	Motorový blok
A1	Tlačidlo rýchlosti
A2	Tlačidlo na odomknutie multifunkčnej hlavy
A3	Multifunkčná hlava
A4	Výstup pre príslušenstvo mixéra
A5	Výstup pre mäsovú mlynček
A6	Klapka výstupu mäsovú mlynček
A7	Rýchly výstup
A8	Klapka rýchleho výstupu
B	Sada misy
B1	Kryt
B2	Misa
C	Príslušenstvo mixéra
C1	Hnetací hák
C2	Ganc
C3	Metlica so viacerými drôtikmi
D	Mäsový mlynček (*závisí od modelu)
D1	Kovové telo
D2	Skrutka
D3	Nôž
D4	Hrubá mletá doska
D5	Jemná mletá doska
D6	Matica
D7	Tlmič
D8	Podnos
E	Miska mini mäsový mlynček (*závisí od modelu)

SK

SKÔR, AKO ZAČNETE

• Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva vodou so saponátom (Pozrite si časť „Čistenie“). Opláchnite a osušte.

Spotrebič umiestnite na rovný, čistý a suchý povrch. Uistite sa, že prepínač rýchlosti **(A1)** je v polohe „0“ a pripojte spotrebič.

• Máte niekoľko možností zapnutia spotrebiča (pozrite nákresy **A1**):

- Prerušovaná prevádzka (impulzný chod):
Nastavením impulzného chodu prevezmete lepšiu kontrolu nad prípravou jedla.

- Nepretržitá prevádzka:
V závislosti od jedla, ktoré pripravujete, zvoľte požadovanú polohu od „1“ do „6/max.“

• Otočením prepínača **(A1)** do polohy „0“ spotrebič zastavíte.

Dôležité: Spotrebič sa spustí len v prípade, že kryt (A8) a hlava (A3) sú zaisten0 na svojom mieste. Ak počas chodu uvoľníte kryt (A8) alebo hlavu (A3), spotrebič sa okamžite zastaví. Kryt alebo hlavu znova zaistite na mieste, otočte ovládačom (A1) späť do polohy „0“, vyberte požadovanú rýchlosť a pokračujte v používaní spotrebiča ako obvykle.

1 - MIEŠANIE / HNETENIE / MIESENIE / EMULGÁCIA / ŠĽAHANIE

V závislosti od charakteru surovín môžete misu z nehrdzavejúcej ocele **(B2)** a jej veko **(B1)** použiť na prípravu až 1,8 kg ľahkej zmesi.

POŽADOVANÉ PRÍSLUŠENSTVO: Misa z nehrdzavejúcej ocele **(B2)**, veko na zabránenie špliechaniu **(B1)**, hnetač **(C2)** alebo miešač **(C1)** alebo šľahacia metlička **(C3)**.

1.1 - MONTÁŽ

Postupujte podľa nákresov č. 1.1 až 1.4

1.2 - POUŽITIE, RADY A DEMONTÁŽ

• Začnite otočením prepínača rýchlosti **(A1)** na požadovanú rýchlosť podľa receptu.

• Prostredníctvom otvoru vo veku **(B1)** môžete počas prípravy pridávať suroviny.

• Otočením prepínača **(A1)** do polohy „0“ spotrebič zastavíte.

Rady:

HNETENIE (maximálna prevádzková doba: 10 minút)

- Použite hnetač **(C2)** pri rýchlosti „1“. Môžete hniesť až 500 g múky (napr. na biely chlieb, viaczrnný chlieb, krehké pečivo, sladké krehké pečivo atď.).

MIEŠANIE (maximálna prevádzková doba: 10 minút)

- Použite mixér **(C1)** pri rýchlosti medzi „1“ a „6/max.“.

- Môžete zmiešať až 1,8 kg ľahkej zmesi (na piškótové cesto, sušienky atď.).

- Nikdy nepoužívajte miešač (C1) na hnetenie ťažkého cesta alebo cesta na čerstvé cestoviny (lasagne, rigatoni, bigoli atď.).

MIESENIE / EMULGÁCIA / ŠĽAHANIE (maximálna prevádzková doba: 10 minút)

- Použite šľahaciu metličku **(C3)** pri rýchlosti medzi „1“ a „6/max.“.

- Môžete si pripraviť majonézu, aioli, omáčky, šľahané vaječné bielka (3 až 8 vaječných bielkov), šľahačku Chantilly (až 800 ml) atď.

- Šľahaciu metličku (C3) nikdy nepoužívajte na hnetenie alebo miešanie ľahkého cesta.

Demontáž: Nechajte spotrebič úplne zastaviť, potom prevedťe montážne kroky podľa nákresov 1.1 až 1.4 v opačnom poradí.

2 - MÄSIČKÁRŇA D* (*PODĽA MODELU)

2.1 - MONTÁŽ

• Vezmite telo **(D1)** cez nálevku na jedlo tým, že najširší otvor umiestnite nahor.

• Vložte skrutku **(D2)** (najprv dlhý závit) do tela **(D1)**.

• Položte čepel **(D3)** na krátky závit, ktorý vyčnieva za skrutkou **(D2)**, posunutím ostrých hrán von.

• Položte zvolený plech **(D4 alebo D5)** nad čepel **(D3)** tak, aby sa dva ozubence zhodovali s dvoma zárezmi na tele **(D1)**.

• Upevnite maticu **(D6)** pevne na telo **(D1)** tým, že ju otáčate v smere hodinových ručičiek, ale bez zablokovania.

• Skontrolujte, či ste správne zmontovali svoj prístroj. Na závite by nemal byť žiadny voľný pohyb, ani by sa nemal sám od seba otočiť. Ak tomu tak nie je, opakujte predchádzajúce kroky.

SK

2.2 - UŽITOČNÉ INFORMÁCIE

- Pripravte množstvo jedla, ktoré chcete nasekať, až do 3 kg (odstráňte kosti, chrupavky a nervy z mäsa a nakrájajte ho na malé kúsky veľkosti približne 2x2 cm alebo podobne).
- Uistite sa, že vaše mäso je úplne rozmrazené.
- Nepoužívajte mäsičkárňu viac ako 15 minút a nechajte ju vychladnúť pred ďalším použitím.
- Keď ste skončili, môžete cez ňu prejsť niekoľkými malými kúskami chleba, aby ste vytlačili všetko nasekané mäso.

2.3 - ČISTENIE

- Úplne rozmontujte hlavu na mletie. Dávajte pozor, aby ste sa starostlivo zaobchádzali s čepeľami, pretože môžu spôsobiť zranenie.
- Umývajte, oplachujte a utierajte príslušenstvo: všetky sú vhodné do umývačky riadu, s výnimkou všetkých kovových častí hlavy na mletie: telo **(D1)**, skrutka **(D2)**, čepeľ **(D3)**, platne **(D4 a D5)**, matica **(D6)**.
- Platne **(D4)** a **(D5)** a aj čepeľ **(D3)** musia zostať mastné. Natrite ich niektorým kuchynským olejom, aby zostali v dobrom stave.

SK

3 - JEMNÉ SEKANIE MALÝCH MNOŽSTIEV (*V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POŽADOVANÉ PRÍSLUŠENSTVO (E*): Veko misy minikrájača (**E1**), misa minikrájača (**E2**)

3.1 - MONTÁŽ

Postupujte podľa nákresov 3.1, 3.2 a 3.3

3.2 - POUŽITIE, RADY A DEMONTÁŽ

- Pomocou minikrájača môžete veľmi jemne nasekať:
  - Bravčové mäso (bôčik), hovädzie mäso: 250 g/5 s/„Impulzný chod".
- Tento minikrájač nie je určený na tvrdé výrobky, ako je káva alebo na tekutiny.

Demontáž: Nechajte spotrebič úplne zastaviť, potom preveďte montážne kroky podľa nákresov 3.1 až 3.3 v opačnom poradí.

ČISTENIE

- Spotrebič odpojte z elektrickej siete.
- Spotrebič (A) neponárajte do vody ani neklaďte pod tečúcu vodu. Utrite suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.
- Tesne po použití príslušenstvo kompletne rozoberte a opláchnite.

So všetkými čepeľami manipulujte opatrne, aby ste predišli zraneniu (nákres č. 3.3).

- Príslušenstvo umyte, opláchnite a osušte.

ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

- Pozrite časť „Skôr, ako začnete"

Váš spotrebič stále nefunguje? Obráťte sa na schválené servisné stredisko (pozrite zoznam v servisnej knižke).

DOSTUPNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Pozrite stranu 2 a internetovú stránku značky.

Poznámka: Príslušenstvo si môžete kúpiť iba vtedy, ak predložíte príbalový leták alebo vaše zariadenie.

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Krém Chantilly

Prísady: 400 ml studenej smotany na šťahanie (minimálne 30 % tuku), 35 g cukru na polevu.

Do studenej miešacej misy vložte všetky prísady, následne osaďte veko a šľahaciu metličku. Nechajte bežať 3 minúty pri rýchlosti 5, potom zvýšte rýchlosť na 6 po dobu 1 minúty.

Po 3 minútach a 30 sekundách sledujte konzistenciu krému Chantilly, pretože sa môže rýchlo meniť v závislosti od teploty a množstva tuku v smotane.

Snehové pusinky

Prísady: 4 vaječné bielka (120 g), 120 g krupicového cukru, 120 g práškového cukru.

Predhrejte rúru na 95 °C. Do miešacej misy vložte vaječné bielka a krupicový cukor. Následne osaďte veko a šľahaciu metličku. Nechajte bežať 4 minúty pri rýchlosti 6. Nadvihnite hlavu mixéra a pridajte 120 g práškového cukru. Šľahajte ďalšie 2 minúty pri rýchlosti 6. Naplňte cukrárske vrecko s nasadeným vrúbkovaným nástavcom a vytláčajte tvary na papier na pečenie položený na plechu. Pečte 2 hodiny pri teplote 95 °C.

SK

Koláčové cesto

Prísady: 200 g cukru, 200 g masla izbovej teploty, 4 vajcia (200 g), 200 g múky, 2 zarovnané čajové lyžičky prášku do pečiva(4 g).

Do misy vložte všetky prísady a osaďte veko a mixér. Spotrebič nechajte bežať pri rýchlosti 1 po dobu 30 sekúnd a potom pri rýchlosti 6 po dobu 2 minút. Po týchto 2 minútach a 30 sekundách nadvihnite hlavu mixéra a cesto zoškrabte špachtľou z bočných strán misy; cesto mieste ďalšiu 1 minútu pri rýchlosti 6. Cesto vylejte do vymastenej a pomúčenej formy na koláč a pečte 1 hodinu v peci predhriatej na 180 °C.

Palacinkové cesto

Prísady: 50 g múky, 500 g mlieka, 4 vajcia, 2 vrecúška vanilkového cukru, 6 g soli.

Do miešacej misy vložte vajcia, vanilkový cukor, a mlieko. Nasaďte veko a šľahaciu metličku a mixujte rýchlosťou 6. Lyžicou postupne pridávajte múku cez otvor veka. Po pridaní celého množstva múky nechajte zmes miešať 1 minútu a potom ju preosejte cez sito s jemnými okami. Pred prípravou palaciniek nechajte cesto odpočívať najmenej 1 hodinu pri izbovej teplote.

Majonéza

Prísady: 2 žĺtky, 20 g horčice, štipka soli, 250 ml oleja.

Do miešacej misy vložte vaječné žĺtka, horčicu a soľ. Nasaďte veko a šľahaciu metličku a spotrebič následne spustite pri rýchlosti 6. Postupne prilievajte olej cez otvor veka–vyše 3 minút. Po úplnom zapracovaní oleja do emulzie vyberte misu a metličku. Rukou zosuňte hmotu zo strán misy a majonézu premiešajte, aby ste ju zhutnili. Stačí premiešať tri alebo štyrikrát. Skonzumujte do 24 hod.

Cesto na chlieb

Prísady: 300 g teplej vody (30 °C), 500 g múky, 10 g soli, 1 vrecúško sušeného droždia (5 g).

Do miešacej misy vložte múku, soľ a sušené droždie. Nasaďte veko a hnetač, mixér následne spustite rýchlosťou 1. Vyše 1 minúty postupne prilievajte vodu ako v prípade majonézy, potom nechajte hniesť po dobu 9 minút. Cesto zakryte a nechajte stáť 1 hodinu pri teplote 35 °C. Jeho veľkosť by sa mala zdvojnásobiť. Vytvarujte chlieb a nechajte ho stáť 1 hodinu pri teplote 35 °C. Veľkosť chleba by sa mala zdvojnásobiť. Pečte 30 minút v peci predhriatej na 220 °C. Na udržanie vlhkosti položte na spodok rúry misku s vodou.

Cesto na pizzu

Prísady na päť kusov 22 cm pizze: 500 g múky, 280 g teplej vody (30 °C), 30 g olivového oleja, 1 sušené pekárske droždie (5 g), 8 g soli, 10 g cukru.

Do miešacej misy vložte múku, olej, droždie, soľ a cukor. Nasaďte veko a hnetač. Mixér následne spustite pri rýchlosti 1. Vyše 1 minúty postupne prilievajte vodu ako v prípade majonézy, potom nechajte hniesť po dobu 9 minút. Cesto zakryte a nechajte stáť 1 hod 30 min pri teplote 35 °C. Jeho veľkosť by sa mala zdvojnásobiť. Cesto rozdeľte na päť 165 g kusov. Pomúčte pracovnú dosku a z piatich kusov cesta vytvarujte 22 cm kruhy. Cesto v tvare kruhov položte na papier na pečenie a potom obložte prísadami podľa vlastného výberu. Pizze nechajte odpočívať 15 minút, potom pečte jednu po druhej vždy 12 minút v peci predhriatej na 230 °C.

SK

Opozorilo: Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite knjižico z varnostnimi navodili in ta navodila za uporabo.

OPIS

A	Motor
A1	Gumb za hitrost
A2	Gumb za odklepanje večnamenske glave
A3	Večnamenska glava
A4	Izhod za mešalnike
A5	Izhod za mlinček za meso
A6	Loputa za izhod mlinček za meso
A7	Hiter izhod
A8	Loputa za hiter izhod
B	Komplet posode
B1	Pokrov
B2	Posoda
C	Dodatki za mešalnik
C1	Mešalnik
C2	Ganc
C3	Večžični metelček
D	Mlinček za meso (*odvisno od modela)
D1	Kovinsko ohišje
D2	Vijak
D3	Rezilo
D4	Rešetka za grobo mletje
D5	Rešetka za fino mletje
D6	Matica
D7	Potiskalnik
D8	Pladenj
E	Mala posoda za mlinček za meso (*odvisno od modela)

SL

ZAČETEK UPORABE

- Pred prvo uporabo vse pripomočke operite z milnico (preberite razdelek "Čiščenje"). Splaknite in posušite.
- Namestite napravo na ravno, čisto in suho površino. Zagotovite, da je izbirnik hitrosti **(A1)** v položaju "0" in napravo priključite v vtičnico.
- Napravo lahko vklopite na različne načine (oglejte si slike **A1**):
  - **Delovanje s prekinitvami (pulzno delovanje):** S pulzno nastavitvijo imate pri pripravi hrane več nadzora.
  - **Neprekinjeno delovanje:** Izberite položaj od "1" do "6/max." glede na to, katero hrano pripravljate.
- Napravo izklopite tako, da izbirnik **(A1)** zavrtite v položaj "0".

Pomembno: Naprava se bo vklopila samo, če sta pokrov (A8) in glava (A3) zaklenjena na mesto. Če pokrov (A8) in/ali glavo (A3) med delovanjem naprave sprostite, se bo naprava nemudoma izklopila. Pokrov in/ali glavo znova zaklenite na mesto, gumb za upravljanje (A1) zavrtite nazaj v položaj "0" in napravo uporabljajte kot običajno tako, da izberete želeno hitrost.

1 - MEŠANJE/GNETENJE/STEPANJE/EMULGIRANJE

Glede na hrano, ki jo pripravljate, lahko s posodo iz nerjavnega jekla **(B2)** in pokrovom **(B1)** pripravite do 1,8 kg rahle mešanice.

OBVEZNI PRIPOMOČKI: Posoda iz nerjavnega jekla **(B2)**, pokrov proti škropljenju **(B1)**, metlica za gnetenje **(C2)**, metlica za mešanje **(C1)** ali metlica za stepanje **(C3)**.

1.1 - SESTAVLJANJE

Glejte slike od 1.1 do 1.4.

1.2 - UPORABA, NASVETI IN RAZSTAVLJANJE

- Najprej izbirnik hitrosti **(A1)** zavrtite v položaj za želeno hitrost v skladu z navodili v receptu.
- Med pripravo lahko dodajate sestavine skozi odprtino v pokrovu **(B2)**.
- Napravo izklopite tako, da izbirnik **(A1)** zavrtite v položaj "0".

Nasveti:

GNETENJE (najdaljši čas delovanja: 10 minut)

- Uporabite metlico za gnetenje **(C2)** pri hitrosti "1". Zgnetete lahko do 500 g moke (npr. za beli kruh, polnozrnati kruh, slano ali sladko listnato pecivo itd.).

MEŠANJE (najdaljši čas delovanja: 10 minut)

- Uporabite metlico za mešanje **(C1)** pri hitrosti med "1" in "6/max.".
- Zmešate lahko do 1,8 kg rahle mešanice (npr. za biskvit, piškote itd.).
- **Metlice za mešanje (C1) nikoli ne uporabljajte za gnetenje gostega testa ali testa za sveže testenine (npr. za lazanjo, rigatone, bigole itd.).**

STEPANJE/EMULGIRANJE (najdaljši čas delovanja: 10 minut)

- Uporabite metlico za stepanje **(C3)** pri hitrosti med "1" in "6/max.".
- Pripravite lahko majonezo, omako aioli ali druge omake, sneg iz jajčnih beljakov (3–8 beljakov), kremo Chantilly (do 800 ml) itd.
- **Metlice za stepanje (C3) nikoli ne uporabite za gnetenje ali mešanje rahlega testa.**

Razstavljanje: Počakajte, da se naprava popolnoma izklopi. Nato izvedite korake za sestavljanje na slikah od 1.1 do 1.4 v obratnem vrstnem redu.

2 - MESOREZNICA D* (*GLEDE NA MODEL)

2.1 - SESTAVLJANJE

- Vzemite ohišje **(D1)** in ga postavite v lijak za hrano tako, da najširši odprt deluje navzgor.
- Vstavite vijak **(D2)** (najprej dolg zvitek) v ohišje **(D1)**.
- Položite rezilo **(D3)** na kratek zvitek, ki gleda čez vijak **(D2)**, tako da ostre robove usmerite navzven.
- Postavite izbrano ploščo **(D4 ali D5)** nad rezilo **(D3)**, tako da se dva zobnika ujemata s tremi utori na ohišju **(D1)**.
- Tesno privijte matico **(D6)** na ohišje **(D1)**, tako da jo zavrtite v smeri urinega kazalca, vendar je ne blokirajte.
- Preverite, ali ste pravilno sestavili svojo napravo. Ne sme biti nobenega zračnosti na zvitku in ne sme se vrteti sam od sebe. Če temu ni tako, ponovite prejšnje korake.

2.2 - KORISTNE INFORMACIJE

- Pripravite količino hrane, ki jo želite zmleti, do 3 kg (odstranite kosti, hrustanec in živce iz mesa ter ga narežite na majhne koščke velikosti približno 2x2 cm ali nekaj takega).
- Poskrbite, da bo vaše meso popolnoma odmrznjeno.

- Mesoreznico ne uporabljajte več kot 15 minut in jo ohladite pred nadaljnjo uporabo.
- Ko končate, lahko skozi njo potisnete nekaj majhnih koščkov kruha, da iztisnete vso zmleto meso.

2.3 - ČIŠČENJE

- Popolnoma razstavite glavo za mletje. Pazite, da ravnate previdno z rezili, saj lahko povzročijo poškodbe.
- Pribor operite, sperite in obrišite: vsi so primerni za pomivalni stroj, razen vseh kovinskih komponent glave za mletje: ohišje **(D1)**, vijak **(D2)**, rezilo **(D3)**, plošče **(D4 in D5)**, matica **(D6)**.
- Plošče **(D4)** in **(D5)** ter tudi rezilo **(D3)** morajo ostati mastni. Premažite jih z malo kuhinjskega olja, da ostanejo v dobrem stanju.

3 - FINO SEKLJANJE MANJŠIH KOLIČIN (*ODVISNO OD MODELA)

OBVEZNI PRIPOMOČKI (E*): Pokrov mini sekljalnika **(E1)**, posoda mini sekljalnika **(E2)**

3.1 - SESTAVLJANJE

Glejte slike 3.1, 3.2 in 3.3.

3.2 - UPORABA, NASVETI IN RAZSTAVLJANJE

- Z mini sekljalnikom lahko fino sesekljate naslednje:
  - svinjsko potrebušino, goveje meso: 250 g /5 sekund/pulzno mešanje.
- Mini sekljalnik ni namenjen sekljanju trdih sestavin, kot je kava, ali tekočin.

Razstavljanje: Počakajte, da se naprava popolnoma izklopi. Nato izvedite korake za sestavljanje na slikah od 3.1 do 3.3 v obratnem vrstnem redu.

ČIŠČENJE

- Izključite napravo iz napajanja.
- Naprave ne potopite (A) v vodo ali je postavite pod tekočo vodo. Napravo obrišite s suho ali nekoliko vlažno krpo.
- Napravo popolnoma razstavite in pripomočke po uporabi splaknite.

Z rezili ravnajte previdno, da se ne poškodujete (slika 3.3).

- Pripomočke operite, splaknite in posušite.

KAJ LAHKO STORITE, ČE NAPRAVA NE DELUJE

- Oglejte si razdelek "Začetek uporabe".

Ali naprava še vedno ne deluje? Obrnite se na pooblaščeni servis (oglejte si seznam v servisni knjižici).

RAZPOLOŽLJIVI PRIPOMOČKI

Oglejte si 2. stran in spletno stran proizvajalca.

Opomba: Pripomoček lahko kupite samo, če predložite navodila za uporabo ali napravo.

OSNOVNI RECEPTI

Krema Chantilly

Sestavine: 400 ml hladne tekoče smetane (najmanj 30 % maščobe), 35 g sladkorja v prahu.

Vse sestavine dajte v hladno posodo robota in namestite pokrov ter metlico za stepanje. 3 minute stepajte pri hitrosti 5 in nato zvišajte na hitrost 6 ter stepajte še 1 minuto.

Preverjajte konsistenco kreme Chantilly od 3 minut do 30 sekund, ker se lahko hitro spremeni glede na temperaturo in glede na to, koliko maščobe vsebuje smetana.

Španski vetrci

Sestavine: 4 beljaki (120 g), 120 g sladkorja, 120 g sladkorja v prahu.

Pečico ogrejte na 95 °C. Beljake in sladkor dajte v posodo robota in namestite pokrov ter metlico za stepanje. 4 minute stepajte pri hitrosti 6. Dvignite glavo robota in dodajte 120 g sladkorja v prahu. Stepajte še 2 minuti pri hitrosti 6. Napolnite vrečko z žlebičastim dulcem in na papir za peko, ki ste ga položili na pladenj, nabrizgajte vetrce. Pecite 2 uri pri temperaturi 95 °C.

Biskvit za torto

Sestavine: 200 g sladkorja, 200 g masla na sobni temperaturi, 4 jajca (200 g), 200 g moke, 2 poravnani čajni žlički pecilnega praška (4 g).

Vse sestavine dajte v posodo in namestite pokrov ter metlico za mešanje. 30 sekund mešajte pri hitrosti 1 in nato še 2 minuti pri hitrosti 6. Po 2 minutah in 30 sekundah dvignite glavo robota in z lopatico postrgajte mešanico s sten posode. Biskvit nato še 1 minuto mešajte pri hitrosti 6. Biskvit vlijte v namaščen model za torto, ki ste ga posuli z moko, in pecite 1 uro na temperaturi 180 °C.

SL

Zmes za palačinke

Sestavine: 250 g moke, 500 g mleka, 4 jajca, 2 vrečki vanilijevega sladkorja, 6 g soli.

Jajca, vanilijev sladkor in mleko dajte v posodo robota. Namestite pokrov in metlico za stepanje ter stepajte pri hitrosti 6. Z žlico postopoma dodajajte moko skozi odprtino v pokrovu. Ko dodate vso moko, mešajte še 1 minuto in nato mešanico precedite skozi fino cedilo. Preden začnete pripravljati palačinke, naj zmes najmanj 1 uro počiva na sobni temperaturi.

Majoneza

Sestavine: 2 rumenjaka, 20 g gorčice, ščepec soli, 250 ml olja.

Rumenjaka, gorčico in sol dajte v posodo robota. Namestite pokrov in metlico za stepanje ter stepajte pri hitrosti 6. 3 minute v mešanico postopoma dodajajte olje skozi odprtino v pokrovu. Ko dodate olje, odstranite posodo in metlico. Z roko postrgajte mešanico s sten posode in majonezo premešajte, da se zgosti. Premešajte jo s tremi ali štirimi gibi. Majonezo porabite v roku 24 ur.

Testo za kruh

Sestavine: 300 g tople vode temperature 30 °C, 500 g moke, 10 g soli, 1 vrečka suhega kvasa (5 g).

Moko, sol in suhi kvas dajte v posodo robota. Namestite pokrov in metlico za gnetenje ter mešajte pri hitrosti 1. V 1 minuti postopoma vlivajte vodo (kot pri receptu za majonezo) in nato gnetite 9 minut. Testo naj pokrito počiva 1 uro pri temperaturi 35 °C. Količina testa se v tem času dvakrat poveča. Oblikujte kruh in ga nato še 1 uro pustite, da počiva pri temperaturi 35 °C. Kruh se bo dvakrat povečal. Kruh pecite 30 minut na temperaturi 220 °C. Pri tem na dno pečice postavite posodo z vodo, da ustvarite vlažno okolje.

Testo za pico

Sestavine za pet pic s premerom 22 cm: 500 g moke, 280 g tople vode temperature 30 °C, 30 g olivnega olja, 1 vrečka suhega kvasa (5 g), 8 g soli, 10 g sladkorja.

Moko, olje, kvas, sol in sladkor dajte v posodo robota. Namestite pokrov in metlico za gnetenje ter mešajte pri hitrosti 1. V 1 minuti postopoma vlivajte vodo (kot pri receptu za majonezo) in nato gnetite 9 minut. Testo naj pokrito počiva 1 uro in 30 minut pri temperaturi 35 °C. Količina testa se v tem času dvakrat poveča. Testo razdelite na pet 165-gramskih kosov. Pomokajte delovno površino in pet kosov testa zvaljajte v 22-centimetrske kroge. Testo položite na papir za peko in ga obložite z dodatki po izbiri. Pice naj 15 minut počivajo. Nato vsako posebej pecite 12 minut na temperaturi 230 °C.

SL

Upozorenje: Pažljivo pročitajte brošuru „Bezbednosni saveti“ i ova uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata.

OPIS

- **A** Motor
- **A1** Dugme za brzinu
- **A2** Dugme za otključavanje multifunkcionalne glave
- **A3** Multifunkcionalna glava
- **A4** Izlaz za dodatke za mešanje
- **A5** Izlaz za mlin za meso
- **A6** Klapna za izlaz mlin za meso
- **A7** Brzi izlaz
- **A8** Klapna brzog izlaza
- **B** Komplet posuda
- **B1** Poklopac
- **B2** Posuda
- **C** Dodaci za mešalnik
- **C1** Miješalica
- **C2** Kuka za mešanje
- **C3** Metlica sa više žica
- **D** Mašina za mlevenje mesa (*zavisno o modelu)
- **D1** Metalno telo
- **D2** Vijak
- **D3** Nož
- **D4** Rešetka za grubo mlevenje
- **D5** Rešetka za fino mlevenje
- **D6** Matica
- **D7** Potisnik
- **D8** Tacna
- **E** Mala posuda za mlevenje mesa (*zavisno o modelu)

SR

PRVI KORACI

- Pre prve upotrebe aparata, operite sve dodatke toplom vodom i deterdžentom (pogledajte odeljak „Čišćenje“). Isperite i osušite.
- Stavite aparat na ravnu, čistu i suvu površinu. Proverite da li je dugme regulatora brzine **(A1)** u položaju „0“, a zatim uključite aparat u struju.
- Imate nekoliko mogućnosti za rukovanje aparatom (pogledajte dijagrame **A1**):
  - **Isprekidani rad (u intervalima):**
    Postavka „pulse“ omogućava bolju kontrolu pri pripremanju namirnica.
  - **Neprekidni rad:**
    Odaberite željeni položaj od „1“ do „6/max.“ u zavisnosti od namirnice koja se priprema.
- Da biste zaustavili aparat, vratite dugme **(A1)** u položaj „0“.

Važno: Aparat će moći da se uključi samo ako su poklopac (A8) i glava (A3) blokirani. Ako deblokirate poklopac (A8) i/ili glavu (A3) tokom rada, aparat će se odmah zaustaviti. Ponovo blokirajte poklopac i/ili glavu, vratite dugme regulatora (A1) u položaj „0“, a zatim koristite aparat na uobičajeni način biranjem željene brzine.

1 - MIKSIRANJE / MEŠENJE / „LUPANJE“ / EMULGOVANJE/ MUĆENJE

U zavisnosti od vrste namirnica, posuda od nerđajućeg čelika **(B2)** i njen poklopac **(B1)** vam omogućavaju da pripremite do 1,8 kg laganog testa.

POTREBNI DODACI: Posuda od nerđajućeg čelika **(B2)**, poklopac protiv prskanja **(B1)**, dodatak za mešenje **(C2)**, miksiranje **(C1)** ili mućenje **(C3)**.

1.1 - MONTIRANJE DODATAKA

Sledite dijagrame od 1.1 do 1.4

1.2 - KORIŠĆENJE, SAVETI I DEMONTIRANJE DODATAKA

- Počnite tako što ćete okrenuti dugme regulatora **(A1)** na željenu brzinu, u zavisnosti od recepta.
- Možete da dodajete namirnice kroz otvor na poklopcu **(B1)** tokom pripreme.
- Da biste zaustavili aparat, vratite dugme **(A1)** u položaj „0“.

Saveti:

MEŠENJE (maksimalno vreme rada: 10 minuta)

- Koristite dodatak za mešenje **(C2)** na brzini „1“. Možete da mesite do 500 g brašna (npr. beli hleb, integralni hleb, masno testo, slatko sipkavo testo, itd).

MIKSIRANJE (maksimalno vreme rada: 10 minuta)

- Koristite dodatak za miksiranje **(C1)** na brzini između „1“ i „6/max.“.
- Možete da miksirate do 1,8 kg laganog testa (engleski voćni kolač, testo za keks itd).

- Nemojte nikada da koristite dodatak za miksiranje (C1) za mešenje teških testa ili svežeg testa za testeninu (lazanje, rigatoni, bigoli itd).

„LUPANJE“ / EMULGOVANJE/ MUĆENJE (maksimalno vreme rada: 10 minuta)

- Koristite dodatak za mućenje **(C3)** na brzini između „1“ i „6/max.“.
- Možete da pripremite majonez, sos od belog luka (ajoli), druge soseve, „ulupana“ belanca (3–8 belanaca), šantili krem (do 500 ml) itd.

- Nemojte nikada da koristite dodatak za mućenje (C3) za mešenje ili mešanje laganog testa.

Demontiranje dodataka: Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, a zatim sledite korake montiranja dodataka na dijagramima od 1.1 do 1.4 obrnutim redosledom.

2 - Mlin za meso D* (*PREMA MODELu)

2.1 - MONTAŽA

- Uzmite telo **(D1)** tako da najšire otvaranje bude okrenuto prema vrhu.
- Umetnite vijak **(D2)** (dugački navoj prvo) u telo **(D1)**.
- Postavite sečivo **(D3)** na kratak navoj koji viri iznad vijka **(D2)** tako da oštri rubovi gledaju prema spolja.
- Postavite odabranu ploču **(D4 ili D5)** preko sečiva **(D3)** tako da se usklade dva zupčanika sa dva proreza na telu **(D1)**.
- Čvrsto zategnite maticu **(D6)** na telo **(D1)** okretanjem u smeri kazaljke na satu, ali bez blokiranja.
- Proverite da li ste ispravno sastavili vaš uređaj. Ne sme biti nikakvog lufta na navoju niti bi trebalo da se sam od sebe okreće. Ako to nije slučaj, ponovite prethodne korake.

SR

2.2 - KORISNE INFORMACIJE

- Pripremite količinu hrane koju želite da sameljete, do 3 kg (uklonite kosti, hrskavicu i nerve iz mesa i naseckajte na male komade veličine 2x2 cm ili slično).
- Pazite da je vaše meso potpuno odmrznuto.
- Ne koristite mlin za meso duže od 15 minuta, i pustite ga da se ohladi pre nego što ga ponovo koristite.
- Kada završite, možete provući kroz njega nekoliko malih komadića hleba kako biste izbacili sav samleveni meso.

2.3 - ČIŠĆENJE

- Potpuno rasklopite glavu za mlevenje. Pazite da rukujete sečivima pažljivo, jer mogu izazvati povrede.
- Operite, isperite i obrišite dodatke: svi su pogodni za mašinu za pranje posuđa, osim svih metalnih komponenti glave za mlevenje: telo **(D1)**, vijak **(D2)**, sečivo **(D3)**, ploče **(D4 i D5)**, matica **(D6)**.
- Ploče **(D4)** i **(D5)**, kao i sečivo **(D3)** moraju ostati masni. Premažite ih sa malo kuvajnog ulja kako biste ih očuvali u dobrom stanju.

3 - SITNO SECKANJE MALE KOLIČINE NAMIRNICA (*U ZAVISNOSTI OD MODELA)

SR

POTREBNI DODACI (E*): Poklopac mini seckalice **(E1)**, posuda mini seckalice **(E2)**

3.1 - MONTIRANJE DODATAKA

Sledite dijagrame 3.1 , 3.2 i 3.3.

3.2 - KORIŠĆENJE, SAVETI I DEMONTIRANJE DODATAKA

- Mini seckalica vam omogućava da sitno iseckate sledeće namirnice:
  - Svinjetina (pauflek), govedina: 250 g / 5 s. / funkcija „Pulse".
- Ova mini seckalica nije namenjena za tvrde namirnice, kao što je kafa, niti za tečnosti.

Demontiranje dodataka: Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, a zatim sledite korake montiranja dodataka na dijagramima od 3.1 do 3.3 obrnutim redosledom.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Ne potapajte aparat (A) u vodu, niti ga stavljajte pod tekuću vodu. Prebrišite ga suvom ili vlažnom krpom.
- Potpuno rastavite i isperite dodatke odmah nakon upotrebe.

Pažljivo rukujte svim sečivima da biste sprečili povrede (dijagram 3.3).

- Operite, isperite i osušite dodatke.

ŠTA DA RADITE AKO APARAT NE RADI

- Pogledajte odeljak „Prvi koraci"

Da li aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlašćenom servisnom centru (pogledajte listu u servisnoj knjižici).

DOSTUPNI DODACI

Pogledajte 2. stranicu i veb stranicu proizvođača.

Napomena: Možete da kupite dodatak samo ako pri kupovini pokažete uputstvo za upotrebu ili aparat.

OSNOVNI RECEPTI

Šantili krem

Sastojci: 400 ml hladne slatke pavlake (najmanje 30% mlečne masti), 35 g šećera u prahu.

Stavite sve sastojke u hladnu posudu za mešanje, postavite poklopac i dodatak za mućenje. Pustite aparat da radi na brzini 5 tokom 3 minuta, a zatim povećajte brzinu na 6 tokom 1 minuta. Pratite gustinu šantili krema nakon 3 minuta i 30 sekundi pripreme, jer može brzo da se promeni u zavisnosti od temperature i količine mlečne masti u kremu.

Puslice

Sastojci: 4 belanca (120 g), 120 g šećera, 120 g šećera u prahu.

Zagrejte rernu na 95 °C. Stavite belanca i šećer u posudu za mešanje, postavite poklopac i dodatak za mućenje. Pustite aparat da radi na brzini 6 tokom 4 minuta. Podignite glavu za mešanje i dodajte 120 g šećera u prahu. Mutite još 2 minuta na brzini 6.

Napunite špric sa izreckanim nastavkom i istisnite puslice na pleh prekriven papirom za pečenje. Pecite 2 sata na 95 °C.

Testo za kolač

Sastojci: 200 g šećera, 200 g maslaca sobne temperature, 4 jajeta (200 g), 200 g brašna, 2 ravne kašičice praška za pecivo (4 g).

SR

Stavite sve sastojke u posudu, postavite poklopac i dodatak za miksiranje. Pustite aparat da radi na brzini 1 tokom 30 sekundi, a zatim povećajte brzinu na 6 tokom 2 minuta. Nakon 2 minuta i 30 sekundi podignite glavu za miksiranje i špatulom skinite ostatke smese sa strana posude, mutite testo još 1 minut na brzini 6. Sipajte testo u kalup premazan maslacem i posut brašnom i pecite 1 sat u rerni zagrejanoj na 180 °C.

Testo za palačinke

Sastojci: 250 g brašna, 500 g mleka, 4 jajeta, 2 kesice vanilinog šećera, 6 g soli.

Stavite jaja, vanilin šećer i mleko u posudu za mućenje. Postavite poklopac i dodatak za mućenje i mutite na brzini 6. Postepeno dodajte brašno kroz otvor na poklopcu koristeći kašiku. Kada dodate svo brašno, mutite smesu još 1 minut i zatim je prosejte kroz sitno sito. Ostavite testo barem 1 sat na sobnoj temperaturi pre pripreme palačinki.

Majonez

Sastojci: 2 žumanceta, 20 g senfa, prstohvat soli, 250 ml ulja.

Stavite žumanca, senf i so u posudu za mućenje. Postavite poklopac i dodatak za mućenje i podesite brzinu 6 na aparatu. Postepeno sipajte ulje kroz otvor na poklopcu tokom 3 minuta. Kada sipate svo ulje u smesu, skinite posudu i mutite. Rukom skinite ostatke smese sa strana posude i mutite majonez dok se ne zgusne. Tri ili četiri mućenja su dovoljna. Upotrebite u roku od 24 sata.

Testo za hleb

Sastojci: 300 g tople vode temperature 30 °C, 500 g brašna, 10 g soli, 1 kesica suvog kvasca (5 g).

Stavite brašno, so i suvi kvasac u posudu za mućenje. Postavite poklopac i dodatak za mešenje i počnite da mesite testo brzinom 1. Postepeno sipajte vodu tokom 1 minuta, kao kada spremate

majonez, a zatim pustite aparat da mesi 9 minuta. Pokrijte testo i ostavite ga na temperaturi 35 °C tokom 1 sata. Veličina testa bi trebalo da se udvostruči. Oblikujte hleb i ponovo ga ostavite 1 sat na temperaturi 35 °C. Veličina hleba bi trebalo da se udvostruči. Pecite 30 minuta u rerni zagrejanoj na 220 °C i stavite posudu sa vodom pri dnu rerne da biste očuvali vlažnost.

Testo za picu

Sastojci za pet pica od 22 cm: 500 g brašna, 280 g tople vode temperature 30 °C, 30 g maslinovog ulja, 1 kesica suvog kvasca (5 g), 8 g soli, 10 g šećera.

Stavite brašno, ulje, kvasac, so i šećer u posudu za mućenje. Postavite poklopac i dodatak za mešenje i počnite da mesite testo brzinom 1. Postepeno sipajte vodu tokom 1 minuta, kao kada spremate majonez, a zatim pustite aparat da mesi 9 minuta. Pokrijte testo i ostavite ga na temperaturi 35 °C tokom 1 sata i 30 minuta. Veličina testa bi trebalo da se udvostruči. Podelite testo u pet delova težine 165 g. Pospite radnu površinu brašnom i razvijte loptice oklagijom u pet testa prečnika 22 cm. Stavite testa na papir za pečenje i prekrijte ih željenim sastojcima. Ostavite pice da odstoje 15 minuta, pa pecite jednu po jednu 12 minuta u rerni zagrejanoj na 230 °C.

SR

Upozorenje: prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte knjižicu sa „sigurnosnim savjetima" i ove upute za uporabu.

OPIS

A	Motor	**C1**	Mikser
A1	Gumb za brzinu	**C2**	Kuka za mijesanje
A2	Gumb za otključavanje multifunkcionalne glave	**C3**	Metlica s više žica
A3	Multifunkcionalna glava	**D**	Mlin za meso (*ovisno o modelu)
A4	Izlaz za dodatke za miješanje	**D1**	Metalno tijelo
A5	Izlaz za mljevenje	**D2**	Vijak
A6	Vrata za izlaz mljevenja	**D3**	Nož
A7	Brzi izlaz	**D4**	Rešetka za grubo mljevenje
A8	Vrata za brzi izlaz	**D5**	Rešetka za fino mljevenje
B	Set posuda	**D6**	Matica
B1	Poklopac	**D7**	Guranje
B2	Posuda	**D8**	Tava
C	Dodaci za miješanje	**E**	Mala posuda za mljevenje (*ovisno o modelu)

HR

POČETAK RADA

- Prije prve uporabe operite sav dodatni pribor u vodi sa sapunicom (pogledajte odjeljak „Čišćenje"). Isperite i osušite pribor.
- Postavite uređaj na ravnu, čistu i suhu površinu. Provjerite je li izbornik brzine **(A1)** u položaju „0" i priključite utikač u utičnicu.
- Uređaj može raditi na više načina (pogledajte shemu **A1**):
  - **Isprekidani rad (pulsiranje):** postavka pulsiranja omogućava vam bolju kontrolu pri pripremi jela.
  - **Neprekinuti rad:** odaberite željeni položaj između „1" i „6/maks.", ovisno o jelu koje pripremate.
- Kako biste isključili uređaj, vratite izbornik **(A1)** u položaj „0".

Važna napomena: uređaj će se pokrenuti samo ako su poklopac (A8) i glava (A3) učvršćeni. Ako otpustite poklopac (A8) i/ili glavu (A3) tijekom rada, uređaj će se odmah zaustaviti. Ponovno učvrstite poklopac i/ili glavu, vratite izbornik brzine (A1) u položaj „0" te nastavite normalno rabiti uređaj odabirom željene brzine.

1 - MIJEŠANJE / MIJEŠANJE TIJESTA / MIJEŠENJE / EMULGIRANJE / PJENJENJE

Ovisno o vrsti namirnica, možete upotrijebiti posudu od nehrđajućeg čelika **(B2)** i odgovarajući poklopac **(B1)** za pripremu do 1,8 kg lagane mješavine.

POTREBNI DODATNI PRIBOR: posuda od nehrđajućeg čelika **(B2)**, poklopac protiv prskanja **(B1)**, nastavak za miješenje tijesta **(C2)** / nastavak za miješanje **(C1)** / okrugla pjenjača **(C3)**.

1.1 - SASTAVLJANJE

Slijedite upute iz shema 1.1 – 1.4.

1.2 - UPORABA, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Za početak rada postavite izbornik brzine **(A1)** na željenu brzinu, ovisno o receptu.
- Tijekom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor u poklopcu **(B1)**.
- Kako biste isključili uređaj, vratite izbornik **(A1)** u položaj „0".

Savjeti:

MIJEŠENJE TIJESTA (maksimalno vrijeme rada: 10 minuta)

- Upotrijebite nastavak za miješenje tijesta **(C2)** pri brzini „1". Možete izmiješati do 500 g brašna za, primjerice, bijeli kruh, kruh od nekoliko vrsti žitarica, prhko tijesto, slatko prhko tijesto itd.

MIJEŠANJE (maksimalno vrijeme rada: 10 minuta)

- Upotrijebite nastavak za miješanje **(C1)** pri brzini između „1" i „6/maks.".
- Možete izmiješati do 1,8 kg manje guste mješavine za, primjerice, biskvit, kekse itd.

- Nemojte upotrebljavati nastavak za miješanje (C1) za miješanje gustog tijesta ili svježeg tijesta za tjesteninu (lazanje, rigatone, bigole itd.).

MIJEŠANJE/EMULGIRANJE/PJENJENJE (maksimalno vrijeme rada: 10 minuta)

- Upotrijebite okruglu pjenjaču **(C3)** pri brzini između „1" i „6/maks.".
- Možete napraviti majonezu, aioli i druge umake, snijeg od bjelanjaka (3 – 8 bjelanjaka), tučeno vrhnje (do 800 ml) itd.

- Ne upotrebljavajte okruglu pjenjaču (C3) za miješanje laganog tijesta.

Rastavljanje: pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi te izvršite korake za sastavljanje iz shema 1.1 – 1.4 obrnutim redoslijedom.

2 - MLINAC ZA MESO D* (*PREMA MODELU)

2.1 - MONTAŽA

- Uzmite tijelo **(D1)** tako da najšira otvor bude okrenuta prema vrhu.
- Umetnite vijak **(D2)** (dugi navoj prvo) u tijelo **(D1)**.
- Postavite oštricu **(D3)** na kratak navoj koji viri iznad vijka **(D2)** tako da oštri rubovi gledaju prema van.
- Postavite odabranu ploču **(D4 ili D5)** preko oštrice **(D3)** tako da se usklade dva zupčanika s dva utora na tijelu **(D1)**.
- Čvrsto zategnite maticu **(D6)** na tijelo **(D1)** okretanjem u smjeru kazaljke na satu, ali bez blokiranja.
- Provjerite da li ste ispravno sastavili svoj uređaj. Ne bi smjelo biti nikakvog lufta na navoju niti bi se trebalo okretati samo od sebe. Ako to nije slučaj, ponovite prethodne korake.

2.2 - KORISNE INFORMACIJE

- Pripremite količinu hrane koju želite samljeti, do 3 kg (uklonite kosti, hrskavicu i živce iz mesa i nasjeckajte na male komade veličine 2x2 cm ili slično).
- Pazite da je vaše meso potpuno odmrznuto.

- Ne koristite mlinac za meso duže od 15 minuta i pustite ga da se ohladi prije nego što ga ponovno koristite.
- Kada završite, možete provući kroz njega nekoliko malih komadića kruha kako biste istisnuli sve samljeveno meso.

2.3 - ČIŠĆENJE

- Potpuno rasklopite glavu za mljevenje. Pazite da rukujete oštricama pažljivo, jer mogu izazvati povrede.
- Operite, isperite i obrišite dodatke: svi su pogodni za perilicu posuđa, osim svih metalnih komponenata glave za mljevenje: tijelo **(D1)**, vijak **(D2)**, oštrica **(D3)**, ploče **(D4 i D5)**, matica **(D6)**.
- Ploče **(D4)** i **(D5)**, kao i oštrica **(D3)** moraju ostati masni. Premažite ih s malo kuhinjskog ulja kako biste ih očuvali u dobrom stanju.

3 - SJECKANJE MALIH KOLIČINA NA SITNE KOMADE (*OVISNO O MODELU)

POTREBNI DODATNI PRIBOR (E*): poklopac mini sjeckalice **(E1)**, posuda mini sjeckalice **(E2)**.

3.1 - SASTAVLJANJE

Slijedite upute iz shema 3.1, 3.2 i 3.3.

3.2 - UPORABA, SAVJETI I RASTAVLJANJE

- Mini sjeckalicom možete na vrlo sitne komade nasjeckati sljedeće namirnice:
  - svinjetina (carsko meso), govedina: 250 g / 5 s / način rada „pulsiranje".
- Ova mini sjeckalica nije namijenjena za sjeckanje tvrdih namirnica poput zrna kave ili za tekućine.

Rastavljanje: pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi te izvršite korake za sastavljanje iz shema 3.1 – 3.3 obrnutim redoslijedom.

ČIŠĆENJE

- Izvucite utikač iz utičnice.
- Ne uranjajte uređaj (A) u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz tekuće vode. Obrišite ga suhom ili lagano vlažnom krpom.
- Potpuno ga rastavite i isperite dodatni pribor u što je moguće kraćem roku nakon uporabe.

Rukujte oštricama s oprezom kako se ne biste ozlijedili (shema 3.3).

- Operite, isperite i osušite dodatni pribor.

ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NE RADI

- Pogledajte odjeljak „Početak rada"

Uređaj ne radi? Obratite se odobrenom servisnom centru

(popis centara naveden je u servisnoj knjižici).

DOSTUPAN DODATNI PRIBOR

Pogledajte 2. stranicu i internetsku stranicu tvrtke.

Napomena: možete kupiti dodatni pribor samo ako pri kupnji predočite upute za uporabu ili uređaj.

HR

OSNOVNI RECEPTI

Tučeno vrhnje

Sastojci: 400 ml hladnog tekućeg vrhnja (minimalno 30 % masti), 35 g šećera u prahu.

Stavite sve sastojke u hladnu posudu te namjestite poklopac i okruglu pjenjaču. Pokrenite uređaj pri brzini 5 na 3 minute, a zatim povećajte na brzinu 6 na 1 minutu.

Nakon 3 minute i 30 sekundi rada počnite nadzirati teksturu tučenog vrhnja. Tekstura se može promijeniti vrlo brzo, ovisno o temperaturi i količini masti u kremi.

Puslice

Sastojci: 4 bjelanjka (120 g), 120 g šećera u prahu, 120 g šećera u prahu.

Zagrijte pećnicu na 95 C. Stavite bjelanjke i šećer u prahu u posudu uređaja te namjestite poklopac i okruglu pjenjaču. Pokrenite uređaj pri brzini 6 na 4 minute. Podignite glavu kuhinjskog stroja i dodajte 120 g šećera u prahu. Mutite dodatne 2 minute pri brzini 6.

Mješavinom napunite vrećicu za ukrašavanje sa žljebovitom mlaznicom za istiskivanje i oblikujte puslice na pladnju prekrivenom papirom za pečenje. Pecite 2 sata na temperaturi od 95 °C.

Biskvit za kolače

Sastojci: 200 g šećera, 200 g maslaca sobne temperature, 4 jaja (200 g), 200 g brašna, 2 pune čajne žličice praška za pecivo (4 g).

HR

Stavite sve sastojke u posudu te namjestite poklopac i nastavak za miješanje. Pokrenite uređaj pri brzini 1 na 30 sekundi, a zatim na brzini 6 na 2 minute. Nakon te 2 minute i 30 sekundi podignite glavu miješalice i sastružite strane posude lopaticom; mutite smjesu još 1 minutu pri brzini 6. Ulijte smjesu u kalup za kolače premazan maslacem i posipan brašnom te pecite 1 sat u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 180 °C.

Smjesa za palačinke

Sastojci: 250 g brašna, 500 g mlijeka, 4 jaja, 2 vrećice vanilin šećera, 6 g soli.

Stavite jaja, vanilin šećer i mlijeko u posudu miješalice. Namjestite poklopac i okruglu pjenjaču te miješajte pri brzini 6. Postupno dodajte brašno žlicom kroz otvor poklopca. Nakon što se sve brašno sljubi, ostavite smjesu da se miješa još 1 minutu, a zatim je procijedite kroz fino mrežasto sito. Prije nego što napravite palačinke, ostavite smjesu da diše 1 sat na sobnoj temperaturi.

Majoneza

Sastojci: 2 žutanjka, 20 g senfa, prstohvat soli, 250 ml ulja.

Stavite žutanjke, senf i sol u posudu miješalice. Namjestite poklopac i okruglu pjenjaču te pokrenite uređaj pri brzini 6. U iduće 3 minute postupno dodajte ulje kroz otvor poklopca. Nakon što se sve ulje emulgira, uklonite posudu i pjenjaču. Rukom sastružite strane posude te promiješajte majonezu kako bi očvrsnula. Dovoljno je promiješati tri ili četiri puta. Pojedite u roku od 24 sata.

Tijesto za kruh

Sastojci: 300 g tople vode temperature 30 °C, 500 g brašna, 10 g soli, 1 vrećica suhog kvasca (5 g).

Stavite brašno, sol i suhi kvasac u posudu miješalice. Namjestite poklopac i nastavak za miješanje tijesta te pokrenite miješalicu pri brzini 1. Postupno ulijevajte vodu 1 minutu kao i kad pravite majonezu, a zatim ostavite tijesto da se miješa 9 minuta. Prekrijte tijesto i ostavite ga da se diže 1 sat pri temperaturi od 35 °C. Tijesto bi se trebalo udvostručiti. Oblikujte kruh i ponovno ga ostavite da se diže 1 sat pri temperaturi od 35 °C. Kruh bi se trebao udvostručiti. Pecite 30 minuta u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 220 °C. Na dno pećnice postavite zdjelu vode kako biste osigurali vlažni zrak tijekom pečenja.

Tijesto za pizzu

Sastojci za pet pizza promjera 22 cm: 500 g brašna, 280 g tople vode temperature 30 °C, 30 g maslinova ulja, 1 vrećica suhog pekarskog kvasca (5 g), 8 g soli, 10 g šećera.

Stavite brašno, ulje, kvasac, sol i šećer u posudu miješalice. Namjestite poklopac i nastavak za miješanje tijesta te pokrenite miješalicu pri brzini 1. Postupno ulijevajte vodu 1 minutu kao i kad pravite majonezu, a zatim ostavite tijesto da se miješa 9 minuta. Prekrijte tijesto i pustite ga da se diže 1 sat i 30 minuta pri temperaturi od 35 °C. Tijesto bi se trebalo udvostručiti. Podijelite tijesto na pet komada težine 165 g. Pospite radnu površinu brašnom te izvaljajte pet komada tijesta u krugove promjera 22 cm. Postavite krugove tijesta na papir za pečenje i ukrasite ga nadjevom po želji. Ostavite pizze da dišu 15 minuta pa ih pecite jednu po jednu, svaku 12 minuta, u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 230 °C.

HR

HOIATUS! Enne esmakordset kasutamist lugege hoolikalt ohutusbrošüüri ja seda kasutusjuhendit.

KIRJELDUS

A	Motoriplokk	**C1**	Sega
A1	Kiiruse nupp	**C2**	Sõel
A2	Multifunktsionaalse pea lukustamise nupp	**C3**	Mitme traadiga vispel
A3	Multifunktsionaalne pea	**D**	Akklihamasin (*mudeli sõltuvalt)
A4	Mikseri tarvikute väljund	**D1**	Metallkorpus
A5	Hakkliha väljund	**D2**	Kruvi
A6	Hakkliha väljumise uks	**D3**	Teravik
A7	Kiire väljund	**D4**	Jäme jahvatamisplaat
A8	Kiire väljumise uks	**D5**	Peene jahvatamisplaat
B	Kaussikomplekt	**D6**	Pähkel
B1	Kaas	**D7**	Lükkaja
B2	Kauss	**D8**	Alus
C	Mikseri lisatarvikud	**E**	Mini-hakklihamasina kauss (*mudeli sõltuvalt)

ET

ALUSTAMINE

• Enne esmakordset kasutamist peske kõiki tarvikuid seebivees (vt jaotist „Puhastamine“). Loputage ja kuivatage.

•Asetage seade tasasele ja kuivale puhtale pinnale. Veenduge, et kiiruse valikuketas **(A1)** oleks asendis „0“ ja ühendage seade vooluvõrku.

• Teil on seadme sisselülitamiseks mitu võimalust (vt **A1** diagramme).

- **Katkendlik töö (pulseerimine)**
  Pulseerimisfunktsioon tagab toidu valmistamiseks parema kontrolli.
- **Katkematu töö**
  Valige soovitud asend („1“–„6/max“) vastavalt toidule, mida valmistate.

• Seadme peatamiseks keerake valikuketas **(A1)** tagasi asendisse „0“.

Oluline! See seade käivitub ainult siis, kui kate (A8) ja pea (A3) on oma kohale lukustatud. Kui vabastate katte (A8) ja/või pea (A3), kui seade töötab, jääb see koheselt seisma. Lukustage kate ja/või pea oma kohale, keerake valikuketas (A1) tagasi asendisse „0“ ja jätkate seadme kasutamist soovitud kiirusel.

1 - SEGAMINE / SÕTKUMINE / KLOPPIMINE / EMULGEERIMINE / VAHUSTAMINE

Olenevalt töödeldavast toidust saate kasutada roostevabast terasest kaussi **(B1)** ja selle kaant **(B2)**, et valmistada kuni 1,8 kg kerget segu.

VAJALIKUD TARVIKUD: roostevabast terasest kauss **(B2)**, pritsmekaitsega kaas **(B1)**, sõtkuja **(C2)** / segaja **(C1)** / vispel **(C3)**.

1.1 - KOKKUPANEK

Järgige diagramme 1.1 kuni 1.4.

1.2 - KASUTAMINE, NÕUANDED JA LAHTIVÕTMINE

• Kõigepealt keerake valikuketas **(A1)** soovitud kiirusele, järgides valitud retsepti.

• Ettevalmistuste ajal saate lisada toitu läbi kaanes **(B1)** oleva avause.

• Seadme peatamiseks keerake valikuketas **(A1)** tagasi asendisse „0“.

Nõuanded

SÕTKUMINE (maksimaalne tööaeg: 10 minutit)

- Kasutage sõtkujat **(C2)** kiirusel „1“. Saate sõtkuda kuni 500 g jahu (nt saia-, mitmeviljaleiva-, leht- ja muretainas jne).

SEGAMINE (maksimaalne tööaeg: 10 minutit)

- Kasutage segajat **(C1)** kiirusel „1“–„6/max“.
- Saate segada kuni 1,8 kg kerget segu (keeks, küpsised jne).
- **Ärge kasutage segajat (C1) raske taina või värske pastataina segamiseks (lasanje, rigatoni, bigoli jne).**

KLOPPIMINE / EMULGEERIMINE / VISPELDAMINE (maksimaalne tööaeg: 10 minutit)

- Kasutage visplit **(C3)** kiirusel „1“–„6/max“.
- Saate valmistada majoneesi, erinevaid kastmeid, munavalgevahtu (3–8 munavalget), Chantilly kreemi (kuni 800 ml) jne.
- **Ärge kasutage visplit (C3) kergema taina sõtkumiseks ega segamiseks.**

Lahtivõtmine Oodake, kuni seade on täielikult peatunud, ja seejärel järgige kokkupaneku samme (diagrammid 1.1 kuni 1.4) vastupidises järjekorras.

ET

2 - Hakklihamasin D* (*VASTAVALT MUDALALE)

2.1 - KOKKUPANEMINE

• Võtke korpus **(D1)** ja asetage see toidukanali kaudu nii, et laiem avaus oleks üleval.

• Asetage kruvi **(D2)** (kõigepealt pikem keermeosa) korpusse **(D1)**.

• Paigutage tera **(D3)** lühikese keerme peale, mis ulatub kruvist **(D2)** väljapoole, liigutades tera teravad servad väljapoole.

• Asetage valitud plaat **(D4 või D5)** tera **(D3)** peale, viies kaks hammasratast kokku korpuse **(D1)** kahe sisselõikega.

• Keerake mutter **(D6)** kindlalt korpusele **(D1)**, keerates seda päripäeva, kuid mitte lukustades.

• Kontrollige, kas olete oma seadme õigesti kokku pannud. Kruvil ei tohiks olla mängu ega tohi iseeneslikult pöörlema. Kui see pole nii, korrake eelmisi samme.

2.2 - KASULIK INFORMATSIOON

• Valmistage ette kogus toitu, mida soovite hakkida, kuni 3 kg (eemaldage lihast luud, kõhred ja närvid ning lõigake see väikesteks tükkideks, suurusega umbes 2x2 cm või sarnaselt).

• Veenduge, et teie liha oleks täielikult sulanud.

• Ärge kasutage oma hakklihamasinat kauem kui 15 minutit ja laske sellel enne uuesti kasutamist jahtuda.

• Kui olete valmis, võite hakkida läbi mõned väiksed leivatükid, et kogu hakkliha välja suruda.

2.3 - PUHASTAMINE

- Lahutage täielikult hakkliha pea. Olge teradega ettevaatlik, kuna need võivad tekitada vigastusi.
- Puhastage, loputage ja pühkige kõik lisaseadmed: kõik need on nõudepesumasinas sõbralikud, välja arvatud hakkimise peaga kõik metallkomponendid: korpus **(D1)**, kruvi **(D2)**, tera **(D3)**, plaadid **(D4 ja D5)**, mutter **(D6)**.
- Plaadid **(D4)** ja **(D5)** ning ka tera **(D3)** peavad jääma rasvaseks. Katke neid veidi toiduõliga, et hoida neid heas seisukorras.

3 - VÄIKESTE KOGUSTE PEENIKESEKS HAKKIMINE (*OLENEVALT MUDELIST)

VAJALIKUD TARVIKUD (E*): minihakkija kaas **(E1)**, minihakkija kauss **(E2)**

3.1 - KOKKUPANEK

Järgige diagrammi 3.1, 3.2, 3.3.

3.2 - KASUTAMINE, NÕUANDED JA LAHTIVÕTMINE

- Minihakkijaga saate hakkida väga peenikeseks näiteks:
  - sealiha (kõht), veiseliha: 250 g / 5 s / pulseerimine.
- See minihakkija ei ole mõeldud kõvade toodete, nagu kohvi, või vedelike jaoks.

Lahtivõtmine Oodake, kuni seade on täielikult peatunud, ja seejärel järgige kokkupaneku samme (diagrammid 3.1 kuni 3.3) vastupidises järjekorras.

PUHASTAMINE

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge asetage seadet (A) vette ega jooksva vee alla. Kasutage puhastamiseks kuiva või natuke niisket lappi.
- Pärast kasutamist võtke seade lahti ja loputage tarvikuid vee all.

Vigastuste vältimiseks olge terade käsitlemisel ettevaatlikud (diagramm 3.3).

- Puhastage, loputage ja kuivatage tarvikud.

MIDA TEHA, KUI TEIE SEADE EI TÖÖTA

- Lugege jaotist „Alustamine".

Kas teie seade ikka ei tööta? Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega (loendi leiate hooldusbrošüürist).

SAADAOLEVAD TARVIKUD

Vaadake lk 2 ja ettevõtte veebisaiti.

Märkus. Tarvikute ostmiseks tuleb esitada oma seadme kasutusjuhend või seade.

PÕHIRETSEPTID

Chantilly kreem

Koostisained: 400 ml külma koort (min rasvasisaldus 30%), 35 g tuhksuhkrut.

Asetage kõik koostisained külma mikserikaussi, seejärel paigaldage kaas ja vispel. Hoidke seadet töös 3 minutit kiirusel 5, seejärel 1 minuti kiirusel 6.

Jälgige oma Chantilly kreemi, kui masin on käinud 3 min 30 s, kuna konsistents võib sõltuvalt temperatuurist ja koore rasvasisaldusest kiiresti muutuda.

Besee

Koostisained: 4 munavalget (120 g), 120 g peeneteralist suhkrut, 120 g tuhksuhkrut.

Kuumutage ahi temperatuurini 95 °C. Asetage munavalged ja peeneteraline suhkur mikserikaussi, seejärel paigaldage kaas ja vispel. Hoidke seadet töös 4 minutit kiirusel 6. Tõstke mikseripea üles ja lisage 120 g tuhksuhkrut. Kloppige veel 2 minutit kiirusel 6. Lisage kreemipritsile rihveldatud otsak, täitke prits kreemiga ning pigistage küpsetuspaberile sobiva kujuga kreemiportsud. Küpsetage 2 tundi temperatuuril 95 °C.

Koogitainas

Koostisained: 200 g suhkrut, 200 g toatemperatuuril võid, 4 muna (200 g), 200 g jahu, 2 tl küpsetuspulbrit (4 g).

Asetage kõik koostisained kaussi, seejärel paigaldage kaas ja vispel. Hoidke seadet töös 30 sekundit kiirusel 1 ja seejärel 2 minutit kiirusel 6. Pärast 2 min ja 30 s tõstke mikseripea üles ja kraapige kausi küljed spaatliga puhtaks. Seejärel kloppige tainast veel minut aega kiirusel 6. Kallake tainas võitatud ja jahuga kaetud koogivormi ja küpsetage tund aega eelkuumutatud ahjus temperatuuril 180 °C.

Pannkoogitainas

Koostisained: 250 g jahu, 500 g piima, 4 muna, 2 pakikest vanillsuhkrut, 6 g soola.

Asetage munad, vanillsuhkur ja piim mikserikaussi. Paigaldage kaas ja vispel ning segage tainast kiirusel 6. Seejärel lisage järk-järgult jahu, tõstes seda lusikaga läbi kaanes oleva avause. Kui kogu jahu on kausis, laske seadmel minut aega segada ja seejärel kurnake tainast läbi peenekoelise sõela. Laske tainal enne pannkookide küpsetamist vähemalt tund aega toatemperatuuril seista.

Majonees

Koostisained: 2 munakollast, 20 g sinepit, natuke soola, 250 ml õli.

Asetage munakollased, sinep ja sool mikserikaussi. Paigaldage kaas ja vispel ning segage segu kiirusel 6. Lisage õli läbi kaanes oleva avause, tehes seda järk-järgult 3 minuti jooksul. Kui õli on lisatud, eemaldage kauss ja vispel. Kaapige kausi küljed puhtaks ja segage majoneesi, kuni see tihkemaks muutub. Piisab kolmest kuni neljast segamiskorrast. Tarbige 24 tunni jooksul.

Leivatainas

Koostisained: 300 g 30 °C sooja vett, 500 g jahu, 10 g soola, 1 pakike kuivpärmi (5 g).

Asetage jahu, sool ja kuivpärm mikserikaussi. Paigaldage kaas ja sõtkuja ning alustage seadme tööd kiirusel 1. 1 minuti jooksul lisage järk-järgult soe vesi, seejärel laske seadmel 9 minutit tainast sõtkuda. Katke tainas rätikuga ja laske sel seista tund aega temperatuuril 35 °C. Selle ajaga peaks tainas kahekordistuma. Vormige tainas leivaks ja laske sel veel tund aega temperatuuril 35 °C seista. Selle ajaga peaks leib kahekordistuma. Küpsetage leiba 30 minutit eelkuumutatud ahjus temperatuuril 220 °C. Lisage ahju alumisse osasse kausitäis vett, et küpsetamise ajaks niiskust lisada.

ET

Pitsatainas

Koostisained viiele 22 cm pitsale: 500 g jahu, 280 g 30 °C sooja vett, 30 g oliivõli, 1 pakike kuivpärmi (5 g), 8 g soola, 10 g suhkrut.

Asetage jahu, õli, pärm, sool ja suhkur mikserikaussi. Paigaldage kaas ja sõtkuja ning alustage seadme tööd kiirusel 1. 1 minuti jooksul lisage järk-järgult soe vesi, seejärel laske seadmel 9 minutit tainast sõtkuda. Katke tainas rätikuga ja laske sel seista 1 h 30 min temperatuuril 35 °C. Selle ajaga peaks tainas kahekordistuma. Jagage tainas viieks 165 g osaks. Lisage tööpinnale jahu ja rullige tainast viis 22 cm diameetriga ketast. Asetage kettad küpsetuspaberile ja seejärel lisage soovitud pitsakate. Laske pitsal 15 min seista, seejärel küpsetage iga ketast eraldi 12 min eelkuumutatud ahjus temperatuuril 230 °C.

ET

Brīdinājums! Pirms ierīces pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet brošūru "Drošības padomi" un šīs lietošanas instrukcijas.

APRAKSTS

A	Dzinēja bloks	**C1**	Knekšķis
A1	Ātruma poga	**C2**	Kvass
A2	Vairāku funkciju galvas atbloķēšanas poga	**C3**	Vairāku vadu izsitējs
A3	Vairāku funkciju galva	**D**	Gaļas maļamais (*atkarīgs no modela)
A4	Miksera piederumu izeja	**D1**	Metāliskais korpus
A5	Māla gaļas iziešanas caurule	**D2**	Skrūve
A6	Māla gaļas iziešanas vāks	**D3**	Naži
A7	Ātra izeja	**D4**	Grubs maltas plāksne
A8	Ātras iziešanas vāks	**D5**	Smalks maltas plāksne
B	Bļoda komplekts	**D6**	Skrūve
B1	Vāks	**D7**	Sistēma
B2	Bļoda	**D8**	Kaste
C	Miksera piederumi	**E**	Mazs bļoda gaļas maļamais (*atkarīgs no modela)

DARBA SĀKŠANA

LV

- Pirms pirmās lietošanas visas piederumu daļas nomazgājiet ziepjūdenī (skatiet sadaļu "Tīrīšana"). Noskalojiet un nožāvējiet.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, tīras un sausas virsmas. Pārliecinieties, vai ātruma selektors **(A1)** ir pozīcijā "0", un pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Ierīces palaišanai ir vairākas opcijas (skatiet **A1** shēmu):
  - **Darbība ar pārtraukumiem (pulsēšana):** pulsēšanas iestatījums nodrošina labāku vadību, gatavojot ēdienu.
  - **Nepārtraukta darbība:** izvēlieties nepieciešamo pozīciju no "1" līdz "6/maks." atbilstoši gatavotajam ēdienam.
- Lai ierīci apturētu, pagrieziet skalu **(A1)** uz "0".

Svarīgi! Ierīce sāk darbu tikai tad, ja vāks (A8) un uzgalis (A3) ir fiksēts vietā. Ja ierīces darbības laikā tiek atbrīvots vāks (A8) un/vai uzgalis (A3), tā nekavējoties apstājas. Vēlreiz fiksējiet vāku un/vai uzgali, pagrieziet vadības skalu (A1) atpakaļ pozīcijā "0" un pēc tam turpiniet lietot ierīci kā parasti, atlasot vēlamo ātrumu.

1. MAISĪŠANA/MĪCĪŠANA/KULŠANA/EMULĢĒŠANA/PUTOŠANA

Atkarībā no produktu veida varat izmantot nerūsošā tērauda trauku **(B2)** un tā vāku **(B1)**, lai pagatavotu līdz 1,8 kg viegla maisījuma.

NEPIECIEŠAMIE PIEDERUMI: nerūsošā tērauda trauks **(B2)**, vāks pret izšļakstīšanos **(B1)**, mīcītājs **(C2)** vai mikseris **(C1)**, vai putojamā slotiņa **(C3)**.

1.1. SALIKŠANA

Skatiet 1.1–1.4 shēmu

1.2. IZMANTOŠANA, PADOMI UN IZJAUKŠANA

- Sāciet, pagriežot ātruma selektora skalu **(A1)** uz vēlamo ātrumu atbilstoši receptei.
- Gatavošanas laikā varat pievienot produktus, izmantojot atveri vākā **(B1)**.
- Lai ierīci apturētu, pagrieziet skalu **(A1)** uz "0".

Padomi.

MĪCĪŠANA (maksimālais darbības laiks: 10 minūtes)

- Izmantojiet mīcītāju **(C2)** ar ātrumu "1". Varat samīcīt līdz 500 g miltu mīklas (piemēram, baltmaizei, graudaugu maizei, kārtaino mīklu, smilšu mīklu utt.).

MAISĪŠANA (maksimālais darbības laiks: 10 minūtes)

- Izmantojiet mikseri **(C1)** ar ātrumu no "1" līdz "6/maks.".
- Varat samaisīt līdz 1,8 kg viegla maisījuma (kēksam, cepumiem utt.).

- Nekad nemīciet ar mikseri (C1) smagu mīklu vai svaigu pastas (lazanjas, rigatoni, bigoli utt.) mīklu.

KULŠANA/EMULĢĒŠANA/PUTOŠANA (maksimālais darbības laiks: 10 minūtes)

- Izmantojiet putojamo slotiņu **(C3)** ar ātrumu no "1" līdz "6/maks.".
- Varat pagatavot majonēzi, aioli, mērces, saputot olu baltumus (3–8 olu baltumus), šantilī krēmu (līdz 800 ml) utt.

- Nekad nelietojiet putojamo slotiņu (C3) vieglas mīklas mīcīšanai vai maisīšanai.

Izjaukšana: pagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājas, pēc tam izpildiet 1.1–1.4 shēmas darbības salikšanai pretējā secībā.

LV

2. Gaļas maļamais D* (*ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

2.1. MONTĀŽA

- Paņemiet ķermeni **(D1)**, novietojot to pa pārtikas kanālu un ar plašāko atveri uz augšu.
- Ievietojiet skrūvi **(D2)** (pirmais garais vītņots daļa) ķermenī **(D1)**.
- Novietojiet asi **(D3)** uz īsās skrūves, kas iznāk aiz skrūves **(D2)**, pārvietojot asas malas uz āru.
- Uz asas **(D3)** uzlieciet izvēlēto plāksni **(D4 vai D5)**, līdzinot divus zobus ar diviem iegriezumiem ķermenī **(D1)**.
- Īsdieniet mēteli **(D6)** pie ķermeņa **(D1)**, pagriežot to pa pulksteņrādītāja virzienā, bet ne bloķējot to.
- Pārliecinieties, ka jūs esat pareizi sapulcinājuši savu ierīci. Nav jābūt nekādai skriemulei uz skrūves, un tā nedrīkst pagriezties pati no sevis. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekšējos soļus.

2.2. NĀVĒJOŠA INFORMĀCIJA

- Sagatavojiet vēlamo pārtikas daudzumu, ko vēlaties sasmalcināt, līdz 3 kg (noņemiet no gaļas kaulus, hrustu un nervus un sagrieziet mazos gabaliņos apmēram 2x2 cm lielumā).
- Pārliecinieties, ka jūsu gaļa ir pilnīgi atkususi.
- Neizmantojiet gaļas maļamo ierīci ilgāk par 15 minūtēm un ļaujiet tai atdzist pirms turpmākas lietošanas.
- Beidzot, caur to varat izspiest dažus mazus maizes gabaliņus, lai izspiestu visu sasmalcināto gaļu.

2.3. TĪRĪŠANA

- Pilnībā izņemiet maļamās galvas. Lūdzu, rūpējieties par asiņu asām malām, jo tās var izraisīt traumas.
- Nomazgājiet, noskalojiet un nosusiniet pielikumus: visi tie ir piemēroti trauku mazgājamajai mašīnai, izņemot visus metāla komponentus maļamās galvas: ķermenis **(D1)**, skrūve **(D2)**, asiņa **(D3)**, plāksnes **(D4 un D5)**, skrūve **(D6)**.
- Plāksnes **(D4)** un **(D5)**, kā arī asiņa **(D3)**, jāpaliek taukainām. Pārklājiet tos ar nedaudz kulinārijas eļļas, lai uzturētu tos labā stāvoklī.

3. NELIELA DAUDZUMA SMALKĀ KAPĀŠANA (*ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

NEPIECIEŠAMIE PIEDERUMI (E*): mini smalcinātāja vāks **(E1)**, mini smalcinātāja trauks **(E2)**

3.1. SALIKŠANA

Skatiet 3.1, 3.2 un 3.3 shēmu.

3.2. IZMANTOŠANA, PADOMI UN IZJAUKŠANA

- Ar mini smalcinātāju var ļoti smalki sasmalcināt:
  - cūkgaļu (pavēderi), liellopa gaļu: 250 g / 5 sek. / "Pulsēšana.
- Šis mini smalcinātājs nav paredzēts cietiem produktiem, piemēram, kafijai, vai šķidrumiem.

Izjaukšana: pagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājas, pēc tam izpildiet 3.1–3.3 shēmas darbības salikšanai pretējā secībā.

TĪRĪŠANA

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neiemērciet ierīci (A) ūdenī un nelieciet zem tekoša ūdens. Noslaukiet to ar sausu vai nedaudz mitru drānu.
- Drīz pēc lietošanas pilnībā izjauciet un noskalojiet piederumus.

LV

Ar visiem asmeņiem rīkojieties uzmanīgi, lai nesavainotos (3.3. shēma).

- Nomazgājiet, noskalojiet un nožāvējiet piederumus.

KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS

- Skatiet sadaļu "Darba sākšana"

Vai ierīce joprojām nedarbojas? Sazinieties ar autorizētu klientu apkalpošanas centru (skatiet sarakstu servisa bukletā).

PIEEJAMIE PIEDERUMI

Skatiet 2. lappusi un zīmola vietni.

Piezīme. Piederumu var iegādāties, tikai uzrādot lietošanas instrukciju vai savu ierīci.

PAMATA RECEPTES

Šantilī krēms

Sastāvdaļas: 400 ml auksta, šķidra saldā krējuma (vismaz 30 % tauku), 35 g pūdercukura.

Ielieciet visas sastāvdaļas aukstā miksera traukā, pēc tam uzlieciet vāku un putojamo slotiņu. 3 minūtes darbiniet ar 5. ātrumu, pēc tam uz 1 minūti palieliniet līdz 6. ātrumam.

Sākot no 3 minūtēm un 30 sekundēm, uzraugiet šantilī krēma konsistenci, jo tā var ātri mainīties atkarībā no temperatūras un krējuma tauku satura.

Bezē

Sastāvdaļas: 4 olu baltumi (120 g), 120 g pūdercukura, 120 g glazūras cukura.

Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 95 °C. Ielieciet miksera traukā olu baltumus un pūdercukuru, pēc tam uzlieciet vāku un putojamo slotiņu. Darbiniet ar 6. ātrumu 4 minūtes.

Paceliet miksera galvu un the 120 g 120 g pievienojiet 120 g glazūras cukura. Putojiet vēl 2 minūtes ar 6. ātrumu. Piepildiet konditorejas maisu, kas aprīkots ar rievotu uzgali, un izspiediet formas uz paplātes, kas noklāta ar cepampapīru. Cepiet 2 stundas 95°C temperatūrā.

Kūku mīkla

Sastāvdaļas: 200 g cukura, 200 g sviesta istabas temperatūrā, 4 olas (200 g), 200 g miltu, 2 tējkarotes bez kaudzes cepamā pulvera (4 g).

Ielieciet visas sastāvdaļas traukā, uzlieciet vāku un mikseri. Darbiniet ierīci ar 1. ātrumu 30 sekundes un pēc tam ar 6. ātrumu 2 minūtes. Pēc 2 minūtēm un 30 sekundēm paceliet miksera galvu un ar lāpstiņu nokasiet bļodas malas; putojiet mīklu vēl 1 minūti ar 6. ātrumu. Ielejiet mīklu ietaukotā un ar miltiem izkaisītā kūku formā un cepiet 1 stundu cepeškrāsnī, kas iepriekš uzkarsēta līdz 180°C.

Pankūku mīkla

Sastāvdaļas: 250 g miltu, 500 g piena, 4 olas, 2 paciņas vaniļas cukura, 6 g sāls.

Ielieciet miksera traukā olas, vaniļas cukuru un pienu. Uzlieciet vāku un putojamo slotiņu un putojiet ar 6. ātrumu. Caur vāka atveri ar karoti pakāpeniski pievienojiet miltus. Pēc visu miltu pievienošanas putojiet vēl mīklu 1 minūti un pēc tam maisījumu izkāsiet caur smalku sietu. Pirms pankūku cepšanas atstājiet mīklu vismaz 1 stundu istabas temperatūrā.

LV

Majonēze

Sastāvdaļas: 2 olu dzeltenumi, 20 g sinepju, šķipsna sāls, 250 ml eļļas.

Ielieciet miksera traukā olu dzeltenumus, sinepes un sāli. Uzlieciet vāku un putojamo slotiņu un iedarbiniet ierīci ar 6. ātrumu. Pamazām 3 minūšu laikā pievienojiet eļļu caur atveri vākā. Kad eļļa ir iemaisīta un ir izveidojusies emulsija, noņemiet trauku un slotiņu. Ar roku notīriet bļodas malas uz leju, sajaucot majonēzi, lai tā kļūtu stingrāka. Pietiek to apmaisīt trīs vai četras reizes. Izlietojiet 24 stundu laikā.

Maizes mīkla

Sastāvdaļas: 300 g silta ūdens 30°C temperatūrā, 500 g miltu, 10 g sāls, 1 paciņa sausā rauga (5 g).

Miltus, sāli un sauso raugu ielieciet miksera traukā. Uzlieciet vāku un mīcītāju, pēc tam iedarbiniet mikseri ar 1. ātrumu. Pamazām 1 minūtes laikā pielejiet ūdeni tāpat kā majonēzei, pēc tam turpiniet mīcīšanu 9 minūtes. Pārsedziet mīklu un atstājiet 1 stundu 35°C temperatūrā. Apjomam vajadzētu dubultoties. Izveidojiet maizes formu un atstājiet to vēl vienu stundu 35°C temperatūrā. Maizes apjomam vajadzētu dubultoties. Cepiet 30 minūtes cepeškrāsnī, kas iepriekš uzkarsēta līdz 220°C, cepeškrāsns apakšā novietojot ūdens trauku mitrumam.

Picas mīkla

Sastāvdaļas piecām 22 cm picām: 500 g miltu, 280 g silta ūdens 30°C temperatūrā, 30 g olīveļļas, 1 paciņa sausā maizes rauga (5 g), 8 g sāls, 10 g cukura.

Miltus, eļļu, raugu, sāli un cukuru ievietojiet miksera traukā. Uzlieciet vāku un mīcītāju, pēc tam iedarbiniet mikseri ar 1. ātrumu. Pamazām 1 minūtes laikā pielejiet ūdeni tāpat kā majonēzei, pēc tam turpiniet mīcīšanu 9 minūtes. Pārsedziet mīklu un atstājiet 1 stundu 30 minūtes 35°C temperatūrā. Apjomam vajadzētu dubultoties. Sadaliet mīklu piecos 165 g gabalos. Pārkaisiet darba virsmu ar miltiem, pēc tam piecus izveidotos gabalus izrullējiet 22 cm apļos. Novietojiet mīklas apļus uz cepampapīra, pēc tam garnējiet ar izvēlēto pildījumu. Atstājiet picas uz 15 minūtēm, pēc tam cepiet pa vienai 12 minūtes cepeškrāsnī, kas iepriekš uzkarsēta līdz 230°C.

LV

Įspėjimas. Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite brošiūrą „Saugos patarimai“ ir šias naudojimo instrukcijas.

APRAŠYMAS

A	Variklio blokas
A1	Greičio mygtukas
A2	Daugiafunkcinės galvos atrakinimo mygtukas
A3	Daugiafunkcinė galva
A4	Maišytuvo priedų išėjimas
A5	Mėsmalės išėjimas
A6	Mėsmalės išėjimo lopučio
A7	Greitas išėjimas
A8	Greito išėjimo lopučio
B	Dubens komplektas
B1	Dangtis
B2	Dubuo
C	Maišytuvo priedai
C1	Klojiklis
C2	Maišymo kablys
C3	Kepimo šluotele su daugybe laidų
D	Mėsmalė (*modeliui priklausant)
D1	Metalinė korpusas
D2	Suolelis
D3	Peilis
D4	Grubus malimo grotelė
D5	Smulkus malimo grotelė
D6	Gyslotė
D7	Spaudiklis
D8	Padėklas
E	Mažas mėsmalės dubuo (*modeliui priklausant)

KAIP PRADĖTI

LT

- Prieš naudodami pirmą kartą visas priedų dalis nuplaukite muilinu vandeniu (žr. skyrių „Valymas“). Nuplaukite ir nusausinkite.
- Padėkite prietaisą ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus. Įsitikinkite, kad greičio pasirinkimo ratukas **(A1)** yra „0“ padėtyje, ir prijunkite prietaisą.
- Yra keletas prietaiso paleidimo būdų (žr. **A1** schemas):
  - **Pertraukiamas veikimas (impulsas):**
    Ši impulso nuostata leidžia geriau kontroliuoti ruošiant maistą.
  - **Nepertraukiamas veikimas:**
    Pasirinkite norimą padėtį nuo „1“ iki „6/maks.“ pagal ruošiamą maistą.
- Norėdami sustabdyti prietaisą, pasukite ratuką **(A1)** į „0“.

Svarbu: prietaisas pradės veikti tik tada, kai dangtis (A8) ir galvutė (A3) yra užfiksuoti. Jei atleisite dangtelį (A8) ir (arba) galvutę (A3), kol prietaisas veikia, jis tuojau pat sustos. Vėl užfiksuokite dangtelį ir (arba) galvutę savo vietoje, pasukite valdymo ratuką (A1) atgal į „0“ padėtį, tada toliau naudokitės prietaisu kaip įprasta, pasirinkę norimą greitį.

1 – MAIŠYMAS / MINKYMAS / MINKYMAS PLAKANT / EMULSIFIKAVIMAS / PLAKIMAS

Atsižvelgiant į maisto gaminių pobūdį, nerūdijančio plieno dubenį **(B2)** ir jo dangtį **(B1)** galite naudoti paruošti iki 1,8 kg lengvo mišinio.

REIKALINGI PRIEDAI: Nerūdijančio plieno dubuo **(B2)**, dangtis nuo taškymosi **(B1)**, minkytuvas **(C2)** arba maišytuvas **(C1)**, arba balioninė šluotelė **(C3)**.

1.1 – SURINKIMAS

Surinkite pagal 1.1–1.4 schemas

1.2 – NAUDOJIMAS, PATARIMAI IR IŠRINKIMAS

- Iš pradžių pasukite greičio pasirinkimo ratuką **(A1)** iki norimo greičio, kaip reikia pagal receptą.
- Gamindami maistą, galite jį pilti per angą dangtelyje **(B1)**.
- Norėdami sustabdyti prietaisą, pasukite ratuką **(A1)** į „0“.

Patarimai:

MINKYMAS (ilgiausias veikimo laikas: 10 minučių)

- Naudokite minkytuvą **(C2)** greičiu „1“. Galite minkyti iki 500 g miltų (pvz., šviesią duoną, kelių grūdų duoną, trapią teršlą, saldžią trapią teršlą ir kt.).

MAIŠYMAS (ilgiausias veikimo laikas: 10 minučių)

- Maišytuvu **(C1)** naudokitės nuo „1“ iki „6/maks.“ greičiais.
- Galite sumaišyti iki 1,8 kg lengvo mišinio (kekso, sausainių ir pan.).
- **Niekada nenaudokite maišytuvo (C1) minkyti sunkią tešlą ar šviežią makaronų tešlą (lazaniją, rigatoni, bigoli ir kt.).**

MINKYMAS PLAKANT / EMULSIFIKAVIMAS / PLAKIMAS (ilgiausias veikimo laikas: 10 minučių)

- Naudokite balioninę šluotelę **(C3)** greičiu tarp „1“ ir „6/maks.“.
- Galite paruošti majonezą, ajoli, padažus, plaktus kiaušinių baltymus (3–8 kiaušinių baltymus), „Chantilly“ kremą (iki 800 ml) ir kt.
- **Niekada nenaudokite plaktuvo šluotelės (C3) minkyti ar maišyti lengvą tešlą.**

LT

Išrinkimas: Palaukite, kol prietaisas visiškai sustos, tada atlikite 1.1–1.4 schemose pateiktus surinkimo veiksmus atvirkštine tvarka.

2 – MĖSOS MALIMAS D* (*PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

2.1 – SURINKIMAS

- Paimkite kūną **(D1)** paimkite maisto kanalu, taip, kad platesnė anga būtų aukščiau.
- Įdėkite varžtą **(D2)** (pirmiausia ilgas šukavimas) į kūną **(D1)**.
- Padėkite peilį **(D3)** ant trumpo šukavimo, kuris yra už varžto **(D2)**, perkeldami aštrias kraštines į išorę.
- Pridėkite pasirinktą plokštę **(D4 arba D5)** ant peilio **(D3)**, suderindami dvi žvaigždes su dviem iškirptimais ant kūno **(D1)**.
- Stipriai sukimasis mutter **(D6)** ant kūno **(D1)**, pasukant laikrodžio rodyklę, bet neblokuojant.
- Patikrinkite, ar teisingai surinkote savo prietaisą. Turi būti jokio varžto nestabilumo, jis neturėtų savaime sukintis. Jei taip nėra, pakartokite ankstesnius veiksmus.

2.2 – NAUDINGA INFORMACIJA

- Pasiruoškite norimam maisto kiekiui, kurį norite malti, iki 3 kg (pašalinkite kaulus, kremzlės ir nervus iš mėsos ir supjaustykite mažais gabalėliais, apie 2x2 cm dydžio).
- Užtikrinkite, kad jūsų mėsa būtų visiškai atšalus.
- Nenaudokite mėsos malimo mašinos ilgiau nei 15 minučių ir palikite ją atvėsti prieš vėlesniam naudojimui.
- Baigę galite per malimą pereiti kelis mažus duonos gabalėlius, kad išspaustumėte visą sutarkuotą mėsą.

2.3 – VALYMAS

- Visiškai išmontuokite malimo galvą. Atsargiai tvarkykites su peiliais, nes jie gali sukelti sužeidimus.
- Plauti, nuplauti ir išvalyti priedus: visi jie tinkami naudoti indaplovėje, išskyrus visus metalinius komponentus malimo galvos: kūnas **(D1)**, varžtas **(D2)**, peilis **(D3)**, plokštės **(D4 ir D5)**, mutter **(D6)**.
- Plokštės **(D4)** ir **(D5)** bei peilis **(D3)** turi likti riebūs. Juos apvyniokite šiek tiek maisto aliejaus, kad išliktų gerame būklėje.

3 – SMULKUS MAŽŲ KIEKIŲ PJAUSTYMAS (*PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

REIKALINGI PRIEDAI (E*): Mini smulkintuvo dangtelis **(E1)**, mini smulkintuvo dubuo **(E2)**

3.1 – SURINKIMAS

Surinkite pagal 3.1, 3.2 ir 3.3 schemas.

3.2 – NAUDOJIMAS, PATARIMAI IR IŠRINKIMAS

- Su mini smulkintuvu galite labai smulkiai pjaustyti šiuos produktus:
  - kiaulieną (minkštąją dalį), jautieną: 250 g / 5 sek. / „Impulsas".
- Šis mini smulkintuvas nėra skirtas kietiems produktams, kaip antai kavai, arba skysčiams.

Išrinkimas: Palaukite, kol prietaisas visiškai sustos, tada atlikite 3.1–3.3 schemose pateiktus surinkimo veiksmus atvirkštine tvarka.

LT

VALYMAS

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Nemerkite prietaiso (A) į vandenį ir nedėkite jo po tekančiu vandeniu. Nuvalykite sausa arba šiek tiek drėgna šluoste.
- Po naudojimo visiškai išardykite ir nuplaukite priedus.

Su visais peiliais elkitės atsargiai, kad nesusižeistumėte (3.3 schema).

- Išplaukite, perskalaukite ir nusausinkite priedus.

KĄ DARYTI, JEI PRIETAISAS NEVEIKIA

- Žr. skyrių „Kaip pradėti"

Ar jūsų prietaisas vis tiek neveikia? Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru (žr. sąrašą techninės priežiūros brošiūroje).

GALIMI PRIEDAI

Žr. 2 psl. ir prekės ženklo interneto svetainę.

Pastaba. Priedus galite nusipirkti tik pateikę instrukcijų lapelį ar savo prietaisą.

PAGRINDINIAI RECEPTAI

„Chantilly" kremas

Sudedamosios dalys: 400 ml šaltos skystos grietinėlės (mažiausiai 30 % rieb.), 35 g cukraus pudros.

Sudėkite visas sudedamąsias dalis į šaltą maišytuvo dubenį, tada uždėkite dangtį ir balioninę šluotelę. 3 minutes leiskite 5 greičiu, tada 1 minutę padidinkite iki 6 greičio.

Stebėkite „Chantilly" kremo konsistenciją nuo 3 minučių 30 sekundžių, nes jis gali greitai keistis priklausomai nuo kremo temperatūros ir riebalų kiekio.

Morengai

Sudedamosios dalys: 4 kiaušinių baltymai (120 g), 120 g labai smulkaus cukraus, 120 g cukraus pudros.

Įkaitinkite orkaitę iki 95 °C. Į maišytuvo dubenį supilkite kiaušinių baltymus ir smulkų cukrų, tada uždėkite dangtelį ir balioninę šluotelę. Leiskite 6 greičiu 4 minutes. Pakelkite maišytuvo galvutę ir įpilkite 120 g cukraus pudros. Plakite dar 2 minutes 6 greičiu.

Ant kepimo popieriaus, padėto ant padėklo, iš konditerinio maišelio su kiauru vamzdelio formos antgaliu, formuokite morengus. Kepkite 2 valandas 95°C temperatūroje.

Pyragų tešla

Sudedamosios dalys: 200 g cukraus, 200 g kambario temperatūros sviesto, 4 kiaušiniai (200 g), 200 g miltų, 2 nubraukti arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių (4 g).

Sudėkite visas sudedamąsias dalis į dubenį ir uždėkite dangtelį bei maišytuvą. 30 sekundžių naudokite prietaisą 1 greičiu, tada 2 minutes – 6 greičiu. Po šių 2 minučių ir 30 sekundžių pakelkite maišytuvo galvutę ir mentele nubraukite dubenėlio šonus; plakite tešlą dar 1 minutę 6 greičiu. Supilkite tešlą į sviestu pateptą ir miltais pabarstytą pyrago formą ir kepkite 1 valandą iki 180°C įkaitintoje orkaitėje.

Blynų tešla

LT

Sudedamosios dalys: 250 g miltų, 500 g pieno, 4 kiaušiniai, 2 pakeliai vanilinio cukraus, 6 g druskos.

Į maišytuvo dubenį sudėkite kiaušinius, vanilinį cukrų, supilkite pieną. Uždėkite dangtį ir baliono šluotelę ir maišykite 6 greičiu. Per dangtelio angą pamažu šaukštu įmaišykite miltus. Įmaišę visus miltus, palikite juos maišyti 1 minutę, tada mišinį nukoškite per smulkių akučių sietą.
Prieš gamindami blynus, leiskite tešlai pailsėti mažiausiai 1 valandą kambario temperatūroje.

Majonezas

Sudedamosios dalys: 2 kiaušinių tryniai, 20 g garstyčių, žiupsnelis druskos, 250 ml aliejaus.

Į maišytuvo dubenį sudėkite kiaušinių trynius, garstyčias ir druską. Uždėkite dangtį ir baliono šluotelę ir paleiskite prietaisą 6 greičiu. Palaipsniui pilkite aliejų per dangčio angą 3 minutes. Kai į turinį supilsite visą aliejų, išimkite dubenį ir šluotelę. Ranka nubraukite dubenėlio šonus, sumaišydami majonezą, kad jis sutvirtėtų. Pakaks trijų ar keturių permaišymų. Suvartokite per 24 valandas.

Duonos tešla

Sudedamosios dalys: 300 g šilto vandens (30°C), 500 g miltų, 10 g druskos, 1 pakelis džiovintų mielių (5 g).

Į maišytuvo dubenį suberkite miltus, druską ir džiovintas mieles. Uždėkite dangtį ir minkytuvą, tada paleiskite maišytuvą 1 greičiu. Palaipsniui per 1 minutę pilkite vandenį, kaip ir majonezui, tada palikite 9 minučių minkyti. Uždenkite tešlą ir palikite 1 valandą pastovėti 35°C temperatūroje. Ji turėtų dvigubai iškilti. Formuokite duoną ir palikite dar kartą pastovėti 1 valandą 35°C temperatūroje. Duona turėtų iškilti dvigubai. Kepkite 30 minučių orkaitėje, įkaitintoje iki 220°C, orkaitės apačioje pastatę dubenį vandens, kad susidarytų drėgmė.

Picos tešla

Sudedamosios dalys penkioms 22 cm picoms: 500 g miltų, 280 g šilto vandens (30°C), 30 g alyvuogių aliejaus, 1 pakelis džiovintų kepimo mielių (5 g), 8 g druskos, 10 g cukraus.

Į maišytuvo dubenį suberkite miltus, supilkite aliejų, sudėkite mieles, druską ir cukrų. Uždėkite dangtį ir minkytuvą, tada paleiskite maišytuvą 1 greičiu. Palaipsniui per 1 minutę pilkite vandenį, kaip ir majonezui, tada palikite 9 minučių minkyti. Uždenkite tešlą ir palikite 1 valandą pastovėti 35 °C temperatūroje 30 minučių. Ji turėtų dvigubai iškilti. Padalinkite tešlą į penkias 165 g dalis. Miltais pabarstykite darbinį paviršių, tada penkis gabalėlius iškočiokite 22 cm ilgio lakštais. Dėkite tešlos lakštus ant kepimo popieriaus, tada uždėkite pasirinktus priedus. Leiskite picoms 15 minučių pailsėti, tada po vieną kepkite 12 minučių orkaitėje, įkaitintoje iki 230°C.

LT

Ostrzeżenie: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z broszurą „wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" oraz z niniejszą instrukcją obsługi.

OPIS

- **A** Blok silnika
- **A1** Przycisk prędkości
- **A2** Przycisk odblokowania głowicy wielofunkcyjnej
- **A3** Głowica wielofunkcyjna
- **A4** Wyjście na akcesoria miksera
- **A5** Wyjście na mielenie
- **A6** Klapka wyjścia na mielenie
- **A7** Szybkie wyjście
- **A8** Klapka szybkiego wyjścia
- **B** Komplet misy
- **B1** Pokrywa
- **B2** Misa
- **C** Akcesoria miksera
- **C1** Mikser
- **C2** Haczyk do wyrabiania ciasta
- **C3** Trzepaczka wielodrutowa
- **D** Młynek do mięsa (*zależnie od modelu)
- **D1** Metalowa obudowa
- **D2** Śruba
- **D3** Ostrze
- **D4** Kratka do mielenia grubo
- **D5** Kratka do mielenia drobno
- **D6** Nakrętka
- **D7** Wkładka dociskowa
- **D8** Taca
- **E** Mini-misa do młynka do mięsa (*zależnie od modelu)

WPROWADZENIE

• Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części wodą z mydłem (zob. punkt „Czyszczenie"). Opłukać i osuszyć.

• Umieścić urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni. Upewnić się, że pokrętło wyboru prędkości **(A1)** znajduje się w pozycji „0" i podłączyć urządzenie do zasilania.

• Urządzenie można uruchomić na kilka sposobów (zob. rysunki **A1**):

- **Praca impulsowa:**
  zapewnia lepszą kontrolę podczas przygotowywania jedzenia.
- **Praca ciągła:**
  można wybrać żądaną pozycję od „1" do „6/max" w zależności od przygotowywanego jedzenia.

• Aby wyłączyć urządzenie, obrócić pokrętło **(A1)** do pozycji „0".

Uwaga: Urządzenie uruchamia się tylko wtedy, gdy osłona (A8) i głowica (A3) są zablokowane na swoim miejscu. Zwolnienie osłony (A8) lub głowicy (A3) podczas pracy urządzenia spowoduje jego natychmiastowe zatrzymanie. Ponownie zablokować osłonę lub głowicę na swoim miejscu i obrócić pokrętło sterujące (A1) z powrotem do położenia „0". Pozwoli to na kontynuowanie korzystania z urządzenia w normalny sposób po wybraniu żądanej prędkości.

PL

1 – MIESZANIE / WYRABIANIE / UBIJANIE / EMULGOWANIE

W zależności od rodzaju produktów można za pomocą misy ze stali nierdzewnej **(B1)** wraz z jej pokrywą **(B2)** przygotować do 1,8 kg lekkiej masy.

WYMAGANE AKCESORIA: Misa ze stali nierdzewnej **(B2)**, pokrywa zapobiegająca rozpryskiwaniu **(B1)** oraz końcówka do wyrabiania ciasta **(C2)**, mieszadło **(C1)** lub trzepaczka **(C3)**.

1.1 – MONTAŻ

Postępować zgodnie z rysunkami od 1.1 do 1.4

1.2 – UŻYTKOWANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Aby rozpocząć, należy ustawić pokrętło wyboru prędkości **(A1)** na żądaną prędkość zgodnie z przepisem.
- Podczas pracy urządzenia można dokładać produkty przez otwór w pokrywce **(B1)**.
- Aby wyłączyć urządzenie, obrócić pokrętło **(A1)** do pozycji „0".

Wskazówki:

WYRABIANIE CIASTA (maksymalny czas pracy: 10 minut)

- Użyć końcówki do wyrabiania ciasta **(C2)** z prędkością „1". Można zagnieść do 500 g mąki (np. na biały chleb, chleb pełoziarnisty, ciasto kruche, słodkie kruche ciasto itp.).

MIESZANIE (maksymalny czas pracy: 10 minut)

- Użyć mieszadła **(C1)** z prędkością od „1" do „6/max".
- Można wymieszać do 1,8 kg lekkiej masy (babka piaskowa, ciasteczka itp.).

- Nie należy używać mieszadła (C1) do wyrabiania gęstego ciasta ani świeżego ciasta na makaron (lasagne, rigatoni, bigoli itp.).

UBIJANIE/EMULGOWANIE/ROZTRZEPYWANIE (maksymalny czas pracy: 10 minut)

- Użyć trzepaczki **(C3)** z prędkością od „1" do „6/max".
- Można przygotować majonez, ailloli, sosy, ubite białka (3–8), krem Chantilly (do 800 ml) itp.

- Nie należy używać trzepaczki (C3) do wyrabiania ani mieszania lekkiego ciasta.

Demontaż: Poczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, a następnie wykonać czynności montażowe przedstawione na rysunkach od 1.1 do 1.4 w odwrotnej kolejności.

PL

2 – MASZYNKA DO MIĘSA D* (*W ZALEŻNOŚCI OD MODEL)

2.1 – SKŁADANIE

- Weź korpus **(D1)** i umieść go na lejku do jedzenia, tak aby najszersze otwarcie było zwrócone do góry.
- Włóż wkręt **(D2)** (najpierw długi nawój) do korpusu **(D1)**.
- Umieść ostrze **(D3)** na krótkim nawoju, który wystaje ponad wkrętem **(D2)**, przesuwając ostre krawędzie na zewnątrz.
- Połóż wybraną płytę **(D4 lub D5)** na ostrze **(D3)**, dopasowując dwa zębatki do dwóch wycięć na korpusie **(D1)**.
- Dokręć nakrętkę **(D6)** mocno do korpusu **(D1)**, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, ale bez blokowania.
- Sprawdź, czy poprawnie zmontowałeś swoje urządzenie. Nie powinno być luzu na nawoju ani możliwości samodzielnego obracania się. Jeśli tak nie jest, powtórz poprzednie kroki.

2.2 – PRZYDATNE INFORMACJE

- Przygotuj ilość jedzenia, którą chcesz zmielić, do 3 kg (usuń kości, chrząstkę i nerwy z mięsa i pokrój na małe kawałki o wymiarach około 2x2 cm lub podobnych).
- Upewnij się, że twoje mięso jest całkowicie rozmrożone.
- Nie używaj maszynki do mięsa przez dłużej niż 15 minut i pozwól jej ostygnąć przed ponownym użyciem.
- Po zakończeniu pracy możesz przepuścić przez nią kilka małych kawałków chleba, aby wypchnąć wszystko zmielone mięso.

2.3 – CZYSZCZENIE

- Rozłóż całkowicie głowicę mielącą. Dbaj o ostrza, ponieważ mogą powodować obrażenia.
- Umieść, spłucz i wytrzyj akcesoria: wszystkie nadają się do mycia w zmywarce, z wyjątkiem wszystkich metalowych elementów głowicy mielącej: korpusu **(D1)**, wkrętu **(D2)**, ostrza **(D3)**, płyt **(D4 i D5)**, nakrętki **(D6)**.
- Płyty **(D4)** i **(D5)** oraz ostrze **(D3)** powinny pozostać tłuste. Pokryj je odrobiną oleju kuchennego, aby zachować je w dobrym stanie.

3 – DROBNE SIEKANIE MAŁYCH ILOŚCI (* ZALEŻNIE OD MODELU)

WYMAGANE AKCESORIA (E*): Osłona minirozdrabniacza **(E1)**, miska minirozdrabniacza **(E2)**

3.1 – MONTAŻ

Postępować zgodnie z rysunkami 3.1, 3.2 i 3.3.

3.2 – UŻYTKOWANIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Minirozdrabniacz umożliwia bardzo dokładne siekanie:
  - wieprzowiny (żołądki) i wołowiny: 250 g / 5 s / „Praca impulsowa".
- Minirozdrabniacz nie jest przeznaczony do twardych produktów, takich jak kawa czy ciecze.

Demontaż: Poczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, a następnie wykonać czynności montażowe przedstawione na rysunkach od 3.1 do 3.3 w odwrotnej kolejności.

CZYSZCZENIE

- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nie zanurzać urządzenia (A) w wodzie i nie wkładać go pod bieżącą wodę. Wytrzeć urządzenie suchą lub lekko wilgotną szmatką.
- Rozmontować urządzenie całkowicie i opłukać akcesoria zaraz po użyciu.

Ze wszystkimi ostrzami należy obchodzić się ostrożnie, aby nie doprowadzić do urazu (rysunek nr 3.3).

- Umyć, opłukać i osuszyć akcesoria.

CO ZROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

- Zob. punkt „Wprowadzenie".

Czy urządzenie nadal nie działa? Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym (ich wykaz znajduje się w książce serwisowej).

DOSTĘPNE AKCESORIA

Podano na stronie 2 i na witrynie internetowej firmy.

Uwaga: akcesoria można zakupić tylko po okazaniu ulotki z instrukcją lub samego urządzenia.

PODSTAWOWE PRZEPISY

Krem Chantilly

Składniki: 400 ml zimnej płynnej śmietany (minimum 30% tłuszczu), 35 g cukru pudru.

Włożyć wszystkie składniki do schłodzonej misy mieszadła, a następnie założyć pokrywę i trzepaczkę. Uruchomić mieszadło z prędkością 5 na 3 minuty, a następnie zwiększyć prędkość do 6 i mieszać przez kolejną minutę.

Obserwować konsystencję śmietany Chantilly od 3 minuty i 30 sekundy, ponieważ może się ona szybko zmieniać w zależności od temperatury i zawartości tłuszczu w śmietanie.

Bezy

Składniki: białka z 4 jajek (120 g), 120 g drobnego cukru, 120 g cukru pudru.

Rozgrzać piekarnik do temperatury 95°C. Umieścić białka i drobny cukier w misie mieszadła, a następnie założyć pokrywę i trzepaczkę. Uruchomić mieszadło z prędkością 6 na 4 minuty. Podnieść głowicę mieszadła i dodać 120 g cukru pudru. Ubijać przez kolejne 2 minuty z prędkością 6. Włożyć masę do worka do dekorowania z rowkowaną końcówką i wycisnąć ją na papier do pieczenia ułożony na blasze. Pozostawić w piekarniku na 2 godziny w temperaturze 95°C.

Ciasto do wyrobu ciast

Składniki: 200 g cukru, 200 g masła o temperaturze pokojowej, 4 jajka (200 g), 200 g mąki, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia (4 g).

Włożyć wszystkie składniki do misy i założyć pokrywę oraz mieszadło. Uruchomić mieszadło na 30 sekund z prędkością 1, a następnie na 2 minuty z prędkością 6. Po upływie 2 minut i 30 sekund unieść głowicę mieszadła i zeskrobać masę ze ścianek misy łopatką. Ubijać ciasto przez 1 minutę z prędkością 6. Wlać ciasto do wysmarowanej masłem i posypanej mąką formy do ciasta i piec przez 1 godzinę w piecu nagrzanym do temperatury 180°C.

Ciasto na naleśniki

Składniki: 250 g mąki, 500 g mleka, 4 jajka, 2 saszetki cukru waniliowego, 6 g soli.

Umieścić jajka, cukier waniliowy i mleko w misce mieszadła. Założyć pokrywę i trzepaczkę, a następnie mieszać z prędkością 6. Stopniowo dodawać mąkę łyżką przez otwór w pokrywie. Po dodaniu całej mąki pozostawić ją do wymieszania na 1 minutę, a następnie przecedzić masę przez sito o drobnych oczkach. Przed upieczeniem naleśników odstawić ciasto na co najmniej 1 godzinę w temperaturze pokojowej.

Majonez

Składniki: 2 żółtka, 20 g musztardy, szczypta soli, 250 ml oleju.

Włożyć żółtka, musztardę i sól do misy mieszadła. Założyć pokrywę i trzepaczkę, a następnie włączyć urządzenie z prędkością 6. Stopniowo dodawać oleju przez otwór w pokrywce przez 3 minuty. Gdy cały olej zostanie dodany do emulsji, wyjąć misę i trzepaczkę. Zdrapać ręką majonez ze ścianek misy, mieszając go w celu utwardzenia. Wystarczy zamieszać trzy lub cztery razy. Majonez należy zużyć w ciągu 24 godzin.

Ciasto na chleb

Składniki: 300 g ciepłej wody o temperaturze 30°C, 500 g mąki, 10 g soli, 1 saszetka suszonych drożdży (5 g).

Włożyć mąkę, sól i suszone drożdże do misy mieszadła. Założyć pokrywę i końcówkę do wyrabiania ciasta, a następnie włączyć mieszadło z prędkością 1. Wlewać wodę stopniowo przez 1 minutę, tak jak w przypadku majonezu. Następnie zaczekać 9 minut na wyrobienie ciasta. Przykryć ciasto i odstawić na 1 godzinę w temperaturze 35°C. Jego rozmiar powinien się podwoić. Uformować chleb i pozostawić na kolejną godzinę w temperaturze 35°C. Rozmiar chleba powinien się podwoić. Piec przez 30 minut w piekarniku podgrzanym do temperatury 220°C, umieszczając miskę z wodą na dnie piekarnika w celu wygenerowania wilgoci.

Ciasto na pizzę

Składniki na pizz o średnicy 22 cm: 500 g mąki, 280 g ciepłej wody o temperaturze 30°C, 30 g oliwy z oliwek, 1 saszetka suszonych drożdży piekarskich (5 g), 8 g soli, 10 g cukru.

Włożyć mąkę, olej, drożdże, sól i cukier do misy mieszadła. Założyć pokrywę i końcówkę do wyrabiania ciasta, a następnie włączyć mieszadło z prędkością 1. Wlewać wodę stopniowo przez 1 minutę, tak jak w przypadku majonezu. Następnie zaczekać 9 minut na wyrobienie ciasta. Przykryć ciasto i odstawić na 1 godzinę i 30 minut w temperaturze 35°C. Jego rozmiar powinien się podwoić. Podzielić ciasto na pięć kawałków o masie 165 g. Posypać mąką blat, a następnie rozwałkować pięć kawałków na krążki o średnicy 22 cm. Umieścić krążki ciasta na papierze do pieczenia, a następnie udekorować je wybranymi dodatkami. Odstawić pizze na 15 minut, a następnie włożyć każdą z nich na 12 minut do piekarnika podgrzanego do temperatury 230°C.

Warning: Read the "safety advice" booklet and these instructions for use carefully before using your appliance for the first time.

DESCRIPTION

A	Motor unit
A1	Speed selector dial
A2	Multi-function head release button
A3	Multi-function head unit
A4	Mixer accessories outlet
A5	Meat mincer outlet
A6	Meat mincer outlet cover
A7	High-speed outlet
A8	High-speed outlet cover
B	Bowl assembly
B1	Lid
B2	Bowl
C	Mixer accessories
C1	Mixe
C2	Kneader
C3	Balloon whisk
D	Meat mincer (*depending on model)
D1	Metal body
D2	Screw
D3	Blade
D4	Large hole cutting plate
D5	Small hole cutting plate
D6	Nut
D7	Food pusher
D8	Tray
E	Mini chopper (*according to model)

GETTING STARTED

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (see "Cleaning" section). Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the speed selector dial **(A1)** is in the "0" position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance (see **A1** diagrams):

EN

  - **Intermittent operation (pulse):**
    This pulse setting gives you better control when preparing food.
  - **Continuous operation:**
    Choose the desired position from "1" to "6/max." according to the food you are preparing.

- To stop the appliance, turn the dial **(A1)** to "0".

Important: The appliance will only start if the cover (A8) and the head (A3) are locked in place. If you release the cover (A8) and/or the head (A3) while the appliance is running, it will stop immediately. Lock the cover and/or the head into place again, turn the control dial (A1) back to position "0", then continue to use the appliance as normal, selecting the desired speed.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

Depending on the nature of the food items, you can use the stainless steel bowl **(B1)** and its lid **(B2)** to prepare up to 1.8 kg of light mixture.

ACCESSORIES REQUIRED: Stainless steel bowl **(B1)**, anti-splash lid **(B2)**, kneader **(C1)** or mixer **(C2)** or balloon whisk **(C3)**.

1.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 1.1 to 1.4

1.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed selector dial **(A1)** to the desired speed according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid **(B2)** during preparation.
- To stop the appliance, turn the dial **(A1)** to "0".

Tips:

KNEADING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the kneader **(C1)** at speed "1". You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, multi-grain bread, shortcrust pastry, sweet shortcrust pastry, etc.).

MIXING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the mixer **(C2)** at a speed between "1" and "6/max.".
- You can mix up to 1.8 kg of light mixture (pound cake, biscuits, etc.).

- Never use the mixer (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagne, rigatoni, bigoli, etc.).

BEATING / EMULSIFYING / WHISKING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the balloon whisk **(C3)** at a speed between "1" and "6/max.".
- You can prepare mayonnaise, aioli, sauces, beaten egg whites (3–8 egg whites), Chantilly cream (up to 800 ml), etc.

- Never use the balloon whisk (C3) to knead or mix light dough.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 1.1 to 1.4 in reverse order.

2 – MEAT MINCER D* (*DEPENDING ON MODEL)

2.1 - ASSEMBLING

- Take the body **(D1)** by the food funnel by placing the widest opening towards the top.
- Insert the screw **(D2)** (long scroll first) into the body **(D1)**.
- Position the blade **(D3)** onto the short scroll which protrudes beyond the screw **(D2)** by moving the sharp edges towards the outside.
- Place the chosen plate **(D4 or D5)** over the blade **(D3)** by aligning the two sprockets with the two notches on the body **(D1)**.
- Tighten the nut firmly **(D6)** on to the body **(D1)** by turning it clockwise but without jamming it.
- Check that you have correctly assembled your appliance. There shouldn't be any looseness to the scroll nor should it be able to turn on its own. If this is not the case, repeat the previous steps.

EN

2.2 - USEFUL INFORMATION

- Prepare the quantity of food that you wish to grind, up to 3 kg (remove any bones, gristle and nerves from the meat and cut into small pieces 2x2cm or thereabouts).
- Make sure that your meat is completely defrosted.
- **Don't use your meat grinder for more than 15 minutes, and let it cool down before futher use.**
- When you've finished, you can feed through a few small pieces of bread so as to force all the minced meat out.

2.3 - CLEANING

Dismantle the grinding head completely. **Make sure you handle the blades with care, as they can cause injury.**

- Wash, rinse and wipe the attachments: they are all dishwasher friendly except for all of the metal components of the grinding head: body **(D1)**, screw **(D2)**, blade **(D3)**, plates **(D4 and D5)**, nut **(D6)**.
- The plates **(D4)** and **(D5)** as well as the blade **(D3)** must remain greasy. Coat them with some cooking oil so as to keep them in good condition.

3 FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (*DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES REQUIRED (E*): Mini-chopper lid **(E1)**, Mini-chopper bowl **(E2)**

3.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 3.1, 3.2 and 3.3.

3.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- With the mini-chopper you can chop the following very finely:
  - Pork (belly), beef: 250 g / 5 secs / "Pulse".
  - 100 g flour, 60 g water, 2 g yeast, 2 g salt: 10 secs / "Pulse".
- This mini-chopper is not intended for hard products such as coffee or for liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 3.1 to 3.3 in reverse order.

CLEANING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance (A) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- Disassemble completely and rinse the accessories soon after use.

Handle all blades with care to prevent injury (diagram 3.3).

- Wash, rinse and dry the accessories.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- See the section "Getting started"

Is your appliance still not working? Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

EN

ACCESSORIES AVAILABLE

See page 2 and the brand website.

Note: You can only purchase an accessory if you present your instruction leaflet or your appliance.

BASIC RECIPES

Chantilly cream

Ingredients: 400 ml cold liquid cream (minimum 30% fat), 35 g icing sugar.

Put all the ingredients into the cold mixer bowl, then fit the lid and the balloon whisk. Run at speed 5 for 3 minutes, then increase to speed 6 for 1 minute. Monitor the consistency of your Chantilly cream from 3 minutes 30 seconds in because it can change quickly depending on the temperature and the amount of fat in the cream.

Meringues

Ingredients: 4 egg whites (120 g), 120 g caster sugar, 120 g icing sugar.

Preheat the oven to 95°C. Put the egg whites and the caster sugar in the mixer bowl, then fit the cover and the balloon whisk. Run at speed 6 for 4 minutes. Lift the mixer head and add the 120 g of icing sugar. Beat for a further 2 minutes at speed 6. Fill a piping bag fitted with a fluted nozzle and pipe shapes onto baking paper laid on top of a tray. Cook for 2 hours at 95°C.

Cake batter

Ingredients: 200 g sugar, 200 g room-temperature butter, 4 eggs (200 g), 200 g flour, 2 level teaspoons baking powder (4 g).

Put all the ingredients into the bowl and fit the lid and the mixer. Run the appliance at speed 1 for 30 seconds and then speed 6 for 2 minutes. After these 2 minutes and 30 seconds, lift the mixer head and scrape down the sides of the bowl with a spatula; beat the batter for a further 1 minute at speed 6. Pour the batter into a buttered and floured cake mould and bake for 1 hour in an oven preheated to 180°C.

Pancake batter

Ingredients: 250 g flour, 500 g milk, 4 eggs, 2 sachets vanilla sugar, 6 g salt.

Put the eggs, vanilla sugar and milk into the mixer bowl. Fit the lid and the balloon whisk and mix at speed 6. Gradually add the flour through the lid opening using a spoon. Once all the flour is incorporated, leave it to mix for 1 minute and then strain the mixture through a fine-mesh sieve. Let the batter rest for at least 1 hour at room temperature before making your pancakes.

Mayonnaise

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, a pinch of salt, 250 ml oil.

Put the egg yolks, mustard and salt into the mixer bowl. Fit the lid and the balloon whisk and start the appliance at speed 6. Gradually add the oil through the lid opening over 3 minutes. When all the oil is incorporated into the emulsion, remove the bowl and the whisk. With your hand, scrape down the sides of the bowl, mixing your mayonnaise to firm it up. Three or four stirs will be enough. Consume within 24 hours.

EN

Bread dough

Ingredients: 300 g warm water at 30°C, 500 g flour, 10 g salt, 1 sachet dried yeast (5 g).

Put the flour, the salt and the dried yeast into the mixer bowl. Fit the lid and the kneader, then start the mixer at speed 1. Pour in the water gradually over 1 minute as for the mayonnaise, then leave to knead for 9 minutes. Cover the dough and leave to stand at 35°C for 1 hour. It should double in size. Shape your bread and leave it to stand once again for 1 hour at 35°C. Your bread should double in size. Cook for 30 minutes in an oven preheated to 220°C, placing a bowl of water at the bottom of the oven to create humidity.

Pizza dough

Ingredients for five 22-cm pizzas: 500 g flour, 280 g warm water at 30°C, 30 g olive oil, 1 sachet dried baker's yeast (5 g), 8 g salt, 10 g sugar.

Put the flour, oil, yeast, salt and sugar into the mixer bowl. Fit the lid and the kneader, then start the mixer at speed 1. Pour in the water gradually over 1 minute as for the mayonnaise, then leave to knead for 9 minutes. Cover the dough and leave to stand at 35°C for 1 hour 30 minutes. It should double in size. Divide the dough into five 165-g pieces. Flour your work surface then roll out your five pieces into 22-cm discs. Place the discs of dough on baking paper, then garnish with the toppings of your choice. Let the pizzas rest for 15 minutes, then cook one at a time for 12 minutes each in an oven preheated to 230°C.

Warnung: Lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts die Sicherheitshinweise und diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- **A1** Motorblock
- **A2** Geschwindigkeitsknopf
- **A3** Entriegelungstaste für den Multifunktionskopf
- **A4** Mixerzubehöranschluss
- **A5** Fleischwolfanschluss
- **A6** Auswurfschacht für den Fleischwolf
- **A7** Schnellanschluss
- **A8** Schnellauswurfklappe
- **B** Rührschüssel-Set
- **B1** Deckel
- **B2** Schüssel
- **C** Mixerzubehör
- **C1** Knetmasse
- **C2** Teighaken
- **C3** Schneebesen mit mehreren Drähten
- **D** Fleischwolf (*je nach Modell)
- **D1** Metallgehäuse
- **D2** Schraube
- **D3** Messer
- **D4** Grobes Hackgitter
- **D5** Feines Hackgitter
- **D6** Mutter
- **D7** Drücker
- **D8** Tablett
- **E** Mini-Fleischwolfschüssel (*je nach Modell)

ERSTE SCHRITTE

- Vor der ersten Verwendung alle Zubehörteile in Seifenwasser waschen (Siehe Abschnitt „Reinigung“). Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, saubere und trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler **(A1)** in der Position „0“ befindet, und schließen Sie das Gerät an.
- Es gibt mehrere Möglichkeiten, das Gerät zu starten (siehe Abbildungen unter **A1**):
  - **Intervallbetrieb (Puls):**
    Mit der Pulseinstellung haben Sie mehr Kontrolle bei der Zubereitung von Speisen.
  - **Durchgehender Betrieb:**
    Wählen Sie die gewünschte Position von „1“ bis „6/max.“, je nachdem, was Sie gerade zubereiten.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler **(A1)** auf „0“.

Wichtig: Das Gerät startet nur, wenn Abdeckung (A8) und Kopf (A3) eingerastet sind. Wenn Sie Abdeckung (A8) und/oder Kopf (A3) während des Betriebs lösen, stoppt das Gerät sofort. Rasten Sie die Abdeckung bzw. den Kopf wieder ein, drehen Sie den Regler (A1) zurück auf die Position „0“ und verwenden Sie das Gerät anschließend wie gewohnt, indem Sie die gewünschte Geschwindigkeit auswählen.

1 - RÜHREN/KNETEN/SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLEN

In Abhängigkeit von den verwendeten Zutaten können Sie die Edelstahlschüssel **(B1)** mit dem zugehörigen Deckel **(B2)** verwenden, um bis zu 1,8 kg leichten Teig herzustellen.

BENÖTIGTES ZUBEHÖR: Edelstahlschüssel **(B1)**, Spritzschutzdeckel **(B2)**, Knethaken **(C1)** oder Rührhaken **(C2)** oder Schneebesen **(C3)**.

1.1 - MONTAGE

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.4

1.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **(A1)** auf die für das Rezept benötigte Geschwindigkeit.
- Sie können während der Zubereitung Lebensmittel durch das Loch im Deckel **(B2)** einführen.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler **(A1)** auf „0".

Tipps:

KNETEN (Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Knethaken **(C1)** mit der Geschwindigkeit „1". Sie können bis zu 500 g Mehl kneten (z. B. Weißbrot, Mehrkornbrot, Mürbeteig oder Sandteig).

RÜHREN (Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

- Verwenden Sie den Rührhaken **(C2)** mit einer Geschwindigkeit zwischen „1" und „6/max.".
- Sie können bis zu 1,8 kg leichten Teig (z. B. Rührkuchenteig, Plätzchenteig) mixen.
- **Kneten Sie mit dem Rührhaken (C2) keinen festen Teig oder Pastateig (Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.).**

SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLEN (maximale Betriebsdauer: 10 Minuten)

Verwenden Sie den Schneebesen **(C3)** mit einer Geschwindigkeit von „1" bis „6/max.".

- Sie können Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (3-8 Eiweiß), Schlagsahne (bis zu 800 ml) und vieles mehr zubereiten
- **Verwenden Sie den Schneebesen (C3) nie zum Kneten oder Rühren von leichtem Teig.**

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte aus den Abbildungen 1.1 bis 1.4 in umgekehrter Reihenfolge durch.

2 – MAHLKOPF D* (*JE NACH MODELL)

2.1 - MONTAGE

- Nehmen Sie das Gehäuse **(D1)** am Trichter und positionieren Sie es so, dass die größte Öffnung nach oben zeigt.
- Bringen Sie die Schnecke **(D2)** (lange Spirale nach vorn) in das Gehäuse **(D1)** ein.
- Platzieren Sie die Klinge **(D3)** an der kurzen Spirale, die hinter der Schnecke **(D2)** hervorragt, indem Sie die scharfen Kanten nach außen bewegen.
- Platzieren Sie die gewünschte Platte **(D4 oder D5)** über der Klinge **(D3)**, indem Sie die zwei Ritzel an den zwei Kerben am Gehäuse **(D1)** ausrichten.
- Befestigen Sie die Mutter **(D6)** fest am Gehäuse **(D1)**, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen, ohne sie aber zu verklemmen.
- Überprüfen Sie, ob Sie Ihr Gerät ordnungsgemäß montiert haben. Die Spirale sollte nicht locker sein und nicht selbsttätig drehen. Anderenfalls sind die vorherigen Schritte zu wiederholen.

2.2 - NÜTZLICHE INFORMATIONEN

- Bereiten Sie die zu zerkleinernde Menge an Lebensmitteln (bis zu 3 kg) vor (entfernen Sie dabei Knochen, Knorpel und Nerven vom Fleisch und schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 x 2 cm kleine Stücke).
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.
- **Verwenden Sie Ihren Fleischwolf höchstens 15 Minuten lang und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.**
- Am Ende können Sie mit kleinen Brotstücken das gesamte durchgedrehte Fleisch herausschieben.

2.3 - REINIGUNG

Demontieren Sie den Mahlkopf vollständig. **Gehen Sie mit den Klingen vorsichtig um, da sie zu Verletzungen führen können.**

- Die Aufsätze müssen abgewaschen, abgespült und abgewischt werden: Außer den Metallkomponenten des Mahlkopfes (Gehäuse **(D1)**, Schnecke **(D2),** Klinge **(D3)**, Platten **(D4 und D5)**, Mutter **(D6)** sind alle Aufsätze spülmaschinengeeignet.
- Die Platten **(D4)** und **(D5)** sowie die Klinge **(D3)** müssen geschmiert sein. Um sie in einem ordnungsgemäßen Zustand zu halten, schmieren Sie diese mit Speiseöl ein.

3 - KLEINE MENGEN FEIN HACKEN (*JE NACH MODELL)

BENÖTIGTES ZUBEHÖR (E*): Deckel **(E1)** und Behälter **(E2)** für den Mini-Fleischwolf

3.1 - MONTAGE

Folgen Sie den Abbildungen 3.1, 3.2 und 3.3.

3.2 - VERWENDUNG, TIPPS UND DEMONTAGE

- Mit dem Mini-Fleischwolf können Sie unter anderem sehr fein hacken:
  - Schweinefleisch (Bauch), Rindfleisch: 250 g / 5 s / „Puls".
  - 100 g Mehl, 60 g Wasser, 2 g Hefe, 2 g Salz: 5 s / „Puls".
- Dieser Mini-Fleischwolf ist nicht für harte Produkte wie Kaffeebohnen oder für Flüssigkeiten geeignet.

Demontage: Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte aus den Abbildungen 3.1 bis 3.3 in umgekehrter Reihenfolge durch.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät (A) nicht in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht vollständig und spülen Sie die Zubehörteile gleich nach der Benutzung ab.

Lassen Sie beim Umgang mit dem Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (Abb. 3.3)

- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile.

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

- Siehe Abschnitt „Erste Schritte"

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR

Siehe Seite 2 und die Website des Herstellers.

Hinweis: Sie können Zubehör nur nach Vorzeigen der Bedienungsanleitung oder des Geräts erwerben.

GRUNDREZEPTE

Schlagsahne

Zutaten: 400 ml süße Sahne (mindestens 30 % Fett), 35 g Puderzucker. Alle Zutaten in die kühle Rührschüssel geben und Abdeckung und Schneebesen einsetzen. Bei Geschwindigkeit 5 3 Minuten lang schlagen, danach 1 Minute lang die Geschwindigkeit auf 6 erhöhen. Ab etwa dreieinhalb Minuten die Konsistenz der Schlagsahne beobachten, da sie sich je nach Temperatur und Fettgehalt der Sahne schnell ändern kann.

Baiser

Zutaten: 4 Eiweiß (120 g), 120 g Zucker, 120 g Puderzucker.

Den Backofen auf 95° C vorheizen. Eiweiß und Zucker in die Rührschüssel geben und anschließend Abdeckung und Schneebesen einsetzen. Bei Geschwindigkeit 6 4 Minuten lang schlagen. Rührkopf anheben und 120 g Puderzucker hinzugeben. Weitere 2 Minuten bei Geschwindigkeit 6 schlagen. In einen Spritzbeutel mit gerillter Tülle füllen und Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen. 2 Stunden bei 95° C backen.

Kuchenteig

Zutaten: 200 g Zucker, 200 g zimmerwarme Butter, 4 Eier (200 g), 200 g Mehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver (4 g).

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und Abdeckung und Schneebesen einsetzen. Abdeckung befestigen und 30 Sekunden auf Stufe 1 und anschließend 2 Minuten auf Stufe 6 rühren. Nach diesen 2 Minuten und 30 Sekunden den Rührkopf anheben und an den Seiten der Schüssel mit einem Teigschaber nach unten schaben. Den Teig auf Stufe 6 noch einmal 1 Minute lang schlagen. Den Teig in eine eingefettete und bemehlte Kuchenform gießen und 1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen.

Pfannkuchenteig

Zutaten: 250 g Mehl, 500 g Milch, 4 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 g Salz.

Eier, Vanillezucker und Milch in die Rührschüssel geben. Abdeckung und Schneebesen einsetzen und bei Stufe 6 schlagen. Das Mehl mit einem Löffel langsam durch die Öffnung der Abdeckung zugeben. Wenn das gesamte Mehl eingearbeitet ist, eine weitere Minute lang mischen lassen und die Mischung dann durch ein feines Sieb passieren. Den Teig mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bevor die Pfannkuchen zubereiten werden.

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, 20 g Senf, eine Prise Salz, 250 ml Öl.

Eigelb, Senf und Salz in die Rührschüssel geben. Abdeckung und Schneebesen einsetzen und das Gerät auf Stufe 6 starten. Das Öl nach und nach 3 Minuten lang über die Öffnung in der Abdeckung hinzugeben. Schüssel und Schneebesen entnehmen, wenn das Öl vollständig in die Emulsion eingearbeitet wurde. Die Seiten der Schüssel per Hand abschaben und die Mayonnaise rühren, damit diese fest wird. Drei- bis viermal rühren sollte hierfür ausreichend sein. Binnen 24 h aufbrauchen.

Brotteig

Zutaten: 300 g warmes Wasser (30 °C), 500 g Mehl, 10 g Salz, 1 Päckchen Trockenhefe (5 g).

Mehl, Salz und Trockenhefe in die Rührschüssel geben, Deckel und Knethaken einsetzen und den Rührer auf Stufe 1 starten. Das Wasser, wie für Mayonnaise, langsam im Laufe 1 Minute hinzugießen, anschließend 9 Minuten lang kneten lassen. Teig bedecken und bei 35° C eine Stunde ruhen lassen. Die Größe sollte sich verdoppeln. Das Brot formen und erneut eine Stunde bei 35° C ruhen lassen. Die Größe des Brots sollte sich erneut verdoppeln. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 220° C backen. Mit einer Schüssel Wasser im unteren Bereich des Ofens für ausreichend Feuchtigkeit sorgen.

Pizzateig

Zutaten für fünf Pizzen (ø 22 cm): 500 g Mehl, 280 g warmes Wasser (30° C), 30 ml Olivenöl, 1 Päckchen Trockenhefe (5 g), 8 g Salz, 10 g Zucker.

Mehl, Öl, Hefe, Salz und Zucker in die Rührschüssel geben. Deckel und Knethaken einsetzen und den Rührer auf Stufe 1 starten. Das Wasser, wie für Mayonnaise, langsam im Laufe 1 Minute hinzugießen, anschließend 9 Minuten lang kneten lassen. Teig bedecken und 1 Stunde 30 Minuten bei 35° C ruhen lassen. Die Größe sollte sich verdoppeln. Den Teig in fünf Teile à 165 g aufteilen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und die fünf Teile in Scheiben mit einem Durchmesser von 22 cm ausrollen. Legen Sie die Pizzen auf Backpapier und belegen Sie sie nach Wunsch. Lassen Sie die Pizzen 15 Minuten ruhen und backen Sie sie anschließend einzeln für jeweils 12 Minuten bei 230° C im vorgeheizten Ofen.

Waarschuwing: Lees het boekje met veiligheidsadvies en deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

BESCHRIJVING

A	Motoreenheid	**C1**	Mixer
A1	Snelkiesregelaar	**C2**	Kneder
A2	Ontgrendelknop van de multifunctionele kop	**C3**	Garde
A3	Eenheid multifunctionele kop	**D**	Vleesmolen (*afhankelijk van het model)
A4	Itgang voor mixeraccessoires	**D1**	Metalen behuizing
A5	Snelle uitvoer	**D2**	Schroef
A6	Gehaktafvoerklep	**D3**	Mes
A7	Lagesnelheidsuitvoer	**D4**	G Grof hakrooster
A8	Snelle uitvoerklep	**D5**	Fijn hakrooster
B	Komgedeelte	**D6**	Moer
B1	Deksel	**D7**	Drukker
B2	Kom	**D8**	Lade
C	Mixeraccessoires	**E**	Mini-hakkom (*afhankelijk van het model)

AAN DE SLAG

- Was alle accessoires voor het eerste gebruik in zeepsop (zie het hoofdstuk 'Reiniging'). Afspoelen en afdrogen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelkiesregelaar **(A1)** op de stand "0" is ingesteld en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- U kunt het apparaat op verschillende manieren starten (zie afbeeldingen **A1**):
  - **Onderbroken werking (impulsen):**
    Deze pulsstand geeft u meer controle bij het bereiden van voedsel.
  - **Continuwerking:**
    Kies de gewenste stand tussen "1" en "6/max." afhankelijk van het voedsel dat u bereidt.
- Draai de knop **(A1)** naar "0" om het apparaat te stoppen.

Belangrijk: Het apparaat start alleen als het deksel (A8) en de kop (A3) in de juiste positie zijn vergrendeld. Als u het deksel (A8) en/of de kop (A3) ontgrendelt terwijl het apparaat in werking is, stopt het apparaat onmiddellijk. Vergrendel het deksel en/of de kop weer, draai de bedieningsknop (A1) terug naar de stand "0" en blijf het apparaat op de normale manier gebruiken door de gewenste snelheid te kiezen.

1 - MENGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

Afhankelijk van de aard van de etenswaren kunt u de roestvrijstalen kom **(B1)** en het deksel **(B2)** gebruiken om een licht mengsel van maximaal 1,8 kg te bereiden.

BENODIGDE ACCESSOIRES: Roestvrijstalen kom **(B1)**, antispatdeksel **(B2)**, kneder **(C1)** of mixer **(C2)** of garde **(C3)**.

1.1 - MONTAGE

Volg afbeelding 1.1 t/m 1.4

1.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelkiesregelaar **(A1)** op de in het recept vermelde gewenste snelheid te draaien.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel **(B2)**.
- Draai de knop **(A1)** naar "0" om het apparaat te stoppen.

Tips:

KNEDEN (maximale gebruiksduur: 10 minuten)

- Gebruik de kneder **(C1)** op stand "1". U kunt max. 500 g bloem kneden (bijvoorbeeld witbrood, meergranenbrood, kruimeldeeg, zoet gebak, enz.).

MENGEN (maximale gebruiksduur: 10 minuten).

- Gebruik de mixer **(C2)** met een snelheid tussen stand "1" en "6/max.".
- U kunt max. 1,8 kg licht mengsel mengen (cake, koekjes, enz.).
- **Gebruik de mixer (C2) nooit om zwaar deeg of vers pastadeeg (lasagne, rigatoni, bigoli, enz.) te kneden.**

KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN (maximale gebruikstijd: 10 minuten**)**

- Gebruik de garde **(C3)** met een snelheid tussen stand "1" en "6/max.".
- U kunt mayonaise, aioli, sauzen, geklopt eiwit (3-8 eiwitten), slagroom (tot 800 ml) enzovoort bereiden.
- **Gebruik de garde (C3) nooit om licht deeg te kneden of te mengen.**

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en voer vervolgens de montagestappen in afbeelding 1.1 t/m 1.4 in omgekeerde volgorde uit.

2 – HAKKOP D* (*AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

2.1 - MONTAGE

- Houd de behuizing **(D1)** vast bij de voedselschacht met de breedste opening naar boven gericht.
- Plaats de schroef **(D2)** (met het gladde stuk eerst) in de behuizing **(D1)**.
- Plaats het mes (**D3)** op het uiteinde van de schroef **(D2)** met de scherpe kanten naar de buitenkant gericht.
- Plaats het gewenste rooster **(D4 of D5)** op het mes **(D3)** door de twee uitsteeksels op één lijn te brengen met de uitsparingen in de behuizing **(D1)**.
- Bevestig de moer goed **(D6)** op de behuizing **(D1)** door er (met de klok mee) aan te draaien.

Pas op dat u de moer niet te vast draait.

- Controleer of u de machine juist heeft gemonteerd. De schroef mag absoluut niet los zitten en ook niet op eigen kracht kunnen gaan draaien. Als dit wel het geval is, gelieve dan bovenstaande stappen nogmaals te herhalen.

2.2 NUTTIGE INFORMATIE

- Maak de hoeveelheid te verwerken voedsel klaar, maximaal 3 kg (ontdoe het vlees van botten, kraakbeen en pezen en snij het in kleine stukjes van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat uw vlees volledig is ontdooid.
- **Gebruik uw vleesmolen niet langer dan 15 minuten en laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het weer gebruikt.**
- Als u klaar bent, kunt u enkele stukken brood door de machine duwen om het laatste gehakt eruit te krijgen.

2.3 - REINIGING

Haal de hakkop volledig uit elkaar. **Pas op dat u zich niet aan de messen verwondt.**

- Was en spoel de accessoires en droog ze af: alles mag in de vaatwasmachine met uitzondering van de metalen onderdelen van de hakkop: behuizing **(D1)**, schroef **(D2)**, mes **(D3)**, roosters **(D4 en D5)**, moer **(D6)**.
- De roosters **(D4)** en **(D5)** en het mes **(D3)** moeten ingevet blijven. Smeer ze in met een beetje olie om ze in goede staat te houden.

3 - KLEINE HOEVEELHEDEN FIJN HAKKEN (*AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

BENODIGDE ACCESSOIRES (E*): Deksel voor minihakmolen **(E1)**, kom voor minihakmolen **(E2)**

3.1 - MONTAGE

Volg afbeelding 3.1, 3.2 en 3.3.

3.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Met de minihakmolen kunt u het volgende zeer fijn hakken:
  - varkensvlees (spek), rundvlees: 250 g / 5 sec. / "Puls".
  - 100 g bloem, 60 g water, 2 g gist: 10 sec. / "Puls".
- Deze minihakmolen is niet bedoeld voor harde producten zoals koffie of voor vloeistoffen.

Demontage: Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en voer vervolgens de montagestappen in afbeeldingen 3.1 t/m 3.3 in omgekeerde volgorde uit.

4 - REINIGING

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat (A) niet onder in water en plaats het niet onder stromend water. Veeg het apparaat schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Demonteer de accessoires volledig en spoel deze kort na gebruik af.

NL **Hanteer alle messen met de nodige voorzichtigheid om letsel te voorkomen (afbeelding 3.3).**

- Was en spoel de accessoires af en droog ze af.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Zie het hoofdstuk "Aan de slag"

Werkt uw apparaat nog altijd niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

BESCHIKBARE ACCESSOIRES

Zie pagina 2 en de merkwebsite.

Opmerking: U kunt alleen een accessoire kopen na het tonen van het instructieboekje of het apparaat.

BASISRECEPTEN

Slagroom

Ingrediënten: 400 ml koude vloeibare room (minimaal 30% vet), 35 g poedersuiker.

Doe alle ingrediënten in de koude mixerkom en plaats het deksel en de garde. Laat de motor gedurende 3 minuten draaien op stand 5 en verhoog de snelheid gedurende 1 minuut tot stand 6. Houd de consistentie van de slagroom vanaf 3 minuten en 30 seconden in de gaten, omdat deze afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid vet in de room snel kan veranderen.

Schuimgebakjes

Ingrediënten: 4 eiwitten (120 g), 120 g basterdsuiker, 120 g poedersuiker.

Verwarm de oven voor op 95 °C. Doe de eiwitten en de basterdsuiker in de mengkom en plaats vervolgens het deksel en de garde. Laat de motor 4 minuten draaien op stand 6. Til de mixerkop op en voeg de 120 g poedersuiker toe. Klop nog 2 minuten op stand 6.Vul een spuitzak met een tuit met groeven en spuit vormpjes op bakpapier dat op een plaat ligt. Bak 2 uur op 95 °C.

Cakebeslag

Ingrediënten: 200 g suiker, 200 g boter op kamertemperatuur, 4 eieren (200 g), 200 g bloem, 2 theelepels bakpoeder (4 g).

Doe alle ingrediënten in de kom en plaats het deksel en de mixer. Laat het apparaat eerst 30 seconden op stand 1 en vervolgens 2 minuten op stand 6 draaien. Til na deze 2 minuten en 30 seconden de mixerkop op en schraap met een spatel langs de zijkanten van de kom. Klop het beslag daarna nog 1 minuut op stand 6. Schenk het beslag in een met boter bedekte en met bloem bestoven cakevorm en bak 1 uur in een oven die op 180 °C is voorverwarmd.

Pannenkoekbeslag

Ingrediënten: 250 g bloem, 500 g melk, 4 eieren, 2 zakjes vanillesuiker, 6 g zout.

Doe de eieren, vanillesuiker en melk in de mengkom. Plaats het deksel en de garde en meng op stand 6. Voeg de bloem met een lepel geleidelijk toe via de opening in het deksel. Als alle bloem is opgenomen, laat u het geheel 1 minuut mengen en zeeft u het beslag vervolgens door een fijne zeef. Laat het beslag ten minste 1 uur op kamertemperatuur rusten voordat u pannenkoeken maakt. NL

Mayonaise

Ingrediënten: 2 eierdooiers, 20 g mosterd, een snufje zout, 250 ml olie.

Doe de eierdooiers, de mosterd en het zout in de mengkom. Plaats het deksel en de garde en start het apparaat op stand 6. Voeg de olie in ongeveer 3 minuten geleidelijk toe via de opening in het deksel. Wanneer alle olie in de emulsie is opgenomen, verwijdert u de kom en de garde.

Schraap met uw hand langs de zijkanten van de kom en meng de mayonaise om deze steviger te maken. Drie of vier keer roeren is voldoende. Consumeer binnen 24 uur.

Brooddeeg

Ingrediënten: 300 g warm water van 30 °C, 500 g bloem, 10 g zout, 1 zakje gedroogde gist (5 g).

Doe de bloem, het zout en de gedroogde gist in de mengkom. Plaats het deksel en de kneder en start de mixer op stand 1. Schenk het water er in 1 minuut geleidelijk bij, zoals bij de mayonaise, en laat het geheel 9 minuten kneden. Dek het deeg af en laat het 1 uur staan bij 35 °C. Het deeg moet rijzen tot ongeveer twee keer het volume. Vorm het brood en laat het weer 1 uur bij 35 °C staan. Het deeg moet weer rijzen tot ongeveer twee keer het volume. Bak het deeg 30 minuten in een oven die op 220 °C is voorverwarmd. Plaats een kom water onder in de oven om vocht te creëren.

Pizzadeeg

Ingrediënten voor vijf pizza's van 22 cm: 500 g bloem, 280 g warm water van 30 °C, 30 g olijfolie, 1 zakje gedroogde bakgist (5 g), 8 g zout, 10 g suiker.

Doe de bloem, de olie, de gist, het zout en de suiker in de mengkom. Plaats het deksel en de kneder en start de mixer op stand 1. Schenk het water er in 1 minuut geleidelijk bij, zoals bij de mayonaise, en laat het geheel 9 minuten kneden. Dek het deeg af en laat het anderhalf uur staan bij 35 °C. Het deeg moet rijzen tot ongeveer twee keer het volume. Verdeel het deeg in vijf stukken van elk 165 g. Strooi bloem over het werkoppervlak en rol vervolgens de vijf stukken uit tot schijven van 22 cm. Leg de deegschijven op bakpapier en garneer met toppings naar keuze. Laat de pizza's 15 minuten rusten en bak ze één voor één gedurende 12 minuten in een oven die op 230 °C is voorverwarmd.

NL

Uyarı: Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce "güvenlik tavsiyeleri" kitapçığını ve bu kullanma talimatlarını dikkatle okuyun.

AÇIKLAMA

A	Motor Bloğu	**C1**	Karıştırıcı
A1	Hız Düğmesi	**C2**	Hamur Kanca
A2	Çok Fonksiyonlu Başlık Kilidi Düğmesi	**C3**	Çok Telli Çırpıcı
A3	Çok Fonksiyonlu Başlık Bloğu	**D**	Et Kıyma Makinesi (*modele bağlı olarak)
A4	Mikser Aksesuar Çıkışı	**D1**	Metal Gövde
A5	Et Kıyma Makinesi Çıkışı	**D2**	Vida
A6	Et Kıyma Makinesi Çıkış Kapısı	**D3**	Bıçak
A7	Hızlı Çıkış	**D4**	Kalın Öğütme Plakası
A8	Hızlı Çıkış Kapısı	**D5**	İnce Öğütme Plakası
B	Karıştırma Kasesi Takımı	**D6**	Somun
B1	Kapak	**D7**	İtici
B2	Kase	**D8**	Tepsi
C	Mikser Aksesuarları	**E**	Mini Et Kıyma Makinesi Kabı (*modele bağlı olarak)

BAŞLAMA

• İlk kez kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını sabunlu suyla yıkayın (bkz. "Temizlik" bölümü). Durulayın ve kurutun.

• Cihazı düz, temiz ve kuru bir yüzeye koyun. Hız düğmesi kadranının **(A1)** "0" konumunda olduğundan emin olun ve cihazınızı prize takın.

• Cihazınızı çalıştırmak için birkaç seçeneğiniz mevcuttur (bkz. **A1** şemaları):

- **Kesintili çalışma (pulse):**
  Bu pulse ayarı, yiyecek hazırlarken size daha iyi kontrol sağlar.
- **Sürekli çalışma:**
  Hazırladığınız yiyeceğe göre "1" ile "6/maks." arasında istediğiniz konumu seçin.

• Cihazı durdurmak için kadranı **(A1)** "0" konumuna getirin.

Önemli: Cihaz yalnızca kapak (A8) ve başlık (A3) yerine sabitlendiği takdirde çalışacaktır. Cihaz çalışırken kapağı (A8) ve/veya başlığı (A3) serbest bıraktığınız takdirde cihaz hemen durur. Kapağı ve/veya başlığı tekrar yerine sabitleyin, kontrol kadranını (A1) tekrar "0" konumuna getirin, ardından istediğiniz hızı seçerek cihazı normal şekilde kullanmaya devam edin.

TR

1 - KARIŞTIRMA / YOĞURMA / ÇIRPMA

Gıda maddelerinin yapısına bağlı olarak en fazla 1,8 kg hacminde hafif bir karışım hazırlamak için paslanmaz çelik kaseyi **(B2)** ve kapağını **(B1)** kullanabilirsiniz.

GEREKLİ AKSESUARLAR: Paslanmaz çelik kase **(B2)**, sıçrama önleyici kapak **(B1)**, yoğurucu **(C2)** veya mikser **(C1)** ya da balon çırpıcı **(C3)**.

1.1 - MONTAJ

Resim 1.1 - 1.4'ü takip edin

1.2 - KULLANIM, İPUÇLARI VE SÖKME

- Hız düğmesi kadranını **(A1)** tarife göre istediğiniz hıza getirerek başlayın.
- Hazırlık sırasında kapaktaki delikten **(B1)** yiyecek ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için kadranı **(A1)** "0" konumuna getirin.

İpuçları:

YOĞURMA (maksimum çalışma süresi: 10 dakika)

- Yoğurucuyu **(C2)** "1" hızında kullanın. En fazla 500 g un yoğurabilirsiniz (ör. beyaz ekmek, çok tahıllı ekmek, tart hamuru, tatlı hamur işi vb.).

KARIŞTIRMA (maksimum çalışma süresi: 10 dakika)

- Mikseri **(C1)** "1" ve "6/maks." arasında bir hızda kullanın.
- En fazla 1,8 kg hacminde hafif karışımı karıştırabilirsiniz (kek, bisküvi vb.).

- Mikseri (C1), ağır hamur veya taze makarna hamuru (lazanya, rigatoni, biligoli vb.) yoğurmak için kesinlikle kullanmayın.

ÇIRPMA (maksimum çalışma süresi: 10 dakika)

- Balon çırpıcıyı **(C3)** "1" ve "6/maks." arasında bir hızda kullanın.
- Mayonez, aioli, soslar, çırpılmış yumurta beyazı (3-8 yumurta beyazı), krem şanti (en fazla 800 ml) vb. hazırlayabilirsiniz.

- Balon çırpıcıyı (C3) hafif hamur yoğurmak veya karıştırmak için kesinlikle kullanmayın.

Sökme: Cihazın tamamen durmasını bekleyin, ardından resim 1.1 ile 1.4 arasındaki montaj adımlarını ters sırayla uygulayın.

2 - ET KIYMALAYICI D* (*MODELE GÖRE)

2.1 - MONTAJ

- En geniş açıklığın üstte olacak şekilde gövdeyi **(D1)** yiyecek hunisi ile alın.
- Vida **(D2)** (önce uzun olan) gövdeye **(D1)** yerleştirin.
- Bıçağı **(D3)** vida **(D2)** üzerindeki kısa dişin dışına doğru hareket ettirerek yerleştirin.
- Gövde **(D1)** üzerindeki iki çıkıntının iki çentikle hizalandığı bir plaka **(D4 veya D5)** yerleştirin.
- Somunu **(D6)** gövdeye **(D1)** saat yönünde döndürerek sıkıca sıkın, ancak sıkıştırmadan.
- Cihazınızı doğru bir şekilde monte ettiğinizi kontrol edin. Vida üzerinde gevşeklik olmamalı ve kendiliğinden dönmemelidir. Eğer durum böyle değilse, önceki adımları tekrarlayın.

2.2 - YARARLI BİLGİ

- Kıymak istediğiniz yiyeceği, 3 kg'ye kadar (etin kemiklerini, kıkırdakları ve sinirleri çıkarın ve yaklaşık 2x2 cm veya civarında küçük parçalara kesin) hazırlayın.
- Eti tamamen çözüldüğünden emin olun.
- Et kıyma makinenizi 15 dakikadan fazla kullanmayın ve yeniden kullanmadan önce soğumasını bekleyin.
- İşiniz bittiğinde, bütün kıyılmış eti dışarı atmak için birkaç küçük ekmek parçasını geçirebilirsiniz.

2.3 - TEMİZLEME

Kıyma başlığını tamamen sökün. Bıçakları kullanırken dikkatli olun, çünkü yaralanmalara neden olabilirler.

- Aksesuarları yıkayın, durulayın ve kurulayın: metal bileşenler hariç tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde kullanılabilir: gövde **(D1)**, vida **(D2)**, bıçak **(D3)**, plakalar **(D4 ve D5)**, somun **(D6)**.
- Plakalar **(D4)** ve **(D5)** ile bıçak **(D3)** yağlı kalmalıdır. Onları iyi durumda tutmak için biraz yemek yağı ile kaplayın.

3 - AZ MİKTARDA İNCE DOĞRAMA (*MODELE BAĞLI OLARAK)

GEREKLİ AKSESUARLAR (E*): Mini doğrayıcı kapağı **(E1)**, Mini doğrayıcı haznesi **(E2)**

3.1 - MONTAJ

Resim 3.1, 3.2 ve 3.3'ü takip edin.

3.2 - KULLANIM, İPUÇLARI VE SÖKME

- Mini doğrayıcı ile aşağıdakileri çok ince doğrayabilirsiniz:
  - Domuz eti (karın), sığır eti: 250 g / 5 sn / "Pulse".
- Bu mini doğrayıcı kahve gibi sert ürünler veya sıvılar için uygun değildir.

Sökme: Cihazın tamamen durmasını bekleyin, ardından resim 3.1 ile 3.3 arasındaki montaj adımlarını ters sırayla uygulayın.

TEMİZLİK

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı asla suya daldırmayın (A) veya akan suyun altına tutmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.
- Kullanımdan sonra parçaları tamamen çıkarın ve hemen yıkayın.

Yaralanmayı önlemek için bıçakları dikkatle tutun (resim 3.3).

- Aksesuarları yıkayın, durulayın ve kurutun.

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMALISINIZ

- "Başlama" bölümüne bakın

Cihazınız hala çalışmıyor mu? Onaylı bir servis merkezine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).

AKSESUARLAR SEÇENEKLERİ

Sayfa 2'ye ve markanın web sitesine bakın.

Not: Aksesuar satın alma işlemini yalnızca talimat kitapçığınızı veya cihazınızı göstererek gerçekleştirebilirsiniz.

TEMEL TARİFLER

Krem şanti

Malzemeler: 400 ml soğuk sıvı krema (en az %30 yağ), 35 g pudra şekeri.

Tüm malzemeleri soğuk mikser kasesine koyun, ardından kapağı ve balon çırpıcıyı takın. 3 dakika boyunca 5 hızında çalıştırın, ardından 1 dakika boyunca 6 hızına yükseltin.

Sıcaklığa ve kremadaki yağ miktarına bağlı olarak hızlı bir şekilde değişebileceğinden 3 dakika 30 saniyeden sonra krem şantinizin kıvamını izleyin.

TR

Beze

Malzemeler: 4 yumurta beyazı (120 g), 120 g ince toz şeker, 120 g pudra şekeri.

Fırını önceden 95°C'ye ısıtın. Yumurta beyazlarını ve ince toz şekeri mikser kasesine koyun, ardından kapağı ve balon çırpıcıyı takın. 4 dakika boyunca 6 hızında çalıştırın. Mikser başlığını kaldırın ve 120 g pudra şekeri ekleyin. 6 hızında 2 dakika daha çırpın. Tırtıklı ağız takılmış bir sıkma torbasına karışımı doldurun ve tepsinin üstüne yerleştirilmiş pişirme kağıdının üzerine şekiller yapın. 95°C'de 2 saat pişirin.

Kek hamuru

Malzemeler: 200 g şeker, 200 g oda sıcaklığında tereyağı, 4 yumurta (200 g), 200 g un, 2 seviye çay kaşığı kabartma tozu (4 g).

Tüm malzemeleri kaseye koyun ve kapağı miksere takın. Cihazı 1 hızında 30 saniye boyunca ve ardından 6 hızında 2 dakika boyunca çalıştırın. Bu 2 dakika 30 saniyeden sonra mikser başlığını kaldırın ve kabın kenarlarını spatula yardımıyla kazıyın; daha sonra hamuru 6 hızında 1 dakika boyunca çırpın. Hamuru tereyağlı ve unlanmış bir kek kalıbına dökün ve önceden 180°C'ye ısıtılmış bir fırında 1 saat boyunca pişirin.

Pankek hamuru

Malzemeler: 250 g un, 500 g süt, 4 yumurta, 2 poşet vanilya şekeri, 6 g tuz.

Yumurtaları, vanilya şekerini ve sütü mikser kasesine koyun. Kapağı ve balon çırpıcıyı takın ve 6 hızında karıştırın. Unu bir kaşık kullanarak kapak açıklığından kademeli olarak ekleyin. Tüm un eklendikten sonra 1 dakika boyunca karıştırın ve ardından karışımı ince delikli bir süzgeçle süzün. Pankeklerinizi yapmadan önce hamuru oda sıcaklığında en az 1 saat dinlenmeye bırakın.

Mayonez

Malzemeler: 2 yumurta sarısı, 20 g hardal, bir tutam tuz, 250 ml yağ.

Yumurta sarılarını, hardalı ve tuzu mikser kasesine koyun. Kapağı ve balon çırpıcıyı takın ve cihazı 6 hızında çalıştırın. Yağı 3 dakika boyunca kapak açıklığından kademeli olarak ekleyin. Yağın tamamı emülsiyona eklendikten sonra kaseyi ve çırpıcıyı çıkarın. Elinizle kasenin kenarlarını kazıyın ve mayonezinizi karıştırarak kıvam kazandırın. Üç veya dört kez karıştırmanız yeterli olacaktır. 24 saat içinde tüketin.

Ekmek hamuru

Malzemeler: 30°C'de 300 g ılık su, 500 g un, 10 g tuz, 1 poşet kuru maya (5 g).

Unu, tuzu ve kuru mayayı mikser kasesine koyun. Kapağı ve yoğurucuyu takın, ardından mikseri 1 hızında çalıştırın. Mayonez yaparken olduğu gibi suyu 1 dakika boyunca kademeli olarak dökün ve 9 dakika boyunca yoğurun. Hamuru örtün ve 1 saat boyunca 35°C'de bekletin. Hamur iki katı kadar kabarmalıdır. Ekmeğinize şekil verin ve tekrar 1 saat boyunca 35°C'de bekletin Ekmeğiniz iki katı kadar kabarmalıdır. Önceden 220°C'ye ısıtılmış bir fırında, nem oluşturmak için fırının altına bir kase su koyarak 30 dakika boyunca pişirin.

TR

Pizza hamuru

22 cm boyutunda beş adet pizza için malzemeler: 500 g un, 30°C'de 280 g ılık su, 30 g zeytinyağı, 1 poşet kuru ekmek mayası (5 g), 8 g tuz, 10 g şeker.

Unu, yağı, mayayı, tuzu ve şekeri mikser kasesine koyun. Kapağı ve yoğurucuyu takın, ardından

mikseri 1 hızında çalıştırın. Mayonez yaparken olduğu gibi suyu 1 dakika boyunca kademeli olarak dökün ve 9 dakika boyunca yoğurun. Hamuru örtün ve 1 saat 30 dakika boyunca 35°C'de bekletin. Hamur iki katı kadar kabarmalıdır. Hamuru, her biri 165 g olacak şekilde beş parçaya bölün. Çalışma yüzeyinizi unlayın ve elinizdeki beş parçayı 22 cm'lik diskler halinde açın. Hamur disklerini pişirme kağıdının üzerine yerleştirin, ardından istediğiniz malzemelerle süsleyin. Pizzaları 15 dakika boyunca dinlendirin, ardından önceden 230°C'ye ısıtılmış bir fırında, her seferinde bir adet pizza olacak şekilde 12 dakika boyunca pişirin.

TR

Попередження. Перш ніж розпочати користування приладом, ознайомтеся з буклетом «Вказівки з техніки безпеки» та цією інструкцією.

ОПИС

- **A** Блок двигуна
- **A1** Кнопка швидкості
- **A2** Кнопка розблокування голови багатофункціональної
- **A3** Блок голови багатофункціональної
- **A4** Вихід для аксесуарів міксера
- **A5** Вихід для м'ясорубки
- **A6** Вихідна кришка м'ясорубки
- **A7** Швидкий вихід
- **A8** Вихідна кришка швидкого виходу
- **B** Набір мисок
- **B1** Кришка
- **B2** Миска
- **C** Аксесуари міксера
- **C1** Змішувач
- **C2** Гачок для місця
- **C3** Вінчик з кількома дротами
- **D** М'ясорубка (*залежно від моделі)
- **D1** Металевий корпус
- **D2** Гвинт
- **D3** Ніж
- **D4** Решітка для грубого подрібнення
- **D5** Решітка для дрібного подрібнення
- **D6** Гайка
- **D7** Штовхач
- **D8** Трей
- **E** Міні-миска для м'ясорубки (*залежно від моделі)

ПОЧАТОК РОБОТИ

• Перед першим використанням промийте всі аксесуари водою з милом (див. розділ «Чищення»). Прополощіть і висушіть.

• Установіть прилад на пласку, чисту й суху поверхню. Переконайтеся, що регулятор швидкості **(A1)** установлено в положення «0» і вставте вилку приладу в розетку.

• Передбачено кілька режимів роботи приладу (див. схеми **A1**):

- **Переривчастий режим (імпульсний):** у цьому режимі вам буде зручніше користуватися приладом під час приготування їжі.
- **Безперервний режим:** виберіть необхідне положення від «1» до «6/max.» (6/макс.) залежно від того, яку саме страву ви готуєте.

• Щоб зупинити прилад, поверніть регулятор **(A1)** у положення «0».

Важливо! Прилад запуститься лише в тому випадку, якщо кришка (A8) і голівка (A3) перебувають на своїх місцях і надійно зафіксовані. Якщо розблокувати кришку (A8) та/або голівку (A3) під час роботи приладу, він негайно зупиниться. Знову заблокуйте кришку та/або голівку, поверніть регулятор (A1) назад у положення «0» і продовжуйте використовувати прилад у нормальному режимі, вибравши потрібну швидкість.

UK

1 - ЗМІШУВАННЯ / ВИМІШУВАННЯ ТІСТА / ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬГУВАННЯ

За допомогою сталевої чаші **(B2)** із кришкою **(B1)** можна приготувати до 1,8 кг легкої суміші (залежно від типу продукту).

НЕОБХІДНІ АКСЕСУАРИ Чаша з нержавіючої сталі **(B2)**, протирозбризкувальна чаша **(B1)**, тістомішалка **(C2)**, міксер **(C1)** або вінчик **(C3)**.

1.1 - ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

Див. схеми 1.1–1.4

1.2 - ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

• Запустіть прилад, повернувши регулятор швидкості **(A1)** у потрібне положення згідно з рецептом.

• Продукти можна додавати крізь отвір у кришці **(B1)** під час приготування.

• Щоб зупинити прилад, поверніть регулятор **(A1)** у положення «0».

Поради:

ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА (максимальний час роботи: 10 хвилин)

- Використовуйте тістомішалку **(C2)** на швидкості «1». Можна замішати тісто, що містить до 500 г борошна (наприклад, для приготування білого хліба, багатозернового хліба, пісочного тіста, солодкого пісочного тіста тощо).

ЗМІШУВАННЯ (максимальний час роботи: 10 хвилин)

- Використовуйте міксер **(C1)** на швидкості від «1» до «6/max.» (6/макс.).
- Можна змішати до 1,8 кг легкої суміші (для приготування бісквітного тіста, печива тощо).

- У жодному разі не використовуйте міксер (C1) для замішування густого тіста або тіста для свіжих макаронних виробів (лазаньї, ригатоні, біголі тощо).

ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬГУВАННЯ (максимальний час роботи: 10 хвилин)

- Використовуйте вінчик **(C3)** на швидкості від «1» до «6/max.» (6/макс.).
- Можна приготувати майонез, айолі, соуси або збити яєчні білки (3–8 яєчних білків) чи вершки (до 800 мл) тощо.

- В жодному разі не використовуйте вінчик (C3) для замісу або вимішування легкого тіста.

Розбирання: зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, а потім розберіть його так само, як збирали (див. етапи збирання на схемах 1.1–1.4), але у зворотному порядку.

2 - М'ЯСОРУБКА D* (*ЗА МОДЕЛЕМ)

2.1 - ЗБІРКА

• Візьміть корпус **(D1)** за допомогою годівельного лотка, розташовуючи найширший вхід зверху.

• Вставте гвинт **(D2)** (спочатку довгу різьбу) в корпус **(D1)**.

• Розташуйте лезо **(D3)** на короткому витку, який виділяється за гвинтом **(D2)**, рухаючи гострі краї на зовнішній стороні.

• Поставте обрану пластину **(D4 або D5)** над лезом **(D3)**, вирівнюючи два зубці з двома вирізами на корпусі **(D1)**.

• Добре затягніть гайку **(D6)** на корпус **(D1)**, обертаючи її за годинниковою стрілкою, але без блокування.

UK

• Перевірте, чи правильно зібрали свій пристрій. Не повинно бути вільності на витку, і він не повинен самостійно обертатися. Якщо це не так, повторіть попередні кроки.

2.2 - КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

• Підготуйте необхідну кількість їжі, яку бажаєте помелити, до 3 кг (видаліть кістки, хрящі та нерви з м'яса і наріжте на невеликі кусочки розміром близько 2x2 см).

• Переконайтеся, що ваше м'ясо повністю розморожене.

• Не використовуйте м'ясорубку більше 15 хвилин, і дайте їй охолонути перед наступним використанням.

• Завершивши, ви можете пропустити через неї кілька невеликих шматочків хліба, щоб висунути всю подрібнену їжу.

2.3 - ЧИСТКА

Розіберіть м'ясорубну головку повністю. Будьте обережні з лезами, оскільки вони можуть призвести до травм.

• Вимийте, промийте та витріть додатки: всі вони підходять для посудомийки, окрім всіх металевих компонентів м'ясорубної головки: корпусу **(D1)**, гвинта **(D2)**, леза **(D3)**, пластин **(D4 і D5)**, гайки **(D6)**.

• Пластини **(D4)** і **(D5)**, а також лезо **(D3)** мають залишитися жирними. Обережте їх трохи рослинною олією, щоб зберегти їх у гарному стані.

3 - ПОДРІБНЕННЯ МАЛИХ ОБСЯГІВ ПРОДУКТУ (* ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

НЕОБХІДНІ АКСЕСУАРИ (E*): кришка міні-подрібнювача **(E1)**, чаша міні-подрібнювача **(E2)**

3.1 - ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

Дотримуйтеся схем 3.1, 3.2 та 3.3.

3.2 - ВИКОРИСТАННЯ, ПОРАДИ ТА РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

• За допомогою міні-подрібнювача можна порізати наведені нижче продукти на дуже дрібні частини:

- свинина (грудинка), яловичина: 250 г / 5 с / імпульсний режим.

• Цей міні-подрібнювач не призначений для подрібнення таких твердих продуктів, як кава, а також для рідин.

Розбирання: зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, а потім розберіть його так само, як збирали (див. етапи збирання на схемах 3.1–3.3), але у зворотному порядку.

ЧИЩЕННЯ

• Вийміть вилку з розетки.

• Не занурюйте прилад (A) у воду та не поміщайте його під проточну воду. Витріть його сухою або злегка зволоженою тканиною.

• Повністю розберіть і прополощіть аксесуари якнайшвидше після використання.

Поводьтеся обережно з усіма ножами, щоб не допустити травми (схема 3.3).

• Помийте, прополощіть і висушіть аксесуари.

UK

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

- Див. розділ «Початок роботи»

Ваш прилад усе одно не працює? Зверніться до авторизованого сервісного центру (список центрів див. у буклеті із сервісного обслуговування).

ДОСТУПНІ АКСЕСУАРИ

Див. стор. 2 та завітайте на фірмовий сайт.

Примітка. Щоб придбати аксесуар, вам необхідно показати друковану інструкцію до приладу або сам прилад.

ОСНОВНІ РЕЦЕПТИ

Крем шантильї (збиті вершки)

Інгредієнти: 400 мл холодних рідких вершків (щонайменше 30 % жирності), 35 г цукрової пудри.

Помістіть усі інгредієнти в охолоджену чашу міксера, установіть кришку та вінчик. Запустіть прилад на швидкості 5 і збивайте 3 хвилини, після чого збільште швидкість до 6 й збивайте 1 хвилину. Коли мине 3 хвилини 30 секунд, починайте стежити за консистенцією крему шантильї, оскільки вона може швидко змінитися залежно від температури та вмісту жиру у вершках.

Меренга (безе)

Інгредієнти: 4 яєчних білка (120 г), 120 г дрібного цукру-піску, 120 г цукрової пудри.

Розігрійте духовку до 95 °C. Помістіть яєчні білки та цукор-пісок у чашу міксера, а потім установіть кришку й вінчик. Запустіть прилад на швидкості 6 і збивайте протягом 4 хвилин. Підніміть голівку міксера та додайте 120 г цукрової пудри. Збивайте ще 2 хвилини на швидкості 6. Перекладіть масу в кондитерський мішок із рифленою насадкою та видавіть безе потрібної форми на жаровню, застелену пекарським папером. Випікайте протягом 2 годин при температурі 95 °C.

Суміш для кексів

Інгредієнти: 200 г цукру, 200 г масла кімнатної температури, 4 яйця (200 г), 200 г борошна, 2 ч. л. без гірки розпушувача (4 г).

Помістіть усі інгредієнти до чаші й установіть кришку та міксер. Запустіть прилад на швидкості 1 на 30 секунд, а потім ще на 2 хвилини на швидкості 6. Коли минуть ці 2 хвилин 30 секунд, підніміть голівку міксера та лопаткою зчистьте суміш зі стінок чаші вниз; потім збивайте суміш ще 1 хвилину на швидкості 6. Перелийте суміш у змащену маслом і посипану борошном форму для кексу, поставте форму в розігріту до 180 °C духовку та випікайте протягом 1 години.

Тісто для млинців

Інгредієнти: 250 г борошна, 500 г молока, 4 яйця, 2 пакетики ванільного цукру, 6 г солі.

Додайте яйця, ванільний цукор і молоко в чашу міксера. Установіть кришку й вінчик та змішайте на швидкості 6. Поступово ложкою додавайте борошно крізь отвір кришки. Коли все борошно буде в чаші, залиште суміш перемішуватися протягом 1 хвилини, а потім пропустіть її крізь дрібне сито. Залиште суміш відстоюватися при кімнатній температурі щонайменше на 1 годину та лише після цього починайте готувати млинці.

UK

Майонез

Інгредієнти: 2 яєчних жовтка, 20 г гірчиці, щіпка солі, 250 мл олії.

Помістіть яєчні жовтки, гірчицю й сіль у чашу міксера. Установіть кришку й вінчик та запустіть прилад на швидкості 6. Поступово протягом 3 хвилин додавайте олію крізь отвір кришки. Коли вся олія буде вмішана в емульсію, зніміть чашу й вінчик. Рукою зчистьте суміш зі стінок чаші вниз і перемішайте майонез, щоб зробити його густішим. Трьох або чотирьох перемішувань буде достатньо. Майонез необхідно використати протягом 24 годин.

Тісто на хліб

Інгредієнти: 300 г теплої води (30 °C), 500 г борошна, 10 г солі, 1 пакетик сухих дріжджів (5 г).

Помістіть борошно, сіль і сухі дріжджі в чашу міксера. Установіть кришку й тістомішалку та запустіть міксер на швидкості 1. Поступово протягом 1 хвилини вливайте воду, як на майонез, і залиште перемішуватися на 9 хвилин. Накрийте тісто й залиште його підніматися на 1 годину при температурі 35 °C. Його розмір має збільшитися вдвічі. Сформуйте буханець і залиште його постояти на 1 годину при температурі 35 °C. Розмір буханця має збільшитися вдвічі. Випікайте протягом 30 хвилин у духовці, попередньо розігрітій до 220 °C, помістивши на дно духовки миску з водою для збільшення вологості.

Тісто для піци

Інгредієнти на п'ять коржів піци розміром 22 см: 500 г борошна, 280 г теплої води (30 °C), 30 г оливкової олії, 1 пакетик сухих пекарських дріжджів (5 г), 8 г солі, 10 г цукру.

Помістіть борошно, олію, дріжджі, сіль і цукор до чаші міксера. Установіть кришку й тістомішалку та запустіть міксер на швидкості 1. Поступово протягом 1 хвилини вливайте воду, як на майонез, і залиште перемішуватися на 9 хвилин. Накрийте тісто й залиште його підніматися на 1 годину 30 хвилин при температурі 35 °C. Його розмір має збільшитися вдвічі. Розділіть тісто на 5 шматків по 165 г. Притрусіть борошном робочу поверхню й розкатайте кожен із 5 шматків на коржі діаметром 22 см. Помістіть коржі на пекарський папір і додайте компоненти піци на свій смак. Дайте коржам постояти протягом 15 хвилин, після чого випікайте їх один за одним у духовці, попередньо розігрітій до 230 °C, по 12 хвилин.

UK

Внимание! Внимательно ознакомьтесь с настоящими инструкциями и руководством «Советы по безопасному использованию» перед первым использованием устройства.

ОПИСАНИЕ

- **A** Приводной блок
- **A1** Двигательный блок
- **A2** Кнопка скорости
- **A3** Кнопка разблокировки многофункциональной головы
- **A4** Выход для насадок миксера
- **A5** Выход для мясорубки
- **A6** Клапан для выхода мясорубки
- **A7** Быстрый выход
- **A8** Клапан быстрого выхода
- **B** Набор чаши
- **B1** Крышка
- **B2** Чаша
- **C** Аксессуары миксера
- **C1** Миксер
- **C2** Хлебопечка
- **C3** Венчик с несколькими проволоками
- **D** Мясорубка (*в зависимости от модели)
- **D1** Корпус металла
- **D2** Винт
- **D3** Нож
- **D4** Решетка для крупного измельчения
- **D5** Решетка для мелкого измельчения
- **D6** Гайка
- **D7** Толкатель
- **D8** Лоток
- **E** Мини-чаша для мясорубки (*в зависимости от модели)

НАЧАЛО РАБОТЫ

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности в мыльной воде (см. раздел «Очистка»). Ополосните и высушите их.
- Установите устройство на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что регулятор скорости **(A1)** находится в положении «0», и подключите устройство к электросети.
- Существует несколько вариантов включения устройства (см. рисунки **A1**).
  - **Импульсный (прерывистый) режим:** этот режим позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи.
  - **Непрерывная работа:** выберите нужное положение от «1» до «6/макс.» в зависимости от продуктов, которые вы готовите.
- Чтобы остановить устройство, переведите регулятор **(A1)** в положение «0».

Важно! Устройство включится только в том случае, если крышка (A8) и головка (A3) установлены на место и заблокированы. Если снять крышку (A8) и/или головку (A3) во время работы устройства, оно немедленно остановится. Снова установите крышку и/или головку на место, переведите регулятор (A1) обратно в положение «0», затем продолжайте использовать устройство в обычном режиме, выбрав нужную скорость.

RU

1. СМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА / ВЗБИВАНИЕ

В зависимости от типа продуктов, можно использовать чашу из нержавеющей стали **(B1)** и крышку **(B2)** для приготовления до 1,8 кг легкой смеси.

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ: чаша из нержавеющей стали **(B1)**, крышка для защиты от брызг **(B2)**, мешалка **(C1)**, миксер **(C2)** или венчик **(C3)**.

1.1. СБОРКА

Выполните действия на рисунках 1.1–1.4.

1.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- Запустите устройство, повернув регулятор скорости **(A1)** в нужное положение в соответствии с рецептом.
- В процессе приготовления можно добавлять необходимые ингредиенты через отверстие в крышке **(B2)**.
- Чтобы остановить устройство, переведите регулятор **(A1)** в положение «0».

Советы

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (максимальное время работы: 10 минут)

- При использовании мешалки **(C1)** выбирайте скорость «1». Можно замесить до 500 г муки (например, для белого хлеба, многозернового хлеба, песочной выпечки, песочных пирожных и т. д.).

СМЕШИВАНИЕ (максимальное время работы: 10 минут)

- При использовании миксера **(C2)** выбирайте скорость от «1» до «б/макс.».
- Можно смешать до 1,8 кг легкой смеси (для бисквитного торта, печенья и т. д.).
- **Запрещается использовать миксер (C2) для замешивания густого теста или свежего теста для макарон (лазаньи, рожков, пасты биголи и т. д.).**

ВЗБИВАНИЕ (максимальное время работы: 10 минут)

- При использовании венчика **(C3)** выбирайте скорость от «1» до «б/макс.».
- Можно приготовить соусы, например майонез или айоли, взбить яичные белки (3–8 шт.), сделать крем Шантийи (до 800 мл) и т. д.
- **Никогда не используйте венчик (C3) для замешивания теста.**

Разборка: дождитесь полной остановки устройства, а затем выполните действия по сборке, указанные на рисунках 1.1–1.4, в обратном порядке.

2 – ГОЛОВКИ МЯСОРУБКИ D* (*В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

2.1 СБОРКА

- Возьмите корпус **(D1)** за воронку для пищи и установите таким образом, чтобы широкое отверстие было направлено вверх.
- Вставьте шнек **(D2)** в корпус **(D1)** длинным концом вперед.
- Поместите режущий элемент **(D3)** острыми краями наружу на короткий конец шнека **(D2)**.
- Поместите решетку **(D4 или D5)** на режущий элемент **(D3)** таким образом, чтобы два зубца совместились с двумя вырезами на корпусе **(D1)**.
- Плотно затяните гайку **(D6)** на корпусе **(D1)** по часовой стрелке, но не перетягивайте.
- Убедитесь, что устройство собрано правильно. Шнек должен быть надежно зафиксирован без возможности самопроизвольного вращения. В противном случае повторите описанные выше действия.

RU

2.2 ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Подготовьте нужное количество пищи для измельчения (до 3 кг). Удалите из мяса кости, хрящи и жилы, затем нарежьте на кусочки размером примерно 2 x 2 см.
- Убедитесь, что мясо полностью разморожено.
- **Не используйте мясорубку дольше 15 минут подряд. Устройство должно остыть перед дальнейшим использованием.**
- После окончания работы пропустите через мясорубку несколько маленьких кусочков хлеба, чтобы удалить остатки фарша.

2.3 ОЧИСТКА

Полностью разберите головку мясорубки. **Обращайтесь с режущим элементом очень осторожно, чтобы не получить травму.**

- Вымойте, ополосните и вытрите все принадлежности. Все части можно мыть в посудомоечной машине, за исключением следующих металлических компонентов:

корпус **(D1),** шнек **(D2),** режущий элемент **(D3)**, решетки **(D4 и D5)**, гайка **(D6).**

- На решетках **(D4)** и **(D5),** а также режущем элементе **(D3)** должна сохраняться смазка.

Чтобы сохранить эти детали в хорошем состоянии, смажьте их растительным маслом.

3 - ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ (*В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (E*): крышка мини-измельчителя (**E1**), чаша мини-измельчителя (**E2**)

3.1. СБОРКА

Выполните действия на рисунках 3.1, 3.2 и 3.3.

3.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, СОВЕТЫ И РАЗБОРКА

- С помощью мини-измельчителя можно очень мелко нарезать:
  - свиную грудинку, говядину (250 г / 5 сек. / импульсный режим).
  - 100 г муки, 60 г воды, 2 г дрожжей, 2 г соли: 10 сек. / импульсный режим
- Этот мини-измельчитель не предназначен для твердых продуктов, таких как кофейные зерна, и для жидкостей.

Разборка: дождитесь полной остановки устройства, а затем выполните действия по сборке, указанные на рисунках 3.1–3.3, в обратном порядке.

ОЧИСТКА

- Отсоедините устройство от электросети.
- Не погружайте устройство (A) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте устройство только сухой или слегка влажной тканью.
- Полностью разберите и ополосните принадлежности вскоре после использования.

Обращайтесь с ножами с осторожностью, чтобы избежать травм (рисунок 3.3).

- Вымойте, ополосните и высушите принадлежности.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ

- См. раздел «Начало работы»

Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

RU

ДОСТУПНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

См. стр. 2 и веб-сайт бренда.

Примечание. Принадлежности можно приобрести только при демонстрации инструкции или устройства.

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Крем Шантийи

Ингредиенты: 400 мл холодных жидких сливок (не менее 30% жирности), 35 г сахарной пудры.

Поместите все ингредиенты в охлажденную чашу миксера, затем установите крышку и венчик. Установите скорость 5 на 3 минуты, а затем увеличьте скорость до 6-й на 1 минуту. Следите за консистенцией крема Шантийи по прошествии 3 минут 30 секунд, так как она может быстро меняться в зависимости от температуры и жирности сливок.

Меренги

Ингредиенты: 4 яичных белка (120 г), 120 г ультрамелкого сахара, 120 г сахарной пудры.

Предварительно нагрейте духовку до 95 °C. Положите яичные белки и сахар в чашу миксера, затем установите крышку и венчик. Установите скорость 6 на 4 минуты. Поднимите головку миксера и добавьте 120 г сахарной пудры. Взбивайте еще 2 минуты на скорости 6. Заполните смесью кондитерский мешок с рифленой насадкой и сформируйте меренги на бумаге для запекания, уложенной на противень. Выпекайте в течение 2 часов при температуре 95 °C.

Тесто для кекса

Ингредиенты: 200 г сахара, 200 г сливочного масла комнатной температуры, 4 яйца (200 г), 200 г муки, 2 чайные ложки разрыхлителя без горки (4 г).

Поместите все ингредиенты в чашу, установите крышку и миксер. Запустите устройство на скорости 1 на 30 секунд, а затем на скорости 6 на 2 минуты. Через 2 минуты 30 секунд поднимите головку миксера и лопаткой снимите смесь со стенок чаши; затем взбивайте тесто еще в течение одной минуты на скорости 6. Вылейте тесто в форму для выпечки, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, и выпекайте 1 час в духовке, предварительно разогретой до 180 °C.

Тесто для блинов

Ингредиенты: 250 г муки, 500 г молока, 4 яйца, 2 пакетика ванильного сахара, 6 г соли.

Поместите яйца, ванильный сахар и молоко в чашу миксера. Установите крышку и венчик и смешайте ингредиенты на скорости 6. Постепенно добавляйте муку через отверстие в крышке с помощью ложки. После того как вся мука будет добавлена в тесто, смешивайте ингредиенты в течение 1 минуты, а затем процедите смесь через сито с мелкими ячейками. Перед приготовлением блинов дайте тесту постоять не менее 1 часа при комнатной температуре.

Майонез

Ингредиенты: 2 яичных желтка, 20 г горчицы, щепотка соли, 250 мл растительного масла.

Поместите в чашу миксера яичные желтки, горчицу и соль. Установите крышку и венчик и запустите устройство на скорости 6. В течение 3 минут постепенно добавляйте масло через отверстие в крышке. Когда в эмульсию будет залито все масло, снимите чашу и венчик. Рукой снимите смесь со стенок чаши и перемешайте майонез, чтобы придать ему плотность. Достаточно помешать три или четыре раза. Употребите в течение 24 часов.

Тесто для хлеба

Ингредиенты: 300 г теплой воды (30 °C), 500 г муки, 10 г соли, 1 пакетик сухих дрожжей (5 г).

Поместите муку, соль и сухие дрожжи в чашу миксера. Установите крышку и мешалку и запустите миксер на скорости 1. Постепенно вливайте воду в течение 1 минуты, как при приготовлении майонеза, затем оставьте ингредиенты замешиваться на 9 минут. Накройте тесто и дайте постоять 1 час при температуре 35 °C. Его объем должен увеличиться вдвое. Сформируйте хлеб и оставьте его еще на 1 час при температуре 35 °C. Буханка должна в два раза увеличиться в размерах. Выпекайте в течение 30 минут в духовке, предварительно разогретой до 220 °C, поместив миску с водой на нижнюю полку для увеличения влажности.

Тесто для пиццы

Ингредиенты для пяти пицц диаметром 22 см: 500 г муки, 280 г теплой воды (30 °C), 30 г оливкового масла, 1 пакетик сухих дрожжей (5 г), 8 г соли, 10 г сахара.

Поместите муку, масло, дрожжи, соль и сахар в чашу миксера. Установите крышку и мешалку и запустите миксер на скорости 1. Постепенно вливайте воду в течение 1 минуты, как при приготовлении майонеза, затем оставьте ингредиенты замешиваться на 9 минут. Накройте тесто и дайте постоять 1,5 часа при температуре 35 °C. Его объем должен увеличиться вдвое. Разделите тесто на пять кусочков по 165 г. Присыпьте рабочую поверхность мукой, затем раскатайте пять кусочков, сформировав круглые заготовки диаметром 22 см. Положите заготовки на бумагу для запекания, затем выложите начинку по своему выбору. Оставьте пиццу на 15 минут, затем готовьте по одной за раз в течение 12 минут в духовке, предварительно разогретой до 230 °C.

BG p. 1 – 5

BS p. 6 – 10

CS p. 11 – 15

HU p. 16 – 20

RO p. 21 – 25

SK p. 26 – 30

SL p. 31 – 35

SR p. 36 – 40

HR p. 41 – 45

ET p. 46 – 50

LV p. 51 – 55

LT p. 56 – 60

PL p. 61 – 65

EN p. 66 – 70

DE p. 71 – 75

NL p. 76 – 80

TR p. 81 – 85

UK p. 86 – 90

RU p. 91 – 95

Ref. 1820012524-01