

masterchef gourmet

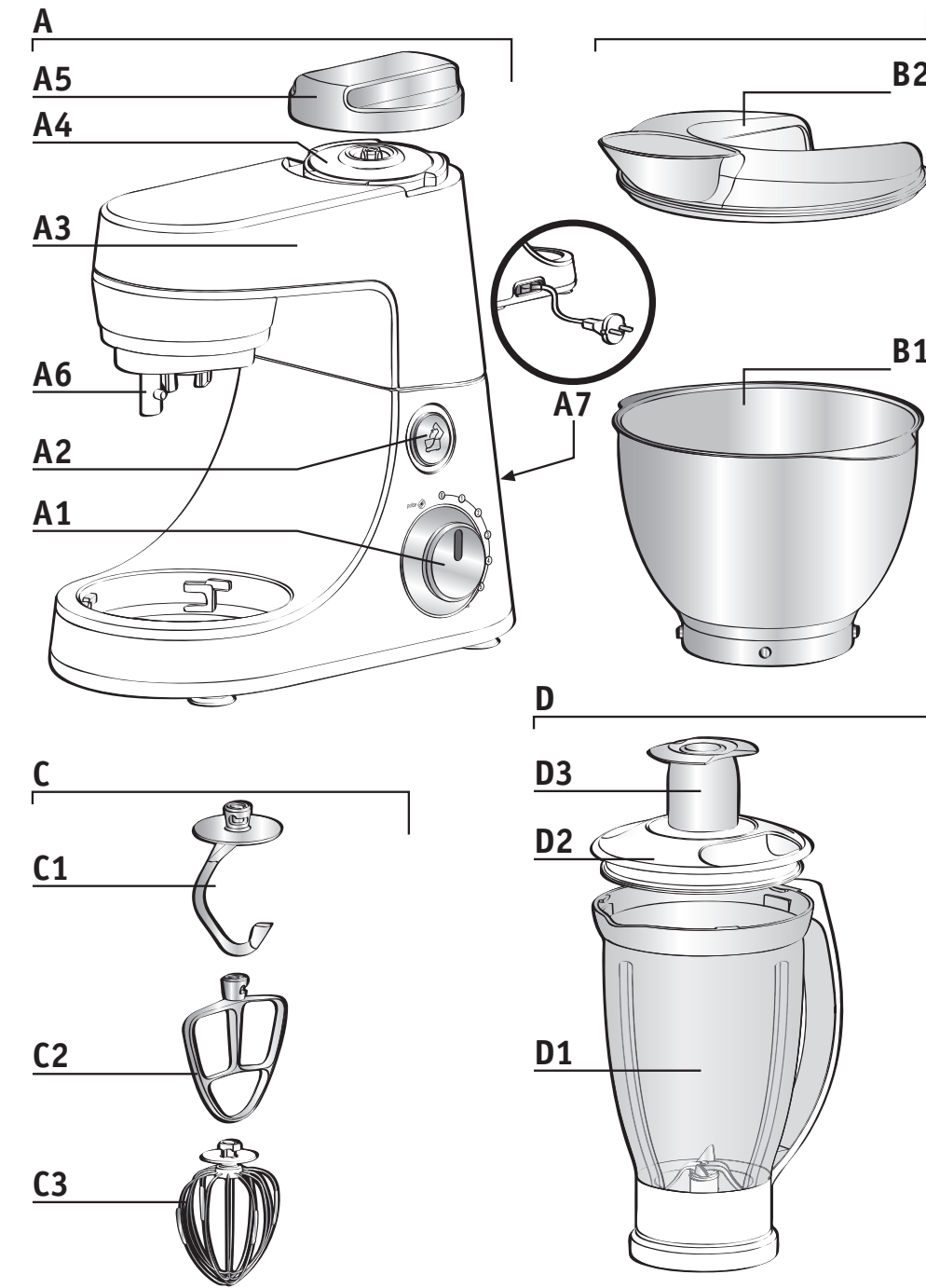


12/2013 - réédition - Espere Graphique

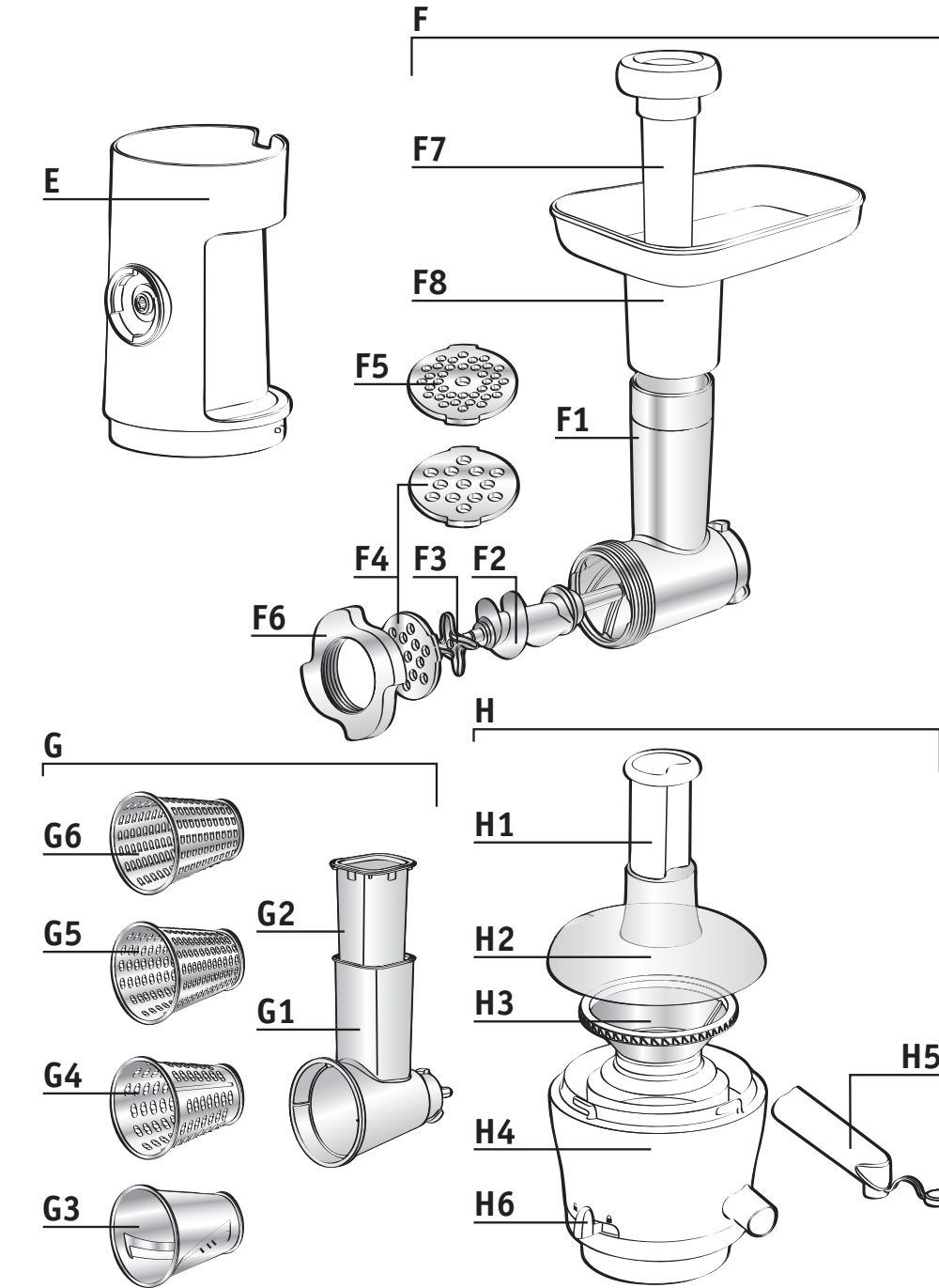
Ref. 8080013490

- HU** p. 9
- CS** p.20
- SK** p.31
- BS** p.42
- BG** p.53
- HR** p.64
- RO** p.75
- SR** p.86
- SL** p.97
- ET** p.108

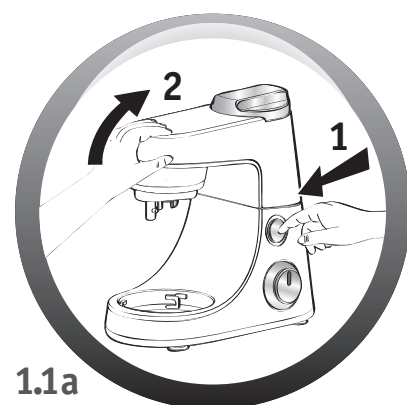
- HU**
- CS**
- SK**
- BS**
- BG**
- HR**
- RO**
- SR**
- SL**
- ET**



2



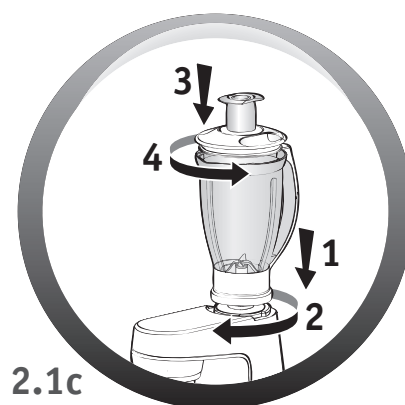
3



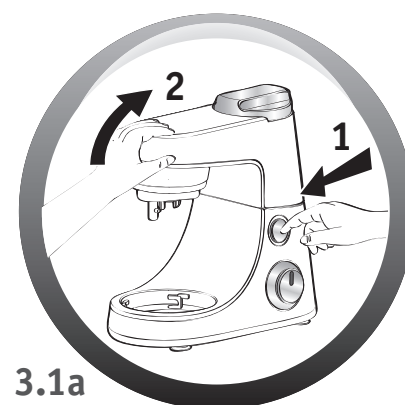
1.1a



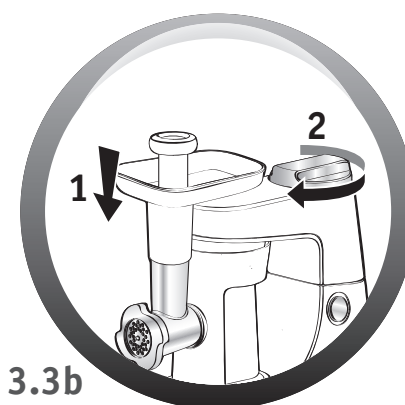
1.1b



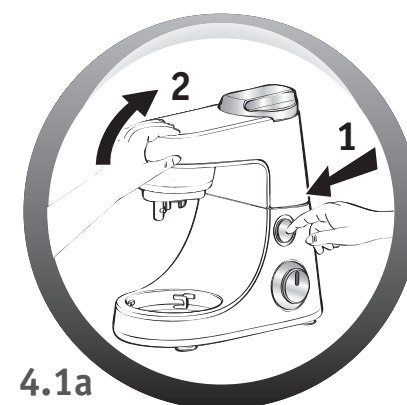
2.1c



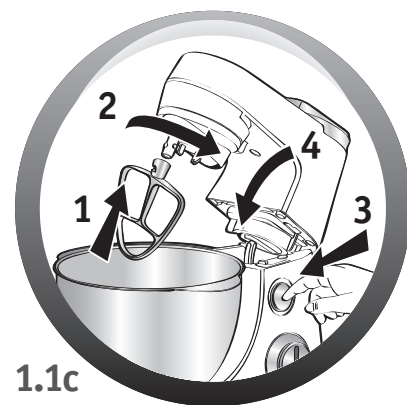
3.1a



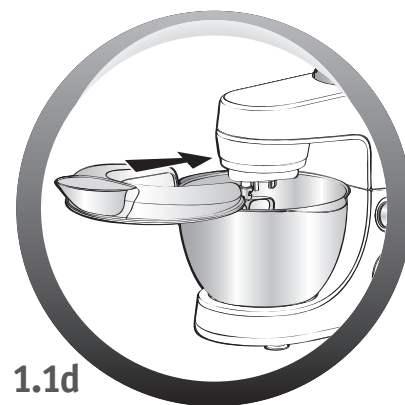
3.3b



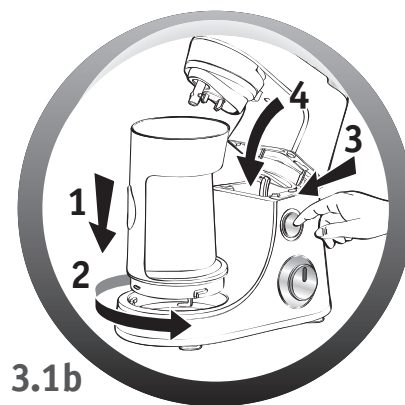
4.1a



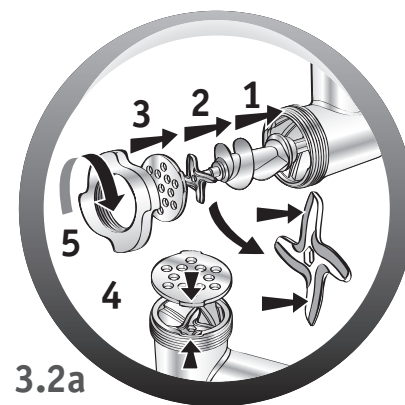
1.1c



1.1d



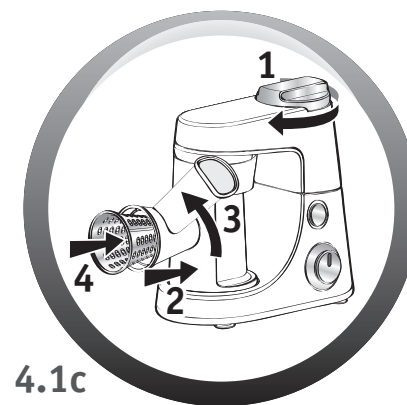
3.1b



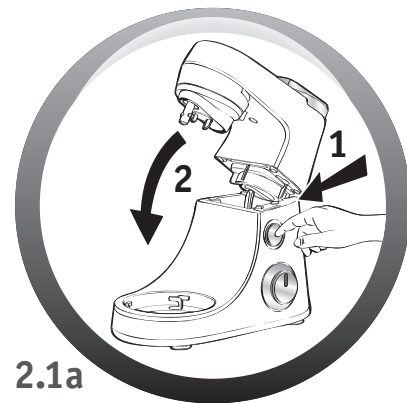
3.2a



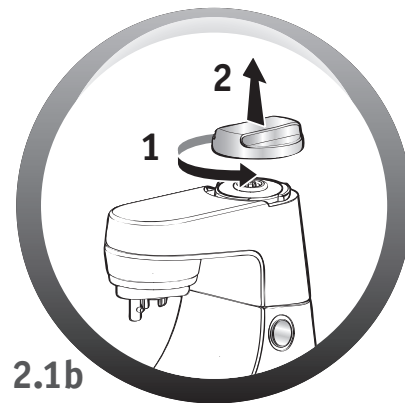
4.1b



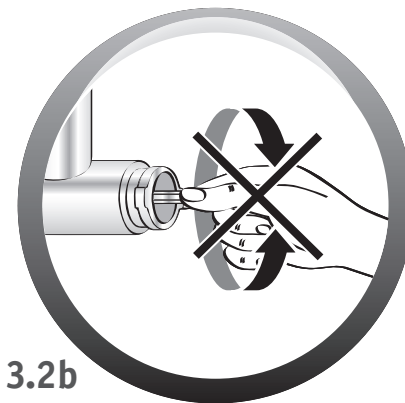
4.1c



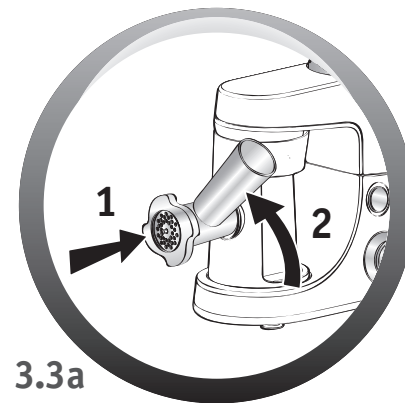
2.1a



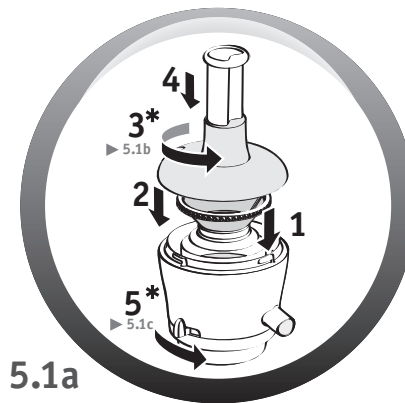
2.1b



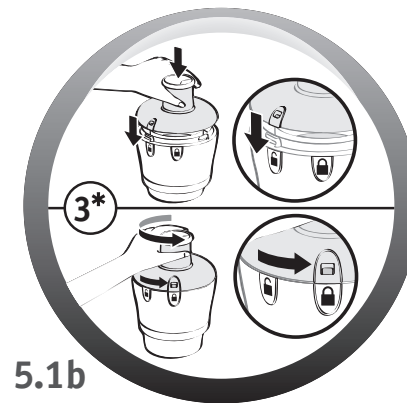
3.2b



3.3a



5.1a



5.1b

4

5

6

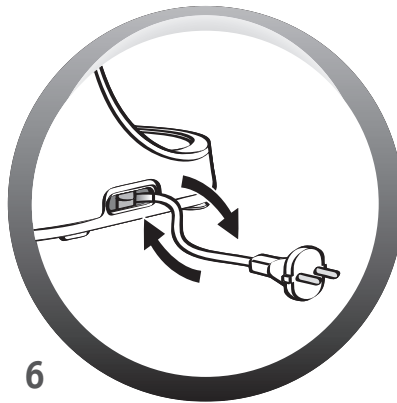
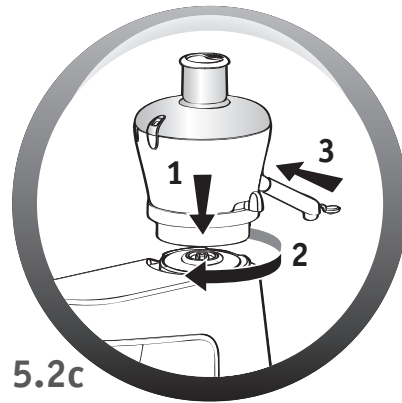
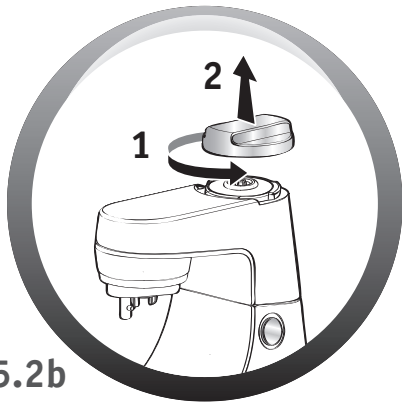
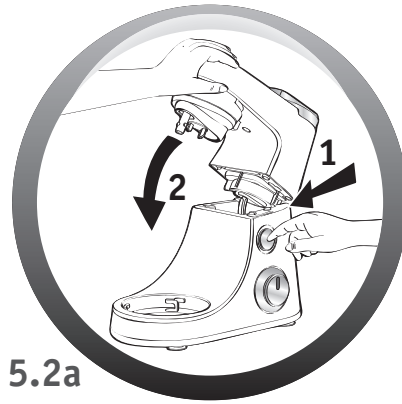
INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostapäivä / Data zakupu / Data vānzārii / Isigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nákupa / Sorozatszám / Datum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзими / Ημερομηνία αγοράς / Φαδωνηη ορη / 產品日期 / 購買日期 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de produto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Označka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referenciá produk / Mã sản phẩm/ Úrün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Кодикос προϊoтос / Уηηηι / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa malprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmının adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Φαδωνηηη ηηλψηηηηη η ηηηηηηη / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所/ 소매점 이름과 주소 / عنوانه / او اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش / نام درس خرده فروش

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zimogs / Pečat malprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Φαδωνηηηη ηηηηηηη / مهر خرد / ختم بائع التجزئة / 販売店印/ 販売店印/ 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / فرو





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

TERMÉKLEÍRÁS

HU

<p>a - Motorblokk</p> <p>a1 Elektronikus sebességszabályozó</p> <p>a2 A multifunkciós fej kioldó gombja (a3)</p> <p>a3 Multifunkciós fej</p> <p>a4 Gyorscsatlakozás (turmixedény / centrifuga / daráló)</p> <p>a5 Biztonsági fedél</p> <p>a6 Keverőkellékek (dagasztókar, szálas habverő, keverőlapát) csatlakozó</p> <p>a7 Kábelcsévélő</p> <p>b - Edény rész</p> <p>b1 Inox edény</p> <p>b2 Fedő</p> <p>c - Keverőkellékek</p> <p>c1 Dagasztókar</p> <p>c2 Keverőlapát</p> <p>c3 Szálas habverő</p> <p>d - Turmix feltét (modell szerint)</p> <p>d1 Edény</p> <p>d2 Fedő</p> <p>d3 Adagoló dugó</p> <p>e - Tartozék tartó (modelltől függően)</p>	<p>f - Daráló fej (modell szerint)</p> <p>f1 Fém géptest</p> <p>f2 Csavar</p> <p>f3 Aprítókés</p> <p>f4 Nagylyukú tárcsa</p> <p>f5 Kislyukú tárcsa</p> <p>f6 Anya</p> <p>f7 Nyomóprés</p> <p>f8 Tálca</p> <p>g - Zöldségapritó (modell szerint)</p> <p>g1 Henger tölcsér</p> <p>g2 Nyomóprés</p> <p>g3 Szeletelő henger</p> <p>g4 Durva reszelő C henger</p> <p>g5 Finom reszelő D henger</p> <p>g6 Lángoskészítő E henger</p> <p>h - Gyümölcs- és zöldségcentrifuga (modell szerint)</p> <p>h1 Nyomóprés</p> <p>h2 Fedő</p> <p>h3 Forgó szűrő</p> <p>h4 Felfogó edény</p> <p>h5 Kiöntő csőr</p> <p>h6 Rögzítő kar</p>
--	---

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót. Az útmutatót őrizze meg. Az útmutatónak nem megfelelő használat esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező személyek (gyermeket is beleértve), illetve a kellő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a biztonságukért felelős személy megfelelő előzetes tájékoztatást adott nekik a készülék használatára vonatkozóan. Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.
- Ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett hálózati feszültség megfelel az Ön otthoni elektromos hálózatáénak. **Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.**
- A készülék kizárólag otthoni, felügyelet melletti, beltéri körülmények között, 2000 m-t meg nem haladó magasságban történő konyhai használatra alkalmas.
- Az első használat előtt a jelen útmutató „Üzembe helyezés” fejezetében

HU

foglaltak szerint, továbbá minden használat után a „Tisztítás” fejezetben előírtak szerint tisztítsa meg a készülék élelmiszerrel érintkező felületeit. A készülék karbantartására és tisztítására vonatkozóan olvassa el a „Tisztítás” fejezetben leírtakat.

- Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne használja a készüléket abban az esetben, ha nem megfelelően működik vagy károsodott. Ez esetben forduljon a közeli hivatalos szervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- A készülék tisztításán és szokásos karbantartásán kívüli egyéb műveleteket minden esetben hivatalos márkaszervíznek kell elvégeznie (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozó aljzatot vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a csatlakozó kábelt a gyermekek keze ügyében lógni, és tartsa távol a készülék forrószedő részeitől illetve az azokkal való érintkezéstől, a hőforrásoktól vagy éles sarkoktól.
- Ha a tápellátó kábel vagy a csatlakozó aljzat károsodott, ne használja a készüléket. A veszélyek elkerülése érdekében a cserét kötelezően hivatalos márkaszervízben kell elvégeztetni (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).
- Ne tegye a tartozékokat mikrohullámú sütőbe.
- Saját biztonsága érdekében csak a készüléknek megfelelő, hivatalos forgalmazók által forgalmazott tartozékokat és alkatrészeket használjon.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A vágóélek (d,f,g) rendkívül élesek: a sérülés elkerülése érdekében óvatosan kezelje őket a feltét kiürítése, a vágóéleknek a tartozékra szerelése, illetve az arról történő leszerelése és a tisztítás során.
- Mindig távolítsa el a turmix feltétet (d) illetve a gyümölcscentrifugát (h) mielőtt megnyomja a kioldó gombot (a2) a multifunkciós fej levételéhez (a3).
- A daráló fej tartozékkal (f) mindig a nyomórudat használja (f7) az ételeknek a tölcserbe való betöltéséhez, soha ne használja az ujját, sem pedig villát, kanalat, kést vagy egyéb tárgyat.
- Soha ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez, és a tartozékok eltávolítása előtt várja meg a készülék teljes leállítását.
- A készülék működése közben ne érjen hozzá se a habverőhöz, se a dagasztókarhoz (c).
- Soha ne hagyja, hogy hosszú haja, sála, nyakkendője, stb. a működő készülék fölé belógjon.
- Soha ne helyezzen semmilyen eszközt (kanál, spatula, stb.) a fedő tölcserészébe (b2), (d2) vagy (h2) illetve a henger tölcserbe (g1).
- Ne működtesse a turmix feltétet (d1) a fedél használata nélkül (d2).
- Egyszerre csak egy tartozékot használjon.
- Soha ne töltsön a turmixedénybe forró folyadékokat.
- Ne járassa üresben a turmixedényt.
- A turmixedényt mindig a fedővel együtt használja..

- Soha ne vegye le a fedőt a készülék teljes leállításig.
- Elsőként mindig a folyékony, és utána a szilárd hozzávalókat tegye a turmixedénybe.
- Ne használja az edényeket (b1, d1) tárolóedényként (lefagyasztáshoz, főzéshez, sterilizáláshoz, stb)
- Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a forgó szűrő (h3) vagy a védőfedél (h2) megsérült, illetve repedések láthatók rajtuk.
- A kellékek cseréje előtt, illetve a működés közben mozgó alkatrészekkel való érintkezés előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozóját a konnektorból.
- Legyen óvatos, ha forró folyadék ömlik az ételkészítő egységbe vagy a mixerbe, mert hirtelen felforr, és kifröcskenhet a készülékből.
- Ez a készülék nem alkalmas saját célú és hasonló használatra az alábbi területeken (az ilyen használatra a garancia nem terjed ki):
 - Üzletek, irodák és más munkakörnyezetek konyhai munkaterületei;
 - Mezőgazdasági üzemek;
 - Szállodák, motelek és más szálláshelyek vendégei általi használat;
 - Vendégszoba típusú környezetek.
- A tartozékoknak a készülékre történő felszerelését és a tartozékok eltávolítását lásd az ábrákon és „A tartozékok felszerelése”, valamint „A tartozékok eltávolítása” fejezetekben.
- Az egyes tartozékok sebességének szabályozását és üzemidejét lásd a használati útmutatóban.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és annak kábelét olyan helyen, ahol 8 évesnél fiatalabb gyermekek nem férhetnek hozzá.
- A készülék gyermekjátékként nem használható.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha előzetesen felkészítették őket a készülék használatával kapcsolatos összes biztonsági kérdés és potenciális veszély tekintetében.
- A szálal habverőt (c3), valamint a „finom reszelő” és a „durva reszelő” hengert (g5 és g4) gyermekek csak 8 éves kortól kezelhetik, ha felügyeletük biztosított vagy előzetesen felkészítették őket a készülék használatával kapcsolatos összes biztonsági kérdés és lehetséges veszély tekintetében. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak 8 éves kortól végezhetik, kizárólag felnőtt felügyelete mellett. Tartsa a készüléket és annak kábelét olyan helyen, ahol 8 évesnél fiatalabb gyermekek nem férhetnek hozzá.

ÜZEMBE HELYEZÉS

- A legelső használat előtt mossa le a készülék különböző tartozékait mosogatószeres vízben (kivéve az adaptert (e): ld. tisztítás §). Öblítse le és szárítsa meg.
- Helyezze a készüléket sík, tiszta és száraz felületre, győződjön meg róla, hogy a sebesség gomb (a1) a „0” álláson van, majd dugja be a készüléket a hálózatba.
- A készülék bekapcsolása többféle módon is történhet:

HU

- **Szakaszos bekapcsolás (pulse):** Forgassa a sebesség gombot (a1) a „pulse” állásra, amely szakaszosan működteti a gépet, a készítmények jobb ellenőrzése érdekében.
- **Folyamatos járatás:** Forgassa a sebesség gombot (a1) a kívánt állásba, „1”-től a „max” jelzésig, a készítmény jellegének megfelelően.

A sebesség az étel elkészítése közben is változtatható.

- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (a1) a „0” állásra.

Fontos: A készülék csak akkor működik, ha a biztonsági fedél (a5) és a fej (a3) rögzítve vannak. Ha működés közben kioldja a biztonsági fedelet (a5) és/vagy a multifunkciós fejet (a3), a készülék azonnal kikapcsol. Rögzítse újra a biztonsági fedelet és/vagy a fejet, állítsa vissza a vezérlő gombot (a1) a „0” állásra, majd a készülék bekapcsolásához végezze el a szokott műveletet, a megfelelő sebesség kiválasztásával.

A konyhai robotgép mikroprocesszorral rendelkezik, amely ellenőrzi és elemzi a működési feszültség szintjét. **Ha túl nagy terhelést érzékel, a készülék magától kikapcsol.** A készülék újraindításához állítsa vissza a vezérlő gombot (a1) a „0” állásra, és távolítsa el a hozzávalók egy részét. Hagyja néhány percig pihenni a készüléket. Ezt követően válassza ki a megfelelő sebességet, és befejezheti a félbemaradt készítményt.

Az alább következő fejezetek számozása visszautal a keretes ábrák számozására.

1 - KEVERÉS/ DAGASZTÁS/ HABVERÉS / ELOSZLATÁS/ HABOSÍTÁS

A hozzávalók jellegétől függően az inox edény (b1) és a fedő (b2) használata segítségével akár 1,8 kg tésztát is elkészíthet.

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:

- Inox edény (b1).
- Fedő (b2)
- Dagasztókar (c1) vagy keverőlapát (c2) vagy szálas habverő (c3)

1.1 - A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Nyomja meg a kioldó gombot (a2) a multifunkciós fej kioldásához (a3), majd emelje fel a fejet ütközésig.
 - Rögzítse az edényt (b1) (óramutató iránya) a készülékhez, és helyezze be a hozzávalókat.
 - Illesse rá a kívánt tartozékot (c1, c2 vagy c3) a csatlakozásra (a6), nyomja rá, és egy negyedfordulattal forgassa el az óramutatóval ellentétesen, amíg a tartozék rögzül a helyén.
 - Engedje vissza a multifunkciós fejet (a3) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (a2), és manuálisan engedje le a multifunkciós fejet (a3), amíg az rögzül a helyén (a kioldó gomb (a2) visszatér az eredeti helyzetébe).
 - Csúsztassa rá a fedőt (b2) az inox edényre (b1).
- Megjegyzés:** A fedő használata nem kötelező. Azonban elkerüli a felfröcskölés és a kilökődés kockázatát.
- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedő (a5) rögzítve van (óramutató iránya) a gyorscsatlakozón (a4).

1.2 - ÜZEMBE HELYEZÉS

Kapcsolja be a készüléket a sebesség gomb (a1) elforgatásával a recept által előírt állásba.

- A készülék azonnal működni kezd.
- A készítmény elkészítése közben a fedő tölcsernyílásán (b2) keresztül adagolhatja a hozzávalókat.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (a1) a „0” állásra.

Tanácsok:

- Dagasztás

- A dagasztókarhoz (c1) **használja az „1”-es sebességet.**
- A dagasztókarhoz max. 500 g lisztet használjon (pl.: fehér kenyér, magvas kenyér, vajas tészta, linzertészta, ...).

- Keverés

- A keverőlapáthoz (c2) **használja az „1”-től „max”-ig sebességet.**

A keverőlapát segítségével max. 1,8 kg könnyű tésztát keverhet ki (piskóták, kekszek...).

- Soha ne használja a keverőlapátot (c2) nehéz tészták dagasztásához.

- Habverés / elosztatás / habosítás

- A szálás habverőhöz (c3) **használja az „1”-től „max”-ig sebességet.**

- Elkészíthető ételek: majonéz, aioli mártás, szószok, tojásfehérje hab (max. 8 tojásfehérjével), tejszínhab (max. 500 ml)...

- Soha ne használja a szálás habverőt (c3) nehéz tészták dagasztására vagy könnyű tészták kikeverésére.

1.3 - A TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA

• **Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll.**

• Vegye le a fedőt (b2).

• A kioldó gomb segítségével (a2) oldja ki a multifunkciós fejet (a3), és emelje fel a felső állásba.

• Oldja le a tartozékot (c1), (c2) vagy (c3) a multifunkciós fejről, a tartozékot a fej irányába nyomva, és egy negyedfordulattal elfordítva az óramutatóval megegyező irányba.

• Távolítsa el az inox edényt.

2 - ELDOLGOZÁS/KEVERÉS/TURMIXOLÁS (MODELL SZERINT)

A hozzávaló jellegétől függően a turmix feltétet (d) segítségével maximum 1.5 L sűrű keverék és 1.25 L folyékony keverék készíthető el.

ALKALMAZHATÓ KELLÉKEK:

- Turmix feltétet (d).

2.1 - A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

• Állítsa a multifunkciós fejet (a3) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (a2), és manuálisan engedje le a multifunkciós fejet (a3), amíg az rögzül a helyén (a kioldó gomb (a2) visszatér az eredeti helyzetébe).

• Oldja ki a biztonsági fedőt (a5) a gyorscsatlakozó fölé (a4), az óramutatóval ellentétesen elforgatva, majd távolítsa el.

• A turmix feltét (d) rögzítése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

• Rögzítse a turmix feltét (d) a csatlakozóra (a4), az óramutatóval egyező irányba elforgatva.

• Helyezze bele a hozzávalókat a turmixedénybe, majd rögzítse a fedőt (d2), rajta az adagoló dugóval (d3), az óramutatóval ellentétes irányba elforgatva.

2.2 - ÜZEMBE HELYEZÉS

• Kapcsolja be a készüléket a sebesség gomb (a1) elforgatásával a recept által előírt állásba.

A keverés állapotának jobb ellenőrizhetősége és a készítmény egyenletesebb állaga érdekében használja a „Pulse” állást.

A készítmény elkészítése közben a fedő tölcsernyílásán (d3) keresztül adagolhatja a hozzávalókat.

• A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (a1) a „0” állásra.

Tanácsok:

Elkészíthető ételek:

- Finomra eldolgozott krémlévesek, zöldségpürék, kompótok, milk-shake-ek, koktélok.

- Könnyű tészták (palacsinta, fánk, clafoutis, lepény, stb.).

- Ha keverés közben a hozzávalók az edény falához tapadnak, állítsa le a készüléket, távolítsa el a turmixedényt, válassza le a hozzávalókat a falról, majd helyezze vissza a turmixedényt a helyére, és folytassa a készítmény elkészítését.

2.3 - A TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA

• Várja meg a készülék teljes leállítását, majd vegye le a turmixedényt, az óramutató irányával ellentétes irányba elfordítva, majd tegye vissza a biztonsági fedőt (a5) a helyére, és rögzítse a csatlakozóra (a4) (óramutató irányba).

3 - DARÁLÁS (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:

HU

- Tartozéktartó (e)
- Összeszerelt daráló fej (f)

3.1 - A DARÁLÓFEJ ADAPTER ELHELYEZÉSE

- Nyomja meg a kioldó gombot (a2) a multifunkciós fej kioldásához (a3), majd emelje fel a fejet ütközésig.
- Helyezze el az adaptert (e), majd rögzítse azt az óramutatóval ellentétes irányba forgatva, hogy a csatlakozó a készülékkel egy vonalban legyen.
- Engedje vissza a multifunkciós fejet (a3) vízszintes állásba, a gomb ismételt megnyomásával (a2).

3.2 - A DARÁLÓ FEJ ÖSSZESZERELÉSE

- Tartsa a géptestet (f1) a beöntő tölcsernél fogva, a nagyobbik nyílással felfelé.
- Helyezze be a csavart (f2) (hosszú tengellyel előre) a géptestbe (f1).
- Állítsa be az aprítókést (f3) a csavarból kiálló rövid tengelyre (f2) úgy, hogy a vágóélek kifelé álljanak.
- Helyezze rá a kiválasztott lyuktárcsát (f4 vagy f5) az aprítókésre (f3) úgy, hogy a két pecek illeszkedjen a géptesten található mélyedésekbe (f1).
- Csavarja rá erősen az anyát (f6) a géptestre (f1) az óramutató irányába, anélkül, hogy szoruljon.
- Ellenőrizze az összeszerelést. A tengelynek nem szabad mozognia, és ne legyen elforgatható. Ellenkező esetben kezdje újra a korábban elvégzett műveleteket.

3.3 - A DARÁLÓ FEJ RÁHELYEZÉSE A KÉSZÜLÉKRE

- Tartsa az összeszerelt daráló fejet (f) jobb felé megdöntve úgy, hogy az elülső része az adapter (e) felé nézzen, és a daráló fej két két csatlakozó feje illeszkedjen az adapteren található két mélyedésbe. Tolja be ütközésig a daráló fejet az adapterbe, majd állítsa vissza a daráló fej tölcserét függőleges helyzetbe, amíg az nem rögzül, az óramutatóval ellentétes irányba forgatva.
- Helyezze rá a levehető tálcát (f8) a tölcserre.

3.4 - ÜZEMBE HELYEZÉS, SZÉTSZERELÉSI TANÁCSOK

- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedő (a5) rögzítve van (óramutató irány) a gyorscsatlakozón (a4).
- Helyezzen a készülék elé megfelelő edényt a reszelék felfogásához.
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (a1) a „3”-as vagy „4”-es állásba állítva.
- Darabonként tölts be a ledarálni kívánt húst a tölcserbe, a nyomórúd segítségével (f7). **Soha ne próbálja a darálnivalót az ujjával vagy más eszközzel belenyomni a tölcserbe.**
- A készülék kikapcsolásához fordítsa el a sebesség gombot „0” állásba, és várja meg a készülék teljes leállítását.
- A kilazításhoz forgassa el a daráló fejet az összeszerelés irányával ellentétesen.

Tanácsok:

- Készítse elő a teljes ledarálni kívánt mennyiséget (hús esetén távolítsa el a csontokat, inakat és idegeket, és vágja fel kb. 2x2cm-es darabokra).
- Győződjön meg róla, hogy a hús nem fagyott állapotú.
- A művelet végén daráljon le néhány kenyérdarabot a készülékkel, hogy minden darálék távozzon a belsejéből.

4 - RESZELÉS / SZELETELÉS (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:

- Tartozéktartó (e)
- összeszerelt zöldségaprító (g)
- hengerek (modell szerint)

4.1 - A TARTOZÉKOK ÖSSZESZERELÉSE

- Nyomja meg a kioldó gombot (a2) a multifunkciós fej kioldásához (a3), majd emelje fel a fejet ütközésig.

- Helyezze el az adaptert (e), majd rögzítse azt az óramutatóval ellentétes irányba forgatva, hogy a csatlakozó a készülékkel egy vonalban legyen.
- Engedje vissza a multifunkciós fejet (a3) vízszintes állásba, a gomb ismételt megnyomásával (a2).
- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedő (a5) rögzítve van (óramutató iránya) a gyorscsatlakozón (a4).
- Tartsa a henger tölcserét (g1) jobb felé megdöntve úgy, hogy az elülső része az adapter (e) felé nézzen, és a henger tölcser két két csatlakozó feje illeszkedjen az adapteren található két mélyedésbe. Tolja be ütközésig, és állítsa vissza a henger tölcserét függőleges helyzetbe, amíg rögzül, az óramutatóval ellentétesen elforgatva.
- Illessze bele a hengerdobba a kiválasztott hengert, és ellenőrizze, hogy teljesen illeszkedik a dobba.

4.2 - ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezzen a készülék elé megfelelő edényt a reszelék felfogásához.
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (a1) reszeléshez a „3”-as, szeleteléshez a „4”-es állásba állítva.
- Tegye bele a hozzávalókat a henger tölcserébe, a nyomórúddal (g2) irányítva a műveletet. **Soha ne nyomkodja a hozzávalókat az ujjával vagy más eszközzel a tölcserébe.**
- A készülék kikapcsolásához fordítsa el a sebesség gombot „0” állásba, és várja meg a készülék teljes leállítását.
- A kilazításhoz forgassa el a henger tölcserét az összeszerelés irányával ellentétesen.
- a hengerekkel lereszelhető hozzávalók:
 - C durva reszelő (g4) / D finom reszelő (g5): sárgarépa, zellergumó, burgonya, sajt,...
 - A vastag szeletelő (g3): burgonya, sárgarépa, kígyóuborka, alma, karalábé,...
 - E lángos henger (g6): burgonya, parmezán sajt...

5 - GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGCENTRIFUGA (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:

- összeszerelt centrifuga (h).

5.1 - A CENTRIFUGA ÖSSZESZERELÉSE

- Helyezze a szűrőt (h3) a felfogó edényttest (h4) közepére.
- A fedő rögzítése: forgassa el az óramutatóval ellentétes irányba és rögzítse a fedőt (h2) a felfogó edényttestre (h4) (zárt lakat állás).
- Az egész kellék rögzítése: állítsa kézzel a rögzítő pecket (h6) zárt lakat állásba.

5.2 - A CENTRIFUGA RÁHELYEZÉSE A KÉSZÜLÉKRE

- Állítsa a multifunkciós fejet (a3) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (a2), és manuálisan engedje le a multifunkciós fejet (a3), amíg az rögzül a helyén (a kioldó gomb (a2) visszatér az eredeti helyzetébe).
- Oldja ki a biztonsági fedőt (a5) a gyorscsatlakozó fölött (a4), az óramutatóval ellentétesen elforgatva, majd távolítsa el.
- A centrifuga (d) rögzítése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Rögzítse az összeszerelt centrifugát a csatlakozóhoz (a4) az óramutató irányába elforgatva úgy, hogy a kiöntő csőrhöz való kimenet a készülékkel egy vonalba essen.
- Illessze rá a kiöntő csőrt (h5) a centrifuga törzsére (h4).

5.3 - ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezzen egy nagy poharat a kiöntő csőr (h5) alá.
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (a1) a „3”-as állásba állítva.
- Vágja darabokra a gyümölcsöket és/vagy zöldségeket.
- Tegye a hozzávalókat a fedőn lévő tölcserébe (h2), majd lassan nyomja bele őket a nyomórúddal (h1). **Soha ne használja a művelethez az ujját vagy más eszközt.**
- Egyszerre ne centrifugáljon 5-ször 500g hozzávalónál többet a készülék megfelelő pihentetése nélkül.

HU

- A jobb léhozam érdekében minden 300g-nyi hozzávaló után tisztítsa ki a szűrőt.
- **Fontos:** Amikor a rostfelfogó edény teljesen megtelik, állítsa le a készüléket, és ürítse ki a felfogó edényt.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa el a sebesség gombot „0” állásba, és várja meg a készülék teljes leállítását.
- **A centrifuga tartozék levétele előtt várja meg, amíg a forgó szűrő forgása teljesen leáll.**
- A centrifuga tartozék eltávolításához oldja ki a tartozékot, az óramutatóval ellentétesen forgatva.
- Állítsa kézzel a rögzítő pecket (h6) kinyitott lakat állásba. Nyissa fel a fedőt (kinyitott lakas állás). Ezt követően távolítsa el a szűrőt (h3), tisztítsa meg, és ürítse ki a rostfelfogó edényt (h4).

Tanácsok:

- Példák a centrifugával kinyerhető levekre: sárgarépa, paradicsom, alma, szőlő, málna,...
- A vastag héjú gyümölcsöket hámozza meg, távolítsa el a csonthéjas magokat, az ananász közepét vágja ki.
- Bizonyos gyümölcsökből és zöldségekből nem nyerhető lé: banán, avokádó, szeder, stb...
- A különböző gyümölcsök és zöldségek kifacsarásakor nem szükséges minden alkalommal tisztítani a centrifugát, az ízek nem keverednek egymással, a különböző levek készítése között elég csak egy kevés vízzel kiöblíteni a centrifugát, röviden bekapcsolva a készüléket.
- A lé az elkészítést követően gyorsan elfogyasztandó, illetve kevés citromlé hozzáadásával néhány órában hűtőben eltárolható.

6 - A KÁBEL HOSSZÁNAK BEÁLLÍTÁSA

A kényelmesebb használat illetve a tárolás kedvéért a vezeték hossza tetszőlegesen csökkenthető, a motorblokk (a) belsejében, a hátsó nyíláson keresztül elérhető gomb (a7) megnyomásával.

7 - KIS MENNYISÉGEK EGÉSZEN FINOMRA DARÁLÁSA (MODELL SZERINT)

Felhasznált tartozék:

- összeállított daráló.

A daráló használati lehetőségei:

- A pulse gomb néhány másodperces megnyomásával: szárított füge, szárított sárgabarack..... mennyiség / max. idő: 100g / 5s
A daráló nem alkalmas kemény anyagok, pl. kávé darálására.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket.
- Ne merítse sem a motorblokkot (a), sem az adaptert (e) vízbe, és ne tartsa vízszög alá. Száraz vagy alig nedves ronggyal törölje át.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse el a készülék tartozékait. A daráló fej tartozékot teljesen szedje szét. **Minden éles szerszámmal bánjon óvatosan, mert sérülésveszélyesek.**
- Mossa meg, öblítse el és törölje át a tartozékokat: valamennyi tartozék mosogatógépben is mosható, kivéve a daráló fej fém alkatrészeit: darálódob (f1), csavar (f2), penge (f3), rácsok (f4 et f5), anya (f6).
- A rácsoknak (f4) és (f5), illetve az aprítókésnek (f3) zsírosnak kell maradnia. Az állaguk megóvása érdekében étolajjal olajozza meg őket.

Tippek:

- Ha a készülék tartozékai egyes ételek miatt (sárgarépa, narancs, stb.) elszíneződtek, növényi olajjal átitatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.
- Turmixedény (d): öntsön a turmixedénybe meleg vizet, néhány csepp mosogatószer hozzáadásával. Zárja rá a fedőt. Tegye rá az edényt a készülékre, és néhány gombnyomással forgassa át. Miután levette a helyéről, folyóvízben öblítse át, és szárítsa meg (lefelé fordítva).

TÁROLÁS

Soha ne tárolja a Moulinette készüléket nedves környezetben.

HU

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

Ha a készülék nem működik, ellenőrizze:

- A készülék hálózati csatlakozását.
- A különféle tartozékok rögzítését.
- A biztonsági fedő (a5) zárjának rendes működését, amennyiben a gyorscsatlakozó (a4) nincs használatban.
- A multifunkciós fej (a3) vízszintes zárjának rögzítését.

A konyhai robotgép mikroprocesszorral rendelkezik, amely ellenőrzi és elemzi a működési feszültség szintjét. Ha túl nagy terhelést érzékel, a készülék magától kikapcsol. A készülék újraindításához állítsa vissza a vezérlő gombot (a1) a „0° állásra, és távolítsa el a hozzávalók egy részét. Hagyja néhány percig pihenni a készüléket. Ezt követően válassza ki a megfelelő sebességet, és befejezheti a félbemaradt készítményt.

A készülék továbbra sem működik? Forduljon hivatalos szakszervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÉS A KÉSZÜLÉK KIDOBÁSA



A csomagolás kizárólag a környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, kidobásakor a hatályos szelektív hulladékgyűjtési szabályoknak megfelelően járjon el.

A készülék leselejtezésével kapcsolatban érdeklődjön a helyi önkormányzat illetékes szolgálatánál.

ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉKEK ÉLETCIKLUSA



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

i Az Ön terméke számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

➡ A megfelelő kezelés érdekében adja le egy gyűjtőhelyen.

TARTOZÉKOK

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

Inox edény Inox edény fedő Dagasztókar Keverőlapát Szálás habverő Turmixedény Centrifuga Daráló Tartozéktartó	Daráló fej Zöldségaprító: - A: szeletelés - C: durva reszelés - D: finom reszelés - E: lángos reszelő Tészta szett Püré tartozék Tészta készítő hengermalom
---	---

Figyelem: a tartozékok csak abban az esetben értékesíthetők, ha fel tudja mutatni használati utasítását.

RECEPTEK

CHANTILLY KRÉM

HU

Hozzávalók (6-8 személy részére):

25 cl nagyon hideg folyékony tejszí - 50 g porcukor

Öntse a tejszírt és a porcukrot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 4-es fokozaton két percig, ezután maximális sebességen még három és fél percig.

MAJONÉZ

Hozzávalók: 1 tojássárgája - 1 evőkanál delikát mustár - 1 teáskanál ételectet - 250 ml olíva - vagy napraforgóolaj - só, és bors.

Öntse a tojássárgáját, a mustárt, az ecetet, a sót és a borsot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Állítsa a készüléket 1-es fokozatra. Kapcsolja be a habverőt és kis cseppekben, lassan öntse bele az olajat. 10 másodperc után állítsa maximális sebességre.

Miután az olaj összeállt a keverékkel, járassa a habverőt további 30 másodpercig.

Tipp: Ha illik a recepthez, adjon a keverékhez egy gerezd reszelt fokhagymát. A legjobb eredmény eléréséhez, minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.

FEHÉR KENYÉR

Hozzávalók (egy 800 g -os cipóhoz):

500 g fehér kenyér liszt - 300 ml langyos víz - 10 g szárított élesztő - 10 g só.

Öntse a lisztet, az élesztőt, a sót és a szárított élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig. Adj hozzá a langyos vizet a fedélen található nyíláson keresztül. Nyolc percig dagassza. Hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten körülbelül fél óráig. Ezután gyúrja kézzel cipó alakúvá a tésztát. Tegye a tésztát egy kivajazott, lisztezett sütőpapírra. Ismét hagyja dagadni szobahőmérsékleten, körülbelül fél óráig. Melegítse elő a sütőt 240 °C fokra. Egy hegyes pengével vágjon csíkokat a cipó tetejére, és kenje be langyos vízzel. Helyezzen egy kis vízzel teli edényt a sütőbe: ez segít, hogy a kenyér aranyárgára süljön. Süsse 40 percig 240 °C fokon.

Tipp: A sütőélesztő ne érintkezzen közvetlenül cukorral vagy sóval, mert gátolhatják az élesztő hatását.

OMLÓS TÉSZTA

Hozzávalók (350 g-os tortaalapoz): 200 g finomliszt - 100 g vaj - 50 ml víz - egy csipet só.

Öntse a lisztet és a vajat a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig, és közben adj hozzá a langyos vizet. Járassa a készüléket addig, amíg a tészta cipó alakú nem lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hűvös helyen hagyja állni legalább egy óráig, mielőtt kinyújtja, és megsüti.

BRIÓS

Hozzávalók (6 személy részére): 250 g fehérkenyér liszt - 5 g só - 25 g cukor - 100 g vaj - 2 egész tojás és 1 tojás fehérje - 3 evőkanál langyos tej - 2 evőkanál víz - 5 g szárított sütőélesztő.

Helyezze a lisztet az inox edénybe, és hozzon létre két lyukat: az egyikbe tegye bele a sót és a cukrot, a másikba öntse bele az élesztőt, a langyos tejet és a vizet. A sót és az élesztőt soha ne keverje össze, mert az élesztő nagyon rosszul reagál a sóra. Adj hozzá a tojást, majd szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Válassza ki az 1-es fokozatot és 15 másodpercig keverje az összetevőket, majd kapcsoljon a 2-es fokozatra és folytassa további 2 percig 45 másodpercig a keverést. A készülék lekapcsolása nélkül adj hozzá a vajat. A vaj nem lehet túlságosan puha. A felhasználás előtt fél órával vegye ki a vajat a hűtőből, és hagyja szobahőmérsékleten. További 5 percig folytassa a dagasztást a 2-es fokozaton, majd a 3-as fokozatra kapcsolva folytassa a keverést további 5 percig. Fedje le a tésztát, két órán át hagyja kelni szobahőmérsékleten, majd kézzel gyúrja meg és helyezze a tálba. Fedje le a tésztát, majd 2 órára helyezze a hűtőszekrénybe; majd kézzel gyúrja meg. Ezután fedje le fóliával, és hagyja egy

egész estére a hűtőben. Következő nap vajazza és lisztezze meg a brióssütő formát. Gyúrjon golyókat a tésztából. Helyezze a golyókat a formába és várja meg, hogy a tészta annyira felmelegedjen, hogy kitöltse a formát (két vagy három órát). Helyezze a 180 °C-os sütőbe, majd süsse 25 percig.

Tipp: Adjon hozzá csokoládéreszeléket vagy cukrozott gyümölcsöt.

HU

FÚSZERES KENYÉR

Hozzávalók (6 személy részére): 200 g finomliszt - 4 tojás - 11g sütőpor - 100 ml tej - 50 ml olívaolaj - 12 napon szárított paradicsom - 200 g feta sajt - 15 magozott zöld olíva - egy csipetnyi curry por (opcionális) só és bors.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vajazza ki és lisztezze ki a sütőformát. A mixerrel és s fedéllel ellátott rozsdamentes acél tálban keverje össze a lisztet, a tojást és a sütőport. A keverést az 1-es fokozaton kezdje, majd fokozatosan növelje a 3-as fokozatig. Öntse hozzá az olívaolajat és a tejet, majd keverje további 1,5 percig. Csökkentse a sebességet az 1-es fokozatra, majd adja hozzá a szárított paradicsomot (vágja fel darabokra), a kockára vágott feta sajtot, a zöld olívát (vágja fel darabokra) és a curry port. Fűszerezze be. Öntse a keveréket a sütőformába, majd a sütőtől függően süsse 30-40 percig.

Annak ellenőrzése érdekében, hogy a cipó megsült-e, szurkálja meg egy késsel.

Tipp: A feta sajtot mozzarella is cserélheti, és néhány felaprított bazsalikom levelet is hozzáadhat.

OLVASZTOTT CSOKOLÁDÉTORTA

Hozzávalók (8 személy részére): 200 g jó minőségű étcsokoládé - 150 g kristálycukor - 125 g finomliszt - 125 g vaj - 4 tojás - 200 ml tejszín (habtejszín) - 100 g őrölt mandula (opcionális) - 1 zacskó vaníliás cukor (opcionális) - 11 g sütőpor - 1 csipet só.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vízfürdőben vagy mikrohullámú sütőben 3 evőkanál víz segítségével olvassa meg és darabolja fel a csokoládét. Kevergetés közben, fokozatosan adja hozzá a vajat, hogy egyenletes csokoládékeveréket kapjunk. Hagyja kihűlni. Válassza szét a tojássárgáját és a tojásfehérjét. Tegye félre a tojásfehérjét. Öntse a tojássárgáját, az olvasztott csokoládét, a krémet, a cukrot, a vaníliás cukrot, az őrölt mandulát, és a maradék vajat a mixerrel, és a fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Az összekeveréshez járassa a készüléket 1-es fokozaton 20 másodpercig. Állítsa 2-es fokozatra, és öntse hozzá az élesztővel elkevert lisztet a fedélen található nyíláson keresztül. Járassa a készüléket körülbelül két percig, amíg csomómentes tésztát nem kap. Helyezze a tésztát egy nagy edénybe. Öntse a tojásfehérjét és egy csipet só a megtisztított rozsdamentes acél tálba és szerelje fel a többpengés habverőt. Járassa a habverőt 5-ös fokozaton, egy és háromnegyed percig, majd maximális sebességen 30 másodpercig. Egy spatulával óvatosan keverje össze a felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékkel. Öntse bele egy kivajazott, lisztezett tortaformába. Süsse a sütőben 180 °C fokon, 25 percig.

Tipp: Ez a torta crème anglaise-zel (lásd a Madártej receptjét), vagy vanília fagyalt gombócokkal felszolgálva is izletes.

További receptleketért látogasson el a www.tefal.hu

Děkujeme vám, že jste si vybrali tento přístroj, určený výlučně pro domácí přípravu jídel v interiéru.

POPIS

CS

<p>a - Blok motoru</p> <p>a1 Elektronický měnič rychlosti</p> <p>a2 Tlačítko odblokování multifunkční hlavy (a3)</p> <p>a3 Multifunkční hlava</p> <p>a4 Rychlý výstup (mixovací mísa / odšťavňovač / drtič)</p> <p>a5 Bezpečnostní klapka</p> <p>a6 Výstup příslušenství pro míchání (hnětač, metla, šlehač)</p> <p>a7 Prostor pro ukládání napájecího kabelu</p> <p>b - Souprava mísy</p> <p>b1 Nerezová mísa</p> <p>b2 Víko</p> <p>c - Příslušenství pro míchání</p> <p>c1 Hnětač</p> <p>c2 Šlehač</p> <p>c3 Metla</p> <p>d - Mixovací mísa (podle typu)</p> <p>d1 Mísa</p> <p>d2 Víko</p> <p>d3 Dávkovací zátka</p> <p>e - Držák příslušenství (v závislosti od modelu)</p>	<p>f - Hlavice mlýnku (podle typu)</p> <p>f1 Kovové tělo</p> <p>f2 Šroub</p> <p>f3 Nůž</p> <p>f4 Mřížka s velkými otvory</p> <p>f5 Mřížka s malými otvory</p> <p>f6 Matice</p> <p>f7 Pěchovátko</p> <p>f8 Deska</p> <p>g - Krájec zeleniny (podle typu)</p> <p>g1 Bubínkový zásobník</p> <p>g2 Pěchovátko</p> <p>g3 Krájecí bubínek</p> <p>g4 Bubínek C hrubého strouhání</p> <p>g5 Bubínek D jemného strouhání</p> <p>g6 Bubínek E reibekuchen</p> <p>h - Odšťavovač (podle typu)</p> <p>h1 Pěchovátko</p> <p>h2 Víko</p> <p>h3 Otočný filtr</p> <p>h4 Těleso nádoby</p> <p>h5 Výtoková hubice</p> <p>h6 Páka blokování</p>
--	--

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím vašeho zařízení si pozorně přečtěte návod k použití a uschovejte jej: za nevhodné použití přístroje v rozporu s návodem k použití výrobce nenese žádnou odpovědnost.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pokud však nelze zajistit dohled nebo pokyny týkající se pokynů k používání přístroje ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.
- Zkontrolujte, zda napájení vašeho přístroje odpovídá hodnotám vaší rozvodné sítě. **Na nesprávné zapojení se nevztahuje záruka.**
- Váš přístroj je určen výhradně pro kuchyňské použití v domácnosti, v interiéru a v nadmořské výšce do 2000 m.n.m.
- Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, před prvním použitím přístroje vyčistěte podle kapitoly „vedení do provozu“ tohoto návodu a dále po každém použití podle kapitoly „čištění“. Údržbu a čištění přístroje provádějte podle kapitoly „čištění“.
- Přístroj vždy odpojte ze sítě, pokud jej nepoužíváte a taktéž před montáží, demontáží nebo čištěním.

- Příklad nepoužívejte, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen. V tom případě se obraťte na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).
- Jakýkoli zásah kromě čištění a běžné údržby, kterou provádí zákazník, musí být proveden autorizovaným servisním střediskem (viz seznam v servisní knížce).
- Neponořujte přístroj, přívodní kabel ani zástrčku do vody ani žádné jiné kapaliny.
- Nenechávejte napájecí kabel na dosah dětí, v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi zařízení, u zdroje tepla nebo na ostrém úhlu.
- Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, přístroj nepoužívejte. Abyste vyloučili jakékoli nebezpečí, nechte ho opravit pouze v autorizovaném servisním středisku (viz seznam v servisní knížce).
- Nepoužívejte příslušenství v mikrovlnné troubě.
- Z bezpečnostních důvodů používejte pro váš přístroj pouze doplňky a náhradní díly prodávané autorizovanými středisky.
- V případě nesprávného použití přístroje hrozí riziko úrazu.
- Broušené nože (d, f, g) jsou velmi ostré: manipulujte s nimi opatrně, abyste se nezranili při vyprazdňování mís, při montáži/demontáži nožů na příslušenství a během čištění.
- Vyjměte vždy mixovací mísu (d) nebo odšťavovač (h), než zapnete tlačítko odblokování (a2) multifunkční hlavy (a3).
- Ke hlavici mlýnku (f) používejte vždy pěchovátka (f7) ke vkládání potravin do komínku, nikdy prsty ani vidličku, lžíci, nůž či jiné předměty.
- Nikdy se nedotýkejte pohybujících se dílů a před vyjmutím příslušenství vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
- Nedotýkejte se hnětačů ani metel (c), pokud je přístroj v provozu.
- Zajistěte, aby nad přístrojem v provozu nikdy nevisely dlouhé vlasy, šály, kravaty atd.
- Nikdy nevkládejte nástroje (lžíce, špachtle ...) komínkem víka (b2), (d2) nebo (h2) nebo bubínkového zásobníku (g1).
- Nepoužívejte mixovací mísu (d1) bez víka (d2).
- Používejte vždy jen jeden druh příslušenství.
- Do mixovací mísy nikdy nelijte horké kapaliny.
- Nepoužívejte mixovací mísu prázdnou.
- Mísu mixéru používejte vždy s víkem.
- Nikdy víko nezvedejte před úplným zastavením přístroje.
- Do mísy mixéru vždy nalijte nejprve tekuté a pak teprve přidejte pevné přísady.
- Nepoužívejte mísy (b1, d1) jako nádoby (k mražení, vaření, sterilizaci...).
- Nepoužívejte příslušenství odšťavovače, pokud je poškozený otočný filtr (h3) nebo ochranný kryt (h2) nebo pokud jsou na nich vidět praskliny.
- Než začnete s výměnou příslušenství nebo než se přiblížíte k dílům, které se za provozu pohybují, přístroj vypněte a odpojte ho od napájení.
- Při nalévání horkých tekutin do kuchyňského robotu nebo do mísiče

budte opatrní, neboť tekutina může z přístroje při varu vystříknout.

- Příklad: Přístroj není určen pro domácí a podobné použití (na toto použití se nevztahuje záruka) jako:
 - Kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostorech;
 - Na farmách;
 - Klienty hotelů, motelů a dalších ubytovacích zařízení;
 - V zařízeních typu hotelových pokojů.
- **Při montáži a demontáži příslušenství se řiďte jednotlivými obrázky a odstavci „montáž příslušenství“ a „demontáž příslušenství“.**
- **Při seřizování rychlostí a doby provozu každého příslušenství se řiďte návodem k použití.**
- Příklad: Přístroj nesmí používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Děti nesmí používat přístroj jako hračku.
- Toto zařízení smí používat osoby, jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, nebo osoby, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pod podmínkou že lze zajistit dohled nebo pokyny týkající se pokynů k bezpečnému používání přístroje a pochopí-li tyto osoby dobře potenciální rizika.
- Příslušenství metla (c3) a bubínky „strouhat najemno“, a „strouhat nahrubo“ (g5 a g4) mohou používat jen děti od 8 let, a to pouze pod dohledem dospělého nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a dobře pochopily s tím spojená rizika. Čištění a údržbu smí provádět pouze děti od 8 let pod dohledem dospělého. Přístroj a jeho přírodní kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

UVEDENÍ DO CHODU

- Před prvním použitím omyjte všechny díly příslušenství mýdlovou vodou (kromě adaptéru (e): viz 5 čištění) Opláchněte a osušte.
- Postavte přístroj na rovnou, čistou a suchou plochu, zkontrolujte, zda tlačítko měniče (a1) je v poloze "0" , poté přístroj zapojte.
- Pro uvedení do provozu máte několik možností:
 - **Přerušovaný chod (pulsní):** Pro lepší kontrolu připravovaných pokrmů otočte tlačítkem měniče (a1) do polohy "pulse" několika za sebou jdoucími impulzy.
 - **Plynulý provoz:** Otočte tlačítkem měniče (a1) do požadované polohy od "1" do "max" podle prováděných pokrmů.

Při přípravě můžete provoz měnit.

- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (a1) na "0".

Důležité upozornění: Přístroj nemůže být uveden do provozu, jsou-li klapka (a5) a hlava (a3) zablokované. Pokud za provozu odblokujete klapku (a5) a/nebo hlavu (a3), přístroj se ihned zastaví. Zablokujte znovu klapku a/nebo hlavu, vraťte se do polohy "0" na ovladači (a1), poté zvolte požadovanou rychlost a při spuštění přístroje postupujte obvyklým způsobem.

Váš kuchyňský spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který ovládá a analyzuje výkon při provozu. **V případě přílišného namáhání se přístroj sám vypne.** Pro opětovné spuštění vraťte otočné tlačítko (a1) do polohy "0" a vyjměte část surovin. Nechte přístroj chvíli odpočinout. Poté můžete zvolit požadovanou rychlost a dokončit práci.

Očíslování odstavců je shodné s očíslováním zarámovaných schémat.

1 - MÍCHÁNÍ/ HNĚTENÍ/ TŘENÍ / EMULGOVÁNÍ/ŠLEHÁNÍ

Nerezavějící mísa (b1) a její víko (b2) vám umožní připravit až 1,8 kg těsta podle druhu surovin.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Mísa z nerezavějící oceli (b1)
- Víko (b2)
- Hnětač (c1) nebo šlehač (c2) nebo metla (c3)

CS

1.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Stiskněte tlačítko (a2) pro odblokování multifunkční hlavy (a3) a zvedněte ji až nadoraz.
- Zablokujte mísu z nerezavějící oceli (b1) (po směru hodinových ručiček) na přístroj a vložte surovinu.
- Připojte požadované příslušenství (c1, c2 nebo c3) na výstup (a6), přitlačte a pootočte o čtvrt otočky proti směru hodinových ručiček, aby došlo k zablokování příslušenství na svém místě.
- Uveďte multifunkční hlavu (a3) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (a2) a ručně sklopte multifunkční hlavu (a3), až se zablokuje (návrat tlačítka (a2) do původní polohy).
- Umístěte víko (b2) na mísu z nerezavějící oceli (b1).

Poznámka: Použití víka není povinné. Snižuje nebezpečí vystříknutí nebo odlétnutí.

- Zkontrolujte, zda je klapka (a5) zablokována (směr hodinových ručiček) na rychlém výstupu (a4).

1.2 - UVEDENÍ DO PROVOZU

Spusťte přístroj otočením tlačítka měniče (a1) do požadované polohy podle receptu.

- Přístroj se ihned spustí.
- Otvorem ve víku (b2) můžete přidávat suroviny během provozu.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (a1) na "0".

Doporučení:

– Hnětení

- Použijte příslušenství hnětač (c1) **při rychlosti "1"**.
Můžete hnést až 500g mouky (např: bílý chléb, celozrnný chléb, máslové těsto, sušenkové těsto, ...).

– Míchání

- Použijte šlehač (c2) **při rychlosti "1" až "max"**.
Můžete míchat až 1,8 kg lehkého těsta (bábovky, sušenky...).

- **Nikdy nepoužívejte šlehač (c2) ke hnětení těžkých těst.**

– Tření/emulgování/šlehání

- Použijte metlu (c3) **při rychlosti "1" až "max"**.
- Můžete připravovat: majonézu, omáčku aioli, omáčky, sních z bílků (až z 8 vajec), šlehačku (až 500 ml)...
- **Metlu na šlehání (c3) nikdy nepoužívejte ke hnětení hustého těsta, ani k míchání lehkého těsta.**

1.3 - DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Vyčkejte do úplného zastavení spotřebiče.**
- Odstraňte víko (b2).
- Pomocí tlačítka (a2) odblokujte multifunkční hlavu (a3) zvedněte ji do horní polohy.
- Odblokujte příslušenství (c1), (c2) nebo (c3) z multifunkční hlavy zatlačením na příslušenství k hlavě a jeho otočením o čtvrt otočky po směru hodinových ručiček.
- Vyjměte mísu z nerezavějící oceli.

2 - HOMOGENIZOVÁNÍ/MÍCHÁNÍ/MIXOVÁNÍ (PODLE TYPU)

Podle druhu surovin je možno v mixovací míse (d) připravit až 1,5l hustých směsí a 1,25l tekutých směsí.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

CS

– Mixovací mísa (d).

2.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Uvedte multifunkční hlavu (a3) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (a2) a ručně sklopte multifunkční hlavu (a3), až se zablokuje (návrat tlačítka (a2) do původní polohy).
- Odblokujte bezpečnostní klapku (a5) z rychlého výstupu (a4) pootočením proti směru hodinových ručiček a poté ji sejměte.
- Před vyjmutím mixovací mísy (d) zkontrolujte, že je přístroj vypnut.
- Zablokujte mixovací mísu (d) na výstup (a4) pootočením ve směru hodinových ručiček.
- Vložte suroviny do mixovací mísy a upevněte víko (d2) s dávkovacím víčkem (d3) pootočením proti směru hodinových ručiček.

2.2 - UVEDENÍ DO PROVOZU

- Spusťte přístroj otočením tlačítka měniče (a1) do požadované polohy podle receptu.
Pro lepší kontrolu mixování a lepší homogenizaci těsta použijte polohu "Pulse".
Otvorem v dávkovací zátce (d3) můžete přidávat suroviny během provozu.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (a1) na "0".

Doporučení:

Můžete připravovat:

- jemně mixované polévky, krémové polévky, kompoty, mléčné koktejly, koktejly,
- lehká těsta (palačinky, koblihy, bublanina, třené...).
- Pokud během mixování suroviny zůstávají přilepené na stěnách mísy, vypněte přístroj, vyjměte mísu, přísady seškrábněte na nože, pak mísu znovu upevněte a pokračujte v přípravě.

2.3 - DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nejprve vyčkejte dokonalého zastavení přístroje, pak sejměte mixovací mísu pootočením proti směru hodinových ručiček, vraťte na místo klapku (a5) a zablokujte ji na výstup (a4) (po směru hodinových ručiček).

3 - SEKÁNÍ (PODLE TYPU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Držák příslušenství (e)
- Sestavená hlavice mlýnku (f)

3.1 - UMÍSTĚNÍ ADAPTERU MLÝNKU

- Stiskněte tlačítko (a2) pro odblokování multifunkční hlavy (a3) a zvedněte ji až nadoraz.
- Přiložte adaptér (e) a zablokujte ho proti směru hodinových ručiček tak, abyste měli výstup v prodloužení přístroje.
- Uvedte multifunkční hlavu (a3) do vodorovné polohy stisknutím tlačítka (a2).

3.2 - SESTAVENÍ HLAVICE MLÝNKU

- Uchopte tělo (f1) za komínek tak, že umístíte největší otvor nahoru.
- Vložte šroub (f2) (delší osou napřed) do těla (f1).
- Umístěte nůž na (f3) kratší osu, která přesahuje ze šroubu (f2), a umístěte řezací části směrem ven.

- Nasadte zvolenou mřížku (f4 nebo f5) na nůž (f3), aby oba čepy zapadly do obou drážek těla (f1).
- Pevně zašroubujte matici (f6) na tělo (f1) ve směru hodinových ručiček, nicméně bez zablokování.
- Montáž zkontrolujte. Osa nesmí mít ani vůli ani se protáčet. V opačném případě začnete znovu.

3.3 - NASAZENÍ HLAVICE MLÝNKU NA PŘÍSTROJ

- Nakloňte sestavenou hlavici mlýnku (f) napravo k výstupu adaptéru (e), nechte zapadnout oba bajonety hlavice mlýnku do obou drážek adaptéru. Zasuňte hlavici mlýnku až na konec do adaptéru, pak posunujte komínek hlavice mlýnku do svislé polohy otáčením proti směru hodinových ručiček až do zablokování.
- Umístěte odnímatelnou desku (f8) na komínek.

CS

3.4 - ZAPNUTÍ, RADY A DEMONTÁŽ

- Zkontrolujte, zda je bezpečnostní klapka (a5) zablokována (směr hodinových ručiček) na rychlém výstupu (a4).
- Postavte nádobu na připravovaný pokrm k přístroji.
- Zapněte přístroj otočením měniče (a1) na rychlost "3" nebo "4".
- Vkládejte do komínku postupně kousky masa pomocí pěchovátka (f7). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji.**
- Při vypínání přístroje otočte měničem na rychlost "0" vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
- Odblokujte hlavici mlýnku v opačném směru než při montáži.

Doporučení:

- Předem si připravte všechny suroviny k mletí (z masa odstraňte kosti, šlachy a nervy a nakrájejte maso na kostky o velikosti přibližně 2x2cm).
- Zkontrolujte, zda je maso zcela rozmrazené.
- Na konci můžete vložit několik kousků chleba, abyste vytlačili všechno maso.

4 - STROUHÁNÍ / KRÁJENÍ (PODLE TYPU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Držák příslušenství (e)
- Sestavený kráječ zeleniny (g)
- Bubínky (podle typu)

4.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Stiskněte tlačítko (a2) pro odblokování multifunkční hlavy (a3) a zvedněte ji až nadoraz.
- Přiložte adaptér (e) a zablokujte ho proti směru hodinových ručiček tak, abyste měli výstup v prodloužení přístroje.
- Uvedte multifunkční hlavu (a3) do vodorovné polohy stisknutím tlačítka (a2).
- Zkontrolujte, zda je bezpečnostní klapka (a5) zablokována (směr hodinových ručiček) na rychlém výstupu (a4).
- Nakloňte bubínkový zásobník (g1) napravo k výstupu adaptéru (e), nechte zapadnout oba bajonety bubínkového zásobníku do obou drážek adaptéru. Zasuňte ho až na konec a pak posunujte komínek zásobníku do svislé polohy otáčením proti směru hodinových ručiček až do zablokování.
- Vložte do zásobníku zvolený bubínek a zkontrolujte, zda je zcela zasunut do zásobníku.

4.2 - ZAPNUTÍ A RADY

- Postavte nádobu na připravovaný pokrm k přístroji.
- Zapněte přístroj otočením měniče (a1) na rychlost "3" pro krájení nebo "4" pro strouhání.
- Vkládejte potraviny komínkem zásobníku a posunujte je pomocí pěchovátka (g2). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji.**
- Při vypínání přístroje otočte měničem na rychlost "0" vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
- Odblokujte bubínkový zásobník v opačném směru než při montáži.

- Pomocí bubínků můžete připravit:
 - Strouhat nahrubo C (g4) / strouhat najemno D (g5): mrkev, celer, brambory, sýr, ...
 - Krájet na silné plátky A (g3): brambory, mrkev, okurky, jablka, řepu, ...
 - Reibekuchen E (g6): brambory, parmezán ...

CS

5 - ODŠŤAVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY (PODLE TYPU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

– sestavený odšťavovač (h).

5.1 - SESTAVENÍ ODŠŤAVOVAČE

- Položte filtr (h3) do středu tělesa nádoby (h4).
- Zablokování víka: otáčejte proti směru hodinových ručiček a zablokujte víko (h2) na těleso nádoby (h4) (poloha zamčeného zámku).
- Celkové zablokování: posuňte páku blokování (h6) do polohy zamčeného zámku.

5.2 - UMÍSTĚNÍ ODŠŤAVOVAČE NA PŘÍSTROJ

- Uvedte multifunkční hlavu (a3) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (a2) a ručně sklopte multifunkční hlavu (a3), až se zablokuje (návrat tlačítka (a2) do původní polohy).
- Odblokujte a sejměte klapku (a5) z rychlého výstupu (a4) pootočením proti směru hodinových ručiček.
- Před zablokováním odšťavovače (h) zkontrolujte, že je přístroj vypnut.
- Zablokujte sestavený odšťavovač na výstupu (a4) otáčením po směru hodinových ručiček tak, aby se výstup pro odtokovou hubici nacházel v prodloužení přístroje.
- Nasuňte odtokovou hubici (h5) na těleso nádoby (h4).

5.3 - ZAPNUTÍ A RADY

- Postavte pod odtokovou hubici (h5) velkou sklenici.
- Zapněte přístroj otočením měniče (a1) na rychlost "3".
- Nakrájejte ovoce a/zeleninu na kousky.
- Vkládejte potraviny komínkem víka (h2) a posunujte je zvolna pomocí pěchovátka (h1). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji.**
- Nezpracovávejte víc než 5 krát 500g potravin najednou, aniž byste nechali přístroj odpočinout.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků vyčistěte filtr pokaždé po zpracování 300g surovin.
- **Důležité upozornění:** Jakmile je těleso nádoby na dužinu plné, přístroj vypněte a těleso nádoby vyprázdněte.
- Při vypínání přístroje otočte měničem na rychlost "0" a vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
- **Před vyjmutím celku přístroje vyčkejte do úplného zastavení otočného filtru.**
- Vyjměte odšťavovač odblokováním otáčením proti směru hodinových ručiček.
- Posuňte páku blokování (h6) do polohy odemčeného zámku. Otevřete víko (poloha odemčeného zámku). Nyní můžete vyjmout filtr (h3) a vyčistit ho a vyprázdnit těleso nádoby (h4).

Doporučení:

- Můžete připravovat šťávy z: mrkve, rajčat, jablek, hroznů, malin, ...
- Ovoce se silnou kůrou, zbavte pecek a vyjměte středovou část ananasu.
- Šťávu nelze lisovat z některého ovoce a zeleniny: banánů, avokáda, ostružin, apod...
- Můžete připravovat šťávu z různého ovoce a zeleniny, aniž byste museli odšťavovač pokaždé čistit, chutě se nesmíchají, stačí jen nalít do odšťavovače trochu vody a nechat běžet, aby se mezi jednotlivými druhy šťáv propláchl.
- Šťávy konzumujte bezprostředně po přípravě, pokud je chcete na několik hodin uskladnit v chladu, přidejte citronovou šťávu.

6 - ÚPRAVA DÉLKY NAPÁJECÍHO KABELU

Z důvodu pohodlnějšího používání nebo ukládání přístroje můžete délku kabelu zkrátit tím, že ho zastrčíte do bloku motoru (a) otvorem umístěným vzadu (a7).

7 - VELMI JEMNÉ SEKÁNÍ MALÉHO MNOŽSTVÍ (PODLE TYPU)

CS

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

– kompletní drtič.

Pomocí drtiče můžete:

– Nasekat za několik sekund pulzování: suché fíky, sušené broskve...
množství / max. čas: 100g / 5s
Tento drtič není určen ke zpracování tvrdých surovin, jako je káva.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj.
- Neponořujte blok motoru (a) ani adaptér (e) do vody ani pod tekoucí vodu. Otřete suchým nebo skoro suchým hadrem.
- Pro snazší čištění je vhodné opláchnout příslušenství hned po použití. Zcela odmontujte příslušenství hlavice mlýnku. **S ostrými díly zacházejte opatrně, mohou vás zranit.**
- Umyjte, opláchněte a osušte příslušenství: lze je mýt v myčce s výjimkou souboru kovových součástek hlavice mlýnku: tělo (f1), šroub (f2), nůž (f3), mřížky (f4 a f5), matka (f6).
- Mřížky (f4) a (f5) a nůž (f3) musí zůstat mastné. Pro jejich lepší ochranu je potřeba jedlým olejem.

Tipy:

- Pokud dojde k obarvení příslušenství potravinami (mrkev, pomerače, ...) třete je hadrem napuštěným jedlým olejem, poté vyčistěte obvyklým způsobem.
- Mixovací mísa (d): Do mixovací nádoby nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého mýdla. Zavřete víko. Umístěte na přístroj a zapněte několika impulzy. Po sejmutí mísu opláchněte pod tekoucí vodou a nechte oschnout (mísa vzhůru nohama).

SKLADOVÁNÍ

Přístroj neskladujte ve vlhku.

CO DĚLAT, POKUD VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE?

Pokud přístroj nefunguje, zkontrolujte:

- Zapojení přístroje.
- Zablkování veškerého příslušenství.
- Přítomnost a zablkování bezpečnostní klapky (a5), pokud se rychlý výstup (a4) nepoužívá.
- Vodorovné zablkování multifunkční hlavy (a3).

Váš kuchyňský spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který ovládá a analyzuje výkon při provozu. V případě přílišného namáhání se přístroj sám vypne. Pro opětovné spuštění vraťte otočné tlačítko (a1) do polohy "0" a vyjměte část surovin. Nechte přístroj chvíli odpočinout. Poté můžete zvolit požadovanou rychlost a dokončit práci.

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

LIKVIDACE OBALŮ A PŘÍSTROJE



Obal obsahuje výhradně materiály neohrožující životní prostředí, které mohou být likvidovány v souladu s platnými předpisy o recyklaci.
Pokud chcete dát přístroj do odpadu, informujte se u příslušného odboru vaší obce.

CS

ELEKTRONICKÉ NEBO ELEKTRICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI



Myslete na životní prostředí!

i Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➔ Odneste ho prosím do recyklačního centra.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Nerezovou mísu
Víko mísy z nerezavějící oceli
Hnětač
Šlehač
Metlu
Mixovací mísu
Odšťavovač
Drtič
Držák příslušenství

Hlavici mlýnku
Kráječ zeleniny:
– **A:** krájení
– **C:** hrubé strouhání
– **D:** jemné strouhání
– **E:** reibekuchen
Sada na těstoviny
Příslušenství na pyrė
Otočný mlýnek na těstoviny

Upozornění: nelze prodat žádné příslušenství bez toho, že předložíte návod k použití nebo váš spotřebič.

RECEPTY

ŠLEHAČKA

Přísady (pro 6/8 osob): 25 cl velmi studené smetany - 50 g moučkového cukru.

Smíchejte smetanu a moučkový cukr v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem. Zapněte spotřebič na 4. rychlost na dvě minuty, pak na tři a půl minuty na maximální rychlost.

MAJONÉZA

Přísady: 1 vejce žloutek - 1 lžice jemné hořčice - 1 lžice octa - 250 ml olivového nebo slunečnicového oleje - sůl a pepř.

Vložte žloutky, hořčici, ocet, sůl a pepř do nerezové mísy s vícelistou metlou a víkem. Zvolte 1. rychlost. Spusťte metlu a začněte přidávat olej velmi pomalým proudem. Po 10 sekundách zvyšte na maximální rychlost. Jakmile je olej zapracován do směsi, spusťte metlu ještě na 30 sekund.

Tip: Přidejte drcený stroužek česneku, pokud se pro váš recept hodí. Pro optimální výsledek by všechny přísady měly mít pokojovou teplotu.

BÍLÝ CHLĚB

Přísady (na jeden bochník o 800 g): 500 g mouky na bílý chléb - 300 ml vlažné vody - 11 g chemických kvasnic - 10 g soli.

Vložte mouku, sůl, kvasnice a sušené kvasnice do nerezové mísy. Nasadte hnětač a víko a zapněte na

pár sekund na 1. rychlost. Přilijte otvorem ve víku vlažnou vodu. Hnětejte osm minut. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi půl hodiny. Pak z těsta rukou vytvarujte kouli. Umístěte kouli těsta na máslem vytřený a pomoučený pečicí plech. Nechte znovu kynout při pokojové teplotě asi hodinu. Předehřejte troubu na 240°C. Horní stranu bochníku nařízněte ostrým nožem a otřete vlažnou vodou. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte 40 minut při 240°C.

Tip: Pekařské kvasnice by nikdy neměly být v přímém kontaktu s cukrem či solí, protože ty brání jejich účinku.

CS

TĚSTO NA KŘUPAVÉ PEČIVO

Příklady (na jeden základ dortu o 350 g): 200 g mouky - 100 g másla - 50 ml vody - špetka soli.

Vložte mouku, máslo a sůl do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár sekund na 1. rychlost. Přilijte vlažnou vodu, při spuštění spotřebiči. Nechte spotřebič běžet, dokud z těsta nevznikne koule. Nechte těsto odpočívat na chladném místě zakryté fólií nejméně hodinu, než je vyválíte a začnete péct.

BRIOŠKA

Příklady (pro 6 osob): 250 g bílé chlébové mouky - 5 g soli - 25 g cukru - 100 g másla - 2 celá vejce a 1 žloutek - 3 lžičky vlažného mléka - 2 lžičky vody - 5 g suchých pekařských kvasnic.

Vložte mouku do nerezové mísy a vytvořte dvě prohlubně: do jedné vložte sůl a cukr, do druhé kvasnice, vlažné mléko a vodu. Sůl a kvasnice nesměšujte, protože kvasnice reagují na kontakt se solí nežádoucím způsobem. Přidejte vejce a nasaďte hnětač a víko. Zvolte rychlost 1 a hnětejte 15 sekund, pak nastavte 2. rychlost na 2 minuty 45 sekund. Bez vypínání spotřebiče přidejte máslo, které by nemělo být příliš měkké (nechte je půl hodiny při pokojové teplotě před použitím). Pokračujte v hnětení 5 minut na 2. rychlost, pak 5 minut na 3. rychlost. Zakryjte těsto a nechte je dvě hodiny kynout při pokojové teplotě, pak je rukou propracujte, používejte i údery do mísy. Zakryjte těsto a nechte je kynout další dvě hodiny v chladničce; znovu těsto propracujte a opakujte údery. Pak překryjte potravinářskou fólií a nechte těsto přes noc kynout v chladničce. Druhý den vytřete plech na briošky a vysypte jej moukou. Vytvarujte briošku do koule. Umístěte ji na plech a nechte kynout na teplém místě, dokud těsto nenaplní plech (dvě až tři hodiny). Vložte do trouby na 180 °C a nechte péct asi 25 minut.

Tip: Přidejte kousky čokolády nebo kandované ovoce.

CHUTNÝ BOCHNÍK

Příklady (pro 6 osob): 200 g mouky - 4 vejce - 11 g prášku na pečení 100 ml mléka - 50 ml olivového oleje - 12 sušených rajčat - 200 g sýru feta - 15 zelených oliv bez pecek - troška karí v prášku (volitelné) - sůl a pepř.

Předehřejte troubu na 180 °C. Plech na pečení vytřete máslem a vysypte moukou. V nerezové míse s mísicí metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek na pečení, začněte 1. rychlostí, pak zvyšujte na 3. rychlost. Přilijte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1. a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta na kostičky, zelené olivy (na kousky) a karí. Okořeňte. Směs vlijte na plech a vložte do trouby na 30 až 40 minut podle typu trouby. Propíchněte nožem, abyste zkontrolovali, zda je bochník propečený.

Tip: Sýr feta nahraďte mozzarellou a přidejte pár nakrájených lístků bazalky.

KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU

Příklady (pro 8 osob): 200 g kvalitní hořké čokolády - 150 g cukru krupice - 125 g jemné mouky - 125 g změkklého másla - 4 vejce - 200 ml tekuté smetany (šlehačka) - 100 g mletých mandlí (volitelné) - 1 sáček vanilkového cukru (volitelné) - 11g prášku do pečiva - 1 špetka soli

Předehřejte troubu na 180°C. Ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě roztavte čokoládu nalámanou na

kousky ve 3 lžících vody. Při míchání přidávejte postupně po troškách máslo, aby máslo získalo hladkost. Důkladně vychladte. Oddělte žloutky od bílků. Bílky odložte. Žloutky, roztavenou čokoládu, smetanu, cukr, vanilkový cukr, mleté mandle a zbytek másla vložte do nerezové mísy s mixérem s víkem. Spusťte na 20 sekund na 1. rychlost. Zvyšte na 2. rychlost a zapracujte mouku smíchanou s kvasnicemi, kterou přisypáváte otvorem ve víku. Nechte spotřebič běžet asi dvě minuty, dokud těsto není hladké. Odložte do velké mísy. Bílky a špetku soli vložte do vyčištěné nerezové mísy s vícelistou metlou. Šlehejte bílky na 5. rychlost jednu a tři čtvrtě minuty, pak na maximální rychlost po dobu 30 sekund. Pomocí stěrky opatrně zapracujte našlehané bílky do čokoládové směsi. Vlijte do máslem vytřené a moukou vysypané formy na koláč. Pečte v troubě předehřáté na 180°C po dobu 25 minut.

Tip: Tento koláč je nejlepší podávat s vanilkovou omáčkou (viz recept na Plovoucí ostrovy) nebo porcemi vanilkové zmrzliny.

Více receptů naleznete na internetových stránkách www.tefal.cz

CS

Ďakujeme Vám za zakúpenie tohto prístroja určeného výhradne na prípravu potravín pre domáce použitie v interiéri.

POPIS

<p>a - Blok motora</p> <p>a1 Elektronický regulátor rýchlosti</p> <p>a2 Odšŕavacie tlačidlo multifunkčnej hlavice (a3)</p> <p>a3 Multifunkčná hlavica</p> <p>a4 Vysokootáčkový vývod (pracovná nádoba na mixovanie / odšŕavovač / drvič)</p> <p>a5 Ochranný kryt</p> <p>a6 Vývod na miešacie nástavce (hnetací nástavec, šľahacia metlička, miešací nástavec)</p> <p>a7 Odkladací priestor na kábel</p> <p>b - Zostava pracovnej nádoby</p> <p>b1 Pracovná nádoba z nehrdzavejúcej ocele</p> <p>b2 Veko</p> <p>c - Miešacie nástavce</p> <p>c1 Hnetací nástavec</p> <p>c2 Miešací nástavec</p> <p>c3 Šľahacia metlička</p> <p>d - Pracovná nádoba na mixovanie (v závislosti od modelu)</p> <p>d1 Pracovná nádoba</p> <p>d2 Veko</p> <p>d3 Dávkovací uzáver</p> <p>e - Držiak príslušenstva (v závislosti od modelu)</p>	<p>f - Hlavica mlynčeka (v závislosti od modelu)</p> <p>f1 Kovové telo</p> <p>f2 Závitový hriadeľ</p> <p>f3 Nôž</p> <p>f4 Mriežka s veľkými otvormi</p> <p>f5 Mriežka s malými otvormi</p> <p>f6 Matica</p> <p>f7 Prítlačný aplikátor</p> <p>f8 Misa</p> <p>g - Strúhadlo na zeleninu (v závislosti od modelu)</p> <p>g1 Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá</p> <p>g2 Prítlačný aplikátor</p> <p>g3 Bubienkový krájač A</p> <p>g4 Bubienkové strúhadlo C na hrubé strúhanie</p> <p>g5 Bubienkové strúhadlo D na jemné strúhanie</p> <p>g6 Bubienkové strúhadlo E na zemiaky</p> <p>h - Odšŕavovač (v závislosti od modelu)</p> <p>h1 Prítlačný aplikátor</p> <p>h2 Veko</p> <p>h3 Rotačný filter</p> <p>h4 Zberná nádoba na dužinu</p> <p>h5 Odtok</p> <p>h6 Zašŕovacia páčka</p>
---	--

SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na obsluhu a dobre ho uschovajte: používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť poskytuje dohľad alebo ich vopred poučí o používaní tohto prístroja. Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto zariadením nehrajú.
- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja zodpovedá napätiu elektrickej siete. Akékoľvek chybné zapojenie prístroja ruší záruku.
- Váš prístroj je určený iba na domáce kuchynské použitie pod dozorom v interiéri a v nadmorskej výške menej ako 2000 m.
- Pred prvým použitím očistite povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s elektrinou, podľa návodu v kapitole Uvedenie do prevádzky, a po každom

použití podľa postupu v kapitole Čistenie. Informácie o údržbe a čistení zariadenia nájdete v kapitole Čistenie.

- Prístroj odpojte z elektrickej siete vždy, keď ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou či čistením.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje, alebo je poškodený. V takom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- SK** • Každý zásah, okrem čistenia a bežnej údržby, ktorú pravidelne vykonáva zákazník, musí vykonať autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte visieť v dosahu detí, v blízkosti alebo v kontakte s teplými časťami prístroja, v blízkosti zdroja tepla ani na ostrých hranách.
- Prístroj nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Aby ste predišli akémukoľvek riziku, nechajte ich vymeniť v autorizovanom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Príslušenstvo nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- V záujme vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely vhodné pre tento prístroj, ktoré môžete zakúpiť v autorizovanom stredisku.
- Nesprávne používanie prístroja môže viesť ku zraneniu.
- Nože (d, f, g) sú veľmi ostré: aby ste predišli zraneniu, dbajte na zvýšenú opatrnosť pri vyprázdňovaní nádob, montáži nožov na nástavec či ich demontáži a počas čistenia.
- Pracovnú nádobu na mixovanie (d) alebo odšťavovač (h) vždy najprv odmontujte a až potom stlačte odšťavovacie tlačidlo (a2) multifunkčnej hlavice (a3).
- Pri práci s hlavicom mlynčeka (f) vždy používajte prítlačný aplikátor (f7), ktorý slúži na zatlačanie potravín do plniaceho nástavca. Do plniaceho nástavca nikdy nekladajte prsty ani vidličku, lyžicu, nôž či iné predmety.
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí prístroja. Vždy počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví, a až potom vyberte príslušenstvo.
- Nedotýkajte sa metličiek ani hnetacieho nástavca (c), keď je prístroj v činnosti.
- Dbajte na to, aby ste počas prevádzky nenechali nad prístrojom visieť dlhé vlasy, šatku, kravatu a pod.
- Do plniaceho nástavca, ktorý je súčasťou veka (b2), (d2) alebo (h2) a zásobníka na bubienkové krájače/strúhadlá (g1) nikdy nekladajte kuchynské náradie (lyžica, stierka a pod.).
- Pracovnú nádobu na mixovanie (d1) nepoužívajte bez veka (d2).
- Vždy používajte len jeden pracovný nástavec.
- Do pracovnej nádoby na mixovanie nikdy nenalievajte vriace tekutiny.
- Pracovnú nádobu na mixovanie nikdy nepoužívajte naprázdno.
- Pracovnú nádobu na mixovanie používajte vždy spolu s príslušným vekom.
- Veko v žiadnom prípade neskladajte skôr, ako sa čepele úplne zastavia.
- Do pracovnej nádoby na mixovanie najprv vlejte tekuté prísady a až potom tuhé prísady.

- Pracovné nádoby (b1, d1) nepoužívajte ako kuchynské nádoby (na mrazenie, varenie, sterilizáciu a pod.).
- Nepoužívajte odšťavovač, ak sú rotačný filter (h3) alebo ochranné veko (h2) poškodené alebo viditeľne puknuté.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred manipuláciou v blízkosti častí, ktoré sa pri činnosti prístroja pohybujú, prístroj vypnite a odpojte od zdroja napájania.
- Pri nalievaní horúcej tekutiny do kuchynského robota alebo mixéra buďte opatrní, pretože v dôsledku náhleho varu môže táto tekutina vyšplechnúť.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie v nasledujúcich typoch domácností a prostredí (na takéto použitie sa nevzťahuje záruka):
 - zamestnanecké kuchynky v obchodoch, kanceláriách a inom pracovnom prostredí;
 - farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - ubytovacie zariadenia poskytujúce nocľah s raňajkami.
- **Pri pripieňovaní jednotlivých častí príslušenstva na zariadenie a ich demontáži si pozrite jednotlivé obrázky a časti Montáž príslušenstva a Demontáž príslušenstva.**
- **V návode na obsluhu nájdete pokyny na regulovanie rýchlosti a času pre každý typ príslušenstva.**
- Toto zariadenie nie je určené pre deti. Zariadenie spoločne s káblom uchovajte mimo dosahu detí.
- Dbajte, aby sa deti s týmto zariadením nehrali.
- Osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, sensorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, môžu tento prístroj používať len pod dohľadom alebo v prípade, že boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a uvedomujú si možné riziká.
- Šľahaciu metličku (c3) a bubienkové strúhadlá na jemné strúhanie a hrubé strúhanie (g5 a g4) môžu používať aj deti vo veku od 8 rokov, a to pod dohľadom alebo v prípade, že boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a uvedomujú si možné riziká. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu zariadenia, s výnimkou detí vo veku od 8 rokov, ktoré tieto činnosti vykonávajú pod dozorom dospeléj osoby. Zariadenie spoločne s káblom uchovajte mimo dosahu detí do 8 rokov.

SK

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva saponátovou vodou (okrem adaptéra (e): pozri odsek „Čistenie“). Opláchnite vodou a osušte.
- Prístroj položte na rovnú, čistú a suchú plochu. Ubezpečte sa, že tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) sa nachádza v polohe „0“, a potom prístroj zapojte do elektrickej siete.
- Prístroj môžete zapnúť viacerými spôsobmi:
 - **Prerušovaný chod („pulse“)**: Tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) pootočte do polohy „pulse“ a niekoľkokrát stlačte. Týmto spôsobom môžete lepšie kontrolovať prípravu pokrmov.
 - **Plynulý chod**: Tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) pootočte do požadovanej polohy (od „1“ po „max“) podľa druhu pripravovaného pokrmu.

Rýchlosť počas prípravy môžete meniť.

- Prístroj vypnete pootočením tlačidla (a1) do polohy „0“.

Dôležité upozornenie: Prístroj je možné uviesť do chodu len vtedy, ak je zaistený ochranný kryt (a5) a multifunkčná hlavica (a3). Ak ochranný kryt (a5) a/alebo multifunkčnú hlavicu (a3) odistíte, keď je prístroj v činnosti, prístroj sa automaticky vypne. V takom prípade ochranný kryt a/alebo multifunkčnú hlavicu opäť zaistíte, ovládacie tlačidlo (a1) vráťte do polohy „0“ a potom prístroj zapnete obvyklým spôsobom (zvoľte požadovanú rýchlosť).

Tento kuchynský robot je vybavený mikroprocesorom, ktorý reguluje a analyzuje jeho prevádzkový výkon, keď je prístroj v činnosti. **Pri príliš vysokom zaťažení sa prístroj samočinne vypne.** Ak chcete prístroj znovu zapnúť, otočné tlačidlo (a1) vráťte do polohy „0“ a vyberte časť spracovávaných potravín. Prístroj nechajte niekoľko minút v klude. Potom môžete nastaviť požadovanú rýchlosť a dokončiť prípravu pokrmu.

SK

Číslovanie odsekov zodpovedá očíslovaniu schematických nákrsov v rámčekoch.

1 - MIEŠANIE / HNETENIE / TRENIE / EMULGOVANIE / ŠLAHANIE

V nerezovej pracovnej nádobe (b1) s vekom (b2) môžete pripraviť až 1,8 kg cesta, v závislosti od druhu použitých potravín.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Nerezová pracovná nádoba (b1)
- Veko (b2)
- Hnetací nástavec (c1) alebo miešací nástavec (c2) alebo šlahacia metlička (c3)

1.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Stlačením tlačidla (a2) odistíte multifunkčnú hlavicu (a3) a zdvihnite ju až na doraz.
- Nerezovú pracovnú nádobu (b1) pripevnite k prístroju a pootočením (v smere hodinových ručičiek) zaistíte. Do nádoby vložte prísady.
- Na vývod (a6) nasuňte požadovaný nástavec (c1, c2 alebo c3), zatlačte a pootočte o štvrt otáčky proti smeru hodinových ručičiek, čím nástavec zaistíte v pracovnej polohe.
- Multifunkčnú hlavicu (a3) vráťte späť do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (a2) a multifunkčnú hlavicu (a3) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (a2) sa vráti do pôvodnej polohy).
- Veko (b2) nasuňte na nerezovú pracovnú nádobu (b1).

Poznámka: Použitie veka nie je nevyhnutné. Veko slúži ako ochrana proti vyšplechovaniu alebo striekaniu spracovávaných potravín.

- Ubezpečte sa, že ochranný kryt (a5) vysokootáčkového vývodu (a4) je dobre zaistený (v smere hodinových ručičiek).

1.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do požadovanej polohy, v závislosti od konkrétneho receptu.

- Prístroj začne ihneď pracovať.
Potraviny môžete pridávať do pracovnej nádoby aj počas prípravy, cez plniaci otvor vo veku (b2).
- Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo (a1) pootočte do polohy „0“.

Rady:

- Hnetenie

- Hnetací nástavec (c1) **používajte pri rýchlosti „1“**.
Na miesenie cesta môžete použiť až do 500 g múky (napr.: biely chlieb, celozrnný chlieb, maslové cesto, linecké cesto a pod.).

- Miešanie

- Miešací nástavec (c2) **používajte pri rýchlosti „1“ až „max“**.
Tento prístroj umožňuje vymiešať až 1,8 kg ľahkého cesta (piškótové cesto, biskvitové cesto a pod.).
- **Miešací nástavec (c2) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta.**

- Trenie / emulgovanie / šľahanie

- Šľahaciu metličku (c3) **používajte pri rýchlosti „1“ až „max“.**
- Pomocou tohto nástavca môžete pripraviť: klasickú majonézu, provensálsku majonézu, rôzne druhy omáčok, sneh z bielkov (až z 8 vaječných bielkov), šľahačku (až do 500 ml sladkej smotany) a pod.
- **Šľahaciu metličku (c3) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta, ani na miešanie ľahkého cesta.**

1.3 - DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- **Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví.**
- Zložte veko (b2).
- Pomocou tlačidla (a2) odistíte multifunkčnú hlavicu (a3) a zdvihnite ju do hornej polohy.
- Nástavec (c1), (c2) alebo (c3) odistíte z multifunkčnej hlavice: nástavec potlačte smerom k hlavici a zároveň ho pootočte o štvrt otáčky v smere hodinových ručičiek.
- Vyberte nerezovú pracovnú nádobu.

SK

2 - HOMOGENIZÁCIA / MIEŠANIE / MIXOVANIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V pracovnej nádobe na mixovanie (d) môžete pripraviť až 1,5 l hustých zmesí a 1,25 l tekutých zmesí, v závislosti od druhu použitých potravín.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Pracovná nádoba na mixovanie (d).

2.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Multifunkčnú hlavicu (a3) uveďte do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (a2) a multifunkčnú hlavicu (a3) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (a2) sa vráti do pôvodnej polohy).
- Ochranný kryt (a5) vysokootáčkového vývodu (a4) odistíte pootočením proti smeru hodinových ručičiek a potom ho zložte.
- Skôr než pracovnú nádobu na mixovanie (d) pripevníte na vývod, skontrolujte, či je prístroj skutočne vypnutý.
- Pracovnú nádobu na mixovanie (d) pripevnite na vývod (a4) a zaistite ju pootočením v smere hodinových ručičiek.
- Potraviny vložte do pracovnej nádoby na mixovanie, veko (d2) s dávkovacím uzáverom (d3) umiestnite na pracovnú nádobu a zaistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek.

2.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do požadovanej polohy, v závislosti od konkrétneho receptu. Aby ste počas prípravy mohli lepšie kontrolovať mixovanie a dosiahli homogénnejšiu zmes, použite polohu „pulse“. Potraviny môžete pridávať do pracovnej nádoby aj počas prípravy, cez otvor dávkovacieho uzáveru (d3).
- Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo (a1) pootočte do polohy „0“.

Rady:

Pomocou tohto nástavca môžete pripraviť:

- jemne mixované polievky, krémové polievky, ovocné pyrė, mliečne kokteily, tradičné kokteily.
- ľahké cestá (palacinky, placky, bublanina, náky p a pod.).
- Ak počas mixovania ostanú na stenách pracovnej nádoby nalepené potraviny, prístroj vypnite a pracovnú nádobu na mixovanie vyberte. Steny pracovnej nádoby očistite tak, aby potraviny spadli na čepele. Pracovnú nádobu na mixovanie opäť pripevnite na prístroj a môžete ďalej pokračovať v príprave pokrmu.

2.3 - DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví, a až potom odmontujte pracovnú nádobu na mixovanie: pracovnú nádobu odistíte pootočením proti smeru hodinových ručičiek a vyberte. Ochranný kryt (a5) vráťte na miesto a zaistíte ho na vývode (a4) (v smere hodinových ručičiek).

3 - SEKANIE / MLETIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Držiak príslušenstva (e)
- Zmontovaná hlavica mlynčeka (f)

3.1 - MONTÁŽ ADAPTÉRA NA MLYNČEK

- Stlačením tlačidla (a2) odistite multifunkčnú hlavicu (a3) a zdvihnite ju až na doraz.
- Adaptér (e) vložte na miesto a zaistite ho pootočením proti smeru hodinových ručičiek tak, aby vývod tvoril predĺženie pozdĺžnej osi prístroja.
- Znovu stlačte tlačidlo (a2) a multifunkčnú hlavicu (a3) vráťte späť do vodorovnej polohy.

3.2 - MONTÁŽ HLAVICE MLYNČEKA

- Telo (f1) uchopte za plniaci nástavec tak, aby najširší otvor smeroval hore.
- Závitový hriadeľ (f2) vložte (dlhším koncom smerom dovnútra) do tela (f1).
- Na krátky vystupujúci koniec závitového hriadeľa (f2) nasadte nôž (f3) tak, aby rezné hrany boli otočené smerom von.
- Na nôž (f3) umiestnite mriežku podľa vášho výberu (f4 alebo f5) tak, aby obidva výstupky na mriežke zapadli do dvoch zárezov na tele hlavice (f1).
- Maticu (f6) naskrutkujte na telo mlynčeka (f1) v smere hodinových ručičiek a dobre utiahnite, nie však príliš silno, aby sa nezablokovala.
- Skontrolujte, či ste hlavicu mlynčeka správne zmontovali. Závitový hriadeľ nesmie mať žiadnu vôľu ani sa nesmie samovoľne otáčať. V opačnom prípade zopakujte od začiatku vyššie uvedený postup.

3.3 - OSADENIE HLAVICE MLYNČEKA NA PRÍSTROJ

- Zmontovanú hlavicu mlynčeka (f) nakloňte doprava a umiestnite pred vývod adaptéra (e). Dbajte na to, aby sa obidva kolíky hlavice mlynčeka presne zhodovali s dvoma zárezmi na adaptéri. Hlavicu mlynčeka úplne zasunúť do adaptéra a plniaci nástavec hlavice mlynčeka potom otáčajte do zvislej polohy proti smeru hodinových ručičiek, až kým nedosiahne zaistenú polohu.
- Vyberateľnú misu (f8) nasadte na plniaci nástavec.

3.4 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY, RADY A DEMONTÁŽ

- Ubezpečte sa, že ochranný kryt (a5) vysokootáčkového vývodu (a4) je dobre zaistený (v smere hodinových ručičiek).
- Pred prístroj položte vhodnú nádobu na zachytenie pripravovaného pokrmu.
- Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do polohy „3“ alebo „4“.
- Kúsky mäsa vkladajte do plniaceho nástavca a zatláčajte pomocou prítlačného aplikátora (f7).
Prísady nikdy nezatláčajte do plniaceho nástavca prstami alebo pomocou kuchynského náradia.
- Prístroj vypnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti do polohy „0“ a počkajte, kým sa úplne zastaví.
- Hlavicu mlynčeka odistite pootočením v opačnom smere ako pri montáži.

Rady:

- Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete mlieť (z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šľachy a nakrájajte ho na kúsky s rozmermi približne 2 cm x 2 cm).
- Používajte len úplne rozmrazené mäso.
- Nakoniec môžete pomlieť niekoľko kúskov chleba, aby z prístroja vyšlo von všetko pomleté mäso.

4 - STRÚHANIE / KRÁJANIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Držiak príslušenstva (e)
- Zmontované strúhadlo na zeleninu (g)
- Bubienkové krájače a strúhadlá (v závislosti od modelu).

4.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Stlačením tlačidla (a2) odistite multifunkčnú hlavicu (a3) a zdvihnite ju až na doraz.

- Adaptér (e) vložte na miesto a zaistíte ho pootočením proti smeru hodinových ručičiek tak, aby vývod tvoril predĺženie pozdĺžnej osi prístroja.
- Znovu stlačte tlačidlo (a2) a multifunkčnú hlavicu (a3) vráťte späť do vodorovnej polohy.
- Ubezpečte sa, že ochranný kryt (a5) vysokootáčkového vývodu (a4) je dobre zaistený (v smere hodinových ručičiek).
- Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá (g1) nakloňte doprava a umiestnite pred vývod adaptéra (e). Dbajte na to, aby sa obidva kolíky zásobníka presne zhodovali s dvoma zárezmi na adaptéri. Zásobník úplne zasunúť do adaptéra a plniaci nástavec zásobníka potom otáčajte do zvislej polohy proti smeru hodinových ručičiek, až kým nedosiahne zaistenú polohu.
- Do zásobníka vložte požadovaný bubienkový krájač alebo strúhadlo. Dbajte na to, aby bol krájač (resp. strúhadlo) úplne zasunutý v zásobníku.

SK

4.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Pred prístroj položte vhodnú nádobu na zachytenie pripravovaného pokrmu.
- Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do polohy „3“, ak chcete krájať, alebo do polohy „4“, ak chcete strúhať.
- Potraviny vkladajte do plniaceho nástavca zásobníka a zatlačajte ich pomocou prítlačného aplikátora (g2). **Prísady nikdy nezatláčajte prstami alebo pomocou kuchynského náradia.**
- Prístroj vypnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti do polohy „0“ a počkajte, kým sa **úplne zastaví**.
- Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá odistite pootočením v opačnom smere ako pri montáži.
- Pomocou bubienkových krájačov/strúhadliel môžete pripraviť:
 - Hrubé strúhadlo C (g4) / jemné strúhadlo D (g5): mrkva, zelerové hľuzy, zemiaky, syr...
 - Hrubý krájač A (g3): zemiaky, mrkva, uhorky, jablká, červená repa...
 - Strúhadlo na zemiaky E (g6): zemiaky, parmezán...

5 - ODŠŤAVOVANIE OVOCIA A ZELENINY (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

– Zmontovaný odšťavovač (h).

5.1 - MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

- Filter (h3) vložte do stredu zbernej nádoby na dužinu (h4).
- Zaistenie veka: veko (h2) umiestnite na zbernú nádobu na dužinu (h4) a pootočte proti smeru hodinových ručičiek (poloha zatvoreného visiaceho zámku).
- Zaistenie celej zostavy: zaistovacia páčka (h6) posuňte do polohy zatvoreného visiaceho zámku.

5.2 - OSADENIE ODŠŤAVOVAČA NA PRÍSTROJ

- Multifunkčnú hlavicu (a3) uveďte do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (a2) a multifunkčnú hlavicu (a3) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (a2) sa vráti do pôvodnej polohy).
- Ochranný kryt (a5) vývodu (a4) odistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek a potom ho zložte.
- Skôr než odšťavovač (h) pripevníte na vývod, skontrolujte, či je prístroj skutočne vypnutý.
- Zmontovaný odšťavovač zaistíte na vývode (a4) pootočením v smere hodinových ručičiek tak, aby bol vývod pre odtok otočený v smere pozdĺžnej osi prístroja.
- Odtok (h5) pripevnite k zbernej nádobe na dužinu (h4).

5.3 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Pod odtok (h5) umiestnite pohár s dostatočným objemom.
- Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do polohy „3“.
- Ovocie a/alebo zeleninu pokrájajte na kúsky.
- Potraviny vkladajte do plniaceho nástavca veka (h2) a zatlačajte ich pomocou prítlačného aplikátora (h1). **Potravinu nikdy nezatláčajte prstami alebo pomocou kuchynského náradia.**
- Pomocou odšťavovača môžete bez prestávky spracovať najviac 5-krát 500 g potravín, potom prístroj musíte nechať úplne vychladnúť.
- Aby ste dosiahli lepšiu účinnosť odšťavovania, filter odporúčame očistiť po spracovaní približne 300 g potravín.

- **Dôležité upozornenie:** Keď je zberná nádoba na dužinu plná, prístroj vypnite a zbernú nádobu vyprázdňte.
- Prístroj vypnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti do polohy „0“ a počkajte, kým sa úplne zastaví.
- **Počkajte, kým sa rotačný filter úplne zastaví, a až potom odmontujte z prístroja celú zostavu odšťavovača.**
- Ak chcete odšťavovač zdemontovať, najprv ho odistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Zaisťovaciu páčku (h6) posuňte do polohy otvoreného visiaceho zámku. Otvorte veko (poloha otvoreného visiaceho zámku). Teraz môžete filter (h3) vybrať, očistiť a zbernú nádobu na dužinu vyprázdniť (h4).

SK

Rady:

- Pomocou odšťavovača môžete pripraviť šťavu z: mrkvy, paradajok, jablák, hrozna, malín...
- Ovocie s hrubou šupou najprv ošúpte, plody zbavte jadier. Taktiež odstráňte stredovú časť ananásu.
- Niektoré druhy ovocia a zeleniny sa nedajú odšťať: napríklad banány, avokádo, moruše atď.
- Pomocou odšťavovača môžete pripraviť šťavy z rôznych druhov ovocia a zeleniny bez toho, aby ste prístroj museli zakaždým čistiť. Chute sa navzájom nemiešajú, stačí, ak odšťavovačom necháte prejsť malé množstvo vody, aby sa po príprave každej šťavy prepláchol.
- Štavu konzumujte čerstvú, čo najskôr po odštavení. Môžete ju odložiť na niekoľko hodín do chladničky, v takom prípade však do nej pridajte citrónovú šťavu.

6 - NASTAVENIE DĹŽKY NAPÁJACIEHO KÁBLA

Pre pohodlnejšie používanie prístroja, alebo ak chcete prístroj odložiť, môžete skrátiť dĺžku napájacieho kábla. Napájací kábel zatlačte dovnútra bloku motora (a) cez otvor, ktorý sa nachádza na zadnej strane prístroja (a7).

7 - JEMNÉ SEKANIE MALÉHO MNOŽSTVA POTRAVÍN (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

– Zostava drviča.

Pomocou drviča môžete:

– Za niekoľko sekúnd posekať (v krokovom režime „pulse“): sušené figy, sušené marhule...
množstvo/max. čas: 100g/5s
Tento drvič sa nesmie používať na sekanie tvrdých potravín, ako je napríklad káva.

ČISTENIE

- Prístroj odpojte z elektrickej siete.
- Blok motora (a), ani adaptér (e) neponárajte do vody alebo pod tečúcu vodu. Utrite ich suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.
- Aby bolo čistenie prístroja ľahšie, príslušenstvo opláchnite vodou ihneď po použití. Hlavicu mlynčeka úplne rozmontujte. **So všetkými čepelami manipulujte opatrne, aby ste sa neporanili.**
- Príslušenstvo umyte, opláchnite vodou a osušte: všetky diely príslušenstva sú vhodné do umývačky riadu, okrem kovových dielov hlavice mlynčeka: telo (f1), závitový hriadeľ (f2), nôž (f3), mriežky (f4 a f5), matica (f6).
- Mriežky (f4) a (f5), ako aj nôž (f3) musia zostať masťné. Potrite ich jedlým olejom, aby boli lepšie chránené.

Tipy:

- V prípade, že dôjde k zafarbeniu rôznych dielov príslušenstva od použitých potravín (napr. mrkvy, pomarančov...), utrite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich očistite ako zvyčajne.
- Pracovná nádoba na mixovanie (d): do pracovnej nádoby nalejte teplú vodu a pridajte niekoľko kvapiek tekutého saponátu. Zatvorte veko. Pracovnú nádobu na mixovanie osadte na prístroj a niekoľko krát stlačte ovládacie tlačidlo v polohe „pulse“. Pracovnú nádobu zdemontujte, umyte pod tečúcou vodou a nechajte vyschnúť (dnom otočeným hore).

SKLADOVANIE

Prístroj neodkladajte na vlhké miesto.

ČO ROBIŤ, AK PRÍSTROJ NEFUNGUJE?

Ak prístroj nefunguje, skontrolujte nasledovné:

- Či je prístroj zapojený do elektrickej siete.
- Či je zaistený každý diel príslušenstva.
- Či je ochranný kryt (a5) na mieste a v zaistenej polohe – keď sa vysokootáčkový vývod (a4) nepoužíva.
- Či je multifunkčná hlavica (a3) zaistená vo vodorovnej polohe.

SK

Tento kuchynský robot je vybavený mikroprocesorom, ktorý reguluje a analyzuje jeho prevádzkový výkon, keď je prístroj v činnosti. Pri príliš vysokom zaťažení sa prístroj samočinne vypne. Ak chcete prístroj znova zapnúť, otočné tlačidlo (a1) vráťte do polohy „0“ a vyberte časť spracovávaných potravín. Prístroj nechajte niekoľko minút v klude. Potom môžete nastaviť požadovanú rýchlosť a dokončiť prípravu pokrmu.

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

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV A PRÍSTROJA



Obal obsahuje výhradne také materiály, ktoré nie sú škodlivé pre životné prostredie, a ktoré sa môžu likvidovať v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa recyklácie. Ak chcete prístroj zlikvidovať, informujte sa na príslušnom úrade vo vašom meste.

ELEKTRONICKÉ A ELEKTRICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



i Tento prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.

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

PRÍSLUŠENSTVO

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

Pracovná nádoba z nerezavejúcej ocele Veko nerezovej pracovnej nádoby Hnetací nástavec Miešací nástavec Šľahačiu metličku Pracovnú nádobu na mixovanie Odšťavovač Drvič Držiak príslušenstva	Hlavicu mlynčeka Strúhadlo na zeleninu: <ul style="list-style-type: none"> - A: krájač - C: hrubé strúhadlo - D: jemné strúhadlo - E: strúhadlo na zemiaky Sada na cestoviny Príslušenstvo na pyré Otočný mlynček na cestoviny
--	---

Upozornenie: príslušenstvo si budete môcť zakúpiť až po predložení vášho návodu na používanie alebo prístroja.

RECEPTY

ŠLAHAČKA

Suroviny (pre 6-8 osôb): 25 cl veľmi studenej smotany na šľahanie 50 g práškoveho cukru.

Smotanu na šľahanie spolu s práškovým cukrom vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 4 a nechajte zapnuté dve minúty, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte ešte tri a pol minúty.

SK MAJONÉZA

Suroviny: 1 vaječný žĺtok - 1 polievkovú lyžicu jemnej horčice - 1 kávovú lyžičku octu - 250 ml olivového alebo slnečnicového oleja - soľ a čierne korenie.

Vaječný žĺtok, horčicu, ocot, soľ a čierne korenie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Nastavte rýchlosť 1. Zapnite metličku na šľahanie a malým prúdom pridávajte olej. Po 10 sekundách zvýšte rýchlosť na maximálnu. Keď je olej zamiešaný do zmesi, zapnite metličku na šľahanie a šľahajte ďalších 30 sekúnd.

Rada: Pridajte postrúhaný cesnak, ak sa hodí do vášho receptu. Lepší výsledok dosiahnete, ak budú všetky ingrediencie izbovej teploty.

BIELY CHLIEB

Suroviny (na jeden okrúhly bochník s hmotnosťou približne 800 g): 500 g bielej chlebovej múky 300 ml vlažnej vody - 10 g sušeného droždia - 10 g soli.

Múku, soľ a sušené droždie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Hneďte osem minút. Cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote približne pol hodiny. Potom z cesta ručne vytvarujte guľu. Cesto položte na vymastený a múkou vysypaný plech. Nechajte kysnúť druhýkrát pri izbovej teplote približne hodinu. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrým nožom a vrch potrite letnou vodou. Do rúry vložte malú nádobu s vodou: týmto spôsobom sa chlebová kôrka upečie dozlata. Pečte 40 minút na 240 °C.

Rada: Droždie sa nikdy nesmie dostať do priameho kontaktu so soľou ani s cukrom, pretože sa negatívne ovplyvní činnosť droždia.

LINECKÉ CESTO

Suroviny (na jeden koláč s hmotnosťou približne 350 g): 200 g polohrubej múky - 100 g masla - 50 ml vody - jednu štipku soli.

Múku, maslo a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Za stáleho mixovania cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Zariadenie nechajte zapnuté, kým sa z cesta nevytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať na chladnom mieste prikryté potravinárskou fóliou minimálne hodinu pred vyvalkaním a pečením.

KOLÁČ

Suroviny (pre 6 osôb): 250 g bielej chlebovej múky - 5 g soli 25 g cukru - 100 g masla - 2 celé vajcia a 1 vaječný žĺtok 3 polievkové lyžice vlažného mlieka - 2 polievkové lyžice vody 5 g sušeného droždia.

Do nerezovej misky nasypťte múku a vytvorte dve priehlbiny; do jednej vložte soľ a cukor, do druhej kvasnice, vlažné mlieko a vodu. Soľ a droždie sa nesmú pridávať spolu, pretože droždie reaguje negatívne pri kontakte so soľou. Pridajte vajcia a založte metličku na hnetenie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a hneďte 15 sekúnd, potom prepnite na rýchlosť 2 a hneďte 2 minúty 45 sekúnd. Zariadenie nechajte zapnuté a pridajte maslo, ktoré nesmie byť veľmi mäkké (pred použitím ho nechajte odpočívať pol hodinu pri izbovej teplote). Hneďte ďalších 5 minút na rýchlosti 2 a potom 5 minút na rýchlosti 3. Cesto prikryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote, následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke; následne cesto

ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Potom cesto prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť cez noc v chladničke. Na druhý deň formu na koláč vymastite maslom a vysypte múkou. Cesto vytvarujte do gule. Vložte ho do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým cesto nevyplní formu (dve až tri hodiny). Formu vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte približne 25 minút.

Rada: Pridajte čokoládové hoblínky alebo kandizované ovocie.

LAHODNÝ BOCHNÍK

Suroviny (pre 6 osôb): 200 g polohrubej múky - 4 vajcia - 11 g prášku do pečiva - 100 ml mlieka - 50 ml olivového oleja - 12 paradajok sušených na slnku - 200 g syru feta - 15 vykôstkovaných zelených olív štipku kari korenia (voliteľné) - soľ a čierne korenie.



Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymastite maslom a vysypte múkou. V miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom zmixujte spolu múku, vajcia a prášok do pečiva. Začnite na rýchlosti 1 a postupne zvýšte na rýchlosť 3. Pridajte olivový olej a mlieko a mixujte ďalšiu minútu a pol. Rýchlosť znížte na 1 a pridajte sušené paradajky (pokrájané na kúsky), kocky syra feta, zelené olivy (pokrájané na kúsky) a kari korenie. Ochuťte. Zmes vylejte do formy a pečte v rúre 30 až 40 minút, v závislosti od rúry. Nožom kontrolujte, či je bochník upečený.

Rada: Syr feta zameňte za mozzarella a pridajte niekoľko posekaných lístkov bazalky.

LIATY ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ

Suroviny (pre 8 osôb): 200 g veľmi kvalitnej čokolády na varenie - 150 g jemného cukru - 125 g polohrubej múky - 125 g mäkkého masla - 4 vajcia - 200 ml smotany (smotany na šľahanie) - 100 g mletých mandlí (voliteľné) - 1 vrecko vanilkového cukru (voliteľné) - 11 g prášku do pečiva - 1 štipku soli.

Rúru predhrejte na 180 °C. Čokoládu pokrájanú na kúsky roztopte vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre s 3 polievkovými lyžicami vody. Za stáleho miešania postupne pridávajte malé množstvo masla, aby vznikla hladká čokoládová hmota. Nechajte vychladnúť. Vaječné žĺtky oddelte od bielkov. Vaječné bielky odložte nabok. Vaječné žĺtky, roztopenú čokoládu, smotanu, cukor, vanilkový cukor, pomleté mandle a zvyšné maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom. Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes mixujte 20 sekúnd. Rýchlosť prepnite na stupeň 2 a cez otvor vo veku pridajte múku zmiešanú s práškom do pečiva. Zariadenie nechajte zapnuté dve minúty, kým nevznikne hladké cesto. Preložte ho do veľkej misky. Vaječné bielky vložte spolu so štipkou soli do čistej misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie. Bielka šľahajte na rýchlosti 5 jeden a trištvrté minúty a potom na maximálnej rýchlosti 30 sekúnd. Pomocou stierky sneh z bielkov opatrne zamiešajte do čokoládovej zmesi. Zmes vlejte do maslom vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečte 25 minút v rúre vyhriatej na 180 °C.

Rada: Tento koláč je vynikajúci, ak sa podáva s anglickým krémom (pozri recept Plávajúce ostrovy) alebo s kopčekom vanilkovej zmrzliny.

Ďalšie zaujímavé recepty nájdete na stránke www.tefal.com

Zahvaljujemo Vam na odabiru ovog aparata namjenjenog isključivo za pripremu hrane i upotrebu u domaćinstvu.

OPIS

<p>a - Blok motora</p> <p>a1 Elektronski regulator brzine</p> <p>a2 Tipka za oslobađanje multifunkcionalne glave (a3)</p> <p>a3 Multi-funkcionalna glava</p> <p>a4 Otvor za nastavke (blender / sokovnik/ mlin)</p> <p>a5 Sigurnosni poklopac</p> <p>a6 Otvor za nastavke miksera (mješalica za tijesto/ metlica/ mutilice)</p> <p>a7 Spremnik za kabal</p> <p>b - Sklop posude</p> <p>b1 Posuda od nehrđajućeg čelika</p> <p>b2 Poklopac</p> <p>c - Nastavci miksera</p> <p>c1 Mješalica za tijesto</p> <p>c2 Mutilice</p> <p>c3 Metlica</p> <p>d - Posuda blendera (ovisno o modelu)</p> <p>d1 Posuda</p> <p>d2 Poklopac</p> <p>d3 Čep za doziranje</p> <p>e - Držać za nastavke (ovisno o modelu)</p>	<p>f - Mašina za mljevenje (ovisno o modelu)</p> <p>f1 Metalno tijelo</p> <p>f2 Vijak</p> <p>f3 Oštrica</p> <p>f4 Rešetka s velikim rupama</p> <p>f5 Rešetka s malim rupama</p> <p>f6 Matica</p> <p>f7 Potiskivač</p> <p>f8 Pladanj</p> <p>g - Sjeckalica (ovisno o modelu)</p> <p>g1 Tijelo bubnja</p> <p>g2 Potiskivač</p> <p>g3 Bubanj za rezanje A</p> <p>g4 Bubanj za grubo rendanje C</p> <p>g5 Bubanj za fino rendanje D</p> <p>g6 Bubanj za tvrde namirnice E</p> <p>h - Sokovnik (ovisno o modelu)</p> <p>h1 Potiskivač</p> <p>h2 Poklopac</p> <p>h3 Okretni filter</p> <p>h4 Posuda za sok</p> <p>h5 Kljun za sipanje</p> <p>h6 Poluga za zaključavanje</p>
---	--

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte upute za upotrebu i sačuvajte ih: upotreba aparata koja nije u skladu s uputama za upotrebu oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili čulnim sposobnostima, niti osobe koje nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih ne nadgleda ili im uputstva za korištenje aparata ne daje lice odgovorno za njihovu sigurnost. Potrebno je nadgledati djecu i spriječiti ih da se igraju s aparatom.
- Provjerite da li napon napajanja aparata odgovara naponu električne mreže. **Svaka greška prilikom priključivanja poništava garanciju.**
- Aparat je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i to pod nadzorom, na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Prije prve upotrebe očistite nastavke koji su došli u kontakt sa hranom, kao što je navedeno u poglavlju "Puštanje u rad" u ovim uputama, a poslije svake naredne upotrebe očistite nastavke prema navodima u poglavlju "Čišćenje", gdje možete pronaći korisne savjete za čišćenje i održavanje vašeg aparata.

- Uvijek isključite aparat iz napajanja ukoliko je ostavljen bez nadzora, te prije montiranja, demontiranja ili čišćenja.
- Ne koristite aparat ukoliko neispravno funkcionira ili je oštećen. U tom slučaju obratite se ovlaštenom centru (vidjeti listu u servisnoj knjižici).
- Bilo kakvu intervenciju na aparatu, osim uobičajenog čišćenja i održavanja, treba izvršiti ovlašteni servis Moulinex (vidjeti listu u servisnoj knjižici).
- Ne stavljajte aparat, kabal za napajanje ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabal za napajanje da visi nadohvat ruku djeci, da budu u blizini vrućih dijelova aparata ili u kontaktu sa njima, blizu izvora toplote ili na oštrim ivicama.
- Ako su kabal za napajanje ili utikač oštećeni, nemojte upotrebljavati aparat. Kako biste izbjegli svaku opasnost, obavezno zamijenite oštećene dijelove u ovlaštenom servisu (vidjeti listu u servisnoj knjižici).
- Ne stavljajte nastavke u mikrovalnu pećnicu.
- Radi vaše sigurnosti koristite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene vašem aparatu, a koji se prodaju u ovlaštenom centru.
- Postoji opasnost od povreda uslijed nepravilne upotrebe aparata.
- Noževi (d, f, g) su veoma oštri: pažljivo rukujte s njima da biste izbjegli povrede, pri pražnjenju posude, montiranju/demontiranju noževa na dodatku, te prilikom čišćenja.
- Uvijek skinite posudu blendera (d) ili sokovnik prije aktiviranja tipke za oslobađanje glave (a2).
- Uvijek koristite potiskivač (f7) sa dodatkom glave za mljevenje kada ubacujete hranu u otvor, a nikad prste, viljušku, kašiku, niti nož ili bilo koji drugi predmet.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu i čekajte da se aparat potpuno zaustavi prije nego što skinete nastavke.
- Ne dodirujte metlice ili mješalice (c) dok je aparat u upotrebi.
- Ne ostavljajte dugu kosu, marame, kravate itd. Da vise iznad aparata u upotrebi.
- Nikad ne ostavljajte kuhinjski pribor (kašika, lopatica...) u otvore poklopaca (b2), (d2) ili (h2), kao ni u tijelo bubnja (g1).
- Ne koristite posudu blendera (d1) bez poklopca (d2).
- Koristite samo jedan pribor odjednom.
- U posudu blendera nemojte sipati ključalu vodu.
- Nikada nemojte koristiti posudu blendera «na prazno».
- Posudu blendera uvijek koristite s poklopcem.
- Poklopac nemojte skidati prije nego se aparat u potpunosti zaustavi.
- U posudu blendera sipajte najprije tečne, a zatim čvrste sastojke.
- Ne koristite posude (b1, d1) kao prihvatne posude (za zaleđivanje, pečenje, sterilizaciju...).
- Nemojte koristiti centrifugalni pribor ako je rotirajući filter (h3) ili zaštitni poklopac (h2) oštećen ili pokazuje vidljive pukotine.

BS

- Zaustavite aparat i isključite ga iz struje prije zamjene pribora ili pristupanja pokretnim dijelovima aparata.
- Pazite da se topla tečnost ne prolije u procesor hrane ili blender jer može biti prosuta iz aparata uslijed iznenadnog ključanja.
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu u prostorima (kojei nisu pokriveni garancijom), kao što su :
 - radna površina kuhinje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama
 - na farmama
 - za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama
 - u ambijentu kao što je polupansion
- **Pogledajte različite podatke i poglavlja "montiranje dijelova" i "demoniranje dodataka" za montiranje i demoniranje dijelova na aparatu.**
- **Pogledajte upute za podešavanje brzine i vrijeme rada svakog nastavka.**
- Ovaj aparat ne trebaju koristiti djeca. Držite aparat i njegov kabal van domašaja djece.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj aparat kao igračku.
- Ovaj aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili one koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili su dobili instrukcije za sigurnu upotrebu aparata i razumiju moguće opasnosti .
- Dodatak za mučenje (c3), nastavak za usitnjavanje i nastavak za krupno rendanje (g5 i g4) mogu koristiti djeca uzrasta najmanje 8 godina, ukoliko su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi s sigurnom upotrebom aparata i svjesni su mogućih opasnosti. Korisničko čišćenje i održavanje ne bi trebala obavljati djeca, osim ako imaju 8 godina ili su pod nadzorom odrasle osobe. Držite aparat i kabal dalje od djece mlađe od 8 godina.

BS

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe, operite sve dodatke u sapunljivoj vodi (osim (e) dodatka : pogledajte paragraf "Čišćenje"). Isperite i osušite.
- Aparat postavite na ravnu, čistu i suhu površinu. Provjerite da li je tipka (a1) u "0" poziciji i uključite aparat u struju.
- Postoji nekoliko načina da pokrenete Vaš aparat:
 - **Isprekidani rad (pulse):** Okrenite točkić za odabir (a1) u "pulse" poziciju. Upotreba "pulse" Vam omogućava ujednačenu pripremu.
 - **Neprekidni rad:** Okrenite točkić (a1) na željenu poziciju od "1" do "max", ovisno o vrsti hrane koju pripremate.

Brzine možete mijenjati tokom pripreme.

- Da zaustavite aparat, točkić (a1) okrenite u položaj "0".

Važno: aparat će započeti sa radom samo ukoliko su poklopac (a5) i glava (a3) zaključani. Aparat će automatski prestati sa radom ako skinete poklopac (a5) i/ili glavu (a3) tokom rada. Zaključajte poklopac i/ili glavu, okrenite točkić (a1) na "0" poziciju i pokrenite apart odabirom željene brzine.

Vaš aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontrolira i analizira snagu upotrebe. **U slučaju preopterećenja, aparat će se sam zaustaviti.** Da biste ponovo pokrenuli Vaš aparat, okrenite točkić

(a1) na "0" poziciju i izvadite nešto sastojaka. Dozvolite da se aparat ohladi par minuta. Zatim odaberite željenu brzinu kako biste završili pripremu.

Brojevi paragrafa odgovaraju brojevima u dijagramima.

1 - MIKSANJE/ MJEŠENJE / MUĆENJE / EMULZIRANJE / MIJEŠANJE

Možete pripremiti do 1,8 kg tijesta uz pomoć posude od nehrđajućeg čelika (b1) i poklopca (b2), ovisno o vrsti hrane.

NASTAVCI KOJI SE KORISTE:

- Posuda od nehrđajućeg čelika (b1).
- Poklopac (b2)
- Mješalica (c1) ili mutilice (c2) ili metlica (c3)



1.1 - POSTAVLJANJE NASTAVAKA

- Pritisnite tipku (a2) da oslobodite multifunkcionalnu glavu (a3) i podignite je dok se ne zaključa u mjestu.
 - Zaključajte posudu od nehrđajućeg čelika (b1) (u smjeru kazaljke na satu) na aparatu i stavite sastojke.
 - Umetnite željeni dodatak (c1, c2 ili c3) u otvor (a6), potisnite i okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, za ¼ kruga, kako bi se dodatak zaključao.
 - Postavite multi-funkcionalnu glavu (a3) u horizontalnu poziciju: pritisnite tipku (a2) i ručno spustite glavu (a3) dok se ne zaključa (tipka (a2) se vraća u početni položaj).
 - Postavite poklopac (b2) preko posude (b1).
- Savjet:** Poklopac nije neophodan. On sprječava prskanje.
- Provjerite da li je poklopac (a5) ispravno zaključan (u smjeru kazaljke na satu) na otvoru (a4).

1.2 - UPOTREBA

Započnite okretanjem točkica (a1) u željeni položaj ovisno o receptu.

- Aparat automatski započinje sa radom.
- Sastojke ubacujte kroz otvor na poklopcu (b2) tokom pripreme.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite toččić (a1) na "0".

Savjeti:

- Mješjenje

- Koristite mješalicu (c1) **na brzini "1"**.
- Možete umijesiti 500 g brašna (npr. bijeli hljeb, integralni hljeb, masno tijesto, prhko tijesto...).

- Miksanje

- Koristite mutilice (c2) **na brzinama od "1" do "max"**.
- Možete izmiješati do 1,8 kg laganog tijesta (patispanja, kolač...)
- **Nikada nemojte koristiti ovaj dodatak (c2) za mješjenje teških tijesta.**

- Mućenje/emulziranje/miješanje

- Koristite mutilicu (c3) **na brzinama od "1" do "max"**.
- Možete pripremiti: majonezu, umake, umućena bjelanjca (do 8 bjelanjaca), šlag (do 500 ml), i sl.
- **Nemojte koristiti metlicu (c3) za mješjenje tijesta.**

1.3 - ODVAJANJE NASTAVAKA

- **Sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.**
- Uklonite poklopac (b2).
- Uz pomoć tipke (a2), oslobodite multi-funkcionalnu glavu (a3) i podignite je u uspravan položaj.

- Oslobodite dodatak (c1), (c2) ili (c3) iz multi-funkcionalne glave, tako što ćete grnuti dodatak u glavu i zarotirajte ga za ¼ kruga u pravcu kazaljke na satu.
- Uklonite posudu od nehrđajućeg čelika.

2 - MIKSANJE/MIJEŠANJE (OVISNO O MODELU)

Ovisno o vrsti namirnica, možete koristiti blender (d) za pripremu do 1.5 l čvrstih i 1.25 l tečnih mješavina.

NASTAVAK KOJI SE KORISTI:

- Posuda blendera (d).

BS

2.1 - POSTAVLJANJE NASTAVAKA

- Multi-funkcionalnu glavu (a3) postavite u horizontalan položaj; pritisnite tipki (a2) i ručno je spustite (a3) dok se ne zaključa (tipka (a2) se vraća u početni položaj).
- Otključajte sigurnosni poklopac (a5) sa otvora (a4) okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i odvojite ga.
- Provjerite da li je aparat isključen prije nego što postavite blender (d).
- Zaključajte posudu blendera (d) na otvor (a4) okrećući je u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite sastojke u posudu blendera i zaključajte poklopac (d2) opremljen čepom za doziranje (d3), okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

2.2 - UPOTREBA

- Započnite okretanjem točkića (a1) na željenu poziciju, ovisno o receptu. Koristite "Pulse" poziciju za optimalno miksiranje i za ujednačeniju smjesu. Sastojke možete dodavati tokom pripreme kroz otvor mjernog čepa (d3).
- Da biste zaustavili aparat okrenite točkić (a1) na "0".

Savjeti:

Možete pripremiti:

- Fino miksane supe, umake, kompote, milkšejk i koktele
- Tečne smjese (za palačinke, biskvite, kreme).
- Ukoliko sastojci ostanu zalijepljeni za zid posude, zaustavite aparat. Odvojite blender i sastružite sastojke sa zidova blendera na oštrice i ponovo vratite blender na mjesto.

2.3 - ODVAJANJE NASTAVAKA

- Sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi prije nego odvojite blender tako što ćete ga okrenuti za ¼ kruga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i stavite poklopac (a5) na otvor (a4) zaključavajući ga u smjeru kazaljke na satu.

3 - MLJEVENJE (OVISNO O MODELU)

NASTAVCI KOJI SE KORISTE:

- Držać za nastavke (e)
- Mašina za mljevenje (f)

3.1 - POSTAVLJANJE NASTAVKA ZA MLJEVENJE

- Pritisnite tipku (a2) da oslobodite multi-funkcionalnu glavu (a3) i podignite je dok se ne zaključa u mjestu.
- Postavite nastavak (e) i zaključajte ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, tako da je otvor u ravni sa aparatom.
- Postavite multi-funkcionalnu glavu (a3) u horizontalan položaj pritiskom na tipku (a2) još jedanput.

3.2 - SKLAPANJE MAŠINE ZA MLJEVENJE

- Držite tijelo (f1) za cijev, tako da je širi otvor prema gore.
- Ubacite vijak (f2) (najprije dugi dio) u tijelo (f1).
- Postavite oštricu (f3) na kratku osovinu koja viri iz vijka (f2) sa oštricama okrenutim prema vani.
- Odabranu rešetku (f4 ili f5) postavite na oštricu (f3), poravnavajući dva usjeka sa dvije ušice na tijelu (f1).
- Zavijte maticu (f6) na tijelo (f1) u smjeru kazaljke na satu, bez zaključavanja.
- Provjerite sklop. Osovina ne smije imati prazan hod, niti se smije okretati oko svoje osi. U protivnom, ponovite postupak sklapanja.

3.3 - POSTAVLJANJE MAŠINE ZA MLJEVENJE NA APARAT

- Sklopljenu mašinu za mljevenje (f) okrenutu prema otvoru (e) i nagnutu udesno, poravnavajući dva šiljka sa dva usjeka na aparatu. Gurnite mašinu za mljevenje u aparat i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zaključa u vertikalnom položaju.
- Postavite pladanj (f8) na cijev.

BS

3.4 - UPOTREBA, SAVJETI I DEMONTAŽA

- Provjerite da li je sigurnosni poklopac (a5) ispravno zaključan (u smjeru kazaljke na satu) na otvoru (a4).
- Ispred aparata postavite tacnu ili posudu za prihvatanje hrane.
- Pokrenite aparat okretanjem točkića (a1) na položaj "3" ili "4".
- Uz pomoć potiskivača (f7) ubacujte meso, komadić po komadić. **Nikada ne gurajte sastojke u otvor prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić na "0" i sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- Demontirajte mašinu za mljevenje u suprotnom smjeru od postavljanja.

Savjeti:

- Pripremite namirnice za mljevenje (za meso-odvojite kosti, hrskavicu i uklonite žilice i isjeckajte ga na komadiće 2x2cm.)
- Provjerite da li je meso odmrznuto u potpunosti.
- Na kraju mljevenja možete ubaciti nekoliko komadića hljeba kako bi svo mljeveno meso izašlo.

4 - RENDANJE / REZANJE (OVISNO O MODELU)

NASTAVCI KOJI SE KORISTE:

- Držać za nastavke (e)
- Sjeckalica (g)
- Buhnjevi (ovisno o modelu)

4.1 - POSTAVLJANJE NASTAVAKA

- Pritisnite tipku (a2) da oslobodite multi-funkcionalnu glavu (a3) i podignite je dok se ne zaključa u mjestu.
- Postavite nastavak (e) i zaključajte ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, tako da je otvor u ravni sa aparatom.
- Postavite multi-funkcionalnu glavu (a3) u horizontalan položaj pritiskom na tipku (a2) još jedanput.
- Provjerite da li je sigurnosni poklopac (a5) ispravno zaključan (u smjeru kazaljke na satu) na otvoru (a4).
- Postavite bubanj (g1) nagnut u desno, nasuprot otvoru (e), uklopite dva šiljka na bubnju sa dva usjeka. Pomaknite ga do kraja, a zatim vratite cijev u vertikalni položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smjera kazaljke na satu.
- Umetnite odabrani bubanj u tijelo aparata i provjerite da li je dobro uglavljano.

4.2 - UPOTREBA I SAVJETI

- Postavite tacnu za prihvaćanje hrane ispred aparata.
- Pokrenite aparat okrećući točkić (a1) na brzinu "3" za rezanje i na "4" za ribanje.
- Hranu ubacite u otvor cijevi i gurnite potiskivačem (g2). **Nikada ne gurajte sastojke u otvor prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić na "0" i sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- Demontirajte bubanj u suprotnom smjeru od postavljanja.
- Bubnjeve koristite za:
 - Krupno rendanje C (g4) / fino rendanje D (g5): mrkvu, celer, krompir, sir,...
 - Krupno rezanje A (g3): krompir, mrkvu, krastavac, jabuke, cveklu,...
 - Grubo rendanje E (g6): krompir, parmezan ...

BS

5 - CIJEĐENJE SOKA IZ VOĆA I POVRĆA (OVISNO O MODELU)

NASTAVAK KOJI SE KORISTI:

– Sokovnik (h).

5.1 - SKLAPANJE SOKOVNIKA

- Postavite filter (h3) na sredinu posude za sok (h4).
- Zaključajte poklopac: okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i zaključajte (h2) ga na sokovnik (h4) (u poziciju zatvorenog katanca).
- Općenito zaključavanje: polugu za zaključavanje (h6) stavite u položaj zatvorenog katanca.

5.2 - POSTAVLJANJE SOKOVNIKA NA APARAT

- Postavite multi-funcionalnu glavu (a3) u horizontalnu poziciju: pritisnite tipku (a2) i ručno spustite glavu (a3) dok se ne zaključa (tipka (a2) se vraća u početni položaj).
- Otključajte i odvojite poklopac (a5) sa otvora (a4) okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
- Osigurajte da je aparat isključen prije nego što postavite sokovnik (h).
- Postavite sokovnik na otvor (a4) okrećući ga u smjeru kazaljki na satu tako da je kljun za sipanje u ravni sa aparatom.
- Postavite kljun (h5) na sokovnik (h4).

5.3 - UPOTREBA I SAVJETI

- Postavite veliku staklenu čašu ispod kljuna za sipanje (h5).
- Pokrenite aparat okretanjem točkića (a1) na brzinu "3".
- Izrežite voće/povrće na komadiće.
- Ubacite komadiće kroz otvor na poklopcu (h2) i potisnite ih pomoću potiskivača (h1). **Nikada ne gurajte sastojke u otvor prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Ne premašujte količinu od 500 g hrane više od 5 puta istovremeno, bez da omogućite aparatu da se ohladi.
- Za najbolje rezultate, očistite filter nakon svakih 300 g sastojaka.
- **Važno:** Kada je spremnik za pulpu napunjen, zaustavite aparat i ispraznite spremnik.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić na "0" i sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- **Sačekajte da se filter u potpunosti zaustavi prije demontiranja nastavaka.**
- Da biste odvojili sokovnik od aparata, otključajte ga u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
- Polugu za zaključavanje (h6) postavite u otvorenu poziciju. Otvorite poklopac (pozicija otvorenog katanca). Sada možete ukloniti filter (h3) kako biste ga očistili i ispraznili spremnik (h4).

Savjeti:

- Sok možete iscijediti iz: mrkve, paradajza, jabuka, grožđa, ribizle...
- Ogulite voće sa debljom korom; odvojite košpice i koru ananasa.

- Iz nekog voća nije moguće iscijediti sok: banane, avokado, kupine....
- Možete iscijediti sok iz različitog voća i povrća, bez prethodnog čišćenja aparata, okusi se neće pomiješati. Samo ulijte malo vode u sokovnik kako bi se isprao, između dva cijeđenja.
- Sok popijte odmah nakon cijeđenja ili dodajte u svježe iscijeđen limunov sok kako biste ga održali u frižideru nekoliko sati.

6 - PODEŠAVANJE DUŽINE KABLA

Za udobniju upotrebu i odlaganje, možete reducirati dužinu kabla, potiskivajući ga unutar bloka motora (a) kroz otvor na stražnjoj strani (a7).

BS

7 - FINO SJECKANJE MALIH KOLIČINA (OVISNO O MODELU)

NASTAVAK KOJI SE KORISTI:

– Mlin.

Možete koristiti mlin za:

– Sjeckanje u nekoliko sekundi: suhe smokve, suhe kajsije...

Količina/vrijeme: 100g / 5s

Ovaj nastavak nije namijenjen za sjeckanje tvrdih namirnica (kafa, npr.).

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz utičnice.
- Blok motora (a) ili nastavak (e) nikada ne uranjajte u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode. Obrišite ih vlažnom ili sluhom krpom.
- Za jednostavnije čišćenje, nastavke operate odmah nakon upotrebe. U potpunosti rasklopite glavu za mljevenje. **Oštricama rukujte pažljivo, kako biste izbjegli rizik od povreda.**
- Operite, isperite i posušite dodatke: mogu se prati u mašini za suđe, osim metalnih dijelova glave mlina: tijelo (f1), vijak (f2), oštrica (f3), rešetke (f4 i f5), matica (f6).
- Rešetke (f4) i (f5) kao i oštrica (f3) moraju ostati podmazane. Namažite ih jestivim uljem.

Savjeti:

- U slučaju da neki dijelovi aparata promijene boju (radi upotrebe mrkve, narandže i sl.), najprije ih očistite krpom namočenom u ulje, a zatim očistite na uobičajen način.
- Posuda blendera (d): ulijte vrelu vodu i nekoliko kapi deterdženta. Zatvorite poklopac. Stavite na aparat i nekoliko puta pokrenite "pulse" brzinu. Uklonite posudu, isperite je i ostavite da se osuši (naopako okrenuta).

ODLAGANJE

Ne ostavljajte aparat u vlažnoj prostoriji.

ŠTA UČINITI UKOLIKO VAŠ APARAT NE RADI ISPRAVNO?

Provjerite:

- Da li je ispravno priključen.
- Da li je nastavak ispravno postavljen.
- Da je sigurnosni poklopac (a5) na mjestu i zaključan kada se otvor (a4) ne koristi.
- Da je multi-funkcionalna glava (a3) zaključana u horizontalnom položaju.

Vaš aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontrolira i analizira radnu snagu. Ukoliko preopteretite aparat, on će automatski prestati sa radom. Da biste ga ponovo pokrenuli, toččić (a1) postavite u "0"

poziciju i izbacite nešto sastojaka. Dozvolite da se aparat ohladi nekoliko minuta. Zatim odaberite željenu brzinu i nastavite sa radom.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom centru (videti listu u servisnoj knjižici).

ODLAGANJE AMBALAŽE I APARATA





Pakiranje se sastoji isključivo od materijala koji ne predstavljaju opasnost za okoliš i koji se stoga mogu odložiti u skladu s mjerama reciklaže koje su na snazi u vašem području. Za odlaganje samog aparata, kontaktirajte odgovarajuću službu.

BS

ELEKTRIČNI ILI ELEKTRONSKI PROIZVOD NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA



Mislite o okolišu!

-  Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
-  Ostavite ga na zato predviđenom mjestu.

NASTAVCI

Možete prilagoditi svoj aparat tako što ćete kupiti nastavke od svog dobavljača ili u ovlaštenom servisnom centru:

Posuda od nehrđajućeg čelika Poklopac posude od nehrđajućeg čelika Mješalica Mutilice Metlica Posuda blendera Sokovnik Mašina za mljevenje mesa Držać za nastavke	Sokovnik Sjeckalica: <ul style="list-style-type: none"> - A: Sjeckanje - C: Krupno rendanje - D: Sitno rendanje - E: Grubo rendanje Nastavci za oblikovanje tjestenine Nastavak za pripremu sosova Nastavak za valjanje tjestenine
---	---

Pažnja: nijedan pribor vam ne može biti prodan ako ne pokažete uputstvo za upotrebu ili kupljeni aparat.

RECEPTI

CHANTILLY KREMA

Sastojci (za 6/8 ljudi): 25 dcl jako hladnog slatkog vrhnja - 50 g šećera u prahu.

Slatko vrhnje i šećer u prahu stavite u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu metlicom za mješanje i poklopcem. Mijesite dvije minute u brzini 4, zatim tri i pol minute pri maksimalnoj brzini.

MAJONEZA

Sastojci: 1 žumance - 1 supena kašika blagog senfa - 1 čajna kašika sirćeta - 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja - so i biber.

Žumance, senf, sirće, so i biber stavite u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za mućenje i poklopcem. Odaberite brzinu 1. Pokrenite nastavak i počnite dodavati po par kapi ulja. Nakon 10 sekundi povećajte na maksimalnu brzinu. Kada se ulje sjedini sa smjesom, nastavak ostavite u funkciji narednih 30 sekundi. Savjet: Dodajte naribani češanj bijelog luka ako je prikladan za vaš

recept. Radi najboljih rezultata, svi sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

BIJELI HLJEB

Sastojci (za jedan okrugli hljeb od 800 g): 500 g bijelog brašna za hljeb - 300 ml mlake vode - 10 g suhog kvasca - 10 g soli.*

Brašno, so i suhi kvasac stavite u posudu od nehrđajućeg čelika. Stavite nastavak za mješanje i poklopac i nekoliko sekundi mijesite u brzini 1. Kroz otvor na poklopcu dodajte mlaku vodu. Mijesite osam minuta. Pričekajte otprilike pola sata da se tijesto odmori na sobnoj temperaturi. Tijesto zatim ručno oblikujte u kuglu. Kuglu tijesta stavite na lim za pečenje prethodno premazan puterom i posut brašnom. Pričekajte otprilike sat vremena da tijesto po drugi put naraste na sobnoj temperaturi.

Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu od 240 °C. Oštrim nožem na vrhu hljeba napravite rezove i četkicom premažite hljeb mlakom vodom. U pećnicu stavite malu posudu napunjenu vodom: to pomaže da hljeb dobije zlatnu koru. Hljeb pecite 40 minuta na temperaturi od 240 °C.

Savjet: Kvasac nikada ne smije doći u direktan kontakt sa šećerom ili solju, čime se onemogućava reakcija kvasca.

BS

PRHKO TIJESTO

Sastojci (za 350 g prhkog tijesta): 200 g višenamjenskog brašna - 100 g putera - 50 ml vode - prstohvat soli.

Brašno, puter i so stavite u posudu od nehrđajućeg čelika. Stavite nastavak za mješanje i poklopac i nekoliko sekundi mijesite u brzini 1. Mlaku vodu dodajte dok aparat radi. Pustite da aparat radi dok se od lisnatog tijesta ne oblikuje kugla. Ostavite da se lisnato tijesto pokriveno prozirnom folijom prije razvijanja i pečenja odmori na hladnom mjestu najmanje sat vremena.

BRIOŠI

Sastojci (za 6 ljudi): 250 g bijelog brašna za hljeb - 5 g soli - 25 g šećera, 100 g putera - 2 cijela jajeta, 1 žumance - 3 supene kašike mlakog mlijeka - 2 supene kašike vode - 1 suhi kvasac.

Stavite brašno u posudu od nehrđajućeg čelika i napravite dva udubljenja: u jedno stavite so, a u drugo kvasac, šećer, mlako mlijeko i vodu. So i kvasac ne smiju se dodati zajedno, jer kvasac loše reaguje u kontaktu sa solju. Dodajte jaja i stavite nastavak za mješanje i poklopac. Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi. Zatim odaberite brzinu 2 i mijesite dvije minute i 45 sekundi. Za jednu minutu bez zaustavljanja aparata dodajte puter, koji ne smije biti previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata prije upotrebe). Nastavite mijesiti pet minuta u brzini 2, a zatim pet minuta u brzini 3. Pokrijte tijesto i ostavite dva sata na sobnoj temperaturi da naraste. Tijesto zatim snažno ručno obradite dlanovima u posudi. Tijesto pokrijte i ostavite sljedeća 2 sata u frižideru da naraste; tijesto ponovo ručno obradite dlanovima u posudi. Tijesto zatim pokrijte prozirnom folijom i ostavite da naraste preko noći u frižideru. Sljedeći dan tepsiju za brioše namastite puterom i pospite brašnom. Tijesto oblikujte u kuglu. Stavite u tepsiju i ostavite da naraste na toplom mjestu dok ne nadođe u tepsiji (dva do tri sata). Tepsiju s tijestom stavite u pećnicu zagrijanu na temperaturu od 180 °C i pecite 25 minuta.

Savjet: Dodajte naribanu čokoladu ili glazirano voće.

PIKANTNI HLJEB

Sastojci (za 6 ljudi): 200 g višenamjenskog brašna - 4 jaja - 11 g praška za pecivo - 100 ml mlijeka - 50 ml maslinovog ulja - 12 komada paradajza sušenog na suncu, 200 g feta sira - 15 zelenih maslina bez košpica - prstohvat curryja u prahu (po vlastitom izboru) - so i biber.

Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu od 180 °C. Tepsiju za pečenje hljeba namastite puterom i pospite brašnom. U posudi od nehrđajućeg čelika opremljenoj miješalicom i poklopcem zajedno izmiješajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši u brzini 1, a zatim povećavajući na brzinu 3. Dodajte maslinovo ulje i mlijeko i miješajte jednu i pol minutu. Smanjite brzinu na brzinu 1 i dodajte sušeni paradajz (izrezan na komadiće), feta sir u kockicama, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry u prahu. Začinite. Smjesu izlijte u tepsiju za pečenje i stavite u pećnicu 30 do 40 minuta, zavisno od

pećnice. Probijte nožem kako biste provjerili da li je hljeb pečen. Savjet: Feta sir zamijenite mozzarellom i dodajte nekoliko isjeckanih listova bosiljka.

KOLAČ OD ISTOPLJENE ČOKOLADE

Sastojci (za 8 ljudi): 200 g kvalitetne blago gorke čokolade - 150 g šećera u prahu - 125 g višenamjenskog brašna - 125 g mekanog putera - 4 jajeta – 200 ml tečnog slatkog vrhnja (tučeno slatko vrhnje) - 100 g mljevenih badema (po vlastitom izboru) - 1 paketić vanilin šećera (po vlastitom izboru) - 11 g praška za pecivo - 1 prstohvat soli.

Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu od 180 °C. U posudi za kuhanje na vodenoj pari ili mikrovalnoj pećnici istopite čokoladu izrezanu na komadiće s 3 supene kašike vode. Tokom miješanja postepeno dodajte puter kako biste dobili glatku čokoladnu smjesu. Ostavite da se ohladi. Odvojite žumanca od bjelanjaka. Bjelanjke odložite na stranu. Žumanca, istopljenu čokoladu, slatko vrhnje, šećer, vanilin šećer, mljevene bademe i ostatak putera stavite u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu miješalicom i poklopcem.

Miješajte u brzini 1 dvadeset sekundi. Povećajte na brzini 2 i kroz otvor na poklopcu dodajte brašno pomiješano s kvascem. Miješajte otprilike dvije minute, dok ne dobijete glatko tijesto. Odložite na stranu u veliku posudu. Stavite bjelanjke i prstohvat soli u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za mućenje. Mutite bjelanjke 1 minutu i 45 sekundi u brzini 5, zatim 30 sekundi u maksimalnoj brzini. Istučene bjelanjke pomoću lopatice pažljivo dodajte u čokoladnu smjesu. Smjesu izlijte u puterom premazan i brašnom posutu tepsiju za kolače. Pecite u pećnici 25 minuta na temperaturi od 180 °C.

Savjet: Ovaj kolač se poslužuje s engleskom kremom (pogledajte recept za Plutajuća ostrva) ili kuglama sladoleda od vanilije.

Za više ideja za recepte posjetite www.tefal.com

BS

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

ОПИСАНИЕ

<p>a - Моторен блок</p> <p>a1 Електронен регулатор на скоростта</p> <p>a2 Бутон за освобождаване на мултифункционалната глава (a3)</p> <p>a3 Мултифункционална глава</p> <p>a4 Бърз задвижващ механизъм (кана-миксер / сокоизстисквачка / приставка за стриване)</p> <p>a5 Отделение за безопасност</p> <p>a6 Механизъм за приставките за разбъркване (приставка за месене, многожилна бъркалка, бъркалка за разбъркване)</p> <p>a7 Отделение за прибиране на кабела</p> <p>b - Комплект с купа</p> <p>b1 Купа от инокс</p> <p>b2 Капак</p> <p>c - Приставки за разбъркване</p> <p>c1 Приставка за месене</p> <p>c2 Бъркалка за разбъркване</p> <p>c3 Многожилна бъркалка</p> <p>d - Кана-миксер (в зависимост от модела)</p> <p>d1 Кана</p> <p>d2 Капак</p> <p>d3 Тапа с дозатор</p> <p>e - Приставка за закрепване на крайниците (в зависимост от модела)</p>	<p>f - Месомелачка (в зависимост от модела)</p> <p>f1 Метален корпус</p> <p>f2 Винт</p> <p>f3 Нож</p> <p>f4 Едра решетка</p> <p>f5 Ситна решетка</p> <p>f6 Гайка</p> <p>f7 Бутало</p> <p>f8 Постапка</p> <p>g - Приставка за рязане на зеленчуци (в зависимост от модела)</p> <p>g1 Постапка за рендета</p> <p>g2 Бутало</p> <p>g3 Барабан А за рязане</p> <p>g4 Барабан С едро ренде</p> <p>g5 Барабан D ситно ренде</p> <p>g6 Барабан Е фино ренде</p> <p>h - Сокоизстисквачка (в зависимост от модела)</p> <p>h1 Бутало</p> <p>h2 Капак</p> <p>h3 Въртящ се филтър</p> <p>h4 Корпус на колектор</p> <p>h5 тръбичка за изтичане на сока</p> <p>h6 лост за фиксиране</p>
---	--

BG

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди първоначално използване на Вашия уред и ги запазете: несъобразената с начина на използване употреба освобождава производителя от всякаква отговорност.
- Уредът не е предназначен за използване от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Проверете дали захранването на уреда отговаря на електрическата ви мрежа. **При неправилно захранване гаранцията се обезсилва.**
- Този уред е предназначен единствено за домашна и кулинарна употреба, под наблюдение на закрито и на надморска височина до 2000 м.
- Почиствайте повърхностите в контакт с хранителните продукти, преди първото използване като следвате глава „включване“ от настоящото

упътване, и след всяко използване като следвате глава „почистване“. За поддръжка и почистване на Вашия уред прочетете глава „почистване“.

- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Не използвайте вашия уред, ако той не функционира нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Всякакви поправки/поддръжка, с изключение на почистването и обичайната поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършват в одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Не поставяйте никога уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.
- **BG** Не оставяйте захранващия кабел да виси на място, където може да бъде достигнат от деца, в близост до или в контакт с горещите части на уреда, до източник на топлина или върху остър ръб.
- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменяни в одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Не поставяйте приставките в микровълнова фурна.
- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части, предназначени за вашия уред, които можете да намерите в одобрен сервиз.
- Внимавайте за нараняване при неправилно използване на уреда.
- Ножчетата (d, f, g) са много остри: работете с тях внимателно, за да не се нараните при изпразването на каната, при поставяне / изваждане на остриетата във / от каната и при почистване.
- Винаги махайте каната-миксер (d) или сокоизстисквачката (h), преди да натиснете бутона за освобождаване (a2) на мултифункционалната глава (a3).
- С месомелачката (f) винаги използвайте буталото (f7) за насочване на продуктите във фунията, никога не правете това с пръсти, вилица, нож, шпатула или някакъв друг предмет.
- Никога не докосвайте движещите се части и изчакайте окончателното спиране на уреда, преди да извадите приставките.
- Не докосвайте бъркалките за разбиване, нито приставката за месене (c), когато уредът работи.
- Никога не допускайте при работещ уред над него да висят коси, шалове, вратовръзки и др.
- Никога не бъркайте с прибор (лъжица, вилица и др.) във фунията на капците (b2), (d2) или (h2), както и в поставката за рендета (g1).
- Никога не включвайте каната-миксер (d1) без капак (d2).
- Не използвайте няколко приставки едновременно.
- Никога не пълнете каната миксер с гореща течност.
- Не оставяйте уреда да работи празен.
- При употреба на каната миксер винаги поставяйте капака.

- Не сваляйте капака преди окончателното спиране на уреда.
- Винаги изсипвайте първо течните продукти в каната-миксер и след това твърдите продукти.
- Не използвайте каната и купата (b1, d1) като обикновени съдове (за замразяване, печене, стерилизация и др.).
- Не използвайте сокоизтисквачката, ако въртящият се филтър (h3) или защитният капак (h2) е повреден или с видими пукнатини.
- Спирайте уреда и го изключвайте от захранването, преди да сменяте приставките или да се доближавате до подвижни при работа части.
- Бъдете внимателни при постъпване на такова количество гореща течност в кулинарния апарат или в миксера, което може да се изхвърли от уреда при внезапно кипване.
- Този уред не е проектиран да се използва за домашни и подобни приложения (употреба, която не се покрива от гаранцията) като:
 - работна кухненска зона в магазини, офиси и други работни среди;
 - във ферми;
 - от клиенти на хотели, мотели и други помещения за временно пребиваване;
 - във всякакви помещения от типа на хотелски стаи.
- **За сглобяване и демонтиране на приставките на уреда разгледайте различните фигури и параграфи „сглобяване на приставките“ и „демантиране на приставките“.**
- **За регулиране на скоростите и времената на работа на всяка приставка прочетете упътването за употреба.**
- Този уред не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и кабела му на недостъпно за деца място.
- Децата не трябва да използват уреда като играчка.
- Този уред може да се използва от лица, чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или с недостатъчни опит и познания, при положение, че са под наблюдение, при което получават указания относно използването на уреда при пълна безопасност и добре осъзнават потенциалните опасности.
- Приставката за разбъркване (c3) и рендетата за ситно настъргване и едро настъргване (g5 и g4), могат да се използват от деца над 8 год. възраст, при положение че са под наблюдение, при което получават указания относно използването на уреда при пълна безопасност и осъзнаване на евентуалните опасности. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършва от деца, освен ако не са над 8 год. възраст и са под наблюдението на възрастен. Пазете уреда и неговия кабел далече от деца под 8 год. възраст.

BG

ИЗПОЛЗВАНЕ

- Преди първата употреба измийте всички части на приставките с топла сапунена вода (освен адаптера): вижте § почистване). Изплакнете ги и ги подсушете.

- Поставете уреда на равна, чиста и суха повърхност, уверете се, че бутонът на превключвателя (a1) е на позиция „0“, след което включете Вашия уред.
 - За да го включите, имате няколко възможности:
 - **Работа на интервали (pulse):** Завъртете бутона на превключвателя (a1) на позиция „pulse“ на последователни импулси за по-добър контрол при някои видове обработка.
 - **Непрекъсната работа:** Завъртете бутона на превключвателя (a1) на желаната позиция от „1“ до „max“ според извършваната обработка.
- Можете да промените това по време на обработката.
- За да спрете уреда, върнете бутона на (a1) на „0“.

Важно! Уредът може да бъде пуснат, само ако отделението (a5) и главата (a3) са фиксирани. Ако освободите отделението (a5) и/или главата (a3), докато уредът работи, той веднага ще спре. Фиксирайте пак отделението и/или главата, върнете на позиция „0“ бутона за управление (a1), след което пуснете по обичайния начин уреда, като изберете желаната скорост.

BG

Вашият кухненски уред е снабден с микропроцесор, който контролира и анализира мощността му в процеса на работа. **Ако бъде претоварен, уредът спира сам.** За да пуснете отново Вашия уред, махнете част от съставките и върнете въртящия се бутон (a1) на позиция „0“. Оставете уреда в покой за няколко минути. След това можете да изберете желаната от Вас скорост, за да приключите обработката.

Номерацията на разделите отговаря на номерацията на схемите.

1 - РАЗБЪРКВАНЕ/ МЕСЕНЕ/ БИЕНЕ / ЕМУЛГИРАНЕ/ РАЗБИВАНЕ

В зависимост от вида на хранителните продукти с купата от инокс (b1) и капака ѝ (b2) можете да пригответе до 1,8 кг тесто.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа от инокс (b1).
- Капак (b2)
- Приставка за месене (c1) или бъркалка за разбъркване (c2) или многожилна бъркалка (c3)

1.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Натиснете бутона (a2), за да освободите мултифункционалната глава (a3) и я вдигнете до край.
 - Фиксирайте купата от инокс (b1) (в посока на часовниковата стрелка) върху уреда и поставете продуктите.
 - Поставете желаната приставка (c1, c2 или c3) върху механизма (a6), натиснете и завъртете на четвърт оборот в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да блокирате приставката на мястото ѝ.
 - Върнете мултифункционалната глава (a3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (a2) и с ръка наведете мултифункционалната глава (a3), докато се фиксира (вързване на бутона (a2) в първоначалната му позиция).
 - Плъзнете капака (b2) върху купата от инокс (b1).
- Забележка:** Използването на капака не е задължително. Той предпазва от изцапване и изпръскване.
- Уверете се, че отделението (a5) е добре фиксирано (в посока на часовниковата стрелка) върху бързия задвижващ механизъм (a4).

1.2 - ВКЛЮЧВАНЕ

Включете уреда, като завъртите бутона на превключвателя (a1) на желаната позиция според рецептата.

- Уредът веднага започва да работи.
Можете да добавяте хранителни продукти през отвора на капака (b2) по време на обработката.
- За да спрете уреда, върнете бутона на (a1) на „0“.

Съвети:**- Месене**

– Използвайте приставката за месене (с1) **на скорост „1“**.

Можете да месите до 500 г брашно (напр.: бял хляб, зърнен хляб, маслено тесто, многолистно тесто и др.).

- Разбъркване

– Използвайте бъркалката за разбъркване (с2) **на скорост „1“ до „max“**.

– Можете да разбъркате 1,8 кг рядко тесто (кекс, бисквити и др.).

– **Никога не използвайте бъркалката за разбъркване (с2) за месене на гъсти теста.**

- Биене / емулгиране/ разбиване

– Използвайте многожилната бъркалка (с3) **на скорост „1“ до „max“**.

– Можете да приготвите: майонеза, айоли, сосове, белтъци на сняг (до 8 белтъка), бита сметана (до 500 мл)...

– **Никога не използвайте многожилната бъркалка (с3) за месене на гъсти теста или за разбъркване на редки теста.**

BG

1.3 - ДЕМОНТИРАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

• **Изчакайте уредът да спре напълно.**

• Вдигнете капака (b2).

• С помощта на бутона (a2) освободете мултифункционалната глава (a3) и я вдигнете на висока позиция.

• Освободете приставката (с1), (с2) или (с3) от мултифункционалната глава, като натиснете приставката към главата и като я завъртите на четвърт оборот в посока на часовниковата стрелка.

• Махнете купата от инокс.

2 - ХОМОГЕНИЗИРАНЕ/РАЗБЪРКВАНЕ/МИКСИРАНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Според вида на хранителните продукти с каната-миксер (d) можете да пригответе до 1,5 л гъста смес и 1,25 л течна смес.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Кана-миксер (d).

2.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

• Поставете мултифункционалната глава (a3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (a2) и с ръка наведете мултифункционалната глава (a3), докато се фиксира (връщане на бутона (a2) в първоначалната му позиция).

• Освободете отделението за безопасност (a5) от бързо задвижващия се механизъм (a4), като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка, след което го махнете.

• Уверете се, че уредът е напълно спрял, преди да фиксирате каната-миксер (d).

• Фиксирайте каната-миксер (d) върху механизма (a4), като я завъртите в посока по часовниковата стрелка.

• Поставете хранителните продукти в каната-миксер и фиксирайте капака (d2), на който има тапа с дозатор (d3), като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.

2.2 - ВКЛЮЧВАНЕ

• Включете уреда, като завъртите бутона на регулатора (a1) на желаната позиция според рецептата.

За да имате по-голям контрол върху миксирането и хомогенизирането на сместа, използвайте позицията „Pulse“.

Можете да добавяте продукти през отвора на тапата с дозатор (d3) по време на приготвянето на сместа.

• За да спрете уреда, върнете бутона на (a1) на „0“.

Съвети:

Можете да пригответе:

- фино миксирани зеленчукови супи, пюрета, компоти, млечни шейкове, коктейли.
- редки теста (палачинки, бухти, плодови сладкиши, бретонски сладкиши и др.).
- По време на миксирането, ако съставките остават залепени по стените на каната, спрете уреда, вдигнете каната-миксер, изсипете съставките върху остриетата, след което отново поставете каната-миксер, за да продължите обработката.

2.3 - РАЗГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКАТА

- Изчакайте окончателното спиране на уреда, преди да махнете каната-миксер, като я завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка. Поставете на място подвижното капаче (a5), като го завиете върху задвижващия механизъм (a4) (в посока по часовниковата стрелка).

3 - МЕЛЕНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)**ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:****BG**

- Приставка за закрепване на краищата (e)
- Сглобена месомелачка (f)

3.1 - ПОСТАВЯНЕ НА АДАПТЕР ЗА ПРИСТАВКАТА ЗА МЕЛЕНЕ

- Натиснете бутона (a2), за да освободите мултифункционалната глава (a3) и я вдигнете до край.
- Поставете адаптера (e) и го фиксирайте в посока, обратна на часовниковата стрелка, така че механизмът да бъде в дългата част на уреда.
- Върнете мултифункционалната глава (a3) в хоризонтална позиция, като отново натиснете бутона (a2).

3.2 - СГЛОБЯВАНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА

- Хванете корпуса (f1) за фунията, като поставите широкия отвор нагоре.
- След това поставете винта (f2) (с дългата ос напред) в корпуса (f1).
- Поставете ножа (f3) върху късата ос, която излиза от винта (f2), като режещите остриета трябва да сочат навън.
- Поставете избраната решетка (f4 или f5) върху ножа (f3), като щифтовете трябва да съвпадат с жлебовете в корпуса (f1).
- Завийте гайката (f6) върху корпуса (f1) по посока на часовниковата стрелка, но без да я блокирате.
- Проверете сглобяването. Оста не трябва нито да е хлабава, нито да има възможност да се върти около себе си. В противен случай повторете предходните операции отначало.

3.3 - ПОСТАВЯНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА ВЪРХУ УРЕДА

- Наклонете сглобената месомелачка (f) надясно, срещу механизма на адаптера (e), поставяйки в съответствие палците на месомелачката с двата жлеба на адаптера. Натиснете до край месомелачката в адаптера, след което върнете фунията на месомелачката във вертикално положение до блокирането, като завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете подвижната поставка (f8) върху фунията.

3.4 - ПУСКАНЕ НА УРЕДА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Уверете се, че отделението за безопасност (a5) е добре фиксирано (в посока на часовниковата стрелка) върху бързо задвижващия се механизъм (a4).
- Поставете съд, в който да събирате обработените продукти пред уреда.
- Включете уреда, като завъртите превключвателя (a1) на скорост „3“ или „4“.
- Поставете месото във фунията парче по парче с помощта на буталото (f7). **Никога не поставяйте съставките във фунията с пръсти или с прибори.**
- За да спрете уреда, завъртете превключвателя на скорост „0“ и изчакайте окончателното спиране на уреда.
- Освободете месомелачката в обратна на сглобяването посока.

Съвети:

- Пригответе цялото количество продукти (за месото отстранете костите, хрущялите и сухожилията и го нарежете на парчета 2x2 см).
- Уверете се, че месото е напълно размразено.
- В края на операцията можете да пуснете няколко малки парчета хляб, за да извадите всички смлени частици.

4 - НАСТЪРГВАНЕ / НАРЯЗВАНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Приставка за закрепване на краищата (e)
- сглобено ренде за рязане на зеленчуци (g)
- Барабани (в зависимост от модела)

4.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Натиснете бутона (a2), за да освободите мултифункционалната глава (a3) и я вдигнете до край.
- Поставете адаптера (e) и го фиксирайте в посока, обратна на часовниковата стрелка, така че механизмът да бъде в дългата част на уреда.
- Върнете мултифункционалната глава (a3) в хоризонтална позиция, като отново натиснете бутона (a2).
- Уверете се, че отделението за безопасност (a5) е добре фиксирано (в посока на часовниковата стрелка) върху бързо задвижващия се механизъм (a4).
- Наклонете поставката за рендета (g1) надясно, срещу механизма на адаптера (e), поставяйки в съответствие палците на приставката барабан с двата жлеба на адаптера. Натиснете до край фунията на поставката вертикално, докато се фиксира, като завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете в приставката избрания барабан и се уверете, че е изцяло влязъл в поставката.

4.2 - ЗАДЕЙСТВАНЕ И СЪВЕТИ

- Поставете съд, в който да събирате обработените продукти пред уреда.
- Включете уреда, като завъртите превключвателя (a1) на скорост „3“ за рязане или на скорост „4“ за стъргане.
- Поставете продуктите във фунията на приставката и ги насочвайте с помощта на буталото (g2).
Никога не поставяйте съставките с пръсти или с прибори.
- За да спрете уреда, завъртете превключвателя на скорост „0“ и изчакайте **окончателното спиране** на уреда.
- Освободете поставката за барабани в обратна на сглобяването посока.
- с барабаните можете да пригответе:
 - Едро настъргване C (g4) / фино настъргване D (g5): моркови, кореноплодна целина, картофи, кашкавал и др.
 - Едро нарязване A (g3): картофи, моркови, краставици, ябълки, цвекло и др.
 - Фино настъргване E (g6): картофи, пармезан и др.

5 - ИЗСТИСКВАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- сглобена сокоизстисквачка (h).

5.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

- Поставете филтъра (h3) във вътрешността на корпуса на колектора (h4).
- Фиксиране на капака: завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока и фиксирайте капака (h2) върху колектора (h4) (позиция „затворен катинар“).
- Общо фиксиране: натиснете лоста за фиксиране (h6) в позиция „затворен катинар“.

5.2 - ПОСТАВЯНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА ВЪРХУ УРЕДА

- Поставете мултифункционалната глава (a3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (a2) и с ръка наведете мултифункционалната глава (a3), докато се фиксира (връщане на бутона (a2) в първоначалната му позиция).

- Освободете и махнете отделението (а5) от бързо задвижващия се механизъм (а4), като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Уверете се, че уредът е напълно спрял, преди да фиксирате сокоизстисквачката (h).
- Фиксирайте сглобената сокоизстисквачка върху механизма (а4), като я завъртите по посока на часовниковата стрелка, така че механизмът за тръбичката за изтичане на сока да е наравно с уреда.
- Поставете тръбичката за изтичане на сока (h5) върху корпуса на колектора (h4).

5.3 - ЗАДЕЙСТВАНЕ И СЪВЕТИ

- Сложете голяма чаша под тръбичката (h5).
- Включете уреда, като завъртите превключвателя (а1) на скорост „3“.
- Нарезжете плодовете и/или зеленчуците на парчета.
- Поставете продуктите във фунията на капака (h2) и ги избутвайте бавно с помощта на буталото (h1). **Никога не поставяйте съставките с пръсти или с прибори.**
- Не обработвайте повече от 5 пъти по 500 г продукти продължително време, без да спирате и без да оставите уреда в покой.
- За да получите повече сок, почиствайте филтъра на всеки 300 г продукти.
- **Важно!** Когато корпусът на колектора за пулпа се напълни, спрете уреда и изпразните корпуса на колектора.
- За да спрете уреда, завъртете превключвателя на скорост „0“ и изчакайте окончателното спиране на уреда.
- **Изчакайте окончателното спиране на въртящия се филтър, преди да махнете комплекта на уреда.**
- За да махнете сокоизстисквачката, освободете я, като я завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете лоста за фиксиране (h6) в позиция „затворен катинар“. Отворете капака (позиция „отворен катинар“). След това можете да махнете филтъра (h3), за да го почистите и да изпразните корпуса на колектора (h4).

BG

Съвети:

- Можете да правите сокове от: моркови, домати, ябълки, грозде, ягоди и др.
- Белете плодовете с дебела кожа, изваждайте костилките и махайте сърцевината на ананаса.
- Невъзможно е да изцедите сок от определени плодове и зеленчуци: банани, авокадо, къпини и подобни.
- Можете да пригответе сок от различни плодове и зеленчуци, без да се смесват вкусовете, като не се налага всеки път да почиствате сокоизстисквачката. Достатъчно е само да сипете малко вода в сокоизстисквачката, като я оставите да поработи известно време между всеки два вида сок.
- Консумирайте соковете бързо след приготвянето им и прибавяйте лимонов сок, за да ги запазите няколко часа пресни.

6 - РЕГУЛИРАНЕ ДЪЛЖИНАТА НА КАБЕЛА

За по-лесно използване или при прибиране можете да намалите дължината на кабела, като го бутнете навътре в моторния блок (а) през разположения в задната част отвор (а7).

7 - ФИНО МЕЛЕНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНА ПРИСТАВКА:

- сглобена приставка за стриване.

С приставката за стриване можете:

– Да смелите за няколко секунди с работа на интервали: сушени смокини, сушени кайсии.....
количество / макс. време: 100 г / 5 сек

Тази приставка за стриване не е пригодена за твърди продукти като кафе.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда.
- Не потапяйте моторния блок (а) и адаптера (е) във вода, нито ги поставяйте под течаща вода. Избърсвайте ги със суха или с леко влажна кърпа.
- За по-лесно почистване изплаквайте приставките след употреба. Разглобете изцяло приставката за месомелачка. **Бъдете внимателни, когато боравите с остриетата, тъй като могат да Ви наранят.**
- Измивайте, изплаквайте и подсушавайте приставките: те могат да се почистват в миялна машина, с изключение на металните компоненти на месомелачката: корпус (f1), винт (f2), нож (f3), решетки (f4 и f5), гайка (f6).
- Решетките (f4) и (f5), както и ножът (f3) трябва да останат омазнени. Намажете ги с олио, за да ги съхраните.

Полезен съвет:

- Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.
- Кана-миксер (d): изсипете топла вода с няколко капки течен сапун в каната-миксер. Затворете капака. Поставете я върху уреда и миксирайте на интервали. След като махнете каната, изплакнете я на течаща вода и я оставете да изсъхне (обърната надолу).



ПРИБИРАНЕ

Не съхранявайте Вашия уред на влажно място.

АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ?

Ако уредът не работи, проверете:

- Дали е включен в електрическата мрежата;
- Дали всички приставки са фиксирани;
- Наличието и освобождаването на отделението за безопасност (а5), когато бързо задвижващият се механизъм (а4) не е използван.
- Хоризонталното заключване на мултифункционалната глава (а3).

Вашият кухненски уред е снабден с микропроцесор, който контролира и анализира мощността му в процеса на работа. Ако бъде претоварен, уредът спира сам. За да пуснете отново Вашия уред, махнете част от съставките и върнете въртящия се бутон (а1) на позицията „0“. Оставете уреда в покой за няколко минути. След това можете да изберете желаната от Вас скорост, за да приключите обработката.

Ако уредът продължава да не работи: Обърнете се към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ И УРЕДА



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

За предаване за отпадъци на уреда се обърнете към специализираните служби във Вашата община.

ЕЛЕКТРОНЕН ИЛИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕД ИЗВЪН УПОТРЕБА

Участвайте в опазването на околната среда!



Вашият уред съдържа многобройни материали, които могат да бъдат използвани повторно или рециклирани.



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

ПРИСТАВКИ

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

<p>Купа от инокс Капак за купа от инокс Приставка за месене Бъркалка за разбъркване Многожилна бъркалка Кана-миксер Сокоизстисквачка Приставка за стриване Приставка за закрепване на накрайниците</p>	<p>Месомелачка Приставка за рязане на зеленчуци: – A: нарязване – C: едро настъргване – D: ситно настъргване – E: фино настъргване Комплект за паста Накрайник за смилане на домати Накрайник за разточване на паста</p>
--	--

BG **Внимание!** нито една приставка няма да ви бъде продадена, ако не представите Вашата инструкция за употреба или Вашия уред.

РЕЦЕПТИ

СМЕТАНОВ КРЕМ „ШАНТИЛИ

(за 6 – 8 порции): 250 мл много студена течна пълномаслена заквасена сметана, 50 г фина пудра захар.

Сложете сметаната и фината пудра захар в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбиване и капака. Включете уреда на скорост 4 за две минути, а след това - на максимална скорост за три и половина минути.

МАЙОНЕЗА

1 жълтък, 1 супена лъжица не много люта горчица, 1 супена лъжица оцет, 250 мл зехтин или олио, сол и черен пипер.

Сложете жълтъка, горчицата, оцета, солта и черния пипер в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбиване и капака. Включете на скорост 1. Като бъркате с приставката, започнете да добавяте мазнината на тънка струйка. След 10 секунди преминете на максимална скорост. Щом мазнината се слее със сместа, бъркайте с приставката още 30 секунди.

Идея: Добавете настъргана скилидка чесън, ако подхожда на рецептата ви. За най-добри резултати трябва всички съставки да са със стайна температура.

БЯЛ ХЛЯБ

(за питка от 800 г): 500 г бяло брашно за хляб, 300 мл хладка вода, 10 х суха мая, 10 г сол Сложете брашното, солта и сухата мая в купата от неръждаема стомана.

Поставете приставката за месене и капака и включете за няколко секунди на скорост 1. Добавете хладката вода през отвора в капака. Месете осем минути. Оставете тестото да престои при стайна температура около половин час. След това с ръце омесете тестото на топка. Поставете топката тесто в намазана с масло и поръсена с брашно плитка тава. Оставете да втаса втори път при стайна температура за около час. Загрейте фурната до 240 °C. С остър нож направете разрези по повърхността на хляба и намажете с хладка вода. Сложете във фурната малък съд с вода: така хлябът ще образува златиста коричка. Печете 40 минути при 240 °C. Идея: Маята не трябва да влиза в пряк контакт със захар или сол, тъй като така тя няма да действа.

РОНЛИВО ТЕСТО

(за 350 г блат за пай): 200 г обикновено брашно, 100 г масло, 50 мл вода, щипка сол.

Сложете брашното, маслото и солта в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за месене и капака и включете за няколко секунди на скорост 1. Добавете хладката вода, без да спирате уреда. Оставете уреда да работи, докато тестото стане на топка. Оставете тестото да престои на хладно поне един час, покрито с прозрачно домакинско фолио, преди да разточвате и печете.

ФРЕНСКИ ХЛЯБ БРИОШ

Продукти (за 6 порции): 250 г бяло брашно за хляб, 5 г сол, 25 г захар, 100 г масло, 2 цели яйца и 1 жълтък, 3 супени лъжици хладко мляко, 2 супени лъжици вода, 5 г суха мая.

В купата от инокс поставете брашно и издълбайте две кладенчета: в едното поставете сол и захар, в другото изсипете бакпулвера, студено мляко и вода. Солта и маята не трябва да се слагат заедно, тъй като контактът със солта се отразява зле на маята. Добавете яйцата и поставете приставката за месене и капака. Включете на скорост 1 и месете 15 сек., а след това – още 2 мин. и 45 сек. на скорост 2. Без да спирате уреда, в продължение на една минута добавяйте маслото, което не трябва да е твърде меко (оставете го на стайна температура за половин час, преди да го използвате). Продължете да месите пет минути на скорост 2 и още пет минути на скорост 3. Покрийте тестото и го оставете да втасва два часа при стайна температура. След това го премесете ръчно, като го удряте енергично в купата. Покрийте тестото и го оставете да втасва още два часа в хладилника. После отново го премесете ръчно, като го удряте в купата. Покрийте тестото с прозрачно домакинско фолио и го оставете да втасва в хладилника една нощ. На следващия ден намажете формата за хляб с масло и я поръсете с брашно. Оформете тестото на топка. Поставете го във формата и го оставете да втасва на топло, докато запълни формата (два-три часа). Сложете във фурна, загрята до 180 °C, и печете около 25 минути.

Идея: Добавете парченца шоколад или захаросани плодове.



СОЛЕН КЕКС

Продукти (за 6 порции): 200 г обикновено брашно, 4 яйца, 11 г бакпулвер, 100 мл мляко, 50 мл зехтин, 12 сушени домати, 200 г овче сирене, 15 обезкостени зелени маслини, малка щипка кърпи на прах (по избор), сол и черен пипер.

Загрейте фурната до 180 °C. Намажете с масло форма за хляб и я поръсете с брашно. В купата от неръждаема стомана, с приставката за смесване и капака, разбъркайте брашното, яйцата и бакпулвера, като започнете на скорост 1 и след това увеличете до скорост 3. Добавете зехтина и млякото и бъркайте минута и половина. Намалете на скорост 1 и добавете сушените домати (нарязани на парченца), нарязаното на кубчета овче сирене, зелените маслини (също нарязани) и кърпите на прах. Овкусете. Излейте сместа във формата и печете 30 - 40 минути, в зависимост от фурната. Прободете с нож, за да проверите дали кексът е изпечен.

Идея: Заменете овчето сирене с моцарела и добавете няколко наклъцани листенца босилек.

ШОКОЛАДОВ СЛАДКИШ

Продукти (за 8 порции): 200 г висококачествен натурален шоколад, 150 г пудра захар, 125 г обикновено брашно, 125 г омегнало масло, 4 яйца, 200 мл течна сметана (сметана за разбиване), 100 г смлени бадеми (по избор), 1 пакетче ванилова захар (по избор), 11 г химическа мая, 1 щипка сол.

Загрейте фурната до 180 °C. Разтопете нарязания на парчета шоколад с 3 супени лъжици вода на водна баня или в микровълнова фурна. Като разбърквате, постепенно добавяйте маслото на малки части, за да получите гладка шоколадова смес. Оставете да изстине. Отделете жълтъците от белтъците. Оставете белтъците настрана. Поставете жълтъците, разтопения шоколад, сметаната, захарта, ваниловата захар, смлените бадеми и останалата част от маслото в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за смесване и капака. Включете на скорост 1 за 20 секунди, докато съставките се смесят. Увеличете на скорост 2 и добавете смесеното с маята брашно през отвора в капака. Оставете уреда да работи около две минути до получаване на гладко тесто. Оставете настрана в голяма купа. Сложете белтъците и щипка сол в почистената купа от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбиване. Разбивайте белтъците 1 минута и 45 секунди на скорост 5, а след това - 30 секунди на максимална скорост. С шпатула внимателно добавете разбитите белтъци към шоколадовата смес. Излейте я в намаслена и поръсена с брашно форма за сладкиши. Печете във фурна 25 минути при 180 °C.

Идея: Този сладкиш се съчетава чудесно с английски крем (вж. рецептата за „Плаващи острови“) или топки ванилов сладолед.

За повече идеи за рецепти, моля посетете www.tefal.com

Zahvaljujemo vam što ste izabrali ovaj proizvod koji je isključivo namijenjen pripremi hrane u kućanstvu, u zatvorenom.

OPIS

<p>a - Blok motora</p> <p>a1 Elektronički izbornik brzine</p> <p>a2 Tipka za odvajanje višenamjenske glave (a3)</p> <p>a3 Višenamjenska glava</p> <p>a4 Brzi priključak (posuda miksera / sokovnika / sjeckalice)</p> <p>a5 Sigurnosni poklopac</p> <p>a6 Priključak za nastavak za miješenje (nastavak za miješenje kompaktnog tijesta, metlica, nastavak za miješenje lakog tijesta)</p> <p>a7 Spremnik priključnog voda</p> <p>b - Sklop posude</p> <p>b1 Posuda od inoxa</p> <p>b2 Poklopac</p> <p>c - Nastavak za miješenje</p> <p>c1 Nastavak za miješenje kompaktnog tijesta</p> <p>c2 Nastavak za miješenje lakog tijesta</p> <p>c3 Metlica</p> <p>d - Posuda blendera (ovisno o modelu)</p> <p>d1 Posuda</p> <p>d2 Poklopac</p> <p>d3 Dozirni čep</p>	<p>e - Priključak za nastavke (zavisno o modelu)</p> <p>f - Nastavak za mljevenje (ovisno o modelu)</p> <p>f1 Metalno kućište</p> <p>f2 Vijak</p> <p>f3 Nož</p> <p>f4 Rešetka s krupnim otvorima</p> <p>f5 Rešetka sa sitnim otvorima</p> <p>f6 Matica</p> <p>f7 Potiskivač</p> <p>f8 Plitica</p> <p>g - Nastavak multipraktika (ovisno o modelu)</p> <p>g1 Nastavak za bubnjeve s otvorom za ubacivanje</p> <p>g2 Potiskivač</p> <p>g3 Bujanj A za rezanje</p> <p>g4 Bujanj C za krupno ribanje</p> <p>g5 Bujanj D za sitno ribanje</p> <p>g6 Bujanj E za usitnjavanje</p> <p>h - Sokovnik (ovisno o modelu)</p> <p>h1 Potiskivač</p> <p>h2 Poklopac</p> <p>h3 Okretni filter</p> <p>h4 Spremnik za pulpu</p> <p>h5 Kljun za izlivanje</p> <p>h6 Poluga za zaključavanje</p>
---	---

HR

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu uređaja i sačuvajte ih: uporaba koja nije sukladna s uputama za uporabu oslobađa proizvođača od svake odgovornosti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem osim ako su pod nadzorom ili dobivaju upute u vezi s upotrebom od osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti nadzirana kako bi se osiguralo da se ne igraju s ovim uređajem.
- Provjerite odgovara li napon električne mreže naponu naznačenom na vašem uređaju. **Bilo kakva pogreška kod priključivanja na struju poništava jamstvo.**
- Vaš je uređaj namijenjen jedino za kućansku uporabu uz nadzor unutar vašeg doma i na visini do maksimalno 2000 m.
- Prije prve uporabe očistite sve površine koje dolaze u kontakt s prehrambenim namirnicama koristeći se uputama u odlomku « puštanje

u rad » ovih uputa. Čišćenje je potrebno provoditi nakon svake uporabe (pogledajte upute u odlomku « čišćenje »). Za održavanje i čišćenje uređaja, pogledajte odlomak « čišćenje ».

- Uređaj uvijek isključite iz električne mreže ako ga ostavljate bez nadzora te prije svakog sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Svoj uređaj nemojte rabiti ako ne radi ispravno ili ako je oštećen. U tom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Bilo kakva intervencija osim uobičajenog čišćenja i održavanja koje vrši klijent, treba se izvršiti u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Uređaj, priključni vod ili utikač nikada nemojte stavljati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte priključni vod da visi na dohvat djece, u kontaktu ili u blizini vrućih dijelova uređaja, u blizini izvora topline ni na oštrim rubovima.
- Ako su priključni vod ili utikač oštećeni, nemojte rabiti uređaj. S ciljem izbjegavanja svake opasnosti, potrebne zamjene obavezno izvršite u nekom ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Dodatni pribor ne stavljajte u mikrovalnu pećnicu.
- Radi vlastite sigurnosti uvijek rabite originalne dijelove i pribor nabavljene u ovlaštenom Moulinex servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Obratite pozornost na opasnost od ozljede u slučaju neispravne uporabe uređaja.
- Noževi (d, f, g) su jako oštri: pažljivo rukujte s njima kako ne bi došlo do ozljede prilikom pražnjenja posuda, sastavljanja/rastavljanja noževa na nastavku te prilikom čišćenja.
- Uvijek odvojite posudu rezača (d) ili sokovnika (h) prije pritiskanja tipke za otključavanje (a2) višenamjenske glave (a3).
- Prilikom uporabe nastavka za mljevenje (f), uvijek rabite potiskivač (f7) pri ubacivanju namirnica u otvor, nikada prste, vilicu, žlicu ili nož ili bilo koji drugi predmet.
- Nikada ne dodirujte dijelove u pokretu i prije skidanja nastavaka pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi.
- Ne dirajte metlicu, ni nastavke za miješanje tijesta sve dok uređaj radi.
- Nemojte dopustiti da duga kosa, šalovi, kravate... itd. vise iznad uređaja koji radi.
- Kuhinjski pribor (žlicu, lopaticu ...) nemojte nikada stavljati u otvore na poklopcima (b2), (d2) ili (h2) ni u nastavak za bubnjeve (g1).
- Nemojte dozvoliti da posuda rezača (d1) radi bez poklopca (d2).
- Upotrebjavajte uvijek samo jedan nastavak.
- Posudu rezača nikada nemojte napuniti kipućom tekućinom.
- Posudu rezača ne rabite na prazno.
- Posudu rezača uvijek rabite s njenim poklopcem.
- Nikada ne skidajte poklopac prije potpunog zaustavljanja uređaja.
- U posudu rezača uvijek stavite tekuće sastojke prije krutih sastojaka.

- Posude (b1, d1) nemojte nikada rabiti kao spremnike (za smrzavanje, kuhanje, sterilizaciju...)
- Ne rabite sokovnikom ako je okretni filter (h3) oštećen ili ako je zaštitni poklopac (h2) oštećen ili ima vidljive pukotine.
- Zaustavite aparat i isključite ga iz struje prije zamjene pribora ili pristupanja pokretnim dijelovima aparata.
- Budite oprezni pri pretakanju vruće tekućine u posudu multipraktika ili rezača u slučaju mogućeg izbijanja tekućine iz uređaja zbog naglog vrenja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za sljedeće kućanske i slične uporabe (uporaba nije pokrivena jamstvom):
 - u radnim područjima kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
 - na farmama
 - za uporabu klijenata u hotelima, motelima i ostalim mjestima tog tipa
 - u prostorima kao što su gostinjske kuće.
- **Pogledajte slike i upute u odlomcima « sastavljanje nastavaka » i « rastavljanje nastavaka » za sastavljanje i rastavljanje nastavaka na uređaj.**
- Pogledajte način uporabe za regulaciju brzina i vremena rada svakog nastavka.
- Djeca ne smiju raditi s ovim uređajem. Uređaj i njegov kabel čuvajte izvan doseg djece.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Uređaj mogu rabiti osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili psihičkih sposobnosti ili osobe nedovoljnog iskustva ili znanja pod uvjetom da ih netko nadzire ili da su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost i da razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca mlađa od 8 godina ne smiju upotrebljavati nastavak metlice (c3) i bubnjeve za « sitno ribanje » i za « krupno ribanje », osim u slučaju da su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili da su dobili upute o sigurnoj upotrebi uređaja i da razumiju potencijalne opasnosti. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj, osim u slučaju da su stari najmanje 8 godina i da su pod nadzorom odrasle osobe. Uređaj i njegov kabel čuvajte izvan doseg djece mlađe od 8 godina.

HR

PUŠTANJE U RAD

- Prije prve uporabe, sve dijelove pribora operite vodom i sredstvom za pranje posuđa (osim sjeckalice (e): pogledajte odlomak o čišćenju) Iperite i osušite.
- Uređaj stavite na ravnu, čistu i suhu podlogu, uvjerivši se da je izbornik brzine (a1) u položaju "0" zatim priključite uređaj na struju.
- Da biste ga pokrenuli, imate nekoliko mogućnosti:
 - **Pulsni rad:** izbornik brzine (a1) okrenite u položaj "pulse" za bolju kontrolu prilikom pripreme nekih namirnica.
 - **Kontinuirani rad:** Izbornik brzine (a1) okrenite u željeni položaj od "1" do "max" ovisno o pripremanim namirnicama.

Možete mijenjati položaj tijekom pripreme.

- Da biste zaustavili uređaj, tipku (a1) vratite na "0".

Važno: Uređaj se može pokrenuti jedino ako su poklopac (a5) i glava (a3) zaključani. Ako otključate poklopac (a5) i/ili glavu (a3) tijekom rada, uređaj će se odmah zaustaviti. Ponovno zaključajte poklopac/ili glavu, vratite se na položaj "0" pomoću izbornika brzine (a1), i zatim ponovno pokrenite uređaj postavljajući izbornik na željenu brzinu.

Vaš kuhinjski uređaj je opremljen mikro procesorom koji upravlja i analizira snagu u radu. **U slučaju prevelikog opterećenja, vaš će se uređaj samostalno zaustaviti.** Da biste svoj uređaj ponovno stavili u pogon, izbornik brzine (a1) vratite u položaj "0" i izvadite dio sastojaka. Pustite da se vaš uređaj "odmori" nekoliko minuta. Zatim možete odabrati željenu brzinu da biste završili vašu pripremu namirnica.

Numeriranje paragrafa je usklađeno s numeriranjem priloženih shema.

1 - MIJEŠANJE/ MIJEŠENJE TIJESTA/ TUČENJE / EMULGIRANJE/ MUČENJE

Ovisno o prirodi namirnica, posuda od inoxa (b1) i njen poklopac (b2) dopuštaju vam da pripremite 1,8 kg tijesta.

HR

PRIBOR U UPORABI:

- Posuda od inoxa (b1).
- Poklopac (b2)
- Nastavak za kompaktna tijesta (c1) ili nastavak za laka tijesta (c2) ili metlica (c3)

1.1 - SASTAVLJANJE PRIBORA

- Pritisnite tipku (a2) da biste otključali višenamjensku glavu (a3) i podignite ju sve dok ne dođe do kraja hoda.
 - Zaključajte posudu od inoxa (b1) (u smjeru kretanja satne kazaljke) na uređaj i stavite sastojke.
 - Stavite željeni pribor (c1, c2 ili c3) na otvor (a6), utisnite ga i okrenite za četvrtinu okretaja u smjeru suprotnom od kretanja satne kazaljke da biste blokirali pribor u njegovu ležištu.
 - Višenamjensku glavu (a3) vratite u vodoravan položaj: pritisnite tipku (a2) i ručno spustite višenamjensku glavu (a3) sve dok niste sigurni da se zaključala (vratite tipku (a2) u njen početni položaj).
 - Pustite da poklopac (b2) klizne na posudu od inoxa (b1).
- Napomena:** Uporaba poklopca je obavezna. Ona vam dopušta da izbjegnute opasnost prskanja ili izbacivanja sadržaja.
- Uvjerite se da je poklopac (a5) dobro zaključan (u smjeru kretanja satnih kazaljki) na brzom priključku (a4).

1.2 - STAVLJANJE U RAD

Izbornik (a1) postavite na željeni položaj ovisno o receptu.

- Uređaj odmah počinje s radom.
Tijekom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (b2).
- Da biste zaustavili uređaj, izbornik (a1) vratite na "0".

Savjeti:

- **Miješenje kompaktnih tijesta**
- Upotrijebite nastavak za miješenje kompaktnih tijesta (c1) **na brzini "1"**.
Možete mijesiti do 500g brašna (npr.: bijeli kruh, kruh sa žitaricama, prhko tijesto, tijesto za pitu, ...).
- **Miješenje lakih tijesta**
- Nastavak za miješenje lakih tijesta (c2) **upotrijebite na brzini od "1" do "max"**.
- Možete mijesati do 1,8 kg lakog tijesta (quatre-quarts, biskvite...).
- **Nastavak za miješenje lakih tijesta (c2) nemojte nikad rabiti za miješenje kompaktnih tijesta.**
- **Tučenje / emulgiranje / mučenje**
- Metlicu (c3) **upotrijebite na brzini od "1" do "max"**.

- Možete pripremiti: majonezu, majonezu sa češnjakom, umake, snijeg od bjelanjaka (do 8 bjelanjaka), chantilly umak (do 500 ml)...
- **Metlicu (c3) nemojte nikada rabiti za miješenje kompaktnih i lakih tijesta.**

1.3 - ODVAJANJE PRIBORA

- **Pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi.**
- Podignite poklopac (b2).
- Pomoću tipke (a2), otključajte višenamjensku glavu (a3) i vratite ju u povišen položaj.
- Odvojite pribor (c1), (c2) ili (c3) s višenamjenske glave i pritisnite pribor prema glavi te ga okrenite za četvrtinu okretaja u smjeru kretanja satnih kazaljki.
- Izvadite posudu od inoxa.

2 - HOMOGENIZIRANJE/MIJEŠANJE (OVISNO O MODELU)

Ovisno o prirodi namirnica, posuda blendera (d) dopušta vam da pripremite do 1.5 L gustih smjesa i 1.25 L tekućih smjesa.

PRIBOR U UPORABI:

- Posuda blendera (d).

HR

2.1 - SASTAVLJANJE PRIBORA

- Višenamjensku glavu stavite (a3) u vodoravan položaj: pritisnite tipku (a2) i ručno spustite višenamjensku glavu (a3) sve dok se ne zaključa (vratite tipku (a2) na njen početni položaj).
- Zaključajte sigurnosni poklopac (a5) brzog priključka (a4) i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja satnih kazaljki a zatim ih uklonite.
- Uvjerite se da je uređaj propisno zaustavljen prije zaključavanja posude blendera (d).
- Zaključajte posudu blendera (d) na priključku (a4) i okrenite ju u smjeru kretanja satnih kazaljki.
- Namirnice stavite u posudu blendera i zaključajte poklopac (d2) opremljen dozirnim čepom (d3), i okrenite u smjeru suprotnom od smjera kretanja satnih kazaljki.

2.2 - STAVLJANJE U RAD

- Izbornik brzine (a1) stavite u pogon i okrenite na željeni položaj ovisno o receptu.
- Zbog bolje kontrole miješanja i bolje homogenizacije pripravka, koristite impulsni rad. Tijekom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor dozirnog čepa (d3).
- Da biste zaustavili uređaj, izbornik (a1) vratite na "0".

Savjeti:

Možete pripremiti:

- krem juhe, kompote, milk shake, koktele.
- laka tijesta (palačinke, uštipci, clafoutis, pite).
- Ako za vrijeme miješanja sastojci ostanu zalijepljeni za stijenke posude, zaustavite uređaj, skinite posudu blendera, pustite da sastojci padnu noževne, zatim vratite na mjesto svoju posudu blendera da biste nastavili s pripremom.

2.3 - ODVAJANJE PRIBORA

- Pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja da biste mogli izvaditi posudu blendera i otključati ju u smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki, vratiti na mjesto poklopac (a5) i zaključati na priključku (a4) (u smjeru kretanja satnih kazaljki).

3 - MLJEVENJE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:

- Priključak za nastavke (e)
- Nastavak za mljevenje (f)

3.1 - POSTAVITE PRIKLJUČAK ZA NASTAVAK ZA MLJEVENJE/MULTIPRAKTIK

- Pritisnite tipku (a2) da biste otključali višenamjensku glavu (a3) i podignite ju sve dok ne dođe do kraja hoda.

- Stavite priključak (e) i zaključajte u smjeru suprotnom od smjera satnih kazaljki na takav način da imate priključak u produžetku uređaja.
- Vratite višenamjensku glavu (a3) u vodoravan položaj i ponovno pritisnite tipku (a2).

3.2 - SKLAPANJE NASTAVKA ZA MLJEVENJE

- Uхватite kućište (f1) za otvor za ubacivanje i postavite ga tako da širi dio ide prema gore.
- Umetnite vijak (f2) (prvo dugu osovinu) u kućište (f1).
- Postavite nož (f3) na kratku osovinu koja prolazi vijak (f2) tako da noževe usmjerite prema van.
- Stavite rešetku po izboru (f4 ili f5) na nož (f3) tako da se 2 zupca simetrično poklope sa 2 utora na tijelu (f1).
- Čvrsto pritegnite maticu (f6) na kućište (f1) u smjeru kretanja satnih kazaljki, bez da ga pritom blokirate.
- Provjerite montažu. Osovina ne smije stršati niti plesati niti se smije okretati sama od sebe. U suprotnom slučaju, ponovite prethodne operacije.

3.3 - POSTAVITE NASTAVAK ZA MLJEVENJE NA UREĐAJ

- U priključak za nastavak za mljevenje/multipraktik (e) uklopite sastavljeni nastavak za mljevenje (f) nagnut udesno, tako da se 2 zupca na nastavku za mljevenje poklope s 2 utora na priključku. Gurnite nastavak za mljevenje do kraja u otvor priključka i okrenite ga suprotno od kazaljki na satu dok otvor za ubacivanje ne bude u uspravnom položaju.
- Pomičnu pliticu (f8) stavite na otvor za ubacivanje.

HR

3.4 - STAVLJANJE U RAD, SAVJETI I RASKLAPANJE

- Uvjerite se da je sigurnosni poklopac (a5) dobro zaključan (u smjeru kretanja satnih kazaljki) na brzom priključku (a4).
- Postavite posudu ispred uređaja da biste prikupili pripremljenu smjesu.
- Stavite u rad i okrenite izbornik (a1) na brzinu "3" ili "4".
- U otvor stavljajte meso komad po komad pomoću potiskivača (f7). **Sastojke u otvor nikada nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite izbornik brzine na "0" i pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja.
- Nastavak za mljevenje otključajte u smjeru suprotnom od onog kod sastavljanja.

Savjeti:

- Pripremite ukupnu količinu namirnica za mljevenje (za meso, uklonite kosti, hrskavicu i žile i režite na komade veličine 2x2cm).
- Uvjerite se da je vaše meso potpuno odmrznuto.
- Na kraju rada, u otvor možete ubaciti male komade kruha da biste očistili sve ostatke od mljevenja.

4 - RIBANJE / REZANJE NA KRIŠKE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:

- Priključak za nastavke (e)
- Nastavak multipraktika (g)
- Bubnjevi (ovisno o modelu)

4.1 - SASTAVLJANJE PRIBORA

- Pritisnite tipku (a2) da biste otključali višenamjensku glavu (a3) i podignite ju sve dok ne dođe do kraja hoda.
- Postavite priključak (e) i zaključajte u smjeru suprotnom od smjera satnih kazaljki na takav način da imate priključak u produžetku uređaja.
- Vratite višenamjensku glavu (a3) u vodoravan položaj i ponovno pritisnite tipku (a2).
- Uvjerite se da je sigurnosni poklopac (a5) dobro zaključan (u smjeru kretanja satnih kazaljki) na brzom priključku (a4).
- U priključak za nastavak za mljevenje/multipraktik (e) uklopite nastavak za bubnjeve s otvorom za ubacivanje (g1) nagnut udesno, tako da se 2 zupca na nastavku za mljevenje poklope s 2 utora na priključku. Gurnite nastavak za bubnjeve do kraja u otvor priključka i okrenite ga suprotno od kazaljki na satu dok otvor za ubacivanje ne bude u uspravnom položaju.

- U nastavak za bubnjeve stavite izabrani bubanj i uvjerite se da je pravilno postavljen.

4.2 - STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Postavite posudu ispred uređaja da biste prikupili pripremljenu smjesu.
- Stavite u rad i okrenite izbornik (a1) na brzinu "3" za rezanje na kriške i na brzinu "4" za ribanje.
- Namirnice stavite otvor nastavka za bubnjeve i usmjerite ih pomoću potiskivača (g2). **Sastojke nikada nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite izbornik na brzinu "0" i pričekajte **potpuno zaustavljanje** uređaja.
- Nastavak za bubnjeve otključajte u smjeru suprotnom od onog kod sastavljanja.
- Rabite bubnjeve za:
 - Krupno ribanje C (g4) / sitno ribanje D (g5): mrkve, celer, krumpir, sir, ...
 - Krupno rezanje A (g3): krumpir, mrkva, krastavci, jabuke, cikla, ...
 - Usitnjavanje E (g6): krumpir, parmezan...

5 - SOKOVNIK ZA VOĆE I POVRĆE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:

- HR** – Sklop sokovnika (h).

5.1 - SKLAPANJE SOKOVNIKA

- Filter (h3) stavite u središte spremnika za pulpu (h4).
- Zaključavanje poklopca: poklopac (h2) okrenite u smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki i zaključajte na spremniku za pulpu (h4) (položaj zaključanog lokota).
- Zaključavanje sokovnika: polugu za zaključavanje (h6) stavite u položaj zaključanog lokota.

5.2 - POSTAVITE SOKOVNIK NA UREĐAJ

- Višenamjensku glavu stavite (a3) u vodoravan položaj: pritisnite tipku (a2) i ručno spustite višenamjensku glavu (a3) sve dok se ne zaključa (vratite tipku (a2) na njen početni položaj).
- Zaključajte i uklonite poklopac (a5) priključka (a4) i okrenite ih smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki.
- Uvjerite se da je uređaj propisno zaustavljen prije zaključavanja sokovnika (h).
- Sklop sokovnika zaključajte na priključku (a4) i okrenite ga u smjeru kretanja satnih kazaljki, na takav način da uhvatite priključak za kljun za izlivanje u ravnini uređaja.
- Kljun za izlivanje (h5) umetnite na spremnik za pulpu (h4).

5.3 - STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Pod kljun za izlivanje (h5) stavite veliku čašu.
- Stavite u rad i okrenite izbornik (a1) na brzinu "3".
- Voće i/ili povrće narežite na komade.
- Stavite ih u otvor na poklopcu (h2) i usmjerite ih pomoću potiskivača (h1). **Nikada ih nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Ne možete obraditi više od 500 g namirnica 5 puta zaredom, a da ne dopustite da se vaš uređaj potpuno ne ohladi.
- Da biste postigli najbolji radni učinak, operite filter poslije svakih 300 g sastojaka.
- **Važno:** Svaki puta kada je spremnik za pulpu pun, zaustavite uređaj i ispraznite spremnik.
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite izbornik na brzinu "0" i pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja.
- **Prije odvajanja sokovnika, pričekajte da se potpuno zaustavi rotirajući filter.**
- Da biste odvojili sokovnik, otključajte ga i okrenite u smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki.
- Polugu za zaključavanje (h6) stavite u položaj sa otvorenim lokotom. Otvorite poklopac (položaj otvorenog lokota). Sada možete izvaditi filter (h3) da biste ga oprali i ispraznili spremnik za pulpu (h4).

Savjeti:

- Možete praviti sokove slijedeće vrste: mrkva, rajčica, jabuka, grožđe, maline, ...
- Ogulite voće koje ima debelu koru, izvadite sjemenke, uklonite središnji dio ananasa.
- Nemoguće je dobiti sok od određenog voća i povrća: banana, avokado, kupine, itd. ...
- Sokove možete pripremiti od različitog voća i povrća a da svaki put ne perete sokovnik, okusi se ne

miješaju, dovoljno je kroz sokovnik pustiti malo vode i pustiti je da radi da bi se isprao do pripreme nekog drugog soka.

- Sokove potrošite brzo nakon njihove pripreme i dodajte limunovog soka da biste ih sačuvali nekoliko sati na hladnom.

6 - ODREĐIVANJE DULJINE PRIKLJUČNOG VODA

Zbog još udobnijeg korištenja ili zbog uređivanja, možete smanjiti duljinu kabela i staviti ga u unutrašnjost bloka motora (a) putem otvora smještenog na pozadini (a7).

7 - FINO SJECKANJE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:

– Sklop sjeckalice.

Pomoću sjeckalice možete:

– Za nekoliko sekundi impulsno nasjeckati: suhe smokve, suhe marelice....
količina / maksimalno vrijeme: 100g / 5s
Ova sjeckalica nije predviđena za proizvode tvrde poput kave.



ČIŠĆENJE

- Uređaj isključite iz struje.
- Kućište uređaja (a) niti priključak (e) ne uranjajte u vodu niti stavljajte pod tekuću vodu. Obrišite ga suhom ili vlažnom krpom.
- Zbog lakšeg čišćenja, brzo isperite pribor nakon korištenja. Potpuno rasklopite pribor nastavka za mljevenje. **Svim noževima rukujte uz mjere predostrožnosti, možete se ozlijediti.**
- Operite, isperite i obrišite pribor: on se može prati u perilici posuđa s izuzetkom cijelog sklopa metalnih dijelova nastavka za mljevenje: kućište (f1), vijak (f2), nož (f3), rešetke (f4 i f5), matica (f6).
- Rešetke (f4) i (f5) kao i nož (f3) moraju ostati masni. Premažite ih jestivim uljem da biste ih očuvali.

Korisni savjeti:

- U slučaju da namirnice (mrkva, naranče...) oboje vaš pribor istrljajte ga krpom natopljenom u jestivo ulje a zatim možete pristupiti uobičajenom čišćenju.
- Posuda blendera (d): u posudu blendera ulijte toplu vodu uz dodatak nekoliko kapi tekućeg sredstva za čišćenje. Sastavite poklopac. Pravilno postavite poklopac i pokrenite uređaj nekoliko puta putem impulsa. Nakon toga odvojite posudu blendera, isperite je tekućom vodom i pustite da se osuši (posuda okrenuta naopako).

POHRANA

Vaš uređaj ne odlažite u vlažnoj okolini

AKO VAŠ UREĐAJ VIŠE NE RADI, ŠTO UČINITI ?

Ako vaš uređaj više ne radi, što učiniti:

- je li vaš uređaj priključen na struju.
- zaključanost svakog dijela pribora.
- da li je sigurnosni poklopac (a5) prisutan i pravilno zaključan ukoliko se ne rabi brzi priključak (a4).
- da li je višenamjenska glava vodoravno postavljena i zaključana (a3).

Vaš kuhinjski uređaj je opremljen mikro procesorom koji upravlja i analizira snagu u radu. U slučaju prevelikog opterećenja, vaš će se uređaj samostalno zaustaviti. Da biste svoj uređaj ponovno stavili u pogon, izbornik brzine (a1) vratite u položaj "0" i izvadite dio sastojaka. Pustite da se vaš uređaj "odmori" nekoliko minuta. Zatim možete odabrati željenu brzinu da biste završili vašu pripremu namirnica.

Vaš uređaj još uvijek ne radi ? Obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).

ODLAGANJE AMBALAŽE I UREĐAJA



Ambalaža obuhvaća isključivo materijale koji nisu opasni za okolinu, koji se mogu odlagati u skladu s važećim propisima o recikliranju. U vezi odlaganja uređaja na otpad raspitajte se u odgovarajućoj službi u vašoj općini.

ELEKTRONIČKI ILI ELEKTRIČNI PROIZVODI NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

i Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

➔ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

HR DIJELOVI PRIBORA

Slijedeće rezervne i dodatne dijelove za vaš uređaj možete nabaviti u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu):

Posuda od inoxa
Poklopac posude od inoxa
Nastavak za miješenje kompaktnih tijesta
Nastavak za miješenje lakih tijesta
Metlica
Posuda blendera
Sokovnik
Sjeckalica
Priključak za nastavke

Nastavak za mljevenje
Multipraktik:
– **A:** rezanje na kriške
– **C:** krupno ribanje
– **D:** sitno ribanje
– **E:** usitnjavanje
Pribor za tjesteninu
Nastavak za coulis
Valjak za tjesteninu

Pozor: nijedan od dijelova dodatnog pribora neće vam se moći se prodati bez predočenja uputa o za uporabu vašeg uređaja.

RECEPTI

KREMA CHANTILLY

Sastojci (za 6/8 osoba): 250 ml vrhnja za šlag - 50 g šećera u prahu.

U posudu opremljenu metlicom, stavite vrhnje i šećer u prahu. Pustite da radi na brzini 4 tijekom 2 minute i zatim na maksimalnoj brzini 30 sekundi.

MAJONEZA

Sastojci: 1 žumanjak - 1 velika žlica senfa - 1 mala žlica octa - 250 ml ulja sol i papar.

U posudu opremljenu metlicom, stavite žumanjak, senf, ocat, sol i papar. Odaberite brzinu 1 i tijekom rada postepeno dolijevajte ulje kroz otvor poklopca. Nakon 10 sekundi, prijedite na najveću brzinu. Kad se ulje sasvim umiješa, nastavite miješati dodatnih 30 sekundi.

Savjet: dodajte malo usitnjenog češnjaka. Za najbolje rezultate neka svi sastojci budu sobne temperature.

BIJELI KRUH

Sastojci (za jednu štrucu kruha od 800 g): 500 g brašna - 300 g mlake vode - 2 vrećice suhog kvasca 10 g soli.

U posudu multipraktika opremljenu nastavkom za miješenje, stavite brašno, sol, kvasac. Rabite brzinu 1 nekoliko sekundi, a potom dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu. Mijesite 8 minuta. Ostavite tijesto da se diže na sobnoj temperaturi nekih 30 minuta. Potom izradite tijesto i od njega napravite kuglu koju ćete postaviti na lim za pečenje premazan maslacem i posut brašnom. Ostavite da se diže na sobnoj temperaturi po drugi put tijekom 1 h. Napravite nožem zareze na kruhu i premažite mlakom vodom. Stavite u zagrijanu pećnicu 40 minuta na temperaturu 240°C. U pećnicu također stavite malu posudu punu vode, da bi se lakše formirala zlatna korica.

Savjet: Kvasac ne bi smio doći u dodir sa šećerom ili soli jer time se umanjuje djelovanje kvasca.

PRHKO TIJESTO

Sastojci (za tijesto pite od 350 g): 200 g brašna - 100 g maslaca - 50 ml vode - prstohvat soli.

U posudu opremljenu nastavkom za miješenje, dodajte brašno, maslac i sol. Odaberite brzinu 1 i pustite da uređaj radi nekoliko sekundi i zatim ulijte vodu kroz otvor na poklopcu. Ostavite da se mijesi dok se tijesto ne formira u kuglu. Ostavite da se odmara na hladnome najmanje 1 sat a potom ga izradite i stavite peći.



BRIOŠ

Sastojci (za 6 osoba): 250 g brašna - 5 g soli - 25 g šećera - 100 g maslaca - 2 jaja + 1 žutanjak - 3 velike žlice mlakog mlijeka 2 velike žlice vode - 5 g suhog kvasca.

Stavite brašno u inox posudu i napravite dvije rupe u brašnu, sol stavite u jednu a kvasac, šećer, mlijeko i vodu u drugu. Sol i kvasac ne smiju se dodavati zajedno jer kvasac loše reagira u kontaktu sa soli. Dodajte jaja u posudu i stavite nastavak za miješenje. Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi, stavite na brzinu 2 i mijesite još 2 minute i 45 sekundi. Bez da zaustavljate uređaj dodajte maslac koji ne bi trebao biti previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi prije uporabe) jednu minutu. Nastavite s miješenjem pet minuta na brzini 2, zatim još pet minute na brzini 3. Pokrijte tijesto i ostavite da se diže 2 sata na sobnoj temperaturi. Izradite ga rukama u kuglu i ostavite još 2 sata u hladnjaku: nakon toga opet izradite tijesto u kuglu. Zatim ga prekrijte s prianjajućom folijom i ostavite preko noći u frižideru. Slijedeći dan, namastite maslacem kalup za brioš. Oblikujte tijesto u kuglu. Postavite u kalup i ostavite da se diže na toplome sve dok tijesto ne naraste (2-3 sata). Stavite u pećnicu na 180°C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savjet: Dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.

PIKANTNA ŠTRUCA

Sastojci (za 6 osoba): 200 brašna - 4 jaja - 11 g praška za pecivo - 100 ml mlijeka - 50 ml maslinovog ulja - 12 suhih - 200 g feta sira - 15 komada zelenih maslina - prstohvat curry-a (po izboru) - sol i papar.

Zagrijte pećnicu na 180°C. Namastite i pobrašnite kalup za štrucu. Postavite nastavak za miješanje, inox posudu i poklopac, izmiješajte zajedno brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši s brzinom 1 i postupno pojačavajući do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje, mlijeko i miješajte još pola minute. Smanjite brzinu na 1 i dodajte suhe rajčice (izrezane na komadiće), kockice feta sira, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry. Začinite. Smjesu ulijte u kalup i stavite u pećnicu na 30 do 40 minuta, ovisno o pećnici. S nožem provjerite je li štruca gotova.

Savjet: feta sir zamijenite sa mozzarelom i malo svježeg bosiljka.

"F INI ČOKOLADNI KOLAČ

Sastojci (za 8 osoba): 200 g crne čokolade za kuhanje - 150 g šećera u prahu - 125 g brašna - 125 g rastopljenog maslaca - 4 jaja - 200 ml vrhnja - 100 g mljevenih badema (po želji) - 1 vrećica vanilin šećera - 11 g praška za pecivo - 1 prstohvat soli.

Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu 180°C. Na pari ili u mikrovalnoj pećnici otopite čokolada, koju ste prethodno izrezali na male komade, s 3 velike žlice vode. U čokoladu postepeno dodavajte maslac, miješajući da bi čokolada bila glatka, ostavite da se malo ohladi. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Sačuvajte bjelanjke. U posudu stavite žumanjke, rastopljenu čokoladu, kremu, ostatak maslaca, šećer, vanilin šećer i mljevene bademe. Miješajte s nastavkom za miješanje na brzini 1, 20 sekundi da se sve dobro izmiješa. Prijeđite na brzinu 2 i umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo kroz otvor, ostavite da radi nekih 2 minute, dok ne dobijete glatko tijesto. Izlijte u veliku posudu i stavite sa strane. U opranu posudu opremljenu metlicom, stavite bjelanjke s prstohvatom soli, tucite bjelanjke na brzini 5 otprilike 30 sekundi a zatim odaberite najveću brzinu još 30 sekundi. Kuhačom lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka u čokoladni pripravak. Ulijte u kalup za tortu premazan maslacem i posut brašnom. Stavite u pećnicu na temperaturu 180°C i pecite 25 minuta.

Savjet: Ovaj kolač je jako ukusan ako ga poslužujete uz englesku kremu ili sladoled od vanilije.

HR

Za više recepata, posjetite www.tefal.com

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

DESCRIERE

<p>a - Bloc motor</p> <p>a1 Variator electronic de viteză</p> <p>a2 Buton de deblocare a capului cu funcții multiple (a3)</p> <p>a3 Cap cu funcții multiple</p> <p>a4 leșire rapidă (bol de mixare / storcător/ accesoriu pentru măcinare)</p> <p>a5 Capac de securitate</p> <p>a6 leșire accesorii de amestecare (dispozitiv pentru frământat, tel de sârmă, malaxor)</p> <p>a7 Compartiment pentru cablu</p> <p>b - Ansamblu bol</p> <p>b1 Bol de inox</p> <p>b2 Capac</p> <p>c - Accesorii de amestecare</p> <p>c1 Dispozitiv pentru frământat</p> <p>c2 Malaxor</p> <p>c3 Tel din sârmă</p> <p>d - Bol blender (în funcție de model)</p> <p>d1 Bol</p> <p>d2 Capac</p> <p>d3 Dop dozator</p> <p>e - Suport pentru atașament (în funcție de model)</p>	<p>f - Cap de tocat (în funcție de model)</p> <p>f1 Corp de metal</p> <p>f2 Melc</p> <p>f3 Cuțit</p> <p>f4 Sită cu găuri mari</p> <p>f5 Sită cu găuri mici</p> <p>f6 Piuliță</p> <p>f7 Accesoriu pentru împins</p> <p>f8 Tavă</p> <p>g - Dispozitiv de răzuit legume (în funcție de model)</p> <p>g1 Suport tambur</p> <p>g2 Accesoriu pentru împins</p> <p>g3 Tambur A pentru feliere</p> <p>g4 Tambur C pentru răzuire grosieră</p> <p>g5 Tambur D pentru răzuire fină</p> <p>g6 Tambur E pentru tăiat julien</p> <p>h - Storcător (în funcție de model)</p> <p>h1 Accesoriu pentru împins</p> <p>h2 Capac</p> <p>h3 Filtru rotativ</p> <p>h4 Corp suport</p> <p>h5 Orificiu de scurgere</p> <p>h6 Sistem de blocare</p>
--	---

RO

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați-le: fabricantul va fi exonerat de orice responsabilitate în caz de utilizare neconformă cu instrucțiunile de utilizare.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de către persoane care sunt lipsite de experiență sau nu posedă cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care acestea au putut beneficia de supraveghere sau de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului din partea unei persoane care răspunde de siguranța lor. Se recomandă supravegherea copiilor pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- Verificați dacă tensiunea de alimentare a aparatului corespunde cu tensiunea instalației dumneavoastră electrice. **Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.**
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic și culinar sub supraveghere în interiorul locuinței și la o altitudine mai mică de 2 000 m.
- Curățați suprafețele care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare, urmând instrucțiunile din capitolul „Punerea în funcțiune” din acest manual și după fiecare utilizare, urmând instrucțiunile din capitolul „Curățarea”. Consultați capitolul „Curățarea” pentru întreținerea și curățarea

aparaturii dumneavoastră.

- Deconectați întotdeauna aparatul din priză dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de service).
- Orice intervenție, cu excepția curățării și întreținerii obișnuite de către client, trebuie să fie efectuată de către un centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de service).
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor, lângă sau în contact cu părți încălzite ale aparatului, lângă surse de căldură sau pe muchii ascuțite.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate, nu utilizați aparatul. Pentru a evita orice pericol, acestea trebuie să fie înlocuite în mod obligatoriu de către un centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de service).
- Nu introduceți accesoriile în cuptorul cu microunde.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb adecvate pentru aparatul dumneavoastră, comercializate în centre autorizate.
- Atenție! În cazul utilizării necorespunzătoare a aparatului puteți să vă răniți.
- Cuțitele (d,f,g) sunt foarte ascuțite: manipulați-le cu precauție pentru a evita producerea unor răni atunci când goliți bolul, la montarea/demontarea cuțitelor pe accesoriu și la curățare.
- Scoateți întotdeauna bolul blender (d) sau storcătorul (h) înainte de a acționa butonul de deblocare (a2) al capului cu funcții multiple (a3).
- În cazul accesoriului de tocat (f), utilizați întotdeauna accesoriul pentru împins (f7) pentru a ghida alimentele prin tubul de alimentare, nu folosiți niciodată degetele, furculițe, linguri, cuțite sau alte obiecte.
- Nu atingeți niciodată piesele aflate în mișcare și așteptați să se oprească complet aparatul înainte de a scoate accesoriile.
- Nu atingeți telurile, sau dispozitivul de frământat (c), când aparatul este în funcțiune.
- Nu lăsați părul lung, eșarfele, cravatele, etc. să atârne deasupra aparatului în timpul funcționării.
- Nu introduceți niciodată ustensile (linguri, spatule, etc.) prin tubul de alimentare al capacelor (b2), (d2) sau (h2), precum și prin orificiul suportului pentru tambur (g1).
- Nu puneți în funcțiune bolul blender (d1) fără capac (d2).
- Folosiți doar câte un singur accesoriu deodată.
- Nu umpleți niciodată bolul blender cu un lichid fierbinte.
- Nu utilizați bolul blender în gol.
- Utilizați întotdeauna bolul blender împreună cu capacul său.

RO

- Nu scoateți niciodată capacul înainte de oprirea completă a aparatului.
- În bolul blender, puneți întotdeauna ingredientele lichide înaintea ingredientelor solide.
- Nu folosiți bolurile (b1, d1) ca și recipiente (pentru congelare, gătit, sterilizare, etc.)
- Nu utilizați storcătorul dacă filtrul rotativ (h3) sau capacul de protecție (h2) sunt deteriorate sau prezintă fisuri vizibile.
- Opriiți aparatul și scoateți-l din priză înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care sunt mobile în timpul funcționării.
- Nu turnați lichid fierbinte în robotul de bucătărie sau în blender întrucât acesta poate fi evacuat din aparat din cauza unei fierberi bruște.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat în următoarele medii iar garanția nu se aplică pentru folosirea:
 - în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - în cadrul fermelor;
 - de clienții hotelurilor, ai motelurilor sau ai altor medii cu caracter rezidențial;
 - în medii de tip demipensiune.
- **Consultați desenele și paragrafele din secțiunile „Montarea accesoriilor” și „Demontarea accesoriilor” pentru asamblarea și demontarea accesoriilor pe aparat.**
- **Consultați instrucțiunile de utilizare pentru reglarea vitezelor și a timpului de funcționare în cazul fiecărui accesoriu.**
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Depozitați aparatul și cablul de alimentare într-un loc ferit de accesul copiilor.
- Copiii nu trebuie să utilizeze aparatul pe post de jucărie.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau ale căror cunoștințe sau experiență nu sunt suficiente, cu condiția ca acestea să beneficieze de supraveghere sau să fi primit instrucțiuni în ceea ce privește utilizarea aparatului în deplină siguranță și cu înțelegerea corectă a tuturor pericolelor posibile.
- Telul din sârmă (c3) și tamburii pentru „răzuire fină” și „răzuire grosieră” (g5 și g4) pot fi utilizați de copiii în vârstă de cel puțin 8 ani, cu condiția să beneficieze de supraveghere sau să fi primit instrucțiuni în ceea ce privește utilizarea aparatului în deplină siguranță și cu înțelegerea corectă a tuturor pericolelor la care se expun. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie realizate de copii, cu excepția cazului în care au vârsta de cel puțin 8 ani și se află sub supravegherea unui adult. Depozitați aparatul și cablul de alimentare într-un loc ferit de accesul copiilor mai mici de 8 ani.

RO

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

- Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele accesoriilor cu apă cu săpun (cu excepția adaptorului (e): vezi § Curățare). Clătiți și ștergeți.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată, asigurați-vă că butonul variator (a1) este pe poziția „0”, apoi conectați aparatul la priză.

- Pentru punerea în funcțiune aveți mai multe posibilități:
 - **Funcționare intermitentă Pulse (impulsuri):** Rotiți butonul variator (a1) pe poziția „pulse”, care presupune impulsuri succesive pentru un mai bun control asupra preparatelor.
 - **Funcționare continuă:** Rotiți butonul variator (a1) pe poziția dorită de la „1” până la „max”, în funcție de preparatele făcute.

Puteți să o modificați în timpul preparării.

- Pentru a opri aparatul, readuceți butonul (a1) pe „0”.

Important: Aparatul nu va putea porni în cazul în care capacul (a5) și capul (a3) nu sunt blocate. Dacă deblocați capacul (a5) și/sau capul (a3) în timpul funcționării, aparatul se va opri imediat. Blocați din nou capacul și/sau capul, reveniți pe poziția „0” cu butonul de comandă (a1), apoi procedați în modul obișnuit pentru punerea în funcțiune a aparatului, selectând viteza dorită.

Aparatul dumneavoastră de bucătărie este echipat cu un microprocesor, care controlează și analizează punerea în timpul funcționării. **În cazul unei sarcini prea mari, aparatul dumneavoastră se va opri singur.** Pentru a reporni aparatul, readuceți butonul rotativ (a1) pe poziția «0» și scoateți o parte din ingrediente. Lăsați aparatul să se odihnească timp de câteva minute. Apoi puteți să selectați viteza dorită și să terminați prepararea.

Numerotarea paragrafelor corespunde numerotării din schemele încadrate.

RO

1 - AMESTECARE/ FRĂMÂNTARE/ EMULSIONARE/ AMESTECARE RAPIDĂ CU TELUL

În funcție de natura alimentelor, bolul de inox (b1) și capacul său (b2) vă permit să preparați până la 1,8 kg de aluat.

ACCESORII UTILIZATE:

- Bol de inox (b1).
- Capac (b2)
- Dispozitiv pentru frământat (c1), malaxor (c2) sau tel de sârmă (c3)

1.1 - MONTAREA ACCESORIILOR

- Apăsați pe butonul (a2) pentru deblocarea capului cu funcții multiple (a3) și ridicați-l până la capăt.
- Asamblați bolul de inox (b1) (în sens orar) pe aparat și puneți ingredientele.
- Introduceți accesoriul dorit (c1, c2 sau c3) pe ieșirea (a6), împingeți și rotiți cu un sfert de tur în sens antiorar pentru a bloca accesoriul în locașul său.
- Readuceți capul cu funcții multiple (a3) în poziție orizontală: apăsați pe butonul (a2) și coborâți manual capul cu funcții multiple (a3) până când se blochează (revenirea butonului (a2) în poziția sa inițială).
- Puneți capacul (b2) pe bolul de inox (b1)
Observație: Utilizarea capacului nu este obligatorie. Acesta permite evitarea riscului de stropire sau de împrôscare.
- Asigurați-vă de blocarea corespunzătoare a capacului (a5) (în sens orar) pe ieșirea pentru conectarea rapidă (a4).

1.2 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Porniți, rotind butonul variator (a1) pe poziția dorită, în funcție de rețetă.

- Aparatul pornește imediat.
 Puteți adăuga alimentele prin orificiul capacului (b2), în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, readuceți butonul (a1) pe „0”.

Sfaturi:

- Frământare

- Utilizați accesoriul pentru frământare (c1) **pe viteza „1”**.
 Puteți frământa până la 500 g de făină (de ex.: pâine albă, pâine cu cereale, aluat etc.).

- Amestecare

- Utilizați malaxorul (c2) **pe o viteză de la „1” până la „max”**.
Puteți amesteca până la 1,8 kg de aluat ușor (checuri, biscuiți, etc.).
- **Nu utilizați niciodată malaxorul (c2) pentru a frământa aluaturi tari.**
 - **Batere / emulsionare / batere rapidă cu telul**
- Utilizați telul din sârmă (c3) **pe o viteză de la „1” până la „max”**.
- Puteți prepara: maioneză, cremă de usturoi, sosuri, albușuri spumă (până la 8 albușuri de ou), frișcă (până la 500 ml)...
- **Nu utilizați niciodată telul din sârmă (c3) pentru a frământa aluaturi tari sau pentru a amesteca aluaturi ușoare.**

1.3 - DEMONTAREA ACCESORIILOR

- **Așteptați până când aparatul se oprește complet.**
- Scoateți capacul (b2).
- Cu ajutorul butonului (a2), deblocați capul cu funcții multiple (a3) și ridicați-l în poziția superioară.
- Deblocați accesoriul (c1), (c2) sau (c3) de pe capul cu funcții multiple, apăsând accesoriul de partea superioară și făcându-l să se rotească cu un sfert de tur, în sens orar.
- Scoateți bolul de inox.

2 - OMOGENIZARE/AMESTECARE/BLENDER (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

În funcție de natura alimentelor, bolul blender (d) vă permite să preparați până la 1,5 l de amestecuri groase și 1,25 l de amestecuri lichide.

RO

ACCESORII UTILIZATE:

- Bol blender (d).

2.1 - MONTAREA ACCESORIILOR

- Aduceți capul cu funcții multiple (a3) în poziție orizontală: apăsați pe butonul (a2) și coborâți manual capul cu funcții multiple (a3) până când se blochează (revenirea butonului (a2) în poziția sa inițială).
- Demontați capacul de securitate (a5) din ieșirea de conectare rapidă (a4), rotindu-l în sens antiorar, apoi îndepărtați-l.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a asambla bolul blender (d).
- Montați bolul blender (d) pe ieșirea (a4), rotindu-l în sens orar.
- Puneți alimentele în bolul blender și montați capacul (d2), prevăzut cu dopul dozator (d3), rotindu-l în sens antiorar.

2.2 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

- Porniți, rotind butonul variator (a1) pe poziția dorită, în funcție de rețetă.
Pentru un mai bun control asupra amestecării și o mai bună omogenizare a preparatului, utilizați poziția «Pulse».
Puteți adăuga alimentele prin orificiul dopului dozator (d3), în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, readuceți butonul (a1) pe „0”.

Sfaturi:

Puteți prepara:

- Ciorbe mixate fin, supe creme, compoturi, milkshake-uri, cocktailuri.
- Aluaturi ușoare (de clătite, opărit pentru gogoși, clafoutis, flan, etc.).
- În timpul mixării, dacă ingredientele rămân lipite de pereții bolului, opriți aparatul, scoateți bolul blender, dați jos ingredientele de pe pereți pe lame, apoi puneți la loc bolul blender pentru a continua prepararea.

2.3 - DEMONTAREA ACCESORIULUI

- Așteptați ca aparatul să se oprească complet pentru a scoate bolul blender, demontându-l în sens antiorar și puneți la loc capacul (a5) asamblându-l pe ieșirea (a4) (în sens orar).

3 - TOCARE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

- Suport pentru atașament (e)
- Cap de tocat asamblat (f)

3.1 - MONTAREA ADAPTORULUI PENTRU TOCĂTOR

- Apăsați pe butonul (a2) pentru deblocarea capului cu funcții multiple (a3) și ridicați-l până la capăt.
- Poziționați adaptorul (e) și asamblați-l în sens antiorar, astfel încât să aibă ieșirea în prelungirea aparatului.
- Reduceți capul cu funcții multiple (a3) în poziție orizontală, apăsând din nou pe butonul (a2).

3.2 - ASAMBLAREA CAPULUI DE TOCAT

- Apucați corpul (f1) de tubul de alimentare, poziționând deschiderea mai largă înspre în sus.
- Introduceți melcul (f2) (mai întâi axul lung) în corpul (f1).
- Poziționați cuțitul (f3) pe axul scurt care iese din melcul (f2), orientând muchiile ascuțite înspre exterior.
- Poziționați sita aleasă (f4 sau f5) pe cuțitul (f3), potrivit cele două proeminențe în cele două caneluri ale corpului (f1).
- Înșurubați bine piulița (f6) pe corpul (f1) în sens orar, fără a o bloca totuși.
- Verificați montajul. Axul nu trebuie să aibă nici joc, nici să se poată roti. În caz contrar, repetați operațiunile precedente.

RO

3.3 - MONTAREA CAPULUI DE TOCAT PE APARAT

- Poziționați capul de tocat asamblat (f) înclinat spre dreapta, în fața ieșirii adaptorului (e), potrivii cele două baionete ale capului de tocat în cele două caneluri ale adaptorului. Împingeți până la capăt capul de tocat în adaptor, apoi reduceți tubul de alimentare al capului de tocat în poziție verticală până când se blochează, rotind în sens antiorar.
- Puneți tava detașabilă (f8) pe tubul de alimentare.

3.4 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE, SFATURI ȘI DEMONTARE

- Asigurați-vă de blocarea corespunzătoare a capacului de securitate (a5) (în sens orar) pe ieșirea pentru conectarea rapidă (a4).
- Puneți un recipient pentru colectarea preparatului în fața aparatului.
- Puneți în funcțiune, rotind variatorul (a1) pe viteza „3” sau „4”.
- Introduceți carnea în tubul de alimentare, bucată cu bucată, cu ajutorul accesoriului pentru împins (f7).
- Nu împingeți niciodată ingredientul cu degetele sau cu alte ustensile în tubul de alimentare.**
- Pentru a opri aparatul, rotiți variatorul pe viteza „0” și așteptați ca aparatul să se oprească complet.
- Demontați capul de tocat în sens invers ca la montare.

Sfaturi:

- Pregătiți întreaga cantitate de alimente ce trebuie tocată (la carne eliminați oasele, zgârciurile și nervurile și tăiați-o în bucățele de aproximativ 2 x 2 cm).
- Asigurați-vă că aceasta este decongelată complet.
- La terminarea operațiunii, puteți trece prin aparat câteva bucăți de pâine pentru a împinge afară toată carnea tocată.

4 - RĂZUIRE / FELIERE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

- Suport pentru atașament (e)
- Dispozitiv de răzuit legume asamblat (g)
- Tamburi (în funcție de model)

4.1 - MONTAREA ACCESORIILOR

- Apăsați pe butonul (a2) pentru deblocarea capului cu funcții multiple (a3) și ridicați-l până la capăt.
- Poziționați adaptorul (e) și asamblați-l în sens antiorar, astfel încât să aibă ieșirea în prelungirea aparatului.

- Reduceți capul cu funcții multiple (a3) în poziție orizontală, apăsând din nou pe butonul (a2).
- Asigurați-vă de blocarea corespunzătoare a capacului de securitate (a5) (în sens orar) pe ieșirea pentru conectarea rapidă (a4).
- Poziționați suportul tambur (f) înclinat spre dreapta, în fața ieșirii adaptorului (e), potriviți cele două baionete ale suportului tambur în cele două caneluri ale adaptorului. Împingeți-l până la capăt și reduceți tubul de alimentare al suportului în poziție verticală până când se blochează, rotind în sens antiorar.
- Introduceți în suport tamburul ales și asigurați-vă că acesta este complet introdus în suport.

4.2 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Puneți un recipient pentru colectarea preparatului în fața aparatului.
- Puneți în funcțiune, rotind variatorul (a1) pe viteza „3” pentru feliere și pe viteza „4” pentru răzuire.
- Introduceți alimentele în tubul de alimentare al suportului și ghidați-le cu ajutorul împingătorului (g2). **Nu împingeți niciodată ingredientul cu degetele sau cu alte ustensile.**
- Pentru a opri aparatul, rotiți variatorul pe viteza „0” și așteptați ca aparatul să se oprească complet.
- Demontați suportul tambur în sens invers ca la montare.
- puteți prepara cu tamburii:
 - Pentru răzuire grosieră C (g4) / răzuire fină D (g5): morcovi, țelină rădăcină, cartofi, brânză, etc.
 - Pentru feliere grosieră A (g3): cartofi, morcovi, castraveți, mere, sfeclă, etc
 - Pentru tăiat julien E (g6): cartofi, parmezan, etc.

RO

5 - STOARCEREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

- storcător asamblat (h).

5.1 - ASAMBLAREA STORCATORULUI

- Puneți filtrul (h3) în centrul corpului suport (h4).
- Blocarea capacului: rotiți în sens antiorar și blocați capacul (h2) pe corpul suport (h4) (pe poziția lacăt închis).
- Blocare totală: împingeți pârghia de blocare (h6) pe poziția lacăt închis.

5.2 - MONTAREA STORCĂTORULUI PE APARAT

- Aduceți capul cu funcții multiple (a3) în poziție orizontală: apăsați pe butonul (a2) și coborâți manual capul cu funcții multiple (a3) până când se blochează (revenirea butonului (a2) în poziția sa inițială).
- Demontați și îndepărtați capacul de securitate (a5) din ieșirea de conectare rapidă (a4), rotindu-l în sens antiorar.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a monta storcătorul (d).
- Montați storcătorul asamblat pe ieșirea (a4), rotindu-l în sens orar, astfel încât să aibă ieșirea pentru orificiul de scurgere aliniată cu aparatul.
- Cuplați orificiul de scurgere (h5) pe corpul suport (h4).

5.3 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Puneți un pahar mare sub orificiul de scurgere (h5).
- Puneți în funcțiune, rotind variatorul (a1) pe viteza „3”.
- Tăiați fructele și/sau legumele în bucățele.
- Introduceți-le în tubul de alimentare al capacului (h2) și împingeți-le încet cu ajutorul accesoriu pentru împins (h1). **Nu împingeți niciodată cu degetele sau cu alte ustensile.**
- Nu prelucați mai mult de 5 ori 500 g de alimente în continuu, fără a lăsa aparatul să se odihnească complet.
- Pentru a obține un randament mai bun, curățați filtrul după fiecare 300 g de ingrediente.
- **Important:** În cazul în care corpul suport este plin cu pulpă, opriți aparatul și goliți corpul suport.
- Pentru a opri aparatul, rotiți variatorul pe viteza „0” și așteptați ca aparatul să se oprească complet.
- **Așteptați ca filtrul rotativ să se oprească complet înainte de a scoate ansamblul din aparat.**
- Pentru a scoate storcătorul, deblocați-l, rotind-l în sens antiorar.
- Poziționați pârghia de blocare (h6) pe poziția lacăt deschis. Deschideți capacul (poziția lacăt deschis).

Acum puteți scoate filtrul (h3) pentru a-l curăța și a goli corpul suport (h4).

Sfaturi:

- Puteți obține sucuri de: morcovi, roșii, mere, struguri, zmeură, etc.
- Curățați fructele cu coajă groasă, scoateți sâmburii, îndepărtați mijlocul de la ananas.
- Este imposibil să extrageți suc din anumite fructe și legume: banane, avocado, mure, etc.
- Puteți prepara sucuri cu diferite fructe și legume, fără a curăța de fiecare dată storcătorul, aromele nu se amestecă, este suficient doar să treceți puțină apă prin storcător, pentru a-l clăti, între utilizări.
- Consumați imediat sucurile după preparare și adăugați zeamă de lămâie pentru a le păstra câteva ore la rece.

6 - STABILIREA LUNGIMII CABLULUI DE ALIMENTARE

Pentru o utilizare mai confortabilă sau pentru depozitare, puteți reduce lungimea cablului de alimentare împingându-l în interiorul blocului motor (a) prin orificiul situat în spate (a7).

7 - TOCAREA FOARTE FINĂ PENTRU CANTITĂȚI FOARTE MICI (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORIU UTILIZAT:

- accesoriu pentru măcinare asamblat.

RO

Cu accesoriul pentru măcinare puteți:

– Toca în câteva secunde în modul pulse: smochine uscate, caise uscate, etc.

cantitate / timp max.: 100 g / 5 s

Acest accesoriu pentru măcinare nu este prevăzut pentru produse tari cum este cafeaua.

CURĂȚAREA

- Deconectați aparatul de la priză.
- Nu introduceți blocul motor (a), nici adaptorul (e) în apă sau sub apă curentă. Ștergeți-le cu o cârpă uscată sau foarte puțin umezită.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți accesoriile imediat după utilizare. Demontați complet accesoriul pentru de tocat. **Manipulați toate lamele cu grijă, acestea vă pot răni.**
- Spălați, clătiți și ștergeți accesoriile: acestea se pot spăla în mașina de spălat vase, cu excepția tuturor componentelor metalice de la capul de tocat: corpul (f1), melcul (f2), cuțitul (f3), sitele (f4 și f5), piulița (f6).
- Sitele (f4) și (f5), precum și cuțitul (f3) trebuie să rămâne unse. Ungeți-le cu ulei alimentar pentru a le proteja.

Sfaturi:

- În cazul în care accesoriile dumneavoastră se colorează din cauza alimentelor (morcovi, portocale, etc.) frecăți-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în modul obișnuit.
- Bolul blender (d): turnați apă caldă, în care ați adăugat câteva picături de săpun lichid, în bolul blender. Închideți capacul. Montați-l pe aparat și dați-i câteva impulsuri. După ce l-ați scos, clătiți bolul cu apă curentă și lăsați-l să se usuce (cu gura în jos).

DEPOZITARE

Nu depozitați aparatul într-un mediu umed.

CE PUTEȚI FACE, DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

Dacă aparatul nu funcționează, verificați:

- Conectarea aparatului la priză.
- Blocarea fiecărui accesoriu.
- Prezența și blocarea capacului de securitate (a5), în cazul în care ieșirea pentru conectare rapidă (a4) nu este utilizată.
- Blocarea orizontală a capului cu funcții multiple (a3).

Aparatul dumneavoastră de bucătărie este echipat cu un microprocesor, care controlează și analizează puterea în timpul funcționării. În cazul unei sarcini prea mari, aparatul dumneavoastră se va opri singur. Pentru a reporni aparatul, readuceți butonul rotativ (a1) pe poziția «0» și scoateți o parte din ingrediente. Lăsați aparatul să se odihnească timp de câteva minute. Apoi puteți să selectați viteza dorită și să terminați prepararea.

Aparatul dumneavoastră tot nu funcționează? Adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de service).

ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALAJ ȘI DIN APARAT



Ambalajul conține doar materiale care nu sunt daunătoare pentru mediu, de care vă puteți debarasa conform dispozițiilor de reciclare în vigoare. Pentru eliminarea aparatului, informați-vă la serviciul corespunzător din localitatea dumneavoastră.

LA TERMINAREA DURATEI DE VIAȚĂ A PRODUSELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE



Să contribuim la protecția mediului!



Aparatul dumneavoastră conține multe materiale refoșibile sau reciclabile.



Vă rugăm duceți-l la un punct de colectare deșeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

RO

ACCESSORII

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

<p>Bol de inox Capacul bolului de inox Dispozitiv pentru frământat Malaxor Tel din sârmă Bol blender Storcător Accesoriu pentru măcinare Suport pentru atașament Cap de tocat</p>	<p>Dispozitiv de răzuit legume: – A: feliere – C: răzuire grosieră – D: răzuire fină – E: tăiat julien Kit pentru paste Atașamet pentru sos de roșii Dispozitiv pentru paste</p>
---	--

Atenție: niciun accesoriu nu va putea fi comercializat fără prezentarea manualului dumneavoastră de utilizare sau a aparatului dumneavoastră.

REȚETE

FRIȘCĂ BĂTUTĂ

Ingrediente (pentru 6/8 persoane): 25 cl frișcă lichidă foarte rece - 50 g zahăr pudră.

Puneți frișca lichidă și zahărul pudră în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul. Mixați pe viteza 4 timp de două minute, apoi pe viteza maximă timp de trei minute și jumătate.

MAIONEZĂ

Ingrediente: 1 gălbenuș - 1 linguriță muștar dulce - 1 linguriță oțet - 250 ml ulei de măsline sau de floarea soarelui - sare și piper.

Puneți gălbenușul, muștarul, oțetul, sarea și piperul în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul. Selectați viteza 1. Puneți în funcțiune telul și începeți să adăugați ulei puțin ca un firicel. După

10 secunde, creșteți la viteza maximă. După ce uleiul s-a încorporat în amestec, porniți telul pentru încă 30 de secunde.

Sugestie: Adăugați un cățel de usturoi ras, dacă se potrivește la rețeta dumneavoastră. Pentru cele mai bune rezultate, ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

PÂINE ALBĂ

Ingrediente (pentru o pâine rotundă de 800 g): 500 g făină albă pentru pâine - 300 ml apă caldă - 10 g drojdie uscată - 10 g sare.*

Puneți făina, sarea și drojdia uscată în bolul de inox. Fixați accesoriul pentru frământat și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldă prin orificiul capacului. Frământați timp de opt minute. Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei aproximativ jumătate de oră. Apoi frământați aluatul cu mâna formând un bulgăre. Puneți bulgărele de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și pudrată cu făină. Lăsați să crească a doua oară la temperatura camerei aproximativ o oră. Preîncălziți cuptorul la 240 °C. Faceți tăieturi în partea de sus a pâinii cu un cuțit ascuțit și umeziți cu apă caldă cu ajutorul unei perii. Puneți în cuptor un vas mic plin cu apă: ajutați pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceți timp de 40 de minute la 240 °C.

Sugestie: Drojdia nu trebuie să intre niciodată în contact direct cu zahărul sau sarea, care împiedică drojdia să crească.

RO

ALUAT PENTRU TARTE

Ingrediente (pentru o bază de tartă de 350 g): 200 g făină simplă - 100 g unt - 50 ml apă - un vârf de cuțit de sare.

Puneți făina, untul și sarea în bolul de inox. Fixați accesoriul pentru frământat și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldă cu aparatul în funcțiune. Lăsați aparatul în funcțiune până când se formează un bulgăre de aluat. Lăsați aluatul să se odihnească într-un loc rece, acoperit cu folie de plastic, cel puțin o oră înainte de a-l întinde și a-l coace.

BRIOȘĂ

Ingrediente (pentru 6 persoane): 250 g făină albă pentru pâine 5 g sare - 25 g zahăr - 100 g unt - 2 ouă întregi și 1 gălbenuș de ou - 3 lingurițe lapte cald - 2 lingurițe apă - 5 g drojdie uscată.

Puneți făina în bolul de inox și faceți două adâncituri în ea: într-o parte puneți sarea și zahărul, iar în cealaltă drojdia, laptele cald și apa. Sarea și drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia reacționează necorespunzător în contact cu sarea. Adăugați ouăle și fixați accesoriul pentru frământat și capacul. Selectați viteza 1 și frământați timp de 15 de secunde, apoi pe viteza 2 timp de 2 minute și 45 de secunde. Fără a opri aparatul, adăugați untul, care nu trebuie să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei timp de jumătate de oră înainte de utilizare). Continuați frământarea timp de 5 minute pe viteza 2, apoi timp de 5 minute pe viteza 3. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământați aluatul bine cu mâna și bateți-l în bol. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească încă două ore în frigider; frământați aluatul cu mâna din nou, bătându-l în bol. Apoi acoperiți aluatul cu folie de plastic și lăsați aluatul să crească peste noapte în frigider. A doua zi, ungeți cu unt și pudrați cu făină o formă de briose. Dați aluatului o formă rotundă. Puneți-l în formă și lăsați-l să crească într-un loc cald până când aluatul umple forma (două sau trei ore). Puneți în cuptor la 180 °C și coaceți aproximativ 25 de minute.

Sugestie: Adăugați fulgi de ciocolată sau fructe zaharisite.

PÂINE SĂRATĂ

Ingrediente (pentru 6 persoane): 200 g făină simplă - 4 ouă - 11 g praf de copt - 100 ml lapte - 50 ml ulei de măsline - 12 roșii uscate la soare - 200 g brânză feta - 15 măsline verzi fără sămburi - un vârf de cuțit de praf de curry (opțional) - sare și piper.

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Ungeți o formă de pâine cu unt și tapetați cu făină. În bolul de inox,

prevăzut cu accesoriul pentru frământat și capacul, amestecați împreună făina, ouăle și praful de copt, începând pe viteza 1, apoi crescând la viteza 3. Adăugați uleiul de măsline și laptele și amestecați timp de un minut și jumătate. Reduceți la viteza 1 și adăugați roșiile uscate (tăiate bucăți), brânza feta tăiată cubulețe, măslinile verzi (tăiate bucăți) și praful de curry. Condimentați. Puneți amestecul în formă și băgați la cuptor timp de 30- 40 de minute, în funcție de cuptor. Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă pâinea este coaptă.

Sugestie: Înlocuiți brânza feta cu mozzarella și adăugați câteva frunze de busuioc tocat.

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ TOPITĂ

Ingrediente (pentru 8 persoane): 200 g ciocolată simplă de bună calitate - 150 g zahăr tos - 125 g făină simplă - 125 g unt înmuiat - 4 ouă - 200 ml frișcă lichidă - 100 g migdale măcinate (opțional) - 1 pliculeț de zahăr vanilat (opțional) - 11 g praf de copt - 1 vârf de cuțit de sare.

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Într-un bain marie sau un cuptor cu microunde, topiți ciocolata tăiată bucățele împreună cu 3 linguri de apă. Amestecând în continuu, adăugați treptat untul, câte puțin, pentru a obține un amestec de ciocolată moale. Lăsați să se răcească. Separați albușurile de gălbenușuri. Puneți albușurile deoparte. Puneți gălbenușurile, ciocolata topită, frișca, zahărul, zahărul vanilat, migdalele măcinate și restul de unt în bolul de inox prevăzut cu accesoriul pentru frământat și capacul. Mixați pe viteza 1 timp de 20 de secunde. Creșteți viteza pe 2 și încorporați făina amestecată cu drojdia prin deschizătura capacului. Lăsați aparatul în funcțiune aproximativ două minute până când se obține un aluat moale. Puneți deoparte într-un castron mare. Puneți albușurile și un vârf de cuțit de sare în bolul de inox curățat, prevăzutcu telul din sârmă. Bateți albușurile pe viteza 5 timp de un minut și trei sferturi, apoi pe viteza maximă timp de 30 de secunde. Folosind o spatulă, încorporați cu grijă ouăle bătute în amestecul de ciocolată. Turnați într-o formă de prăjitură unsă cu unt și pudrată cu făină. Coaceți în cuptor la 180 °C timp de 25 de minute.

Sugestie: Această prăjitură este delicioasă dacă se servește cu cremă englezească (vezi rețeta pentru Lapte de pasăre) sau cu cupe de înghețată de vanilie.

Pentru mai multe idei de rețete, vizitați www.tefal.com

RO

Hvala što ste izabrali ovaj uređaj namenjen isključivo za pripremu hrane i upotrebu u domaćinstvu.

OPIS

<p>a - Blok motora</p> <p>a1 Elektronski regulator brzine</p> <p>a2 Dugme za deblokiranje multifunkcionalne glave (a3)</p> <p>a3 Multifunkcionalna glava</p> <p>a4 Brzi izlaz (činija miksera / centrifuga / dodatak za mlevenje)</p> <p>a5 Sigurnosni poklopac</p> <p>a6 Izlaz za dodatke za mešenje i mućenje (dodatak za mešenje, dodatak za mućenje, dodatak za mešenje)</p> <p>a7 Prostor za odlaganje kabla</p> <p>b - Sklop posude</p> <p>b1 Posuda od nerđajućeg čelika</p> <p>b2 Poklopac</p> <p>c - Dodaci za mešenje i mućenje</p> <p>c1 Dodatak za mešenje</p> <p>c2 Dodatak za mešenje</p> <p>c3 Dodatak za mućenje</p> <p>d - Posuda blendera (u zavisnosti od modela)</p> <p>d1 Posuda</p> <p>d2 Poklopac</p> <p>d3 Zatvarač za doziranje</p>	<p>e - Držać dodataka (u zavisnosti od modela)</p> <p>f - Mlin za meso (u zavisnosti od modela)</p> <p>f1 Metalno telo</p> <p>f2 Zavrtnaj</p> <p>f3 Nož</p> <p>f4 Rešetka sa velikim rupama</p> <p>f5 Rešetka sa malim rupama</p> <p>f6 Navrtka</p> <p>f7 Potiskivač</p> <p>f8 Tacna</p> <p>g - Dodatak za seckanje povrća (u zavisnosti od modela)</p> <p>g1 Telo dodatka za seckanje i rendanje</p> <p>g2 Potiskivač</p> <p>g3 Dodatak A za seckanje</p> <p>g4 Dodatak C za krupno rendanje</p> <p>g5 Dodatak D za sitno rendanje</p> <p>g6 Dodatak E za rendanje</p> <p>h - Sokovnik (u zavisnosti od modela)</p> <p>h1 Potiskivač</p> <p>h2 Poklopac</p> <p>h3 Rotacioni filter</p> <p>h4 Telo sokovnika</p> <p>h5 Nastavak za sipanje</p> <p>h6 Poluga za blokiranje</p>
--	---

SR

BEZBEDNOSNI SAVETI

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata i ne zaboravite: upotreba koja nije u skladu sa uputstvom za upotrebu, oslobađa proizvođača odgovornosti.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu) kao ni lica bez iskustva i znanja. Mogu ga upotrebljavati samo pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost a koja je upoznata sa radom aparata. Decu treba nadzirati da se ne bi igrala aparatom.
- Proverite da li napon napajanja vašeg aparata odgovara naponu vaše električne mreže. **Svaka greška prilikom uključivanja poništava garanciju.**
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu, u kuhinji i unutar kuće, pod nadzorom, na nadmorskoj visini manjoj od 2000m.
- Pre prve upotrebe očistite delove aparata koji dolaze u kontakt sa hranom, u skladu sa paragrafom "Aktiviranje aparata" u ovom uputstvu. Posle svake upotrebe čistite aparat u skladu sa uputstvom, kako je objašnjeno u paragrafu "Čišćenje". Za čišćenje i održavanje aparata, pročitajte paragraf "Čišćenje".

- Uvek isključite aparat iz struje ako ga ostavljate bez nadzora, pre montiranja i demontiranja ili čišćenja.
- Ne koristite aparat ukoliko neispravno funkcioniše ili ako je oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom centru (pogledajte spisak u garantnom listu).
- Bilo kakvu intervenciju na aparatu, osim uobičajenog pranja i održavanja, treba da izvrši ovlašćeni servis (pogledajte spisak u garantnom listu).
- Ne stavljajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu ili u neku drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi nadohvat ruke deci, da bude u blizini vrućih delova aparata ili u kontaktu sa njima, blizu izvora toplote ili na oštroj ivici.
- Ako su kabl za napajanje ili utikač oštećeni, nemojte upotrebljavati aparat. Da biste izbegli svaku opasnost, obavezno zamenite oštećene delove u ovlašćenom servisu (pogledajte spisak u garantnom listu).
- Ne stavljajte dodatke u mikrotalasnu pećnicu.
- Radi vaše bezbednosti, koristite samo dodatke i rezervne delove prilagođene vašem aparatu, koji se prodaju u ovlašćenom centru.
- Postoji opasnost od povrede usled nepravilnog korišćenja aparata.
- Noževi (d, f, g) su veoma oštri: pažljivo rukujte njima da biste izbegli povrede, pri pražnjenju posude, montiranju/demontiranju noževa na dodatku, kao i pri čišćenju.
- Uvek skinite posudu blendera (d) ili sokovnik (h) pre aktiviranja dugmeta za deblokiranje (a2) multifunkcionalne glave (a3).
- Zajedno sa glavom dodatka za mlevenje (f), uvek koristite potiskivač (f7) za ubacivanje namirnica u cev, nikad prste, ni viljušku, ni kašiku, ni nož ili neki drugi predmet.
- Nikada ne dodirujte delove u pokretu i čekajte da se aparat potpuno zaustavi pre nego što skinete delove.
- Ne dodirujte dodatke za mućenje ni dodatak za mešenje (c) dok je aparat u radu.
- Ne ostavljajte dugu kosu, marame, kravate itd. da vise iznad aparata u radu.
- Nikada ne stavljajte kuhinjski pribor (kašika, lopatica ...) u otvor poklopaca (b2), (d2) ili (h2), kao ni u otvor dodatka za seckanje i rendanje (g1).
- Ne puštajte u rad blender sa posudom (d1) bez poklopca (d2).
- Koristite samo jedan dodatak odjednom.
- Nikada ne sipajte vrelu tečnost u posudu blendera.
- Ne upotrebljavajte posudu blendera na prazno.
- Uvek koristite posudu blendera sa poklopcem.
- Nikada ne skidajte poklopac pre nego što se aparat potpuno ne zaustavi.
- Uvek stavljajte u posudu prvo tečne pa onda čvrste sastojke.
- Ne koristite posude (b1, d1) kao posude za čuvanje hrane (za zaleđivanje, pečenje, sterilizaciju, ...)

SR

- Ne koristite centrifugalni pribor ako je obrtni filter (H) ili poklopac (h2) oštećen ili su vidljive pukotine.
- Zaustavite aparat i isključite ga iz struje pre zamene dodatka ili pre nego što se približite delovima koji se pokreću.
- Pazite da se topla tečnost ne prospe u procesor hrane ili blender zato što može biti izbačena iz uređaja usled iznenadnog ključanja.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu u sledećim sredinama (koje nisu pokrivena garancijom), kao što su :
 - radna površina kuhinje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama;
 - za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim ustanovama;
 - ni u ambijentu kao što je polupansion.
- **Pogledajte paragrafe i poglavlja "montiranje delova" i "demoniranje dodatka" za montiranje i demoniranje delova na aparatu.**
- **Pogledajte uputstva za podešavanje brzine i vreme operacije svakog dodatka.**
- Ovaj uređaj ne bi trebalo da koriste deca. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece.
- Deca ne bi trebalo da koriste ovaj uređaj kao igračku.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao i lica bez dovoljno iskustva i znanja, ukoliko su pod nadzorom ili su upoznata sa uputstvima za bezbednu upotrebu aparata i mogućim opasnostima.
- Dodatak za mućenje (c3), dodatak za sitno rendanje i dodatak za krupno rendanje (g5 i g4) mogu koristiti deca od najmanje 8 godina, ukoliko su pod nadzorom ili su upoznata sa bezbednom upotrebom uređaja i svesna su mogućih opasnosti. Redovno čišćenje i održavanje ne bi trebalo da obavljaju deca, osim ako imaju 8 godina ili su pod nadzorom odrasle osobe.
- Držite uređaj i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

SR

AKTIVIRANJE APARATA

- Pre prve upotrebe aparata, operite sve dodatke toplom vodom i deterdžentom (osim adaptera (e): pogledajte paragraf čišćenje.
- Stavite aparat na ravnu, čistu i suhu površinu, proverite da li se dugme regulatora (a1) nalazi u položaju „0“, a zatim uključite aparat u struju.
- Imate nekoliko mogućnosti za puštanje aparata u rad:
 - **Isprekidani rad (u intervalima):** Okrenite dugme regulatora (a1) na položaj „pulse“ za rad u intervalima za bolju kontrolu pripremanja smese.
 - **Neprekidni Rad:** Okrenite dugme regulatora (a1) u željeni položaj od „1“ do „max“ u zavisnosti od smese koja se priprema.

Rad aparata možete menjati u toku pripreme.

- Za zaustavljanje aparata, vratite dugme (a1) u položaj „0“.

Važno: Aparat će moći da se aktivira samo ako su poklopac (a5) i glava (a3) blokirani. Ako odblokirate poklopac (a5) 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 normalno pustite aparat u rad biranjem željene brzine.

Ovaj kuhinjski aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontrolira i analizira snagu rada. **U slučaju preopterećenja, aparat će se zaustaviti sam.** Da biste ponovo pokrenuli aparat, izvadite deo sastojaka i vratite dugme regulatora (a1) u položaj „0“. Ostavite aparat da se odmori nekoliko minuta. Zatim možete izabrati željenu brzinu da biste dovršili pripremu smese.

Numerisanje paragrafa odgovara numerisanju uokvirenih šema.

1 - MEŠANJE/ MEŠENJE/ „LUPANJE“ / MEŠANJE GLATKIH SMESA/ MUĆENJE

Zavisno od vrste namirnica, posuda od nerđajućeg čelika (b1) i njen poklopac (b2) vam omogućavaju da pripremite do 1,8 kg testa.

KORIŠĆENI DODACI:

- Posuda od nerđajućeg čelika (b1).
- Poklopac (b2)
- Dodatak za mešenje (c1) ili dodatak za mešanje (c2) ili dodatak za mućenje (c3)

1.1 - MONTIRANJE DODATAKA

- Pritisnite dugme (a2) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (a3) i podignite je do tačke otpora.
 - Blokirate posudu od nerđajućeg čelika (b1) (u smeru kazaljki na satu) na aparat i stavite sastojke.
 - Stavite željeni dodatak (c1, c2 ili c3) na izlaz (a6), ugnavite ga i okrenite četvrtinu kruga suprotno od smeru kazaljki na satu da biste blokirali dodatak u ležištu.
 - Vratite multifunkcionalnu glavu (a3) u horizontalni položaj: pritisnite dugme (a2) i ručno spustite multifunkcionalnu glavu (a3) dok se ne blokira (vraćanje dugmeta (a2) u početni položaj).
 - Kliznim pokretom stavite poklopac (b2) na posudu od nerđajućeg čelika (b1).
- Napomena:** Upotreba poklopca nije obavezna. On otklanja opasnost prskanja ili izletanja namirnica.
- Proverite da li je poklopac (a5) dobro blokiran (u smeru kazaljki na satu) na brzom izlazu (a4).

SR

1.2 - PUŠTANJE U RAD

Pokrenite aparat okretanjem dugmeta regulatora (a1) u željeni položaj, u zavisnosti od recepta.

- Aparat istog trenutka počinje da radi.
- Možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (b2) tokom pripreme.
- Za zaustavljanje aparata, vratite dugme (a1) u položaj „0“.

Saveti:

- Mešenje

- Koristite dodatak za mešenje (c1) **sa brzinom „1“**.
- Možete mesiti do 500 g brašna (npr. beli hleb, integralni hleb, masno testo, sipko testo, ...).

- Mešanje

- Koristite dodatak za mešanje (c2) **sa brzinama od „1“ do „max“**.
- Možete mešati do 1,8 kg laganog testa (testo za keks...).
- **Nikada ne koristite dodatak za mešanje (c2) za mešenje teških testa.**

- „Lupanje“ / mešanje glatkih smesa / mućenje

- Koristite dodatak za mućenje (c3) **sa brzinama od „1“ do „max“**.
- Možete pripremati: majonez, sos od belog luka i ostale soseve, „ulupana“ belanca (do 8 belanaca), šlag (do 500 ml)...
- **Nikada ne koristite dodatak za mućenje (c3) za mešenje teških testa ili mešanje lakih testa.**

1.3 - DEMONTIRANJE DODATAKA

- **Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi.**
- Skinite poklopac (b2).
- Pomoću dugmeta (a2), odblokirajte multifunkcionalnu glavu (a3) i podignite je u gornji položaj.
- Deblokirajte dodatak (c1), (c2) ili (c3) na multifunkcionalnoj glavi tako što ćete gurati dodatak prema glavi i okrenuti ga za četvrtinu kruga u smeru kazaljki na satu.

- Skinite posudu od nerđajućeg čelika.

2 - UJEDNAČAVANJE/MEŠANJE/MIKSIRANJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

U zavisnosti od vrste namirnica, blender (d) vam omogućava da pripremite do 1,5 l gustih smesa i 1,25 l tečnih smesa.

KORIŠĆENI DODACI:

- Posuda blender (d).

2.1 - MONTIRANJE DELOVA

- Namestite multifunkcionalnu glavu (a3) u horizontalni položaj: pritisnite dugme (a2) i ručno spustite multifunkcionalnu glavu (a3) dok se ne blokira (vraćanje dugmeta (a2) u početni položaj).
- Deblokirajte sigurnosni poklopac (a5) brzog izlaza (a4) okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu, a zatim ga skinite.
- Proverite da li je aparat potpuno zaustavljen pre nego što blokirate posudu blendera (d).
- Blokirajte posudu blendera (d) na izlaz (a4), okrećući je u smeru kazaljki na satu.
- Stavite namirnice u posudu blendera i blokirajte poklopac (d2) na kome je zatvarač za doziranje (d3), okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu.

2.2 - PUŠTANJE U RAD

- Pokrenite aparat okrećući dugme regulatora (a1) u željeni položaj u zavisnosti od recepta. Za bolju kontrolu miksiranja i bolje ujednačavanje smese, koristite položaj «Pulse». Tokom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor zatvarača za doziranje (d3).
- Za zaustavljanje aparata, vratite dugme (a1) u položaj „0“.

SR

Saveti:

Možete pripremati:

- dobro miksirane čorbe, velute sos, kompote, milkšejk, koktele.
- lagana testa (palačinke, uštipci, voćni kolač ...).
- Prilikom miksiranja, ako sastojci ostanu zalepljeni za zidove činije, zaustavite aparat, skinite posudu miksera, skinite sastojke na sečiva, a zatim vratite posudu miksera na mesto da biste nastavili sa pripremom.

2.3 - DEMONTIRANJE DODATKA

- Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi pre nego što skinete posudu blendera tako što ćete je deblokirati okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu i vratite na mesto poklopac (a5) blokirajući ga na izlazu (a4) (u smeru kazaljki na satu).

3 - MLEVENJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Držač dodataka (e)
- Sklopljena glava mlina za meso (f)

3.1 - POSTAVLJANJE ADAPTERA ZA MLEVENJE

- Pritisnite dugme (a2) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (a3) i podignite je do tačke otpora.
- Postavite adapter (e) i blokirajte ga okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu, tako da izlaz bude u produžetku aparata.
- Vratite multifunkcionalnu glavu (a3) u horizontalni položaj ponovnim pritiskom na dugme (a2).

3.2 - SKLAPANJE GLAVE DODATKA ZA MLEVENJE

- Uхватite telo (f1) za cev, postavljajući širi otvor na gore.
- Stavite zavrtnaj (f2) (prvo dugačku osovinu) u telo (f1).
- Postavite nož (f3) na kratku osovinu koja viri iz zavrtnja (f2), usmeravajući oštre ivice prema spolja.
- Stavite izabranu rešetku (f4 ili f5) na nož (f3), tako što ćete uklopiti dva ispusta sa dva ureza na telu (f1).

- Jako zavrtnite navrtku (f6) na telo (f1) u smeru kazaljki na satu, ali je nemojte blokirati.
- Proverite kako je montirano. Osovina ne sme imati zazor, niti se okretati oko svoje ose. U suprotnom, ponovite prethodne postupke.

3.3 - POSTAVLJANJE GLAVE MLINA ZA MESO NA APARAT

- Postavite sklopljenu glavu mlina za meso (f) nagnutu u desno, nasuprot izlazu adaptera (e), uklopite dva šiljka na glavi dodatka za mlevenje sa dva ureza na adapteru. Gurnite glavu dodatka za mlevenje do kraja u adapter, a zatim vratite cev glave dodatka za mlevenje u vertikalni položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smera kazaljki na satu.
- Stavite demontažnu tacnu (f8) na cev.

3.4 - PUŠTANJE U RAD, SAVETI I DEMONTIRANJE

- Proverite da li je sigurnosni poklopac (a5) blokiran (u smeru kazaljki na satu) na brzom izlazu (a4).
- Ispred aparata stavite posudu za prihvatanje smese.
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (a1) na brzinu „3“ ili „4“.
- Ubacujte meso u cev komad po komad uz pomoć potiskivača (f7). **Nikada potiskujte hranu prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Da bi se aparat zaustavio, okrenite regulator u položaj „0“ i čekajte potpuno zaustavljanje aparata.
- Odblokirajte glavu dodatka za mlevenje u suprotnom smeru od smera montiranja.

Saveti:

- Pripremite celu količinu namirnica koje treba samleti (kad se radi o mesu, skinite kosti, hrskavicu i žile i isecite meso na komadiće od oko 2x2 cm).
- Proverite da li se meso dobro odmrzlo.
- Na kraju mlevenja možete ubaciti nekoliko komadića hleba kako bi svo mleveno meso izašlo.

SR

4 - RENDANJE / SECKANJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Držač dodataka (e)
- Sklopljeni dodatak za seckanje povrća (g)
- Dodaci (u zavisnosti od modela)

4.1 - MONTIRANJE DODATAKA

- Pritisnite dugme (a2) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (a3) i podignite je do tačke otpora.
- Postavite adapter (e) i blokirajte ga okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu, tako da izlaz bude u produžetku aparata.
- Vratite multifunkcionalnu glavu (a3) u horizontalni položaj, ponovnim pritiskom na dugme (a2).
- Proverite da li je sigurnosni poklopac (a5) blokiran (u smeru kazaljki na satu) na brzom izlazu (a4).
- Postavite dodatak za mlevenje i seckanje (g1) nagnut u desno, nasuprot izlazu adaptera (e), uklopite dva zarezna na dodatku sa dva ureza na adapteru. Gurnite ga do kraja, a zatim vratite cev dodatka za seckanje u vertikalni položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smera kazaljki na satu.
- Stavite izabrani dodatak u držač i proverite da li je dobro namešten.

4.2 - PUŠTANJE U RAD I SAVETI

- Ispred aparata stavite posudu za gotovu smesu.
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (a1) na brzinu „3“ za sečenje i na brzinu „4“ za rendanje.
- Ubacite namirnice u cev dodatka i koristite potiskivač (g2). **Nikada ne gurajte sastojak prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Da bi se aparat zaustavio, okrenite regulator u položaj „0“ i čekajte **potpuno zaustavljanje** aparata.
- Deblokiranje dodatka za seckanje i rendanje okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu.
- Pomoću dodataka možete pripremati:
 - Krupno rendanje C (g4) / sitno rendanje D (g5): šargarepu, celer, krompir, sir,...
 - Krupno seckanje A (g3): krompir, šargarepu, krastavac, jabuke, cveklu,...
 - Rendanje E (g6): krompir, parmezan ...

5 - SOKOVNIK ZA VOĆE I POVRĆE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Sklopljen sokovnik (h).

5.1 - MONTIRANJE SOKOVNIKA

- Postavite filter (h3) na sredinu tela sokovnika (h4).
- Blokiranje poklopca: okrenite suprotno od smera kazaljki na satu i blokirajte poklopac (h2) na telo prihvatne posude (h4) (u položaju zatvorenog katanca).
- Opšte blokiranje: gurnite ručku za blokiranje (h6) u položaj zatvorenog katanca.

5.2 - POSTAVLJANJE SOKOVNIKA NA APARAT

- Namestite multifunkcionalnu glavu (a3) u horizontalni položaj: pritisnite dugme (a2) i ručno spustite multifunkcionalnu glavu (a3) dok se ne blokira (vraćanje dugmeta (a2) u početni položaj).
- Odblokirajte poklopac (a5) i skinite ga sa izlaza (a4) okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu.
- Pre nego što blokirate centrifugu (h), proverite da li je aparat potpuno zaustavljen.
- Blokirajte montirani sokovnik na izlaz (a4), okrećući je u smeru kazaljki na satu, tako da se izlaz za nastavak za sipanje nalazi u ravni aparata.
- Uglavite nastavak za sipanje (h5) na telo sokovnika (h4).

5.3 - PUŠTANJE U RAD I SAVETI

- Stavite veliku čašu ispod nastavka za sipanje (h5).
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (a1) na brzinu „3“.
- Isecite voće i/ili povrće na komade.
- Ubacite ih u cev poklopca (h2) i polako ih gurajte pomoću potiskivača (h1). **Nikada ne gurajte prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Nikada ne obrađujte više od 5 puta 500 g namirnica uzastopno, dok ne pustite aparat da se potpuno odmori.
- Da bi aparat bio efikasniji, očistite filter posle svakih 300 g sastojaka.
- **Važno:** Kada je telo prihvatne posude za pulpu puno, zaustavite aparat i ispraznite telo prihvatne posude.
- Da bi se aparat zaustavio, okrenite regulator u položaj „0“ i čekajte potpuno zaustavljanje aparata.
- **Sačekajte da se rotacioni filter potpuno zaustavi pre nego što skinete sokovnik sa aparata.**
- Da biste skinuli sokovnik, odblokirajte ga okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu.
- Postavite polugu za blokiranje (h6) u položaj otvorenog katanca. Otvorite poklopac (u položaju otvorenog katanca). Onda možete da izvadite filter (h3) da bi ga očistili i ispraznili telo prihvatne posude (h4).

Saveti :

- Možete praviti sokove od: šargarepe, paradajza, jabuka, grožđa, malina...
- Oljuštite voće sa debelom korom, izvadite koštice, izrežite srednji deo ananasa.
- Iz nekog voća i povrća se ne može iscediti sok: banane, avokado, kupine, itd...
- Možete pripremati sokove od različitog voća i povrća, a da ne čistite svaki put sokovnik; ukusi se ne mešaju, dovoljno je sipati malo vode u sokovnik između dva različita soka i pustiti ga da radi da bi se oprao.
- Sokove popijte ubrzo nakon pravljenja, a dodajte limunov sok ako ih čuvate nekoliko sati na hladnom.

6 - PODEŠAVANJE DUŽINE KABLA

Radi pogodnije upotrebe ili radi odlaganja, možete smanjiti dužinu kabla gurajući ga u unutrašnjost bloka motora (a) kroz otvor na zadnjoj strani (a7).

SR

7 - VEOMA SITNO MLEVENJE MALIH KOLIČINA (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODATAK:

- Sklopljeni dodatak za mlevenje.

Sa mini-dodatkom za mlevenje možete:

- Za nekoliko sekundi samleti impulsnim radom: suve smokve, suve kajsije.....

količina/maksimalno vreme: 100g / 5s

Ovaj dodatak za mlevenje nije predviđen za tvrde namirnice poput kafe.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Ne potapajte blok motora (a) ni adapter (e) u vodu, niti ih stavljajte pod tekuću vodu. Brišite ih suvom ili navlaženom krpom.
- Radi lakšeg čišćenja, dodatke operite odmah nakon upotrebe. Potpuno demontirajte glavu dodatka za mlevenje. **Pažljivo rukujte svim sečivima, jer vas mogu povrediti.**
- Operite, isperite i obrišite dodatke: mogu se prati u mašini za pranje posuđa, osim svih metalnih delova glave dodatka za mlevenje: telo (f1), zavrtanj (f2), nož (f3), rešetke (f4 i f5), navrtka (f6).
- Rešetke (f4) i (f5), kao i nož (f3), moraju ostati masni. Da biste ih zaštitili, namažite ih jestivim uljem.

Korisni saveti:

- U slučaju da vam neke namirnice (šargarepa, narandža) oboje dodatke, istrljajte dodatke krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim čistite na uobičajen način.
- Posuda blendera (d): U posudu blendera sipajte toplu vodu i malo deterdženta za pranje posuđa. Zatvorite poklopcem. Postavite je na aparat i pritisnite "Pulse" funkciju. Kada skinete posudu, isperite je tekućom vodom i ostavite da se osuši (prevrnutu).



ODLAGANJE

Ne držite aparat u vlažnom okruženju.

AKO APARAT NE RADI, ŠTA DA RADITE?

Ako aparat ne radi, proverite sledeće:

- Da li je aparat uključen u struju.
- Da li je svaki dodatak blokiran.
- Da li je tu sigurnosni poklopac (a5) i da li je blokiran kada se brzi izlaz (a4) ne koristi.
- Da li je multifunkcionalna glava blokirana horizontalno (a3).

Ovaj kuhinjski aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontroliše i analizira snagu rada. U slučaju preopterećenja, aparat će se zaustaviti sam. Da biste ponovo pokrenuli aparat, izvadite deo sastojaka i vratite dugme regulatora (a1) u položaj „0“. Ostavite aparat da se odmori nekoliko minuta. Zatim možete izabrati željenu brzinu da biste dovršili pripremu smese.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlašćenom centru (vidi listu u servisnoj knjižici).

UKLANJANJE MATERIJALA AMBALAŽE I APARATA



Ambalaža sadrži isključivo materijale bezopasne za životnu sredinu, koji se mogu baciti u skladu sa važećim propisima o recikliranju.

Ukoliko želite da bacite aparat, kontaktirajte centar za recikliranje takvih proizvoda.

KRAJ RADNOG VEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH APARATA



Mislite o životnoj sredini!



Vaš aparat sadrži brojne materijale koji se mogu reciklirati ili koristiti za proizvodnju energije.



Odnesite aparat u centar koji se bavi recikliranje takvih proizvoda.

DODACI

Možete personalizovati svoj aparat i nabaviti kod vašeg distributera ili u ovlašćenom servisu sledeće dodatke:

Posuda od nerđajućeg čelika
Poklopac za posudu od nerđajućeg čelika
Dodatak za mešenje
Dodatak za mešanje
Dodatak za mućenje
Posuda miksera
Sokovnik
Dodatak za mlevenje
Držač dodataka

Glava dodatka za mlevenje
Dodatak za sečenje povrća:
- **A:** sečenje
- **C:** krupno rendanje
- **D:** sitno rendanje
- **E:** rendanje
Dodaci za testeninu
- Coulis dodatak
- Valjak za testeninu

SR

Pažnja: nijedan dodatak vam ne može biti prodat ako ne pokažete uputstvo za upotrebu ili kupljeni aparat.

RECEPTI

ŠANTILI KREM

Sastojci (za 6/8 osoba): 25 cl veoma hladne slatke pavlake - 50 g šećera u prahu.

Stavite pavlaku i šećer u prahu u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem. Pustite aparat da radi na brzini 4 dva minuta, a zatim na maksimalnoj brzini tri i po minuta.

MAJONEZ

Sastojci: Sastojci: 1 žumance - 1 kašika blagog senfa - 1 kašičica sirćeta - 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja - so i biber.

Stavite žumance, senf, sirće, so i biber u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem. Izaberite brzinu 1. Uključite aparat i počnite da dodajete ulje u tankim mlazevima. Posle 10 sekundi, povećajte na maksimalnu brzinu. Kada se ulje sjedini sa smesom, pustite aparat da radi još 30 sekundi.

Savet: Dodajte rendani čen belog luka, ako je pogodan za vaš recept. Za najbolje rezultate, svi sastojci treba da budu na sobnoj temperaturi.

BELI HLEB

Sastojci (za jednu okruglu veknu od 800 g): 500 g belog hlebnog brašna - 300 ml mlake vode - 10 g suvog pekarskog kvasca - 10 g soli.*

Stavite brašno, so i suvi kvasac u posudu od nerđajućeg čelika. Postavite dodatak za testo i poklopac i pustite u rad nekoliko sekundi na brzini 1. Dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu. Mesite osam minuta. Ostavite testo da odstoji na sobnoj temperaturi oko pola sata. Zatim zamesite testo ručno u

loptu. Stavite loptu testa na pleh podmazan puterom i pospite brašnom. Pustite da raste po drugi put na sobnoj temperaturi oko sat vremena.

Prethodno zagrejte rernu na 240 °C. Napravite zareze na vrhu vekne oštrom sečivom i premažite mlakom vodom. Stavite malu posudu punu vode u rernu: ovo pomaže da se na hlebu formira zlatna kora. Pecite 40 minuta na 240 °C.

Savet: Pekarski kvasac ne bi trebalo nikada da dođe u direktan dodir bilo sa šećerom ili solju, koji sprečavaju da kvasac deluje.

PRHKO TESTO

Sastojci (za podlogu kolača od 350 g): 200 g brašna - 100 g putera, 50 ml vode - jedan prstohvat soli.

Stavite brašno, puter i so u posudu od nerđajućeg čelika. Postavite dodatak za testo i poklopac i pustite u rad nekoliko sekundi na brzini 1. Dodajte mlaku vodu dok aparat radi. Pustite aparat da radi sve dok testo ne oformi loptu. Ostavite testo da odstoji na hladnom mestu, pokriveno providnom kuhinjskom folijom, najmanje sat vremena pre mešenja i pečenja.

BRIOŠ

Sastojci (za 6 osoba): 250 g belog hlebnog brašna - 5 g soli - 25 g šećera 100 g putera - 2 cela jaja i 1 žumance - 3 kašike mlakog mleka - 2 kašike vode - 1 suvi pekarski kvasac.

Stavite brašno u posudu od nerđajućeg čelika i napravite dva udubljenja: stavite so i šećer u jedno, a kvasac, mlako mleko i vodu u drugo. So i kvasac ne treba dodavati zajedno, jer kvasac loše reaguje na dodir sa solju. Dodajte jaja i postavite dodatak za testo i poklopac. Izaberite brzinu 1 i mesite 15 sekundi, a zatim na brzini 2 dva minuta i 45 sekundi. Bez zaustavljanja aparata, sjedinite puter za jedan minut, koji ne treba da bude previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata pre upotrebe). Nastavite mešenje pet minuta na brzini 2, a onda pet minuta na brzini 3. Pokrijte testo i ostavite ga da raste dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim energično ručno mesite testo lupajući ga u činiji. Pokrijte testo i ostavite da raste još dva sata u frižideru; mesite testo ponovo ručno lupajući ga u činiji. Zatim pokrijte providnom kuhinjskom folijom i ostavite testo da raste preko noći u frižideru. Sledećeg dana, podmažite pleh za brioš puterom i pospite brašnom. Oblikujte testo u loptu. Stavite ga u pleh i ostavite da raste na toplom mestu dok testo ne napuni pleh (dva do tri sata). Stavite ga u rernu na 180 °C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savet: Dodajte čokoladne komadiće ili kandirano voće.

SR

PIKANTNA VEKNA

Sastojci (za 6 osoba): 200 g običnog brašna - 4 jaja - 11 g praška za pecivo - 100 ml mleka - 50 ml maslinovog ulja - 12 sušenih paradajza - 200 g feta sira - 15 zelenih maslina bez košpica - malo karija u prahu (po želji) - so i biber.

Prethodno zagrejte rernu na 180 °C. Podmažite pleh i pospite brašnom. U posudi od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mučenje i poklopcem, pomešajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počinjući na brzini 1, a zatim povećavajući do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje i mleko i mešajte jedan i po minut. Smanjite na brzinu 1 i dodajte sušeni paradajz (iseckan na komadiće), feta sir u kockicama, zelene masline (isečene na komade) i kari u prahu. Začinite. Sipajte smesu u pleh i stavite u rernu 30 do 40 minuta, u zavisnosti od rerne. Probušite nožem da biste proverili da li je vekna pečena.

Savet: Zamenite feta sir mocarelom i dodajte nekoliko iseckanih listova bosiljka.

KOLAČ OD RASTOPLJENE ČOKOLADE

Sastojci (za 8 osoba): 200 g kvalitetne obične čokolade - 150 g kristal šećera - 125 g običnog brašna - 125 g mekanog putera - 4 jaja - 200 ml slatke pavlake - 100 g mlevenih badema - 1 kesicu vanilin šećera (po želji) - 11 g praška za pecivo - 1 prstohvat soli.

Prethodno zagrejte rernu na 180 °C. U posudi nad toplom vodom ili u mikrotalasnoj rerni, rastopite čokoladu isečenu na komade sa 3 kašike vode. Uz mešanje, postepeno dodajte puter po malo u isto

vreme da bi dao glatku čokoladnu smesu. Sačekajte da se ohladi. Odvojite žumanca od belanaca. Odvojite belanca na stranu. Stavite žumanca, rastopljenu čokoladu, šlag, šećer, vanilin šećer, mlevene bademe i ostatak putera u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem. Pustite da se izmeša 20 sekundi na brzini 1. Povećajte na brzinu 2 i dodajte brašno pomešano sa kvascem kroz otvor u poklopcu. Pustite aparat da radi oko dva minuta dok se ne dobije glatko testo. Stavite na stranu u veliku činiju. Stavite belanaca i malo soli u čistu posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje. Mutite belanca na brzini 5 za minut i 45 sekundi, a zatim na maksimalnoj brzini 30 sekundi. Pomoću špatule, pažljivo dadajte umućena belanca u čokoladnu smesu. Sipajte u podmazan pleh za kolače, posut brašnom. Pecite u rerni na 180 °C 25 minuta. Savet: Ovaj kolač je izuzetno ukusan kada se služi uz engleski krem (videti recept za šnenokle) ili kugle sladoleda od vanile.

Za više recepata, posetite www.tefal.com



Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta aparat, ki je namenjen izključno pripravi živil v gospodinjstvih in ga lahko uporabljate le v zaprtih prostorih.

OPIS

<p>a - Enota z motorjem</p> <p>a1 Elektronski regulator hitrosti</p> <p>a2 Gumb za sprostitve večnamenske glave (a3)</p> <p>a3 Večnamenska glava</p> <p>a4 Hitri priključek (posoda mešalnika / ožemalnik / mlinček)</p> <p>a5 Varnostna loputa</p> <p>a6 Priključek za mešalne nastavke (mešalo, metlica z veliko žicami, mešalnik)</p> <p>a7 Shranjevalnik kabla</p> <p>b - Sestava posode</p> <p>b1 Posoda iz nerjavečega jekla</p> <p>b2 Pokrov</p> <p>c - Dodatki mešalnika</p> <p>c1 kavelj za gnetenje</p> <p>c2 Mešalo</p> <p>c3 Metlica z gostimi žicami</p> <p>d - Posoda mešalnika (odvisno od modela)</p> <p>d1 Posoda</p> <p>d2 Pokrov</p> <p>d3 Dozirni čep</p> <p>e - Držalo (odvisno od modela)</p>	<p>f - Glava sekljalnika (odvisno od modela)</p> <p>f1 Kovinsko ohišje</p> <p>f2 Vijak</p> <p>f3 Rezilo</p> <p>f4 Disk z velikimi luknjami</p> <p>f5 Disk z majhnimi luknjami</p> <p>f6 Matica</p> <p>f7 Potisnik</p> <p>f8 Polnilni nastavek</p> <p>g - Rezalnik zelenjave (odvisno od modela)</p> <p>g1 Polnilnik bobna</p> <p>g2 Potisnik</p> <p>g3 Boben A za rezanje</p> <p>g4 Boben C za grobo ribanje</p> <p>g5 Boben D za fino ribanje</p> <p>g6 Boben E za strganje</p> <p>h - Ožemalnik (odvisno od modela)</p> <p>h1 Potisnik</p> <p>h2 Pokrov</p> <p>h3 Vrtljivi filter</p> <p>h4 Zbiralno ohišje</p> <p>h5 Nalivno grlo</p> <p>h6 Blokirna ročica</p>
---	---

SL

VARNOSTNI NAPOTKI

- Pred prvo uporabo svoje naprave pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite: v primeru uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo, je proizvajalec odvezan vsakršne odgovornosti.
- Ta naprava ni namenjena za uporabo oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi, oseb, ki nimajo nobenega predhodnega znanja ali izkušenj, razen če jih oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, pri tem nadzoruje ali jim da predhodna navodila v zvezi z uporabo naprave. Nadzorujte otroke, da se ne bodo z napravo igrali.
- Preverite ali napetost vaše električne napeljave ustreza napetosti vaše naprave. Kakršnakoli napaka pri priklopu izniči garancijo.
- Vaša naprava je izdelana izključno za nadzorovano uporabo v gospodinjstvih in v notranjih prostorih na nadmorski višini pod 2000 m.
- Preden napravo prvič uporabite v skladu z navodili iz razdelka »Vkllop« v teh navodilih za uporabo očistite površine, ki bodo prišle v stik z živili, potem pa to naredite vsakič po uporabi naprave v skladu z navodili iz razdelka »Čiščenje«. Za več informacij o vzdrževanju in čiščenju vaše naprave glejte

razdelek »Čiščenje«.

- Vedno odklopite napravo, ko ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Ne uporabljajte vaše naprave, če ne deluje pravilno ali je poškodovana. V takšnem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte seznam v servisni knjižici).
- Vse posege, razen običajnega čiščenja in vzdrževanja, ki ju izvaja kupec, mora opraviti pooblaščen servisni center (glejte seznam v servisni knjižici).
- Ne polagajte naprave, napajalnega kabla ali vtikača v vodo ali druge tekočine.
- Ne pustite, da napajalni kabel visi tako, da ga dosežejo otroci ali se nahaja v bližini ali v stiku z vročimi deli naprave, v bližini virov toplote ali ostrih robov.
- Če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana, ne uporabljajte naprave. Preprečite kakršnokoli tveganje in napravo odpeljite na popravilo v pooblaščen servisni center (glejte seznam v servisni knjižici).
- Dodatkov ne segrevajte v mikrovalovni pečici.
- Zaradi lastne varnosti uporabljajte le dodatke in dele, ki so prilagojeni vaši napravi in ste jih kupili pri pooblaščenem prodajalcu.
- Pozor – v primeru neprimerne uporabe naprave obstaja tveganje, da pride do poškodbe.
- Rezila (d, f, g) so zelo ostra – pri ravnanju z njimi morate biti zelo previdni, zlasti takrat, ko praznite posode, nameščate/odstranjujete rezila na/z dodatka in pri čiščenju.
- Vedno odstranite posodo mešalnika (d) ali ožemalnika (h) preden pritisnete na gumb za sprostitvev (a2) večnamenske glave (a3).
- Z dodatkom za sekljanje (f) vedno uporabite potisnik (f7) za usmerjanje živil v dovodni lijak in tega nikoli ne počnite s prsti, vilico, žlico, nožem ali drugimi predmeti.
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov in počakajte, da se naprava popolnoma ustavi, preden odstranite dodatke.
- Ne dotikajte se mešala in metlic (c) medtem ko naprava deluje.
- Preprečite, da bi dolgi lasje, rute, kravate itd. viseli nad napravo, medtem ko ta deluje.
- Nikoli ne potiskajte pripomočkov (žlice, lopatice ...) skozi vstopne odprtine pokrovov (b2), (d2) ali (h2). Isto velja tudi za polnilnik bobna (g1).
- Ne pustite, da bi posoda mešalnika (d1) delovala brez pokrova (d2).
- Dodatke uporabljajte posamično.
- V posodo mešalnika nikoli ne zlijte vrele tekočine.
- Ne uporabljajte mešalnika, ko je posoda mešalnika prazna.
- Posodo mešalnika vedno uporabljajte z njenim pokrovom.
- Ne snemajte pokrova, dokler se naprava popolnoma ne ustavi.
- V posodo mešalnika najprej zlijte tekoče sestavine in nato dodajte še trdne.
- Posod (b1, d1) ne uporabljajte za shranjevanje živil (zamrzovanje, kuhanje, sterilizacijo ...).
- Ne uporabljajte ožemalnika, če je poškodovan vrtljivi filter (h3) ali pokrov (h2) ali če so na katerem od njiju vidne razpoke.

SL

- Ustavite napravo in odklopite napajanje, preden zamenjate dodatke ali se približate delom, ki se med delovanjem premikajo.
- Bodite zelo pozorni, če je v posodi za pripravo ali v mešalniku vroča tekočina, saj lahko nenadoma zavre in začne uhajati iz posode.
- Te naprave se ne sme uporabljati v naslednjih domačih ali podobnih okoliščinah (uporaba, ki ni zajeta v garancijo):
 - v kuhinjskem delovnem območju trgovine, pisarne ali drugih delovnih okolij;
 - na kmetijah;
 - v hotelih, motelih in drugih prostorih začasno prebivanje, če napravo uporabljajo stranke;
 - v sobah za goste ali podobnih sobah.
- Za dodajanje in odstranjevanje dodatkov z naprave upoštevajte različne sheme ter razdelke »Namestitev dodatkov« in »Odstranitev dodatkov«.
- Za nastavitev hitrosti in časa delovanja vsakega dodatka glejte navodila za uporabo.
- Te naprave otroci ne smejo uporabljati. Napravo in kabel naprave je treba hraniti izven dosega otrok.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati kot igračo.
- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi in osebe, ki nimajo dovolj predhodnega znanja ali izkušenj, če so pod nadzorom ali imajo navodila v zvezi z varno uporabo naprave ter dobro razumejo vse morebitne nevarnosti.
- Metlico z gostimi žicami (c3) ter boben za fino ribanje in boben za grobo ribanje (g5 in g4) lahko uporabljajo tudi otroci, ki so stari vsaj 8 let, če so pod nadzorom ali imajo navodila v zvezi s popolnoma varno uporabo naprave in dobro razumejo vse morebitne nevarnosti. Čiščenja in vzdrževanja, ki ju izvaja uporabnik, ne sme izvajati otrok, razen če je starejši od 8 let in ga nadzoruje odrasla oseba. Napravo in kabel naprave shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

SL

VKLOP

- Pred prvo uporabo operite vse dele dodatkov s sredstvom za pomivanje (razen dodatka (e): glejte poglavje čiščenje), ter jih nato splaknite in osušite.
- Postavite aparat na ravno, čisto in suho površino ter nato preverite ali je nastavitveni gumb (a1) v položaju »0« in priklopite aparat.
- Aparat lahko vključite na več načinov:
 - **Delovanje s prekinitvami (pulzno):** Obrnite nastavitveni gumb (a1) v položaj »pulse« pri čemer boste z zaporednimi impulzi lažje nadzirali pripravo živil.
 - **Neprekinjeno delovanje:** Obrnite nastavitveni gumb (a1) v zeleni položaj med oznakama »1« in »max« glede na zahteve za pripravo živil.

Delovanje lahko uravnavate tudi med pripravo.

- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0«.

Pomembno: Aparat se ne bo vključil, če ni zaprta loputa (a5) in zataktnjena glava (a3). Če med delovanjem aparata odprete loputo (a5) in/ali snamete glavo (a3), se aparat takoj ustavi. Ponovno zaprite loputo in/ali nataktnite glavo, obrnite nastavitveni gumb (a1) v položaj »0« ter nato nadaljujte z normalnim delovanjem tako, da nastavite aparat na zeleno hitrost.

Vaš gospodinjski aparat je opremljen z mikroprocesorjem, ki nadzoruje in analizira moč in delovanje. **Če je obremenitev prevelika, se bo vaš aparat samodejno ustavil.** Aparat znova zaženete tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0« in nato odstranite nekaj živil. Pustite, da aparat nekaj minut počiva. Nato izberite zeleno hitrost in dokončajte pripravo živil.

Oštevilčenje odstavkov ustreza številskim oznakam na shemah.

1 - MEŠANJE/ GNENENJE/ TOLČENJE/ EMULGIRANJE/ STEPANJE

Glede na vrsto živil lahko v posodi iz nerjavečega jekla (b1) s pokrovom (b2) pripravite do 1,8 kg testa.

UPORABLJENI DODATKI:

- Posoda iz nerjavečega jekla (b1).
- Pokrov (b2)
- Kavelj (c1) ali mešalo (c2) ali metlica z gostimi žicami (c3)

1.1 - NAMESTITEV DODATKOV

- Pritisnite na gumb (a2) za sprostitev večnamenske glave (a3) in jo dvignite do konca.
 - Zataknite posodo iz nerjavečega jekla (b1) (v smeri urinega kazalca) v aparat in stresite vanjo sestavine.
 - Vstavite zeleni nastavek (c1, c2 ali c3) na priključek (a6), ga pritisnite in obrnite za četrto obrato, da se zaskoči v svojem ležišču.
 - Spustite večnamensko glavo (a3) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (a2) in z roko pomaknite večnamensko glavo (a3) navzdol tako, da se zaskoči (gumb (a2) se vrne v izhodiščni položaj).
 - Namestite pokrov (b2) na posodo iz nerjavečega jekla (b1).
- Opomba:** Uporaba pokrova ni obvezna. Z njegovo pomočjo boste preprečili brizganje in škropljenje.
- Preverite ali je loputa (a5) dobro zaklenjena (v smeri urinega kazalca) na hitrem priključku (a4).

1.2 - VKLOP

Obrnite nastavitveni gumb (a1) v položaj, ki ustreza receptu.

- Aparat bo začel takoj delovati.
- Med pripravo lahko dodajate sestavine skozi odprtino v pokrovu (b2).
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0«.

Nasveti:

- Gnetenje

- Uporabite nastavek za gnetenje (c1) **pri hitrosti »1«**.
- Gnetete lahko do 500g moke (npr.: bel kruh, polnozrnat kruh, testo za pecivo, masleno testo itd.).

- Mešanje

- Uporabite mešalo (c2) **pri hitrosti med »1« in »max«**.
- Mešate lahko do 1,8 kg lahkega testa (testo za kolače, biskvit itd.).
- **Nikoli ne uporabite mešalo (c2) za gnetenje težkega testa.**

- Tolčenje / emulgiranje / stepanje

- Uporabite metlico z gostimi žicami (c3) **pri hitrosti med »1« in »max«**.
- Pripravite lahko: majonezo, česnovno majonezo, omake, sneg iz beljakov (iz 8 beljakov), omako chantilly (do 500 ml)...
- **Nikoli ne uporabite metlice z veliko žicami (c3) za gnetenje težkega ali mešanje lahkega testa.**

1.3 - ODSTRANITEV DODATKOV

- **Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi.**
- Snemite pokrov (b2).

- S pomočjo gumba (a2) sprostite večnamensko glavo (a3) in jo dvignite v zgornji položaj.
- Sprostite nastavke (c1), (c2) ali (c3) z večnamenske glave tako, da jih potisnete proti glavi in obrnete za četrto obrata v smeri urinih kazalcev.
- Odstranite posodo iz nerjavečega jekla.

2 - HOMOGENIZIRANJE/UMEŠANJE/MEŠANJE (ODVISNO OD MODELA)

Odvisno od narave sestavin lahko v posodi mešalnika (d) pripravite do 1,5l goste in 1,25L redke mešanice.

UPORABLJENI DODATKI:

- Posoda mešalnika (d).

2.1 - NAMESTITEV DODATKOV

- Pomaknite večnamensko glavo (a3) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (a2) in z roko pomaknite večnamensko glavo (a3) tako, da se zaskoči (gumb (a2) se bo vrnil v izhodiščni položaj).
- Sprostite varnostno loputo (a5) hitrega priključka (a4) z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev in jo nato odstranite.
- Poskrbite, da je aparat povsem ustavljen, preden namestite posodo mešalnika (d).
- Nataknite posodo mešalnika (d) na priključek (a4) in jo obrnite v smeri urinih kazalcev.
- Stresite sestavine v posodo mešalnika, jo pokrite s pokrovom (d2), opremljenim z dozirnimi pokrovom (d3) in slednjega zaprite z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev.

2.2 - VKLOP

- Obrnite nastavitveni gumb (a1) v položaj, ki ustreza receptu.
Če želite boljši nadzor pri mešanju in homogenizaciji uporabite položaj »Pulse«.
Med pripravo lahko dodajate sestavine skozi odprtino v dozirnem pokrovu (d3).
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0«.



Nasveti:

Pripravite lahko:

- kremne juhe, kreme, kompote, mlečne napitke, koktajle.
- tekoča testa (palačinke, krofi, sadni kolač, bretonska pita)
- Če se pri mešanju sestavine oprijemajo sten posode, ustavite aparat, snemite posodo mešalnika in stresite sestavine proti rezilu mešalnika ter nato ponovno namestite posodo in nadaljute s pripravo.

2.3 - ODSTRANITEV DODATKOV

- Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi preden odstranite posodo mešalnika. To storite tako, da jo obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev. Nato namestite loputo (a5) in s tem zaščitite priključek (a4) (zavrtite v smeri urinih kazalcev).

3 - SEKLJALNIK (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:

- Držalo (e)
- Sestava glave sekljalnika (f)

3.1 - NAMESTITEV DODATKA ZA SEKLJANJE

- Pritisnite na gumb (a2) za sprostitev večnamenske glave (a3) in jo dvignite do konca.
- Namestite vmesnik (e) in ga zatakните z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev. Priključek vmesnika mora biti obrnjen stran od aparata.
- Spustite večnamensko glavo (a3) v vodoraven položaj in jo zatakните s pomočjo tipke (a2).

3.2 - SESTAVLJANJE GLAVE SEKLJALNIKA

- Primate ohišje (f1) za vrat tako, da je največja odprtina obrnjena navzgor.
- Vstavite vijak (f2) (najprej daljši del osi) v ohišje (f1).
- Namestite rezilo (f3) na krajši del osi vijaka (f2), pri čemer naj bodo robovi rezila obrnjeni navzven.
- Namestite luknjasti disk (f4 ali f5) na nož (f3), pri tem pa pazite, da se bosta nastavka na diskah ujemala z zarezama na ohišju (f1).
- Močnejše privijte matico (f6) na ohišje (f1) (v smeri urinih kazalcev), vendar ne tako, da bi onemogočili vrtenje.
- Preverite montažo. Os ne sme imeti zračnosti in se ne sme vrteti sama od sebe. V nasprotnem primeru ponovite prej opisani postopek.

3.3 - NAMESTITEV GLAVE SEKLJALNIKA NA APARAT

- Primate sestavljeno glavo sekljalnika (f) in jo nagnite v desno glede na priključek vmesnika (e), in sicer tako, da se bajoneta na sekljalni glavi ujemata z zarezama na vmesniku. Glavo sekljalnika zatakните na vmesnik tako, da obrnete dovodni lijak glave sekljalnika v nasprotni smeri urinega kazalca do vertikalnega položaja.
- Na dovodni lijak namestite še snemljivi pladenj (f8).

3.4 - VKLOP, NASVETI IN RAZSTAVLJANJE

- Preverite ali je varnostna loputa (a5) dobro zaklenjena (v smeri urinega kazalca) na hitrem priključku (a4).
- Pred aparat postavite posodo, v katero boste prestrezali pripravljena živila.
- Vključite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) na hitrost »3« ali »4«.
- Postopno dodajajte kose mesa v dovodni lijak in si pri tem pomagajte s potiskalnikom (f7). **Nikoli ne potiskajte živil v dovodni lijak s prsti ali drugimi pripomočki.**
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb v položaj »0« in nato počakate, da se aparat popolnoma ustavi.
- Snemite glavo sekljalnika v obratnem vrstnem redu kot pri sestavljanju.

Nasveti:

- Pripravite celotno količino živil za sekljanje (pri mesu odstranite kosti, hrustance in tetive ter ga narežite na kocke velike približno 2x2cm).
- Zagotovite, da bo meso pred pripravo dobro odtajano.
- Po končanem delu lahko sesekljate še nekaj kosov kruha, da s tem izločite vse delce mesa.

4 - STRGALNIK/REZALNIK (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:

- Držalo (e)
- sestava rezalnika zelenjave (g)
- Bobni (odvisno od modela)

4.1 - NAMESTITEV DODATKOV

- Pritisnite na gumb (a2) za sprostitev večnamenske glave (a3) in jo dvignite do konca.
- Namestite vmesnik (e) in ga zatakните z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev. Priključek vmesnika mora biti obrnjen stran od aparata.
- Spustite večnamensko glavo (a3) v vodoraven položaj in jo zatakните s pomočjo tipke (a2).
- Preverite ali je varnostna loputa (a5) dobro zaklenjena (v smeri urinega kazalca) na hitrem priključku (a4).
- Primate ohišje za bobne (g1) in ga nagnite v desno glede na priključek vmesnika (e), in sicer tako, da se bajoneta na ohišju za bobne ujemata z zarezama na vmesniku. Primate za spodnji del in obrnite dovodni lijak v vertikalni položaj (proti smeri urinih kazalcev) in ga s tem zatakните.

- Vstavite v ohišje izbrani boben in poskrbite, da bo v celoti sedel v ohišje.

4.2 - VKLOP IN NASVETI

- Pred aparat postavite posodo, v katero boste prestrezali pripravljena živila.
- Vklopite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) na hitrost »3« za rezalnik ali »4« za strgalnik.
- Stresite živila v dovodni lijak in si pri tem pomagajte s potisnikom (g2). **Nikoli ne potiskajte živil s prsti ali drugimi pripomočki.**
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb v položaj »0« in nato počakate, da se aparat popolnoma ustavi.
- Snemite ohišje za bobne v obratnem vrstnem redu kot pri sestavljanju.
- Z bobni lahko pripravite:
 - Grobo ribanje C (g4) / fino ribanje D (g5): korenje, gomolj zelene, krompir, sir, ...
 - Debelo rezanje A (g3): krompir, korenje, kumare, jabolka, pesa, ...
 - Strganje E (g6): krompir, parmezan ...

5 - OŽEMALNIK ZA SADJE IN ZELENJAVO (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:

- Sestava ožemalnika (h).

5.1 - SESTAVLJANJE OŽEMALNIKA

- Namestite filter (h3) na sredino zbirnega ohišja (h4).
- Namestite pokrov: obrnite pokrov (h2) v nasprotni smeri urinih kazalcev in ga s tem zatakните na ohišje (h4) (položaj z oznako zaklenjene ključavnice).
- Celotna zapora: premaknite vzvod za zaklepanje (h6) v položaj označen z zaklenjeno ključavnico.

SL

5.2 - NAMESTITEV OŽEMALNIKA NA APARAT

- Pomaknite večnamensko glavo (a3) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (a2) in z roko pomaknite večnamensko glavo (a3) tako, da se zaskoči (gumb (a2) se bo vrnil v izhodiščni položaj).
- Sprostite loputo (a5) hitrega priključka (a4) z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev.
- Poskrbite, da je aparat povsem ustavljen, preden namestite ožemalnik (h).
- Namestite sestavljen ožemalnik na priključek (a4) in ga obrnite v smeri urinih kazalcev, pri čemer naj bo izhodni lijak poravnán z aparatom.
- Namestite nalivno grlo (h5) na sprejemno ohišje (h4).

5.3 - VKLOP IN NASVETI

- Postavite večji vrč pod nalivno grlo (h5).
- Vklopite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) na hitrost »3«.
- Narežite sadje in/ali zelenjavo na kose.
- Stresite sadje in zelenjavo v lijak pokrova (h2) in si pri tem pomagajte s potisnikom (h1). **Nikoli ne potiskajte s prsti ali drugimi pripomočki.**
- Ne ožemite naenkrat več kot 5 krat po 500g živil, ne da bi pustili, da se vaš aparat pri tem popolnoma ohladi.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če boste očistili filter na vsakih 300g ožetih sestavin.
- Pomembno: Ko je sprejemno ohišje polno kaše, ustavite aparat in ga izpraznite.
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb v položaj »0« in nato počakate, da se aparat popolnoma ustavi.
- **Počakajte, da se vrtljivi filter popolnoma ustavi, preden začnete razstavljati aparat.**
- Ožemalnik odstranite tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev.
- Pomaknite vzvod za zaklepanje (h6) v položaj označen z odklenjeno ključavnico. Odprite pokrov (položaj označen z odklenjeno ključavnico). Sedaj lahko odstranite filter (h3) in očistite ter izpraznite zbiralno ohišje (h4).

Nasveti:

- Iztisnili boste lahko sok iz: korenja, paradižnikov, jabolk, grozdja, malin, ...
- Olupite sadje z debelo lupino, odstranite peške, izrežite srednji del ananasa.
- Iz nekaterih vrst sadja in zelenjave ni mogoče iztisniti soka: banane, avokado, robide, itd...
- Ožamete lahko različne vrste sadja in zelenjave ne da bi pri tem vsakič očistili filter. Če se okusi sokov ne skladajo, enostavno zlijte v ožemalnik nekaj vode in naprava bo pripravljena za ožemanje drugačnega soka.
- Sok popijte takoj po pripravi, če pa ga želite hraniti nekaj ur na hladnem, mu dodajte limonin sok.

6 - NASTAVITEV DOLŽINE KABLA

Zaradi bolj udobne uporabe in lažjega shranjevanja lahko skrajšate napajalni kabel. To storite tako, da ga potisnete v notranjost ohišja z motorjem (a) skozi odprtino na zadnji strani (a7).

7 - DODATEK ZA DROBNO SEKLJANJE MANJŠIH KOLIČIN (ODVISNO OD MODELA)**UPORABNI DODATKI:**

- Mlinček.

Z mlinčkom lahko:

- Sekljate z nekaj sekundnimi impulzi: suhe fige in marelice ...

količina / maks. čas: 100g / 5s

Mlinček ni namenjen mletju zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna.

SL**ČIŠČENJE**

- Odklopite aparat.
- Ne potaplajte v vodo enote z motorjem (a) in vmesnika (e) in ju ne postavljajte pod tekočo vodo. Obrišite ju s suho ali rahlo vlažno krpo.
- Za lažje čiščenje sperite dodatke takoj po uporabi. Povsem razstavite dodatek za sekljanje. **Z vsemi rezili ravnajte previdno, saj se lahko v nasprotnem primeru poškodujete.**
- Operite, sperite in posušite dodatke: V pomivalnem stroju lahko perete vse dele dodatkov, razen kovinskih elementov sekljalnika: ohišje (f1), vijak (f2), rezilo (f3), diska (f4 in f5), matica (f6).
- Diska (f4) in (f5) ter rezilo (f3) morajo biti rahlo namaščeni. Zaščitite jih s plastjo jedilnega olja.

Nasveti:

- V primeru, da se dodatki obarvajo v stiku z različnimi živili (korenje, pomaranče...), jih zdrgnite s krpo, ki ste jo namočili v jedilno olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.
- Posoda mešalnika (d): v posodo mešalnika zlijte vročo vodo, ki ste ji dodali nekaj kapljic tekočega čistilnega sredstva. Zaprite pokrov. Vključite aparat z nekaj impulzi. Posodo nato odstranite in sperite pod tekočo vodo ter pustite, da se posuši (obrnjena narobe).

SPRAVLJANJE

Vašega aparata ne shranjujte v vlažnem okolju.

KAJ STORITI, ČE APARAT NE DELUJE?

Če vaš aparat ne deluje, preverite naslednje:

- Napeljavo do aparata.
- Pritrditev vsakega dodatka.
- Pravilno namestitev varnostne lopute (a5) na hitrem priključku (a4).

– Vodoravno zaklepanje večnamenske glave (a3).

Vaš gospodinjski aparat je opremljen z mikroprocesorjem, ki nadzoruje in analizira moč in delovanje. Če je obremenitev prevelika, se bo vaš aparat samodejno ustavil. Aparat znova zaženete tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0« in nato odstranite nekaj živil. Pustite, da aparat nekaj minut počiva. Nato izberite zeleno hitrost in dokončajte pripravo živil.

Vaš aparat še vedno ne deluje? Obrnite se na pooblaščen center (glej seznam v servisni knjižici).

ODSTRANITEV EMBALAŽE IN APARATA



Embalaža vsebuje izključno materiale, ki niso nevarni za okolje in jih je mogoče odvreči v skladu z veljavnimi določili o recikliranju. Glede odlaganja aparata na odpad se pozanimajte pri ustrezni lokalni službi.

ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELKI PO IZTEKU ŽIVLJENJSKE DOBE



Sodelujmo pri varovanju okolja!

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

DODATKI

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

SL

Posoda iz nerjavečega jekla Pokrov posode iz nerjavečega jekla Mešalo Mešalnik Metlico z gostimi žicami Posodo mešalnika Ožemalnik Mlinček Držalo	Glavo sekljalnika Rezalnik zelenjave: <ul style="list-style-type: none"> – A: rezanje – C: grobo ribanje – D: fino ribanje – E: strganje Nastavek za testenine Nastavek za pripravo sokov Mlinček za zavite testenine
---	--

Pozor: dodatkov ne morete kupiti, če ne prinesete s seboj navodila za uporabo oziroma vašega aparata.

RECEPTI

KREMA CHANTILLY

Sestavine (za 6/8 oseb): 25 cl zelo hladne tekočine crème fraîche, 50 g sladkorja v prahu.

Crème fraîche in sladkor v prahu vstavimo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenimi mešalom in pokrovom. Zaženemo aparat pri hitrosti, nastavljeni na 4, in mešamo dve minuti, nato pa še tri minute in pol pri maksimalni hitrosti.

MAJONEZA

Sestavine: 1 rumenjaka, 1 žlica blage gorčice, 1 čajna žlička kisa, 250 ml olivnega ali sončničnega olja, sol in poper.

Rumenjaka, gorčico, kis, sol in poper damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščeno metlico za

stepanje in pokrovom. Izberemo hitrost 1. Zaženemo metlico in začnemo dodajati olje v tankem curku. Po 10 sekundah prestavimo na maksimalno hitrost. Ko se olje zmeša z zmesjo, mešamo še nadaljnjih 30 sekund.

Namig: Po želji se lahko doda nariban strok česna. Zaradi boljših rezultatov naj bodo vse sestavine sobne temperature.

BELI KRUH

Sestavine (za en hlebec mase 800 g): 500 g bele krušne moke, 300 ml mlačne vode, 10 g posušenega pekovskega kvasa, 10 g soli.*

Moko, sol in posušeni kvas vstavimo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo kavelj za gnetenje in pokrov ter gnetemo nekaj sekund pri hitrosti 1. Dodamo mlačno vodo skozi odprtino v pokrovu. Gnetemo osem minut. Testo pustimo počivati pri sobni temperaturi približno pol ure. Testo nato ročno oblikujemo v kepo. Testo v obliki kepe damo na pekač, ki ga pred tem namažemo z maslom in posipamo z moko. Testo ponovno pustimo vzhajati pri sobni temperaturi za približno eno uro.

Pečico segrejemo na 240 °C. Na vrhu hlebca naredimo z ostrim rezilom nekaj zarez in ga premažemo z mlačno vodo. V pečico vstavimo majhno posodo napolnjeno z vodo: na kruhu se bo tako naredila zlata skorja. Pečemo 40 minut pri 240 °C.

Namig: Pekovski kvas ne sme priti v neposreden stik s sladkorjem ali soljo, ker to onemogoči delovanje kvasa.

KRHKO TESTO

Sestavine (za testnato osnovo mase 350 g): 200 g navadne moke, 100 g masla, 50 ml vode, ščepec soli.

Moko, maslo in sol vstavimo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo kavelj za gnetenje in pokrov ter gnetemo nekaj sekund pri hitrosti 1. Medtem, ko aparat deluje, dodamo mlačno vodo. Aparat pustimo delovati, dokler se testo ne izoblikuje v obliko kepe. Testo pokrijemo z oprijemljivo folijo in ga pustimo počivati na hladnem mestu vsaj za eno uro, preden ga zvaljamo in damo peči.

SL

ROGLJIČEK

Sestavine (za 6 oseb): 250 g bele krušne moke, 5 g soli, 25 g sladkorja, 100 g masla, 2 celi jajci in 1 rumenjaki, 3 žlice mlačnega mleka, 2 žlici vode, 1 posušeni pekovski kvas.

Moko vsujemo v skledo iz nerjavnega jekla in naredimo dve vdolbinici: v prvo damo sol in sladkor, v drugo pa kvas, mlačno mleko in vodo. Soli in kvasa ne smemo dati skupaj, ker kvas v stiku s soljo reagira slabo. Dodamo jajca ter kavelj za gnetenje in pokrov. Hitrost nastavimo na 1 in gnetemo 15 sekund, nakar hitrost nastavimo na 2 in gnetemo 2 minuti in 45 sekund. Brez ustavljanja aparata približno eno minuto dodajamo maslo, ki ne sme biti preveč mehko (pol ure pred uporabo ga pustimo na sobni temperaturi). Nadaljujemo z gnetenjem pet minut pri hitrosti 2 in nato še pet minut pri hitrosti 3. Testo pokrijemo in ga pustimo vzhajati dve uri pri sobni temperaturi; nato testo ročno močno obdelujemo z udarjanjem ob skledo. Testo pokrijemo, ga vstavimo v hladilnik in pustimo vzhajati za nadaljnji dve uri, nakar ga zopet ročno obdelujemo z udarjanjem ob skledo. Testo nato pokrijemo z oprijemljivo folijo, ga vstavimo v hladilnik in pustimo vzhajati čez noč. Naslednji dan premažemo posodo za peko rogljičkov z maslom in jo posujemo z moko. Testo oblikujemo v kepo. Postavimo ga v posodo za peko in pustimo vzhajati na toplem, dokler testo ne napolni posode (dve do tri ure). Posodo postavimo v pečico, segreto na 180 °C, in pustimo peči 25 minut.

Namig: Dodajo se lahko koščki čokolade ali glazirano sadje.

SLANA ŠTRUČKA

Sestavine (za 6 oseb): 200 g navadne moke, 4 jajca, 11 g pecilnega praška, 100 ml mleka, 50 ml olivnega olja, 12 na soncu sušenih paradižnikov, 200 g feta sira, 15 izkoščičenih zelenih oliv, ščepec curryja v prahu (neobvezno), sol in poper.

Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač namažemo z maslom in posujemo z moko. V skledi iz nerjavečega

jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom zmešamo moko, jajca in pecilni prašek, najprej pri hitrosti 1, ki jo nato povečamo na 3. Dodamo olivno olje in mleko ter mešamo eno minut in pol. Hitrost zmanjšamo na 1 in dodamo posušene paradižnike (narezane na koščke), kocko feta sira, zelene olive (narezane na koščke) in curry v prahu. Začnimo. Zmes vstavimo v pekač in ga damo v pečico za 30 do 40 minut, odvisno od pečice. Štruco prebodemo z nožem, da bi preverili, ali je gotova.

Namig: Feta sir se lahko nadomesti z mozzarelo in doda se lahko nekaj sesekljanih lističev bazilike.

ČOKOLADNA TORTA

Sestavine (za 8 oseb): 200 g kakovostne jedilne čokolade, 150 g sladkorja v prahu, 125 g navadne moke, 125 g zmehčanega masla, 4 jajca, 200 ml tekoče smetane (smetana za stepanje), 100 g mletih mandljev (neobvezno), 1 vrečka vanilijevega sladkorja (neobvezno), 11 g pecilnega praška, ščepec soli.

Pečico segrejemo na 180 °C. Na pari ali v mikrovalovni pečici stopimo čokolado, narezano na koščke, s 3 žlicami vode. Med mešanjem postopoma dodajamo maslo, da dobimo gladko čokoladno zmes. Pustimo, da se ohladi. Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake damo na stran. Rumenjake, stopljeno čokolado, smetano, sladkor, vanilijev sladkor, mlete mandlje in preostanek masla damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom. 20 sekund mešamo pri hitrosti 1. Hitrost povečamo na 2 in skozi odprtino v pokrovu dodamo moko, pomešano s kvasom. Z aparatom mešamo približno dve minuti, dokler ne dobimo gladkega testa. Testo položimo v večjo skledo. Beljake in ščepec soli damo v očiščeno posodo iz nerjavečega jekla z nameščeno metlico za stepanje. Beljak stepamo eno minuto in 45 sekund pri hitrosti 5, nato prestavimo na največjo hitrost in mešamo še 30 sekund. Čokoladni zmesi z lopatico previdno dodamo stepene beljake. Vse skupaj vlijemo v posodo za peko tort, ki jo pred tem premažemo z maslom in posujemo z moko. Posodo damo v pečico, segreto na 180 °C, in pečemo 25 minut.

Namig: Torta se lahko postreže s crème anglaise (glej recept za „plavajoče otoke“) ali vanilijevim sladoledom.



Več receptov najdete na strani www.tefal.com

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

SEADME KIRJELDUS

<p>a - Mootoriplokk</p> <p>a1 Elektrooniline kiirusemuutja</p> <p>a2 Multifunktsionaalse otsiku avamisnupp (a3)</p> <p>a3 Multifunktsionaalne otsik</p> <p>a4 Kiire väljastamisnupp (mikserikauss/segur/hakkija)</p> <p>a5 Ohutuskate</p> <p>a6 Segamistarvikute (segur, mitmeharuline vispel, taignasegur)</p> <p>a7 Juhtme kinnituskoht</p> <p>b - Kausikomplekt</p> <p>b1 Roosteavast terasest kauss</p> <p>b2 Kaas</p> <p>c - Segamistarvikud</p> <p>c1 Segur</p> <p>c2 Taignasegur</p> <p>c3 Mitmeharuline vispel</p> <p>d - Segamiskauss (vastavalt mudelile)</p> <p>d1 Kauss</p> <p>d2 Kaas</p> <p>d3 Lisamisava</p> <p>e - Tarvikuhoidja (vastavalt mudelile)</p>	<p>f - Jahvatamisotsik (vastavalt mudelile)</p> <p>f1 Metallkorpus</p> <p>f2 Kruvi</p> <p>f3 Nuga</p> <p>f4 Suurte aukudega võre</p> <p>f5 Väikeste aukudega võre</p> <p>f6 Mutter</p> <p>f7 Lükkamiseade</p> <p>f8 Plaat</p> <p>g - Köögiviljade hakkimistarvik (vastavalt mudelile)</p> <p>g1 Pöördsalv</p> <p>g2 Lükkamiseade</p> <p>g3 Viilutamistarvik A</p> <p>g4 Jämeriiv C</p> <p>g5 Peenriiv D</p> <p>g6 Püreeriiv E</p> <p>h - Tsentrifuug (vastavalt mudelile)</p> <p>h1 Lükkamiseade</p> <p>h2 Kaas</p> <p>h3 Pöörlev filter</p> <p>h4 Anuma korpus</p> <p>h5 Tila</p> <p>h6 kinnituslink</p>
---	--

ET

OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult kasutusjuhendit ning hoidke see alles: kasutusjuhendit eirates seadme kasutamisega kaasnevatele võimalikele tagajärgedele tootjapoolne vastutus ei laiene.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (kaasa arvatud lapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja eelneva, seadme kasutamist selgitava juhendamisetä. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kontrollige, et masina toitepinge vastab teie vooluvõrgu pingele. **Vale ühendamine vooluvõrku tühistab garantii.**
- Teie masin on mõeldud vaid kodustes tingimustes ja toiduvalmistamise eesmärgil järelevalve all kasutamiseks siseruumides ning mitte kõrgemal kui 2000 m merepinnast.
- Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage toiduainetega kokkupuutuvad pinnad peatükis "Seadme kasutuselevõtmine" näidatud viisil ning pärast igat kasutuskorda peatükis "Puhastamine"

näidatud viisil. Uurige peatükist "Puhastamine" seadme hooldamise ja puhastamise kohta.

- Lülitage seade alati välja, kui jätate selle järelevalveta, ning enne selle kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Ärge kasutage masinat, kui see ei tööta korralikult või on kahjustatud. Sellisel juhul pöörduge volitatud teenindusettevõtte poole (vaadake hooldusraamatus olevat loendit).
- Kliendi pädevusse kuuluvad seadme puhastamine ning igapäevased toimingud seadmega. Kõiki muid toiminguid ja remonttöid võib teha vaid volitatud teenindusettevõtte (vaadake kasutusjuhendis olevat loendit).
- Ärge kastke seadet, toitejuhet või pistikut vette ega ükskõik millisesse muusse vedelikku.
- Seadke toitejuhe nii, et see jääks lastele kättesaamatusse kaugusesse. Jälgige, et toitejuhe ei satuks kunagi kontakti seadme kuumenenud osadega, pliidiraudade või muude kuumusallikatega, vältige juhtme sattumist kuumusallikate vahetusse lähedusse, samuti vältige murdekohti toitejuhtmes.
- Ärge kasutage masinat, kui juhe või pistik on kahjustatud. Ohu vältimiseks laske need kindlasti volitatud teenindusettevõttes välja vahetada (vaadake kasutusjuhendis olevat loendit).
- Ärge pange tarvikuid mikrolaineahju.
- Turvalisuse säilitamiseks kasutage ainult teie seadme jaoks loodud lisaseadmeid ja tarvikuid, mida müüakse volitatud esindustes.
- Pange tähele, et seadme väära kasutamisega kaasneb vigastuste oht.
- Lõiketerad (d, f, g) on väga teravad: käsitlege neid ettevaatlikult, et end mitte vigastada kausi tühjendamise, lõiketerade kinnitamise ja eemaldamise või puhastamise käigus.
- Eemaldage mikserianum (d) või tsentrifuug (h) alati enne multifunktsionaalse otsiku (a3) avamisnupu (a2) kasutamist.
- Kasutage hakkimisotsiku kasutamisel alati lükkamiseadet (f7), et toiduaineid kanalisse lükata. Ärge kasutage kunagi sõrmi ega kahvlit, lusikat, nuga või mõnda muud eset.
- Ärge puudutage liikuvaid detaile ja enne tarvikute eemaldamist oodake, kuni seade on täielikult peatunud.
- Ärge puudutage segureid ega visplit seadme töötamise ajal.
- Hoidke pikad juuksed, sallid, lipsud jms töötavast seadmest eemal.
- Ärge pange söögivahendeid (lusikas, spaatel vms) kaante kanalisse (b2), (d2) või (h2) ega salve (g1).
- Ärge lülitage seadet sisse, kui mikserianumal (d1) pole kaant (d2).
- Kasutage korruga ainult ühte tarvikut.
- Ärge täitke mikserianumat keeva vedelikuga.
- Ärge kasutage mikserianumat tühjalt.
- Kasutage mikserianumat vaid koos kaanega.
- Ärge avage kaant enne seadme täielikku peatumist.

ET

- Pange mikserianumasse alati vedelad ained enne tahkeid aineid.
- Ärge kasutage seadme nõusid (b1, d1) muudeks otstarveteks (sügavkülmik, küpsetamine, steriliseerimine).
- Ärge kasutage tsentrifuugi, kui pöördfilter (h3) või kaas (h2) on viga saanud või kui neil on nähtavaid pragusid.
- Enne seadme tarvikute või sellel töös olevate detailidega tegutsemist peatage seade ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Olge ettevaatlik kuuma vedeliku mikserianumasse või segurisse kallamisel, kui see võib äkilise keemamineku tõttu seadmest välja paiskuda.
- Seade ei ole mõeldud järgmistes kodumajapidamistele sarnastes paikades kasutamiseks (garantiiväline kasutamine):
 - kaupluste, büroode ja muude töökeskkondade köögid;
 - talud;
 - hotellides, motellides ja muudes elukohana kasutatavates paikades;
 - külaliskambrides.
- **Tarvikute kokkupaneku ja nende seadmelt eemaldamise kohta leiate teavet erinevatelt joonistelt ning lõikudest "Tarvikute ühendamine" ja "Tarvikute eemaldamine".**
- **Tarvikute kiiruse reguleerimise ja tööaegade kohta leiate teavet kasutusjuhendist.**
- See seade ei ole mõeldud lastele kasutamiseks. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Seade ei ole mõeldud lastele mängimiseks.
- Piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või piisavate kogemuste ja teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult järelevalve all või tingimusel, et nad on saanud juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ning nad mõistavad võimalikke ohte.
- Vähemalt 8-aastased lapsed võivad visplit (c3) ja peen- ning jämeriivi (g5 ja g4) kasutada ainult järelevalve all või tingimusel, et nad on saanud juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Kasutajapoolset puhastamist ja hooldamist tohivad teha vähemalt 8-aastased lapsed, olles täiskasvanu järelevalve all. Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

ET

SEADME KASUTUSELEVÕTMINE

- Enne esmakordset kasutamist peske kõik tarvikud (v.a adapter (e)) seebiveega: vt teemat Puhastamine). Loputage ja kuivatage need.
- Pange seade tasasele, puhtale ja kuivale pinnale, kontrollige, et käivitusnupp (a1) oleks asendis 0 ja seejärel lülitage seade vooluvõrku.
- Masina käivitamiseks on mitu võimalust.
 - **Katkendlik töö (pulseerimine):** pöörake valikunupp (a1) asendisse "pulse", et käivitada masin pulseerivalt ja kontrollides nii segusid paremini.
 - **Pidev töörežiim:** pöörake valikunupp (a1) asendisse 1 kuni "max" vastavalt segatavale ainele.

Võite seda segu valmistamise ajal muuta.

- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse 0.

Oluline: seade ei käivitu, kui kate (a5) ja otsik (a3) pole kinnitatud. Kui avate katte (a5) ja/või otsiku (a3) seadme töö ajal, peatub seade kohe. Kinnitage kate ja/või otsik, seadke juhtnupp (a1) asendisse 0 ja seejärel käivitage seade uuesti tavapäraselt, valides soovitud kiiruse.

Teie köögiseadmel on mikroprotsessor, mis kontrollib ja analüüsib võimsust töötamise ajal. **Liigse koormuse korral peatub seade automaatselt.** Seadme uuestikäivitamiseks eemaldage osa segust ja seadke juhtnupp (a1) asendisse 0. Laske seadmel mõned minutid puhata. Seejärel võite valida soovitud kiiruse segu valmistamiseks.

Lõikude numbrid vastavad jooniste numbritele.

1 - SEGAMINE / TAIGNA VALMISTAMINE / MIKSERDAMINE / EMULGEERIMINE / VAHUSTAMINE

Sõltuvalt koostisainetest saab kaanega (b2) kaetud roostevabast terasest anum (b1) valmistada kuni 1,8 kg segu.

KASUTATUD TARVIKUD

- Roostevabast terasest anum (b1).
- Kaas (b2)
- Segur (c1) või taignasegur (c2) või mitmeharuline vispel (c3)

1.1 - TARVIKUTE ÜHENDAMINE

- Vajutage nuppu (a2) multifunktsionaalse otsiku (a3) vabastamiseks ja tõstke see lõpuni välja.
- Kinnitage roostevabast terasest anum (b1) (päripäeva) seadmele ja lisage sellesse toiduained.
- Sisestage soovitud tarvik (c1, c2 või c3) pesasse (a6), kinnitage see ja pöörake seda veerand pööret vastupäeva, et see pesasse kinnituks.
- Viige multifunktsionaalne otsik (a3) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (a2) ja lükake multifunktsionaalne otsik (a3) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (a2) naaseb algasendisse).
- Paigaldage roostevabast terasest anumale (b1) kaas (b2).

- **Märkus:** kaane kasutamine pole kohustuslik. Sellega saab vältida pritsmeid või väljavoolamist.
- Veenduge, et kate (a5) on kiirele väljastusavale (a4) korralikult kinnitatud (päripäeva pöörates).

1.2 - TÖÖ ALUSTAMINE

Käivitage seade, pöörates nupu (a1) soovitud asendisse vastavalt valmistatavale segule.

- Seade käivitub kohe.
- Segu valmistamise ajal võite aineid lisada kaane ava (b2) kaudu.
- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse 0.

Nõuanded

- Segamine

- Kasutage segurit (c1) **kiirusel 1**.
- Võite segada kuni 500 g jahu (nt saiaitaigen, teraleivataigen, plaadikoogitaigen, liivataigen jne).

- Segamine

- Kasutage taignasegurit (c2) **kiirusel 1 kuni "max"**.
- Võite segada kuni 1,8 kg kergelt taignat (biskviittaigen, keeksitaigen jne).
- **Ärge kasutage taignasegurit (c2) tihkemade taignate segamiseks.**

- Kloppimine/emulgeerimine/vahustamine

- Kasutage mitmeharulist visplit (c3) **kiirusel 1 kuni "max"**.
- Võite valmistada majoneesi, aiolit, kastmeid, vahustatud munavalgeid (kuni 8 munavalget), vahukoort (kuni 500 ml).
- **Ärge kasutage mitmeharulist visplit (c3) tihkete ega kergete taignate valmistamiseks.**

1.3 - TARVIKUTE EEMALDAMINE

- **Oodake, kuni seade lõplikult peatub.**
- Eemaldage roostevabast terasest kaas (b2).
- Vabastage nupu (a2) abil multifunktsionaalne otsik (a3) ja tõstke see üles.
- Vabastage tarvik (c1), (c2) või (c3) multifunktsionaalselt otsikult, lükates tarvikut otsiku poole ja pöörates seda veerand pööret päripäeva.
- Eemaldage anum.

2 - ÜHTLUSTAMINE/SEGAMINE/MIKSERDAMINE (VASTAVALT MUDELILE)

Sõltuvalt ainetest saab mikserianumas (d) valmistada kuni 1,5 l tahket segu ja 1,25 l vedelat segu.

KASUTATUD TARVIKUD

- Mikserianum(ad).

2.1 - TARVIKUTE ÜHENDAMINE

- Viige multifunktsionaalne otsik (a3) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (a2) ja lükake multifunktsionaalne otsik (a3) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (a2) naaseb algasendisse).
- Vabastage ohutuskate (a5) kiirelt väljastamisavalt (a4), pöörates katet vastupäeva ja seejärel eemaldage see.
- Enne mikserianuma kinnitamist veenduge, et seade on peatunud (d).
- Kinnitage mikserianum (d) avasse (a4), pöörates seda päripäeva.
- Pange toiduained mikserianumasse ja kinnitage lisamisavaga (d3) kate (d2), pöörates seda vastupäeva.

2.2 - TÖÖ ALUSTAMINE

ET

- Käivitage seade, pöörates nupu (a1) soovitud asendisse vastavalt valmistatavale segule. Segamise paremaks kontrollimiseks ja ühtlustamiseks valige funktsioon "Pulse". Segu valmistamise ajal võite aineid lisada lisamisava (d3) kaudu.
- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse 0.

Nõuanded

Võite valmistada:

- püreesuppe, kreeme, püreesid, jäätisekokteile, kokteile.
- vedelaid taiguid (pannkoogid, täidisega pannkoogid, vormikoogid).
- Kui ained mikserdamise ajal anuma seintele kinnituvad, peatage seade, eemaldage mikserianum, seadke ained sobivasse kohta ja seejärel kinnitage mikserianum uuesti, et jätkata segu valmistamist.

2.3 - TARVIKU EEMALDAMINE

- Enne mikserianuma eemaldamist oodake, kuni seade on täielikult peatunud ja seejärel vabastage anum, pöörates seda vastupäeva. Paigaldage kate (a5) tagasi, kinnitades selle väljastusavale (a4) (päripäeva pöörates).

3 - HAKKIMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIKUD

- Tarvikuhoidja (e)
- Ühendatud hakkimisotsik (f)

3.1 - HAKKIMISADAPTERI PAIGALDAMINE

- Vajutage nuppu (a2) multifunktsionaalse otsiku (a3) vabastamiseks ja tõstke see lõpuni välja.

- Paigaldage adapter (e) ja kinnitage see, pöörates seda päripäeva nii, et ava jääks seadme pikisuunas.
- Viige multifunktsionaalne otsik (a3) horisontaalasendisse, vajutades uuesti nuppu (a2).

3.2 - HAKKIMISOTSIKU KOKKUPANEMINE

- Paigutage korpus (f1) tööpinnale, seades laiema ava ülespoole.
- Sisestage korpusesse (f1) kruvi (f2) (pikem ots ees).
- Paigutage nuga (f3) kruvi lühikesele otsale (f2), suunates lõiketerad väljapoole.
- Paigaldage noale (f3) soovitud võre (f4 või f5), sobitades selle sakid korpuse (f1) kahte eendisse.
- Pöörake mutrit (f6) korpusel (f1) päripäeva seda blokeerimata.
- Kontrollige, et tarvikud on õigesti ühendatud. Otsik ei tohiks loksuda ega ise pöörduda. Sellisel juhul korra eelnevalt kirjeldatud toiminguid.

3.3 - HAKKIMISPEA PAIGALDAMINE SEADMELE

- Sisestage hakkimistarvik (f) paremale kallutatult ja adapteri (e) ava poole suunatult, sobitage hakkimisotsiku kaks sakki adapteri kahte eendisse. Kinnitage hakkimisotsiku alus adapterile, seejärel viige hakkimisotsik uuesti vertikaalasendisse ja kinnitage see, pöörates seda vastupäeva.
- Paigaldage otsikule eemaldatav plaat (f8).

3.4 - TÖÖ ALUSTAMINE, NÕUANDED JA EEMALDAMINE

- Veenduge, et ohutuskate (a5) on kiirele väljastusavale (a4) korralikult kinnitatud (päripäeva pöörates).
- Seadke seadme ette anum ainete kogumiseks.
- Käivitage seade, seades nupu (a1) asendisse 3 või 4.
- Lisage liha tükkaaval kanalisse lükkamistarviku (f7) abil. **Ärge lükake toiduaineid kanalisse sõrmede või söögiriistadega.**
- Seadme peatamiseks pöörake nupp asendisse 0 ja oodake, kuni seade täielikult peatub.
- Ühendage hakkimistarvik, tehke kinnitamistoiminguid vastupidises järjestuses.

Nõuanded

- Valmistage ette kõik hakitavad ained (liha puhul eemaldage luud ja kõõlused ning lõigake liha umbes 2x2 cm tükkideks).
- Veenduge, et liha poleks külmunud.
- Kasutamise lõpul võite lükata masinasse mõned leivatükid, et kogu liha sealt väljuks.

ET

4 - RIIVIMINE/VIILUTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIKUD

- Tarvikuhoidja (e)
- Ühendatud köögiviljalõikur (g)
- Salved (sõltuvalt mudelist)

4.1 - TARVIKUTE KINNITAMINE

- Vajutage nuppu (a2) multifunktsionaalse otsiku (a3) vabastamiseks ja tõstke see lõpuni välja.
- Paigaldage adapter (e) ja kinnitage see, pöörates seda päripäeva nii, et ava jääks seadme pikisuunas.
- Viige multifunktsionaalne otsik (a3) horisontaalasendisse, vajutades uuesti nuppu (a2).
- Veenduge, et ohutuskate (a5) on kiirele väljastusavale (a4) korralikult kinnitatud (päripäeva pöörates).
- Sisestage salv (g1) paremale kallutatult ja adapteri (e) ava poole suunatult, sobitage salve kaks sakki adapteri kahte eendisse. Kinnitage see alusele ja viige salv tagasi vertikaalasendisse, kuni see kinnitub, pöörates seda vastupäeva.
- Sisestage soovitud pöördseade ja kontrollige, et see on korralikult alusele kinnitatud.

4.2 - KÄIVITAMINE JA NÕUANDED

- Seadke seadme ette anum ainete kogumiseks.

- Käivitage seade, seades nupu (a1) asendisse 3 viilutamise puhul või 4 riivimise puhul.
- Lisage toiduained salve kanalisse ja juhtige neid lükkamisseadmega (g2). **Ärge lükake toiduaineid sõrmede või söögiriistadega.**
- Seadme peatamiseks pöörake nupp asendisse 0 ja oodake, kuni seade **täielikult peatub**.
- Eemaldage salv, tehke kinnitamistoiminguid vastupidises järjestuses.
- Pöördsalveta võite teha järgmist:
 - Jämeriiv C (g4) / peenriiv D (g5): porgandid, juurseller, kartulid, juust jne
 - Viilutamisseade A (g3): kartulid, porgandid, kurgid, õunad, peedid jne
 - Püreeriiv E (g6): kartulid, parmesan jne

5 - PUU- JA JUURVILJADE TSENTRIFUUG (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIKUD

- ühendatud tsentrifuugimisseade (h).

5.1 - TSENTRIFUUGI KOKKUPANEMINE

- Paigaldage filter (h3) anumasse keskele (h4).
- Kaane kinnitamine: pöörake anumast vastupäeva ja kinnitage kaas (h2) anumale (h4) (suletud tabaluku märgiga asendis).
- Seadme kinnitamine: lükake kinnituslink (h6) suletud tabaluku märgiga asendisse.

5.2 - TSENTRIFUUGI PAIGALDAMINE SEADMESSE

- Viige multifunktsionaalne otsik (a3) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (a2) ja lükake multifunktsionaalne otsik (a3) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (a2) naaseb algasendisse).
- Vabastage ja eemaldage ohutuskate (a5) kiirelt väljastamisavalt (a4), pöörates katet vastupäeva.
- Enne tsentrifuugi (h) kinnitamist veenduge, et seade on peatunud.
- Kinnitage kokkupandud tsentrifuug avasse (a4), pöörates seda vastupäeva nii, et tila oleks suunatud seadmest eemale.
- Paigaldage tila (h5) anumasse korpusele (h4).

ET

5.3 - KÄIVITAMINE JA NÕUANDED

- Pange tila alla suur klaas (h5).
- Käivitage seade, seades nupu (a1) asendisse 3.
- Lõigake puu- või köögiviljad tükkideks.
- Lisage need kaane kanalisse (h2) ja juhtige neid lükkamisseadmega (h1). **Ärge lükake toiduaineid sõrmede või söögiriistadega.**
- Ärge töödelge järjest rohkem kui 5 korda 500 g toiduaineid, laskmata seadmel puhata.
- Parema tulemuse saavutamiseks puhastage filtrit iga 300 g toiduainete töötlemise järel.
- **Oluline:** kui anum on täitunud, peatage seade ja tühjendage anum.
- Seadme peatamiseks pöörake nupp asendisse 0 ja oodake, kuni seade täielikult peatub.
- **Oodake tarvikute eemaldamisel seni, kuni pöörlev filter on täielikult peatunud.**
- Tsentrifuugi eemaldamiseks vabastage see, pöörates seda vastupäeva.
- Lükake kinnituslink (h6) avatud tabaluku märgiga asendisse. Avage kaas (avatud tabalukuga asendis). Seejärel võite filtri (h3) anumasse (h4) tühjendamiseks ja puhastamiseks eemaldada.

Nõuanded

- Võite valmistada mahla järgmistest ainetest: porgandid, tomatid, õunad, viinamarjad, vaarikad jne.
- Koorige puuviljad, eemaldage seemned ja südamik.
- Mõnest puu- või köögiviljast ei saa mahla valmistada: banaanid, avokaadod, põldmarjad jne.
- Võite valmistada mitmete puu- ja köögiviljade mahla, puhastamata tsentrifuugi iga korra järel - maitset ei segune. Piisab vaid vähesest veest lisamisest tsentrifuugi ja selle käivitamisest, et seda erinevate mahlade valmistamise vahel loputada.

- Tarvitage mahl kohe pärast valmistamist või lisage sellele sidrunimahla, et seda mõned tunnid säilitada.

6 - JUHTME PIKKUSE SOBIVAKS SEADMINE

Mugavamaks kasutamiseks või korrastamiseks võite vähendada juhtme pikkust, lükates seda mootoriploki (a) sisse seadme tagaküljel (a7) oleva ava kaudu.

7 - VÄIKESTE KOGUSTE VÄGA PEEN HAKKIMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIK

- Kokkupandud hakkija.

Hakkijaga võite teha järgmist

- Hakkida mõne sekundi kestel pulseerivalt kuivatatud viigimarju, kuivatatud aprikoose jne maksimaalne kogus/aeg: 100g / 5s
Hakkija pole mõeldud kasutamiseks kõvade ainetega, näiteks kohv.

PUHASTAMINE

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Ärge tehke mootoriploki (a) ega adapterit (e) märjaks ega pange neid voolava vee alla. Puhastage neid kuiva või kergelt niiske lapiga.
- Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikuid kohe pärast nende kasutamist. Eemaldage hakkimisotsik täielikult. **Käsitsege terasid ettevaatlikult, kuna need võivad tekitada vigastusi.**
- Peske, loputage ja kuivatage tarvikud. Neid võib pesta nõudepesumasinas, välja arvatud hakkimisotsiku metalldetailid: korpus (f1), kruvi (f2), nuga (f3), võred (f4 ja f5), mutter (f6).
- Võred (f4) ja (f5) ning nuga (f3) peavad olema õlitatud. Nende paremaks säilitamiseks määrige neid toiduõliga.

ET

Soovitused

- Kui tarvikud on toiduainetelt värvi võtnud (porganditelt, apelsinidelt...), hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga ja seejärel puhastage nagu tavaliselt.
- Mikserianum (d) Valage mikserianumasse vähese nõudepesuvahendiga sooja vett. Sulgege kaas. Paigaldage anum seadmele ja laske mõned korrad pulseerivalt töötada. Kui anum on eemaldatud, loputage seda voolava vee all ja kuivatage (pöörake anum ümber).

HOIDMINE

Ärge hoidke seadet niiskes keskkonnas.

MIDA TEHA TÕRGETE ESINEMISEL SEADME TÖÖS?

Tõrgete esinemisel seadme töös kontrollige järgmist:

- Seadme ühendatus vooluvõrku.
- Kõigi tarvikute kinnitatus.
- Ohutuskatte (a5) paigaldatus ja kinnitatus, kui ei kasutata kiirväljastusava (a4).
- Multifunktsionaalse otsiku (a3) kinnitatust horisontaalasendisse.

Teie köögiseadmel on mikroprotsessor, mis kontrollib ja analüüsib võimsust töötamise ajal. Liigse koormuse korral peatub seade automaatselt. Seadme uuestikäivitamiseks eemaldage osa segust ja seadke juhtnupp (a1) asendisse 0. Laske seadmel mõned minutid puhata. Seejärel võite valida

soovitud kiiruse segu valmistamiseks.

Seade tõrjub jätkuvalt? Pöörduge volitatud teenindusettevõtte poole (loendi leiате kasutusjuhendis).

PAKKEMATERJALIDE JA SEADME KÕRVALDAMINE



Pakend on valmistatud ainult keskkonnasäästlikest materjalidest, mida võib ära visata vastavalt kehtivale materjalide käitlemist reguleerivale seadusandlusele.

Teabe saamiseks seadme äraviskamise kohta pöörduge lähima kohaliku jäätmekogumisjaama poole.

ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADMETE KASUTUSAJA LÕPP



Üheskoos keskkonda säästes!

i Teie seade sisaldab paljusid taaskasutatavaid ja ümbertöötatavaid materjale.

→ Viige jäätmed kogumispunkti või volitatud hoolduskeskusesse.

TARVIKUD

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

Roostevabast terasest kauss
Roostevabast terasest kausi kaas
Segur
Taignasegur
Mitmeharuline vispel
Mikserianum
Tsentrifuug
Hakkija
Tarvikuhoidja

Hakkimisotsik
Köögiviljalõikur
- **A:** viilutaja
- **C:** jämeriiv
- **D:** peenriiv
- **E:** Püreeriiv
Pasta komplekt
Püreetarvik
Pasta rullimisseade

ET

Tähelepanu: tarvikuid müüakse ainult kasutusjuhendi või seadme esitamisel.

RETSEPTID

VAHUKOOR

Toiduained (kuuele/kaheksale inimesele) 25 cl väga külma vedelat toidukoort crème fraîche – 50 g tuhksuhkrut.

Pange koor ja tuhksuhkur roostevabast terasest kaussi ning katke see mikseri ja kaanega. Laske mikseril kaks minutit neljandal kiirusel töötada ja seejärel maksimumkiirusel kolm ja pool minutit.

MAJONEES

Toiduained: 1 munakollane – 1 supilusikatäis magusat sinepit – 1 teelusikatäis äädikat – 250 ml oliivi- või päevalilleõli – sool ja pipar.

Pange munakollane, sinep, äädikas, sool ja pipar roostevabast terasest kaussi ning katke see mitmateralise vahustaja ja kaanega. Valige esimene kiirus. Laske vahustajal töötada ning lisage peene joana õli. Kümne sekundi järel suurendage kiirus maksimumini. Kui õli on ülejäänud koostisainetega korralikult segunenud, laske vahustajal veel 30 sekundit töötada.

Nõuanne: Lisage küüs purustatud küüslauku, kui see teie retsepti sobib. Parimad tulemused saavutate, kui kõik koostisained on toatemperatuuril.

NISUSAI

Toiduained (ühe 800 g pätsi küpsetamiseks) 500 g esimese sordi nisujahu – 300 ml leiget vett – 10 g kuivpärm – 10 g soola.*

Pange jahu, sool ja kuivpärm roostevabast terasest kaussi. Paigaldage sõtkuja ja kaas ning laske sellel paar minutit esimesel kiirusel töötada. Lisage kaanes oleva ava kaudu leige vesi. Sõtkuge kaheksa minutit. Laske tainal pool tundi toatemperatuuril seista. Seejärel vormige tainas käsitsi palliks. Pange tainapall võiga määritud küpsetuspaberile, millele puistake eelnevalt jahu. Laske tainal teist korda toatemperatuuril tund aega kerkida.

Eelsoojendage ahi temperatuurile 240 °C. Tehke pätsi ülemisele küljele terava noaga sisselõiked ning pühkige sooja vette kastetud pintsliga. Pange ahju väike veega täidetud anum, et saiale tekiks kuldpruun koorik. Küpsetage 40 minutit temperatuuril 240 °C.

Nõuanne: Pärm ei tohi suhkruga ega soolaga otse kokku puutuda; need takistavad kerkimist.

MURETAINAS

Toiduained (350 g tordialuse küpsetamiseks) 200 g nisujahu – 100 g võid – 50 ml vett – näpuotsaga soola.

Pange jahu, või ja sool roostevabast terasest kaussi. Paigaldage sõtkuja ja kaas ning laske sellel paar minutit esimesel kiirusel töötada. Lisage sõtkuja töötamise ajal leige vesi. Laske sõtkujal töötada, kuni tainast moodustub pall. Katke tainas toidukilega ja laske sellel vähemalt tund aega jahedas seista; seejärel saate selle lapikuks rullida ja küpsetada.

VÕISAI

Toiduained (kuuele inimesele) 250 g esimese sordi nisujahu – 5 g soola – 25 g suhkrut – 100 g võid – 2 muna ja 1 munakollane – 3 supilusikatäit leiget piima – 2 supilusikatäit vett – 1 kuivpärm.

Pange jahu roostevabast terasest kaussi ja tehke sellesse kaks lohku: pange ühte sool ning teise pärm, suhkur, leige piim ja vesi. Sool ja pärm ei tohi kokku puutuda, kuna sool pärsib pärmimist. Lisage munad ning paigaldage sõtkuja ja kaas. Valige esimene kiirus ja sõtkuge 15 sekundit. Seejärel valige teine kiirus ja sõtkuge kaks minutit 45 sekundit. Ärge sõtkujat välja lülitage; lisage minuti jooksul või, mis ei tohi olla liialt pehme (enne kasutamist hoidke pool tundi toatemperatuuril). Sõtkuge teisel kiirusel veel viis minutit ja seejärel viis minutit kolmandal kiirusel. Katke tainas ja laske sellel kaks tundi toatemperatuuril kerkida. Seejärel sõtkuge tainast tugevalt käsitsi, lüües seda kaussi. Katke tainas ja laske sellel veel kaks tundi külmikus kerkida; sõtkuge tainast uuesti käsitsi, lüües seda kaussi. Seejärel katke tainas toidukilega ning laske öö läbi külmikus kerkida. Järgmisel päeval katke saiavorm seest või ja jahuga. Vormige tainas palliks. Pange see vormi ja laske soojas kohas kerkida, kuni tainas täidab vormi (kaks kuni kolm tundi). Pange see ahju temperatuuriga 180 °C ja küpsetage 25 minutit.

Nõuanne: Võite lisada šokolaadilaaste või suhkrustatud puuvilju.

VAHEMEREPÄRANE AHJUVORM

Koostisosad (kuuele inimesele) 200 g nisujahu – 4 muna – 11 g küpsetuspulbrit – 100 ml piima – 50 ml oliiviõli – 12 päikesekuivatatud tomatit – 200 g fetajuustu – 15 kivita rohelist oliivi – pisut karrit (soovi korral) – sool ja pipar.

Eelsoojendage ahi temperatuurile 180 °C. Katke saiavorm seest või ja jahuga. Segage mikseri ja kaanega roostevabas kausis jahu, munad ja küpsetuspulber, alustades esimesest kiirusest ja jätkates kolmanda kiirusega. Lisage oliiviõli ja piim ning segage poolteist minutit. Vähendage kiirus esimesele ning lisage päikesekuivatatud tomatid (tükeldatud), kuubikuteks lõigatud fetajuust, rohelised oliivid (tükeldatud) ja karri. Maitsestage. Valage segu vormi ja küpsetage ahjus 30 kuni 40 minutit, olenevalt ahjust. Torgake ahjuvormi noaga, et näha, kas see on valmis.

Nõuanne: Võite fetajuustu mozzarella asemel ja lisada paar tükeldatud basiilikulehte.

ŠOKOLAADIKOOK

Koostisosad (kaheksale inimesele) 200 g kvaliteetset tumedat šokolaadi – 150 g tuhksuhkrut – 125 g nisujahu – 125 g pehmet võid – 4 muna – 200 ml vahukoort – 100 g purustatud mandleid (soovi korral) – 1 pakike vaniljesuhkrut (soovi korral) – 11 g küpsetuspulbrit – 1 näpuotsatäis soola.

Eelsoojendage ahi temperatuurile 180 °C. Sulatage tükeldatud šokolaad koos 3 supilusikatäie veega vesisoojenduspotis või mikrolaineahjus. Lisage segades aeglaselt võid, et saada ühtlane šokolaadisegu. Laske jahtuda. Eraldage munakollased munavalgetest. Pange munavalged kõrvale. Pange munakollased, sulatatud šokolaad, vahukoor, suhkur, vaniljesuhkur, purustatud mandlid ja ülejäänud või roostevabast terasest kaussi ning katke see mikseri ja kaanega.

Segage 20 sekundit esimesel kiirusel. Suurendage kiirus kahele ning lisage kaanes oleva ava kaudu pärmiga segatud jahu. Laske mikseril ligikaudu kaks minutit töötada, kuni tainas on ühtlaselt segatud. Pange tainas suure kausiga kõrvale. Pange mikseri roostevabast terasest kaussi munavalged ja näpuotsatäis soola. Vispeldage munavalgeid viiendal kiirusel minut ja nelikümmend viis sekundit ja seejärel maksimumkiirusel 30 sekundit. Lisage vahustatud munavalged ettevaatlikult šokolaaditainale, kasutades segamiskulpi. Valage tainas seest või ja jahuga kaetud küpsetusvormi. Küpsetage ahjus 25 minutit temperatuuril 180 °C.

Nõuanne: Seda kooki on väga hea serveerida nn inglise kreemiga (vt retsepti „Ujuvad saared“) või suure lusikatäie vaniljejäätisega.

Rohkem retsepte leiad siit www.tefal.com

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	2 years	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	0800-119933	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	5 800 3777	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 716 2007	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	6 470 8888	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7710 1175	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city