

EN

UK

BG

HR

RO

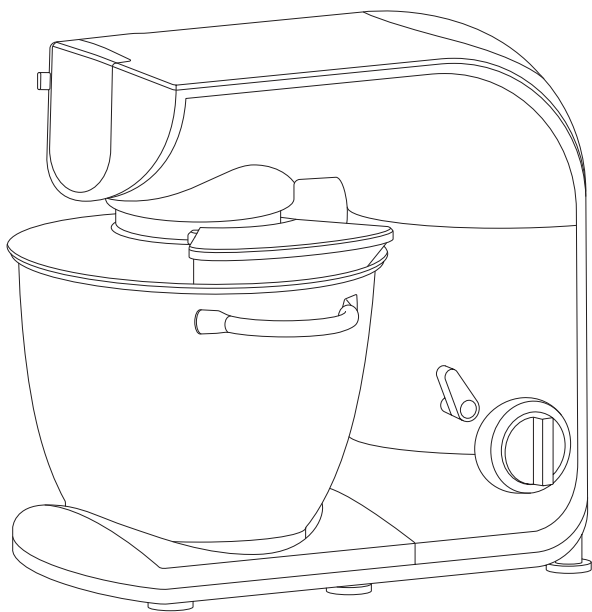
SR

SL

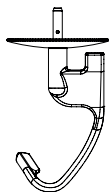
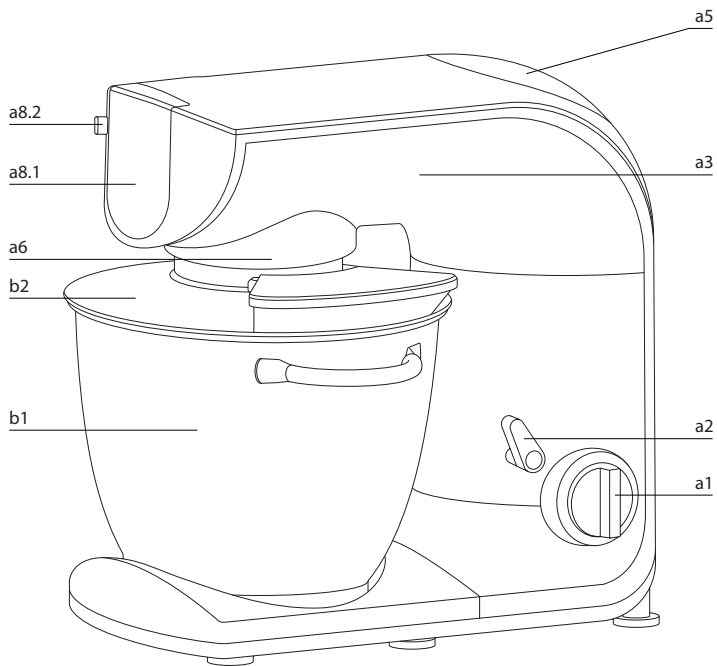
LV

NL

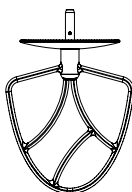
PL



**Masterchef Pro**



c1



c2



c3

a1	Speed selector
a2	Release handle for mixer head
a3	Mixer head
a5	Cover for blender outlet (blender supplied depending on model)
a6	Coupling for accessories (dough hook, mixer and whisk)
a8.1	Removable cover for meat mincer outlet
a8.2	Release button for meat mincer cover (meat mincer supplied depending on model)
b1	Bowl
b2	Lid for bowl
c1	Dough hook (for yeast dough)
c2	Mixer (for shortcrust pastry, cake mixture, mashed potatoes, cake frostings and icings, etc)
c3	Whisk (for whipping e.g. egg, whipped cream, pancakes, creme patissiere, soufflé)

- Please read the “Safety guidelines” booklet and instructions carefully before initial use.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The user manual states that only use one attachment at a time.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

## BEFORE FIRST USE

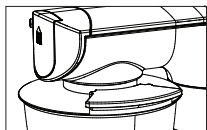
Clean bowl and accessories in hot water and a little washing up liquid before use. Rinse well and dry thoroughly.

## ASSEMBLING

Place the kitchen machine on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. When fitting the bowl and accessories, set the speed selector at “0” and make sure the kitchen machine is unplugged from the power socket. Press the release handle (**a2**) and place the mixer head in vertical position. Position the bowl in the bowl bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.

Next, fit the selected accessory (mixer, dough hook or whisk) on the coupling (**a6**), push the accessory upwards and turn it anti-clockwise to secure it into its housing.

Add ingredients. Take care not to overfill the machine. Press the release handle to lower the mixer head – keep your hand on the mixer head when lowering it into the bowl and connect the plug to a power socket. Fit the lid by pressing it onto the mixer head in such a way that the opening is positioned as shown on the diagram opposite.



Switch on the kitchen machine by turning the speed selector to the required speed between Min - Max. See instructions below for which speed to select. Always be sure to have ingredients in the bowl before switching on the kitchen machine. Follow recipe instructions.

When you are finished with using your appliance, set the speed switch to 0 and disconnect the plug from the power socket. Remove the lid from the bowl. Press the release button and place the mixer head in a vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl anti-clockwise.

Clean the parts as described in the section “Cleaning and maintenance”.

**OVERHEATING**

To ensure the long life of your appliance, the kitchen machine is fitted with an overheat safety device which will activate if the motor gets overheated. If the overheat device operates, switch off the appliance and disconnect the plug from the power socket and wait about 20 minutes before switching on the appliance again.

**SPEED SELECTION**

Connect the plug to a power socket and switch on. We recommend starting at the lowest speed and then increase the speed a little at a time. Put the lid on the bowl in order to avoid splashes. See the table below as a guide to the speed settings.

## USING THE ACCESSORIES

The guide below offers suggestions for speed settings, maximum processing time and the maximum quantity of ingredients. Start at speed level Min and then increase the speed in accordance with the recipe.

Recipe	Accessory	Speed	Max Time	Max Quantity (* total weight of ingredients)
Light cake mixture (packet mixtures and homemade)	Mixer	Min to 4	6 min	2.9 kg*
Shortcrust pastry	Mixer	1 to 2	3 min	1.4 kg*
Egg whites (for meringues etc.) (see note page 24)	Whisk	Max	2 min 30 sec	12 eggs
Whipped cream (see note below)	Whisk	5 to Max	4 min	600 ml
White bread	Dough hook	Min to 1	8 min	1,4 kg bread flour + 700 ml water
Brioche	Dough hook	Min to 3	14 min	3 kg*

**NOTE:** The kitchen machine can whip a minimum of 2 large egg whites / 250 ml of cream. Whipping is more efficient when the whisk is completely submerged in the liquid. A hand mixer is recommended for smaller amounts.

First, put all liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients. Always stay near the kitchen machine during use. If the lid is not fitted when whipping etc., start at low speed until the ingredients are well mixed. This will reduce the risk of the contents splashing from the bowl. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not directly onto the rotating tool.

Mixtures containing large amounts of liquid must be processed at low speed to avoid splashing. Increase speed when the mixture has thickened. Switch off the kitchen machine regularly to scrape down the sides using a rubber spatula.

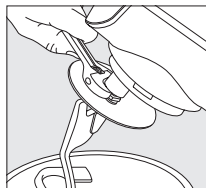
If by mistake something gets stuck in the tool, or the motor stops, turn off the appliance using the speed selector and remove the plug from the power socket. Solve the problem or reduce the amount of food in the bowl. Allow the motor to cool off for 5 minutes before the kitchen machine is switched on again.

Use the whisk for whipping egg whites, cream, and mayonnaise. Never use the whisk for thick mixtures such as dough and mashed potatoes.

## ADJUSTMENT OF THE WHISK, DOUGH HOOK AND MIXER

The distance from the accessory to the bottom of the bowl is prefixed from the factory. If desired this distance can be adjusted:

1. Turn off the kitchen machine and unplug it.
2. Raise the mixer head and insert the accessory.
3. Hold the accessory with one hand while loosening the nut by means of an adjustable spanner or wrench.
4. Lower the mixer head and adjust the height by turning the shaft. Ideally the accessory should just barely touch the bottom of the bowl.
5. Raise the mixer head, hold the accessory and tighten the nut.



## PIZZA DOUGH

**Ingredients (makes enough dough for 2 pizza crusts):**

- 330 g flour
- 3 g salt
- 3 g baker's yeast
- 2 g sugar
- 235 g lukewarm water (43°C)
- 3 g lard

Add all ingredients to a bowl. Mix for 7 min using the kneader, from Speed 6 to maximum speed.

Let stand for 1 hour and then refrigerate until use.

Maximum quantity: 7 times the basic recipe.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug before cleaning.

The bowl and the accessories are dishwasher safe. The motor unit must never be immersed into water or other liquids. Wipe the motor unit and the mixer head with a damp cloth. Avoid using scouring powder or other abrasive cleaners which may scratch or dull the surface. Wipe all parts thoroughly dry before storing the kitchen machine.

**IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT IN ANY KIND OF LIQUID!**

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- Please refer to the chapters «before first use» and «overheating».
- **Your appliance still does not work?** Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

## ACCESSORIES

- Mixer
- Dough hook
- Whisk

**Caution: you can purchase an accessory only when you present your instruction leaflet or your appliance. Please keep safe for future reference.**



a1	Перемикач швидкості
a2	Ручка із кнопкою спуску голівки міксера
a3	Голівка міксера
a5	Кришка з пристроєм для кріплення блендера
a6	Пристрій для кріплення деталей (не показаний) a8.1 Знімна кришка з пристроєм для кріплення подрібнювача м'яса a8.2 Кнопка спуску для кришки і подрібнювача м'яса
b1	Чаша
b2	Кришка чаші
c1	Гак для замішування тіста (дріжджового)
c2	Міксер (для пісочного тіста, бісквітного тіста, картопляного пюре, начинок для тортів, глазури та ін.)
c3	Вінчик (для збивання яєць, вершків, рідкого тіста для млинців, листкового тіста, суфле)

- Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкцією з використання та технікою безпеки.
- **УВАГА:** Щоб уникнути небезпеки внаслідок ненавмисного переналадження термовимикача, цей прилад забороняється підключати через зовнішній перемикач, наприклад, таймер, або підключати його до електромережі, яка регулярно вмикається та вимикається комунальною службою.
- В цій інструкції з експлуатації чітко вказано, що одночасно використовується тільки одне приладдя.
- Прилад має заземлення тільки для функціональних цілей.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Промийте чашу й насадки гарячою водою з невеликою кількістю м'якого миючого засобу. Добре ополосніть і протріть досуха.

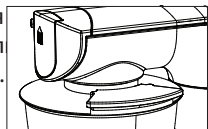
## ЗБИРАННЯ

Встановіть кухонний комбайн на рівну стійку поверхню. Поверніть перемикач швидкості в положення "0" і, перш ніж закріплювати чашу й насадки, переконайтеся, що прилад не підключений до мережевої розетки. Натисніть кнопку спуску на ручці й встановіть голівку міксера у вертикальному положенні. Розмістіть чашу на спеціальному кронштейні кухонного комбайна. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою до надійної фіксації на кронштейні.

Потім вставте необхідну насадку (міксер, гак для пристрій для кріплення деталей, притисніть деталі проти годинникової стрілки до надійної фіксації.

Додайте інгредієнти. Не переповнюйте комбайн.

Натисніть кнопку спуску на ручці, щоб опустити



голівку міксера в чашу. Опускаючи, притримуйте голівку міксера рукою і вставте вилку в розетку. Встановіть кришку, притиснувши її до голівки міксера так, щоб вхідний отвір був розташований, як показано на малюнку нижче.

Ввімкніть комбайн, встановивши перемикач швидкості на потрібне значення від Мін до Макс. Інструкції щодо вибору швидкості див. на наступній сторінці. Не вмикайте кухонний комбайн, якщо ви ще не завантажили інгредієнти до чаші. Дотримуйтеся інструкцій рецепту.

## РОЗБИРАННЯ

По завершенні змішування/приготування тіста, встановіть перемикач швидкості на 0 і витягніть вилку з розетки. Зніміть кришку з чаші. Натисніть кнопку спуску і, розмістивши голівку міксера вертикально, зніміть насадки. Зніміть чашу з кронштейна, повернувши її проти годинникової стрілки.

Очистіть деталі, як описано в розділі "Очищення й зберігання".

## ПЕРЕГРІВАННЯ

Кухонний комбайн обладнаний термостатом, який вмикається при перевантаженні двигуна, що гарантує тривалий термін служби приладу. При спрацьовуванні термостата вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки й зачекайте близько 20 хвилин перш ніж знову вмикати прилад.

## НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Вставте вилку в мережеву розетку й ввімкніть прилад. Рекомендується починати роботу на низькій швидкості, а потім поступово її збільшувати. Закрийте чашу кришкою, щоб запобігти розбризкуванню. Рекомендовані налаштування швидкості див. у таблиці нижче.

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ

У таблиці нижче наводяться рекомендації щодо вибору швидкості. Розпочинайте з мінімальної швидкості, поступово збільшуючи її до передбаченого рецептом значення.

Рецепт	Насадка	Швидкість	Макс. час	Макс. кількість
Торти (готові суміші й домашнє тісто)	Міксер	Мін > 4	6 хв.	2,9 кг
Пісочне тісто	Міксер	1 > 2	3 хв.	1,4 кг
Яєчні білки (для безе та ін.)	Вінчик	Макс	2,5 хв.	12 яєць
Збиті вершки	Вінчик	5 > Макс	4 хв.	600 мл
Хліб	Гак для тіста	Мін > 1	8 хв.	1,4 кг борошна + 700 г води
Здобні булочки	Гак для тіста	Мін > 3	14 хв.	3 кг

Спочатку покладіть усі рідкі інгредієнти в чашу, а потім додайте сухі інгредієнти. Під час використання завжди знаходьтеся поряд з кухонним комбайном. Якщо в процесі, наприклад, збивання не встановлена кришка, запускайте міксер на малій швидкості доти, доки не утвориться однорідна суміш. Це дозволить знизити ризик розбризкування вмісту чаші. Намагайтеся завантажувати інгредієнти якомога ближче до стінок чаші, а не безпосередньо на насадку, що обертається.

Суміші з великим вмістом рідини необхідно обробляти на малій швидкості, щоб уникнути розбризкування. По мірі загустіння суміші можна збільшувати швидкість.

Регулярно вимикайте комбайн, щоб чистити стінки чаші за допомогою гумової мішалки.

Якщо в насадку, що обертається, випадково потрапляє сторонній предмет, або в разі зупинки двигуна, відключіть прилад і витягніть вилку з мережевої розетки. Усуньте проблему або зменшіть кількість продуктів в чаші. Дайте двигуну охолонути впродовж 5 хвилин перш ніж знову вмикати кухонний комбайн.

Для збивання яєць, вершків і тому подібних продуктів використовуйте вінчик. Вінчик не підходить для густих сумішей, таких як тісто й картопляне пюре.

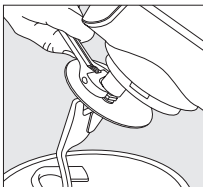
У кухонному комбайні можна збивати білки мінімум з 2 великих яєць/не менше 250 мл вершків. Найкращий результат дає збивання, коли вінчик повністю занурений в рідину. Для дрібних об'ємів використовуйте ручний міксер.

## РЕГУЛЮВАННЯ ВІНЧИКА, ГАКУ ДЛЯ ТІСТА ТА ПЛАСКОЇ ЗБИВАЛКИ

UK

Відстань від краю насадки до дна чаші встановлена на виробництві. За необхідністю цю відстань можна змінити:

1. Вимкніть кухонний комбайн і витягніть вилку з розетки.
2. Нахиліть голівку міксеру й вставте насадку.
3. Утримуючи насадку однією рукою, послабте гайку за допомогою гайкового ключа.
4. Опустіть голівку міксеру й відрегулюйте висоту, повертаючи вал. За ідеальних умов край насадки повинен лише злегка торкатися дна чаші.
5. Нахиліть голівку міксеру й, утримуючи насадку, затягніть гайку.



## ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ

### Склад (достатньо для двох основ для піци):

- Борошно - 330 г
- Сіль - 3 г
- Пекарські дріжджі - 3 г
- Цукор - 2 г
- Тепла вода (43 °C) - 235 г
- Кулінарний жир - 3 г

Покладіть всі продукти в чашу. Вимішуйте протягом 7 хвилин за допомогою тістомішалки зі швидкістю від 6 до максимальної.

Дайте відстоятися протягом 1 години, а потім покладіть в холодильник до використання.

Максимальна кількість: 7 разів для основного рецепта.

## ОЧИЩЕННЯ Й ЗБЕРІГАННЯ ЗБИВАЛКИ

Завжди витягуйте вилку з розетки перед очищенням.

Чашу й насадки можна мити в посудомийній машині. В жодному разі не занурюйте блок електродвигуна у воду або іншу рідину. Протріть блок електродвигуна і голівку міксера вологою ганчіркою. Не користуйтеся чистячим порошком або іншим абразивним засобом, який може залишити подряпини на поверхні або зіпсувати глянець. Ретельно досуха протріть усі деталі перш ніж ставити комбайн на зберігання.

**ВАЖЛИВО: В ЖОДНОМУ ВИПАДКУ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ДЕТАЛІ ДВИГУНА В РІДИНУ!**

## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

– Див. розділи “Перед першим використанням” і “Перегрівання”.

– **Прилад все одно не працює?** Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік в інструкції).

## ACCESSORIES

– Міксер

– Гак для тіста

– Вінчик

**Увага! Для придбання будь-якої з насадок необхідно мати при собі інструкцію до приладу або сам прилад. Збережіть інструкцію для подальшого використання.**

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- a1** Селектор на скоростта
- a2** Дръжка за освобождаване на главата на миксера
- a3** Глава на миксера
- a5** Капаче на отвора за блендера (наличиността на блендер е в зависимост от модела)
- a6** Куплунг за аксесоари (приставка за тесто, миксер и бъркалка)
- a8.1** Подвижен капак на отвора за месомелачка
- a8.2** Бутон за освобождаване на капака за месомелачката (наличиността на месомелачка е в зависимост от модела)
- b1** Купа
- b2** Капак на купата
- c1** Приставка за тесто (за тесто с мая)
- c2** Миксер (за пай, тесто за торта, картофено пюре, глазура и украса за торта и др.)
- c3** Бъркалка (за разбиване, напр. на яйца, сметана, палачинки, сладкарски крем, суфле)

- Преди работасуредата, моля, прочетете брошурата „Насоки за безопасност“ и указанията.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасност, предизвикана от неволно нулиране на топлинния предпазител, уредът не трябва да се хранва от външно превключващо устройство, например таймер, нито да се свързва към верига, която редовно се включва или изключва чрез помощни средства.
- Връководството на потребителя е посочено, че трябва да се използва само по една приставка едновременно.
- Уредът е заземен само с функционална цел.

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

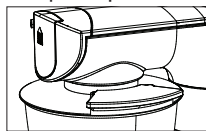
Преди употреба почистете купата и аксесоарите с гореща вода и малко течен препарат за измиване. Изплакнете добре и подсушете внимателно.

## СГЛОБЯВАНЕ

Поставете кухненския робот върху равна, стабилна, термоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина или пръски вода. При поставяне на купата и приставките селекторът на скоростта трябва да е на позиция „0“, уверете се, че кухненският робот е изключен от електрическия контакт. Натиснете дръжката за освобождаване **(a2)** и поставете главата на миксера във вертикална позиция. Позиционирайте купата върху скобата за купата на кухненския робот. Завъртете купата по часовниковата стрелка, докато се фиксира стабилно върху скобата на купата.

След това поставете избрания аксесоар (миксер, приставка за тесто или бъркалка) върху куплунга **(a6)**, натиснете аксесоара нагоре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го фиксирате.

Добавете продуктите. Не препълвайте уреда. Натиснете дръжката за освобождаване, за да свалите надолу главата на миксера – дръжете ръката си върху главата на миксера, докато я смъквате към купата, и поставете щепсела в контакта. Поставете капака, като го притиснете към главата на миксера, така че отворът да е позициониран, както е показано на схемата отсреща.



Включете кухненския робот, като завъртите селектора на скоростта на подходящата скорост между Min - Max. Вижте указанията за подходяща скорост по-долу. Винаги поставяйте продуктите в купата, преди да включите кухненския робот. Следвайте указанията от рецептата.



## РАЗГЛОБЯВАНЕ

След като приключите с употребата на уреда, завъртете превключвателя за скорост на 0 и извадете щепсела от контакта. Отстранете капака на купата. Натиснете бутона за освобождаване и поставете главата на миксера във вертикално положение, отстранете приставката. Отстранете купата от скобата, като я завъртите в посока обратна на часовниковата стрелка.

Почистете частите, както е описано в раздел „Почистване и поддръжка“.

## ПРЕГРЯВАНЕ

За да се гарантира по-дълъг експлоатационен живот на уреда, кухненският робот е оборудван с устройство против прегряване, което ще се активира, ако двигателят започне да прегрява. Ако устройството против прегряване работи, изключете уреда, извадете щепсела от електрическия контакт и изчакайте 20 минути, преди да включите уреда отново.

## ИЗБОР НА СКОРОСТ

Поставете щепсела в електрическия контакт и включете уреда. Препоръчваме да започнете с най-ниската скорост и след това постепенно да увеличавате скоростта. Поставете капака върху купата, за да предотвратите появата на пръски. Използвайте таблицата по-долу като ориентир за настройване на скоростта.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ

Указанията по-долу съдържат предложения за настройките на скоростта, максималното време за обработване и максималното количество продукти. Започнете от ниво на скорост Min и след това увеличете скоростта според рецептата.

Рецепта	Акcesoар	Скорост	Макс. време	Макс. количество (* общо тегло на съставките)
Лека смес за торта (от пакет или домашно приготвена)	Миксер	Min – 4	6 мин	2,9 кг*
Тесто за пай	Миксер	1 – 2	3 мин	1,4 кг*
Белтъци (за целувки и др.) (вж. бележката на стр. 24)	Бъркалка	Мах	2 мин 30 сек	12 яйца
Бита сметана (вж. бележката по-долу)	Бъркалка	5 – Мах	4 мин	600 мл
Бял хляб	Приставка за тесто	Min – 1	8 мин	1,4 кг брашно за хляб + 700 мл вода
Бриош	Приставка за тесто	Min – 3	14 мин	3 кг*

**БЕЛЕЖКА:** Кухненският робот може да разбие белтъците на минимум 2 големи яйца/250 мл сметана. Разбиването е по-ефикасно, когато бъркалките са напълно потопени в течността. За по-малки количества препоръчваме ръчен миксер.

Първо, поставете всички течни съставки в купата, а след това добавете сухите съставки. Винаги бъдете близо до кухненския робот, докато работи. Ако капакът не е поставен по време на разбиване и

др., започнете с по-ниска скорост, докато съставките се смесят добре. По този начин ще предотвратите разпръскване на съдържанието от купата. Винаги поставяйте съставките максимално близо до страните на купата, а не директно върху въртящата се приставка.

Смеси, съдържащи големи количества вода, трябва да се обработват на ниска скорост за избягване на разплискването. Увеличете скоростта след сгъстяване на сместа.

Изключвайте периодично кухненския робот и обирайте сместа от страните на купата с гумена шпатула.

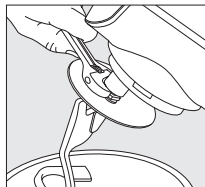
Ако нещо заседне в приставката или двигателят спре, изключете уреда с помощта на селектора на скоростта и извадете щепсела от контакта. Отстранете проблема или намалете количеството на продуктите в купата. Оставете двигателя да изстине за 5 минути, преди да включите кухненския робот отново.

Използвайте бъркалката, за да разбивате белтъци, сметана и майонеза. Никога не използвайте бъркалката за плътни смеси като тесто за хляб или картофено пюре.

## РЕГУЛИРАНЕ НА БЪРКАЛКАТА, ПРИСТАВКАТА ЗА ТЕСТО И МИКСЕРА

Разстоянието от аксесоара до дъното на купата е предварително фабрично зададено. По желание това разстояние може да се регулира:

1. Изключете кухненския робот и извадете щепсела.
2. Вдигнете главата на миксера и поставете аксесоара.
3. Задръжте аксесоара с една ръка, като в същото време разхлабете гайката с гаечен ключ или друг подходящ инструмент.
4. Спуснете главата на миксера и регулирайте височината, като завъртите вала. В оптималния случай аксесоарът трябва само леко да докосва дъното на купата.
5. Вдигнете главата на миксера, задръжте аксесоара и стегнете гайката.



## ТЕСТО ЗА ПИЦА

### Продукти (достатъчно тесто за 2 пици):

- 330 г брашно
- 3 г сол
- 3 г хлебна мая
- 2 г захар
- 235 г хладка вода (43°C)
- 3 г свинска маса

Добавете всички съставки в купата. Бъркайте 7 минути с приставката за тесто от степен 6 до максимална скорост.

Оставете да почива 1 час, а след това съхранявайте в хладилник до използването.

Максимално количество: 7 пъти количеството от основната рецепта.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Винаги изключвайте от контакта преди почистване.

Купата и аксесоарите могат да се мият в съдомиялна. Блокът на двигателя никога не трябва да се потапя във вода или други течности. Почиствайте блока на двигателя и главата на миксера с влажна кърпа. Не използвайте абразивен прах или други абразивни препарати, които могат да наранят или надраскат повърхността. Подсушете добре всички части, преди да приберете кухненския робот.

**ВАЖНО: НИКОГА НЕ ПОТАПЯЙТЕ БЛОКА НА ДВИГАТЕЛЯ В КАКВАТО И ДА Е ТЕЧНОСТ!**

## КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВАШИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ

- Прегледайте разделите „Преди първоначална употреба“ и „Прегряване“.
- **Уредът продължава да не работи?** Свържете се с упълномощен сервизен център (вж. списъка в сервизната брошура).

BG

## АКСЕСОАРИ

- Миксер
- Приставка за тесто
- Бъркалка

**Внимание:** можете да закупите аксесоар само ако представите брошурата с указания или уреда. Съхранявайте брошурата за бъдещи справки.

## OPIS UREĐAJA

- a1 Prekidač za odabir brzine
- a2 Ručica za otpuštanje glave uređaja
- a3 Glava uređaja
- a5 Poklopac za izlaz blendera (blender ovisno o modelu)
- a6 Spojnica za dodatnu opremu (kuka za tijesto, miješalica i pjenjača)
- a8.1 Odvojivi poklopac za izlaz za stroj za mljevenje mesa
- a8.2 Tipka za otpuštanje za poklopac stroja za mljevenje mesa (stroj za mljevenje mesa ovisno o modelu)
- b1 Posuda
- b2 Poklopac za posudu
- c1 Kuka za tijesto (za dizano tijesto)
- c2 Miješalica (za prhko tijesto, smjese za kolače, pire od krumpira, glazure za kolače, itd.)
- c3 Pjenjača (za miješanje, npr. jaja, šlaga, palačinki, slastičarske kreme, nabujaka)

- Prije prve uporabe pažljivo pročitajte brošuru "Sigurnosne napomene" i upute.
- **OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti uslijed nenamjernog nestanka struje nestanka struje, uređaj se ne smije napajati putem vanjskog uklopnog uređaja poput uklopnog sata niti smije biti priključen u strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje putem uređaja.
- U korisničkom priručniku navedeno je da se istodobno smije koristiti samo jedan priključak.
- Uređaj ima uzemljeni spoj samo za funkcijske svrhe.

## PRIJE PRVE UPORABE

Prije uporabe posudu i dodatnu opremu operite u toploj vodi i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Dobro ih isperite i temeljito osušite.

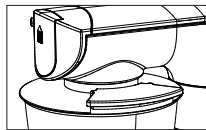
## SASTAVLJANJE

HR

Kuhinjski stroj stavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu površinu podalje od izvora topline ili prskanja vode. Pri montaži posude i dodatne opreme, prekidač za odabir brzine stavite u položaj "0" i uvjerite se da je kuhinjski stroj odspojen od strujne utičnice. Pritisnite ručicu za otpuštanje **(a2)** i glavu miješalice stavite u okomit položaj. Postavite posudu u držač posude na kuhinjskom stroju. Okrećite posudu u smjeru kretanja kazaljki na satu do pričvršćivanja na držač posude.

Zatim odabranu dodatnu opremu (miješalicu, kuku za tijesto ili pjenjaču) stavite na spojnicu **(a6)**, gurnite ju prema gore i okrenite u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu kako biste ju pričvrstili u kućište.

Dodajte sastojke. Vodite računa da stroj ne napunite previše. Pritisnite ručicu za otpuštanje kako biste spustili glavu uređaja – držite ruku na glavi uređaja pri njezinom spuštanju u posudu i utaknite utikač u strujnu utičnicu. Stavite poklopac pritiskajući ga na glavu uređaja tako da otvor bude pozicioniran kako je prikazano na slici pokraj.



Uključite kuhinjski stroj okretanjem prekidača za odabir brzine u položaj za potrebnu brzinu između oznake Min. - Maks. Za odabir potrebne brzine pogledajte upute u nastavku. Prije uključivanja kuhinjskog stroja uvijek se uvjerite da su sastojci u posudi. Slijedite upute u receptu.

## **RASTAVLJANJE**

Nakon korištenja uređaja prekidač za odabir brzine stavite u položaj 0 i izvucite utikač iz strujne utičnice. Skinite poklopac s posude. Pritisnite tipku za otpuštanje, glavu uređaja stavite u okomit položaj i izvadite dodatnu opremu. Okretanjem u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu posudu izvadite iz držača.

Dijelove očistite kako je opisano u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

## **PREGRIJAVANJE**

Radi osiguranja dugog radnog vijeka uređaja, kuhinjski stroj opremljen je sigurnosnim uređajem za zaštitu od pregrijavanja koji se aktivira u slučaju pregrijavanja motora. Ako sigurnosni uređaj za zaštitu od pregrijavanja radi, isključite uređaj, izvucite utikač iz strujne utičnice i pričekajte oko 20 minuta prije ponovnog uključivanja uređaja.

## **ODABIR BRZINE**

Utaknite utikač u strujnu utičnicu i uključite uređaj. Preporučujemo pokretanje pri najnižoj brzini uz polagano povećanje brzine. Stavite poklopac na posudu kako biste izbjegli prskanja. Smjernice za postavke brzine potražite u tablici u nastavku.



## KORIŠTENJE DODATNE OPREME

Smjernice u nastavku sadrže preporuke za postavke brzine, maksimalno vrijeme obrade i maksimalnu količinu sastojaka. Započnite s minimalnom brzinom, a zatim ju povećavajte u skladu s receptom.

Recept	Dodatna oprema	Brzina	Maks. vrijeme	Maks. količina (* ukupna masa sastojaka)
Smjesa za lagani kolač (smjese u pakiranju i domaće smjese)	Miješalica	Min. na 4	6 min.	2,9 kg*
Prhko tijesto	Miješalica	1 do 2	3 min.	1,4 kg*
Bjelanjak (za puslice i sl.) (pogledajte napomenu, stranica 24)	Pjenjača	Maks.	2 min. 30 s	12 jaja
Šlag (pogledajte napomenu u nastavku)	Pjenjača	5 do oznake Maks.	4 min.	600 ml
Bijeli kruh	Kuka za tijesto	Min. na 1	8 min.	1,4 kg brašna za tijesto + 700 ml vode
Francuski slatki kruh	Kuka za tijesto	Min. na 3	14 min.	3 kg*

**NAPOMENA:** Kuhinjski stroj može miješati najmanje 2 velika bjelanjka/250 ml kreme. Miješanje je učinkovitije kad je pjenjača potpuno uronjena u tekućinu. Za manje količine preporučujemo koristiti ručni mikser.

U posudu najprije stavite sve tekuće sastojke, a zatim dodajte suhe sastojke. Tijekom uporabe uvijek budite u blizini kuhinjskog stroja. Ako poklopac nije postavljen tijekom miješanja i sl., započnite pri niskoj brzini dok sastojci ne budu dobro izmiješani. To će smanjiti rizik od prskanja sadržaja iz posude. Sastojke uvijek dodajte što je moguće bliže stranici posude, a ne izravno na rotacijski alat.

Smjese koje sadrže velike količine tekućine potrebno je obrađivati pri niskoj brzini kako bi se izbjeglo prskanje. Brzinu povećavajte kad se smjesa zgusne.

Redovito isključujte kuhinjski stroj kako biste s gumenom lopaticom smjesu sa stranica spustili na dno posude.

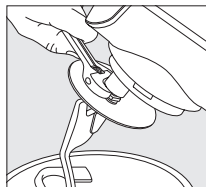
Ako se nešto greškom zaglavi u alat ili ako se motor zaustavi, isključite uređaj pomoću prekidača za odabir brzine i izvucite utikač iz strujne utičnice. Riješite problem ili smanjite količinu namirnica u posudi. Pričekajte 5 minuta da se motor ohladi prije ponovnog uključivanja kuhinjskog stroja.

Pjenjaču koristite za miješanje bjelanjaka, kreme i majoneze. Pjenjaču nikad ne koristite za guste smjese kao što su tijesto i pire od krumpira.

## PODEŠAVANJE PJENJAČE, KUKA ZA TIJESTO I MIJEŠALICE

Razmak dodatne opreme i dna posude tvornički je podešen. Ako želite, ovaj je razmak moguće podesiti:

1. Isključite kuhinjski stroj i odspojite ga od strujnog napajanja.
2. Podignite glavu miješalice i umetnite dodatnu opremu.
3. Držite dodatnu opremu jednom rukom dok otpuštate maticu pomoću podesivog zatezača ili ključa.
4. Spustite glavu miješalice i okretanjem osovine podesite visinu. U idealnom slučaju dodatna oprema treba biti neposredno iznad dna posude.
5. Podignite glavu miješalice, držite dodatnu opremu i zategnite maticu.



## TIJESTO ZA PIZZU

### Sastojci (dovoljno tijesta za 2 pizze):

- 330 g brašna
- 3 g soli
- 3 g pekarskog kvasca
- 2 g šećera
- 235 g mlake vode (43°C)
- 3 g svinjske masti

Stavite sve sastojke u posudu. Miješajte 7 minuta pomoću NASTAVKA za miješenje, od brzine 6 do maksimalne brzine.

Ostavite 1 sat, a zatim držite u hladnjaku do uporabe.

Maksimalna količina: 7 puta osnovni recept.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

HR

Uređaj prije čišćenja uvijek odspojite od strujnog napajanja.

Posuda i dodatna oprema mogu se prati u perilici posuđa. Jedinicu motora nikad ne uranjajte u vodu niti u druge tekućine. Jedinicu motora i glavu uređaja obrišite vlažnom krpom. Izbjegavajte koristiti abrazivna praškasta sredstva za pranje ili abrazivna sredstva za čišćenje koja mogu izgrebati ili matirati površinu. Prije skladištenja kuhinjskog stroja sve dijelove temeljito osušite.

**VAŽNO: JEDINICU MOTORA NIKAD NE URANJAJTE U TEKUĆINU!**

## ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NE RADI

– Pogledajte poglavlja «Prije prve uporabe» i «Pregrijavanje».

– **Vaš uređaj i dalje ne radi?** Obratite se ovlaštenom servisnom centru (pogledajte popis u servisnoj knjižici).

## DODATNA OPREMA

- Miješalica
- Kuka za tijesto
- Pjenjača

**Opres: dodatnu opremu možete kupiti samo ako imate upute za uporabu ili uređaj. Sačuvajte za buduće potrebe.**

## DESCRIEREA APARATULUI

- a1 Selector de viteze
- a2 Mâner de eliberare pentru capul mixerului
- a3 Capul mixerului
- a5 Capac pentru blender (blender furnizat în funcție de model)
- a6 Cuplaj pentru accesorii (cârlig pentru aluat, mixer și tel)
- a8.1 Capac detașabil pentru suportul de montare al mașinii de tocat carne
- a8.2 Buton de eliberare pentru capacul mașinii de tocat carne (mașină de tocat carne furnizată în funcție de model)
- b1 Vas
- b2 Capac pentru vas
- c1 Cârlig pentru aluat (pentru aluat consistent)
- c2 Mixer (pentru aluat fraged de patiserie, aluat de prăjituri, piure de cartofi, glazură de tort și alte glazuri etc)
- c3 Tel (pentru bătut ouă, frișcă, clătite, cremă de patiserie, sufleu)

- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura „Îndrumări de siguranță” și instrucțiunile înainte de prima utilizare.
- **ATENȚIE:** Pentru evitarea oricărui pericol din cauza resetării accidentale a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv extern, cum ar fi un temporizator, și nici să fie conectat la un circuit care este frecvent pornit și oprit în gospodărie.
- Manualul de utilizare prevede să fie utilizat numai un singur accesoriu la un moment dat.
- Aparatul încorporează o conexiune de împământare numai în scopuri funcționale.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

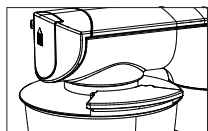
Curățați vasul și accesoriile cu apă caldă și puțin detergent lichid înainte de utilizare. Clătiți bine și uscați temeinic.

## ASAMBLARE

Așezați robotul de bucătărie pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, departe de surse de căldură sau de stropi de apă. La montarea vasului și a accesoriilor, setați selectorul de viteză la „0” și asigurați-vă că robotul de bucătărie este scos din priză. Apăsăți pe mânerul de eliberare **(a2)** și așezați capul mixerului în poziție verticală. Poziționați vasul în suportul de vas de pe robotul de bucătărie. Rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează ferm de suportul de vas.

Apoi, montați accesoriul ales (mixer, cârlig sau tel) pe cuplajul **(a6)**, împingeți accesoriul în sus și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa în carcasă.

Adăugați ingredientele. Aveți grijă să nu umpleți excesiv robotul de bucătărie. Apăsăți pe mânerul de eliberare pentru a coborî capul mixerului - țineți mâna pe capul mixerului atunci când îl coborâți în vas și conectați ștecherul la o priză de alimentare.



Potriviți capacul prin apăsare pe capul mixerului, astfel încât deschiderea să fie poziționată așa cum este indicat în diagrama opusă.

Porniți robotul de bucătărie prin rotirea selectorului de viteză la viteza dorită între Min - Max. A se vedea instrucțiunile de mai jos pentru selectarea vitezei. Asigurați-vă întotdeauna să aveți ingrediente în vas înainte de a porni robotul de bucătărie. Respectați instrucțiunile rețetelor.

## DEMONTARE

Când ați terminat de utilizat aparatul, setați comutatorul de viteză la 0 și deconectați ștecherul de la priza de alimentare. Scoateți capacul de pe vas. Apăsăți pe butonul de eliberare și așezați capul mixerului în poziție verticală și scoateți accesoriul. Scoateți vasul din suport prin rotirea acestuia în sens invers acelor de ceasornic.

Curățați piesele după cum este descris în capitolul „Curățare și întreținere”.

## SUPRAÎNCĂLZIRE

Pentru a asigura durata îndelungată de viață a aparatului, robotul de bucătărie este dotat cu un dispozitiv de siguranță la supraîncălzire, care se va activa în cazul în care motorul se supraîncălzește. În cazul în care se activează dispozitivul de siguranță la supraîncălzire, opriți aparatul, deconectați ștecherul de la priza de alimentare și așteptați aproximativ 20 de minute înainte de a porni aparatul din nou.

## SELECTAREA VITEZEI

Conectați ștecherul la o priză de alimentare și porniți aparatul. Vă recomandăm să începeți de la cea mai mică viteză și apoi să creșteți viteza câte puțin. Puneți capacul pe vas pentru a se evita împrôșcările. A se vedea tabelul de mai jos ca ghid pentru setările de viteză.

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

Ghidul de mai jos oferă sugestii pentru setări de viteză, timpul maxim de procesare și cantitatea maximă de ingrediente. Se începe de la nivelul de viteză Min și apoi se crește viteza, în conformitate cu rețeta.

Rețetă	Accesoriu	Viteză	Durată max.	Cantitate max. (* greutatea totală a ingredientelor)
Aluat ușor de prăjitură (aluat la pachet și aluat de casă)	Mixer	De la Min la 4	6 min	2,9 kg*
Aluat fraged de patiserie	Mixer	De la 1 la 2	3 min	1,4 kg*
Albușuri de ou (pentru bezele etc.) (a se vedea nota la pagina 24)	Tel	Max	2 min 30 sec	12 ouă

<b>Rețetă</b>	<b>Accesoriu</b>	<b>Viteză</b>	<b>Durată max.</b>	<b>Cantitate max.</b> (* greutatea totală a ingredientelor)
Frișcă (a se vedea nota de mai jos)	Tel	De la 5 la Max	4 min	600 ml
Pâine albă	Cârlig pentru aluat	De la Min la 1	8 min	1,4 kg făină de pâine + 700 ml apă
Brioșă	Cârlig pentru aluat	De la Min la 3	14 min	3 kg*

RO

**NOTĂ:** Robotul de bucătărie poate bate minimum 2 albușuri de ou mari / 250 ml de smântână. Baterea este mai eficientă atunci când telul este complet scufundat în lichid. Se recomandă un mixer manual pentru cantități mai mici. În primul rând, puneți toate ingredientele lichide în vas și apoi adăugați ingredientele uscate. Stați întotdeauna în apropierea robotului de bucătărie în timpul utilizării acestuia. În cazul în care capacul nu este montat când bateți cu telul etc., începeți cu o viteză redusă până când ingredientele sunt bine amestecate. Acest lucru va reduce riscul împrôscării cu conținut din vas. Adăugați întotdeauna ingredientele cât mai aproape de pereții vasului și nu direct pe accesoriul rotativ.

Amestecurile care conțin cantități mari de lichid trebuie să fie procesate la viteză mică pentru a se evita împrôscarea. Creșteți viteza când amestecul s-a îngroșat.

Opriiți robotul de bucătărie în mod regulat pentru a răzui pereții laterali ai vasului cu o spatulă de cauciuc.

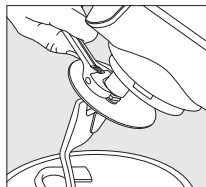
În cazul în care, din greșeală, ceva se blochează în accesoriu sau se oprește motorul, opriiți aparatul cu ajutorul selectorului de viteză și scoateți ștecherul din priză. Rezolvați problema sau reduceți cantitatea de alimente din vas. Lăsați motorul să se răcească timp de 5 minute înainte de a porni din nou robotul de bucătărie.

Folosiți telul pentru baterea albușurilor de ou, a frișcăi și a maionezei. Nu folosiți niciodată telul pentru amestecuri vâscoase, cum ar fi aluatul și piureul de cartofi.

## REGLAREA TELULUI, A FRĂMĂNTĂTORULUI DE ALUAT ȘI A MIXERULUI

Distanța de la accesoriu la fundul vasului este prefixată din fabrică. Dacă se dorește, această distanță poate fi reglată:

1. Opriți robotul de bucătărie și scoateți-l din priză.
2. Ridicați capul mixerului și introduceți accesoriul.
3. Țineți accesoriul cu o mână în timp ce desfaceți piulița cu ajutorul unei chei reglabile sau a unei chei fixe.
4. Coborâți capul mixerului și reglați înălțimea prin rotirea arborelui. În mod ideal, accesoriul trebuie să atingă doar puțin fundul vasului.
5. Ridicați capul mixerului, țineți accesoriul și strângeți piulița.



## ALUAT DE PIZZA

### Ingrediente (preparați aluat suficient pentru 2 blaturi de pizza):

- 330 g făină
- 3 g sare
- 3 g drojdie de panificație
- 2 g zahăr
- 235 g apă caldă (43°C)
- 3 g untură

Adăugați toate ingredientele într-un vas. Amestecați timp de 7 minute folosind cârligul pentru aluat, de la viteza 6 până la viteza maximă.

Lăsați să stea timp de 1 oră și apoi păstrați amestecul la frigider până la utilizare.

Cantitatea maximă: de 7 ori rețeta de bază.



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Scoateți întotdeauna din priză înainte de curățare.

Vasul și accesoriile pot fi curățate în mașina de spălat vase. Corpul cu motor nu trebuie să fie scufundat niciodată în apă sau în alte lichide. Ștergeți baza aparatului și capul mixerului cu o lavetă umedă. Evitați utilizarea pudrei de curățat sau a altor substanțe de curățare abrazive care pot zgâria sau mătui suprafața. Ștergeți cu atenție toate piesele înainte de depozitarea robotului de bucătărie.

**IMPORTANT: NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ BAZA APARATULUI ÎN NICIUN FEL DE LICHID!**

## CE SOLUȚII AVEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

- Vă rugăm să consultați capitolele care se referă la «înainte de prima utilizare» și la «supraîncălzire».
- Aparatul dvs. tot nu funcționează ?** Contactați un centru de service autorizat (consultați lista completă din broșură).

## ACCESORII

- Mixer
- Cârlig pentru aluat
- Tel

**Atenție: Puteți achiziționa un accesoriu numai atunci când prezentați broșura de instrucțiuni sau aparatul. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni în siguranță pentru consultare ulterioară.**

## OPIS APARATA

- a1 Taster za izbor brzine
- a2 Ručica za otpuštanje glave aparata
- a3 Glava aparata
- a5 Poklopac za izlaz blendera (blender je u sadržaju isporuke zavisno od modela)
- a6 Spojnica za dodatnu opremu (dodatak za testo, dodatak za miksiranje i žica za mućenje)
- a8.1 Demontažni poklopac za izlaz mlevenog mesa
- a8.2 Taster za otpuštanje za poklopac mlina za mlevenje mesa (mlin za mlevenje mesa je u isporuci zavisno od modela)
- b1 Posuda
- b2 Poklopac posude
- c1 Dodatak za testo (za dizano testo)
- c2 Dodatak za miksiranje (za sipkavo testo, smese za kolače, pire od krompira, glazure za kolače i sl.)
- c3 Žica za mućenje (za mućenje npr. jaja, šlaga, palačinki, poslastičarskog krema, suflea)

- Pre prve upotrebe pažljivo pročitajte brošuru "Bezbednosne mere" i uputstva.
- **PAŽNJA:** Kako bi se izbegla opasnost u slučaju nenamernog isključivanja termičkog prekidača, aparat ne smete napajati preko eksternog sistema, poput tajmera ili priključivati na sistem kod koga se struja redovno uključuje i isključuje.
- U priručniku za korisnike je navedeno da istovremeno sme da se koristi samo jedan priključak.
- Aparat ima uzemljeni spoj samo za funkcionalne svrhe.

## PRE PRVE UPOTREBE

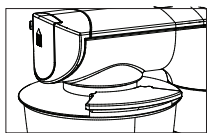
Pre upotrebe operite posudu i dodatnu opremu u toploj vodi i malo tečnog sredstva za pranje sudova. Dobro ih isperite i temeljno osušite.

## SKLAPANJE APARATA

Stavite procesor za hranu na ravnu, stabilnu, vatrostalnu površinu dalje od izvora toplote ili prskanja vode. Prilikom stavljanja posude i dodatne opreme, stavite taster za izbor brzine u položaj "0" i uverite se da je procesor za hranu isključen iz strujne utičnice. Pritisnite ručicu za otpuštanje (**a2**) i stavite glavu aparata u vertikalni položaj. Postavite posudu u držač posude na procesoru za hranu. Okrećite posudu u smeru kretanja kazaljki na satu, dok se dobro ne pričvrsti na držač posude.

Zatim, stavite izabranu dodatnu opremu (dodatak za miksiranje, dodatak za testo ili žicu za mućenje) na spojnicu (**a6**), gurnite je prema gore i okrenite u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljki na satu da biste je pričvrstili u kućište.

Dodajte sastojke. Vodite računa ne napunite aparat previše. Pritisnite ručicu za otpuštanje da biste spustili glavu aparata – prilikom spuštavanja glave aparata u posudu, držite ruku na glavi aparata i priključite kabl na strujnu utičnicu. Stavite poklopac uz pritisak na glavu aparata, tako da otvor bude pozicioniran kako je prikazano na slici pored.



Uključite procesor za hranu tako što ćete taster za izbor brzine okrenuti u položaj za potrebnu brzinu između oznake Min. - Max. Za izbor potrebne brzine pogledajte uputstva u nastavku. Pre uključivanja procesora za hranu, uvek se uverite da su sastojci u posudi. Sledite uputstva iz recepta.

## RASKLAPANJE APARATA

Posle korišćenja aparata, taster za izbor brzine stavite u položaj 0 i izvucite kabl iz strujne utičnice. Skinite poklopac sa posude. Pritisnite taster za otpuštanje, stavite glavu aparata u vertikalni položaj i izvadite dodatnu opremu. Izvadite posudu iz držača okretanjem u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljki na satu.

Očistite delove na način opisan u odeljku "Čišćenje i održavanje".

## PREGREVANJE

Da bi se osigurao dug radni vek aparata, procesor za hranu je opremljen bezbednosnim uređajem za zaštitu od pregrevanja, koji se aktivira u slučaju pregrevanja motora. Ako bezbednosni uređaj za zaštitu od pregrevanja radi, isključite aparat, izvucite kabl iz strujne utičnice i sačekajte oko 20 minuta pre ponovnog uključivanja aparata.

## IZBOR BRZINE

Uključite kabl u strujnu utičnicu i uključite aparat. Preporučujemo da počnete na najnižoj brzini i da zatim polako povećavate brzinu. Stavite poklopac na posudu da biste izbegli prskanja. Smernice za podešavanja brzine potražite u tabeli u nastavku.

## KORIŠĆENJE DODATNE OPREME

Smernice u nastavku sadrže preporuke za podešavanje brzine, maksimalno vreme obrade i maksimalnu količinu sastojaka. Počnite sa minimalnom brzinom, a zatim je povećavajte u skladu sa receptom.

Recept	Dodatna oprema	Brzina	Max. vreme	Max. količina (* ukupna masa sastojaka)
Smesa za lagani kolač (smese u pakovanju i domaće smese)	Dodatak za miksiranje	Min. na 4	6 min.	2,9 kg*
Sipkavo testo	Dodatak za miksiranje	1 do 2	3 min.	1,4 kg*
Belance (za puslice i sl.) (pogledajte napomenu, strana 24)	Žica za mućenje	Max.	2 min. 30 sec.	12 jaja

Recept	Dodatna oprema	Brzina	Max. vreme	Max. količina (* ukupna masa sastojaka)
Šlag (pogledajte napomenu u nastavku)	Žica za mućenje	5 do oznake Max.	4 min.	600 ml
Beli hleb	Dodatak za testo	Min. na 1	8 min.	1,4 kg brašna za testo + 700 ml vode
Francuski slatki hleb	Dodatak za testo	Min. na 3	14 min.	3 kg*

SR

**NAPOMENA:** Procesor za hranu može da meša najmanje 2 velika belanca/250 ml šlaga. Mućenje je efikasnije kada je žica za mućenje potpuno potopljena u tečnost. Za manje količine preporučujemo da koristite ručnu mešalicu.

U posudu prvo stavite sve tečne sastojke, a zatim dodajte suve sastojke. Za vreme upotrebe uvek budite u blizini procesora za hranu. Ako poklopac nije postavljen tokom mešanja i sl., počnite na niskoj brzini dok sastojci ne budu dobro izmešani. To će smanjiti rizik od prskanja sadržaja iz posude. Sastojke uvek dodajte što je moguće bliže obodima posude, a ne direktno na rotacioni alat.

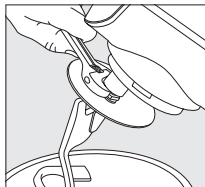
Smese koje sadrže velike količine tečnosti je potrebno obrađivati na niskoj brzini, da bi se izbeglo prskanje. Povećajte brzinu kada se smesa zgusne. Redovno isključujte procesor za hranu, aparat, da biste gumenom špatulom spustili smesu sa stranica na dno posude.

Ako se nešto greškom zaglavi u alat ili ako se motor zaustavi, isključite aparat pomoću tastera za izbor brzine i izvucite kabl iz strujne utičnice. Rešite problem ili smanjite količinu namirnica u posudi. Pre ponovnog uključivanja procesora za hranu, sačekajte 5 minuta da se motor ohladi. Žicu za mućenje koristite za mešanje belanaca, šlaga i majoneza. Nemojte nikada da koristite žicu za mućenje za guste smese, kao što su testo i pire od krompira.

## ŽICE ZA MUČENJE, DODATKA ZA TESTO I DODATKA ZA MIKSIRANJE

Razmak dodatne opreme i dna posude je fabrički podešen. Ako želite, ovaj razmak je moguće podesiti:

1. Isključite kuhinjski aparat i isključite ga iz strujnog napajanja.
2. Podignite glavu aparata i postavite dodatnu opremu.
3. Dok otpuštate navrtanj pomoću podesivog ključa, držite dodatnu opremu jednom rukom.
4. Spustite glavu aparata i okretanjem osovine podesite visinu. U idealnom slučaju, dodatna oprema treba da bude neposredno iznad dna posude.
5. Podignite glavu aparata, držite dodatnu opremu i zategnite navrtanj.



## TESTO ZA PICU

### Sastojci (dovoljno testa za 2 pice):

- 330 g brašna
- 3 g soli
- 3 g pekarskog kvasca
- 2 g šećera
- 235 g mlake vode (43 °C)
- 3 g svinjske masti

Stavite sve sastojke u posudu. Mešajte 7 minuta pomoću žice za mučenje, od brzine 6 do maksimalne brzine.

Ostavite da stoji 1 sat, a zatim držite u frižideru do upotrebe.

Maksimalna količina: 7 puta osnovni recept.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja, aparat uvek isključite iz strujnog napajanja.

Posuda i dodatna oprema mogu da se peru u mašini za pranje sudova. Jedinicu motora nemojte nikada da potapate u vodu ili u druge tečnosti. Jedinicu motora i glavu aparata obrišite vlažnom krpom. Izbegavajte da koristite abrazivne praškaste deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje, koji mogu da izgrebu ili matiraju površinu. Pre odlaganja procesora za hranu sve delove dobro osušite.

**VAŽNO: JEDINICU MOTORA NEMOJTE NIKADA DA POTAPATE U TEČNOST!**

SR

## ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI

– Pogledajte odeljke «Pre prve upotrebe» i «Pregrevanje».

– **Ako aparat i dalje ne radi?** Obratite se ovlašćenom servisnom centru (pogledajte listu u servisnoj knjižici).

## DODATNA OPREMA

– Dodatak za miksiranje

– Dodatak za testo

– Žica za mućenje

**Opres: dodatnu opremu možete da kupite samo ako imate uputstva za upotrebu ili aparat. Sačuvajte za buduće potrebe.**

## OPIS APARATA

- a1 Izbirnik hitrosti
- a2 Ročaj za sprostitev glave mešalnika
- a3 Glava mešalnika
- a5 Pokrov za priključek mešalnika (kavelj, metlica za mešanje in metlica za stepanje)
- a6 Spoj za priključke (mesilne vilice, mešalnik in metlica)
- A8.1 Odstranljiv pokrov za priključek za strojček za mletje mesa
- a8.2 Gumb za sprostitev pokrova za strojček za mletje mesa (strojček za mletje mesa je priložen glede na model mešalnika)
- b1 Posoda
- b2 Mešalni kavelj
- c1 Mešalna metlica (za kvašeno testo)
- c2 Mešalnik (za pecivo iz krhkega testa, mešanice za torte, pire krompir, prelive za torte itd.)
- c3 Metlica za stepanje (za stepanje, npr. jajc, stepene smetane, mase za palačinke, jajčne kreme, sufleja)

- Pred prvo uporabo preberite knjižico z varnostnimi smernicami in navodili.
- **SVARILO:** Da bi se izognili tveganju zaradi nenamerne ponovne nastavitve toplotnega prekinjala, tega aparata ne smete napajati preko zunanje naprave za vklopjanje, kot je na primer časovnik, ali pa ga povezati na tokokrog, ki se po potrebi vedno vklopja in izklopja.
- Uporabniški priročnik navaja uporabo samo enega priključka naenkrat.
- Ta aparat vsebuje ozemljen priključek samo za namene delovanja.



## PRED PRVO UPORABO

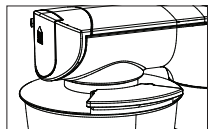
Pred uporabo očistite posodo in priključke v vroči vodi z nekaj detergenta za pomivanje posode. Dobro sperite in temeljito posušite.

## SESTAVLJANJE

Kuhinjsko napravo postavite na ravno in stabilno površino, ki je odporna proti vročini, in stran od virov vročine ali pljuskov vode. Pri nameščanju posode in priključkov nastavite izbirnik hitrosti na »0« ter se prepričajte, da kuhinjska naprava ni priključena v električno omrežje. Pritisnite ročaj za sprostitev **(a2)** ter glavo mešalnika namestite v navpični položaj. Posodo namestite v nosilec posode na kuhinjski napravi. Posodo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pričvrstite v nosilec posode.

Nato namestite izbran priključek (mešalnik, mesilne vilice ali metlica) na spoj **(a6)**, priključek potisnite navzgor in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaskoči v svoje ohišje.

Dodajte sestavine. Pazite, da ne boste naprave preveč napolnili. Pritisnite gumb za sprostitev, da znižate glavo mešalnika. Ko glavo mešalnika spuščate v posodo, imejte roko na glavi mešalnika ter vtič priključite v električno vtičnico. Namestite pokrov, tako da ga potisnete na glavo mešalnika in da je odprtina nameščena kot je prikazano na sliki.



Kuhinjsko napravo vklopite, tako da izbirnik hitrosti nastavite na zahtevano hitrost med najnižjo in najvišjo hitrostjo. Za izbiro hitrosti glejte spodnja navodila. Pred vklopom kuhinjske naprave vedno poskrbite, da bodo sestavine v posodi. Sledite navodilom v receptu.

## RAZSTAVLJANJE

Ko končate z uporabo aparata, nastavite izbirnik hitrosti na 0 ter vtič izključite iz električne vtičnice. S posode odstranite pokrov. Pritisnite gumb za sprostitev ter glavo mešalnika postavite v navpični položaj in odstranite priključek. Posodo odstranite z nosilca, tako da jo obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.

Dele očistite, kot je opisano v razdelku »Čiščenje in vzdrževanje«.

## PREGREVANJE

Za zagotavljanje dolge življenjske dobe aparata je kuhinjska naprava opremljena z varnostno napravo proti pregrevanju, ki se aktivira, če se motor pregreje. Če naprava proti pregrevanju deluje, izklopite aparat in vtič izključite iz električne vtičnice ter pred ponovnim vklopom aparata počakajte vsaj 20 minut.

## IZBIRA HITROSTI

Vtič vključite v električno vtičnico in aparat vklopite. Priporočamo, da začnete z najnižjo hitrostjo, nato pa hitrost postopoma povečujete. Na posodo namestite pokrov, da se izognete pljuskom. Spodnja tabela naj vam bo vodilo pri nastavitvah hitrosti.

## UPORABA PRIKLJUČKOV

Spodnji vodnik vam ponuja predloge za nastavitve hitrosti, najdaljši čas obdelave in največjo količino sestavin. Začnite pri najnižji hitrosti, nato pa hitrost povečujte skladno z receptom.

Recept	Priključek	Hitrost	Najdaljši čas	Največja količina (* skupna teža sestavin)
Mešanica za lahko torto (vnaprej pripravljena in doma pripravljena)	Metlica za mešanje	Od najnižje do 4	6 minut	2,9 kg*
Pecivo iz krhkega testa	Metlica za mešanje	Od 1 do 2	3 minute	1,4 kg*
Beljaki (za poljubčke itd.) (Glejte opombo na str. 24.)	Metlica za stepanje	Najvišja	2 minuti 30 sekund	12 jajc

Recept	Priključek	Hitrost	Najdaljši čas	Največja količina (* skupna teža sestavin)
Stepena smetana (glejte spodnjo opombo)	Metlica za stepanje	Od 5 do najvišje	4 minute	600 ml
Bel kruh	Kavelj	Od najnižje do 1	8 minut	1,4 kg krušne moke + 700 ml vode
Brioši	kavelj	Od najnižje do 3	14 minut	3 kg*

SL

**OPOMBA:** V kuhinjski napravi lahko stepate najmanj beljaka dveh velikih jajc ali 250 ml smetane. Stepanje je bolj učinkovito, če je metlica popolnoma potopljena v tekočino. Za manjše količine priporočamo uporabo ročnega mešalnika.

Najprej dajte v posodo vse tekoče sestavine, nato pa dodajte še suhe. Med uporabo bodite vedno v bližini kuhinjske naprave. Če med stepanjem itd. pokrov ni nameščen, začnite stepati pri nizki hitrosti, da se sestavine dobro premešajo. Tako boste zmanjšali nevarnost pljuskov iz posode. Sestavine vedno dodajajte v bližini robov posode in ne neposredno na vrteče orodje.

Mešanice, ki vsebujejo večje količine tekočine, morate obdelati pri nizki hitrosti, da se izognete pljuskom. Ko se mešanica zgosti, povečajte hitrost. Redno izklaplajte kuhinjsko napravo, da s stranic posode z gumijasto lopatico postrgate ostanke.

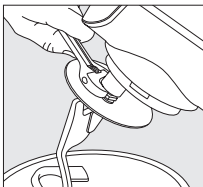
Če se po pomoti kaj zatakne v orodje ali se motor ustavi, z uporabo izbirnika hitrosti izklopite aparat in vtič izključite iz električne vtičnice. Rešite težavo ali zmanjšajte količino hrane v posodi. Pustite, da se motor ohlaja 5 minut pred ponovnim vklopom kuhinjske naprave.

Za stepanje beljakov, smetane in majoneze uporabite metlico. Metlice nikoli ne uporabljajte za goste mešanice, kot sta testo in pire krompir.

## NASTAVITEV PRIKLJUČKOV; KAVLJA, METLIC ZA MEŠANJE IN STEPANJE

Razdalja od priključka do dna posode je predhodno določena v tovarni. Če želite, lahko razdaljo nastavite:

1. Izklopite kuhinjsko napravo in izključite vtič iz električnega omrežja.
2. Dvignite glavo mešalnika in vstavite priključek.
3. Z eno roko držite priključek, medtem ko z nastavljivim vijačnim ključem ali ključem odvijete matico.
4. Znižajte glavo mešalnika ter z zasukom gredi nastavite višino. Idealno je, če se priključek le rahlo dotika dna posode.
5. Dvignite glavo mešalnika, držite priključek in privijte matico.



## TESTO ZA PICO

### Sestavine (za dve pici):

- 330 g moke,
- 3 g soli,
- 3 g pekovskega kvasa,
- 2 g sladkorja,
- 235 g mlačne vode (43 °C)
- 3 g masti.

Vse sestavine dajte v skledo. Z nastavkom za gnetenje testa mešajte sestavine 7 minut, od hitrosti 6 do najvišje hitrosti.

Testo naj počiva 1 uro, nato ga do uporabe hranite v hladilniku.

Največja količina: 7-kratna količina sestavin iz osnovnega recepta.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem aparat vedno izključite iz električnega omrežja. Posodo in priključke lahko operete v pomivalnem stroju. Enote z motorjem ne smete nikoli potopiti v vodo ali druge tekočine. Enoto z motorjem in glavo mešalnika obrišite z vlažno krpo. Izogibajte se uporabi praškov za razmaščevanje ali drugih abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino ali pa ta ostane brez leska. Pred shranjevanjem kuhinjske naprave temeljito obrišite vse dele.

**POMEMBNO: ENOTE Z MOTORJEM NIKOLI NE POTOPITE V KAKRŠNO KOLI TEKOČINO!**

## KAKO UKREPATI, ČE VAŠ APARAT NE DELUJE

SL

- Glejte poglavji »Pred prvo uporabo« in »Pregrevanje«.
- **Vaš aparat še vedno ne deluje?** Stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom (glejte seznam v servisni knjižici).

## PRIKLJUČKI

- Metlica za mešanje
- Kavelj
- Metlica za stepanje

**Svarilo: Priključek lahko kupite le, ko pokažete brošuro z navodili ali napravo. Navodila shranite za kasnejšo uporabo.**

## IEKĀRTAS APRAKSTS

- a1 Ātruma izvēle
- a2 Atlaišanas rokturis miksera galvai
- a3 Miksera galva
- a5 Vāks blendera izplūdei (blenderis iekļauts komplektā atkarībā no modeļa)
- a6 Savienojums piederumiem (mīklas mīcītājs, mikseris un putotājs)
- a8.1 Noņemams vāks gaļas maļamās ierīces izplūdei
- a8.2 Atlaišanas poga gaļas maļamās ierīces vākam (gaļas maļamā ierīce pievienota komplektā atkarībā no modeļa)
- b1 Bļoda
- b2 Bļodas vāks
- c1 Mīklas mīcītājs (rauga mīklai)
- c2 Mikseris (smilšu mīklai, kūkas maisījumam, kartupeļu biezenim, kūkas glazūrai un cukura glazūrai, u.c.)
- c3 Putotājs (piemēram, olu, saldā krējuma, pankūku, krēma, suflē putošanai)

- Rūpīgi izlasiet "Drošības vadlīniju" bukletu un instrukcijas pirms pirmās lietošanas reizes.
- **UZMANĪBU!** Lai izvairītos no apdraudējuma, ko rada nejauša termālās atslēgšanas atiestatīšana, šīs ierīces elektroapgāde jānodrošina ar ārējo slēdzi, piemēram, taimeru, vai tā jāpievieno ķēdei, ko regulāri ieslēdz un atslēdz energouzņēmums.
- Lietotāja rokasgrāmatā norādīts, ka vienlaicīgi drīkst lietot tikai vienu piederumu.
- Ierīcei ir zemslēguma pievienojums tikai funkcionāliem nolūkiem.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

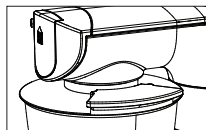
Nomazgāt bļodu un piederumus ar karstu ūdeni un neliļu mazgājamā līdzekļa daudzumu pirms lietošanas. Labi noskalot un kārtīgi nožāvēt.

## SALIKŠANA

Novietot virtuves ierīci uz plakanas, stabilas, karstumizturīgas virsmas atstāt no karstuma avotiem un ūdens šļakatām. Pievienojot bļodu un piederumus, iestatīt ātruma slēdzi uz "0" un pārlicināties, ka virtuves ierīce ir atvienota no elektrotīkla. Nospieš atlaišanas rokturi (**a2**) un novietot miksera galvu vertikāli. Novietot bļodu bļodas skavā virtuves ierīcē. Pagriezt bļodu pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tā ir stingri iestiprināta bļodas skavā.

Pēc tam pievienot vēlamo piederumu (mikseri, mīklas mīcītāju vai putotāju) savienojumam (**a6**), paspiest piederumu uz augšu un pagriezt pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai nostiprinātu to korpusā.

Pievienot sastāvdaļas. Jāuzmanās, lai ierīci nepārpildītu. Nospieš atlaišanas rokturi, lai nolaistu miksera galvu - turēt roku uz miksera galvas, nolaižot to bļodā, un pievienot kontaktu elektrotīkla kontakligzdai. Uzlikt vāku, uzspiežot to uz miksera galvas tā, lai atvere būtu novietota, kā parādīts blakus diagrammā.



leslēgt virtuves ierīci, pagriežot ātruma slēdzi nepieciešamajam ātrumam starp min un max atzīmēm. To, kādu ātrumu izvēlēties, skatīt turpmākajās instrukcijās. Vienmēr pārlicināties, ka pirms virtuves ierīces ieslēgšanas bļodā ievietotas sastāvdaļas. Sekot receptu norādījumiem.

## IZJAUKŠANA

Kad beidzat lietot ierīci, iestatīt ātruma slēdzi uz 0 un atvienot kontaktu no kontakligzdas. Noņemt bļodas vāku. Nospieš atlaišanas pogu un novietot miksera galvu vertikāli, un noņemt piederumu. Noņemt bļodu no skavas, pagriežot bļodu pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Notīrīt detaļas atbilstoši aprakstītajam sadaļā "Tīrīšana un apkope".

## PĀRKARŠANA

Lai ierīce kalpotu pēc iespējas ilgāk, virtuves ierīce ir aprīkota ar pārkaršanas drošības ierīci, kas tiks aktivizēta, ja pārkaršīs motors. Ja iedarbojas pārkaršanas aizsardzības ierīce, izslēgt virtuves ierīci un atvienot kontaktu no kontaktligzdas, un nogaidīt aptuveni 20 minūtes, lai virtuves ierīci atkal ieslēgtu.

## ĀTRUMA IZVĒLE

Pievienot kontaktu kontaktligzdai un ieslēgt. Mēs iesakām sākt darbu ar mazāko ātrumu un tad pakāpeniski ātrumu palielināt. Lai izvairītos no šļakatām, pārklāt bļodu ar vāku. Skatīt tabulu, kur sniegtas norādes par ātruma iestatījumiem.

## PIEDERUMU LIETOŠANA

Šajos norādījumos sniegti ieteikumi par ātruma iestatījumiem, maksimālo apstrādes laiku un maksimālo sastāvdaļu daudzumu. Sākt ar min ātrumu un tad palielināt to atbilstoši receptei.

Recepte	Piederums	Ātrums	Max Laiks	Max Daudzums (* sastāvdaļu kopējais svars)
Vieglais kūkas maisījums	Mikseris	Min līdz 4	6 min	2,9 kg*
Smilšu mīkla	Mikseris	1 līdz 2	3 min	1,4 kg*
Olas baltumi (bezē, u.c.) (skatīt piezīmi 24. lappusē)	Putotājs	Max	2 min 30 sek	12 olas
Putots krējums (skatīt piezīmi apakšā)	Putotājs	5 līdz Max	4 min	600 ml



Recepte	Piederums	Ātrums	Max Laiks	Max Daudzums (* sastāvdaļu kopējais svars)
Baltmaize	Mīklas mīcītājs	Min līdz 1	8 min	1,4 kg maizes miltu + 700 ml ūdens
Brioche [briošs]	Mīklas mīcītājs	Min līdz 3	14 min	3 kg*

**PIEZĪME:** Virtuves ierīcē var saputot augstākais 2 lielus olu dzeltenumus/250 ml krējuma. Putošana ir efektīvāka, ja putotājs ir pilnībā iemērķts šķidrumā. Mazākiem daudzumiem ieteicams izmantot rokas mikseri.

Vispirms ieliet bļodā visas šķidrās sastāvdaļas un tad pievienot sausās sastāvdaļas. Lietošanas laikā vienmēr jāatrodas virtuves ierīces tuvumā. Ja putošanas, u.c. laikā nav uzlikts vāks, sākt darbību ar mazu ātrumu, kamēr sastāvdaļas ir labi sajaukušās. Tādējādi samazināsies risks, ka sastāvdaļas varētu tikt izšļakstītas no bļodas. Vienmēr pievienot sastāvdaļas pēc iespējas tuvāk bļodas malām un, nevis tieši uz rotējošā piederuma.

Maisījumi, kuros ir liels daudzums šķidruma, jāmaisā ar mazu ātrumu, lai nerastos šļakatas. Kad maisījums sabiezējis, ātrumu palielināt.

Regulāri izslēgt virtuves ierīci, lai ar gumijas lāpstiņu notīrītu maisījumu no bļodas malām.

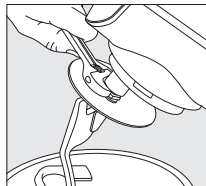
Ja kļūdas dēļ kaut kas iesprūst piederumā vai apstājas motors, izslēgt ierīci ar ātruma slēdzi un atvienot kontaktu no kontaktligzdas. Atrisināt problēmu vai samazināt maisījuma daudzumu bļodā. Ļaut motoram atdzist 5 minūtes pirms virtuves ierīces atkārtotas ieslēgšanas.

Olas baltumu, krējuma un majonēzes putošanai lietot putotāju. Nekad nelietot putotāju bieziem maisījumiem, piemēram, mīklai vai kartupeļu biezenim.

## PUTOTĀJA, MĪKLAS MĪCĪTĀJA UN MIKSERA REGULĒŠANA

Attālums no piederuma līdz bļodas apakšai ir iestatīts rūpnīcā. Ja nepieciešams, šo attālumu var regulēt:

1. Izslēgt virtuves ierīci un atvienot to no elektrotīkla.
2. Pacelt miksera galvu un ievietot piederumu.
3. Turēt piederumu ar vienu roku, vienlaicīgi atlaižot uzgriezni, izmantojot atbilstošu atslēgu.
4. Nolaist miksera galvu un noregulēt augstumu, pagriežot asi. Ideālā situācijā piederumam tik tikko jāpieskaras bļodas apakšai.
5. Pacelt miksera galvu, pieturēt piederumu un nostiprināt uzgriezni.



## PICAS MĪKLA

**Sastāvdaļas (mīklas daudzums ir pietiekošs 2 picas pamatnēm):**

- 330 g miltu
- 3 g sāls
- 3 g rauga cepšanai
- 2 g cukura
- 235 g silta ūdens (43°C)
- 3 g tauku

Pievienot visas sastāvdaļas bļodā. Maisīt 7 minūtes, izmantojot maisītāju, sākot ar ātruma iestatījumu 6 līdz maksimālajam ātrumam.

Atstāt nostāvēties 1 stundu un tad ielikt ledusskapī līdz lietošanai.

Maksimālais daudzums: 7 pamata receptes porcijas.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienot no elektrotīkla.

Bļodu un piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Motoru nekādā gadījumā nedrīkst iemērt ūdenī vai citos šķidrumos. Motoru un miksera galvu noslaucīt ar mitru drāniņu. Neizmantojot pulveri vai citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu. Pirms virtuves ierīces novietošanas uzglabāšanai rūpīgi noslaucīt sausas visas detaļas.

**SVARĪGI! NEKAD NEIEMĒRKT MOTORU NEKĀDA VEIDA ŠĶIDRUMĀ!**

## KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS?

– Skatīties nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" un "Pārkaršana".

– **Vai ierīce joprojām nedarbojas?** Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru (skatīt sarakstu servisa bukletā).

LV

## PIEDERUMI:

– Mikseris

– Mīklas mīcītājs

– Putotājs

**Uzmanību:** Jūs varēsiet iegādāties piederumu, tikai uzrādot instrukciju grāmatiņu vai ierīci. Saglabāt drošā vietā, lai pārskatītu vēlāk.

## ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

- a1** Snelheidsregelaar
- a2** Ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine te ontgrendelen
- a3** Kop van de keukenmachine/accessoirehouder
- a5** Basis om blender in te bevestigen
- a6** Koppeling voor het plaatsen van onderdelen (niet afgebeeld)
- a8.1** Afneembaar kapje voor koppeling aan gehaktmolen
- a8.2** Ontgrendelknop voor kapje en gehaktmolen
- b1** Kom
- b2** Anti-spatdeksel
- c1** Deeghaak (voor gistdeeg)
- c2** Klopper (voor kruimeldeeg, cakegebak, aardappelpuree, cakevulling, glazuur enz.)
- c3** Garde (voor kloppen, bijv. ei, slagroom, pannenkoekdeeg en gelaagd gebak, soufflé)

- Lees vóór het eerste gebruik het boekje met de “veiligheidsvoorschriften” en de instructies nauwkeurig.
- **OPGELET:** Om gevaar door het onopzettelijk terugstellen van de thermische beveiliging te vermijden dient dit apparaat niet gebruikt te worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten te worden op een stroomkring die door het nutsbedrijf regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Gebruik slechts één opzetstuk tegelijkertijd.
- Het apparaat is voorzien van een aarding die alleen voor functionele doeleinden gebruikt mag worden.

## INGEBRUIKNAME

Reinig voor gebruik de kom en de accessoires in warm water met een mild reinigingsmiddel. Goed afspoelen en grondig afdrogen.

## IN ELKAAR ZETTEN

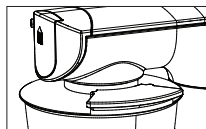
Plaats de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de snelheidsregelaar in op "0" en zorg ervoor dat de keukenmachine niet is aangesloten op een stopcontact wanneer u de kom en de accessoires monteert. Druk op de ontgrendelingshendel. Plaats de kom in de kombeugel op de keukenmachine. Draai de kom rechtsom totdat deze goed in de beugel vastzit.

Bevestig vervolgens het gewenste accessoire (klopper, deeghaak of garde) op de accessoirehouder, druk het accessoire omhoog en draai het linksom om het in de houder vast te zetten.

Voeg ingrediënten toe. Pas op dat u de machine niet overmatig vult. Druk op de ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine omlaag te brengen - houd uw hand op de kop van de keukenmachine als u deze in de kom laat zakken en steek de stekker in een stopcontact. Plaats het

anti-spatdeksel door het zo op de kop van de keukenmachine te drukken dat de inlaatopening in de positie staat zoals hieronder afgebeeld.

Schakel de keukenmachine in door de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid tussen Min - Max te draaien. Zie instructies voor de snelheidskeuze op de volgende pagina. Zorg altijd voor ingrediënten in de kom voordat u de keukenmachine inschakelt. Volg het recept.



NL

## UIT ELKAAR HALEN

Als u klaar bent met mixen/kneden, stelt u de snelheidsregelaar in op 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder het deksel. Druk op de ontgrendelingshendel en plaats de kop van de keukenmachine in een verticale positie en verwijder het accessoire. Haal de kom uit de beugel door de kom linksom te draaien.

Reinig de onderdelen zoals beschreven in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".

## OVERVERHITTING

De keukenmachine is uitgerust met een thermostaat om een lange levensduur van het apparaat te garanderen. De thermostaat wordt ingeschakeld zodra de motor oververhit raakt. Als de thermostaat wordt ingeschakeld, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Vervolgens moet u 20 minuten wachten voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

## SNELHEID INSTELLEN

Steek de stekker in een stopcontact en schakel het apparaat in. Het is raadzaam om altijd te beginnen op de laagste snelheid en de snelheid vervolgens telkens weer een beetje op te voeren. Plaats het deksel om spatten te voorkomen. Zie onderstaande tabel voor de aanbevolen snelheidsinstellingen.

## DE MENGACCESSOIRES GEBRUIKEN

Onderstaande richtlijnen bevatten suggesties voor snelheidsinstellingen. Begin op snelheidsniveau Min en verhoog de snelheid vervolgens tot het in het recept vermelde niveau.

Recept	Accessoire	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Cakes (cakemix en zelfgemaakt)	Klopper	Min > 4	6 min	2,9 kg
Korstdeeg	Klopper	1 > 2	3 min	1,4 kg
Eiwit (voor meringues) enz.)	Garde	Max	2 min 30	12 eieren
Slagroom	Garde	5 > Max	4 min	600 ml
Brood	Deeghaak	Min > 1	8 min	1,4 kg bloem + 700 g water
Brioche	Deeghaak	Min > 3	14 min	3 Kg

Doe eerst alle vloeibare ingrediënten in de kom en voeg vervolgens de droge ingrediënten toe. Blijf tijdens gebruik altijd in de buurt van de keukenmachine. Als het deksel niet wordt geplaatst tijdens het kloppen enz., begin dan op lage snelheid totdat de ingrediënten goed door elkaar zijn gemengd. Hierdoor zal de inhoud minder gauw uit de kom spatten. Voeg ingrediënten altijd zo dicht mogelijk aan de zijkant van de kom toe en niet rechtstreeks in het ronddraaiende element.

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lage snelheid worden gemengd om spatten te voorkomen. Voer de snelheid op als het mengsel dikker is geworden.

Schakel de keukenmachine regelmatig uit om de zijkant schoon te maken met een rubberen spatel. Als er per ongeluk iets in het accessoire vast komt te zitten, of als de motor stopt, moet u het apparaat via de schakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Los het probleem op of verminder de hoeveelheid in de kom. Laat de motor 5 minuten lang afkoelen alvorens de keukenmachine opnieuw in te schakelen.

NL

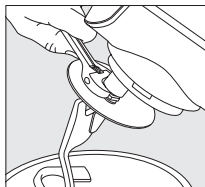
Gebruik de garde om eiwit, room e.d. te kloppen. De garde is niet geschikt voor dikke mengsels zoals deeg en aardappelpuree.

De keukenmachine kan minimaal 2 grote eieren / 250 ml room kloppen. Kloppen gaat efficiënter als de garde volledig in de vloeistof is ondergedompeld. Voor kleinere hoeveelheden wordt het gebruik van een handmixer aanbevolen.

## AFSTELLING VAN DE GARDE, DEEGHAAK EN KLOPPER

De afstand tussen het accessoire en de bodem van de kom is in de fabriek ingesteld. De afstand kan desgewenst worden bijgesteld:

1. Schakel de keukenmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Kantel de kop van de keukenmachine en monteer het accessoire.
3. Houd het accessoire met de ene hand vast terwijl u de moer met een moersleutel losmaakt.
4. Breng de kop van het mengaccessoire omlaag en verstel de hoogte door de schacht te draaien. Idealiter raakt het accessoire de bodem van de kom maar net.
5. Kantel de kop van de keukenmachine, houd het accessoire vast en draai de moer vast.



## PIZZADEEG

### Ingrediënten (goed voor 2 pizzabodems):

- 330 g bloem
- 3 g zout
- 3 g bakkersgist
- 2 g suiker
- 235 g lauw water (43°C)
- 3 g reuzel



Doe alle ingrediënten in een kom. Mix gedurende 7 minuten met behulp van de kneder, vanaf snelheid 6 tot maximum snelheid. Laat het mengsel circa 1 uur staan en plaats de kom vervolgens in de koelkast tot wanneer u de deeg zult gebruiken.

Maximum hoeveelheid: 7 keer het basisrecept.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact halen.

De kom en accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen. De motorbasis mag nooit in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Veeg de motorbasis en de kop van de keukenmachine af met een vochtige doek. Gebruik liever geen schuurpoeder of andere schuurmiddelen. Hierdoor kan de buitenkant bekrast raken of dof worden. Droog alle onderdelen grondig af voordat u de keukenmachine opbergt.

**BELANGRIJK: DOMPEL DE MOTOR NOOIT ONDER IN VLOEISTOF!**

NL

## WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Raadpleeg het hoofdstuk “Vóór het eerste gebruik” en het hoofdstuk “Oververhitting”.
- **Werkt het apparaat nog steeds niet?** Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

## ACCESSOIRES

- Klopper
- Deeghaak
- Garde

**Let op: u kunt uitsluitend accessoires aanschaffen op vertoon van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat. Gelieve dit goed te bewaren voor later.**

## OPIS URZĄDZENIA

- a1 Regulator wyboru prędkości
- a2 Uchwyt odblokowujący do głowicy miksującej
- a3 Głowica miksująca
- a5 Pokrywa na wyjście do blendera (blender dostarczony w zależności od modelu)
- a6 Przejściówka do akcesoriów (hak do wyrabiania ciasta, mieszadło i trzepaczka)
- a8.1 Zdemontowana pokrywa na wyjście do maszynki do mięsa
- a8.2 Przycisk odblokowujący do pokrywy maszynki do mięsa (maszynka do mięsa dostarczona w zależności od modelu)
- b1 Misa
- b2 Przykrywka misy
- c1 Hak do wyrabiania ciężkich ciast (do ciast drożdżowych)
- c2 Mieszadło (do kruchego ciasta, masy na ciasta, purée z ziemniaków, lukrów i polew do ciast itp.)
- c3 Trzepaczka (do ubijania np. jajek, bitej śmietany, ciasta na naleśniki, kremu cukierniczego i sufletów)

- Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać broszurę „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” oraz instrukcję.
- **UWAGA:** Aby uniknąć zagrożeń spowodowanych nieumyślnym zresetowaniem zabezpieczenia termicznego, urządzenie nie powinno być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego takiego jak np. minutnik, ani nie powinno być podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Zgodnie z instrukcją użytkownika, jednorazowo należy używać tylko jednej końcówki roboczej.

- Urządzenie posiada złącze uziemiające, przeznaczone tylko do celów funkcjonalnych.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

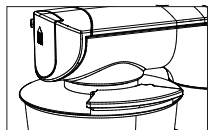
Przed użyciem należy umyć misę i akcesoria w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Starannie wypłukać i dokładnie wysuszyć.

## MONTAŻ

Ustawić robota kuchennego na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, z dala od źródeł wysokich temperatur i chlapiącej wody. Podczas zakładania misy i akcesoriów ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „0” i upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego robot kuchenny jest wyjęta z kontaktu. Nacisnąć uchwyt odblokowujący (**a2**) i ustawić głowicę miksującą w pozycji pionowej. Włożyć misę do uchwytu na misę w robocie kuchennym. Obrócić misę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) do oporu, tak aby misa została pewnie zamocowana w uchwycie.

Następnie włożyć wybrane akcesorium (hak, mieszadło lub trzepaczkę) do przejściówki (**a6**), wcisnąć ją do góry i przekręcić w lewo, aby zablokować ją w obudowie.

Dodać składniki. Uważać, aby nie nałożyć ich za dużo. Nacisnąć uchwyt odblokowujący, aby opuścić głowicę miksującą – podczas opuszczania głowicy do misy należy przytrzymywać głowicę ręką. Włożyć wtyczkę do kontaktu. Założyć przykrywkę – wcisnąć ją na głowicę miksującą w taki sposób, aby otwór znajdował się w pozycji pokazanej na schemacie.



Włączyć robota kuchennego – przekręcić przełącznik wyboru prędkości w wymaganą pozycję między oznaczeniami Min i Max. Wybór prędkości – patrz instrukcje poniżej. Przed włączeniem robota kuchennego należy zawsze upewnić się, czy w misie są składniki. Następnie postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w przepisie.

## DEMONTAŻ

Po zakończeniu używania urządzenia należy ustawić przełącznik prędkości w pozycji 0 i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Zdjąć przykrywkę z misy. Nacisnąć przycisk odblokowujący, ustawić głowicę miksującą w pozycji pionowej i wyjąć akcesorium. Wyjąć misę z uchwytu – w tym celu przekrócić misę w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara).

Wyczyścić części zgodnie z zaleceniami podanymi w części „Czyszczenie i konserwacja”.

## PRZEGRZEWANIE SIĘ

Aby urządzenie mogło służyć przez wiele lat, robot kuchenny został wyposażony w układ zabezpieczający przed przegrzewaniem, który włącza się, gdy silnik zaczyna się przegrzewać. W przypadku zadziałania układu zabezpieczającego należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu, a następnie, przed ponownym włączeniem urządzenia, odczekać około 20 minut.

## WYBÓR PRĘDKOŚCI

Włożyć wtyczkę do kontaktu elektrycznego i włączyć urządzenie. Zalecamy, aby najpierw zawsze wybierać najniższą prędkość, a potem stopniowo ją zwiększać. Aby uniknąć chlapania, na misę należy założyć przykrywkę. W tabeli poniżej podano orientacyjne ustawienia prędkości.

## UŻYWANIE AKCESORIÓW

W przewodniku poniżej podano sugerowane ustawienia prędkości, maksymalne czasy pracy i maksymalne ilości składników. Zaleca się, aby rozpoczynać od ustawienia prędkości Min, a potem stopniowo zwiększać prędkość zgodnie z zaleceniami podanymi w przepisie.

Przepis	Końcówka	Prędkość	Maks. czas	Maks. ilość (* całkowita waga składników)
Lekkie ciasto na biskopt (z paczki lub domowe)	Mieszadło	Od Min do 4	6 min	2,9 kg*
Ciasto kruche	Mieszadło	od 1 do 2	3 min	1,4 kg*
Białka jaj (na bezy itp.) (patrz uwaga na str. 24)	Trzepaczka	Max	2 min 30 s	12 jajek
Bitą śmietaną (patrz uwaga poniżej)	Trzepaczka	Od 5 do Max	4 min	600 ml
Jasny chleb	Hak do wyrabiania ciasta	Od Min do 1	8 min	1,4 kg mąki chlebowej + 700 ml wody
Brioszka	Hak do wyrabiania ciasta	Od Min do 3	14 min	3 kg*

**UWAGA:** Robot kuchenny może ubijać jako minimum 2 białka z dużych jajek lub 250 śmietany. Ubijanie odbywa się wydajniej, gdy ubijaczka jest całkowicie zanurzona w płynie. Do mniejszych ilości zaleca się używanie miksera ręcznego.

Najpierw należy do miski nalewać składniki płynem a dopiero potem dodawać składniki suche. W czasie pracy robota kuchennego należy pozostawać w pobliżu urządzenia. Jeśli w czasie ubijania itp. prac nie jest założona przykrywka, należy rozpocząć pracę od małej prędkości i nie zwiększać jej aż do momentu, gdy składniki będą już dobrze wymieszane.

PL

Ograniczy to ryzyko zachlapania otoczenia miski składnikami. Składniki należy zawsze dodawać możliwie jak najbliżej ścianek miski, a nie bezpośrednio na obracającą się końcówkę roboczą.

Mieszaniny z dużą ilością płynu należy miksować na małych prędkościach, aby uniknąć chlapania. Gdy mieszanina zgęstnieje, prędkość można zwiększyć.

Robota kuchennego należy regularnie co jakiś czas wyłączać, aby zgarnąć do środka gumową łopatką składniki osadzające się na ściankach.

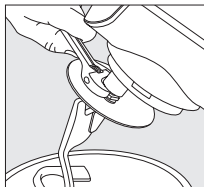
Jeśli przez pomyłkę coś zablokuje się w osprzęcie lub silnik wyłączy się, należy wyłączyć urządzenie przełącznikiem wyboru prędkości i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Usunąć przyczynę problemu lub zmniejszyć ilość produktów w misce. Przed ponownym włączeniem robota kuchennego pozwolić, aby silnik przez 5 minut ostygł.

Do ubijania białek jaj, śmietany i majonezu należy używać ubijaczki. Nigdy nie używać ubijaczki do gęstych mas takich jak ciasto lub purée ziemniaczane.

## REGULACJA TRZEPACZKI, MIESZADŁA I HAKA

Odległość końcówki od dna miski jest ustawiona fabrycznie. W razie potrzeby, odległość tę można jednak wyregulować:

1. Wyłączyć robota kuchennego i wyjąć wtyczkę z kontaktu.
2. Podnieść głowicę miksującą i włożyć do niej końcówkę.
3. Przytrzymać końcówkę jedną ręką i jednocześnie poluzować nakrętkę kluczem francuskim lub odpowiednim kluczem płaskim.
4. Obniżyć głowicę miksującą i przekręcić wałek, aby ustawić wysokość. Najlepiej, aby końcówka znajdowała się tuż nad dnem miski i prawie go dotykała.
5. Podnieść głowicę miksującą, przytrzymać końcówkę i dokręcić nakrętkę.



## CIASTO NA PIZZĘ

### Składniki (wystarczające na 2 spody pizzy):

- 330 g mąki
- 3 g soli
- 3 g drożdży piekarskich
- 2 g cukru
- 235 g letniej wody (43°C)
- 3 g smalcu

Dodać wszystkie składniki do miski. Miksować przez 7 minut hakiem do wyrabiania ciasta, z prędkością od 6 do prędkości maksymalnej. Odstawić na 1 godzinę, a potem przechowywać w zamrażalniku aż do momentu użycia.

Maksymalna ilość: 7-krotność przepisu podstawowego.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Misę i akcesoria można umyć w zmywarce. Bloku silnika nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani innych płynach. Blok silnika i głowicę miksującej należy przetrzeć wilgotną ściereczką. Należy unikać używania proszków do szorowania lub innych ścierających środków czyszczących, które mogłyby doprowadzić do porysowania lub zmatowienia powierzchni. Przed schowaniem robota kuchennego wszystkie części należy dokładnie wytrzeć do sucha.

**WAŻNE: BLOKU SILNIKA NIE WOLNO NIGDY ZANURZAĆ W JAKICHKOLWIEK PŁYNACH!**

PL

## POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

- Prosimy zapoznać się z treścią rozdziałów „Przed pierwszym użyciem” i „Przegrzewanie się”.
- **Urządzenie dalej nie działa?** Należy wtedy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

## AKCESORIA

- Mieszadło
- Hak do wyrabiania ciasta
- Trzepaczka

**Uwaga: Akcesoria można dokupić tylko po przedłożeniu instrukcji do posiadanego urządzenia lub samego urządzenia. Prosimy zachować instrukcję na przyszłość w bezpiecznym miejscu.**



<b>EN</b>	p. 1 – 6
<b>UK</b>	p. 7 – 12
<b>BG</b>	p. 13 – 19
<b>HR</b>	p. 20 – 25
<b>RO</b>	p. 26 – 31
<b>SR</b>	p. 32 – 37
<b>SL</b>	p. 38 – 43
<b>LV</b>	p. 44 – 49
<b>NL</b>	p. 50 – 55
<b>PL</b>	p. 56 – 62