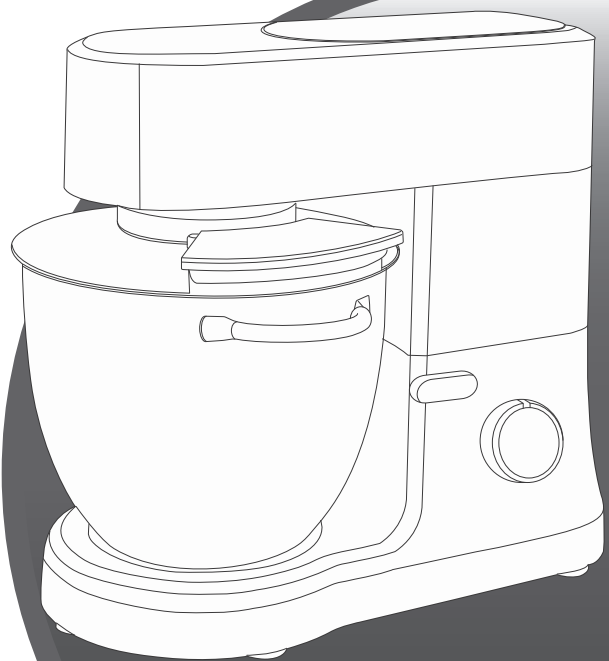
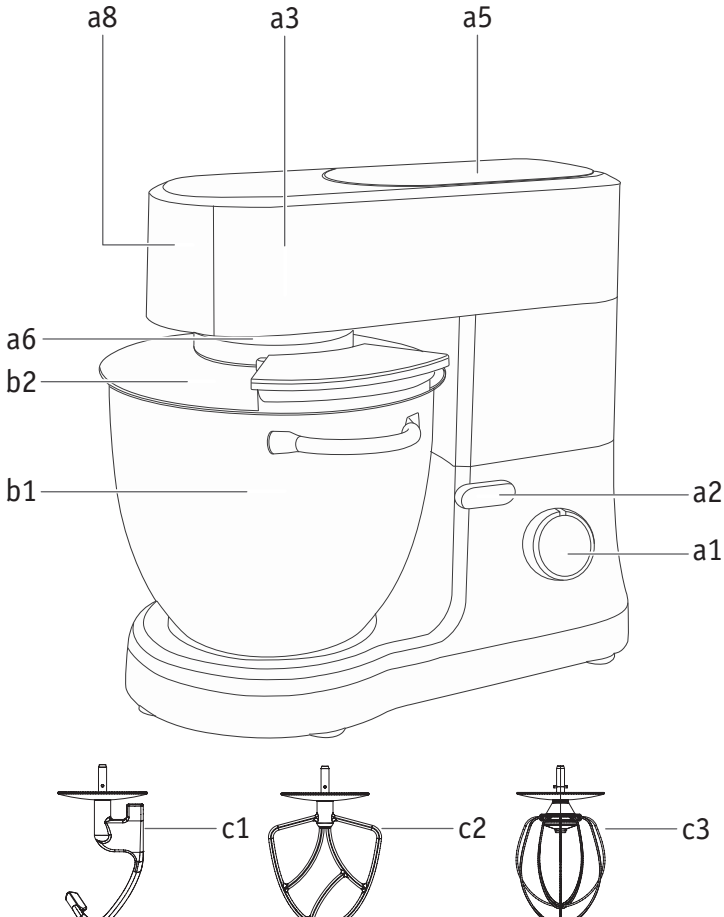
Masterchef Grande



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



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 (наличността на блендер е в зависимост от модела)
a6 Куплунг за аксесоари (приставка за тесто, миксер и бъркалка)
a8 Сваляем капак на гнездо за месомелачка (наличността на месомелачка е в зависимост от модела)
b1 Купа
b2 Предпазител от пръски
c1 Приставка за тесто (за тесто с мая)
c2 Миксер (за маслено тесто, смески за кексове, глазури, картофено пюре и др.)
c3 Бъркалка (за разбиване на яйца, сметана, палачинки, сладкарски крем и др.)

Преди работа с уреда, моля, прочетете внимателно листовката „Насоки за безопасност“ и указанията.

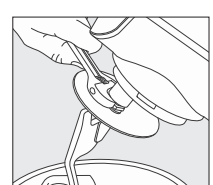
ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Преди употребата за пръв път измийте всички аксесоари в топла вода с малко препарат за съдове. Изплакнете и подсушете.

РЕГУЛИРАНЕ НА БЪРКАЛКАТА, ПРИСТАВКАТА ЗА ТЕСТО И МИКСЕРА

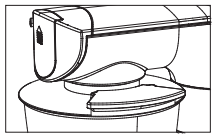
Разстоянието от аксесоара до дъното на купата е зададено на предварително фиксирана стандартна височина от завода. Ако искате, можете да регулирате височината:

1. Изключете уреда с бутона и от контакта.
2. Вдигнете главата на миксера и поставете желания аксесоар.
3. Дръжте аксесоара с една ръка и същевременно разхлабете гайката с помощта на френски ключ, вижте диаграмата отсреща.
4. Спуснете главата на миксера и регулирайте височината, като завъртите самия аксесоар. В оптималния случай аксесоарът трябва почти да докосва дъното на купата.
5. Вдигнете главата на миксера и затегнете гайката, докато държите аксесоара с другата ръка.



BG

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“ и да сте сигурни, че кухненският робот е изключен от електрическия контакт. Дръпнете дръжката за освобождаване (**a2**) по посока на стрелката и поставете главата на миксера във вертикална позиция. Поставете купата върху скобата на кухненския робот. Завъртете купата по часовниковата стрелка, докато се фиксира стабилно върху скобата за купата.
Поставете желания аксесоар (миксер, приставка за тесто или бъркалка) в куплунга (**a6**). Натиснете аксесоара нагоре и завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го фиксирате в корпуса.
Добавете продуктите. Внимавайте да не препълните купата. Натиснете дръжката за освобождаване, за да свалите надолу главата на миксера, и дръжте ръката си върху главата на миксера, докато я сваляте към купата, след което включете щепсела в контакта.
Поставете предпазителя против пръски, като го притиснете към главата на миксера, така че отворът да е позициониран, както е показано на диаграмата.
Включете уреда, като завъртите селектора на скоростта на желаната скорост между Min - Max. Вижте указанията за подходяща скорост по-долу. Винаги се грижете продуктите да бъдат в купата, преди да включите кухненския робот. Следвайте указанията от рецептата.

РАЗГЛОБЯВАНЕ

Когато приключите, поставете селектора на скорост на 0 и изключете от контакта. Натиснете дръжката за освобождаване и поставете главата на миксера във вертикално положение, след което отстранете приставката. Отстранете купата от скобата, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, след което свалете предпазителя против пръски.
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 се активира, изключете уреда с бутона и от контакта. Изчакайте около 30 минути, преди да включите уреда отново.

ИЗБОР НА СКОРОСТ

Включете уреда в контакта и го включете с бутона. Препоръчваме винаги да започвате с най-ниската скорост и след това постепенно да увеличавате скоростта. Поставете предпазителя против пръски на купата, за да не пръска. Използвайте таблицата по-долу като ориентир за препоръчителните настройки на скоростта.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ

BG

Указанията по-долу съдържат предложения за настройките на скоростта, максималното време за обработване и максималното количество продукти. Започнете с минималната настройка на скорост MIN и увеличавайте скоростта според изискванията на рецептата.

Съдържание	Аксесоар	Скорост	Макс. време	Макс. количество (* общо тегло на съставките)
Лека смес за торта (от пакет или домашно приготвена)	Миксер	Min – 4	6 мин	4,9 кг
Тесто за пай	Миксер	1 – 2	3 мин	1,4 кг*
Белтъци	Бъркалка	Max	3 мин. 30	16 яйца
Бита сметана	Бъркалка	5 – Max	5 мин.	700 ml
Тесто за хляб	Приставка за тесто	Min – 1	8 мин	1640 г брашно за хляб + 960 ml вода
Бриош	Приставка за тесто	Min – 3	14 мин	3,6 кг*

Тесто за пица:
Съставки (за 2 основи за пица): 525 г брашно, 3 г сол, 5 г мая, 3 г захар, 375 г притоплена вода (43°C), 8 г мас (или масло).
Поставете всички съставки в купата. Миксирайте 7 минути с приставката за месене във V6 на Vmax.
Оставете да стегне 1 час, след което охладете, докато ви потрябва.
Макс. количество: 4 пъти количеството от рецептата.
Първо поставете всички течни съставки в купата, а след това добавете сухите съставки. Винаги бъдете близо до кухненския робот, докато работи. Винаги поставяйте съставките максимално близо до страните на купата, а не директно върху въртящата се приставка.
Смесите, съдържащи големи количества вода, трябва да се обработват на ниска скорост, за да не пръскат. Не увеличавайте скоростта, преди сместа да се сгъсти.
Редовно Изключвайте кухненския робот и обирайте сместа от страните на купата с пластмасова шпатула.
Ако нещо случайно се задръсти в инструмента или мотора спре. Изключете уреда с бутона и от контакта. Отстранете проблема или намалете количеството на продуктите в купата. Оставете мотора да изстине 5 минути, преди да включите кухненския робот отново.
Използвайте бъркалката за разбиване на белтъци, сметана и майонеза или подобни леки смеси. Не използвайте бъркалката за разбиване на тежки смеси като смес за кекс или картофено пюре. Винаги наглеждайте резултата, когато разбивате или миксирате хранителни продукти, тъй като желаният резултат може да се постигне много бързо.

BG

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Винаги изключвайте от контакта преди почистване.
Купата и аксесоарите могат да се мият в съдомиялна. Никога не потапяйте моторния модул във вода или друга течност. Почиствайте моторния модул и главата на миксера с влажна кърпа. Не използвайте абразивен прах или други абразивни препарати, които могат да надраскат или увредят 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).

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 APARATA

BS

a1 Prekidač za odabir brzine
a2 Ručica za otpuštanje glave miksera
a3 Glava miksera
a5 Poklopac za izlazni otvor blendera (blender u sadržaju isporuke ovisno o modelu)
a6 Izlazni otvor za dodatnu opremu (metlica za tijesto, mikser i metlica)
a8 Odvojivi poklopac za izlazni otvor za mašinu za mljevenje mesa (mašina za mljevenje mesa u pakiranju, ovisno o modelu)
b1 Posuda
b2 Zaštita od prskanja
c1 Kukica za tijesto (za dizano tijesto)
c2 Mutilica (za prhko tijesto, smjese za kolače, glazure za kolače, pire od krompira, itd.)
c3 Mikser (za mućenje jaja, šlaga, palačinki, slastičarske kreme, itd.)

Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte brošuru "Sigurnosne napomene" i uputstva.

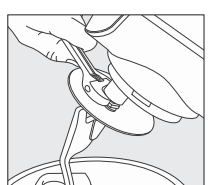
PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije prve upotrebe svu dodatnu opremu operite u toploj vodi i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Isperite je i pažljivo osušite.

PODEŠAVANJE MUTILICE, KUKICE ZA TIJESTO I MIKSERA

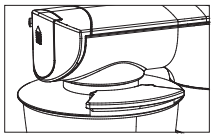
Razmak dodatne opreme i dna posude podešen je na zadanu standardnu visinu pri isporuci iz tvornice. Visinu je moguće podesiti prema želji.

1. Isključite aparat i isključite ga iz strujnog napajanja.
2. Podignite glavu miksera i umetnite potrebnu dodatnu opremu.
3. Držite dodatnu opremu jednom rukom i istovremeno otpustite maticu pomoću podesivog ključa za matice. Pogledajte dijagram na suprotnoj strani.
4. Spustite glavu miksera i okretanjem dodatne opreme podesite visinu. U idealnom slučaju dodatna oprema treba se nalaziti neposredno iznad dna posude.
5. Podignite glavu miksera i pritegnite maticu dok dodatnu opremu držite drugom rukom.



SASTAVLJANJE

BS



Stavite kuhinjski aparat na ravnu, stabilnu, vatrostalnu površinu podalje od izvora toplote ili prskanja vode. Prilikom montaže posude i dodatne opreme, prekidač za odabir brzine stavite u položaj "0" i uvjerite se da je kuhinjski aparat isključen iz strujne utičnice. Povucite ručicu za otpuštanje (**a2**) u smjeru strelice i stavite glavu miksera u vertikalan položaj. Stavite posudu u držač na kuhinjskom aparatu. Okrećite posudu u smjeru kretanja kazaljki na satu do pričvršćivanja na držač posude.
Željenu dodatnu opremu (mikser, metlicu za tijesto ili metlicu) stavite na izlazni otvor (**a6**). Gurnite dodatnu opremu prema gore i okrenite je u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu kako biste je pričvrstili u kućište.
Dodajte sastojke. Vodite računa da posudu ne napunite previše. Pritisnite ručicu za otpuštanje kako biste spustili glavu miksera i držite ruku na glavi miksera pri njezinom spuštanju u posudu, a zatim i utaknite utikač u strujnu utičnicu. Stavite zaštitu od prskanja pritiskajući je na glavu miksera tako da otvor bude pozicioniran kako je prikazano na dijagramu na suprotnoj strani.
Uključite aparat okretanjem prekidača za odabir brzine u položaj za potrebnu brzinu između oznake Min. - Maks. Za odabir potrebne brzine pogledajte uputstva u nastavku. Prije uključivanja kuhinjskog aparata uvijek se uvjerite da su sastojci u posudi. Slijedite uputstva u receptu.

RASTAVLJANJE

Nakon korištenja aparata, prekidač za odabir brzine stavite u položaj 0 i izvucite utikač iz strujne utičnice. Pritisnite ručicu za otpuštanje, glavu miksera stavite u vertikalan položaj i uklonite dodatnu opremu. Okretanjem u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu posudu izvadite iz držača, a zatim uklonite zaštitu od prskanja.
Očistite dijelove na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

PREGRIJAVANJE

Radi osiguranja dugog radnog vijeka aparata, kuhinjski aparat opremljen je sigurnosnim uređajem za zaštitu od pregrijavanja koji se aktivira u slučaju pregrijavanja motora. Ako sigurnosni uređaj za zaštitu od pregrijavanja radi, isključite aparat i isključite ga iz strujnog napajanja. Pričekajte oko 30 minuta prije ponovnog uključivanja aparata.

ODABIR BRZINE

Priključite aparat na strujno napajanje i uključite ga. Preporučujemo pokretanje pri najnižoj brzini uz postepeno povećanje brzine. Radi izbjegavanja prskanja, na posudu stavite zaštitu od prskanja. Smjernice za preporučene postavke brzine potražite u tabeli u nastavku.

KORIŠTENJE DODATNE OPREME

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

BS

Sadržaj	Dodatna oprema	Brzina	Maks. vrijeme	Maks. količina (* ukupna masa sastojaka)
Smjesa za lagani kolač (smjese u pakovanju i domaće smjese)	Mutilica	Min. na 4	6 min.	4,9 kg*
Prhko tijesto	Mutilica	1 do 2	3 min.	1,4 kg*
Bjelanjak	Mikser	Maks.	3 min. 30	16 jaja
Šlag	Mikser	5 do oznake Maks.	5 min.	700 ml
Tijesto za hljeb	Kukica za tijesto	Min. na 1	8 min.	1640 g brašna za tijesto + 960 ml vode
Brioš	Kukica za tijesto	Min. na 3	14 min.	3,6 kg*

Tijesto za pizzu:
Sastojci (za 2 tijesta za pizzu): 525 g brašna, 3 g soli, 5 g kvasca, 3 g šećera, 375 g mlake vode (43 °C), 8 g masti (ili maslaca).
Stavite sve sastojke u posudu. Miješajte 7 minuta pomoću nastavka za miješenje, u V6 na opciji Vmax.
Ostavite da odstoji 1 h, a zatim stavite na hladno dok vam ne zatreba.
Maks. količina: 4 puta recept.
U posudu prvo stavite sve tekuće sastojke, a zatim dodajte suhe sastojke. Uvijek budite u blizini kuhinjskog aparata tokom upotrebe. Sastojke uvijek dodajite što je moguće bliže stranicama posude, a ne direktno na rotacijski alat.
Smjese koje sadrže veliku količinu tekućine potrebno je obrađivati pri niskoj brzini kako bi se izbjeglo prskanje. Ne povećavajte brzinu dok se smjesa ne zgusne.
Redovno isključujte kuhinjski aparat kako biste s plastičnom lopaticom smjesu sa stranica spustili na dno posude.
Ako se nešto greškom zaglavi u alat ili ako se motor zaustavi, isključite aparat i isključite ga iz strujnog napajanja. Riješite problem ili smanjite količinu sastojaka u posudi. Pričekajte 5 minuta da se motor ohladi prije ponovnog uključivanja kuhinjskog aparata.
Metlicu koristite za miješanje bjelanjaka, kreme i majoneze ili sličnih laganih smjesa. Metlicu ne koristite za miješanje teških smjesa poput smjese za kolač ili pire krompira. Kada mutite ili miješate namirnice uvijek pratite rezultat jer je željeni rezultat moguće postići vrlo brzo.

BS

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Aparat prije čišćenja uvijek isključite iz strujnog napajanja.
Posuda i dodatna oprema mogu se prati u mašini za pranje posuđa. Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine. Jedinicu motora i glavu miksera čistite vlažnom krpom. Ne koristite abrazivna praškasta sredstva ili abrazivna sredstva za čišćenje koja mogu izgrebati ili matirati površinu. Prije odlaganja kuhinjskog aparata, sve dijelove temeljito osušite.
VAŽNO! JEDINICU MOTORA NIKADA NE URANJAJTE U TEKUĆINU!

ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI?

- Pogledajte poglavlja «Prije prve upotrebe» i «Pregrijavanje».
- **Vaš aparat i dalje ne radi**? Obratite se ovlaštenom servisnom centru (pogledajte listu u servisnoj knjižici).

DODATNA OPREMA

- Mutilica
- Kukica za tijesto
- Mikser

Oprez: dodatnu opremu možete kupiti samo ako imate uputstvo za upotrebu ili aparat. Sačuvajte za buduće potrebe.

CS

POPIS SPOTŘEBIČE

a1 Volič rychlosti
a2 Uvolňovací páčka pro hlavu mixeru
a3 Hlava mixeru
a5 Kryt pro výstup mixeru (mixer se dodává v závislosti na modelu)
a6 Výstup pro příslušenství (hnětací hák, mixér a šlehač)
a8 Odnímatelný kryt výstupu pro mlýnek na maso (mlýnek na maso se dodává v závislosti na modelu)
b1 Miska
b2 Ochranný kryt proti postříkání
c1 Hnětací hák (pro kvasné těsto)
c2 Mixer (pro křehké těsto, koláčovou směs, koláče a polevy, bramborovou kaši atd.)
c3 Šlehač (pro šlehání vajec, šlehačky, palačinek, krémového pečiva, atd.)

Před prvním použitím si pozorně přečtěte brožuru „Bezpečnostní pokyny“.

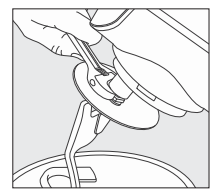
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním uvedením do provozu umyjte všechny části příslušenství teplou vodou a mycím prostředkem. Opláchněte a osušte.

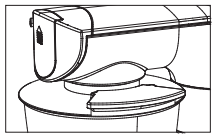
NASTAVENÍ ŠLEHAČE, HNĚTACÍHO HÁKU A MIXERU

Vzdálenost od příslušenství ke spodní části misky je při dodání z továrny nastavena na předem stanovenou standardní výšku. Pokud chcete, lze výšku upravit:

1. Přístroj vypněte a odpojte.
2. Zvedněte míchací hlavu a vložte požadované příslušenství.
3. Přidržte příslušenství jednou rukou a současně uvolněte matici pomocí nastavitelného klíče, viz obrázek naproti.
4. Spusťte míchací hlavu a nastavte výšku otáčením samotného příslušenství. V ideálním případě by se příslušenství mělo téměř dotýkat spodní části misky.
5. Zvedněte hlavu mixeru a utáhněte matici, zatímco přidržujete příslušenství druhou ruku.



SESTAVENÍ



Postavte kuchyňský přístroj na rovný, stabilní, tepelně odolný povrch mimo dosah zdrojů tepla nebo stříkající vody. Při montáži misky a příslušenství nastavte volič rychlosti na „0" a ujistěte se, že kuchyňský přístroj je odpojen od elektrické zásuvky. Vytáhněte uvolňovací páčku (**a2**) ve směru šipky a dejte hlavu mixeru do svislé polohy. Umístěte misku do držáku kuchyňského přístroje. Otočte misku ve směru hodinových ručiček, dokud není pevně uchycena do držáku misky.
Namontujte požadované příslušenství (mixér, hnětací hák nebo šlehač) do výstupu pro příslušenství (**a6**). Zatlačte příslušenství nahoru a otočte proti směru hodinových ručiček, abyste jej upevnili do skříně.
Přidejte přísady. Dbejte na to, aby miska nebyla přeplněna. Stiskněte uvolňovací páčku, chcete-li spustit hlavu mixeru a podržte ruku na hlavě mixeru, když ji spouštíte do misky, a poté připojte k elektrické zásuvce. Namontujte ochranný kryt proti postříkání tak, že ho pevně zatlačíte na hlavu mixeru, aby byl otvor umístěn podle znázornění na obrázku.
Spusťte spotřebič otáčením voliče otáček na požadovanou rychlost mezi Min - Max. Pokyny pro výběr rychlosti naleznete níže. Před spuštěním kuchyňského přístroje se ujistěte, že v misce jsou vždy přísady. Postupujte podle pokynů pro recept.

DEMONTÁŽ

Jakmile skončíte, otočte volič rychlosti na 0 a odpojte. Stiskněte uvolňovací páčku a umístěte hlavu mixeru do svislé polohy a vyjměte příslušenství. Vyjměte misku z držáku tak, že otočíte misku proti směru hodinových ručiček, poté vyjměte kryt proti postříkání.
Vyčistěte přístroj, jak je popsáno v části „Čištění a údržba".

PŘEHŘÁTÍ

Aby byla zajištěna dlouhá životnost vašeho spotřebiče, kuchyňský přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí, která se aktivuje v případě přehřátí motoru. Pokud se aktivuje ochrana proti přehřátí, přístroj vypněte a odpojte. Před opětovným zapnutím přístroje počkejte přibližně 30 minut.

VÝBĚR RYCHLOSTI

Znovu připojte spotřebič a zapněte. Doporučujeme, abyste vždy začali s nejnižší rychlostí a poté postupně zvyšujte rychlost. Umístěte ochranný kryt proti postříkání na misku, aby nedošlo k postříkání. Viz následující tabulka jako vodítko pro doporučené nastavení rychlosti.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Níže uvedené vodítko nabízí rychlosti, maximální doby zpracování a maximální množství přísad. Začněte při nastavení rychlosti MIN a zvyšte rychlost podle receptury.

Obsah	Příslušenství	Rychlost	Max. čas	Max. množství (* celková hmotnost přísad)
Směs lehkého koláče (balíčkované směsi a domácí)	Mixer	Min až 4	6 min	4,9 kg*
Křehké těsto	Mixer	1 až 2	3 min	1,4 kg*
Vaječné bílky	Šlehač	Max	3 min 30	16 vajec
Šlehačka	Šlehač	5 až Max	5 min	700 ml
Chlebové těsto	Hnětací hák	Min až 1	8 min	1 640 g chlebové mouky + 960 ml vody
Brioška	Hnětací hák	Min až 3	14 min	3,6 kg*

Těsto na pizzu
Přísady (pro 2 pizzy): 525 g mouky, 3 g soli, 5 g kvasnic, 3 g cukru, 375 g vlažné vody (43 ° C), 8 g sádla (nebo másla).
Dejte všechny přísady do misky. Mixujte 7 minut s hnětacím nástavcem na V6 při Vmax.
Nechte odpočinout po dobu 1 hodiny, poté ochlaďte, dokud nebudete potřebovat.
Max. množství: 4 krát recept.
Nejdříve dejte všechny tekuté přísady do misky a potom přidejte suché přísady. Během používání vždy zůstaňte v blízkosti kuchyňského přístroje. Přísady vždy přidávejte co nejblíže ke stěnám misky a ne přímo na rotující nástroj.
Směsi, které obsahují velké množství kapaliny, by měly být zpracovány při nízké rychlosti, aby nedošlo ke stříkání. Nezvyšujte rychlost, dokud se směs nezhustí.
Pravidelně vypínejte kuchyňský přístroj, abyste oškrábali přísady pomocí plastové špachtle.
Pokud náhodou něco v nástroji uvízne nebo se motor zastaví. Přístroj vypněte a odpojte. Vyřešte problém nebo snižte množství přísad v misce. Nechte motor vychladnout po dobu 5 minut, než znovu zapnete kuchyňský přístroj.
Ke šlehání vaječných bílků, smetany, majonézy nebo podobných lehkých směsí použijte šlehač. Nepoužívejte šlehač pro šlehání těžkých směsí, jako je koláčová směs nebo bramborová kaše. Vždy pozorujte výsledek, když šleháte nebo mícháte potraviny, protože požadovaný výsledek může být dosažen velmi rychle.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

CS

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze zásuvky.
Mísa a příslušenství jsou vhodné pro myčku. Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody nebo jiných kapalin. Motorovou jednotku a hlavu mixeru čistěte pomocí vlhkého hadříku. Nepoužívejte čisticí prášek nebo jiné abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškrábat a zmatnit povrch. Před uložením kuchyňského přístroje důkladně osušte všechny části.
DŮLEŽITÉ: NIKDY NEPONOŘUJTE MOTOROVOU JEDNOTKU DO JAKÝCHKOLI KAPALIN.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

- Přečtěte si kapitoly „Před prvním použitím“ a „Přehřátí“.
- **Váš spotřebič stále nefunguje**? Obraťte se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Mixer
- Hnětací hák
- Šlehač

Upozornění: Příslušenství můžete zakoupit pouze tehdy, když předložíte příbalovou informaci nebo váš přístroj. Odložte si ji pro příští použití.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

HU

a1 Sebességszabályozó kapcsoló
a2 Keverőfej kioldógomb
a3 Keverőfej
a5 Turmixgép kimenet burkolat (a turmixgép modelltől függően mellékelve)
a6 Tartozékok kimenete (dagasztókar, keverőszár és habverő)
a8 Levehető burkolat a húsdaráló kimenethez (a húsdaráló a modelltől függően mellékelve)
b1 Keverőtál
b2 Fröccsenésgátló fedél
c1 Dagasztókar (élesztős tésztához)
c2 Robotgép (omlós tésztához, sütemény tésztához, sütemény cukorbevonathoz és cukormázhoz, krumplipüréhez stb.)
c3 Habverő (tojás felveréséhez, tejszínhabhoz, palacsintához, sütemény krémekhez)

Kérjük, az első használat előtt alaposan olvassa el a „Biztonsági irányelvek” füzetet és a használati utasításokat.

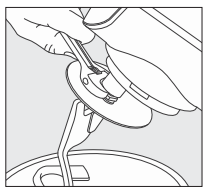
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt mosogasson el minden tartozékot forró, folyékony mosogatószeres vízzel. Öblítse le, és szárítsa meg.

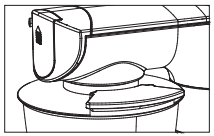
A HABVERŐ, DAGASZTÓKAR ÉS KEVERŐSZÁR BEÁLLÍTÁSA

A tartozék és a keverőtál alja közötti távolság előre meghatározott standard magasság szerint van beállítva, amikor a készülék elhagyja a gyárat. Ha szeretné, a távolság beállítható:

1. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki.
2. Emelje fel a keverőfejet, és helyezze be a kívánt tartozékot.
3. Az egyik kezével tartsa a tartozékot, és egyidejűleg oldja ki a csavart egy állítható csavarkulcs segítségével, az ábrán látható módon.
4. Engedje le a keverőfejet, és állítsa be a magasságot a tartozék elforgatásával. Ideális esetben a tartozék majdnem hozzáér a keverőtál aljához.
5. Emelje fel a keverőfejet, és húzza meg a csavart, közben a másik kezével tartsa a tartozékot.



ÖSSZESZERELÉS



Helyezze a konyhagépet egy sima, stabil, hőálló, hőforrásoktól és esetleges vízfröccsenéstől távol eső felületre. Amikor felhelyezi a keverőtálat és a tartozékokat, állítsa a sebességválasztó kapcsolót „0"-ra, és ellenőrizze, hogy a konyhagép ki van-e húzva a hálózati aljzatból. Tolja a kioldógombot (**a2**) a nyíl irányába, és állítsa a keverőfejet függőleges helyzetbe. Helyezze a keverőtálat a konyhagép konzoljára. Fordítsa el a keverőtálat az óramutató járásával megegyező irányba, amíg erősen nincs csatlakoztatva a keverőtál konzolhoz.

Tegye be a kívánt tartozékot (keverőszár, dagasztókar vagy habverő) a kimenetbe (**a6**). Tolja felfelé a tartozékot, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a burkolathoz csatlakoztassa.

Tegye be a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy te töltse túl a keverőtálat. Nyomja meg a kioldógombot a keverőfej leengedéséhez, és tartsa a kezét a keverőfejen, amikor beengedi a keverőtálba, majd csatlakoztassa a hálózati aljzathoz. Illessze fel a fröccsenésgátló fedelet úgy, hogy szorosan felhelyezi a keverőfejre, úgy, hogy a nyílás az ábrán látható módon helyezkedjen el.

Indítsa el a készüléket, úgy, hogy a sebességválasztó kapcsolót a min. és max. között a kívánt sebességbe kapcsolja. Lásd a lenti utasításokat a sebesség kiválasztásához. Mindig legyenek hozzávalók a keverőtálban, mielőtt bekapcsolja a konyhagépet. Kövesse a recept utasításait.

LESZERELÉS

Amikor elkészült, fordítsa a sebességválasztó kapcsolót 0-ra, és húzza ki. Nyomja meg a kioldógombot, és állítsa a keverőfejet függőleges helyzetbe, majd vegye le a tartozékot. Vegye le a keverőtálat a konzolról, úgy, hogy elfordítja a keverőtálat az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le a fröccsenésgátló fedelet.

Tisztítsa meg az alkatrészeket a „Tisztítás és ápolás" c. fejezetben leírtak szerint.

TÚLMELEGEDÉS

A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében a konyhagép túlmelegedés elleni védőberendezéssel van ellátva, amely bekapcsol, ha a motor túlmelegszik. Ha a túlmelegedés elleni készülék működésbe lép, akkor kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki. Várjon körülbelül 30 percig, mielőtt újra bekapcsolja a készüléket.

SEBESSÉG KIVÁLASZTÁSA

Csatlakoztassa a készüléket, és kapcsolja be. Javasoljuk, hogy mindig a legalacsonyabb sebességgel indítsa el, és egyszerre egy fokozattal növelje a sebességet. Helyezze fel a fröccsenésgátló fedelet a keverőtálra, hogy elkerülje a kifröccsenést. Lásd a lenti táblázatot a javasolt sebesség beállításokkal.

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

A lenti ismertetőben javaslatokat talál a sebesség beállításokra, a maximális feldolgozási időre és a hozzávalók maximális mennyiségére. A MIN. sebesség beállítással kezdjen, és a sebességet a recepttől függően növelje.

Tartalom	Tartozékok	Sebesség	Max. idő	Max. mennyiség (* a hozzávalók teljes súlya)
Könnyű sütemény tészta (keverék csomag és házi készítésű)	Robotgép	Min.-től. 4-ig	6 perc	4,9 kg*
Omlós tészta	Robotgép	1-2	3 perc	1,4 kg*
Tojásfehérje	Habverő	Max.	3 perc 30 mp	16 tojás
Tejszínhab	Habverő	5-től max.-ig	5 perc	700 ml
Kenyér tészta	Dagasztókar	Min.-től. 1-ig	8 perc	1640 g kenyér liszt + 960 ml víz
Briós	Dagasztókar	Min.-től. 3-ig	14 perc	3,6 kg*

Pizza tészta:

Hozzávalók (2 pizza alaphoz): 525 g liszt, 3 g só, 5 g élesztő, 3 g cukor, 375 g langyos víz (43 °C), 8 g zsír (vagy vaj).

Tegye az összetevőket a keverőtálba. Keverje 7 percig a tésztagyúró keverőszárral, V6-on Vmax-nál.

Hagyja 1 órán keresztül pihenni, vagy amíg szükséges.

Max. mennyiség: A recept 4-szerese.

Tegye az összes összetevőt a keverőtálba, majd adja hozzá a száraz hozzávalókat. Használat közben mindig maradjon közel a konyhagéphez. A hozzávalókat mindig a keverőtál oldalához a lehető legközelebb tegye bele, és nem közvetlenül a forgó eszközre.

Az olyan keveréket, amely nagy mennyiségű folyadékot tartalmaz, alacsony sebességgel dolgozzon fel a fröccsenés elkerülése érdekében. Ne növelje a sebességet addig, amíg a keverék el nem kezd sűrűsödni.

Rendszeresen kapcsolja ki a konyhagépet, és kaparja le a hozzávalókat az oldaláról egy spatula segítségével.

Ha véletlenül valami az eszközre ragad, vagy leáll a motor, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki. Oldja meg a problémát, vagy csökkentse a keverőtálban lévő hozzávalók mennyiségét. 5 percig hagyja hűlni a motort, mielőtt visszakapcsolja a konyhagépet.

A tojásfehérje és tejszínhab felveréséhez, majonéz vagy hasonló könnyű keverékek keveréséhez a habverőt használja. Ne használja a habverőt olyan nehéz keverékek keveréséhez, mint a sütemény tészta vagy krumplipüré. Mindig tartsa a szemét a készítményen, amikor ételeket felver vagy összekever, mert nagyon hamar elérheti a kívánt eredményt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket.
A keverőtál és a tartozékok mosogatógépben mosogathatók. A motoros egységet soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Tisztítsa meg a motoregységet és a keverőfejet egy nedves ruhával. Ne használjon súrolószert vagy más maró hatású tisztítószert, amely megkarcolhatja vagy tompíthatja a felületet. Tárolás előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.
FONTOS: SOHA NE MERÍTSE A MOTOREGYSÉGET SEMMILYEN FOLYADÉKBA!

HU

MIT TEGYEN, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

– Kérjük, nézze meg az «Első használat előtt» és «Túlmelegedés» fejezetet.
– **A készülék továbbra sem működik**? Forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (lásd a listát a szervizkönyvben).

TARTOZÉKOK

– Robotgép
– Dagasztókar
– Habverő

Figyelem: csak akkor tud tud tartozékokat vásárolni, ha bemutatja a használati útmutatót vagy a készüléket. Kérjük, tartsa meg őket későbbi használatra.

DESCRIEREA APARATULUI

a1 Selector de viteze
a2 Mâner de deblocare pentru capul mixerului
a3 Capul mixerului
a5 Capac pentru evacuarea blenderului (blender furnizat în funcție de model)
a6 Cuplaj pentru accesorii (cârlig pentru frământat)
a8 Capac detașabil pentru cuplajul mașinii de tocat carne (mașină de tocat carne furnizată în funcție de model)
b1 Vas
b2 Protecție antistropire
c1 Cârlig pentru frământat (pentru aluat dur, cu drojdie: pâine, pizza etc.)
c2 Mixer (pentru aluat fraged de patiserie, aluat de prăjituri, glazură de tort și alte glazuri, piure de cartofi etc)
c3 Tel (pentru bătut ouă, frișcă, aluat pentru clătite, cremă de patiserie etc.)

RO

Vă rugăm să citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de siguranță” și instrucțiunile înainte de prima utilizare.

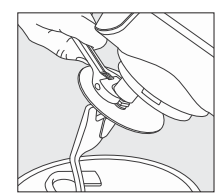
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, spălați toate accesoriile cu apă caldă și puțin detergent lichid. Clătiți și uscați.

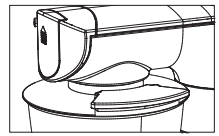
REGLAREA TELULUI, A CÂRLIGULUI PENTRU FRAMÂNTAT ȘI A MIXERULUI

Distanța de la accesoriu la partea inferioară a vasului este setată la o înălțime standard prestabilită atunci când aparatul este livrat din fabrică. Dacă doriți, înălțimea poate fi reglată.

1. Opriți alimentarea aparatului și scoateți-l din priză.
2. Ridicați capul mixerului și introduceți accesoriul necesar.
3. Țineți accesoriul cu o mână și în același timp desfaceți piulița cu ajutorul unui chei reglabile, a se vedea diagrama opusă.
4. Coborâți capul mixerului și reglați înălțimea prin rotirea accesoriului propriu-zis. În mod ideal, accesoriul trebuie să atingă doar puțin partea inferioară a vasului.
5. Ridicați capul mixerului și strângeți piulița în timp ce țineți accesoriul cu cealaltă mână.



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. Trageți mânerul de deblocare (**a2**) în direcția săgeții și așezați capul mixerului în poziție verticală. Poziționați vasul în suportul său de pe robotul de bucătărie. Rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează ferm de suportul de vas.

RO

Montați accesoriul dorit (mixer, cârlig pentru frământat sau tel) pe cuplaj (**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 vasul. Apăsați pe mânerul de deblocare pentru a coborî capul mixerului și țineți mâna pe capul mixerului atunci când îl coborâți în vas, apoi conectați ștecherul la o priză de alimentare. Potriviți protecția antistropire prin apăsare fermă pe capul mixerului, astfel încât deschiderea să fie poziționată așa cum este indicat în diagrama opusă.

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

DEMONTARE

Când ați terminat, rotiți selectorul de viteză la 0 și scoateți aparatul din priză. Apăsați pe mânerul de deblocare și așezați capul mixerului în poziție verticală și scoateți accesoriul. Scoateți vasul din suport prin rotirea vasului în sens invers acelor de ceasornic, apoi scoateți protecția antistropire.

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

SUPRAÎNCĂLZIREA

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. Dacă dispozitivul de supraîncălzire se activează, opriți aparatul și deconectați-l de la priză. Așteptați timp de aproximativ 30 de minute înainte de a porni aparatul din nou.

SELECTAREA VITEZEI

Conectați aparatul la priză și porniți-l. Vă recomandăm să porniți întotdeauna de la cea mai mică viteză și apoi să creșteți viteza treptat. Montați protecția antistropire pe vas pentru a evita stropirea. 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. Începeți cu setarea de viteză MIN și măriți viteza în funcție de rețetă.

Conținut	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	4,9 kg*
Aluat fraged de patiserie	Mixer	De la 1 la 2	3 min	1,4 kg*
Albușuri de ou	Tel	Max	3 min 30	16 ouă
Frișcă	Tel	De la 5 la Max	5 min	700 ml
Aluat de pâine	Cârlig pentru frământat	De la Min la 1	8 min	1640 g făină de pâine + 960 ml apă
Brioșă	Cârlig pentru frământat	De la Min la 3	14 min	3,6 kg*

RO

Aluat de pizza:

Ingrediente (pentru 2 baze de pizza): 525 g făină, 3 g sare, 5 g drojdie, 3 g zahăr, 375 g apă călduță (43°C), 8 g untură (sau unt).

Introduceți ingredientele în vas. Se amestecă timp de 7 minute cu cârligul pentru frământat, în V6 la Vmax.

Se lasă în pauză timp de o oră, apoi se răcește până când este necesar.

Cantitate max.: de 4 ori rețeta.

Puneți toate ingredientele lichide în vas și apoi adăugați ingredientele uscate. Stați întotdeauna în apropierea robotului de bucătărie în timpul utilizării acestuia. 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 împroșcarea. Nu măriți viteza până când amestecul nu se îngroașă.

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

Dacă ceva se blochează în mod accidental în ustensilă sau motorul se oprește, întrerupeți alimentarea aparatului și scoateți-l din priză. Rezolvați problema sau reduceți cantitatea de ingrediente din vas. Lăsați motorul să se răcească timp de 5 minute înainte de a porni din nou robotul de bucătărie.

Folosiți telul pentru a bate albușuri de ou, frișcă, maioneză sau alte compoziții ușoare similare. Nu utilizați telul pentru a bate compoziții grele cum ar fi aluatul de prăjituri sau piureul de cartofi. Monitorizați în permanență rezultatul atunci când amestecați alimentele, deoarece rezultatul dorit poate fi realizat foarte repede.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare.
Vasul și accesoriile sunt lavabile în siguranță în mașina de spălat vase. Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă sau în orice alt lichid. Ștergeți unitatea motorului 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 UNITATEA MOTORULUI ÎN NICIUN FEL DE LICHID!

RO

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 frământat
- 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.

POPIS ZARIADENIA

a1 Volič rýchlosti
a2 Uvoľňovacia páčka pre hlavu mixéru
a3 Hlava mixéru
a5 Kryt pre výstup mixéru (mixér sa dodáva v závislosti na modeli)
a6 Výstup pre príslušenstvo (hnetací hák, mixér a šľahacia metlička)
a8 Odnímateľný kryt výstupu pre mlynček na mäso (mlynček na mäso sa dodáva v závislosti na modeli)
b1 Nádoba
b2 Ochranný kryt proti vyšplechnutiu
c1 Hnetací hák (pre kysnuté cesto)
c2 Mixér (pre krehké cesto, koláčovú zmes, koláče a polevy, zemiakovú kašu atď.)
c3 Šľahacia metlička (na šľahanie vajec, šľahačky, palaciniek, krémového pečiva, atď.)

SK

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Bezpečnostné pokyny“.

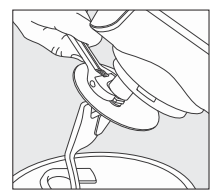
PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým uvedením do prevádzky umyte všetky časti príslušenstva teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite a osušte.

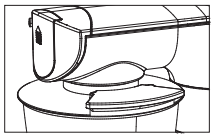
NASTAVENIE ŠĽAHACEJ METLIČKY, HNETACIEHO HÁKU A MIXÉRU

Vzdialenosť od príslušenstva k spodnej časti misky je pri dodaní z továrne nastavená na vopred určenú štandardnú výšku. Ak chcete, je možné výšku zmeniť:

1. Prístroj vypnite a odpojte.
2. Zdvihnite miešaciu hlavu a vložte požadované príslušenstvo.
3. Pridržte príslušenstvo jednou rukou a súčasne uvoľnite maticu pomocou nastaviteľného kľúča, pozrite si obrázok oproti.
4. Spustite miešaciu hlavu a nastavte výšku otočením samotného príslušenstva. V ideálnom prípade by sa príslušenstvo malo takmer dotýkať spodnej časti misky.
5. Zdvihnite hlavu mixéru a utiahnite maticu, pričom pridržiavajte príslušenstvo druhou ruku.



MONTÁŽ



Postavte kuchynský prístroj na rovný, stabilný, tepelne odolný povrch mimo dosah zdrojov tepla alebo striekajúcej vody. Pri montáži misky a príslušenstva nastavte prepínač rýchlosti na „0" a uistite sa, že kuchynský prístroj je odpojený od elektrickej zásuvky. Vytiahnite uvoľňovaciu páčku (**a2**) v smere šípky a dajte hlavu mixéra do zvislej polohy. Umiestnite misku do držiaka kuchynského prístroja. Otočte misku v smere hodinových ručičiek, pokiaľ nebude pevne uchytená do držiaku misky.

Namontujte požadované príslušenstvo (mixér, hnetací hák alebo šľahaciu metličku) do výstupu pre príslušenstvo (**a6**). Zatlačte príslušenstvo hore a otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ich upevnili do skrine.

Pridajte prísady. Dbajte na to, aby miska nebola preplnená. Stlačte uvoľňovaciu páčku, ak chcete spustiť hlavu mixéru a podržte ruku na hlave mixéru, keď ju spúšťate do misky, a potom pripojte do elektrickej zásuvky. Namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu tak, že ho pevne zatlačíte na hlavu mixéru, aby bol otvor umiestnený podľa znázornenia na obrázku.

Spustite spotrebič otočením prepínača rýchlosti na požadovanú rýchlosť medzi Min - Max. Pokyny pre výber rýchlosti sa nachádzajú nižšie. Pred spustením kuchynského prístroja sa uistite, že v miske sa vždy nachádzajú prísady. Postupujte podľa pokynov pre recept.

DEMONTÁŽ

Keď skončíte, otočte prepínač rýchlosti na 0 a odpojte. Stlačte uvoľňovaciu páčku a umiestnite hlavu mixéru do zvislej polohy a vyberte príslušenstvo. Vyberte misku z držiaka tak, že otočíte misku proti smeru hodinových ručičiek, potom vyberte kryt proti vyšplechnutiu.

Vyčistite prístroj, ako je uvedené v časti „Čistenie a údržba".

PREHRIATIE

Aby bola zaistená dlhá životnosť vášho spotrebiča, kuchynský prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu, ktorá sa aktivuje v prípade prehriatia motora. Ak sa aktivuje ochrana proti prehriatiu, prístroj vypnite a odpojte. Pred opätovným zapnutím prístroja počkajte približne 30 minút.

VÝBER RÝCHLOSTI

Znovu pripojte spotrebič a zapnite. Odporúčame, aby ste vždy začali s najnižšou rýchlosťou a potom postupne zvyšujte rýchlosť. Umiestnite ochranný kryt proti vyšplechnutiu na misku, aby nedošlo k postriekaniu. Pozrite si nasledujúcu tabuľku ako návod pre odporúčané nastavenia rýchlosti.

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

Nižšie uvedený návod ponúka rýchlosti, maximálne časy spracovania a maximálne množstvo prísad. Začnite pri nastavení rýchlosti MIN a zvýšte rýchlosť podľa receptúry.

OBSAH	Príslušenstvo	Rýchlosť	Max. čas	Max. množstvo (* celková hmotnosť prísad)
Zmes ľahkého koláča (balíčkované zmesi a domáce)	Mixér	Min až 4	6 min	4,9 kg*
Krehké cesto	Mixér	1 až 2	3 min	1,4 kg*
Sneh z bielkov	Šľahacia metlička	Max	3 min 30	16 vajcia
Šľahačka	Šľahacia metlička	5 až Max	5 min	700 ml
Chlebové cesto	Hák na cesto	Min až 1	8 min	1 640 g chlebovej múky + 960 ml vody
Brioška	Hák na cesto	Min až 3	14 min	3,6 kg*

Cesto na pizzu

Prísady (na 2 pizzy): 525 g múky, 3 g soli, 5 g kvasníc, 3 g cukru, 375 g vlažnej vody (43 ° C), 8 g masti (alebo masla).

Dajte všetky prísady do misky. Mixujte 7 minút s hnetacím nástavcom na V6 pri Vmax.

Nechajte odpočinúť počas 1 hodiny, potom ochladťe, kým nebudete potrebovať.

Max. množstvo: 4 krát recept.

Najskôr dajte všetky tekuté prísady do misky a potom pridajte suché prísady. Počas používania vždy zostaňte v blízkosti kuchynského prístroja. Prísady vždy pridávajte čo najbližšie ku stenám misky a nie priamo na rotujúci nástroj.

Zmesi, ktoré obsahujú veľké množstvo kvapaliny, by mali byť spracované na nízkej rýchlosti, aby nedošlo k vyšplechnutiu. Nezvyšujte rýchlosť, kým zmes nezhustne.

Pravidelne vypínajte kuchynský prístroj, aby ste oškriabali prísady pomocou plastovej špachtle.

Ak náhodou niečo v nástroji uviazne alebo sa motor zastaví. Prístroj vypnite a odpojte. Vyriešte problém alebo znížte množstvo prísad v miske. Nechajte motor vychladnúť na 5 minút, než znovu zapnete kuchynský prístroj.

Na šľahanie vaječných bielkov, smotany, majonézy alebo podobných ľahkých zmesí použite šľahaciu metličku. Nepoužívajte šľahaciu metličku na šľahanie ťažkých zmesí, ako je koláčová zmes alebo zemiaková kaša. Vždy pozorujte výsledok, keď šľaháte alebo miešate potraviny, pretože požadovaný výsledok môže byť dosiahnutý veľmi rýchlo.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením prístroj vždy odpojte zo zásuvky.
Miska a príslušenstvo sú vhodné do umývačky riadu. Nikdy neponárajte motorovú jednotku do vody alebo iných kvapalín. Motorovú jednotku a hlavu mixéru čistite pomocou vlhkej handričky. Nepoužívajte čistiaci prášok alebo iné abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať a zmatnieť povrch. Pred uložením kuchynského prístroja dôkladne osušte všetky časti.
DÔLEŽITÉ: NIKDY NEPONÁRAJTE MOTOROVÚ JEDNOTKU DO AKÝCHKOĽVEK KVAPALÍN.

ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

SK

- Prečítajte si kapitoly „Pred prvým použitím" a „Prehriatie".
- **Váš spotrebič stále nefunguje**? Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

PRÍSLUŠENSTVO

- Mixér
- Hák na cesto
- Šľahacia metlička

Upozornenie: Príslušenstvo môžete zakúpiť iba vtedy, keď predložíte príbalový leták alebo váš prístroj. Odložte si ho pre budúcu potrebu.

OPIS APARATA

a1 Izbirnik hitrosti
a2 Ročaj za sprostitev glave mešalnika
a3 Glava mešalnika
a5 Pokrov za priključek mešalnika (priloženo glede na model mešalnika)
a6 Spoj za priključke (mesilne vilice, mešalnik in metlica)
a8 Odstranljiv pokrov za spoj za strojček za mletje mesa (priložen glede na model mešalnika)
b1 Posoda
b2 Zaščita proti škropljenju
c1 Mesilne vilice (za kvašeno testo)
c2 Mešalnik (za krhko testo, tortno maso, prelive in okrasne kreme, pire krompir itd.)
c3 Metlica (za stepanje jajc, stepene smetane, mase za palačinke, jajčne kreme, sufleja itd.)

Pred prvo uporabo preberite knjižico z varnostnimi smernicami in navodili. SL

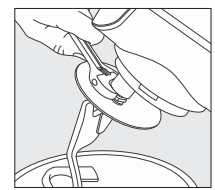
PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo vse priključke operite z vročo vodo in malo detergenta. Sperite in osušite.

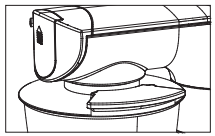
NASTAVLJANJE METLICE, MESILNIH VILIC IN MEŠALNIKA

Razdalja od priključka do dna posode je predhodno nastavljena v tovarni. Če želite, lahko to razdaljo prilagodite:

1. Izklopite in izključite napravo.
2. Dvignite glavo mešalnika in vstavite želen priključek.
3. Z eno roko držite priključek, z drugo roko pa s pomočjo nastavljivega ključa zrahljajte matico, kot je prikazano na sliki.
4. Spustite glavo mešalnika ter z zasukom priključka nastavite višino. Idealno je, če se priključek ne dotika čisto dna posode.
5. Dvignite glavo mešalnika in privijte matico, medtem ko z drugo roko držite priključek.



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. Povlecite ročico za sprostitev (**a2**) v smeri puščice ter glavo mešalnika postavite v navpični položaj. Posodo namestite v nosilec na kuhinjski napravi. Posodo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pričvrstite v nosilec posode.
Namestite želen priključek (mešalnik, mesilne vilice ali metlica) na spoj (**a6**). Priključek potisnite navzgor in ga obrnite v smeri nasproti urinega kazalca, da ga pritrdite v ohišje.
Dodajte sestavine. Pazite, da posode ne napolnite preveč. Pritisnite ročico za sprostitev, da spustite glavo mešalnika. Ko glavo mešalnika spuščate v posodo, imejte roko na glavi mešalnika ter vtič priključite v električno vtičnico. Zaščito proti škropljenju namestite tako, da jo potisnete na glavo mešalnika in da je odprtina nameščena, kot je prikazano na sliki.
Kuhinjsko napravo vklopite tako, da izbirnik hitrosti nastavite na želeno hitrost med najnižjo in najvišjo hitrostjo. Za izbiro hitrosti glejte spodnja navodila. Pred vklopom kuhinjske naprave vedno poskrbite, da so sestavine v posodi. Upoštevajte navodila v receptu.

SL

RAZSTAVLJANJE

Ko končate, nastavite izbirnik hitrosti na 0 in izključite iz napajanja. Pritisnite ročico za sprostitev ter glavo mešalnika postavite v navpični položaj in odstranite priključek. Posodo z nosilca odstranite tako, da jo obrnete v smeri nasproti urinega kazalca in nato odstranite zaščito proti škropljenju.
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 se vklopi senzor za pregrevanje, izklopite napravo in izključite napajanje. Počakajte 30 minut, preden znova vklopite napravo.

IZBIRA HITROSTI

Vključite in vklopite napravo. Priporočamo, da vedno začnete z najnižjo hitrostjo, ki jo nato postopoma povečujete. V izogib škropljenju na posodo namestite zaščito proti škropljenju. 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 z najnižjo hitrostjo, ki jo nato postopoma povečujete glede na recept.

Vsebina	Priključek	Hitrost	Najdaljši čas	Največja količina (* skupna teža sestavin)
Mešanica za lahko torto (vnaprej pripravljena in doma pripravljena)	Mešalnik	Od najnižje do 4	6 minut	4,9 kg*
Pecivo iz krhkega testa	Mešalnik	Od 1 do 2	3 minute	1,4 kg*
Beljaki	Metlica	Najvišja	3 min 30	16 jajc
Stepena smetana	Metlica	Od 5 do najvišje	5 min	700 ml
Krušno testo	Mesilne vilice	Od najnižje do 1	8 minut	1640 g krušne moke + 960 ml vode
Brioši	Mesilne vilice	Od najnižje do 3	14 minut	3,6 kg*

SL

Testo za pizzo:
Sestavine (za 2 pizzi) 525 g moke, 3 g soli, 5 g kvasa, 3 g sladkorja, 375 g mlačne vode (43 °C), 8 g masti (ali masla).
Vse sestavine zložite v posodo.. Z mesilnimi vilicami mešajte 7 min na nastavitvah V6 in Vmax.
Testo pustite počivati 1 uro, nato pa postavite na hladno, dokler ga ne boste potrebovali.
Najv. količina: 4x količina recepta.
V posodo najprej zlijte vse tekoče sestavine, nato dodajte še suhe sestavine. Med uporabo vedno ostanite blizu naprave. Sestavine vedno dodajajte čim bližje robov posode in ne neposredno na vrteče orodje.
Mase z veliko tekočine morate obdelati pri nizki hitrosti, da se izognete škropljenju. Hitrosti ne zvečajte, dokler se masa ne zgosti.
Redno izklapljajte kuhinjsko napravo, da s stranic posode s plastično lopatico postrgate sestavine.
Če se pomotoma nekaj zatakne v priključku ali se motor ustavi. Izklopite in izključite napravo. Odpravite vzrok ali zmanjšajte količino sestavin v posodi. Motor naj se 5 minut hladi, preden ponovno vklopite napravo.
Za stepanje beljakov, smetane, majoneze in podobnih sestavin uporabite metlico. Metlice ne uporabljajte za stepanje gostejših mešanic, kot je masa za torto ali pire krompir. Med stepanjem ali mešanjem hrane bodite vedno pozorni na sestavine, saj lahko hitro pridete do želenega rezultata.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem aparat vedno izključite iz električnega omrežja.
Posodo in priključke lahko operete v pomivalnem stroju. Enoto motorja nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine. Enoto motorja 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

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

SL

NASTAVKI

- Mešalnik
- Mesilne vilice
- Metlica

Pozor: priključek lahko kupite le, če pokažete brošuro z navodili ali napravo. Navodila shranite za kasnejšo uporabo.

OPIS APARATA

a1 Birač brzine
a2 Ručka za oslobađanje glave miksera
a3 Glava miksera
a5 Poklopac za izlaz blendera (blender priložen u zavisnosti od modela)
a6 Izlaz za dodatke (kuku za testo, dodatak za miksiranje i žicu za mućenje)
a8 Demontažni poklopac izlaza mlina za mlevenje mesa (mlin za mlevenje mesa priložen u zavisnosti od modela)
b1 Posuda
b2 Štitnik protiv prskanja
c1 Kuka za testo (za testo sa kvascem)
c2 Dodatak za miksiranje (za prhko testo, testo za kolače, glazure i prelive za kolače, krompir-pire itd.)
c3 Žica za mućenje (za mućenje jaja, šlaga, palačinki, poslastičarskog krema itd.)

Pre prve upotrebe pažljivo pročitajte brošuru "Bezbednosne mere" i uputstva.

SR

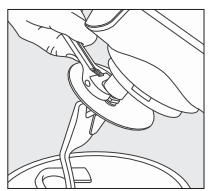
PRE PRVE UPOTREBE

Pre prve upotrebe operite sve dodatke u vrućoj vodi sa malo tečnog deterdženta za posuđe. Isperite i osušite.

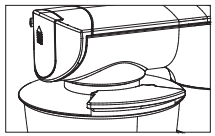
PODEŠAVANJE ŽICE ZA MUĆENJE, KUKE ZA TESTO I DODATKA ZA MIKSIRANJE

Udaljenost od dodatka do dna posude je postavljena na unapred određenu standardnu visinu prilikom isporuke iz fabrike. Ako želite, visina se može podesiti:

1. Isključite aparat i izvucite ga iz utičnice.
2. Podignite glavu miksera i umetnite odgovarajući dodatak.
3. Držite dodatak jednom rukom i u isto vreme olabavite maticu podesivim ključem; pogledajte dijagram pored.
4. Spustite glavu miksera i podesite visinu okretanjem samog dodatka. Idealno, dodatak treba skoro da dodiruje dno posude.
5. Podignite glavu miksera i zategnite maticu dok drugom rukom držite dodatak.



SKLAPANJE



Stavite kuhinjski aparat na ravnu, stabilnu, vatrostalnu površinu dalje od izvora toplote ili prskanja vode. Prilikom stavljanja posude i dodataka, stavite taster za izbor brzine u položaj "0" i uverite se da je kuhinjski aparat isključen iz strujne utičnice. Stavite ručku za oslobađanje (**a2**) u smer strelice a glavu miksera stavite u vertikalan položaj. Stavite posudu u držač na kuhinjskom aparatu. Okrećite posudu u smeru kretanja kazaljki na satu, dok se dobro ne pričvrsti na držač posude.
Stavite dodatak koji želite (žicu za mućenje, kuku za testo ili dodatak za miksiranje) u izlaz (**a6**). Gurnite dodatak nagore i okrenite ga suprotno kazaljki na satu da ga pričvrstite na kućište.
Dodajte sastojke. Vodite računa da ne prepunite posudu. Pritisnite ručku za oslobađanje da spustite glavu miksera; rukom držite glavu miksera dok se spušta u posudu; zatim uključite aparat u utičnicu. Stavite štitnik protiv prskanja i čvrsto ga pritisnite na glavu miksera tako da otvor bude postavljen kako je prikazano na dijagramu pored.
Uključite aparat okretanjem birača brzine na potrebnu brzinu između Min. i Max. Pogledajte uputstvo ispod za savete o biranju brzine. Vodite računa da sastojci uvek budu u posudi pre uključivanja kuhinjskog aparata. Pratite uputstva iz recepta.

SR

RASKLAPANJE

Kada završite, okrenite birač brzine na 0 i izvucite iz utikača. Pritisnite ručku za oslobađanje, stavite glavu miksera u vertikalni položaj i izvadite dodatak. Okrećite posudu suprotno od kazaljke na satu da biste je izvadili iz držača a zatim skinite štitnik protiv prskanja.
Očistite delove na način opisan u odeljku "Čišćenje i održavanje".

PREGREVANJE

Da bi se osigurao dug radni vek aparata, kuhinjski aparat je opremljen bezbednosnim uređajem za zaštitu od pregrevanja, koji se aktivira u slučaju pregrevanja motora. Ako se uključi indikator pregrevanja, isključite aparat i izvucite ga iz utičnice. Sačekajte oko 30 minuta pre ponovnog uključivanja aparata.

IZBOR BRZINE

Uključite aparat u utičnicu i uključite ga. Preporučujemo da uvek počnete na najmanjoj brzini i potom povećavate brzinu za po jedan korak. Stavite štitnik protiv prskanja na posudu da izbegnete prskanje. Smernice za preporučena podešavanja brzine potražite u tabeli u nastavku.

UPOTREBA DODATAKA

Smernice u nastavku sadrže preporuke za podešavanja brzine, maksimalno vreme obrade i maksimalnu količinu sastojaka. Počnite na MIN podešavanju brzine i povećavajte brzinu u zavisnosti od recepta.

Sadržaj	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.	4,9 kg*
Sipkavo testo	Dodatak za miksiranje	1 do 2	3 min.	1,4 kg*
Belanca	Žica za mućenje	Max.	3 min 30	16 jaja
Šlag	Žica za mućenje	5 do oznake Max.	5 min.	700 ml
Testo za hleb	Kuka za testo	Min. na 1	8 min.	1640 g brašna za hleb + 960 mL vode
Francuski slatki hleb	Kuka za testo	Min. na 3	14 min.	3,6 kg*

SR

Testo za picu:
Sastojci (za 2 podloge za picu): 525 g brašna, 3 g soli, 5 g kvasca, 3 g šećera, 375 g mlake vode (43 °C), 8 g masti (ili maslaca).
Stavite sve sastojke u posudu. Mešajte 7 minuta dodatkom za mešenje, u V6 na Vmax.
Ostavite da se odmara 1 h a zatim stavite na hladno do upotrebe.
Max. količina: 4 puta recept.
U posudu prvo stavite sve tečne sastojke, a zatim dodajte suve sastojke. Za vreme upotrebe uvek ostanite u blizini kuhinjskog aparata. Sastojke uvek dodajte što je moguće bliže stranama posude, a ne direktno na rotacioni alat.
Mešavine koje sadrže veliku količinu tečnosti treba obraditi na maloj brzini da bi se izbeglo prskanje. Ne povećavajte brzinu dok se mešavina ne zgusne.
Redovno isključujte kuhinjski aparat da biste plastičnom špatulom ostrugali sastojke sa strana.
Ako se slučajno nešto zaglavi u alat ili se motor zaustavi. Isključite aparat i izvucite ga iz utičnice. Rešite problem ili smanjite količinu sastojaka u posudi. Ostavite motor da se hladi 5 minuta pre no što ponovo uključite kuhinjski aparat.
Žicu za mućenje koristite za mućenje belanaca, šlaga, majoneza ili sličnih laganih mešavina. Ne koristite žicu za mućenje teških mešavina poput testa za kolače ili pire krompira. Budite uvek pažljivi kad mutite ili mešate namirnice jer se željeni rezultat može postići veoma brzo.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja, aparat uvek isključite iz strujnog napajanja.
Posuda i dodaci mogu da se peru u mašini za pranje sudova. Motornu jedinicu nikada ne potapajte u vodu ili druge tečnosti. Motornu jedinicu i glavu miksera čistite vlažnom krpom. Ne koristite prašak za pranje ili druga abrazivna sredstva koja mogu da izgrebu i matiraju površinu. Sve delove dobro osušite pre odlaganja kuhinjskog aparata.
VAŽNO: MOTORNU JEDINICU NEMOJTE NIKADA DA POTAPATE U TEČNOST!

ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI

- Pogledajte odeljke «Pre prve upotrebe» i «Pregrevanje».
- **Aparat i dalje ne radi**? Obratite se ovlašćenom servisnom centru (pogledajte listu u servisnoj knjižici).

SR

DODACI

- Dodatak za miksiranje
- Kuka za testo
- Žica za mućenje

Oprez: dodatak možete da kupite samo ako pokažete uputstvo za upotrebu ili aparat. Sačuvajte ih za buduće potrebe.

OPIS UREĐAJA

a1 Izbornik brzine
a2 Ručica za otpuštanje glave miješalice
a3 Glava miješalice
a5 Poklopac za izlaz blendera (blender se isporučuje ovisno o modelu)
a6 Izlaz za dodatnu opremu (kuka za tijesto, nastavak za miješanje i pjenjača)
a8 Odvojivi poklopac izlaza za mljevenje mesa (stroj za mljevenje mesa isporučuje se ovisno o modelu)
b1 Posuda
b2 Zaštita od prskanja
c1 Kuka za tijesto (za dizano tijesto)
c2 Nastavak za miješanje (za prhko tijesto, smjesu za tortu, glazure i preljeve za kolače, pire od krumpira itd.)
c3 Pjenjača (za miješanje jaja, tučene kreme, palačinki, slastičarske kreme itd.)

Prije prve uporabe pozorno pročitajte brošuru „Upute u vezi sigurnosti“ i upute.

HR

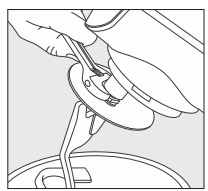
PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe, sve dijelove pribora operite u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Isperite i osušite.

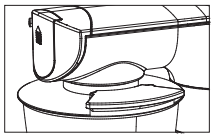
PODEŠAVANJE NASTAVKA ZA MIJEŠANJE, PJENJAČE I KUKE ZA TIJESTO

Udaljenost između pribora i dna posude podešena je u tvornici na unaprijed definiranu fiksnu vrijednost. Ta se udaljenost može podesiti po želji:

1. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice.
2. Podignite glavu miješalice i umetnite potreban pribor.
3. Pribor držite jednom rukom i podesivim ključem istodobno otpuštajte maticu, pogledajte sliku na drugoj strani.
4. Spustite glavu miješalice i okretanjem samog pribora podesite visinu. U idealnom slučaju pribor treba biti neposredno iznad dna posude.
5. Dignite glavu miješalice i stegnite maticu dok istodobno drugom rukom pridržavate pribor.



SASTAVLJANJE



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 električne utičnice. Povucite ručicu za oslobađanje (**a2**) u smjeru strelice i stavite glavu miješalice u vertikalan položaj. Postavite posudu u držač posude na kuhinjskom uređaju. Okrećite posudu u smjeru kretanja kazaljki na satu do pričvršćivanja na držač posude.
Montirajte pribor prema želji (nastavak za tijesto, miješanje ili pjenjaču) u prihvat (**a6**). Gurnite pribor prema gore i zakrenite ga ulijevo kako biste ga učvrstili u kućištu.
Dodajte sastojke. Pazite da ne prepunite posudu. Pritisnite ručicu za oslobađanje kako biste spustili glavu miješalice i zadržite ruku na glavi miješalice pri njezinom spuštanju u posudu, zatim utaknite utikač u električnu utičnicu. Montirajte štitnik od prskanja pritiskajući ga na glavu miješalice tako da se otvor nalazi kao na slici s druge strane.
Pokrenite uređaj okretanjem izbornika za odabir brzine u položaj za potrebnu brzinu između oznake Min. - Maks. Za odabir potrebne brzine pogledajte upute u nastavku. Prije uključivanja kuhinjskog uređaja uvjerite se da se sastojci nalaze u posudi. Slijedite upute u receptu.

HR

RASTAVLJANJE

Kada završite, izbornik brzine okrenite u položaj 0 i uređaj iskopčajte iz utičnice. Pritisnite ručicu za otpuštanje i glavu miješalice stavite u okomiti položaj te izvadite pribor. Uklonite posudu s nosača tako da ju okrenete ulijevo i zatim skinite štitnik od prskanja.
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 se aktivira uređaja za zaštitu od pregrijavanja, isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice. Pričekajte oko 30 minuta prije ponovnog uključivanja uređaja.

ODABIR BRZINE

Ukopčajte uređaj ga u utičnicu i uključite ga. Preporučujemo pokretanje obavite pri najnižoj brzini uz postupno povećavanje brzine. Štitnik od prskanja stavite na posudu kako ne bi došlo do prskanja. Smjernice za postavke preporučene brzine potražite u tablici u nastavku.

UPORABA DODATNOG PRIBORA

Smjernice u nastavku sadrže preporuke za postavke brzine, maksimalno vrijeme obrade i maksimalnu količinu sastojaka. Pokrenite pri MINIMALNOJ brzini i povećavajte brzinu ovisno o receptu.

Sadržaj	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 minuta	4,9 kg*
Prhko tijesto	Miješalica	1 do 2	3 minute	1,4 kg*
Bjelanjci jaja	Metlica	Maks.	3 min 30	16 jaja
Tučena krema	Metlica	5 do oznake Maks.	5 minuta	700 ml
Tijesto za kruh	Spirala za tijesto	Min. na 1	8 minuta	1640 g brašna za kruh + 960 ml vode
Francuski slatki kruh	Spirala za tijesto	Min. na 3	14 minuta	3,6 kg*

HR

Tijesto za pizzu:
Sastojci (za dva tijesta za pizzu): 525 g brašna, 3 g soli, 5 g kvasca, 3 g šećera, 375 g mlake vode (43 °C), 8 g masti (ili maslaca).
Sve sastojke stavite u posudu. Miješajte 7 minuta nastavkom za tijesto u V6 pri Vmax.
Ostavite da odstoji 1 sat i zatim hladite do upotrebe.
Maksimalna količina: 4 puta recept.
U posudu prvo stavite sve tekuće sastojke, a zatim dodajte suhe sastojke. Tijekom uporabe uvijek budite u blizini kuhinjskog uređaja. Sastojke 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. Ne povećavajte brzinu dok smjesa ne postane gušća.
Redovito isključujte kuhinjski stroj kako biste plastičnom lopaticom smjesu sa stranica spustili na dno posude.
Ako se slučajno nešto zaglavi u alatu ili se motor zaustavi. Isključite uređaj iskopčajte ga iz utičnice. Riješite problem ili smanjite količinu sastojaka u posudi. Pustite motor da se hladi 5 minuta prije ponovnog uključivanja kuhinjskog uređaja.
Pjenjaču koristite za miješanje bjelanjka jajeta, kreme, majoneze ili sličnih laganih smjesa. Pjenjaču nemojte rabiti za miješanje gustih smjesa kao što su smjese za kolače ili pire krumpir. Stalno pratite što se događa kada miješate hranu metlicama jer željeni rezultat može se postići vrlo brzo.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Uređaj prije čišćenja uvijek odspojite od strujnog napajanja.
Posuda i pribor mogu se prati u perilici posuđa. Jedinicu motora ne uranjajte u vodu ili druge tekućine. Jedinicu motora i glavu miješalice očistite vlažnom krpom. Nemojte koristiti oštra 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 TREBAM 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).

PRIBOR

HR

- Nastavak za miješanje
- Kuka za tijesto
- Pjenjača

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

SEADME KIRJELDUS

a1 Kiiruse valimise nupp
a2 Mikseripea vabastuskang
a3 Mikseripea
a5 Kannmikseri ava kate (kannmikseri sisaldumine komplektis sõltub mudelist)
a6 Ava tarvikutele (taignakonks, segamislaba ja vispel)
a8 Hakklihamasina ava eemaldatav kate (hakklihamasina sisaldumine komplektis sõltub mudelist)
b1 Anum
b2 Pritsmekaitse
c1 Taignakonks (pärmitaigna jaoks)
c2 Segamislaba (muretaigna, koogisegude, glasuuride ja võõpade, kartulipudru jms jaoks)
c3 Vispel (munade vispeldamiseks, vahukoore vahustamiseks, pannkoogitaigna ja keedukreemi segamiseks jne)

Enne seadme esmakasutust lugege palun voldikut „Ohutusjuhised“ ja seadme kasutusjuhendit.

ENNE ESMAKASUTUST

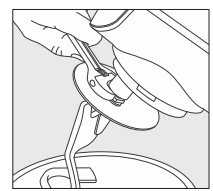
ET

Enne esmakasutust peske kõik tarvikud sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage.

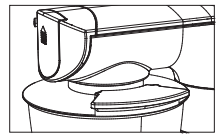
VISPLI, TAIGNAKONKSU JA SEGAMISLABA REGULEERIMINE

Tarviku kaugus anuma põhjast on tehasest tulles standardkaugusele eelseadistatud. Soovi korral saab seda kõrgust reguleerida:

1. Lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
2. Tõstke mikseripea üles ja paigaldage soovitud tarvik.
3. Hoidke ühe käega tarvikust kinni ja samal ajal keerake mutter reguleeritava mutrivõtme abil lahti; vt. joonist.
4. Laske mikseripea alla ja reguleerige tarviku kõrgust seda keerates. Ideaalis peaks tarvik ulatuma peaaegu anuma põhja.
5. Tõstke mikseripea üles ja keerake mutter kinni, samal ajal teise käega tarvikust kinni hoides.



KOKKUPANEK



Asetage seade tasasele stabiilsele kuumakindlale pinnale, kuumusallikatest ja veepritsmete tekkimise kohast eemale. Anuma ja tarvikute paigaldamisel seadke kiiruse valimise nupp asendisse „0" ja veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud. Tõmmake vabastuskangi (**a2**) noolega näidatud suunas ja seadke mikseripea vertikaalsesse asendisse. Pange anum seadme kinnitusse. Keerake anumat päripäeva, kuni see on kindlalt anuma kinnituse külge fikseeritud.
Paigaldage soovitud tarvik (segamislaba, taignakonks või vispel) avasse (**a6**). Lükake tarvikut ülespoole ja keerake seda vastupäeva, et kinnitada see pesasse.
Lisage koostisained. Jälgige, et te anumat liigselt ei täida. Mikseripea allalaskmiseks vajutage vabastuskangi ja hoidke kätt selle peal, seejärel ühendage seade vooluvõrku. Paigaldage pritsmekaitse - vajutage see kindlalt mikseripea külge nii, et selle ava on paigutatud joonisel näidatud suunas.
Seadme käivitamiseks keerake kiiruse valiku nuppu soovitud kiirusele vahemikus Min - Max. Kiiruse valimise juhised on esitatud allpool. Enne seadme sisselülitamist veenduge alati, et koostisained on anumas. Järgige retseptides esitatud juhiseid.

LAHTIVÕTMINE

Kui olete lõpetanud, keerake kiiruse valiku nupp asendisse 0 ja eemaldage seade vooluvõrgust. Vajutage vabastuskangi, seadke mikseripea vertikaalsesse asendisse ja eemaldage tarvik. Eemaldage anum kinnitusest, keerates anumat vastupäeva, seejärel eemaldage pritsmekaitse. Puhastage osi vastavalt juhistele peatükis „Puhastamine ja hooldus".

ÜLEKUUMENEMINE

Seadme pika eluea tagamiseks on seade varustatud ülekuumenemise kaitse seadisega, mis aktiveerub mootori ülekuumenemise korral. Ülekuumenemise kaitse aktiveerumisel lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Enne seadme uuesti sisselülitamist oodake umbes 30 minutit.

KIIRUSE VALIMINE

Ühendage seade vooluvõrku ja lülitage see sisse. Soovitame alustada alati väikseima kiirusega ja seejärel suurendada kiirust järk-järgult. Pritsmete vältimiseks paigaldage anumale pritsmekaitse. Soovituslikud kiiruse seadistused on esitatud tabelis allpool.

TARVIKUTE KASUTAMINE

Alljärgnevad juhised sisaldavad soovituslikke kiiruse seadistusi, maksimaalseid töötlemisaegasid ja maksimaalseid koostisainete koguseid. Alustage kiiruse seadistuselt MIN ja suurendage kiirust retseptist sõltuvalt.

Sisu	Tarvik	Kiirus	Maks. aeg	Maks. kogus (* koostisainete kogukaal)
Kerge koogisegu (nii pakisegud kui kodus valmistatud segud)	Segamislaba	Min kuni 4	6 min	4,9 kg*
Muretaigen	Segamislaba	1 kuni 2	3 min	1,4 kg*
Munavalged	Vispel	Max	3 min 30 s	16 muna
Vahukoor	Vispel	5 kuni Max	5 min	700 ml
Leivataigen	Taignakonks	Min kuni 1	8 min	1640 g leivajahu + 960 ml vett
Brioche	Taignakonks	Min kuni 3	14 min	3,6 kg*

Pitsataigen:
Koostisained (2 pitsapõhja jaoks): 525g jahu, 3g soola, 5g pärmi, 3g suhkrut, 375g leiget vett (43°C), 8g rasva (või võid).
Pange kõik koostisained anumasse. Segage taignakonksu abil 7 minutit kiirusel V6 kuni Vmax.
Laske taignal umbes 1h seista, seejärel jahutage, kuni seda vajate.
Maks. kogus: 4 retsepti kogust.
Pange anumasse esmalt kõik vedelad koostisained ja seejärel lisage kuivad koostisained. Seadme töötamise ajal viibige alati selle läheduses. Lisage koostisaineid alati võimalikult anuma külgede lähedale, mitte otse pöörleva tarviku peale.
Pritsmete vältimiseks tuleb palju vedelikku sisaldavaid segusid töödelda madalatel kiirustel. Ärge suurendage kiirust enne, kui segu on paksemaks muutunud.
Lülitage seade regulaarselt välja ja lükake koostisaineid külgedelt plastikspaatli abil allapoole.
Juhul kui midagi jääb tarvikusse kinni või mootor peatub. Lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Lahendage probleem või vähendage koostisainete kogust anumas. Enne seadme taaskäivitamist laske mootoril 5 minutit jahtuda.
Visplit kasutage munavalgete ja koore vahustamiseks, majoneesi või sarnaste kergete segude segamiseks. Ärge kasutage visplit tihkete segude, nt. koogisegude või kartulipudru, segamiseks. Olge toiduainete vahustamisel või segamisel tähelepanelik, sest soovitud tulemuseni võib jõuda väga kiiresti.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne puhastamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.
Anumat ja tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas. Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega ühtegi teise vedelikku. Puhastage mootoriosa ja mikseripead niiske lapiga. Ärge kasutage küürimispulbrit või muid abrasiivseid puhastusvahendeid, mis võiksid seadme pinda kriimustada või tuhmistada. Enne seadme hoiustamist kuivatage kõiki osi hoolikalt.
TÄHTIS: ÄRGE KUNAGI PANGE MOOTORIOSA ÜHEGI VEDELIKU SISSE!

MIDA TEHA, KUI SEADE EI TÖÖTA

- Palun lugege peatükke „Enne esmakasutust" ja „Ülekuumenemine".
- **Seade ei tööta ikka**? Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega (tutvuge nimekirjaga teenindusvoldikus).

TARVIKUD

- Segamislaba
- Taignakonks
- Vispel

ET

Ettevaatust: tarvikuid saab osta ainult kasutusjuhendi või seadme ettenäitamisel. Säilitage edaspidiseks kasutamiseks.

IERĪCES APRAKSTS

a1 Ātruma slēdzis
a2 Atlaišanas rokturis miksera galvai
a3 Miksera galva
a5 Vāciņš blendera izplūdei (blenderis iekļauts komplektā atkarībā no modeļa)
a6 Savienojums piederumiem (mīklas mīcītājam, mikserim un putotājam)
a8 Noņemams vāciņš gaļas maļamās ierīces izejai (gaļas maļamā ierīce iekļauta komplektā atkarībā no modeļa)
b1 Bļoda
b2 Aizsargvāks
c1 Mīklas mīcītājs (rauga mīklai)
c2 Mikseris (smilšu mīklas jaukšanai, kūku maisījuma sajaukšanai, kūku glazūrām un cukura glazūrām, kartupeļu biezeņiem utt.)
c3 Putotājs (piemēram, olu, saldā krējuma, pankūku, krēma putošanai)

Rūpīgi izlasiet „Drošības vadlīniju" bukletu un instrukcijas pirms pirmās lietošanas reizes.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

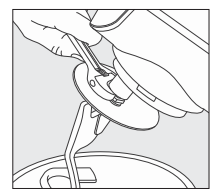
LV

Pirms pirmās lietošanas reizes izmazgājiet visus piederumus karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa. Noskalojiet un nosusiniet.

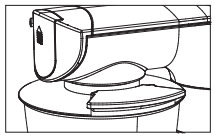
PUTOTĀJA, MĪKLAS MĪCĪTĀJA UN MIKSERA REGULĒŠANA

Attālums no piederuma līdz bļodas apakšai piegādes brīdī no rūpnīcas ir iestatīts noteiktā standarta augstumā. Ja nepieciešams, šo attālumu varat regulēt:

1. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
2. Paceliet miksera galvu un ievietojiet nepieciešamo piederumu.
3. Turiet piederumu ar vienu roku, vienlaicīgi atlaižot uzgriezni, izmantojot regulēšanas atslēgu; skatīt iepretim attēlu.
4. Nolaidiet miksera galvu un noregulējiet augstumu, pagriežot piederumu. Ideālā situācijā piederumam tik tikko jāpieskaras bļodas apakšai.
5. Paceliet miksera galvu, un ar otru roku pieturot piederumu, pievelciet uzgriezni.



SALIKŠANA



Novietojiet virtuves ierīci uz plakanas, stabilas, karstumizturīgas virsmas atstatus no karstuma avotiem un ūdens šļakatām. Pieliekot bļodu un piederumus, iestatiet ātruma slēdzi pret „0" un pārliecinieties, vai virtuves ierīce ir atvienota no elektrotīkla. Pavelciet atlaišanas rokturi (**a2**) bultiņas virzienā un ievietojiet miksera galvu vertikālā stāvoklī. Novietojiet bļodu skavā virtuves ierīcē. Pagrieziet bļodu pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz tā ir stingri iestiprināta bļodas skavā.
Pievienojiet vēlamo piederumu (mikseri, mīklas mīcītāju vai putotāju) savienojumam (**a6**). Spiediet piederumu uz augšu un pēc tam pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai nostiprinātu to korpusā.
Pievienojiet sastāvdaļas. Nepārpildiet ierīces bļodu. Nospiediet atlaišanas rokturi, lai nolaistu miksera galvu, un turiet roku uz miksera galvas, nolaižot to bļodā, pēc tam pievienojiet spraudni elektrotīkla kontaktligzdai. Uzlieciet aizsargvāku, uzspiežot to uz miksera galvas tā, lai atvere būtu novietota tādā veidā, kādā parādīts blakus attēlā.
Ieslēdziet ierīci, pagriežot ātruma slēdzi pret nepieciešamo ātrumu starp „Min" un „Max" atzīmēm. To, kādu ātrumu izvēlēties, skatiet turpmākajās instrukcijās. Pirms virtuves ierīces ieslēgšanas bļodā vienmēr ir jābūt iebērtām sastāvdaļām. Sekojiet recepšu norādījumiem.

IZJAUKŠANA

LV

Kad viss ir pabeigts, pagrieziet ātruma slēdzi pret „0" un atvienojiet ierīci. Nospiediet atlaišanas rokturi un novietojiet miksera galvu vertikāli, pēc tam noņemiet piederumu. Izņemiet bļodu no skavas, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, pēc tam noņemiet aizsargvāku. Notīriet 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 pārkarsīs motors. Kad pārkaršanas drošības ierīce tiek aktivizēta, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no kontaktligzdas. Pagaidiet aptuveni 30 minūtes pirms atkal ieslēdzat ierīci.

ĀTRUMA IZVĒLE

Iespraudiet ierīces vadu un ieslēdziet to. Iesakām vienmēr ieslēgt ierīci ar mazāko ātrumu un pēc tam pakāpeniski ātrumu palielināt. Lai izvairītos no šļakatām, uzlieciet bļodai aizsargvāku. Skatiet tabulu, kurā sniegtas norādes par ieteicamajiem ātruma iestatījumiem.

PIEDERUMU LIETOŠANA

Šajos norādījumos sniegti ieteikumi par ātruma iestatījumiem, maksimālo apstrādes laiku un maksimālo sastāvdaļu daudzumu. Ieslēdziet ierīci ar mazāko ātrumu „MIN" un pēc tam palieliniet to atbilstoši receptei.

Saturs	Piederums	Ātrums	Maks. laiks	Maks. daudzums (* sastāvdaļu kopējais svars)
Vieglais kūkas maisījums	Mikseris	Min. līdz 4	6 min.	4,9 kg*
Smilšu mīkla	Mikseris	1 līdz 2	3 min.	1,4 kg*
Olas baltumi	Putotājs	Max.	3 min. 30 sek.	16 olas
Putots krējums	Putotājs	5 līdz atzīmei Max.	5 min.	700 ml
Maizes mīkla	Mīklas mīcītājs	Min. līdz 1	8 min.	1640 g maizes miltu + 960 ml ūdens
Brioche [briošs]	Mīklas mīcītājs	Min. līdz 3	14 min	3,6 kg*

LV

Picas mīkla
Sastāvdaļas (mīklas daudzums 2 picu pamatnēm): 525 g miltu, 3 g sāls, 5 g rauga, 3 g cukura, 375 g silta ūdens (43 °C), 8 g tauku (vai sviesta).
Ieber visas sastāvdaļas bļodā. Maisa 7 minūtes, izmantojot maisītāju, sākot ar ātruma iestatījumu V6 līdz maksimālajam ātrumam.
Atstāj uz 1 stundu ievilkties un tad ieliek ledusskapī līdz lietošanai.
Maks. daudzums: 4 pamata receptes porcijas.
Vispirms ielejiet bļodā visas šķidrās sastāvdaļas un tad pievienojiet sausās sastāvdaļas. Lietošanas laikā vienmēr esiet virtuves ierīces tuvumā. Vienmēr pievienojiet sastāvdaļas pēc iespējas tuvāk bļodas malām un nevis tieši uz rotējošā piederuma.
Maisījumi, kuros ir liels daudzums šķidruma, jāmaisa ar mazu ātrumu, lai tie neizšļakstītos. Nepalieliniet ātrumu, kamēr nav sabiezējis maisījums.
Regulāri izslēdziet virtuves ierīci, lai ar plastmasas lāpstiņu notīrītu sastāvdaļas no bļodas malām.
Ja nejauši kaut kas iesprūst piederumā vai apstājas motors, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Novērsiet problēmu vai samaziniet sastāvdaļu daudzumu bļodā. Ļaujiet motoram atdzist 5 minūtes pirms virtuves ierīces atkārtotas ieslēgšanas.
Olas baltumu, krējuma un majonēzes vai tamlīdzīgu vieglu maisījumu putošanai lietojiet putotāju. Nelietojiet putotāju bieziem maisījumiem, piemēram, kūku maisījumam vai kartupeļu biezenim. Vienmēr pārtikas produktu putošanas vai jaukšanas laikā uzmanīgi sekojiet gatavošanas procesam, jo vēlamo rezultātu var sasniegt ļoti ātri.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
Bļodu un piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā. Noslaukiet motora nodalījumu un miksera galvu ar mitru lupatiņu. Neizmantojiet mazgāšanas pulveri vai citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu vai mazināt tās raksturīgās īpašības. Pirms virtuves ierīces novietošanas uzglabāšanai rūpīgi noslauciet sausas visas detaļas.
SVARĪGI! NEKAD NEMĒRCIET MOTORU NEKĀDA VEIDA ŠĶIDRUMĀ!

KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS?

- Izlasiet nodaļu „Pirms pirmās lietošanas reizes" un „Pārkaršana".
- **Vai ierīce joprojām nedarbojas**? Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru (skatiet sarakstu servisa bukletā).

PIEDERUMI

- Mikseris
- Mīklas mīcītājs
- Putotājs

LV

Uzmanību! Piederumu var iegādāties tikai tad, ja tiek uzrādīta instrukciju grāmatiņa vai ierīce. Saglabāt drošā vietā turpmākai atsaucei.

PRIETAISO APRAŠYMAS

a1 Greičio selektorius
a2 Maišytuvo galvutės atjungimo rankenėlė
a3 Maišytuvo galvutė
a5 Trintuvo prijungimo lizdo dangtelis (trintuvas tiekiamas priklausomai nuo modelio)
a6 Priedų prijungimo lizdas (tešlos peilis, maišytuvas ir plaktuvas)
a8 Mėsmalės prijungimo lizdo nuimamas dangtelis (mėsmalė tiekiama priklausomai nuo modelio)
b1 Dubuo
b2 Apsauga nuo tiškalų
c1 Tešlos peilis (mielinei tešlai)
c2 Maišytuvas (trapių gaminių tešlos, pyragų mišinių, pyragų glajaus ir aptepų, bulvių košės ir pan.)
c3 Plaktuvas (plakti kiaušinius, grietinėlę, blynus, saldžius kremus ir pan.)

Prieš pirmą kartą naudodami atidžiai perskaitykite „Nurodymų dėl saugos" brošiūrą ir instrukcijas.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

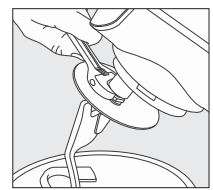
Prieš naudodami pirmą kartą, visus priedus nuplaukite nedidelės koncentracijos indų ploviklio tirpalu su karštu vandeniu. Nuplaukite švariu vandeniu ir išdžiovinkite.

LT

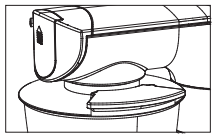
PLAKTUVO, TEŠLOS PEILIO IR MAIŠYTUVO REGULIAVIMAS

Standartinis fiksuotas priedo atstumas nuo dubens dugno nustatomas gamykloje. Jei norite, šį atstumą galite pakeisti:

1. Išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros lizdo.
2. Pakelkite maišytuvo galvutę ir įstatykite norimą priedą.
3. Viena ranka laikykite priedą, o kita ranka reguliuojamu veržliarakčiu atsukite veržlę, žr. paveikslą dešinėje.
4. Nuleiskite maišytuvo galvutę ir nustatykite jos aukštį, pasukdami patį priedą. Geriausia būtų, kad priedas beveik siektų dubens dugną.
5. Pakelkite maišytuvo galvutę ir, viena ranka prilaikydami priedą, kita ranka priveržkite veržlę.



SURINKIMAS



Pastatykite virtuvinį prietaisą ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, toliau nuo šilumos šaltinių ar vandens purslų. Prieš uždėdami dubenį ir priedus, greičio selektorių nustatykite į „0“ padėtį ir patikrinkite, ar virtuvinis prietaisas atjungtas nuo elektros lizdo. Patraukite atjungimo rankenėlę (**a2**) rodyklės kryptimi ir maišytuvo galvutę pakelkite į vertikalią padėtį. Įstatykite dubenį į virtuvinio prietaiso laikiklį. Pasukite dubenį pagal laikrodžio rodyklę, kad jis tvirtai prisitvirtintų prie savo laikiklio.
Įstatykite pageidaujamą priedą (maišytuvą, tešlos peilį ar plaktuvą) į lizdą (**a6**). Priedą stumkite į viršų ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kad jis prisitvirtintų prie korpuso.
Supilkite sudedamąsias dalis. Dubens neperpildykite. Paspauskite atjungimo rankenėlę, kad nuleistumėte maišytuvo galvutę; leisdami galvutę į dubenį, laikykite ant galvutės ranką; po to prietaisą prijunkite prie elektros lizdo. Uždėkite apsaugą nuo tiškalų, tvirtai ją prispausdami prie maišytuvo galvutės ir atsukdami angą, kaip parodyta paveiksle.
Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio selektorių į norimą padėtį tarp minimalios (MIN) ir maksimalios (MAX) padėties. Žr. nurodymus toliau apie tai, kokį greitį pasirinkti. Prieš įjungdami virtuvinį prietaisą visada patikrinkite, ar į dubenį supiltos sudedamosios dalys. Laikykitės nurodymų receptuose.

IŠARDYMAS

Užbaigę greičio selektorių pasukite į „0“ padėtį ir atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo. Paspauskite atjungimo rankenėlę, maišytuvo galvutę pakelkite į vertikalią padėtį ir nuimkite priedą. Nuimkite nuo laikiklio dubenį, pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę, po to nuimkite apsaugą nuo tiškalų.
Išplaukite dalis, kaip aprašyta skyriuje „Plovimas ir priežiūra“.

PERKAITIMAS

Kad jūsų prietaiso eksploatavimo trukmė būtų kuo ilgesnė, jame sumontuotas apsauginis įtaisas nuo perkaitimo, kuris išjungia pernelyg įkaitusį variklį. Jeigu suveikia apsaugos nuo perkaitimo įtaisas, prietaisą išjunkite ir atjunkite jį nuo elektros lizdo. Palaukite apie 30 minučių ir tik po to vėl įjunkite prietaisą.

GREIČIO PASIRINKIMAS

Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo ir įjunkite. Rekomenduojame visada pradėti nuo mažiausio greičio ir po to jį palaipsniui didinti. Ant dubens uždėkite apsaugą nuo tiškalų. Rekomenduojami greičio nustatymai pateikti toliau lentelėje.

PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Toliau lentelėje pateikti rekomenduojami greičio nustatymai, maksimalus apdorojimo laikas ir maksimalus sudedamųjų dalių kiekis. Pradėkite nuo minimalaus greičio nustatymo ir greitį didinkite pagal receptą.

Turinys	Priedas	Greitis	Maks. laikas	Maks. kiekis (* bendras sudedamųjų dalių svoris)
Lengvo pyrago mišinys (gatavi ar namuose ruošiami mišiniai)	Maišytuvas	Nuo min. iki 4	6 min.	4,9 kg*
Trapių gaminių tešla	Maišytuvas	Nuo 1 iki 2	3 min.	1,4 kg*
Kiaušinių baltymai	Plaktuvas	Maks.	3,5 min.	16 kiaušinių
Plakta grietinėlė	Plaktuvas	Nuo 5 iki maks.	5 min.	700 ml
Duonos tešla	Tešlos peilis	Nuo min. iki 1	8 min.	1640 g miltų duonai + 960 ml vandens
Sviestinė bandelė	Tešlos peilis	Nuo min. iki 3	14 min.	3,6 kg*

Picos tešla:
Sudedamosios dalys (2 picos pagrindams): 525 g miltų, 3 g druskos, 5 g mielių, 3 g cukraus, 375 g šilto vandens (43 °C), 8 g taukų (ar sviesto).
Sudėkite visas sudedamąsias dalis į dubenį. Maišykite 7 minutes minkymo įtaisu maksimaliu greičiu V6 padėtyje.
Palikite 1 valandai, kad tešla ataugtų ir subręstų, jei reikia.
Maksimalus kiekis: 4 kartus didesnis, nei pagal receptą.
Pradžioje į dubenį supilkite visas skystas sudedamąsias dalis, o po to sudėkite sausas. Naudodami virtuvinį prietaisą, visada būkite netoli jo. Sudedamąsias dalis visada dėkite kuo arčiau dubens sienelių, o ne ant besisukančio įtaiso.
Skystus mišinius maišykite mažu greičiu, kad jie neišsitaškytų. Nedidinkite greičio, kol mišinys nesutirštėjo.
Virtuvinį prietaisą retkarčiais išjunkite ir plastikine mentele nuo dubens nugrandykite prilipusį mišinį.
Jeigu kažkas atsitiktinai prie įtaiso prilimpa ir variklis sustoja: išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros lizdo. Pašalinkite problemą ir sumažinkite sudedamųjų dalių kiekį dubenyje. Leiskite varikliui 5 minutes atvėsti ir tik po to vėl bandykite įjungti virtuvinį prietaisą.
Plaktuvą naudokite kiaušinių baltymams, kremui, majonezui ar panašiems skystesniems mišiniams plakti. Plaktuvu neplakite tirštų mišinių, pvz., pyragų mišinių ar bulvių košių. Visada stebėkite plakamą ar maišomą mišinį, nes norimą rezultatą galite pasiekti labai greitai.

PLOVIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš plaudami visada atjunkite nuo elektros lizdo.
Dubenį ir priedus galima plauti indaplovėje. Variklio bloko niekada nemerkite į vandenį ar kokį kitą skystį. Variklio bloką ir maišytuvo galvutę valykite drėgna šluoste. Nenaudokite šveitimo miltelių ar kitų abrazyvinių valiklių, kurie gali subraižyti paviršių. Prieš virtuvinį prietaisą padėdami, kruopščiai visas jo dalis nušluostykite ir nusausinkite.
SVARBU: VARIKLIO BLOKO NIEKADA NEMERKITE Į JOKĮ SKYSTĮ!

KĄ DARYTI, JEIGU PRIETAISAS NEVEIKIA

- Prašome skaityti skyriuose „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Perkaitimas“.
- **Ar jūsų įrenginys vis tiek dar neveikia**? Susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros centru (sąrašą žr. techninės priežiūros brošiūroje).

PRIEDAI

- Maišytuvas
- Tešlos peilis
- Plaktuvas

Dėmesio: priedą galite įsigyti tik pateikę savo instrukcijų brošiūrą ar patį prietaisą. Pasidėkite saugioje vietoje, nes gali prireikti ateityje.

LT

OPIS URZĄDZENIA

a1 Przełącznik wyboru prędkości
a2 Dźwignia odblokowująca głowicę miksera
a3 Głowica miksera
a5 Pokrywa na wyjście do blendera (blender dostarczony w zależności od modelu)
a6 Wyjście do akcesoriów (hak do wyrabiania ciasta, mieszadło i ubijaczka)
a8 Zdejmowana pokrywa wyjścia do maszynki do mięsa (maszynka do mięsa dostarczona w zależności od modelu)
b1 Misa
b2 Osłona zabezpieczająca przed chlapaniem
c1 Hak do wyrabiania ciasta (do ciast drożdżowych)
c2 Mieszadło (do kruchego ciasta, mas na ciasto, lukrów, polew do ciast, purée z ziemniaków itp.)
c3 Ubijaczka (do ubijania jajek, bitej śmietany, ciasta na naleśniki, kremu cukierniczego itp.)

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać broszurę „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” oraz instrukcję.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

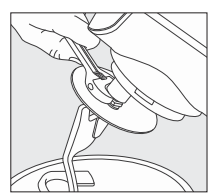
Przed pierwszym użyciem wszystkie akcesoria należy umyć gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać i wysuszyć.

PL

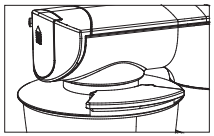
REGULACJA UBIJACZKI, HAKA DO WYRABIANIA CIASTA I MIESZADŁA

Odległość końcówki od dna misy jest ustawiona fabrycznie na predefiniowaną wysokość standardową. Jeśli istnieje taka potrzeba, użytkownik może tę wysokość zmienić:

1. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu.
2. Podnieść głowicę miksera i włożyć do niej odpowiednią końcówkę.
3. Przytrzymać końcówkę jedną ręką i jednocześnie poluzować nakrętkę kluczem francuskim, patrz schemat obok.
4. Obniżyć głowicę miksera i przekręcić końcówkę, aby ustawić wysokość. Najlepiej, aby czubek końcówki znajdował się tuż nad dnem misy i prawie jej dotykał.
5. Podnieść głowicę miksera i dokręcić nakrętkę; jednocześnie przytrzymywać końcówkę drugą ręką.



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 końcówek ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „0" i upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego robot kuchenny jest wyjęta z kontaktu. Pociągnąć dźwignię odblokowującą (**a2**) w kierunku zaznaczonym strzałką i ustawić głowicę miksera w pozycji pionowej. Włożyć misę do uchwytu w robocie kuchennym. Obrócić misę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) do oporu, tak aby misa została pewnie zamocowana w uchwycie.
Założyć na wyjściu (**a6**) odpowiednią końcówkę (mieszadło, hak do wyrabiania ciasta lub ubijaczkę). Wcisnąć końcówkę do góry i przekręcić w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), aby zamocować ją w obudowie.
Dodać składniki. Uważać, aby nie nałożyć ich do misy za dużo. Nacisnąć dźwignię odblokowującą, aby opuścić głowicę miksera. Podczas opuszczania głowicy do misy przytrzymywać głowicę ręką. Następnie podłączyć urządzenie do kontaktu. Założyć osłonę zabezpieczającą przed chlapaniem – mocno wcisnąć ją na głowicę miksera w taki sposób, aby otwór znajdował się w pozycji pokazanej na schemacie.
Włączyć urządzenie – przekręcić przełącznik wyboru prędkości w wymaganą pozycję między oznaczeniami Min i Max. Wybór prędkości – patrz instrukcje poniżej. Przed włączeniem robota kuchennego należy się zawsze upewnić, czy w misie znajdują się składniki. Prosimy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w przepisie.

DEMONTAŻ

Po zakończeniu, należy przekręcić przełącznik wyboru prędkości w pozycję 0 i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Nacisnąć dźwignię odblokowującą, ustawić głowicę miksera w pozycji pionowej i wyjąć końcówkę. Przekręcić misę w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), aby wyjąć misę z uchwytu i zdjąć osłonę zabezpieczającą przed chlapaniem.
Wyczyścić części zgodnie z zaleceniami podanymi w części „Czyszczenie i konserwacja".

PRZEGRZANIE

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 przed przegrzaniem należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Przed ponownym włączeniem urządzenia należy odczekać około 30 minut.

WYBÓR PRĘDKOŚCI

Należy włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włączyć urządzenie. Zalecamy, aby zawsze włączać urządzenie na najniższej prędkości, a potem stopniowo prędkość tę zwiększać. Aby uniknąć chlapania, na misę należy założyć osłonę zabezpieczającą przed chlapaniem. W tabeli poniżej podano zalecane ustawienia prędkości.

UŻYWANIE AKCESORIÓW

W przewodniku poniżej podano sugerowane ustawienia prędkości, maksymalne czasy pracy i maksymalne ilości składników. Należy rozpoczynać od ustawienia prędkości MIN, a potem stopniowo zwiększać prędkość odpowiednio do zaleceń podanych w przepisie.

Zawartość	Końcówka	Prędkość	Maks. czas	Maks. ilość (* całkowita waga składników)
Lekkie ciasto na biszkopt (z paczki lub domowe)	Mieszadło	Od Min do 4	6 min	4,9 kg*
Ciasto kruche	Mieszadło	od 1 do 2	3 min	1,4 kg*
Białka jaj	Ubijaczka	Max	3 min 30	16 jajek
Bita śmietana	Ubijaczka	Od 5 do Max	5 min	700 ml
Ciasto na chleb	Hak do wyrabiania ciasta	Od Min do 1	8 min	1640 g mąki chlebowej + 960 ml wody
Brioszka	Hak do wyrabiania ciasta	Od Min do 3	14 min	3,6 kg*

Ciasto na pizzę:
Składniki (na 2 spody pizzy): 525 g mąki, 3 g soli, 5 g drożdży, 3 g cukru, 375 g letniej wody (43°C), 8 g smalcu (lub masła).
Włożyć wszystkie składniki do misy. Miksować przez 7 minut końcówką do wyrabiania ciasta z prędkością ustawioną na ustawienie 6 lub Max.
Odstawić na 1 godzinę, następnie schłodzić.
Maks. ilość: 4-krotność przepisu.
Najpierw nalać do misy wszystkie składniki płynne, a potem dodać składniki suche. W czasie używania robota kuchennego należy zawsze pozostawać w pobliżu urządzenia. Składniki należy zawsze dodawać możliwie jak najbliżej ścianek misy, a nie bezpośrednio na obracającą się końcówkę roboczą.
Mieszaniny z dużą ilością płynu należy miksować na małych prędkościach, aby uniknąć chlapania. Nie należy zwiększać prędkości zanim mieszanina nie zgęstnieje.
Robota kuchennego należy regularnie co jakiś czas wyłączać, aby plastikową łopatką zgarnąć do środka składniki osadzające się na ściankach.
Jeżeli przypadkiem coś zaklinuje się w narzędziu lub silnik zatrzyma się, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Usunąć przyczynę problemu lub zmniejszyć ilość składników w misie. Przed ponownym włączeniem robota należy odczekać 5 minut, aby pozwolić silnikowi ostygnąć.
Do ubijania białek jaj, śmietany, majonezu lub innych podobnych lekkich mieszanin należy używać ubijaczki. Ubijaczki nie należy używać do ubijania gęstych mas takich jak ciasto lub purée ziemniaczane. Podczas miksowania i ubijania produktów należy zawsze kontrolować postępy pracy, ponieważ zamierzony efekt może zostać osiągnięty bardzo szybko.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu.
Misę i akcesoria można umyć w zmywarce. Bloku silnika nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach. Blok silnika i głowicę miksera należy wyczyścić wilgotną ściereczką. Nie należy używać proszków do szorowania lub innych ścierających środków czyszczących, które mogłyby doprowadzić do porysowania i zmatowienia powierzchni. Przed schowaniem robota kuchennego wszystkie części należy dokładnie wytrzeć do sucha.
WAŻNE: BLOKU SILNIKA NIE WOLNO NIGDY ZANURZAĆ W JAKICHKOLWIEK PŁYNACH!

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

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

AKCESORIA

- Mieszadło
- Hak do wyrabiania ciasta
- Ubijaczka

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

PL

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

a1 Speed selector
a2 Release handle for mixer head
a3 Mixer head
a5 Cover for blender outlet (blender supplied depending on model)
a6 Outlet for accessories (dough hook, mixer and whisk)
a8 Removable cover for meat mincer outlet (meat mincer supplied depending on model)
b1 Bowl
b2 Splash guard
c1 Dough hook (for yeast dough)
c2 Mixer (for shortcrust pastry, cake mixture, cake frostings and icings, mashed potatoes, etc)
c3 Whisk (for whisking eggs, whipped cream, pancakes, creme patissiere, etc)

Please read the "Safety guidelines" booklet and instructions carefully before initial use.

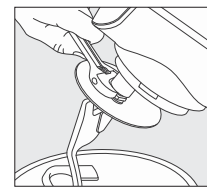
BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, wash all accessories in hot water and a little washing up liquid. Rinse and dry.

ADJUSTMENT OF WHISK, DOUGH HOOK AND MIXER

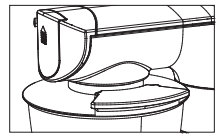
The distance from the accessory to the bottom of the bowl is set at a pre-fixed standard height when delivered from the factory. If you want to, the height can be adjusted:

1. Switch off the appliance and unplug.
2. Lift the mixing head and insert the required accessory.
3. Hold on to the accessory with one hand and at the same time loosen the nut by means of an adjustable spanner, see diagram opposite.
4. Lower the mixer head and adjust the height by turning the accessory itself. Ideally the accessory should almost touch the bottom of the bowl.
5. Lift the mixer head and tighten the nut while you hold on to the accessory with the other hand.



EN

ASSEMBLING



Place the kitchen machine 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. Pull the release handle (**a2**) in the direction of the arrow and put the mixer head in vertical position. Put the bowl in the bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.
Fit the accessory you want (mixer, dough hook or whisk) on the outlet (**a6**). Push the accessory upwards and turn anticlockwise to attach it into its housing.
Add ingredients. Take care not to overfill the bowl. Press the release handle to lower the mixer head and keep your hand on the mixer head when it is lowered into the bowl, then connect to a power socket. Fit the splash guard by pressing it firmly on to the mixer head in such a way that the opening is positioned as shown in the diagram opposite.
Start the appliance by turning the speed selector to the required speed between Min - Max. See instructions below for which speed to select. Make sure that there are always ingredients in the bowl before switching on the kitchen machine. Follow the recipe instructions.

DISMANTLING

When you are finished, turn the speed selector to 0 and unplug. Press the release handle and put the mixer head in a vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl anticlockwise, then remove the splash guard.
Clean the parts as described in the section “Cleaning and maintenance”.

OVERHEATING

EN

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 unplug. Wait about 30 minutes before switching on the appliance again.

SPEED SELECTION

Plug in the appliance and switch on. We recommend that you always start at the lowest speed and then increase the speed one step at a time. Put the splash guard on the bowl to avoid splashing. See the table below as a guide to the recommended speed settings.

USE OF ACCESSORIES

The guide below offers suggestions for speed settings, maximum processing time and the maximum quantity of ingredients. Start at the MIN speed setting and increase the speed depending on the recipe.

Content	Accessory	Speed	Max Time	Max Quantity (* total weight of ingredients)
Light cake mixture (packet mixtures and homemade)	Mixer	Min to 4	6 min	4.9 kg*
Shortcrust pastry	Mixer	1 to 2	3 min	1.4 kg*
Egg whites	Whisk	Max	3 min 30	16 eggs
Whipped cream	Whisk	5 to Max	5 min	700 ml
Bread dough	Dough hook	Min to 1	8 min	1640 g bread flour + 960 ml water
Brioche	Dough hook	Min to 3	14 min	3.6 kg*

Pizza dough:
Ingredients (for 2 pizza bases): 525g flour, 3g salt, 5g yeast, 3g sugar, 375g lukewarm water (43°C), 8g lard (or butter).
Put all the ingredients in the bowl. Mix for 7 mins with the kneading attachment, in V6 at Vmax. Leave to rest for 1h then chill until needed.
Max. quantity: 4 times the recipe.
Put all liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ingredients. Always stay close to the kitchen machine during use. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not direct onto the rotating tool.

EN

Mixtures that contain a large amount of liquid should be processed at low speed to avoid splashing. Do not increase the speed until the mixture has thickened.
Switch off the kitchen machine regularly to scrape down ingredients from the sides using a plastic spatula.
If by accident something gets stuck in the tool or the motor stops. Switch off the appliance and unplug. Solve the problem or reduce the quantity of ingredients in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before you switch on the kitchen machine again.
Use the whisk for whipping egg whites, cream, mayonnaise or similar light mixtures. Do not use the whisk for whipping heavy mixtures such as cake mixture or mashed potatoes. Always keep an eye on the result when you whip or mix foods as the desired result can be reached very quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug before cleaning.
The bowl and the accessories are Dishwasher safe. Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Clean the motor unit and the mixer head with a damp cloth. Do not use scouring powder or other abrasive cleaners which may scratch and 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.

EN

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

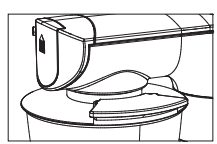
a1 Snelheidsregelaar
a2 Ontgrendelingshendel om de kop van de keukenmachine te ontgrendelen
a3 Kop van de keukenmachine
a5 Kap voor blender
a6 Accessoirehouder (niet afgebeeld)
a8 Afneembaar kapje voor accessoirehouder (gehaktmolen)
b1 Kom
b2 Anti-spatdeksel
c1 Deeghaak
c2 Klopper
c3 Garde

Lees vóór het eerste gebruik het boekje met de “veiligheidsvoorschriften” en de instructies nauwkeurig.

INGEBRUIKNAME

Was de accessoires vóór het eerste gebruik in een zeepsopje. Spoel en droog af.

IN ELKAAR ZETTEN



Plaats de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond voordat u deze inschakelt. Stel de snelheidsregelaar in op “0” en zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op een stopcontact wanneer u de kom en de accessoires monteert. Trek aan de ontgrendelingshendel in de richting van de pijl en plaats de kop van de keukenmachine in verticale positie. Plaats de kom in de beugel op de keukenmachine. Draai de kom rechtsom totdat deze goed in de beugel vastzit.
Plaats het gewenste accessoire (klopper, deeghaak of garde) op de houder. Druk het accessoire omhoog en draai het vervolgens linksom om het in de houder te bevestigen.
Voeg ingrediënten toe. Pas op dat u de kom 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 het in de kom laat zakken en steek de stekker in een stopcontact. Plaats het anti-spatdeksel door het stevig op de kop van de keukenmachine te drukken zodat de vulopening in de positie staat zoals hieronder afgebeeld.
Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid in te stellen tussen Min - Max. Zie de instructies voor de snelheidskeuze verderop in de handleiding. Zorg dat er altijd ingrediënten in de kom zitten voordat u de keukenmachine inschakelt. Volg het recept.

NL

UIT ELKAAR HALEN

Als u klaar bent met mixen/kloppen, draai de aan/uit-knop dan naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact. 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. Verwijder vervolgens het anti-spatdeksel.
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 overbelast raakt. Als de thermostaat wordt geactiveerd, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht 30 minuten lang voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

SNELHEID INSTELLEN

Steek de stekker in het stopcontact. Het is raadzaam om altijd te beginnen op de laagste snelheid en de snelheid vervolgens stap voor stap op te voeren. Plaats het anti-spatdeksel om opspatten te voorkomen. Zie onderstaande tabel voor de aanbevolen snelheidsinstellingen.

GEBRUIK VAN ACCESSOIRES

Onderstaande richtlijnen bevatten suggesties voor snelheidsinstellingen. Begin op de instelling MIN en verhoog de snelheid afhankelijk van de ingrediënten.

Inhoud	Accessoire	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Cakes (cakemixen of zelfgemaakt)	Klopper	Min > 4	6 min	4,9 Kg
Korstdeeg	Klopper	1 > 2	3 min	1,4 kg
Eiwitten	Garde	Max.	3 min 30	16 eieren
Slagroom	Garde	5 > Max	5 min	700 ml
Brooddeeg	Deeghaak	Min > 1	8 min	1640 g bloem + 960 g water
Brioche	Deeghaak	Min > 3	14 min	3,6 Kg

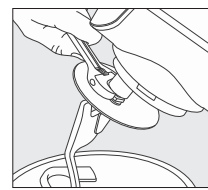
NL

Pizzadeeg:
Ingrediënten (voor 2 porties deeg): 525g bloem, 3g zout, 5g gist, 3g suiker, 375g lauw water (43°C), 8g reuzel (of boter).
Doe alle ingrediënten in een kom. Meng gedurende 7 min met de kneedarm, in V6 op Vmax.Laat 1 uur rusten en bewaar het deeg vervolgens op een koele plaats tot u het gebruikt.
Max. hoeveelheid: 4 keer de recepthoeveelheid
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. Voeg ingrediënten altijd zo dicht mogelijk aan de zijkant van de kom toe en niet rechtstreeks in het ronddraaiende element.
Mengsels met een grote hoeveelheid vloeistof moeten op lage snelheid worden verwerkt. Voer de snelheid pas op als het mengsel dikker is geworden.
Schakel de keukenmachine regelmatig uit om de zijkant schoon te maken met een rubberen spatel.
Als er een fout optreedt of als er iets in het accessoire vast komt te zitten of als de motor stopt; schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Los het probleem op of verminder de inhoud in de kom. Laat de motor 5 minuten lang afkoelen alvorens de keukenmachine opnieuw in te schakelen.

Gebruik de garde om eiwit, room e.d. te kloppen. Gebruik de garde niet voor het kloppen van compacte mengsels zoals cakemix of aardappelpuree. Houd tijdens het kloppen/mengen altijd het resultaat in de gaten. Het gewenste resultaat kan namelijk heel snel worden behaald

AFSTELLING VAN DE GARDE, DEEGHAAK EN KLOPPER

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



1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Breng de kop van de keukenmachine omhoog en plaats het gewenste accessoire.
3. Houd het accessoire met één hand vast en draai tegelijkertijd de moer los met een moersleutel, zie afb.
4. Breng de kop van de keukenmachine omlaag en verstel de hoogte door aan het accessoire te draaien. Het beste is als het accessoire de bodem van de kom bijna raakt.
5. Breng de kop van de keukenmachine omhoog en draai de moer terwijl u met de andere hand het accessoire vasthoudt.

NL

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact halen.
De kom en accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen. Dompel het motorelement niet onder in water of een andere vloeistof. Veeg het motorelement en de kop van de keukenmachine af met een vochtige doek. Gebruik geen bijtende of krassende middelen om krassen of dof worden van de buitenkant te voorkomen. Droog alle onderdelen grondig af voordat u de keukenmachine opbergt.
BELANGRIJK: DOMPEL DE MOTOR NOOIT ONDER IN VLOEISTOF!

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).

ACCESSORIES

- 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.

NL

CİHAZIN TANIMI

a1 Hız düğmesi
a2 Mikser başlığı serbest bırakma kolu
a3 Mikser başlığı
a5 Blender çıkışı için kapak (blender modele göre tasarlanmıştır)
a6Aksesuarlar için bağlantı yeri (hamur kancası, mikser ve çırpıcı)
a8 Kıyma aparatı bağlantı yeri için çıkarılabilir kapak (Kıyma aparatı modele göre tasarlanmıştır)
b1 Kase
b2 Sıçrama koruması
c1 Hamur kancası (mayalı hamur için)
c2 Karıştırıcı (tart hamuru, kek karışımı ve kaplamaları, patates püresi vb. için)
c3 Çırpıcı (yumurta çırpma, krema, pancake, pasta kreması vb. için)

Lütfen ilk kullanımdan önce “Güvenlik yönergeleri” kitapçığını ve talimatları okuyun.

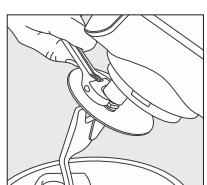
İLK KULLANIMDAN ÖNCE

İlk kullanımdan önce tüm parçaları sıcak su ve biraz sıvı bulaşık deterjanı ile yıkayın. Durulayın ve kurutun.

ÇIRPICI, HAMUR KANCASI VE MİKSERİN AYARLANMASI

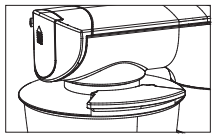
Aksesuardan kasenin tabanına olan mesafe fabrika çıkışında standart olarak önceden ayarlanmış bir yüksekliktir. Eğer isterseniz yükseklik ayarlanabilir.

1. Cihazı kapatın ve fişten çekin.
2. Karıştırma başlığını kaldırın ve gerekli aksesuarı takın.
3. Yan taraftaki şemada olduğu gibi, bir elle aksesuarı tutarken bir elinizle bir ingiliz anahtarı yardımıyla somunu gevşetin.
4. Mikser başlığını aşağı indirin ve aksesuarın kendisini çevirirken yüksekliği ayarlayın. İdeal olarak aksesuar kasenin tabanına neredeyse dokunacak mesafede olmalıdır.
5. Mikser başlığını kaldırın ve diğer elinizde aksesuarı tutarken somunu sıkın.



TR

MONTAJ



Mutfak robotunu ısı kaynaklarından veya su sıçramalarından uzak düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin. Kase ve aksesuarları kaldırırken, hız düğmesini "0" olarak ayarlayın ve mutfak robotunun fişinin prizden çekildiğinden emin olun. Kolu (**a2**) ok yönüne çekin ve mikser başlığını dikey konuma getirin. Kaseyi mutfak robotunun bağlantı parçasına yerleştirin. Kaseyi, kase bağlantı parçasına sıkıca oturana kadar saat yönünde çevirin.
İstediğiniz aksesuarı (mikser, hamur kancası veya çırpıcı) bağlantı yerine (**a6**) takın. Aksesuarı yukarı doğru itin ve yuvasına takmak için saat yönünün tersi yönde döndürün.
Malzemeleri ekleyin. Kaseyi fazla doldurmamaya dikkat edin. Mikser başlığını aşağı indirmek için serbest bırakma koluna basın ve başlık kaseye doğru aşağı indiğinde elinizi mikser başlığının üzerinde tutun, ardından prize takın. Sıçrama korumasını mikser başlığına açıklığı karşıdaki şemada gösterildiği gibi olacak şekilde sıkıca bastırarak takın.
Hız düğmesini Min-Maks seviyeler arasında gerekli hıza ayarlayarak cihazı çalıştırın. Seçeceğiniz hız için aşağıdaki talimatlara bakın. Mutfak robotunu çalıştırmadan önce haznede mutlaka malzeme olduğundan emin olun. Tarif talimatlarını takip edin.

SÖKME

İşiniz bittiğinde, hız düğmesini 0'a getirin ve prizden çekin. Serbest bırakma koluna basın ve mikser başlığını dik konuma getirerek aksesuarı çıkarın. Kaseyi saat yönünün tersine çevirerek kaseyi bağlantı parçasından çıkarın, ardından sıçrama korumasını çıkarın.
Parçaları "Temizlik ve Bakım" bölümünde belirtildiği gibi temizleyin.

AŞIRI ISINMA

Cihazınızın uzun ömürlü olmasını sağlamak için, mutfak robotunuz motorun aşırı ısınması halinde aktif olacak bir aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Eğer aşırı ısınma koruması devreye girerse cihazı kapatın ve prizden çekin. Cihazı tekrar açmadan önce yaklaşık 30 dakika bekleyin.

TR

HIZ SEÇİMİ

Cihazı prize takın ve açın. Her zaman en düşük hızda başlatmanızı ve ardından hızı her defasında bir adım artırmanız tavsiye edilir. Sıçramayı önlemek için kaseye sıçrama korumasını takın. Tavsiye edilen hız ayarları için aşağıdaki tabloyu bir kılavuz olarak kullanın.

AKSESUARLARIN KULLANIMI

Aşağıdaki kılavuz hız ayarları, maksimum işlem süresi ve maksimum malzeme miktarı hakkında bir kılavuz niteliğindedir. MIN hız ayarında başlayın ve tarife göre hızı yükseltin.

İçerik	Aksesuar	Hız	Maks Süre	Maks Miktar (*malzemelerin toplam ağırlığı)
Hafif kek karışımı (hazır paket veya evde hazırlanmış karışım)	Mikser	Min-4	6 dak	4,9 kg*
Tart hamuru	Mikser	1 – 2	3 dak	1,4 kg*
Yumurta beyazı	Çırpıcı	Maks	3 dak 30	16 yumurta
Krema	Çırpıcı	5-Maks	5 dak	700 ml
Ekmek hamuru	Hamur kancası	Min-1	8 dak	1640 g ekmek unu + 960 ml su
Brioche	Hamur kancası	Min-3Min-1	14 dak	3,6 kg*

Pizza hamuru
Malzemeler (2 pizza tabanı için): 525g un, 3g tuz, 5g maya, 3g şeker, 375g ılık su (43°C), 8g kuyruk yağı (veya tereyağı).
Tüm malzemeleri kaseye koyun. Yoğurma aksesuarı ile 7 dakika Vmaks'ta V6'da karıştırın.
1 saat dinlenmeye bırakın ardından gerekirse soğutun.
Maks. miktar: Tarifin 4 katı.
Önce tüm sıvı malzemeleri ve ardından da kuru malzemeleri kaseye koyun. Kullanım esnasında her zaman mutfak robotunun yakınında olun. Her zaman malzemeleri kasenin yanından mümkün olduğunca yakınından ekleyin ekleyin ve doğrudan döner aletin üzerine koymayın.
Büyük miktarda sıvı içeren karışımlar, sıçramayı önlemek için düşük ısıda işlem görmelidir. Karışım koyulaşana kadar hızı yükseltmeyin.
Düzenli olarak robotu kapatın ve plastik bir spatula yardımı ile kasenin kenarında kalan malzemeleri sıyırın.

TR

Eğer kazara robota bir şey takılırsa veya motor durursa cihazı kapatın ve fişten çekin. Problemi çözün veya kasedeki malzeme miktarını azaltın. Mutfak robotunu tekrar açmadan önce motoru 5 dakika soğumaya bırakın.
Yumurta beyazlarını, krema, mayonez veya benzeri hafif karışımları çırpmak için çırpıcıyı kullanın. Çırpıcıyı kek karışımı veya patates püresi gibi ağır karışımları karıştırmak için kullanmayın. İstenen sonuç çabuk elde edilebileceğinden, yiyecekleri karıştırırken veya çırparken bir gözünüz her zaman üstünde olsun.

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlemeden önce her zaman prizden çıkarın.
Kase ve aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir özelliktedir.. Motor ünitesini asla akan suyun veya başka bir sıvının altına tutmayın. Motor ünitesini ve mikser başlığını hafif nemli bir bezle temizleyin. Yüzeyi çizerek körelteceklerinden ovma tozu veya başka aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Mutfak robotunu saklamadan önce tüm parçaları iyice kurulayın.
ÖNEMLİ: MOTOR ÜNİTESİNİ ASLA HERHANGİ BİR SIVIYA DALDIRMAYIN!

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMALISINIZ

- Lütfen „İLK KULLANIMDAN ÖNCE“ ve „AŞIRI ISINMA“bölümlerine başvurun.
- **Cihazınız halen çalışmıyorsa, yetkili bir servis merkezine başvurun.** (servis kitapçığındaki listeye bakın).

AKSESUARLAR

- Mikser
- Hamur kancası
- Çırpıcı

Dikkat: Bir aksesuarı sadece kullanım kılavuzunuzu veya cihazınızı göstererek satın alabilirsiniz. Lütfen gelecekte ihtiyaç halinde kullanmak üzere kullanım kılavuzunu saklayın.

TR

PARTES DEL APARATO

a1 Selector de velocidades
a2 Manecilla para soltar el cabezal de la batidora
a3 Cabezal de la batidora
a5 Tapa ajustable para la batidora de vaso y el robot de cocina
a6 Enganche para el montaje de los accesorios (no se muestra)
a8 Tapa desmontable para el ajuste de los accesorios (picadora de carne)
b1 Recipiente
b2 Tapa antisalpicaduras
c1 Gancho para masa
c2 Batidora
c3 Accesorio batidor

Lea detenidamente el folleto „Indicaciones de seguridad“ y las instrucciones antes del primer uso.

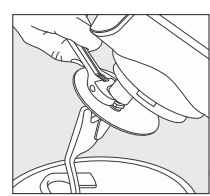
ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, lave todos los accesorios con agua y jabón. Aclare y seque.

AJUSTE DEL ACCESORIO BATIDOR, EL GANCHO PARA MASA Y LA BATIDORA

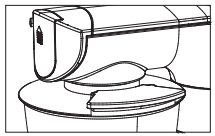
La distancia entre el accesorio y el fondo del recipiente viene establecida de fábrica a la altura estándar. Si lo desea, se puede ajustar la altura:

1. Apague el aparato y desenchúfelo.
2. Levante el cabezal de la batidora y monte el accesorio deseado.
3. Sujete el accesorio con una mano y al mismo tiempo afloje la tuerca con una llave inglesa (ver imagen).
4. Baje el cabezal de la batidora y ajuste la altura girando el propio accesorio. Lo mejor es que casi llegue a tocar el fondo del recipiente.
5. Levante el cabezal de la batidora y gire la tuerca mientras sujeta el accesorio con la otra mano.



ES

MONTAJE



Coloque el aparato de cocina sobre una superficie plana y seca antes de encenderlo. Coloque el selector de velocidades en 0 y asegúrese de que el aparato no está conectado a ninguna fuente de corriente eléctrica cuando vaya a montar el recipiente y el accesorio. Empuje la manecilla de desbloqueo en el sentido que indica la flecha y coloque el cabezal de batidora en posición vertical. Coloque el recipiente en el soporte correspondiente del aparato de cocina. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bien sujeto al soporte.
Coloque el accesorio deseado (batidora, gancho para masa o accesorio batidor) en el enganche. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para ajustarlo al enganche.
Añada los ingredientes. Tenga cuidado de no llenar demasiado el recipiente. Empuje la manecilla de desbloqueo para bajar el cabezal de la batidora, mantenga su mano en el cabezal de la batidora al bajarlo dentro del recipiente y conecte el aparato a la toma de corriente. Coloque la tapa antisalpicaduras encajándola firmemente en el cabezal de la batidora de manera que la abertura quede en la posición que se muestra en la imagen.
Active el aparato girando el selector de velocidades hasta la velocidad deseada entre la mínima y la máxima. Consulte las instrucciones de selección de velocidades más adelante en el manual. Asegúrese de que siempre haya ingredientes en el recipiente antes de encender el aparato de cocina. Siga las instrucciones de la receta.

DESMONTAJE

Cuando haya terminado de mezclar o batir, ponga el botón de encendido/apagado en 0 y desenchufe el aparato. Empuje la manecilla de desbloqueo, coloque el cabezal de batidora en posición vertical y retire el accesorio. Retire el recipiente de su soporte girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj; después, retire la tapa antisalpicaduras.
Limpie las piezas como se describe en el apartado „Limpieza y mantenimiento".

RECALENTAMIENTO

El aparato de cocina está equipado con un termostato para garantizar una larga vida útil del aparato. El termostato se activa si el motor se sobrecarga. Si se activa el termostato, apague el aparato y desenchúfelo. Espere 30 minutos antes de encenderlo de nuevo.

ES

SELECCIÓN DE VELOCIDADES

Enchufe el aparato. Se recomienda comenzar siempre a la velocidad más baja e ir aumentando la velocidad poco a poco. Coloque la tapa antisalpicaduras en el recipiente para evitar salpicaduras. Consulte la siguiente tabla para ver las velocidades recomendadas.

USO DE LOS ACCESORIOS

En la siguiente guía se ofrecen sugerencias de selección de velocidades. Comience en MIN y aumente la velocidad en función de los ingredientes.

Contenido	Accesorio	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Repostería (mezclas de repostería o caseras)	Batidora	Mín. > 4	6 min	4,9 Kg
Masa quebrada	Batidora	1 > 2	3 min	1,4 kg
Claras de huevo	Accesorio batidor	Máx.	3 min 30	16 huevos
Nata montada	Accesorio batidor	5 > Máx.	5 min	700 ml
Masa de pan	Gancho para masa	Mín. > 1	8 min	1640 g harina + 960 ml agua
Bollo de leche	Gancho para masa	Mín. > 3	14 min	3,6 Kg

Masa de pizza:
Ingredientes (para 2 masas): 525 g de harina, 3 g de sal, 5 g de levadura, 3 g de azúcar, 375 g de agua templada (43°C), 8 g de manteca de cerdo (o mantequilla).
Introducir todos los ingredientes en el bol. Mezclar durante 7 min con el gancho para masa, en velocidad 6 a velocidad máx. Dejar reposar 1 hora y después meter en el frigorífico hasta que se vaya a utilizar.
Cantidad máxima: 4 veces la receta.
Primero ponga todos los ingredientes líquidos en el recipiente y después añada los ingredientes sólidos. Mántengase siempre cerca de aparato de cocina cuando esté en funcionamiento. Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible de las paredes del recipiente y no directamente en la herramienta giratoria.
Las mezclas que contienen gran cantidad de líquido deben procesarse a baja velocidad. No aumente la velocidad hasta que la mezcla se haya espesado.
Apague el aparato de cocina con frecuencia para limpiar los ingredientes de las paredes usando un instrumento que no raye.
Si se produce algún error, algo se queda atascado en la herramienta o se para el motor: apague el aparato y desenchúfelo. Resuelva el problema o reduzca la cantidad presente en el recipiente. Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de encender de nuevo el aparato de cocina.
Utilice el accesorio batidor para batir claras de huevo, nata o productos similares. No utilice el accesorio batidor para batir mezclas espesas como masa de repostería o puré de patatas. Esté siempre atento al resultado cuando bata o mezcle, porque el resultado deseado puede conseguirse muy rápido.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
El recipiente y los accesorios son aptos para lavavajillas. Nunca sumerja el motor en agua ni otros líquidos. Limpie el motor y el cabezal de la batidora con un paño húmedo. No utilice detergentes abrasivos, ya que pueden rallar y estropear la superficie. Seque bien todas las piezas antes de guardar el aparato de cocina.
IMPORTANTE: ¡NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN NINGÚN TIPO DE LÍQUIDO!

QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA

- Consulte los apartados «Antes del primer uso» y «recalentamiento».
- **¿Su aparato sigue sin funcionar?** Contacte con un centro de servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

ACCESORIOS

- Batidora
- Gancho para masa
- Accesorio batidor

Atención: únicamente puede comprar un accesorio presentando el folleto de instrucciones de su aparato. Consérvelo en un lugar seguro para su consulta futura.

ES

TEILE DES GERÄTS

a1 Geschwindigkeitsregler
a2 Entriegelungshebel für Rührkopf
a3 Rührkopf
a5 Deckel für die Kupplung von Mixer und Küchenmaschine
a6 Kupplung zum Einsetzen von Zubehör (nicht dargestellt)
a8 Abnehmbare Abdeckung für Kupplung mit Zubehör (Fleischwolf)
b1 Behälter
b2 Spritzschutz
c1 Knethaken
c2 Rührhaken
c3 Quirl

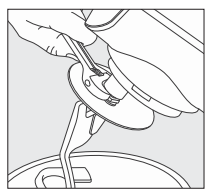
Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die „Sicherheitshinweise“ und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile mit Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie sie ab.

JUSTIERUNG VON QUIRL, KNETHAKEN UND RÜHRHAKEN

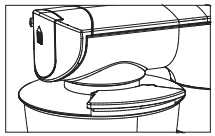
Der Abstand zwischen Zubehör und Behälterboden ist werksseitig auf eine Standardhöhe voreingestellt. Diese Höhe kann bei Bedarf angepasst werden:



1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Kippen Sie den Rührkopf und setzen Sie das gewünschte Zubehör ein.
3. Halten Sie das Zubehör mit einer Hand fest und lösen Sie gleichzeitig die Mutter mithilfe eines verstellbaren Schraubenschlüssels, siehe Abb.
4. Senken Sie den Rührkopf ab und justieren Sie die Höhe durch Drehen des Zubehörs. Optimal ist wenn das Zubehör den Behälterboden fast berührt.
5. Kippen Sie den Rührkopf, halten Sie das Zubehör mit der anderen Hand fest und ziehen Sie die Mutter an.

DE

ZUSAMMENSETZEN



Stellen Sie die Küchenmaschine vor dem Einschalten auf eine ebene und trockene Fläche. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0" und vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie den Behälter und das Zubehör einsetzen. Bewegen Sie den Entriegelungshebel in Pfeilrichtung und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Positionieren Sie den Behälter in seiner Aufnahme in der Küchenmaschine. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er fest in der Aufnahme eingerastet ist.
Setzen Sie das gewünschte Zubehör (Rührhaken, Knethaken oder Quirl) in die Kupplung ein. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.
Füllen Sie die Zutaten ein. Überfüllen Sie den Behälter nicht. Zum Absenken des Rührkopfes in den Behälter betätigen Sie den Entriegelungshebel – behalten Sie dabei die Hand auf dem Rührkopf. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose. Setzen Sie den Spritzschutz auf, indem Sie ihn fest auf den Rührkopf drücken, sodass sich die Einfüllöffnung in der in der Abbildung dargestellten Position befindet.
Setzen Sie das Gerät in Gang, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe zwischen Min - Max einstellen. Anweisungen zur Wahl der Geschwindigkeit finden Sie weiter hinten in der Bedienungsanleitung. Stellen Sie vor dem Einschalten der Küchenmaschine immer sicher, dass sich Zutaten im Behälter befinden. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts.

ZERLEGEN

Ist der Rühr- bzw. Quirlvorgang beendet, drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf „0" und ziehen Sie den Stecker. Betätigen Sie den Entriegelungshebel und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Nehmen Sie das Zubehör ab. Entnehmen Sie den Behälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus der Aufnahme und nehmen Sie anschließend den Spritzschutz ab.
Reinigen Sie die Teile gemäß Beschreibung im Abschnitt „Reinigung und Wartung".

ÜBERHITZUNG

Die Küchenmaschine ist mit einem Thermostat ausgestattet, der eine lange Lebensdauer des Gerätes garantieren soll und bei Überlastung des Motors aktiviert wird. Bei Aktivierung des Thermostats schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 30 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

DE

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Es wird empfohlen, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit zu beginnen und die Geschwindigkeit dann schrittweise zu erhöhen. Setzen Sie den Spritzschutz auf den Behälter, um Spritzer zu vermeiden. Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Nachstehend finden Sie Vorschläge für die Einstellung der Geschwindigkeit. Beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe MIN und erhöhen Sie die Geschwindigkeit in Abhängigkeit von den Zutaten.

Inhalt	Zubehör	Geschwindig-keitsstufe	Max. Zeit	Max. Menge
Kuchen (Backmischungen oder selbstgemacht)	Rührhaken	Min > 4	6 Min.	4,9 Kg
Mürbeteig	Rührhaken	1 > 2	3 Min.	1,4 kg
Eischnee	Quirl	Max	3,5 Min.	16 Eier
Schlagsahne	Quirl	5 > Max	5 Min.	700 ml
Brotteig	Knethaken	Min > 1	8 Min.	1640 g Mehl + 960 g Wasser
Brioche	Knethaken	Min > 3	14 Min.	3,6 Kg

Pizzateig:
Zutaten (für zwei Teige): 525 g Mehl, 3 g Salz, 5 g Hefe, 3 g Zucker, 375 g lauwarmes Wasser (43 °C), 8 g Schmalz (oder Butter).
Alle Zutaten in den Behälter geben. Sieben Minuten mit dem Knethaken auf Geschwindigkeitsstufe 6 bzw. max. Geschwindigkeitsstufe verrühren. Eine Stunde ruhen lassen und dann bis zur Verwendung kühlstellen.
Max. Menge: vierfache Rezeptmenge.
Füllen Sie zuerst alle flüssigen Zutaten in den Behälter und fügen Sie anschließend die trockenen Zutaten hinzu. Bleiben Sie während des Gebrauchs in der Nähe der Küchenmaschine. Füllen Sie Zutaten immer so nahe wie möglich am Rand des Behälters ein und geben Sie sie nicht direkt auf das rotierende Werkzeug.
Mischungen mit großen Mengen Flüssigkeit sollten bei niedriger Geschwindigkeit verarbeitet werden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst, wenn sich die Mischung verdickt hat.
Schalten Sie die Küchenmaschine regelmäßig aus und streifen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber von den Seitenflächen ab.
Falls ein Fehler auftritt, etwas im Werkzeug stecken bleibt oder der Motor stoppt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Lösen Sie das Problem oder reduzieren Sie die Menge im Behälter. Lassen Sie den Motor 5 Minuten abkühlen, bevor Sie die Küchenmaschine wieder einschalten.

DE

Verwenden Sie den Quirl zum Schlagen von Eiweiß, Sahne oder dergleichen. Verwenden Sie den Quirl nicht zur Verarbeitung von schweren Mischungen wie Kuchenteig oder Kartoffelbrei. Behalten Sie den Quirl- oder Rührvorgang immer im Auge, da das gewünschte Ergebnis sehr schnell erreicht werden kann.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen.
Behälter und Zubehör sind spülmaschinenfest. Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie Motorblock und Rührkopf mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da derartige Produkte die Geräteoberfläche zerkratzen oder matt werden lassen können. Vor dem Wegräumen der Küchenmaschine trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
WICHTIG: TAUCHEN SIE DEN MOTORBLOCK NIE IN FLÜSSIGKEIT!

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Siehe Kapitel „Vor der ersten Benutzung" und „Überhitzung".
- **Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?** Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

- Rührhaken
- Knethaken
- Quirl

Achtung: Sie können ein Zubehör nur bei Vorlage Ihrer Bedienungsanleitung oder Ihres Gerätes kaufen. Bewahren Sie die Anleitung daher gut auf.

DE

ДЕТАЛІ ПРИЛАДУ

a1 Перемикач швидкості
a2 Ручка із кнопкою спуску головки міксера
a3 Голівка міксера
a5 Кришка із пристроєм для кріплення блендера і комбайна
a6 Пристрій для кріплення насадок (не показаний)
a8 Знімна кришка для кріплення насадок (подрібнювача м'яса)
b1 Чаша
b2 Захисний екран від бризок
c1 Гак для тіста
c2 Міксер
c3 Вінчик

Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкцією з використання та технікою безпеки.

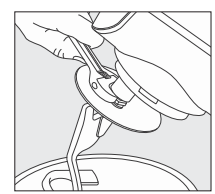
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням промийте всі насадки й деталі в мильній воді. Ополосніть їх і висушіть.

РЕГУЛЮВАННЯ ВІНЧИКА, ГАКУ ДЛЯ ТІСТА Й МІКСЕРА

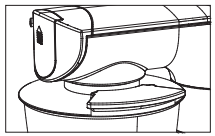
Відстань від краю насадки до дна чаші встановлена за стандартом на виробництві. За бажанням цю відстань можна змінити:

1. Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
2. Підніміть голівку міксера і встановіть потрібну насадку.
3. Утримуючи насадку однією рукою, іншою рукою послабте гайку за допомогою гайкового ключа (див. малюнок).
4. Опустіть голівку міксера і відрегулюйте висоту, провертаючинасадку. В оптимальному варіанті насадка майже торкається дна чаші.
5. Підніміть голівку міксера і поверніть гайку, утримуючи насадку однією рукою.



UK

СБОРКА



Перед включением разместите кухонный комбайн на ровной и сухой поверхности. Установите переключатель скорости в положение 0 и, прежде чем закреплять чашу и насадки, убедитесь, что прибор не подключен к сетевой розетке. Потяните ручку в направлении, указанном стрелкой, и установите головку миксера в вертикальное положение. Установите чашу на специальном кронштейне кухонного комбайна. Поверните чашу по часовой стрелке до надежной фиксации на кронштейне.
Установите нужную насадку (насадку для смешивания, крюк для теста или венчик) в гнездо крепления. Прижмите насадку вверх и поверните против часовой стрелки до надежной фиксации.
Добавьте ингредиенты. Не переполняйте чашу. Нажмите кнопку блокировки головки, чтобы опустить головку миксера в чашу. Опуская, придерживайте головку миксера рукой и вставьте вилку в розетку. Установите защитную крышку от брызг, плотно прижав его к головке миксера таким образом, чтобы входное отверстие было расположено как показано на рисунке ниже.
Включите прибор, повернув переключатель скорости на нужное значение от Min до Max. Инструкции по выбору скорости приводятся далее в этой брошюре. Не включайте кухонную машину, предварительно не загрузив ингредиенты в чашу. Придерживайтесь инструкций рецепта.

РАЗБОРКА

По завершении смешивания/взбивания верните переключатель в положение 0 и выньте вилку из розетки. Нажмите кнопку блокировки головки и, разместив головку миксера в вертикальном положении, снимите насадки. Снимите чашу с кронштейна, повернув ее против часовой стрелки, затем снимите защитный экран от брызг.
Очистите детали как описано в разделе „Очистка и обслуживание".

ПЕРЕГРЕВ

Кухонная машина оснащена термостатом, который включается при перегрузке двигателя, тем самым гарантируя длительный срок службы прибора. При срабатывании термостата отключите прибор и выньте вилку из розетки. Подождите 30 минут прежде чем снова включать прибор.

НАСТРОЙКА СКОРОСТИ

Вставьте вилку в розетку. Рекомендуется начинать работу на низкой скорости, а затем постепенно ее увеличивать. Установите защитную крышку от брызг на чашу. Рекомендуемые настройки скорости приводятся в таблице ниже.

UK

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

В таблице ниже приводятся рекомендации по выбору скорости. Начинайте со скорости MIN и постепенно увеличивайте ее в зависимости от используемых ингредиентов.

Содержимое	Насадка	Скорость	Макс. время	Макс. количество
Торты (готовые смеси или домашнее тесто)	Насадка для смешивания	Min > 4	6 мин.	4,9 кг
Песочное тесто	Насадка для смешивания	1 > 2	3 мин.	1,4 кг
Яичные белки	Венчик	Max	3 мин. 30	16 яиц
Взбитые сливки	Венчик	5 > Max	5 мин.	700 мл
Дрожжевое тесто	Крюк для теста	Min > 1	8 мин.	1640 г муки + 960 г воды
Французская булочка	Крюк для теста	Min > 3	14 мин.	3,6 кг

Тесто для пиццы:
Ингредиенты (для 2 коржей): 525 г муки, 3 г соли, 5 г дрожжей, 3 г сахара, 375 г теплой воды (43°C), 8 г топленого сала (или сливочного масла).
Поместите все ингредиенты в миску. Смешивайте в течение 7 минут тестомесилкой на скорости от 6 до максимальной. Оставьте на 1 час, затем положите в холодильник перед использованием. Максимальное количество: в 4 раза больше, чем в рецепте.
Сначала поместите все жидкие ингредиенты в чашу, а затем добавьте сухие ингредиенты. Во время использования всегда находитесь рядом с кухонной машиной. Старайтесь загружать ингредиенты как можно ближе к стенкам чаши, а не на вращающуюся насадку. Смеси, содержащие большое количество жидкости, следует обрабатывать на низкой скорости. По мере загустения смеси можно увеличивать скорость.
Регулярно отключайте машну, чтобы чистить стенки чаши с помощью мешалки для теста. В случае ошибки, при застревании постороннего предмета в насадке или при остановке двигателя отключите прибор и выньте вилку из розетки. Устраните проблему или уменьшите количество продуктов в чаше. Дайте двигателю остыть в течение 5 минут прежде чем снова включать прибор.
Для взбивания яиц, сливок и аналогичных продуктов используйте венчик. Не пользуйтесь венчиком для взбивания густых смесей, таких как тесто для тортов или картофельное пюре. В время взбивания/смешивания обязательно следите за процессом, так как желаемый результат может быть достигнут достаточно быстро.

UK

ОЧИЩЕННЯ Й ЗБЕРІГАННЯ

Завжди витягуйте вилку з розетки перед очищенням. Чашу й насадки можна мити в посудомийній машині. У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину. Протріть блок електродвигуна і голівку міксера вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними або абразивними чистячими засобами, які можуть залишити подряпини на поверхні або зіпсувати зовнішній вигляд приладу. Ретельно протріть усі деталі перш ніж ставити комбайн на зберігання. **ВАЖЛИВО: В ЖОДНОМУ ВИПАДКУ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ДЕТАЛІ ДВИГУНА В РІДИНУ!**

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

- Див. розділи „Перед першим використанням“ і „Перегрівання“.
- **Прилад все одно не працює?** Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік в інструкції).

НАСАДКИ

- 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.

UK

DESCRIPTION

a1 Variateur de vitesse
a2 Bouton d’ouverture de l’appareil
a3 Tête de l’appareil
a5 Trappe amovible pour fixation blender et mini robot
a6 Tête rotative pour le montage des accessoires (pétrin, malaxeur et fouet multibrins)
a8 Trappe amovible pour fixation hachoir à viande et accessoire découpe-légumes
b1 Bol
b2 Couvercle anti-éclaboussures
c1 Pétrin
c2 Malaxeur
c3 Fouet multibrins

Lisez attentivement le livret “Consignes de sécurité” et ce mode d’emploi avant la première utilisation.

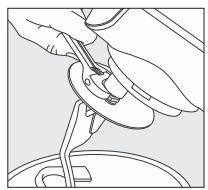
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l’eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les.

RÉGLAGE DES ACCESSOIRES FOUET MULTIBRINS, PETRIN ET MALAXEUR

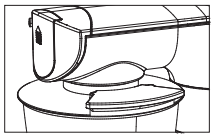
La hauteur de l’accessoire par rapport au fond du bol est pr.-r.gl.e en production. La hauteur peut.tre ajust.e si d.sir., en suivant les instructions ci-dessous :

1. Mettez l’appareil hors tension et débranchez-le.
2. Relevez la tête de l’appareil et fixez l’accessoire souhaité sur la tête rotative.
3. Tenez l’accessoire d’une main tout en desserrant l’écrou à l’aide d’une clé ajustable, voir la fig. ci-contre.
4. Abaissez la tête de l’appareil et réglez la hauteur en faisant tourner l’accessoire. Idéalement, l’accessoire doit presque toucher le fond du bol.
5. Relevez la tête de l’appareil et serrez l’écrou pendant que vous tenez l’accessoire de l’autre main.



FR

MONTAGE



Placez l'appareil sur une surface plane et sèche avant de le mettre en marche. Réglez le variateur de vitesse sur « 0 » et assurez-vous que l'appareil n'est pas connecté à une prise de courant lors du montage du bol et de l'accessoire. Poussez le bouton d'ouverture dans la direction de la flèche et relevez la tête de l'appareil. Mettez le bol dans le support sur l'appareil. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé sur le support de bol.
Fixez l'accessoire que vous désirez utiliser (malaxeur, pétrin ou fouet multibrins) sur la tête rotative. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire pour le fixer sur la tête rotative.
Ajoutez les ingrédients. Prenez soin de ne pas surcharger le bol. Poussez le bouton d'ouverture en direction de la flèche pour abaisser la tête de l'appareil et branchez l'appareil sur une prise. Montez le couvercle anti-éclaboussures en l'enfonçant fermement dans la tête rotative de manière à ce que le trou d'alimentation soit positionné comme indiqué sur la figure ci-dessous.
Mettez en marche l'appareil en tournant le variateur de vitesses à la vitesse désirée entre Min et Max. Reportez-vous aux instructions à la page suivante pour la sélection de la vitesse. Veillez à ce qu'il y ait toujours des ingrédients dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Suivez les instructions de la recette.

DÉMONTAGE

Lorsque vous avez terminé la préparation, positionnez le variateur de vitesse sur "0" et débranchez l'appareil. Poussez sur le bouton d'ouverture en direction de la flèche, relevez la tête de l'appareil et retirez l'accessoire.. Retirez le bol du support en le tournant dans le sens antihoraire, puis retirez le couvercle anti-éclaboussures.
Nettoyez les pièces comme décrit dans la section "Nettoyage et entretien".

SURCHAUFFE

Le robot comprend un thermostat afin de protéger la vie de l'appareil et celui-ci sera activé si le moteur surchauffe. Si le thermostat est actionné (la machine s'arrête), mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Attendez 30 minutes avant de le remettre sous tension.

POUR RÉGLER LA VITESSE

Branchez l'appareil sur une prise de courant. Il est recommandé de toujours commencer à vitesse Min, puis d'augmenter la vitesse graduellement. Installez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol afin d'éviter les projections. Voir le tableau ci-dessous pour les réglages de vitesse recommandés.

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

Vous trouverez des suggestions pour les réglages de vitesse dans le guide ci-dessous. Commencez à vitesse Min et augmentez la vitesse en fonction de la préparation.

Contenu	Accessoire	Vitesse	Temps max	Quantité max
Gâteaux (mélanges maison et faits maison)	Malaxeur	Min > 4	6 min	4,9 Kg
Pâte brisée	Malaxeur	1 > 2	3 min	1,4 kg
Blancs d'œufs	Fouet multibrins	Max	3 min 30	16 œufs
Crème fouettée	Fouet multibrins	5 > Max	5 min	700 ml
Pâte à pain	Pétrin	Min > 1	8 min	1640 g de farine + 960 g d'eau
Brioche	Pétrin	Min > 3	14 min	3,6 Kg

Pâte à pizza :
Ingrédients (pour 2 pâtes) : 525g farine, 3g sel, 5g levure, 3g sucre, 375g eau tiède (43°C), 8g saindoux (ou beurre).
Mettre tous les ingrédients dans le bol. Mélanger pendant 7min avec le pétrin, en V6 à Vmax. Laisser reposer 1h puis mettre au frais jusqu'à utilisation.
Quantité maxi : 4 fois la recette.
Mettez tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients secs. Restez toujours près du robot pendant que vous l'utilisez. Ajoutez toujours les ingrédients aussi près de la paroi du bol que possible et non pas directement dans l'outil rotatif.
Les mélanges contenant un grand volume de liquide doivent être traités à faible vitesse. N'augmentez pas la vitesse avant que le mélange ait épaissi.
Si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de la machine, relevez la tête de l'appareil et raclez les parois à l'aide d'une spatule.
Si par erreur quelque chose se coince dans l'outil ou si le moteur s'arrête, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Résolvez le problème ou réduisez la quantité dans le bol. Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
Utilisez le fouet multibrins pour préparer mayonnaise, sauces, blancs en neige, chantilly et autres préparations aérées. **N'utilisez jamais le fouet multibrins pour pétrir ou mélanger des pâtes légères type pâtes à gâteaux.** Surveillez constamment le résultat lorsque vous fouettez ou mélangez, car le résultat désiré peut être obtenu très rapidement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
Le bol et les accessoires peuvent être passés au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Essuyez la base de l'appareil et la tête rotative avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs, car ces produits peuvent rayer et ternir la surface. Essuyez soigneusement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.
IMPORTANT : LE MOTEUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE IMMERGÉ !

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

- Veuillez vous référer aux chapitres « Avant la première utilisation » et « Surchauffe ».
- **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Contactez un centre de service agréé (voir la liste dans le livret de service).

ACCESSORIES

- Malaxeur
- Pétrin
- Fouet multibrins

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.tefal.com

AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002440305	FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	NL	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800	GR	ELLADA GREECE	2106371251	NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30
AR	ARGENTINA	0800-122-2732	HK	香港 HONG KONG	8130 8998	NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	OM	سلطنة عمان OMAN	24703471
AU	AUSTRALIA	1300307824	HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	PL	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 207 781	ID	INDONESIA	+62 21 6220 2288	PT	PORTUGAL	808 284 735
BE	BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	QA	قطر QATAR	44485555
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	IN	INDIA	8860555777	RO	ROMANIA	0 21 316 87 84
BH	البحرين BAHRAIN	17716666	IT	ITALIA ITALY	1 99 207 354	RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	JO	الإردن JORDAN	5665505	RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875	JP	日本 JAPAN	0570-077772	SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
CA	CANADA	1-800-418-3325	KR	한국 KOREA	080-733-7878	SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	SG	SINGAPORE	6550 8900
CL	CHILE	02 2 884 46 06	KZ	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 3977575	SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CO	COLOMBIA	018000520022	LB	لبنان LEBANON	4414727	SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	TH	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	TR	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350	LV	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	UA	Україна UKRAINE	0800 308 083
EE	EESTI ESTONIA	668 1286	MD	MOLDOVA	22 224035	UK	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
EG	مصر EGYPT	16622	MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319	US	U.S.A.	800-395-8325
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	MX	MEXICO	(55) 52839354	VN	VIETNAM	1800-555521
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150	MY	MALAYSIA	603 7802 3000			

2021-07-01

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Ч.ыбшпрҕ ор. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék tipusa / Cod produs / Модел / Модель / Ипҥҷ / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์ /** 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Ч.ышдыҥҷыңҥ.ръыҥ ыйҥҷыйлгы ҥ. һшэҕҺ. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /** 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Ч.ыҺр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ /** 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

BG	p. 3 – 6
BS	p. 7 – 10
CS	p. 11 – 14
HU	p. 15 – 18
RO	p. 19 – 22
SK	p. 23 – 26
SL	p. 27 – 30
SR	p. 31 – 34
HR	p. 35 – 38
ET	p. 39 – 42
LV	p. 43 – 46
LT	p. 47 – 50
PL	p. 51 – 54
EN	p. 55 – 58
NL	p. 59 – 62
TR	p. 63 – 66
ES	p. 67 – 70
DE	p. 71 – 74
UK	p. 75 – 78
FR	p. 79 – 82