

*Thinking of you*

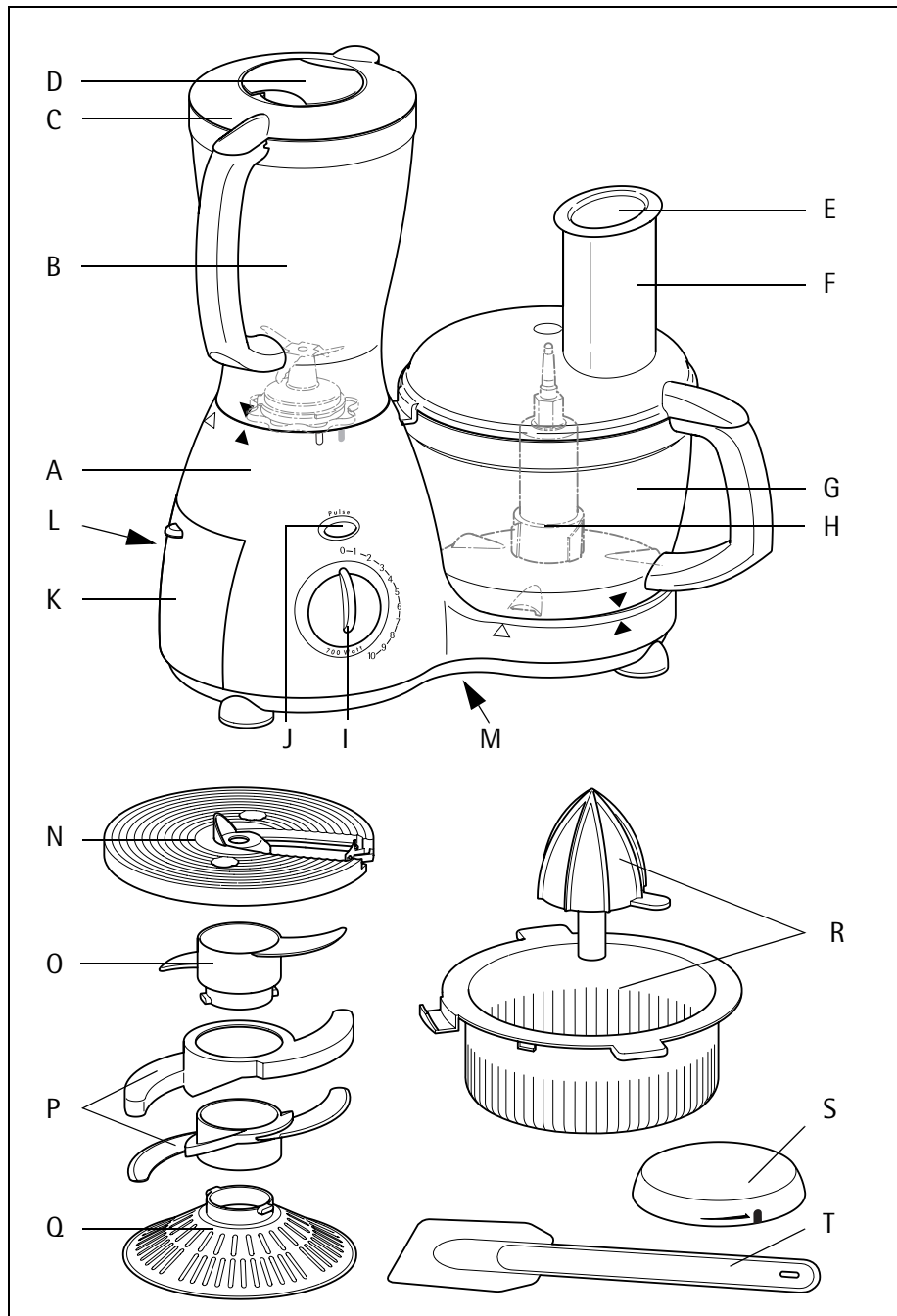
**Electrolux**

**Assistent Food Processor AFP7..**



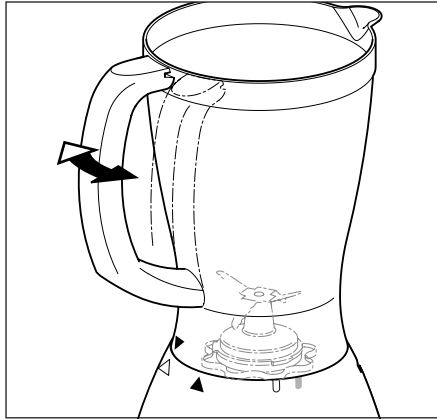
PAGE

(S)	Bruksanvisning . . . . .	6	(SLD)	Navodilo za uporabo . . . . .	144
(DK)	Brugsanvisning . . . . .	17	(HR)	Priručnik . . . . .	157
(N)	Bruksanvisning . . . . .	29	(SRB)	Priročnik za navodila . . . . .	170
(FIN)	Käyttöohje . . . . .	41	(RO)	Instrucțiuni de utilizare . . . . .	182
(GB)	Instruction book . . . . .	53	(LV)	Rokasgrāmata . . . . .	195
(D)	Gebrauchsanweisung . . . . .	65	(LT)	Instrukcija . . . . .	208
(F)	Mode d'emploi . . . . .	78	(EST)	Kasutusjuhend . . . . .	221
(CZ)	Návod k použití . . . . .	91	(TR)	Kullanma kılavuzu . . . . .	234
(PL)	Instrukcja obsługi . . . . .	104	(BG)	Упътване за работа . . . . .	247
(H)	Használati útmutató . . . . .	118	(UA)	Інструкція з експлуатації . . . . .	261
(SK)	Návod na obsluhu . . . . .	131			



2

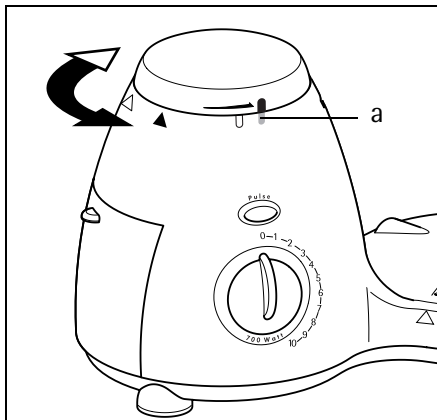
1



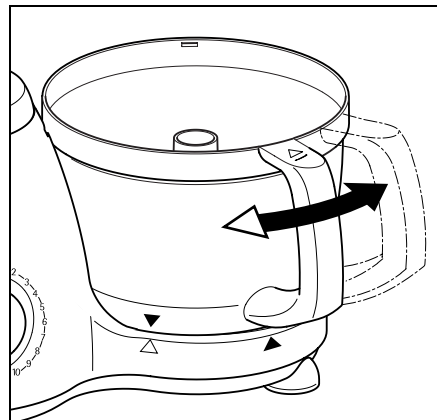
2



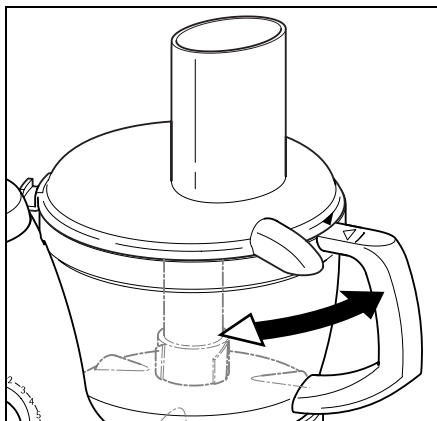
3



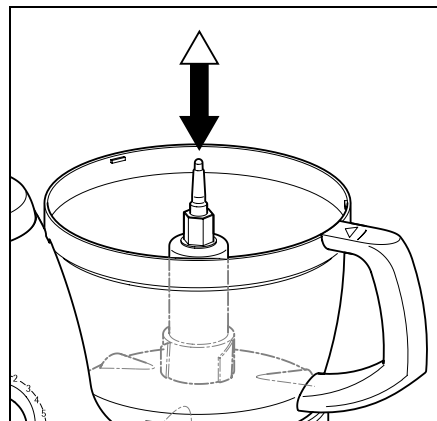
4



5

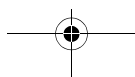


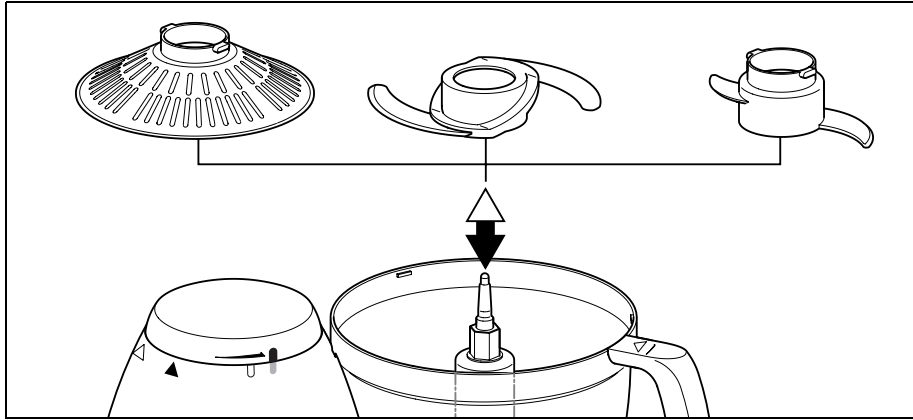
6



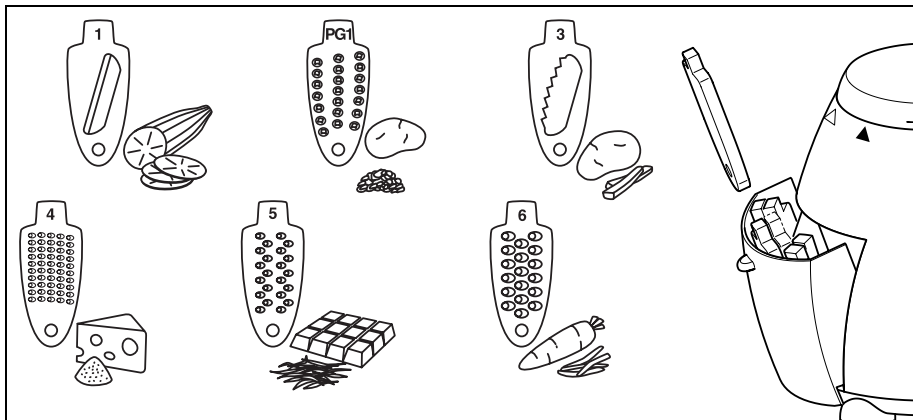
7

3

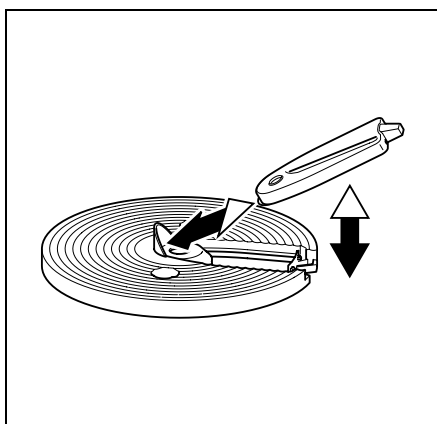




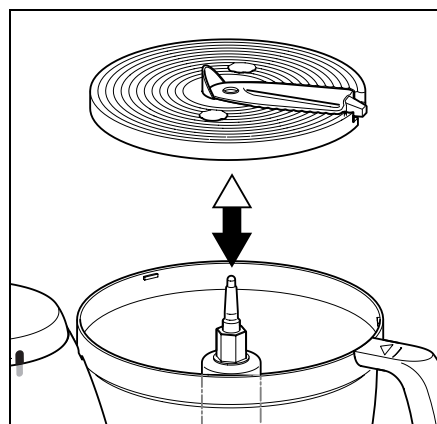
8



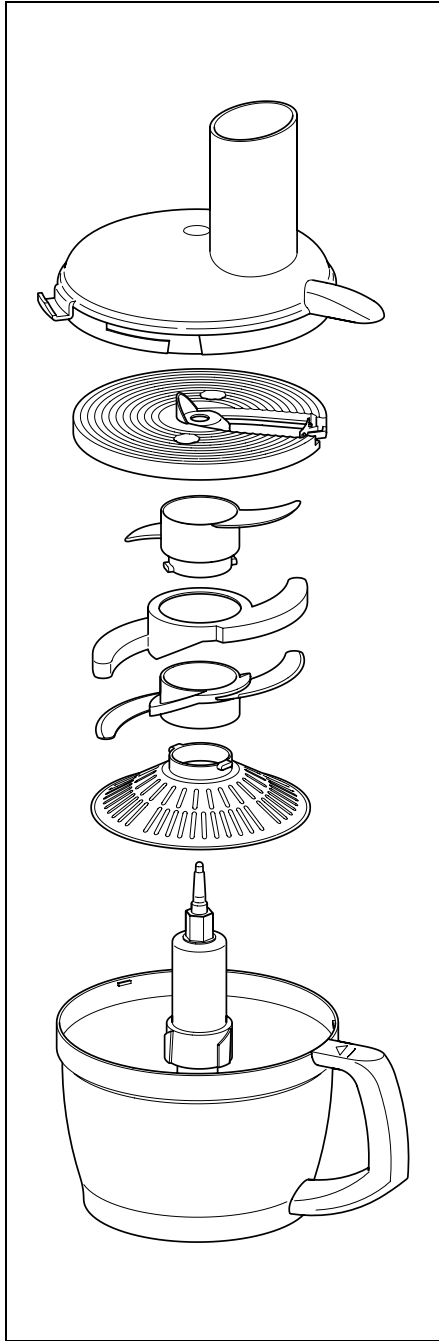
9



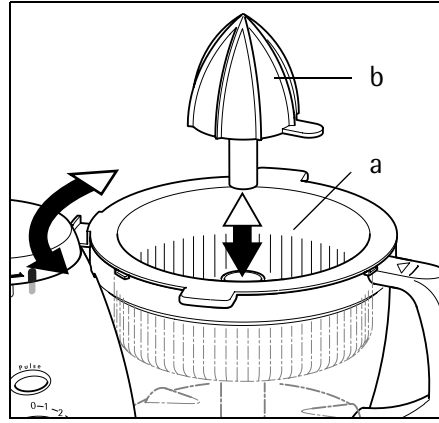
10



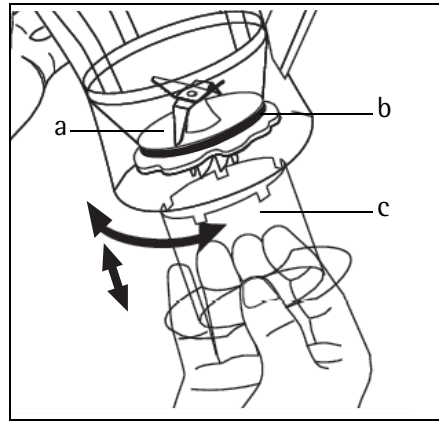
11



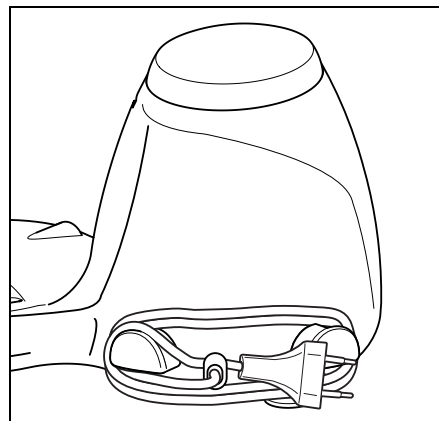
12



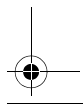
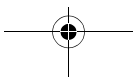
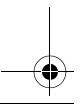
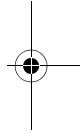
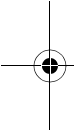
13



14



15



S

## S Bästa köpare,

läs noga igenom denna bruksanvisning. Beakta särskilt säkerhetsföreskrifterna på de första sidorna. Förvara bruksanvisningen för ett senare bruk på ett säkert ställe och ge den vidare till möjliga senare ägare.



Med hjälp av varningstriangeln och/eller signalorden (**Varning! Se upp! Obs!**) framhävs punkter som är viktiga för en säker och fungerande användning av apparaten. De ska absolut beaktas.



Det här tecknet handleder dig steg för steg när du använder vattenkokaren.



Det här tecknet står för kompletterande uppgifter som gäller den praktiska användningen av apparaten.



Med klöverbladet betecknas hänvisningar och tips om en sparsam och miljövänlig användning av apparaten.

## Beskrivning av maskin (bild 1)

- A Motorhus
- B Mixerbägare
- C Mixerlock
- D Skruvlock
- E Påmatare med mätbägare
- F Lock med mataröppning
- G Universalskål
- H Drivaxel
- I Hastighetsreglage
- J Pulse-knapp
- K Förvaringsfack för skärinsatser
- L Sladdvinda (på maskinens undre sida)
- M Typskylt (på maskinens undre sida)
- N Insatshållare
- O Plastkniv
- P Metallkniv med knivskydd
- Q Slagskiva
- R Citruspress (endast AFP750)
- S Skyddslock för mixerns drivning
- T Degskrapa



## Säkerhetsföreskrifter

Säkerheten i denna apparat uppfyller kraven i tekniska bestämmelser och direktiv om säkerhet i elektrisk utrustning. Följande säkerhetsföreskrifter ska ändå beaktas nogga.

### Allmänna säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas till ett strömnät med en spänning och frekvens som överensstämmer med data på typskylten!
- Starta inte apparaten om
  - Nätsladden skadats,
  - om huset är skadat.
- Dra aldrig ut stickproppen ur väggtaget genom att slita i nätsladden.
- För undvikande av olycksrisker får en skadad nätsladd endast bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst eller annan kvalificerad person.
- Reparationer av denna apparat får endast utföras av fackpersonal. Reparationer som utförs av ej utbildad personal kan innebära stora risker. Vänd Dig vid behov av reparation till kundtjänst eller till en auktoriserad fackhandlare.
- Maskinen är avsedd endast för bearbetning av livsmedel i hushållet. Tillverkaren fritar sig från allt ansvar för skador som uppstår genom felhantering och icke ändamålsenlig användning.
- Apparaten får inte hanteras av personer (inklusive barn) som är fysiskt, eller psykiskt handikappade eller som saknar erforderlig erfarenhet och kunskap om de inte blivit undervisade eller instruerade av en person som ansvarar för deras säkerhet.

### Barnsäkerhet

- Lämna inte inkopplad maskin utan uppsikt och var speciellt försiktig om barn finns i närheten!
- Barn måste passas så att de inte leker med enheten.

### Beakta följande vid användning av köksmaskinen

- Starta inte maskinen med våta händer.
- Apparaten får inte användas för att röra färg (lack, polyester osv) - Explosionsrisk!
- Innan rengörings- och underhållsarbeten utförs skall maskinen frånkopplas och stickproppen dras ur vägguttaget.
- Motorenheten (bild 1/A) får aldrig doppas i vatten eller andra vätskor!
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått till följd av icke avsedd användning eller felhantering.
- Vid insättning eller borttagning av redskap skall maskinen vara frånkopplad.
- **Obs! Metallkniven (bild 1/P) är mycket vass! Risk för skärskada!** Grip alltid tag i metallknivens grepp och förvara kniven med påsatt knivskydd! Var försiktig vid diskning!
- **Obs! Skärinsatserna (bild 9) är mycket vassa! Risk för skärskada!** Förvara alltid insatserna i härför avsett tillbehörsfack (bild 1/K). Var försiktig vid diskning!
- **Obs! Mixerns knivenhet (bild 14/a) är mycket vass. Risk för skärskada!** Var försiktig vid isärtagning och hopsättning av mixern.
- **Obs! För inte in fingrarna i mataröppningen (bild 1/F)! Risk för skärskada!**
- **Obs! För inte in hårda föremål (t.ex. sked) eller handen i mixerbägaren. Risk för skärskada!**
- Ta inte av locket förrän redskapen stannat helt.
- För inte in långa föremål i mataröppningen (kniv, slev, degskrapa eller liknande). **Risk för skada!** Använd alltid påmataren (bild 1/E) för att mata ner ingredienserna.
- Fyll inte på heta vätskor (endast kalla eller varma) i mixerbägaren eller universalskålen.
- Sätt alltid universalskålen (bild 1/G) på motorenheten innan drivaxeln (bild 1/H) och redskapen sätts in.

- Vid normala arbeten (bearbetning av lättare degar etc.) kan du använda maskinen i upp till 10 minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna efter en längre tids oavbruten användning (låt svalna minst 20 minuter efter 10 minuters arbete utan avbrott). Vid bearbetning av mycket tunga ingredienser, t.ex. 1,5 kg deg får maskinen gå kontinuerligt högst 1 minut.
- Ta alltid först bort redskapen och drivaxeln innan universalskålen töms.
- Överskrid inte den tillåtna påfyllningsmängden.
- Lämna inte maskinen utan uppsikt. Även om maskinen lämnas för en kort stund skall nätsladden dras ur vägguttaget.
- Efter avslutat arbete frånkoppla maskinen och dra ut stickproppen ur vägguttaget.

## Avfallshantering



### Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



### Avfallshantering när produkten är utsliten



Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

S

## Allmänna användningsinstruktioner


Köksmaskinen är till stor hjälp vid tillredning av mat:


- Mixern används för tillagning av olika drinkar, för krossning av is, finfördelning av frukter och grönsaker mm.
- Med multifunktionsenheten kan du t.ex.
  - Tillreda deg ...
  - Hacka kött, nötter och liknande ...
  - Skiva, strimla eller riva grönsaker och frukt,
  - Skära pommes frites ...
  - Vispa grädde och äggvita ...
  - Pressa citroner, apelsiner, grapefrukter (endast AFP750)

## Säkerhetssystem

Maskinen är utrustad med flera säkerhetssystem.

- Mixern och universalskålen kan startas endast om respektive behållare och tillhörande lock är rätt påsatta.
- Universalskålen kan startas endast om mixerbägaren tagits bort och skyddslocket för mixerns drivning är påsatt (bild 1/S och bild 4).

 Håll barn på betryggande avstånd från maskinen.

 Ställ upp maskinen på ett plant, torrt arbetsbord.


## Mixer

Mixern används för tillagning av olika drinkar, för krossning av is, finfördelning av frukt och grönsaker mm.


## Förberedelser för mixning


Innan mixerbägaren kan placeras på motorenheten måste skyddslocket för mixerns drivning (bild 1/S och bild 4) tas bort.

- Skruva av skyddslocket **medurs**.
  - Den röda varningslampan (bild 4/a) blinkar.

 Sätt mixerbägaren (bild 1/B och bild 2) på mixerdrivningen (pil ▼ på pil ▲) och vrid **moturs** mot anslag. Mixerbägaren snäpper tydligt fast. De båda svarta pilarna skall stå mot varandra.


- Den röda varningslampan (bild 4/a) slocknar.

 Sätt mixerlocket (bild 1/C och bild 3) på mixerbägaren och vrid tills lockets klack står exakt ovanför handtaget. Locket snäpper tydligt fast.


 Mixern kan startas endast när bägaren och locket är rätt påsatta.


 Sätt in och lås skruvlocket (bild 1/D).


## Så här används mixern


 Öppna locket (bild 1/C) fyll i alla ingredienser som behövs.


**Obs!** Överskrid inte högsta mängden på 1,5 liter!

 Under användningen kan ytterligare ingredienser fyllas i genom påfyllningsöppningen. Härvid kan även skruvlocket (bild 1/D) användas som påfyllningsbägare. Stäng genast påfyllningsöppningen för att undvika stänk.

 Så här startas mixern: Vrid ratten (bild 1/I) åt höger till önskat hastighetssteg eller tryck Pulse-knappen (bild 1/J).

 Vi rekommenderar att du startar med låg hastighet för att sedan koppla till högre. När Pulse-knappen trycks går mixern med högsta hastighet. Riktvärden för hastighetsinställning lämnas i kapitlet "Tips för användning av mixern".

 Frånkoppling av maskinen: Vrid ratten åt vänster till läget "0".

 Efter avslutad mixning vrid bägaren **medurs** och lyft bort den. Vrid sedan bort locket.



## Multifunktionsenhet

### Redskapen och deras användningsmöjligheter




Följande redskap kan användas i multifunktionsenheten:

- **Slagskiva (bild 1/Q)**  
Vispning av grädde och äggvita, tillredning av krämer och lätta degar.
- **Metallkniv (bild 1/P)**  
För hackning av rått kött, choklad, nötter mm.
- **Plastkniv (bild 1/O)**  
För knådning och blandning av tunga degar.
- **Insatshållare (bild 1/N) med skärinsats (bild 10)**  
Insatserna är på greppen märkta med ett nummer (1 till 6). Sätt in önskad insats i insatshållaren.
  - 1 **Skivare fin**  
För skivning av frukt, grönsaker, rått kött eller korv (t.ex. salami) mm i tunna skivor.
  - PG1 **Potatisrivjärn**  
För rivning av potatis.
  - 3 **Pommes frites-skiva**  
Skär potatis för pommes frites.
  - 4 **Ostrivjärn**  
River hård ost som t.ex. parmesan mm.
  - 5 **Strimlare grov**  
Grov strimling av grönsaker och frukt mm.
  - 6 **Strimlare fin**  
Fin strimling av grönsaker, frukt, choklad, vitlök mm.



### Så här förbereds multifunktionsenheten

#### Sätt på skyddslocket (bild 4)

Multifunktionsenheten kan startas endast om mixerbägaren tagits bort och skyddslocket för mixerns drivning är påsatt (bild 1/S och bild 4).

- ☞ Ta bort mixerbägaren enligt beskrivning i kapitlet "Mixer".
  - Den röda varningslampan (bild 4/a) blinkar.
- ☞ Lägga skyddslocket på mixerns drivning (markering  mot markering ) och vrid **moturs** mot anslag. Skyddslocket snäpper tydligt fast. Markeringen  måste stå över varningslampan (bild 4).
  - Den röda varningslampan (bild 4/a) slocknar.

#### Lägg upp universalskålen (bild 5)

- ☞ Sätt universalskålen (bild 1/G) på motorenheten (pil  mot pil ) och vrid **moturs** mot anslag. Universalskålen snäpper tydligt fast. De båda svarta pilarna skall stå mot varandra.

#### Sätt in drivaxeln (bild 7)

- ☞ Sätt upp drivaxeln (bild 1/H) på tappen i mitten på universalskålen.

#### Insättning av redskap

Alternativt kan följande redskap användas:



- Slagskiva (bild 1/Q), eller
- Metallkniv (bild 1/P), eller
- Plastkniv (bild 1/O), eller
- Insatshållare (bild 1/N) med skärinsats (bild 9)

- i** Insatshållaren skall alltefter avsedd användning försees med lämplig insats (se "Insättning av skärinsats på insatshållaren").

- ☞ Lägga upp önskat redskap på drivaxeln.
  - Slagskivan, metallkniven och plastkniven (bild 8) griper in i kuggarna nedtill på drivaxeln.
  - Insatshållaren (bild 11) sitter på drivaxelns sexkant.

- i** Grip tag i insatshållaren med varsitt finger i de båda hålen.

#### Påsättning av locket (bild 6)

- ☞ Sätt locket (bild 1/F) på universalskålen (pil  på pil ) och vrid **moturs** mot anslag tills locket tydligt snäpper fast. Lockets klack skall nu stå exakt

S

över handtaget och de båda pilarna mot varandra.

- ☞ Sätt påmataren (bild 1/E) i mataröppningen.

### Insättning av skärinsats i redskapshållaren (bild 10)

Montera den insats som passar till aktuell användning.

- 📌 Insatserna förvaras i tillbehörsfacket (bild 1/K) på motorenheten.
- ⚠ Insatserna är mycket vassa. Håll i insatserna på greppet!
- ☞ Öppna tillbehörsfacket genom att dra i handtaget (bild 9).
- ☞ Ta ut önskad insats ur tillbehörsfacket och håll endast i greppet (bild 9).
- ☞ Placera insatsens spets i centrum på insatshållaren och skjut in i skivans spår (bild 10).
- ☞ För borttagning av insatsen håll i greppet, dra lätt utåt och uppåt.

### Så här används multifunktionsenheten

- ☞ Öppna locket (bild 1/F) och fyll universalskålen med alla ingredienser som behövs.

**Obs!** Överskrid inte maximimängder:

- vätska 1,75 liter
- fasta 1,5 liter

- 📌 Under användningen kan ytterligare ingredienser fyllas i genom påfyllningsöppningen. Påfyllningsbägaren i påmataren (bild 1/E) kan även användas. Stäng sedan påfyllningsöppningen för att undvika stänk.
- ⚠ För nedtryckning av ingredienser skall endast påmataren användas!
- ☞ Starta maskinen: Vrid ratten (bild 1/I) åt höger till önskat hastighetssteg eller tryck Pulse-knappen (bild 1/J).
- 📌 Vi rekommenderar att du startar med en lägre hastighet för att sedan öka

hastigheten. När Pulse-knappen trycks går maskinen med högsta hastighet. Riktvärden lämnas i kapitlet "Tips för användning av multifunktionsenheten".

- ⚠ Blinkar varningslampan (bild 4/a) och kan maskinen inte startas är skyddslocket på mixerns drivning inte korrekt påsatt (bild 1/S och bild 4).
- ☞ Frånkoppling av maskinen: Vrid ratten åt vänster till läget "0".
- ☞ Efter avslutad användning vrid locket **medurs** och lyft bort det.
- ⚠ Ta av locket först sedan redskapet stannat helt!
- ☞ Ta bort redskapen och drivaxeln.
- ☞ Skruva bort universalskålen **medurs**.

## Citruspress (endast AFP750)

### Förberedelser (bild 13)



- ☞ Lagg upp universalskålen enligt beskrivning ovan (bild 5).
- ☞ Sätt upp citruspressens silinsats (bild 13/a) på universalskålen (pil ▽ mot pil ▲) och vrid moturs mot anslag. Silinsatsen snäpper tydligt fast, pil ▽ måste stå mot pil ▲.
- ☞ Sätt in presskonen (bild 13/b) i silinsatsen.

### Så här används citruspressen

- ☞ Starta maskinen: Vrid ratten (bild 1/I) åt höger till läget 1.
- 📌 Citruspressen får endast användas på lägsta hastigheten.
- ☞ Frånkoppling av maskinen: Vrid ratten åt vänster till läget "0".
- ☞ Efter användning ta bort presskonen.
- ☞ Skruva bort silinsatsen **medurs**.
- ☞ Skruva bort universalskålen **medurs**.
- ⚠ Du kan använda apparaten i upp till 10 minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna efter en längre tids användning



utan avbrott (låt svalna 20 minst minuter efter 10 minuters användning utan avbrott).

Knivenheten får inte diskas i maskin.





-  Sätt in tättningsringen i knivenheten.
-  Sätt in knivenheten i bågaren från undre sidan, luta knivenheten en aning. Dra åt knivenheten med hjälp av skruvlocket, skruva **medurs** (bild 14).

## Rengöring och skötsel

### Motorenhet

-  Se till att väta inte tränger in i motorhuset!
-  Rengör motorenheten med en fuktig trasa. **Motorenheten får aldrig doppas i vatten eller spolas under rinnande vatten!**




### Mixer

-  Med hjälp av Pulse-steget kan bågaren och kniven rengöras på lätt och säkert sätt.
-  Fyll mixerbågaren till hälften med varmt (inte hett!) vatten och tillför några droppar diskmedel.
-  Tryck helt kort på Pulse-knappen.
-  Skölj sedan bågaren under rinnande vatten.



### Demontering/montering av knivenhet (bild 14)

-  Om så krävs kan knivenheten demonteras och rengöras separat.
-  **Obs! Kniven är mycket vass! Risk för skärskada!**
-  Lossa knivenheten (bild 14/a) från mixerbågaren med hjälp av skruvlocket (bild 1/D och fig. 14/c). Spåren i skruvlocket passar i knivenhetens räfflor. Vrid **moturs** och luta enheten lätt och ta ut knivenheten.
-  Ta bort tättningsringen (bild 14/b) från knivenheten.
-  Knivenheten är mycket vass. Risk finns för att tättningsringen skadas.
-  Diska delarna försiktigt för hand (**risk för skärskada!**). Använd för diskning endast vatten och diskmedel.

### Universalskål och redskap



-  Diska universalskålen och redskapen i diskvatten.
-  **Obs! Metallkniven är mycket vass! Risk för skärskada!**
-  Plastdetaljer åldras snabbare om de ofta diskas i maskin. Om de det oaktat skall diskas i maskin måste de placeras i övre korgen.

### Insatser

-  Rengör insatser med borste eller trasa under rinnande vatten eller i diskmaskin!
-  **Obs! Insatserna är mycket vassa. Risk för skärskada!**

### Förvaring

Alla tillbehörsdelar förutom citruspres- sen kan förvaras på motorenheten.

- Förvara insatserna i tillbehörsfacket (bild 1/K).
-  **Obs! Insatserna är mycket vassa. Risk för skärskada! Håll i insatserna på greppet!**
- Lägg in tillbehörsdelarna i universalskålen som bilden 12 visar.
-  **Obs! Metallkniven (bild 1/P) är mycket vass! Risk för skärskada! Grip alltid tag i metallknivens grepp och förvara kniven med påsatt knivskydd!**
- Linda upp sladden kring de båda klackarna på maskinens baksida (bild 15).

S

## Tekniska data

Nätspänning: 230 – 240 V

Upptagen effekt: 700 W

**CE** Den här produkten är anpassad enligt följande EG-direktiv:

- Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG
- EMC-direktiv 89/336/EEG med ändringarna 92/31/EEG och 93/68/EEG

## Användningstips

### Mixer

- Mixern är speciellt lämplig för hackning av mindre mängder av t.ex. nötter, rivebröd eller kryddor.
- Såser som inte längre är homogena kan snabb röras upp i mixern.
- Skär eller bryt fasta ingredienser som skall bearbetas i mixern i tärningar på ca 2 - 3 cm.
- Ta bort kärnor ur frukt och ben ur kött eftersom dessa kan skada knivenheten.
- Iskrossning: Håll litet vatten i bågaren innan isen krossas.
- Vid bearbetning av torr blandning kan det vara nödvändigt att då och då frångkoppla maskinen, öppna mixerlocket och med degskrapa skrapa ner ingredienserna från mixerbågarens insida.
- Vid mixning av vätskor och fasta ingredienser skall först vätskorna mixas och därefter de torra ingredienserna tillförs.
- Låt heta vätskor före mixning svalna i mixern.
- Om varma ingredienser bearbetas, måste mixerbågaren ventileras genom att skruvlocket tas bort.

	Livsmedel	Hastighet*	Anvisningar
Mixning	Milkshakes	5 – 10	Använd avkyld mjölk
Hacka	Nötter, choklad, vitlök, örter	Pulse	Bearbeta endast 1/2 kopp åt gången för att allt skall bli väl hackat
Rivebröd	Småfranska, kex, toast	5 – 10	Grovsmula före bearbetning
Iskrossning		Pulse	Tillsätt 1/4 kopp vatten. Tryck Pulse-knappen 3-4 gånger
Emulgera	Salladsdressing	7 – 10	Blanda väl. Olja kan under mixning tillsättas genom mataröppningen
Blanda	Kakblandningar, pankakssmet	1	Blanda ingredienserna väl, vispa inte för länge
Mosa	Soppor, grönsaker, frukt	3 – 10	Mixa tills blandningen är simmig

\*Starta alltid med låg hastighet och öka sedan hastigheten.

## Multifunktionsenhet

### Hacka

Bästa resultatet uppnås om bitarna som skall hackas är lika stora. Skär eller bryt fasta ingredienser före bearbetning i lika stora bitar.

Fyll inte på för mycket.

### Köttfärs

Skär köttet för bearbetning i tärningar om ca. 2 cm.

### Grönsaker

Grönsaker som t.ex. lök måste före tillsättning skalas och fyrdelas.

### Mixning

Den mixade mängden förändras alltefter ingrediensernas konsistens.

### Tillsättning av ingredienser

Torra ingredienser som mjöl skall tillsättas universalskålen före blandningen börjar. Ingredienserna behöver inte blandas före bearbetning.

Flytande ingredienser kan under bearbetning tillsättas genom mataröppningen.

**Anvisning:** Vid bearbetning av såser eller halvtorra ingredienser kan det vara nödvändigt att då och då frånkoppla maskinen, öppna locket på universalskålen och med degskrapa skrapa ner blandningen från universalskålens insida.

### Så här används insatshållaren

Det är ytterst viktigt att ingredienserna tillförs på rätt sätt genom mataröppningen.

Om så behövs, skär ingredienserna i mindre bitar som passar i mataröppningen.

Fyll helst i ingredienserna lodrätt bredvid varandra.

Tryck jämnt ner ingredienserna med påmataren. Nedtryckningskraften inverkar på skivornas tjocklek.



Använd alltid påmataren för inmatning. För aldrig in fingrarna i mataröppningen!

Om för kraftigt tryck utövas på påmataren kan maskinen skadas!



Det finns alltid kvar oblandade ingredienser mellan påmataren och insatshållaren.

### Rivning av ost

Kyl mjuk ost, t.ex. emmentaler eller mozzarella före rivning.

Bearbeta hård ost som t.ex. parmesan vid rumstemperatur.

**Anvisning:** Riv parmesan genom att lätt trycka ner påmataren.






S

	Redskap	Livsmedel	Max. mängd	Hastighet	Anvisningar
Hacka	Metallkniv	Grönsaker t.ex. lök Frukt Färska örter Nötter, mandel Choklad	800 g 800 g 1 knippe 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Frukt och grönsaker bör vara färska och fasta, skär dem i lika stora bitar
Mala kött	Metallkniv	Kött, fiskfiléer (benade), fläsk	500 g	4 – 6	Avlägsna ben och senor, skär i tärningar om 2 cm
Rivebröd	Metallkniv	torrt bröd, kex	125 g	3 eller 4	Grovsmula före bearbetning
Mosa	Metallkniv	kokt frukt eller grönsaker	till 1,75 l	3 – 10	Tillsätt event litet vatten under tillredningen
Blanda	Metallkniv	lätta kaksmetar, pankakssmet mm.	800 ml	3 – 7	Starta med steg 1 för blandning av ingredienserna, öka sedan hastigheten
Blanda	Metallkniv	Majonnäs	1 l	Pulse eller 3	Frånkoppla inte maskinen under tillsättning av olja
Knåda	Plastkniv	tunga degar t.ex. bröd- och pizzadeg	1,5 kg	1 – 5	Starta med steg 1 för blandning av ingredienserna, öka sedan hastigheten
Skiva	Skivare fin (nr. 1)	Grönsaker, t.ex. gurka, zuc- chini, morot mm. Frukt t.ex. äpplen, tomat, kött, korv, salami mm.	800 g	1 – 2	Sök ut frukt och grönsaker ungefär i samma storlek Skär kött i bitar lämpliga för mataröppningen
Rivjärn	Potatisri- vjärn (nr. PG1)	Potatis	till 1 kg	1 – 2	t.ex. för potatisbullar
Skär i strimlor	Pommes frites-skiva (nr. 3)	Potatis, morot, palsternacka	1 kg	1 – 2	
Riva	Ostrivjärn (nr. 4)	Parmesanost	500 g	1 – 2	Tryck inte för kraftigt ned påmataren
Strimla (grov eller fin)	Strimlare, grov, fin (nr. 5 eller nr. 6)	Blockchoklad Frukt t.ex. äpplen Grönsaker t.ex. morot	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Bryt kokchokladen i 2-3 bitar
Vispa	Slagskiva	lätta kaksmetar Äggvita Grädde	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Vispa inte äggvita för länge

## Recept






### Basrecept för biskvi

4	Äggvita
4 msk	kallt vatten
200 g	Socker
1 påse	Vaniljsocker
4	Äggula
80 g	Mjöl
80 g	Matstärkelse
1 tsk	Bakpulver

- i** Använt tillbehör:  
Universalskål med vispskiva
-  Fyll äggvita och vatten i universalskålen och vispa i läget 5 ungefär 1 minut tills blandningen blir styv.
-  Tillsätt socker och vaniljsocker genom mataröppningen och vispa ytterligare ca. 1 minut tills sockret lösts upp.
-  Tillsätt äggula och rör om med några Pulsetryckningar.
-  Blanda mjöl, matstärkelse och bakpulver, tillsätt krämssan och rör ner med några korta Pulse-tryckningar.
-  Fyll degen i en kakform och grädda

### Grundrecept rördeg

500 g	Mjöl
1 påse	Bakpulver
250 g	mjukt margarin eller smör
250 g	Socker
1 påse	Vaniljsocker
1 pris	Salt
4	Ägg
150 ml	Mjök

- i** Använt tillbehör:  
Universalskål med plastkniv
-  Tillsätt alla ingredienser i universalskålen i angiven ordningsföljd.
-  Rör om på steg 3 - 4 ca 1 till 1½ minuter tills degen är krämig och slät.
- i** Om degen under omrörning transporteras upp mot sidorna, stäng av maskinen, öppna locket och skjut degen med degskrapa innåt.
-  Fyll degen i en lämplig form och grädda.
- i** Degen kan lätt varieras efter smak och tycke med andra smaktillsatser.
- Exempel på sockerkaka med choklad:**
-  Fyll 2/3 av degen i formen. Tillsätt i resterande degmängd 1 msk kakao och 1 msk mjök och rör kort om med några Pulse-tryckningar.
-  Fyll i den mörka degen på den ljusa i kakformen. Rör om med en gaffel i båda degskikten så att önskat marmor-mönster uppnås.

S

**Grundrecept för mördeg**

250 g	Mjöl
1 tsk	Bakpulver
125 g	kallt margarin eller smör
60 g	socker
1 pris	Salt
1	Ägg
1 msk	kallt vatten

- i** Använt tillbehör:  
Universalskål med plastkniv
- ☞** Fyll mjöl, bakpulver, salt, socker i universalskålen. Skär det kalla smöret i bitar och tillsätt.
- ☞** Rör om på steg 3 - 4 ungefär 1 minut, tillsätt ägg och kallt vatten genom mataröppningen och fortsätt omrörningen tills degen klumpar sig som en kula kring kniven.
- ☞** Ta degen ur skålen och knåda den helt kort för hand.
- ☞** Innan degens vidarebearbetas skall den ligga i kylan ca 30 minuter.
- ☞** Rulla ut degen, lägg den i en välsmord form och belägg efter smak och tycke med frukt, t.ex. äpplen eller plommon.

**Grundrecept jäsdeg**


500 g	Mjöl
40 g	Jäst (färsk) eller 1 påse torrjäst
80 g	Socker
1 pris	Salt
80 g	Margarin, skirat
200 ml	ljummig mjölk


- i** Använt tillbehör:  
Universalskål med plastkniv
- ☞** Tillsätt alla ingredienser i universalskålen i angiven ordningsföljd.
- ☞** Rör om på steg 3 - 4 ungefär 1 till 1½ minuter tills degen klumpar sig som en kula kring kniven.
- ☞** Ta degen ur skålen och knåda den helt kort för hand.
- ☞** Tillsatser som inte skall finfördelas som t.ex. russin knådas in efteråt för hand.
- ☞** Innan bearbetningen fortsätter skall degen i en övertäckt skål och låt på ett varmt ställe jäsa till dubbel mängd.
- i** Användningsmöjligheter:  
Kaffelängd, småkakor, fruktkaka, bullar.  
För pikant bakverk, t.ex. lökpaj tillreds degen utan socker.





**DK Kære kunde**

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Bemærk i særdeleshed sikkerhedshenvisningerne på de første sider i denne! Opbevar venligst brugsanvisningen til senere brug. Giv den videre til eventuelle nye ejere af apparatet.

 Med advarselstrekanten og/eller med signalord (**Advarsel!, Forsigtig!, Giv agt!**) er henvisninger fremhævet, der er vigtige for din sikkerhed eller for apparatets funktionsevne. Bemærk venligst ubetinget disse.

 Dette tegn vejleder dig skridt for skridt ved betjeningen af apparatet.

 Efter dette tegn får du supplerende informationer til betjening og praktisk brug af apparatet.

 Tips og henvisninger til økonomisk og miljøvenlig brug af apparatet er kendetegnet med kløverbladet.

**Apparatbeskrivelse (billede 1)**

- A Motorhus
- B Mikserbeholder
- C Mikserdæksel
- D Dæksel
- E Stopper med målebæger
- F Dæksel med påfyldningsstuds
- G Universalskål
- H Spindel
- I Drejekontakten
- J Impuls-knap
- K Tilbehørsfag til skæreindsatse
- L Kabelopvikling (apparatbagside)
- M Typeskilt (apparatunderside)
- N Indsatsholder
- O Plastikkniv
- P Metalkniv med knivbeskyttelse
- Q Piskeskive
- R Citronpresse (kun AFP750)
- S Sikkerhedsafdækning til mikserdrev
- T Dejskraber

**! Sikkerhedshenvisninger**

Sikkerhedsmæssigt overholder dette apparat de anerkendte regler for teknik og lovens krav til apparaters sikkerhed. Alligevel ser vi os som producent foranlediget til at informere dig som bruger om følgende sikkerhedsregler.

**Generel sikkerhed**

- Apparatet må kun tilsluttes til et strømnet, hvis spænding og frekvens stemmer overens med dataene på typeskiltet!
- Tilslutningen må kun ske til en forskriftsmæssigt installeret stikdåse.
- Tag aldrig apparatet i brug, hvis
  - tilslutningsledningen er beskadiget,
  - huset er beskadiget.
- Træk aldrig stikket ud af stikdåsen i tilslutningsledningen.
- Skulle tilslutningsledningen på dette apparat blive beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå risici.
- Reparationer på dette apparat må kun udføres af en faguddannet montør. Ukorrekt udførte reparationer kan indebære betydelige risici. Hvis apparatet skal repareres: Henvend Dem til kundeservice eller i den forretning, hvor apparatet er købt.
- Apparatet er kun beregnet til forarbejdning af levnedsmidler i husholdningen. Producenten hæfter ikke for eventuelle skader der forårsages af usagkyndig eller ikke-formålsbestemt brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller mangel på erfaring eller kendskab med mindre ovennævnte personer er instrueret af en person, ansvarlig for deres sikkerhed, i hvordan man bruger apparatet sikkert.

(DK)

**Sikkerhed for børn**

- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn, og varetag overfor børn en særlig opsynspligt!
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

**Hvad du bør være opmærksom på ved drift af køkkenmaskinen**

- Tag aldrig apparatet i brug med våde hænder.
- Der må ikke røres farver (lakker, polyester osv.) med apparatet - **eksplosionsfare!**
- Inden alle rengørings- og plejearbejder skal apparatet slukkes og stikket trækkes ud.
- Dyp aldrig motorhus (billede 1/A) i vand eller andre væsker!
- Producenten hæfter ikke for eventuelle skader der forårsages af ikke-formålsbestemt brug eller forkert betjening.
- Arbejdsværktøjerne må kun stikkes i hhv. tages ud af apparatet når dette er adskilt fra nettet.
- **Giv agt: Metalkniven (billede 1/P) er ekstremt skarp! Fare for kvæstelser!** Hold kun metalkniven på grebstykket og opbevar den med påsat knivbeskyttelse! Forsigtig ved opvask!
- **Giv agt: Skæreindsatse (billede 9) er meget skarpe! Fare for kvæstelser!** Opbevar kun indsatsene i det påtænkte tilbehørsfag (billede 1/K). Forsigtig ved opvask!
- **Giv agt: Knivanordningen i mikseren (billede 14/a) er meget skarp! Fare for kvæstelser!** Vær forsigtig ved adskillelse og samling af mikseren.
- **Giv agt: Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsstudsens (billede 1/F)! Fare for kvæstelser!**
- **Giv agt: Hold aldrig hårde genstande (fx skeer) i den kørende mikser og stik aldrig hånden ned i mikserbeholderen. Fare for kvæstelser!**
- Tag først dækslet af når værktøjerne står stille.
- Stik ikke lange genstande (knive, grydeskeer, dejskraber o.l.) i påfyldnings-


studsens. **Fare for kvæstelser!** Arbejd kun med stopperen (billede 1/E), for at trykke skæregodset ned.

- Fyld ingen hede (kun kolde eller varme) væsker i mikserbeholder eller universalskålen.
- Sæt altid universalskålen (billede 1/G) på motorhuset, inden du sætter spindel (billede 1/H) og værktøjer i.
- Til normale arbejder (forarbejdning af lette deje ect.) kan du benytte apparatet i indtil 10 minutter uden afbrydelse. Lad apparatet afkøle efter længere tids uafbrudt drift (efter 10 minutter uden afbrydelse, mindst 20 minutter). Ved forarbejdning af meget store mængder, fx 1,5 kg dej, må apparatet ikke tændes i mere end 1 minut.
- Tag altid først værktøjer og spindel ud, inden du tager indholdet ud af universalskålen.
- Overskrid ikke de maksimale fyldmængder.
- Brug kun apparatet under opsyn. Også hvis rummet kun forlades kort skal stikket trækkes ud.
- Efter afslutning af arbejdet slukkes apparatet og stikket trækkes ud.

**Bortskaffelse****Emballage**

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdeler er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

**Udtjent apparat**

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til

at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

## Generelle betjeningshenvisninger

Køkkenmaskinen hjælper dig på mangfoldige måder ved tilberedningen af mad:

- Mikseren er beregnet til tilberedning af de forskellige blandings-shakes, til knusning af is, og til findeling af frugt og grønsager osv.
- Med multifunktionsdelen kan du fx
  - tilberede dej ...
  - hakke nødder o.l. ...
  - skære, raspe eller rive grønsager eller frugt ...
  - skære Pommes frites ...
  - piske fløde eller æggehvite ...
  - samt presse citroner, appelsiner, grapefrugter (kun AFP750)

## Sikkerhedssystem

Apparatet har forskellige sikkerhedssystemer.

- Mikser og universalskål kan kun tages i brug, hvis den pågældende beholder og det tilhørende dæksel er sat rigtigt på.
- Universalskål kan kun tages i brug, hvis mikseren er taget af og sikkerhedsafdækningen til mikserdrevet (billede 1/S og billede 4) er sat på.



Hold alligevel børn væk fra apparatet.



Brug kun apparatet på en plan og tør arbejdsflade.

## Mikser

Mikseren er beregnet til tilberedning af de forskellige blandings-shakes, til knusning af is, og til findeling af frugt og grønsager osv.

## Forberedelse mikser


For at mikserbeholderen kan sættes på, skal sikkerhedsafdækningen til mikserdrevet (billede 1/S og billede 4) være taget af.


- ☞ Drej sikkerhedsafdækningen **med** uret og tag den af.
  - den røde advarselsslampe (billede 4/a) blinker.
- ☞ Sæt mikserbeholderen (billede 1/B og billede 2) på mikserdrevet (pil ▼ på pil ▲) og drej den **mod** uret til anslag. Mikserbeholderen går tydeligt i hak. De to sorte pile skal stå over hinanden.
  - den røde advarselsslampe (billede 4/a) slukker.
- ☞ Sæt mikserdækslet (billede 1/C og billede 3) på mikserbeholderen og drej, indtil dækslets næse står direkte over grebet. Dækslet går tydeligt i hak.
- ⓘ Mikseren kan kun tændes, hvis beholder og dæksel sidder rigtigt.
- ☞ Sæt lukkedækslet (billede 1/D) i og lås det.

## Betjening af mikser

- ☞ Åbn dækslet (billede 1/C) og hæld alle nødvendige ingredienser i beholderen. **Giv agt:** Overskrid ikke den maksimale fyldmængde på 1,5 liter!
- ⓘ Under driften kan du gennem påfyldningsåbningen tilsætte yderligere ingredienser. Hertil kan du også anvende lukkedækslet (billede 1/D) som påfyldningsbæger. Luk straks påfyldningsåbningen igen, for at undgå udsprøjtning.


DK

 Start mikser: Drej drejekontakten (billede 1/I) til højre på det ønskede hastighedstrin eller tryk impuls-knappen (billede 1/J).

 Det anbefales at begynde på en lav hastighed og derefter skue op på en højere hastighed. Trykkes impuls-knappen kører mikseren på højeste hastighed.

Vejledende værdier til hastighedsindstilling fremgår af kapitel „Tips til brug, mikser“.

 Sluk apparat: Drej drejekontakten til venstre på stilling „0“.

 Efter miksningen drejes beholderen med uret og tages af. Drej så dækslet og tag det af.

## Multifunktionsdel

### Værktøjerne og deres indsatsmuligheder

Du kan du sætte i følgende værktøjer i multifunktionsdelen:






- **Piskeskive (billede 1/Q)**  
Piskning af fløde og æggevide, tilberedning af creme og lette deje.
- **Metalkniv (billede 1/P)**  
Til hakning af rådt kød, chokolade, nødder ect.
- **Plastikkniv (billede 1/O)**  
Til æltning og blanding af tunge deje.
- **Indsatsholder (billede 1/N) med skæreindsats (billede 10)**  
Indsatsene er på grebstykket mærket med et nummer (1 til 6). Den ønskede indsats sættes i indsatsholderen.
  - 1 **Fin skærekniv**  
Til findeling af frugt, grønsager, rådt kød eller pølse (fx Salami) osv. i tynde skiver.
  - PG1 **Kartoffelrivejern**  
Til rivning af kartofler.
  - 3 **Pommes-frites-skærekniv**  
Til skæring af kartofler til Pommes frites.

- 4 **Osterive**  
Til rivning af hård ost, fx Parmesan osv.
- 5 **Groft rivejern**  
Til grov rivning af grønsager og frugt osv.
- 6 **Fint rivejern**  
Til fin rivning af grønsager, frugt, chokolade, hvidløg osv.




### Forberedelse multifunktionsdel

#### Påsætning af sikkerhedsafdækning (billede 4)


Multifunktionsdelen kan kun tages i brug, hvis mikserbeholderen er taget af og sikkerhedsafdækningen til mikserdrevet (billede 1/S og billede 4) er sat på.

-  Tag mikserbeholderen af, som beskrevet under „Mikser“.
- den røde advarselampe (billede 4/a) blinker.
-  Sæt mikserbeholderen på mikserdrevet (mærke  på mærke ) og drej **mod** uret til anslag. Sikkerhedsafdækningen går tydeligt i hak. Mærke  skal stå over advarselampen (billede 4).
- den røde advarselampe (billede 4/a) slukker.

#### Påsætning af universalskål (billede 5)

-  Sæt universalskålen (billede 1/G) på apparatet (pil  på pil ) og drej **mod** uret til anslag. Universalskålen går tydeligt i hak. De to sorte pile skal stå over hinanden.

#### Isætning af spindel (billede 7)

-  Sæt spindlen (billede 1/H) på tappen i midten af universalskålen.

### Isætning af værktøj

Valgvis kan der isættes følgende værktøjer:

- piskeskive (billede 1/Q), eller
- metalkniv (billede 1/P), eller
- plastikkniv (billede 1/O), eller
- indsatsholder (billede 1/N) med skæreindsats (billede 9)

**i** Indsatsholderen skal alt efter formålet bestykes med den passende indsats (se „Isætning af skæreindsats i indsatsholder“).

- ☞** Sæt det ønskede værktøj på spindlen.
- piskeskive, metalkniv og plastikkniv (billede 8) griber ind i fortandingen forneden på spindlen.
  - Indsatsholderen (billede 11) sidder på spindlens sekskant.

**i** Hold indsatsholderen bedst med to fingre i de to grebehuller.

### Påsætning af dæksel (billede 6)

- ☞** Sæt dæksel (billede 1/F) på universal-skålen (pil ▼ på pil ▲) og drej **mod** uret til anslag. Dækslet går tydeligt i hak. Næsen står direkte over grebet. De to sorte pile skal stå over hinanden.

- ☞** Sæt stopperen (billede 1/E) i påfyldningsstuds.

### Isætning af skæreindsats i indsatsholderen (billede 10)

Alt efter anvendelse skal den passende indsats sættes i indsatsholderen.

**i** Indsatsene er anbragt i det oplukkelige tilbehørsfag (billede 1/K) i motorhuset.

**!** Indsatsene er meget skarpe. Hold dem kun på grebstykket!

- ☞** Luk tilbehørsfaget op ved at trække i grebet (billede 9).

- ☞** Tag den ønskede indsats ud af tilbehørsfaget i grebstykket (billede 9).

- ☞** Placer indsatsen med spidsen i midten af indsatsholderen og læg skiven i udsparingen (billede 10).

- ☞** For at tage den af, trækkes indsatsen i grebstykket lidt udad og løftes op.

### Betjening multifunktionsdel

Åbn dækslet (billede 1/F) og fyld alle nødvendige ingredienser i universal-skålen.

**Giv agt:** Overskrid ikke den maksimale fyldmængde:

- flydende 1,75 liter
- fast 1,5 liter

**i** Under driften kan du gennem påfyldningsåbningen tilsætte yderligere ingredienser. Hertil kan du også anvende lukkedækslet (billede 1/E) som påfyldningsbæger. Luk straks påfyldningsåbningen igen, for at undgå udspøjtning.

**!** Anvend udelukkende stopperen til nedtrykning af skæregods!

- ☞** Start apparatet: Drej drejekontakten (billede 1/I) til højre på det ønskede hastighedstrin eller tryk impuls-knappen (billede 1/J).


**i** Det anbefales at begynde på en lav hastighed og derefter skue op på en højere hastighed. Trykkes impuls-knappen kører mikseren på højeste hastighed.


Vejledende værdier til hastighedsindstilling fremgår af kapitel „Tips til brug, multifunktionsdel“.

**!** Blinker advarslampe (billede 4/a) og lader apparatet sig ikke starte, er sikkerhedsafdækningen til mikserdrevet (billede 1/S og billede 4) ikke sat rigtigt på.


- ☞** Sluk apparatet: Drej drejekontakten til venstre på stilling „0“.

DK

 Efter brug drejes dækslet med uret og tages af.


 Tag først dækslet af, når værktøjet står helt stille!






 Tag værktøj og spindel af.


 Drej universalskålen med uret og tag den af.

## Citronpresse (kun AFP750)


### Forberedelse (billede 13)


 Sæt universalskålen på som beskrevet længere oppe (billede 5).


 Sæt citronpressens siindsats (billede 13/a) på universalskålen (pil  på pil ) og drej **mod** uret til anslag. Siindsatsen går tydeligt i hak, pil  skal stå over pil .


 Sæt pressekeglen (billede 13/b) i siindsatsen.


### Betjening af citronpressen


 Start apparatet: Drej drejekontakten (billede 1/I) til højre på position 1.


 Citronpressen må kun drives på den laveste hastighed.

 Sluk apparatet: Drej drejekontakten til venstre i stilling „0“.

 Efter brug tages pressekeglen af.


 Drej siindsatsen med uret og tag den af.


 Drej universalskålen med uret og tag den af.

 Du kan benytte apparatet i indtil 10 minutter uden afbrydelse. Lad apparatet afkøle efter længere tids uafbrudt drift (efter 10 minutter uden afbrydelse, mindst 20 minutter).


## Rengøring og pleje


### Motorhus


 Sørg for, at der ikke kommer væske ind i motorhuset!


 Rengør motorhuset med en klud. Dyp det aldrig i vand og hold det ikke under rindende vand!

### Mikser


 Beholder og kniv lader sig let rengøre vha. impuls-trinnet.


 Fyld mikserbeholderen halvt med varmt vand (ikke hedt!) og tilsæt et par dråber opvaskemiddel.


 Tryk kort på impuls-knappen.


 Skyl derefter beholderen under rindende vand.


### På- og afmontering af knivanordningen (billede 14)


 Skulle det være nødvendigt, kan knivanordningen også afmonteres og rengøres separat.

 Giv agt: Kniven er meget skarp! Der er fare for kvæstelser!

 Frigør knivenheden (billede 14/a) fra mikserbeholderen ved at bruge lukkedækslet (billede 1/D og billede 14/c) som værktøj. Fordybningerne i lukkedækslet passer med rillerne på knivenheden. Drej **mod** uret og fjern det, mens det holdes let på skrå.

 Tag pakningsringen (billede 14/b) af knivanordningen.

 Knivanordningen er meget skarp. Pakningsringen kan beskadiges.

 Skyl delene med hånden (Der er fare for kvæstelser!). Anvend kun vand og opvaskemiddel til rengøring.

Rengør ikke knivanordningen i opvaskemaskinen.

 Sæt pakningsringen i knivanordningen.

- ☞ Sæt knivanordningen i beholderen nedefra, derved skal knivanordningen holdes lidt skråt. Stram knivenheden ved at bruge lukkedækslet som værktøj ved at dreje det med uret (billede 14).

## Universalskål og værktøjer

- ☞ Rengør universalskålen og værktøjer i opvaskevand.

⚠ **Giv agt: Metalkniven er ekstrem skarp! Der er fare for kvæstelser!**

- ⚠ Plastikdele ældes hurtigere, hvis de ofte rengøres i opvaskemaskine. Ønsker du alligevel at rengøre disse dele i opvaskemaskinen, skal de placeres i øverste kurv.

## Indsatse

- ☞ Rengør indsatse med børste eller klud under rindende vand eller i opvaskemaskinen!

⚠ **Giv agt: Indsatsene er meget skarpe! Der er fare for kvæstelser!**

## Opbevaring

Alle tilbehørsdele undtagen citronpressen kan opbevares direkte i apparatet.

- Opbevar indsatsene i tilbehørsfaget (billede 1/K).

⚠ **Giv agt: Indsatsene er meget skarpe! Der er fare for kvæstelser! Hold kun disse på grebsstykket!**

- Placer tilbehørsdelene i universalskålen som vist i billede 12.

⚠ **Giv agt: Metalkniven (billede 1/P) er ekstrem skarp! Der er fare for kvæstelser! Hold kun metalkniven på grebstykket og opbevar den med påsat knivbeskyttelse!**

- Vikl kablet omkring de to kroge på bagsiden af apparatet (billede 15).

## Tekniske data

Netspænding: 230 – 240 V

Strømforbrug: 700 W

CE Dette apparat er i overensstemmelse med følgende direktiver:

- Lavspændingsdirektiv 2006/95/EF
- EMC-direktiv 89/336/EØF som ændret ved direktiv 92/31/EØF og 93/68/EØF

DK

## Tips til brug

### Mikser

- Mikseren egner sig særligt godt til hakning af små mængder levnedsmidler såsom nødder, rasp eller krydderier.
- Skilte sovse, kan hurtigt redes i mikseren.
- Skær eller bræk levnedsmidler som du ønsker at forarbejde i mikseren i terninger på ca. 2 – 3 cm.
- Fjern altid kerner fra frugt og knogler fra kød, da disse kan beskadiget knivnordningen.
- Is-knusning: Hæld lidt vand i beholderen, inden du knuser isen.
- Ved brug af tørre blandinger kan det være nødvendigt, ind imellem at slukke apparatet, åbne dækslet og med dejskraberen skrabe blandingen af mikserbeholderens vægge.
- Ved miksning af flydende og faste ingredienser, mikses de flydende ingredienser først, hvorefter de faste ingredienser tilsættes.
- Lad varme væske afkøle inden forarbejdning i mikseren.
- Hvis du forarbejder varme ingredienser, skal du ventilere mikseren, idet du tager lukkedækslet af.

	Levnedsmiddel	Hastighed*	Henvisninger
Miksen	Milkshakes	5 – 10	Brug kold mælk
Hakke	Nødder, chokolade, hvidløg, krydderier	impuls	Forarbejd kun ½ kop ad gangen, således at alt bliver fint hakket
Rasp	Boller, kiks, toast	5 – 10	Brækkes inden forarbejdningen i grove stykker
Is-knusning		impuls	Tilsæt ¼ kop vand. Tryk impuls-knappen 3–4 gange
Emulgere	Salat-dressig	7 – 10	Bland godt. Tilsæt olie gennem påfyldningsåbningen under blandingen
Blande	Kageblandinger, pandekagedej	1	Bland kun ingredienserne godt, pisk ikke for længe
Puré	Supper, grønsager, frugt	3 – 10	Miks, indtil blandingen er tyktflydende

\*Begynd altid på en lav hastighed og gå så op på en højere hastighed.



## Multifunktionsdel

### Hakke

For at få et ensartet resultat bør du forarbejde muligt lige store stykker. Skær eller bræk inden forarbejdningen levnedsmidlerne i lige store stykker.

Vær opmærksom på ikke at overfylde beholderen.

### Hakkekød

Skær inden forarbejdningen kødet i ca. 2 cm store terninger.

### Grønsager

Hvis du forarbejder grønsager såsom løg, så skræl og firdel dem.

### Mikse

Mængden der kan forarbejdes ændre sig alt efter hvor tygtflydende levnedsmidlet er.

### Tilsæt ingredienser

Tilsæt tørre ingredienser såsom mel inden forarbejdningen i universalskålen. Ingredienserne behøver ikke at blandes inden forarbejdningen.

Flydende ingredienser kan tilsættes gennem påfyldningsstudsens under forarbejdningen.

**Henvisning:** Ved forarbejdning af sovse og halvflydende ingredienser kan det være nødvendigt, ind imellem at slukke apparatet, åbne dækslet på universalskålen og med dejskraberen skrabe blandingen af mikserbeholderens vægge.

### Arbejde med indsatholderen

Den rigtige tilførsel af levnedsmidlerne gennem påfyldningsstudsens er meget vigtig.

Skær evt. de forberede levnedsmidler i mindre stykker, således at de problemøst passer i påfyldningsstudsens.

Fyld påfyldningsgodset muligt lodret og ved siden af hinanden i påfyldningsstudsens.

Tryk levnedsmidlerne ensartet ned med stopperen. Trykkes styrke påvirker skæregodsets styrke.



Anvend altid kun stopperen til at trykke ned med. Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsstudsens!

Gennem for stærkt tryk med stopperen kan apparatet beskadiges!



Der bliver altid en smule uforarbejdet levnedsmiddel hængende mellem stopperen og indsatholderen.

### Osterivning

Køl blød ost, såsom Emmentaler eller Mozzarella godt inden den rives.

Hård ost, såsom Parmesan forarbejdes ved stuetemperatur.

**Henvisning:** Parmesan bør forarbejdes med let tryk på stopperen.






(DK)

	Værktøj	Levnedsmiddel	Max. mængde	Hastighed	Henvisninger
Hakke	Metalkniv	Grønsager, fx løg frugt friske urter nødder, mandler chokolade	800 g 800 g 1 bundt 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Frugt og grønsager bør være friske og faste, anvend lige store stykker
Hakkekød	Metalkniv	Kød, fiskefilet (udbenet), spæk	500 g	4 – 6	Fjern knogler og sener, skær i ca. 2 cm store terninger
Rasp fremstilling	Metalkniv	Tørt brød, kiks	125 g	3 eller 4	Bræl i grove stykker inden forarbejdningen
Puré	Metalkniv	Kogt frugt eller grønsager	Til 1,75 l	3 – 10	Tilsæt evt. lidt vand under forarbejdningen
Blande	Metalkniv	Lette kageblandinger, pandekagedej osv.	800 ml	3 – 7	Begynd med trin 1 for at blande ingredienserne, forøg derefter hastigheden
Blande	Metalkniv	Majonaise	1 l	Pulse eller 3	Stands ikke apparatet ved tilsætning af olie
Ælte	Plastikkniv	Tunge deje, fx brød- og pizzadej	1,5 kg	1 – 5	Begynd med trin 1 for at blande ingredienserne, forøg derefter hastigheden
Hakke	Skærejern fin (nr. 1)	Grønsager, fx agurker, zucchini, gulerødder osv. frugt, fx æbler, tomater, kød, pølse, Salami ect.	800 g	1 – 2	Udvælg frugt og grønsager af ca. samme størrelse, skær kødet i passende stykker til påfyldningstudsden
Hakkekød	Kartofelri- vejern (nr. PG1)	Kartofler	Til 1 kg	1 – 2	Fx til kartofelboller
Rasp fremstilling	Pommes- frites-skæ- rejern (nr. 3)	Kartofler, gulerødder, pastinak	1 kg	1 – 2	
Puré	Osterivejern (nr. 4)	Parmesan-ost	500 g	1 – 2	Tryk ikke for hårdt med stopperen
Blande	Rivejern grov, fin (nr. 5 eller nr. 6)	Blokchokolade frugt, fx æbler grønsager fx gulerødder	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Bræk kogechokoladen i 2-3 stykker
Blande	Piskeskive	Lette kageblandinger æggehvide fløde	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Pisk ikke æggehvide for længe

## Opskrifter






### Grundopskrift Biskuit

4	æggehvider
4 spsk.	koldt vand
200 g	sukker
1 brev	vanillesukker
4	æggeblommer
80 g	mel
80 g	stivelse
1 tesk.	bagepulver

- i** Anvendt tilbehør:  
Universalskål med piskeskive
-  Fyld æggehvider og vand i universal-  
skålen og pisk til det er stift i ca.  
1 minut på trin 5.
-  Tilsæt sukker og vanillesukker via  
påfyldningsstudsene og pisk videre i ca.  
1 minut, indtil sukkeret er opløst.
-  Tilsæt æggeblommer og rør dem i med  
impuls-funktionen.
-  Bland mel, stivelse og bagepulver,  
bland dette i crememassen og rør kort  
med impuls-funktionen.
-  Fyld dejen i en springform og bag  
denne.

### Grundopskrift røredej







500 g	mel
1 brev	bagepulver
250 g	blød margarine eller smør
250 g	sukker
1 brev	vanillesukker
1 prise	salt
4	æg
150 ml	mælk

- i** Anvendt tilbehør:  
Universalskål med plastikkniv
-  Fyld alle ingredienser i den angivne  
rækkefølge i universalskålen.
-  Bland med trin 3 – 4 ca. 1 til  
1½ minut, indtil dejen er blød og glat.
- i** Transporteres dejen under forarbejd-  
ningen for meget udad, så stands  
apparatet, åbn dækslet og skrab dejen  
fra skålens kant indad med dejskrabe-  
ren.
-  Fyld dejen i en egnet bageform og bag  
denne.
- i** Dejen kan efter ønske ændres lidt gen-  
nem tilsætning af andre smagsingredi-  
enser.
- Eksempel på marmorkage:**
-  Fyld 2/3 af dejen i en form. Tilsæt  
1 spsk. kakao og 1 spsk. mælk til den  
resterende dej og rør igen kort med  
impuls-funktionen.
-  Fyld den mørke dej over den lyse i  
bageformen. Træk en gaffel spiralfor-  
met gennem begge dejlag, for derved  
at opnå et marmormønster.

DK








**Grundopskrift mørdej**

250 g	mel
1 tesk.	bagepulver
125 g	kold margarine eller smør
60 g	sukker
1 prise	salt
1	æg
1 spsk.	koldt vand

-  Anvendt tilbehør:  
Universalskål med plastikkniv
-  Fyld mel, bagepulver, salt, sukker i universalskålen. Skær det kolde smør i stykker og tilsæt dette.
-  Rør med trin 3 – 4 ca. 1 minut, tilsæt æg og koldt vand gennem påfyldningsstudsden og rør videre, indtil dejen sidder som en kugle omkring kniven.
-  Tag dejen ud af skålen og ælt den kort igennem med hænderne.
-  Lad inden den videre forarbejdning dejen hvile ca. 30 minutter i køleskabet.
-  Rul dejen ud, læg den i en godt fedtet form og belæg den efter ønske med frugt, fx æbler eller blommer.

**Grundopskrift gærdej**

500 g	mel
40 g	gær (frisk) eller 1 pk. tørgær
80 g	sukker
1 prise	salt
80 g	margarine, smeltet
200 ml	lunken mælk


-  Anvendt tilbehør:  
Universalskål med plastikkniv
-  Fyld alle ingredienser i den angivne rækkefølge i universalskålen.
-  Rør med trin 3 – 4 ca. 1 til 1½ minut, indtil dejen sidder som en kugle omkring kniven.
-  Tag dejen ud af skålen og ælt den kort igennem med hænderne.
-  Ingredienser der ikke skal findeles fx rosiner, æltes efterfølgende ind i dejen.
-  Inden den videre forarbejdning skal dejen hæve på et varmt sted i en tildækket skål, indtil denne er ca. dobbelt så stor.
-  Anvendelsesmuligheder:  
Gærfiletbrød, gærsmåkager, frugtkage, brødboller.  
Til pikante kager, fx løgtærte, tilberedes dejen uden sukker.


N


## N Kjære kunde,


les nøye gjennom denne bruksanvisningen.

Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsreglene på de første sidene i bruksanvisningen! Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk. Gi den videre til eventuelle nye eiere av apparatet.

 Varseltrekanten og/eller signalordene (**Advarsel!, Forsiktig!, Merk!**) markerer punkter som er viktig med tanke på sikkerheten eller funksjonen til apparatet. Følg disse henvisningene.

 Dette tegnet leder deg trinnvis gjennom bruk av apparatet.

 Etter dette tegnet får du utfyllende informasjon vedrørende betjening og praktisk bruk av apparatet.

 Etter kløverbladet får du tips og råd for økonomisk og miljøvennlig bruk av apparatet

## Beskrivelse av apparatet (bilde 1)

- A Motorkapsling
- B Mikserbeholder
- C Mikserlokk
- D Skrulokk
- E Stapper med målebeger
- F Lokk med fyllåpning
- G Universalbolle
- H Drivaksling
- I Hastighetsregulering
- J Pulstast
- K Oppbevaringslomme for skjæreinnsatser
- L Kabeloppvikling (apparatets bakside)
- M Typeskilt (apparatets underside)
- N Innsatsholder
- O Plastkniv
- P Metallkniv med knivbeskyttelse
- Q Vispeskive
- R Sitruspresse (bare AFP750)
- S Sikkerhetsdeksel for mikserdrevet
- T Slikkepott

## ! Sikkerhetsregler

Dette apparatets sikkerhet følger teknikkens anerkjente regler og Loven om apparatsikkerhet. Likevel føler vi som produsent en forpliktelse til å gjøre deg kjent med nedenforstående sikkerhetsmerknader.

### Generell sikkerhet

- Apparatet må kun kobles strømtilførsel hvor spenning og frekvens stemmer med data på typeskiltet!
- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt.
- Bruk aldri apparatet hvis
  - tilkoblingsledningen er skadet,
  - kapslingen er skadet.
- Trekk aldri støpslet ut av stikkontakten etter kabelen.
- Hvis kabelen til dette apparatet blir skadet, må den byttes av produsenten eller av kundeservice eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer.
- Reparasjoner av dette apparatet må bare utføres av fagfolk. Det kan oppstå betydelig fare ved uforskriftsmessige reparasjoner. Ta kontakt med kundeservice eller din autoriserte fagforhandler når apparatet må repareres.
- Apparatet er kun beregnet for bearbeiding av matvarer i husholdningen. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader som skyldes feil bruk eller at apparatet er brukt til andre ting enn det er beregnet for.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap, med mindre de rettleides og instrueres i bruken av dette apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.

### Sikkerhet for barn

- **Pass på at apparatet ikke brukes uten tilsyn, og vær spesielt forsiktig i forhold til barn!**
- Barn på ha tilsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

N

### Pass på følgende ved bruk av kjøkkenmaskinen

- Ta ikke i apparatet med våte hender mens det går.
- Det er ikke tillatt å blande farger med apparatet (lakk, polyester osv.) - **Eksplisjonsfare!**
- Slå av apparatet og trekk ut støpslet for all rengjøring og stell av apparatet.
- Dypp aldri motorkapslingen (bilde 1/A) i vann eller andre væsker!
- Produsenten påtar seg intet ansvar for eventuelle skader som skyldes feil bruk eller feil betjening.
- Redskapene må kun settes på eller tas av apparatet når apparatet ikke er tilkoblet strømtilførselen.
- **Merk: Metallkniven (bilde 1/P) er svært skarp! Fare for skade!** Hold metallkniven i håndtaket og ha knivbeskyttelsen på under oppbevaring! Vær forsiktig ved spyling!
- **Merk: Skjæreinnsettene (bilde 9) er svært skarpe! Fare for skade!** Oppbevar innsettene kun i oppbevaringslommen (bilde 1/K) som er beregnet for dette. Vær forsiktig ved spyling!
- **Merk: Mikserens knivmekanisme (bilde 14/a) er svært skarp. Fare for skade!** Vær forsiktig når du tar mikseren fra hverandre og setter den sammen.
- **Merk: Ta ikke fingrene inn i fylleåpningen (bilde 1/F)! Fare for skade!**
- **Merk:** Hold ikke harde gjenstander (f.eks. skje) inn i mikseren når den går, og stikk ikke hånden inn i mikserbeholderen. **Fare for skade!**
- Ta av lokket først når redskapene har stoppet.
- Hold ikke lange gjenstander (kniv, sleiv, slikkepott e.l.) inn i fylleåpningen. **Fare for skade!** Bruk kun stapperen (bilde 1/E) til å skyve på ingrediensene.
- Fyll ikke kokende (kun kalde eller varme) væsker i mikserbeholderen eller universalbollen.
- Sett alltid universalbollen (bilde 1/G) på motorkapslingen før du setter på drivakselen (bilde 1/H) og redskapene.

- Til vanlig arbeid (røring av lette deiger osv.) kan du bruke apparatet inntil 10 minutter uten avbrudd. Når apparatet har vært brukt i lengre tid uten avbrudd, må det avkjøles (etter 10 minutter uten avbrudd må det avkjøles i minimum 20 minutter). Ved bearbeiding av svært tunge deiger, f.eks. 1,5 kg deig, må du ikke kjøre mikseren lenger enn 1 minutt uten avbrudd.
- Ta alltid ut redskapene og drivakselen før du tar ut innholdet i universalbollen.
- Maksimum fyllmengde må ikke overskrides.
- Apparatet må kun brukes under oppsikt. Trekk ut støpslet, selv om du forlater rommet bare en kort stund.
- Når arbeidet er ferdig, slår du av mikseren og trekker ut støpslet.

## Avfallsbehandling



### Emballasjemateriale

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan resirkuleres. Kunststoffene er merket med f.eks. >PE<, >PS< osv. Sørg for å kaste emballasjematerialene ifølge merkingen i den kommunale avfallshåndteringens oppsamlingsbeholdere.



### Kassert ovn



Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

## Generelle råd for bruk

Kjøkkenmaskinen er til stor hjelp ved tilberedning av mat:

- **Mikseren** kan brukes til tilberedning av forskjellige drikker, knusing av is, fin-delning av frukt og grønnsaker osv.
- Med **multifunksjonsheten** kan du f.eks.
  - bearbeide deig ...
  - hakke, kjøtt, nøtter e.l ...
  - skjære, strimle eller rive grønnsaker og frukt,
  - skjære pomes frites ...
  - vispe fløte eller eggehvite ...
  - presse sitroner, appelsiner, grapefrukt (bare AFP750)

## Sikkerhetssystem

Apparatet har flere forskjellige sikkerhetssystemer.

- Mikseren og universalbollen kan kun settes i drift når den aktuelle beholderen og tilhørende lokk er satt inn riktig.
- Universalbollen kan kun settes i drift når mikserbeholderen er tatt av og sikkerhetsdekslet til mikserens drev (bilde 1/S og bilde 4) er satt på.



Hold likevel barn unna apparatet. Apparatet må stå på et jevn, tørt underlag når det er i bruk.

## Mikser

Mikseren kan brukes til tilberedning av forskjellige drikker, knusing av is, fin-delning av frukt og grønnsaker osv.

## Forberedelser mikser

For at mikserbeholderen skal kunne settes på, må sikkerhetsdekslet for mikserens drev (bilde 1/S og bilde 4) være tatt av.

- ☞ Drei sikkerhetsdekslet med urviseren og ta det av.
  - Den røde varselampen (bilde 4/a) blinker.

- ☞ Sett mikserbeholderen (bilde 1/B og bilde 2) på mikserens drev (pil ▼ og pil ▲) og drei **mot** urviseren til anslaget. Mikserbeholderen går i lås. Begge de svarte pilene skal stå overfor hverandre.

– Den røde varselampen (bilde 4/a) slukker.

- ☞ Sett mikserdekslet (bilde 1/C og bilde 3) på mikserbeholderen og drei til nesen på dekslet står nøyaktig ovenfor håndtaket. Dekset går i lås.

- i For at mikseren skal kunne slås på, må beholderen og dekslet sitte riktig.

- ☞ Sett inn og lås skrulokket (bilde 1/D).

## Slik bruker du mikseren

- ☞ Åpne lokket (bilde 1/C) og ha i alle ingrediensene.  
**Merk:** Maks. fyllmengde på 1,5 liter må ikke overskrides!

- i Under drift kan du tilsette flere ingredienser gjennom fylleåpningen. Du kan også bruke skrulokket (bilde 1/D) som fyllebeger. Lukk fylleåpningen igjen med en gang for å unngå å sprute.

- ☞ Starte mikseren: Drei rattet (bilde 1/I) mot høyre til ønsket hastighetstrinn eller trykk på puls-knappen (bilde 1/J).

- i Det lønner seg å begynne med lav hastighet og øke til høyere hastighet. Når du trykker på Puls-knappen går mikseren med høyeste hastighet.  
Se kapitlet "Tips for bruk, mikser" vedrørende veiledende verdier for innstilling av hastighet".

- ☞ Slå av apparatet: Drei rattet mot venstre til stilling „0“.

- ☞ Etter miksing dreier du beholderen med urviseren og tar den av. Deretter dreier du og tar av lokket.

N

## Multifunksjonsenhet

### Redskapene og deres bruksområder

Følgende redskaper kan brukes i multifunksjonsdelen:






- **Vispeskive (bilde 1/Q)**  
Visping av fløte og eggehvite, tilberedning av kremer og lett deig.
- **Metallkniv (bilde 1/P)**  
Hakking av rått kjøtt, sjokolade, nøtter osv.
- **Plastkniv (bilde 1/O)**  
Elting og blanding av tung deig.
- **Innsatsholder (bilde 1/N) med skjære-innsats (bilde 10)**  
På håndtaket er innsatsene merket med et nummer (1 til 6). Sett inn ønsket innsats i innsatsholderen.
  - 1 **Skiver fin**  
Skjæring av frukt, grønnsaker, rått kjøtt eller pølse (f.eks. salami) osv. i tynne skiver.
- PG1 **Potetrivjern**  
Riving av poteter.
- 3 **Pommes frites-skive**  
Skjærer poteter for pommes frites.
- 4 **Ostrivjern**  
River hard ost, som f.eks. parmesan osv.
- 5 **Rivjern grovt**  
River grovt grønnsaker og frukt osv.
- 6 **Rivjern fint**  
River fint grønnsaker, frukt, sjokolade, hvitløk osv.

### Klargjøring av multifunksjonsdelen




#### Sette på sikkerhetsdeksel (bilde 4)

Multifunksjonsdelen kan kun settes i drift når mikserbeholderen er tatt av


og sikkerhetsdekslet til mikserens drev (bilde 1/S og bilde 4) er satt på.

-  Ta av mikserbeholderen som beskrevet under „Mikser“.
- Den røde varsellampen (bilde 4/a) blinker.
-  Sett sikkerhetsdekslet på mikserens drev (merke  mot merke ) og drei mot urviseren til anslaget. Sikkerhetsdekslet går i lås. Merket  skal stå over varsellampen (bilde 4).
- Den røde varsellampen (bilde 4/a) slukker.

#### Sette på universalbollen (bilde 5)

-  Sett universalbollen (bilde 1/G) på apparatet (pil  på pil ) og drei mot urviseren til anslaget. Universalbollen går i lås. Begge de svarte pilene skal stå mot hverandre.


#### Sette inn drivakselen (bilde 7)


-  Sett drivakselen (bilde 1/H) på tappene midt på universalbollen.


#### Sette inn redskaper

Du kan bruke følgende redskaper:

- Vispeskive (bilde 1/Q), eller
- Metallkniv (bilde 1/P), eller
- Plastkniv (bilde 1/O), eller
- Innsatsholder (bilde 1/N) med skjære-innsats (bilde 9)

-  Innsatsholderen skal utstyres med egnet innsats, avhengig av bruksområde (se „Sette skjære-innsatsen inn i innsatsholderen“).

-  Sett ønsket verktøy på drivakselen.
- Vispeskive, metallkniv og plastkniv (bilde 8) griper inn i fortanningen nede på drivakselen.
- Innsatsholderen (bilde 11) sitter på drivakselens sekskant.

-  Grip tak i innsatsholderen med to fingre i begge hullene.



### Sette på lokket (bilde 6)

- ☞ Sett lokket (bilde 1/F) på universalbollen (pil ▼ på pil ▲) og dreii mot urviseren til anslaget, lokket går i lås. Nesen på lokket skal nå stå rett over håndtaket, begge de svarte pilene skal stå mot hverandre.
- ☞ Sett stapperen (bilde 1/E) inn i fyllåpningen.

### Sett skjæreinnsetsen inn i innsatsholderen (bilde 10)

Sett egnet innsats inn i innsatsholderen, alt etter bruk.

- ℹ Innsatsene oppbevares i tilbehørslommen (bilde 1/K) i motorenheten.
- ⚠ Innsatsene er svært skarpe. Hold i innsatsene på håndtaket!
- ☞ Åpne tilbehørslommen ved å dra i håndtaket (bilde 9).
- ☞ Ta ut ønsket innsats fra tilbehørslommen, hold kun i håndtaket (bilde 9).
- ☞ Plasser innsatsen med spissen i sentrum på innsatsholderen, og legg den i utsparingen på skiven (bilde 10).
- ☞ For å ta ut innsatsen trekker du håndtaket litt opp og løfter.

### Slik bruker du multifunksjonsdelen

- ☞ Åpne lokket (bilde 1/F) og ha alle ingrediensene i universalbollen.  
Merk: Maks. fyllmengde må ikke overskrides:
  - flytende 1,75 liter
  - fast 1,5 liter
- ℹ Under drift kan du tilsette flere ingredienser gjennom fyllåpningen. Du kan også bruke fyllbegeret i stapperen (bilde 1/E). Lukk fyllåpningen igjen med en gang for å unngå å sprute.
- ⚠ Bruk stapperen kun til å skyve på ingrediensene!

- ☞ Starte apparatet: Drei rattet (bilde 1/I) mot høyre til ønsket hastighetstrinn eller trykk på puls-knappen (bilde 1/J).

- ℹ Det lønner seg å begynne med lav hastighet og øke til høyere hastighet. Når du trykker på Puls-knappen går mikseren med høyeste hastighet.  
Se kapitlet „Tips for bruk, multifunksjonsdel“ vedrørende veiledende verdier.

- ⚠ Hvis varsellampen blinker (bilde 4/a) og man ikke er i stand til å starte apparatet, er ikke sikkerhetsdekslet for mikserdreivet (bilde 1/S og bilde 4) satt riktig på plass.

- ☞ Slå av apparatet: Drei rattet mot venstre til stilling „0“.
- ☞ Etter bruk dreier du dekslet med urviseren og tar det av.

- ⚠ Ta av dekslet først når redskapet er stanset helt!

- ☞ Ta av redskapet og drivakselen.
- ☞ Drei universalbollen med urviseren og ta den av.

## Sitruspresse (bare AFP750)




### Klargjøring (fig. 13)


- ☞ Sett på universalbollen som beskrevet høyere oppe (fig. 5).
- ☞ Sett silen til sitruspressen (fig. 13/a) på universalbollen (pil ▼ på pil ▲) og vri mot klokka til anslaget. Silen smekker merkbart på plass, pil ▼ må stå over pil ▲.
- ☞ Sett pressekeglen (fig. 13/b) inn i silen.

### Betjening av sitruspressen

- ☞ Starte maskinen: Vri bryteren (fig. 1/I) mot høyre til stilling 1.
- ℹ Sitruspressen skal bare brukes på laveste hastighet.
- ☞ Slå av maskinen: Vri bryteren mot venstre til stilling "0".



N

-  Etter bruk skal pressekeglen tas av.
-  Vri silen med klokka og ta den av.
-  Vri universalbollen med klokka og ta den av.





-  Du kan bruke maskinen i opptil 10 minutter uten pause. La alltid maskinen kjøles ned etter lengre, uavbrutt drift (minst 20 minutter etter 10 minutter uten pause).

## Rengjøring og stell av motorenheten




### Motorkapsling


-  Forsikre deg om at det ikke kommer væske inn i motorenheten!
-  Tørk av motorenheten med en fuktig klut. **Dypp den aldri i vann og hold den aldri under rennende vann!**





### Mikser

-  Med pulstrinnet rengjøres beholderen og kniven på en enkel og sikker måte.
-  Fyll mikserbeholderen halvfull med varmt (ikke kokende!) vann og tilsett noen dråper oppvaskmiddel.
-  Trykk kort på pulsknappen.
-  Skyll deretter beholderen under rennende vann.


#### Demontere/montere knivmekanismen (bilde 14)


-  Hvis nødvendig kan man også demontere knivmekanismen og rengjøre den separat.
-  **Merk: Kniven er svært skarp! Den er farlig!**
-  Ta skjæreinnsetsen (bilde 14/a) ut av mikserbeholderen ved å bruke det lille lokket (bilde 1/D og fig. 14/c) som verktøy. Sporene i det lille lokket passer til ribbene på skjæreinnsetsen. **Drei mot klokken** og ta innsetsen ut mens du heller litt på enheten.


-  Ta tetningsringen (bilde 14/b) av knivmekanismen.

-  Knivmekanismen er svært skarp. Tetningsringen kan bli skadet.
-  Skyll delene forsiktig for hånd (farlig!). Bruk kun vann og oppvaskmiddel til rengjøringen. Vask ikke knivmekanismen i oppvaskmaskinen.
-  Sett tetningsringen inn i knivmekanismen.
-  Sett knivmekanismen inn i beholderen nedenfra, hold knivmekanismen litt på skrå. Skru til skjæreinnsetsen med bruk av det lille lokket som verktøy ved å dreie med klokken (bilde 14).


### Universalbolle og verktøy


-  Vask universalbollen og redskapene i oppvaskkummen.

-  **Merk: Metallkniven er ekstremt skarp! Fare for skade!**

-  Plastdeler blir fortere stygge når de vaskes i oppvaskmaskin. Hvis du likevel ønsker å vaske disse delene i oppvaskmaskin, må du plassere dem i overkurven.

### Innsatser

-  Vask innsatsene med børste eller klut under rennende vann eller i oppvaskmaskinen!

-  **Merk: Innsatsene er svært skarpe! Fare for skade!**

## Oppbevaring

Alt tilbehør unntatt sitruspressen kan oppbevares direkte i apparatet.

- Oppbevar innsatsene i oppbevaringslommen (bilde 1/K).



**Merk: Innsatsene er svært skarpe. Fare for skade!** Hold i innsatsene på håndtaket!

- Oppbevar tilbehørsdeler i universalbol-len slik som vist på bilde 12.



**Merk: Metallkniven (bilde 1/P) er svært skarp! Fare for skade!** Hold metallkniven i håndtaket og ha knivbeskyttelsen på under oppbevaring!

- Vikle kabelen rundt begge krokene på baksiden av apparatet (bilde 15).

## Tekniske data

Nettspenning: 230 – 240 V

Effektforbruk: 700 W



Dette apparatet er i overensstemmelse med EUs direktiver:

- Lavspennings direktiv 2006/95/EC
- EMC direktiv 89/336/EEC med tilføy-elser 93/31/EEC og 93/68/EEC

N

## Tips for bruk

### Mikser

- Mikseren er svært godt egnet til hakking av små matmengder, som nøtter, brød eller krydder.
- Sauser som har skilt seg kan "reddes" i mikseren.
- Skjær eller bryt ingrediensene som skal bearbeides i mikseren i terninger på ca. 2 til 3 cm.
- Ta alltid ut kjernehuset i frukt og bein fra kjøtt, da dette kan skade knivmekanismen.
- Isknusing: Ta alltid litt vann i beholderen før du begynner å knuse isen.
- Ved bearbeiding av tørre blandinger kan det være nødvendig å slå av apparatet av og til åpne mikserlokket og skrape blandingen ned fra veggene i mikserbeholderen med slikkepotten.
- Ved blanding av flytende og faste ingredienser, blander man først de flytende ingrediensene og tilsetter deretter de tørre ingrediensene.
- Avkjøl kokende ingredienser før de bearbeides i mikseren.
- Ved bearbeiding av varme ingredienser, må man lufte mikserbeholderen ved å ta av skrulokket.

	Matvarer	Hastighet*	Anvisninger
Mikse	Milkchake	5 – 10	Bruk avkjølt melk
Hakke	Nøtter, sjokolade, hvitløk, urter	Puls	Tilbered kun 1/2 kopp om gangen, slik at alt blir finhakket
Lage brødsmler	Rundstykker, kjeks, toast	5 – 10	Grove terninger før tilberedning
Isknusing		Puls	Tilsett 1/4 kopp vann. Trykk pulstasten 3-4 ganger
Emulgere	Salatdressing	7 – 10	Bland godt. Man kan tilsette olje gjennom fylleåpningen under miksingen
Blande	Kakemiks, pannekakerøre	1	Bland ingrediensene godt, ikke visp for lenge
Mose	Milkchake	3 – 10	Miks til blandingen er jevnt

\*Start alltid med lav hastighet og gå deretter over til en høyere hastighet.

## Multifunksjonsenhet

### Hakke

For å få best mulig resultat, bør bitene som skal hakkes ha så lik størrelse som mulig. Skjær eller bryt ingrediensene i så like biter som mulig før bearbeiding. Fyll ikke på for mye.

### Kjøttfarse

Skjær kjøttet før bearbeiding i ca. 2 cm store biter.

### Grønnsaker

Skrell og del løk i fire deler.

### Mikse

Den bearbejdede mengden forandrer seg, avhengig av konsistensen til ingrediensene.

### Tilsette ingredienser

Tørre ingredienser som mel skal tilsettes universalbollen før blandingen starter. Ingrediensene behøver ikke å blandes før bearbeiding.

Flytende ingredienser kan tilsettes under bearbeidingen gjennom fyllåpningen.

**Tips:** Ved bearbeiding av sauser eller halvtørre ingredienser, kan det være nødvendig å slå av apparatet av og til, åpne lokket og skrape blandingen ned av veggene på universalbollen med slikkepotten.

### Slik brukes innsatsholderen

Det er svært viktig at ingrediensene tilsettes på riktig måte gjennom fyllåpningen.

Skjær eventuelt ingrediensene litt mindre, slik at de går lett gjennom fyllåpningen.

Fyll helst ingrediensene loddrett ved siden av hverandre i fyllåpningen.

Skyv ingrediensene jevnt med stapperen. Trykkraften påvirker tykkelsen på skivene.



Bruk kun stapperen til å skyve etter med. Stikk aldri fingrene inn i fyllåpningen!

Hvis du presser for mye med stapperen, kan det skade apparatet!



Det blir alltid igjen litt mat som ikke er bearbejdet mellom stapperen og innsatsholderen.

### Rive ost

Avkjøl myk ost, f.eks. Emmentaler eller Mozzarella, godt før riving.

Hard ost, som f.eks. Parmesan, tilberedes ved romtemperatur.

**Tips:** Riv parmesan ved å trykke ned stapperen lett.






N

	Redskap	Matvarer	Maks. mengde	Hastighet	Anvisninger
Hakke	Metallkniv	Grønnsaker, f.eks. løk frukt friske urter nøtter, mandler sjokolade	800 g 800 g 1 knippe 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Frukt og grønnsaker bør være ferske og faste, skjær dem i like store biter
Hakke kjøtt	Metallkniv	Kjøtt, fiskefilet, spekk	500 g	4 – 6	Fjern bein og sener, skjær i ca. 2 cm store biter
Lage brøds- muler	Metallkniv	tørt brød, kjeks	125 g	3 eller 4	Grove terninger før tilberedning
Mose	Metallkniv	kokt frukt eller grønnsaker	til 1,75 l	3 – 10	Under bearbeiding kan man eventuelt tilsette noe vann
Blande	Metallkniv	lett kakemix, pannekakerøre osv.	800 ml	3 – 7	Start med trinn 1 for å blande ingrediensene, øk deretter hastigheten
Blande	Metallkniv	Majones	1 l	Pulse eller 3	Slå ikke av mikseren under tilsetning av olje
Elte	Plastkniv	tung deig, f.eks. brød- eller pizzadeig	1,5 kg	1 – 5	Start med trinn 1 for å blande ingrediensene, øk deretter hastigheten
Skjære	Skive fin (nr. 1)	Grønnsaker, f.eks. agurk, zucchini, gulrot osv. Frukt, f.eks. epler, tomater kjøtt, pølse, salami osv.	800 g	1 – 2	Finn frukt og grønnsaker som er omtrent like store Skjær kjøtt i biter som passer til fylleåpningen
Rivjern	Potetrivjern (nr. PG1)	Poteter	til 1 kg	1 – 2	f.eks. for potetballer
Skjære i strimler.	Pommes frites- skive (nr. 3)	Poteter, gulrøtter, pasternakk	1 kg	1 – 2	
Rivjern	Ostrivjern (nr. 4)	Parmesanost	500 g	1 – 2	Ikke trykk for hardt med stapperen
Strimle (grov eller fin)	Strimler grov, fin (nr. 5 eller nr. 6)	Blokksjokolade frukt, f.eks. epler grønnsaker, f.eks. gulrøtter	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Bryt kokesjokolade i 2-3 biter
Vispe	Vispeskive	Lett kakemikseggehvitefløte	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Ikke visp eggehvite for lenge

## Oppskrifter






### Grunnoppskrift kjeks

4	eggehvite
4 ss	kaldt vann
200 g	sukker
1 pose	vaniljesukker
4	eggeplommer
80 g	mel
80 g	matstivelse
1 ts	bakepulver

- i** Tilbehør:  
Universalbolle med vispeskive
-  Ta eggehvite og vann i universalbeholderen og visp i stilling 5 i ca. 1 minutt til blandingen blir stiv.
-  Tilsett sukker og vaniljesukker gjennom fylleåpningen og visp i ca. 1 minutt til, til sukkeret er oppløst.
-  Tilsett eggeplomme og rør om med noen puls-trykk.
-  Bland mel, matstivelse og bakepulver, tilsett kremmassen og rør ned med noen korte puls-trykk.
-  Fyll deigen i en springform og stek.

### Grunnoppskrift røre






500 g	mel
1 pose	bakepulver
250 g	myk margarin eller smør
250 g	sukker
1 pose	vaniljesukker
1 klype	salt
4	egg
150 ml	melk

- i** Tilbehør:  
Universalbolle med plastkniv
-  Ha alle ingrediensene i universalbollen i angitt rekkefølge.
-  Rør om på trinn 3 – 4 i 1 til 1½ minutt til deigen er kremaktig og jevn.
- i** Hvis deigen under omrøring kommer opp mot sidene, slå av maskinen, åpne lokket og skrap ned deigen med slikkepotten.
-  Fyll deigen i en egnet springform og stek.
- i** Deigen kan varieres etter smak og behag med andre smakstilsetninger.
- Eksempel på marmorkaker:**
-  Fyll 2/3 av deigen i formen. Tilsett i resten av deigen 1 ss kakao og 1 ss melk, og rør kort om med noen puls-trykk.
-  Fyll den mørke deigen oppå den lyse i kakeformen. Dra en gaffel gjennom begge deiglagene slik at man får ønsket marmormønster.

N


**Grunnoppskrift på mørdeig**

250 g	mel
1 ts	bakepulver
125 g	kald margarin eller smør
60 g	sukker
1 klype	salt
1	egg
1 ss	kaldt vann

- i** Tilbehør:  
Universalbolle med plastkniv
-  Fyll mel, bakepulver, salt og sukker i universalbollen. Skjær kaldt smør i biter og tilsett.
-  Rør om på trinn 3 – 4 i ca. 1 minutt, tilsett egg og kaldt vann gjennom fylleåpningen og fortsett omrøringen til deigen klumper seg som en kule rundt kniven.
-  Ta deigen ut av skålen og elt den kort for hånd.
-  Før du bearbeider deigen videre, må den ligge i kjøleskapet i ca. 30 minutter.
-  Kjevle ut deigen, legg den i en godt smurt form og legg frukt, f.eks. epler eller plommer oppå den.

**Grunnoppskrift gjærdeig**

500 g	mel
40 g	gjær (fersk) eller 1 pk. tørrgjær
80 g	sukker
1 klype	salt
80 g	margarin, smeltet
200 ml	lunken melk

- i** Tilbehør:  
Universalbolle med plastkniv
-  Ha alle ingrediensene i universalbollen i angitt rekkefølge.
-  Rør om på trinn 3 – 4 i ca. 1 til 1½ minutt, til deigen klumper seg som en kule rundt kniven.
-  Ta deigen ut av skålen og elt den kort for hånd.
-  Ingredienser som ikke skal finfordeles, f.eks. rosiner, eltes inn for hånd etterpå.
-  Hev deigen på et varmt sted til ca. dobbel størrelse.
- i** Bruksområder:  
Kringle, småbakst, fruktkaker, boller. Til f.eks. løkpai tilbredes gjærdeigen uten sukker.



## FIN Arvoisa asiakas,

lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi. Ota ennen kaikkea huomioon tämän käyttöohjeen ensimmäisillä sivuilla olevat turvallisuusohjeet! Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Luovuta ohje mahdolliselle seuraavalle omistajalle.



Huomioi varoituskolmio ja/tai varoitus-sanat (**Varoitus!**, **Varo!**, **Huomio!**), joiden avulla tuodaan esille turvallisuutesi ja laitteen toimintakyvyn kannalta tärkeitä ohjeita. Noudata niitä ehdottomasti!



Tämä merkki ohjaa sinua askel askeleelta laitteen käytössä.



Tämän merkin jälkeen saat laitteen hallintaan ja käyttöön liittyviä lisätietoja.



Laitteen taloudelliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön liittyvät vinkit ja ohjeet on merkitty apilanlehdellä.

## Laitekuvaus(Kuva 1)

- A Laitteen runko-osa, jossa on moottori
- B Tehosekoittimen kulho
- C Tehosekoittimen kansi
- D Sulkukansi
- E Mitta-astialla varustettu painin
- F Kansi ja syöttösuppilo
- G Monitoimiosan kulho
- H Käyttöakseli
- I Kierrosluvun valitsin
- J Pitokytkin
- K Terien säilytyslokero
- L Johdon kelaus (laitteen takapuoli)
- M Tyyppilaatta (laitteen alapuoli)
- N Kiinnityslevy
- O Muoviterä
- P Metalliterä ja teränsuojus
- Q Vaahdotuslevy
- R Sitruspuserrin (vain AFP750)
- S Tehosekoittimen varmuuskansi
- T Taikinankaavin



## Turvallisuusohjeet

Tämä laite vastaa turvallisuudeltaan yleisesti hyväksytyjä tekniikka- ja laiteturvallisuusasetuksia. Meistä on silti valmistajana aiheellista tutustuttaa Sinut seuraaviin turvallisuusohjeisiin.

### Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite saadaan liittää ainoastaan sähköverkkoon, jonka jännite ja taajuus vastaa mallikipeen merkittyjä tietoja!
- Älä koskaan ota laitetta käyttöön, jos
  - verkkojohto on vahingoittunut,
  - kotelo on vaurioitunut.
- Älä koskaan irrota pistotulppaa pistorasiasta verkkojohdosta vetämällä.
- Jos laitteen verkkojohto on vahingoittunut, tulee vahingon välttämiseksi verkkojohdon vaihto annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen tehtäväksi.
- Tämän laitteen korjaukset tulee aina jättää ammatti-ihmisen tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Käänny huoltoasioissa aina valtuutetun huolto liikkeen puoleen.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden käsittelyyn kotitalouskäyttöön. Valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön aiheuttamista vaurioista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.

### Lapsiturvallisuus

- **Älä koskaan jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa ja kiinnitä erityistä huomiota lasten turvallisuuteen!**
- Lapsia tulisi valvoa, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.

FIN

### Tämä tulee ottaa huomioon laitetta käytettäessä

- Älä koskaan käytä laitetta, kun kätesi ovat märät.
- Laitteessa ei saa sekoittaa maaleja (lakkaa, polyesteriä jne.)– Räjähdyksivaara!
- Laite on aina sammutettava ja pistoke vedettävä seinästä ennen puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.
- Älä koskaan upota laitteen runko-osaa (kuva 1/A) veteen tai muihin nesteisiin!
- Valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön tai väärin hoitotoimenpiteiden aiheuttamista vaurioista.
- Koneen osia vaihdettaessa on aina huolehdittava siitä, että laite ei ole liitetty verkkovirtaan.
- **Huomio: Metalliterä (kuva 1/P) on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!** Ota terää ainoastaan keskiosasta kiinni ja säilytä sitä aina teräsuojuksen sisällä! Noudata varovaisuutta terää puhdistettaessa!
- **Huomio: Terät (kuva 9) ovat erittäin teräviä! Loukkaantumisvaara!** Säilytä teriä aina niille tarkoitettussa säilytyslokerossa (kuva 1/K). Noudata varovaisuutta teriä puhdistettaessa!
- **Huomio: Tehosekoittimen terät ovat erittäin teräviä (kuva 14/a). Loukkaantumisvaara!** Noudata varovaisuutta sekoittimen kokoamisessa ja purkamisessa.
- **Huomio: Älä koskaan työnnä sormia syöttösuppilon (kuva 1/F)! Loukkaantumisvaara!**
- **Huomio: Älä työnnä kovia esineitä (esim. lusikka) käynnissä olevaan sekoittimeen, äläkä työnnä kättä sekoituskulhoon. Loukkaantumisvaara!**
- Poista kansi vasta käyttöosien pysähdyttä.
- Älä työnnä pitkiä esineitä (veitsiä, pitkäkahvaisia lusikoita, taikinankaapimia tai vastaavia) syöttösuppilon. **Loukkaantumisvaara!** Käytä aina paininta (kuva 1/E) työntääksesi hienonnettavia ruoka-aineita alemmas syöttösuppilon.

- Älä kaada kuumia (ainoastaan kylmiä tai lämpimiä) nesteitä tehosekoittimen kulhoon tai monitoimikoneen kulhoon.
- Aseta monitoimikulho (kuva 1/G) aina laitteeseen ennen käyttöäkselin (kuva 1/H) ja käyttöosien asentamista.
- Tavanomaiseen työskentelyyn (kevyiden taikainoiden vaivaamiseen jne.) voidaan laitetta käyttää keskeytyksettä jopa 10 minuutin ajan. Anna laitteen jäähtyä aina pidemmän, keskeytyksettömän käytön jälkeen (10 minuutin käytön jälkeen vähintään 20 minuuttia). Erittäin raskaita aineita työstettäessä, esim. 1,5 kg:n taikinaa, laite ei saa olla keskeytyksettä käytössä kauempaa kuin 1 minuutin.
- Poista aina käyttöosat ja käyttöakseli ennen monitoimikulhon tyhjentämistä.
- Älä ylitä enimmäistäyttömääriä.
- Älä jätä käynnissä olevaa laitetta yksin. Vedä pistoke seinästä poistuessasi huoneesta lyhyeksikin aikaa.
- Työskentelyn päätteeksi sammuta laite ja vedä pistoke seinästä

## Jätehuolto




### Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.



### Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen

Symboli , joka on merkitty tuotteen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen

kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoinmista, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

## Yleisiä käyttöohjeita

Tämän kodinkoneen avulla suoriudut monista ruoanlaittoon liittyvistä askareista helpommin ja nopeammin:

- Tehosekoittimen avulla voit valmistaa mitä erilaisimpia juomia, murskata jäätä, silputa hedelmiä, marjoja ja vihanneksia jne.
- **Monitoimiosan** avulla voit esm.:
  - valmistaa taikinan ...
  - hienontaa lihaa, pähkinöitä tai muuta vastaavaa ...
  - leikata, rouhia tai raastaa vihanneksia tai hedelmiä,
  - leikata ranskalaisia perunoita ...
  - vatkata kermaa tai munanvalkuaisia ...
  - sekä pusertaa sitruunoita, appelsiineja, greippejä (vain AFP750)

## Turvajärjestelmä

Laitteessa on useita erilaisia turvajärjestelmiä.

- Tehosekoitinta ja monitoimikoneen kulhoa voidaan käyttää ainoastaan, jos kyseessä oleva astia ja siihen kuuluva kansi on asetettu asianmukaisesti paikoilleen.
- Monitoimikoneen kulhoa voidaan käyttää ainoastaan silloin kun tehosekoittimen kulho on pois paikaltaan ja tehosekoittimen varmuuskansi (kuvat 1/S ja 4) on paikallaan.



Pidä laite kuitenkin pois lasten ulottuvilta.



Käytä laitetta ainoastaan tasaisella, kuivalla pinnalla.

## Tehosekoitin

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa mitä erilaisimpia juomia, murskata jäätä, silputa hedelmiä, marjoja ja vihanneksia jne.

## Sekoittimen käytön esivalmistelut

Tehosekoittimen kulho voidaan asettaa paikoilleen vasta kun tehosekoittimen varmuuskansi (kuvat 1/S ja 4) on poistettu.



Käännä varmuuskantta myötöpäivään ja irrota se.

- Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) alkaa vilkkua.



Aseta tehosekoittimen kulho (kuva 1/B ja kuva 2) sekoittimeen (nuoli ▼ nuolen ▲ kohdalle) ja käännä vastapäivään niin kauan, että se lukkiutuu.

Tehosekoittimen kulho naksahtaa selvästi paikoilleen. Mustien nuolien on oltava päällekkäin.

- Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) sammuu.



Aseta tehosekoittimen kansi (kuva 1/C ja kuva 3) sekoittimen kulhon päälle ja käännä kunnes kannen nokka on kädensijan yläpuolella. Kansi naksahtaa selvästi paikoilleen.



Tehosekoitin voidaan käynnistää vain, kun kulho ja kansi ovat asianmukaisesti paikoillaan.



Aseta sulkukansi (kuva 1/D) paikoilleen ja lukitse se.

## Tehosekoittimen käyttö



Avaa kansi (kuva 1/C) ja laita tarvittavat ainekset kulhoon.

**Huomio:** Älä ylitä 1,5 litran enimmäistäyttömäärää!



Käytön aikana voit lisätä kulhoon aineksia täyttöaukon kautta. Tätä tarkoitusta varten voit käyttää sulkukantta (kuva 1/D) myös mitta-astiana. Sulje täyttöaukko aina välittömästi

FIN

aineksien lisäämisen jälkeen välttääksesi roiskeita.

- ☞ Sekoittimen käynnistys: käännä kiertovalitsin (kuva 1/I) toivottuun nopeusasteeseen tai paina pitokytkintä (kuva 1/J).

- i On suositeltavaa aloittaa alhaisemalla kierrosluvulla ja siirtyä sitten korkeampaan nopeuteen. Painamalla pitokytkintä saat sekoittimen käymään maksiminopeudella.

Nopeuden säätöön liittyviä ohjearvoja löydät luvusta "Käyttövinkkejä, tehosekoitin".

- ☞ Laitteen sammuttaminen: käännä kiertovalitsinta vasemmalle asentoon "0".
- ☞ Käännä kulhoa myötäpäivään sekoittamisen jälkeen ja poista se laitteesta. Käännä tämän jälkeen kantta ja poista se.

## Monitoimiosa

### Käyttöosat ja niiden käyttömahdollisuudet

Seuraavia käyttöisiä voit käyttää laitteen monitoimiosassa:

- **Vaahdotuslevy (kuva 1/O)**  
Kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen, kreemien ja kevyiden taikinoiden valmistamiseen.
- **Metalliterä (kuva 1/P)**  
Raa'an lihan, suklaan ja pähkinöiden hienontamiseen jne.
- **Muoviterä (kuva 1/O)**  
Raskaiden taikinoiden sekoittamiseen ja vaivaamiseen.
- **Kiinnityslevy (kuva 1/N) ja terä (kuva 10)**  
Terien varsiosat ovat numeroidut (1 – 6). Sopiva terä asetetaan kiinnityslevyyn.
  - 1 **Ohut viipalointi**  
Hedelmien, vihannesten, raa'an lihan tai makkaran (esm. meeturvursti) jne. leikkaaminen ohuiksi viipaleiksi.

PG1 **Perunaraastin**  
Perunoiden raastamiseen.

3 **Ranskalaisten perunoiden leikkuri**  
Perunoiden suikaloiminen ranskalaisiksi perunoiksi.

4 **Juustoraastin**  
Kovien juustojen rouhimiseen, esm. parmesaani jne.




5 **Karkea raastinterä**  
Vihannesten ja hedelmien yms. karkeaan raastamiseen.

6 **Hieno raastinterä**  
Vihannesten, hedelmien, suklaan, valkosipulin jne. hienoon raastamiseen/rouhimiseen.



### Monitoimiosan käytön esivalmistelut

#### Aseta tehosekoittimen varmuuskansi paikalleen (kuva 4)

Monitoimiosaa voidaan käyttää ainoastaan silloin kun tehosekoittimen kulho on pois paikaltaan ja sekoittimen varmuuskansi on kiinnitetty (kuva 1/S ja kuva 4).


- ☞ Poista tehosekoittimen kulho paikaltaan luvun "Tehosekoitin" kuvauksen mukaisesti.
  - Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) alkaa vilkkua.
- ☞ Aseta tehosekoittimeen varmuuskansi paikalleen (merkintä  merkinnän  alle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu. Varmuuskansi naksahuttaa selvästi paikoilleen. -merkinnän on oltava varoituslampan kohdalla (kuva 4).
  - Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) sammuu.

#### Aseta monitoimiosan kulho paikalleen (kuva 5)

- ☞ Aseta monitoimiosan kulho (kuva 1/G) laitteeseen (nuoli  nuolen  kohdalle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu. Monitoimiosan kulho

naksahtaa selvästi paikoilleen. Mustien nuolien on oltava kohdakkain.


### Aseta akseli paikalleen (kuva 7)


-  Aseta akseli (kuva 1/H) monitoimintaosan kulhon keskellä oleviin ulokkeisiin.


### Käyttöosien paikalleen asettaminen

Seuraavia käyttöosia voidaan käyttää tarpeen mukaan:


- Vaahdotuslevy (kuva 1/Q) tai
- Metalliterä (kuva 1/P) tai
- Muoviterä (kuva 1/O), tai
- Kiinnityslevy (kuva 1/N) ja terä (kuva 9)


-  Kiinnityslevyyn asetetaan käyttötarkoitukseen sopiva terä (katso "Terän asettaminen kiinnityslevyyn").

-  Aseta toivottu käyttöosa akseliin.
  - Vaahdotuslevy, metalliterä ja muoviterä (kuva 8) tarttuvat akselin alaosan hammastukseen.
  - Kiinnityslevy (kuva 11) sopii akselin kuusikantaan.

-  Kiinnityslevyssä on kaksi tarttumisaukoja kiinnittämisen helpottamiseksi.


### Kannen paikalleen asettaminen (kuva 6)


-  Aseta kansi monitoimiosan kulhon päälle (kuva 1/F) (nuoli ▼ nuolen ▲ kohdalle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu, kansi napsahtaa selvästi paikoilleen. Kannen nokka on tällöin suoraan kahvan yläpuolella, molemmat mustat nuolet ovat kohdakkain.


-  Työnnä painin (kuva 1/E) syöttösoppiin.


### Aseta terä kiinnityslevyyn (kuva 10)


Käyttötarkoituksen mukaan kiinnityslevyyn asetetaan soveltuva terä.


-  Terät löytyvät avattavasta säilytyslokeroista (kuva 1/K) laitteen rungosta.

-  Terät ovat erittäin teräviä. Ota teristä kiinni ainoastaan niiden yläosasta!


-  Avaa säilytyslokero vetämällä kädensijasta (kuva 9).

-  Ota tarvitsemasi terä säilytyslokerosta, muista koskea ainoastaan terän yläosaan (kuva 9).

-  Aseta terän kärki kiinnityslevyn keskusta ja työnnä se levyn syvennykseen (kuva 10).


-  Kun haluat poistaa terän, vedä sitä yläosasta kevyesti ulospäin ja nosta pois kiinnityslevystä.


## Monitoimintaosan käyttö


-  Avaa kansi (kuva 1/F) ja laita tarvittavat ainekset kulhoon.


**Huomio:** Älä ylitä enimmäistäyttömääriä:

- nesteet 1,75 litraa
- kiinteät aineet 1,5 litraa


-  Käytön aikana voidaan kulhoon lisätä aineksia syöttösuppilon kautta. Voit käyttää tähän tarkoitukseen myös painimen täyttöastiaa (kuva 1/E). Sulje syöttösuppilo välittömästi täyttämisen jälkeen välttääksesi roiskeita.


-  Käytä aina paininta ruoka-aineiden syvemälle työntämiseen!

-  Laitteen käynnistäminen: käännä kiertovalitsin (kuva 1/I) toivottuun nopeusasteeseen tai paina pitokytintä (kuva 1/J).





-  On suositeltavaa aloittaa alhaisemalla kierrosluvulla ja siirtyä sitten korkeampaan nopeuteen. Painamalla pitokytintä saat laitteen käymään maksiminopeudella.

Ohjearvoja löydät luvusta "Käyttövinkkejä, monitoimiosa".

-  Jos varoituslamppu vilkkuu (kuva 4/a) eikä laitteen käynnistäminen onnistu, ei tehosekoittimen (kuva 1/S ja kuva 4) varmuuskansi ole oikein suljettu.




-  Laitteen sammuttaminen: käännä kiertovalitsinta vasemmalle asentoon "0".

FIN








-  Käännä kantta käytön jälkeen myötäpäivään ja irrota se.
-  Irrota kansi vasta, kun käyttöosa on täydellisesti pysähtynyt!
-  Irrota käyttöosa ja akseli.
-  Käännä monitoimiosan kulhoa myötäpäivään ja irrota se.

## Sitruspuserrin (vain AFP750)

### Ennen käyttöä (kuva 13)



-  Aseta monitoimiosan kulho edelläkuvatulla tavalla paikalleen (kuva 5).
-  Aseta sitruspusertimen (kuva 13/a) siiviläosa kulhon päälle (nuoli ▼ nuolen ▲) kohdalle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu. Siiviläosa napsahtaa selvästi paikoilleen, nuolen ▼ on oltava nuolen ▲ kohdalla.
-  Aseta puserrinosa (kuva 13/b) siiviläosaan.

### Sitruspusertimen käyttö





-  Laitteen käynnistäminen: Käännä kiertovalitsinta (kuva 1/l) oikealle asentoon 1.
-  Sitruspuristinta saa käyttää ainoastaan alhaisimmilla nopeuksilla.
-  Laitteen sammuttaminen: käännä kiertovalitsinta vasemmalle asentoon "0".
-  Poista puserrinosa laitteesta käytön jälkeen.
-  Käännä siiviläosaa myötäpäivään ja poista se laitteesta.
-  Käännä kulhoa myötäpäivään ja irrota se.
-  Voit käyttää laitetta jopa 10 minuutin ajan keskeytyksettä. Anna laitteen jäähtyä aina pidemmän, keskeytyksettömän käytön jälkeen (10 minuutin käytön jälkeen vähintään 20 minuuttia).

## Puhdistus ja hoito







### Monitoimikoneen runko-osa, jossa on moottori

-  Pidä huolta siitä, ettei runko-osan sisään pääse nestettä!
-  Puhdista runko-osa kostealla pyyhkeellä. Älä koskaan upota runko-osaa veteen, äläkä pidä sitä juoksevan veden alla!



### Tehosekoitin

-  Kulho ja terä on helppo ja turvallinen puhdistaa pitokytkimen avulla.
-  Täytä tehosekoittimen kulho puolilleen lämmintä (ei kuumaa!) vettä ja lisää sinne muutama pisara astianpesuainetta.
-  Paina hetken aikaa pitokytkintä.
-  Huuhtelev kulho lopuksi juoksevan veden alla.




### Tehosekoittimen teräasennelman asentaminen/irrottaminen (kuva 14)

-  Teräasennelma voidaan tarvittaessa irrottaa ja puhdistaa erikseen.
-  **Huomio: Terä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!**
-  Irrota teräyksikkö (kuva 14/a) sekoitusastiasta sulkevaa kantta työkaluna käyttäen (kuva 1/D ja kuva 14/c). Sulkevan kannen urat sopivat teräyksikön sivuun. Kierrä yksikköä vastapäivään ja poista se kevyesti reunasta pitäen.
-  Irrota kumitiiviste (kuva 14/b) teräasennelmasta.
-  Terä on erittäin terävä. Kumitiiviste voi vaurioitua.
-  Huuhtelev osat varoen käsin (**loukkaantumisvaara!**). Käytä puhdistamiseen ainoastaan vettä ja astianpesuainetta.



Älä laita tehosekoittimen terää astianpesukoneeseen.

-  Aseta kumitiiviste teräasennelmaan.
-  Aseta teräasennelma alakautta kulhoon, pidä sitä samalla lievästi vinossa. Kiristä teräyksikkö sulkevaa kantta työkaluna käyttäen kiertämällä sitä myötäpäivään (kuva 14).

### Monitoimiosan kulho ja käyttöosat

-  Puhdista monitoimiosan kulho ja käyttöosat astianpesuaineviedellä.
-  **Huomio: Metalliterä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!**
-  Muoviosat kuluvat nopeammin, jos niitä pestään usein astianpesukoneessa. Jos tästä huolimatta haluat pestä muoviosat astianpesukoneessa, on ne asetettava yläkoriin.

### Terät

-  Puhdista terät harjalla tai pyyhkeellä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa!
-  **Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisvaara!**

### Säilytys

Kaikkia muita lisäosia paitsi sitruspu-serrinta voidaan säilyttää laitteen sisällä.

- Säilytä teriä säilytyslokerossa (kuva 1/K).



**Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisvaara!** Ota teristä kiinni ainoastaan niiden yläosasta!

- Asettele lisäosat kuvan 12 mukaisesti monitoimiosan kulhoon.



**Huomio: Metalliterä (kuva 1/P) on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!** Ota terää ainoastaan tarttumisosasta kiinni ja säilytä sitä aina teräsuojuksen sisällä!

- Kiedo johto laitteen takapuolella sijaitsevien hakasten ympärille (kuva 15).

### Tekniset tiedot

Verkköjännite: 230 – 240 V

Tehontarve: 700 W



Laitte täyttää seuraavat EU-direktiivit:

- Pienjännitedirektiivi 2006/95/EU
- EMC direktiivi (sähkömagneettinen yhteensopivuus) 89/336/EEC ja seurannaismuutokset 92/31/EEC ja 93/68/EEC

FIN

## Käyttövinkkejä

### Tehosekoitin

- Tehosekoitin soveltuu erinomaisesti pienten ruoka-ainemäärien kuten pähkinöiden, korppujauhojen tai mausteiden hienontamiseen.
- Juoksettuneet kastikkeet voidaan helposti ja kätevästi pelastaa tehosekoittimella.
- Leikkaa tai murra hienonnettavat ruoka-aineet noin 2-3 cm suuruisiksi kuutioiksi.
- Poista aina siemenet hedelmistä ja luut lihasta välttyäksesi terien vaurioitumiselta.
- Jään murskaaminen: laita aina kulhoon tilkka vettä ennen kuin alat murskaamaan jäätä.
- Kuivien sekoitusten kohdalla voi olla tarpeen sammuttaa laite välillä, avata sen kansi ja kaapia seos kulhon seinämistä taikinakaapimella.
- Sekoittaessasi nestemäisiä ja kiinteitä aineosia, sekoita ensin nestemäiset aineosat ja lisää sitten kuivat joukkoon.
- Anna kuumien ruoka-aineiden jäähtyä ennen niiden sekoittamista tehosekoittimella.
- Jos lämpimien ruoka-aineiden työstäminen on tarpeen, on sekoittimen kulhon ilmanvaihdosta pidettävä huolta ja sulkukansi avattava.

	Ruoka-aine	Nopeus	Ohjeita
Vatkaaminen	Pirtelöt	5 – 10	Käytä kylmää maitoa.
Hienontaminen	Pähkinät, suklaa, valkosipuli, yrtit	Pito	Parhaan mahdollisen lopputuloksen takaamiseksi hienonna vain 1/2 kuppia kerrallaan
Korppujauhojen valmistus	Sämpylät, keksit, paahtoleipä	5 – 10	Murena ainekset käsin ennen hienontamista
Jään murskaaminen:		Pito	Lisää kulhoon 1/4 kupillinen vettä. Paina pitokytintä 3-4 kertaa
Emulgointi	Salaatinkastike	7 – 10	Sekoita hyvin. Öljy voidaan lisätä seokseen sekoittamisen aikana täyttöaukon kautta.
Sekoittaminen	Kakkutaikinat, ohukaistaikina	1	Ainekset ainoastaan sekoitetaan hyvin, ei vatkata kauan
Soseuttaminen	Keitot, vihannekset, hedelmät	3 – 10	Sekoitetaan, kunnes seos on sakeaa

\*Aloita aina alhaisemmalla nopeudella ja siirry sitten korkeampaan nopeuteen.



## Monitoimiosa

### Hienontaminen

Tasaisen lopputuloksen takaamiseksi on hienonnettavien palojen oltava suunnilleen saman kokoisia. Leikkaa tai murra ruoka-aineet mahdollisimman samansuuruisiksi palasiksi ennen hienontamista.

Pidä huolta siitä, ettei enimmäistäyttömäärää ylitetä

### Jauheliha

Leikkaa liha ennen hienontamista suunnilleen 2 cm suuruisiksi kuutioksi.

### Vihannekset

Vihannekset, esm. sipuli, kuoritaan ja jaetaan neljään osaan.

### Vatkaaminen

Vatkattavan seoksen enimmäismäärä vaihtelee sen sakeuden mukaan.

### Ainesten lisääminen

Laita kuivat aineet kuten jauhot kulhoon ennen vatkaamista. Aineksia ei tarvitse sekoittaa ennen vatkaamista. Nestemäiset ainekset voidaan lisätä kulhoon vatkaamisen aikana syöttösuppilon kautta.

**Vihje:** Kastikkeiden ja puolinestemäisten seosten kohdalla voi olla tarpeen sammuttaa laite välillä, avata kulhon kansi ja kaapia seos kulhon seinämistä taikinakaapimella.

### Kiinnityslevyn käyttäminen

On ensiarvoisen tärkeää, että ruoka-aineet syötetään kulhoon oikein syöttösuppilon kautta.

Jotta ruoka-aineet mahtuvat ongelmitta syöttösuppiloon, on ne paloittelava hieman pienemmiksi paloiksi.

Syötä ruoka-aineet mahdollisimman pystysuorassa asennossa vieretysten syöttösuppiloon.

Työnnä ruoka-aineet painimen avulla mahdollisimman tasaisesti kulhoon. Painamisen voimakkuus vaikuttaa hienonnettavien aineiden koostumukseen.



Käytä aina paininta ruoka-aineiden työntämiseen. Älä koskaan työnnä sormia syöttösuppiloon!

Liian voimakas painaminen voi vaurioittaa laitetta!



Painimen ja kiinnityslevyn väliin jää aina jonkin verran hienontamattomia ruoka-aineita.

### Juuston raastaminen

Kylmennä pehmeä juusto kuten Emmentaler tai Mozzarella hyvin ennen raastamista.

Kovat juustot raastetaan huoneenlämpöisinä.

**Vihje:** Parmesania raastettaessa on paininta käytettävä vain kevyesti painaen.






FIN

	Käyttöosa	Ruoka-aine	Enim- mäis- määrä Määrä	Nopeus	Ohjeita
Hienonta- minen	Metalliterä	Vihannekset, esm. sipulit hedelmät tuoreet yrtit pähkinät, mantelit suklaa	800 g 800 g 1 nippu 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Hedelmien ja vihannesten tulee olla tuoreita ja kiin- teitä, suunnilleen samanko- koisiksi paloiksi leikattuja
Lihan jau- haminen	Metalliterä	Liha, kalan fileet (ruodotto- mat), pekoni	500 g	4 – 6	Poista luut ja jänteet, leik- kaa suunnilleen 2 cm kokoi- siksi kuutioiksi.
Korppu- jauhojen valmistus	Metalliterä	Kuiva leipä, keksit	125 g	3 tai 4	Murena ainekset käsin ennen hienontamista
Soseutta- minen	Metalliterä	Keitetyt hedelmät tai vihannekset	enintään 1,75 l	3 – 10	Lisää seokseen soseuttami- sen aikana tarvittaessa hie- man vettä
Sekoitta- minen	Metalliterä	Kevyet kakkutaikinat, ohukais- taikina jne.	800 ml	3 – 7	Aloita 1-tasolla sekoittaak- sesi ainekset, lisää sitten nopeutta
Sekoitta- minen	Metalliterä	Majoneesi	1 l	Pito tai 3	Älä sammuta laitetta öljyn lisäämisen aikana
Vaivaami- nen	Muoviterä	Raskaat taikinat, esm. leipä- ja pitsataikina	1,5 kg	1 – 5	Aloita 1-tasolla sekoittaak- sesi ainekset, lisää sitten nopeutta
Viipalointi	Ohut viipalointi (nro 1)	Vihannekset, esm. kurkku, kesäkurpitsa, porkkanat jne. hedelmät, esm. omenat, tomaatit, liha, makkara, meetvursti jne.	800 g	1 – 2	Valitse suunnilleen saman- kokoisia hedelmiä ja vihan- neksia viipaloitavaksi Leikkaa liha syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi
Raastami- nen	Perunaraas- tin (nro PG1)	Perunat	enintään 1 kg	1 – 2	esim. perunapihveihin
Suikalointi	Ranskalais- ten perunoi- den leikkuri (nro 3)	Perunat, porkkanat, palsternakat	1 kg	1 – 2	
Rouhinta	Juustoraas- tin (nro 4)	Parmesaani-juusto	500 g	1 – 2	Älä paina liian voimak- kaasti painimella
Rouhimi- nen/raas- taminen (karkea t. hieno)	Raastinterä karkea, hieno (nro 5 tai nro 6)	Taloussuklaa hedelmät, esm. omenat vihannekset, esm. porkkanat	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Murra taloussuklaa 2-3 palaseksi
Vaahdot- taminen	Vaahdotus- levy	Kevyet kakkutaikinat munanvalkuaiset kerma	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Älä vatkaa munanvalkuai- sia liian kauaa

## Reseptejä






### Perusresepti keksipohja

4	munanvalkuaista
4 rkl	kylmää vettä
200 g	sokeria
1 paketti (n. 8 g)	vaniljasokeria
4	munankeltuaista
80 g	jauhoja
80 g	tärkkelystä (esm. perunajauhoa)
1 tl	leivinjauhetta

- i** Tarvittavat työosat:  
Monitoimikulho ja vaahdotuslevy
-  Laita munanvalkuiset ja vesi monitoimikoneen kulhoon ja sekoita niitä nopeudella 5 noin 1 minuutti, kunnes ne muodostavat jäykän massan.
-  Lisää sokeri ja vaniljasokeri syöttösuppilon kautta ja sekoita vielä noin 1 minuutti, kunnes sokeri on liennut seokseen.
-  Lisää keltuaiset ja sekoita ne joukkoon muutamalla pitokytkimen painalluksella.
-  Sekoita jauhot, tärkkelys ja leivinjauhe keskenään, lisää seokseen ja sekoita joukkoon muutamalla pitokytkimen painalluksella.
-  Kaada taikina piirakkavuokaan ja paista se.

### Perusresepti kakkutaikina

500 g	jauhoja
1 paketti	leivinjauhetta
250 g	Pehmeää margariinia tai voita
250 g	sokeria
1 paketti (n. 8 g)	vaniljasokeria
1 hyppysell	suolaa
4	munaa
150 ml	maitoa

- i** Tarvittavat työosat:  
Monitoimiosan kulho ja muoviterä
-  Syötä ainekset kulhoon edellä mainitussa järjestyksessä.
-  Sekoita aineksia 3-4 -nopeudella 1-1½ minuuttia, kunnes taikina on tasaista ja kuohkeaa.
- i** Jos taikina tarttuu vatkaessa liikaa kulhon reunoihin, sammuta laite, avaa kansi ja kaavi taikina reunoista kaapin avulla.
-  Kaada taikina haluamaasi kakkuvuokaan ja paista se.
- i** Taikinaa on helppo muunnella maun mukaan lisäämällä siihen erilaisia makuja, mausteita tms.
- Esimerkki tiikerikakusta:**
-  Kaada 2/3 taikinasta vuokaan. Lisää jäljellejääneeseen taikinaan 1 rkl kaakaoita ja 1 rkl maitoa ja sekoita sitä hetki pitokytkimen avulla.
-  Kaada tumma taikina vaalean päälle vuokaan. Vedä haarukkaa itsensä ympäri kieputtaen molempien taikina-kerrosten läpi tiikerikakkukuvion aikaansaamiseksi.

FIN

**Perusresepti murotaikina**

250 g	jauhoja
1 tl	leivinjauhetta
125 g	kylmää margariinia tai voita
60 g	sokeria
1 hyppysell	suolaa
1	muna
1 rkl	kylmää vettä

- i** Tarvittavat työosat:  
Monitoimiosan kulho ja muoviterä
- ☞** Laita jauhot, leivinjauhe, suola ja sokeri kulhoon. Lisää kylmä palasiksi leikattu voi kulhoon.
- ☞** Sekoita 3-4 -voimakkuudella suunnilleen 1 minuutti, lisää muna ja kylmä vesi syöttösuppilon kautta ja jatka sekoittamista kunnes taikina muodostaa pallon terän ympärille.
- ☞** Ota taikina pois kulhosta ja vaivaa sitä vielä hetki käsin.
- ☞** Anna taikinan seistä jääkaapissa noin 30 minuuttia ennen leivonnan jatkamista.
- ☞** Kauli taikina, levitä se hyvin rasvattuun vuokaan ja laita päälle maun mukaan hedelmiä esm. omena- tai luumupaloja.

**Perusresepti hiivataikina**


500 g	jauhoja
40 g	hiivaa (tuore) tai 1 pkt kuivahiivaa
80 g	sokeria
1 hyppysell	suolaa
80 g	sulaa margariinia
200 ml	haaleaa maitoa


- i** Tarvittavat työosat:  
Monitoimiosan kulho ja muoviterä
- ☞** Syötä ainekset kulhoon edellä mainitussa järjestyksessä.
- ☞** Sekoita voimakkuudella 3 - 4 suunnilleen 1 - 1½ minuuttia kunnes taikina muodostaa pallon terän ympärille.
- ☞** Ota taikina pois kulhosta ja vaivaa sitä vielä hetki käsin.
- ☞** Lisää ainekset, joita et halua hienontaa, esm. rusinat, jälkikäteen käsin taikinan sekaan.
- ☞** Anna taikinan nousta ennen leipomista peitettyssä kulhossa lämpimässä paikassa, kunnes se on paisunut suunnilleen kaksinkertaiseksi.
- i** Käyttömahdollisuuksia:  
pullapitko, korvapuustit, hedelmäinen piiras, pikkupullat  
Suolaisia piiraita varten, esm. sipulipiiras, taikina valmistetaan ilman sokeria.


**GB Dear customer,**


Please read these operating instructions through carefully.

Above all please follow the safety instructions on the first few pages of these operating instructions! Please keep the operating instructions for future reference. If applicable pass these instructions on to the next owner of the appliance.

 With the warning triangle and/or by means of key words (**Danger!**, **Caution!**, **Attention!**), information is emphasized which is important for your safety or the correct functioning of the appliance. It is essential that this information is observed.

 This symbol guides you step by step through the operating procedure for your appliance.

 After this symbol you receive supplementary information on the practical application and use of the appliance.

 Tips and information about the economical and environmentally friendly use of the appliance are marked with the clover.

**Description of appliance (Fig. 1)**

- A Motor casing
- B Mix container
- C Mixer cover
- D Closing cover
- E Stopper with measuring beaker
- F Cover with filling inlet
- G All-purpose bowl
- H Spindle
- I Speed selector
- J Pulse button
- K Accessories compartment for cutting inserts
- L Cable winder (rear of appliance)
- M Nameplate (underside of appliance)
- N Insert holder
- O Plastic blade
- P Metal blade with blade protector
- Q Whisking disk
- R Citrus press (AFP750 only)
- S Safety cover for mixer drive
- T Dough scraper

GB



## Safety instructions

This appliance corresponds to accepted technological standards with regards to safety and to the German Appliance Safety Law. Nevertheless as a manufacturer we are committed to familiarise you with the following safety instructions:

### General safety

- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never pick up the appliance if
  - the lead is damaged,
  - the housing is damaged.
- Never use the lead to pull the plug out from the socket.
- In order to avoid danger, if the connection lead of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person.
- Repairs to this appliance may only be carried out by qualified service engineers. Considerable danger may result from improper repairs. If repairs become necessary, please contact the Customer Care Department or your authorised dealer.
- The appliance is only intended for processing foods in the home. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use or use other than for the intended purpose.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

### Safety of children

- **Never leave the appliance unattended when on and supervise particularly carefully if young children are around!**

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### To be noted when using the food processor

- Never put the appliance into use when the hands are wet.
- No paints (lacquer, polyester, etc.) must be stirred with the appliance – **Explosion danger!**
- Switch the appliance off and withdraw the mains plug each time before cleaning and maintenance.
- Never dip the motor casing (fig. 1/A) in water or other liquids.
- The manufacturer accepts no liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- The tools must only be inserted or removed from the appliance when it is disconnected from the mains supply.
- **Caution: The metal blade (fig. 1/P) is extremely sharp! Danger of injury!** The metal blade should only be held by the handle and only stored with the blade protector fitted! Caution when rinsing!
- **Caution: The cutting inserts (fig. 9) are very sharp! Danger of injury!** Keep the inserts only in the accessories compartment provided (fig. 1/K). Caution when rinsing!
- **Caution: The blade unit of the mixer (fig. 14/a) is very sharp. Danger of injury!** Care should be taken when disassembling and assembling the mixer.
- **Caution: Never reach with the fingers in the filling inlet (fig. 1/F)! Danger of injury!**
- **Caution: No hard objects (e.g. spoons) must be placed in the mixer while running and do not reach into the mix container with the hands. Danger of injury!**
- The cover should only be removed when the tools are stationary.
- Do not hold long objects (blade, wooden spoon, dough scraper or the like) in the filling inlet. **Danger of**

**injury!** Work only with the stopper (fig. 1/E) to compress the cut food.

- Do not fill hot liquids (only cold or warm) in the mix container or all-purpose bowl.
- Always place the all-purpose bowl (fig. 1/G) on the motor casing before inserting the spindle (fig. 1/H) and the tools.
- For normal work (stirring light doughs, etc.) the appliance can be used for up to 10 minutes without stopping. It should be allowed to cool each time following prolonged, continuous operation (for at least 20 minutes after using for 10 minutes without stopping). When processing very heavy items, e.g. 1.5 kg dough, the appliance should not be switched on for longer than 1 minute without stopping.
- Always first remove the tools and spindle before removing the contents of the bowl.
- Do not exceed the maximum filling volume.
- Only use the appliance under supervision. The mains plug should be withdrawn even when leaving the room for a short time.
- After finishing work switch off the appliance and withdraw the mains plug.

## Disposal




### Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



### Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this pro-

duct is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## General operating instructions

The food processor helps in many ways for the preparation of food:

- The **mixer** is used for the preparation of a wide range of mixed drinks, to crush ice, reduce fruit and vegetables, etc.
- The **multifunction unit** can be used for example for
  - preparing dough ...
  - chopping meat, nuts or similar items ...
  - cutting, grating or rasping vegetables or fruit ...
  - cutting French fries ...
  - whisking cream or egg white ...
  - and squeezing lemons, oranges, grapefruit (AFP750 only)

## Safety system

The appliance has various safety systems.

- The mixer or all-purpose bowl can only be put into operation when the relevant container and associated cover are correctly fitted.
- The all-purpose bowl can only be put into operation when the mix container is removed and the safety cover for the mixer drive (figs. 1/S and 4) is fitted.



Children should nevertheless be kept away from the appliance.



The appliance should only be operated on a level, dry working surface.

GB

## Mixer

The mixer is used to prepare a wide range of mixed drinks, to crush ice, reduce fruit and vegetables, etc.

### Preparing mixer

In order to fit the mix container, the safety cover for the mixer drive (figs. 1/S and 4) must be removed.

- ✎ Turn the safety cover **clockwise** and remove.
  - The red warning lamp (fig. 4/a) flashes.
- ✎ Place the mix container (figs. 1/B and 2) on the mixer drive (arrow ▼ on arrow ▲) and turn **counter-clockwise** to the stop. The mix container is heard to engage. The two black arrows must coincide.
  - The red warning lamp (fig. 4/a) extinguishes.
- ✎ Place mixer cover (figs. 1/C and 3) on mix container and turn until the nose of the cover is directly above the handle. The cover can be heard to engage.
- i** The mixer can only be switched on when the container and cover are fitted correctly.
- ✎ Fit closing cover (fig. 1/D) and lock.

### Operating mixer

- ✎ Open cover (fig. 1/C) and fill all ingredients required in the container.
 

**Caution:** Do not exceed maximum filling volume of 1.5 litres!
- i** During operation further ingredients can be added through the filling inlet. The sealing cover (fig. 1/D) can also be used as a filling beaker for this purpose. Close the filling inlet again immediately every time to avoid splashing.
- ✎ Start the mixer: turn speed selector (fig. 1/I) to the right to the desired speed or press the pulse button (fig. 1/J).

- i** It is recommended to start at a slow speed and then to increase the speed. The mixer operates at maximum speed by pressing the pulse button. Refer to the section "Tips on using mixer" for reference values for setting the speed.

- ✎ Switch off appliance: turn speed selector left to "0" position.
- ✎ After mixing, turn container **clockwise** and remove. Then turn the cover and remove.

## Multifunction section

### Tools and their application possibilities

The following tools can be used in the multifunction section:

- **Whisking disk (fig. 1/Q)**  
Whisking cream and egg whites, preparation of cream and light doughs.
- **Metal blade (fig. 1/P)**  
For chopping raw meat, chocolate, nuts, etc.
- **Plastic blade (fig. 1/O)**  
For kneading and blending heavy doughs.
- **Insert holder (fig. 1/N) with cutting insert (fig. 10)**

The inserts are marked by a number (1 to 6) on the handle. The desired insert is placed in the insert holder.

- 1 **Fine cutter**  
For cutting fruit, vegetables, raw meat or sausage (e.g. salami) etc. in thin slices.
- PG1 **Potato grater**  
For grating potatoes.
- 3 **French fries cutter**  
For cutting potatoes for French fries.
- 4 **Cheese grater**  
For grating hard cheese, e.g. Parmesan etc.






- 5 **Coarse rasp**  
For coarse rasping of vegetables and fruit, etc.
- 6 **Fine rasp**  
For fine rasping of vegetables, fruit, chocolate, garlic, etc.



## Preparing multifunction section

### Fit safety cover (fig. 4)

The multifunction section can only be put into operation when the mix container is removed and the safety cover for the mixer drive (figs. 1/S and 4) is fitted.

- ☞ Remove mix container as described under "Mixer".
  - The red warning lamp (fig 4/a) flashes.
- ☞ Place safety cover on mixer drive (mark  on mark ) and turn **counter-clockwise** to the stop. The safety cover is heard to engage. The mark  must be above the warning lamp (fig. 4).
  - The red warning lamp (fig. 4/a) extinguishes.

### Fitting all-purpose bowl (fig. 5)

- ☞ Place all-purpose bowl (fig. 1/G) on appliance (arrow  on arrow ) and turn **counter-clockwise** to the stop. The all-purpose bowl can be heard to engage. The two black arrows must coincide.


### Inserting spindle (fig. 7)

- ☞ Place spindle (fig. 1/H) on spigot in centre of all-purpose bowl.


### Inserting tools

The following tools can be selected for insertion:



- Whisking disk (fig. 1/Q) or
- Metal blade (fig. 1/P) or
- Plastic blade (fig. 1/O) or
- Insert holder (fig. 1/N) with cutting insert (fig. 9)

 The insert holder must be fitted with the appropriate insert depending on the purpose of application (see "Inserting cutting insert in insert holder").

- ☞ Place desired tool on spindle.
  - Whisking disk, metal blade and plastic blade (fig. 8) mesh with the teeth underneath on the spindle.
  - The insert holder (fig. 11) rests on the hexagonal spindle.


 Preferably hold the insert holder with two fingers in the two handle holes.


### Fitting the cover (fig. 6)

- ☞ Place cover (fig. 1/F) on the all-purpose bowl (arrow  on arrow ) and turn **counter-clockwise** to the stop. The cover can be heard to engage. The nose of the cover is then directly above the handle, both black arrows must coincide.
- ☞ Insert stopper (fig. 1/E) in filling inlet.

### Inserting cutting insert in insert holder (fig. 10)

The appropriate insert must be placed in the insert holder depending on use.

 The inserts are contained in the hinged accessories compartment (fig. 1/K) in the motor casing.

 The inserts are very sharp. They should be held only with the handle!

- ☞ Open accessories compartment by pulling the handle (fig. 9).
- ☞ Take required insert by the handle from the accessories compartment (fig. 9).
- ☞ Place the insert with the tip at the centre of the insert holder and place in the recess of the disk (fig. 10).
- ☞ To remove the insert draw slightly outwards with the handle and raise.

GB

## Operating multifunction section Citrus press (AFP750 only)

- ☞ Open cover (fig. 1/F) and place all ingredients required in the all-purpose bowl.

**Caution:** Do not exceed maximum filling volume:

- liquid 1.75 litres
- solid 1.5 litres

- i** Further ingredients can be added during operation through the filling inlet. The filling beaker in the stopper (fig. 1/E) can also be used for this purpose. Close the filling inlet immediately each time to avoid splashes.

- !** Use the stopper exclusively to compress the cutting items!

- ☞ Start the appliance: turn speed selector (fig. 1/I) right to the desired speed setting or press the pulse button (fig. 1/J).

- i** It is recommended to start at a slow speed and then to increase the speed. The appliance operates at maximum speed by pressing the pulse button. Refer to the section "Tips on using multifunction section" for reference values.

- !** If the warning lamp (fig. 4/a) flashes and the appliance cannot be started, the safety cover for the mixer drive (figs. 1/S and 4) is not properly fitted.

- ☞ Switch off appliance: turn speed selector left to the "0" position.

- ☞ After using, turn cover **clockwise** and remove.

- !** Only remove the cover when the tool has come to a complete stop!

- ☞ Remove the tool and spindle.

- ☞ Turn the all-purpose bowl **clockwise** and remove.

### Preparation (fig. 13)

- ☞ Fit all-purpose bowl as described above (fig. 5).

- ☞ Place sieve insert of citrus press (fig. 13/a) on all-purpose bowl (arrow ▽ on arrow ▲) and turn **counter-clockwise** to the stop. The sieve insert can be heard to engage, arrow ▽ must coincide with arrow ▲.

- ☞ Insert press cone (fig. 13/b) in sieve insert.

### Operating citrus press

- ☞ Start appliance: turn speed selector (fig. 1/I) right to position 1.

- i** The citrus press must only be operated at the lowest speed.

- ☞ Switch off appliance: turn speed selector left to the "0" position.

- ☞ Remove press cone after use.

- ☞ Turn sieve insert **clockwise** and remove.

- ☞ Turn all-purpose bowl **clockwise** and remove.

- !** The appliance can be used for up to 10 minutes without stopping. It should be allowed to cool each time following prolonged, continuous operation (for at least 20 minutes after using for 10 minutes without stopping).





## Cleaning and care

### Motor casing









- !** Ensure that no liquid enters the motor casing!

- ☞ Clean the motor casing with a moist cloth. **Never immerse in water or hold under running water!**



## Mixer


-  Container and blade can be cleaned easily and properly with the aid of the pulse position.
-  Fill the mix container half full with warm (not hot!) water and add a few drops of detergent.
-  Press the pulse button briefly.
-  Then rinse the container under running water.

### Dismantle/fit blade unit (fig. 14)



-  If necessary, the blade unit can also be dismantled and cleaned separately.
-  **Caution: The blade is very sharp! Danger of injury!**
-  Release blade unit (fig. 14/a) from mix container using the closing cover (fig. 1/D and fig. 14/c) as tool. The grooves of the closing cover fit the ribs of the blade unit. Turn **counter-clockwise** and remove while holding slightly at an angle.
-  Remove gasket (fig. 14/b) from blade unit.
-  The blade unit is very sharp. The gasket can be damaged.
-  Rinse the components carefully by hand (**danger of injury!**). Use only water and detergent for cleaning. Do not clean the blade unit in a dishwasher.
-  Insert gasket in blade unit.
-  Insert blade unit in container from below. Hold blade unit at a slight angle. Tighten blade unit using the closing cover as tool by turning clockwise (fig 14).

## All-purpose bowl and tools

-  The all-purpose bowl and tools should be cleaned in rinsing water.
-  **Caution: The metal blade is extremely sharp! Danger of injury!**



-  Plastic parts age more quickly if cleaned frequently in a dishwasher. If they are nevertheless to be cleaned in a dishwasher, they must be placed in the upper basket.

## Inserts

-  Clean inserts with brush or cloth under running water or in a dishwasher!
-  **Caution: The inserts are very sharp! Danger of injury!**

## Storage


All accessories except the citrus press can be stored directly in the appliance.

- Store the inserts in the accessories compartment (fig. 1/K).
-  **Caution: The inserts are very sharp. Danger of injury!** They should only be held by the handle!
- Stow the accessories away in the all-purpose bowl as shown in fig. 12.
-  **Caution: The metal blade (fig. 1/P) is extremely sharp! Danger of injury!** Hold the metal blade only by the handle and store only with the blade guard fitted!
- Wind the cable round the two hooks at the rear of the appliance (fig. 15).

## Technical data

Mains voltage: 230 – 240 V

Power consumption: 700 W

-  This appliance conforms with the following EC Directives:
  - Low Voltage Directive 2006/95/EC
  - EMC Directive 89/336/EEC with amendments 92/31/EEC and 93/68/EEC

(GB)

## Tips for use

### Mixer

- The mixer is very well suited for chopping small amounts of food such as nuts, breadcrumbs or herbs.
- Sauces which have separated can be quickly saved again in the mixer.
- Cut or break up foods to be processed in the mixer into cubes of about 2 to 3 cm.
- Always remove the stones of fruit and bones from meat, since these can damage the blade unit.
- Crushing ice: always add a little water to the container before crushing ice.
- When processing dry mixtures it may be necessary to switch off the appliance occasionally, to open the mixer lid and scrape the mixture from the walls of the container with the scraper.
- When mixing liquid and solid ingredients first mix the liquid items and then add the dry ingredients.
- Allow hot liquids to cool before processing in the mixer.
- If hot ingredients must be processed, the mix container must be aerated by removing the closing cover.

	Food	Speed*	Notes
Mixing	Milk shakes	5 – 10	Use cold milk.
Chopping	Nuts, chocolate, garlic, herbs	Pulse	Only process ½ cup at a time to ensure everything is finely chopped
Making bread-crumbs	Bread roll, biscuits, toast	5 – 10	Crumble coarsely before processing
Crushing ice		Pulse	Add ¼ cup water. Press pulse button 3-4 times
Emulsifying	Salad dressing	7 – 10	Mix well. Oil can be added through the filling hole while mixing
Mixing	Cake mixes, pancake dough	1	Only mix ingredients well, do not whisk too long,
Puréeing	Soups, vegetables, fruit	3 – 10	Mix until the mixture is thick

\*Always start at a low speed and then increase the speed.

## Multifunction section

### Chopping

For a uniform result pieces of size as equal as possible should be processed. The food should be cut or broken up before processing into pieces of equal size.

Ensure that the container is not too full.

### Minced meat

Cut the meat into cubes of approx. 2 cm before processing.

### Vegetables

Peel and quarter vegetables such as onions for processing.

### Mixing

The amount for processing varies according to the viscosity of the foods processed.

### Adding ingredients

Place dry ingredients such as flour in the all-purpose bowl before processing. The ingredients do not have to be mixed before processing. Liquid ingredients can be added through the filling inlet while processing.

Liquid ingredients can be added through the filling inlet while processing.

**Note:** When processing sauces or semi-liquid ingredients it may be necessary to switch off the appliance occasionally, to open the cover of the all-purpose bowl and scrape the mixture from the wall of the bowl with the scraper.

### Working with the insert holder

Correct supply of the foods through the filling inlet is very important.

Cut the prepared foods a little smaller if necessary, so that they pass easily through the filling inlet.

Add the items for filling as vertically as possible simultaneously in the filling inlet.

Compress the items evenly with the stopper. The degree of pressure influences the concentration of the cut food.



Use only the stopper for further additions. Never reach in the filling inlet with the fingers!

The appliance can be damaged by pressing too hard with the stopper!



There is always a little unprocessed food remaining between the stopper and the insert holder.

### Grating cheese

Cool soft cheese such as Emmental or mozzarella well before grating.

Process hard cheese such as Parmesan at room temperature.

**Note:** Parmesan should be processed with little pressure on the stopper.






(GB)

	Tool	Food	Max. amount	Speed	Notes
Chopping	Metal blade	Vegetables, e.g. onions fruit fresh herbs nuts, almonds chocolate	800 g 800 g 1 bunch 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Fruit and vegetables should be fresh and firm, use pieces of roughly equal size
Chopping meat	Metal blade	Meat, fish fillets (filleted), bacon	500 g	4 – 6	Remove bones and sinews, cut into cubes of approx. 2 cm
Making bread crumbs	Metal blade	Dry bread, biscuits	125 g	3 or 4	Crumble coarsely before processing
Puréeing	Metal blade	Boiled fruit or vegetables	up to 1.75 l	3 – 10	Add a little water if necessary while processing
Mixing	Metal blade	Light cake mixes, pancake dough, etc.	800 ml	3 – 7	Start with setting 1 to mix the ingredients, then increase speed
Mixing	Metal blade	Mayonnaise	1 l	Pulse or 3	Do not switch off appliance while adding oil
Kneading	Plastic blade	Heavy doughs, e.g. bread and pizza dough	1.5 kg	1 – 5	Start with setting 1 to mix the ingredients, then increase speed
Cutting	Fine cutter (no. 1)	Vegetables, e.g. gherkins, zucchini, carrots, etc. Fruit, e.g. apples, tomatoes, meat, sausage, salami, etc.	800 g	1 – 2	Select fruit and vegetables of roughly equal size Cut meat suitable for the filling inlet
Grating	Potato grater (no. PG1)	Potatoes	up to 1 kg	1 – 2	e.g. for potato dumplings
Cutting strips	French fries cutter (no. 3)	Potatoes, carrots, parsnips	1 kg	1 – 2	
Grating	Cheese grater (no. 4)	Parmesan cheese	500 g	1 – 2	Do not press too hard with stopper
Rasping (coarse or fine)	Coarse, fine rasp (no. 5 or 6)	Block chocolate fruit, e.g. apples vegetables, e.g. carrots	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Break cooking chocolate into 2-3 pieces
Beating	Beating disk	Light cake mixes egg whites cream	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Do not beat egg white too long

## Recipes




### Basic recipe for sponge

4	white of egg
4 tbsp.	cold water
200 g	sugar
1 pck.	vanilla sugar
4	yolk of egg
80 g	flour
80 g	cornflour
1 tsp.	baking powder



- i** Accessories required:  
all-purpose bowl with whisking disk
-  Place white of egg and water in the all-purpose bowl and whisk on setting 5 for about 1 minute until stiff.
-  Add sugar and vanilla sugar through the filling inlet and whisk for a further 1 minute or so until the sugar has dissolved.
-  Add egg yolk and stir in with several pulses.
-  Mix flour, cornflour and baking powder, add to creamy mass and stir briefly with several pulses.
-  Fill dough in a spring mould and bake.

### Basic recipe for cake mix

500 g	flour
1 pck.	baking powder
250 g	soft margarine or butter
250 g	sugar
1 pck.	vanilla sugar
1 pinch	salt
4	eggs
150 ml	milk

- i** Accessories required:  
all-purpose bowl with plastic blade
-  Place all ingredients in the all-purpose bowl in the order stated.
-  Stir for 1 to 1½ minutes on setting 3-4 until the dough is smooth and creamy.
- i** If the dough is thrown too far outwards during processing, switch off the appliance, open the cover and move the dough inwards with the scraper from the edge of the bowl.
-  Fill the dough in a suitable baking tin and bake.
- i** The dough can be modified slightly as required by the addition of other flavourings.







#### Example for marble cake:

-  Fill 2/3 of the dough in the tin. Add 1 tablespoon cocoa powder and 1 tablespoon milk to the remaining dough and stir in again briefly with several pulses.
-  Fill the dark dough over the light in the baking tin. Draw a fork in spiral motion through both layers of dough to obtain the marble pattern.

(GB)








**Basic recipe for short pastry**

250 g	flour
1 tsp.	baking powder
125 g	cold margarine or butter
60 g	sugar
1 pinch	salt
1	egg
1 tbsp.	cold water

-  Accessories required:  
all-purpose bowl with plastic blade
-  Place flour, baking powder, salt and sugar in the all-purpose bowl. Cut cold butter into pieces and add.
-  Stir for about 1 minute on setting 3-4, add the egg and cold water through the filling inlet and continue stirring until the dough forms a ball around the blade.
-  Take the dough from the bowl and continue kneading briefly with the hands.
-  Allow the dough to rest in the refrigerator for about 30 minutes before processing further.
-  Roll out dough, place in a well greased mould and add fruit, e.g. apples or plums, as desired

**Basic recipe for yeast dough**

500 g	flour
40 g	yeast (fresh) or 1 pck. dry yeast
80 g	sugar
1 pinch	salt
80 g	margarine, melted
200 ml	lukewarm milk


-  Accessories required:  
all-purpose bowl with plastic blade
-  Place all ingredients in the bowl in the order stated.
-  Stir for 1 to 1½ minutes on setting 3-4 until the dough forms a ball around the blade.
-  Take dough from bowl and knead briefly further with the hands.
-  Then knead in ingredients with the hands which are not to be reduced, e.g. raisins.
-  Before further processing allow the dough to expand in a covered bowl in a warm place until about twice the size.
-  Application possibilities:  
plaited leavened bread, yeast fancy biscuits, fruit flans, hollow noodles.  
For spicy cakes, e.g. onion cake, prepare the yeast dough without sugar.





## D Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Gerätebeschreibung (Bild 1)


lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieser Gebrauchsanweisung! Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie diese an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

 Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

 Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

 Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

 Mit dem Kleeblatt sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

- A Motorgehäuse
- B Mixbehälter
- C Mixerdeckel
- D Verschlussdeckel
- E Stopfer mit Messbecher
- F Deckel mit Einfüllstutzen
- G Universalschüssel
- H Spindel
- I Drehzahlwähler
- J Pulse-Taste
- K Zubehörfach für Schneideinsätze
- L Kabelaufwicklung (Geräterückseite)
- M Typschild (Geräteunterseite)
- N Einsatzträger
- O Kunststoffmesser
- P Metallmesser mit Messerschutz
- Q Schlagscheibe
- R Zitruspresse (nur AFP750)
- S Sicherheitsabdeckung für Mixerantrieb
- T Teigschaber

### Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Geräts entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Dennoch sehen wir uns als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

#### Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung und Frequenz mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt!
- Der Anschluss darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose erfolgen.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn
  - die Anschlussleitung beschädigt ist,
  - das Gehäuse beschädigt ist.
- Den Netzstecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.

D

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den Kundendienst oder an Ihren autorisierten Fachhändler.
  - Das Gerät ist nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln im Haushalt bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder zweckfremden Gebrauch entstanden sind.
  - Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind es sicher zu bedienen oder von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, benutzt oder betrieben zu werden, es sei denn sie wurden durch eine für sie verantwortliche Person angewiesen wie das Gerät sicher zu benutzen ist und anfänglich von ihr beaufsichtigt.
- Sicherheit von Kindern**
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und wahren Sie gegenüber Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!
  - Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das sollten Sie beim Betrieb der Küchenmaschine beachten**
- Nehmen Sie das Gerät nie mit nassen Händen in Betrieb.
  - Mit dem Gerät dürfen keine Farben (Lacke, Polyester usw.) gerührt werden – **Explosionsgefahr!**
  - Vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
  - Motorgehäuse (Bild 1/A) nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
  - Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
  - Die Werkzeuge dürfen nur bei vom Netz getrenntem Gerät eingesetzt bzw. abgenommen werden.
  - **Achtung: Das Metallmesser (Bild 1/P) ist extrem scharf! Verletzungsgefahr!** Das Metallmesser nur am Griffstück anfassen und nur mit aufgesetztem Messerschutz aufbewahren! Vorsicht beim Abspülen!
  - **Achtung: Die Schneideinsätze (Bild 9) sind sehr scharf! Verletzungsgefahr!** Bewahren Sie die Einsätze nur im vorgesehenen Zubehörfach (Bild 1/K) auf. Vorsicht beim Abspülen!
  - **Achtung: Die Messervorrichtung des Mixers (Bild 14/a) ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!** Seien Sie vorsichtig beim Auseinandernehmen und Zusammensetzen des Mixers.
  - **Achtung: Greifen Sie nie mit den Fingern in den Einfüllstutzen (Bild 1/F)! Verletzungsgefahr!**
  - **Achtung: Halten Sie keine harten Gegenstände (z.B. Löffel) in den laufenden Mixer und greifen Sie nicht mit der Hand in den Mixbehälter. Verletzungsgefahr!**
  - Deckel erst nach dem Stillstand der Werkzeuge abnehmen.
  - Keine langen Gegenstände (Messer, Kochlöffel, Teigschaber oder dergleichen) in den Einfüllstutzen halten. **Verletzungsgefahr!** Nur mit dem Stopfer (Bild 1/E) arbeiten, um das Schneidgut nachzudrücken.
  - Keine heißen (nur kalte oder warme) Flüssigkeiten in den Mixbehälter oder die Universalschüssel füllen.
  - Immer Universalschüssel (Bild 1/G) auf das Motorgehäuse aufsetzen, bevor Sie

die Spindel (Bild 1/H) und die Werkzeuge einsetzen.

- Für normale Arbeiten (rühren von leichten Teigen etc.) können Sie das Gerät bis zu 10 Minuten lang ohne Unterbrechung benutzen. Lassen Sie das Gerät nach einem längeren, ununterbrochenen Betrieb jeweils abkühlen (nach 10 Minuten ohne Unterbrechung mindestens 20 Minuten). Bei Verarbeitung von sehr schweren Mengen, z.B. 1,5 kg Teig, das Gerät nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung einschalten.
- Immer zuerst die Werkzeuge und die Spindel entnehmen, bevor Sie den Inhalt der Universalschüssel entnehmen.
- Die maximalen Füllmengen nicht überschreiten.
- Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Auch bei kurzfristigem Verlassen des Raumes ist der Netzstecker zu ziehen.
- Nach Beendigung der Arbeit Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

## Entsorgung




### Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



### Altgerät

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Ge-

sundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



## Generelle Bedienhinweise

Die Küchenmaschine hilft Ihnen auf vielfältige Art bei der Zubereitung von Speisen:

- Der **Mixer** dient zur Zubereitung verschiedenster Mixgetränke, zum Zerkleinern von Eis, Zerkleinern von Früchten und Gemüse usw.
- Mit dem **Multifunktionsteil** können Sie z.B.
  - Teig zubereiten ...
  - Fleisch, Nüsse oder Ähnliches hacken ...
  - Gemüse oder Obst schneiden, raspeln oder reiben,
  - Pommes frites schneiden ...
  - Sahne oder Eiweiß schlagen ...
  - sowie Zitronen, Orangen, Grapefruits entsaften (nur AFP750)

## Sicherheitssystem

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

- Mixer oder Universalschüssel können nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der jeweilige Behälter und der zugehörige Deckel richtig eingesetzt sind.
  - Die Universalschüssel kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Mixbehälter abgenommen und die Sicherheitsabdeckung für den Mixerantrieb (Bild 1/S und Bild 4) aufgesetzt ist.
-  Halten Sie Kinder trotzdem von dem Gerät fern.
-  Nehmen Sie das Gerät nur auf einer ebenen, trockenen Arbeitsfläche in Betrieb.

D

## Mixer

Der Mixer dient zur Zubereitung verschiedenster Mixgetränke, zum Zerstoßen von Eis, Zerkleinern von Früchten und Gemüse usw.

### Vorbereitung Mixer

Damit der Mixbehälter aufgesetzt werden kann, muss die Sicherheitsabdeckung für den Mixerantrieb (Bild 1/S und Bild 4) abgenommen sein.

- ☞ Sicherheitsabdeckung im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
  - Die rote Warnlampe (Bild 4/a) blinkt.
- ☞ Mixbehälter (Bild 1/B und Bild 2) auf den Mixerantrieb aufsetzen (Pfeil ▼ auf Pfeil ▲) und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Mixbehälter rastet merklich ein. Die beiden schwarzen Pfeile müssen übereinander stehen.
  - Die rote Warnlampe (Bild 4/a) erlischt.
- ☞ Mixerdeckel (Bild 1/C und Bild 3) auf den Mixbehälter aufsetzen und drehen, bis die Nase des Deckels direkt über dem Griff steht. Der Deckel rastet merklich ein.
- i** Der Mixer lässt sich nur einschalten, wenn der Behälter und der Deckel richtig sitzen.
- ☞ Verschlussdeckel (Bild 1/D) einsetzen und verriegeln.

### Bedienen Mixer

- ☞ Deckel (Bild 1/C) öffnen und alle benötigten Zutaten in den Behälter geben. **Achtung:** Maximale Füllmenge von 1,5 Liter nicht überschreiten!
- i** Während des Betriebes können Sie weitere Zutaten durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Hierzu können Sie den Verschlussdeckel (Bild 1/D) auch als Füllbecher verwenden. Schließen Sie die Einfüllöffnung jeweils wieder sofort, um Spritzer zu vermeiden.

- ☞ Mixer starten: Drehwähler (Bild 1/I) nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen oder Pulse-Taste (Bild 1/J) drücken.

- i** Es empfiehlt sich, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und dann zu einer höheren Geschwindigkeit überzugehen. Durch Drücken der Pulse-Taste läuft der Mixer mit höchster Geschwindigkeit. Anhaltswerte zur Geschwindigkeitseinstellung siehe im Kapitel „Tipps zur Benutzung, Mixer“.

- ☞ Gerät ausschalten: Drehwähler nach links auf Stellung „0“ drehen.
- ☞ Nach dem Mixen den Behälter im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Dann den Deckel drehen und entfernen.

## Multifunktionsteil

### Die Werkzeuge und ihre Einsatzmöglichkeiten

Folgende Werkzeuge können Sie im Multifunktionsteil einsetzen:




- **Schlagscheibe (Bild 1/Q)**  
Schlagen von Sahne und Eiweiß, Zubereiten von Cremes und leichten Teigen.
- **Metallmesser (Bild 1/P)**  
Zum Hacken von rohem Fleisch, Schokolade, Nüssen etc.
- **Kunststoffmesser (Bild 1/O)**  
Zum Kneten und Mischen von schwereren Teigen.
- **Einsatzträger (Bild 1/N) mit Schneideinsatz (Bild 10)**  
Die Einsätze sind am Griffstück durch eine Nummer (1 bis 6) gekennzeichnet. Der gewünschte Einsatz wird in den Einsatzträger eingesetzt.
  - 1 **Schneide fein**  
Zum Schneiden von Früchten, Gemüse, rohem Fleisch oder Wurst (z.B. Salami) usw. in dünne Scheiben.

- PG1 **Kartoffelreibe**  
Zum Reiben von Kartoffeln.
- 3 **Pommes-frites-Schneide**  
Zum Schneiden von Kartoffeln für Pommes frites.
- 4 **Käserreibe**  
Zum Reiben von hartem Käse, z.B. Parmesan usw.
- 5 **Raspel grob**  
Zum groben Raspeln von Gemüse und Obst usw.
- 6 **Raspel fein**  
Zum feinen Raspeln von Gemüse, Obst, Schokolade, Knoblauch usw.



## Vorbereiten Multifunktionsteil

### Sicherheitsabdeckung aufsetzen (Bild 4)

Der Multifunktionsteil kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Mixbehälter abgenommen und die Sicherheitsabdeckung für den Mixerantrieb (Bild 1/S und Bild 4) aufgesetzt ist.

- ☞ Mixbehälter abnehmen, wie unter „Mixer“ beschrieben.
  - Die rote Warnlampe (Bild 4/a) blinkt.
- ☞ Sicherheitsabdeckung auf den Mixerantrieb aufsetzen (Marke  auf Marke ) und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Sicherheitsabdeckung rastet merklich ein. Die Marke  muss über der Warnlampe stehen (Bild 4).
  - Die rote Warnlampe (Bild 4/a) erlischt.

### Universalschüssel aufsetzen (Bild 5)

- ☞ Universalschüssel (Bild 1/G) auf das Gerät aufsetzen (Pfeil  auf Pfeil ) und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Universalschüssel rastet merklich ein. Die beiden schwarzen Pfeile müssen übereinander stehen.

### Spindel einsetzen (Bild 7)

- ☞ Spindel (Bild 1/H) auf den Zapfen in der Mitte der Universalschüssel aufsetzen.

### Werkzeuge einsetzen

Wahlweise können folgende Werkzeuge eingesetzt werden:



- Schlagscheibe (Bild 1/O), oder
- Metallmesser (Bild 1/P), oder
- Kunststoffmesser (Bild 1/O), oder
- Einsatzträger (Bild 1/N) mit Schneideinsatz (Bild 9)

- i** Der Einsatzträger muss je nach Einsatzzweck mit dem passenden Einsatz bestückt werden (siehe „Schneideinsatz in den Einsatzträger einsetzen“).

- ☞ Gewünschtes Werkzeug auf die Spindel aufsetzen.
  - Schlagscheibe, Metallmesser und Kunststoffmesser (Bild 8) greifen in die Verzahnung unten an der Spindel ein.
  - Der Einsatzträger (Bild 11) sitzt auf dem Sechskant der Spindel.

- i** Den Einsatzträger am besten mit zwei Fingern in den beiden Griffflächen halten.

### Deckel aufsetzen (Bild 6)













- ☞ Deckel (Bild 1/F) auf die Universalschüssel aufsetzen (Pfeil  auf Pfeil ) und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, der Deckel rastet merklich ein. Die Nase des Deckels steht dann direkt über dem Griff, beide schwarzen Pfeile müssen übereinander stehen.

- ☞ Stopfer (Bild 1/E) in den Einfüllstutzen einsetzen.






### Schneideinsatz in den Einsatzträger einsetzen (Bild 10)

Je nach Verwendung muss der passende Einsatz in den Einsatzträger eingesetzt werden.

D




-  Die Einsätze sind im aufklappbaren Zubehörfach (Bild 1/K) im Motorgehäuse untergebracht.
-  Die Einsätze sind sehr scharf. Fassen Sie diese nur am Griffstück an!
-  Zubehörfach durch Ziehen am Griff aufklappen (Bild 9).
-  Gewünschten Einsatz am Griffstück aus dem Zubehörfach nehmen (Bild 9).
-  Den Einsatz mit der Spitze im Zentrum des Einsatzträgers platzieren und in die Aussparung der Scheibe legen (Bild 10).
-  Zum Abnehmen den Einsatz am Griffstück leicht nach außen ziehen und abheben.
-  Blinkt die Warnlampe (Bild 4/a) und lässt sich das Gerät nicht starten, ist die Sicherheitsabdeckung für den Mixerantrieb (Bild 1/S und Bild 4) nicht richtig aufgesetzt.
-  Gerät ausschalten: Drehwähler nach links auf Stellung „0“ drehen.
-  Nach der Benutzung den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
-  Den Deckel erst abnehmen, wenn das Werkzeug vollständig zum Stillstand gekommen ist!
-  Das Werkzeug und die Spindel abnehmen.
-  Die Universalschüssel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

## Bedienen Multifunktionsteil






-  Deckel (Bild 1/F) öffnen und alle benötigten Zutaten in die Universalschüssel geben.  
**Achtung:** Maximale Füllmengen nicht überschreiten:
  - flüssig 1,75 Liter
  - fest 1,5 Liter
-  Während des Betriebes können Sie weitere Zutaten durch den Einfüllstutzen hinzugeben. Sie können hierfür auch den Füllbecher im Stopfer (Bild 1/E) verwenden. Schließen Sie den Einfüllstutzen jeweils sofort wieder, um Spritzer zu vermeiden.
-  Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer zum Nachdrücken von Schneidgut!
-  Gerät starten: Drehwähler (Bild 1/I) nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen oder Pulse-Taste (Bild 1/J) drücken.
-  Es empfiehlt sich, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und dann zu einer höheren Geschwindigkeit überzugehen. Durch Drücken der Pulse-Taste läuft das Gerät mit höchster Geschwindigkeit.  
Anhaltswerte siehe im Kapitel „Tipps zur Benutzung, Multifunktionsteil“.


## Zitruspresse (nur AFP750)


### Vorbereitung (Bild 13)

-  Universalschüssel aufsetzen, wie weiter oben beschrieben (Bild 5).
-  Siebeinsatz der Zitruspresse (Bild 13/a) auf die Universalschüssel aufsetzen (Pfeil ▽ auf Pfeil ▲) und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Siebeinsatz rastet merklich ein, Pfeil ▽ muss über Pfeil ▲ stehen.
-  Den Presskegel (Bild 13/b) in den Siebeinsatz einsetzen.

### Bedienen der Zitruspresse


-  Gerät starten: Drehwähler (Bild 1/I) nach rechts auf Position 1 drehen.
-  Die Zitruspresse darf nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit betrieben werden.
-  Gerät ausschalten: Drehwähler nach links auf Stellung „0“ drehen.
-  Nach der Benutzung den Presskegel abnehmen.
-  Den Siebeinsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.


 Die Universalschüssel **im Uhrzeigersinn** drehen und abnehmen.

 Sie können das Gerät bis zu 10 Minuten lang ohne Unterbrechung benutzen. Lassen Sie das Gerät nach einem längeren, ununterbrochenen Betrieb jeweils abkühlen (nach 10 Minuten ohne Unterbrechung mindestens 20 Minuten).


## Reinigung und Pflege


### Motorgehäuse

 Stellen Sie sicher, daß keine Flüssigkeit in das Motorgehäuse gelangt!


 Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. **Niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten!**

### Mixer


 Mit Hilfe der Pulse-Stufe lassen sich Behälter und Messer leicht und sicher reinigen.

 Den Mixbehälter zur Hälfte mit warmem (nicht heißem!) Wasser füllen und einige Tropfen Geschirrspülmittel zugeben.


 Kurzzeitig die Pulse-Taste betätigen.


 Behälter anschließend unter fließendem Wasser abspülen.


### Messervorrichtung demontieren/montieren (Bild 14)


 Sollte es notwendig sein, kann die Messervorrichtung auch demontiert und separat gereinigt werden.

 **Achtung: Das Messer ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!**


 Messervorrichtung (Bild 14/a) mit Hilfe des Verschlussdeckels (Bild 1/D und Bild 14/c) lösen. Die Vertiefungen des Verschlussdeckels passen in die Rippen der Messervorrichtung. Durch Drehen **gegen den Uhrzeigersinn** aus dem Mixbehälter lösen und entnehmen, dabei leicht schräg halten.


 Dichtungsring (Bild 14/b) von der Messervorrichtung abnehmen.

 Die Messervorrichtung ist sehr scharf. Der Dichtungsring kann beschädigt werden.


 Spülen Sie die Teile vorsichtig von Hand (**Verletzungsgefahr!**). Verwenden Sie zur Reinigung nur Wasser und Geschirrspülmittel.


Reinigen Sie die Messervorrichtung nicht in der Geschirrspülmaschine.


 Dichtungsring in die Messervorrichtung einsetzen.

 Messervorrichtung von unten in den Behälter einsetzen, Messervorrichtung dabei leicht schräg halten. Messervorrichtung mit Hilfe des Verschlussdeckels **im Uhrzeigersinn** festdrehen (Bild 14).


### Universalschüssel und Werkzeuge


 Reinigen Sie die Universalschüssel und die Werkzeuge im Spülwasser.

 **Achtung: Das Metallmesser ist extrem scharf! Verletzungsgefahr!**

 Plastikteile altern schneller, wenn Sie oft im Geschirrspüler gereinigt werden. Wollen Sie diese Teile trotzdem im Geschirrspüler reinigen, müssen diese im Oberkorb platziert werden.

### Einsätze

 Einsätze mit Bürste oder Tuch unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen!


 **Achtung: Die Einsätze sind sehr scharf! Verletzungsgefahr!**

D


## Aufbewahrung

Alle Zubehörteile außer der Zitruspresse können direkt im Gerät aufbewahrt werden.

- Die Einsätze im Zubehörfach (Bild 1/K) aufbewahren.

 **Achtung: Die Einsätze sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!** Fassen Sie diese nur am Griffstück an!

- Die Zubehörteile wie in Bild 12 gezeigt in der Universalschüssel verstauen.


 **Achtung: Das Metallmesser (Bild 1/P) ist extrem scharf! Verletzungsgefahr!** Das Metallmesser nur am Griffstück anfassen und nur mit aufgesetztem Messerschutz aufbewahren!

- Das Kabel um die beiden Haken an der Rückseite des Gerätes wickeln (Bild 15).

## Technische Daten

Netzspannung: 230 – 240 V

Leistungsaufnahme: 700 W

 Dieses Gerät erfüllt folgende EC Normen:

- Niedrig-Spannungs-Norm 2006/95/EC
- EMC Norm 89/336/EEC und Ergänzung 92/31/EEC sowie 93/68/EEC



## Tipps zur Benutzung

### Mixer

- Der Mixer eignet sich sehr gut für das Hacken kleiner Mengen Lebensmittel wie Nüsse, Semmelbrösel oder Gewürze.
- Saucen, die sich getrennt haben, können im Mixer schnell wieder gerettet werden.
- Schneiden oder brechen Sie die Lebensmittel, die Sie im Mixer verarbeiten wollen, in Würfel von etwa 2 bis 3 cm.
- Entfernen Sie immer die Kerne von Obst und Knochen aus dem Fleisch, da diese die Messervorrichtung beschädigen können.
- Eis-Crushen: Geben Sie immer etwas Wasser in den Behälter, bevor Sie das Eis darin zerstoßen.
- Bei der Verarbeitung von trockenen Mischungen kann es notwendig sein, zwischendurch das Gerät abzuschalten, den Mixerdeckel zu öffnen und die Mischung mit dem Teigschaber von den Wänden des Mixbehälters abzuschaben.
- Beim Mixen flüssiger und fester Zutaten, zuerst die flüssigen Zutaten mixen und dann die trockenen Zutaten zugeben.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verarbeitung im Mixer abkühlen.
- Wenn Sie warme Zutaten verarbeiten müssen Sie den Mixbehälter belüften, indem Sie den Verschlussdeckel abnehmen.

	Lebensmittel	Geschwindigkeit*	Hinweise
Mixen	Milchshakes	5 – 10	Gekühlte Milch verwenden
Hacken	Nüsse, Schokolade, Knoblauch, Kräuter	Pulse	Nur 1/2 Tasse auf einmal verarbeiten, damit alles fein zerhackt wird
Brösel herstellen	Brötchen, Kekse, Toast	5 – 10	Vor dem Verarbeiten grob zerbröckeln
Eis crushen		Pulse	1/4 Tasse Wasser zugeben. Pulse-Taste 3–4 Mal drücken
Emulgieren	Salat-Dressing	7 – 10	Gut mischen. Öl kann während dem Mischen durch die Einfüllöffnung zugegeben werden
Mischen	Kuchenmischungen, Pfannkuchenteig	1	Zutaten nur gut mischen, nicht zu lange schlagen
Pürieren	Suppen, Gemüse, Früchte	3 – 10	Mixen, bis die Mischung sämig ist

\*Immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit beginnen und dann zu einer höheren Geschwindigkeit übergehen.

D

## Multifunktionsteil

### Hacken

Für ein gleichmäßiges Resultat sollten Sie möglichst gleich große Stücke verarbeiten. Schneiden oder brechen Sie die Lebensmittel vor dem Verarbeiten in möglichst gleich große Stücke.

Achten sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen.

### Hackfleisch

Schneiden Sie das Fleisch vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Würfel.

### Gemüse

Wenn Sie Gemüse wie etwa Zwiebeln verarbeiten, schälen und vierteln.

### Mixen

Die verarbeitbare Menge ändert sich je nach Dickflüssigkeit der verarbeiteten Lebensmittel.

### Zutaten zugeben

Trockene Zutaten wie Mehl vor der Verarbeitung in die Universalschüssel geben. Die Zutaten brauchen vor dem Verarbeiten nicht vermischt zu werden. Flüssige Zutaten können während der Verarbeitung durch den Einfüllstutzen zugegeben werden.

**Hinweis:** Bei der Verarbeitung von Saucen oder halbflüssigen Zutaten kann es notwendig sein, zwischendurch das Gerät abzuschalten, den Deckel der Universalschüssel zu öffnen und die Mischung mit dem Teigschaber von der Wand der Universalschüssel abzuschaben.

### Arbeiten mit dem Einsatzträger

Sehr wichtig ist das richtige Zuführen der Lebensmittel durch den Einfüllstutzen.

Die vorbereiteten Lebensmittel evtl. etwas kleiner schneiden, damit sie problemlos in den Einfüllstutzen passen.

Das Einfüllgut möglichst senkrecht nebeneinander in den Einfüllstutzen geben.

Drücken Sie die Lebensmittel gleichmäßig mit dem Stopfer nach. Die Stärke des Drucks beeinflusst die Stärke des Schneidguts.



Zum Nachschieben immer nur den Stopfer benutzen. Niemals mit den Fingern in den Einfüllstutzen fassen!

Durch zu starkes Drücken mit dem Stopfer kann das Gerät beschädigt werden!



Es bleiben immer ein wenig unverarbeitete Lebensmittel zwischen dem Stopfer und dem Einsatzträger übrig.

### Käse reiben

Weicher Käse, etwa Emmentaler oder Mozzarella, vor dem Reiben gut kühlen.

Harter Käse, wie Parmesan, mit Zimmertemperatur verarbeiten.

**Hinweis:** Parmesan sollte mit wenig Druck auf den Stopfer verarbeitet werden.

D







	Werkzeug	Lebensmittel	Max. Menge	Geschwindigkeit	Hinweise
Hacken	Metallmesser	Gemüse, z.B. Zwiebeln Früchte Frische Kräuter Nüsse, Mandeln Schokolade	800 g 800 g 1 Bund 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Früchte und Gemüse sollten frisch und fest sein, etwa gleich große Stücke verwenden
Fleisch hacken	Metallmesser	Fleisch, Fischfilets (entgrätet), Speck	500 g	4 – 6	Knochen und Sehnen entfernen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden
Brösel herstellen	Metallmesser	trockenes Brot, Kekse	125 g	3 oder 4	Vor dem Verarbeiten grob zerbröckeln
Pürieren	Metallmesser	gekochtes Obst oder Gemüse	bis 1,75 l	3 – 10	Während dem Verarbeiten eventuell etwas Wasser zugeben
Mischen	Metallmesser	leichte Kuchenmischungen, Pfannkuchenteig usw.	800 ml	3 – 7	Mit Stufe 1 beginnen um die Zutaten zu mischen, dann Geschwindigkeit erhöhen
Mischen	Metallmesser	Majonäse	1 l	Pulse oder 3	Gerät während der Zugabe von Öl nicht abschalten
Kneten	Kunststoffmesser	schwerere Teige, z.B. Brot- und Pizzateig	1,5 kg	1 – 5	Mit Stufe 1 beginnen um die Zutaten zu mischen, dann Geschwindigkeit erhöhen
Schneiden	Schneide fein (Nr. 1)	Gemüse, z.B. Gurken, Zucchini, Karotten usw. Früchte, z.B. Äpfel, Tomaten, Fleisch, Wurst, Salami etc.	800 g	1 – 2	Früchte und Gemüse von etwa gleicher Größe aussuchen Fleisch in etwa passend für den Einfüllstutzen schneiden
Reiben	Kartoffelreibe (Nr. PG1)	Kartoffeln	bis 1 kg	1 – 2	z.B. für Kartoffelklöße
Streifenschneiden	Pommesfrites- Schneide (Nr. 3)	Kartoffeln, Karotten, Pastinaken	1 kg	1 – 2	
Reiben	Käsereibe (Nr. 4)	Parmesan-Käse	500 g	1 – 2	Nicht zu stark mit dem Stopfer drücken
Raspeln (grob oder fein)	Raspel grob, fein (Nr. 5 oder Nr. 6)	Blockschokolade Früchte, z.B. Äpfel Gemüse, z.B. Karotten	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Kochschokolade in 2-3 Stücke brechen
Schlagen	Schlag- scheibe	leichte Kuchenmischungen Eiweiß Sahne	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Eiweiß nicht zu lange schlagen

D

## Rezepte









### Grundrezept Biskuit

4	Eiweiß
4 EL	kaltes Wasser
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eigelb
80 g	Mehl
80 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

-  **Verwendetes Zubehör:**  
Universalschüssel mit Schlagscheibe
-  Eiweiß und Wasser in die Universal-  
schüssel geben und auf Stufe 5 etwa  
1 Minute bis zum Steifwerden schla-  
gen.
-  Zucker und Vanillezucker über den Ein-  
füllstutzen zugeben und weiter ca.  
1 Minute schlagen, bis sich der Zucker  
gelöst hat.
-  Eigelb zufügen und mit einigen Pulse-  
schaltungen unterrühren.
-  Mehl, Speisestärke und Backpulver  
mischen, zur Crememasse geben und  
mit einigen Pulsschaltungen kurz  
unterrühren.
-  Teig in eine Springform füllen und  
backen.

### Grundrezept Rührteig

500 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
250 g	weiche Margarine oder Butter
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
4	Eier
150 ml	Milch

-  **Verwendetes Zubehör:**  
Universalschüssel mit Kunststoffmesser
-  Alle Zutaten in der angegebenen Rei-  
henfolge in die Universalschüssel  
geben.
-  Mit Stufe 3 – 4 etwa 1 bis 1½ Minuten  
verrühren, bis der Teig cremig und glatt  
ist.
-  Wird der Teig bei der Verarbeitung zu  
sehr nach außen befördert, das Gerät  
abstellen, den Deckel öffnen und den  
Teig mit dem Teigschaber vom Schüs-  
selrand nach innen schieben.
-  Teig in eine geeignete Backform füllen  
und backen.
-  Der Teig kann nach Belieben durch  
Zufügen anderer Geschmackszutaten  
leicht abgewandelt werden.
- Beispiel für Marmorkuchen:**
-  2/3 des Teiges in die Form füllen. Dem  
verbleibenden Teig 1 EL Kakao und 1 EL  
Milch zufügen und nochmals kurz mit  
einigen Pulsschaltungen unterrühren.
-  Dunklen Teig über den hellen in die  
Backform füllen. Eine Gabel spiralför-  
mig durch beide Teigschichten ziehen,  
um das Marmormuster zu erzielen.

**Grundrezept Mürbeteig**

250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	kalte Margarine oder Butter
60 g	Zucker
1 Pr.	Salz
1	Ei
1 EL	kaltes Wasser

- i** Verwendetes Zubehör:  
Universalschüssel mit Kunststoffmesser
- ☞** Mehl, Backpulver, Salz, Zucker in die Universalschüssel geben. Kalte Butter in Stücke schneiden und zufügen.
- ☞** Mit Stufe 3 – 4 etwa 1 Minute verrühren, Ei und kaltes Wasser durch den Einfüllstutzen zufügen und weiter rühren, bis sich der Teig zu einer Kugel um das Messer ballt.
- ☞** Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen noch kurz durchkneten.
- ☞** Vor der weiteren Verarbeitung den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ☞** Teig ausrollen, in eine gut gefettete Form geben und nach Belieben mit Obst, z.B. Äpfeln oder Pflaumen, belegen.

**Grundrezept Hefeteig**

500 g	Mehl
40 g	Hefe (frisch) oder 1 Pck. Trockenhefe
80 g	Zucker
1 Pr.	Salz
80 g	Margarine, geschmolzen
200 ml	lauwarme Milch

- i** Verwendetes Zubehör:  
Universalschüssel mit Kunststoffmesser
- ☞** Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Universalschüssel geben.
- ☞** Mit Stufe 3 – 4 etwa 1 bis 1½ Minuten verrühren, bis sich der Teig zu einer Kugel um das Messer ballt.
- ☞** Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen noch kurz durchkneten.
- ☞** Zutaten die nicht zerkleinert werden sollen, z.B. Rosinen, nachträglich mit den Händen unterkneten.
- ☞** Vor der weiteren Verarbeitung den Teig in einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig etwa doppelt so groß ist.
- i** Verwendungsmöglichkeiten:  
Hefezopf, Hefekleingebäck, Obstkuchen, Rohrnudeln.  
Für pikante Kuchen, z.B. Zwiebelkuchen, den Hefeteig ohne Zucker zubereiten.

F

## F Chère cliente, Cher client,

Veuillez lire soigneusement le présent mode d'emploi. Observez spécialement les indications de sécurité figurant en première page. Conservez ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure. Et transmettez-le à un éventuel nouveau propriétaire.



Ce symbole et/ou les mots d'avertissement (**Avertissement !**, **Prudence !**, **Attention !**) mettent en évidence des indications importantes pour votre sécurité ou pour le bon fonctionnement de l'appareil. A respecter absolument.



Ce repère vous guide pas à pas dans la commande de l'appareil.



Ce symbole indique la présence d'informations complémentaires sur la commande et l'utilisation pratique de l'appareil.



La feuille de trèfle signale les conseils et indications concernant un emploi économique et écologique de l'appareil.

## Description de l'appareil (figure 1)

A	Bloc moteur
B	Bol mixer (blender)
C	Couvercle du mixer *
D	Couvercle de fermeture
E	Poussoir doseur gradué
F	Couvercle avec ouverture de remplissage
G	Bol
H	Axe du bol
I	Sélecteur de vitesse
J	Touche pulse
K	Rangement accessoires
L	Range cordon (arrière de l'appareil)
M	Plaque signalétique (sous l'appareil)
N	Support de lame
O	Couteau en plastique
P	Couteau en métal avec protection
Q	Disque émulsionneur
R	Presse-agrumes (AFP750 uniquement)
S	Couvercle de sûreté du mixer (blender)
T	Spatule

## **Consignes de sécurité**

La sécurité de cet appareil est conforme aux règles et à la législation en vigueur en matière de sécurité des appareils. En tant que fabricant, nous nous voyons obligés de vous familiariser avec les remarques suivantes relatives à la sécurité.

### **Sécurité générale**

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à un réseau électrique dont la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche si
  - le cordon d'alimentation est endommagé,
  - le corps de l'appareil est endommagé.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque. Cette intervention n'est pas prise en charge par la garantie.
- Les travaux de réparations d'appareils électriques ne peuvent être réalisés que par des spécialistes agréés. D'importants dangers peuvent survenir dans le cas de réparations incorrectes. Pour toute réparation, adressez-vous au service-clientèle ou à votre commerçant spécialisé agréé.
- L'appareil n'est destiné qu'à la préparation d'aliments dans un environnement domestique. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages causés par un usage inadéquat ou non conforme aux dispositions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la supervision d'une personne responsable de

leur sécurité ou si cette personne les a informées de l'utilisation de l'appareil.

### **Sécurité des enfants**

- **Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.**
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### **En utilisant cet appareil, veuillez respecter les précautions suivantes**

- Ne mettez jamais l'appareil en marche les mains mouillées.
- Ne pas mélanger les peintures (laques, polyester, etc...) avec l'appareil – **Risque d'explosion !**
- Avant tous travaux de nettoyage et d'entretien, il faut arrêter l'appareil et retirer la fiche de réseau.
- Ne jamais plonger le bloc moteur (figure 1/A) dans l'eau ou tout autre liquide !
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages éventuels causés par un usage non conforme aux dispositions ou une erreur de manipulation.
- Les accessoires ne doivent être mis en place ou enlevés que lorsque l'appareil est hors tension.
- **Attention : le couteau en métal (figure 1/P) est extrêmement tranchant. Risque de blessure !** Ne saisir le couteau en métal que par la poignée et le ranger avec le protège-lame en place. Attention lors du lavage !
- **Attention : Les disques de coupe (figure 9) sont très tranchants. Risque de blessure !** Ne conservez les disques de coupe que dans le casier prévu à cet effet (figure 1/K). Attention lors du lavage !
- **Attention : Les lames du mixer (blender) (figure 14/a) sont très tranchantes. Risque de blessure !** Soyez très prudent au moment du montage et du démontage.

F

- **Attention** : ne mettez jamais les doigts dans l'ouverture de remplissage (figure 1/F). **Risque de blessure !**
- **Attention** : ne mettez aucun objet dur (par ex. cuillère) dans le mixer en marche et ne mettez pas la main dans le bol. **Risque de blessure !**
- N'enlever le couvercle qu'après l'arrêt des outils.
- Ne pas mettre d'objets tels que couteau, spatule..... dans l'ouverture de remplissage. **Risque de blessure !** Ne travailler qu'avec le poussoir doseur (figure 1/E), pour appuyer sur les aliments.
- Ne pas verser de liquides bouillants (seulement froids ou chauds) dans le dans le bol ou le bol mixer (blender).
- Placer toujours le bol (figure 1/G) sur le bloc moteur avant de mettre en place l'axe du bol (figure 1/H) et les accessoires.
- Pour les travaux normaux (mélange de pâtes légères, etc.), vous pouvez utiliser l'appareil sans interruption jusqu'à 10 minutes. Après une utilisation prolongée sans interruption, laissez refroidir l'appareil (au moins 20 minutes au bout de 10 minutes d'utilisation sans interruption). Pour travailler des pâtes très lourdes, par ex. 1,5 kg de pâte, faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute sans interruption.
- Commencer toujours par enlever les accessoires et l'axe du bol avant d'enlever le contenu du bol.
- Ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage.
- N'utiliser l'appareil que sous surveillance. Même en ne quittant la pièce que pendant un court instant, il faut toujours mettre l'appareil hors tension.
- Après l'utilisation, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

## Protection de l'environnement




### Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



### Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Utilisation – informations générales

Le robot de cuisine vous aide dans la préparation de mets variés :

- Le **mixer (blender)** sert à la préparation de diverses boissons mixées, pour piler de la glace, broyer des fruits et des légumes, etc.
- Avec la partie multifonction, vous pouvez par ex.
  - préparer de la pâte ...
  - hacher de la viande, des noix ...





- couper, râper ou broyer des légumes ou des fruits
- découper des frites ...
- fouetter de la crème ou monter des blancs en neige ...
- ainsi que presser des citrons, oranges, pamplemousses (AFP750 uniquement)

### Système de sécurité

L'appareil dispose de divers systèmes de sécurité.

- Le mixer (blender) et le bol ne peuvent être mis en marche que si le récipient et le couvercle correspondant sont correctement en place.
- Le bol ne peut être mis en marche que si le bol mixer (blender) est enlevé et si le couvercle de sécurité du mixer (figure 1/S et figure 4) est en place.

 Maintenez malgré tout les enfants à distance de l'appareil.



 Ne mettez l'appareil en marche que sur une surface de travail plane et sèche.

### Mixer (Blender)

Le mixer (blender) sert à la préparation de diverses boissons mixtes, à piler de la glace, à broyer des fruits et des légumes, etc.


### Préparation du mixer (Blender)


Afin de pouvoir poser le récipient de mélange, il faut enlever le couvercle de sécurité (figure 1/S et figure 4).


-  Tourner le couvercle de sécurité **dans le sens des aiguilles d'une montre** et l'enlever.
  - La lampe rouge d'avertissement (figure 4/a) clignote.
-  Poser le bol mixer (blender) (figure 1/B et figure 2) sur le dessus du bloc moteur (flèche ▼ sur flèche ▲) et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le bol mixer (blender) s'enclen-

quête perceptiblement. Les deux flèches noires doivent se superposer.


- La lampe rouge d'avertissement (figure 4/a) s'éteint.

 Fixer le couvercle du bol mixer (blender) (figure 1/C et figure 3) sur le récipient de mélange en le tournant jusqu'à ce que la languette du couvercle se trouve directement au dessus de la poignée. Le couvercle s'enclenche de façon perceptible.


 Le mixer (blender) ne peut être mis en marche que si le bol mixer et son couvercle sont bien en place.


 Poser le couvercle de fermeture (figure 1/D) et le verrouiller.


### Utilisation du mixer (blender)

 Ouvrir le couvercle (figure 1/C) et introduire tous les ingrédients nécessaires dans le bol.


**Attention :** ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage de 1,5 litres.

 Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter d'autres ingrédients par l'ouverture de remplissage. Vous pouvez également utiliser à cet effet le couvercle de fermeture (figure 1/D) comme récipient de remplissage. Remettez immédiatement le couvercle pour éviter des projections.

 Démarrer le mixer : tourner le sélecteur de vitesse (figure 1/I) vers la droite sur le niveau de vitesse désirée ou appuyer sur la touche pulse (figure 1/J).

 Il est recommandé de commencer à une vitesse basse et de passer ensuite à une vitesse supérieure. En appuyant sur la touche pulse, le mixer tourne à sa plus grande vitesse.

Valeur recommandées du réglage de vitesse, voir au chapitre „Conseils pour l'utilisation, mixer (blender)“.

 Arrêter l'appareil : tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche en position „0“.

F

- Après l'utilisation du mixer (blender), tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever. Tourner ensuite le couvercle et l'enlever.

## Robot multifonction

### Les accessoires et leurs utilisations

Vous pouvez utiliser les accessoires suivants dans la partie multifonction :




- **disque émulsionneur (figure 1/Q)** pour fouetter de la crème ou battre des blancs d'œuf en neige, préparer des crèmes et des pâtes légères.
- **couteau en métal (figure 1/P)** pour hacher de la viande crue, du chocolat, des noix, etc.
- **couteau en plastique (figure 1/O)** pour pétrir et mélanger des pâtes lourdes.
- **support de lame (figure 1/N) avec disque de coupe (figure 10)** Les disques sont numérotés de 1 à 6 sur la poignée. Ils se placent sur le support disque :

- 1 **Tranchage fin**  
Pour trancher des fruits, des légumes, de la viande crue ou de la saucisse (par ex. salami) etc. en tranches fines.
- PG1 **Râpe pommes de terre**  
Pour râper des pommes de terre.
- 3 **Tranchage frites**  
Pour couper des pommes de terre pour faire des frites.
- 4 **Râpe fromage**  
Pour râper du fromage dur, par ex. parmesan etc.
- 5 **Grosse râpe**  
Pour râper des légumes et des fruits, etc.
- 6 **Râpe fine**  
Pour râper finement des légumes, des fruits, du chocolat, de l'ail, etc.



### Préparation du robot multifonction

#### Fixer le couvercle de sureté sur le haut du bloc moteur (figure 4)

Le robot multifonction ne peut être mise en marche que si le bol du mixer (blender) est enlevé et le couvercle de sureté (figure 1/S et figure 4) est en place.

- Enlever le bol du mixer (blender), comme décrit au paragraphe „Mixer“.
- La lampe rouge d'avertissement (figure 4/a) clignote.
- Fixer le couvercle de sureté sur le haut du bloc moteur (marque  sur marque ) et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le couvercle de sureté s'enclenche de façon très perceptible. La marque  doit se trouver au-dessus de la lampe d'avertissement (figure 4).
- La lampe rouge d'avertissement (figure 4/a) s'éteint.

#### Poser le bol (figure 5)

- Poser le bol (figure 1/G) sur l'appareil (flèche  sur flèche ) et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le bol s'enclenche de façon très perceptible. Les deux flèches noires doivent se superposer.



#### Mettre en place l'axe du bol (figure 7)


- Mettre en place l'axe du bol (figure 1/H) sur l'axe central du bol.

#### Mise en place des accessoires



Vous pouvez choisir les accessoires suivants :

- disque émulsionneur (figure 1/Q), ou
- couteau en métal (figure 1/P), ou
- couteau en plastique (figure 1/O), ou
- support de lame (figure 1/N) avec disque de coupe (figure 9)

-  Le support de lame doit être muni du disque correspondant à l'usage voulu (voir „Poser le disque de coupe sur le support de lame“).
-  Mettez en place l'accessoire sélectionné sur l'axe du bol.
  - le disque émulsionneur, le couteau en métal et le couteau en plastique (figure 8) doivent s'adapter aux dents qui se trouvent sous l'axe.
  - Le support de lame (figure 11) repose sur l'axe hexagonal.







-  Tenir le support de lame de préférence avec deux doigts dans les deux trous de la poignée.

#### Poser le couvercle (figure 6)


-  Fixer le couvercle (figure 1/F) sur le bol (flèche ▼ sur flèche ▲) et en le tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, le couvercle s'enclenche de façon très perceptible. Le nez du couvercle se trouve ensuite directement sur la poignée, les deux flèches noires doivent se superposer.
-  Placer le poussoir doseur (figure 1/E) dans l'ouverture de remplissage.

#### Fixer le disque de coupe dans le support de lame (figure 10)

Il faut poser le disque qui convient selon l'utilisation dans le support de lame.


-  Les disques sont rangés dans le casier (figure 1/K) dans le bloc moteur.
-  Les disques sont très tranchants. Ne les saisissez que par la poignée !
-  Ouvrir le casier de rangement en tirant sur la poignée (figure 9).
-  Prendre le disque sélectionné par la poignée dans le casier (figure 9).
-  Placer le disque avec la pointe dans le centre du support de lame et le poser dans l'évidement du disque (figure 10).
-  Pour enlever le disque, le tirer légèrement par la poignée vers l'extérieur et le soulever.


## Utilisation du robot multifonction


-  Ouvrir le couvercle (figure 1/F) et introduire tous les ingrédients nécessaires dans le bol.
 


**Attention :** ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage :


  - liquide 1,75 litre
  - solide 1,5 litre


-  Pendant le fonctionnement, on peut ajouter d'autres ingrédients par l'ouverture de remplissage. Vous pouvez également utiliser à cet effet le couvercle de fermeture (figure 1/E) comme récipient de remplissage. Remplacez le couvercle immédiatement pour éviter des projections.


-  Utilisez exclusivement le poussoir doseur pour appuyer sur les aliments à couper.


-  Démarrer l'appareil : tourner le sélecteur de vitesse (figure 1/I) vers la droite sur le niveau de vitesse désirée ou appuyer sur la touche pulse (figure 1/J).

-  Il est recommandé de commencer à une vitesse basse et de passer ensuite à une vitesse supérieure. En appuyant sur la touche pulse, l'appareil tourne à sa plus grande vitesse. Valeur recommandées, voir au chapitre „Conseils pour l'utilisation, robot multifonction“.



-  Si la lampe d'avertissement (figure 4/a) clignote et si l'appareil ne veut pas démarrer, c'est que le couvercle de sûreté du mixer (blender) (figure 1/S et figure 4) n'est pas bien en place.

-  Arrêter l'appareil : tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche en position „0“.

-  Après utilisation, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.




-  N'enlever le couvercle que lorsque l'accessoire s'est complètement arrêté !

F








-  Enlever l'outil et la broche.
-  Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

## Presse-agrumes (AFP750 uniquement)

### Préparation (figure 13)



-  Fixer le bol selon la description donnée plus haut (figure 5).
-  Poser le filtre du presse-agrumes (figure 13/a) sur le bol (flèche ▼ sur flèche ▲) et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Il s'enclenche de façon très perceptible, la flèche ▼ doit se trouver sur la flèche ▲.
-  Placer le cône presseur (figure 13/b) sur le filtre.

### Utilisation du presse-agrumes





-  Démarrer l'appareil : tourner le sélecteur de vitesse (figure 1/l) vers la droite en position 1.
-  Le presse-agrumes ne doit être utilisé qu'à la vitesse la plus basse.
-  Arrêter l'appareil : tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche jusqu'à la position "0".
-  Après l'utilisation, enlever le cône presseur.
-  Tourner le filtre du presse agrumes dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.
-  Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.
-  Vous pouvez utiliser l'appareil jusqu'à 10 minutes sans interruption. Après une utilisation prolongée sans interruption, laissez refroidir l'appareil (au moins 20 minutes au bout de 10 minutes d'utilisation sans interruption).

## Nettoyage et entretien






### Bloc moteur





-  Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans le bloc moteur.
-  Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. **Ne jamais le plonger dans l'eau ni le tenir sous l'eau courante !**

### Mixer (blender)




-  A l'aide de la touche pulse, le bol mixer et les couteaux peuvent être nettoyés facilement et sûrement.
-  Remplir à moitié le bol du mixer (blender) d'eau chaude (pas bouillante !) et de quelques gouttes de liquide vaisselle.
-  Actionner brièvement la touche pulse.
-  Rincer ensuite le bol sous l'eau courante.

### Monter / démonter le dispositif de coupe (figure 14)



-  Si nécessaire, le dispositif de coupe peut aussi être démonté et nettoyé séparément.
-  **Attention : le couteau est très tranchant. Il y a un risque de blessure !**
-  Libérer le dispositif de coupe (figure 14/a) du bol mixer en utilisant le couvercle de fermeture (figure 1/D et figure 14/c) comme outil. Les rainures du couvercle de fermeture s'insèrent sur les crénelures du dispositif de coupe. Tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et retirer tout en maintenant légèrement incliné.
-  Enlever le joint (figure 14/b) du dispositif de coupe.
-  Le dispositif de coupe est très tranchant. Le joint risque d'être endommagé.

-  Rincer avec précaution les pièces à la main (risque de blessure !). N'utilisez pour le nettoyage que de l'eau et du détergent pour vaisselle.  
Ne pas mettre le dispositif de coupe au lave-vaisselle.
-  Remettre en place le joint dans le dispositif de coupe.
-  Poser le dispositif de coupe depuis la bas dans le récipient, tenir alors le dispositif de coupe légèrement oblique.
-  Serrer le dispositif de coupe en utilisant le couvercle de fermeture comme un outil et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (figure 14).

### Bol du robot multifonction et accessoires



-  Nettoyez le bol du robot multifonction et les accessoires dans de l'eau de vaisselle.
-  Attention : le couteau en métal est extrêmement tranchant. Risque de blessure !
-  Les pièces en plastique vieillissent rapidement si vous les lavez souvent dans un lave-vaisselle. Si vous voulez néanmoins laver ces pièces au lave-vaisselle, placez-les alors dans le panier supérieur.

### Disques

-  Nettoyez les disques avec une brosse ou un linge sous l'eau courante ou au lave-vaisselle !
-  Attention : les disques sont très tranchants. Risque de blessure !

### Rangement


Tous les accessoires, à l'exception du presse-agrumes, peuvent être rangés directement dans l'appareil.

- Rangez les disques dans le casier de rangement (figure 1/K).
-  Attention : les disques sont très tranchants. Risque de blessure ! Ne les saisir que par la poignée !
- Les accessoires se rangent dans le récipient universel comme le montre la figure 12.
-  Attention : le couteau en métal (figure 1/P) est extrêmement tranchant. Risque de blessure ! Ne saisir le couteau en métal que par la poignée et ne le ranger qu'avec le protège-lame en place !
- Enrouler le cordon autour des deux crochets à l'arrière de l'appareil (figure 15).

### Caractéristiques techniques

Tension du réseau : 230 – 240 V

Puissance consommée : 700 W

-  Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la C.E. :
  - 2006/95/CE relative à la "basse tension"
  - 89/336/CEE "Directive CEM" y compris les directives de modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE

F

## Conseils pour l'utilisation

### Mixer (blender)

- Le mixer convient très bien pour hacher de petites quantités d'aliments, comme des noix, de la chapelure ou des épices.
- Les sauces qui se sont séparées peuvent être liées à nouveau rapidement dans le mixer.
- Coupez ou broyez les aliments que vous voulez passer dans le mixer en dés de 2 à 3 cm.
- Enlevez toujours les noyaux des fruits et les os de la viande, car ils risquent d'endommager le dispositif de coupe.
- Piler de la glace : mettez toujours un peu d'eau dans le bol avant d'y introduire la glace.
- Lors de la préparation de mélanges secs, il peut être nécessaire d'arrêter l'appareil de temps en temps, d'ouvrir le couvercle du bol et de racler le mélange des parois avec la spatule.
- Pour mélanger des ingrédients liquides et solides, mélanger d'abord les composants liquides et ajouter ensuite les composants secs.
- Laissez refroidir les liquides bouillants avant de les passer dans le mixer.
- Si vous travaillez des ingrédients chauds, vous devez aérer le récipient de mélange en enlevant le couvercle de fermeture.

	Aliment	Vitesse*	Remarques
Mixer	Milk shakes	5 – 10	Utiliser du lait froid.
Hacher	Noix, chocolat, ails, herbes	Pulse	Ne travailler qu'une 1/2 tasse à la fois, afin que tout soit haché très fin
Emietter	Petit pain, biscuit, toast	5 – 10	Morceler avant de traiter
Piler la glace		Pulse	Ajouter 1/4 de tasse d'eau. Presser 3–4 fois sur la touche pulse
Emulsifier	Sauce pour salade	7 – 10	Bien mélanger. L'huile peut être ajoutée pendant le mélange par l'ouverture de remplissage.
Mélanger	Mélanges pour gâteaux, pâte à crêpes	1	Bien mélanger les composants, sans les battre trop longtemps
Presser en purée	Soupes, légumes, fruits	3 – 10	Mixer jusqu'à ce que le mélange soit épaisse

\*Il est recommandé de commencer toujours à une vitesse basse et de passer ensuite à une vitesse supérieure.

## Robot multifonction

### Hacher

Pour atteindre un résultat régulier, il faut travailler des morceaux si possible de même grandeur. Couper ou briser les aliments avant de les hacher en morceaux si possible de grandeur égale, avant de la hacher.

Veillez alors à ne pas trop remplir le bol.

### Viande hachée

Coupez la viande avant de la hacher en dés de 2 cm environ.

### Légumes

Si vous hachez des légumes comme des oignons, les peler et les couper en quartiers.

### Mixer

La quantité travaillée varie en fonction de la fluidité des aliments en question.

### Ajouter les ingrédients

Ajouter les ingrédients secs comme la farine dans le bol avant de les travailler. Il n'est pas nécessaire de mélanger les ingrédients avant de les travailler.

Les composants liquides peuvent être versés pendant le travail par l'ouverture de remplissage.

**Remarque :** en travaillant des sauces ou des ingrédients semi-liquides, il peut être nécessaire d'arrêter de temps en temps l'appareil, d'ouvrir le couvercle du bol et de racler le mélange des parois du bol avec la spatule.

### Travail avec le support de lame

Il est très important de bien guider les aliments à travers l'ouverture de remplissage.

Couper éventuellement plus petits les aliments préparés, afin de les passer sans problème.

Tenir les aliments à introduire le plus verticalement possible et ensemble dans l'ouverture de remplissage.

Appuyer régulièrement les aliments avec le poussoir doseur. La force de la pression influence l'épaisseur des aliments coupés.



Pour pousser, n'utiliser que le poussoir doseur. Ne jamais mettre les doigts dans l'ouverture de remplissage !

Si l'on appuie trop fortement avec le poussoir doseur, on risque d'endommager l'appareil !



Il reste toujours un peu de matière non travaillée entre le poussoir doseur et le support de lame.

### Râper du fromage

Bien réfrigérer les fromages tendres comme l'emmental ou la mozzarella avant de les râper.

Travailler les fromages durs comme le parmesan à la température ambiante.

**Remarque :** le parmesan doit être râpé en exerçant peu de pression sur le poussoir doseur.

F

	Outil	Aliment	Quantité max.	Vitesse	Remarques
Hacher	Couteau en métal	Légumes, par ex. oignons fruits herbes fraîches noix, amandes chocolat	800 g 800 g 1 bouquet 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Les fruits et légumes doivent être frais et fermes, utiliser des morceaux de grandeur presque égale
Hacher la viande	Couteau en métal	Viande, filets de poisson (sans arêtes), lard	500 g	4 – 6	Enlever les os et les tendons, couper en dés de 2 cm environ
Emietter	Couteau en métal	Pain sec, biscuits	125 g	3 ou 4	Briser en morceaux avant le travail
Presser en purées	Couteau en métal	Fruits ou légumes cuits	jusqu'à 1,75 l	3 – 10	Ajouter éventuellement un peu d'eau pendant le travail
Mélanger	Couteau en métal	Pâtes à gâteau légères, pâte à crêpes, etc.	800 ml	3 – 7	Commencer à la vitesse 1 pour mélanger les ingrédients, puis augmenter la vitesse
Mélanger	Couteau en métal	Mayonnaise	1 l	Pulse ou 3	Ne pas arrêter l'appareil pendant l'ajout d'huile
Pétrir	Couteau en plastique	Pâtes lourdes, par ex. pâte à pain et à pizza	1,5 kg	1 – 5	Commencer à la vitesse 1 pour mélanger les ingrédients, puis augmenter la vitesse
Emincer	Tranchage fin (N° 1)	Légumes, par ex. concombres, courgettes, carottes, tomates, etc. fruits, par ex. pommes, viande, saucisse, salami etc.	800 g	1 – 2	Trier les fruits et légumes de taille identique. Couper la viande pour qu'elle passe dans l'ouverture de remplissage
Râper	Râpe pommes de terre (N° PG1)	Pommes de terre	jusqu'à 1 kg	1 – 2	p.ex. pour croquettes de pommes de terre
Trancher	Tranchage frites (N° 3)	Pommes de terre, carottes, panais	1 kg	1 – 2	
Râper	Râpe fromage (N° 4)	Parmesan	500 g	1 – 2	Ne pas appuyer trop fort avec le poussoir doseur
Râper (gros ou fin)	Râpe grosse, fine (N° 5 ou N° 6)	plaque de chocolat fruits, par ex. pommes légumes, par ex. carottes	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Briser le chocolat à cuire en 2-3 morceaux
Fouetter	Disque émulsionneur	Pâtes à gâteau légères blancs d'œuf crème	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Ne pas battre trop longtemps les blancs d'œuf



## Recettes

### Recette de base pour biscuit

4	Blanc d'œuf
4 c s	Eau froide
200 g	Sucre
1 sachet	Sucre vanillé
4	Jaunes d'œuf
80 g	Farine
80 g	Fécule
1 c c**	Levure en poudre

- i** Accessoires utilisés :  
bol avec disque émulsionneur
- ☞** Verser le blanc d'œuf et l'eau dans le bol et fouetter à la vitesse 5 pendant 1 minute environ jusqu'à la prise.
- ☞** Ajouter le sucre et le sucre vanillé par l'ouverture de remplissage et fouetter encore 1 minute environ jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.
- ☞** Ajouter le jaune d'œuf et mélanger avec quelques impulsions.
- ☞** Mélanger la farine, la fécule et la levure en poudre, pour en faire une masse crémeuse et mélanger brièvement avec quelques impulsions.
- ☞** Verser la pâte dans un moule démontable et cuire.

\* cuillère à soupe

\*\* cuillère à café

### Recette de base de la pâte molle

500 g	Farine
1 sachet	Levure en poudre
250 g	Margarine ou beurre tendre
250 g	Sucre
1 sachet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
4	Oeufs
150 ml	Lait

- i** Accessoires utilisés :  
bol avec couteau en plastique
- ☞** Verser tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le bol.
- ☞** A la vitesse 3 – 4 , mélanger pendant 1 à 1½ minute jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- i** Si la pâte est envoyée trop fortement vers l'extérieur pendant le travail, arrêter l'appareil, ouvrir le couvercle et pousser la pâte vers l'intérieur avec la spatule.
- ☞** Verser la pâte dans un moule approprié et cuire.
- i** La pâte peut être légèrement modifiée à volonté par l'addition d'autres ingrédients.
- Exemple pour le gâteau marbré :**
- ☞** Remplir 2/3 de la pâte dans le moule. Ajouter à la pâte restante 1 cuillère à soupe de cacao et 1 cuillère à soupe de lait et mélanger encore une fois brièvement avec quelques impulsions.
- ☞** Remplir la pâte chocolatée par dessus la claire dans le moule. Tirer une fourchette en spirale à travers les deux couches de pâte pour obtenir le dessin marbré.

(F)

**Recette de base de la pâte brisée** **Recette de base de la pâte levée**

250 g	Farine	500 g	Farine
1 c c*	Levure en poudre	40 g	Levure (fraîche) ou 1 paq. de levure sèche
125 g	Margarine ou beurre froid	80 g	Sucre
60 g	Sucre	1 pincée	Sel
1 pincée	Sel	80 g	Margarine, fondue
1	Oeuf	200 ml	Lait tiède
1 c s**	Eau froide		

- i** Accessoires utilisés :  
bol avec couteau en plastique
- ☞** Verser la farine, la levure en poudre, le sel, le sucre dans le bol. Couper le beurre froid en morceau et l'ajouter.
- ☞** A la vitesse 3 – 4, mélanger pendant 1 minute environ, ajouter l'œuf et l'eau froide par l'ouverture de remplissage et continuer de mélanger, jusqu'à ce que la pâte se mette en boule autour du couteau.
- ☞** Sortir la pâte du bol et la pétrir encore brièvement avec les mains.
- ☞** Avant de continuer à travailler la pâte, la laisser reposer environ 30 minutes dans le réfrigérateur.
- ☞** Dérouler la pâte, la poser dans un moule bien graissé et la recouvrir à volonté de fruits, par ex. des pommes ou des prunes.


- i** Accessoires utilisés :  
bol avec couteau en plastique
- ☞** Verser tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le bol.
- ☞** A la vitesse 3 – 4, mélanger pendant 1 à 1½ minute, jusqu'à ce que la pâte se mette en boule autour du couteau.
- ☞** Sortir la pâte du bol et la pétrir encore brièvement avec les mains.
- ☞** Mélanger ensuite avec les mains les ingrédients qui ne doivent pas être fractionnés, par ex. des raisins secs.
- ☞** Avant de continuer à travailler la pâte, la laisser monter dans un récipient couvert, dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle grossisse à peu près du double.
- i** Possibilités d'utilisation :  
Tresses et petits gâteaux en pâte levée, tartes au fruits.  
Pour des gâteaux salés, par ex. le gâteau aux oignons, préparer la pâte levée sans sucre.


\* cuillère à café


\*\* cuillère à soupe


## CZ **Vážená zákaznice, vážený zákazníku,**

přečtětě si laskavě pečlivě tento návod k použití.  
Dbejte především bezpečnostních pokynů na prvních stránkách tohoto návodu k použití! Návod k použití laskavě uschovejte pro pozdější vyhledání. Předajte jej dále případným novým vlastníkům přístroje.

 Prostřednictvím výstražného trojúhelníku a/nebo návěstí (**Výstraha!, Opatrně!, Pozor!**) jsou zdůrazněny pokyny, které jsou důležité pro Vaši bezpečnost či pro funkčnost přístroje. Bezpodmínečně si jich laskavě povšimněte.

 Tato značka Vás povede krok za krokem při obsluze tohoto přístroje.

 Po této značce obdržíte doplňující informace k obsluze a praktickému použití přístroje.

 Trojlístek označuje tipy a upozornění pro hospodárné a ekologicky vhodné použití přístroje.

## **Popis zařízení (obrázek 1)**

- A** Skříň motoru
- B** Mixovací nádoba
- C** Víko mixéru
- D** Horní uzávěr
- E** Mačkáci zařízení s odměrkou
- F** Víko s plnicím otvorem
- G** Univerzální nádoba
- H** Vřeteno
- I** Volič počtu otáček
- J** Pulzní tlačítko
- K** Přihrádka na řezné nástavce
- L** Navíječ kabelu (zadní strana přístroje)
- M** Typový štítek (dolní strana přístroje)
- N** Držák nástavců
- O** Umělohmotný nůž
- P** Kovový nůž s ochranným pouzdem
- Q** Šlehací kotouč
- R** Lis na citronovou šťávu (pouze AFP750)
- S** Bezpečnostní kryt mechaniky mixéru
- T** Štěrka těsta

CZ

## Bezpečnostní pokyny

Bezpečnost tohoto spotřebiče odpovídá platným technickým předpisům a zákonu o bezpečnosti spotřebičů. Jako výrobce máme však nicméně zapotřebí Vás seznámit s následujícími bezpečnostními pokyny.

### Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Příklad se smí připojit pouze k takové elektrické síti, jejíž napětí a kmitočety souhlasí s údaji na typovém štítku!
- Nikdy přístroj neuvádějte do provozu, pokud je poškozená
  - napájecí šňůra
  - nebo pouzdro.
- Při vytahování zástrčky ze síťové šňůry netahejte nikdy za napájecí šňůru.
- Pokud je napájecí šňůra přístroje poškozená, musí ji výrobce, pracovník servisního střediska nebo jiná kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo možným škodám.
- Opravy tohoto spotřebiče smí provádět pouze odborně vyškolení pracovníci. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit značné škody. Potřebujete-li opravu, obraťte se na naši zákaznickou službu nebo na svého autorizovaného prodejce.
- Příklad je určen pouze ke zpracování potravin v domácnosti. Výrobce neručí za škody, které vzniknou neodborným použitím přístroje nebo jeho použitím k jinému než určenému účelu.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí), které vzhledem ke své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné ho bezpečně obsluhovat, ani osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, pokud nebyly poučeny odpovědnou osobou, jak přístroj bezpečně obsluhovat, a naučily se přístroj ovládat pod jejich dohledem.

### Zabezpečení před dětmi

- **Nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru a uchovávejte jej mimo dosah dětí!**

- Dávejte pozor, aby si s přístrojem nehrály děti.

### Při provozu kuchyňského robota dodržujte následující pokyny

- Nikdy přístroj nespouštějte mokřima rukama.
- V přístroji není dovoleno míchat jakékoli barvy (laky, polyester atd.) – **nebezpečí výbuchu!**
- Před každým čištěním nebo operací údržby přístroj vypněte a zástrčku vytáhněte ze sítě.
- Skříň motoru (obrázek 1/A) nikdy neponořujte do vody nebo jakékoli jiné kapaliny!
- Výrobce neručí za případné škody, které vzniknou v důsledku nesprávného použití přístroje nebo chybné obsluhy.
- Nástroje je na robot dovoleno nasazovat (nebo je z něj vyjímat) pouze v případě, že je přístroj odpojen od sítě.
- **Pozor: Kovový nůž (obrázek 1/P) je mimořádně ostrý! Nebezpečí poranění!** Kovový nůž uchopte vždy pouze za rukojeť a uchovávejte ho v ochranném pouzdře! Při umývání nože postupujte opatrně.
- **Pozor: Řezné nástavce (obrázek 9) jsou velmi ostré! Nebezpečí poranění!** Nástavce uchovávejte pouze v přihrádce pro příslušenství (obrázek 1/K). Při umývání postupujte opatrně.
- **Pozor: Řezná mechanika mixéru (obrázek 14/a) je velmi ostrá. Nebezpečí poranění!** Při rozebírání i opětovném sestavování mixéru postupujte opatrně.
- **Pozor: Nikdy nevkládejte prsty do plnicího otvoru (obrázek 1/F)! Nebezpečí poranění!**

- **Pozor:** Před spuštěním mixéru zkontrolujte, zda jste v něm nenechali žádné pevné předměty (například lžíce), a do mixovací nádoby nezasahujte rukama. **Nebezpečí poranění!**
- Víko sundávejte teprve poté, co se nástroje zcela zastaví.
- Nenechávejte v plnicím otvoru žádné dlouhé předměty (nože, vařečky, stěrky těsta a podobně). **Nebezpečí poranění!** Ke stlačování zpracovávaného materiálu použijte pouze mačkácké zařízení (obrázek 1/E).
- Do mixovací nádoby ani do univerzální nádoby nenalévejte horké tekutiny (tekutiny smějí být pouze studené nebo teplé).
- Před nasazením vřetene (obrázek 1/H) a nástrojů nasad'te vždy na motor univerzální nádobu (obrázek 1/G).
- Při normálním způsobu použití (míchání lehkého těsta atd.) může zařízení pracovat až 10 minut bez přerušení. Po delším nepřerušovaném použití nechejte zařízení vychladnout (po 10 minutách bez přerušení minimálně 20 minut). Při zpracování většího množství tuhých látek, například 1,5 kg těsta, nepoužívejte přístroj bez přerušení déle než 1 minutu.
- Před vyjmutím univerzální nádoby vždy nejprve vyjměte nástroje a vřeteno.
- Nepřekračujte maximální plnicí objem.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru. I když z místnosti odcházíte jen nakrátko, vždy odpojte zástrčku od sítě.
- Po ukončení práce přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě.

## Likvidace




### Obalový materiál

Použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Umělé hmoty jsou označeny následujícím způsobem: >PE<, >PS<, atd. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s jeho označením ve speciálních sběrných dvorech ve své obci.



### Starý spotřebič

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úradu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodech, kde jste výrobek zakoupili.

## Všeobecné pokyny k obsluze

Kuchyňský robot vám při přípravě jídel pomáhá nejrůznějšími způsoby:

- **Mixér** slouží k přípravě nejrůznějších mixovaných nápojů, drcení ledu, rozmělnění ovoce a zeleniny a podobně.
- S **multifunkčním dílem** můžete například
  - připravovat těsto,
  - sekat maso, ořechy a podobně,
  - krájet nebo strouhat ovoce a zeleninu,
  - krájet bramborové hranolky,
  - šlehat smetanu a vaječný bílek.
  - lisovat šťávu z citronů, pomerančů či grapefruitů (pouze AFP750)

CZ

## Bezpečnostní systémy

Přístroj je vybaven různými bezpečnostními systémy.

- Mixér i univerzální nádobu lze spustit pouze v případě, že příslušná nádoba i víko jsou správně nasazeny.
- Univerzální nádobu lze uvést do provozu pouze po vyjmutí mixovací nádoby a nasazení bezpečnostního krytu na mechaniku mixéru (obrázky 1/S a 4).



Přesto přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



Přístroj používejte pouze na rovné a suché pracovní ploše.

## Mixér

Mixér slouží k přípravě nejrůznějších míchaných nápojů, k drčení ledu, rozmělnění ovoce a zeleniny a podobně.

## Příprava mixéru

Aby bylo možné na robot nasadit mixovací nádobu, je nutno nejprve sejmout bezpečnostní kryt mechaniky mixéru (obrázky 1/S a 4).



Pootočte bezpečnostní krytem **ve směru** hodinových ručiček a sejměte ho.

– Červený indikátor (obrázek 4/a) začne blikat.



Na podstavec mixéru nasadte mixovací nádobu (obrázky 1/B a 2; šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otáčejte nádobou **proti směru** hodinových ručiček až na doraz (dokud neuslyšíte klapnutí). Obě černé šipky se musejí překrývat.

– Červený indikátor (obrázek 4/a) zhasne.



Na mixovací nádobu nasadte víko mixéru (obrázky 1/C a 3) otočte jím tak, aby se výstupek na víku nacházel přímo nad držadlem. Víko pak slyšitelně zaklapne.



Mixér lze zapnout pouze v případě, že mixovací nádoba i víko jsou správně nasazeny.



Nasadte a utáhněte horní uzávěr (obrázek 1/D).

## Obsluha mixéru



Otevřete víko (obrázek 1/C) a vložte do nádoby všechny potřebné přísady.

**Pozor:** Nepřekračujte maximální plnicí objem 1,5 litru!



Během provozu můžete do nádoby přidávat další přísady plnicím otvorem. K plnění můžete použít i horní uzávěr (obrázek 1/D). Plnicí otvor vždy opět ihned zavřete, aby nedocházelo k vystřikování mixovaných potravin.



Spuštění mixéru: Otočte voličem počtu otáček (obrázek 1/I) doprava a nastavte jej na požadovaný rychlostní stupeň, nebo stiskněte pulzní tlačítko (obrázek 1/J).



Doporučujeme začít nižší rychlostí a poté rychlost zvýšit. Po stisknutí pulzního tlačítka bude mixér pracovat nejvyšší rychlostí.

Orientační hodnoty pro nastavení rychlosti naleznete v kapitole "Tipy pro používání mixéru".



Vypnutí přístroje: Otočte voličem otáček doleva do polohy "0".



Po mixování otočte nádobou **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte ji. Potom otočte víkem a sejměte je.

## Multifunkční díl

### Jednotlivé nástroje a možnosti jejich použití

Do multifunkčního dílu můžete nasadit následující nástroje:

- **Šlehací kotouč (obrázek 1/Q)**  
Ke šlehání smetany a vaječného bílku, k přípravě krémů a lehkých těst.
- **Kovový nůž (obrázek 1/P)**  
K sekání syrového masa, čokolády, ořechů a podobně.
- **Umělohmotný nůž (obrázek 1/O)**  
K hnětení a míchaní tuhých těst.
- **Držák nástavců (obrázek 1/N) s řezným nástavcem (obrázek 10)**  
Nástavce jsou na upínacím konci označeny číslem (1 až 6). Požadovaný nástavec se upevní do držáku nástavců.
  - 1 **Krájení najemno**  
Ke krájení ovoce, zeleniny, syrového masa a uzenin (například salámů) na jemné plátky.
  - PG1 **Struhadlo na brambory**  
Na strouhání brambor.
  - 3 **Krájení hranolků**  
K vykrajování bramborových hranolků.
  - 4 **Struhadlo na sýr**  
K jemnému strouhání tvrdých sýrů (například parmezánů) a podobně.
  - 5 **Strouhání nahrubo**  
Ke strouhání ovoce, zeleniny a podobně.
  - 6 **Strouhání najemno**  
K jemnějšímu strouhání zeleniny, ovoce, čokolády, česneku a podobně.

## Příprava multifunkčního dílu

### Nasazení bezpečnostního krytu (obrázek 4)

Multifunkční díl lze spustit pouze po vyjmutí mixovací nádoby a nasazení bezpečnostního krytu na mechaniku mixéru (obrázky 1/S a 4).

- ☞ Sejměte mixovací nádobu; postupujte přitom podle pokynů v části "Mixér".
  - Červený indikátor (obrázek 4/a) začne blikat.
- ☞ Na mechaniku mixéru nasad'te bezpečnostní kryt (značka ■ se musí shodovat se značkou U) a pootočte krytem **proti směru** hodinových ručiček až na doraz. Kryt přitom slyšitelně zaklapne. Značka ■ se musí nacházet nad výstražným indikátorem (obrázek 4).
  - Červený indikátor (obrázek 4/a) zhasne.

### Nasazení univerzální nádoby (obrázek 5)

- ☞ Univerzální nádobu (obrázek 1/G) nasad'te na přístroj (šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otáčejte jí **proti směru** hodinových ručiček až na doraz. Nádoba slyšitelně zaklapne. Obě černé šipky se musejí překrývat.

### Nasazení vřetena (obrázek 7)

- ☞ Vřeteno (obrázek 1/H) nasad'te na čep ve středu univerzální nádoby.

### Nasazování nástrojů

U tohoto zařízení lze používat následující nástroje:

- šlehací kotouč (obrázek 1/Q), nebo
- kovový nůž (obrázek 1/P), nebo
- umělohmotný nůž (obrázek 1/O), nebo
- držák nástavců (obrázek 1/N) s řezným nástavcem (obrázek 9).

CZ

**i** Do držáku nástavců upevněte vhodný nástavec podle toho, k čemu chcete robot použít (viz část "Nasazení řezného nástavce do držáku nástavců").

- ☞** Požadovaný nástroj nasadíte na vřeteno.
- Šlehací kotouč, kovový nůž a nůž z umělé hmoty (obrázek 8) zasahují do ozubení dole na vřetenu.
  - Držák nástavců (obrázek 11) umístíte na šestihran vřetena.

**i** S nosičem nástavců manipulujte pokud možno pouze prsty pomocí dvou otvorů v držáku.

### Nasazení víka (obrázek 6)

- ☞** Na univerzální nádobu nasadíte víko (obrázek 1/F; šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otáčejte jím **proti směru** hodinových ručiček až na doraz; víko slyšitelně zaklapne. Výstupek na víku se bude nacházet přímo nad držadlem. Obě černé šipky se musejí překrývat.

- ☞** Do plnicího otvoru vložte mačkáci zařízení (obrázek 1/E).

### Nasazení řezného nástavce do držáku nástavců (obrázek 10)

Do držáku nástavců upevněte vhodný nástavec podle toho, k čemu chcete robot použít.

**i** Nástavce jsou uloženy v příslušné vyklápěcí přihrádce (obrázek 1/K) ve skříni motoru.

- !** Nástavce jsou velmi ostré. Berte je vždy pouze za rukojeť!

- ☞** Chcete-li odklopit kryt přihrádky, uchopte úchytku na krytu a za kryt zatáhněte (obrázek 9).

- ☞** Požadovaný nástavec držte při vyjímání z přihrádky vždy za rukojeť (obrázek 9).

- ☞** Hrot nástavce umístíte do středu držáku nástavců a zasuněte jej do drážky v kotouči (obrázek 10).

- ☞** Chcete-li nástavec vyjmout, uchopte jej za rukojeť, lehce za ni zatáhněte a nástavec nadzvedněte.

## Obsluha multifunkčního dílu

- ☞** Otevřete víko (obrázek 1/F) a vložte do univerzální nádoby všechny potřebné přísady.

**Pozor!** Nepřekračujte maximální plnicí objem:

- kapaliny: 1,75 litru
- tuhé potraviny: 1,5 litru

**i** Během provozu můžete do nádoby přidávat plnicím otvorem další přísady. Můžete k tomu použít i kalíšek mačkácího zařízení (obrázek 1/E). Plnicí otvor opět ihned uzavřete, aby nedocházelo k vystřikování zpracovávaných potravin z nádoby.

- !** Ke stlačování zpracovávaného materiálu používejte pouze mačkáci zařízení!


- ☞** Spuštění zařízení: Otočte voličem otáček (obrázek 1/I) doprava a nastavte jej na požadovaný rychlostní stupeň, nebo stiskněte pulzní tlačítko (obrázek 1/J).


**i** Doporučujeme začít nižší rychlostí a poté rychlost zvýšit. Po stisknutí pulzního tlačítka bude přístroj pracovat nejvyšší rychlostí. Orientační hodnoty naleznete v kapitole "Tipy pro používání multifunkčního dílu".

- !** Pokud červený indikátor (obrázek 4/a) bliká a přístroj nelze spustit, není správně nasazen bezpečnostní kryt mechaniky mixéru (obrázky 1/S a 4).


- ☞** Vypnutí přístroje: Otočte voličem otáček doleva do polohy "0".




 Po použití multifunkčního dílu otočte víkem **ve směru** hodinových ručiček a sejměte je.

 Víko snímejte teprve po úplném zastavení nástroje!


 Vyměte nástroj a vřeteno.


 Otočte univerzální nádobou **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte ji.

 Zařízení můžete používat až 10 minut bez přerušení. Po delším nepřerušovaném provozu je vždy nechejte vychladnout (po 10 minutách bez přerušení minimálně 20 minut).

## Čištění a údržba


### Skříň motoru


 Ujistěte se, že do skříně motoru nepronikla žádná tekutina!


 Očistěte skříň motoru vlhkým hadříkem. **Nikdy skříň neponořujte do vody a neumývejte ji pod tekoucí vodou!**

## Lis na citronovou šťávu (pouze AFP750)


### Příprava (obrázek 13)


 Nasad'te na přístroj univerzální nádobu (obrázek 5) výše popsaným způsobem 5).

 Na univerzální nádobu nasad'te síto lisu (obrázek 13/a; šipka ▽ se musí shodovat se šipkou ▲) a otočte jím **proti směru** hodinových ručiček až na doraz. Síto slyšitelně zaklapne. Šipka ▽ se musí nacházet nad šipkou ▲.


 Do síta nasad'te lisovací kužel (obrázek 13/b).

### Mixér


 Nádobu i nože lze snadno a bezpečně vyčistit pomocí pulzního tlačítka.


 Mixovací nádobu naplňte do poloviny teplou (nikoli horkou!) vodou a přidejte do ní několik kapek prostředku na mytí nádobí.


 Stiskněte krátce pulzní tlačítko.

 Nakonec nádobu vypláchněte tekoucí vodou.


### Demontáž a montáž řezné mechaniky (obrázek 14)


 Pokud je to nutné, lze řeznou mechaniku z přístroje vymontovat a vyčistit ji samostatně.

 **Pozor: Řezná mechanika je velmi ostrá! Hrozí nebezpečí poranění!**


 Vyberte řeznou mechaniku (obrázek 14/a) z mixovací nádoby pomocí víka mixéru krytu (obrázek 1/D a obrázek 14/c) jako nástroje. Drážky víka mixéru zapadají do žebrování řezné mechaniky. Otočte **proti směru hodinových ručiček** a vyberte pod mírným náklonem.

## Obsluha lisu na citronovou šťávu


 Spuštění přístroje: Otočte voličem otáček (obrázek 1/I) doprava a nastavte jej do polohy 1.

 Při použití lisu na citronovou šťávu smí přístroj pracovat pouze nejnižší rychlostí.


 Vypnutí přístroje: Otočte voličem otáček doleva do polohy "0".


 Po použití lisu lisovací kužel vyjměte.


 Otočte sítem **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte je.

 Otočte univerzální nádobou **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte ji.


CZ


 Z řezné mechaniky vyjměte těsnicí kroužek (obrázek 14/b).

 Řezná mechanika je velmi ostrá. Těsnicí kroužek se může poškodit.


 Části mechaniky opatrně propláchněte v ruku (**nebezpečí poranění!**). K čištění používejte pouze vodu a prostředek na mytí nádobí.


Řeznou mechaniku mixéru nikdy neumývejte v myčce na nádobí.


 Nasad'te na řeznou mechaniku těsnicí kroužek.

 Řeznou mechaniku zespuďu nasad'te zpět do nádoby; držte ji přitom mírně zešíkma. Upevněte řeznou mechaniku pomocí víka mixéru jako nástroje otočením **ve směru hodi- nových ručíček** (obrázek 14).


## Univerzální nádoba a nástroje

 Univerzální nádoby a nástroje umývejte v dřezu na nádobí.

 **Pozor: Kovový nůž je mimořádně ostrý! Hrozí nebezpečí poranění!**

 Jestliže budete plastové části umývat často v myčce na nádobí, budou stárnout rychleji. Pokud je přesto chcete umývat v myčce, umístěte je do horního koše.

## Nástavce

 Nástavce umývejte kartáčem nebo hadříkem pod tekoucí vodou nebo v myčce na nádobí!

 **Pozor: Nástavce jsou mimořádně ostré! Hrozí nebezpečí poranění!**


## Uchovávání

Všechny součásti příslušenství (s výjimkou lisu na citrónovou šťávu) lze uchovávat přímo v přístroji.

- Nástavce ukládejte do přihrádky na příslušenství (obrázek 1/K).

 **Pozor: Nástavce jsou velmi ostré. Nebezpečí poranění!** Nástavce berte vždy pouze za rukojet'!


- Součásti příslušenství ukládejte do univerzální nádoby (viz obrázek 12).

 **Pozor: Kovový nůž (obrázek 1/P) je mimořádně ostrý! Nebezpečí poranění!** Kovový nůž berte vždy pouze za rukojet' a ukládejte jej pouze s nasazeným ochranným pouzdrem!

- Kabel oviňte kolem dvou háčků na zadní straně přístroje (obrázek 15).

## Technické údaje

Napětí v síti: 230 – 240 V  
Příkon: 700 W

 Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnici ES:

- Směrnice pro nízké napětí 2006/95/EC
- Směrnice pro elektromagnetickou slučitelnost 89/336/EEC s dodatky 92/31/EEC a 93/68/EEC

## Tipy pro používání přístroje

### Mixér

- Mixér se velmi dobře hodí k sekání a drcení malého množství potravin, jako jsou ořechy, strouhanka nebo koření.
- Omáčky, které se srazilily, lze v mixéru rychle zachránit.
- Potraviny, které chcete v mixéru zpracovávat, nařežte nebo nalámejte na zhruba dvou- až třicentimetrové kousky.
- Ovoce vždy vypeckujte a maso vykostěte, aby nedošlo k poškození řezné mechaniky.
- Vejce: Než do nádoby rozklepnete vejce, nalijte do ní trochu vody.
- Při zpracovávání suchých směsí může být zapotřebí mixér během práce vypnout, otevřít víko a stěrkou těsta seškrábnout směs, která ulpěla na stěnách mixéru.
- Při mixování tekutých i pevných přísad rozmixujte nejprve tekuté přísady a teprve poté k nim přidejte přísady tuhé.
- Horké tekutiny nechte před zpracováním v mixéru vychladnout.
- Pokud chcete zpracovávat teplé přísady, musíte mixér vyvětrat. Sejměte horní uzávěr.

	Potravin	Rychlost*	Tipy
Mixování	mléčné koktejly	5 – 10	Použijte vychlazené mléko.
Sekání	ořechy, čokoláda, česnek, bylinky	pulzní tlačítko	Chcete-li dosáhnout jemného nasekání, zpracovávejte najednou pouze 1/2 šálku.
Výroba strouhanky	housky, keksy, toasty	5 – 10	Před zpracováním pečivo nahrubo nadrobte.
Šlehání vajec		pulzní tlačítko	Přidejte 1/4 šálku vody. 3–4 x zmáčkněte pulzní tlačítko.
Emulgování	salátové dresinky	7 – 10	Dobře zamíchejte. Během míchání můžete přilévat olej plnicím otvorem.
Míchání	Kuchyňské směsi, těsto na omelety	1	Přísady pouze dobře promíchejte. Nešlehejte je příliš dlouho.
Výroba pyré	Polévky, zelenina, ovoce	3 – 10	Mixujte směs, dokud nezhoustne.

\*Začněte vždy nižší rychlostí a poté přepněte přístroj na vyšší rychlost.

CZ

## Multifunkční díl

### Sekání

Pro dosažení rovnoměrného výsledku potraviny před zpracováním nakrájejte nebo nalámejte na zhruba stejně velké kusy.

Nádoby nikdy nepřepřijte.

### Sekané maso

Před zpracováním maso nakrájejte na zhruba 2 cm velké kusy.

### Zelenina

Cibuli a podobné druhy zeleniny před zpracováním oloupejte a rozkrájejte na čtvrtky.

### Mixování

Zpracovávané množství se různí podle konzistence zpracovávaných potravin.

### Přidávání přísad

Suché přísady, jako je mouka, vložte do univerzální nádoby před zpracováním. Přísady před zpracováním není třeba míchat.

Tekuté přísady lze do nádoby nalévat během zpracování plnicím otvorem.

**Upozornění:** Při zpracovávání omáček nebo polotekutých přísad může být zapotřebí přístroj během práce vypnout, otevřít víko univerzální nádoby a setřít stěrkou těsta směs, která ulpěla na stěnách nádoby.

### Práce s držákem nástavců

Velmi důležitý je správný přísun potravin plnicím otvorem.

Připravené potraviny lze nakrájet na tak malé kousky, aby bez problémů prošly plnicím otvorem.

Kousky vkládejte do plnicího otvoru kolmo jeden po druhém.

Potraviny pravidelně stlačujte mačkáčím zařízením. Síla tlaku ovlivní sílu zpracování.



Ke stlačování potravin používejte pouze mačkáčící zařízení. Do plnicího otvoru nikdy nevklaďte prsty!

Příliš silný tlak na mačkáčící zařízení může přístroj poškodit!



Mezi mačkáčícím zařízením a držákem nástavců vždy zůstane trochu nezpracované potraviny.

### Strouhání sýrů

Měkké sýry, jako je ementál nebo mozzarella, před strouháním dobře vychladte.

Tvrdé sýry, jako je například parmezán, zpracovávejte při pokojové teplotě.

**Upozornění:** Při strouhání parmezánu na mačkáčící zařízení příliš netlačte.






	Nástroj	Potravina	Max. množství	Rychlost	Upozornění
Sekání	kovový nůž	zelenina, například cibule ovoce čerstvé bylinky ořechy, mandle čokoláda	800 g 800 g 1 svazek 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Ovoce a zelenina by měly být čerstvé. Používejte zhruba stejně velké kusy.
Sekání masa	kovový nůž	maso, rybí filety (vykostěné), slanina	500 g	4 – 6	Odstraňte kosti a šlachy a maso nakrájejte na cca 2 cm velké kostky.
Výroba strouhanky	kovový nůž	suché pečivo, keksy	125 g	3 nebo 4	Před zpracováním pečivo nahrubo nadrobte.
Výroba pyré	kovový nůž	vařené ovoce nebo zelenina	do 1,75 l	3 – 10	Během zpracovávání přilijte popřípadě trochu vody.
Míchání	kovový nůž	lehké kuchyňské směsi, těsto na omelety a podobně	800 ml	3 – 7	Začněte přísady míchat rychlostí 1, poté rychlost zvýšte.
Míchání	kovový nůž	majonéza	1 l	pulzní tlačítko nebo 3	Při přidávání oleje přístroj nevypínejte.
Hnětení	umělohmotný nůž	tuhá těsta, například těsto na chléb a na pizzu	1,5 kg	1 – 5	Začněte přísady míchat rychlostí 1, poté rychlost zvýšte.
Krájení	Krájení najemno (č. 1)	zelenina (například okurky, cukety, rajčata, mrkev a podobně), ovoce (například jablka), maso, uzeniny (například salámy) a podobně	800 g	1 – 2	Použijte ovoce a zeleninu o zhruba stejné velikosti. Maso nakrájejte tak, aby kousky mohly projít plnicím otvorem.
Strouhání	struhadlo na brambory (č. PG1)	brambory	do 1 kg	1 – 2	např. pro bramborové knedlíky
Krájení na proužky	krájení hranolků (č. 3)	brambory, mrkev, pastinák	1 kg	1 – 2	
Strouhání	struhadlo na sýr (č. 4)	parmezán	500 g	1 – 2	Na mackací zařízení příliš netlačte.
Strouhání (nahrubo nebo najemno)	strouhání nahrubo, najemno (č. 5 nebo č. 6)	tabulková čokoláda, ovoce (například jablka), zelenina (například mrkev)	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Čokoládu na vaření rozlomte na 2–3 kusy.
Šlehání	šlehací kotouč	lehké kuchyňské směsi, vaječný bílek, smetana	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Vaječný bílek nešlehejte příliš dlouho.

CZ

## Recepty






### Základní recept na piškot

4	vaječný bílek
4 polévková lžíce	studená voda
200 g	cukr
1 balení	vanilinový cukr
4	vaječný žloutek
80 g	mouka
80 g	ochucovadlo
1 čajová lžička	prášek do pečiva

- i** Použité příslušenství:  
univerzální nádoba s kotoučem ke šlehání
-  Do univerzální nádoby dáme vaječný bílek a vodu a směs šleháme na stupni 5 zhruba 1 minutu, dokud neztuhne.
-  Plnicím otvorem přidáme do nádoby cukr a vanilinový cukr a opět šleháme 1 minutu, dokud se cukr nerozpustí.
-  Přidáme vaječný žloutek a několikrát stiskneme pulzní tlačítko.
-  Vmícháme mouku, ochucovadlo a prášek do pečiva tak, aby vznikla krémovitá hmota, a směs krátce promícháme (několikrát stiskneme pulzní tlačítko).
-  Těstem naplníme formu a dáme péci.

### Základní recept na míchané těsto

500 g	vaječný bílek
1 balení	prášek do pečiva
250 g	měkký margarín nebo máslo
250 g	cukr
1 balení	vanilinový cukr
1 špetka	sůl
4	vejce
150 ml	mléko

- i** Použité příslušenství:  
Univerzální nádoba s smělohmotným nožem
-  Do nádoby vložíme postupně všechny přísady v uvedeném pořadí.
-  Poté těsto mícháme až 1½ minuty rychlostí 3–4, dokud nebude mít krémovitou a hladkou konzistenci.
- i** Pokud těsto během zpracování přetéká, vypneme přístroj, otevřeme víko a těsto z okraje nádoby setřeme stěrkou zpět do středu nádoby.
-  Naplníme těstem vhodnou formu na pečení a těsto upečeme.
- i** Toto těsto lze libovolně obměňovat přidáním jiných chuťových přísad.
- Příklad: Mramorová bábovka**
-  Dvě třetiny těsta vložíme do formy. Ke zbývajícím třetině přidáme 1 polévkovou lžičku kakaa a 1 polévkovou lžičku mléka a ještě jednou krátce promícháme (stiskneme několikrát pulzní tlačítko).
-  Tmavé těsto nalijeme do formy na světlé těsto. Vidličkou obě vrstvy těsta spirálovitě promícháme, aby vznikl mramorový vzor.

## Základní recept na kypré těsto      Základní recept na kynuté těsto

250 g	mouka
1 čajová lžička	prášek do pečiva
125 g	studený margarín nebo máslo
60 g	cukr
1 špetka	sůl
1	vejce
1 polévková lžíce	studená voda

- i** Použité příslušenství:  
Univerzální nádoba s umělohmotným nožem
- ☞** Do univerzální nádoby nasypeme mouku, prášek do pečiva, sůl a cukr. Vychlazené máslo rozkrájíme na kousky a přidáme je k mouce.
- ☞** Směs asi 1 minutu mícháme rychlostí 3–4, plnicím otvorem přidáme vejce a studenou vodu a pokračujeme v míchání. Dobře promíchané těsto by mělo ulpět na noži.
- ☞** Poté těsto vyjmeme z nádoby a rukama je ještě krátce prohněteme.
- ☞** Před dalším zpracováním necháme těsto cca 30 minut odpočinout v chladničce.
- ☞** Těsto vyválíme, vložíme je do dobře vymazané formy a podle chuti obložíme ovocem, například jablky nebo švestkami.


500 g	mouka
40 g	droždí (čerstvé) nebo 1 balíček droždí sušeného
80 g	cukr
1 špetka	sůl
80 g	margarín, rozeřtý
200 ml	vlažné mléko


- i** Použité příslušenství:  
Univerzální nádoba s umělohmotným nožem
- ☞** Do univerzální nádoby vložíme všechny přísady v uvedeném pořadí.
- ☞** 1 až 1½ minuty těsto rychlostí 3–4 mícháme. Dobře promíchané těsto by mělo ulpět na noži.
- ☞** Těsto vyjmeme z nádoby a rukama ještě krátce prohněteme.
- ☞** Přísady, které mají zůstat nerozmělněné (například rozinky), vmícháme do těsta dodatečně rukama.
- ☞** Před dalším zpracováním necháme těsto v zakryté nádobě na teplém místě kynout tak dlouho, dokud jeho objem nebude zhruba dvojnásobný.
- i** Použití:  
ovocné koláče, kynuté knedlíky, taštičky, drobné pečivo.  
Při přípravě pikantních koláčů (například cibulového) připravujte kynuté těsto bez cukru.


PL


## PL Szanowni klienci

Prosimy o staranne przeczytanie tej instrukcji obsługi. Należy szczególnie zwrócić uwagę na zasady bezpieczeństwa, które podano na pierwszych stronach! Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu korzystania z niej w późniejszym terminie. Instrukcję tę należy przekazać ewentualnemu następnemu użytkownikowi tego sprzętu.

 Symbol trójkąta ostrzegawczego i/lub słowa ostrzegawcze (**Ostrzeżenie!**, **Niebezpieczeństwo!**, **Uwaga!**) są stosowane w celu podkreślenia zagrożeń osobistych lub podkreślenia informacji ważnych dla zachowania użyteczności sprzętu. Prosimy o bezwarunkowe ich przestrzeganie.

 Ten symbol wskazuje kolejne czynności podczas obsługi sprzętu.

 Tym symbolem oznaczono informacje uzupełniające, dotyczące obsługi i praktycznych zastosowań sprzętu.

 Symbolem koniczynki oznaczono rady i wskazówki dotyczące ekonomicznego i przyjaznego dla naturalnego środowiska sposobu używania sprzętu.

## Opis urządzenia (rysunek 1)

- A** Obudowa silnika
- B** Pojemnik miksera
- C** Pokrywa miksera
- D** Korek
- E** Popychacz z miarką
- F** Pokrywa z otworem wrzutowym
- G** Miska uniwersalna
- H** Oś napędowa
- I** Regulator obrotów
- J** Przycisk impulsowania
- K** Schowek na wkłady tnące
- L** Miejsce na przechowywanie kabla (tylna strona urządzenia)
- M** Tabliczka znamionowa (dolna część urządzenia)
- N** Tarcza wsporcza
- O** Nóż z tworzywa sztucznego
- P** Nóż metalowy z osłoną noża
- Q** Tarcza do ubijania
- R** Wyciskacz do cytrusów (tylko AFP750)
- S** Pokrywa do napędu miksera
- T** Skrobak do ciasta



## **Zasady bezpieczeństwa**

Bezpieczeństwo tego urządzenia odpowiada uznanym zasadom techniki oraz ustawie o bezpieczeństwie urządzeń. Jako producent sprzętu szczególnie zalecamy stosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa

### **Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Urządzenie można podłączać tylko i wyłącznie do sieci elektrycznej, której napięcie i częstotliwości są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej!
- Urządzenia nie należy uruchamiać, jeśli
  - Przewód przyłączeniowy jest uszkodzony,
  - Uszkodzona jest obudowa.
- Wtyczki nie należy wyciągać z gniazda sieciowego pociągając za przewód.
- Jeśli uszkodzeniu uległ kabel przyłączeniowy urządzenia, należy zlecić jego wymianę producentowi lub odpowiedniemu punktowi serwisowemu, lub odpowiednio wykwalifikowanemu personelowi, w celu zapobieżenia niebezpieczeństwom.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez specjalistów. Niefachowe naprawy mogą prowadzić do wystąpienia dużych zagrożeń dla bezpieczeństwa w użytkowaniu urządzenia. W razie konieczności przeprowadzenia naprawy należy zwrócić się do serwisu lub autoryzowanego sprzedawcy.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym. Producent nie odpowiada za szkody powstałe na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem zastosowania.

- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci), które z powodu braku doświadczenia lub stosownej wiedzy nie są w stanie zapewnić bezpiecznego użytkowania, jak również dla osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, chyba, że osoby te zostały odpowiednio poinstruowane jak należy poprawnie obchodzić się z urządzeniem i były na początku nadzorowane przez inne osoby sprawujące nad nimi opiekę.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- **Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Szczególną ostrożność należy zachować w przypadku obecności dzieci!**
- Nie wolno dopuścić do tego, aby urządzeniem bawiły się dzieci.

### **Przy pracy z użyciem robota kuchennego należy przestrzegać następujących zasad**

- Nie należy uruchamiać urządzenia mokrymi rękami.
- Za pomocą urządzenia nie można mieszać farb (lakierów, poliestrów itd.) – **niebezpieczeństwo wybuchu!**
- Przed czyszczeniem i pielęgnacją należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć kabel sieciowy z gniazda.
- Nie zanurzać obudowy silnika (rysunek 1/A) w wodzie lub w innych cieczach!
- Producent nie odpowiada za ewentualne szkody, które powstały na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
- Przystawki należy zakładać i wyjmować tylko po odłączeniu urządzenia z zasilania sieciowego.
- **Uwaga: nóż metalowy (rysunek 1/P) jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!** Nóż metalowy należy

PL

chwytać tylko i wyłącznie za uchwyt i należy go przechowywać z nałożoną osłoną noża! Przy zmywaniu zachować ostrożność!

• **Uwaga: Wkłady tnące (rysunek 9) są bardzo ostre!**

**Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!** Wkłady tnące należy przechowywać w przewidzianym to tego celu schowku na akcesoria (rysunek 1/K). Ostrożnie przy zmywaniu!

• **Uwaga: Nóż miksera (rysunek 14/a) jest bardzo ostry.**

**Niebezpieczeństwo obrażeń!** Prosimy zachować ostrożność przy rozkładaniu i składaniu miksera.

• **Uwaga: Nie wkładać palców do otworu wrzutowego (rysunek 1/F)! Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!**

• **Uwaga:** Nie wkładać twardych przedmiotów (np. łyżki) do pracującego miksera oraz nie wkładać ręki do pojemnika miksera.

**Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!**

• Pokrywę zdjąć dopiero po zatrzymaniu się przystawki.

• Nie wkładać długich przedmiotów (noży, łyżek, skrobaka do ciasta i innych) do otworu.

**Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Używać popychacza (rysunek 1/E) w celu dociśnięcia krojonych artykułów.

• Nie napełniać pojemnika miksera lub miski uniwersalnej gorącymi (tylko zimnymi lub ciepłymi) cieczami.

• Na obudowę silnika należy zawsze nakładać miskę uniwersalną (rys. 1/G), zanim osadzona zostanie osłona napędowa (rys. 1/H) i przystawki.

• Podczas normalnych prac (wygniatanie lekkiego ciasta itp.) urządzenie można używać bez przerwy w czasie nie dłuższym niż 10 minut. Po dłuższym czasie pracy bez przerwy urządzenie należy za każdym razem wyłączyć w celu jego ochłodzenia. (około 20 minut przerwy po 10 minutach pracy

ciągłej). Przy przyrządzaniu bardzo ciężkich składników, np. 1,5 kg ciasta, nie włączać urządzenia bez przerwy na okres dłuższy niż 1 minuta.

- Przed wyjęciem zawartości miski uniwersalnej należy zawsze wyciągnąć najpierw przystawki i osłona napędową.
- Nie przekraczać maksymalnych ilości napełnienia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez nadzoru. Również w razie krótkotrwałego opuszczenia pomieszczenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć z gniazda wtyczkę sieciową.

## Recykling




### Material opakowania

Materiały opakowania mogą bez ograniczeń zostać powtórnie przetworzone. Elementy z tworzyw sztucznych są oznakowane, np. >PE<, >PS<, itd. Usuwać materiały opakowań zgodnie z ich oznaczeniem w komunalnych zakładach utylizacyjnych, do przewidzianych w tym celu pojemników zbiorczych.



### Wyeksploatowane urządzenie

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem

miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



## Generalne wskazówki do obsługi

Robot kuchenny jest pomocny na wiele sposobów przy przygotowywaniu potraw:

- **Mikser** służy do przyrządzania różnych napojów, do rozbijania lodu, rozdrabniania owoców i warzyw, itd.
- Za pomocą **części wieloczynnościowej** można np.
  - przyrządzić ciasto ...
  - posiekać mięso, orzechy lub podobne ...
  - pokroić, szatkować lub zetrzeć warzywa lub owoce,
  - pociąć ziemniaki na frytki ...
  - ubić śmietanę lub białko ...
  - jak i wycisnąć sok z cytryn, pomarańczy, grejpfrutów (tylko AFP750)

## System bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w różne systemy bezpieczeństwa.


- Mikser lub miska uniwersalna mogą być włączane tylko wtedy, gdy prawidłowo osadzone są dany pojemnik oraz odpowiednia pokrywa.
  - Miska uniwersalna może być włączana tylko wtedy, gdy odłączony jest pojemnik miksera i nasadzona jest osłona bezpieczeństwa napędu miksera (rys. 1/S i rys. 4).
-  Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
-  Włączać urządzenie wyłącznie na płaskiej, suchej powierzchni.

## Mikser


Mikser służy do przyrządzania różnych napojów, do rozbijania lodu, szatkowania owoców i warzyw itd.


### Przygotowanie miksera


Aby można było nasadzić pojemnik miksera, należy zdjąć osłonę zabezpieczającą napęd miksera (rys. 1/S i rys. 4).


-  Obrócić osłonę zabezpieczającą **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i zdjąć ją.

– Miga czerwona kontrolka (rys. 4/a).


-  Nasadzić pojemnik miksera (rys. 1/B i rys. 2) na napęd miksera (strzałka ▼ na strzałkę ▲) i obrócić do oporu **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara. Pojemnik miksera zostanie w sposób słyszalny zablokowany. Obie czarne strzałki muszą być ustawione nad sobą.
- Czerwona kontrolka (rys. 4/a) gaśnie.

-  Nałożyć pokrywę (rys. 1/C i rys. 3) na pojemnik miksera i obrócić, aż nosek pokrywy znajdzie się bezpośrednio nad uchwytem. Pokrywa zablokuje się w słyszalny sposób.

-  Mikser da się włączyć dopiero, gdy pojemnik i pokrywa są poprawnie osadzone.






-  Założyć korek (rys. 1/D) i zablokować.

### Obsługa miksera

-  Otworzyć pokrywę (rys. 1/C) i dodać wszystkie wymagane składniki do pojemnika.

**Uwaga:** nie przekraczać maksymalnej pojemności 1,5 litra!

PL

-  Podczas pracy można dodać dalsze składniki przez otwór w pokrywie. W tym celu można używać korka (rys. 1/D) również jako kubeczka do napełniania. Zamknąć otwór natychmiast po dodaniu, aby uniknąć rozpryskiwania miksowanych składników.
-  Uruchomienie mikser: obrócić pokrętko regulatora obrotów (rys. 1/I) w prawo na pożądaną poziom prędkości lub wcisnąć przycisk impulsowania (rys. 1/J).
-  Zaleca się rozpoczęcie miksowania z małymi prędkościami i następnie przechodzenia na wyższe. Po wciśnięciu na przycisk impulsowania mikser pracuje z najwyższą prędkością. Wartości zalecane do ustawienia prędkości, patrz rozdział „Porady dotyczące zastosowania miksera“.
-  Wyłączanie urządzenia: obrócić pokrętko w lewo do położenia „0“.
-  Po zmiksowaniu obrócić pojemnik **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i wyjąć go. Następnie obrócić pokrywę i zdjąć ją.

## Część wieloczynnościowa

### Przystawki i możliwości ich zastosowania

W części wieloczynnościowej można użyć następujących przystawek:

- **Tarcza do ubijania (rys. 1/Q)**  
Ubijanie śmietany i białka, przyrządzanie kremów i lekkich ciast.
- **Nóż metalowy (rys. 1/P)**  
Do siekania surowego mięsa, czekolady, orzechów, itd.
- **Nóż plastikowy (rys. 1/O)**  
Do wyrabiania i mieszania ciężkich ciast.
- **Tarcza nośna (rys. 1/N) z wkładem tnącym (rys. 10)**






Wkłady są oznakowane na uchwycie numerem (1 do 6). Pożyczany wkład jest osadzany na tarczy nośnej.

- 1 **Nóż do krojenia mniejszy**  
Do cięcia owoców, warzyw, surowego mięsa lub kiełbasy (np. salami) itd. na cienkie plasterki.
- PG1 **Tarka do ziemniaków**  
Do ucierania ziemniaków.
- 3 **Nóż do frytek**  
Do cięcia ziemniaków i frytek.
- 4 **Tarka do serów**  
Do tarcia twardego sera, np. parmezanu itd.
- 5 **Tarka do ucierania na grubo**  
Do ucierania na grubo warzyw i owoców itd.
- 6 **Tarka do ucierania na drobne kawałki**  
Do ucierania na drobno warzyw, owoców, czekolady, czosnku itd.

### Przygotowanie części wieloczynnościowej

#### Nasadzanie osłony zabezpieczającej (rys 4)

Część wieloczynnościowa może być uruchamiana wyłącznie wtedy, gdy zdjęty jest pojemnik miksera i nałożona jest osłona zabezpieczająca napęd miksera (rys. 1/S i rys. 4).

-  Wyjąć pojemnik miksera zgodnie z poniższym opisem w punkcie „Mikser“.
- Miga czerwona kontrolka (rys. 4/a).
-  Nałożyć osłonę zabezpieczającą na napęd miksera (oznaczenie  na oznaczeniu ) i obrócić do oporu **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara. Osłona zabezpieczająca zaskoczy w słyszalny sposób. Oznaczenie  musi być nad kontrolką (rys. 4).
- Czerwona kontrolka (rys. 4/a) gaśnie.

### Nasadzanie miski uniwersalnej (rys. 5)

- ☞ Nasadzić miskę uniwersalną (rys. 1/G) na urządzenie (strzałka ▼ na strzałce ▲) i obrócić do oporu **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara. Miska uniwersalna zaskoczy w słyszalny sposób. Obie czarne strzałki muszą znajdować się nad sobą.

### Osadzanie osi napędowej (rys. 7)

- ☞ Nasadzić oś napędową (rys. 1/H) na czop w środku miski uniwersalnej.

### Założyć przystawki

Do wyboru można założyć następujące przystawki:

- tarcza do ubijania (rys. 1/Q), lub
- nóż metalowy (rys. 1/P), lub
- nóż plastikowy (rys. 1/O), lub
- tarcza nośna (rys. 1/N) z wkładem tnącym (rys. 9)

- i** Na tarczę nośną - w zależności od zastosowania – należy założyć pasujący wkład (patrz „Wkładanie wkładu tnącego na tarczę nośną“).

- ☞ Założyć pożądaną przystawkę na oś napędową.

– Tarcza do ubijania, nóż metalowy oraz nóż z tworzywa sztucznego (rysunek 8) zaskakują na ząbienie znajdujące się w dolnej części osi .

– Tarcza nośna (rysunek 11) jest osadzona na sześciokątnym elemencie osi napędowej.

- i** Tarczę nośną należy trzymać dwoma palcami za otwory.

### Nakładanie pokrywy (rys. 6)

- ☞ Pokrywę (rysunek 1/F) osadzić na misce uniwersalnej (strzałka ▼ na strzałce ▲) i obrócić **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek

zegara do oporu, pokrywa zaskoczy z charakterystycznym odgłosem. Nosek pokrywy musi znajdować się bezpośrednio nad uchwytem, obie czarne strzałki muszą znajdować się nad sobą.

- ☞ Wsadzić popychacz (rysunek 1/E) do otworu wrzutowego.

### Osadzić wkład tnący w tarczę nośną (rys. 10)

W zależności od zastosowania należy włożyć odpowiedni wkład do tarczy.

- i** Wkłady znajdują się w otwieranym schowku na akcesoria (rysunek 1/K) w obudowie silnika.

- ⚠ Wkłady tnące są bardzo ostre. Należy chwycić je tylko za uchwyt!

- ☞ Schówek na akcesoria otwierać pociągając za uchwyt (rys. 9).

- ☞ Wyjąć ze schowka pożądaną wkład chwytając za uchwyt (rys. 9).

- ☞ Wkład umieścić szpiczastym zakończeniem po środku tarczy nośnej i wsunąć w otwór tarczy (rys. 10).

- ☞ W celu wyjęcia wkładkę należy pociągnąć za uchwyt lekko na zewnątrz i następnie unieść.

### Obsługa części wieloczynnościowej

- ☞ Otworzyć pokrywę (rysunek 1/F) i umieścić wszystkie składniki w misce uniwersalnej.

**Uwaga:** nie przekraczać maksymalnego poziomu napętnienia:

- Dla cieczy 1,75 litra
- Dla konsystencji stałych 1,5 litra

- i** Podczas pracy dalsze składniki można dodawać poprzez otwór wrzutowy. Można także w tym celu używać miarki w popyczaczu (rysunek 1/E). Po dodaniu

PL

składników natychmiast zamknąć otwór, aby uniknąć rozpryskiwania.



Popychacz należy używać tylko i wyłącznie do dociskania krojonych artykułów spożywczych!



Włączanie urządzenia: obrócić regulator obrotów (rysunek 1/I) w prawo na pożądany stopień prędkości lub wcisnąć przycisk impulsowania (rysunek 1/J).



Zaleca się rozpoczęcie pracy na niższych obrotach i stopniowe przełączanie na wyższe obroty. Przeciśnięcie przycisku impulsowania powoduje przełączenie się urządzenia na najwyższą prędkość. Wartości orientacyjne znajdują się w rozdziale „Porady dotyczące zastosowania części wieloczynnościowej”.



Jeśli miga kontrolka ostrzegawcza (rysunek 4/a) i urządzenia nie można włączyć, oznacza to że pokrywa bezpieczeństwa napędu miksera (rysunek 1/S i rysunek 4) nie została właściwie nałożona.



Wyłączanie urządzenia: obrócić regulator obrotu w lewo, do pozycji „0”.



Po skończonym użytkowaniu pokrywę zdjąć, obracając ją w kierunku ruchu wskazówek zegara.



Pokrywę można zdjąć dopiero po całkowitym zatrzymaniu się przystawki!



Zdjąć przystawkę oraz oś napędową.



Zdjąć miskę uniwersalną, obracając ją **w kierunku ruchu** wskazówek zegara.

## Wyciskacz do cytrusów (tylko AFP750)

### Przygotowanie (rys. 13)



Nałożyć miskę uniwersalną w sposób opisany powyżej (rysunek 5).



Nasadzić sito wyciskacza do cytrusów (rysunek 13/a) na miskę uniwersalną (strzałka ▼ na strzałce ▲) i obrócić do **oporu przeciwnie do ruchu** wskazówek zegara. Sitko zaskoczy wydając charakterystyczny odgłos, strzałka ▼ musi znajdować się nad strzałką ▲.



Włożyć stożek wyciskacza (rysunek 13/b) na sitko.

### Obsługa wyciskacza do cytrusów



Włączanie urządzenia: regulator obrotów (rysunek 1/I) obrócić w prawo do pozycji 1.



Wyciskacz do cytrusów można używać tylko na najniższej prędkości.



Wyłączyć urządzenie: obrócić pokrętkę w lewo w położenie „0”.



Po użyciu wyjąć stożek dociskający.



Obrócić sitko **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i wyjąć je.





Obrócić miskę uniwersalną **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i wyjąć ją.







Urządzenie może pracować bez przerwy w czasie nie dłuższym niż 10 minut. Po dłuższym czasie pracy bez przerwy urządzenie należy za każdym razem wyłączyć w celu jego ochłodzenia. (około 20 minut przerwy po 10 minutach pracy ciągłej).

## Czyszczenie i pielęgnacja






### Obudowa silnika




-  Upewnić się, że do obudowy silnika nie dostała się jakakolwiek ciecz!
-  Wyczyścić obudowę silnika moką ściereczką. **Nigdy nie zanurzać w wodzie lub trzymać pod bieżącą wodą!**

### Mikser




-  Pojemnik i nóż można łatwo i bezpiecznie wyczyścić za pomocą stopnia impulsowania.
-  Napęlnić pojemnik miksera do połowy ciepłą (nie gorącą!) wodą i dodać kilka kropli środka do mycia naczyń.
-  Włączyć na chwilę przycisk impulsowania.
-  Następnie spłukać pojemnik pod bieżącą wodą.

#### Zdemontować/zamontować nóż miksera (rys. 14)



-  Jeśli byliby to konieczne, należy również zdemontować i wyczyścić oddzielnie nóż miksera.
-  **Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Istnieje niebezpieczeństwo zranienia!**
-  Wyjąć nóż miksera (rys. 14/a) z pojemnika używając w tym celu jako narzędzia korka pokrywy (rys. 1/D i rys. 14/c). Rowki znajdujące się na korku pasują do karbów znajdujących się na nożu. Obrócić **w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara** i wyjąć trzymając lekko pod kątem.
-  Zdjąć okrągłą uszczelkę (rys. 14/b) z noża miksera.
-  Nóż jest bardzo ostry. Uszczelka okrągła może zostać uszkodzona.

-  Części należy płukać ręcznie z dużą ostrożnością (**niebezpieczeństwo zranienia!**). Do czyszczenia używać wyłącznie wody i płynu do mycia naczyń.
- Nie czyścić noża miksera w zmywarce do naczyń.
-  Osadzić okrągłą uszczelkę w nożu miksera.
-  Osadzić nóż miksera od dołu w pojemniku, przytrzymując go przy tym lekko po skosie. Dokręcić nóż używając w tym celu jako narzędzia korka pokrywy obracając **w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara** (rys. 14).

### Miska uniwersalna i przystawki

-  Zmywać miskę uniwersalną oraz przystawki w wodzie z płynem do mycia naczyń.
-  **Uwaga: Nóż metalowy jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo zranienia!**
-  Elementy plastikowe szybciej starzeją się, gdy są często zmywane w zmywarce do naczyń. Jeśli elementy te mają być pomimo tego czyszczone w zmywarce do naczyń, należy je umieścić w górnym koszu.

### Wkłady

-  Wkłady należy czyścić szczotką lub ściereczką pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń!
-  **Uwaga: Wkłady są bardzo ostre! Niebezpieczeństwo zranienia!**

PL

## Przechowywanie

Wszystkie akcesoria poza wyciskaczem do cytrusów można przechowywać bezpośrednio w urządzeniu.

- Wkłady należy przechowywać w schowku na akcesoria (rys. 1/K).



**Uwaga: Wkłady są bardzo ostre. Niebezpieczeństwo zranienia!**

Proszę chwycić je wyłącznie za uchwyt!

- Akcesoria należy przechowywać w misce uniwersalnej w sposób przedstawiony na rysunku 12.



**Uwaga: Nóż metalowy (rys. 1/P) jest bardzo ostry!**

**Niebezpieczeństwo zranienia!**

Chwycić nóż metalowy wyłącznie za uchwyt i przechowywać tylko z nasadzoną osłoną noża!

- Kabel nawinąć na oba haczyki na stronie tylnej urządzenia (rys. 15).

## Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 230 – 240 V

Pobór mocy: 700 W



Urządzenie spełnia wymagania Dyrektyw Unii Europejskiej:

- Dyrektywa 2006/95/EC – niskie napięcie
- Dyrektywa 89/336/EEC ze zmianami 92/31/EEC oraz 93/68/EEC – kompatybilność elektromagnetyczna



## Porady dotyczące zastosowania

### Mikser

- Mikser nadaje się znakomicie do siekania mniejszych ilości artykułów spożywczych, jak orzechy, bułka tarta lub przypraw.
- Sosy, które zważyły się, można szybko odratować mieszając je w mikserze.
- Artykuły spożywcze, które mają przy przyrządzaniu w mikserze, należy pociąć lub połamać na kostki około 2 do 3 cm.
- Zawsze usuwać pestki owoców i kości z mięsa, ponieważ mogą one uszkodzić nóż miksera.
- Rozbijanie lodu: przed wrzuceniem lodu zawsze dodać do pojemnika niewielką ilość wody.
- Przy przyrządzaniu suchych mieszanek może być konieczne co pewien czas wyłączenie urządzenia, otwarcie pokrywy miksera i usunięcie mieszanki łopatką do ciasta ze ścian pojemnika miksera.
- Przy miksowaniu płynnych i stałych składników należy najpierw zmieszać składniki płynne i następnie dodać składniki suche.
- Przed przyrządzeniem w mikserze należy schłodzić gorące ciecz.
- Gdy przyrządzane mają być gorące składniki należy zapewnić wentylację pojemnika miksera poprzez zdjęcie pokrywy.

	Artykuły spożywcze	Prędkość*	Wskazówki
Miksowanie	Koktajl mleczny	5 – 10	Użyć schłodzonego mleka
Siekanie	Orzechy, czekolada, czosnek, zioła	impulsowanie	Przygotowywać tylko 1/2 filiżanki na raz, aby produkty zostały posiekane na drobno
Bułka tarta	Bułki, keksy, tosty	5 – 10	Przed przyrządzeniem lekko pokruszyć
Rozbijanie lodu		impulsowanie	Dodać 1/4 filiżanki wody. Wcisnąć przycisk impulsowania 3–4 razy
Emulgowanie	Dressing do sałatki	7 – 10	Dobrze wymieszać. Olej może być dodawany podczas mieszania przez otwór wrzutowy.
Mieszanie	Ciasta w proszku, ciasto do naleśników	1	Dobrze zmieszać składniki, nie ubijać zbyt długo
Ucieranie do puree	Zupy, warzywa, owoce	3 – 10	Mieszać, aż mieszanka zgęstnieje

\*Pracę rozpoczynać niższymi prędkościami i następnie przechodzić na wyższe.

PL

## Część wieloczynnościowa

### Siekanie

Dla uzyskania równomiernego wyniku należy przyrządzać w miarę równej wielkości kawałki. Przed przyrządzeniem należy pociąć lub połamać składniki na możliwe równie kawałki.

Zwrócić uwagę na to, aby nie przepętnić pojemnika.

### Mięso mielone

Pociąć mięso przed przyrządzeniem na kostki o wielkości ok. 2 cm.

### Warzywa

W przypadku przyrządzania warzyw jak np. cebula, należy je obrać ze skórki i poćwiartować.

### Miksowanie

Przyrządzana ilość zmienia się zależnie od gęstości przyrządzanych artykułów spożywczych.

### Dodawanie składników

Przed przyrządzeniem dodać do miski uniwersalnej suche składniki jak np. mąka. Składniki nie muszą być mieszane przez przyrządzeniem w robocie.

Składniki płynne można dodawać podczas przyrządzenia przez otwór wrzutowy.

**Wskazówka:** Przy przyrządzaniu sosów lub składników półpłynnych konieczne może być co pewien czas wyłączenie urządzenia, otworenie pokrywy miski i usunięcie mieszanki łopatką do ciasta ze ścian pojemnika miski uniwersalnej.

### Praca z tarczą nośną

Bardzo ważne jest poprawne dodawanie artykułów spożywczych przez otwór wrzutowy.

Przygotowane artykuły spożywcze można ewentualnie pociąć na mniejsze kawałki, aby pasowały one bez wciskania do otworu wrzutowego.

Składniki należy wrzucać w otwór wrzutowy możliwie w pozycji pionowej.

Dociskać artykuły spożywcze równomiernie za pomocą popychacza. Siła docisku wpływa na grubość ciętych artykułów.



W celu dociskania należy używać jedynie popychacza. Nigdy nie wkładać palców do otworu wrzutowego!

Zbyt silny docisk popychaczem może uszkodzić urządzenie!



Pomiędzy popychaczem a tarczą pozostają zawsze resztki nieprzetworzonych produktów.

### Ścieranie serów

Sery miękkie takie jak ementaler czy mozzarella przed tarcieniem należy dobrze schłodzić.

Sery twarde takie jak parmezan należy przetwarzać w temperaturze pokojowej.

**Wskazówka:** Parmezan należy lekko dociskać popychaczem podczas tarcia.







	<b>Przystawki</b>	<b>Artykuły spożywcze</b>	<b>Maks. ilość</b>	<b>Prędkość</b>	<b>Wskazówki</b>
Siekanie	Nóż metalowy	Warzywa jak np. cebula, owoce, świeże zioła orzechy, migdały czekolada	800 g 800 g 1 pęczek 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Owoce i warzywa powinny być świeże i twarde, najlepiej mniej więcej tej samej wielkości
Siekanie mięsa	Nóż metalowy	Mięso, filety rybne (bez ości), slonina	500 g	4 – 6	Wyciągnąć kości i chrząstki, pokroić w kostki wielkości ok. 2 cm
Bulka tarta	Nóż metalowy	Suchy chleb, ciastka	125 g	3 lub 4	Przed przetworzeniem pokruszyć
Ucieranie puree	Nóż metalowy	Gotowane owoce lub warzywa	do 1,75 l	3 – 10	Podczas przetwarzania dodać ewentualnie niewielką ilość wody
Mieszanie	Nóż metalowy	Lekkie mieszanki ciast, ciasto naleśnikowe itd.	800 ml	3 – 7	Rozpocząć na 1 stopniu, w celu wymieszania składników, następnie podwyższyć prędkość
Mieszanie	Nóż metalowy	Majonez	1 l	Impulso- wanie lub 3	Nie wyłączać urządzenia podczas dodawania oleju
Wyrabianie ciasta	Nóż z tworzywa sztucznego	Cięższe ciasta jak np. ciasto na chleb lub na pizzę	1,5 kg	1 – 5	Rozpocząć na stopniu 1 w celu wymieszania składników, następnie przełączyć na wyższy stopień
Krojenie	Nóż do krojenia mniejszy (nr 1)	Warzywa jak np. ogórki, cukinia, marchewka, owoce jak np. jabłka, pomidory, mięso, jak np. kielbasa, salami itp.	800 g	1 – 2	Wybrać owoce i warzywa mniej więcej o tej samej wielkości, Mięso pociąć na kawałki pasujące do otworu wrzutowego
Ścieranie	Tarka do ziemniaków (nr PG1)	Ziemniaki	do 1 kg	1 – 2	np. do pyz ziemniaczanych
Krojenie na paski	Nóż do frytek (nr 3)	Ziemniaki, marchewka, pasternak	1 kg	1 – 2	
Ścieranie	Tarka do serów (nr 4)	Sery typu parmezan	500 g	1 – 2	Nie naciskać zbyt mocno popychaczem
Ścieranie (drobne lub grubsze)	Tarka do ucierania na grubo, drobne kawałki (nr 5 lub nr 6)	Blok czekolady, <b>owoce, np. jabłka warzywa, np. marchewka</b>	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Połączyć czekoladę na 2-3 kawałki
Ubijanie	Tarcza o ubijania	Lekkie mieszanki ciast, białko, śmietana	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Białka nie należy ubijać zbyt długo

PL

## Przepisy









### Podstawowy przepis na biszkopt

4	białka
4 łyżek	zimnej wody
200 g	cukru
1 opak.	cukru waniliowego
4	żółtka
80 g	mąki
80 g	mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia

-  Wymagane akcesoria:  
Miska uniwersalna z tarczą do ubijania
-  Do miski wlać wodę i białka, ubijać przez około 1 minutę na stopniu 5 do uzyskania sztywnej masy.
-  Cukier i cukier waniliowy dodać przez otwór wrzutowy, kontynuować ubijanie przez ok. 1 minutę do rozpuszczenia się cukru.
-  Dodać żółtka i wymieszać je kilkakrotnie włączając przycisk impulsowania.
-  Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, dodać do masy kremowej i krótko rozmieszać.
-  Ciasto przelać do foremki i piec.






### Przepis podstawowy keks

500 g	mąki
1 opak.	proszku do pieczenia
250 g	miękkiej margaryny lub masła
250 g	cukru
1 opak.	cukru waniliowego
1 szczypta	soli
4	jajek
150 ml	mąki

-  Wymagane akcesoria:  
Miska uniwersalna i nóż plastikowy
-  Wszystkie składniki dodać do miski uniwersalnej w podanej kolejności.
-  Mieszaã skłãdники na stopniu 3 – 4 przez okołõ 1 do 1½ minuty do momentu uzyskania kremowej i gładkiej masy.
-  Jeśli podczas pracy robota ciasta będzie za bardzo wychodziło na zewnątrz, urządzenie wyłączyć, otworzyć pokrywę i ciasto zdrapać łopatką z brzegu i zgarnąć je do środka.
-  Przełać ciasto do pasującej formy i piec.
-  Smak ciasta można zmienić dodając różne dodatki.
- Ciasto marmurkowe:**
-  Napęłnić 2/3 foremki ciastem. Pozostałe ciasto wymieszać z 1 łyżką stołową kakao, 1 łyżką stołową mleka i ponownie krótko wymieszać włączając kilkakrotnie przycisk impulsowania.
-  Ciemne ciasto wlać na jasne ciasto. Wbić w masę widelec i przeciągnąć ruchem spiralnym, aby osiągnąć efekt „marmuru”.






### Przepis podstawowy na ciasto kruche

250 g	mąki
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
125 g	zimnej margaryna lub masła
60 g	cukru
1 szczypta	soli
1	jajko
1 łyżka	zimnej wody

- i** Wymagane akcesoria:  
Miska uniwersalna z nożem plastikowym
-  Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier do miski uniwersalnej. Pokroić na kawałki zimne masło i dodać.
-  Mieszać na stopniu 3 – 4 przez około 1 minutę, dodać jajko i zimną wodę przez otwór wrzutowy oraz dalej mieszać do momentu, aż z ciasta wokół noża utworzy się kulka.
-  Ciasto wyjąć z miski i jeszcze raz ugnieść je ręcznie.
-  Przed dalszą obróbką ciasto włożyć na około 30 minut do lodówki.
-  Ciasto rozwałkować, uformować, włożyć do nasmarowanej tłuszczem blaszki, przyozdobić owocami (np. jabłkami, śliwkami)

### Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

500 g	mąki
40 g	drożdży (świeżych) lub jedno opakowanie drożdży suchych
80 g	cukru
1 szczypta	soli
80 g	stopionej margaryny
200 ml	letniego mleka

- i** Wymagane akcesoria:  
Miska uniwersalna z nożem plastikowym
-  Wszystkie składniki dodać do miski uniwersalnej w podanej kolejności.
-  Mieszać na stopniu 3 – 4 przez około 1 do 1 1/2 minut, do momentu utworzenia się wokół noża kuli ciasta.
-  Ciasto wyjąć z miski i jeszcze raz ugnieść ręcznie.
-  Składniki, które nie mają być rozdrobnione np. rodzynki, należy zagnieść ręcznie.
-  Następnie umieścić ciasto w przykrytej misce w ciepłym miejscu, do momentu aż powiększy o ok. 2 razy swoją objętość.
- i** Możliwości zastosowania:  
Wieniec, bułeczki, ciasta owocowe, przekładańce.  
Aby uzyskać pikantne ciasto, np. cebulowe, ciasto drożdżowe przygotować bez cukru.

H

## H Tisztelt Vásárló!

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Mindenekelőtt azt kérjük, hogy az útmutató első lapjain közölt biztonsági tudnivalókat tartsa be. A használati útmutatót gondosan őrizze meg, hogy később is felhasználhassa. Ha a készüléket eladja vagy elajándékozza, kérjük, adja tovább az útmutatót is az új tulajdonosnak.



A figyelmeztető háromszöggel és/vagy figyelmeztető szavakkal **(Figyelmeztetés!, Vigyázat!, Figyelem!)** olyan tudnivalókat emelünk ki, amelyek az Ön biztonsága vagy a készülék működőképessége szempontjából fontosak. Kérjük feltétlenül vegye figyelembe ezeket.



Ez a jel lépésről lépésre vezeti Önt a készülék kezelése során.



Ez után a jel után kiegészítő tájékoztatást kap a készülék kezeléséről és gyakorlati alkalmazásáról.



A lóhere a készülék gazdaságos és környezetkímélő alkalmazásához adott tippeket és tájékoztatásokat jelöli.

## A készülék leírása (1. ábra)

- A** Készülékház
- B** Turmixtartály
- C** Turmixfedél
- D** Zárófedél
- E** Nyomórúd mérőpohárral
- F** Fedél betöltőnyílással
- G** Univerzális tartály
- H** Tengely
- I** Sebességállító forgókapcsoló
- J** „Pulse” gomb
- K** Vágóbetét tárolórekesz
- L** Kábelfeltékerő (a készülék hátulján)
- M** Típustábla (a készülék alján)
- N** Betéttartó korong
- O** Műanyag kés
- P** Fémkés késvédővel
- Q** Habverő tárcsa
- R** Gyümölcsfacsaró (csak a AFP750-as típusnál)
- S** A turmixtengely biztonsági takarófedele
- T** Tésztakenő lapát

## **Biztonsági tudnivalók**

Ezen készülékek biztonsága megfelel a technika jelenlegi állásának és a készülékbiztonsági törvénynek. Gyártóként mégis úgy érezzük, hogy ismertetnünk kell Önökkel a következő biztonsági útmutatásokat.

### **Általános biztonsági előírások**

- A készüléket csak olyan elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni, amelynek feszültsége és frekvenciája a típus táblán feltüntetett értékekkel megegyezik.
- A készüléket ne helyezzük üzembe, ha
  - a csatlakozókábel sérült,
  - a készülékház sérült.
- A csatlakozódugót soha ne a kábelnél fogva húzzuk ki a fali aljzatból.
- Ha a készülék csatlakozókábele megsérült, azt a balesetek elkerülése érdekében a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy megfelelően szakképzett személy cserélje ki.
- A készüléken javításokat csak szakember végezhet. A szakszerűtlen javítások jelentős károkat okozhatnak. Amennyiben javításra van szükség, forduljon a vevőszolgálatához vagy a hivatalos márkakereskedőhöz.
- A készülék csak a háztartásban szokásosan előforduló mennyiségű élelmiszer feldolgozására való. A gyártó nem felel semminemű kárért, amelyet szakszerűtlen kezelés vagy nem rendeltetésszerű használat okoz.
- A készülék rendeltetésszerűen nem való arra, hogy olyan személyek (köztük gyermekek) kezeljék, akik tapasztalatlanságuk vagy ismeret-hiányuk, illetve fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottsága miatt nem képesek a biztonságos használatára, kivéve, ha a felügyeletükért felelős személy megtanította őket a készülék bizton-

ságos kezelésére, és kezdetben ellenőrzi a tevékenységüket.

### **Gyermekek biztonsága**

- **A készüléket ne működtessük felügyelet nélkül, a gyermekekre pedig fokozottan vigyázzunk!**
- Győződjön meg, hogy gyermekek nem tudják a készüléket játék céljára használni!

### **A robotgép használatakor a következőkre kell figyelni**

- A készüléket sose használjuk nedves kézzel.
- A készülékkel nem szabad festéket (lakkot, poliésztert, stb.) keverni – **Robbanásveszély!**
- A készüléket tisztítás és ápolás előtt mindig ki kell kapcsolni, és a kábelt ki kell húzni a fali aljzatból.
- A készülékházat (1/A ábra) sosem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A gyártó nem felel semminemű esetleges kárért, amelyet szakszerűtlen kezelés vagy nem rendeltetésszerű használat okoz.
- A vágóeszközöket csak akkor szabad kivenni vagy visszatenni, ha a kábelt kihúztuk a fali aljzatból.
- **Figyelem! A fémkés (1/P ábra) rendkívül éles! Sérülésveszély!** A fémkést csak a fogójánál fogjuk meg, és ráhelyezett késvédővel együtt tároljuk! Vigyázzunk mosogatásnál!
- **Figyelem! A vágóbetétek (9. ábra) nagyon élesek! Sérülésveszély!** A betéteket csak az arra a célra szolgáló rekeszben (1/K ábra) tároljuk. Vigyázzunk mosogatásnál!
- **Figyelem: A turmix késszerkezete (14/a ábra) nagyon éles. Sérülésveszély!** A turmix szét- és összeszerelésénél legyünk elővigyázatosak.
- **Figyelem: Kézzel sose nyúljunk a betöltőnyílásba! (1/F ábra) Sérülésveszély!**
- **Figyelem:** Ne tartsunk kemény tárgyakat (pl. kanalat) a működő

H

turmixba, és kézzel ne nyúljunk bele a turmixtartályba. **Sérülésveszély!**

- A turmix fedelét csak akkor vegyük le, ha a vágóeszközök forgása már teljesen leállt.
- Ne tartsunk hosszú tárgyakat (kést, főzőkanalat, tésztakenő lapátot, vagy hasonlót) a betöltőnyílásba!  
**Sérülésveszély!** Az aprítandó élelmiszert csakis a nyomórúddal (1/E ábra) nyomjuk a tartályba.
- A turmixba vagy az univerzális tartályba ne töltsünk forró (csak hideg vagy meleg) folyadékot.
- Mielőtt a tengelyt (1/H ábra) és a vágóeszközöket betesszük, mindig helyezzük rá az univerzális tartályt (1/G ábra) a készülékre.
- Egyszerűbb munka esetén (könnyű tészták keverése stb.) a készüléket 10 percig használhatjuk folyamatosan. Hosszabb, folyamatos működés után a készüléknek le kell hűlnie (10 percig tartó folyamatos működés után legalább 20 percig). Nehéz, sűrű anyagok, pl. 1,5 kg tészta feldolgozásánál a készüléket ne működtessük folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt a tál tartalmát kiürítenénk, mindig távolítsuk el a tengelyt és a vágóeszközöket.
- Ne lépjük túl a megengedett maximális feldolgozható mennyiségeket.
- A készüléket csak felügyelet mellett használjuk. A dugaszt akkor is húzzuk ki a fali aljzatból, ha csak rövid időre hagyjuk el a helyiséget.
- A munka befejezése után kapcsoljuk ki a készüléket, és húzzuk ki a dugaszt a fali aljzatból.

## Ártalmatlanítás



### Csomagolóanyag

A csomagoláshoz felhasznált anyag környezetkímélő és újra felhasználható. A műanyag részek külön meg vannak jelölve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagot a rajta lévő jel-

ölésnek megfelelően az ártalmatlanító helyeken az arra kijelölt gyűjtőtartályba ártalmatlanítsa.



### Elhasznált készülék

A termékén vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

## Általános útmutatás a használatához

A robotgép sokoldalúan könnyíti meg az ételek elkészítését:


- A **turmix** a legkülönbözőbb kevert italok elkészítésére szolgál, továbbá összezúzza a jeget, felaprítja a zöldséget és gyümölcsöt, stb.
- Az **univerzális rész**.
  - tésztát készít,
  - húst, diót és hasonló élelmiszereket aprít,
  - zöldséget, gyümölcsöt vág, reszel vagy darál,
  - felaprítja a hasábburgonyát,
  - felveri a tejszín- vagy a tojásdobot.
  - valamint kinyomja a citrom, narancs, grapefruit levét (csak a AFP750-as típusnál)




## Biztonsági rendszerek

A készülék több biztonsági rendszerrel kerül forgalomba.

- A turmix vagy az univerzális tartály csak akkor használható, ha a megfelelő tartály és a hozzá tartozó fedél pontosan a helyére került.
- Az univerzális tartály csak akkor használható, ha a turmixtartályt levettük, és felhelyeztük a turmixtengely biztonsági takarófedelét. (1/S és 4. ábra).

 A gyermekeket ennek ellenére tartsuk távol a géptől.


 A készüléket csak szilárd, száraz felületre állítva használjuk.

## Turmix


A turmix a legkülönbébb kevert italok elkészítésére szolgál, továbbá összezúzza a jeget, felaprítja a zöltséget és gyümölcsöt, stb.

### A turmix előkészítése


A turmixtartály felhelyezéséhez a turmixtengely biztonsági fedelét (1/S és 4. ábra) le kell venni.


 A biztonsági fedelet forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányba**, és vegyük le.


– A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) villog.

 A turmixtartályt (1/B és 2 ábra) helyezzük rá a meghajtótengelyre (▼ nyílra a ▲ nyílra) és forgassuk el az **óramutató járásával ellentétes irányban**, amíg be nem akad. A turmixtartály érezhetően bekattan. A két fekete nyílnek egymás felett kell állnia.


– A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) kialszik.

 A turmix fedelét (1/C és 3. ábra) helyezzük rá a tartályra és forgassuk el, amíg a fedél kinyúló füle közvetlenül a fogantyú felett áll. A fedél érezhetően bekattan.


 A turmixot csak akkor lehet bekapcsolni, ha a tartály és a fedél a helyén van.


 Helyezzük rá a zárófedelelet (1/D ábra), és zárjuk le.


### A turmix kezelése


 Nyissuk ki a fedelet (1/C ábra) és töltsük be az összes hozzávalót a tartályba.


**Figyelem:** ne lépjük túl a megengedett max. 1,5 liter töltőmennyiséget!

 Működés közben további hozzávalókat tölthetünk a tartályba a fedél nyílásán keresztül. A zárófedelelet (1/D ábra) mérőpohárként is használhatjuk. A betöltőnyílást mindig azonnal zárjuk le, hogy a kifröccsenést elkerüljük.

 A turmix bekapcsolása: a forgókapcsolót (I/I ábra) forgassuk el jobbra a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomjuk meg a Pulse gombot (I/J ábra).

 Javasolt alacsony sebességfokozaton kezdeni a munkát, és később magasabb sebességfokozatra kapcsolni. A Pulse gomb megnyomásával a turmix a legmagasabb sebességfokozaton működik. Irányértékek a sebességfokozatok beállításához az „Ötletek a turmix használatához” c. fejezetben található.

 A készülék kikapcsolása: a forgókapcsolót fordítsuk el balra, a „0” állásba.

 Munka után a tartályt az **óramutató járásával megegyező irányba** forgassuk el és vegyük le. Ezután forgassuk el és vegyük le a fedelét.

H

## Univerzális rész

### Tartozékai és azok használata

Az univerzális részhez a következő betéteket használhatjuk:

- **Habverő tárcsa (1/Q ábra)**  
Tejszín- és tojás hab felveréséhez, krémek és könnyű tészták keveréséhez.
- **Fémkés (1/P ábra)**  
Nyers hús, csokoládé, dió stb. darálásához.
- **Műanyag kés (1/O ábra)**  
Nehezebb tészták dagasztásához, keveréséhez
- **Betéttartó korong (1/N ábra) és vágóbetét (10. ábra)**  
A betétek a fogójukon számozással vannak megjelölve (1-től 6-ig). A kiválasztott betétet be kell illeszteni a betéttartó korongba.
  - 1 **Vékony szeletelő**  
Zöldség, gyümölcs, nyers hús vagy felvágott (pl. szalámi) vékonyra történő szeletelésére.
  - PG1 **Burgonyareszelő**  
Burgonya reszelésére.
  - 3 **Hasáburgonya-szeletelő**  
Burgonya hasáburgonyává történő szeletelése céljára.
  - 4 **Sajtreszelő**  
Kemény sajt, pl. parmezán, stb. reszelésére.
  - 5 **Durva reszelő**  
Zöldség, gyümölcs, stb. durvára történő reszelésére.
  - 6 **Finom daráló**  
Zöldség, gyümölcs, csokoládé, fokhagyma, stb. finom darálására.

## Az univerzális rész előkészítése

### Helyezzük fel a biztonsági fedelet (4. ábra)

Az univerzális részt csak akkor lehet használni, ha a turmixtartályt levettük, és a turmixtengely biztonsági fedelét felhelyeztük (1/S és 4. ábra).

- ☞ A turmixtartályt vegyük le a „Turmix” c. fejezetben leírtak szerint.
  - A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) villog.
- ☞ A biztonsági fedelet helyezzük rá a meghajtótengelyre (■ jelet a □ jelre) és forgassuk el az **óramutató járásával ellentétes irányban**, amíg be nem akad. A biztonsági fedél érezhetően bekattan. A ■ jelnek a figyelmeztető lámpa felett kell lennie. (4. ábra).
  - A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) kialszik.

### Az univerzális tartály felhelyezése (5. ábra)

- ☞ Az univerzális tartályt (1/G ábra) helyezzük a készülékre, (▼ nyíl a ▲ nyílra) és az **óramutató járásával ellentétes irányban** tekerjük el ütközésig. A tartály érezhetően bekattan. A két fekete nyílnek egymás felett kell állnia.




### A tengely behelyezése (7. ábra)

- ☞ A tengelyt (1/H ábra) illesszük rá a tartály közepén található csapra.



### A betétek behelyezése

A következő betétek közül választhatunk:

- Habverő tárcsa (1/Q ábra), vagy
- Fémkés (1/P ábra), vagy
- Műanyag kés (1/O ábra), vagy
- Betéttartó korong (1/N ábra) vágóbetétekkel (9. ábra)





-  A betéttartó korongba a célnak megfelelő betétet kell beilleszteni (lásd: „Vágóbetét beillesztése a betéttartó korongba”).
-  A kiválasztott betét ráhelyezése a tengelyre.
  - A habverő tárcsa, a fémkés és a műanyag kés (8. ábra) belekap a tengely alján található fogazásba.
  - A betéttartó korong (11. ábra) ráül a tengely hatszögére.
-  A betéttartó korongot legcélszerűbb két ujjal a lyukaknál fogva tartani.



### A fedél ráhelyezése (6. ábra)

-  Az univerzális tartályra helyezzük rá a fedelét (1/F. ábra) (▼ nyíl a ▲nyílra) és forgassuk az **óramutató járásával ellentétes irányba** ütközésig, amíg a fedél érezhetően bekattan. A fedél füle ekkor pontosan a fogantyú fölött áll, a két fekete nyílnek pedig egymás fölött kell lennie.
-  A nyomórudat (1/E ábra) illesszük a betöltőnyílásba.







### A vágóbetét beillesztése a betéttartó korongba. (10. ábra)

A betéttartó korongba mindig a célnak megfelelő vágóbetétet kell beilleszteni.

-  A vágóbetétek a felnyitható tárolórekeszben (1/K ábra) találhatóak a készülékházban.
-  A betétek nagyon élesek. Csak a fogójuknál megfogva fogjuk meg őket!
-  A tárolórekesz fogantyúját húzzuk meg és nyissuk fel a fedelet (9. ábra).
-  A tárolórekeszből vegyük ki a kiválasztott vágóbetétet a fogójánál megfogva (9. ábra).






-  Helyezzük a betétet a korongba úgy, hogy a betét csúcsa a korong közepébe kerüljön, és illesszük bele a korong mélyedésébe. (10. ábra).
-  A betétet úgy vehetjük ki, hogy a fogójánál fogva kissé kihúzzuk és leemeljük a korongról.

## Az univerzális rész használata

-  Nyissuk ki a fedelet (1/F ábra), és töltsük a tartályba az összes szükséges hozzávalót.  
**Figyelem:** ne lépjük túl a megengedett maximális töltőmennyiségeket:
  - folyadékból 1,75 liter
  - szilárd anyagból 1,5 liter
-  Működés közben lehetőség van további hozzávalók betöltésére a betöltőnyíláson keresztül. Ehhez a nyomórúdban található mérőpoharat is használhatjuk (1/E ábra). A betöltőnyílást mindig azonnal zárjuk le, hogy a kifröccsenést elkerüljük.
-  Az aprítandó élelmiszer utólagos lejjebb nyomásához csakis a nyomórudat használjuk!
-  A készülék beindítása: A forgókapcsolót (1/I ábra) forgassuk el jobbra és állítsuk be a szükséges sebességfokozatra, vagy nyomjuk meg a Pulse gombot (1/J ábra).
-  Javasolt alacsony sebességfokozaton kezdeni a munkát, és később magasabb sebességre kapcsolni. A Pulse gomb megnyomásával a gép a legmagasabb sebességfokozaton működik.  
Irányértékek a sebességfokozatok beállításához az „Ötletek az univerzális rész használatához” c. fejezetben találhatóak“.
-  Ha a figyelmeztető lámpa (4/a ábra) villog, és a készülék nem indul be, akkor a turmixtengely biztonsági








H

takarófedele (1/S és 4. ábra) nincs jól a helyén.





-  Kapcsoljuk ki a készüléket. A forgókapcsolót forgassuk el balra, a „0” állásba.
-  Használat után a fedelet forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban** és vegyük le.
-  A fedelet csak akkor vegyük le, amikor a vágóeszköz teljesen leállt!
-  Vegyük le a vágóeszközt és a tengelyt.
-  Az univerzális tartályt forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban**, és vegyük le.


## Gyümölcsfacsaró (csak a AFP750-as típusnál)


### Előkészítés (13. ábra)


-  Helyezzük a készülékre az univerzális tartályt a fenti leírás szerint (5. ábra).
-  A citrusnyomó szurobetétjét (13/a ábra) helyezzük be a tartályba ( nyíl a  nyíllra) és forgassuk el az **óramutató járásával ellentétes irányban**, amíg be nem kattann. A szűrőbetét érezhetően bekattan, a  nyílnak a  nyíl felett kell lennie.
-  A facsarókúpot (13/b) helyezzük rá a szűrőbetétre.

### A gyümölcsfacsaró használata

-  A készüléket bekapcsolása: a forgókapcsolót (1/I ábra) forgassuk el jobbra az 1-es fokozatra.
-  A gyümölcsfacsarót csak a legalacsonyabb sebességfokozaton szabad használni.
-  A készülék kikapcsolása: a forgókapcsolót forgassuk el balra a „0” állásba.
-  Használat után vegyük le a facsarókúpot.



 A szűrőbetétet forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban**, és vegyük le.

 Az univerzális tartályt forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban**, és vegyük le.





 A készüléket 10 percig használhatjuk folyamatosan. Hosszabb, folyamatos működés után a készüléknek le kell hűlnie (10 percig tartó folyamatos működés után legalább 20 percig).

## Tisztítás és ápolás


### A készülékház


-  Ügyeljünk arra, hogy a készülékházba folyadék ne kerülhessen!
-  A készülékházat nedves ruhával tisztítsuk, **soha ne merítsük vízbe, és ne tartsuk folyó víz alá!**


### Turmix

-  A Pulse fokozattal a tartály és a kés könnyen és biztonságosan tisztítható.
-  Töltsük meg félig a turmixtartályt meleg (nem forró!) vízzel és adjunk hozzá néhány csepp mosogatószeret.
-  Rövid időre nyomjuk meg a Pulse gombot.
-  Ezután öblítsük ki tartályt folyó víz alatt.






### Késszerkezet ki- és visszaszerelése (14. ábra)

 Amennyiben szükséges, a késszerkezetet is ki lehet szerelni, és külön meg lehet tisztítani.




 **Figyelem: a kés nagyon éles! Sérülésveszély áll fenn!**

 Távolítsa el a vágókésegységet (14/a ábra) a keverőtartályból a zárófedél használatával (1/D ábra és 14/c ábra). A zárófedél hornyai a vágókésegység bordáihoz



illeszkednek. Fordítsa el **az óramutató járásával ellentétes irányba**, és kissé megdöntve vegye le.

-  A késszerkezetről vegyük le a tömítőgyűrűt (14/b ábra).
-  A késszerkezet nagyon éles. Vigyázzunk, nehogy a tömítőgyűrű megsérüljön.
-  Óvatosan mosogassuk el az alkatrészeket kézzel (**vigyázzunk, nehogy kezünk megsérüljön!**). A mosogatáshoz csak vizet és mosogatószerrel használjunk. A késszerkezetet ne tegyük be a mosogatógépbe.
-  Illesszük vissza a tömítőgyűrűt a késszerkezetre.
-  A késszerkezetet helyezzük vissza alulról a tartályba, a késszerkezetet kissé ferdén tartva. Húzza meg a vágókés egységet a zárófedél használatával elforgatva **az óramutató járásával egyező irányba** (14/b ábra).

### Univerzális tartály és vágóeszközök

-  A tartályt és a vágóeszközöket el lehet mosogatni.
-  **Figyelem: a fémkés rendkívül éles! Sérülésveszély!**
-  A műanyag alkatrészek gyorsabban előregednek, ha gyakran tisztítjuk őket mosogatógépben. Ha ennek ellenére mosogatógépben kívánjuk tisztítani, akkor a felső kosárba helyezzük őket.


### Betétek

-  A betéteket folyó víz alatt kefével vagy ruhával, vagy mosogatógépben is meg lehet tisztítani!
-  **Figyelem: a vágóbetétek nagyon élesek! Sérülésveszély!**


### Tárolás

A gyümölcsfacsarón kívül minden alkatrész tárolható közvetlenül a készülékben.

- A vágóbetéteket a tárolórekeszben (1/K ábra) tároljuk.

 **Figyelem: a vágóbetétek nagyon élesek! Sérülésveszély!** Csak a fogójuknál fogva szabad őket megfogni!

- A tartozékokat a 12. ábra szerint az univerzális tartályban tároljuk.

 **Figyelem: A fémkés (1/P ábra) rendkívül éles! Sérülésveszély!** A fémkést csak a tengelyénél fogva fogjuk meg, és ráhelyezett késvédovel együtt tároljuk!

- A kábelt a készülék hátulján található két tartóra feltekerve tároljuk. (15. ábra).

### Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 230 – 240 V  
Teljesítmény: 700 W

 Ez a készülék megfelel az EK alábbi irányelveinek:

- 2006/95 "A kisfeszültségről szóló irányelv"
- 89/336/EGK, "Az elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelv", beleértve a 92/31/EGK és 93/68/EGK számú módosításokat is

(H)

## Ötletek a készülék használatához

### Turmix

- A turmix kiválóan alkalmas kis mennyiségű ételkészítésre, pl. dió, zsemlemorzsa, fűszerek aprítására.
- Kicsapódott mártások gyorsan helyrehozhatók a turmix segítségével.
- A turmixban feldolgozandó ételkészítést vágjuk vagy aprítsuk 2 - 3 cm-es darabokra.
- A gyümölcsökből a magot és a húsokból a csontot mindig távolítsuk el, különben megsérülhet a késszerkezet.
- Jég zúzása: mindig töltsünk egy kis vizet is a tartályba, ha jeget akarunk összezúzni.
- Száraz keverékek feldolgozása esetén szükség lehet arra, hogy munka közben a készüléket kikapcsoljuk, és a turmix fedelét kinyitva a keveréket a tésztakenő lapáttal a turmix faláról lekaparjuk.
- Ha folyékony és szilárd ételkészítést turmixolunk össze, akkor először a folyékony összetevőket keverjük össze, majd ezután adjuk hozzá a száraz anyagokat.
- A forró folyadékokat hagyjuk lehűlni, mielőtt a turmixba töltenénk.
- Amennyiben meleg ételkészítéssel dolgozunk, szellőztetnünk kell a turmixtartályt úgy, hogy levesszük a fedelét.

	Ételkészítés	Sebesség fokozat*	Javaslat
Turmixolás	Tejes turmixok	5 - 10	Hűtött tejet használjunk
Darálás	Dió, csokoládé, fokhagyma, fűszerek	Pulse	Csak 1/2 csészényi alapanyagot daráljunk egyszerre, így finomabbra darál
Zsemlemorzsa készítése	Zsemle, keksz, pirítós	5 - 10	Előbb törjük nagyobb darabokra
Jég zúzása		Pulse	1/4 csésze vizet adjunk hozzá. 3-4-szer nyomjuk meg a Pulse gombot
Elegy készítése	Salátaöntet	7 - 10	Jól keverjük össze. Keverés közben utólag még adhatunk hozzá olajat a betöltőnyíláson keresztül.
Keverés	Süteménytészta, palacsintatészta	1	A hozzávalókat csak jól keverjük össze, ne verjük túl sokáig
Pépesítés	Levesek, zöldség, gyümölcs	3 - 10	Addig turmixoljuk, amíg a keverék homogén lesz

\*Mindig alacsony sebességfokozaton kezdjük a munkát, és később kapcsolunk magasabb sebességfokozatra.

## Univerzális rész

### Aprítás

Az egyenletes eredmény érdekében lehetőleg azonos méretű darabokat aprítsunk. Az élelmiszert feldolgozás előtt vágjuk vagy törjük azonos méretű darabokra.

Ügyeljünk arra, hogy a tartályt ne töltsük túl.

### Vagdalt hús

A húst vágjuk fel kb. 2 cm-es kockákra.

### Zöldség

Ha zöldséget, pl. hagymát aprítunk, hámozzuk meg és negyedeljük.

### Turmixolás

A feldolgozható mennyiség az élelmiszer sűrűségétől függ.

### A hozzávalók hozzáadása

A száraz hozzávalókat, pl. lisztet a munka megkezdése előtt töltsük a tartályba. A hozzávalókat turmixolás előtt nem kell összekeverni.

A folyékony hozzávalókat munka közben is tölthetünk be a betöltőnyíláson keresztül.

**Javaslat:** Mártások vagy félfolyékony hozzávalók esetében szükséges lehet, hogy munka közben a készüléket kikapcsoljuk, és a tartály fedelét kinyitva a keveréket a tartály faláról tésztakenő lapát segítségével lekaparjuk.

### A betéttartó korong használata

Igen fontos, hogy az élelmiszereket megfelelő módon juttassuk a tartályba a betöltőnyíláson keresztül.

Az előkészített élelmiszert vágjuk kisebb darabokra, amelyek gond nélkül átférnek a betöltőnyíláson.

Az élelmiszereket lehetőleg függőlegesen helyezük egymás mellé a betöltőnyílásba, és folyamatosan, egyenletesen nyomjunk utána a nyomórúddal. A nyomás erőssége befolyásolja a felaprított élelmiszer vastagságát.



Az utánnnyomáshoz csak a nyomórúdat használjuk. Soha ne nyúljunk kézzel a nyílásba!

A túl erős nyomástól károsodhat a készülék!



A nyomórúd és a betéttartó korong között mindig marad némi feldolgozatlan élelmiszer.

### Sajtreszelés

A puha sajtokat, pl. a Pannóniát, a mozzarellaét reszelés előtt alaposan hűtsük le.

A kemény sajtokat, mint pl. a parmezánt szobahőmérsékleten is reszelhetjük.

**Figyelem:** A parmezánt ne nyomjuk erősen a nyomórúddal reszelés közben.

H






	<b>Eszköz</b>	<b>Élelmiszer</b>	<b>Max. mennyiség</b>	<b>Sebesség-fokozat</b>	<b>Javaslat</b>
Aprítás	Fémkés	zöldség, pl. hagyma, gyümölcs friss fűszerek dió, mandula, csokoládé	800 g 800 g 1 csokor 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	A zöldség és a gyümölcs legyen friss és kemény. Vágjuk nagyjából azonos méretű darabokra.
Hús-darálás	Fémkés	Hús, halfilé (szálkátlanított), szalonna	500 g	4 – 6	A csontot és az inakat távolítsuk el, és kb. 2 cm-es kockákra vágjuk
Zsemlemorzsa készítése	Fémkés	Száraz kenyér, keksz	125 g	3 vagy 4	Feldolgozás előtt törjük össze darabokra
Pépesítés	Fémkés	Párolt zöldség és gyümölcs	Max. 1,75 l	3 – 10	Feldolgozás közben esetleg adjunk hozzá némi vizet
Keverés	Fémkés	Könnyű süteménytészta, palacsintatészta	800 ml	3 – 7	Az 1-es fokozaton kezdjük, hogy a hozzávalók jól összekeveredjenek, majd emeljük a sebességfokozatot
Keverés	Fémkés	Majonéz	1 l	Pulse vagy 3	Miközben olajat töltünk hozzá, ne kapcsoljuk ki a készüléket
Dagasztás	Műanyag kés	Sűrű tészta, pl. kenyér- és pizzatészta	1,5 kg	1 – 5	Az 1-es fokozaton kezdjük, hogy a hozzávalók jól összekeveredjenek, majd emeljük a sebességfokozatot
Szeletelés	Vékony szeletelő (1. sz.)	Zöldség, pl. uborka, cukkini, sárgarépa stb., gyümölcs, pl. alma, paradicsom, hús, felvágott, szalámi stb.	800 g	1 – 2	Kb. azonos méretű zöldséget, gyümölcsöt válasszunk. A húst a betöltőnyílásnak megfelelő méretre vágjuk.
Reszelés	Burgonya-reszelő (PG1 sz.)	Burgonya	Max. 1 kg	1 – 2	pl. burgonyagombóchoz
Csikokra vágás	Hasábburgonya-szeletelő (3. sz.)	Burgonya, sárgarépa, pasztinák	1 kg	1 – 2	
Reszelő	Sajtreszelő (4. sz.)	Parmezán sajt	500 g	1 – 2	Ne nyomjuk túl erősen a nyomórúddal
Darálás (durva vagy finom)	Durva reszelő, Finom daráló (5. vagy 6. sz.)	Tábla csokoládé, Gyümölcs, pl. alma Zöldség, pl. sárgarépa	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	A zöldség és a gyümölcs legyen friss és kemény. Vágjuk nagyjából azonos méretű darabokra.
Habverés	Habverő tárcsa	Könnyű süteménytészta, tojáshab tejszínhab	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	A csontot és az inakat távolítsuk el, és kb. 2 cm-es kockákra vágjuk



## Receptek






### Piskóta alaprecept

4	tojás fehérje
4 evőkanál	hideg víz
200 g	cukor
1 csg.	vaníliás cukor
4	tojás sárgája
80 g	liszt
80 g	étkezési keményítő
1 kávéskanál	sütőpor

- i** Használandó tartozékok:  
Az univerzális tartály és a habverő tárcsa
-  A tojásfehérjét és a vizet öntsük a tartályba, és verjük fel 5-ös fokozaton kb. 1 percig, amíg kemény hab keletkezik.
-  Adjuk hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot a betöltőnyíláson keresztül, és verjük további 1 percig, amíg a cukor feloldódik.
-  Adjuk hozzá a tojássárgáját, és keverjük alá a Pulse gomb néhány megnyomásával.
-  Keverjük össze a lisztet, a keményítőt és a sütőport, adjuk hozzá a krémhez, és a Pulse gomb néhány megnyomásával röviden keverjük alá.
-  Töltsük a tésztát egy nyitható sütőformába, és süssük meg.

### Kevert tészta alaprecept

500 g	liszt
1 csg.	sütőpor
250 g	puha margarin vagy vaj
250 g	cukor
1 csg.	vaníliás cukor
1 csipet	só
4	tojás
150 ml	tej

- i** Használandó tartozékok:  
Az univerzális tartály és a műanyag kés
-  Adjunk minden hozzávalót a megadott sorrendben a tartályba.
-  Keverjük 3-as – 4-es fokozaton egy – másfél percig, amíg a tészta krémszerűvé, egyneművé válik.
- i** Ha a tészta keverés közben túlságosan „felmászik” a tartály oldalára, állítsuk le a gépet, és a fedelet kinyitva kaparjuk le a tartály oldaláról a tésztakenő lapát segítségével.
-  Töltsük a tésztát egy megfelelő sütőformába és süssük meg.
- i** A tésztát tetszés szerint megváltoztathatjuk, ha más ízű hozzávalókat adunk hozzá.
- Példa márványkalács készítésére:**
-  A tészta 2/3-át töltsük a formába. A maradék tésztához adjunk 1 evőkanál kakaót és egy evőkanál tejet, és keverjük össze még néhány rövid Pulse gombnyomással.
-  A sötét tésztát töltsük a világos tészta tetejére. Villával húzzunk egy spirálvonalat a tészta mindkét rétegén keresztül, ezáltal létrejön a márványminta.

H

**Omlós tészta alaprecept**

250 g	liszt
1 kávéskanál	sütőpor
125 g	hideg margarin vagy vaj
60 g	cukor
1 csipet	só
1	tojás
1 evőkanál	hideg víz

- i** Használandó tartozékok:  
Az univerzális tartály és a műanyag kés
- ☞** A lisztet, a sütőport, a sót és a cukrot tegyük a tartályba. A hideg vaját vágjuk darabokra és adjuk hozzá.
- ☞** 3-as – 4-es fokozaton keverjük kb. 1 percig. Adjuk hozzá a tojást és a hideg vizet a betöltőnyíláson keresztül, és keverjük addig, amíg a tészta golyóvá nem áll össze a kés körül.
- ☞** Vegyük ki a tésztát a tálból, és rövid ideig gyúrjuk tovább kézzel.
- ☞** A további feldolgozás előtt hagyjuk a tésztát kb. 30 percig a hűtőszekrényben pihenni.
- ☞** Nyújtsuk ki a tésztát, rakjuk alaposan kivajazott formába, és rakjuk meg ízlés szerint gyümölcsrel, pl. almával, vagy szilvával.

**Kelt tészta alaprecept**


500 g	liszt
40 g	friss élesztő vagy 1 csg. szárított élesztő
80 g	cukor
1 csipet	só
80 g	olvasztott margarin
200 ml	langyos tej


- i** Használandó tartozékok:  
Az univerzális tartály és a műanyag kés
- ☞** Tegyük a hozzávalókat a megadott sorrendben a tartályba.
- ☞** 3-as – 4-es fokozaton keverjük kb. egy - másfél percig, amíg a tészta golyóvá nem áll össze a kés körül.
- ☞** Vegyük ki a tésztát a tálból, és rövid ideig gyúrjuk tovább kézzel.
- ☞** Azokat a hozzávalókat, amelyeket nem kell felaprítani, pl. mazsola, utólag, kézzel gyúrjuk bele a tésztába.
- ☞** A további feldolgozás előtt kelesszük a tésztát meleg helyen, letakart tálban, amíg a duplájára nem nő.
- i** Felhasználási lehetőségek:  
Fonott kalács, kelt aprósütemény, gyümölcsstorta, egyéb kelt tészták.  
Sós–pikáns tészták, pl. hagymatorota készítése esetén a kelt tésztát cukor nélkül kell készíteni.


**SK Vážení zákazník,**


prečítajte si pozorne tieto pokyny na obsluhu.

Najmä dodržiavajte bezpečnostné pokyny na prvých stranách tohto návodu na obsluhu! Odložte si tieto pokyny na obsluhu pre budúcu potrebu. Tento návod na obsluhu odovzdajte prípadne ďalšiemu používateľovi tohto prístroja.

 Výstražný trojuholník a/alebo kľúčové slová (**Nebezpečenstvo!**, **Upozornenie!**, **Dôležité!**) vás upozorňujú na informácie, ktoré sú dôležité pre vašu bezpečnosť alebo správne fungovanie prístroja. Je nevyhnutné, aby sa tieto informácie dodržiavali.

 Tento symbol vás krok za krokom prevedie cez postup obsluhy vášho prístroja.

 Vedľa tohto symbolu sa budú nachádzať dodatočné informácie a praktické rady o používaní prístroja.

 Ďatelina označuje rady a informácie o hospodárnom a ekologickom používaní prístroja.

**Popis prístroja (Obr. 1)**

- A** Kryt motora
- B** Zmiešavacia nádoba
- C** Veko mixéra
- D** Horné veko
- E** Podávač s odmerkou
- F** Veko s plniacim otvorom
- G** Univerzálna misa
- H** Vretno
- I** Prepínač rýchlosti
- J** Tlačidlo pulzovania
- K** Oddelenie príslušenstva pre nože
- L** Navíjač kábla (zadná strana prístroja)
- M** Výrobný štítek (spodná strana prístroja)
- N** Násadkový držiak
- O** Plastická čepeľ
- P** Kovová čepeľ s chráničom
- Q** Šlahací disk
- R** Citrusový odšťavovač (len AFP 750)
- S** Ochranný kryt pohonu mixéra
- T** Škrabka na cesto

**Bezpečnostné pokyny**

Tento prístroj je v súlade so schválenými technologickými štandardmi pre bezpečnosť a nemecký zákon o bezpečnosti zariadení. Jednako však ako výrobca vás musíme zoznámiť s nasledujúcimi bezpečnostnými pokynmi:

**Všeobecná bezpečnosť**

- Prístroj sa smie pripojiť len na elektrickú sieť, ktorej napätie a frekvencia je v súlade s údajmi uvedenými na typovom štítku!
- Nikdy sa prístroj nedotýkajte, ak – je elektrický kábel poškodený, – je kryt poškodený.
- Nikdy ťaťom za napájací kábel neodpájajte zástrčku zo zástrčky
- Aby nedošlo k ohrozeniu, ak je poškodený napájací kábel, musíte

(SK)

ho vymeniť u výrobcu, v jeho zákazníckom oddelení alebo inou kvalifikovanou osobou.

- Opravy tohto prístroja smú vykonávať len kvalifikovaní servisní technici. Ak sa prístroj nesprávne opraví, môže dôjsť k vážnym ohrozeniam. Ak je oprava nevyhnutná, vyhľadajte zákaznícke oddelenie alebo autorizovaného predajcu.
- Prístroj sa smie používať len na domáce spracovanie potravín. Výrobca nezodpovedá na škody spôsobené nesprávnym používaním alebo použitím na iný ako vymedzený účel.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ neboli upovedomení o používaní prístroja alebo nepracujú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

#### Bezpečnosť detí

- **Nikdy nenechávajte prístroj bez dohľadu a nestrážení v prítomnosti malých detí!**
- Na deti je potrebné dohliadať, aby sa s týmto prístrojom nehrali.

#### Zapamätajte si, ak používate kuchynský robot

- Zariadenie nezapínajte, ak máte mokré ruky.
- V zariadení sa nesmú miešať žiadne farby (laky, polyester atp.) – **Nebezpečenstvo výbuchu!**
- Pred čistením a údržbou vždy prístroj vypnite a odpojte sieťovú zástrčku.
- Nikdy neponárajte kryt motora (obr. 1/A) do vody alebo iných kvapalín.
- Výrobca nezodpovedá za možné poškodenia v dôsledku nevhodného a nesprávneho používania.

- Nástroje sa smú vkladať a vyberať do prístroja, len ak je odpojený z elektrickej siete.

- **Upozornenie: Kovový nôž (obr. 1/P) je mimoriadne ostrý! Nebezpečenstvo poranenia!** Kovový nôž držte vždy za rukoväť a skladujte s nasadeným ochranným krytom! Pozor pri oplachovaní!
- **Upozornenie: Rezacie vložky (obr. 9) sú veľmi ostré! Nebezpečenstvo poranenia!** Vložky skladujte len v určených priehradkách pre príslušenstvo (obr. 1/K). Pozor pri oplachovaní!
- **Upozornenie: Čepel'ová jednotka mixéra (obr. 14/a) je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia!** Pri rozoberaní a skladaní mixéra buďte opatrní.
- **Upozornenie: Nikdy prsty nevkładajte do plniaceho otvoru (obr. 1/F)! Nebezpečenstvo poranenia!**
- **Upozornenie:** Do zapnutého mixéru sa nesmú dostať tvrdé predmety (napr. lyžičky) a nevkładajte ruky do zmiešavacej nádoby. **Nebezpečenstvo poranenia!**
- Veko sa smie zložiť, len ak sa nástroje neotáčajú.
- Do plniaceho otvoru nevkładajte dlhé predmety (nôž, drevená vareška, škrabka na cesto atp.). **Nebezpečenstvo poranenia!** Na zasúvanie potravín používajte iba podávač (obr. 1/E).
- Do zmiešavacej nádoby alebo univerzálnej misy nedávajte horúce kvapaliny (len studené alebo teplé).
- Univerzálnu misu (obr. 1/G) vždy položte na kryt motora, predtým ako nasadíte vreteno (obr. 1/H) a nástroje.
- Pre bežnú prácu (miešanie ľahkého cesta atp.) môže prístroj pracovať až 10 minút bez zastavenia. Pred každým ďalším

nepretržitým použitím je potrebné, aby prístroj vychladol (aspoň 20 minút po každých 10 minútach bez zastavenia). Pri spracovaní veľmi ťažkých vecí, napr. 1,5 kg cesta, prístroj nesmie byť zapnutý dlhšie ako 1 minútu bez zastavenia.

- Predtým ako vyberiete obsah misy, vždy najprv vyberte vreteno a nástroje.
- Neprekračujte maximálny plniaci objem.
- Na zariadenie vždy dozerajte. Zástrčka sa musí vytiahnuť z elektrickej siete, aj keď sa miestnosť opúšťa len na chvíľu.
- Po skončení práce prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku.

## Likvidácia




### Obalový materiál

Obalový materiál chráni životné prostredie a je recyklovateľný. Plastové súčiastky sú označené značkami, napr. >PE<, >PS< atď. Prosíme, aby ste obalový materiál dali do príslušnej odpadovej nádoby na mieste zberu druhotných surovín.



### Staré zariadenie

Symbol  na výrobku alebo na obale označuje, že výrobok sa nesmie odhodiť do domového odpadu. Namiesto toho sa musí odnieť na zberné miesto pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tým, že zabezpečíte správnu likvidáciu tohto výrobku, pomôžete zabrániť prípadným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by inak mohlo dôjsť v prípade nesprávnej likvidácie tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku môžete

získať od vášho miestneho úradu, spracovateľa vášho domového odpadu alebo v obchode, kde ste tento výrobok zakúpili.

## Všobecné prevádzkové pokyny

Kuchynský robot mnohorakými spôsobmi pomáha pri príprave jedál.

- **Mixér** sa používa na prípravu mnohorakých druhov miešaných nápojov, rozdrvenie ľadu, rozomletie ovocia a zeleniny atď.
- **Multifunkčná jednotka** sa používa napríklad na
  - prípravu cesta ...
  - rozsekanie mäsa, orechov alebo podobných vecí ...
  - rezanie, strúhanie alebo oškriabanie zeleniny alebo ovocia ...
  - narezanie hranolčiek ...
  - šľahanie smotany alebo bielkového žltka ...
  - a odšťavovanie citrónov, pomarančov, grapefruitov (len AFP 750)

## Bezpečnostný systém

Prístroj ma niekoľko bezpečnostných systémov.

- Mixér alebo univerzálna misa sa dá zapnúť, len ak príslušná nádoba a dopovedajúce veko sú správne nasadené.
- Univerzálna misa sa dá zapnúť, len ak zmiešavacia nádoba je odstránená a bezpečnostný kryt pohonu mixéra (obr. 1/S a 4) je nasadený.



Deti nepúšťať ajte do blízkosti prístroja.



Prístroj prevádzkujte len na rovnom a suchom pracovnom mieste.

(SK)

## Mixér

Mixér sa používa na prípravu mnohorakých druhov miešaných nápojov, rozdrvenie ľadu, rozomletie ovocia a zeleniny atď.

## Príprava mixéra

Ak chcete nasadiť zmiešavaciu nádobu, musíte odstrániť bezpečnostný kryt (obr. 1/S and 4).

- ☞ Otočte bezpečnostný kryt **v smere hodinových ručičiek** a vyberte.
  - Rozbliká sa červená kontrolka (obr. 4/a).
- ☞ Položte zmiešavaciu nádobu (obr. 1/B a 2) na pohon mixéra (šípka ▼ na šípku ▲) a otočte **proti smeru hodinových ručičiek** až po zarážku. Zmiešavacia nádoba počuteľne zapadne. Dve čierne šípky sa musia zhodovať.
  - Červená kontrolka (obr. 4/a) zhasne.
- ☞ Položte veko mixéra (obr. 1/C a 3) na zmiešavaciu nádobu a otáčajte, pokiaľ predok veka nebude priamo nad rukoväťou. Kryt počuteľne zapadne.
- i** Mixér sa dá zapnúť, len ak nádoba a veko sú správne nasadené.
- ☞ Nasadte uzatváracie veko (obr. 1/D) a zablokujte.

## Práca s mixérom

- ☞ Otvorte veko (obr. 1/C) a do nádoby dajte všetky potrebné prísady.
 

**Upozornenie:** Neprekračujte maximálny objem naplnenia 1,5 litra!
- i** Počas prevádzky môžete ďalšie prísady pridávať cez plniaci otvor. Tesniace veko (obr. 1/D) je možné pre tento účel takisto použiť ako plniaci nástroj. Plniaci otvor zatvorte ihneď po doplnení, aby nedošlo k vyšplechnutiu.

- ☞ Zapnutie mixéra: otočte prepínač rýchlosti (obr. 1/I) doprava na požadovanú rýchlosť alebo stlačte pulzovacie tlačidlo (obr. 1/J).
- i** Odporúčame začať na pomalej rýchlosti a neskôr rýchlosť zvyšovať. Mixér pri stlačení pulzovacieho tlačidla pracuje na maximálnej rýchlosti. Pozrite si časť "Tipy na používanie mixéra", ktorá obsahuje referenčné hodnoty nastavenia rýchlosti.
- ☞ Vypnutie prístroja: otočte prepínač rýchlosti do polohy "0".
- ☞ Po mixovaní otočte nádobu **v smere hodinových ručičiek** a vyberte ju. Potom otočte veko a zložte ho.

## Multifunkčná časť

### Nástroje a možnosti ich použitia

S multifunkčnou časťou je možné použiť nasledujúce nástroje:






- **Šľhací disk (obr. 1/Q)**  
Šľhanie smotany a vajčkových bielkov, príprava šľahačky a ľahkého cesta.
- **Kovový nôž (obr. 1/P)**  
Sekanie surového mäsa, čokolády, orechov atď.
- **Plastový nôž (obr. 1/O)**  
Na hnetenie a miesenie ťažkého cesta.
- **Násadkový držiak (obr. 1/N) s rezacou vložkou (obr. 10)**  
Vložky sú na rúčkach označené číslami (1 až 6) Požadovaná vložka sa nasadí do držiaka vložiek.
  - 1 **Jemný krájač**  
Na rezanie ovocia, zeleniny, surového mäsa alebo klobás (napr. saláma) atď. na tenké plátky.

- 2 **Olúpavač paradajok**  
Na očistenie paradajok.
- 3 **Krájač hranolčekov**  
Na krájanie zemiakov na hranolčeky.
- 4 **Strúhač syra**  
Na strúhanie tvrdého syra, napr. parmezánu atp.
- 5 **Hrubé strúhanie**  
Na hrubé nastrúhanie zeleniny a ovocia atp.
- 6 **Jemné strúhanie**  
Na jemné nastrúhanie zeleniny a ovocia atp.




## Príprava multifunkčnej časti

### Nasadenie bezpečnostného krytu (obr. 4)


Multifunkčná časť sa dá zapnúť, len ak zmiešavacia nádoba je odstránená a bezpečnostný kryt pohonu mixéra (obr. 1/S a 4) je nasadený.

-  Vyberte zmiešavaciu nádobu podľa postupu v časti "Mixér".
  - Rozbliká sa červená kontrolka (obr. 4/a).
-  Nasadte bezpečnostný kryt na pohon mixéru (značka  na značku ) a otočte **proti smeru hodinových ručičiek** až po zarážku. Bezpečnostný kryt počuteľne zapadne. Značka  musí byť nad kontrolkou (obr. 4).
  - Červená kontrolka (obr. 4/a) zhasne.

### Nasadenie univerzálnej misy (obr. 5)

-  Položte univerzálnu misu (obr. 1/G) na prístroj (šípka  na šípku ) a otočte **proti smeru hodinových ručičiek** až po zarážku. Univerzálna misa počuteľne zapadne. Dve čierne šípky sa musia zhodovať.


### Vloženie vretena (obr. 7)


-  Nasadte vreteno (obr. 1/H) na čap v strede univerzálnej misy.


### Nasadenie nástrojov

Môžete použiť nasledujúce nástroje:





- Šľahací disk (obr. 1/Q) alebo
- Kovový nôž (obr. 1/P) alebo
- Plastový nôž (obr. 1/O) alebo
- Násadkový držiak (obr. 1/N) s rezacou vložkou (obr. 9)

-  Do násadkového držiaka sa musí vložiť vhodná vložka podľa účelu použitia (pozrite "Vloženie rezacej vložky do násadkového držiaka").

-  Na vreteno nasadte požadovaný nástroj.
  - Šľahací disk, kovový nôž a plastický nôž (obr. 8) musia zapadnúť do zubu na spodnej strane vretena.
  - Násadkový držiak (obr. 11) zostane na šesťuholníkovom vretene.

-  Odporúčame, aby ste násadkový držiak držali prstami v dvoch manipulačných otvoroch.







### Nasadenie veka (obr. 6)







-  Položte veko (obr. 1/F) na univerzálnu misu (šípka  na šípku ) a otočte **proti smeru hodinových ručičiek** až po zarážku. Kryt počuteľne zapadne. Predok krytu je potom nad rukoväťou, obe čierne šípky musia navzájom súhlasiť.
-  Do plniaceho otvoru zasuňte podávač (obr. 1/E).

### Nasadenie rezacej vložky na násadkový držiak (obr. 10)






V závislosti na použití na musí nasadiť na násadkový držiak príslušná rezacia vložka.

SK

-  Vložky sú uložené vo výklopnom priestore pre príslušenstvo (obr. 1/K) v kryte motora.
-  Vložky sú veľmi ostré. Pri manipulácii s nimi je potrebné byť opatrný!
-  Priestor príslušenstva otvorte potiahnutím rúčky (obr. 9).
-  Vyberte požadovanú vložku za rúčku z priestoru pre príslušenstvo (obr. 9).
-  Nasadte vložku na výbežok na strede násadkového držiaka a umiestnite do výklenku disku (obr. 10).
-  Ak chcete vložku vybrať, jemne potiahnite smerom von a vyberte.




-  Ak bliká kontrolka (obr. 4/a) a prístroj sa nedá spustiť, bezpečnostný kryt mixéra (obr. 1/S a 4) nie je správne nasadený.
-  Vypnutie prístroja: otočte prepínač rýchlosti do polohy "0".
-  Po použití otočte veko **v smere hodinových ručičiek** a vyberte ho.
-  Veko zložte až po úplnom zastavení nástroja!
-  Vyberte nástroj a vreteno.
-  Otočte univerzálnu misu **v smere hodinových ručičiek** a vyberte.

## Obsluha multifunkčnej časti





-  Otvorte veko (obr. 1/F) a do univerzálnej misy dajte všetky potrebné prísady.  
**Upozornenie:** Neprekračujte maximálny plniaci objem.
  - kvapaliny 1,75 litra
  - pevné látky 1,5 litra
-  Počas prevádzky môžete ďalšie prísady pridávať cez plniaci otvor. Plniaci nástroj (obr. 1/E) je možné takisto použiť na tento účel. Plniaci otvor zatvorte ihneď po doplnení, aby nedošlo k vyšplechnutiu.
-  Na pritlačenie rezaných potravín používajte výhradne podávač!
-  Zapnutie prístroja: otočte prepínač rýchlosti (obr. 1/I) doprava na požadovanú rýchlosť alebo stlačte pulzovacie tlačidlo (obr. 1/J).
-  Odporúčame začať na pomalej rýchlosti a neskôr rýchlosť zvyšovať. Prístroj pri stlačení pulzovacieho tlačidla pracuje na maximálnej rýchlosti. Pozrite si časť "Tipy na používanie multifunkčnej časti", ktorá obsahuje referenčné hodnoty.

## Citrusový odšťavovač (len AFP 750)


### Príprava (obr. 13)


-  Univerzálnu misu umiestnite podľa vyššie uvedeného postupu (obr. 5).
-  Položte sítko odšťavovača (obr. 13/a) na univerzálnu misu (šípka ▽ na šípku ▲) a otočte **proti smeru hodinových ručičiek** až po zarážku. Sítko počuteľne zapadne, šípka ▽ musí súhlasiť so šípkou ▲.
-  Zasuňte odšťavovací kužel (obr. 13/b) do sitka.


### Obsluha citrusového odšťavovača

-  Zapnutie prístroja: otočte prepínač rýchlosti (obr. 1/I) do polohy 1.
-  Odšťavovač sa môže prevádzkovať len na najnižšej rýchlosti.
-  Vypnutie prístroja: otočte prepínač rýchlosti do polohy "0".
-  Po použití vyberte odšťavovací kužel.




 Otočte sitko **v smere hodinových ručičiek** a vyberte ho.


 Otočte univerzálnu misu **v smere hodinových ručičiek** a vyberte.

 Zariadenie je možné používať bez prerušenia po dobu 10 minút. Pred každým ďalším nepretržitým použitím je potrebné, aby prístroj vychladol (aspoň 20 minút po každých 10 minútach bez zastavenia).


## Čistenie a údržba


### Kryt motora


 Zaistite, aby sa do motorového krytu nedostala žiadna kvapalina!


 Vyčistite kryt motora navlhčenou handrou. **Nikdy neponárajte do vody alebo nedávajte pod tečúcu vodu!**

### Mixér


 Nádoba a nôž sa dajú jednoducho a čisto vyčistiť pomocou pulznej funkcie.


 Naplňte zmiešavaciu nádobu do polovice teplou (nie horúcou!) vodou a pridajte niekoľko kvapiek čistiacieho prostriedku.


 Krátko stlačte pulzné tlačidlo.


 Potom opláchnite nádobu pod tečúcou vodou.


#### Rozobranie/nasadenie rezacej jednotky (obr. 14)


 V prípade potreby je možné takisto rozobrať rezaciu jednotku a vyčistiť samostatne.


 **Upozornenie: Čepeľ je veľmi ostrá! Nebezpečenstvo poranenia!**


 Vyberte čepeľovú jednotku (obr. 14/a) zo zmiešavacej nádoby pomocou horného veka (obr. 1/D a obr. 14/c) ako nástroja. Drážky horného veka dosadajú na rebrovanie čepeľovej jednotky. Otočte **proti smeru hodinových ručičiek** a vyberte pod miernym náklonom.

 Odstráňte tesnenie (obr. 14/b) z rezacej jednotky.


 Rezacia jednotka je veľmi ostrá! Tesnenie sa môže poškodiť.


 Opláchnite diely opatrne v ruke (**nebezpečenstvo poranenia!**). Na čistenie používajte len vodu a čistiaci prostriedok. Nedávajte rezaciu jednotku do umývačky riadu.


 Nasadte tesnenie na rezaciu jednotku.

 Vložte rezaciu jednotku do zmiešavacej nádoby zospodu. Rezaciu jednotku držte s miernym náklonom. Dotiahnite čepeľovú jednotku pomocou horného veka ako nástroja otočením **v smere hodinových ručičiek** (obr. 14).

### Univerzálna misa a nástroje

 Univerzálna misa a nástroje sa môžu umývať pod tečúcou vodou.

 **Upozornenie: Kovový nôž je mimoriadne ostrý! Nebezpečenstvo poranenia!**

 Plastové časti sa opotrebúvajú rýchlejšie, ak sa často umývajú v umývačke riadu. Ak sa predsa len rozhodnete pre ich umývanie v umývačke, tak ich umiestnite do horného košíka.

SK

## Vložky

- ☞ Vložky čistite kefou alebo handričkou pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu!

⚠ **Upozornenie: Vložky sú veľmi ostré! Nebezpečenstvo poranenia!**

## Skladovanie

Všetko príslušenstvo je možné skladovať priamo v zariadení.

- Vložky skladujte v určených priehradkách pre príslušenstvo (obr. 1/K).

⚠ **Upozornenie: Vložky sú veľmi ostré. Nebezpečenstvo poranenia!** Je nutné ich držať za rúčky!

- Príslušenstvo umiestnite do univerzálnej misy ako je uvedené na obr. 12.

⚠ **Upozornenie: Kovový nôž (obr. 1/P) je mimoriadne ostrý! Nebezpečenstvo poranenia!** Kovový nôž držte len za rúčku a skladujte ho len s nasadeným chráničom!

- Namotajte kábel na dva háčiky na zadnej strane prístroja (obr. 15).

## Technické údaje

Sieťové napätie: 230 – 240 V

Príkonnosť: 700 W

CE Tento prístroj je v súlade s nasledujúcimi smernicami ES:

- Smernica o nízkom napätí 2006/95/EC
- EMC Smernica 89/336/EEC v znení doplnkov 92/31/EEC a 93/68/EEC

## Tipy na obsluhu

### Mixér

- Mixér sa veľmi dobre hodí na sekanie malých častí jedla ako sú orechy, strúhanka alebo bylinky.
- Omáčky, ktoré boli pripravené samostatne, je možné rýchlo znovu dostať do mixéra.
- Narežte alebo rozdeľte potraviny, ktoré sa majú spracovať v mixéri, na kocky s veľkosťou 2 až 3 cm.
- Z ovocia vyberte kôstky a z mäsa kosti, pretože môžu poškodiť rezaciu jednotku.
- Drvenie ľadu: pred drvením ľadu vždy pridajte trochu vody do nádoby.
- Pri spracovaní suchých zmesí môže byť potrebné z času na čas vypnúť prístroj, otvoriť veko a zoškriabať zmes zo stien nádoby škrabkou.
- Pri mixovaní kvapalných a pevných prísad najprv zmiešajte kvapalné a potom pridajte suché.
- Horúce kvapaliny nechajte pred ich spracovaním v mixéri vychladnúť.
- Ak sa musia spracovať horúce prísady, tak zmiešavacia nádoba musí byť odvetrávaná zložením uzatváracieho veka.

	Potravina	Rýchlosť*	Poznámky
Mixovanie	Mliečne kokteily	5 – 10	Použite studené mlieko.
Sekanie	Orechy, čokoláda, cesnak, bylinky	Pulzný chod	Naraz spracujte len 1 pohára, aby došlo k rozsekaniu celého objemu.
Príprava strúhanky	Sendvič, sucháre, hrianky	5 – 10	Pred spracovaním nahrubo rozdrobiť
Drvenie ľadu		Pulzný chod	Pridajte 1 pohára vody. Stlačte pulzné tlačidlo 3-4 krát.
Emulgácia	Šalátový dressing	7 – 10	Dobre zmixovať. Olej je možné pridať cez plniaci otvor počas mixovania.
Mixovanie	Koláčové zmesi, palacinkové cesto	1	Stačí dobre premiešať prísady, nešľahať príliš dlho.
Pyré	Polievky, zelenina, ovocie	3 – 10	Mixovať, pokiaľ zmes nezhustne

\*Vždy začať na pomalejšej rýchlosti a potom rýchlosť zvyšovať

(SK)

## Multifunkčná časť

### Sekanie

Spracovať na rovnomerne nasekané kúsky čo najviac, ako je možné. Potraviny je potrebné pred spracovaním rozrezať alebo polámať na časti rovnakej veľkosti.

Dajte pozor, aby nádoba nebola príliš preplnená.

### Zomleté mäso

Pred spracovaním narežte mäso na kocky o veľkosti približne 2 cm.

### Zelenina

Pred spracovaním očistiť a rozštvrtiť podobne ako cibuľu.

### Mixovanie

Množstvo na spracovanie závisí od viskozity spracovaných potravín.

### Pridávanie prísad

Pred spracovaním vložiť suché prísady ako je múka do univerzálnej misky. Prísady sa nesmú pred spracovaním mixovať. Kvapalné prísady je možné pridávať cez plniaci otvor počas spracovania.

Kvapalné prísady je možné pridávať cez plniaci otvor počas spracovania.

**Poznámka:** Pri spracovaní omáčok alebo polokvapalných prísad môže byť potrebné príležitostne vypnúť prístroj, otvoriť veko univerzálnej misky a zoškriabať zmes zo stien misky pomocou škrabky.

### Práca s násadkovým držiakom

Správne podávanie potravín cez plniaci otvor je veľmi dôležité.

Narežte pripravované potraviny na menšie časti, ak je to potrebné, aby ľahko prešli cez plniaci otvor.

Prísady pridávajte súčasne čo najviac kolmo do plniaceho otvoru.

Pomocou podávača ich pritláčajte.

Stupeň tlaku ovplyvňuje koncentráciu narezanej potraviny.



Na pritláčanie potravín používajte len podávač. Do plniaceho otvoru nikdy nekladajte prsty!

Prístroj sa môže poškodiť, ak na podávač vyvíjate príliš veľký tlak!



Medzi podávačom a násadkovým držiakom vždy zostane trochu nespracovaného jedla.

### Strúhanie syra

Mäkký syr ako napr. ementál alebo mozzarella pred strúhaním dobre schladte.

Tvrдый сыр ako je parmezan môžete spracovať pri izbovej teplote.

**Poznámka:** Parmezán je nutné spracovať s miernym tlakom na podávač.

SK







	Nástroj	Potravina	Max. množstvo	Rýchlosť	Poznámky
Sekanie	Kovový nôž	Zelenina, napr. cibuľa ovocie čerstvé bylinky orechy, mandle čokoláda	800 g 800 g 1 zväzok 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Ovocie a zelenina by mala byť čerstvá a pevná, použiť približne rovnaké časti
Sekanie mäsa	Kovový nôž	Mäso, rybie filety (rozporciované) slanina	500 g	4 – 6	Vyberte kosti a šľachy, narezat' na kocky pribl. 2 cm.
Príprava strúhanky	Kovový nôž	Suchý chlieb, sucháre	125 g	3 alebo 4	Pred spracovaním nahrubo rozdrobiť
Pyré	Kovový nôž	Varené ovocie alebo zelenina	až do 1,75 l	3 – 10	Počas spracovania pridať malé množstvo vody.
Mixovanie	Kovový nôž	Ľahké koláčové zmesi, palacinkové cesto atď.	800 ml	3 – 7	Začnite s nastavením 1 na premiešanie prísad a potom zvýšte rýchlosť
Mixovanie	Kovový nôž	Majonéza	1 l	Pulzný chod alebo 3	Nevypínajte prístroj počas pridávania oleja
Hnetenie	Plastická čepeľ	Ťažké cestá, napr. chlebové alebo pizzové cesto	1,5 kg	1 – 5	Začnite s nastavením 1 na premiešanie prísad a potom zvýšte rýchlosť
Rezanie	Jemný krájač (č. 1)	Zelenina, napr. uhorky, cukina, mrkva atp. Ovocie, napr. jablká, paradajky, mäso, klobása, saláma atď.	800 g	1 – 2	Vyberte ovocie a zeleniny približne rovnakej veľkosti Narežte mäso tak, aby sa vošlo do plniaceho otvoru
Strúhanie	Olúpavač paradajok (č. PG1)	Zemiaky	až do 1 kg	1 – 2	napr. na zemiakové knedlíky
Rezanie pásikov	Hranolčekový krájač (č. 3)	Zemiaky, mrkva, paštrnák	1 kg	1 – 2	
Strúhanie	Strúhadlo na syr (č. 4)	Syr parmezán	500 g	1 – 2	Netlačte príliš silno na podávač
Strúhanie (hrubé alebo jemné)	Hrubé, jemné strúhadlo (č. 5 alebo 6)	Tabuľková čokoláda ovocie, napr. jablká zelenina, napr. mrkva	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Rozbite varnú čokoládu na 2-3 kusy
Vyklepávanie	Vyklepávací disk	Ľahké koláčové zmesi vajčkové bielka smotana	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Nerobíte vajíčkové bielka príliš dlho

SK

## Recepty









### Základný recept pre kysnuté cesto

4	bielko z vajčička
4 polievkové lyžice	studená voda
200 g	cukor
1 balíček	vanilkový cukor
4	žítok z vajčička
80 g	múka
80 g	kukuričná múka
1 polievková lyžica	prášok do pečiva

-  Potrebne príslušenstvo: univerzálna misa so šľahacím diskom
-  Do univerzálnej misy dajte vajčkový bielok a vodu a šľahajte na nastavení 5 po dobu približne 1 minúty až do stuhnutia.
-  Pridajte cukor a vanilkový cukor cez plniaci otvor a šľahajte ďalšiu 1 minútu alebo až do rozpustenia cukru.
-  Pridajte žítok a premiešajte niekoľkými pulznými zapnutiami.
-  Zmiešajte múku, kukuričnú múku a prášok do pečiva, pridajte krémovú masu a krátko premiešajte niekoľkými pulznými zapnutiami.
-  Nalejte cesto do formy na pečenie a nechajte piecť.

### Základný recept na koláčovú zmes

500 g	múka
1 balíček	prášok do pečiva
250 g	mäkký margarín alebo maslo
250 g	cukor
1 balíček	vanilkový cukor
1 štipka	soľ
4	vajcia
150 ml	mlieko

-  Potrebne príslušenstvo: univerzálna misa s plastovým nožom
-  Všetky prísady dajte do univerzálnej misy v uvedenom poradí.
-  Miešajte 1 až 1 1/2 minúty na nastavení 3 – 4, až pokiaľ sa nevytvorí krémovité a hladké cesto.
-  Ak sa cesto počas spracovania zachytí na stenách misy, vypnite prístroj, otvorte veko a dajte cesto zo stien nádoby naspäť dovnútra pomocou škrabky.
-  Cesto vylejte na plech na pečenie a nechajte upiecť.
-  Cesto je možné ľahko zmeniť pridaním iných príchutí.  
Príklad pre mramorovanú bábovku:
-  Na plech dajte 2/3 cesta. Pridajte 1 polievkovú lyžicu kakaového prášku a 1 polievkovú lyžicu mlieka do zvyšného cesta a premiešajte znovu niekoľkými krátkymi pulznými zapnutiami.
-  Na svetlé cesto vylejte tmavé cestona plechu. Vidličkou urobte špirálovitý pohyb cez obe vrstvy cesta, aby ste získali mramorový vzor.

## Základná recept pre jemné pečivo

250 g	múka
1 polievková lyžica	prášok do pečiva
125 g	studený margarín alebo maslo
60 g	cukor
1 štipka	soľ
1	vajce
1 polievková lyžica	studená voda

- i** Potrebne príslušenstvo: univerzálna misa s plastovým nožom
- ☞** Do univerzálnej misy dajte múku, prášok do pečiva, soľ a cukor. Studené maslo rozrežte na kocky a pridajte.
- ☞** Miešajte približne 1 minútu na nastavení 3 – 4, pridajte vajce a studenú vodu cez plniaci otvor a pokračujte v miešaní, až pokiaľ cesto nevytvorí guľu okolo noža.
- ☞** Cesto vyberte z misy a pokračujte ešte krátko v hnetení rukami.
- ☞** Nechajte cesto odpočinúť v chladničke približne 30 minút pred ďalším spracovaním.
- ☞** Cesto rozvaľkajte, položte na dobre vymastený plech a pridajte ovocie, napr. jablká alebo slivky, podľa chuti.

## Základný recept na kysnuté cesto

500 g	múka
40 g	droždie (čerstvé) alebo 1 balíček sušeného droždia
80 g	cukor
1 štipka	soľ
80 g	margarín, roztopený
200 ml	vlažné mlieko

- i** Potrebne príslušenstvo: univerzálna misa s plastovým nožom
- ☞** Všetky prísady dajte do univerzálnej misy v uvedenom poradí.
- ☞** Miešajte 1 až 1 1/2 minúty na nastavení 3 – 4, pokiaľ cesto nevytvorí okolo noža guľu.
- ☞** Vyberte cesto z misy a ešte ho chvíľu mieste rukami.
- ☞** Potom rukami rozmieste prísady, ktoré sa nerozpustili, napr. hrozienka.
- ☞** Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vykysnúť na dvojnásobok jeho objemu v uzatvorenej mise na teplom mieste.
- i** Možné použitie: pletenka, kysnuté veľkonočné sušienky, ovocné koláče, duté rezance.  
Pre korenisté koláče, napr. cibuľový koláč pripravte cesto bez cukru.

SLO

**SLO Spoštovani kupec!**

Prosimo, pozorno preberite ta navodila za uporabo. Bodite posebej pozorni na varnostne napotke na prvih straneh navodil. Navodila za uporabo shranite za poznejšo rabo in jih izročite morebitnemu prihodnjemu lastniku naprave.



Opozorilni trikotnik in/ali signalne besede (**Opozorilo!**, **Previdno!**, **Pozor!**) označujejo napotke, ki so pomembni za vašo varnost ali delovanje naprave, zato jih nujno upoštevajte.



Ta znak vas vodi po posameznih korakih uporabe naprave.



Temu znaku sledijo dodatne informacije o delovanju in praktični uporabi naprave.



Deteljica označuje različne nasvete in napotke za gospodarno in okolju prijazno uporabo naprave.

**Opis aparata (slika 1)**

- A** Ohišje motorja
- B** Mešalna posoda
- C** Pokrov mešalnika
- D** Zapiralni pokrovček
- E** Potisni čep z merilno čašo
- F** Pokrov s polnilno odprtino
- G** Univerzalna skleda
- H** Vreteno
- I** Stikalo za izbiro hitrosti
- J** Impulzni gumb
- K** Predal za dodatne rezalne nastavke
- L** Navijalnik za priključno vrstico (na zadnji strani aparata)
- M** Napisna tablica (spodnja stran aparata)
- N** Nosilec nastavkov
- O** Plastični nož
- P** Kovinski nož s ščitnikom
- Q** Kolut za stepanje
- R** Ožemalnik za citruse (samo AFP750)
- S** Varnostni pokrov za pogon mešalnika
- T** Lopatica

**Varnostni napotki**

Aparat ustreza priznanim tehnološkim standardom glede varnosti in nemškemu zakonu o varnosti električnih aparatov. Navzlic temu menimo, da je naša dolžnost, da vas kot proizvajalec seznanimo z naslednjimi varnostnimi napotki.

**Splošna varnost**

- Aparat lahko priključite samo na električno omrežje, katerega napetost in frekvenca ustrezata podatkom, navedenim na tipski tablici!
- Nikdar ne uporabite aparata, če je
  - omrežni kabel poškodovan,
  - njegovo ohišje poškodovano.



- Nikdar ne vlecite za kabel, da bi tako vzeli vtič iz vtičnice.
- Za preprečitev nevarnosti, mora priključno vrstico aparata, če je poškodovana, zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali druga strokovno usposobljena oseba.
- Aparat lahko popravlja samo usposobljen serviser. Nepravilno popravilo ima lahko za posledico hudo nevarnost. Če je potrebno popravilo, se obrnite na službo za pomoč kupcem ali pooblaščenega trgovca.
- Aparat je namenjen izključno za pripravo hrane na domu. Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za škodo, ki bi nastala ob nepravilni ali nenamenski uporabi.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljale osebe (vključno z otroki), katerih telesne, zaznavne ali duševne zmožnosti so omejene, ali ki nimajo izkušenj in znanja, če niso bile podučene o uporabi s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

#### Varnost otrok

- **Nikdar ne puščajte aparata brez nadzora, kadar je prižgan, še zlasti pozorno pa ga nadzorujte tedaj, kadar so v bližini mlajši otroci!**
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z aparatom.

#### Pri uporabi aparata upoštevajte

- Nikdar ne prižigajte aparata z mokrimi rokami.
- Z aparatom ne smete mešati barv (lakov, poliestra, itd.) – **Nevarnost eksplozije!**
- Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem je treba izklopiti aparat in potegniti vtič iz omrežne vtičnice.

- Nikdar ne potopite ohišja motorja (slika 1/A) v vodo ali druge tekočine.
- Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za škodo, ki bi nastala ob neprimerni ali nepravilni rabi.
- Pribor lahko vstavljate ali jemljete iz aparata le tedaj, kadar je priključna vrstica izključena iz električnega omrežja.
- **Pozor: Kovinski nož (slika 1/P) je izredno oster! Nevarnost telesne poškodbe!** Kovinski nož lahko primete samo za ročaj in ga shranite samo z nameščenim ščitnikom! Bodite previdni pri splakovanju!
- **Pozor: Rezalni nastavki (slika 9) so zelo ostri! Nevarnost telesne poškodbe!** Nastavke shranjujte samo v predvidenem predalu za pribor (slika 1/K). Bodite previdni pri splakovanju!
- **Pozor: Noži mešalnika (slika 14/a) so zelo ostri. Nevarnost telesne poškodbe!** Pri razstavljanju in sestavljanju mešalnika bodite zelo previdni.
- **Pozor: Nikdar ne segajte s prsti v polnilno odprtino (slika 1/F)! Nevarnost telesne poškodbe!**
- **Pozor:** V mešalnik ne smete vtikati trdnih predmetov (npr. žlic), medtem ko dela. Ne segajte v posodo mešalnika z rokami. **Nevarnost telesne poškodbe!**
- Pokrov lahko odstranite le tedaj, kadar noži mirujejo.
- V polnilno odprtino ne segajte z dolgimi predmeti (nožem, kuhalnico, lopatico ipd.). **Nevarnost telesne poškodbe!** Narezano hrano tiščite v mešalnik samo s polnilnim čepom (slika 1/E).
- V posodo mešalnika ali v univerzalno skledo ne nalivajte vročih tekočin (temveč samo hladne ali mlačne).

SLO

- Vselej namestite univerzalno skledo (slika 1/G) na ohišje motorja, preden vstavite vreteno (slika 1/H) in pribor.
- Pri normalnem delu (mešanju lahnega testa itd.) lahko aparat dela do 10 minut brez prekinitve. Po dolgem neprekinjenem delovanju ga pustite, da se ohladi (vsaj 20 minut, potem ko ste ga uporabljali 10 minut brez prekinitve). Kadar obdelujete veliko količino gostih snovi, npr. 1.5 kg testa, aparat ne sme biti nepretrgoma prižgan dlje kot 1 minuto.
- Preden spraznite skledo, vselej najprej odstranite orodje in vreteno.
- Ne prekoračite največje količine polnjenja.
- Aparata ne pustite nikdar delovati brez nadzora. Potegnite vtič iz omrežne vtičnice, tudi če prostor zapustite samo za kratek čas.
- Po koncu dela izklopite aparat in potegnite vtič iz omrežne vtičnice.

## Odstranjevanje




### Embalaža

Embalažni material je okolju prijazen in je primeren za recikliranje. Plastični sestavni dele prepoznate po oznakah, npr. >PE<, >PS<, itd. Prosimo, odstranite embalažo v ustrezne zbiralnike.



### Odstranjevanje starega aparata

Znak  na izdelku ali na njegovi embalaži pomeni, da izdelek ne velja za običajen gospodinjski odpadek. Namesto tega ga je treba predati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. S tem ko zagotovite, da bo izdelek pravilno odstranjen, boste pomagali preprečevati morebitne negativne

posledice za okolje in človekovo zdravje, ki bi sicer nastale z nepravilnim ravnanjem pri odstranitvi tega izdelka.

Podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka lahko dobite pri mestni upravi, komunalnem podjetju za odvoz smeti ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.

## Splošna navodila za delo

Kuhinjski robot vam pomaga pri pripravi hrane na številne načine:

- **Mešalnik** se uporablja za pripravo najrazličnejših mešanih pijač, za drobljenje ledu, sekljanje sadja in zelenjave itd.
- **Večnamenska enota** se lahko, na primer, uporablja za
  - pripravo testa ...
  - sekljanje mesa, orehov ali podobnega ...
  - rezanje, strganje ali ribanje zelenjave ali sadja ...
  - rezanje krompirja za pomrit ...
  - stepanje smetane ali jajčnega beljaka ...
  - in stiskanje limon, pomaranč, grenivk (samo AFP750)

## Varnostni sistem

Aparat ima več varnostnih sistemov.

- Mešalnik ali univerzalno skledo lahko uporabljate le tedaj, kadar sta ustrezna posoda in njen pokrov pravilno nameščena.
- Univerzalna skleda lahko deluje le tedaj, kadar je posoda mešalnika odstranjena in kadar je nameščen varnostni pokrov za pogon mešalnika (slika 1/S in 4).



Navzlic temu otrokom ne pustite blizu aparata.



Aparat uporabljajte samo na ravni, suhi delovni površini.

## Mešalnik

Mešalnik se uporablja za pripravo najrazličnejših mešanih pijač, za drobljenje ledu, sekljanje sadja in zelenjave itd.

### Priprava mešalnika

Da boste lahko namestili mešalno posodo, morate odstraniti varnostni pokrov pogona mešalnika (slika 1/S in 4).

- ☞ Zasukajte varnostni pokrov **v smeri urnega kazalca** in ga odstranite.
  - Rdeča opozorilna lučka (slika 4/a) utripa.
- ☞ Postavite mešalno posodo (sliki 1/B in 2) na pogon mešalnika (puščica ▼ na puščici ▲) in jo obrnite **v smeri proti urnemu kazalcu** do konca. Slišite, kako mešalna posoda zaskoči. Obe črni puščici se morata pokrivati.
  - Rdeča opozorilna lučka (slika 4/a) ugasne.
- ☞ Postavite pokrov mešalnika (slika 1/C in 3) na mešalno posodo in ga obračajte, dokler jeziček na pokrovu ni direktno nad ročajem. Pokrovček slišno zaskoči.
- i** Mešalnik lahko vklopite le tedaj, kadar sta posoda in pokrov pravilno nameščena.
- ☞ Namestite zapiralni pokrovček (slika 1/D) in ga zablokirajte.

### Uporaba mešalnika

- ☞ Odprite pokrov (slika 1/C) in denite vse potrebne sestavine v posodo. **Pozor:** Količina ne sme biti večja od 1,5 litra!
- i** Med mešanjem lahko skozi polnilno odprtino dodajate druge sestavine. Zapiralni pokrov (slika 1/D) lahko pri tem uporabite tudi kot polnilno čašo. Po dodajanju

spet takoj zaprite polnilno odprtino, da preprečite brizganje.

- ☞ Vklopite mešalnik: obrnite stikalo za izbiro hitrosti (slika 1/I) v desno do zelene hitrosti ali pritisnite impulzni gumb (slika 1/J).
- i** Priporočamo vam, da začnete pri majhni hitrosti in jo nato povečujete. Ko pritisnete na impulzni gumb, dela mešalnik z največjo hitrostjo. Orientacijske vrednosti za nastavitve hitrosti so navedene v točki "Nasveti za uporabo mešalnika".
- ☞ Izklopite aparat: obrnite stikalo za izbiro hitrosti v levo v položaj "0".
- ☞ Po mešanju obrnite posodo **v smeri urnega kazalca** in jo vzemite proč. Nato obrnite in odstranite pokrov.

## Večnamenski del

### Orodja in možnosti njihove uporabe

Na večnamenskem delu lahko uporabite naslednja orodja:

- **Kolut za stepanje (slika 1/Q)**  
Za stepanje smetane in jajčnega beljaka, pripravo smetane in lahnega testa.
- **Kovinski nož (slika 1/P)**  
Za sekljanje surovega mesa, čokolade, orehov itd.
- **Plastični nož (slika 1/O)**  
Za gnetenje in mešanje gostega testa.
- **Nosilec nastavkov (slika 1/N) z rezalnim nastavkom (slika 10)**  
Nastavki so označeni s številko (1 do 6) na ročaju. Vstavite želeni nastavek v nosilec nastavkov.
  - 1 **Fini rezalnik**  
Za rezanje sadja, zelenjave, surovega mesa in klobas (npr. salame) itd. na tenke rezine.






SLO

- 2 **Strgalnik za krompir**  
Za strganje krompirja.
- 3 **Rezalnik za pomfrit**  
Za rezanje krompirja za pomfrit.
- 4 **Strgalnik za sir**  
Za strganje trdega sira, npr. parmezana itd.
- 5 **Grobi ribežen**  
Za grobo ribanje zelenjave in sadja, itd.
- 6 **Fini ribežen**  
Za fino ribanje zelenjave in sadja, itd.




## Priprava večnamenskega dela

### Namestitev varnostnega pokrova (slika 4)


Večnamenski del lahko deluje le tedaj, kadar je posoda mešalnika odstranjena in kadar je nameščen varnostni pokrov za pogon mešalnika (slika 1/S in 4).

-  Odstranite posodo za mešanje tako, kot je opisano pod "Mešalnik".
  - Rdeča opozorilna lučka (slika 4/a) utripa.
-  Namestite varnostni pokrov na pogon mešalnika (znak  na znak ) in obrnite **v smeri proti urnemu kazalcu** do konca. Slišite, kako varnostni pokrov zaskoči. Znak  mora biti nad opozorilno lučko (slika 4).
  - Rdeča opozorilna lučka (slika 4/a) ugasne.

### Nameščanje univerzalne skleda (slika 5)

-  Postavite univerzalno skledo (slika 1/G) na aparat (puščica  na puščici ) in obrnite **v smeri proti urnemu kazalcu** do konca. Univerzalna skleda slišno zaskoči. Obe črni puščici se morata pokrivati.


### Vstavljanje vretena (slika 7)


-  Namestite vreteno (slika 1/H) na pogonsko gred v sredini univerzalne skleda.


### Vstavljanje orodij

Vstavite lahko naslednja orodja:




- Kolut za stepanje (slika 1/Q) ali
- Kovinski nož (slika 1/P) ali
- Plastični nož (slika 1/O) ali
- Nosilec nastavkov (slika 1/N) z rezalnim nastavkom (slika 9)


-  V nosilec nastavkov je treba vstaviti ustrežni nastavek, odvisno od namena uporabe (glejte "Vstavljanje rezalnega nastavka v nosilec nastavkov").

-  Namestite zeleno orodje na vreteno.
  - Kolut za stepanje, kovinski nož in plastični nož (slika 8) se ujamejo v zobe pod vretenom.
  - Nosilec nastavkov (slika 11) počiva na šestrobem delu vretena.

-  Najboljše je, da primete nosilec nastavkov z dvema prstoma v odprtinah na ročaju.







### Namestitev pokrova (slika 6)

-  Namestite pokrov (slika 1/F) na univerzalno skledo (puščica  na puščici ) in ga obrnite **v smeri proti urnemu kazalcu** do konca. Pokrovček slišno zaskoči. Jeziček na pokrovu je tedaj direktno nad ročajem, črni puščici se pokrivata .






-  Vstavite potisni čep (slika 1/E) v polnilno odprtino.







### Vstavite rezalni nastavek v nosilec nastavkov (slika 10)

Odvisno od vrste dela vstavite ustrežni nastavek v nosilec nastavkov.

-  Nastavki so shranjeni v predalu (slika 1/K) v ohišju motorja.
-  Nastavki so zelo ostri. Prijemajte jih samo za ročaj!
-  Odprite predal za pribor s potegom za ročaj (slika 9).
-  Z ročajem vzemite potrebni nastavek iz predala (slika 9).
-  Konico nastavka položite na sredino nosilca in nato nastavek položite v utor na kolutu (slika 10).
-  Če želite nastavek odstraniti, ga narahlo potegnite navzven za ročaj in dvignite.




## Uporaba večnamenskega dela

-  Odprite pokrov (slika 1/F) in denite vse potrebne sestavine v univerzalno posodo.  
**Pozor:** Ne prekoračite največje količine polnjenja:
  - tekočina 1,75 litra
  - trdne snovi 1,5 litra
-  Med delom lahko skozi polnilno odprtino dodajate druge sestavine. V ta namen lahko uporabite tudi polnilno čašo v polnilnem čepu (slika 1/E). Po dodajanju spet takoj zaprite polnilno odprtino, da preprečite brizganje.
-  Za potiskanje uporabljajte izključno polnilni čep in nič drugega!
-  Vključite aparat: Obračajte stikalo za izbiro hitrosti (slika 1/I) v desno do zelene hitrosti ali pritisnite impulzni gumb (slika 1/J).
-  Priporočamo vam, da začnete pri majhni hitrosti in jo nato povečujete. Ko pritisnete na impulzni gumb, dela aparat z največjo hitrostjo. Orientacijske vrednosti za nastavitve hitrosti so navedene v točki "Nasveti za uporabo večnamenskega dela".





-  Če opozorilna lučka (slika 4/a) utripa in če aparata ni možno pognati, to pomeni, da varnostni pokrov mešalnega pogona (sliki 1/S in 4) ni pravilno nameščen.
-  Izklopite aparat: obrnite stikalo za izbiro hitrosti v levo v položaj "0".
-  Po uporabi obrnite pokrov **v smeri urnega kazalca** in ga vzemite proč.
-  Pokrov odstranite šele tedaj, ko se orodje popolnoma ustavi!
-  Odstranite orodje in vreteno.
-  Zasukajte univerzalno skledo **v smeri urnega kazalca** in jo odstranite.

## Ožemalnik za citrusne (samo AFP750)




### Priprava (slika 13)

-  Namestite univerzalno skledo tako, kot je opisano zgoraj (slika 5).
-  Namestite cedilo ožemalnika citrusov (slika 13/a) na univerzalno skledo (puščica ▽ na puščici ▲) in obračajte **v smeri proti urnemu kazalcu** do konca. Slišite, ko cedilo zaskoči, puščica ▽ se mora ujemati s puščico ▲.
-  Vstavite ožemalni stožec (slika 13/b) v cedilo.

### Uporaba ožemalnika za citrusne



-  Vključite aparat: obrnite stikalo za izbiro hitrosti (slika 1/I) v desno v položaj 1.
-  Ožemalnik citrusov lahko dela le pri najnižji hitrosti.
-  Izklopite aparat: obrnite stikalo za izbiro hitrosti v levo v položaj "0".
-  Po uporabi odstranite ožemalni stožec.

SLO





-  Obrnite cedilo **v smeri urnega kazalca** in ga odstranite.
-  Zasukajte univerzalno skledo **v smeri urnega kazalca** in jo odstranite.
-  Aparat lahko uporabljate do 10 minut brez prekinitve. Po dolgem neprekinjenem delovanju ga pustite, da se ohladi (vsaj 20 minut, potem ko ste ga uporabljali 10 minut brez prekinitve).

## Čiščenje in nega




### Ohišje motorja

-  Pazite, da v ohišje motorja ne pride tekočina!
-  Ohišje motorja čistite z vlažno krpo. **Nikdar ga ne potopite v vodo ali držite pod tekočo vodo!**






### Mešalnik

-  Posodo in nož zlahka in varno čistite s pomočjo impulznega gumba.
-  Napolnite posodo do polovice s toplo (ne vročo!) vodo in dodajte nekaj kapljic detergenta.
-  Na kratko pritisnite impulzni gumb.
-  Nato posodo splaknite pod tekočo vodo.




### Demontaža in montaža noža (slika 14)

-  Po potrebi lahko demontirate in posebej očistite nož.
-  **Pozor: Rezilo noža je zelo ostro! Nevarnost telesne poškodbe!**
-  Vzemite nož (slika 14/a) iz mešalne posode, pri čemer si pomagajte z zapiralnim pokrovčkom (slika 1/D in slika 14/c). Žlebovi na zapiralnem pokrovčku se ujemajo z rebri na nožu. Obračajte **v smeri proti urnemu kazalcu** in



odstranite, pri čemer ga držite rahlo postrani.

-  Z noža vzemite tesnilni obroček (slika 14/b).
-  Rezilo noža je zelo ostro! Tesnilni obroček se lahko poškoduje.
-  Previdno ročno splaknite sestavne dele (**nevarnost telesne poškodbe!**). Za čiščenje uporabljajte samo vodo in detergent.
- Ne čistite noža v pomivalnem stroju.
-  Vstavite tesnilni obroček na nož.
-  Od spodaj vstavite nož v posodo. Pri tem držite nož rahlo poševno. Pritegnite nož s pomočjo zapiralnega pokrovčka tako, da ga obračate **v smeri urnega kazalca** (slika 14).

### Univerzalna skleda in orodja

-  Univerzalno skledo in orodja morate oprati v vodi.
-  **Pozor: Kovinski nož je izredno oster! Nevarnost telesne poškodbe!**
-  Plastični deli se hitreje starajo, če jih pogosto čistite v pomivalnem stroju. Če pa jih že pomivate v pomivalnem stroju, potem jih denite v zgornjo košaro.

### Nastavki

-  Nastavke čistite s ščetko ali krpo pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju!
-  **Pozor: Nastavki so zelo ostri! Nevarnost telesne poškodbe!**

## Shranjevanje

Ves pribor, razen ožemalnika citrusov, lahko shranite kar v aparatu.

- Nastavke shranjujte v predalu za pribor (slika 1/K).



**Pozor: Nastavki so zelo ostri. Nevarnost telesne poškodbe!** Prijemajte jih samo za ročaj!

- Pribor shranite v univerzalni skledi tako, kakor je prikazano na sliki 12.



**Pozor: Kovinski nož (slika 1/P) je izredno oster! Nevarnost telesne poškodbe!** Kovinski nož prijemajte samo za ročaj in ga shranjujte samo z nataktnjenim ščitnikom!

- Navijte priključno vrstico okrog dveh kavljev na zadnji strani aparata (slika 15).

## Tehnični podatki

Omrežna napetost: 230 – 240 V

Poraba: 700 W



Aparat je skladen z naslednjimi predpisi Evropske zbornice:

- odredba o nizki napetosti 2006/95/EC
- odredba o elektromagnetni združljivosti 89/336/EEC vključno z modifikacijami 92/31/EEC in 93/68/EEC

(SLO)

## Nasveti za uporabo

### Mešalnik

- Mešalnik je zelo primeren za seklanje manjših količin hrane, na primer orehov, krušnih drobtin in zelišč.
- Sok, ki izteče, lahko v mešalniku hitro spet uporabite.
- Hrano, ki jo boste dali v mešalnik, narežite ali nalomite v kocke velikosti približno 2 do 3 cm.
- Vselej odstranite peške iz sadja in kosti od mesa, saj lahko poškodujejo nož.
- Drobljenje ledu: v posodo vselej dodajte malo vode, preden začnete drobiti led.
- Kadar mešate suhe snovi, boste morali morda občasno izklopiti aparat, da boste lahko odprli pokrov mešalnika in z lopatico postrgali zmes s stene posode.
- Kadar mešate tekoče in suhe snovi, najprej zmešajte tekočine in nato dodajajte suhe sestavine.
- Vroče tekočine se morajo naprej ohladiti, šele nato jih lahko daste v mešalnik.
- Če morate delati z vročimi sestavinami, je treba mešalno posodo zračiti, za kar odstranite zapiralni pokrov.

	Živilo	Hitrost*	Nasvet
Mešanje	Džus	5 – 10	Uporabljajte hladno mleko.
Seklanje	Orehi, čokolada česen, začimbe	Impulz	Naenkrat obdelujte samo 1 skodelice, da bo vse na drobno sesekljano
Priprava drobtin	Žemlje, keksi, toast	5 – 10	Pred obdelavo na grobo zdrobite
Drobljenje ledu:		Impulz	Dodajte 1 skodelice vode. Pritisnite impulzni gumb 3-4 krat
Emulgiranje	Solatni preliv	7 – 10	Dobro premešajte. Olje lahko dodajate med mešanjem skozi polnilno odprtino
Mešanje	Testo za kolače, testo za palačinke	1	Samo dobro premešajte sestavine, ne stepajte predolgo.
Priprava pirejev	Juhe, zelenjava, sadje	3 – 10	Mešajte, dokler se mešanica ne zgosti

\*Vselej začnite z nizko hitrostjo in jo nato povečujte.



## Večnamenski del

### Sekljanje

Za doseg enakomernih rezultatov morajo biti kosi čim bolj enake velikosti. Pred obdelavo živila narežite ali nalomite na kose enake velikosti.

Pazite, da posoda ne bo prepolna.

### Sesekljano meso

Pred obdelavo zrežite meso na kocke velikosti približno 2 cm.

### Zelenjava

Zelenjavo, na primer čebulo, olupite in razdelite na štiri dele.

### Mešanje

Količina za mešanje se spreminja in je odvisna od viskoznosti obdelanih živil.

### Dodajanje sestavin

Suhe snovi, na primer moko, denite v univerzalno skledo pred začetkom obdelave. Sestavin pred obdelavo ni treba mešati. Tekoče sestavine lahko dodajate med obdelavo skozi polnilno odprtino.

Tekoče sestavine lahko dodajate med obdelavo skozi polnilno odprtino.

**Opomba:** Pri pripravi omak ali poltekočih sestavin bo morda potrebno aparat občasno izklapljati, tako da lahko odprete pokrov univerzalne sklede in postrgate mešanico s stene posode z lopatico.

### Delo z nosilcem nastavkov

Zelo pomembno je pravilno dodajanje živil skozi polnilno odprtino.

Po potrebi narežite živila malo bolj na drobno, tako da bodo šla zlahka skozi polnilno odprtino.

Kose živil dodajajte v polnilno odprtino enega za drugim, čim bolj navpično.

Enakomerno pritiskajte na kose živil s polnilnim čepom. Stopnja pritiska vpliva na debelino nasekljanih živil.



Za naknadno dodajanje živil uporabljajte samo polnilni čep. Nikdar ne segajte v polnilno odprtino s prsti!

Premočan pritisk s polnilnim čepom lahko povzroči poškodbo aparata!



Med polnilnim čepom in nosilcem nastavka vselej ostane nekaj neobdelanega živila.

### Strganje sira

Mehke vrste sirov, na primer ementalec ali mozzarella, pred strganjem dobro ohladite.

Trde sire, na primer parmezan, strgajte pri sobni temperaturi.

**Opomba:** Parmezan strgajte z določenim pritiskom na polnilni čep.

SLO

	Orodje	Živilo	Maks. količina	Hitrost	Nasvet
Sekljanje	Kovinski nož	Zelenjava, npr. čebula sadje sveža zelišča orehi, mandlji čokolada	800 g 800 g 1 šopek 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Sadje in zelenjava morata biti sveža in čvrsta, v kosih približno enake velikosti
Sekljanje mesa	Kovinski nož	Meso, ribji fileti (očiščeni koščic), slanina	500 g	4 – 6	Odstranite kosti in kite, narežite na kocke velikosti pribl. 2 cm
Priprava drobtin	Kovinski nož	Suh kruh, piškoti	125 g	3 ali 4	Pred obdelavo na grobo zdrobite
Priprava pirejev	Kovinski nož	Kuhano sadje ali zelenjava	do 1.75 l	3 – 10	Med obdelavo po potrebi dodajte malo vode
Mešanje	Kovinski nož	Lahno testo za kolače, palačinke, itd.	800 ml	3 – 7	Začnite s hitrostjo 1, da se sestavine zmešajo, nato hitrost povečajte
Mešanje	Kovinski nož	Majoneza	1 l	Impulz ali 3	Ne izklopite aparata med dodajanjem olja
Gnetenje	Plastični nož	Težko testo, npr. testo za kruh in pizzo	1,5 kg	1 – 5	Začnite s hitrostjo 1, da se sestavine zmešajo, nato hitrost povečajte
Rezanje	Fini rezalnik (št. 1)	Zelenjava, npr. kumarice, bučke, korenje, itd. Sadje, npr. jabolka, paradižnik, meso, klobase, salame itd.	800 g	1 – 2	Izberite približno enako velike kose sadja in zelenjave Meso narežite tako, da gre skozi polnilno odprtino
Strganje	Strgalnik za krompir (št. PG1)	Krompir	do 1 kg	1 – 2	npr. za krompirjeve cmoke
Rezanje na trakove	Rezalnik za pomfrit (št. 3)	Krompir, korenje, pastinak	1 kg	1 – 2	
Strganje	Strgalnik za sir (št. 4)	Parmezan	500 g	1 – 2	Ne pritiskajte premočno s polnilnim čepom
Ribanje (grob ali fino)	Grob, fin, ribežen (št. 5 or 6)	Čokolada v tablicah sadje, npr. jabolka zelenjava, npr. korenje	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Zlomite jedilno čokolado v 2-3 kose
Stepanje	Kolut za stepanje	Lahno testo za kolače jajčni beljak smetana	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Ne stepajte beljaka predolgo

## Recepti

### Osnovni recept za biskvit

4	jajčni beljak
4 jed. žl.	mrzla voda
200 g	sladkor
1 zavitek	vanilin sladkor
4	jajčni rumenjaki
80 g	moka
80 g	jedilni škrob
1 jed. žl.	pecilni prašek

- i** Potreben pribor: univerzalna skleda s kolutom za stepanje
- ☞** V univerzalno posodo denite beljak in vodo in stepajte pri hitrosti 5 približno 1 minuto, dokler se ne strdi.
- ☞** Dodajte sladkor in vanilin sladkor skozi polnilno odprtino in stepajte še približno 1 minuto, dokler se sladkor ne raztopi.
- ☞** Dodajte rumenjake in nekajkrat impulzno pomešajte.
- ☞** Zmešajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek, dodajte v kremno maso in na kratko pomešajte z nekaj pritiski na impulzni gumb.
- ☞** Dajte testo v model in ga pecite.

### Osnovni recept za umešano testo

500 g	moka
1 zavitek	pecilni prašek
250 g	mehka margarina ali surovo maslo
250 g	sladkor
1 zavitek	vanilin sladkor
1 ščepec	sol
4	jajca
150 ml	mleka

- i** Potreben pribor: univerzalna skleda s plastičnim nožem
  - ☞** V navedenem vrstnem redu denite vse sestavine v univerzalno skledo.
  - ☞** Mešajte 1 do 1 1/2 minut pri nastavitvi 3 – 4, dokler ni testo gladko in kremasto.
  - i** Če testo med obdelavo zleze preveč navzven, izklopite aparat, odprite pokrov in premaknite testo z roba skleda navznoter z lopatico.
  - ☞** Denite testo v primeren pekač in ga pecite.
  - i** Testo lahko po želji spreminjate z dodajanjem aromatičnih dodatkov.
- Primer marmornega kolača:**
- ☞** V pekač denite 2/3 testa. V preostalo testo dodajte 1 jedilno žličko kakava v prahu in 1 jedilno žličko mleka in ga s par impulzi na kratko premešajte.
  - ☞** Denite temno testo preko svetlega vpekaču. V obliki spirale potegnite vilice skozi oba sloja testa, da dobite marmorni vzorec.

SLO

### Osnovni recept za krhko testo

250 g	moka
1 jed. žl.	pecilni prašek
125 g	mrzla margarina ali surovo maslo
60 g	sladkor
1 ščepec	sol
1	jajce
1 jed. žl.	mrzla voda

- i** Potreben pribor: univerzalna skleda s plastičnim nožem
- ☞** V univerzalno skledo denite moko, pecilni prašek, sol in sladkor. Narežite mrzlo surovo maslo na koščke in ga dodajte.
- ☞** Mešajte približno 1 minuto pri nastavitvi 3 – 4, dodajte jajce in mrzlo vodo skozi odprtino za polnjenje in še naprej mešajte, dokler testo ne tvori kroglice okrog noža.
- ☞** Vzemite testo iz skleda in ga še malo pregnetite z rokami.
- ☞** Pustite testo, naj počiva v hladilniku približno 30 minut pred nadaljnjo obdelavo.
- ☞** Zvaljajte testo, ga denite v dobro namazan model in dodajte sadje, npr. jabolka ali slive, po želji


### Osnovni recept za kvašeno testo


500 g	moka
40 g	kvas (svež) ali 1 zavojček suhega kvasa
80 g	sladkor
1 ščepec	sol
80 g	margarina, stopljena
200 ml	mlačno mleko


- i** Potreben pribor: univerzalna skleda s plastičnim nožem
- ☞** V navedenem vrstnem redu denite vse sestavine v skledo.
- ☞** Mešajte 1 do 1 1/2 minut pri nastavitvi 3 – 4, dokler testo ne tvori kroglice okrog noža.
- ☞** Vzemite testo iz skleda in ga še malo pregnetite z rokami.
- ☞** Nato z rokami vgnete v testo sestavine, za katere ne želite, da bi bile sesekljanje, npr. rozine.
- ☞** Pred nadaljevanjem pustite, naj testo vzhaja v pokriti skledi na toplem mestu, dokler ne naraste do približno dvojne velikosti.
- i** Možnosti uporabe: pletenice, drobno pecivo, sadni kolač, votli rezanci.  
Za pikantne pogače, npr. čebulno pogačo, pripravite kvašeno testo brez sladkorja.


**HR Poštovani kupče,**

molimo Vas da pažljivo pročitate ove upute za uporabu. Posebno obratite pozornost na sigurnosne upute na prvim stranicama ovih uputa za uporabu! Molimo Vas da upute za uporabu sačuvate za kasnije potrebe. Proslijedite ih zajedno s uređajem eventualnim kasnijim korisnicima.

 Signalnim trokutom i signalnim riječima (**Upozorenje!**, **Oprez!**, **Pozor!**) istaknute su upute koje su važne za Vašu sigurnost ili funkcionalnost uređaja. Molimo Vas da obvezno obratite pozornost na njih.

 Ovaj znak vodi Vas korak po korak pri rukovanju uređajem.

 Nakon ovog znaka slijede dopunske informacije za rukovanje uređajem i njegovu praktičnu primjenu.

 Znak djeteline označava savjete i upute za ekonomičnu i ekološku primjenu uređaja.

**Opis uređaja  
(Slika 1)**

- A** Kućište motora
- B** Posuda miksera
- C** Poklopac miksera
- D** Poklopac za zatvaranje
- E** Čep s mjernim lijevkom
- F** Poklopac s grlom za punjenje
- G** Višenamjenska zdjela
- H** Vreteno
- I** Selektor brzina
- J** Impulsni taster
- K** Odjeljak za rezne umetke
- L** Metalica kabela (stražnja strana uređaja)
- M** Nazivna pločica (dno uređaja)
- N** Držač umetka
- O** Plastični nož
- P** Metalni nož sa štitnikom oštrice
- Q** Disk za bućkanje
- R** Tijesak za agrume (samo AFP750)
- S** Sigurnosni pokrov za pogon miksera
- T** Strugač tijesta

** Sigurnosne upute**

Ovaj uređaj odgovara prihvaćenim tehnološkim standardima u pogledu sigurnosti i njemačkom Zakonu o sigurnosti aparata. Ipak, kao proizvođač obavezni smo upoznati vas sa slijedećim sigurnosnim uputama:

**Opća sigurnost**

- Uređaj se smije priključiti na kućnu el. mrežu samo ako napon i frekvencija odgovaraju specifikaciji na nazivnoj pločici !
- Nikada ne podižite aparat ako:
  - je kabel napajanja oštećen,
  - je kućište oštećeno.
- Nikada ne povlačite za kabel da izvučete utikač iz utičnice.

HR

- Radi izbjegavanja opasnosti, ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni odjel ili slično kvalificirana osoba.
  - Popravke ovog uređaja smije izvoditi samo kvalificirano servisno osoblje. Nepravilni popravci mogu biti izvor značajnih opasnosti. Ako su potrebni popravci, molimo da se obratite Odjelu za brigu o korisnicima ili vašem ovlaštenom trgovcu.
  - Uređaj je namijenjen samo za obradu hrane u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za štete nastale uslijed nepravilne uporabe ili korištenja drugačijih od predviđene svrhe.
  - Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako se takve osobe nalaze pod nadzorom ili ih u uporabu ovoga uređaja upućuju osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Sigurnost djece**
- **Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen i budite posebno pažljivi ako su mala djeca u blizini !**
  - Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju ovim aparatom.
- Pri uporabi procesora za hranu treba paziti na slijedeće:**
- Nikada ne uključujte aparat dok su vam ruke mokre.
  - Nikakve boje (lak, poliesterske itd.) ne smiju se miješati u uređaju – **Opasnost od eksplozije !**
  - Svaki put prije čišćenja i održavanja isključite uređaj i izvucite utikač kabela napajanja.
  - Kućište motora (Sl. 1/A) nikada ne potapajte u vodu ili druge tekućine.
  - Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguće štete nastale uslijed neprikladne ili nepravilne uporabe.
  - Alati se smiju umetati ili vaditi iz uređaja samo kada je kabel napajanja iskopčan iz el. mreže.
  - **Oprez: Metalni nož (Sl. 1/P) izuzetno je oštar ! Opasnost od povreda !** Metalni nož smije se pridržavati samo za ručkom, a uvijek se mora spremati s namještenim štitnikom oštrice ! Oprez pri ispiranju !
  - **Oprez: Rezni umeci (Sl. 9) jako su oštri ! Opasnost od povreda !** Držite te umetke samo u odjeljku za pribor (Sl. 1/K). Oprez pri ispiranju !
  - **Oprez: Nož miksera (Sl. 14/a) vrlo je oštar. Opasnost od povreda !** Trebate dobro paziti prilikom rastavljanja i sastavljanja miksera.
  - **Oprez: Nikada ne gurajte prste u grlo za punjenje (Sl. 1/F) ! Opasnost od povreda !**
  - **Oprez:** Nikakvi tvrdi predmeti (npr. žlice) ne smiju se stavljati u mikser dok je u pogonu, niti smijete stavljati ruke u posudu miksera. **Opasnost od povreda !**
  - Poklopac se smije skidati samo kada alati miruju.
  - Nemojte gurati dugačke predmete (nož, drvenu kuhaču, strugač tijesta i slično) u grlo za punjenje. **Opasnost od povreda !** Za zbijanje hrane koristite isključivo čep (Sl. 1/E).
  - Ne ulijevajte vruće tekućine (samo hladne ili mlake) u posudu miksera ili višenamjensku zdjelu.
  - Uvijek postavite višenamjensku zdjelu. (Sl. 1/G) na kućište motora prije nego umećete vreteno (Sl. 1/H) i alate.

- Pri normalnom radu (miješanje lakih tijesta, itd.) aparat se može koristiti do 10 minuta bez zaustavljanja. Svaki put nakon duljeg stalnog rada treba ga ostaviti da se ohladi (najmanje 20 minuta nakon neprekidnog rada od 10 minuta). Pri obradi vrlo teških stvari, npr. 1,5 kg tijesta, aparat ne smije biti neprekidno uključen dulje od 1 minute.
- Uvijek najprije izvadite alate i vreteno, a tek onda istresite sadržaj zdjele.
- Ne prelazite maksimalni volumen punjenja.
- Aparat smije raditi samo pod vašim nadzorom. Iskopčajte aparat iz mrežne utičnice, čak i ako izlazite iz prostorije samo nakratko.
- Nakon završetka rada isključite uređaj i izvucite utikač kabela napajanja.

## Odlaganje




### Materijal za pakiranje

Materijal za pakiranje bezopasan je za okolinu i može se reciklirati. Plastične komponente prepoznaju se po oznakama, npr. >PE<, >PS< itd. Molimo vas da materijal za pakiranje odložite u odgovarajuću kantu kod ustanove za otpad u vašoj zajednici.

### Stari uređaj



Simbol  na proizvodu ili njegovoj ambalaži znak je da se uređaj ne može tretirati kao kućni otpad. Potrebno ga je predati na odgovarajuće mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem pravilnog zbrinjavanja ovog proizvoda pomažete u sprječavanju potencijalno negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje može uzrokovati nepravilno

zbrinjavanje ovog proizvoda. Podrobnije informacije o recikliranju ovog proizvoda potražite u lokalnoj gradskoj upravi, komunalnom poduzeću ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

## Opće upute za rad

Procesor za hranu na više načina pomaže u pripravi hrane:

- **Mikser** služi za pripravu širokog raspona miješanih pića, lomljenje leda, rezanje voća i povrća itd.
- **Višenamjenska jedinica** može se koristiti, na primjer, za:
  - pripravu tijesta...
  - sjeckanje mesa, oraha ili sličnih stvari ...
  - rezanje, ribanje ili struganje povrća ili voća...
  - rezanje pomfrita ...
  - lupanje kreme ili bjelanjka ...
  - i cijedenje limuna, naranči, grejpa (samo AFP750)

## Sigurnosni sustav

Uređaj ima razne sigurnosne sustave.

- Miksera ili višenamjenska zdjela mogu se pustiti u rad samo ako su odnosna posuda i pridruženi poklopac pravilno namješteni.
- Višenamjenska zdjela može se pustiti u rad samo ako je skinuta posuda miksera, a sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4) namješten na svom mjestu.



Djecu, ipak, treba držati podalje od ovog aparata.



Uređaj treba uvijek raditi na ravnoj i suhoj radnoj površini.

## Mikser

Mikser služi za pripravu širokog raspona miješanih pića, lomljenje leda, rezanje voća i povrća itd.

HR

## Priprema miksera

Da bi se namjestila posuda miksera, mora se skinuti sigurnosni poklopac (Sl. za pogon miksera) (Sl. 1/S i 4).

- ☞ **Zakrenite sigurnosni poklopac u smjeru kazaljke sata i skinite ga.**
  - Crveno upozoravajuće svjetlo (Sl.4/a) bljeska.
- ☞ Postavite posudu miksera (Sl. 1/B i 2) na pogon miksera (strelica ▼ na strelicu ▲) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Čuje se kada posuda miksera zahvati. Dvije crne strelice moraju se poklapati.
  - Crveno upozoravajuće svjetlo (Sl. 4/a) se gasi.
- ☞ Postavite poklopac miksera (Sl. 1/C i 3) na posudu miksera i zakrećite ga sve dok nos poklopca ne dođe direktno iznad ručke. Poklopac će čujno kliknuti kada se zahvati.
- i** Mikser se može uključiti samo ako su posuda i poklopac pravilno namješteni.
- ☞ Namjestite poklopac za zatvaranje (Sl. 1/D) i zabravite ga.

## Rad mikserom

- ☞ Otvorite poklopac (Sl. 1/C) i sve potrebne sastojke stavite u posudu.
 

**Oprez:** Ne prelazite maksimalni volumen punjenja od 1,5 litre !
- i** Za vrijeme rada mogu se dodavati drugi sastojci kroz grlo za punjenje. Poklopac za zatvaranje (Sl. 1/D) također može služiti u ovu svrhu, kao lijevak za punjenje. Svaki put odmah ponovo zatvorite grlo za punjenje, da izbjegnute prskanje.
- ☞ Pokretanje miksera: zakrenite selektor brzina (Sl. 1/I) u desno, na

željenu brzinu ili pritisnite impulsni taster (Sl. 1/J).

- i** Preporučuje se početi na maloj brzini, a zatim povećavati brzinu. Ako se pritisne impulsni taster, mikser radi na maksimalnoj brzini. Referentne vrijednosti za postavljanje brzina potražite u odjeljku "Savjeti za uporabu miksera".
- ☞ Isključivanje aparata: postavite selektor brzina u položaj "0".
- ☞ Nakon miksiranja, zakrenite posudu **u smjeru kazaljke sata** i skinite ju. Zatim zakrenite poklopac i skinite ga.

## Višenamjenska sekcija

### Alati i mogućnosti njihove primjene

U višenamjenskoj sekciji mogu se koristiti slijedeći alati:

- **Disk za bućkanje (Sl. 1/Q)**  
Lupanje kreme ili bjelanjka, priprava krema i laganih tijesta.
- **Metalni nož (Sl. 1/P)**  
Za rezanje sirovoga mesa, čokolade, oraha itd.
- **Plastični nož (Sl. 1/O)**  
Za miješenje i miješanje teških tijesta.
- **Držać umetaka (Sl. 1/N) s reznim umetkom (Sl. 10)**  
Ovi umetci su označeni brojem (1 do 6) na drški. Željeni umetak se postavlja u držać umetaka.
  - 1 **Fini rezač**  
Za rezanje voća, povrća, sirovoga mesa ili kobasica (npr. salame) itd. na tanke kriške.
- PG1 **Ribež za krumpir**  
Za ribanje krumpira.






- 3 **Rezač pomfrita**  
Za rezanje krumpira u trake za pomfrit.
- 4 **Ribež za sir**  
Za ribanje tvrdih sireva, npr. Parmezan itd.
- 5 **Gruba trenica**  
Za grubo struganje povrća, voća itd.
- 6 **Fina trenica**  
Za fino struganje povrća, voća, čokolade, češnjaka itd.



## Priprema višenamjenske sekcije

### Postavite sigurnosni poklopac (Sl. 4)

Višenamjenska sekcija može se pustiti u rad samo ako je skinuta posuda miksera, a sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4) namješten na svom mjestu.

- ☞ Skinite posudu miksera kako je objašnjeno pod "Mikser".
  - Crveno upozoravajuće svjetlo (Sl.4/a) bljeska.
- ☞ Postavite sigurnosni poklopac na pogon miksera (oznaka  na oznaku ) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Čuje se kada sigurnosni poklopac zahvati. Oznaka  bora biti iznad upozoravajućeg svjetla (Sl. 4).
  - Crveno upozoravajuće svjetlo (Sl. 4/a) se gasi.

### Namještanje višenamjenske zdjele (Sl. 5)

- ☞ Postavite višenamjensku zdjelu (Sl. 1/G) na aparat (strelica  na strelicu ) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Višenamjenska zdjela će čujno kliknuti kada se zahvati. Dvije crne strelice moraju se poklapati.

### Umetnite vreteno (Sl. 7)

- ☞ Postavite vreteno (Sl. 1/H) na naglavak u centru višenamjenske zdjele.

### Umetanje alata

Slijedeći alati mogu se koristiti za umetanje:



- Disk za bućkanje (sl. 1/Q) ili
- Metalni nož (Sl. 1/P) ili
- Plastični nož (Sl. 1/O) ili
- Držač umetaka (Sl. 1/N) s reznim umetkom (Sl. 9).

- i** Držač umetaka mora biti namješten na odgovarajući umetak, ovisno o svrsi primjene (vidi "Umetanje reznog umetka u držač umetaka").

- ☞ Postavite željeni alat na vreteno.
  - Disk za bućkanje, metalni nož i plastični nož (Sl. 8) isprepliću se s donjim zupcima na vretenu.
  - Držač umetaka (Sl- 11) oslanja se na šesterokutno vreteno.

- i** Preporučuje se da držač umetak hvatate dvama prstima u dvije rupe za ručku.







### Postavite sigurnosni poklopac (Sl. 6).

- ☞ Postavite poklopac (Sl. 1/F) na aparat (strelica  na strelicu ) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Poklopac će čujno kliknuti kada se zahvati. Nos poklopca tada je direktno iznad ručke, a obje crne strelice moraju se poklapati .
- ☞ Umetnite čep (Sl. 1/E) u grlo za punjenje.







HR

### Umetanje reznog umetka u držač umetaka (Sl. 10)






Odgovarajući umetak mora biti namješten u držač umetaka, ovisno o primjeni.

-  Umetci se drže u odjeljku za pribor s vratima na šarku (Sl. 1/K) u kućištu motora.
-  Umetci su vrlo oštri. Treba ih hvatati samo ručkom !
-  Otvorite odjeljak za pribor povukavši za ručku (Sl. 9).
-  Ručkom uhvatite željeni umetak iz odjeljka (Sl. 9).
-  Postavite umetak vrhom u centar držača umetaka i utisnite ga u udubinu diska (Sl. 10).
-  Da skinete umetak, lagano ga ručkom povucite prema van i izdignite.

Ako se pritisne impulsni taster, mikser radi na maksimalnoj brzini. Referentne vrijednosti potražite u odjeljku "Savjeti za uporabu višenamjenske sekcije".




-  Ako upozoravajuće svjetlo (Sl. 4/a) bljeska, a uređaj se ne može pokrenuti, sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4) nije pravilno namješten.
-  Isključivanje aparata: pomaknite selektor brzina u lijevo, u položaj "0".
-  Nakon uporabe, zakrenite poklopac **u smjeru kazaljke sata** i skinite ga.
-  Poklopac skidajte tek kada se alat potpuno zaustavi !
-  Izvadite alat i vreteno.
-  Zakrenite višenamjensku zdjelu **u smjeru kazaljke sata** i skinite ju.

### Rad višenamjenske sekcije



-  Otvorite poklopac (Sl. 1/F) i sve potrebne sastojke stavite u višenamjensku zdjelu.
- Oprez:** Ne prelazite maksimalni volumen punjenja:
  - tekućina 1,75 litre
  - krutine 1,5 litra
-  Za vrijeme rada mogu se dodavati drugi sastojci kroz grlo za punjenje. Lijevak za punjenje u čepu (Sl. 1/E) također se može koristiti u tu svrhu. Svaki put odmah ponovo zatvorite grlo za punjenje, da izbjegnute prskanje.
-  Čep koristite isključivo za pritiskanje stvari koje se režu !
-  Pokretanje aparata: zakrenite selektor brzina (Sl. 1/I) na željenu brzinu ili pritisnite impulsni taster (Sl. 1/J).
-  Preporučuje se početi na maloj brzini, a zatim povećavati brzinu.





### Tijesak za agrume (samo AFP750)


#### Priprema (Sl. 13)

-  Namjestite višenamjensku zdjelu kako je gore opisano (Sl. 5)
-  Postavite sito tijeska za agrume (Sl. 13/a) na višenamjensku posudu (strelica ▽ na strelicu ▲) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Čuje se kada sito zahvati u položaj, a strelica ▽ se mora podudarati sa strelicom ▲.
-  Umetnite konus tijeska (Sl. 13/b) u sito.

#### Rad tijeskom za agrume



-  Pokrenite aparat: zakrenite selektor brzina (Sl. 1/I) u desno na položaj 1.
-  Tijeskom agrume smije se raditi samo na najnižoj brzini.

-  Isključivanje aparata: pomaknite selektor brzina u lijevo, u položaj "0".
-  Nakon uporabe izvadite konus tijeska.
-  Zakrenite sito **u smjeru kazaljke sata** i skinite ga.
-  Zakrenite višenamjensku zdjelu **u smjeru kazaljke sata** i skinite ju.





 Aparat se može koristiti do 10 minuta bez zaustavljanja. Svaki put nakon duljeg stalnog rada treba ga ostaviti da se ohladi (najmanje 20 minuta nakon neprekidnog rada od 10 minuta).

## Čišćenje i skrb



### Kućište motora


-  Pobrinite se da nikakve tekućine ne ulaze u kućište motora !
-  Kućište motora očistite vlažnom krpom. **Nikada ga nemojte uranjati u vodu niti držati pod tekućom vodom!**


### Mikser


-  Posuda i nož mogu se lako i dobro očistiti pomoću impulsnog tastera.
-  Posudu miksera napunite do polovice toplom (ne vrućom !) vodom i dodajte nekoliko kapi deterdženta !
-  Nakratko pritisnite impulsni taster.
-  Zatim isperite posudu pod tekućom vodom.


#### Skidanje/postavljanje jedinice noža (Sl. 14)

-  Ako je potrebno, jedinica noža se također može demontirati i posebno oprati.
-  **Oprez: Nož je vrlo oštar ! Opasnost od povreda !**



-  Otpustite jedinicu noža (Sl. 14/a) od posude miksera koristeći poklopac za zatvaranje (Sl. 1/D i Sl. 14/c) kao alat. Utori na poklopcu za zatvaranje odgovaraju rebrima na jedinici noža. Zakrenite **suprotno kazaljci sata** i skinite držeći malo pod kutom.

-  Skinite brtvu (Sl. 14/b) s jedinice noža.


 Nož je vrlo oštar ! Brtva se može oštetiti.

 Pažljivo isperite komponente ručno (**opasnost od povrede !**). Za pranje koristite samo vodu i deterdžent.


Nemojte prati jedinicu noža u perilici suđa.

-  Umetnite brtvu u jedinicu noža.
-  Umetnite jedinicu noža u posudu s donje strane. Držite jedinicu noža pod malim kutom. Zategnite jedinicu noža koristeći poklopac za zatvaranje kao alat, **zakrećući u smjeru kazaljke sata** (Sl. 14).


### Višenamjenska zdjela i alati

-  Višenamjenska zdjela i alati trebaju se prati u vodi za ispiranje.

 **Oprez: Metalni nož je izuzetno oštar ! Opasnost od povreda !**

 Plastični dijelovi stare ubrzano, ako se često peru u perilici suđa. Ako ih, ipak, treba prati u perilici suđa, moraju se staviti u gornju košaru.

### Umetci

-  Umetke perite četkom ili krpom pod tekućom vodom ili u perilici suđa !

 **Oprez: Umetci su vrlo oštri ! Opasnost od povreda !**

HR

## Spremanje

Svi priključci, osim tijeska za agrume, moraju se spremati direktno u aparatu.

- Držite umetke u odjeljku za pribor (Sl. 1/K).



**Oprez: Umetci su vrlo oštri. Opasnost od povreda !** Treba ih držati samo ručkom !

- Složite pribor u višenamjensku zdjelu, kako je prikazano na Sl. 12.



**Oprez: Metalni nož (Sl. 1/P) izuzetno je oštar ! Opasnost od povreda !** Metalni nož držite isključivo ručkom i spremajte samo s namještenim štitnikom noža !

- Kabel namotajte oko dvaju kuka na stražnjoj strani aparata (Sl. 15).

## Tehnički podaci

Mrežni napon: 230 – 240 V

Potrošnja snage: 700 W



Ovaj aparat je u skladu sa sljedećim EC direktivama:

- Direktiva o niskom naponu 2006/95/EC
- EMC direktiva 89/336/EEC sa dopunama 92/31/EEC i 93/68/EEC

## Savjeti za korištenje

### Mikser

- Mikser je vrlo prikladan za rezanje malih količina hrane poput oraaha, krušnih mrvica ili biljaka.
- Sosovi koji su se razlučili mogu se brzo obnoviti u mikseru.
- Hranu koju treba obraditi u mikseru izrežite ili istrgajte u komadiće veličine 2 do 3 cm.
- Uvijek uklanjajte kamenčiće iz voća i kosti iz mesa, jer oni mogu oštetiti jedinicu noža.
- Lomljenje leda: uvijek dodajte malo vode u posudu prije mrvljenja leda.
- Kada obrađujete suhe smjese, može biti potrebno povremeno isključiti aparat, da bi se otvorio poklopac mikser i sastrugala smjesa sa stijenki posude.
- Prilikom miješanja tekućina i krutih sastojaka, najprije izmiješajte tekućine, a zatim dodajte suhe sastojke.
- Vruće tekućine ostavite da se ohlade prije obrade u mikseru.
- Ako se baš mora obrađivati vruće sastojke, posuda miksera mora se prozračivati skidanjem poklopca za zatvaranje.

	Hrana	Brzina*	Napomene
Miksanje	Mliječni napici (milk shakes)	5 – 10	Koristite hladno mlijeko.
Sjeckanje	Orasi, čokolada češnjak, biljke	Impuls	Obrađujte samo 7 čađe odjednom da bi se sve fino isjeckalo.
Pravljenje krušnih mrvica	Kruh, biskviti, toast	5 – 10	Zdrobite u grubo prije obrade.
Lomljenje leda		Impuls	Dodajte 1 čađe vode. Pritisnite impulsni taster 3-4 puta.
Emulgiranje	Preljevi za salate	7 – 10	Dobro izmiješajte. Za vrijeme miješanja može se dodavati ulje kroz otvor za punjenje.
Miksanje	Mješavine za kolače, tijesto za palačinke	1	Samo dobro promiješajte sastojke. Nemojte bućkati predugo.
Pravljenje pirea	Juhe, povrće, voće	3 – 10	Miješajte dok se smjesa ne zgusne

\*Uvijek počnite na maloj brzini, a zatim povećavajte brzinu.

HR

## Višenamjenska sekcija

### Sjeckanje

Za jednolike rezultate treba obrađivati dijelove što jednakije po veličini. Prije obrade hrana treba biti izrezana ili izlomljena u komade jednake veličine.

Pobrinite se da posuda nije prepuna.

### Isjeckano meso

Izrežite meso u kockice od pribl. 2 cm prije obrade.

### Povrće

Povrće poput luka ogulite i raščetvorite prije obrade.

### Miksanje

Količina za obradu ovisi o viskozitetu obrađivanih vrsta hrane.

### Dodavanje sastojaka

Suhe sastojke, poput brašna, uspite u višenamjensku zdjelu prije procesiranja. Ti sastojci ne moraju se miješati prije obrade u mikseru. Tekući sastojci mogu se dodavati kroz otvor za punjenje tijekom obrade.

Tekući sastojci mogu se dodavati kroz otvor za punjenje tijekom obrade.

**Napomena:** Kada obrađujete sosove ili polutekuće sastojke, može biti potrebno povremeno isključiti aparat, da bi se otvorio poklopac višenamjenske zdjele i strugačem očistila stijenka zdjele.

### Rad s držačem umetaka

Pravilno dodavanje hrane kroz otvor za punjenje od velike je važnosti.

Pripravljenu hranu izrežite malo sitnije, ako je potrebno, tako da lako prolazi kroz otvor za punjenje.

Dijelove hrane treba dodavati u otvor za punjenje istovremeno, što je moguće vertikalnije.

Dijelove hrane jednoliko pritiskujte čepom. Snaga pritiskanja utječe na koncentraciju izrezane hrane.



Za slijedeća dodavanja koristite isključivo čep. Nikada ne gurajte prste u otvor za punjenje !

Aparat se može oštetiti ako se čepom prejako pritiskuje !



Između čepa i držača umetka uvijek ostaje malo neobrađene hrane.

### Ribanje sira

Svježi sir poput ementalera ili mozzarele dobro ohladite prije ribanja.

Tvrđi sir poput parmezana obrađujte na sobnoj temperaturi.

**Napomena:** Parmezan treba ribati s laganim pritiskom na čep.






	Alat	Hrana	Maks. količina	Brzina	Napomene
Sjeckanje	Metalni nož	Povrće, npr. luk voće svježe bilje orasi, bademi čokolada	800 g 800 g 1 svežanj 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Voće i povrće treba biti svježe i čvrsto, koristite komade podjednake veličine
Sjeckanje mesa	Metalni nož	Meso, riblji fileti (filetirano). slanina	500 g	4 – 6	Izvadite kosti i tetive, izrežite u kocke od pribli 2 cm.
Pravljenje krušnih mrvica	Metalni nož	Suhi kruh, biskvit	125 g	3 ili 4	Zdrobite u grubo prije obrade.
Pravljenje pirea	Metalni nož	Kuhano voće ili povrće	do 1,75 l	3 – 10	Ako je potrebno, pri obradi dodajte malo vode.
Miksanje	Metalni nož	mješavine lakih tijesta, tjesto za palačinke itd.	800 ml	3 – 7	Počnite na brzini 1 dok se sastojci izmiješaju, a zatim povećajte brzinu
Miksanje	Metalni nož	Majoneza	1 l	Impulsno ili 3	Nemojte isključivati aparat dok dodajete ulje
Miješenje	Plastični nož	Teška tijesta, npr. tijesto za kruh i pizzu	1,5 kg	1 – 5	Počnite na brzini 1 dok se sastojci izmiješaju, a zatim povećajte brzinu
Rezanje	Fini rezač (br. 1)	Povrće, npr. krastavci, tikvice, mrkva itd. Voće, npr. jabuke, rajčica, meso, kobasice, salame itd.	800 g	1 – 2	Izaberite voće i povrće približno jednake veličine Izrežite meso da može ulaziti u otvor za punjenje.
Ribanje	Ribež za krumpir (br. PG1)	Krumpiri	do 1 kg	1 – 2	npr. okruglice od krumpira
Rezanje traka	Rezač za pomfrit (br. 3)	Krumpiri, mrkva, pastrnak	1 kg	1 – 2	
Ribanje	Ribež za sir (br. 4)	Sir parmezan	500 g	1 – 2	Ne pritiskujte čepom prejako
Struganje (grubo ili fino)	Grubo, fini strugač (br. 5 ili 6)	Čokolada u tabli voće, npr. jabuke povrće, npr. mrkva	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Čokoladu za kuhanje izlomite 2-3 komada
Tučenje	Disk za tučenje	lake mješavine za kolače bjelanjci krema	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Nemojte tući bjelanjak predugo

HR

## Recepti






### Osnovni recept za pjenu

4	bjelanjak jajeta
4 stolna žlica	hladna voda
200 g	šećer
1 paket	vanilin šećer
4	žumanjak jajeta
80 g	brašno
80 g	kukuruzno brašno
1 čajna žlica	prašak za pecivo

- i** Potreban pribor: višenamjenska zdjela s diskom za tučenje
-  Stavite bjelanjak i vodu u višenamjensku zdjelu i tucite na brzini 5 otprilike 1 minutu dok se ne ukruti.
-  Dodajte šećer i vanilin šećer kroz otvor za punjenje i tucite dalje još oko 1 minutu, dok se šećer ne rastopi.
-  Dodajte žumanjak i promiješajte u nekoliko impulsa.
-  Umiješajte brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo pa dodajte kremastu masu i kratko izmiješajte u nekoliko impulsa.
-  Ulijte tijesto u kalup i pecite.

### Osnovni recept za mješavinu za kolač

500 g	brašno
1 paket	prašak za pecivo
250 g	meki margarin ili maslac
250 g	šećer
1 paket	vanilin šećer
1 zahvat	sol
4	jaja
150 ml	mlijeko

- i** Potreban pribor: višenamjenska zdjela s plastičnim nožem
-  Stavite sve sastojke navedenim redoslijedom u višenamjensku zdjelu.
-  Miješajte 1 do 1 1/2 minutu na brzini 3 – 4 dok tijesto ne postane glatko i kremasto.
- i** Kao se tijesto odbacuje predaleko za vrijeme obrade, isključite aparat, otvorite poklopac i strugačem pomaknite tijesto prema unutra, od ruba zdjele.
-  Ulijte tijesto u odgovarajući lim i pecite.
- i** Dodavanjem drugih začina, tijesto se može i malo modificirati prema želji.  
Primjer mramornog kolača:
-  Ulijte 2/3 tijesta u lim za pečenje. Dodajte 1 jušnu žlicu kakao u prahu i 1 jušnu žlicu mlijeka u preostalo tijesto i ponovo promiješajte nakratko u nekoliko impulsa.
-  Tamno tijesto nalijte preko svijetloga ulim za pečenje. Provucite vilicu u spiralnom kretanju kroz oba sloja tijesta, da dobijete mramorni uzorak.



### Osnovni recept za kratko pecivo

250 g	brašno
1 čajna žlica	prašak za pecivo
125 g	hladan margarin ili maslac
60 g	šećer
1 zahvat	sol
1	jaje
1 stolna žlica	hladna voda

- i** Potreban pribor: višenamjenska zdjela s plastičnim nožem
- ☞** Stavite brašno, prašak za pecivo, sol i šećer u višenamjensku zdjelu. Isjecite hladni maslac u komade i dodajte.
- ☞** Miješajte oko 1 minutu na brzini 3 – 4, dodajte jaje i hladnu vodu kroz otvor za punjenje pa nastavite miješati dok se tijesto ne oblikuje u lopti oko noža.
- ☞** Izvadite tijesto iz zdjele i nakratko nastavite miješenje rukama.
- ☞** Pustite tijesto da odleži u hladnjaku oko 30 minuta prije daljnje obrade.
- ☞** Razvaljajte tijesto, stavite ga u dobro podmazan kalup i dodajte voće po želji, npr. jabuke ili šljive.

### Osnovni recept za dizano tijesto

500 g	brašno
40 g	kvasac (svjež) ili 1 paket suhoga kvasca
80 g	šećer
1 zahvat	sol
80 g	margarin, otopljen
200 ml	mlako mlijeko


- i** Potreban pribor: višenamjenska zdjela s plastičnim nožem
- ☞** Stavite sve sastojke u zdjelu, navedenim redoslijedom.
- ☞** Miješajte 1 do 1 1/2 minutu na brzini 3 – 4 dok tijesto ne formira loptu oko noža.
- ☞** Izvadite tijesto iz zdjele i nakratko nastavite miješenje rukama.
- ☞** Zatim rukama umijesite sastojke koji ne smiju biti reducirani, npr. grožđice.
- ☞** Prije daljnje obrade, pustite tijesto da se diže u pokrivenoj zdjeli, na toplu mjestu, to približno dvostruke veličine.
- i** Mogućnosti primjene: pleteni kvasni kruh, kvasni maštoviti biskviti, voćni kolači, makaroni.  
Za ljute kolače, npr. kolač od luka, pripravite tijesto bez šećera.


SRB


**SRB Dragi kupče**


Molimo da pažljivo pročitate ova uputstva za upotrebu.

Pre svega, molimo vas da se držite bezbednosnih uputstava na početnih nekoliko strana ovih uputstava za rad! Molimo vas da sačuvate ova uputstva za rad za buduće savete. Ako je izvedivo, predajte ove upute sledećem vlasniku aparata.

 Trougao upozorenja i/ili ključne reči (**Opasnost!**, **Oprez !**, **Važno!**) privlače vašu pažnju na informacije koje su važne za vašu bezbednost ili dobro funkcionisanje aparata. Bitno je da se ove informacije uvažavaju.

 Ovaj simbol vas vodi korak po korak kroz radnu proceduru vašeg aparata.

 Uz ovaj simbol dobijate dodatne informacije i praktične savete o korišćenju aparata.

 Detelina označava savete i informacije o ekonomskoj i ekološkoj upotrebi aparata.

**Opis uređaja  
(Slika 1)**

- A** Kućište motora
- B** Posuda miksera
- C** Poklopac miksera
- D** Poklopac za zatvaranje
- E** Čep sa mernim levkom
- F** Poklopac sa grlom za punjenje
- G** Višenamenska posuda
- H** Vreteno
- I** Selektor brzina
- J** Impulsni taster
- K** Odeljak za rezne priključke
- L** Metalica za kabel (zadnja strana uređaja)
- M** Nazivna pločica (dno uređaja)
- N** Držač priključka
- O** Plastični nož
- P** Metalni nož sa štitnikom oštrice
- Q** Disk za bućkanje
- R** Cediljka za agrume (samo AFP750)
- S** Sigurnosni poklopac za pogon miksera
- T** Strugač za testo

** Sigurnosna uputstva**

Ovaj aparat odgovara prihvaćenim tehnološkim standardima u pogledu bezbednosti i nemačkom Zakonu o bezbednosti aparata. Ipak, kao proizvođač, mi smo obavezni da vas upoznamo sa sledećim sigurnosnim uputstvima:

**Opšta bezbednost**

- Uređaj se sme priključiti na kućnu el. instalaciju samo ako napon i frekvencija odgovaraju specifikaciji na nazivnoj pločici !
- Nikada ne podižite aparat ako:
  - je kabel napajanja oštećen,
  - je kućište oštećeno.
- Nikada ne povlačite za kabel da izvučete utikač iz utičnice.
- Radi izbegavanja opasnosti, ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegovo

servisno odeljenje ili slično kvalifikovana osoba.

- Popravke ovog uređaja smeju da obavljaju samo kvalifikovani servisni inženjeri. Nepravilne popravke mogu biti izvor značajnih opasnosti. Ako popravke postanu potrebne, molimo da se obratite Odeljenju za brigu o kupcima ili vašem ovlašćenom distributeru.
- Uređaj je namenjen samo za obradu hrane u domaćinstvu. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za štete nastale usled nepravilne upotrebe ili korišćenja drugačijih od predviđene svrhe.
- Ovim uređajem ne smeju se koristiti osobe (uključujući decu) sa smanjenim telesnim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako se takve osobe ne nalaze pod nadzorom ili ih u upotrebu ovog aparata upućuje lice odgovorno za njihovu bezbednost.

#### Bezbednost dece

- **Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen i budite naročito pažljivi ako su mala deca u blizini !**
- Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju sa ovim uređajem.

#### Kod upotrebe procesora za hranu treba paziti na sledeće:

- Nikada ne uključujte uređaj dok su vam ruke mokre.
- Nikakve boje (lak, poliester itd.) ne smeju da se mešaju u uređaju – **Opasnost od eksplozije !**
- Svaki put pre čišćenja i održavanja isključite uređaj i izvucite utikač kabela napajanja.
- Kućište motora (Sl. 1/A) nikada ne uranjajte u vodu ili druge tečnosti.
- Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za štete nastale usled nepodesne ili nepravilne upotrebe.

- Alati se smeju umetati ili vaditi iz uređaja samo kada je kabel napajanja iskopčan iz el. mreže.
- **Oprez: Metalni nož (Sl. 1/P) izuzetno je oštar ! Opasnost od povreda !** Metalni nož sme se pridržavati samo ručkom, a uvek se mora spremati sa nameštenim štitnikom oštrice ! Oprez pri ispiranju !
- **Oprez: Rezni priključci (Sl. 9) su veoma oštri ! Opasnost od povreda !** Držite te priključke samo u odeljku za pribor (Sl. 1/K). Oprez pri ispiranju !
- **Oprez: Nož miksera (Sl. 14/a) je veoma oštar. Opasnost od povreda !** Morate dobro paziti prilikom rastavljanja i sastavljanja miksera.
- **Oprez: Nikada ne gurajte prste u grlo za punjenje (Sl. 1/F) ! Opasnost od povreda !**
- **Oprez: Nikakvi tvrdi predmeti (npr. kašike) ne smeju se stavljati u mikser dok je u pogonu, niti smete da stavljate ruke u posudu miksera. Opasnost od povreda !**
- Poklopac se sme skinuti samo kada alati miruju.
- Nemojte da gurate dugačke predmete (nož, drvenu varjaču, strugač za testo i slično) u grlo za punjenje. **Opasnost od povreda !** Za sabijanje hrane koristite isključivo čep (Sl. 1/E).
- Ne ulivajte vruće tečnosti (samo hladne ili mlake) u posudu miksera ili višenamensku posudu.
- Uvek postavite višenamensku posudu. (Sl. 1/G) na kućište motora pre nego umećete vreteno (Sl. 1/H) i alate.
- Pri normalnom radu (mešenje lakih testa, itd.) aparat može da se koristi do 10 minuta bez zaustavljanja. Svaki put nakon dužeg stalnog rada treba ga pustiti da se ohladi (najmanje 20 minuta nakon neprekidnog rada od

SRB

10 minuta). Pri obradi vrlo teških stvari, npr. 1,5 kg testa, aparat ne sme da bude neprekidno uključen dulje od 1 minuta.

- Uvek najpre izvadite alate i vreteno, a tek onda istresite sadržaj posude.
- Ne prelazite maksimalni volumen punjenja.
- Aparat sme raditi samo pod vašim nadzorom. Iskopčajte aparat iz mrežne utičnice, čak i ako izlazite iz prostorije samo nakratko.
- Nakon završetka rada isključite uređaj i izvucite utikač kabla napajanja.

## Odbacivanje




### Ambalažni materijal

Ambalažni materijali nisu štetni za okolinu i mogu se reciklirati. Plastične komponente identifikuju se po oznakama, npr. >PE<, >PS< itd. Molimo vas da ambalažne materijale odlažete u odgovarajuće kontejnere na odlagalištima otpada.



### Stari aparat

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da se taj proizvod ne sme tretirati kao otpad iz domaćinstva. Takav proizvod treba predati na odgovarajuće prikupljalište za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pobrnuvši se da je proizvod pravilno odbačen, pomoći ćete u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i ljudsko zdravlje, koje bi inače mogle biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda na otpad. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo obratite se svojoj lokalnoj gradskoj upravi, vašoj službi za odlaganje otpada iz domaćinstva ili u prodavnicu gde ste kupili taj proizvod.

## Opšta uputstva za rad

Procesor za hranu na više načina pomaže u pripremi hrane:

- **Mikser** služi za pripremu širokog opsega mešanih pića, lomljenje leda, rezanje voća i povrća itd.
- **Višenamenska jedinica** može da se koristi, na primer, za:
  - pripremanje testa...
  - seckanje mesa, oraha ili sličnih stvari ...
  - rezanje, ribanje ili struganje povrća ili voća...
  - rezanje pomfrita ...
  - lupanje kreme ili belanjka ...
  - ceđenje limuna, pomorandži, grejpa (samo AFP750)

## Sigurnosni sistem

Uređaj ima razne sigurnosne sisteme.

- Mikser ili višenamenska posuda mogu da se puste u rad samo ako su odnosna posuda i pridruženi joj poklopac pravilno namešteni.
- Višenamenska posuda može da se pusti u rad samo ako je skinuta posuda miksera, a sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4) namešten na svom mestu.



Decu, ipak, treba držati podalje od ovog uređaja.



Uređaj uvek treba raditi na ravnoj i suvoj radnoj površini.

## Mikser

Mikser služi za pripremu širokog opsega mešanih pića, lomljenje leda, rezanje voća i povrća itd.

## Priprema miksera

Da bi se namestila posuda miksera, mora da se skine sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4).



Zakrenite sigurnosni poklopac u smeru kazaljke sata i skinite ga.

– Crveno upozoravajuće svetlo (Sl.4/a) treperi.

- ☞ Postavite posudu miksera (Sl. 1/B i 2) na pogon miksera (strelica ▼ na strelicu ▲) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Čuje se kada posuda miksera zahvati. Dve crne strelice moraju se poklapati.

– Crveno upozoravajuće svetlo (Sl. 4/a) se gasi.

- ☞ Postavite poklopac miksera (Sl. 1/C i 3) na posudu miksera i zakrećite ga sve dok nos poklopca ne dođe direktno iznad ručke. Poklopac će čujno škljocnuti kada zahvati.

**i** Mikser se može uključiti samo ako su posuda i poklopac pravilno namešteni.

- ☞ Namestite poklopac za zatvaranje (Sl. 1/D) i zabravite ga.

## Rad mikserom

- ☞ Otvorite poklopac (Sl. 1/C) i sve potrebne sastojke stavite u posudu.

**Oprez:** Ne prelazite maksimalni volumen punjenja od 1,5 litra !

**i** Za vreme rada mogu se dodavati drugi sastojci kroz grlo za punjenje. Poklopac za zatvaranje (Sl. 1/D) također može poslužiti za ovu svrhu, kao levak za punjenje. Svaki put odmah ponovo zatvorite grlo za punjenje, da izbegnete prskanje.

- ☞ Pokretanje miksera: zakrenite selektor brzina (Sl. 1/I) u desno, na željenu brzinu ili pritisnite impulsni taster (Sl. 1/J).

**i** Preporučuje se da počnete na maloj brzini, a zatim povećavate brzinu. Ako se pritisne impulsni taster, mikser radi na maksimalnoj brzini.

Referentne vrednosti za postavljanje brzina potražite u odeljku "Saveti za upotrebu miksera".

- ☞ Isključivanje aparata: postavite selektor brzina u položaj "0".
- ☞ Nakon miksovanja, zakrenite posudu **u smeru kazaljke sata** i skinite je. Zatim zakrenite poklopac i skinite ga.

## Višenamenska sekcija

### Alati i mogućnosti njihove primene

U višenamenskoj sekciji mogu da se koriste sledeći alati:

- **Disk za bućkanje (Sl. 1/Q)**  
Lupanje kreme ili belanjka, priprema krema i laganih testa.
- **Metalni nož (Sl. 1/P)**  
Za rezanje sirovog mesa, čokolade, oraha itd.
- **Plastični nož (Sl. 1/O)**  
Za mešenje i mešanje teških testa.
- **Držać priključaka (Sl. 1/N) sa reznim umetkom (Sl. 10)**  
Ovi umeci su označeni brojem (1 do 6) na drški. Željeni umetak se postavlja u držać umetaka.
  - 1 **Fini rezač**  
Za rezanje voća, povrća, sirovog mesa ili kobasica (npr. salame) itd. na tanke kriške.
  - PG1 **Ribež za krompir**  
Za ribanje krompira.
  - 3 **Rezač pomfrita**  
Za rezanje krompira u trake za pomfrit.
  - 4 **Ribež za sir**  
Za ribanje tvrdih sireva, npr. Parmezan itd.
  - 5 **Gruba trenica**  
Za grubo struganje povrća, voća itd.






SRB

- 6 **Fina trenica**  
 Za fino struganje povrća,  
 voća, čokolade, belog luka  
 itd.




## Priprema višenamenske sekcije

### Postavite sigurnosni poklopac (Sl. 4)


Višenamenska sekcija može da se pusti u rad samo ako je skinuta posuda miksera, a sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4) namešten na svom mestu.

-  Skinite posudu miksera kako je objašnjeno pod "Mikser".
  - Crveno upozoravajuće svetlo (Sl. 4/a) treperi.
-  Postavite sigurnosni poklopac na pogon miksera (oznaka  na oznaku ) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Čuje se kada sigurnosni poklopac zahvati. Oznaka  mora biti iznad upozoravajućeg svetla (Sl. 4).
  - Crveno upozoravajuće svetlo (Sl. 4/a) se gasi.

### Nameštanje višenamenske posude (Sl. 5)

-  Postavite višenamensku posudu (Sl. 1/G) na aparat (strelica  na strelicu ) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Višenamenska posuda će čujno škljocnuti kada zahvati. Dve crne strelice moraju se poklapati.

### Umetanje vretena (Sl. 7)


-  Postavite vreteno (Sl. 1/H) na naglavak u centru višenamenske posude.


### Umetanje alata


Sledeći alati mogu se koristiti za umetanje:

- Disk za bućkanje (sl. 1/Q) ili
- Metalni nož (Sl. 1/P) ili




- Plastični nož (Sl. 1/O) ili
- Držač umetaka (Sl. 1/N) sa reznim umetkom (Sl. 9).


 Držač umetaka mora biti namešten na odgovarajući umetak, zavisno od svrhe primene (vidi "Umetanje reznog umetka u držač umetaka").

-  Postavite željeni alat na vreteno.
  - Disk za bućkanje, metalni nož i plastični nož (Sl. 8) zahvataju u donje zupce na vretenu.
  - Držač umetaka (Sl. 11) se oslanja na šestougaono vreteno.

 Preporučuje se da držač umetak hvatate sa dva prsta u dve rupe za ručku.


### Postavite sigurnosni poklopac (Sl. 6).


-  Postavite poklopac (Sl. 1/F) na aparat (strelica  na strelicu ) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Poklopac će čujno škljocnuti kada zahvati. Nos poklopca je tad direktno iznad ručke, a obe crne strelice moraju se poklapati.




-  Umetnite čep (Sl. 1/E) u grlo za punjenje.

### Umetanje reznog umetka u držač umetaka (Sl. 10)

Odgovarajući umetak mora biti namešten u držač umetaka, zavisno od primene.

 Umeci se drže u odeljku za pribor sa vratima na šarku (Sl. 1/K) u kućištu motora.

 Umeci su veoma oštri. Treba ih prihvatati samo ručkom !

-  Otvorite odeljak za pribor povlačenjem za ručku (Sl. 9).
-  Ručkom uhvatite željeni umetak iz odeljka (Sl. 9).
-  Postavite umetak vrhom u centar držača umetaka i potisnite ga u udubljenje diska (Sl. 10).

- ☞ Da skinete umetak, lagano ga ručkom povucite prema van i izdignite.

- ☞ Izvadite alat i vreteno.
- ☞ Zakrenite višenamensku posudu **u smeru kazaljke sata** i skinite je.

## Rad višenamenske sekcije

- ☞ Otvorite poklopac (Sl. 1/F) i sve potrebne sastojke stavite u višenamensku posudu.  
**Oprez:** Ne prelazite maksimalni volumen punjenja:
  - tečnosti 1,75 litra
  - čvrste tvari 1,5 litra
- i** Za vreme rada mogu se dodavati drugi sastojci kroz grlo za punjenje. Levak za punjenje u čepu (Sl. 1/E) također može da se koristi za tu svrhu. Svaki put odmah ponovo zatvorite grlo za punjenje, da izbegnete prskanje.
- !** Čep koristite isključivo za pritiskanje stvari koje se režu !
- ☞ Pokretanje aparata: zakrenite selektor brzina (Sl. 1/I) na željenu brzinu ili pritisnite impulsni taster (Sl. 1/J).
- i** Preporučuje se da počnete na maloj brzini, a zatim povećavate brzinu. Ako se pritisne impulsni taster, mikser radi na maksimalnoj brzini.  
Referentne vrednosti potražite u odeljku "Saveti za upotrebu višenamenske sekcije".
- !** Ako upozoravajuće svetlo (Sl. 4/a) treperi, a uređaj ne može da se pokrene, sigurnosni poklopac za pogon miksera (Sl. 1/S i 4) nije pravilno namešten.
- ☞ Isključivanje aparata: pomaknite selektor brzina u levo, u položaj "0".
- ☞ Nakon upotrebe, zakrenite poklopac **u smeru kazaljke sata** i skinite ga.
- !** Poklopac skinite tek kada se alat potpuno zaustavi !

## Cediljka za agrume (samo AFP750)

### Priprema (Sl. 13)

- ☞ Namestite višenamensku posudu kako je gore opisano (Sl. 5).
- ☞ Postavite sito cediljke za agrume (Sl. 13/a) na višenamensku posudu (strelica ▼ na strelicu ▲) i zakrenite **suprotno kazaljci sata** do graničnika. Čuje se kada sito zahvati u položaj, a strelica ▼ se mora podudarati sa strelicom ▲.
- ☞ Umetnite konus cediljke (Sl. 13/b) u sito.


### Rad cediljkom za agrume


- ☞ Pokrenite aparat: zakrenite selektor brzina (Sl. 1/I) u desno na položaj 1.
- i** Cediljka za agrume sme raditi samo na najnižoj brzini.
- ☞ Isključivanje aparata: pomaknite selektor brzina u levo, u položaj "0".
- ☞ Nakon upotrebe izvadite konus cediljke.
- ☞ Zakrenite sito **u smeru kazaljke sata** i skinite ga.
- ☞ Zakrenite višenamensku posudu **u smeru kazaljke sata** i skinite je.
- !** Aparat može da se koristi do 10 minuta bez zaustavljanja. Svaki put nakon dužeg stalnog rada treba ga pustiti da se ohladi (najmanje 20 minuta nakon neprekidnog rada od 10 minuta).

SRB


## Čišćenje i održavanje


### Kućište motora

 Pobrinite se da nikakve tečnosti ne ulaze u kućište motora !


 Kućište motora čistite vlažnom krpom. **Nikada ga nemojte uranjati u vodu niti držati pod tekućom vodom!**

#### Mikser


 Posuda i nož mogu se lako i dobro očistiti pomoću impulsnog položaja.

 Posudu miksera napunite do polovine toplom (ne vrućom !) vodom i dodajte nekoliko kapi deterdženta !


 Nakratko pritisnite impulsni taster.


 Zatim isperite posudu pod tekućom vodom.


#### Skidanje/postavljanje jedinice noža (Sl. 14)


 Ako je potrebno, jedinica noža se također može demontirati i posebno oprati.

 **Oprez: Nož je veoma oštar ! Opasnost od povreda !**


 Odvojite jedinicu noža (Sl. 14/a) od posude miksera koristeći poklopac za zatvaranje (Sl. 1/D i Sl. 14/c) kao alatku. Žlebovi na poklopcu za zatvaranje naležu na rebra na jedinici noža. Okrenite **suprotno od kazaljke sata** i skinite držeći pod malim uglom.


 Skinite dihtung (Sl. 14/b) sa jedinice noža.

 Nož je veoma oštar ! Dihtung može da se ošteti.


 Pažljivo isperite komponente ručno (**opasnost od povrede !**). Za pranje koristite samo vodu i deterdžent.

Nemojte prati jedinicu noža u perilici suđa.


 Umetnite dihtung u jedinicu noža.

 Umetnite jedinicu noža u posudu sa donje strane. Držite jedinicu noža pod malim kutom. Zategnite jedinicu noža koristeći poklopac za zatvaranje kao alatku okrećući u **smeru kazaljke sata** (Sl. 14).


### Višenamenska posuda i alati


 Višenamensku posudu i alate treba prati u vodi za ispiranje.

 **Oprez: Metalni nož je izuzetno oštar ! Opasnost od povreda !**

 Plastični delovi stare ubrzano, ako se često peru u mašini za pranje suđa. Ako ih, ipak, treba prati mašini za pranje suđa, treba ih postaviti u gornju košaru.

### Umeci


 Umetke perite četkom ili krpom pod tekućom vodom ili u mašini za pranje suđa !

 **Oprez: Umeci su veoma oštri ! Opasnost od povreda !**


### Čuvanje

Svi priključci, osim cediljke za agrume, se moraju držati direktno u aparatu.

- Držite umetke u odeljku za pribor (Sl. 1/K).

 **Oprez: Umeci su veoma oštri. Opasnost od povreda !** Treba ih držati samo ručkom !

- Složite pribor u višenamensku posudu, kako je prikazano na Sl. 12.

 **Oprez: Metalni nož (Sl. 1/P) izuzetno je oštar ! Opasnost od povreda !** Metalni nož držite isključivo ručkom i spremajte samo sa nameštenim štitnikom noža !

- Kabel namotajte oko dve kuke na zadnjoj strani aparata (Sl. 15).



## Tehnički podaci

Mrežni napon: 230 – 240 V  
Potrošnja snage: 700 W

**CE** Ovaj uređaj usaglašen je sa sledećim EC direktivama:

- Direktiva o niskom naponu 2006/95/EC
- EMC Direktiva 89/336/EEC sa amandmanima 92/31/EEC i 93/68/EEC

## Saveti za korišćenje

### Mikser

- Mikser je veoma pogodan za rezanje malih količina hrane poput oraha, mrvica hleba ili biljaka.
- Sosovi koji su se razdvojili mogu se brzo obnoviti u mikseru.
- Hranu koju treba obraditi u mikseru izrežite ili isecite na komadiće veličine 2 do 3 cm.
- Uvek uklanjajte kamenčiće iz voća i kosti iz mesa, jer oni mogu oštetiti jedinicu noža.
- Lomljenje leda: uvek dodajte malo vode u posudu pre mrvljenja leda.
- Kada obrađujete suhe smese, može biti potrebno da povremeno isključite aparat, kako bi se otvorio poklopac miksera i ostrugala smesa sa posude.
- Prilikom mešanja tečnosti i čvrstih sastojaka, najpre izmešajte tečnosti, a zatim dodajte suve sastojke.
- Vruće tečnosti pustite da se ohlade pre obrade u mikseru.
- Ako se baš moraju obrađivati vrući sastojci, posuda miksera mora se prozračivati skidanjem poklopca za zatvaranje.

	Hrana	Brzina*	Napomene
Miksovanje	Mlečni napici (milk shakes)	5 – 10	Koristite hladno mleko.
Seckanje	Orasi, čokolada beli luk, biljke	Impuls	Obrađujte samo " čađe odjednom da bi se sve fino iseckalo
Pravljenje mrvica hleba	Hleb, biskviti, tost	5 – 10	Zdrobite u grubo pre obrade.
Lomljenje leda		Impuls	Dodajte L' čađe vode. Pritisnite impulsni taster 3-4 puta.
Emulgiranje	Preliivi za salate	7 – 10	Dobro izmešajte. Za vreme mešanja može da se dodaje ulje kroz otvor za punjenje.
Miksovanje	Mešavine za kolače, testo za palačinke	1	Samo dobro promešajte sastojke. Nemojte bućkati predugo.
Pravljenje pirea	Supe, povrće, voće	3 – 10	Mešajte dok se smesa ne zgusne

\*Uvek počnite na maloj brzini, a zatim povećavajte brzinu.

SRB

## Višenamenska sekcija

### Seckanje

Za jednolike rezultate treba obrađivati delove približno iste veličine. Pre obrade hrana treba da bude izrezana ili izlomljena na komade jednake veličine.

Pobrinite se da posuda nije prepuna.

### Naseckano meso

Isecite meso na kockice od pribl. 2 cm pre obrade.

### Povrće

Povrće poput luka ogulite i raščetvorite pre obrade.

### Miksovanje

Količina za obradu zavisi od viskoznosti obrađivanih vrsta hrane.

### Dodavanje sastojaka

Suve sastojke, poput brašna, uspite u višenamensku posudu pre obrade. Ti sastojci se ne moraju mešati pre obrade u mikseru. Tečni sastojci mogu da se dodaju kroz otvor za punjenje za vreme obrade.

Tečni sastojci mogu da se dodaju kroz otvor za punjenje za vreme obrade.

**Napomena:** Kada obrađujete sosove ili polutečne sastojke, može biti potrebno da povremeno isključite aparat, da bi se otvorio poklopac višenamenske posude i strugačem očistila stenka posude.

### Rad sa držačem umetaka

Pravilno dodavanje hrane kroz otvor za punjenje od velike je važnosti.

Pripremljenu hranu izrežite malo sitnije, ako je potrebno, tako da lako prolazi kroz otvor za punjenje.

Delove hrane treba dodavati u otvor za punjenje istovremeno, što je moguće vertikalnije.

Delove hrane jednoliko pritiskajte čepom. Snaga pritiskanja utiče na koncentraciju izrezane hrane.



Za sledeća dodavanja koristite isključivo čep. Nikada ne gurajte prste u otvor za punjenje !

Aparat može da se ošteti ako se čepom prejako pritišće !



Između čepa i držača umetka uvek ostaje malo neobrađene hrane.

### Ribanje sira

Svež sir poput ementalera ili mozzarele dobro ohladite pre ribanja.

Tvrđi sir poput parmezana obrađujte na sobnoj temperaturi.

**Napomena:** Parmezan treba ribati sa laganim pritiskom na čep.

	Alat	Hrana	Maks. količina	Brzina	Napomene
Seckanje	Metalni nož	Povrće, npr. luk voće sveže bilje orasi, bademi čokolada	800 g 800 g 1 svežanj 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Voće i povrće treba biti sveže i čvrsto, koristite komade podjednake veličine
Seckanje mesa	Metalni nož	Meso, riblji fileti (narezani). slanina	500 g	4 – 6	Izvadite kosti i tetive, izrežite u kocke od pribl 2 cm.
Pravljenje mrvica hleba	Metalni nož	Suvi hleb, biskvit	125 g	3 ili 4	Zdrobite u grubo pre obrade.
Pravljenje pirea	Metalni nož	Kuvano voće ili povrće	do 1,75 l	3 – 10	Ako je potrebno, pri obradi dodajte malo vode.
Miksovanje	Metalni nož	Mešavine lakih testa, testo za palačinke itd.	800 ml	3 – 7	Počnite na brzini 1 dok se sastojci izmešaju, a zatim povećajte brzinu
Miksovanje	Metalni nož	Majoneza	1 l	Impuls- no ili 3	Nemojte isključivati aparatus dok dodajete ulje
Mešenje	Plastični nož	Teška testa, npr. testo za hleb i pizzu	1,5 kg	1 – 5	Počnite na brzini 1 dok se sastojci izmešaju, a zatim povećajte brzinu
Rezanje	Fini rezač (br. 1)	Povrće, npr. krastavci, tikvice, šargarepa itd. Voće, npr. jabuke, paradajz, meso, kobasice, salame itd.	800 g	1 – 2	Izaberite voće i povrće približno jednake veličine Izrežite meso da može proći kroz otvor za punjenje.
Ribanje	Krompir ribež (br. PG1)	Krompiri	do 1 kg	1 – 2	npr. okruglice od krompira
Rezanje traka	Rezač za pomfrit (br. 3)	Krompiri, šargarepa, pastrnak	1 kg	1 – 2	
Ribanje	Ribež za sir (br. 4)	Sir parmezan	500 g	1 – 2	Ne pritiskajte čepom prejako
Struganje (grubo ili fino)	Grubo, fini strugač (br. 5 ili 6)	Čokolada u tabli voće, npr. jabuke povrće, npr. šargarepa	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Čokoladu za kuvanje izlomite na 2-3 komada
Tučenje	Disk za tučenje	Lake mešavine za kolače belanjci krema	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Nemojte tući belanjak predugo

SRB

## Recepti

### Osnovni recept za penu

4	belanjak jajeta
4 supena kašika	hladna voda
200 g	šećer
1 paket	vanilin šećer
4	žumanjak jajeta
80 g	brašno
80 g	kukuruzno brašno
1 čajna kašika	prašak za pecivo

**i** Potreban pribor:  
višenamenska posuda sa diskom  
za tučenje

- ☞** Stavite belanjak i vodu u višenamensku posudu i tucite na brzini 5 otprilike 1 minut, dok ne očvrсне.
- ☞** Dodajte šećer i vanilin šećer kroz otvor za punjenje i tucite dalje još oko 1 minut, da se šećer rastopi.
- ☞** Dodajte žumanjak i promešajte u nekoliko impulsa.
- ☞** Umešajte brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo pa dodajte kremastu masu i kratko izmešajte u nekoliko impulsa.
- ☞** Uspite testo u kalup i pecite.

### Osnovni recept za mešavinu za kolač

500 g	brašno
1 paket	prašak za pecivo
250 g	meki margarin ili maslac
250 g	šećer
1 paket	vanilin šećer
1 zahvat	so
4	jaja
150 ml	mleko

**i** Potreban pribor:  
višenamenska posuda sa  
plastičnim nožem

- ☞** Stavite sve sastojke navedenim redosledom u višenamensku posudu.
- ☞** Mešajte 1 do 1 1/2 minut na brzini 3-4 dok testo ne postane glatko i kremasto.

**i** Ako se testo odbacuje predaleko za vreme obrade, isključite aparat, otvorite poklopac i strugačem pomerite testo prema unutra, od ruba posude.

- ☞** Uspite testo u odgovarajuću tepsiju i pecite.

**i** Dodavanjem drugih začina, testo se može i malo izmeniti prema želji.

#### Primer mramornog kolača:

- ☞** Uspite 2/3 testa u tepsiju. Dodajte 1 supenu kašiku kakaoa u prahu i 1 supenu kašiku mleka u preostalo testo i opet nakratko promešajte u nekoliko impulsa.
- ☞** Tamno testo naspite preko svetlog utepsiju. Provucite viljušku u spiralnom kretanju kroz oba sloja testa, da dobijete mramorni uzorak.

### Osnovni recept za kratko pecivo

250 g	brašno
1 čajna kašika	prašak za pecivo
125 g	hladan margarin ili maslac
60 g	šećer
1 zahvat	so
1	jaje
1 supena kašika	hladna voda

- i** Potreban pribor: višenamenska posuda sa plastičnim nožem
- ☞** Stavite brašno, prašak za pecivo, so i šećer u višenamensku posudu. Isecite hladan maslac u komade i dodajte.
- ☞** Mešajte oko 1 minut na brzini 3-4, dodajte jaje i hladnu vodu kroz otvor za punjenje pa nastavite sa mešanjem dok se testo ne oblikuje u kuglu oko noža.
- ☞** Izvadite testo iz posude i nakratko nastavite mešenje rukama.
- ☞** Pustite testo da odleži u frižideru oko 30 minuta pre daljnje obrade.
- ☞** Razvaljajte testo, stavite ga u dobro podmazan kalup i dodajte voće po želji, npr. jabuke ili šljive.

### Osnovni recept za dizano testo

500 g	brašno
40 g	kvasac (svež) ili 1 paket suvog kvasca
80 g	šećer
1 zahvat	so
80 g	margarin, otopljen
200 ml	mlako mleko


- i** Potreban pribor: višenamenska posuda sa plastičnim nožem
- ☞** Stavite sve sastojke u posudu navedenim redosledom.
- ☞** Mešajte 1 do 1 1/2 minut na brzini 3-4 dok testo ne formira kuglu oko noža
- ☞** Izvadite testo iz posude i nakratko nastavite mesiti rukama.
- ☞** Zatim rukama umesite sastojke koji ne smeju da se reduciraju, npr. grožđice.
- ☞** Pre daljnje obrade, pustite testo da se diže u pokrivenoj posudi, na toplom mestu, do približno dvostruke veličine.
- i** Mogućnosti primene: pleteni kvasni kruh, kvasni maštoviti biskviti, voćni kolači, makaroni.  
Za ljute kolače, npr. kolač od luka, pripremite testo bez šećera.


RO


**RO Stimat client,**


Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare.

Înainte de toate, vă rugăm să respectați instrucțiunile de siguranță din primele pagini ale acestor instrucțiuni de utilizare! Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru consultări ulterioare. Dacă este cazul, înmânați aceste instrucțiuni mai departe unui eventual nou proprietar al aparatului.

 Prin utilizarea triunghiului de avertizare și/sau a cuvintelor cheie (**Pericol! Atenție! Important!**), sunt scoase în evidență informațiile importante pentru siguranța dumneavoastră sau pentru funcționarea corectă a aparatului. Este foarte important ca aceste informații să fie respectate.

 Acest simbol vă ghidează pas cu pas prin procesul de utilizare a aparatului.

 Lângă acest simbol veți găsi informații suplimentare și sfaturi practice referitoare la utilizarea aparatului.

 Trifoiul vă indică sfaturi și informații despre utilizarea aparatului în mod economic și pentru protejarea mediului înconjurător.

**Descrierea aparatului (Fig. 1)**

- A** Carcasa motorului
- B** Vas pentru amestec
- C** Capac mixer
- D** Capac închidere
- E** Opritor cu pahar gradat
- F** Capac cu orificiu de umplere
- G** Vas multifuncțional
- H** Ax
- I** Selector turajie
- J** Buton de impuls
- K** Compartiment de accesorii pentru inserțiile de tăiere
- L** Înfășurător de cablu (pe partea din spate a aparatului)
- M** Plăcuță indicatoare (pe partea inferioară a aparatului)
- N** Suport inserție
- O** Lama de plastic
- P** Lamă de metal cu dispozitiv de protecție lamă
- Q** Disc pentru bătut
- R** Storcătorul de citrice (numai pentru AFP750)
- S** Capac de siguranță pentru mixer
- T** Racletă pentru aluat

** Instrucțiuni de siguranță**

Aparatul corespunde standardelor tehnologice acceptate în privința siguranței și a Legii germane de siguranță a aparatelor. Cu toate acestea, ca producător, suntem dedicați familiarizării dvs. cu următoarele instrucțiuni de siguranță:

**Siguranța generală**

- Aparatul poate fi conectat numai la o sursă de alimentare cu tensiune și frecvență conforme cu specificațiile de pe plăcuța indicatoare!
- Nu ridicați niciodată aparatul dacă – conductorul de cablu este deteriorat,

- carcasa este deteriorată,
- Nu utilizați niciodată conductorul de cablu pentru a scoate fișa din priză.
- Pentru evitarea pericolului, în cazul în care conductorul de cablu al aparatului este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de departamentul de service clienți sau de o persoană calificată asemănătoare.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de ingineri de service calificați. Datorită reparațiilor necorespunzătoare, poate rezulta un pericol considerabil. Dacă reparațiile devin necesare, contactați departamentul de asistență clienți sau vânzătorul dvs. autorizat.
- Aparatul este destinat numai procesării de alimente la domiciliu. Producătorul nu acceptă nicio răspundere pentru deteriorarea cauzată de utilizarea necorespunzătoare sau de utilizarea în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.
- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copiii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau fără prea multe cunoștințe sau experiență, decât dacă sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește folosirea acestui aparat de către o persoană responsabilă de siguranța lor.

#### **Siguranța copiilor**

- **Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit și supravegheați-l cu atenție mai ales dacă se află în apropiere copii mici!**
- Copiii trebuie supravegheați pentru a fi sigur că nu se joacă cu aparatul.

#### **De reținut când utilizați robotul de bucătărie**

- Nu porniți niciodată aparatul când aveți mâinile ude.
- Nu trebuie amestecate vopsele (lacuri, poliester, etc.) cu aparatul – **Pericol de explozie!**
- Opriti aparatul și deconectați fișa de alimentare de fiecare dată înainte de curățare sau întreținere.
- Nu introduceți niciodată carcasa motorului (fig. 1/A) în apă sau alte lichide.
- Producătorul nu acceptă nicio răspundere pentru deteriorarea posibilă cauzată de utilizarea incorectă sau necorespunzătoare.
- Sculele trebuie introduse și îndepărtate din aparat numai când acesta este deconectat de la alimentarea de rețea.
- **Atenție: Lama de metal (fig. 1/P) este foarte ascuțită! Pericol de accidentare!** Lama de metal trebuie ținută numai de mâner și depozitată numai cu dispozitivul de protecție a lamei atașat! Atenție la spălare!
- **Atenție: Inserțiile de tăiere (fig. 9) sunt foarte ascuțite! Pericol de accidentare!** Păstrați inserțiile numai în compartimentul de accesorii furnizat (fig. 1/K). Atenție la spălare!
- **Atenție: Lama mixerului (fig. 14/a) este foarte ascuțită. Pericol de accidentare!** Trebuie avut grijă la asamblarea și dezasamblarea mixerului.
- **Atenție: Nu introduceți degetele în orificiul de umplere (fig. 1/F)! Pericol de accidentare!**
- **Atenție:** Niciun obiect tare (de ex. linguri) nu trebuie așezat în mixer în timpul funcționării și nu introduceți mâna în vasul pentru amestec. **Pericol de accidentare!**
- Capacul trebuie îndepărtat numai când sculele sunt oprite.

RO

- Nu țineți obiecte lungi (lamă, linguri de lemn, racletă pentru aluat sau altele asemănătoare) în orificiul de umplere. **Pericol de accidentare!** Lucrați numai cu opritorul (fig. 1/E) pentru comprimarea alimentelor tăiate.
- Nu introduceți lichide fierbinți (numai reci sau calde) în vasul pentru amestec sau în vasul multifuncțional.
- Așezați întotdeauna vasul multifuncțional (fig. 1/G) pe carcasa motorului înainte de introducerea axului (fig. 1/H) și a sculelor.
- Pentru lucrul normal (amestecarea aluaturilor ușoare etc.) aparatul poate fi utilizat până la 10 minute fără oprire. Trebuie să i se permită răcirea de fiecare dată după funcționarea continuă, prelungită (pentru cel puțin 20 minute după utilizarea timp de 10 minute fără oprire). Când procesați articole foarte grele, de ex. 1,5 kg de aluat, aparatul nu trebuie pornit pentru mai mult de 1 minut fără oprire.
- Îndepărtați întotdeauna întâi sculele și axul înainte de îndepărtarea conținutului vasului.
- Nu depășiți volumul de umplere maxim.
- Utilizați aparatul numai sub supraveghere. Fișa de alimentare trebuie deconectată chiar dacă părăsiți încăperea numai pentru scurt timp.
- După terminarea lucrului, opriți aparatul și deconectați fișa de alimentare.

## Eliminarea



### Ambalajul


Ambalajele sunt ecologice și pot fi reciclate. Componentele de plastic sunt identificate după marcaje, de ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminați ambalajele în containerul adecvat



la instalațiile de eliminare a deșeurilor locale.

### Aparatele vechi



Simbolul  de pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi trata ca deșeu menajer. În schimb, aparatul va fi predat punctului de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, contribuiți la prevenirea consecințelor potențial negative pentru mediu și sănătatea umană, care pot fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor acestui tip de produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați cumpărat produsul.

## Instrucțiuni generale de funcționare

Robotul de bucătărie ajută pregătirea alimentelor în multe moduri.


- **Mixerul** este utilizat pentru pregătirea unei game largi de băuturi amestecate, pentru zdrobirea gheții, mărunțirea fructelor și legumelor etc.
- **Unitatea multifuncțională** poate fi utilizată, de exemplu, pentru
  - pregătirea aluatului ...
  - tocarea cărnii, nucilor sau articolelor similare ...
  - tăierea, raderea sau răzuirea legumelor sau fructelor ...
  - tăierea cartofilor prăjiți ...
  - baterea creimei sau albușurilor de ouă ...
  - i stoarcerea lămâilor, portocalelor, grepfruturilor (numai pentru AFP750)




## Sistemul de siguranță

Aparatul are diferite sisteme de siguranță.

- Mixerul și vasul multifuncțional pot fi puse în funcțiune numai când vasul relevant și capacul asociat sunt atașate corect.
- Vasul multifuncțional poate fi pus în funcțiune numai când vasul pentru amestec este îndepărtat și capacul de siguranță pentru mixer (figurile 1/S și 4) este atașat.

 Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat.



 Aparatul trebuie utilizat numai pe o suprafață de lucru uscată și dreaptă.


## Mixerul


Mixerul este utilizat pentru pregătirea unei game largi de băuturi amestecate, pentru zdrobirea gheții, mărunțirea fructelor și legumelor etc.


## Pregătirea mixerului

Pentru atașarea vasului pentru amestec, capacul de siguranță pentru mixer (figurile 1/S și 4) trebuie îndepărtat.


-  Răsuciți capacul de siguranță în **sensul acelor de ceasornic** și îndepărtați-l.
  - Becul de avertizare roșu (fig. 4/a) clipește.
-  Așezați vasul pentru amestec (figurile 1/B și 2) pe mixer (săgeată ▼ la săgeată ▲) și răsuciți în **sens contrar acelor de ceasornic** până la capăt. Vasul pentru amestec cuplează cu zgomot. Cele două săgeți negre trebuie să coincidă.
  - Becul de avertizare roșu (fig. 4/a) se stinge.

 Așezați capacul mixerului (figurile 1/C și 3) pe vasul pentru amestec și răsuciți până când vârful capacului este direct deasupra mânerului. Capacul cuplează cu zgomot.


 Mixerul poate fi pornit numai când vasul și capacul sunt atașate corect.


 Fixați capacul de închidere (fig. 1/D) și blocați.


## Funcționarea mixerului

 Deschideți capacul (fig. 1/C) și introduceți toate ingredientele necesare în vas.


**Atenție:** Nu depășiți volumul de umplere maxim de 1,5 litri!


 În timpul funcționării, pot fi adăugate ingrediente suplimentare prin orificiul de umplere. Capacul de etanșare (fig. 1/D) poate fi utilizat și ca pahar gradat de umplere în acest scop. Închideți orificiul de umplere imediat de fiecare dată pentru evitarea împrôscării.

 Pornirea mixerului: răsuciți selectorul de turație (fig. 1/I) spre dreapta la turația dorită sau apăsați butonul de impuls (fig. 1/J).

 Se recomandă pornirea la o turație joasă și apoi mărirea turației. Mixerul funcționează la turație maximă la apăsarea butonului de impuls.

Consultați secțiunea "Sfaturi de utilizare a mixerului" pentru valorile de referință pentru setarea turației.

 Oprirea aparatului: răsuciți selectorul de turație spre stânga la poziția "0".

 După amestecare, răsuciți vasul în **sensul acelor de ceasornic** și îndepărtați-l. Apoi răsuciți capacul și îndepărtați-l.

RO

## Secțiunea multifuncțională

### Sculele și posibilitățile de aplicare

Următoarele scule pot fi utilizate în secțiunea multifuncțională:

- **Discul pentru bătut (fig. 1/Q)**  
Baterea cremei și a albușurilor de ouă, pregătirea cremei și a aluaturilor ușoare.
- **Lama de metal (fig. 1/P)**  
Pentru tocarea cărnii crude, ciocolatei, nucilor etc.
- **Lama de plastic (fig. 1/O)**  
Pentru frământarea și amestecarea aluaturilor grele.
- **Suportul de inserție (fig. 1/N) cu inserția de tăiere (fig. 10)**  
Inserțiile sunt marcate cu un număr (de la 1 la 6) pe mâner. Inserția dorită este introdusă în suportul de inserție.
  - 1 **Cuțitul fin**  
Pentru tăierea fructelor, legumelor, cărnii crude sau cârnaților (de ex. salam) etc. în felii subțiri.
  - PG1 **Răzătoarea de cartofi**  
Pentru răzuirea cartofilor.
  - 3 **Cuțitul pentru cartofi prăjiți**  
Pentru tăierea cartofilor pentru cartofi prăjiți.
  - 4 **Răzătoarea de cașcaval**  
Pentru răzuirea cașcavalului, de ex. Parmezan etc.
  - 5 **Răzătoarea brută**  
Pentru raderea brută a legumelor și fructelor etc.
  - 6 **Răzătoarea fină**  
Pentru raderea fină a legumelor, fructelor, ciocolatei, usturoiului etc.




## Pregătirea secțiunii multifuncționale

### Atașați capacul de siguranță (fig. 4)

Secțiunea multifuncțională poate fi pusă în funcțiune numai când vasul pentru amestec este îndepărtat și capacul de siguranță pentru mixer (figurile 1/S și 4) este atașat.



☞ Îndepărtați vasul pentru amestec după cum este descris în secțiunea "Mixerul".

– Becul de avertizare roșu (fig. 4/a) clipește.

☞ Așezați capacul de siguranță pe mixer (marcaj  la marcaj ) și răsuciți **în sens contrar acelor de ceasornic** până la capăt. Capacul de siguranță cuplează cu zgomot. Marcajul  trebuie să se afle deasupra becului de avertizare (fig. 4).

– Becul de avertizare roșu (fig. 4/a) se stinge.

### Atașarea vasului multifuncțional (fig. 5)

☞ Așezați vasul multifuncțional (fig. 1/G) pe aparat (săgeată  la săgeată ) și răsuciți **în sens contrar acelor de ceasornic** până la capăt. Vasul multifuncțional cuplează cu zgomot. Cele două săgeți negre trebuie să coincidă.

### Introducerea axului (fig. 7)

☞ Așezați axul (fig. 1/H) pe lagărul axial în centrul vasului multifuncțional.

### Introducerea sculelor

Următoarele scule pot fi selectate pentru introducere:

- Discul pentru bătut (fig. 1/Q) sau
- Lama de metal (fig. 1/P) sau
- Lama de plastic (fig. 1/O) sau
- Suportul de inserție (fig. 1/N) cu inserția de tăiere (fig. 9)

**i** Suportul de inserție trebuie atașat cu inserția adecvată, în funcție de scopul aplicației (vedeți secțiunea "Introducerea inserției de tăiere în suportul de inserție").

- ☞** Așezați scula dorită pe ax.
  - Discul pentru bătut, lama de metal și lama de plastic (fig. 8) angrenează cu dinții sub ax.
  - Suportul de inserție (fig. 11) se sprijină pe axul hexagonal.

**i** Este de preferat să țineți suportul de inserție cu două degete în cele două orificii de pe mâner.

### Atașarea capacului (fig. 6)

- ☞** Așezați capacul (fig. 1/F) pe vasul multifuncțional (săgeată ▼ la săgeată ▲) și răsuciți **în sens contrar acelor de ceasornic** până la capăt. Capacul cuplează cu zgomot. Vârful capacului se află direct deasupra mânerului, ambele săgeți negre trebuie să coincidă.

- ☞** Introduceți opritorul (fig. 1/E) în orificiul de umplere.

### Introducerea inserției de tăiere în suportul de inserție (fig. 10)

Inserția adecvată trebuie așezată în suportul de inserție, în funcție de utilizare.

**i** Inserțiile se află în compartimentul de accesorii rabatabil (fig. 1/K) în carcasa motorului.

**!** Inserțiile sunt foarte ascuțite. Ele trebuie ținute numai de mâner!

- ☞** Deschideți compartimentul de accesorii trăgând de mâner (fig. 9).
- ☞** Scoateți inserția dorită de mâner din compartimentul de accesorii (fig. 9).
- ☞** Așezați inserția cu vârful în centrul suportului de inserție și așezați în adâncitura discului (fig. 10).
- ☞** Pentru îndepărtarea inserției, trageți ușor în afară de mâner și ridicați.

### Funcționarea secțiunii multifuncționale

- ☞** Deschideți capacul (fig. 1/F) și introduceți toate ingredientele necesare în vasul multifuncțional. **Atenție:** Nu depășiți volumul de umplere maxim:

- lichide 1,75 litri
- solide 1,5 litri

**i** În timpul funcționării, pot fi adăugate ingrediente suplimentare prin orificiul de umplere. Paharul gradat de umplere din opritor (fig. 1/E) poate fi utilizat și în acest scop. Închideți orificiul de umplere imediat de fiecare dată pentru evitarea împrăscării.

**!** Utilizați opritorul exclusiv pentru comprimarea articolelor tăiate!

- ☞** Pornirea aparatului: răsuciți selectorul de turație (fig. 1/I) spre dreapta la setarea de turație dorită sau apăsați butonul de impuls (fig. 1/J).

**i** Se recomandă pornirea la o turație joasă și apoi mărirea turației. Aparatul funcționează la turație maximă la apăsarea butonului de impuls. Consultați secțiunea "Sfaturi de utilizare a secțiunii multifuncționale" pentru valorile de referință.

**!** Dacă becul de avertizare (fig. 4/a) clipește și aparatul nu poate fi

RO

pornit, capacul de siguranță pentru mixer (figurile 1/S și 4) nu este atașat corect.

☞ Oprirea aparatului: răsuciți selectorul de turație spre stânga la poziția "0".

☞ După utilizare, răsuciți capacul în **sensul acelor de ceasornic** și îndepărtați-l.

⚠ Îndepărtați capacul numai când scula se oprește complet!

☞ Îndepărtați scula și axul.

☞ Răsuciți vasul multifuncțional în **sensul acelor de ceasornic** și îndepărtați-l.

☞ Îndepărtați pâlnia storcătorului după utilizare.

☞ Răsuciți inserția de sită în **sensul acelor de ceasornic** și îndepărtați-o.

☞ Răsuciți vasul multifuncțional în **sensul acelor de ceasornic** și îndepărtați-l.

⚠ Aparatul poate fi utilizat până la 10 minute fără oprire. Trebuie să i se permită răcirea de fiecare dată după funcționarea continuă, prelungită (pentru cel puțin 20 minute după utilizarea timp de 10 minute fără oprire).

## Storcătorul de citrice (numai pentru AFP750)

### Pregătirea (fig. 13)

☞ Atașați vasul multifuncțional după cum este descris mai sus (fig. 5).

☞ Așezați inserția de sită a storcătorului de citrice (fig. 13/a) pe vasul multifuncțional (săgeată ▽ la săgeată ▲) și răsuciți în **sens contrar acelor de ceasornic** până la capăt. Inserția de sită cuplează cu zgomot, săgeata ▽ trebuie să coincidă cu săgeata ▲.

☞ Introduceți pâlnia storcătorului (fig. 13/b) în inserția de sită.

### Funcționarea storcătorului de citrice

☞ Pornirea aparatului: răsuciți selectorul de turație (fig. 1/I) spre dreapta la poziția 1.

**i** Storcătorul de citrice trebuie acționat numai la turație minimă.

☞ Oprirea aparatului: răsuciți selectorul de turație spre stânga la poziția "0".

## Curățarea și îngrijirea

### Carcasa motorului

⚠ Asigurați-vă că nu pătrunde niciun lichid în carcasa motorului!

☞ Curățați carcasa motorului cu o cârpă umedă. **Nu scufundați niciodată în apă și nu țineți sub apa de la robinet!**

### Mixerul

**i** Vasul și lama pot fi curățate ușor și adecvat cu ajutorul poziției de impuls.

☞ Umpleți vasul pentru amestec jumătate cu apă caldă (nu fierbinte!) și adăugați câteva picături de detergent.

☞ Apăsăți scurt butonul de impuls.

☞ Apoi clătiți vasul sub apa de la robinet.

### Dezasamblarea/atașarea unității de lamă (fig. 14)

**i** Dacă este necesar, unitatea de lamă poate fi dezasamblată și curățată separat.

**⚠ Atenție: Lama este foarte ascuțită! Pericol de accidentare!**

👉 Eliberați unitatea de lamă (fig. 14/a) din vasul pentru amestec utilizând ca ustensilă capacul de închidere (fig. 1/D și fig. 14/c). Canelurile de pe capacul de închidere se potrivesc cu striatiile de pe unitatea de lamă. Răsuciți **în sens contrar acelor de ceasornic** și îndepărtați în timp ce țineți ușor într-un unghi.

👉 Îndepărtați garnitura (fig. 14/b) de pe unitatea de lamă.

**⚠** Lama este foarte ascuțită! Garnitura poate fi deteriorată.

**⚠** Clătiți componentele cu atenție de mână (**pericol de accidentare!**). Utilizați numai apă și detergent pentru curățare.

Nu curățați unitatea de lamă în mașina de spălat vase.

👉 Introduceți garnitura în unitatea de lamă.

👉 Introduceți unitatea de lamă în vas de jos în sus. Țineți unitatea de lamă ușor într-un unghi. Strângeți unitatea de lamă utilizând ca ustensilă capacul de închidere răsucind **în sensul acelor de ceasornic** (fig. 14).

### Vasul multifuncțional și sculele

👉 Vasul multifuncțional și sculele trebuie curățate în apă de clătit.

**⚠** Atenție: Lama de metal este foarte ascuțită! Pericol de accidentare!

**⚠** Piesele de plastic se învechesc mai repede dacă sunt spălate frecvent în mașina de spălat vase. Dacă trebuie neapărat curățate în mașina de spălat vase, trebuie așezate în coșul superior.

### Insertiile

👉 Curățați insertiile cu o perie sau cârpă sub apa de la robinet sau în mașina de spălat vase!

**⚠** Atenție: Insertiile sunt foarte ascuțite! Pericol de accidentare!

### Depozitarea

Toate accesoriile cu excepția storcătorului de citrice pot fi depozitate direct în aparat.

- Păstrați insertiile numai în compartimentul de accesorii (fig. 1/K).

**⚠** Atenție: Insertiile sunt foarte ascuțite. Pericol de accidentare! Ele trebuie ținute numai de mâner!

- Aranjați accesoriile în vasul multifuncțional după cum este afișat în fig. 12.

**⚠** Atenție: Lama de metal (fig. 1/P) este foarte ascuțită! Pericol de accidentare! Țineți lama de metal numai de mâner și depozitați-o numai cu dispozitivul de protecție a lamei atașat!

- Înfășurați cablul în jurul celor două cârlige de pe partea din spate a aparatului (fig. 15).

### Date tehnice

Tensiunea de rețea: 230 – 240 V

Consumul de putere: 700 W

**CE** Acest aparat este în conformitate cu următoarele Directive UE:

- Directiva 2006/95/CE Tensiune Joasă
- Directiva CME 89/336/CEE cu amendamentele 92/31/CEE și 93/68/CEE

RO

## Sfaturi de utilizare

### Mixerul

- Mixerul este echipat foarte bine pentru tocarea cantităților mici de alimente, precum nuci, miez de pâine sau ierburi.
- Sosurile care s-au separat pot fi rapid recuperate în mixer.
- Tăiați sau rupeți alimentele de procesat în mixer în cuburi de aproximativ 2 până la 3 cm.
- Îndepărtați întotdeauna sâmburii fructelor sau oasele din carne, deoarece aceștia pot deteriora unitatea de lamă.
- Zdrobirea gheții: adăugați întotdeauna un pic de apă în vas înainte de zdrobirea gheții.
- Când procesați amestecuri uscate, poate fi necesar să opriți ocazional aparatul, să deschideți capacul mixerului și să răzuiți amestecul de pe pereții vasului cu racleta.
- Când amestecați ingrediente lichide și solide, amestecați întâi elementele lichide și apoi adăugați ingredientele solide.
- Permiteți răcirea lichidelor fierbinți înainte de procesarea în mixer.
- Dacă trebuie procesate ingrediente fierbinți, vasul pentru amestec trebuie aerisit prin îndepărtarea capacului de închidere.

	Aliment	Turație*	Note
Amestecarea	Băuturi pe bază de lapte	5 – 10	Utilizați lapte rece.
Tocarea	Nuci, ciocolată, usturoi, ierburi	Impuls	Procesați numai în cană o dată pentru a vă asigura că totul este tocat mărunt
Producerea miezului de pâine	Chiflă, biscuiți, pâine prăjită	5 – 10	Sfărmași brut înainte de procesare
Zdrobirea gheții		Impuls	Adăugați 1 cană cu apă. Apăsăți butonul de impuls de 3-4 ori.
Emulsionarea	Sos pentru salată	7 – 10	Amestecați bine. Se poate adăuga ulei prin orificiul de umplere în timp ce amestecați.
Amestecarea	Blaturi de prăjitură, aluat pentru clătite	1	Amestecați numai ingredientele bine, nu bateți prea mult,
Pireul	Supe, legume, fructe	3 – 10	Amestecați până când amestecul este gros

\*Porniți întotdeauna la o turație joasă și apoi măriți turația.

## Secțiunea multifuncțională

### Tocarea

Pentru un rezultat uniform, trebuie procesate bucăți de dimensiuni cât mai egale. Alimentele trebuie tăiate sau rupte înainte de procesare în bucăți egale.

Asigurați-vă că vasul nu este prea plin.

### Carnea tocată

Tăiați carnea în cuburi de aprox. 2 cm înainte de procesare.

### Legumele

Coiți și împărțiți în patru legumele precum ceapa înainte de procesare.

### Amestecarea

Cantitatea pentru procesare diferă în funcție de viscozitatea alimentelor procesate.

### Adăugarea ingredientelor

Așezați ingredientele uscate precum făina în vasul multifuncțional înainte de procesare. Ingredientele nu trebuie amestecate înainte de procesare. Ingredientele lichide pot fi adăugate prin orificiul de umplere în timpul procesării.

Ingredientele lichide pot fi adăugate prin orificiul de umplere în timpul procesării.

**Notă:** Când procesați sosuri sau ingrediente semilichide poate fi necesar să opriți ocazional aparatul, să deschideți capacul vasului multifuncțional și să răzuiți amestecul de pe peretele vasului cu racleta.

### Utilizarea suportului de inserție

Alimentarea corectă a alimentelor prin orificiul de umplere este foarte importantă.

Tăiați alimentele pregătite un pic mai mic decât este necesar, astfel încât să încapă cu ușurință prin orificiul de umplere.

Adăugați elementele pentru umplerea simultană cât mai vertical posibil în orificiul de umplere.

Comprimați elementele uniform cu opritorul. Gradul de presiune influențează concentrația alimentelor tăiate.



Utilizați numai opritorul pentru adăugiri suplimentare.

Nu introduceți niciodată degetele în orificiul pentru umplere!

Aparatul poate fi deteriorat de apăsarea prea puternică cu opritorul!



O cantitate mică de alimente neprocesate rămâne întotdeauna între opritor și suportul de inserție.

### Răzuirea cașcavalului

Răciți bine cașcavalul moale precum Emmental sau mozzarella înainte de răzuire.

Procesați cașcavalul tare precum Parmezanul la temperatura camerei.

**Notă:** Parmezanul trebuie procesat cu puțină presiune pe opritor.

(RO)






	Sculă	Aliment	Cantitate max.	Turație	Note
Tocarea	Lama de metal	Legume, de ex. ceapă fructe ierburi proaspete nuci, migdale ciocolată	800 g 800 g 1 legătură 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Fructele și legumele trebuie să fie proaspete și tari, utilizați bucăți de dimensiuni aproximativ egale
Tocarea cârnii	Lama de metal	Carne, fileuri de pește (filetat), slănină	500 g	4 – 6	Îndepărtați oasele și tendoanele, tăiați în cuburi de aprox. 2 cm
Producerea miezului de pâine	Lama de metal	Pâine uscată, biscuiți	125 g	3 sau 4	Sfărmați brut înainte de procesare
Pireul	Lama de metal	Fructe sau legume fierte	până la 1,75 l	3 – 10	Adăugați puțină apă dacă este necesar în timpul procesării
Amestecarea	Lama de metal	Blaturi de prăjitură ușoare, aluat pentru clătite etc.	800 ml	3 – 7	Porniți cu setarea 1 pentru amestecarea ingredientelor, apoi măriți turația
Amestecarea	Lama de metal	Maioneză	1 l	Impuls sau 3	Nu opriți aparatul în timp ce adăugați ulei
Frământarea	Lama de plastic	Aluaturi grele, de ex. aluat de pâine sau pizza	1,5 kg	1 – 5	Porniți cu setarea 1 pentru amestecarea ingredientelor, apoi măriți turația
Tăierea	Cuțitul fin (nr. 1)	Legume, de ex. castraveci, dovlecei, morcovi etc. Fructe, de ex. mere, roșii, carne, cârnaț, salam etc.	800 g	1 – 2	Selectați fructe și legume de dimensiuni aproximativ egale Tăiați carnea în mod adecvat pentru orificiul de umplere
Răzuirea	Răzătoarea de cartofi (nr. PG1)	Cartofi	până la 1 kg	1 – 2	de ex. pentru găluște de cartofi
Tăierea felii	Cuțitul pentru cartofi prăjiți (nr. 3)	Cartofi, morcovi, păstârnac	1 kg	1 – 2	
Răzuirea	Răzătoarea de cașcaval (nr. 4)	Cașcaval parmezan	500 g	1 – 2	Nu apăsați prea tare cu opritorul
Raderea (brută sau fină)	Răzătoarea brută, fină (nr. 5 sau 6)	Bucăți de ciocolată fructe, de ex. mere legume, de ex. morcovi	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Rupeți ciocolata gătită în 2-3 bucăți
Baterea	Discul pentru bătut	Blaturi de prăjitură ușoare albușuri de ou cremă	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Nu bateți albușul de ou prea mult



## Rețete






### Rețetă de bază pentru pandișpan

4	albuș de ou
4 lingură	apă rece
200 g	zahăr
1 pac.	zahăr vanilat
4	gălbenuș de ou
80 g	făină
80 g	făină de porumb
1 linguriță	praf de copt

- i** Accesorii necesare:  
vas multifuncțional cu disc pentru bătut
-  Așezați albușul de ou și apa în vasul multifuncțional și bateți la setarea 5 pentru circa 1 minut până când este consistent.
-  Adăugați zahăr și zahăr vanilat prin orificiul de umplere și bateți pentru încă aproximativ 1 minut până când zahărul se dizolvă.
-  Adăugați gălbenușul de ou și agitați cu câteva impulsuri.
-  Amestecați făina, făina de porumb și praful de copt, adăugați la masa cremoasă și agitați scurt cu câteva impulsuri.
-  Umpleți aluatul într-o formă și coaceți.

### Rețetă de bază pentru blatul de prăjitură






500 g	făină
1 pac.	praf de copt
250 g	margarină moale sau unt
250 g	zahăr
1 pac.	zahăr vanilat
1 vârf	sare
4	ouă
150 ml	lapte

- i** Accesorii necesare:  
vas multifuncțional cu lamă de plastic
  -  Așezați toate ingredientele în vasul multifuncțional în ordinea menționată.
  -  Agitați pentru 1 până la 1 1/2 minut la setarea 3-4 până când aluatul este moale și cremos.
  - i** Dacă aluatul este aruncat prea în afară în timpul procesării, opriți aparatul, deschideți capacul și deplasați aluatul spre interior cu racleta de pe marginea vasului.
  -  Umpleți aluatul într-un vas de copt adecvat și coaceți.
  - i** Aluatul poate fi modificat ușor după cum este necesar, prin adăugarea altor condimente.
- Exemplu pentru prăjitură cu model de mozaic:**
-  Umpleți 2/3 din aluat în vas. Adăugați 1 lingură de praf de cacao și 1 lingură de lapte la aluatul rămas și agitați din nou scurt cu câteva impulsuri.
  -  Umpleți aluatul închis peste cel deschis în vasul de copt. Treceți cu furculița prin ambele straturi de aluat cu o mișcare în spirală pentru obținerea modelului de mozaic.

RO






### Rețetă de bază pentru prăjituri din aluat

250 g	făină
1 linguriță	praf de copt
125 g	margarină rece sau unt
60 g	zahăr
1 vârf	sare
1	ou
1 lingură	apă rece

- i** Accesorii necesare:  
vas multifuncțional cu lamă de plastic
-  Așezați făina, praful de copt, sarea și zahărul în vasul multifuncțional. Tăiați untul rece în bucăți și adăugați.
-  Agitați pentru circa 1 minut la setarea 3-4, adăugați oul și apa rece prin orificiul de umplere și continuați să agitați până când aluatul are o formă rotundă în jurul lamei.
-  Scoateți aluatul din vas și continuați să frământați scurt cu mâinile.
-  Lăsați aluatul în frigider pentru circa 30 minute înainte de continuarea procesării.
-  Întindeți aluatul, așezați într-o formă bine unsă și adăugați fructe, de ex. mere sau prune, după cum doriți

### Rețetă de bază pentru aluat cu drojdie


500 g	făină
40 g	drojdie (proaspătă) sau 1 pac. drojdie uscată
80 g	zahăr
1 vârf	sare
80 g	margarină, topită
200 ml	lapte călduț


- i** Accesorii necesare:  
vas multifuncțional cu lamă de plastic
-  Așezați toate ingredientele în vas în ordinea menționată.
-  Agitați pentru 1 până la 1 1/2 minut la setarea 3-4 până când aluatul are o formă rotundă în jurul lamei.
-  Scoateți aluatul din vas și frământați scurt cu mâna.
-  Apoi frământați cu mâna ingredientele care nu se vor mărunți, de ex. stafide.
-  Înainte de continuarea procesării, permiteți aluatului să crească într-un vas acoperit la loc cald până când se dublează.
- i** Posibilități de aplicare:  
pâine dospită, biscuiți cu drojdie, tarte cu fructe, tăiței goi.  
Pentru prăjituri picante, de ex. prăjitură cu ceapă, pregătiți aluatul cu drojdie fără zahăr.


LV


## LV Cienījamais pircēj, Ierīces apraksts (1. att.)

Lūdzu, uzmanīgi izlasī šīs lietošanas instrukcijas. Pats galvenais, ievērojiet drošības noteikumus, kas aprakstīti pirmajās šo lietošanas instrukciju lapaspusēs! Lūdzu, saglabājiet šīs lietošanas instrukcijas uzziņai nākotnē. Ja ierīce tiek nodota citam lietotājam, nododiet šīs instrukcijas tālāk nākamajam ierīces īpašniekam.

 Brīdinājuma trīsstūris un/vai atslēgas vārdi (**Bīstami!**, **Uzmanību!**, **Svarīgi!**), pievērš jūsu uzmanību informācijai, kas ir svarīga jūsu drošībai vai pareizai ierīces darbībai. Ir ļoti svarīgi, ka šī informācija tiek ievērota.

 Šis simbols izved jūs soli pa soli cauri ierīces lietošanas aprakstam.

 Blakus šim simbolam jūs saņemat papildu informāciju un praktiskus padomus par ierīces izmantošanu.

 Āboliņa simbols apzīmē padomus un informāciju par ekonomisku un videi nekaitīgu ierīces izmantošanu.

<b>A</b>	Motoru korpuss
<b>B</b>	Blendera trauks
<b>C</b>	Blendera vāciņš
<b>D</b>	Noslēdzošais vāciņš
<b>E</b>	Aizbāznis ar mērglāzi
<b>F</b>	Vāciņš ar iepildīšanas atveri
<b>G</b>	Universālā bļoda
<b>H</b>	Iekšējā ass
<b>I</b>	Ātrumu regulators
<b>J</b>	Impulsa poga
<b>K</b>	Nodalījums griešanas piederumu glabāšanai
<b>L</b>	Vada satinējs (ierīces aizmugurē)
<b>M</b>	Datu plāksnīte (ierīces apakšpusē)
<b>N</b>	Ieliktnu turētājs
<b>O</b>	Plastmasas asmens
<b>P</b>	Metāla asmens ar asmens aizsargu
<b>Q</b>	Emulģēšanas disks
<b>R</b>	Sulas spiedes (tikai AFP750)
<b>S</b>	Blendera aizsargvāks
<b>T</b>	Mīklas lāpstiņa

## Drošības noteikumi

Šī ierīce atbilst pieņemtajiem tehnoloģiskajiem standartiem sasiņībā ar drošību un Vācijas ierīču drošības likumu. Tomēr mums kā ražotājam ir jūsu jāiepazīstina ar šādiem drošības noteikumiem:

### Vispārējā drošība

- Ierīci drīkst pievienot strāvas padevei, kuras voltāža un frekvence atbilst specifikācijām, kas norādītas uz jaudas plāksnes!
- Nekad nepaceliet ierīci, ja – tās vads ir bojāts, – korpuss ir bojāts.
- Nekad nevelciet aiz vada, lai izrautu kontaktu no kontaktligzdas.
- Gadījumā, ja savienojuma vads ir bojāts, lai izvairītos no briesmām, vads jānomaina ražotājam, tā klienta servisa nodaļai vai līdzīgai kvalificētai personai.

LV

- Remontus šai ierīcei drīkst veikt tikai apmācīti remonta meistari. No nepareiza remonta var rasties ievērojami bojājumi. Ja ir nepieciešams remonts, lūdzu sazināties ar klientu apkalpošanas nodaļu vai savu pilnvaroto izplatītāju.
- Ierīce ir domāta tikai ēdienu apstrādei mājās. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas vai nepiemērotas izmantošanas rezultātā.
- Šo ierīci nevajadzētu izmantot personām (ieskaitot bērnus), ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām, vai arī tiem, kam trūkst pieredzes un zināšanas, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai viņiem tiek sniegta instrukcija par ierīces izmantošanu no cilvēka, kas ir atbildīgs par viņu drošību.

#### Bērnu drošība

- **Kad ierīce ir ieslēgta, nekad neatstājiet to bez uzraudzības un uzmaniet to it īpaši, ja tuvumā atrodas mazi bērni!**

- Bērni ir jāuzmana, lai pārliecinātos, ka tie nespējjas ar ierīci.

#### Kad izmantojat virtuves kombainu, atcerieties

- Nekad neizmantojiet ierīci, ja rokas ir slapjas
- Ar ierīci nedrīkst maisīt krāsas (laku, poliesteri, u.c.) - **sprādziena briesmas!**
- Katru reizi pirms tīrīšanas un apkopes, izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktu no kontaktligzdas.
- Nekad negremdējiet ierīces korpusu (1/A att.) ūdenī vai citos šķidrums.
- Ražotājs nav atbildīgs par iespējamajiem bojājumiem, kas radušies nepareizas vai nepiemērotas izmantošanas rezultātā

- Piederumus drīkst ievietot ierīcē vai izņemt no tās tikai tad, kad tā ir atslēgta no strāvas padeves.
- **Uzmanību: Metāla asmens (1/P att.) ir ļoti ass! Ievainojuma risks!** Metāla asmens ir jātur tikai aiz roktura un jāuzglabā uzliktot tam asmens aizsargu! Esiet uzmanīgi to paceļot!
- **Uzmanību: Griešanas ieliktni (9. att.) ir ļoti asi! Ievainojuma risks!** Glabājiet ieliktnus tikai tiem paredzētajā piederumu nodalījumā (1/K att.). Esiet uzmanīgi to paceļot!
- **Uzmanību: Blendera asmens elements (14/a att.) ir ļoti ass. Ievainojuma risks!** Izjaucot un komplektējot blenderi ir jābūt ļoti uzmanīgiem.
- **Uzmanību: Nekad nebāziet pirkstus iepildīšanas atverē (1/F att.)! Ievainojuma risks!**
- **Uzmanību:** Darbinot blenderi tajā nedrīkst ievietot cietus priekšmetus (piem., karotes) un blendera traukā nedrīkst ievietot rokas. **Ievainojuma risks!**
- Vāciņu vajadzētu noņemt tikai tad, kad piederumi ir nekustīgi.
- Neturiet garus priekšmetus (asmeni, koka karoti, mīklas lāpstiņu vai ko tamīdzīgu) iepildīšanas atverē. **Ievainojuma risks!** Darbojieties tikai ar aizbāzni (1/E att.), lai saspiestu sagrieztu pārtiku.
- Nelejiet karstus šķidrums (tikai aukstus vai siltus) blendera traukā vai universālajā bļodā.
- Vienmēr uzlieciet universālo bļodu (1/G att.) uz motora korpusa pirms ievietošanas iekšējo asi (1/H att.) un instrumentus.
- Normālam darbam (apmaisot vieglas mīklas, u.t.t.) ierīci var izmantot līdz pat 10 minūtēm bez apstādīšanas. Tai ir jāļauj atdzist katru reizi pēc pildzināšanas, ilgstošas darbības (vismaz 20 minūtes pēc nepārtrauktas

10 minūšu izmantošanas). Kad pārstrādājat ļoti smagas vielas, piem., 1,5 kg mīklu, ierīci nevajadzētu darbināt ilgāk par 1 minūti bez apstāšanās.

- Vienmēr vispirms izņemiet instrumentu un iekšējo asi, pirms iztukšojat bļodas saturu.
- Nepārsniedziet maksimālo pildīšanas daudzumu.
- Vienmēr uzraugiet darbojošos ierīci. Galvenais kontakts ir jāizrauj pat tad, ja pametat istabu uz īsu brīdi.
- Pēc darba pabeigšanas, izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktu no kontaktligzdas

## Atbrīvošanās no atkritumiem




### Iepakojšanas materiāls

Iepakojšanas materiāli ir videi draudzīgi un tos var nodot otrreizējai pārstrādei. Plastmasas sastāvdaļas ir apzīmētas ar apzīmējumiem, piem., >PE<, >PS<, u.t.t. Lūdzu, atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem izmetot tos attiecīgajā konteinerī sabiedriskajā atkritumu likvidēšanas vietās.



### Veca ierīce

Simbols  uz produkta vai uz tā iepakojuma norāda uz to, ka šo produktu nevar uzskatīt par mājturības atkritumiem. Tā vietā tas ir jānodod attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko aprīkojumu otrreizējai pārstrādei. Nodrošinot to, ka no šī produkta atbrīvojas pareizi, jūs palīdzēsiet novērst potenciālās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai, ko savādāk varētu izraisīt nepareiza atbrīvošanās no šī produkta. Stikākam informācijai par šī produkta otrreizējo pārstrādi, lūdzu sazināties ar jūsu vietējās pilsētas biroju, jūsu mājsaimniecības

atkritumu atbrīvošanās servisu vai ejiet uz vietu, kur pirkāt šo produktu.

## Vispārējie darba noteikumi

Virtuves kombains pvairākos veidos palīdz ēdiena gatavošanā:

- **Blenderis** tiek izmantots, lai pagatavotu plaša klāsta jauktos dzērienus, sasmalcinātu ledu, sagrieztu augļus un dārzeņus, u.c.
- **Daudzfunkciju ierīci** var izmantot, piemēram,
  - mīklas gatavošanai ...
  - gaļas, riekstu vai līdzīgu produktu sasmalcināšanai ...
  - dārzeņu vai augļu sagraušanai, rīvēšanai vai sīkai sarīvēšanai ...
  - fritētu kartupeļu sagraušanai ...
  - krējuma vai olbaltuma sakulšanai ...
  - un citronu, apelsīnu, greipfrūtu sulas spiešanai (tikai AFP750)

## Drošības sistēma

Ierīcei ir vairākas drošības sistēmas.

- Blenderis vai universālā bļoda darbojas tikai tad, kad tiek pareizi uzlikti attiecīgie trauki un vāciņi.
- Universālā bļoda darbojas tikai tad, kad blendera trauks tiek noņemts un blendera pievadam ir uzlikts drošības vāciņš(1/S un 4 att.).



Tomēr bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.



Ierīci vajadzētu darbināt tikai uz līdzenas, sausas darba virsmas.

## Blenderis

Blenderis tiek izmantots, lai pagatavotu plaša klāsta jauktos dzērienus, sasmalcinātu ledu, sagrieztu augļus un dārzeņus, u.c.

LV

## Blendera sagatavošana

Lai uzstādītu blendera trauku, ir jānoņem no blendera pievada drošības aizsargvāciņš (1/S un 4 att.).

- ☞ Pagrieziet drošības aizsargvāciņu **pulksteņrādītāja kustības virzienā** un noņemiet to.
  - Iemirgojas sarkanā brīdinājuma lampa (4/a att.).
- ☞ Nolieciet blendera trauku (1/B un 2 att.) uz blendera pievada (bultiņa ▼ uz bultiņas ▲) un pagrieziet **pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam** līdz aizturei. Blendera trauks ir gatavas darbam. Divām melnajām bultiņām ir jāsakrīt.
  - Izslēdzas sarkanā brīdinājuma lampa (4/a att.).
- ☞ Uzlieciet blendera vāciņu (1/C un 3 att.) uz blendera trauka un pagrieziet līdz vāciņa snīpis ir tieši virs roktura. Var dzirdēt kā vāciņš nofiksējas.
- 📘 Blenderi var ieslēgt tikai tad, kad trauks un vāciņš ir pareizi uzlikti.
- ☞ Uzlieciet noslēdzošo vāciņu (1/D att.) un nobloķējiet.

## Blendera darbināšana

- ☞ Atveriet vāciņu (1/C att.) un ievietojiet visas vajadzīgās sastāvdaļas traukā.
 

**Uzmanību:** Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas daudzumu - 1,5 litri!
- 📘 Darbības laikā var pievienot citas sastāvdaļas caur iepildīšanas atveri. Blīvējamo vāciņu (1/D att.) var arī izmantot kā iepildīšanas mērglāzi šim mērķim. Katru reizi nekavējoties aizveriet iepildīšanas atveri, lai izvairītos no šļakstīšanās.
- ☞ Iedarbiniet blenderi: pagrieziet ātrumu regulatoru (1/I att.) pa labi

vēlamajā ātrumā vai piespiediet impulsa pogu ( 1/J att.).

- 📘 Ir ieteicams uzsākt ar lēnu ātrumu un tad to palielināt. Blenderis darbojas maksimālajā ātrumā, piespiežot impulsa pogu. Skatiet nodaļu "Padomi par blendera izmantošanu", lai rekomendētās vērtības ātrumu uzstādīšanai.
- ☞ Izslēdziet ierīci: pagrieziet ātrumu regulatoru pa kreisi pozīcijā "0".
- ☞ Pēc maisīšanas, pagrieziet trauku **pulksteņrādītāja kustības virzienā** un noņemiet to. Tad pagrieziet un noņemiet vāciņu.

## Daudzfunkcionālais nodaļījums

### Piederumi un to izmantošanas iespējas

Šādi piederumi var tikt izmantoti daudzfunkcionālajā nodaļījumā:

- **Emulgēšanas disks ( 1/Q att.)**  
Krējuma vai olbaltumu sakulšanai, krēma un vieglu mīklu sagatavošanai.
- **Metāla asmens ( 1/P att.)**  
Jēlas gaļas, šokolādes, riekstu u.c. produktu sasmalcināšanai.
- **Plastmasas asmens (1/O att.)**  
Smagu mīklu mīcīšanai un maisīšanai.
- **Ieliktnu turētājs ( 1/N att.) ar griešanas ieliktni ( 10. att.)**  
Ieliktni ir apzīmēti uz roktura ar numuru (1 līdz 6). Vēlamais ieliktnis tiek ievietots ieliktnu turētājā.
  - 1 **Smalkais griezējs**  
Augļu, dārzeņu, jēlas gaļas vai desu (piem., salami) sagriešanai plānās šķēlēs.
- PG1 **Kartupeļu rīve**  
Kartupeļu rīvēšanai.



- 3 **Fritētu kartupeļu griezējs**  
Fritētu kartupeļu griešana.
- 4 **Siera rīve**  
Cieta siera rīvēšanai, piem.,  
parmas u.c.
- 5 **Rupja rīve**  
Dārzeņu un augļu rupjai  
rīvēšanai u.t.t.
- 6 **Smalka rīve**  
Dārzeņu, augļu, šokolādes,  
ķiploka u.c. smalkai rīvēšanai

## Daudzfunkcionālā nodalījuma sagatavošana



Uzstādiet drošības aizsargvāciņu ( 4. att.)

Daudzfunkcionālais nodalījums darbojas tikai tad, kad blendera trauks tiek noņemts un blendera pievadam ir uzlikts drošības vāciņš (1/S un 4 att.).

- ☞ Noņemiet blendera trauku kā aprakstīts nodaļā "Blenderis".  
– Iemirgojas sarkanā brīdinājuma lampiņa (4/a att.).

- ☞ Uzlieciet drošības vāciņu uz blendera pievada (zīme  uz zīmes **U**) un pagrieziet **pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam** līdz aizturei. Var dzirdēt kā drošības vāciņš nofiksējas. Atzīmei  jābūt virs brīdinājuma lampiņas (4. att.).  
– Izslēdzas sarkanā brīdinājuma lampiņa (4/a att.).

Universālās bļodas uzstādīšana (5. att.)

- ☞ Uzlieciet universālo bļodu (1/G att.) uz ierīces (bultiņa  uz bultiņas ) un pagrieziet **pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam** līdz aizturei. Var dzirdēt kā universālā bļoda nofiksējas. Divām melnajām bultiņām ir jāsakrīt.

Iekšējās ass ievietošana (7. att.)

- ☞ Ielieciet iekšējo asi (1/H att.) uz tapas universālās bļodas centrā.

Piederumu ievietošana

Uzlikšanai var izvēlēties šādus piederumus:



- Emuļģēšanas disks (1/Q att.) vai
- metāla asmens (1/P att.) vai
- plastmasas asmens (1/O att.) vai
- ieliktna turētājs (1/N att.) ar griešanas ieliktni (9. att.)

- i** Ieliktnu turētājs jāuzstāda ar atbilstošo ieliktni atkarībā no izmantošanas mērķa (skatīt "Griešanas ieliktna ielikšana ieliktnu turētājā").

- ☞ Uzlieciet vēlamo instrumentu uz iekšējās ass.  
– Emuļģēšanas disks, metāla asmens un plastmasas asmens (8. att.) ir sakabināti ar zobiem zem iekšējās ass.  
– Ieliktnu turētājs (11. att.) balstās uz sešstūru vārpstas.

- i** Ieteicams turēt ieliktna turētāju ar diviem pirkstiem divos roktura caurumos.

Vāciņa uzlikšana (6. att.)


- ☞ Uzlieciet vāciņu (1/F att.) uz universālās bļodas (bultiņa  uz bultiņas ) un pagrieziet **pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam** līdz aizturei. Var dzirdēt kā vāciņš nofiksējas. Vāciņa snīpis tad ir tieši virs roktura, abām melnajām bultiņām ir jāsakrīt.


- ☞ Ielieciet aizbāzni (1/E att.) iepildīšanas atverē.


Griešanas ieliktna ielikšana ieliktnu turētājā (10. att.)


Attiecīgais ieliktnis ir jāievieto ieliktna turētājā atkarībā no izmantošanas.


LV


 Ieliktni atrodas piederumu nodalījumā (1/K att.) motora korpusā.


 Ieliktni ir ļoti asi. Tos vajadzētu turēt tikai aia roktura!


 Atveriet piederumu nodalījumu paraujot rokturi (9. att.)


 Aiz roktura paņemiet no piederumu nodalījuma vajadzīgo ieliktni (9. att.).


 Ielieciet ieliktni ar apaļo galu ieliktna turētāja centrā un novietojiet to diska padziļinājumā (10. att.).


 Lai izņemtu ieliktni, mazliet pavelciet aiz roktura uz āru un paceliet to.


 Ja iedegas brīdinājuma lampiņa (4/a att.) un ierīci nevar iedarbināt, nav pareizi uzlikts drošības aizsargvāciņš blendera pievadam (1/S un 4 att.).

 Izslēdziet ierīci: pagrieziet ātrumu regulatoru pa kreisi pozīcijā "0".


 Pēc izmantošanas, pagrieziet vāciņu **pulksteņrādītāja kustības virzienā** un noņemiet to.


 Vāciņu noņemiet tikai tad, kad piederums ir pilnīgi apstājies!


 Izņemiet piederumu un iekšējo asi.


 Pagrieziet universālo bļodupulksteņrādītāja kustības virzienā un noņemiet to.


## Daudzfunkcionālā nodalījuma darbināšana

 Atveriet vāciņu (1/F att.) un ievietojiet visas vajadzīgās sastāvdaļas universālajā traukā.  
**Uzmanību:** Nepārsniedziet maksimālo pildīšanas daudzumu:  
– šķidrums 1,75 litri  
– cietas vielas 1,5 litri

 Darbības laikā caur iepildīšanas atveri var pievienot citas sastāvdaļas. Šim mērķim noder iepildīšanas mērglāze (1/E att.). Katru reizi nekavējoties aizveriet iepildīšanas atveri, lai izvairītos no šļakstīšanās.

 Izmantojiet tikai aizbāzni, lai saspiestu sagrieztos produktus!


 Iedarbiniet ierīci: pagrieziet ātrumu regulatoru (1/I att.) pa labi vēlamajā ātrumā vai piespiediet impulsa pogu (1/J att.).


 Ir ieteicams uzsākt ar lēnu ātrumu un tad to palielināt. Ierīce darbojas maksimālajā ātrumā piespiežot impulsa pogu.


Skatiet nodaļu "Padomi par daudzfunkciju nodalījuma izmantošanu", lai uzzinātu ieteicamās vērtības.

## Sulas spiedes (tikai AFP750)


### sagatavošana (13. att.)


 Uzlieciet universālo bļodu kā aprakstīts iepriekš (5. att.)


 Uzlieciet sulas spiedes sieta ieliktni (13/a att.) uz universālās bļodas (bultiņa ▽ uz bultiņas ▲) un pagrieziet **pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam** līdz aiztūrei. Var dzirdēt kā sietiņa ieliktnis nofiksējas, bultiņai ▽ ir jāsakrīt ar bultiņu ▲.


 Ielieciet sietiņa ieliktnī spiešanas konusu (13/b att.).

### Sulas spiedes lietošana




 Iedarbiniet ierīci: pagrieziet ātrumu regulatoru (1/I att.) pa labi pozīcijā "1".

 Sulas spiede ir jādarbina tikai zemākajā ātrumā.

 Izslēdziet ierīci: pagrieziet ātrumu regulatoru pa kreisi pozīcijā "0".



 Pēc lietošanas noņemiet spiešanas konusu.







-  Pagrieziet sietiņa ieliktni **pulksteņrādītāja kustības virzienā** un noņemiet.
-  Pagrieziet universālo blōdupulksteņrādītāja kustības **virzienā** un noņemiet.
-  Ierīci var izmantot līdz pat 10 minūtēm bez apstāšanās. Tai ir jāļauj atdziest katru reizi pēc pāildzinātas, ilgstošas darbības (vismaz 20 minūtes pēc nepārtrauktas 10 minūšu izmantošanas).

## Tīršana un kopšana



### Motora korpus







-  Nepieļaujiet, lai motora korpusā iekļūst šķidrums!
-  Notīriet motora korpusu ar mitru lupatu. **Nekad nemērcējiet to ūdenī vai neturiet zem tekoša ūdens!**

### Blenderis




-  Trauku un asmeni var notīrīt vienkārši un rūpīgi ar impulsa attiecīgas pozicionēšanas palīdzību.
-  Piepildiet blendera trauku līdz pusei ar siltu (nevis karstu!) ūdeni un pievienojiet dažus pilienus mazgāšanas līdzekļa.
-  Uz īsu brīdi nospiediet impulsa pogu.
-  Tad noskalojiet trauku zem tekoša ūdens.

Izjauciet/uzstādiet asmens elementu (14. att.)

-  Ja nepieciešams, asmens elementu var vienkārši izjaukt un atsevišķi notīrīt.
-  **Uzmanību: Asmens ir ļoti ass! Ievainojuma risks!**

-  Izmantojot noslēdzošo vāciņu kā palīgu, atbrīvojiet asmens elementu (14/a att.) no blendera trauka (1/D att. un 14/c att.). Noslēdzošā vāciņa rievās sakrīt ar asmens elementa izciļņiem. Pagrieziet **pretēji pulksteņrādītāja virzienam** un nedaudz turot slīpi, atbrīvojiet to.
-  Noņemiet paplāksni (14/b att.) no asmens elementa.
-  Asmens elements ir ļoti ass. Paplāksne var būt bojāta.
-  Ar roku rūpīgi noskalojiet sastāvdaļas (**ievainojumu risks!**). Tīršanai izmantojiet tikai ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet asmens elementu trauku mazgājamā mašīnā.
-  Ievietojiet paplāksni asmens elementā.
-  Ielieciet asmens elementu no apakšas. Turiet asmens elementu mazliet ieslīpi. Nostipriniet asmens elementu izmantojot noslēdzošo vāciņu kā palīgu, pagriežot to **pulksteņrādītāja virzienā** (14. att.).

### Universālā blōda un piederumi

-  Universālā blōda un piederumi jāfrā zem tekoša ūdens.
-  **Uzmanību: Metāla asmens ir ļoti ass! Ievainojuma risks!**
-  Plastmasas daļas ātrāk nolietojas, ja tās bieži tiek mazgātas trauku mazgājamā mašīnā. Tomēr, ja tās tiek tīrītas trauku mazgājamā mašīnā, tās jānovieto augšējā grozā.

LV

## Ieliktni

- ☞ Notīriet ieliktnus ar birsti vai lupatu zem tekoša ūdens vai trauku mazgājamā mašīnā.

⚠ **Uzmanību: Ieliktni ir ļoti asi. Ievainojuma risks!**

## Uzglabāšana

Visus piederumus, izņemot sulas spiedi, var uzglabāt pašā ierīcē.

- Glabājiet ieliktnus tikai tiem domātajā piederumu nodalījumā (1/k att.).

⚠ **Uzmanību: Ieliktni ir ļoti asi. Ievainojuma risks!** Tos vajadzētu turēt tikai aiz roktura!

- Glabājiet piederumus universālajā bļodā, kā parādīts 12. att.

⚠ **Uzmanību: Metāla asmens (1/P att.) ir ļoti ass! Ievainojuma risks!**

Turiet metāla asmeni tikai aiz roktura un uzglabājiet to uzliekot tam asmens aizsargu!

- Aptiniet vadu ap diviem āķiem ierīces aizmugurē (15. att.).

## Tehniskie dati

Strāvas padeve: 230 – 240 V  
Strāvas patēriņš: 700 W

CE Šī ierīce atbilst sekojošajām EK direktīvām:

- Zemas voltāžas direktīva 2006/95/EK
- EMC Direktīva 89/336/EEK ar labojumiem 92/31/EEK un 93/68/EEK

## Lietošanas padomi

### Blenderis

- Blenderis ir ideāli piemērots neliela apjoma ēdiena smalcināšanai, kā piemēram, rieksti, maizes drupatas vai augi.
- Mērces, kas atdaltjās var atkal ātri tikt saglābtas blenderī.
- Sagrieziet vai sadaliet ēdienus, kas ir jāpārstrādā blenderī, no 2 līdz 3 cm lielos kubiciņos.
- Vienmēr izņemiet augļu kauliņus un kaulus no gaļas, jo tie var sabojāt asmens elementu.
- Ledus sasmalcināšana: pirms ledus sasmalcināšanas vienmēr traukā pievienojiet nedaudz ūdens.
- Kad pārstrādājat sausus maisījumus, dažreiz var būt nepieciešams izslēgt ierīci, lai atvērtu blendera vāciņu un ar lāpstiņu notīrītu maisījumu no trauka sienām.
- Kad jaucat šķidru un cietu vielu sastāvdaļas, vispirms sajauciet šķidrās vielas un tad pievienojiet sauso vielu sastāvdaļas.
- Ļaujiet karstajiem šķidrumiem atdziest, pirms tos tālāk apstrādājat blenderī.
- Ja jāpārstrādā karstas sastāvdaļas, maisījuma trauks ir jāvēdina, noņemot noslēdzošo vāciņu.

	Ēdiens	Ātrums*	Piezīmes
Maisīšana	Piena kokteiļi	5 – 10	Izmantojiet aukstu pienu.
Smalcināšana	Rieksti, šokolāde, ķiploki, augi	Impulss	Vienlaicīgi pārstrādājiet tikai ½ no kausiņa, lai pārlicinātos, ka viss ir labi sasmalcināts
Maizes drupatu pagatavošana	Bulciņa, cepumi, grauzdiņš	5 – 10	Rupji sadrupiniet pirms apstrādes
Ledus sasmalcināšana		Impulss	Pievienojiet ¼ krūzes ūdens. Nospiediet impulsa pogu 3-4 reizes
Emulgēšana	Salātu mērce	7 – 10	Labi samaisiet. Maisīšanas laikā eļļu var pievienot caur iepildīšanas atveri
Maisīšana	Kūku maisījumi, pankūku mīkla	1	Tikai samaisiet sastāvdaļas labi, neputojiet pārāk ilgi,
Biezeņa pagatavošana	Zupas, dārzeņi, augļi	3 – 10	Maisiet, kamēr maisījums kļūst biezs

\*Vienmēr uzsāciet ar lēnu ātrumu un tad palieliniet to.

LV

## Daudzfunkcionālais nodalījums

### Smalcināšana

Vienveidīgam rezultātam izmantojiet gabaliņus, kas izmēra ziņā ir līdzīgi. Ēdienu pirms pārstrādes vajadzētu sagriezt vai salauzt vienādos gabalos.

Pārļiecinieties vai trauks nav pārāk pilns.

### Maltā gaļa

Pirms pārstrādes, sagrieziet gaļu apmēram 2 cm lielos kubiciņos.

### Dārzeni

Tādus dārzeņus kā sīpolus, pirms pārstrādes nomizojiet un sagrieziet četrās daļās.

### Maisīšana

Pārstrādes daudzums atšķiras saskaņā ar pārstrādāto ēdienu cietību.

### Sastāvdaļu pievienošana

Sausās sastāvdaļas ādas kā miltus, pirms apstrādes ievietojiet universālajā bļodā. Sastāvdaļas pirms apstrādes nav jāsamaisa. Šķidrās sastāvdaļas apstrādes laikā var tikt pievienotas caur iepildīšanas atveri.

Šķidrās sastāvdaļas apstrādes laikā var tikt pievienotas caur iepildīšanas atveri.

**Piezīme:** Kad apstrādājat mērces vai pusšķidrās sastāvdaļas, var dažkārt būt nepieciešams izslēgt ierīci, lai atvērtu universālās bļodas vāciņu un ar skrāpi noskrāpētu maisījumu no bļodas sienām.

### Darbs ar ieliktnu turētāju

Pareiza ēdiena padeve caur iepildīšanas atveri ir ļoti svarīga.

Ja nepieciešams, sagrieziet sagatavotos ēdienus mazliet mazākos gabaliņos, tā, lai tie viegli tiktu cauri iepildīšanas atverei.

Vienlaicīgi iepildīšanas atverē ievienojiet papildus produktus pēc iespējas vertikālākā stāvoklī.

Vienmērīgi saspiediet produktus ar aizbāzni. Spiediena daudzums iespaido sagrieztā ēdiena koncentrāciju.



Tālākajiem pievienojumiem izmantojiet tikai aizbāzni. Nekad nebāziet pirkstus iepildīšanas atverē!

Ierīci var sabojāt spiežot pārāk stingri ar aizbāzni!



Starp aizbāzni un ieliktnu turētāju vienmēr paliek mazliet nepārstrādātā ēdiena.

### Siera rīvēšana

Pirms rīvēšanas, labi atdzesējiet mīksto sieru tādu kā emmental vai mozzarella.

Tādu sieru kā parma, apstrādājiet istabas temperatūrā.

**Piezīme:** Parmas siers ir jāpārstrādā ar nelielu aizbāžņa spiedienu.

LV






	Piederums	Ēdiens	Maks. daudzums	Ātrums	Piezīmes
Smalcināšana	Metāla asmens	Dārzeni, piem., sīpoli augļi svaigi augi rieksti, mandeļes šokolāde	800 g 800 g 1 ķekars 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Augļiem un dāržeņiem ir jābūt svaigiem un stingriem, izmantojiet apmēram vienāda izmēra gabalus
Gaļas smalcināšana	Metāla asmens	Gaļa, zivs fileja, bekons	500 g	4 – 6	Izņemiet kaulus un cīpslas, sagrieziet apmēram 2 cm lielos kubiciņos
Maizes drupatu pagatavošana	Metāla asmens	Sausa maize, cepumi	125 g	3 vai 4	Rupji sadrupiniet pirms apstrādes
Biezeņa pagatavošana	Metāla asmens	Vārīti augļi vai dārzeni	līdz pat 1,75 l	3 – 10	Ja nepieciešams, apstrādes laikā pievienojiet nedaudz ūdens
Maisīšana	Metāla asmens	Viegli kūku maisījumi, pankūku mīkla u.t.t.	800 ml	3 – 7	Uzsāciet 1. iestatījumu, lai samaisītu sastāvdaļas, tad palieliniet ātrumu
Maisīšana	Metāla asmens	Majonēze	1 l	Impulsa vai 3	Pievienojot eļļu neslēdziet neizslēdziet ierīci
Mīcīšana	Plastmasas asmens	Smažas mīklas, piem., maizes un picas mīkla	1,5 kg	1 – 5	Uzsāciet 1. iestatījumu, lai samaisītu sastāvdaļas, tad palieliniet ātrumu
Griešana	Smalks griezējs (nr. 1)	Dārzeni, piem., pipargurķīši, cukini, burkāni u.c. Auglis, piem., āboli, tomāti, gaļa, desa, salami u.c.	800 g	1 – 2	Izvēlieties augļus un dāržeņus, kas ir apmēram vienāda izmēra Sagrieziet gaļu, kas būtu piemērota iepildīšanas atverei
Rīvēšana	Kartupeļu rīve (nr. PG1)	Kartupeļi	līdz pat 1 kg	1 – 2	piem., kartupeļu klimpas
Griešana strēmelēs	Fritētu kartupeļu griezējs (nr. 3)	Kartupeļi, burkāni, pastinaki	1 kg	1 – 2	
Rīvēšana	Siera rīve (nr. 4)	Parmas siers	500 g	1 – 2	Nespidiet pārāk stingri ar aizbāzni
Rīvēšana (rupja vai smalka)	Rupja, smalka rīve (nr. 5 vai 6)	Šokolādes tāfelītes augļi, piem., āboli dārzeni, piem., burkāni	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Salauziet pagatavojamo šokolādi 2-3 gabaliņos
Klapēšana	Klapēšanas disks	Vieglo kūku maisījumi olbaltumi krēms	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Nekuliet olbaltumu pārāk ilgi

LV

## Receptes






### Pamata biskvītkūkas recepte

4	olas baltums
4 ēdamkarote	auksts ūdens
200 g	cukurs
1 paciņa	vaniļas cukurs
4	olas dzeltenumi
80 g	milti
80 g	kukurūzas milti
1 tējķ.	cepampulveris

- i** Nepieciešamie piederumi:  
universālā bļoda ar emulģēšanas disku
-  Ielejiet olas baltumu un ūdeni universālajā bļodā un kuliet ar 5. iestatījumu apmēram 1 minūti līdz viela kļūst bieza.
-  Pievienojiet cukuru un vaniļas cukura caur iepildīšanas atveri un kuliet vēl 1 minūti vai līdz cukurs ir izkūsis.
-  Pievienojiet olas dzeltenumu un apmaisiet ar vairākiem impulsiem.
-  Samaisiet miltus, kukurūzas miltus un cepampulveri, pievienojiet tos krēmīgajai masai un apmaisiet ar vairākiem impulsiem.
-  Ielejiet mīklu cepšanas veidnē un cepiet.




### Pamata recepte kūkas maisījumam

500 g	milti
1 paciņa	cepampulveris
250 g	mīksts margarīns vai sviests
250 g	cukurs
1 paciņa	vaniļas cukurs
1 šķipsniņa	sāls
4	olas
150 ml	piens

- i** Nepieciešamie piederumi:  
universālā bļoda ar plastmasas asmeni
-  Ielieciet visas sastāvdaļas universālajā bļodā, iepriekšminētajā kārtībā.
-  Maisiet 1 līdz 1½ minūtes ar 3.-4. iestatījumu līdz mīkla kļuvusi vienveidīga un krēmaina.
- i** Ja mīkla apstrādes laikā mīkla traukā ir pārāk augstu, izslēdziet ierīci, atveriet vāciņu un ar skrāpi nobīdīet uz leju mīklu no bļodas malas.
-  Ielejiet mīklu piemērotā cepšanas veidnē un cepiet.
- i** Pēc nepieciešamības mīklu var papildināt ar dažādām piedevām.
- Piemērs marmora kūkai:**
-  Aizpildiet 2/3 cepšanas veidni ar mīklu. Pievienojiet 1 ēdamkaroti kakao pulveri un 1 ēdamkaroti piena atlikušajai mīklai un mazliet apmaisiet atkal ar vairākiem impulsiem.
-  Pārlejiet tumšo mīklu pāri gaišajai cepšanas veidnē. Velciet ar dakšiņu riņķa virzienā caur abiem mīklas slāņiem, lai iegūtu marmora izskatu.






### Pamata recepte nelielai kūciņai

250 g	milti
1 tējķ.	cepampulveris
125 g	auksts margarīns vai sviests
60 g	cukurs
1 šķipsniņa	sāls
1	ola
1 ēdamkarote	auksts ūdens

- i** Nepieciešamie piederumi: universālā bļoda ar plastmasas asmeni
-  Ielieciet miltus, cepampulveri, sāli un cukuru universālajā bļodā. Sagrieziet auksto sviestu gabaliņos un pievienojiet to.
-  Maisiet apmēram 1 minūti ar 3.-4. iestatījumu, pievienojiet olu un aukstu ūdeni caur iepildīšanas atveri un turpiniet maisīt līdz mīkla izveido bumbu apkārt asmenim.
-  Izņemiet mīklu no bļodas un turpiniet mīcīt to mazliet ar rokām. Ļaujiet mīklai pastāvēt ledusskapī apmēram 30 minūtes pirms to apstrādājat tālāk. Izrullējiet mīklu, ielieciet to labi ieeļļotā veidnē un pēc vēlēšanās pievienojiet augļus, piem., ābolus vai plūmes

### Pamata recepte rauga mīkla

500 g	milti
40 g	raugs (svaigs) vai 1 paciņa sausais raugs
80 g	cukurs
1 šķipsniņa	sāls
80 g	margarīns, izkausēts
200 ml	remdens piens


- i** Nepieciešamie piederumi: universālā bļoda ar plastmasas asmeni
-  Ielieciet visas sastāvdaļas universālajā bļodā, iepriekšminētajā kārtībā.
-  Maisiet apmēram 1 līdz 1½ minūtēm ar 3.-4. iestatījumu līdz mīkla izveido bumbu apkārt asmenim.
-  Izņemiet mīklu ārā no bļodas un tālāk ar rokām to mazliet pamīciet.
-  Tad iemīciet ar rokām sastāvdaļas, kuras nevajadzētu sasmalcināt, piem., rozīnes.
-  Pirms tālākas apstrādes ļaujiet mīklai izplesties aplātā bļodā siltā vietā līdz tā kļūst divreiz lielāka.
- i** Pielietojuma iespējas: pīta rauga maize, rauga cepumi, augļu pīrāgi, nūdeles. Pikantām kūkām, piem., sīpola kūkai, sagatavojiet rauga mīklu bez cukura.


LT


## LT Brangus vartotojau, Prietaiso aprašymas (1 pav.)


Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją.

Pirmiausia prašome laikytis saugumo nurodymų, esančių pirmuose naudojimo instrukcijos puslapiuose! Išsaugokite šią naudojimo instrukciją ateičiai. Jei prietaisas galiojantis, perduokite šias instrukcijas kitam prietaiso savininkui.

 Įspėjamasis trikampis ženklas ir (ar) raktiniai žodžiai (**Pavojus!**, **Įspėjimas!**, **Svarbu!**) atkreipia dėmesį į informaciją, svarbią jūsų saugumui ar tinkamam prietaiso veikimui. Būtina laikytis šių instrukcijų.

 Šis simbolis žymimas šalia prietaiso naudojimo instrukcijos etapų.

 Šalia šio simbolio pamatysite papildomą informaciją ir praktiškus šio prietaiso naudojimo patarimus.

 Dobilo lapas žymi patarimus ir informaciją, susijusią su energiją taupančiais ir aplinkai nekenksmingais prietaiso naudojimo būdais.

- A** Variklio korpusas
- B** Maišymo indas
- C** Maišytuvo dangtelis
- D** Uždarymo dangtelis
- E** Grūstuvus su matuokliu
- F** Dangtis su pripildymo anga
- G** Universalus indas
- H** Velenas
- I** Grečio reguliavimo rankenėlė
- J** Pulsavimo režimo mygtukas
- K** Pjaunančių diskų skyrelis
- L** Skyrelis laidui (užpakalinėje prietaiso pusėje)
- M** Duomenų plokštelė (prietaiso apatinėje dalyje)
- N** Diskų laikiklis
- O** Plastmasinis peilis
- P** Metalinis peilis su ašmenų apsauga
- Q** Plakimo diskas
- R** Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (tik AFP750)
- S** Apsauginis maišytuvo variklio dangtelis
- T** Mentelė tešlai nugremžti

### Saugumo taisyklės

Šis prietaisas atitinka priimtus techninius standartus remiantis saugumo reikalavimais ir Volietijos įrenginių saugos įstatymu. Tačiau, kaip gamintojai, mes laikome savo pareiga supažindinti jus su šiomis saugumo taisyklėmis.

#### Bendros saugumo taisyklės

- Prietaisas turi būti įjungtas tik į tokį maitinimo lizdą, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje nurodytas specifikacijas!
- Nenaudokite prietaiso, jei:
  - pažeistas laidas,
  - pažeistas korpusas.



- Niekada netraukite kištuko laikydami u<sub>1</sub> laido.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, norint išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, techninio aptarnavimo agentas ar panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- Prietaisą gali taisyti tik kvalifikuoti aptarnavimo inžinieriai. Dėl nekvalifikuoto taisymo gali kilti didelis pavojus. Jei prietaisą būtina taisyti, susisiekite su Klientų aptarnavimo skyriumu ar įgaliotu atstovu.
- Prietaisas skirtas tik maisto apdorojimui namie. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą dėl netinkamo prietaiso naudojimo ar naudojimo kitais tikslais, nei nurodyta gamintojo.
- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus) su mažesniais fiziniais, jutimniais ar psichiniais sugebėjimais, taip pat neturintys pakankamai patirties ir žinių, išskyrus atvejus, kai už šių asmenų saugą atsakingas asmuo juos tinkamai instruktuoja ir, pradėjęs darbą, kurį laiką stebi.

#### Vaikų sauga

- **Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros, būkite ypač atidūs aplink esant ma<sub>1</sub> iems vaikams!**
- Vaikams neturi būti leidžiama žaisti prietaisu.

#### Naudodami prietaisą atmintkite šiuos dalykus

- Niekada neįjunkite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Prietaisu negalima maišyti jokių dažu (lako, poliesterio, t.t.) - **Prietaisas gali sprogti!**
- Prieš valymą ir apžiūrą prietaisą visada išjunkite ir ištraukite maitinimo kištuką.
- Niekada nemerkite variklio korpuso (1/A pav.) į vandenį ar kitus skysčius.

- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už bet kokią žalą dėl netinkamo ar neteisingo prietaiso naudojimo.
- Įrankius galima įdėti ir išimti tik tada, kai aparatas išjungtas iš maitinimo lizdo.
- **Įspėjimas: Metalinis peilis (1/P pav.) yra labai aštrus! Galite susi<sub>1</sub> eisti!** Metalinį peilį galima laikyti tik už rankenėlės ir saugoti tik uždėjus asmenų apsaugą! Būkite atsargūs juos skalaudami!
- **Įspėjimas: Pjaunantys diskai (9 pav.) yra labai aštrūs! Galite susi<sub>1</sub> eisti!** Diskus laikykite tik įrankių skyrelyje 1/K pav.). Būkite atsargūs juos skalaudami!
- **Įspėjimas: Maišytuvo nuimami peiliai (14/a pav.) yra labai aštrūs! Galite susi<sub>1</sub> eisti!** Būkite atsargūs išardydami ir surinkdami maišytuvo dalis.
- **Įspėjimas: Niekada į pripildymo angą (1/F pav.) neikiškite pirštu! Galite susi<sub>1</sub> eisti!**
- **Įspėjimas:** Maišytuvui veikiant į jį negalima kišti jokių kietų daiktų (pvz. šaukštų), į maišytuvo indą negalima kišti rankų. **Galite susi<sub>1</sub> eisti!**
- Dangtelį galima nuimti tik tada, kai prietaisas sustojęs.
- Į pripildymo angą neikiškite jokių ilgų daiktų (peilių, medinių šaukštų, tešlos gramdyklė ar pan.). **Galite susi<sub>1</sub> eisti!** Norėdami paspausti maistą, nadokitės tik grūstuvu (1/E pav.).
- Į maišytuvo indą ar universalų indą nepilkite karštų skysčių (tik šaltus ar šiltus).
- Prieš įtaisydami veleną (1/H pav.) ir kitus įrankius, universalų indą (1/G pav.) dėkite tik ant variklio korpuso.
- Prietaisas gali veikti be pertraukos iki 10 minučių atliekant įprastus veiksmus (skystos tešlos maišymas ir pan.). Prietaisas turi

LT

atvėsti (bent 20 minučių po nenutrūkstamo 10 minučių veikimo), jei ketinate juo atlikti kitą ilgai trunkančią operaciją. Apdorodami kietus maisto produktus, pavyzdžiui, 1,5 kg tešlos, nelaikykite prietaiso įjungto be pertraukos ilgiau nei 1 minutę.

- Prieš iš universalaus indo ištraukdami susmulkintą maistą, pirmiausia išimkite įrankius ir veleną.
- Neviršykite didžiausio leistino apdorojamo maisto tūrio.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Ištraukite maitinimo kištuką net ir trumpam palikdami patalpą.
- Pabaigę darbą, prietaisą išjunkite ir ištraukite elektros kištuką iš maitinimo lizdo.

## Šalinimas




### Įpakavimo medžiaga

Įpakavimo medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti. Plastikiniai komponentai pažymėti ženklais, pavyzdžiui, >PE<, >PS<, ir t.t. Prašome išmesti įpakavimo medžiagas į tinkamą konteinerį komunalinėms atliekoms skirtose vietose.



### Pasenęs prietaisas

Ant produkto arba įpakavimo

esantis  simbolis rodo, kad produkto negalima išmesti komunalinėms atliekoms skirtose vietose. Todėl produktą reikia atiduoti elektrinių ir elektroninių atliekų surinkimo centrui. Užtikrindami, kad nenaudojamas produktas bus tinkamai išmestas, padėsite išvengti neigiamų padarinių aplinkai ir žmonių sveikatai. Norėdami gauti smulkesnės informacijos apie produkto išmetimą, kreipkitės į vietinę miesto tarnybą, buitinių

atliekų išmetimo centrą ar parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

## Bendros naudojimo instrukcijos

Virtuvės kombainas įvairiai naudojamas ruošiant maistą:

- **Maišytuvas** naudojamas paruošti įvairius maišytus gėrimus, sugrūsti ledo kubelius, smulkinti vaisius ir daržoves ir t.t.
- **Universalium prietaisų galima**
  - ruošti tešlą...
  - kapoti mėsą, riešutus ir panašius produktus ...
  - pjaustyti, trinti ar tarkuoti daržoves ar vaisius...
  - pjaustyti bulvytes „Fri“ ...
  - plakti grietinėlę ar kiaušinio baltymus ...
  - spausti citrinas, aplesinus, greipfutus (tik AFP750)

## Saugumo sistema

Prietaise įmontuota keletas saugumo sistemų.

- Maišytuvą ar universalų indą galima įjungti, jei tinkamai pritvirtintas maišytuvo indas ar universalaus indo dangtelis.
- Universalų indą galima įjungti tik tada, kai nuimtas maišytuvo indas ir tinkamai pritvirtintas apsauginis dangtelis su maišytuvo paleidimo mygtuku 1/S ir 4 pav.).



Tačiau ir šiuo atveju neleiskite vaikų arti prietaiso.



Prietaisu galima naudotis tik ant lygaus ir sauso darbinio paviršiaus.

## Maišytuvas

Maišytuvas naudojamas paruošti įvairius maišytus gėrimus, sugrūsti ledo kubelius, smulkinti vaisius ir daržoves ir t.t.

## Maišytuvo paruošimas naudojimui

- Norėdami įstatyti maišytuvo indą, pirmiausia nuimkite apsauginį maišytuvo variklio dangtelį (1/S ir 4 pav.).
- ☞ Pasukite apsauginį dangtelį **pagal laikrodžio rodyklę** ir nuimkite.
    - Užsidedgs raudona lemputė (4/a pav.).
  - ☞ Uždėkite maišytuvo indą (1/B ir 2 pav.) ant maišytuvo variklio (rodyklė ▼ turi sutapti su rodykle ▲) ir pasukite **pieš laikrodžio rodyklę** iki stabdiklio. Išgirsite, kad maišytuvo indas spragtelėja užsifiksuodamas. Dvi juodos rodyklės turi sutapti.
    - Raudona įspėjamoji lemputė (4/a pav.) užges.
  - ☞ Uždėkite maišytuvo dangtelį (1/C ir 3 pav.) ant maišytuvo indo ir pasukite, kol dangtelio snapelis atsidrus virš rankenėlės. Išgirsite, kad dangtelis spragtelėja užsifiksuodamas.
  - 📘 Maišytuvą galima įjungti tik kai indas ir dangtelis tinkamai pritaisyti.
  - ☞ Pritaisykite apsauginį dangtelį (1/D pav.) ir užfiksuokite.

## Maišytuvo naudojimas

- ☞ Atidarykite dangtelį (1/C pav.) ir į indą įdėkite norimus produktus.
 

**Įspėjimas:** Neviršykite didžiausio leistino apdorojamo maisto tūrio.
- 📘 Operacijos metu kitus produktus galite įdėti per pripildymo angą. Šiuo tikslu apsauginis dangtelis (1/D pav.) gali būti naudojamas ir kaip pripildymo grūstuvus. Kiekvieną kartą iš karto uždarykite pripildymo angą, kad neapsitaškytumėte.
- ☞ Paleiskite maišytuvą: pasukite greičio reguliavimo rankenėlę (1/I pav.) į kairę iki norimos padėties

arba paspauskite pulsavimo režimo mygtuką ( 1/J pav.).

- 📘 Rekomenduojama pradėti nuo mažo greičio ir jį didinti. Maišytuvas veikia didžiausiu greičiu spaudžiant pulsavimo režimo mygtuką. Žr. skyrių „Maišytuvo naudojimo patarimai“ apie greičio nustatymo vertes.
- ☞ Išjunkite prietaisą: pasukite greičio reguliavimo rankenėlę į dešinę iki „0“ padėties.
- ☞ Baigę maišyti, pasukite indą **pagal laikrodžio rodyklę** ir nuimkite. Tada pasukite apsauginį dangtelį ir nuimkite.

## Universalus prietaisas

### Įrankiai ir naudojimo galimybės

Šiuos įrankius galima įtaisyti universaliame prietaise:

- **Plakimo diskas (1/Q pav.)**  
Grietinėlei ir kiaušinio baltymui plakti, plakta grietinėlei ir skystai tešlai ruošti.
- **Metalinis peilis (1/P pav.)**  
Žaliai mėsai, šokoladui, riešutams ir pan. kapoti.
- **Plastmasinis peilis (1/O pav.)**  
Tirštai tešlai minkyti ir maišyti.
- **Diskų laikiklis ( 1/N pav.) su pjaunančiais diskais (10 pav.)**  
Diskai pažymėti ant rankenėlės esančiu numeriu (nuo 1 iki 6). Norimas diskas įterpiamas į laikiklį.
  - 1 **Smulkūs peiliukai**  
Vaisiams, daržovėms, žaliai mėsai ar dešrai (pvz., saliamiai) pjaustyti plonais griežinėliais.
  - PG1 **Bulvių tarka**  
Bulvėms tarkuoti.
  - 3 **„Fri“ bulvyčių peiliukas**  
„Fri“ bulvytėms pjaustyti.




LT

- 4 **Sūrio peiliukas**  
Kietam sūriui, pavyzdžiui,  
Parmesanui ir pan. pjaustyti.
- 5 **Stambaus tarkavimo  
peiliukai**  
Daržovėms, vaisiams ir pan.  
stambiai tarkuoti
- 6 **Smulkaus tarkavimo  
peiliukai**  
Daržovėms, vaisiams,  
šokoladui, česnakui ir pan.  
smulkiai tarkuoti



## Universalaus prietaiso paruošimas naudojimui

### Pritaisykite apsauginį dangtelį (4 pav.)

Daugiafunkcės paskirties virtuvės komabaino dalį galima įjungti tik tada, kai nuimtas maišytuvo indas ir tinkamai pritvirtintas apsauginis maišytuvo variklio dangtelis. (1/S ir 4 pav.).

- ☞ Numkite maišytuvo indą, kaip aprašyta skyrelyje „Maišytuvas“.  
– Užsidegs įspėjamoji raudona lemputė (4/a pav.).
- ☞ Uždėkite apsauginį maišytuvo variklio dangtelį (rodyklė ) turi sutapti su ) ir pasukite **prieš laikrodžio rodyklę** išgirsite, kad apsauginis dangtelis spragtelėja užsifiksuodamas. Rodyklė ) turi būti virš įspėjamosios lemputės (4 pav.).  
– Raudona įspėjamoji lemputė (4/a pav.) užges.

### Pritaisykite universalų indą (5 pav.)

- ☞ Uždėkite universalų indą (1/G pav.) and prietaiso (rodyklė ) turi sutapti su rodykle ) ir pasukite **prieš laikrodžio rodyklę** išgirsite, kad indas spragtelėja užsifiksuodamas. Dvi juodos rodyklės turi sutapti.


### Veleno (7 pav.) pritaissymas

- ☞ Veleną (1/H pav.) pritaisykite prie įvorės universalaus indo centre.


### Įrankių įtaissymas

Galima naudoti šiuos prietaisus:



- Plakimo diskas (1/Q pav.) arba
- Metalinis peilis (1/P pav.) arba
- Plastmasinis peilis (1/O pav.) arba
- Diskų laikiklis (1/N pav.) su pjaunančiais diskais (9 pav.)

-  Prie diskų laikiklio tvirtinami atitinkami diskai priklausomai nuo norimos atlikti funkcijos (žr. „Diskų tvirtinimas prie diskų laikiklio“).

- ☞ Ant veleno uždėkite norimą įrankį.  
– Plakimo diskas, metalinis peilis ir plastmasinis peilis (8 pav.) turi sukibti su dantukais, esančiais veleno apačioje.  
– Diskų laikiklis (11 pav.) dedamas ant šešiakampio veleno.

-  Laikykite diskų laikiklį dviem pirštais už dviejų tam skirtų laikymo skylių.

### Dangtelio tvirtinimas (6 pav.)

- ☞ Uždėkite dangtelį (1/F pav.) and universalaus indo (rodyklė ) turi sutapti su rodykle ) ir pasukite **prieš laikrodžio rodyklę** iki stabdiklio. Išgirsite, kad dangtelis spragtelėja užsifiksuodamas. Dangtelio snapelis turi būti virš rankenėlės, o abi juodos rodyklės turi sutapti.

- ☞ Įleiskite grūstuvą (1/E pav.) į pripildymo angą.

### Įdėkite diską į diskų laikiklį (10 pav.).

Priklausomai nuo poreikio prie diskų laikiklio tvirtinamas norimas diskas.

**i** Diskai laikomi atverčiamame įrankių skyrelyje (1/K pav.), esančiame variklio korpuse.

**!** Diskai labai aštrūs! Juos reikia laikyti tik už rankenėlės!

**☞** Atidarykite įrankių skyrelį traukdami už rankenėlės (9 pav.).

**☞** Iš įrankių skyrelio už rankenėlės ištraukite reikiamą diską (9 pav.).

**☞** Diską dėkite smaigaliu į diskų laikiklio centrą ir įterpkite į laikiklio (10 pav.) išpjovas.

**☞** Norėdami diską išimti, atsargiai traukite už rankenėlės į išorę ir pakelkite.

**!** Jei įspėjamoji lemputė (4/a pav.) mirksi, o prietaisas nepasileidžia, reiškia, kad neteisingai uždėjote apsauginį maišytuvo variklio (1/S ir 4 pav.) dangtelį.

**☞** Išjunkite prietaisą: pasukite greičio reguliavimo rankenėlę į dešinę iki „0“ padėties.

**☞** Po naudojimo pasukite indą **pagal laikrodžio rodyklę** ir nuimkite.

**!** Nuimkite dangtelį tik tada, kai prietaisas visiškai sustojęs!

**☞** Nuimkite įrankius ir veleną.

**☞** Pasukite universalų indą **pagal laikrodžio rodyklę** ir nuimkite.

## Universalus prietaiso naudojimas

**☞** Atidarykite dangtelį (1/F pav.) ir į indą įdėkite norimus produktus.

**Įspėjimas:** Neviršykite didžiausio leistino apdorojamo maisto tūrio:

- 1,75 l skysčių
- 1,5 l kieto maisto

**i** Likusius maisto produktus galima įdėti naudojimo metu per pripildymo angą. Pripildymo matuoklis ant grūstuvu (1/E pav.) taip pat gali būti naudojamas šiam tikslui. Kiekvieną kartą iš karto uždarykite pripildymo angą, kad neapsitaškytumėte.

**!** Naudokite grūstuvą tik norėdami suspausti smulkinamus produktus!

**☞** Paleiskite prietaisą: pasukite greičio reguliavimo rankenėlę (1/I pav.) į kairę iki norimos padėties arba paspauskite pulsavimo režimo mygtuką (1/J pav.).

**i** Rekomenduojama pradėti nuo mažo greičio ir jį didinti. Prietaisas veikia didžiausiu greičiu spaudžiant pulsavimo režimo mygtuką.

Žr. skyrių „Daugiafunkcės paskirties kombaino dalies naudojimo patarimai“ apie greičio nustatymo vertes.

## Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (tik AFP750)

### Paruošimas naudojimui (13 pav.)

**☞** Pritaisykite universalų indą pagal prieš tai nurodytus žingsnius (5 pav.).

**☞** Uždėkite citrusinių vaisių spaudimo sietelį (13/a pav.) ant universalaus indo (rodyklė ▽ turi sutapti su rodykle △) ir pasukite **prieš laikrodžio rodyklę** iki stabdiklio. Išgirsite, kaip sietelio .... spragtelėja užsifiksuodamas, rodyklė ▽ turi sutapti su ▲ rodykle.






**☞** Įdėkite spaudimo kūgį (13/b pav.) į sietelį.

### Sulčiaspaudės naudojimas

**☞** Paleiskite prietaisą: pasukite greičio reguliavimo rankenėlę (1/I pav.) į dešinę iki „1“ padėties.



**i** Sulčiaspaudę reikia naudoti tik nustačius mažiausią greitį.

LT





-  Išjunkite prietaisą: pasukite greičio reguliavimo rankenėlę į dešinę iki „0“ padėties.
  -  Po naudojimo spaudimo kūgį nuimkite.
  -  Pasukite sietelį **pagal laikrodžio rodyklę** ir nuimkite.
  -  Pasukite universalų indą **pagal laikrodžio rodyklę** ir nuimkite.
-  Prietaisas gali veikti be pertraukos iki 10 minučių. Prietaisas turi atvėsti (bent 20 minučių po nenutrūkstamo 10 minučių veikimo), jei ketinate juo atlikti kitą ilgai trunkančią operaciją.

## Valymas ir priežiūra









### Variklio korpusas

-  Būkite atsargūs, kad į variklio korpusą nepatektų jokio skysčio!
-  NUvalykite variklio korpusą drėgna šluoste. **Niekada nemerkitė korpuso į vandenį ir nelaikykite po tekančiu vandeniu!**




### Maišytuvas

-  Indą ir peilius galima lengvai ir tinkamai išvalyti naudojant pulsavimo režimo funkciją.
-  Iki pusės pripilkite į maišytuvo indą šilto (bet ne karšto!) vandens ir įlašinkite kelis lašus plovimo priemonės.
-  Trumpai paspūščiokite pulsavimo režimo mygtuką.
-  Tada indą išplaukite po tekančio vandens srove.


### Peilio išardymas/surinkimas (14 pav.)


-  Jei būtina, peilį taip pat galima atskirai išardyti ir išvalyti.
-  **Įspėjimas: Peilio ašmenys labai aštrūs! Galite susižeisti!**
-  Ištraukite peilį (14/a pav.) iš maišytuvo indo naudodamiesi uždarymo dangteliu (1/D pav. ir 14/c pav.). Uždarymo dangtelio grioveliai atitinka peilio įrankio briaunas. Pasukite dangtelį **prieš laikrodžio rodyklę** ir, šiek tiek pakreipę dangtelį, ištraukite peilį.
-  Nuo peilio nuimkite tarpiklį (14/b pav.).
-  Peilio ašmenys labai aštrūs! Nepažeiskite jais tarpiklio.
-  Atsargiai rankomis nuskalaukite dalis (**nesusižeiskite!**). Skalaudami naudokite tik vandenį ir plovimo priemonę. Neplaukite peilio indaplovėje.
-  Ant peilio užmaukite tarpiklį.
-  Dėkite peilį į indą iš apačios. Laikykite peilį truputį pakreipę į šoną. Pritvirtinkite peilį uždarymo dangteliu sukdami jį **pagal laikrodžio rodyklę** (14 pav.).

### Universalus indas ir įrankiai

-  Universalų indą ir įrankius reikia plauti po tekančio vandens srove.
-  **Įspėjimas: Metalinio peilio ašmenys labai aštrūs! Galite susižeisti!**
-  Plastmasinės dalys greičiau susidėvi, jei yra dažnai plaunamos indaplovėje. Jei plastmasines dalis būtina plauti indaplovėje, sudėkite jas į viršutinį indaplovės krepšį.

## Diskai


-  Diskus valykite šepetėliu ar šluoste po tekančiu vandeniu ar indaplovėje!

 **Įspėjimas: Diskai labai aštrūs! Galite susižeisti!**


## Laikymas

Visus įrankius išskyrus citrusinių vaisių sulčiaspaudę galima laikyti pačiame prietaise.

- Diskus laikykite įrankių skyrelyje (1/K pav.).

 **Įspėjimas: Diskai labai aštrūs! Galite susižeisti!** Juos reikia laikyti tik už rankenėlės!


- Sudėkite įrankius į universalų indą 12 paveiksle parodyta tvarka.

 **Įspėjimas: Metalinis peilis (1/P pav.) yra labai aštrus! Galite susižeisti!** Metalinį peilį galima laikyti tik už rankenėlės ir saugoti tik uždėjus ašmenų apsaugą!

- Apvyniokite laidą apie du kablius užpakalinėje prietaiso pusėje (15 pav.).

## Techniniai duomenys

Elektros įtampa: 230 – 240 V  
Energijos suvartojimas: 700 W

-  Šis prietaisas atitinka žemiau nurodytas ES direktyvas:
- Direktyvą dėl žemos įtampos 2006/95/EC
  - EMC direktyvą 89/336/EEC su pataisomis 92/31/EEC ir 93/68/EEC

LT

## Naudojimo patarimai

### Maišytuvas

- Maišytuvas tinka kapoti nedidelį maisto, pavyzdžiui, riešutų, duonos minkštimo ar žolelių kiekį.
- Jei atsiskyrė sudėtinės padažo dalys, maišytuve jį galite vėl sumaišyti į vientisą masę.
- Maisto produktus, kuriuos ketinate apdoroti maišytuve, supjaustykite ar sulaužykite nedideliais 2-3 cm dydžio kubeliais.
- Visada pašalinkite kauliukus iš vaisių ir kaulus iš mėsos, kad nesugadintumėte peilio.
- Ledo kubelių grūdimas: prieš grūsdami ledą kubelius, į indą visada įpilkite šiek tiek vandens.
- Apdorodami sausus mišinius retkarčiais išjunkite prietaisą, atidarykite maišytuvo dangtelį ir gramdykle nugramdykite mišinį nuo indo sienelių.
- Jei maišote skystus ir sausu produktus, pirmiausia pilkite skystus, tuomet įdėkite sausus produktus.
- Prieš pildami į maišytuvą karštus skysčius, palaukite, kol jie atvės.
- Maišant karštus skysčius maišytuvo indą retkarčiais reikia atidaryti, kad išėitų susikaupęs karštas oras.

	Maistas	Greitis*	Pastabos
Maišymas	Pieno kokteiliai	5 – 10	Naudokite šaltą pieną.
Kapojimas	Riešutai, šokoladas česnakas, žolelės	Pulsavimas	Vienu metu pilkite tik ½ puodelio, kad mišinys būtų smulkiai sukapotas
Duonos trupinimas	Bandelės, sausainiai, skrudinta duona	5 – 10	Prieš dėdami į prietaisą duoną, ją stambiai sulaužykite.
Ledo kubelių grūdimas		Pulsavimas	Įpilkite ¼ puodelio vandens. 3-4 kartus paspauskite pulsavimo režimo mygtuką
Emulsavimas	Salotų padažas	7 – 10	Gerai išmaišykite. Maišymo metu aliejų galima įpilti per papildymo angą.
Maišymas	Tešlos pyragams, blynams maišymas	1	Produktus tik gerai išmaišykite, bet neplakite per ilgai.
Tyrės gaminimas	Sriubos, daržovės, vaisiai	3 – 10	Maišykite, kol masė taps tiršta.

\*Rekomenduojama pradėti nuo mažo greičio ir jį didinti.



## Universalus prietaisas

### Kapojimas

Kad apdoroti maisto gabaliukai būtų vienodo dydžio, maistą prieš apdorojimą taip pat susmulkinkite kiek įmanoma labiau vienodais gabaliukais. Prieš kapojimą maistas turi būti supjaustytas ar sulaužytas.

Įsitikinkite, kad indas neperpildytas.

### Malta mėsa

Prieš apdorojimą mėsą supjaustykite maždaug 2 cm dydžio gabaliukais.

### Daržovės

Tokias daržoves kaip svogūnus nulupkite ir supjaustykite į ketvirčius.

### Maišymas

Apdorojamo maisto kiekis priklauso nuo maisto tūsumo.

### Produktų dėjimas

Tokius produktus kaip miltus prieš apdorojimą pilkite į universalų indą. Prieš apdorojimą produktų maišyti nereikia. Apdorojimo metu skystus produktus galima įpilti per pripildymo angą.

Apdorojimo metu skystus produktus galima įpilti per pripildymo angą.

**Pastaba:** Apdorodami pusiau sausus mišinius retkarčiais išjunkite prietaisą, atidarykite universalus indo dangtelį ir gramdykle nugramdykite mišinį nuo indo sienelių.

### Operacijos su diskų laikikliu

Labai svarbu, kad tinkamai dėtumėte maisto produktus per pripildymo angą.

Jei reikia, supjaustykite paruoštą maistą į mažesnius gabaliukus, kad lengvai tilptų per pripildymo angą.

Produktus į pripildymo angą dėkite vieną po kito ir vertikaliai.

Grūstuvu tolygiai suspauskite dedamus produktų gabaliukus. Spaudimo stiprumas turi įtakos susmulkinto maisto koncentracijai.



Grūstuvą naudokite tik dėdami maisto produktus. Niekada į pripildymo angą nekiškite pirštų! Spausdami per stipriai galite sugadinti prietaisą!



Tarp grūstuvo ir diskų laikiklio visada lieka šiek tiek neapdoroto maisto.

### Sūrio tarkavimas

Tokius sūrius kaip Ementalį ar mocarelą prieš tarkuodami atšaldykite.

Kietą sūrį, pavyzdžiui, Parmesaną, tarkuokite, kai jis yra kambario temperatūros.

**Pastaba:** Parmesano sūrį reikia tik šiek tiek spausti grūstuvu.







LT

	<b>Įrankiai</b>	<b>Maistas</b>	<b>Didžiausias kiekis</b>	<b>Greitis</b>	<b>Pastabos</b>
Kapojimas	Metalinis peilis	Daržovės, pvz., svogūnai vaisiai šviežios žolelės riešutai, migdolai šokoladas	800 g 800 g 1 ryšulėlis 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Vaisiai ir daržovės turi būti švieži ir kieti, supjaustyti maždaug vienodais gabaliukais
Mėsos kapojimas	Metalinis peilis	Mėsa, žuvies filė (be kaulų), kumpis	500 g	4 – 6	Pašalinkite kaulus ir sausgysles, supjaustykite maždaug 2 cm dydžio gabaliukais
Duonos trupinimas	Metalinis peilis	Sausa duona, sausainiai	125 g	3 ar 4	Prieš dėdami į prietaisą duoną, ją stambiai sulaužykite.
Tyrės gaminimas	Metalinis peilis	Virti vaisiai ar daržovės	iki 1,75 l	3 – 10	Apdoravimo metu, jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens
Maišymas	Metalinis peilis	Skysta tešla pyragams, blynams ir pan.	800 ml	3 – 7	Pradėkite maišyti produktus nustatę mažiausią greitį, po to didinkite
Maišymas	Metalinis peilis	Majonezas	1 l	Pulsavimas arba 3 greičio lygis	Pildami aliejų prietaiso neišjunkite
Minkymas	Plastmasinis peilis	Tirštą tešlą, pvz., duoną ar picai	1,5 kg	1 – 5	Pradėkite maišyti produktus nustatę mažiausią greitį, po to didinkite
Pjaustymas	Smulkus pjaustymas (1 nr.)	Daržovės, pvz., agrukėliai, cukinijos, morkos ir t.t. Vaisiai, pvz., obuoliai, pomidorai, mėsa, dešros, saliamis ir t.t.	800 g	1 – 2	Vaisius ir daržoves supjaustykite maždaug vienodais gabaliukais Supjaustykite mėsą taip, kad gabaliukai tilptų pro pripildymo angą.
Tarkavimas	Bulvių tarka (PG1nr.)	Bulvės	iki 1 kg	1 – 2	pvz. cepelinams
Pjaustymas šiaudeliais	„Fri“ bulvyčių peiliukas (3 nr.)	Bulvės, morkos, pastarmokai	1 kg	1 – 2	
Tarkavimas	Sūrio tarka (4 nr.)	Parmesano sūris	500 g	1 – 2	Grūstuvu per daug nespauskite.
Tarkavimas (stambiai ar smulkiai)	Stambus, smulkus tarkavimas (5 ar 6 nr.)	Šokolado plytelės vaisiai, pvz. obuoliai daržovės, pvz., morkos	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Šokoladą sulažykite į 2-3 gabaliukus
Plakimas	Plakimo diskas	Skysta tešla pyragams, kiaušinio baltymas grietinėle	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Neplakite kiaušinio baltymo per ilgai

## Receptai









### Paprastas biskvito receptas

4	kiaušinio baltymas
4 valg. š.	šalto vandens
200 g	cukraus
1 pakelis	vanilinio cukraus
4	kiaušinio trynio
80 g	miltų
80 g	kukurūzų miltų
1 valg. š.	kepimo miltelių

-  Reikės šių įrankių: universalaus indo su plakimo disku
-  Į universalų indą įpilkite kiaušinio baltymą ir vandenį ir plakite apie 1 minutę nustatę 5 greičio lygį, kol sustandės.
-  Per įpilkite cukraus ir vanilinio cukraus ir plakite dar 1 minutę, kol cukrus ištirps.
-  Įpilkite kiaušinio trynį ir maišykite spūsčiodami pulsavimo režimo mygtuką.
-  Sumaišykite miltus, kukurūzų miltus ir kepimo miltelius, supilkite į kremo pavidalo masę ir vėl pamaišykite naudodami pulsavimo režimo mygtuką.
-  Sukrėskite tešlą į pyrago kepimo formą ir kepkite.

### Paprastas keksa receptas







500 g	miltų
1 pakelis	kepimo miltelių
250 g	minkšto margarino ar sviesto
250 g	cukraus
1 pakelis	vanilinio cukraus
1 juosn.	druskos
4	kiaušinių
150 ml	pieno

-  Reikės šių įrankių: universalaus indo su plastmasiniu peiliu
-  Į universalų indą eilės tvarka sudėkite visus produktus.
-  Maišykite apie 1 ar 1½ minučių nustatę 3-4 greičio lygį, kol tešla taps vienalytė ir kremo pavidalo.
-  Jei tešla per daug taškosi, išjunkite prietaisą, atidarykite dangtelį ir gramdykle nugramdykite tešlą nuo indo kraštų.
-  Sukrėskite tešlą į kepimo skardą ir kepkite.
-  Tešlos sudėtį galima šiek tiek pakeisti įdedant kitų produktų.  
**Pavyzdžiui, norint pagaminti marmurinį keksą:**
-  Į skardą įpilkite 2/3 tešlos. Į likusią tešlą įpilkite 1 valgomąjį šaukštą kakavos miltelių ir 1 valgomąjį šaukštą pieno ir išmaišykite naudodami pulsavimo režimo mygtuką.
-  Užpilkite tamsią tešlą ant šviesios kepimo skardoje. šakute braukykite per abu sluoksnius, kol išgausite marmuro struktūrą.

LT








**Paprastas pyrago receptas**

250 g	miltų
1 valg. š.	kepimo miltelių
125 g	šalto margarino ar sviesto
60 g	cukraus
1 ėiupsn.	druskos
1	kiaušinis
1 valg. š.	šalto vandens

-  Reikės šių įrankių: universalaus indo su plastmasiniu peiliu
-  Miltus, kepimo miltelius, druską ir cukrų supilkite į universalų indą. Supjaustykite sviestą į gabaliukus ir taip pat sudėkite.
-  Maišykite apie 1 minutę, nustatę 3-4 greičio lygį, supilkite kiaušinį ir šaltą vandenį pro pripildymo angą ir maišykite, kol tešla susiformuos į kamuoliuką.
-  Išimkite tešlą ir šiek tiek paminkykite rankomis.
-  Palikite tešlą 30 minučių šaldytuve.
-  Išvyniokite tešlą, sukrėskite į riebalais išteptą formą, ir priklausomai nuo skonio ant viršaus pridėkite vaisių (pvz., obuolių ar slyvų).

**Paprastas mielinės tešlos receptas**


500 g	miltų
40 g	mielių (šviežių) arba 1 pakelis sausų mielių
80 g	cukraus
1 ėiupsn.	druskos
80 g	margarino, ištirpinto
200 ml	pašildyto pieno


-  Reikės šių įrankių: universalaus indo su plastmasiniu peiliu
-  Į indą eilės tvarka sudėkite visus produktus.
-  Maišykite apie 1- 1½ minutes nustatę 3-4 greičio lygį, kol tešla susiformuos į kamuoliuką.
-  Išimkite tešlą iš indo ir šiek tiek paminkykite rankomis.
-  Tada į tešlą rankomis įminkykite ingredientus, kurių nereikia smulkinti, pavyzdžiui, razinas.
-  Prieš toliau apdorodami tešlą, palikite ją uždegtame inde šiltoje vietoje, kad pakiltų dvigubai.
-  Mielinę tešlą galima naudoti šių kepinių gaminimui: raugintos duonos pynei, mieliniam pyragaičiui, vaisių apkepams, tuščiaviduriams makaronams. Gamindami aštrius pyragus (pvz. svogūnų pyragą) į tešlą nepilkite cukraus.


EST


**EST Lugupeetud klient**

Palun lugege tähelepanelikult käesolevat kasutusjuhendit. Eriti oluline on järgida käesoleva kasutusjuhendi esimestel lehtedel toodud ohutusjuhiseid! Palun hoidke kasutusjuhend alles. Andke see kasutusjuhend edasi ka seadme järgmisele omanikule.

 Hoiatuskolmnurk ja/või märgusõnad **(Ohtlik!, Ettevaatust!, Tähtis!)** tõmbavad teie tähelepanu informatsioonile, mis on teie ohutuse või seadme õige funktsioneerimise seisukohalt oluline. Seda infot tuleb kindlasti järgida.

 See kujutis juhatab teid sammhaaval läbi teie seadme tööprotseduuri.

 Selle kujutise kõrval esitatakse täiendavat teavet ja praktilisi nõuandeid seadme kasutamise kohta.

 Ristikheina kujutise juures on nõuanded ja teave seadme ökonoomse ja keskkonnasõbraliku kasutamise kohta.

**Seadme kirjeldus (Joonis 1)**

- A** Mootori korpus
- B** Mikserinõu
- C** Mikseri kaas
- D** Sulgemiskaas
- E** Prunt koos mõõtenõuga
- F** Kaas koos täiteavaga
- G** Mitmeotstarbeline kann
- H** Veovõll
- I** Kiiruse reguleerija
- J** Impulssnupp
- K** Lisatarvikute ruum lõikevahenditele
- L** Juhtmekerija (seadme tagaosas)
- M** Nimeplaat (seadme põhi)
- N** Sisendi hoidik
- O** Plastiktera
- P** Metalltera koos terakaitsega
- Q** Vispelketas
- R** Sidrunipress (ainult AFP750)
- S** Mikseriajami turvakate
- T** Taignakaabits

** Ohutusjuhised**

Käesolev seade on kooskõlas Saksa seadmeohutuse seadusega ja ohutuse kohta sätestatud tehnoloogiliste standarditega. Kuid seadme tootjana peame me oma kohuseks tutvustada teile järgmisi ohutusjuhiseid.

**Üldine ohutus**

- Seadme võib ühendada ainult sellisesse võrgutoitesse, mille pinget ja sagedust vastavad seadme põhjal oleval nimeplaadil toodud näitajatele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui
  - selle toitejuhe on kahjustatud,
  - selle korpus on kahjustatud.
- Ärge kunagi tõmmake pistikut pesast välja, hoides seda juhtmest.

EST

- Kui toitejuhe on kahjustatud, siis tuleb see ohu vältimiseks tootja või hooldustehniku või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt välja vahetada.
  - Käesolevat seadet võivad parandada ainult vastavalt kvalifitseeritud hooldustehnikud. Ebaõige parandamine võib kaasa tuua ohtlike tagajärgi. Kui seadet on vaja parandada, siis võtke ühendust klienditoe osakonna või volitatud edasimüüjaga.
  - Käesolev seade on ette nähtud ainult koduseks toidutöötlemiseks. Tootja ei võta endale vastutust kahjude eest, mis on tingitud seadme ebaõigest või mitteotstarbelisest kasutamisest.
  - Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (k.a. lapsed), kellel on piiratud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed, või kel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, v.a. juhul kui neid on seadme kasutamise osas juhendatud isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest.
- Laste ohutus**
- **Ärge jätke sisselülitatud seadet kunagi järelevalveta ja olge eriti tähelepanelikud, kui läheduses on väikesed lapsed!**
  - Lapsi ei tohi järelevalveta jätta, tagamaks seda, et nad antud seadmega ei mängiks.
- Mõned nõuanded köögikombaini kasutamiseks**
- Ärge kunagi kasutage masinat, kui teie käed on märjad.
  - Masinaga ei tohi segada värve (lakk, polüester, jne) – **Plahvatusoht!**
  - Iga kord enne puhastamist ja hooldust tuleb seade välja lülitada ja toitejuhe seinakontaktist eemaldada.
  - Ärge kunagi kastke mootorikorpust (joonis 1/A) vette või teistesse vedelikesse.
  - Tootja ei võta endale vastutust võimalike kahjude eest, mis on tingitud seadme ebaõigest või mitteotstarbelisest kasutamisest.
  - Seadme riistasadid võib sisestada või eemaldada ainult siis, kui see on võrgutoitest lahti ühendatud.
  - **Ettevaatust: Metalltera (joonis 1/P) on väga terav! Vigastusoht!** Metalltera võib hoida ainult käepidemest, ja kui seda ei kasutata, siis tuleb sellele paigaldada terakaitse! Ettevaatust loputamisel!
  - **Ettevaatust: Lõikevahendid (joonis 9) on väga teravad! Vigastusoht!** Hoidke seadme riistasadid ainult vastavas lisatarvikute ruumis (joonis 1/K). Ettevaatust loputamisel!
  - **Ettevaatust: Mikseri tera (joonis 14/a) on väga terav. Vigastusoht!** Mikseri demonteerimisel ja kokkumonteerimisel peab olema väga hoolikas.
  - **Ettevaatust: Ärge kunagi pistke sõrmi täiteavasse (joonis 1/F)! Vigastusoht!**
  - **Ettevaatust:** Töötavas mikserisse ei tohi asetada kõvasid esemeid (nt lusikad), ja samuti ei tohi mikserinõusse käsi sisestada. **Vigastusoht!**
  - Kaane võib eemaldada ainult siis, kui riistad on paigal.
  - Ärge hoidke täiteavas pikki esemeid (tera, puulusikas, taigakaabits, vms). **Vigastusoht!** Kasutage lõigatud toidu surumiseks ainult prunti (joonis 1/E).
  - Ärge kallake mitmeotstarbelisse kannu kuumi vedelikke (ainult külma või sooja).
  - Asetage mitmeotstarbeline kann (joonis 1/G) mootorikorpusele alati enne võlli (joonis 1/H) ja riistade sisestamist.

- Tavapärase töö korral (kergete tainaste segamine, jne) võib seadet kasutada kuni 10 minutit ilma pausita. Pääst pikemat järjestikust tööd peaks alati laskma masinal maha jahtuda (vähemalt 20 minutit pärast 10 -minutilist ilma vaheajata kasutamist). Paksemate ainete töötlemisel, nt 1,5 kg tainast, ei tohiks seade töötada üle 1 minuti ilma seiskamata.
- Eemaldage alati esmalt riistad ja võll ning alles seejärel kannu sisu.
- Ärge ületage maksimaalset täitemahtu.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Ühendage seade võrgutoitest lahti isegi siis, kui lahkute ruumist lühikeseks ajaks.
- Pärast töö lõpetamist tuleb masin välja lülitada ja pistik vooluvõrgust välja tõmmata.

kohta saate te oma linnakantseleist, olmejäätmete kõrvaldamise teenistusest või poest, kust te selle toote ostsite.

## Üldised kasutusjuhised

Köögikombain aitab teil mitmel viisil toitu valmistada:

- **Mikserit** kasutatakse erinevate segujookide valmistamiseks, jää purustamiseks, puuviljade ja juurviljade peenestamiseks, jne.
- **Multifunktsionaalset seadet** saab kasutada näiteks
  - taina valmistamiseks ...
  - liha, pähklite või sarnaste asjade purustamiseks ...
  - puu- või juurviljade lõikamiseks, riivimiseks või kraapimiseks...
  - friikartulite lõikamiseks ...
  - vahukoore või munavalge vahustamiseks ...
  - ja sidruni, apelsini, greibi pressimiseks (ainult AFP750)

## Kõrvaldamine



### Pakkematerjal

Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja neid saab ümber töödelda. Plastikosad on tähistatud vastavate täheühenditega, nt >PE<, >PS<, jne. Palun viige pakkematerjalid vastavatesse prügikonteineritesse.



### Vana seade



See sümbol toote või selle pakendi peal tähendab seda, et antud toodet ei saa käsitleda olmeprügina. Selle asemel tuleb seade elektri- ja elektroonikaseadmete ümbertöötlemiseks vastavale kogumispunktile üle anda. Tagades selle toote õige kõrvaldamise, aitate te ära hoida võimalikke kahjulikke mõjusid keskkonnale ja inimtervisele, mis võivad olla tagajärjeks selle toote ebaõige jäätmekäitluse korral. Täpsemat teavet selle toote ümbertöötlemise

## Turvasüsteem

Käesoleval seadmel on mitu turvasüsteemi.

- Mitmeotstarbelist kannu või mikserit saab käima panna ainult siis, kui vastav mahuti ja sobiv kaas on korralikult paigaldatud.
- Mitmeotstarbelist kannu saab käima panna ainult siis, kui mikserinõu eemaldatakse ja paigaldatakse mikseriajami turvakate (joonised 1/S ja 4).



Sellest hoolimata tuleb lapsed seadmest eemal hoida.



Seadet tuleks kasutada ainult tasasel, kuival tööpinnal.

EST

## Mikser

Mikserit kasutatakse erinevate segujookide valmistamiseks, jää purustamiseks, puuviljade ja juurviljade peenestamiseks, jne.

### Ettevalmistused mikseri kasutamiseks

Mikserinõu paigaldamiseks tuleb eemaldada mikseriajami turvakate (joonised 1/S ja 4).

- ☞ Keerake turvakatet **päripäeva** ja eemaldage see.
  - Seejärel vilgub punane hoiatuslamp (joonis 4/a).
- ☞ Asetage mikserinõu (joonised 1/B ja 2) mikseriajamile (nool ▼ noole △ kohale) ja keerake **vastupäeva** kuni lõpuni. Mikserinõu fikseerub kuuldava klõpsuga. Kaks musta noolt peavad olema kohakuti.
  - Seejärel punane hoiatuslamp kustub (joonis 4/a).
- ☞ Asetage mikserikaas (joonised 1/C ja 3) mikserinõule ja keerake seda kuni kaane nina on otse käepideme kohal. Kaas fikseerub kuuldava klõpsuga.
- ℹ Mikserit on võimalik sisse lülitada ainult siis, kui selle nõu ja kaas on korralikult paigaldatud.
- ☞ Paigaldage sulgemiskaas (joonis 1/D) ja lukustage see.

### Mikseri kasutamine

- ☞ Avage kaas joonis 1/C) ja sisestage kõik vajalikud koostisosad nõusse.
 

**Ettevaatust:** Ärge ületage maksimaalset täitemahtu (1,5 liitrit)!
- ℹ Mikseri töötamise ajal saab täiteava kaudu koostisaineid juurde lisada. Ka sulgemiskaant (joonis 1/D) saab kasutada samal otstarbel kui mõõtenõuga prunti. Sulgege täiteava koheselt, et vältida kannu sisu pritsimist.

- ☞ Käivitage mikser: keerake kiiruse reguleerija (joonis 1/I) soovitud asendisse paremale või vajutage impulssnuppu (joonis 1/J).
- ℹ Soovitatav on alustada madalal kiirusel ja seejärel kiirust tõsta. Impulssnupu vajutamisel hakkab mikser töötama maksimumkiirusel. Vt "Mikseri kasutamise nõuannetest" soovituslikke kiiruseid.
- ☞ Lülitage seade välja: keerake kiiruse reguleerija vasakule "0" asendisse.
- ☞ Segamise järel keerake nõu **päripäeva** ja tõstke ära. Seejärel keerake kaant ja eemaldage see.

## Multifunktsionaalne seade

### Riistad ja nende rakendamise võimalused

Multifunktsionaalses seadmes saab kasutada järgmisi riistu:

- **Vispelketas (joonis 1/Q)**  
Vahukoore ja munavalge vahustamiseks, kreemi ja vedelate tainaste valmistamiseks.
- **Metallera (joonis 1/P)**  
Toore liha, šokolaadi, pähklite, jms tükeldamiseks.
- **Plastiktera (joonis 1/O)**  
Paksude tainaste segamiseks.
- **Sisendi hoidik (joonis 1/N) koos löikevahendiga (joonis 10)**  
Sisendite käepidemed on märgistatud numbritega (1 kuni 6). Paigaldage soovitud vahend sisendihoidjasse.
  - 1 **Peenlõikur**  
Puu- ja juurviljade, toore liha või vorsti (nt salami) jms lõikamiseks peenteks viiludeks.
- PG1 **Kartuliriiv**  
Kartulite riivimiseks.








- 3 **Friikartulite lõikur**  
Friikartulite ettevalmistamiseks.
- 4 **Juusturiiv**  
Kõva juustu, nt Parmesan jms, riivimiseks.
- 5 **Jäme riiv**  
Juur- ja puuviljade, jms jämedaks riivimiseks.
- 6 **Peen riiv**  
Juur- ja puuviljade, šokolaadi, küüslaugu jms peeneks riivimiseks.




## Multifunktionaalse seadme ettevalmistamine

### Paigaldage turvakate (joonis 4)


Multifunktsionaalset seadet saab käima panna ainult siis, kui mikserinõu eemaldatakse ja paigaldatakse mikseriajami turvakate (joonised 1/S ja 4).

-  Eemaldage mikserinõu vastavalt juhiste "Mikseri" osas.
  - Seejärel vilgub punane hoiatuslamp (joonis 4/a).
-  Asetage turvakate mikseriajamile (märk  märgi  kohal) ja keerake **vastupäeva** kuni lõpuni. Turvakate fikseerub kuuldava klõpsuga.  märk peab olema hoiatuslambi kohal (joonis 4).
  - Seejärel punane hoiatuslamp kustub (joonis 4/a).

### Mitmeotstarbelise kannu paigaldamine (joonis 5)




-  Asetage mitmeotstarbeline kann (joonis 1/G) seadmele (nool  noole  kohal) ja keerake **vastupäeva** kuni lõpuni. Kann fikseerub kuuldava klõpsuga. Kaks musta noolt peavad olema kohakuti.

### Võlli sisestamine (joonis 7)





-  Asetage võll (joonis 1/H) kannu keskel olevale avale.

### Riistade kasutamine

Sisestada saab järgmisi riistu:


- Vispelketas (joonis 1/Q) või
  - Metalltera (joonis 1/P) või
  - Plastiktera (joonis 1/O) või
  - Sisendi hoidik (joonis 1/N) koos lõikevahendiga (joonis 9)
-  Sisendihoidik tuleb paigaldada sobiva vahendiga, sõltuvalt rakenduse otstarbest (vt "Lõikevahendi sisestamine sisendihoidikusse").
  -  Asetage soovitud riist võllile.
    - Vispelketas, metalltera ja plastiktera (joonis 8) sobituvad võlli all olevate hammastega.
    - Sisendihoidik (joonis 11) toetub kuusnurksele võllile.
  -  Sisendihoidikut on soovitatav hoida kahe sõrmega kahest käepidemeaugust.

### Katte paigaldamine (joonis 6)






-  Asetage mitmeotstarbelise kannule kate (joonis 1/F) (nool  noole  ja keerake **vastupäeva** kuni lõpuni. Kaas fikseerub kuuldava klõpsuga. Katte nina on siis otse käepideme kohal, mõlemad mustad nooled peavad olema kohakuti.
-  Sisendi prunt (joonis 1/E) täiteavas.

### Lõikevahendi sisestamine sisendihoidikusse (joonis 10)







Sõltuvalt otstarbest tuleb sisendihoidikusse paigaldada vastav vahend.

-  Vajalikud vahendid asuvad mootorikorpuses olevas lisaarvikute ruumis (joonis 1/K).






EST

-  Lõikevahendid on väga teravad. Neid tuleks hoida ainult käepidemest!
-  Avage lisatarvikute ruum, tõmmates seda vastavast käepidemest (joonis 9).
-  Võtke vajalikud vahendid, hoides neid käepidemest (joonis 9).
-  Asetage sisestatav vahend tipuga sisendihoidja keskele ja lükake ketta pesasse (joonis 10).
-  Vahendi eemaldamiseks tõmmake vahendit käepidemest kergelt väljapoole ja tõstke seda.

### Multifunktsionaalse seadme kasutamine




-  Avage kaas joonis 1/F) ja sisestage kõik vajalikud koostisosad nõusse.  
**Ettevaatust:** Ärge ületage maksimaalset täitemahtu:
  - vedelikud 1,75 liitrit
  - kuivained 1,5 liitrit
-  Masina töötamise ajal saab täiteava kaudu koostisaineid juurde lisada. Selleks otstarbeks saab kasutada ka prundi sees olevat täitenõud (joonis 1/E). Sulgege täiteava koheselt, et vältida kannu sisu pritsimist.
-  Kasutage lõigatud toidu surumiseks ainult prunti !
-  Käivitage masin: keerake kiiruse reguleerija (joonis 1/I) soovitud asendisse paremale või vajutage impulssnuppu (joonis 1/J).
-  Soovitav on alustada madalal kiirusel ja seejärel kiirust tõsta. Impulssnupu vajutamisel hakkab masin töötama maksimumkiirusel. Vt "Multifunktsionaalse seadme kasutamise nõuannetest" soovituslikke kiiruseid.
-  Kui hoiatuslamp (joonis 4/a) vilgub ja masinat ei ole võimalik käivitada, siis ei ole mikseriajami turvakate

(joonised 1/S ja 4) korralikult paigaldatud.







-  Lülitage seade välja: keerake kiiruse reguleerija vasakule "0" asendisse.
-  Kasutamise järel keerake kaas **päripäeva** ja tõstke ära.
-  Tõstke kaas ära alles siis, kui masin on täielikult seiskunud!
-  Eemaldage töövahend ja võll.
-  Keerake kannu **päripäeva** ja eemaldage see.

### Sidrunipress (ainult AFP750)

#### Ettevalmistused (Joonis 13)

-  Paigaldage kann vastavalt eeltoodud juhiste (joonis 5).
-  Asetage sidrunipressi sõel kannule (joonis 13/a) (nool ▽ noole ▲ kohal) ja keerake **vastupäeva** kuni lõpuni. Sõel kinnitub klõpsuga, nool ▽ peab olema kokkuni noolega ▲.
-  Sisestage presskoonus (joonis 13/b) sõela sisse.

#### Sidrunipressi kasutamine

-  Käivitage masin: keerake kiiruse reguleerija (joonis 1/I) paremale, asendisse 1.
-  Sidrunipressi võib kasutada ainult kõige madalama kiirusega.
-  Lülitage seade välja: keerake kiiruse reguleerija vasakule "0" asendisse.
-  Eemaldage presskoonus pärast kasutamist.
-  Pöörake sõela **päripäeva** ja eemaldage see.
-  Keerake kannu **päripäeva** ja eemaldage see.

- ⚠ Seadet võib kasutada ilma peatamata kuni 10 minutit. Pääst pikemat järjestikust tööd peaks alati laskma masinal maha jahtuda (vähemalt 20 minutit pärast 10 -minutilist ilma vaheajata kasutamist).

## Puhastamine ja hooldus

### Mootori korpus

- ⚠ Veenduge, et vedelikud ei pääseks mootorikorpusesse!
- ☞ Puhastage mootorikorpust niiske lapiga. **Ärge kunagi kastke seda vee alla ega hoidke jooksva vee all!**

### Mikser

- ℹ Anumat ja tera saab hõlpsalt ja tõhusalt puhastada impulssnupu abil.
- ☞ Täitke mikserinõu poolenisti sooja (mitte kuuma!) veega ja lisage mõned tilgad pesuvahendit.
- ☞ Vajutage hetkeks impulssnuppu.
- ☞ Seejärel loputage kannu jooksva vee all.

### Terasüsteemi eemaldamine/paigaldamine (joonis 14)

- ℹ Vajadusel saab terasüsteemi ka eraldi eemaldada ja puhastada.
- ⚠ **Ettevaatust: Tera on väga terav! Vigastusoht!**
- ☞ Eemaldage terasüsteem (joonis 14/a) miksernõust, kasutades abivahendina sulgemiskaant (joonis 1/D ja joonis 14/c). Sulgemiskaane sooned sobituvad terasüsteemi vagudega. Keerake **vastupäeva** ja eemaldage, hoides väikese nurga all.

- ☞ Eemaldage terasüsteemi tihend (joonis 14/b).

- ⚠ Terasüsteem on väga terav! Ärge vigastage tihendit.

- ⚠ Loputage komponendid hoolikalt käsitsi (**vigastusoht!**). Kasutage puhastamiseks ainult vett ja pesuainet.

Ärge puhastage terasüsteemi nõudepesumasinas.

- ☞ Sisestage tihend terasüsteemi.

- ☞ Sisestage terasüsteem nõusse altpoolt. Hoidke terasüsteemi väikese nurga all. Pinguldage terasüsteemi, kasutades abivahendina sulgemiskaant, ning keerates seda **päripäeva** (joonis 14).

### Mitmeotstarbeline kann ja riistad

- ☞ Kann ja riistad tuleb pesta jooksva vee all.

- ⚠ **Ettevaatust: Metalltera on äärmiselt terav! Vigastusoht!**

- ⚠ Plastosad kuluvad kiiremini, kui neid sageli nõudepesumasinas pesta. Kui neid siiski nõudepesumasinas pestakse, siis tuleks need asetada ülemisse korvi.

### Riistad

- ☞ Puhastage riistad harja või lapiga jooksva vee all või nõudepesumasinas!

- ⚠ **Ettevaatust: Lõikevahendid on väga teravad! Vigastusoht!**

EST

## Ladustamine

Kõiki tarvikuid, v.a. sidrunipress, saab hoida seadme sees olevas vastavas ruumis.

- Hoidke riistasid vastavas lisatarvikute ruumis (joonis 1/K).



**Ettevaatust: Lõikevahendid on väga teravad. Vigastusoht!** Neid tuleks hoida ainult käepidemest!

- Hoidke lisatarvikuid mitmeotstarbelises kannus, vt joonis 12.



**Ettevaatust: Metalltera (joonis 1/P) on väga terav! Vigastusoht!**

Hoidke metalltera ainult käepidemest, ja kui seda ei kasutata, siis tuleb sellele paigaldada terakaitse!

- Kerige juhe kahe konsu ümber, mis asuvad seadme tagaküljel (joonis 15).

## Tehnilised andmed

Võrgupinge: 230 – 240 V

Voolutarve: 700 W



Käesolev seade vastab järgmistele EÜ direktiividele:

- Madalpinge direktiiv 2006/95/EC
- Elektromagnetilise ühilduvuse direktiv 89/336/EMÜ, k.a. parandused 92/31/EMÜ ja 93/68/EMÜ

## Nõuanded

### Mikser

- Mikser sobib suurepäraselt väikeste toidukoguste, nt pähklid, riivsaia või maitsetaimed, purustamiseks.
- Eraldunud mahlad jäävad mikserisse püsima.
- Lõigake või murdke mikseris töödeldavad toiduained umbes 2 kuni 3 cm suurusteks kuubikuteks.
- Eemaldage alati puuviljadest kivid ja liha seest luud, sest need võivad terasüsteemi vigastada.
- Jää purustamine: Lisage alati enne jää purustamist kannu veidi vett.
- Kuivade segude puhul võib olla vajalik masin aeg-ajalt välja lülitada, et saaks mikserikaane avada ja kaapitsaga anuma seintelt segu ära kraapida.
- Vedelate ja tahkete koostisosade segamisel tuleb esmalt kallata sisse vedelik ja seejärel tahked ained.
- Kuumade vedelike töötlemisel tuleb neil enne mikserisse valamist lasta jahtuda.
- Kui on tarvis töödelda kuumi koostisaineid, siis peab mikserinõud õhutama, eemaldades selle sulgemiskaane.

	Toit	Kiirus*	Märkused
Segamine	Piimakokteilid	5 – 10	Kasutage külma piima.
Purustamine	Pähklid, šokolaad, küüslauk, maitsetaimed	Impulssnupp	Töödelge ainult ½ tassi korraga, et tagada ühtlane peenestus
Riivsaia tegemine	Saiake, küpsised, röstsaia	5 – 10	Tehke jämedaks pudiks enne töötlemist
Jää purustamine		Impulssnupp	Lisage ¼ tassi vett. Vajutage 3-4 korda impulssnuppu
Emulgeerimine	Salatikaste	7 – 10	Segage korralikult. Õli saab lisada segamise ajal täiteava kaudu
Segamine	Koogisegud, pannkoogitaigad	1	Segage koostisaineid korralikult, ärge lööge liialt vahule,
Püree valmistamine	Supid, juurviljad, puuviljad	3 – 10	Segage kuni segu on tihe

\*Alustage alati madalal kiirusel ja seejärel tõstke kiirust.

EST

## Multifunktsionaalne seade

### Purustamine

Ühtlase tulemuse saamiseks peaks töödeldavad tükid olema võimalikult ühesuurused. Enne ühesuurusteks tükki tegemist tuleks toiduaine murda või lõigata tükki.

Veenduge, et anum ei oleks liiga täis.

### Hakkliha

Lõigake liha enne töötlemist umbes 2 cm suurusteks kuubikuteks.

### Juurviljad

Juurviljad nagu sibul jmt tuleb töötlemiseks koorida ja veerandikeks lõigata.

### Segamine

Töödeldav kogus sõltub töödeldavate toiduainete viskoossusest.

### Koostisainete lisamine

Kallake kuivad koostisained, nt jahu, enne töötlemist kannu. Koostisaineid ei pea enne töötlemist segama. Vedelad koostisained võib lisada töötlemise käigus täiteava kaudu.

Vedelad koostisained võib lisada töötlemise käigus täiteava kaudu.

**Märkus:** Kastete või poolvedelate koostisainete töötlemisel võib olla vajalik masin aeg-ajalt välja lülitada, et saaks kannu kaane avada ja kaapitsaga anuma seintelt segu ära kraapida.

### Sisendihoidja kasutamine

Toiduainete õige sisestamine läbi sisestusava on väga oluline.

Lõigake kasutatavad toiduained vajadusel veidi väiksemaks, nõnda et need täiteavast kergemini läbi mahuksid.

Lisage täiteained täitepesasse koos nii püstisel kui võimalik.

Suruge koostisained prundiga ühtlaselt sisse. Surve tugevus mõjutab lõigatud toidu tihedust.



Kasutage hiljem lisatavate ainete sisestamiseks ainult prunti. Ärge kunagi pistke sõrmi täiteavasse!

Prunti ei tohi liiga tugevalt lükata, sest see võib masinat kahjustada!



Prundi ja sisendihoidja vahele jääb alati veidi töötlemata toitu.

### Juustu riivimine

Pehmet juustu, nt Emmental või mozzarella, tuleks enne riivimist jahutada.

Töödelge kõva juustu toatemperatuuril (nt Parmesan).

**Märkus:** Parmesani töötlemisel tuleb prunti ainult kergelt vajutada.

EST







	Vahend	Toit	Maks. kogus	Kiirus	Märkused
Purustamine	Metalltera	Juurviljad, nt sibulad puuvili värsked maitsetaimed pähklid, mandlid šokolaad	800 g 800 g 1 punt 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Puu- ja juurviljad peaksid olema värsked ja kõvad; kasutage enam-vähem ühesuuruseid tükke
Liha tükeldamine	Metalltera	Liha, kalafileed (fileeritud), peekon	500 g	4 – 6	Eemaldage luud ja kõõlused; lõigake umbes 2 cm suurusteks kuubikuteks
Riivsaia tegemine	Metalltera	Kuiv sai, küpsised	125 g	3 või 4	Tehke jämedaks pudiks enne töötlemist
Püree valmistamine	Metalltera	Keedetud puu- või juurvili	kuni 1,75 l	3 – 10	Kui vaja, siis lisage töötlemise ajal veidi vett
Segamine	Metalltera	Kerged koogisegud, pannkoogitainas, jne	800 ml	3 – 7	Alustage seadistusega 1, et segada koostisained, seejärel tõstke kiirust
Segamine	Metalltera	Majonees	1 l	Impulssnu pp või 3	Ärge lülitage seadet õli lisamise ajal välja
Segamine (paks tainas)	Plastiktera	Paksud tainad, nt leiva- ja pizzatainas	1,5 kg	1 – 5	Alustage seadistusega 1, et segada koostisained, seejärel tõstke kiirust
Lõikamine	Peenlõikur (nr 1)	Juurviljad, nt kornišoonid, sukekõrvits, porgandid, jne Puuviljad, nt õunad, tomatid, liha, vorst, salami, jne	800 g	1 – 2	Valige võimalikult ühesuurused puu- ja juurviljad Lõigake liha täiteava jaoks parajaks
Riivimine	Kartuliriiv (nr PG1)	Kartulid	kuni 1 kg	1 – 2	nt kartulikotlettide jaoks
Ribade lõikamine	Friikartuli lõikur (nr 3)	Kartulid, sibulad, pastinaak	1 kg	1 – 2	
Riivimine	Juusturiiv (nr 4)	Parmesani juust	500 g	1 – 2	Prunti ei tohi liiga tugevalt vajutada
Riivimine (jäme või peen)	Jäme, peen riiv (nr 5 või 6)	Šokolaaditahvel puuviljad, nt õunad juurviljad, nt porgandid	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Murdke toidušokolaad 2-3 tükiks
Kloppimine	Kloppimiske tas	Kerged koogisegud munavalged vahukoor	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Ärge koppige munavalget liiga kaua

EST

## Retseptid







### Biskviidi retsept

4	munavalget
4 supilusikatäit	külma vett
200 g	suhkrut
1 pakk	vaniljesuhkrut
4	munakollast
80 g	jahu
80 g	maisitärklis
1 teelusikatäis	küpsetuspulbrit



-  **Vajalikud tarvikud:**  
mitmeotstarbeline kann koos vispelkettaga
-  Asetage munavalge ja vesi kannu ja vahustage umbes 1 minut 5. seade peal kuni segu taheneb.
-  Lisage läbi täiteava suhkrut ja vaniljesuhkrut ja vahustage veel umbes 1 minut kuni suhkur on lahustunud.
-  Lisage munakollane ja segage see sisse paari impulssnupu vajutusega.
-  Segage jahu, maisitärklis ja küpsetuspulber, lisage see kreemjale massile ja segage seda paari impulssnupu vajutusega.
-  Kallake tainas vormi ja küpsetage ära.

### Koogisegu retsept

500 g	jahu
1 pakk	küpsetuspulbrit
250 g	pehmet margariini või võid
250 g	suhkrut
1 pakk	vaniljesuhkrut
1 näpuotsatäis	soola
4	muna
150 ml	piima

-  **Vajalikud tarvikud:**  
mitmeotstarbeline kann koos plastikteraga
-  Kõik koostisosad tuleb panna kannu nimetatud järjekorras.
-  Segage 1 kuni 1½ minutit 3-4. seades kuni tainas on pehme ja kreemjas.
-  Kui tainas segamise jooksul liiga kaugele üles pritsib, siis lülitage masin välja, avage kaas ja lükake tainas kaabitsaga kannuservadelt sissepoole.
-  Kallake tainas sobivasse küpsetusvormi ja küpsetage ära.
-  Tagina valmistamist võib vastavalt teiste maitseainete lisamisele veidi varieerida.

#### Marmorkoogi retsepti näidis:

-  Valage 2/3 taignast vormi sisse. Lisage allesjäanud taignale 1 supilusikatäis kakaopulbrit ja 1 supilusikatäis piima ja segage see mitme impulssnupu vajutusega sisse.
-  Katke küpsetusvormis olev hele tainas tumeda taignaga. Tõmmake marmormustri saamiseks kahvel ringliigutusega läbi mõlema taignakihi.



**Mittekerkiva taigna retsept**

250 g	jahu
1 teelusikatäis	küpsetuspulbrit
125 g	külma margariini või võid
60 g	suhkrut
1 näpuotsatäis	soola
1	muna
1 supilusikatäit	külma vett

- i** Vajalikud tarvikud:  
mitmeotstarbeline kann koos  
plastikteraga
- ☞** Kallake jahu, küpsetuspulber, sool  
ja suhkur kannu. Lõigake külm või  
tükideks ja lisage segule.
- ☞** Segage umbes 1 minut 3-4. seade  
peal, lisage täiteava kaudu muna ja  
külm vesi ja jätkake segamist kuni  
tainas moodustab tera ümber palli.
- ☞** Võtke tainas kausist välja ja sõtkuge  
veidi aega kätega.
- ☞** Laske taigal enne edasist  
töötlemist umbes 30 minutit  
külmikus seista.
- ☞** Vormige tainas ära, asetage  
korralikult määratud vormi ja lisage  
soovi korral puuvilju, nt õunu või  
ploome

**Pärmitaigna retsepti näide**


500 g	jahu
40 g	pärmi (värske) või 1 pakk kuiva pärmi
80 g	suhkrut
1 näpuotsatäis	soola
80 g	margariini, sulatatud
200 ml	leiget piima


- i** Vajalikud tarvikud:  
mitmeotstarbeline kann koos  
plastikteraga
- ☞** Kõik koostisosad tuleb panna kannu  
nimetatud järjekorras.
- ☞** Segage 1 kuni 1½ minutit 3-4.  
seades kuni tainas moodustab tera  
ümber palli.
- ☞** Võtke tainas kausist välja ja sõtkuge  
veidi aega kätega.
- ☞** Seejärel sõtkuge kätega sisse  
koostisained, mida ei töödelda, nt  
rosinad.
- ☞** Laske taigal enne edasist  
töötlemist kaetud nõus ja soojas  
kohas umbes kaks korda  
suuremaks kerkida.
- i** Kasutusvõimalused:  
punutud sai, pärmitaignaküpsised,  
puuviljatort, õõnes nuudlid.  
Vürtsikate kookide jaoks, nt  
sibulakook, valmistage pärmitainas  
ilma suhkruta.


(TR)


**TR Sayın müşterimiz,**

Lütfen, bu kullanım talimatlarını dikkatli bir şekilde okuyun. Herşeyden önce, lütfen bu kullanım talimatlarının ilk birkaç sayfasındaki güvenlik talimatlarına uyun! Lütfen, bu kullanma talimatlarını ileride kullanmak üzere saklayın. Mümkünse, bu talimatları cihazın sonraki sahibine teslim edin.

 **Uyarı üçgeni ve/veya sözcükleri (Tehlike!, Dikkat!, Önemli!),** güvenliğinizi veya cihazın düzgün şekilde çalışması için önemli olan bilgilere dikkatinizi çeker. Bu bilgilere uyulması zorunludur.

 Bu sembol cihazınız kullanımı sırasında size adım adım rehberlik eder.

 Bu sembolün hemen yanında cihazın kullanımı ile ilgili ek bilgi ve pratik ipuçlarını bulabilirsiniz.

 Yonca, cihazın ekonomik ve çevre dostu kullanımı ile ilgili ipuçları ve bilgilere işaret etmektedir.

**Cihazın tanımı (Şekil 1)**

- A** Motor muhafazası
- B** Karıştırma kabı
- C** Mikser kapağı
- D** Kapama kapağı
- E** Ölçme kabı bulunan durdurucu
- F** Malzeme doldurma girişli kapak
- G** Çok amaçlı kase
- H** Mil
- I** Hız seçici
- J** Titreşim düğmesi
- K** Kesme aparatları aksesuar bölmesi
- L** Kablo toplama mekanizması (cihazın arkasında)
- M** Ürün tanıtım levhası (cihazın altında)
- N** Aparat tutucu
- O** Plastik bıçak
- P** Bıçak koruyuculu metal bıçak
- Q** Çırpma disk
- R** Narenciye sıkacağı (sadece AFP750)
- S** Mikser tahrik sistemi güvenlik kapağı
- T** Hamur kazıyıcı

**Güvenlik talimatları**

Bu cihaz güvenlikle ilgili kabul edilmiş teknolojik standartlara ve Alman Cihaz Güvenliği Kanununa uygundur. Bununla birlikte, bir üretici olarak aşağıdaki güvenlik talimatları hakkında sizi bilgilendirmeyi isteriz:

**Genel güvenlik**

- Cihaz sadece voltaj ve frekansı anma değeri plakasındaki teknik özelliklere uygun olan bir güç kaynağına bağlanabilir!
- Kesinlikle
  - elektrik kablosu hasarlıysa,
  - gövde hasarlıysa cihazı kaldırmayın.
- Kesinlikle fişi prizden çekmek için kabloyu kullanmayın.

- Bu cihazın bağlantı kablosu hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için üretici, üreticinin müşteri hizmetleri bölümü veya benzeri yetkiye sahip personel tarafından değiştirilmesi gerekir.
  - Bu cihazda onarım sadece yetkili servis mühendisleri tarafından gerçekleştirilebilir. Hatalı onarım ciddi tehlikelerin ortaya çıkmasıyla sonuçlanabilir. Onarım gerekli olursa, lütfen Müşteri Hizmetleri Bölümüne veya yetkili satıcınıza temasa geçin.
  - Cihaz sadece evde yiyecekleri işlemek için tasarlanmıştır. Üretici hatalı veya amaç dışı kullanım nedeniyle oluşan hasara karşı hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.
  - Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin cihazın kullanımıyla ilgili gözetim veya talimatları olmaksızın fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelleme sahip yada bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmaya uygun değildir.
- Çocukların Güvenliği**
- **Kesinlikle cihazı kendi başına çalışır bir durumda bırakmayın ve özellikle küçük çocuklar çevredeyken dikkatli bir şekilde kontrol edin!**
  - Çocuklar, cihazla oynamalarını engellemek için gözetim altında tutulmalıdır.
- Mutfak robotunu kullanırken dikkat edilmesi gerekenler
- Kesinlikle cihazı elleriniz ıslakken kullanmayın.
  - Cihazda boya (civalı, plastik vs.) karıştırılmamalıdır – **Patlama tehlikesi!**
  - Her temizlik ve bakım işleminden önce cihazı kapatın ve elektrik fişini prizden çekin.
  - Kesinlikle motor muhafazasını (şekil 1/A) su veya başka bir sıvıya batırmayın.
  - Üretici hatalı veya uygunsuz kullanım nedeniyle oluşması muhtemel hasarlara karşı hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.
  - Aletler sadece cihaz fişten çekilmiş haldeyken takılmalı veya çıkarılmalıdır.
  - **Dikkat: Metal bıçak (şekil 1/P) son derece keskindir! Yaralanma tehlikesi!** Metal bıçak yalnızca sapından tutulmalı ve bıçak koruyucu takılı halde saklanmalıdır! Durularken dikkat!
  - **Dikkat: Kesme aparatları (şekil 9) çok keskindir! Yaralanma tehlikesi!** Aparatları sadece cihaz üzerinde bulunan aksesuar bölmesinde tutun (şekil 1/K). Durularken dikkat!
  - **Dikkat: Mikserin bıçak ünitesi (şekil 14/a) çok keskindir. Yaralanma tehlikesi!** Mikser takılıp, çıkarılırken azami dikkat gösterilmelidir.
  - **Dikkat: Kesinlikle malzemeleri malzeme doldurma girişine parmaklarınızla bastırmayın (şekil 1/F)! Yaralanma tehlikesi!**
  - **Dikkat: Çalışırken, miksera hiçbir sert cisim (örneğin, kaşık) sokulmamalı ve karıştırma kabına elle dokunulmamalıdır. Yaralanma tehlikesi!**
  - Kapak sadece aletler sabit durumdayken çıkarılmalıdır.
  - Malzeme doldurma girişine uzun cisimleri (bıçak, tahta kaşık, hamur kazıyıcı veya benzeri) sokmayın. **Yaralanma tehlikesi!** Kesilen yiyecekleri sıkıştırmak için yalnızca durdurucuyla (şekil 1/E) çalışın.
  - Karıştırma kabına veya çok amaçlı kaseye sıcak sıvıları boşaltmayın (sadece soğuk veya ılık).
  - Her zaman mili (şekil 1/H) ve aparatları takmadan önce çok

(TR)

amaçlı kaseyi (şekil 1/G) motor muhafazasının üzerine yerleştirin.

- Normal çalışma için (hafif hamurları karıştırmak vs.) cihaz 10 dakika durmaksızın çalıştırmak için kullanılabilir. Takip eden her uzun ve sürekli çalıştırmada soğumasına izin verilmelidir (durmaksızın 10 dakika kullanıldıktan sonra en az 20 dakika). Çok ağır malzemeleri, örneğin 1.5 kg'lık hamur, işlerken, cihaz ara vermeksizin 1 dakikadan daha uzun bir süre çalıştırılmamalıdır.
- Her zaman kasenin içindekileri çıkarmadan önce aletleri ve mili çıkarın.
- Maksimum malzeme doldurma miktarını aşmayın.
- Cihazı sadece başında duruyorsanız kullanın. Odadan kısa süreliğine ayrılırken bile elektrik fişi prizden çekilmelidir.
- İş bitirdikten sonra cihazı kapatın ve elektrik fişini çekin.

## Atım




### Ambalaj malzemesi

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar örneğin >PE<, >PS<, gibi işaretlerle tanımlanmışlardır. Lütfen ambalaj malzemelerini kamu atık boşaltma tesislerindeki uygun kutulara atın.



### Eski cihaz

Ürün ve ambalajının üzerindeki  işareti bu ürünün evsel atık olarak işlenemeyeceğini göstermektedir. Bunun yerine elektrikli ve elektronik cihaz geri dönüşümü için kullanılan toplama noktasına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, ürünün uygun olmayan atık işlemlerinden geçirilmesinin yol açabileceği çevre ve insan sağlığı

açısından muhtemel olumsuz sonuçların önüne geçilmesine yardımcı olabilirsiniz. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi almak için, lütfen belediyenizle, evsel atık toplama servisinizle veya ürünü aldığınız mağazayla temas kurun.

## Genel kullanım talimatları

Mutfak robotu yemeğin hazırlanmasında birçok yönden yardımcı olur:

- **Mikser** çeşitli kokteylleri hazırlamak, buzu ezmek, meyve ve sebzeleri küçük parçalar haline getirmek vs için kullanılır.
- **Çok fonksiyonlu ünite** örneğin
  - hamur hazırlamak ...
  - Etleri, kuruyemişleri veya benzeri malzemeleri doğramak ...
  - sebze ve meyveleri kesmek, öğütme, rendelemek ...
  - patatesleri kesmek ...
  - krema veya yumurta akını çırpma ... için kullanılabilir.
  - ve limon, portakal ve greyfurt sıkma için kullanılabilir (sadece AFP750)

## Güvenlik sistemi

Cihaz çeşitli güvenlik sistemlerine sahiptir.

- Mikser veya çok amaçlı kase yalnızca ilgili kap ve kapak yerine düzgün şekilde takılarak çalıştırılabilir.
- Çok amaçlı kase yalnızca karıştırma kabı çıkarılıp, mikser tahrik sistemi güvenlik kapağı (şekil 1/S ve 4) takılarak çalıştırılabilir.



Yine de, çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.



Cihaz sadece düz, kuru bir çalışma yüzeyi üzerinde kullanılmalıdır.

## Mikser

Mikser çeşitli kokteyleri hazırlamak, buzu ezmek, meyve ve sebzeleri küçük parçalar haline getirmek vs için kullanılır.

### Mikserin hazırlanması

Karıştırma kabını yerleştirmek için, mikser tahrik sistemi güvenlik kapağının (şekil 1/S ve 4) çıkarılması gerekir.

- ☞ Güvenlik kapağını **saat yönünde** döndürün ve çıkarın.
  - Kırmızı uyarı lambası (şekil 4/a) yanıp söner.
- ☞ Karıştırma kabını (şekil 1/B ve 2) mikser tahrik sistemine yerleştirin (▼oku ▲ okunun üzerine gelecek şekilde), durdurmak için **saat yönünün aksi istikametinde** döndürün. Karıştırma kabının yerine geçtiği duyulur. İki siyah ok birbiriyle kesişmelidir.
  - Kırmızı uyarı lambası (şekil 4/a) söner.
- ☞ Mikser kapağını (şekil 1/C ve 3) karıştırma kabı üzerine yerleştirin ve kapağın ucu sapın tam üzerine gelene kadar döndürün. Kapağın yerine geçtiği duyulabilir.
- ℹ Mikser sadece kap ve kapak yerlerine düzgün şekilde oturduğunda açılabilir.
- ☞ Kapama kapağını takın (şekil 1/D) ve kilitleyin.

### Mikserin çalıştırılması

- ☞ Kapağı (şekil 1/C) açın ve kaba gerekli tüm malzemeleri doldurun. **Dikkat:** 1.5 litrelik maksimum malzeme doldurma miktarını aşmayın!
- ℹ Çalışırken malzeme doldurma girişi vasıtasıyla daha fazla malzeme ilave edilebilir. Bu amaçla sızdırmaz kapakta (şekil 1/D)

malzeme doldurma durducusu gibi kullanılabilir. Sıçramayı önlemek için her seferinde derhal malzeme doldurma girişini kapatın.

- ☞ Mikseri çalıştırın: Hız seçiciyi (şekil 1/I) sağa istediğiniz hıza döndürün veya titreşim düğmesine basın (şekil 1/J).
- ℹ Yavaş bir hızda başlatılması ve ondan sonra hızın artırılması tavsiye edilir. Mikser, titreşim düğmesine basılarak maksimum hızda çalıştırılır. Hız ayarı referans değerleri için "Mikser kullanımı ile ilgili ipuçları" bölümüne bakınız.
- ☞ Cihazı kapatın: Hız seçiciyi sola "0" konumuna çevirin.
- ☞ Karıştırma işleminden sonra kabı **saat yönünde** çevirip, çıkarın. Daha sonra kapağı çevirip, çıkarın.

## Çok fonksiyonlu bölme

### Aletler ve uygulama yerleri

Aşağıdaki aletler çok fonksiyonlu bölmesinde kullanılabilir:

- **Çırpma diski (şekil 1/Q)**  
Krema ve yumurta aklarının çırpılması, krem ve hafif hamurların hazırlanması.
- **Metal bıçak (şekil 1/P)**  
Çiğ et, çikolata, kuruyemiş vs. doğramak için.
- **Plastik bıçak (şekil 1/O)**  
Koyu hamurları yoğurmak ve karıştırmak için.
- **Kesme aparatları bulunan (şekil 10) aparat tutucu (şekil 1/N)**  
Aparatlar sapta bir rakamla (1 ila 6 arasında) işaretlenmişlerdir. İstenilen aparat aparat tutucuya yerleştirilir.
  - 1 **İnce kesici**  
Meyve, sebze, çiğ et veya sosisleri (örneğin salam) vs.'yi ince dilimlere kesmek için.

(TR)

**PG1 Patates rendesi**

Patatesleri rendelemek için.

- 3 **Patates kesici**  
Kızartmalı patates kesmek için.
- 4 **Peynir rendesi**  
Parmesan peyniri gibi sert peynirleri kesmek için.
- 5 **Kalın tel rende**  
Sebze ve meyve vs.'yi kalın parçalar halinde rendelemek için
- 6 **İnce tel rende**  
Sebze, meyve, çikolata, sarımsak vs.'yi ince parçalar halinde rendelemek için

**Çok fonksiyonlu bölmenin hazırlanması****Güvenlik kapağını takın (şekil 4)**

Çok fonksiyonlu bölme yalnızca karıştırma kabı çıkarılıp, mikser tahrik sistemi güvenlik kapağı (şekil 1/S ve 4) takılarak çalıştırılabilir.

**Karıştırma kabını "Mikser"de tanımlandığı gibi çıkarın.**

– Kırmızı uyarı lambası (şekil 4/a) yanıp söner.

- ☞ Güvenlik kapağını mikser tahrik sisteminin üzerine ( ■ işareti) işareti üzerine gelecek şekilde) yerleştirin ve durana kadar **saat yönünün aksi istikametinde** çevirin. Güvenlik kapağının yerine geçtiği duyulur. ■ işareti uyarı lambasının üstünde olmalıdır (şekil4).
- Kırmızı uyarı lambası (şekil 4/a) söner.

**Çok amaçlı kaseinin yerleştirilmesi (şekil 5)**

- ☞ Çok amaçlı kaseyi (şekil 1/G) cihaza yerleştirin ( ▼ oku ▲ okunun üzerine gelecek şekilde) ve durana kadar **saat yönünün aksi istikametinde** döndürün. Çok amaçlı kaseinin yerine geçtiği duyulabilir. İki siyah ok birbiriyle kesişmelidir.

**Milin takılması (şekil 7)**

- ☞ Mili (şekil 1/H), çok amaçlı kaseinin ortasındaki kılavuza yerleştirin.

**Aletlerin takılması**

Aşağıdaki aletler takılmak üzere seçilebilir:

- Çırpma diski (şekil 1/Q) veya
- Metal bıçağı (şekil 1/P) yada
- Plastik bıçak (şekil 1/O) yada
- kesme aparatları bulunan (şekil 1/N) aparat tutucu (şekil 9)

- ☞ Aparat tutucuya kullanım amacına bağlı olarak uygun aparatın takılması gerekir ("Aparat tutucuya kesme aparatının takılması").

- ☞ İstedığınız aleti mile yerleştirin.
  - Çırpma diski, metal bıçak ve plastik bıçak (şekil 8) mildeki alt dişlere geçer.
  - Aparat tutucu (şekil 11) altıgen mile dayanır.

- ☞ İsterseniz aparat tutucusunu iki tırnağından iki sap deliğine yerleştirin.

**Kapağın yerleştirilmesi (şekil 6)**

- ☞ Kapağı (şekil 1/F) çok amaçlı kaseinin üzerine yerleştirin ( ▼ oku ▲ okunun üzerine gelecek şekilde) ve durana kadar **saat yönünün aksi istikametinde** döndürün. Kapağın yerine geçtiği duyulabilir. Bu olduğunda, kapağın

ucu sapın tam üzerine gelir, siyah okların her ikisinde birbiriyle kesişmelidir.

- ☞ Durdurucuyu (şekil 1/E) malzeme doldurma girişine takın.

### Kesme aparatının aparat tutucusuna takılması (şekil 10)

Kullanıma bağlı olarak uygun aparatın aparat tutucusuna yerleştirilmesi gerekir.

- ❗ Aparatlar motor muhafazasındaki menteşeli aksesuar bölmesinde (şekil 1/K) tutulmaktadır.
- ⚠ Aparatlar çok keskindir. Sadece saplarından tutulmaları gerekir!
- ☞ Sapından çekerek aksesuar bölmesini açın (şekil 9).
- ☞ Gerekli aparatı sapından tutarak aksesuar bölmesinden çıkarın (şekil 9).
- ☞ Aparatı, aparat tutucusunun ortasındaki uca sokun ve disk yuvasına yerleştirin (şekil 10).
- ☞ Aparatı çıkarmak için, sapı yavaşça dışarı doğru çekin ve kaldırın.

### Çok fonksiyonlu bölmenin kullanılması

- ☞ Kapağı (şekil 1/F) açın ve çok amaçlı kaseye gerekli tüm malzemeleri doldurun.  
**Dikkat:** Maksimum malzeme doldurma miktarını aşmayın:  
– sıvı 1.75 litre  
– katı 1.5 litre
- ❗ Çalışırken malzeme doldurma girişi vasıtasıyla daha fazla malzeme ilave edilebilir. Malzeme doldurma durdurucusu da (şekil 1/E) bu amaçla kullanılabilir. Sıçramayı önlemek için her seferinde derhal malzeme doldurma girişini kapatın.
- ⚠ Kesilecek malzemeleri sıkıştırmak için özellikle durdurucuyu kullanın !

- ☞ Cihazı çalıştırın: Hız seçiciyi (şekil 1/I) sağa istediğiniz hız ayarına döndürün veya titreşim düğmesine basın (şekil 1/J).

- ❗ Yavaş bir hızda başlatılması ve ondan sonra hızın artırılması tavsiye edilir. Cihaz titreşim düğmesine basılarak maksimum hızda çalıştırılır.  
Referans değerler için "Çok fonksiyonlu bölmenin kullanımı ile ilgili ipuçları" bölümüne bakınız.

- ⚠ Uyarı lambası (şekil 4/a) yanıp, sönerse ve cihaz çalıştırılmazsa, mikser tahrik sistemi güvenlik kapağı (şekil 1/S ve 4) doğru şekilde yerine yerleştirilmemiştir.

- ☞ Cihazı kapatın: Hız seçiciyi sola "0" konumuna çevirin.

- ☞ Kullandıktan sonra kapağı **saat yönünde** çevirip, çıkarın.

- ⚠ Kapağı yalnızca alet tamamen durduğunda çıkarın!

- ☞ Alet ve mili çıkarın.

- ☞ Çok amaçlı kaseyi **saat yönünde** döndürüp, çıkarın.

### Narenciye sıkacağı (sadece AFP750)

#### Hazırlama (şekil 13)

- ☞ Çok amaçlı kaseyi yukarıda tanımlandığı gibi yerine yerleştirin (şekil 5).
- ☞ Narenciye sıkacağına süzme aparatını (şekil 13/a) çok amaçlı kaseye üzerine yerleştirin ( ▽ oku ▲ okunun üzerine gelecek şekilde) ve durana kadar **saat yönünün aksi istikametinde** döndürün. Süzme aparatının yerine geçtiği duyulabilir, ▽ oku, ▲ okuyla kesişmelidir.
- ☞ Sıkma konisini (şekil 13/b) süzme aparatına takın.

(TR)

## Narenciye sıkacağıın kullanılması

- ☞ Cihazı çalıştırın: hız seçiciyi (şekil 1/l) sağa konum 1'e çevirin.
- ! Narenciye sıkacağı yalnızca en düşük hızda kullanılmalıdır.
- ☞ Cihazı kapatın: Hız seçiciyi sola "0" konumuna çevirin.
- ☞ Kullandıktan sonra sıkma konisini çıkarın.
- ☞ Süzme aparatını **saat yönünde** döndürüp, çıkarın.
- ☞ Çok amaçlı kaseyi **saat yönünde** döndürüp, çıkarın.
- ! Cihaz ara vermeksizin 10 dakika süreyle kullanılabilir. Takip eden her uzun ve sürekli çalıştırmada soğumasına izin verilmelidir (durmaksızın 10 dakika kullanıldıktan sonra en az 20 dakika).

## Temizlik ve bakım

### Motor muhafazası

- ! Motor muhafazasına sıvı hiçbir maddenin girmemesini sağlayın!
- ☞ Motor muhafazasını nemli bir bezle temizleyin. **Kesinlikle suya batırmayın veya akan suyun altında tutmayın!**

### Mikser

- ! Kap ve bıçak titreşim konumun yardımıyla kolayca ve düzgün bir biçimde temizlenebilir.
- ☞ Karıştırma kabını yarıya kadar ılık (sıcak değil) suyla doldurun ve birkaç damla deterjan katın.
- ☞ Titreşim düğmesine kısa bir süre basın.
- ☞ Daha sonra kabı akan musluk suyunun altında durulayın.

## Bıçak ünitesini sökün/takın (şekil 14)

- ! Gerekirse, bıçak üniteside sökülebilir ve ayrıca temizlenebilir.
- ! **Dikkat: Bıçak çok keskindir! Yaralanma tehlikesi!**
- ☞ Bıçak ünitesini (Şekil 14/a) kapama kapağını (şekil 1/D ve şekil 14/c) alet gibi kullanarak karıştırma kabından çıkarın. Kapama kapağının yuvaları bıçak ünitesinin çıkıntılarına oturur. **Saat yönünün aksi istikametinde** döndürün ve biraz açılı tutarak çıkarın.
- ☞ Contayı (şekil 14/b) bıçak ünitesinden sökün.
- ! Bıçak ünitesi çok keskindir. Conta hasar görebilir.
- ! Parçaları elle dikkatli bir şekilde durulayın (**yaralanma tehlikesi!**). Temizlik için sadece su ve deterjan kullanın.
- Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde temizleyin.
- ☞ Contayı bıçak ünitesine takın.
- ☞ Bıçak ünitesini kaba alttan takın. Bıçak ünitesini biraz açılı tutun. Kapama kapağını alet gibi kullanarak bıçak ünitesini **saat yönünde** döndürerek sıkın (Şekil 14).

## Çok amaçlı kase ve aletler

- ☞ Çok amaçlı kase ve aletler, durulama suyunda temizlenmelidir.
- ! **Dikkat: Metal bıçak son derece keskindir! Yaralanma tehlikesi!**
- ! Plastik parçalar, bulaşık makinesinde çok sık temizlenirlerse çok çabuk eskirler. Bununla birlikte bir bulaşık makinesinde temizlenmeleri gerekirse, bulaşık makinesinin üst rafına yerleştirilmeleri gerekir.



## Aparatlar

- Aparatları akan musluk suyunun altında fırça ve bezle veya bulaşık makinesinde temizleyin!

**! Dikkat: Aparatlar çok keskindir! Yaralanma tehlikesi!**

## Saklanması

Narenciye sıkacağı hariç tüm aparatlar doğrudan cihazın içerisinde muhafaza edilebilir.

- Aparatları aksesuar bölmesinde (şekil. 1/K) saklayın.

**! Dikkat: Aparatlar çok keskindir. Yaralanma tehlikesi!** Sadece saplarından tutulmaları gerekir!

- Şekil 12'de gösterildiği gibi aksesuarları çok amaçlı kasede saklayın.

**! Dikkat: Metal bıçak (şekil 1/P) son derece keskindir! Yaralanma tehlikesi!** Metal bıçağı yalnızca sapından tutun ve bıçak koruması takılı halde saklayın!

- Kabloyu cihazın arkasındaki iki çengele dolayın (şekil 15).

## Teknik bilgiler

Şebeke voltajı: 230 – 240 V  
Güç tüketimi: 700 W

**CE** Bu cihaz aşağıdaki EC Direktifleri ile uyumludur:

- 2006/95/EC sayılı Düşük Voltaj Direktifi
- 92/31/EEC ve 93/68/EEC değişikliklerini de kapsayan 89/336/EEC sayılı EMC Direktifi

TR

## Kullanım ipuçları

### Mikser

- Mikser, kuruyemiş, galeta unu veya otlar gibi küçük miktarlardaki yiyecekleri doğramak için son derece uygundur.
- Ayrışan soslar mikserde çabucak eski haline döndürülebilir.
- Mikserde işlenecek olan yiyecekleri yaklaşık 2 ila 3 cm'lik lokmalar halinde kesin veya doğrayın.
- Bıçak ünitesine zarar verebilecekleri için her zaman meyvenin çekirdeğini, etin kemiğini ayırın.
- Buzun ezilmesi: her zaman buz ezmeden önce kaba biraz su koyun.
- Kuru karışımları işlerken, mikser kapağını açmak ve kazıyıcıyla karışımı kabın kenarlarından kazımak için cihazın ara sıra kapatılması zorunlu olabilir.
- Sıvı ve katı malzemeleri karıştırırken, ilk önce sıvı malzemeleri ve daha sonra kuru malzemeleri karıştırın.
- Mikserde işlemeyen önce sıcak sıvıların soğumasına izin verin.
- Sıcak malzemelerin işlenmesi gerekirse, karıştırma kabının kapama kapağı çıkarılarak havalandırılması gerekir.

	Yiyecek	Hız*	Açıklama
Karıştırma	Milk shake	5 – 10	Soğuk süt kullanın.
Doğrama	Kuruyemiş, çikolata, sarımsak, şifalı otlar	Titreşim	Herşeyin iyice doğranmasını sağlamak için bir seferde sadece ½ bardağı işlemeyen geçirin
Galeta unu yapma	Yuvarlak ekmek, bisküvit, tost ekmeği	5 – 10	İşlemeyen önce kabaca ufalayın
Buz ezilmesi		Titreşim	¼ bardak su koyun. Titreşim düğmesine 3-4 kez basın
Ezme	Salata sosu	7 – 10	İyice karıştırın. Karıştırırken doldurma deliği kullanılarak yağ eklenebilir
Karıştırma	Böreklik unlar krep hamuru	1	Sadece malzemeleri iyice karıştırın, Uzun süre çırpmayın
Püre yapma	Çorba, sebze, meyve	3 – 10	Karışım lapalaşana kadar karıştırın

\*Her zaman düşük bir hızda başlayın ve daha sonra hızı arttırın.

## Çok fonksiyonlu bölme

### Doğrama

Sürekli aynı sonucu almak için mümkün olduğunca eşit boyuttaki parçalar işlenmelidir. Yiyecek işlenmeden önce eşit boyuttaki parçalar halinde kesilmeli veya doğranmalıdır.

Kabın çok fazla dolmamasını sağlayın.

### Kıyma

İşlemeden önce eti yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

### Sebzeler

İşlemek için soğan gibi sebzeleri soyun veya dörde bölün.

### Karıştırma

İşleme miktarı, işlenecek yiyeceklerin kıvamına göre değişir.

### Malzemelerin yerleştirilmesi

Un gibi kuru malzemeleri işlemden önce çok amaçlı kaseye yerleştirin. Malzemeler işlemden önce karıştırılmamalıdır. Sıvı malzemeler işlem sırasında malzeme doldurma kapağından ilave edilebilir.

Sıvı malzemeler işlem sırasında malzeme doldurma kapağından ilave edilebilir.

**Not:** Sosları veya yarı sıvı malzemeleri işlerken, çok amaçlı kaseyi açmak ve karışımı kaseyi kenarlarından kazımak için cihazın ara sıra kapatılması gerekebilir.

### Aparat tutucuyla çalışırken

Yiyeceklerin malzeme doldurma girişinden doğru şekilde verilmesi çok önemlidir.

Hazır yiyecekleri, gerekirse, malzeme doldurma girişinden kolayca geçebilmeleri için daha küçük kesin.

Doldurulacak malzemeleri, mümkün olduğunca dik bir şekilde aynı anda koyun.

Malzemeleri durdurucuyla eşit miktarda sıkıştırın. Baskı derecesi kesilen yiyeceğin yoğunluğunu etkiler.



Sonraki malzeme ilavesinde sadece durdurucuyu kullanın. Kesinlikle malzeme doldurma girişine parmaklarınızı sokmayın! Durdurucuyla çok sert bastırılması cihaza hasar verebilir!



Her zaman durdurucu ile aparat tutucusu arasında bir parça işlenmemiş yiyecek kalabilir.

### Peynir rendeleme

Rendelemeden önce Emmental veya mozzarella gibi yumuşak peynirleri iyice soğutun.

Parmesan peyniri gibi sert peynirleri oda sıcaklığında işleyin.

**Not:** Parmesan peynirinin durdurucuda biraz baskı yaparak işlenmesi gerekir.

(TR)

	Alet	Yiyecek	Maks. miktar	Hız	Açıklama
Doğrama	Metal bıçak	Sebze, örneğin soğan meyve taze bitkiler kuruyemiş, badem çikolata	800 gr 800 gr 1 demet 500 gr 400 gr	3 – 5 3 2 5 4	Meyve ve sebzeler taze ve sağlam olmalıdır, aşağı yukarı aynı boyuttaki parçaları kullanın
Et doğrama	Metal bıçak	Et, balık filetosu (kılıksız), pastırma	500 gr	4 – 6	Kemik ve sinirleri ayırın, yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin
Galeta unu yapma	Metal bıçak	Bayat ekmekek, bisküvit	125 gr	3 veya 4	İşlemeden önce kabaca ufalayın
Püre yapma	Metal bıçak	Haşlanmış meyve veya sebzeler	1.75 l'a kadar	3 – 10	Gerekirse işlem sırasında bir miktar su ilave edin
Karıştırma	Metal bıçak	Yaş pasta unları, krep hamuru vs.	800 ml	3 – 7	Malzemeleri karıştırmak için ayar 1'le başlayın ve daha sonra hızı arttırın
Karıştırma	Metal bıçak	Mayonez	1 lt	Titreşim veya 3	Yağ katarken cihazı kapamayın
Yoğurma	Plastik bıçak	Örneğin ekmekek ve pizza hamuru gibi koyu hamurlar	1,5 kg	1 – 5	Malzemeleri karıştırmak için ayar 1'le başlayın ve daha sonra hızı arttırın
Kesme	İnce kesici (no. 1)	Sebzeler, örneğin salatalık, kabak, havuç vs. Elma gibi meyveler, domates, et, sosıs, salam vs.	800 gr	1 – 2	Aşağı yukarı aynı boyuttaki meyve ve sebzeleri seçin Eti malzeme girişine uygun olacak şekilde kesin
Rendeleme	Patates rendesi (no. PG1)	Patates	1 kg'a kadar	1 – 2	örneğin patates köftesi için
Dilimleme	Kızartmalı k patates kesici (no. 3)	Patates, havuç, yaban havucu	1 kg	1 – 2	
Rendeleme	Peynir rendesi (no. 4)	Parmesan peyniri	500 gr	1 – 2	Durdurucuyla çok sert bastırmayın
Rendeleme (kalın veya ince)	Kalın, ince tel rende (no. 5 veya 6)	Kalın çikolata meyve, örneğin elma sebze, örneğin havuç	500 gr 1 kg 1 kg	1 – 2	Pasta çikolatasını 2-3 parçaya bölün
Çırpma	Çırpma diskisi	Yaş pasta unları yumurta akları krema	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Yumurta akını uzun süre çırpmayın

## Yemek tarifleri

### Basit pandispanya tarifi

4	yumurta akı
4	sofra kaşığı soğuk su
200 gr	şeker
1 paket	vanilya şekeri
4	yumurta sarısı
80 gr	un
80 gr	mısır nişastası
1	çay kaşığı kabartma tozu

- i** Gerekli aksesuarlar:  
Çırpma diskiyle birlikte çok amaçlı kase
- ☞** Yumurta akı ve suyu çok amaçlı kaseye koyun ve koyu bir kıvamda gelene kadar yaklaşık 1 dakika ayar 5'de çirpin.
- ☞** Malzeme doldurma girişinden şeker ve vanilya şekeri ilave edin ve 1 dakika daha veya şeker eriyene kadar çirpin.
- ☞** Yumurta sarısı ilave edin ve birkaç titreşimle karıştırın.
- ☞** Unu, mısır nişastasını ve kabartma tozunu karıştırın, kremi malzemeye ekleyin ve birkaç titreşimle biraz karıştırın.
- ☞** Hamuru kek kalıbına doldurun ve pişirin.

### Basit yaş pasta unu tarifi

500 gr	un
1 paket	kabartma tozu
250 gr	yumuşak margarin veya tereyağı
250 gr	şeker
1 paket	vanilya şekeri
1 tutam	tuz
4	yumurtalar
150 ml	süt

- i** Gerekli aksesuarlar:  
Plastik bıçakla birlikte çok amaçlı kase
- ☞** Bütün malzemeleri belirtilen sırayla çok amaçlı kaseye koyun.
- ☞** Hamur yumuşayana ve kremsileşene kadar 1 ila 1½ (bir buçuk) dakika ayar 3-4'de karıştırın.
- i** İşlem sırasında hamur çok fazla dışarı sıçrarsa, cihazı kapatın, kapağı açın ve kazıyıcıyla hamuru kaseinin kenarından içeri doğru ittirin.
- ☞** Hamuru uygun bir pişirme tepsinine doldurun ve pişirin.
- i** Hamurda başka unlar ilave edilerek istenildiği gibi bazı değişiklikler yapılabilir.  
Örneğin mermer kek.
- ☞** Hamurun 2/3'sini tepsiye doldurun. Kalan hamura 1sofra kaşığı kakao tozu ve 1 sofra kaşığı süt ilave edin ve tekrar birkaç titreşimle bir süre karıştırın.
- ☞** Koyu kıvamdaki hamuru pişirme tepsindeki açık hamurun üzerine koyun. Mermer şeklini elde etmek için hamurun her iki tabakasında spiral hareketiyle çatalı gezdirin.

(TR)

**Basit çörek tarifi**

250 gr	un
1 çay kaşığı	kabartma tozu
125 gr	donmuş margarin veya tereyağı
60 gr	şeker
1 tutam	tuz
1	yumurta
1 sofr kaşığı	soğuk su

- i** Gerekli aksesuarlar:  
Plastik bıçakla birlikte çok amaçlı kase
- i** Unu, kabartma tozunu, tuz ve şekeri çok amaçlı kaseye koyun. Donmuş tereyağını kesin ve ekleyin.
- i** Yaklaşık 1 dakika ayar 3-4'de karıştırın, malzeme doldurma girişinden yumurta ve soğuk su ilave edin ve hamur bıçağın etrafında topak haline gelene kadar karıştırmaya devam edin.
- i** Hamuru kaseden çıkarın ve elinizle bir süre yoğurmaya devam edin.
- i** Hamuru bir daha işlemde geçirmeden önce yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin.
- i** Hamuru oklavayla açın, iyice yağlanmış kalıba yerleştirin ve istediğiniz örneğin elma veya erik gibi meyveleri katın

**Basit mayalama hamuru tarifi**

500 gr	un
40 gr	maya (taze) veya 1 paket kuru maya
80 gr	şeker
1 tutam	tuz
80 gr	margarin, eritilmiş
200 ml	ılık süt

- i** Gerekli aksesuarlar:  
Plastik bıçakla birlikte çok amaçlı kase
- i** Bütün malzemeleri belirtilen sırayla kaseye koyun.
- i** Hamur bıçağın etrafında topak haline gelene kadar ayar 3-4'de 1 ila 1½ (bir buçuk) dakika karıştırın.
- i** Hamuru kaseden çıkarın ve ellerinizle bir süre daha yoğurun.
- i** Daha sonra yoğunlaştırılmayacak olan, örneğin kuru üzüm, malzemeleri ellerinizle yoğurun.
- i** Bir daha işlemde geçirmeden önce hamuru hacmi iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde kapalı bir kase içerisinde yayılmaya bırakın.
- i** Uygulama yerleri:  
örgülü mayalı ekmek, kuru pastalar, meyveli pastalar, içi boş hamur işleri.  
Baharatlı börekler örneğin soğanlı börek, mayalama hamurunu şekersiz hazırlayın.

**BG** **Скъпи клиенти,**

Моля, прочетете настоящите инструкции за работа внимателно.

Спазвайте особено инструкциите за безопасност на първите няколко страници от настоящите инструкции за работа! Моля, запазете инструкциите за работа за бъдеща справка. Ако е приложимо, предайте инструкциите на следващия собственик на уреда.



Предупредителният триъгълник и/или ключовите думи (**Опасност!**, **Внимание!**, **Важно!**) привличат вниманието Ви към указания, важни за безопасността Ви или правилното функциониране на уреда. Важно е да съблюдавате тези указания.



Този знак Ви води стъпка по стъпка при работа с уреда.



До този символ ще намерите допълнителна информация и полезни съвети относно използването на уреда.



С детелина са обозначени съвети и информация за икономично и безвредно за околната среда използване на уреда.

**Описание на уреда (Фигура 1)**

- A** Корпус на двигателя
- B** Кана за разбъркване
- C** Капак на миксера
- D** Затварящ капак
- E** Притискач с мерителна чаша
- F** Капак с отвор за пълнене
- G** Универсална купа
- H** Ос
- I** Регулатор на скоростта
- J** Бутон за моментно включване (пулсации)
- K** Отделение за приставките за рязане
- L** Макара за кабела (отзад на уреда)
- M** Табелка с основни данни (отдолу на уреда)
- N** Държач на приставката
- O** Пластмасов нож
- P** Метален нож с предпазител
- Q** Диск за разбиване
- R** Цитрусова преса (само за AFP750)
- S** Предпазен капак на двигателния механизъм на миксера
- T** Нож за остъргване на тесто

**Инструкции за безопасност**

Уредът съответства на приетите технологични стандарти за безопасност и на германския закон за безопасност на уредите. Въпреки това, като производител ние считаме, че е наше задължение да Ви запознаем със следните инструкции за безопасност.

**Общи инструкции за безопасност**

- Свързвайте уреда към електрическата мрежа само ако напрежението и честотата отговарят на данните върху

BG

табелката с основните характеристики на уреда!

- Никога не вземайте уреда, ако
  - захранващият кабел е повреден,
  - корпусът е повреден.
- Никога не вадете щепсела от контакта, дърпайки кабела.
- С цел избягване на опасности, ако захранващият кабел на уреда се повреди, трябва да се подмени от производителя, неговия сервизен отдел или друг квалифициран техник.
- Поправките по уреда трябва да се извършват само от квалифицирани сервизни техници. Неправилните поправки могат да доведат до значителна опасност. Ако се налага ремонт, моля, свържете се с Отдела за обслужване на клиенти или с лицензиран търговски представител.
- Уредът е предназначен само за домашно ползване. Производителят не носи никаква отговорност за щети в резултат на неправилно използване или използване за цели, различни от посочените.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с понижени физически, психически и сетивни способности или без опит и знание, освен ако са наблюдавани и инструктирани относно използването на уреда от отговорно за тяхната безопасност лице.

#### **Безопасност на децата**

- Никога не оставяйте уреда включен без наблюдение и бъдете особено внимателни, ако наоколо има деца!
- Не разрешавайте на деца да играят с уреда.

#### **Обърнете внимание на следното, когато използвате кухненския робот**

- Никога не включвайте уреда с мокри ръце.
- Не разбърквайте бои (лак, полиестер и т.н.) с уреда – **Опасност от експлозия!**
- Винаги преди почистване или извършване на поддръжка, изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- Никога не потапяйте корпуса на двигателя (фигура 1/A) във вода или друга течност.
- Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети в резултат на неправилно или неподходящо използване на уреда.
- Слагайте и изваждайте инструменти от уреда само когато е изключен от електрическата мрежа.
- **Внимание: Металният нож (фиг. 1/P) е много остър! Опасност от нараняване!** Дръжте металния нож само за дръжката и го съхранявайте само с поставен предпазител! Внимавайте, когато ги изплаквате!
- **Внимание: Режещите приставки (фиг. 9) са много остри! Опасност от нараняване!** Дръжте приставките само в предоставеното за тази цел отделение (фиг. 1/K). Внимавайте, когато ги изплаквате!
- **Внимание: Частта с ножа на миксера (фиг. 14/a) е много остра. Опасност от нараняване!** Внимавайте при разглобяване и сглобяване на миксера.



- **Внимание: Никога не посягайте с пръсти в отвора за пълнене (фиг. 1/F)! Опасност от нараняване!**
- **Внимание:** Не слагайте никакви твърди предмети (например лъжици) в миксера, докато работи, и не посягайте с ръце в каната за разбъркване.  
**Опасност от нараняване!**
- Сваляйте капака само след спиране на инструментите.
- Не дръжте дълги предмети (нож, дървена лъжица, нож за остъргане на тесто или др. подобни) в отвора за пълнене.  
**Опасност от нараняване!**  
Натискайте храната за рязане само с притискача (фиг. 1/E).
- Не наливайте горещи течности (само студени или топли) в каната за разбъркване, съответно универсалната купа.
- Винаги слагайте универсалната купа (фиг. 1/G) върху корпуса на двигателя, преди да поставите оста (фиг. 1/H) и инструментите.
- При нормална работа (разбъркване на леки теста и т.н.) уредът може да се използва до 10 минути без спиране. След всяко продължително използване без спиране оставяйте уреда да се охлади (поне 20 минути след 10 минутно използване без спиране). При обработка на много тежки продукти, например 1,5 кг тесто, не трябва да включвате уреда за повече от 1 минута без спиране.
- Винаги изваждайте първо инструментите и оста, преди да извадите съдържанието в купата.
- Не превишавайте максималния обем на пълнене.
- Използвайте уреда само под наблюдение. Изваждайте щепсела от контакта дори когато напускате стаята за малко.

- След приключване на работа изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.

## Изхвърляне




### Опаковъчен материал

Опаковъчните материали не вредят на околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите части са обозначени със знаци, например >PE<, >PS< и т.н. Моля, изхвърлете опаковъчните материали в съответния, предвиден за тази цел контейнер за събиране на отпадъци.



### Остарял уред

Символът  върху продукта и опаковката означава, че не бива да се третира като домакински отпадък. Вместо това трябва да се предаде на пункт за вторични отпадъци за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Изхвърляйки продукта по правилен начин, ще помогнете да се предотвратят потенциални отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха били предизвикани от неправилното изхвърляне на продукта. За повече информация относно рециклирането на този продукт, се свържете с местния Съвет, службата за събиране на отпадъци или с магазина, откъдето сте закупили продукта.

## Основни инструкции за работа

Кухненският робот помага по много начини при приготвянето на храна:

- **Миксерът** се използва за приготвяне на широка гама

BG

миксирани напитки, за натрошаване на лед, за рязане на плодове и зеленчуци и т.н.

- **Мултифункционалната част** може да се използва например за
  - приготвяне на тесто...
  - рязане на месо, ядки и др. подобни ...
  - рязане, настъргване или рендосване на плодове и зеленчуци...
  - рязане на картофи за пържене ...
  - разбиване на сметана или яйчен белтък ...
  - и изстискване на лимони, портокали, грейпфрут (само за AFP750)

## Предпазна система

Уредът има различни предпазни системи.

- Миксерът и универсалната купа могат да се включат само ако съответната купа и капак са поставени правилно.
- Универсалната купа може да се включи само ако каната за разбъркване е извадена, а предпазният капак на задвижващия механизъм на миксера (фиг. 1/S и 4) е поставен.



Въпреки това дръжте уреда далеч от деца.



Работете с уреда само върху равен, сух работен плот.

## Миксер

Миксерът се използва за приготвяне на широка гама миксирани напитки, за натрошаване на лед, за рязане на плодове и зеленчуци и т.н.

## Подготвяне на миксера

За да поставите каната за разбъркване, трябва да извадите предпазния капак на двигателния механизъм (фиг. 1/S и 4).



Завъртете предпазния капак **по посока на часовниковата стрелка** и го свалете.

– Червената предупредителна лампа (фиг. 4/a) започва да мига.



Сложете каната за разбъркване (фиг. 1/B и 2) върху двигателния механизъм на миксера (стрелка ▼ върху стрелка ▲) и я завъртете **обратно на часовниковата стрелка** до ограничителя. Каната за разбъркване застава на място с изщракване. Двете черни стрелки трябва да съвпадат.

– Червената предупредителна лампа (фиг. 4/a) изгасва.



Сложете капака на миксера (фиг. 1/C и 3) върху каната за разбъркване и го завъртете, докато носът на капака застане директно над дръжката. Капакът застава на място с изщракване.



Миксерът може да се включи само ако купата и капакът са поставени правилно.



Сложете затварящия капак (фиг. 1/D) и го заключете.

## Работа с миксера



Отворете капака (фиг. 1/C) и пъхнете всички необходими съставки в каната.

**Внимание:** Не превишавайте максималния обем на пълнене от 1,5 л!



По време на работа можете да добавяте съставки през отвора за пълнене. За тази цел уплътнителният капак (фиг. 1/D) може да се използва и като чаша

за пълнене. Затваряйте винаги отвора за пълнене веднага, за да предотвратите изпръскване.

- ☞ Включване на миксера: завъртете регулатора на скоростта (фиг. 1) надясно на желаната скорост или натиснете бутона за моментно включване (фиг. 1/J).

- i** Препоръчително е да започнете на ниска скорост, след което да я увеличите. Миксерът работи на максимална скорост при натискане на бутона за моментно включване. Вижте частта "Съвети за използване на миксера" относно отправни стойности за настройване на скоростта.

- ☞ Изключване на уреда: завъртете регулатора на скоростта наляво на позиция "0".

- ☞ След приключване на работа, завъртете каната **по посока на часовниковата стрелка** и го свалете. След това завъртете капака и го свалете.

## Многофункционална част

### Инструменти и техните възможни приложения

Следните инструменти могат да се използват в мултифункционалната част:

- **Диск за разбиване (фиг. 1/Q)**  
Разбиване на сметана и яйчени белтъци, приготвяне на крем и леки теста.
- **Метален нож (фиг. 1/P)**  
За накълцване на сурово месо, шоколад, ядки и т.н.
- **Пластмасов нож (фиг.1/O)**  
За месене и разбъркване на тежки теста.

### • Държач (фиг. 1/N) с режеща приставка (фиг. 10)

Приставките са маркирани с номер (1 до 6) върху дръжката. Желаната приставка се поставя в държача.

- 1 **Приставка за фино рязане**  
За рязане на плодове, зеленчуци, сурово месо или колбаси (например салам) и т.н. на тънки шайби.

### PG1 Приставка за настъргване на картофи

За настъргване на картофи.

- 3 **Приставка за пържени картофи**  
За рязане на картофи за пържене
- 4 **Приставка за настъргване на сирене**  
За настъргване на твърдо сирене, например Пармезан и т.н.
- 5 **Едро ренде**  
За едро настъргване на зеленчуци и плодове и т.н.
- 6 **Фино ренде**  
За фино настъргване на зеленчуци, плодове, шоколад, чесън и т.н.




### Подготвяне на мултифункционалната част

#### Поставяне на предпазния капак (фиг. 4)

Мултифункционалната част може да се включи само ако каната за разбъркване е извадена, а предпазният капак на двигателния механизъм на миксера (фиг. 1/S и 4) е поставен.



- ☞ Извадете каната за разбъркване, както е описано под "Миксер".
  - Червената предупредителна лампа (фиг. 4/a) започва да мига.

BG

☞ Поставете предпазния капак върху двигателния механизъм на миксера (знак  върху знак ) и го завъртете **обратно на часовниковата стрелка** до ограничителя. Предпазният капак застава на място с изщракване. Знакът  трябва да е над предупредителната лампа (фиг. 4).

– Червената предупредителна лампа (фиг. 4/a) изгасва.

#### Поставяне на универсалната купа (фиг. 5)

☞ Поставете универсалната купа (фиг. 1/G) върху уреда (стрелка  върху стрелка ) и я завъртете **обратно на часовниковата стрелка** до ограничителя. Универсалната купа застава на място с изщракване. Двете черни стрелки трябва да съвпадат.

#### Поставяне на оста (фиг. 7)

☞ Поставете оста (фиг. 1/H) върху шийката в средата на универсалната купа.

#### Поставяне на инструменти

Можете да изберете да поставите следните инструменти:

- Диск за разбиване (фиг. 1/Q) или
- Метален нож (фиг. 1/P) или
- Пластмасов нож (фиг. 1/O) или
- Държач (фиг. 1/N) с режеща приставка (фиг. 9)

**i** Държачът трябва да се постави със съответната приставка в зависимост от целта на приложението (вижте "поставяне на режеща приставка в държача).



☞ Поставете желания инструмент върху оста.

– Дискът за разбиване, металният нож и пластмасовият нож (фиг. 8) зацепват със зъбите отдолу върху оста.

– Държачът на приставката (фиг. 11) лежи върху шестоъгълната ос.

**i** Най-добре дръжте държача на приставката с два пръста в двете дупки за захващане.

#### Поставяне на капака (фиг. 6)

☞ Поставете капака (фиг. 1/F) върху универсалната купа (стрелка  върху стрелка ) и го завъртете **обратно на часовниковата стрелка** до ограничителя. Капакът застава на място с изщракване. Носът на капака застава директно над дръжката, двете черни стрелки трябва съвпадат.

☞ Пъхнете притискача (фиг. 1/E) в отвора за пълнене.

#### Поставяне на режеща приставка в държача (фиг. 10)

Поставете желаната приставка в държача в зависимост от употребата.

**i** Приставките се намират в шарнирното отделение за приставки (фиг. 1/K) в корпуса на двигателя.

**!** Приставките са много остри. Хващайте ги само за дръжките!

☞ Отворете отделението за приставките, като издърпате дръжката (фиг. 9).

☞ Извадете желаната приставка за дръжката от отделението (фиг. 9).

☞ Поставете върха на приставката в центъра на държача и сложете приставката във вдлъбнатината на диска (фиг. 10).

- ☞ За да извадите приставката, я издърпайте леко навън за дръжката и я повдигнете.

## Работа с мултифункционалната част

- ☞ Отворете капака (фиг. 1/F) и сложете всички необходими съставки в универсалната купа. **Внимание:** Не превишавайте максималния обем на пълнене:
  - течности 1,75 л.
  - твърди продукти 1,5 л.

- i** По време на работа можете да добавяте още съставки през отвора за пълнене. За тази цел можете да използвате и чашата за пълнене в притискача (фиг. 1/E). Винаги затваряйте отвора за пълнене веднага, за да предотвратите изпръскване.

- ⚠ Използвайте притискача изключително за натискане на храната за рязане!
- ☞ Включване на уреда: завъртете регулатора на скоростта (фиг. 1/I) надясно на желаната степен на скоростта или натиснете бутона за моментно включване (фиг. 1/J).

- i** Препоръчително е да започнете на ниска скорост, след което да я увеличите. Уредът работи на максимална скорост при натискане на бутона за моментно включване. Вижте частта "Съвети за използване на мултифункционалната част" относно отправни стойности.

- ⚠ Ако предупредителната лампа (фиг. 4/a) мига и уредът не може да се включи, тогава предпазният капак на двигателния механизъм на миксера (фиг. 1/S и 4) не е поставен правилно.

- ☞ Изключване на уреда: завъртете регулатора на скоростта наляво на позиция "0".

- ☞ След приключване на работа, завъртете капака **по посока на часовниковата стрелка** и го свалете.

- ⚠ Сваляйте капака само когато инструментът е спрял напълно!
- ☞ Извадете инструмента и оста.
- ☞ Завъртете универсалната купа **по посока на часовниковата стрелка** и я извадете.

## Цитрусова преса (само за AFP750)


### Подготовка (фиг. 13)


- ☞ Поставете универсалната купа, както е описано горе (фиг. 5)
- ☞ Поставете цедката на цитрусовата преса (фиг. 13/a) върху универсалната купа (стрелка ▽ върху стрелка ▲) и я завъртете **обратно на часовниковата стрелка** до ограничителя. Цедката застава на място с изщракване, стрелката ▽ трябва да съвпадне със стрелката ▲.
- ☞ Поставете конуса за изцеждане (фиг. 13/b) в цедката.


### Работа с цитрусовата преса

- ☞ Включване на уреда: завъртете регулатора на скоростта (фиг. 1/I) надясно на позиция 1.
- i** С цитрусовата преса трябва да се работи само на най-ниската скорост.
- ☞ Изключване на уреда: завъртете регулатора на скоростта наляво на позиция "0".
- ☞ След употреба извадете конуса за изцеждане.

BG


 Завъртете цедката **по посока на часовниковата стрелка** и я извадете.


 Завъртете универсалната купа **по посока на часовниковата стрелка** и я извадете.

 Уредът може да се използва до 10 минути без спиране. След всяко продължително използване без спиране оставайте уреда да се охлади (поне 20 минути след 10 минутно използване без спиране).


## Почистване и поддръжка


### Корпус на двигателя


 Внимавайте да не попада течност в корпуса на двигателя!


 Почиствайте корпуса на двигателя с влажна кърпа. **Никога не го потапяйте във вода и не го дръжте под течаща вода!**

### Миксер


 Съдът и ножът могат да се почистят лесно и правилно с помощта на бутона за моментно включване.


 Напълнете каната за разбъркване наполовина с топла (не гореща!) вода и добавете няколко капки препарат за миене!


 Натиснете бутон за моментно включване за кратко.


 След това изплакнете купата под течаща вода.


### Разглобяване/сглобяване на частта с ножа (фиг. 14)


 При нужда частта с ножа може също да бъде разглобена и почистена отделно.


 **Внимание: Ножът е много остър! Опасност от нараняване!**


 Освободете частта с ножа (фиг. 14/a) от каната за разбъркване, използвайки затварящия капак (фиг. 1/D и фиг. 14/c) като инструмент. Вдлъбнатините в затварящия капак съответстват на ръбовете на елемента с ножа. Завъртете **обратно на часовниковата стрелка** и извадете, като държите под лек ъгъл.

 Извадете уплътнителния пръстен (фиг. 14/b) от частта с ножа.


 Ножът е много остър. Уплътнението може да се повреди.

 Изплакнете компонентите внимателно на ръка (**опасност от нараняване!**). Използвайте само вода и препарат за миене. Не мийте частта с ножа в съдомиялна машина.

 Пъхнете уплътнителния пръстен в частта с ножа.

 Пъхнете частта с ножа в каната от долу. Дръжте частта с ножа под лек ъгъл. Затегнете частта с ножа, използвайки затварящия капак като инструмент и завъртайте **по посока на часовниковата стрелка** (фиг. 14).

### Универсална купа и инструменти

 Универсалната купа и инструментите се почистват в изплаквача вода.

- ⚠ **Внимание: Металният нож е изключително остър! Опасност от нараняване!**
- ⚠ Пластмасовите части остаряват много по-бързо, ако се мият често в съдомиялна машина. Ако все пак желаете да ги измиете в съдомиялна машина, ги поставете в горното отделение.

### Приставки

- ☞ Почиствайте приставките с четка или кърпа под течаща вода или в съдомиялна машина!
- ⚠ **Внимание: Приставките са много остри! Опасност от нараняване!**

### Съхранение

- Всички приставки, с изключение на цитрусовата преса, могат да се съхраняват направо в уреда.
- Съхранявайте приставките в отделението за приставки (фиг. 1/К).
  - ⚠ **Внимание: Приставките са много остри. Опасност от нараняване!** Хващайте ги само за дръжките!
  - Сложете приставките в универсалната купа, както е показано на фиг. 12.
  - ⚠ **Внимание: Металният нож (фиг. 1/Р) е много остър! Опасност от нараняване!** Дръжте металния нож само за дръжката и го съхранявайте само с поставен предпазител!
  - Навийте кабела на двете куки отзад на уреда (фиг. 15).

### Технически данни

Напрежение на мрежата:	230 – 240 V
Консумация на енергия:	700 W

- CE Тези уреди са съобразени със следните ЕС Директиви:
  - Директива за нисък волтаж 2006/95/ЕС
  - EMC Директива 89/336/ЕЕС с изменение 92/31/ЕЕС и 93/68/ЕЕС

BG

## Съвети за употреба:

### Миксер

- Миксерът е много подходящ за накълцване на малки количества храна като ядки, галета или подправки.
- Отделените сосове могат бързо да бъдат запазени в миксера.
- Нарезете или начупете продуктите, които ще преработвате в миксера, на парчета от по 2 до 3 см.
- Винаги отстранявайте костилките от плодовете и кокалите от месото, тъй като могат да повредят частта с ножа!
- Натрошаване на лед: винаги добавяйте малко вода в каната, преди да трошите лед.
- При обработка на сухи смеси може да се наложи да изключвате уреда от време на време, за да отворите капака на миксера и да остържете сместа от стените на каната с приставката за стъргане.
- При смесване на течни и твърди съставки, първо смесете течните и след това добавете сухите.
- Оставете горещите течности да изстинат, преди да ги обработвате в миксера.
- При обработка на горещи съставки, каната за разбъркване трябва да се проветрява, като свалите затварящия капак.

	Храна	Скорост*	Указания
Смесване	Млечни шейкове	5 – 10	Използвайте студено мляко
Кълцане	Ядки, шоколад, чесън, подправки	Пулсации	Обработвайте само S чаша на един път, за да се накълца всичко фино.
Приготвяне на галета	Хлебчета, бисквити, препечен хляб	5 – 10	Натрошете грубо преди обработката
Натрошаване на лед		Пулсации	Добавете j чаша вода. Натиснете бутона за пулсации 3-4 пъти.
Емулгиране	Дресинг за салати	7 – 10	Смесете добре. Можете да добавите олио през отвора за пълнене, докато смесвате.
Смесване	Теста за сладкиши, тесто за палачинки	1	Само смесете съставките добре, не ги разбърквайте прекалено дълго.
Пюриране	Супи, зеленчуци, плодове	3 – 10	Разбърквайте, докато сместа стане гъста.

\*Винаги започвайте на ниска скорост, след което я увеличете.



## Многофункционална част

### Кълцане

За получаването на еднороден резултат обработвайте парчета, приблизително еднакви по размер. Нарезете или начупете храната на парчета с еднакъв размер преди обработката. Внимавайте да не препълните каната.

### Кайма

Нарезете месото на парчета от по около 2 см преди обработката.

### Зеленчуци

Ако ще обработвате зеленчуци от рода на лука, ги обелете и нарежете на четвъртинки.

### Смесване

Количеството за обработка варира в зависимост от гъстотата на обработваната храна.

### Добавяне на съставки

Сложете сухите съставки, като например брашно, в универсалната купа преди обработката. Не е необходимо да смесвате съставките преди обработката. Можете да добавите течни съставки през отвора за пълнене по време на обработката.

Можете да добавите течни съставки през отвора за пълнене по време на обработката.

**Забележка:** При обработка на сосове или полутечни съставки може да се наложи да изключвате уреда от време на време, да отворите капака на универсалната купа и да остъргвате сместа от стената на купата с приставката за стъргане.

### Работа с държача на приставката

Много важно е правилното подаване на храна през отвора за пълнене.

Ако е необходимо, нарежете готовите продукти на по-малки парчета, за да могат да минават лесно през отвора за пълнене.

Добавяйте съставките възможно най-отвесно едновременно в отвора за пълнене.

Натискайте ги равномерно с притискача. Степента на натиск влияе върху концентрацията на храната за рязане.



Използвайте притискача само за добавяне на още храна. Никога не посягайте с пръсти в отвора за пълнене!

Уредът може да се повреди при прекалено силно натискане с притискача!



Винаги остава малко количество необработена храна между притискача и държача на приставката.

### Настъргване на сирене

Охладете меките сирена, като Ементал или моцарела, добре преди настъргването.

Обработвайте твърдите сирена като Пармезан на стайна температура.

**Забележка:** Сиренето Пармезан трябва да се обработва с леко натискане на притискача.







BG

	Инструмент	Храна	Макс. количество	Скорост	Указания
Кълцане	Метален нож	Зеленчуци, например лук плодове, пресни подправки орехи, бадеми шоколад	800 гр. 800 гр. 1 връзка 500 гр 400 гр	3 – 5 3 2 5 4	Плодовете и зеленчуците трябва да са пресни и твърди, използвайте парчета с приблизително еднакъв размер
Кълцане на месо	Метален нож	Месо, филета от риба (без кости), бекон	500 гр	4 – 6	Отстранете кокалите и сухожилията, нарежете на парчета от по около 2 см.
Приготвяне на галета	Метален нож	Сух хляб, бисквити	125 гр	3 или 4	Натрошете грубо преди обработката
Пюриране	Метален нож	Варени плодове или зеленчуци	до 1,75 л	3 – 10	Ако е необходимо, добавете малко вода по време на обработката.
Смесване	Метален нож	Леки теста за сладкиши, тесто за палачинки и т.н.	800 мл	3 – 7	Започнете да смесвате съставките на степен 1, след това увеличете скоростта.
Смесване	Метален нож	Майонеза	1 л	Пулсаци и или 3	Не изключвайте уреда, докато добавяте олио.
Месене	Пластмасов нож	Тежки теста, например тесто за хляб и пици	1,5 кг	1 – 5	Започнете да смесвате съставките на степен 1, след това увеличете скоростта.
Рязане	Приставка за фино рязане (по. 1)	Зеленчуци, например краставици, тиквички, моркови и т.н. Плодове, например ябълки, домати, месо, колбаси, салам и т.н.	800 гр.	1 – 2	Изберете плодове и зеленчуци с приблизително еднакъв размер. Нарежете месото на парчета, подходящи за отвора за пълнене.
Настъргване	Приставка за настъргване на картофи (по. PG1)	Картофи	до 1 кг	1 – 2	например за кнедли от картофи
Рязане на ленти	Приставка за рязане на картофи за пържене (по. 3)	Картофи, моркови, пащърнак	1 кг	1 – 2	
Настъргване	Приставка за настъргване на сирене (по. 4)	Пармезан	500 гр	1 – 2	Не натискайте прекалено силно с притискача.
Рендосване (грубо или фино)	Грубо, фино ренде (по. 5 или 6)	Блокчета шоколад плодове, например ябълки зеленчуци, например моркови	500 гр 1 кг 1 кг	1 – 2	Счупете шоколада на 2-3 парчета.
Разбиване	Диск за разбиване	Леки теста за сладкиши яйчени белтъци сметана	1 кг	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Не разбивайте яйчените белтъци прекалено дълго.

## Рецепти







### Основна рецепта за пандишпан

4	белтъка
4 с.л.	студена вода
200 гр	захар
1 пакетче	ванилия
4	жълтъка
80 гр	брашно
80 гр	нишесте
1 ч.л.	бакпулвер



-  **Необходими приставки:**  
универсална купа с диск за разбиване
-  Сложете белтъците и водата в универсалната купа и разбийте на 5-та степен за около 1 минута до втвърдяване.
-  Добавете захарта и ванилията през отвора за пълнене и разбийте за още около 1 минута до разтваряне на захарта.
-  Добавете жълтъците и разбъркайте с няколко пулсации.
-  Смесете брашното, нишестето и бакпулвера, добавете към кремообразната смес и разбъркайте за кратко с няколко пулсации.
-  Изсипете тестото в тава за печене и го опечете във фурна.

### Основна рецепта за тесто за кекс

500 гр	брашно
1 пакетче	бакпулвер
250 гр	маргарин или масло
250 гр	захар
1 пакетче	ванилия
1 щипка	сол
4	яйца
150 мл	прясно мляко

-  **Необходими приставки:**  
универсална купа с пластмасов нож
-  Сложете всички съставки в универсалната купа в посочения ред.
-  Разбъркайте за 1 до 1½ минути на 3-4-та степен, докато тестото стане гладко и кремообразно.
-  Ако при обработката тестото се изхвърля прекалено навън, изключете уреда, отворете капака и избутайте тестото навътре с приставката за стъргане от ръба на купата.
-  Изсипете тестото в подходяща тава за печене и го опечете във фурна.
-  По желание можете да промените леко тестото, като добавите други подправки.

#### Пример за мраморен сладкиш:

-  Изсипете 2/3 от тестото в тавата. Добавете 1 с.л. какао на прах и 1 с.л. прясно мляко в останалото тесто и разбъркайте за кратко с няколко пулсации.
-  Изсипете тъмното тесто върху светлото в тавата. Прекарайте вилица със спирално движение през двата слоя тесто, за да се получи мраморната шарка.

BG

### Основна рецепта за ронливо тесто

250 гр	брашно
1 ч.л.	бакпулвер
125 гр	студен маргарин или масло
60 гр	захар
1 щипка	сол
1	яйце
1 с.л.	студена вода

- i** Необходими приставки:  
универсална купа с пластмасов  
нож
- ☞** Сложете брашното, бакпулвера,  
солта и захарта в универсалната  
купа. Нарезете студеното масло  
на парчета и го добавете.
- ☞** Разбъркайте за около 1 минута  
на 3-4-та степен, добавете  
яйцето и студената вода през  
отвора за пълнене и продължете  
да разбърквате, докато тестото  
образува топка около ножа.
- ☞** Извадете тестото от купата и  
продължете да го месите  
известно време с ръце.
- ☞** Оставете тестото в хладилника  
за около 30 минути, преди да  
продължите с обработката.
- ☞** Разточете тестото, сложете го в  
добре намазана с мазнина тава и  
добавете по желание плодове,  
например ябълки или сливи.

### Основна рецепта за заквасено тесто


500 гр	брашно
40 гр	мая (прясна) или 1 пакетче суха мая
80 гр	захар
1 щипка	сол
80 гр	разтопен маргарин
200 мл	хладко прясно мляко


- i** Необходими приставки:  
универсална купа с пластмасов  
нож
- ☞** Сложете всички съставки в  
купата в посочения ред.
- ☞** Разбъркайте за 1 до 1½ минути  
на 3-4-та степен, докато тестото  
образува топка около ножа.
- ☞** Извадете тестото от купата и го  
омесете още малко с ръце.
- ☞** Смесете съставките, които не  
трябва да се надробяват,  
например стафиди, с ръце.
- ☞** Преди по-нататъшна обработка  
оставете тестото да втаса в  
покрита купа на топло място,  
докато нарастне около два пъти.
- i** Възможни приложения:  
заквасен хляб на плитка, дребни  
сладки от заквасено тесто,  
плодови сладкиши, юфка.  
За пикантни кексове, например  
кекс с лук, пригответе тестото без  
захар.


## UA Шановний покупець! Опис пристрою (Мал. 1)


Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації.

Насамперед, будь ласка, додержуйте інструкцій з безпеки, наданих на перших сторінках даної інструкції з експлуатації! Будь ласка, зберігайте інструкції з експлуатації, щоб мати можливість звертатися до них надалі. За можливості передавайте ці інструкції наступному власникові побутової техніки.

 Попереджувальний знак у формі трикутника й/або ключові слова (**Небезпечно!**, **Обережно!**, **Важливо!**) повинні привернути Вашу увагу до інформації, що є важливою для Вашої безпеки або правильного функціонування побутової техніки. Необхідно, щоб ця інформація знаходилася на видному місці.

 Такий символ означає, що Вам надається покрокова інструкція для експлуатації Вашого побутового приладу.

 Поруч із таким символом Ви побачите додаткову інформацію й практичні підказки щодо використання побутового приладу.

 Поруч зі знаком у вигляді конюшини Ви знайдете підказки й інформацію щодо економічного й екологічно чистого використання приладу.

- A** Корпус мотора
- B** Контейнер для змішування
- C** Кришка міксера
- D** Закриваюча кришка
- E** Заправний штовхач з вимірювальною ємністю
- F** Кришка з отвором
- G** Універсальна ємність
- H** Вал
- I** Регулятор швидкості
- J** Кнопка Пульс
- K** Додаткова секція для ріжучих частин
- L** Відсік для проводу (задня частина пристрою)
- M** Пластина з найменуванням (нижня частина пристрою)
- N** Тримач вставок
- O** Пластикове лезо
- P** Металеве лезо з протектором
- Q** Диск для збивання
- R** Прес для цитрусових (Тільки для AFP750)
- S** Кришка приводу міксера
- T** Шкребок для тіста

## Правила безпеки

Даний прилад відповідає прийнятим технологічним стандартам безпеки і вимогам законодавства України щодо безпеки побутових приладів. Проте, як виробник, ми вважаємо своїм обов'язком ознайомити вас з наступними правилами техніки безпеки:

### Загальні правила безпеки

- Допускається вмикання приладу лише до мережі з напругою і частотою, що відповідають специфікації на табличці з технічними даними на нижній частині приладу!

UA

- Ніколи не підіймайте прилад, якщо
  - його кабель ушкоджений,
  - його корпус ушкоджений.
- Ніколи не витягайте штепсельну вилку з розетки за кабель.
- У випадку ушкодження кабелю живлення, щоб уникнути одержання травми, необхідна його заміна виробником, його сервісним представником або кваліфікованим персоналом.
- Ремонтні роботи стосовно даного приладу можуть проводитися винятково кваліфікованими фахівцями з технічного обслуговування. Неправильний ремонт може стати причиною виникнення значної небезпеки. У разі виникнення необхідності ремонту варто зв'язатися з відділом обслуговування покупців або вашим уповноваженим дилером.
- Даний прилад призначений для використання виключно в домашніх умовах. Виробник не несе відповідальності за збитки при неправильному використанні приладу, або при використанні його не за призначенням.
- Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або недостатнім досвідом та знаннями, крім випадків використання ними приладу під наглядом або після інструктування особою, відповідальною за їхню безпеку.

#### Безпека дітей

- **Не залишайте увімкнений прилад без нагляду. У присутності дітей будьте особливо уважні!**
- Діти повинні бути під наглядом для запобігання пустощів з приладом.

#### Важливі зауваження щодо експлуатації кухонного комбайну.

- Не користуйтеся приладом, якщо у вас мокрі руки.
- Prietaisu negalima maipyti jokish dauos (lako, poliesterio, t.t.) - **Prietaisas gali sprogti!**
- Перед чищенням приладу завжди вимикайте його за джерела електроживлення.
- Не занурюйте корпус з мотором (мал. 1/A) у воду або іншу рідину.
- Виробник не несе відповідальності за можливі збитки при неправильному використанні приладу, або при використанні його не за призначенням.
- Змінні частини дозволяється вставляти і знімати з приладу тільки коли він від'єднаний від джерела електроживлення.
- **Увага: Металеve лезо (мал. 1/P) надзвичайно гостре! Небезпека травмування!** Металеve лезо слід тримати тільки за ручку і зберігати тільки з протектором леза! Будьте обережними при митті!
- **Увага: Ріжучі змінні насадки (мал. 9) дуже гострі! Небезпека травмування!** Зберігайте змінні насадки тільки в спеціально призначеному відділенні (мал. 1/K). Будьте обережними при митті!
- **Увага: Лезо міксера (мал. 14/a) дуже гостре! Небезпека травмування!** При збиранні та розбиранні міксера слід бути дуже обережними.
- **Увага: Не встромляйте пальці (мал. 1/F) в отвір кришки! Небезпека травмування!**
- **Увага:** Забороняється класти тверді предмети (напр. ложки) у працюючий міксер и встромляти в ємність міксера руки. **Небезпека травмування!**

- Кришку можна знімати тільки коли насадки припинили обертатися.
- Не тримайте довгі предмети (ніж, дерев'яну ложку, шкребок для тіста) в отворі кришки.

#### Небезпека травмування!

- Працюйте тільки з фіксатором (мал. 1/E) коли подаєте їжу.
- Не наливайте гарячу рідину (тільки холодну або теплу) в ємність міксера або універсальну ємність.
- Потрібно встановити універсальну ємність на корпус мотора (мал. 1/G) перш ніж вставляти вал (мал. 1/H) та насадки.
- Для нормальної роботи (змішування рідкого тіста і т.д.) прилад може працювати не більше 10 хвилин без зупинки. Приладу потрібно охолонути кожного разу після тривалої, безперервної роботи (найменш 20 хвилин після кожних 10 хвилин безперервної роботи). При роботі з важкими речовинами, напр. 1.5 кг тіста, прилад не повинен працювати безперервно довше 1 хвилини.
- Перш ніж виймати насадки і вал потрібно вийняти вміст ємності.
- Не перевищуйте максимально дозволений об'єм наповнення.
- Не використовуйте прилад без нагляду. Кабель живлення потрібно витягти навіть якщо ви залишаєте кімнату на короткий час.
- Після роботи вимкніть прилад і витягніть кабель живлення.

## Утилізація



#### Пакувальні матеріали


Пакувальні матеріали є екологічно чистими і можуть бути повторно використані. Пластикові деталі позначені

маркуванням, напр. >PE<, >PS<, і т.д. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідний контейнер комунальних організацій для ліквідації відходів.



#### Старі прилади



Символ  на продукті або на його упакуванні означає, що даний продукт не підлягає утилізації як побутове сміття. Замість цього необхідна його передача у відповідний пункт збору для переробки електричного і електронного устаткування. Забезпечуючи правильну утилізацію даного продукту, ви допомагаєте запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людей, причиною яких може стати неправильне поводження з відходами даного продукту. Для одержання докладнішої інформації про переробку даного продукту, будь ласка, зв'яжіться з вашою місцевою міською адміністрацією, представником вашої служби утилізації побутового сміття або з крамницею, де ви придбали продукт.

## Загальні правила користування

Кухонний комбайн здійснює багато операцій по приготуванню їжі.

- Міксер **можна** використовувати для приготування великої кількості змішаних напоїв, для колення льоду, подрібнювання фруктів та овочів і т.д.
- **Універсальна секція** може використовуватися для – приготування тіста...

UA

- подрібнення м'яса, горіхів та подібних продуктів ...
- різання, натирання або розтирання овочів та фруктів...
- нарізки картоплі для жарення ...
- збивання кремів та яєчних білків ...
- вижимання лимонів, апельсинів, грейпфрутів (Тільки для AFP750)

## Система безпеки

Прилад має декілька засобів безпеки.

- Міксер і універсальну ємність можна використовувати тільки коли правильно встановлена відповідна ємність і кришка до неї.
- Універсальну ємність можна використовувати тільки коли від'єднана ємність міксера і на привід міксера встановлена захисна (мал. 1/S і 4) кришка.



Діти не повинні знаходитися поблизу приладу.



Приладом можна користуватися тільки на рівній, сухій робочій поверхні.

## Міксер

Міксер можна використовувати для приготування великої кількості змішаних напоїв, для колення льоду, подрібнювання фруктів та овочів і т.д.

## Підготовка міксера

Щоб встановити ємність міксера потрібно зняти захисну кришку приводу (мал. 1/S і 4) міксера.



- Поверніть захисну кришку **за годинниковою стрілкою** і зніміть.
  - Червона попереджувальна лампа (мал. 4/a) почне мигати.



Поставте ємність для змішування (мал. 1/B і 2) на привід міксера (стрілка ▼ над стрілкою ▲) і поверніть **проти годинникової стрілки** до зупинки. Ви почуєте характерний звук: ємність для змішування зафіксовано. Дві чорні стрілки повинні співпадати.

- Червона попереджувальна лампа (мал. 4/a) потухне.



Поставте кришку міксера (мал. 1/C і 3) на ємність міксера і поверніть, щоб носик кришки був над ручкою. Ви почуєте характерний звук: кришку зафіксовано.



Міксер можна включати тільки коли ємність і кришка правильно встановлені.



Встановіть закриваючу кришку (мал. 1/D) і зафіксуйте її.

## Робота з міксером



Відкрийте кришку (мал. 1/C) і наповніть ємність необхідними інгредієнтами.

**Увага:** Не перевищуйте максимально дозволений об'єм наповнення 1,5 літра!



Під час змішування наступні інгредієнти можна додавати через отвір у кришці. Фіксуюча кришка (мал. 1/D) теж може використовуватися для заправки інгредієнтів. Кожного разу закривайте отвір негайно, щоб уникнути розбризкування.



Вмикання міксеру: поверніть регулятор швидкості (мал. 1/I) вправо на бажану швидкість і натисніть кнопку "пульс" (мал. 1/J).



Рекомендується починати з низької швидкості і потім її збільшувати. Міксер працює на максимальній швидкості при натиснутій кнопці "пульс".



Звертайтеся до розділу "Поради по використанню міксера" за рекомендованими установками швидкості.

- ☞ **Вимикання приладу:** поверніть регулятор швидкості на позначку "0".
- ☞ **Закінчивши змішування,** поверніть ємність за **годинниковою стрілкою** і зніміть. Потім поверніть кришку і зніміть її.

## Універсальна секція

### Насадки і можливості їх використання

Наступні насадки можуть використовуватися в універсальній секції:




- **Диск для збивання (мал. 1/Q)** збивання кремів та яєчних білків, приготування кремів та рідкого тіста.
- **Металеве лезо (мал. 1/P)** Для подрібнення сирого м'яса, шоколаду, горіхів і т.д.
- **Пластикове лезо (мал. 1/O)** Для замішування твердого тіста.
- **Тримач вставок (мал. 1/N) з ріжучою вставкою (мал. 10)** Вставки мають помітку за номером (від 1 до 6) на ручці. Потрібна вставка встановлюється в тримач вставок.
  - 1 **Тонка нарізка**  
Для різання овочів, фруктів, сирого м'яса або ковбаси (напр. салями) і т.д. тонкими скибками.
- PG1 **Натирання картоплі**  
Для натирання картоплі.
- 3 **Нарізка картоплі**  
Для нарізки картоплі для жарення.

- 4 **Натирання сиру**  
Для натирання твердого сиру, напр. пармезану і т.д.
- 5 **Грубе розтирання**  
Для грубого розтирання овочів та фруктів і т.д.
- 6 **Тонке розтирання**  
Для тонкого розтирання овочів та фруктів, шоколаду, часнику і т.д.



### Підготовка універсальної секції

#### Встановіть захисну кришку (мал. 4)

Універсальну ємність можна використовувати тільки коли від'єднана ємність міксера і на привід міксера встановлена захисна (мал. 1/S і 4) кришка.

- ☞ Зніміть ємність для змішування, як вказано в розділі "Міксер".
  - Червона попереджувальна лампа (мал. 4/a) почне мигати!
- ☞ Встановіть захисну кришку на привід міксера (позначка  над позначкою ) і поверніть **проти часової стрілки** до зупинки. Ви почуєте характерний звук: захисну кришку зафіксовано. Позначка  повинна бути над попереджувальною лампою (мал. 4).
  - Червона попереджувальна лампа (мал. 4/a) потухне.

#### Установка універсальної ємності (мал. 5)

- ☞ Встановіть універсальну ємність (мал. 1/G) на прилад (стрілка  над стрілкою ) і поверніть **проти годинникової стрілки** до зупинки. Ви почуєте характерний звук: універсальну ємність зафіксовано. Дві чорні стрілки повинні співпадати.

UA

**Установка вала (мал. 7)**

- ☞ Встановіть вал (мал. 1/Н) на штир в центрі універсальної ємності.

**Установка насадок**

Можна використовувати наступні насадки:

- Диск для збивання (мал. 1/Q) або
- Металеве лезо (мал. 1/P) або
- Пластикове лезо (мал. 1/O) або
- Тримач вставок (мал. 1/N) з ріжучою вставкою (мал. 9)

- і В тримач вставки потрібно встановити відповідну вставку залежно від завдання (див. "Установка ріжучої вставки в тримач вставки").

- ☞ Встановіть потрібну насадку на вал.

- Диск для збивання, металеве лезо і пластикове лезо (мал. 8) мають зціпитися з зубчиками в нижній частині вала.
- Тримач насадки (мал. 11) повинен бути поверх шестикутної частини вала.

- і Тримач вставки бажано тримати, двома пальцями за спеціальні отвори.

**Установка кришки (мал. 6)**

- ☞ Встановіть кришку (мал. 1/F) на універсальну ємність (стрілка ▼ над стрілкою ▲) і поверніть проти годинникової стрілки до зупинки. Ви почуєте характерний звук: кришку зафіксовано. Носик кришки має бути над ручкою так, щоб чорні стрілки співпадали.

- ☞ Вставте штовхач (мал. 1/E) в отвір кришки.

**Установка ріжучої вставки в тримач вставки (мал. 10)**

Потрібна вставка встановлюється в тримач вставок в залежності від потреби.

- і Вставки зберігаються в спеціально призначеному відділенні (мал. 1/К) в корпусі мотора.

- ⚠ Вставки дуже гострі. Тримати їх потрібно тільки за ручку!

- ☞ Відкрийте відділення для вставок потягнувши за ручку (мал. 9).

- ☞ Візьміть за ручку потрібну вставку з відділення для вставок (мал. 9).

- ☞ Встановіть вставку одним кінцем в центр тримача вставки, а іншим кінцем в місце на ободі диска (мал. 10).

- ☞ Щоб витягти вставку легенько потягніть ручку назовні і підніміть.

**Робота з універсальною секцією**

- ☞ Відкрийте кришку (мал. 1/F) і наповніть ємність необхідними інгредієнтами.

**Увага:** Не перевищуйте максимально дозволений об'єм наповнення:

- рідина 1,75 літра
- тверді речовини 1,5 літра

- і Під час змішування наступні інгредієнти можна додавати через отвір у кришці. Штовхач (мал. 1/E) теж може використовуватися для заправки інгредієнтів. Кожного разу закривайте отвір негайно, щоб уникнути розбризкування.

- ⚠ Працюйте тільки з штовхачем, якщо потрібно давити на продукти, що ви ріжете!

☞ Вмикання приладу: поверніть регулятор швидкості (мал. 1/I) вправо на бажану швидкість і натисніть кнопку "пульс" (мал. 1/J).

**i** Рекомендується починати з низької швидкості і потім її збільшувати. Прилад працює на максимальній швидкості при натиснутій кнопці "пульс". Звертайтеся до розділу "Поради по використанню універсальної секції" за рекомендованими установками швидкості.

⚠ Якщо попереджувальна лампа (мал. 4/a) починає мигати і прилад неможливо ввімкнути, це означає, що захисна кришка для приводу міксеру (мал. 1/S і 4) неправильно встановлена.

☞ Вмикання приладу: поверніть регулятор швидкості на позначку "0".

☞ Закінчивши змішування, поверніть ємність **за годинниковою стрілкою** і зніміть.

⚠ Кришку можна знімати тільки коли насадки припинили обертатися.

☞ Зніміть насадку і вал.

☞ Поверніть універсальну ємність **за годинниковою стрілкою** і зніміть.

## Прес для цитрусових (Тільки для AFP750)

### Підготовка (мал. 13)

☞ Установіть універсальну ємність, як описано вище (мал. 5)

☞ Встановіть гратчасту вставку цитрусового пресу (мал. 13/a) на універсальну ємність (стрілка ▽ над стрілкою ▲) і поверніть **проти годинникової стрілки** до

зупинки. Ви почуєте характерний звук: гратчаста вставка зафіксована, стрілка ▽ повинна співпадати зі стрілкою ▲.

☞ Вставте конус (мал. 13/b) на гратчасту вставку.

## Робота з пресом для цитрусових

☞ Вмикання приладу: поверніть регулятор швидкості (мал. 1/I) вправо на позначку 1.

**i** Цитрусовий прес повинен працювати тільки на мінімальній швидкості.

☞ Вмикання приладу: поверніть регулятор швидкості на позначку "0".

☞ Зніміть конус після використання.

☞ Поверніть гратчасту вставку **за годинниковою стрілкою** і зніміть.

☞ Поверніть універсальну ємність **за годинниковою стрілкою** і зніміть.

⚠ Прилад може працювати не більше 10 хвилин без зупинки. Приладу потрібно охолонути кожного разу після тривалої, безперервної роботи (найменш 20 хвилин після кожних 10 хвилин безперервної роботи).

## Чищення і догляд





### Корпус мотора

⚠ Рідина не повинна потрапляти в корпус мотора!









☞ Мийте корпус мотора вологою ганчіркою! **Не занурюйте у воду і не тримайте під проточною водою!**

UA




## Міксер

-  Ємність і лезо можна легко і правильно очистити за допомогою кнопки "пульс".
-  Заповніть ємність міксера наполовину теплою (не гарячою!) водою і додайте декілька капель миючого засобу.
-  Натисніть і відпустіть кнопку "пульс".
-  Потім промийте ємність під проточною водою.



### Зняття і установка леза міксера (мал. 14)

-  Якщо необхідно, лезо міксера можна зняти і вимити окремо.
-  **Увага: Лезо дуже гостре! Небезпека травмування!**
-  Звільніть лезо міксера (мал. 14/a) з ємності міксера: скористайтеся закриваючою кришкою (мал. 1/D і мал. 14/c) як інструментом. Виймки на закриваючій кришці співпадають з виступами на блоці з лезом. Поверніть **проти годинникової стрілки** і вийміть, обережно тримаючи під кутом.
-  Зніміть прокладку (мал. 14/b) за леза міксера.
-  Лезо дуже гостре. Прокладку можна зіпсувати.
-  Промийте деталі обережно руками (**небезпека травмування!**). Мийте тільки водою і миючим засобом. Не мийте лезо міксера в посудомийній машині.
-  Вставте прокладку на основу леза.
-  Вставте лезо в ємність знизу. Тримайте лезо під невеликим кутом. Закрутіть блок з лезом, використовуючи закриваючу кришку як інструмент повертаючи **за годинниковою стрілкою** (мал. 14).



## Універсальна ємність і насадки

-  Універсальну ємність і насадки слід мити в проточній воді.
-  **Увага: Металеve лезо дуже гостре! Небезпека травмування!**
-  Пластикові деталі зношуються швидше, якщо мити їх в посудомийній машині. Якщо все ж виникає необхідність мити їх в посудомийній машині, класти їх потрібно в верхню корзину.

## Вставки

-  Мийте вставки з мочалкою чи ганчіркою під проточною водою або в посудомийній машині!
-  **Увага: Вставки дуже гострі! Небезпека травмування!**

## Зберігання

- Всі деталі крім цитрусового преса можна зберігати безпосередньо у приладі.
- Зберігайте вставки в спеціально призначеному відділенні (мал. 1/К).
-  **Увага: Вставки дуже гострі. Небезпека травмування!** Тримати їх потрібно тільки за ручку!
- Тримайте насадки в універсальній ємності, як показано на мал. 12.
-  **Увага: Металеve лезо (мал. 1/P) надзвичайно гостре! Небезпека травмування!** Металеve лезо слід тримати тільки за ручку і зберігати тільки з протектором леза!
- Намотайте кабель на два крюки на задній частині приладу (мал. 15).

UA

## Технічні характеристики

Напруга в мережі: 230 – 240 V

Споживана потужність: 700 Вт

**CE** Тези уреди са съобразени със следните ЕС Директиви:

- Директива за нисък волтаж 2006/95/ЕС
- ЕМС Директива 89/336/ЕЕС с изменение 92/31/ЕЕС и 93/68/ЕЕС

UA

## Рекомендації по користуванню

### Міксер

- Міксер добре підходить для подрібнення невеликих об'ємів їжі, як горіхи, хліб і трави.
- Соуси, що розшарувалися, можна швидко повернути до їх попереднього стану за допомогою міксера.
- Поріжте або поламайте продукти для міксера на кубики розміром 2-3 см.
- Завжди виймайте кісточки з фруктів і кістки з м'яса, тому що вони можуть зіпсувати лезо міксера.
- Колення льоду: завжди додавайте трохи води в ємність перед колінням льоду.
- При роботі с сухими сумішами може бути необхідно вимикати прилад час від часу, відкривати кришку міксера і зіскрібати суміш зі стінок ємності шкребок.
- При змішуванні рідких і твердих інгредієнтів спочатку змішайте рідкі продукти, а потім додавайте сухі інгредієнти.
- Гарячим рідинам необхідно дати охолонути перед обробкою в міксері.
- Якщо потрібно змішати гарячі інгредієнти, ємність для змішування потрібно провітрити, відкривши закриваючу кришку.

	Продукт	Швидкість*	Зауваження
Змішування	Молочні коктейлі	5 – 10	Використовуйте холодне молоко.
Подрібнення	Горіхи, шоколад, часник, трави	Пульс	Обробляйте тільки S чашки за один раз, щоб подрібнення було ретельним
Приготування панірувальних сухарів	Булки, печиво, тости	5 – 10	Покришіть перед обробкою
Колення льоду		Пульс	Додайте і чашку води. Натисніть кнопку "пульс" 3-4 рази.
Приготування емульсій	Приправа до салату	7 – 10	Змішуйте ретельно. Можна додавати олію через отвір в кришці в процесі змішування
Змішування	Суміші для тортів тісто для млинців	1	Змішуйте інгредієнти ретельно, не збивайте занадто довго,
Приготування пюре	Супи, овочі, фрукти	3 – 10	Доки суміш не стане густою

\*Завжди починайте з низької швидкості і потім збільшуйте її.

## Універсальна секція

### Подрібнення

Для отримання однорідної маси шматки для обробки мають бути однакового розміру. Продукти потрібно розрізати або розділити на шматки однакового розміру перед обробкою.

Ємність не повинна бути занадто заповненою.

### Рублене м'ясо

Наріжте м'ясо кубиками розміром приблизно 2 см перед обробкою.

### Овочі

Зніміть шкірку з овочів, а такі як цибуля розріжте на чотири частини перед обробкою.

### Змішування

Об'єм для обробки залежить від в'язкості продуктів.

### Додавання інгредієнтів

Наповніть ємність сухими інгредієнтами, такими як борошно, перед обробкою. Інгредієнти не потрібно змішувати перед обробкою в міксері. Рідкі інгредієнти можна додавати через отвір в кришці в процесі змішування.

Рідкі інгредієнти можна додавати через отвір в кришці в процесі змішування.

**Зверніть увагу:** При роботі з соусами або напіврідкими інгредієнтами може бути необхідно вимикати прилад час від часу, відкривати кришку ємності і зіскрібати суміш зі стінок ємності шкребком.

### Робота з тримачем вставки.

Правильне додавання продуктів через отвір у кришці дуже важливо.

Наріжте підготовлені продукти дещо меншими шматками якщо необхідно, щоб вони легко проходили скрізь отвір у кришці. Додавайте продукти вертикально і одночасно через отвір в кришці. Рівномірно натискайте товкачем на продукти, що подаються. Від рівня тиску залежить концентрація нарізаних продуктів.



Додаючи продукти кожного наступного разу, користуйтеся тільки штовхачем. Не встромляйте пальці в отвір кришки!

Якщо тиснути штовхачем дуже сильно, можна зіпсувати прилад.



Між штовхачем і тримачем вставки завжди залишається трохи не переробленого продукту.

### Натирання сиру

Охолодіть м'який сир, такий як ементаль або моцарела перед натиранням.

Такий сир, як пармезан має бути кімнатної температури.

**Зверніть увагу:** Пармезан слід обробляти з невеликим тиском на штовхач.

UA

	Насадка	Продукт	Макс. об'єм	Швидкість	Зауваження
Подрібнення	Металеве лезо	Овочі, напр. цибуля фрукти свіжі трави горіхи, мигдаль шоколад	800 г 800 г 1 пучок 500 г 400 г	3 – 5 3 2 5 4	Фрукти та овочі мають бути свіжими та твердими, беріть шматки приблизно однакового розміру.
Рублене м'ясо	Металеве лезо	М'ясо, філе риби, бекон	500 г	4 – 6	Видаліть кістки і жили, наріжте кубиками розміром приблизно 2 см
Панірувальні сухарі	Металеве лезо	Сухарі, печиво	125 г	3 або 4	Покришіть перед обробкою
Приготування пюре	Металеве лезо	Варені фрукти або овочі	до 1,75 л	3 – 10	Додайте трохи води під час обробки, якщо необхідно
Змішування	Металеве лезо	Рідке тісто для тортів, млинців і т.д.	800 мл	3 – 7	Змішуючи інгредієнти, починайте з швидкості 1 і потім збільшуйте її
Змішування	Металеве лезо	Майонез	1 л	Пульс або 3	Не вимикайте прилад, коли додаєте олію
Замішування тіста	Пластикове лезо	Тверде тісто, напр. для хліба і піци	1,5 кг	1 – 5	Змішуючи інгредієнти, починайте з швидкості 1 і потім збільшуйте її
Нарізка	Вставка для тонкої нарізки (№ 1)	Овочі, напр. корнішон, кабачки, морква і т.д. Фрукти, напр. яблука, помідори, м'ясо, ковбаса, саями і т.д.	800 г	1 – 2	Беріть фрукти та овочі приблизно однакового розміру Наріжте м'ясо шматками, що легко увійдуть в отвір
Натирання	Вставка для натирання картоплі (№. PG1)	Картопля	до 1 кг	1 – 2	напр. для вареників з картоплею
Нарізка смужок	Вставка для нарізки картоплі для жарення(№ 3)	Картопля, морква, пастернак	1 кг	1 – 2	
Натирання	Вставка для натирання сира(№ 4)	Сир пармезан	500 г	1 – 2	Не тисніть штовхачем дуже сильно
Розтирання (грубе або тонке)	Вставка для грубого, тонкого розтирання(№ 5 або 6)	Шоколад фрукти, напр. яблука овочі, напр. морква	500 г 1 кг 1 кг	1 – 2	Поламайте шоколад на 2-3 шматки
Збивання	Диск для збивання	Рідкі суміші для тортів яєчні білки креми	1 кг	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Не збивайте яєчні білки занадто довго








## Рецепти

### Базовий рецепт бісквітів

4	яєчний білок
4 ст. ложка	холодна вода
200 г	цукор
1 упаковка	ванільний цукор
4	яєчний жовток
80 г	борошно
80 г	кукурудзяне борошно
1 ч. ложка	розпушувач



**i** Необхідні інструменти:  
універсальна ємність диском для збивання

-  Покладіть яєчні білки і налейте воду в універсальну ємність і збивайте на швидкості 5 приблизно 1 хвилину, доки густоти.
-  Додайте цукор і ванільний цукор через отвір у кришці і збивайте ще 1 хвилину доки цукор не розчиниться.
-  Додайте жовток і перемішайте, натиснувши "пульс" декілька раз.
-  Змішайте борошно, кукурудзяне борошно і розпушувач, додайте до кремової маси і перемішайте, натиснувши "пульс" декілька раз.
-  Наповніть тістом форму і випікайте.


### Базовий рецепт кексу

500 г	борошно
1 упаковка	розпушувач
250 г	м'який маргарин і масло
250 г	цукор
1 упаковка	ванільний цукор
1 щіпка	сіль
4	яйця
150 мл	молоко

**i** Необхідні інструменти:  
універсальна ємність з пластиковим лезом



-  Покладіть інгредієнти в ємність в указаному порядку.
-  Змішуйте від 1 до 1½ хвилин на швидкості 3-4 доки тісто не стане рівним і густим.

**i** Якщо багато тіста буде залишатися на стінках, вимикайте прилад час від часу, відкривайте кришку і зіскрібайте суміш зі стінок ємності шкребокком.

-  Наповніть тістом форму і випікайте.

**i** Смак тіста можна змінити додаванням інших спецій.

#### Базовий рецепт мармурового кексу

-  Заповніть форму 2/3 тіста. Додайте 1 столову ложку какао порошку і 1 столову ложку молока, до тіста що залишилося, і перемішайте, натисн
-  Заповніть форму темним тістом поверх світлого. Проведіть виделкою по спіралі скрізь два шари тіста, щоб отримати мармуровий ефект.

UA

**Базовий рецепт піскового тіста**

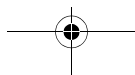
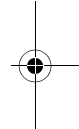
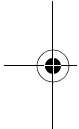
250 г	борошно
1 ч. ложка	розпушувач
125 г	холодний маргарин або масло
60 г	цукор
1 щіпка	сіль
1	яйце
1 ст. ложка	холодна вода

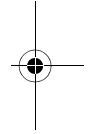
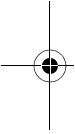
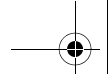
- i** Необхідні інструменти: універсальна ємність з пластиковим лезом
- ☞** Покладіть в ємність борошно, розпушувач, сіль та цукор. Поріжте холодне масло на шматки і додайте його.
- ☞** Перемішуйте біля 1 хвилини на швидкості 3-4, додайте яйце і холодну воду через отвір і продовжуйте перемішувати, доки тісто не утворить кулю довкола леза.
- ☞** Вийміть тісто з ємності і продовжуйте замішувати руками.
- ☞** Покладіть тісто в холодильник на 30 хвилин перед подальшою обробкою.
- ☞** Розкачайте тісто, виложіть в добре змазану маслом форму і додайте фрукти, напр. яблука чи сливи за бажанням

**Базовий рецепт дріжджового тіста**

500 г	борошно
40 г	дріжджі (свіжі) або 1 упаковка сухих дріжджів
80 г	цукор
1 щіпка	сіль
80 г	маргарин, розтоплений
200 мл	тепле молоко

- i** Необхідні інструменти: універсальна ємність з пластиковим лезом
- ☞** Покладіть інгредієнти в ємність в указаному порядку.
- ☞** Змішуйте від 1 до 1½ хвилин на швидкості 3-4, доки тісто не утворить кулю довкола леза.
- ☞** Вийміть тісто з ємності і продовжуйте замішувати руками.
- ☞** Потім додайте в тісто руками інгредієнти, які не потрібно подрібнювати, напр. ізюм.
- ☞** Перед подальшою обробкою дайте тісту підійти в накритій ємності в теплом місці щоб його об'єм збільшився вдвічі.
- i** Можливості приладу: плетений дріжджовий хліб, узорне дріжджове печиво, відкриті фруктові пироги, порожня локшина.  
Для приготування пряних пирогів, наприклад пирога з цибулею, готуйте дріжджове тісто без додавання цукру.





*Thinking of you*  
 **Electrolux**

822 949 277 - 03 - 1207

