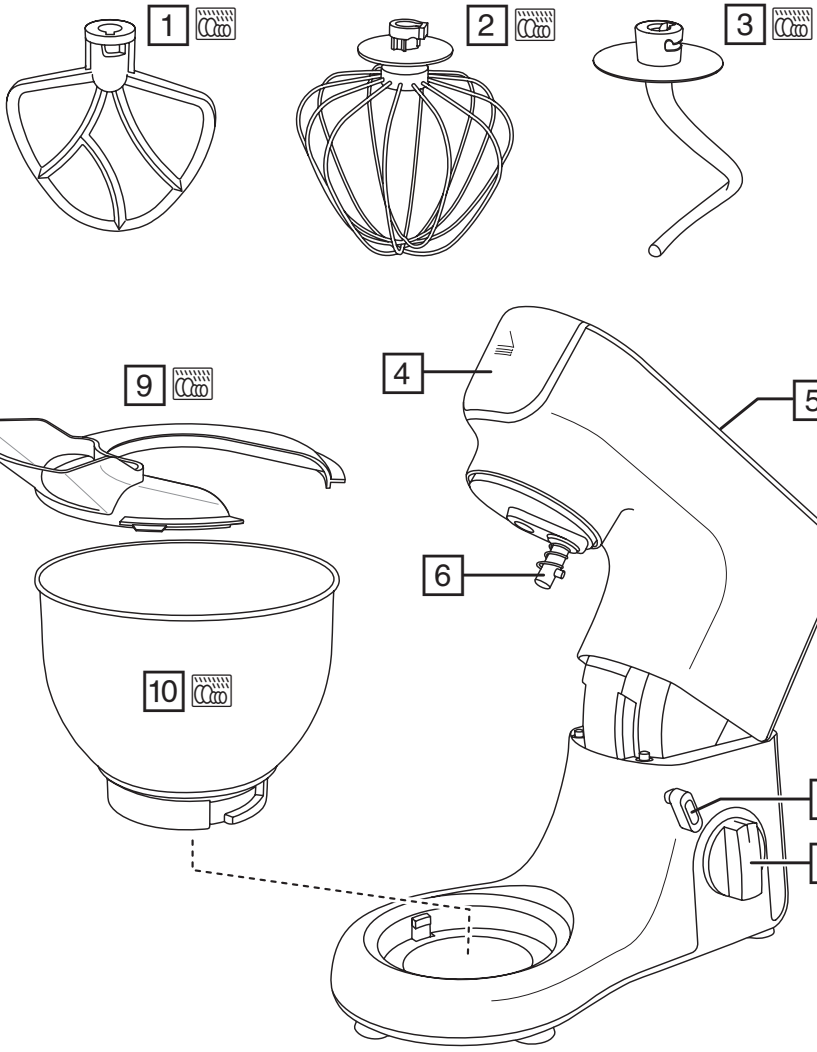
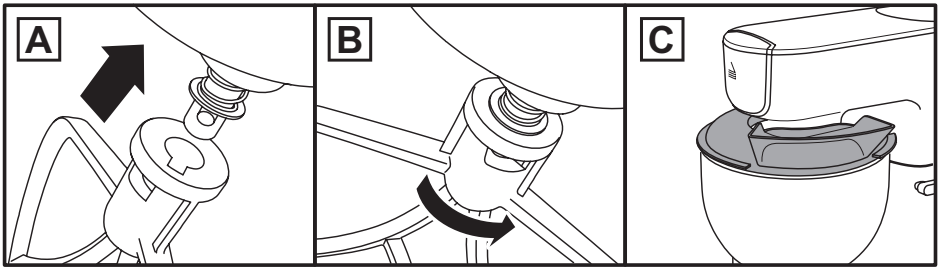
Russell Hobbs

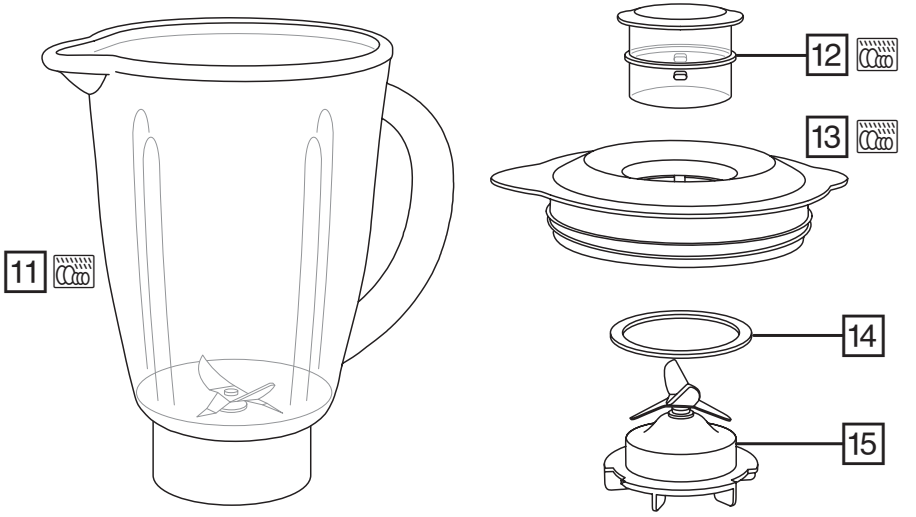
GB DE FR NL IT ES PT DK SE NO FI RU CZ SK PL HR SI GR HU TR RO BG AE

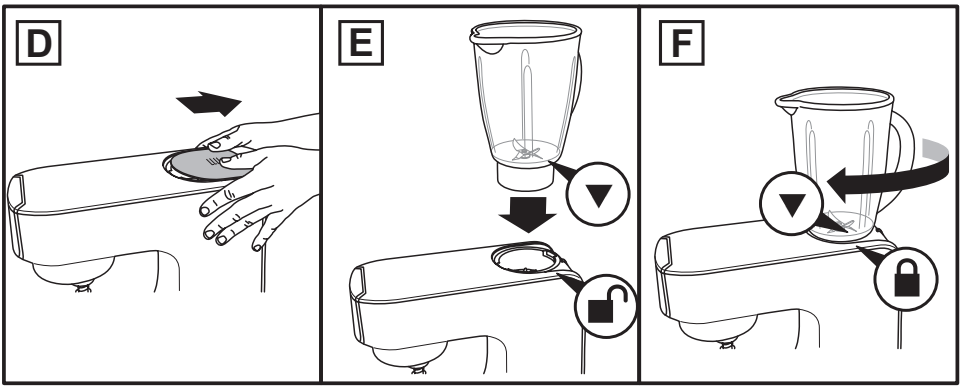
23480-56

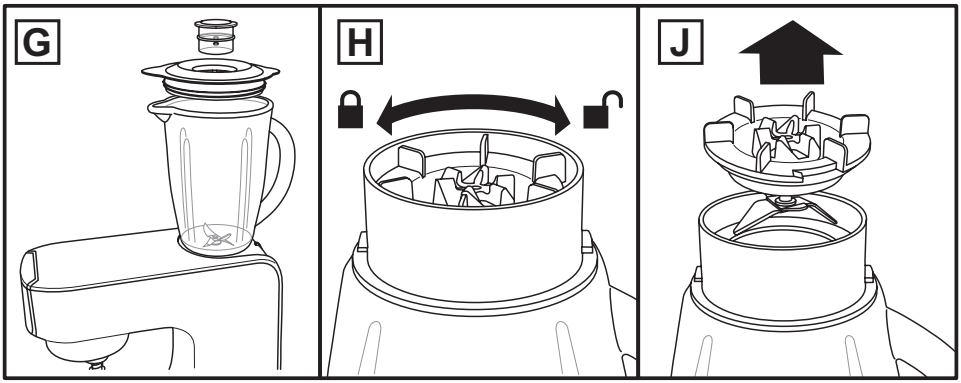
www.russellhobbs.com


1
2
3
9
4
5
6
10
7
8


A
B
C


11
12
13
14
15


D
E
F


G
H
J

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children must not use or play with the appliance. Keep the appliance and cable out of reach of children.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Care must be taken when handling sharp cutting blades during emptying and cleaning.

Misuse of the appliance may cause injury.

⚠ Never process liquid over 40°C, as it may be ejected due to steaming.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

- Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't run the appliance for more than 10 minutes. After 10 minutes, switch off for at least 20 minutes.
- Keep fingers, hair, clothing, kitchen utensils, etc. clear of the bowl and attachments.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use attachments or accessories unless we supply them.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use the blender at the same time as the mixer.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

1. Beater
2. Whisk
3. Dough hook
4. Accessory drive*
5. Arm
6. Drive shaft and pin
7. Arm lock lever
8. Speed control
9. Splash guard
10. Bowl
11. Blending jug
12. Cap
13. Lid
14. Seal
15. Blade

Dishwasher safe

*The accessory drive is for additional accessories that can be used with this machine. Please see online for more details.

POSITIONING

1. Sit the appliance on a water-resistant, dry, stable, level surface.
2. Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
3. Don't plug it in until you have finished assembling it.

FOOD MIXER

ASSEMBLY

Raising the arm:

1. The springs in the arm are powerful so place your hand on top of the arm to control its movement.
2. Turn the arm lock lever to the 🔓 position and hold it there. The arm will rise.

Lowering the arm:

1. Turn the arm lock lever to the 🔓 position and hold it there.
2. Press the arm down and, while holding it there, release the arm lock lever.

Fitting the bowl

Raise the arm before fitting or removing the bowl. Use only the bowl supplied.

1. Fit the bowl into the recess in the base and turn it clockwise until it locks.
2. To remove, turn it anti-clockwise then lift it off the base.

Fitting/removing attachments

Switch off, unplug and raise the arm before fitting or removing attachments.

1. Align the slot in the attachment with the pin on the drive shaft (Fig A).
2. Push the attachment onto the drive shaft then turn it anti-clockwise to lock it (Fig B).

To remove an attachment, push it upwards slightly then turn it clockwise and pull it off the shaft.

Splash guard

The splash guard protects you from spills or splashes during mixing while still allowing you to add ingredients. Switch off and unplug your mixer before fitting/removing the splash guard.

With the bowl in position and the arm in the lowered position:

1. Slide the splash guard between the arm and the bowl.
2. Align it so that the opening is on the right hand side (Fig C).

- Always remove the splash guard before raising the arm.

USING YOUR MIXER

1. Check that the speed control is set to **O**.
2. Put the plug into the power socket (switch the socket on, if its switchable).
3. Turn the speed control clockwise to the speed you want.
4. The range is from **1** (low) to **10** (high). Turn the speed control back to **O** to turn the motor off.
5. To operate the motor in short bursts, turn the speed control to the ◎ position. Release the control to stop the motor.

Recommended Speeds

Attachment	Speed	Use for
Whisk	7-10	beating/aerating cream, egg whites, batter, light mixes
Beater	4-7	creaming butter and sugar, medium cake mixes
Dough hook	1-3	heavy mixtures, bread, pastry

BLENDER

ASSEMBLY

1. Slide off the blending jug drive cover (Fig D).
2. Insert the jug into the drive opening with the ▼ mark on the jug aligned with the 🔓 mark on the mixer (Fig E).
3. Twist the jug clockwise until the ▼ mark on the jug is aligned with the 🔒 mark on the mixer (Fig F).

Add the ingredients to the jug and fit the lid and cap (Fig G). Don't fill past the max mark on the jug. Never use the jug without the lid fitted.

USING YOUR BLENDER

1. Check that the speed control is set to **O**.
2. Put the plug into the power socket (switch the socket on, if its switchable).
3. Turn the speed control clockwise to the speed you want.
4. The range is from **1** (low) to **10** (high). Turn the speed control back to **O** to turn the motor off.
5. To operate the motor in short bursts, turn the speed control to the ◎ position. Release the control to stop the motor.
6. If you need to add other ingredients during blending, turn the cap anticlockwise and lift it off. Add the ingredients then replace the cap and turn it clockwise to lock it.
7. When you have finished blending, turn the speed control to **O** and wait for the blades to stop before removing the lid from the jug or the jug from the mixer.
8. To remove the jug, twist it anticlockwise until the ▼ mark is aligned with the 🔓 mark.

CARE AND MAINTENANCE

Switch off (**O**) and unplug before cleaning.

Mixer:

1. Clean as soon after use as possible to prevent residues setting inside the bowl.
2. Wash the bowl, splash guard and attachments in warm soapy water, rinse, and dry.
3. You may put the bowl and attachments in a dishwasher, but note: the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
4. Wipe the outside surfaces of the appliance with a clean damp cloth.

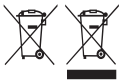
Blending jug:

1. Wash the blending jug, cap and lid in warm soapy water. Rinse and dry.
2. You may wash the jug, cap and lid in a dishwasher. However, we recommend that you remove the blade before washing in a dishwasher.

To remove the blade:

1. Turn the jug upside down.
2. Twist the blade clockwise in the direction of the 🔓 symbol (Fig H).
3. Carefully lift out the blade unit (Fig J). **Take care, the blades have very sharp edges.**
4. Remove the seal and carefully wash the blade and seal in warm soapy water. Rinse and dry.
5. Refit the seal to the blade then lower the blade into the jug and twist it as far as it will go anticlockwise in the direction of the 🔒 symbol (Fig H). Make sure the seal is fitted and the blade is fully tightened otherwise the jug may leak during use.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

MIXER RECIPES

PIZZA DOUGH
dough hook

- 400g plain flour
- 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)
- 250ml warm water
- 25ml olive oil
- 2.5g sugar
- 5g salt

Put the flour in the bowl. Mix the other ingredients in a jug. Select speed 1, and slowly add the liquid. As the dough ball forms, increase speed to 2, and knead for a couple of minutes, till the dough ball is smooth. Remove, split into 2-4 pieces, and roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface. Lay them on a baking sheet or pizza tray, spread with tomato purée and add your desired toppings. Top with dried herbs, torn mozzarella and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

CURRANT LOAF
dough hook

- 500g wholemeal flour
- 150g butter (softened)
- 15g baking powder
- 2.5g salt
- 150g sugar
- 150g currants
- 50g mixed peel
- 2 eggs (medium)
- 30ml milk

Put the flour in the bowl, add the softened butter, and mix on speed 1. When the butter and flour start to blend, add the sugar, salt, currants, peel and baking powder. Leave it mixing while you beat the eggs and milk together, then add the egg/milk mixture to the bowl. Select speed 2 and mix till combined. Put into a greased loaf tin and bake in a preheated oven at 180°C/350°F/gas 4 for 35 minutes. Cool on a wire rack before slicing. Serve toasted with butter.

BASIC WHITE BREAD
dough hook

- 600g strong white bread flour
- 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)
- 345ml warm water
- 15ml sunflower oil or butter
- 5g sugar
- 10g salt

Mix as for pizza dough, then cover and leave in a warm place till doubled in size (30-40 minutes). Punch down to remove air, knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ
whisk

- 75g butter
- 50g plain flour
- 10g cocoa powder
- 450ml milk
- 4 eggs, separated
- 50g caster sugar

Melt the butter in a pan over a low heat. Stir in the flour and cocoa, then the milk and stir till thickened slightly. Remove from the heat, let it cool, then beat in the egg yolks. Put the whites in the bowl, mix at speed 6 for a few seconds, add the sugar and whisk till soft peaks form. Fold in the sauce. Pour the mixture into a greased 1.2 litre (2 pint) dish. Bake, in the oven, in a roasting tin half filled with boiling water, at 190°C/375°F/gas 5 for 40-45 minutes, till well risen.

BASIC BISCUITS
whisk

- 100g butter
- 150g caster sugar
- 5ml vanilla essence
- 1 medium egg
- 100g plain flour
- 100g self raising flour

Cream the butter, sugar and vanilla at speed 5 for 1-2 minutes till light, pale and fluffy, add the egg, and whisk till combined. Sift the flours together then gradually add them to the mixture. Remove the bowl, form the mixture into balls, and flatten them. Bake on a greased tray, in a preheated oven at 180°C/350°F/gas 4 for 12-15 minutes. Cool on the tray, then on a wire rack.

CLASSIC VICTORIA SPONGE CAKE
whisk

- 100g butter/margarine
- 100g caster sugar
- 2 large eggs
- 100g self raising flour
- 1 drop vanilla essence

Grease two 18cm (7") straight sided sandwich tins. Line the bases with greased greaseproof paper. Cream the butter and sugar at speed 3 till light and fluffy, gradually add the eggs, then the vanilla, then the flour. Increase speed to 4 once the ingredients start to incorporate. Divide the mixture between the tins and level the surfaces. Bake in the centre of a preheated oven at 180°C/350°F/gas 4 for about 25 minutes. Cool on a wire rack.

CHOCOLATE CAKE

beater

- 50g butter, softened
- 30g golden syrup
- 50ml milk
- 2 eggs, beaten
- 125g caster sugar
- 100g cooking chocolate, melted
- 10ml vanilla extract
- 100ml boiling water
- 35g cocoa powder
- 125g self raising flour
- 30ml light vegetable oil (sunflower, etc.)

Dissolve the cocoa in the boiling water and leave to cool. Cream the butter and sugar for a few seconds at 1, add half the egg, then half the flour, gradually increasing the speed to 3, add the remaining egg and flour, mix till smooth, add the other ingredients and mix till smooth. Put in a dish, cover with foil and steam for 1 hour, or till a skewer pushed into the cake comes out clean.

FARMHOUSE FRUIT CAKE

beater

- 150g butter
- 150g caster sugar
- 75g glacé cherries, chopped
- 75g each of sultanas and raisins
- 25g mixed peel
- 300g self raising flour
- Pinch salt
- 5g mixed spice
- 45ml milk
- 3 eggs

Grease a 20cm (8") cake tin. Line with greaseproof paper. Preheat the oven to 180°C/350°F/gas 4. Put the butter, sugar, dried fruits and spices in the bowl, and beat at speed 3 till combined. Add the eggs and milk and beat for a few seconds. Gradually add the flour, beating till well mixed. Bake in the cake tin for about 1½ hours. Cool in the tin for 15 minutes then turn on to a wire rack.

SPONGE MIXTURE

beater

- 500g plain flour
- 250g soft butter or margarine
- 250g sugar
- 2 drops vanilla essence
- 4 eggs
- 15g baking powder
- 125ml milk
- pinch of salt

Grease and line a deep 23cm (9") round cake tin. Preheat the oven to 190°C/375°F/gas 5. Put everything into the bowl, mix at speed 1 for 30 seconds, then at speed 3 for 3 minutes, till combined. Pour the mixture into the cake tin, and bake in the centre of the oven for 50-60 minutes, till a skewer pushed into the cake comes out clean. Cool on a wire tray. Vary the basic recipe by adding 100g raisins, chopped nuts, or grated chocolate.

BLENDER RECIPES

LEEK AND POTATO SOUP

- 150g leeks, trimmed
- 150g potatoes, peeled
- 2 vegetable or chicken stock cubes
- 800ml water
- salt and pepper to taste

Blend the leeks and potatoes for a couple of seconds (you want them lumpy, not mushy).
Transfer to a pan, and add the water and stock cubes.
Bring to the boil, stirring, reduce the heat, cover the pan and simmer for 20 minutes.
Let the mixture cool for about 30 minutes, then blend at high speed, till it's smooth and silky.
Return the mixture to the pan and heat to serving temperature (don't let it boil).
Taste, adjust the seasoning, and serve with crusty bread.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

DE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Ziehen Sie stets den Netzstecker vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, ebenso vor dem Auf- und Abbau sowie der Reinigung.

Seien Sie beim Umgang mit scharfen Messern etwa beim Entleeren oder bei der Reinigung des Geräts äußerst vorsichtig.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

⚠ Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (höher als 40°C) ein, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen. Es sollte nach 10 Minuten Betrieb mindestens 20 Minuten lang ausgeschaltet bleiben.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

1. Flachrührer
2. Schneebesen
3. Knethaken
4. Antrieb für Zubehör*
5. Multifunktionsarm
6. Antriebsachse und Stift
7. Sperrhebel Multifunktionsarm
8. Geschwindigkeitsregler
9. Spritzschutz
10. Rührschüssel
11. Mixbehälter
12. Verschlusskappe
13. Deckel
14. Dichtung
15. Messereinheit

Spülmaschinengeeignet

* Der zusätzliche Antrieb für Zubehör ist für das Zubehör, das beim Gebrauch dieser Küchenmaschine eingesetzt werden kann, konzipiert. Nähere Informationen dazu finden Sie im Internet.

AUFSTELLEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine wasserbeständige, trockene, stabile und ebene Fläche.
2. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht übersteht und niemand darüber stolpern kann oder hängen bleibt.
3. Schließen Sie es erst nach vollständigem Aufbau an das Stromnetz an.

BEDIENUNG DES MIXERS

AUFBAU

Anheben des Multifunktionsarms:

1. Die Federn im Multifunktionsarm sind sehr leistungsstark, halten Sie daher den oberen Teil mit Ihrer Hand fest, um seine Bewegungen zu lenken.
2. Stellen Sie den Sperrhebel des Multifunktionsarms auf die Position und halten Sie den Hebel in dieser Position. Der Multifunktionsarm wird angehoben.

Absenken des Multifunktionsarms:

1. Stellen Sie den Sperrhebel des Multifunktionsarms auf die Position und halten Sie den Hebel in dieser Position.
2. Bewegen Sie den Mulitfunktionsarm nach unten und lassen Sie, während Sie den Arm weiter festhalten, den Sperrhebel los.

Einsetzen/Herausnehmen der Rührschüssel

Heben Sie vor dem Einsetzen oder Herausnehmen der Rührschüssel zuerst den Mulitfunktionsarm an. Verwenden Sie nur die mitgelieferte Rührschüssel.

1. Setzen Sie die Rührschüssel in die Vertiefung des Grundgeräts und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
2. Um sie herauszunehmen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie anschließend aus dem Grundgerät heraus.

Befestigen/Abnehmen von Aufsätzen

Schalten Sie vor dem Befestigen oder Entfernen von Aufsätzen zuerst das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und heben Sie den Multifunktionsarm an.

1. Richten Sie die Öffnung im Aufsatz am Stift der Antriebsachse aus (Abb. A).
2. Schieben Sie den Aufsatz auf die Antriebsachse und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. (Abb. B).
3. Zum Entfernen eines Aufsatzes drücken Sie diesen leicht nach oben, drehen ihn im Uhrzeigersinn und ziehen ihn von der Achse.

Spritzschutz

Durch den Spritzschutz sind Sie vor Spritzern während des Mixvorgangs geschützt und haben trotzdem die Möglichkeit, weiterhin Zutaten hinzuzufügen. Schalten Sie vor dem Befestigen/Entfernen des Spritzschutzes Ihren Mixer ab und trennen Sie ihn vom Stromnetz.

Sobald die Rührschüssel korrekt eingesetzt ist und der Multifunktionsarm gesenkt wurde:

1. Schieben Sie den Spritzschutz zwischen Multifunktionsarm und Rührschüssel.
2. Richten Sie ihn so aus, dass sich die Öffnung auf der rechten Seite befindet (Abb. C).

- Entfernen Sie vor dem Anheben des Multifunktionsarms stets den Spritzschutz.

SO VERWENDEN SIE IHREN MIXER

1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf **O** gestellt ist.
2. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an (falls es sich um eine Schaltsteckdose handelt, schalten Sie diese ein).
3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein.
4. Sie können zwischen verschiedenen Stufen von **1** (niedrig) bis **10** (hoch) wählen. Um den Motor auszuschalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf **O**.
5. Lassen Sie den Motor in kurzen Intervallen laufen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position drehen. Lassen Sie den Regler wieder los, damit der Motor anhält.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen

Aufsatz	Geschwindigkeit	Geeignet für:
Flachrührer	7-10	Schlagen von Sahne, Eiweiß, leichte Teigmischungen
Schneebesen	4-7	Rühren von Butter und Zucker, mittlere Teigmischungen
Knethaken	1-3	Schwere Teigmischungen, Brot, Gebäck

DE

STANDMIXER

AUFBAU

1. Ziehen Sie die Abdeckung vom Antrieb des Mixbehälters ab (Abb. D).
2. Setzen Sie den Behälter so in die Aussparung für den Antrieb, dass die ▼ Markierung auf dem Behälter und die 🔓 Markierung auf dem Basisgerät aufeinander ausgerichtet sind (Abb. E).
3. Drehen Sie den Behälter solange im Uhrzeigersinn, bis die ▼ Markierung auf dem Behälter und die 🔒 Markierung auf dem Basisgerät aufeinander ausgerichtet sind (Abb. F).
4. Geben Sie die Zutaten in den Mixer und setzen Sie den Deckel und die Verschlusskappe auf den Behälter (Abb. G). Befüllen Sie den Behälter nicht über die max. Linie. Verwenden Sie den Behälter niemals, ohne den Deckel aufzusetzen.

SO VERWENDEN SIE IHREN STANDMIXER

1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf **O** gestellt ist.
2. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an (falls es sich um eine Schaltsteckdose handelt, schalten Sie diese ein).
3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein.
4. Sie können zwischen verschiedenen Stufen von **1** (niedrig) bis zu **10** (hoch) wählen. Um den Motor auszuschalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf **O**.
5. Lassen Sie den Motor in kurzen Intervallen laufen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die ◎ Position drehen. Lassen Sie den Regler wieder los, damit der Motor anhält.
6. Möchten Sie während des Mixvorgangs weitere Zutaten hinzugeben, drehen Sie die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab. Geben Sie die Zutaten hinzu, setzen Sie die Verschlusskappe wieder auf und drehen Sie sie zum Verschließen im Uhrzeigersinn.
7. Ist der Mixvorgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf **O** und nehmen Sie den Deckel des Behälters bzw. den Behälter vom Basisgerät erst dann herunter, wenn die Messer sich nicht mehr drehen.
8. Um den Behälter herunterzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die ▼ Markierung und die 🔓 Markierung aufeinander ausgerichtet sind.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

Schalten Sie das Gerät aus (**O**) und ziehen Sie den Netzstecker vom Stromnetz.

Mixer:

1. Reinigen Sie das Gerät möglichst direkt nach dem Gebrauch, damit sich keine Lebensmittelreste in der Schüssel absetzen können.
2. Reinigen Sie die Rührschüssel, den Spritzschutz und die Aufsätze mit warmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie die Teile anschließend ab.
3. Sie können die Rührschüssel und das Zubehör auch im Geschirrspüler reinigen, aber bitte beachten Sie: Die aggressive Reinigung im Geschirrspüler greift die Oberflächenbeschichtung an. Dadurch sollte es jedoch nur zu Schönheitsfehlern kommen, die sich nicht auf die Leistungsfähigkeit des Geräts auswirken sollten.
4. Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Standmixer:

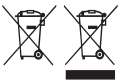
1. Reinigen Sie den Mixbehälter, Deckel und die Verschlusskappe mit warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile anschließend ab.

2. Sie können den Behälter, Deckel und die Verschlusskappe im Geschirrspüler reinigen. Wir empfehlen Ihnen jedoch, das Messer vor der Reinigung im Geschirrspüler zu entfernen.

So entfernen Sie das Messer:

1. Stellen Sie den Behälter auf den Kopf.
2. Drehen Sie das Messer im Uhrzeigersinn in Richtung des Symbols (Abb. H).
3. Nehmen Sie die Messereinheit vorsichtig heraus (Abb. J). **Seien Sie vorsichtig, die Messerklingen sind sehr scharf**.
4. Entfernen Sie die Dichtung und reinigen Sie das Messer und die Dichtung mit warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile anschließend ab.
5. Bringen Sie die Dichtung wieder am Messer an, setzen Sie das Messer anschließend wieder in den Behälter ein und drehen Sie es soweit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Symbols (Abb. H). Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig sitzt und das Messer fest angebracht ist, andernfalls kann es sein, dass der Behälter während der Verwendung ausläuft.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

REZEPTE FÜR DEN MIXER

PIZZATEIG

Knethaken

- 250 ml Wasser
- 400 g Weizenmehl
- 25 ml Olivenöl
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 2,5 g Zucker
- 5 g Salz

Sieben Sie das Mehl in die Rührschüssel. Fügen Sie Hefe, Zucker und Salz hinzu. Geben Sie Wasser und Öl hinzu. Verrühren Sie alles bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit bis der Teig cremig ist. Bedecken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch und stellen Sie sie an einen warmen Ort, damit der Teig aufgeht (ca. 30-40 Minuten). Kneten Sie den Teig einige Minuten lang. Teilen Sie die Teigmasse in zwei Hälften auf. Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche kreisförmig aus. Legen Sie die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verteilen Sie Tomatensauce auf den Teigkreisen und belegen Sie sie. Im vorgeheizten Ofen (200°C) 18-20 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.

JOHANNISBEERBROT

Knethaken

- 500 g Vollkornmehl
- 150 g Butter (weich)
- 15 g Backpulver
- 2,5 g Salz
- 150 g Zucker
- 150 g Johannisbeeren
- 50 g Abrieb von Zitronen- und Orangenschale
- 2 Eier (mittelgroß)
- 30 ml Milch

Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel, fügen Sie die weiche Butter hinzu und mixen Sie das Ganze auf Geschwindigkeitsstufe 1. Sobald sich die Butter und das Mehl vermengen, geben Sie Zucker, Salz, Johannisbeeren, Abrieb der Zitronen- und Orangenschale sowie das Backpulver hinzu. Lassen Sie das Ganze weiter mixen, während Sie die Eier und Milch manuell schaumig schlagen und die Eier-/ Milchmischung ebenfalls in die Rührschüssel füllen. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und mixen Sie das Ganze, bis Sie einen glatten Teig erhalten. Geben Sie diesen in eine eingefettete Kastenform und lassen Sie das Brot im vorgeheizten Backofen bei 180°C 35 Minuten lang backen. Das Brot vor dem Einschneiden auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Getoastet mit Butter servieren.

DE

WEISSBROT
Knethaken

- 600 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 345 ml warmes Wasser
- 15 ml Sonnenblumenöl/Butter
- 5 g Zucker
- 10 g Salz

Sieben Sie das Mehl in die Rührschüssel. Fügen Sie Hefe, Zucker und Salz hinzu. Geben Sie Wasser und Öl hinzu. Verrühren Sie alles bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit bis der Teig cremig ist. Bedecken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch und stellen Sie sie an einen warmen Ort, damit der Teig aufgeht (ca. 30-40 Minuten). Kneten Sie den Teig einige Minuten lang. Den Teig in eine Kastenform geben, abdecken und für weitere 30 Minuten an einen warmen Ort stellen und gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen (200°C) 20-25 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Der Boden sollte hohl klingen, wenn man ihn anklopft.

HEISSES SCHOKOLADENSOUFFLÉ
Schneebesen

- 75 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 10 g Kakaopulver
- 450 ml Milch
- 4 Getrennte Eier
- 50 g feiner Zucker

Zerlassen Sie Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne. Mehl und Kakao einrühren. Milch hinzu geben. Umrühren, bis die Masse fest wird. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Anschließend das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß in die Rührschüssel geben und für einige Sekunden bei hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen. Fügen Sie Zucker hinzu und mixen Sie weiter, bis die Eiweißmasse fest ist. Geben Sie beide Mischungen zusammen in eine eingefettete ofenfeste Form (1,2 Liter). Geben Sie die Form in einen Bräter, der zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt ist. Im vorgeheizten Ofen (190°C) 40-45 Minuten lang backen.

GRUNDREZEPT KEKSE
Schneebesen

- 100 g Butter
- 150 g Feiner Zucker
- 5 ml Vanillearoma
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Backpulver

Geben Sie Butter, Zucker und Vanillearoma in die Rührschüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Verringern Sie die Geschwindigkeit. Geben Sie ein Ei hinzu. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, bis sich alles miteinander verbunden hat. Mehl und Backpulver zusammen in die Rührschüssel zur Schaummasse sieben. Formen Sie Kugeln aus der Teigmasse. Geben Sie sie auf ein eingefettetes Backblech. Drücken Sie sie leicht an. Im vorgeheizten Ofen (180°C) 12-15 Minuten lang backen. Auf dem Backblech einige Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen.

KLASSISCHER BISKUITKUCHEN
Schneebesen

- 100 g Butter/Margarine
- 100 g feiner Zucker
- 2 Eier (Größe L)
- 100 g Mehl mit Backpulver versetzt
- 1 Tropfen Vanillearoma

Fetten Sie zwei 180 mm gerade Backformen ein. Legen Sie die Böden mit Butter bestrichenem Backpapier aus. Geben Sie Butter und Zucker in die Rührschüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Verringern Sie die Geschwindigkeit. Geben Sie nach und nach Eier, Vanille und das Mehl hinzu. Erhöhen Sie auf mittlere Geschwindigkeit, sobald sich die Zutaten verbinden. Geben Sie den Teig in die Backformen. Im vorgeheizten Ofen (180°C) 25 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Auf einem Backgitter auskühlen lassen. Drehen Sie einen der beiden Biskuitteige Biskuitteig um. Verteilen Sie eine Schicht Himbeermarmelade auf der Oberfläche. Legen Sie den anderen Biskuitteig auf die Marmelade. Sie können die Himbeermarmelade durch andere Füllungen ersetzen, z. B. durch Buttercreme.

SCHOKOLADENKUCHEN
Flachrührer

- 50 g Butter (weich)
- 30 g Golden Syrup
- 50 ml Milch
- 2 Eier, geschlagen
- 125 g feiner Zucker
- 100 g Blockschokolade, geschmolzen
- 10 ml Vanilleextrakt
- 100 ml kochendes Wasser
- 35 g Kakaopulver
- 125 g Mehl mit Backpulver versetzt
- 30 ml Sonnenblumenöl

Lösen Sie den Kakao im kochenden Wasser auf und lassen Sie ihn abkühlen. Schlagen Sie die Butter und den Zucker in der Rührschüssel einige Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1, geben Sie ein halbes Ei hinzu, anschließend die Hälfte des Mehls, erhöhen Sie nach und nach die Geschwindigkeit auf Stufe 3, geben Sie das restliche Ei und Mehl hinzu. Das Ganze mixen, bis Sie einen glatten Teig erhalten. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und 1 Stunde lang, oder bis kein Teig mehr an einem Zahnstocher, den Sie in den Kuchen stecken, kleben bleibt, dämpfen lassen.

BAUERN-FRÜCHTEBROT
Flachrührer

- 150 g Butter
- 150 g feiner Zucker
- 75 g Belegkirschen, gehackt
- jeweils 75 g Sultaninen und Rosinen
- 25 g Abrieb von Zitronen- und Orangenschale
- 300 g Mehl mit Backpulver versetzt
- Prise Salz
- 5 g Kräutermischung
- 45 ml Milch
- 3 Eier

Fetten Sie eine 20 cm (8") große Kastenform ein. Mit Backpapier auslegen. Heizen Sie den Backofen auf 180°C. Geben Sie Butter, Zucker, Trockenfrüchte und Gewürze in die Rührschüssel und schlagen Sie das Ganze solange auf Geschwindigkeitsstufe 3, bis Sie eine glatte Masse erhalten. Geben Sie Eier und Milch hinzu und schlagen Sie den Teig weiterhin ein paar Sekunden lang. Fügen Sie nach und nach das Mehl hinzu und schlagen Sie die Masse, bis sie glatt ist. Den Teig in einer Kastenform etwa 1½ Stunden backen lassen. Das Brot 15 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es auf einen Gitterrost legen.

BISKUITTEIG
Flachrührer

- 500 g Mehl
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Tropfen Vanilleessenz
- 4 Eier
- 15 g Backpulver
- 125 ml Milch
- Prise Salz

Fetten Sie eine tiefe 23 cm große Springform ein und legen Sie sie mit Backpapier aus. Heizen Sie den Backofen auf 190°C/375°C/Gasherd Stufe 5 vor. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel, mixen Sie sie 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1, anschließend 3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 3, bis Sie eine glatte Masse erhalten. Füllen Sie die Masse in die Springform und lassen Sie den Teig 50 - 60 Minuten mittig im Backofen backen, bis kein Teig mehr an einem Spieß, den Sie in den Kuchen stecken, kleben bleibt. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Sie können das Grundrezept variieren, indem Sie 100 g Rosinen, gehackte Nüsse oder Schokoraspeln hinzufügen.

REZEPTE FÜR DEN STANDMIXER

LAUCH- UND KARTOFFELSUPPE

- 150g Lauch
- 150g Kartoffeln
- 2 Gemüsebrühwürfel
- 800ml Wasser
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Verrühren Sie Lauch und Kartoffeln 2 Sekunden lang im Standmixer. Geben Sie die Masse in einen großen Kochtopf. Geben Sie Wasser und Brühwürfel hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie den Kochtopf zu. 20 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie den Kochtopf von der Herdplatte. Lassen Sie diesen 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie im Standmixer alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

FR

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Débranchez dans tous les cas l'appareil de la prise secteur s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Vous devez prendre des précautions lors de la manipulation des lames tranchantes lorsque vous videz et nettoyez l'appareil.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

⚠ Veillez à ne pas ajouter de liquide chaud (à une température supérieure à 40°C), car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de dix minutes. Après 10 minutes, éteignez l'appareil pendant au moins 20 minutes.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

1. Batteur
2. Fouet
3. Crochet pétrisseur
4. Moteur des accessoires*
5. Bras
6. Arbre et broche d'entraînement
7. Levier de verrouillage du bras
8. Contrôle de vitesse
9. Protection anti-éclaboussures
10. Bol
11. Bol mélangeur
12. Bouchon
13. Couvercle
14. Anneau d'étanchéité
15. Bloc de lames

Résistant au lave-vaisselle

*Le moteur des accessoires est conçu pour les accessoires additionnels qui peuvent être utilisés avec cet appareil. Veuillez consulter la documentation en ligne pour obtenir plus de détails.

POSITIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface résistante à l'eau, sèche, stable et de niveau.
2. Cheminez le câble de sorte qu'il ne dépasse pas et qu'il ne soit pas possible d'être pris dans le câble ou de trébucher.
3. Ne branchez pas l'appareil tant que vous n'avez pas terminé de l'assembler.

MONTAGE

Soulever le bras :

1. Les ressorts dans le bras sont puissants et il convient que vous placiez votre main sur le dessus du bras pour contrôler son mouvement.
2. Faites pivoter le levier de verrouillage du bras sur la position 🔓 et maintenez-le sur cette position. Le bras se lèvera.

Abaisser le bras :

1. Faites pivoter le levier de verrouillage du bras sur la position 🔓 et maintenez-le sur cette position.
2. Poussez le bras vers le bas et, tout en le maintenant là, relâchez le levier de verrouillage du bras.

Fixation du bol

Levez le bras avant d'insérer ou de retirer le bol. Utilisez uniquement le bol fourni.

1. Placez le bol dans la cavité à la base de l'appareil et faites-le pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Pour retirer le bol, faites-le pivoter dans le sens anti-horaire, puis extrayez-le de la base.

Fixation/retrait des accessoires

Éteignez l'appareil, débranchez-le et relevez le bras avant de monter/démonter les accessoires.

1. Alignez la fente située sur l'accessoire avec la broche de l'arbre d'entraînement (Figure A).
2. Poussez l'accessoire sur l'arbre d'entraînement, puis faites-le pivoter dans le sens anti-horaire pour le verrouiller (Figure B).

Pour retirer un accessoire, poussez-le légèrement vers le haut, puis faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre et séparez-le de l'arbre d'entraînement.

Protection anti-éclaboussures

La protection anti-éclaboussures vous protège contre les déversements ou les éclaboussures pendant le mélange tout en vous permettant d'ajouter des ingrédients. Éteignez le robot mélangeur et débranchez-le avant de fixer/démonter la protection anti-éclaboussures.

Avec le bol en place et le bras abaissé :

1. Insérez la protection anti-éclaboussures entre le bras et le bol.
2. Alignez-la de façon à ce que l'ouverture se trouve sur le côté droit (Figure C).

- Retirez dans tous les cas la protection anti-éclaboussures avant de soulever le bras.

UTILISATION DE VOTRE ROBOT MÉLANGEUR

1. Vérifiez que le contrôle de vitesse est réglé sur **O**.
2. Branchez la fiche dans la prise de courant (activez la prise s'il s'agit d'une prise commutable).
3. Faites pivoter le contrôle de vitesse dans le sens horaire jusqu'à la vitesse souhaitée.
4. La plage va de **1** (vitesse faible) à **10** (vitesse élevée). Réglez le contrôle de vitesse sur **O** pour éteindre le moteur.
5. Pour faire tourner le moteur avec de courtes impulsions, réglez le contrôle de vitesse sur la position ◎. Lâchez le bouton de contrôle pour arrêter le moteur.

Vitesses recommandées

Accessoire	Vitesse	Application :
Fouet	7-10	battre/aérer de la crème, des blancs d'œufs, de la pâte à frire, des mélanges légers
Batteur	4-7	monter du beurre et du sucre en crème, mélanger des pâtes à gâteau moyennes
Crochet pétrisseur	1-3	mélanges lourds, pain, pâtisserie

FR

MONTAGE

1. Retirez le couvercle du moteur du bol mélangeur (Figure D).
2. Insérez le bol dans l'ouverture du moteur avec la marque ▼ du bol alignée sur la marque 🔓 du robot mélangeur (Figure E).
3. Faites pivoter le bol dans le sens horaire jusqu'à ce que la marque ▼ située sur le bol soit alignée sur la marque 🔒 du robot mélangeur (Figure F).
4. Ajoutez les ingrédients dans le bol et fixez le couvercle et le bouchon (Figure G). Ne remplissez pas le bol au-delà de la marque max. N'utilisez en aucun cas le bol si le couvercle n'est pas en place.

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR

1. Vérifiez que le contrôle de vitesse est réglé sur **O**.
2. Branchez la fiche dans la prise de courant (activez la prise s'il s'agit d'une prise commutable).
3. Faites pivoter le contrôle de vitesse dans le sens horaire jusqu'à la vitesse souhaitée.
4. La plage va de **1** (vitesse faible) à **10** (vitesse élevée). Réglez le contrôle de vitesse sur **O** pour éteindre le moteur.
5. Pour faire tourner le moteur avec de courtes impulsions, réglez le contrôle de vitesse sur la position ◎. Lâchez le bouton de contrôle pour arrêter le moteur.
6. Si vous devez ajouter d'autres ingrédients pendant le mélange, faites pivoter le bouchon dans le sens anti-horaire et retirez-le. Ajoutez les ingrédients, remettez le bouchon en place et faites-le pivoter dans le sens horaire pour le verrouiller.
7. Lorsque le mélange est terminé, réglez le contrôle de vitesse sur O et attendez que les lames s'arrêtent avant de retirer le couvercle du bol ou le bol du robot mélangeur.
8. Pour retirer le bol, faites-le pivoter dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la marque ▼ soit alignée avec la marque 🔓.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Éteignez l'appareil (**O**) et débranchez-le avant de le nettoyer.

Robot mélangeur :

1. Nettoyez dès que possible après utilisation pour éviter le dépôt de résidus à l'intérieur du bol.
2. Lavez le bol, la protection anti-éclaboussures et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
3. Vous pouvez mettre le bol et les accessoires dans un lave-vaisselle, mais sachez que l'environnement rigoureux à l'intérieur du lave-vaisselle pourra affecter les finitions des surfaces. Les dommages devraient être purement esthétiques et ne devraient pas affecter le fonctionnement de l'appareil.
4. Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon propre et humide.

Bol mélangeur :

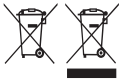
1. Lavez le bol mélangeur, le bouchon et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez ces éléments et séchez-les.
2. Vous pouvez laver le bol, le bouchon et le couvercle dans un lave-vaisselle. Cependant, nous vous recommandons de retirer la lame avant tout nettoyage en lave-vaisselle.

Pour retirer la lame :

1. Retournez le bol.
2. Faites pivoter la lame dans le sens horaire en direction du symbole 🔓 (Figure H).
3. Soulevez délicatement sur l'unité de lames (Figue J). **Prenez garde, les lames ont des bords très coupants.**
4. Retirez le joint et lavez soigneusement la lame et le joint dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez ces éléments et séchez-les.

5. Replacez le joint sur la lame, puis faites descendre la lame dans le bol et faites-la pivoter au maximum dans le sens anti-horaire en direction du symbole 🔒 (Figure H). Assurez-vous que le joint est en place et que la lame est bien serrée, faute de quoi le bol pourrait présenter des fuites pendant son utilisation.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

RECETTES POUR LE ROBOT MÉLANGEUR

PÂTE À PIZZA
crochet pétrisseur

- 250 ml eau
- 400 g farine forte pour pain blanc
- 25 ml d'huile d'olive
- 7 g levure en poudre
- 2.5 g sucre
- 5 g sel

Tamiser la farine dans un récipient. Ajoute la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau et l'huile Malaxer à vitesse basse à moyenne jusqu'à ce que le pâte soit lisse. Couvrir le récipient avec un chiffon humide et le placer dans un lieu à température chaude jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (30-40 minutes). Pétrir à la main pendant quelques minutes. Couper la pâte en deux. Laminez la pâte en cercles sur une surface farinée. Placer les cercles sur une plaque de cuisson anti-adhérente. Napper les cercles avec une sauce à base de tomate et ajouter les garnitures. Cuire dans four préchauffé à 200°C pendant 18-20 minutes. La surface doit avoir une couleur brun doré.

PAIN AUX RAISINS
crochet pétrisseur

- 500 g de farine complète
- 150 g de beurre (ramolli)
- 15 g de levure en poudre
- 2,5 g de sel
- 150 g de sucre
- 150 g de raisins secs
- 50 g de zestes variés
- 2 œufs (moyens)
- 30 ml de lait
-

Mettez la farine dans le bol, ajoutez le beurre ramolli et mélangez à la vitesse 1. Quand le beurre et la farine commencent à s'unir, ajoutez le sucre, le sel, les raisins secs, le zeste et le levure en poudre. Laissez l'appareil poursuivre le mélange pendant que vous battez les œufs et le lait, puis ajoutez le mélange obtenu à partir des œufs et du lait dans le bol. Sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une pâte uniforme. Versez la pâte dans un moule à pain graissé et faites cuire dans un four préchauffé à 180° C/350° F/puissance 4 pendant 35 minutes. Laissez refroidir sur une grille avant de découper. Servez grillé avec du beurre.

PAIN BLANC
crochet pétrisseur

- 7 g levure en poudre active (1 sachet)
- 600 g farine forte pour pain blanc
- 345 ml eau chaude
- 15 ml huile de tournesol/beurre
- 5 g sucre
- 10 g sel

Tamiser la farine dans un récipient. Ajoute la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau et l'huile Malaxer à vitesse basse à moyenne jusqu'à ce que le pâte soit lisse. Couvrir le récipient avec un chiffon humide et le placer dans un lieu à température chaude jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (30-40 minutes). Pétrir à la main pendant quelques minutes. Verser dans un moule à pain d'1 kg, couvrir et placer dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Cuire dans four préchauffé à 200°C pendant 20-25 minutes. La surface doit avoir une couleur brun doré. Quand vous frappez sur la base, vous devez entendre un son creux.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT CHAUD

fouet

- 75 g beurre
- 50 g farine
- 20 g poudre de cacao
- 450 g lait
- 4 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- 50 g sucre en poudre

FR

Fondre le beurre dans une poêle à feux doux. Incorporer la farine et le cacao et mélanger. Ajouter le lait. Mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Ajouter les jaunes d'œuf et battre. Battre les blancs en neige à grande vitesse pendant quelques secondes. Ajouter le sucre et battre jusqu'à obtenir un mélange ferme. Verser les mélanges ensemble dans un plat allant au four beurré, d'une contenance de 1,2 litre. Placer le plat dans une rôtissoire à moitié remplie avec de l'eau bouillante. Cuire dans four préchauffé à 190°C pendant 40-45 minutes.

BISCUITS DE BASE

fouet

- 100 g beurre
- 150 g sucre en poudre
- 5 ml essence de vanille
- 1 œuf
- 100 g farine
- 100 g farine fermentante

Mettre le beurre, le sucre et l'essence de vanille dans un bol. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Réduire la vitesse. Ajouter l'œuf. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mixés. Incorporer et tamiser les farines, puis les mélanger aux autres ingrédients. Former des boulettes avec la pâte. Placer les boulettes sur une plaque de cuisson graissée. Aplatir légèrement les boulettes. Cuire dans four préchauffé à 180°C pendant 12-15 minutes. Laisser refroidir sur le plaque pendant quelques minutes avant de transférer sur une grille.

GÉNOISE CLASSIQUE

fouet

- 100 g beurre/margarine
- 100 g sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 g farine fermentante
- 1 goutte essence de vanille

Graisser deux moules de cuisson à bords droits de 180 mm. Couvrir le fond des moules avec du papier sulfurisé beurré. Mettre le beurre et le sucre dans un récipient. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Réduire la vitesse. Ajouter graduellement les œufs, puis la vanille et enfin la farine. Augmenter à vitesse moyenne une fois que les ingrédients commencent à s'incorporer. Verser le mélange dans les moules de cuisson. Cuire dans four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes. La surface doit avoir une couleur brun doré. Laisser refroidir sur une grille. Retourner la génoise. Napper la partie supérieure de la génoise avec de la confiture de framboise. Placer l'autre génoise sur la couche de confiture. Vous pouvez substituer la confiture de framboise par d'autres garnitures, comme de la crème au beurre.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

batteur

- 50 g de beurre, ramolli
- 30 g de sirop de table
- 50 ml de lait
- 2 œufs battus
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat à cuire, fondu
- 10 ml d'extrait de vanille
- 100 ml d'eau bouillante
- 35 g de poudre de cacao
- 125 g de farine fermentante
- 30 ml d'huile végétale légère (tournesol, etc.)

Dissolvez le cacao dans l'eau bouillante et laissez refroidir. Mélangez le beurre et le sucre à la vitesse 1 pendant quelques secondes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, ajoutez la moitié des œufs, puis la moitié de la farine, en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à atteindre la vitesse 3, ajoutez le restant des œufs et de la farine, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse, ajoutez les autres ingrédients et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez la pâte dans un plat, couvrez avec du papier aluminium et faites cuire à la vapeur pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'une broche introduite dans le gâteau en ressorte propre.

GÂTEAU CAMPAGNARD AUX FRUITS

batteur

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 75 g de cerises confites, hachées
- 75 g des raisins sultanas et 75 g de raisins secs
- 25 g de zestes variés
- 300 g de farine fermentante
- Une pincée de sel
- 5 g de mélange d'épices de type pudding spice
- 45 ml de lait
- 3 œufs
-

Graissez un moule à gâteau de 20 cm (8"). Tapissez-le de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180° C/350° F/puissance 4. Mettez le beurre, le sucre, les fruits secs et les épices dans le bol et battez le tout à vitesse 3 jusqu'à obtenir une consistance uniforme. Ajoutez les œufs et le lait et battez pendant quelques secondes. Ajoutez graduellement la farine, en battant jusqu'à ce qu'elle soit bien intégrée au mélange. Faites cuire dans le moule à gâteau pendant environ 1 heure et demie. Laissez refroidir dans le moule pendant 15 minutes puis démoulez sur une grille.

MÉLANGE POUR GÂTEAU DE SAVOIE

batteur

- 500 g de farine ordinaire
- 250 g de beurre mou ou de margarine
- 250 g de sucre
- 2 gouttes d'essence de vanille
- 4 œufs
- 15 g de levure en poudre
- 125 ml de lait
- une pincée de sel
-

Graissez une moule à gâteau profond de 23 cm (9") et tapissez-le de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 190° C/375° F/puissance 5. Mettez tous les ingrédients dans le bol, mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis à la vitesse 3 pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir une texture uniforme. Versez le mélange dans le moule à gâteau et faites cuire au centre du four pendant 50-60 minutes, jusqu'à ce qu'une broche introduire dans le gâteau en ressorte propre. Laissez refroidir sur une claie. Vous pouvez modifier la recette de base en ajoutant 100 g de raisins secs, de noix hachées ou de chocolat râpé.

RECETTES POUR LE MÉLANGEUR

SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

- 150 g poireaux
- 150 g pommes de terre
- 2 cubes de bouillon
- 800 ml eau
- sel et poivre

Traiter les poireaux et les pommes de terre pendant 2 secondes. Transférer dans une grande casserole. Ajouter l'eau et les cubes de bouillon Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

NL

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

Ontkoppel het apparaat altijd van het stopcontact als het zonder toezicht wordt gelaten en voor het monteren, demonteren en reinigen.

Wees voorzichtig wanneer u scherpe messen hanteert tijdens het legen en reinigen.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

⚠ Giet geen hete vloeistoffen (warmer dan 40°C) in het apparaat aangezien deze stoom kunnen veroorzaken.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Schakel het apparaat niet meer dan 10 minuten achtereen in. Schakel het na 10 minuten functioneren minstens 20 minuten uit.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

1. Klopper
2. Garde
3. Deeghaak
4. Accessoireaandrijving*
5. Arm
6. Aandrijfas en pin
7. Armvergrendelingshendel
8. Snelheidsregelaar
9. Spatscherm
10. Schaal
11. Mengkan
12. Dop
13. Deksel
14. Afdichting
15. Messeneenheid

Vaatwasmachinebestendig

* De accessoireaandrijving is voor extra accessoires die met deze machine gebruikt kunnen worden. U vindt meer informatie online.

PLAATSING

1. Zet het apparaat op een watervaste, droge, stabiele en horizontale ondergrond.
2. Leg het snoer zo dat het niet hangt en er niet over gestruikeld kan worden.
3. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat u klaar bent met monteren.

GEBRUIKEN

MONTAGE

De arm heffen:

1. De veren in de arm zijn krachtig, plaatst uw hand op de arm om de beweging ervan te beheersen.

Draai de armvergrendelingshendel in de positie 🔓 en houdt hem daar. De arm komt omhoog.

De arm laten dalen:

1. Draai de armvergrendelingshendel in de positie 🔓 en houdt hem daar.
2. Druk de arm naar beneden en terwijl u hem daar houdt, laat u de armvergrendelingshendel los.

De kom plaatsen

Hef de arm voordat u de kom plaatst of verwijderd. Gebruik uitsluitend de meegeleverde kom.

1. Plaats de kom in de holte in de voet en draai hem rechtsom tot hij op zijn plaats vergrendeld is.
2. Draai de kom linksom en til hem van de voet om hem te verwijderen.

Accessoires plaatsen/verwijderen

Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires plaatst of verwijdert.

1. Lijn de sleuf in het accessoire uit met de pin op de aandrijfas (Fig. A).
2. Druk het accessoire op de aandrijfas en draai het linksom om het te vergrendelen (Fig. B).

Om een accessoire te verwijderen, drukt u het licht omhoog, draait het rechtsom en tilt het van de as.

Spatscherm

Het spatscherm beschermt u tegen morsen of spatten tijdens het mengen, terwijl u wel ingrediënten kunt toevoegen. Schakel uw mixer uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het spatscherm plaatst/verwijdert.

Met geplaatste kom en de arm in lage positie:

1. Schuif het spatscherm tussen de arm en de kom.
2. Lijn hem zo uit dat de opening zich rechts bevindt (Fig. C).

- Verwijder het spatscherm altijd voordat u de arm heft.

UW MIXER GEBRUIKEN

1. Controleer dat de snelheidsregelaar op **O** staat.
2. Steek de stekker in het stopcontact (schakel het stopcontact in, indien van toepassing).
3. Draai de snelheidsregelaar rechtsom naar de gewenste snelheid.
4. Het bereik is van **1** (laag) tot **10** (hoog). Draai de snelheidsregelaar terug naar **O** om de motor uit te schakelen.
5. Om de motor in korte stoten te laten functioneren, draait u de snelheidsregelaar naar de positie 🌀. Laat de snelheidsregelaar los om de motor te stoppen.

Aanbevolen snelheden

Accessoire	Snelheid	Gebruiken voor:
Garde	7-10	room, eiwit, beslag, lichte mengsels kloppen/luchtig maken
Klopper	4-7	room en suiker of licht cakebeslag romig kloppen,
Deeghaak	1-3	zware mengsels, brood, deeg

BLENDER

MONTAGE

1. Schuif het deksel van de blenderkan-aandrijving (Fig. D).
2. Plaats de kan in de aandrijfopening met het merkteken ▼ op de kom uitgelijnd met het merkteken 🔓 op de mixer (Fig. E).
3. Draai de kan rechtsom tot het merkteken ▼ op de kom is uitgelijnd met het merkteken 🔒 op de mixer (Fig. F).
4. Voeg de ingrediënten toe in de kan en plaats het deksel en de dop (Fig. G). Vul niet verder dan het max.-teken op de kan. Gebruik de kom nooit zonder deksel.

NL

UW BLENDER GEBRUIKEN

1. Controleer dat de snelheidsregelaar op **O** staat.
2. Steek de stekker in het stopcontact (schakel het stopcontact in, indien van toepassing).
3. Draai de snelheidsregelaar rechtsom naar de gewenste snelheid.
4. Het bereik is van **1** (laag) tot **10** (hoog). Draai de snelheidsregelaar terug naar **O** om de motor uit te schakelen.
5. Om de motor in korte stoten te laten functioneren, draait u de snelheidsregelaar naar de positie ◎. Laat de snelheidsregelaar los om de motor te stoppen.
6. Als u tijdens het blenden ingrediënten wilt toevoegen, draait u de dop linksom en verwijdert hem. Voeg de ingrediënten toe en plaats de dop terug, draai hem linksom om hem te vergrendelen.
7. Als u klaar bent met blenden, zet u de snelheidsregelaar op O en wacht tot de messen gestopt zijn voordat u het deksel van de kan of de kan van de mixer haalt.
8. Om de kan te verwijderen, draait u hem linksom tot het merkteken ▼ is uitgelijnd met het merkteken 🔓.

ZORG EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit (**O**) en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.

Mixer:

1. Zo snel mogelijk na gebruik reinigen om te voorkomen dat resten in de kom drogen.
2. Was de kom, de spatscherm en het accessoires met warm zeepwater, spoel ze af en droog ze.
3. U kunt de kom en accessoires in de vaatwasser wassen, maar let op: de irriterende omgeving in de vaatwasser kan de oppervlakteafwerking beschadigen. De schade is waarschijnlijk alleen esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
4. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige, schone doek.

Mengkan:

1. Was de mengkan, het deksel en de dop in warm zeepwater. Spoel en droog af.
2. U kunt de kan, het deksel en de dop in de vaatwasser wassen. We raden u echter aan om het mes te verwijderen voordat u deze in de vaatwasser wast.

Het mes verwijderen:

1. Draai de kan ondersteboven.
2. Draai het mes rechtsom in de richting van het 🔓-symbool (Fig. H).
3. Verwijder de meseenheid voorzichtig (Fig. J). **Voorzichtig, de randen van de messen zijn scherp.**
4. Verwijder de pakking en was het mes en de pakking zorgvuldig in warm zeepwater. Spoel en droog af.
5. Plaats de pakking weer op het mes en plaats het mes in de kan, draai het zover mogelijk linksom in de richting van het 🔒-symbool (Fig. H). Verzeker u ervan dat de pakking is geplaatst en het mes geheel is vastgedraaid, anders kan de kan lekken tijdens het gebruik.

RECYCLING

Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

MIXER RECEPTEN

PIZZADEEG
deeghaak

- 250 ml water
- 400 g bloem voor witbrood
- 25 ml olijfolie
- 7 g gedroogde gist
- 2.5 g suiker
- 5 g zout

Zeef de bloem in een kom. Voeg de gist, het suiker en zout toe. Voeg het water en de olie toe. Meng op lage snelheid tot het deeg glad is. Bedek de kom met een vochtige doek en zet hem op een warme plek om te rijzen (30-40 minuten). Kneed een paar minuten met de hand. Snijd het deeg in tweeën. Rol het deeg in een rondje op een met bloem bestoven oppervlakte. Leg de ronde vormen op een antiaanbakplaat. Garneer de rondjes met een tomatensaus en voeg ingrediënten naar keuze toe. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 18-20 min. De oppervlakte moet goudbruin zijn.

KRENTENBROOD
deeghaak

- 500 g volkorenbloem
- 150 g boter (zacht)
- 15 g bakpoeder
- 2,5 g zout
- 150 g suiker
- 150 g krenten
- 50 g sukade
- 2 eieren (minimum)
- 30 ml melk
-

Doe de bloem in de kom, voeg de zachte boter toe en mix op snelheid 1. Als de boter en bloem beginnen te kleven, voegt u de suiker, het zout, de krenten, de sukade en het bakpoeder toe. Blijf dit mixen terwijl u de eieren en de melk samen klopt, voeg het ei-melkmengsel vervolgens toe aan de kom. Selecteer snelheid 2 en mix tot het goed gemengd is. Doe het deeg in een ingevette broodvorm en bak het in een voorverwarmde over op 180 °C/350 °F/gasstand 4 gedurende 35 minuten. Laten afkoelen op een rek voordat u het snijdt. Geroosterd opdienen met boter.

WITBROOD
deeghaak

- 600 g bloem voor witbrood
- 7 g actieve droge gist (1 zakje)
- 345 m warm water
- 15 ml zonnebloemolie/boter
- 5 g suiker
- 10 g zout

Zeef de bloem in een kom. Voeg de gist, het suiker en zout toe. Voeg het water en de olie toe. Meng op lage snelheid tot het deeg glad is. Bedek de kom met een vochtige doek en zet hem op een warme plek om te rijzen (30-40 minuten). Kneed een paar minuten met de hand. Doe het in een broodvorm van 1 kg en zet het een half uur op een warme plaats. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 20-25 min. De oppervlakte moet goudbruin zijn. De bodem moet hol klinken als u erop tikt.

WARME CHOCOLADESOUFFLÉ
gardes

- 75 g boter
- 50 g gewone bloem
- 20 g cacaopoeder
- 450 g melk
- 4 gescheiden eieren
- 50 g rietsuiker

Laat de boter in een pan zachtjes smelten. Roer de bloem en cacao erdoor. Voeg de melk toe. Roeren tot het dik wordt. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Klop de eigelen. Klop de eiwitten op hoge snelheid een paar seconden lang. Voeg de suiker toe en klop tot het stijf is. Meng de mengsels voorzichtig in een beboterde ovenvaste schaal van 1.2 liter Zet de schaal in een bakplaat die u half heeft gevuld met kokend water. Bak in een voorverwarmde oven op 190°C gedurende 40-45 min.

GEWONE CAKEJES

gardes

- 100 g boter
- 150 g rietsuiker
- 5 ml vanillearoma
- 1 ei
- 100 g gewone bloem
- 100 g zelfrijzend bakmeel

Doe de boter, suiker en het vanillearoma in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Verminder de snelheid. Voeg het ei toe en klop langzaam steeds sneller tot alles gemengd is. Zeef de bloem samen en voeg het langzaam bij het mengsel. Vorm ballen van het mengsel. Leg ze op een ingevette bakplaat. Druk ze licht plat. Bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 12-15 min. Laat een paar minuten op de plaat afkoelen en leg ze op een rooster.

NL

KLASSIEKE VICTORIA CAKE VAN BISCUITDEEG

gardes

- 100 g boter/margarine
- 100 g rietsuiker
- 2 eieren
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 1 druppel vanillearoma

Vet twee cakevormen van 180 mm in. Bedek de bodem met bakpapier Doe de boter en suiker in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Verminder de snelheid. Voeg langzaam de eieren, de vanille en de bloem toe. Verhoog de snelheid tot medium wanneer de ingrediënten beginnen te mengen. Doe het mengsel in de bakvormen. Bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 min. De oppervlakte moet goudbruin zijn. Laar afkoelen op een rooster. Zet één cake onderste boven. Bedek de bovenkant met frambozenjam. Leg de andere cake boven op de jam. U kunt de jam vervangen door iets anders, bijvoorbeeld banketbakkersroom.

CHOCOLADECAKE

klopper

- 50 g boter, zacht
- 30 g gouden stroop
- 50 ml melk
- 2 geklopte eieren
- 125 g rietsuiker
- 100 g keukenchocolade, gesmolten
- 10 ml vanille-extract
- 100 ml kokend water
- 35 g cacaopoeder
- 125 zelfrijzend bakmeel
- 30 ml lichte plantaardige olie (zonnebloem ...)

Los de cacao op in het kokende water en laat afkoelen. Klop de suiker een paar seconden met de boter op 1, voeg de helft van de geklopte eieren toe, voeg de helft van de bloem toe, verhoog de snelheid stapsgewijs tot 3, voeg het resterende ei den de bloem toe, mix tot het mengsel glad is, voeg de andere ingrediënten toe en mix tot het mengsel glad is. Doe het deeg in een schaal, dek af met folie en stoom gedurende 1 uur, of tot een een stokje dat u in de cake duwt er schoon uit komt.

BOERENFRUITCAKE

klopper

- 150 g boter
- 150 g rietsuiker
- 75 g gekonfijte kersen, gehakt
- 75 g sultana's en 75 g rozijnen
- 25 g sukade
- 300 zelfrijzend bakmeel
- Een snufje zout
- 5 g koekkruiden
- 45 ml melk
- 3 eieren

Vet een cakevorm van 20 cm (8") in. Bekleed hem met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 180 °C/350 °F/gasstand 4. Doe de boter, suiker, gedroogd fruit en kruiden in de kom, en klop op snelheid 3 tot het gemengd is. Voeg de eieren en de melk toe en klop nog een paar seconden. Voeg de bloem stapsgewijs toe, klop tot het goed gemengd is. Bak de cake gedurende ong. 1,5 uur in de oven. Laat hem een kwartier in de vorm afkoelen en draai hem om op een rooster.

CAKEBESLAG
klopper

- 500 g bloem
- 250 zachte boter of margarine
- 250 g suiker
- 2 druppels vanille-extract
- 4 eieren
- 15 g bakpoeder
- 125 ml melk
- een snufje zout

Vet een diepe, ronde cakevorm van 23 cm in en bekleed hem met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 190 °C/375 °F/gasstand 5. Doe alles in de kom, mix op snelheid 1 gedurende 30 s en vervolgens op snelheid 3 gedurende 3 minuten, tot u een mooi mengsel hebt. Giet het mengsel in de cakevorm, en bak midden in de oven gedurende 50-60 minuten, tot een stokje dat u in de cake duwt er schoon uitkomt. Laat afkoelen op een rooster. Varieer dit basisrecept door 100 g rozijnen, gehakte noten of geraspte chocolade toe te voegen.

BLENDER RECEPTEN

PREI & AARDAPPEL SOEP

- 75g prei
- 75g aardappel
- 1 bouillonblokjes
- 400ml water
- zout en peper

Verwerk de prei en aardappel gedurende 2 seconden. Doe het mengsel in een grote pan. Voeg het water en de bouillonblokjes toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20 minuten koken. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi. I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente se viene lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.

Fare attenzione quando si maneggiano lame affilate durante le operazioni di svuotamento e pulizia.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

⚠ Non aggiungere liquido caldo (oltre 40°C), in quanto può essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

- Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non fare funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti. Dopo 10 minuti, spegnere per almeno 20 minuti.
- Tenere dita, capelli, abiti, utensili da cucina lontano dalla ciotola e dagli accessori.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

1. Frusta piatta
2. Frusta a filo
3. Gancio da impasto
4. Accessorio trasmissione*
5. Braccio
6. Alberino motore e perno
7. Leva blocco del braccio
8. Selettore di velocità
9. Coperchio anti-schizzi
10. Ciotola
11. Bicchiere frullatore
12. Tappo apertura per l'aggiunta degli ingredienti
13. Coperchio
14. Guarnizione
15. Lama

Lavabile in lavastoviglie

*La trasmissione serve per gli accessori aggiuntivi utilizzabili con questo apparecchio. Consultare online per maggiori dettagli.

POSIZIONAMENTO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente all'acqua, asciutta e stabile.
2. Posizionare il cavo in modo che non sporga e non ci si possa inciampare o impigliare.
3. Non collegare alla presa se non si è terminato di montare gli accessori.

MIXER

MONTAGGIO

Sollevamento del braccio:

1. Le molle del braccio sono potenti, perciò posizionare la mano sulla parte superiore del braccio per controllare il suo movimento.
2. Ruotare la leva di blocco del braccio fino alla posizione 🔓 e lasciarla in quella posizione. Il braccio si alzerà.

Abbassamento del braccio:

1. Ruotare la leva di blocco del braccio fino alla posizione 🔓 e lasciarla in quella posizione.
2. Premere il braccio verso il basso e, tenendolo in questa posizione, rilasciare la leva di blocco del braccio.

Montaggio della ciotola

Alzare il braccio prima di montare o rimuovere la ciotola. Utilizzare solo la ciotola in dotazione.

1. Fissare la ciotola nel vano della base e ruotarla in senso orario fino a quando si bloccherà.
2. Per rimuoverla, ruotarla in senso antiorario e poi staccarla dalla base.

Montare/rimuovere gli accessori

Spegnere, scollegare e sollevare il braccio prima di montare o rimuovere gli accessori.

1. Allineare la scanalatura dell'accessorio con il perno sull'alberino motore (Fig A).
2. Spingere l'accessorio sull'alberino motore, quindi ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo (Fig. B).

Per rimuovere un accessorio, spingerlo delicatamente verso l'alto poi ruotarlo in senso orario e staccarlo dall'alberino.

Coperchio anti-schizzi

Il coperchio anti-schizzi protegge dalle fuoriuscite o dagli spruzzi durante la miscelazione, permettendo di aggiungere gli ingredienti. Spegnere e scollegare il mixer prima di montare/rimuovere il coperchio.
Con la ciotola in posizione ed il braccio in posizione abbassata:

1. Fare scorrere il coperchio anti-schizzi fra il braccio e la ciotola.
2. Allineare in modo che l'apertura sia sul lato destro (Fig. C).

- Rimuovere il coperchio prima di sollevare il braccio.

COME UTILIZZARE IL MIXER

1. Controllare che il selettore di velocità sia impostato sulla posizione **O**.
2. Inserire la spina nella presa di corrente (accendere la presa, se è commutabile).
3. Ruotare il selettore di velocità in senso orario fino alla velocità desiderata.
4. La gamma di regolazioni va da **1** (bassa) a **10** (alta). Portare il selettore di velocità di nuovo su **O** per spegnere il motore.
5. Per mettere in funzione il motore con brevi scatti, ruotare il selettore di velocità fino alla posizione ◎. Rilasciare il selettore per arrestare il motore.

Velocità raccomandate

Accessorio	Velocità	Utilizzare per:
Frusta a filo	7-10	sbattere/aerare panna, albumi d'uovo, pastella, miscele leggere
Frusta piatta	4-7	montare burro e zucchero, miscele medie per dolci
Gancio da impasto	1-3	impasti pesanti, pane, pasticceria

FRULLATORE

MONTAGGIO

1. Staccare la copertura del bicchiere frullatore (Fig. D).
2. Inserire il bicchiere frullatore nell'apertura della trasmissione con il simbolo ▼ sul bicchiere allineato con il simbolo 🔓 sul mixer (Fig. E).
3. Ruotare il bicchiere in senso orario fino a quando il simbolo ▼ sul bicchiere sarà allineato con il simbolo 🔒 sul mixer (Fig. F).
4. Aggiungere gli ingredienti nel bicchiere e inserire coperchio e tappo (Fig. G). Non riempire oltre il limite massimo indicato sul bicchiere. Non utilizzare il bicchiere senza inserire il coperchio.

IT

COME UTILIZZARE IL FRULLATORE

1. Controllare che il selettore di velocità sia impostato sulla posizione **O**.
2. Inserire la spina nella presa di corrente (accendere la presa, se è commutabile).
3. Ruotare il selettore di velocità in senso orario fino alla velocità desiderata.
4. La gamma di regolazioni va da **1** (bassa) a **10** (alta). Ruotare il selettore di velocità di nuovo su **O** per spegnere il motore.
5. Per mettere in funzione il motore con brevi scatti, ruotare il selettore di velocità fino alla posizione ◎. Rilasciare il selettore per arrestare il motore.
6. Se si devono aggiungere altri ingredienti mentre il frullatore è in uso, ruotare il tappo in senso antiorario e staccarlo. Aggiungere gli ingredienti, poi rimettere il tappo e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
7. Alla fine dell'operazione, ruotare il selettore di velocità su O ed attendere che le lame si arrestino prima di togliere il coperchio dal bicchiere o il bicchiere dal mixer.
8. Per rimuovere il bicchiere, ruotarlo in senso antiorario fino a quando il simbolo ▼ sarà allineato con il simbolo 🔓.

CURA E MANUTENZIONE

Spegnere (**O**) e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.

Mixer:

1. Pulire immediatamente dopo l'uso per impedire ai residui di rimanere all'interno della ciotola.
2. Lavare la ciotola, la protezione contro gli schizzi e gli accessori con acqua tiepida e detersivo, sciacquare e asciugare.
3. E' possibile mettere la ciotola e gli accessori in lavastoviglie, ma attenzione: l'azione della lavastoviglie rovinerà le finiture delle superfici. Il danno sarà solo a livello superficiale e non inciderà sul funzionamento dell'apparecchio.
4. Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.

Bicchiere frullatore:

1. Lavare il bicchiere frullatore, il tappo e il coperchio con acqua tiepida e detersivo. Sciacquare e asciugare.
2. E' possibile lavare il bicchiere, il tappo e il coperchio in lavastoviglie. Tuttavia, raccomandiamo di togliere la lama prima del lavaggio in lavastoviglie.

Per rimuovere la lama:

1. Capovolgere il bicchiere.
2. Ruotare la lama in senso orario nella direzione del simbolo 🔓 (Fig H).
3. Staccare delicatamente il gruppo lame (Fig. J). P**restare attenzione, le lame hanno bordi molto taglienti**.
4. Togliere la guarnizione e lavare accuratamente la lama e la guarnizione con acqua tiepida e detersivo. Sciacquare e asciugare.
5. Rimettere la guarnizione sulla lama, poi poggiare la lama nel bicchiere e ruotarla in senso antiorario fino a fine corsa nella direzione del simbolo 🔒 (Fig H). Assicurarsi che la guarnizione sia fissata e che la lama sia ben avvitata altrimenti il bicchiere potrebbe perdere durante l'utilizzo.

RICICLO

Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

RICETTE PER IL MIXER

PASTA PER PIZZA
gancio da impasto

- 250 ml acqua tiepida
- 400 g farina bianca
- 25 ml d'olio di oliva
- 7 g lievito secco
- 2.5 g zucchero
- 5 g sale

Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere lievito, zucchero e sale. Aggiungere acqua e olio. Mescolare a velocità da bassa a media fino a quando l'impasto non diventa omogeneo. Coprire la ciotola con un panno bagnato e metterla in un posto caldo fino a quando non raddoppierà le dimensioni (30-40 minuti). Impastare a mano per qualche minuto. Tagliare la pasta in due parti. Fare rotolare la pasta formando dei dischetti su una superficie infarinata. Mettere i dischetti di pasta su una teglia da forno anti-aderente. Versare sui dischetti una salsa a base di pomodoro e aggiungere il resto dei condimenti. Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C per 18-20 minuti. La superficie deve essere ben dorata.

PAGNOTTA CON RIBES
gancio da impasto

- 500g di farina integrale
- 150g di burro (ammorbidito)
- 15g di lievito in polvere
- 2,5g di sale
- 150g di zucchero
- 150g di ribes
- 50g di scorze miste
- 2 uova (medie)
- 30ml di latte

Mettere la farina nella ciotola, aggiungere il burro ammorbidito e mixare alla velocità 1. Quando il burro e la farina cominceranno ad amalgamarsi, aggiungere lo zucchero, il sale, il ribes, le scorze e il lievito in polvere. Lasciare mixare mentre si sbattono le uova con il latte, poi aggiungere la miscela di uova e latte nella ciotola. Selezionare la velocità 2 e mixare fino a quando saranno ben amalgamati. Trasferire in una teglia per pane imburrata e mettere in forno preriscaldato a 180°C/350°F/gas 4 per 35 minuti. Fare raffreddare su una griglia prima di affettare. Servire tostato con burro.

PANE BIANCO
gancio da impasto

- 600 g farina bianca
- 7 g lievito secco attivo (1 bustina)
- 345 ml acqua tiepida
- 15 ml olio di semi di girasole/burro
- 5 g zucchero
- 10 g sale

Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere lievito, zucchero e sale. Aggiungere acqua e olio. Mescolare a velocità da bassa a media fino a quando l'impasto non diventa omogeneo. Coprire la ciotola con un panno bagnato e metterla in un posto caldo fino a quando non raddoppierà le dimensioni (30-40 minuti). Impastare a mano per qualche minuto. Mettere in una teglia per pane da 1 kg e collocare in un posto caldo per altri 30 minuti. Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C per 20-25 minuti. La superficie deve essere ben dorata. La parte inferiore dovrebbe sembrare vuota quando si picchietta.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CALDO
frusta a filo

- 75 g burro
- 50 g farina bianca
- 20 g cacao in polvere
- 450 g latte
- 4 uova, separate
- 50 g zucchero raffinato

Sciogliere il burro in una pentola a fuoco lento. Mescolare la farina e il cacao. Aggiungere il latte. Mescolare fino a fare rapprendere. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Battere i tuorli d'uovo. Battere gli albumi ad alta velocità per pochi secondi. Aggiungere lo zucchero e sbattere fino a dare una certa consistenza. Incorporare le miscele in un piatto da forno imburrato da 1,2 litri. Mettere il piatto in una teglia per arrosto piena di acqua bollente. Cuocere in forno pre-riscaldato a 190°C per 40-45 minuti.

IT

BASE PER BISCOTTI
frusta a filo

- 100 g burro
- 150 g zucchero raffinato
- 5 ml essenza di vaniglia
- 1 uovo medio
- 100 g farina bianca
- 100 g farina autolievitante

Mettere burro, zucchero e essenza di vaniglia in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Ridurre la velocità. Aggiungere l'uovo. Aumentare gradualmente la velocità fino a mescolare il tutto. Setacciare le farine insieme, poi lavorarle mescolandole. Dividere l'impasto in palle. Metterle su una teglia da forno unta. Appiattirle leggermente. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per 12-15 minuti. Fare raffreddare nella teglia per qualche minuto, poi spostare su un ripiano.

PAN DI SPAGNA CLASSICO 'VICTORIA'
frusta a filo

- 100 g burro/margarina
- 100 g zucchero raffinato
- 2 uova
- 100 g farina autolievitante
- 1 goccia di essenza di vaniglia

Imburrare due tortiere da forno a pareti lisce da 180 mm. Ricoprire i fondi con carta da forno imburrata. Mettere burro e zucchero in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Ridurre la velocità. Aggiungere gradualmente le uova, poi la vaniglia, e infine la farina. Portare a velocità media quando gli ingredienti iniziano a mescolarsi. Mettere l'impasto nelle tortiere da forno. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per 25 minuti. La superficie deve essere ben dorata. Fare raffreddare su un ripiano. Capovolgere un pan di Spagna. Versare sopra uno strato di marmellata di lampone. Mettere l'altro pan di Spagna sopra la marmellata. Potete sostituire la marmellata di lampone con altra farcitura, come crema di burro.

TORTA AL CIOCCOLATO
frusta piatta

- 50g di burro, ammorbidito
- 30g di golden syrup
- 50ml di latte
- 2 uova, sbattute
- 125g di zucchero extra-fine
- 100g di cioccolato da cottura, fuso
- 10ml di estratto di vaniglia
- 100ml di acqua bollente
- 35g di polvere di cacao
- 125g di farina autolievitante
- 30ml di olio vegetale leggero (girasole, etc.)

Sciogliere il cacao nell'acqua bollente e lasciare raffreddare. Amalgamare il burro e lo zucchero per alcuni secondi alla velocità 1, aggiungere la metà delle uova, poi metà farina, aumentare gradualmente la velocità a 3, aggiungere l'uovo e la farina rimasti, mixare fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere gli altri ingredienti e mixare fino a ottenere un composto omogeneo. Mettere su un piatto, coprire con carta di alluminio e cuocere a vapore per 1 ora, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito nella torta rimane pulito.

TORTA CONTADINA TRADIZIONALE ALLA FRUTTA

frusta piatta

- 150g di burro
- 150g di zucchero extra-fine
- 75g di ciliege candite, tagliate
- 75g di uva sultanina e 75g di uva passa
- 25g di scorze miste
- 300g di farina autolievitante
- un pizzico di sale
- 5g di spezie miste
- 45ml di latte
- 3 uova

Imburrare una teglia per torta da 20cm. Ricoprire con carta oleata. Preriscaldare il forno a 180°C/350°F/gas 4. Mettere burro, zucchero, frutta secca e spezie nella ciotola e mescolare alla velocità 3 fino ad amalgamare tutto. Aggiungere le uova ed il latte e mescolare per alcuni secondi. Aggiungere gradualmente la farina, mescolando fino a quando il composto sarà ben amalgamato. Cuocere nella teglia per torta per circa 1 ora e ½. Lasciare raffreddare nella teglia per 15 minuti poi spostarla su una griglia.

PAN DI SPAGNA

frusta piatta

- 500g di farina semplice
- 250g di burro morbido o margarina
- 250g di zucchero
- 2 gocce di essenza di vaniglia
- 4 uova
- 15g di lievito in polvere
- 125ml di latte
- un pizzico di sale

Imburrare e riempire una teglia rotonda per torta profonda 23cm. Preriscaldare il forno a 190°C/375°F/gas 5. Mettere tutto nella ciotola, mixare alla velocità 1 per 30 secondi, poi alla velocità 3 per 3 minuti, fino a quando tutto sarà ben amalgamato. Versare la miscela nella teglia per torta e cuocere nella parte centrale del forno per 50-60 minuti, fino a quando uno stuzzicadenti inserito nella torta rimarrà pulito. Lasciare raffreddare su una griglia. Variare la ricetta di base aggiungendo 100g di uva passa, noci tritate, o cioccolato grattugiato.

RICETTE PER IL FRULLATORE

ZUPPA DI PORRI E PATATE

- 75g porri
- 75g patate
- 1 dado da brodo
- 400ml acqua
- sale e pepe

Passare i porri e le patate per 2 secondi. Trasferire in una pentola larga. Aggiungere l'acqua e i dadi. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.
No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
Tenga cuidado cuando manipule las afiladas cuchillas de corte al vaciar y limpiar.
El uso inadecuado del aparato puede ocasionar lesiones.
⚠ No añada líquidos calientes (a más de 40 ºC): pueden salpicar por un golpe brusco de vapor.
Si el cable está dañado, deberá devolverse el aparato para evitar riesgos.

- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No mantenga funcionando el aparato durante más de 10 minutos. Al cabo de 10 minutos, apáguelo durante al menos 20 minutos.
- Mantenga los dedos, el pelo, prendas, utensilios de cocina, etc. lejos del bol y los accesorios.
- No utilice la batidora al mismo tiempo que la amasadora.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

1. Batidor
2. Varilla batidora
3. Gancho para masa
4. Unidad propulsora para accesorios*
5. Brazo
6. Eje y barra de la unidad propulsora
7. Palanca de bloqueo del brazo
8. Control de velocidad
9. Cubierta antisalpicaduras
10. Bol
11. Jarra batidora
12. Tapa pequeña
13. Tapa
14. Junta
15. Unidad de las cuchillas

Apto para lavavajillas

*La unidad propulsora para accesorios es para elementos adicionales que pueden usarse con este aparato. Consulte más detalles en Internet.

COLOCACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al agua, seca, estable y nivelada.
2. Coloque el cable de forma que no sobresalga y no pueda tropezar con él o engancharlo.
3. No enchufe el aparato hasta que haya terminado de montarlo.

AMASADORA

MONTAJE

Subir el brazo:

1. Los muelles del brazo son muy duros. Coloque la mano en la parte superior del brazo para controlar su movimiento.
2. Gire la palanca de bloqueo del brazo a la posición 🔓 y manténgala allí. El brazo se elevará.

Bajar el brazo:

1. Gire la palanca de bloqueo del brazo a la posición 🔓 y manténgala allí.
2. Empuje el brazo hacia abajo y, mientras lo mantiene ahí, libere la palanca de bloqueo del brazo.

Montar el bol

Suba el brazo antes de poner o quitar el bol. Use solamente el cuenco suministrado.

1. Encaje el bol en el hueco de la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.
2. Para retirarlo, gírelo en el sentido antihorario y sepárelo de la base.

Montar/retirar accesorios

Apague, desenchufe y suba el brazo antes de montar o retirar accesorios.

1. Alinee la ranura del accesorio con la barra de la unidad propulsora (fig. A).
2. Empuje el accesorio hacia la unidad propulsora y luego gírelo en sentido antihorario para bloquearlo (fig. B).

Para retirar un accesorio, empújelo ligeramente hacia arriba, gírelo en sentido horario y tire para extraerlo del eje.

Cubierta antisalpicaduras

La cubierta antisalpicaduras protege de derrames o salpicaduras durante la mezcla mientras que le permite añadir ingredientes. Apague y desenchufe la unidad antes de montar/desmontar la cubierta antisalpicaduras.

Con el bol instalado y el brazo abajo:

1. Coloque la cubierta antisalpicaduras entre el brazo y el bol.
2. Alinéela de modo que la abertura esté en el lado derecho (fig. C).

- Retire siempre la cubierta antisalpicaduras antes de subir el brazo.

USO DE LA AMASADORA

1. Compruebe que el control de velocidad está ajustado a **O**.
2. Introduzca el enchufe en la toma de corriente (encienda el interruptor si es conmutable).
3. Gire el control de velocidad en sentido horario hasta la velocidad deseada.
4. El rango varía de **1** (bajo) a **10** (alto). Gire el control de velocidad de nuevo hasta **O** para apagar el motor.
5. Para que el motor funcione con ráfagas cortas, gire el control de velocidad a la posición ◎. Suelte el control para detener el motor.

Velocidades recomendadas

Accesorio	Velocidad	Uso:
Varilla batidora	7-10	batir/montar nata, claras de huevo, rebozados, mezclas ligeras
Batidor	4-7	batir mantequilla y azúcar, mezclas para pasteles de densidad media
Garfio amasador	1-3	mezclas densas, pan, repostería

BATIDORA

MONTAJE

1. Deslice la tapa de la jarra batidora (fig. D).
2. Inserte la jarra en la abertura de la unidad, alineando la marca ▼ de la jarra con la marca 🔓 del brazo (fig. E).

3. Gire la jarra en sentido horario hasta que la marca ▼ de la jarra esté alineada con la marca 🔒 del brazo (fig. F).
4. Añada los ingredientes a la jarra y coloque las tapas grande y pequeña (fig. G). No sobrepase la marca de nivel máximo de la jarra. Nunca utilice la jarra sin tapa.

USO DE LA BATIDORA

1. Compruebe que el control de velocidad está ajustado a **O**.
2. Introduzca el enchufe en la toma de corriente (encienda el interruptor si es conmutable).
3. Gire el control de velocidad en sentido horario hasta la velocidad deseada.
4. El rango varía de **1** (bajo) a **10** (alto). Gire el control de velocidad de nuevo hasta **O** para apagar el motor.
5. Para que el motor funcione con ráfagas cortas, gire el control de velocidad a la posición ◎. Suelte el control para detener el motor.
6. Si necesita añadir otros ingredientes mientras está batiendo, gire la tapa pequeña en sentido antihorario y extráigala. Añada los ingredientes, introduzca de nuevo la tapa y gire en sentido horario para bloquearla.
7. Cuando finalice el batido, gire el control de velocidad a **O** y espere a que se paren las cuchillas antes de quitar la tapa de la jarra o la jarra de la unidad.
8. Para retirar la jarra, gire en sentido antihorario hasta que la marca ▼ está alineada con la marca 🔓.

ES

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Apague el aparato (**O**) y desenchúfelo antes de limpiar.

Amasadora:

1. Limpie lo antes posible después del uso para evitar que queden residuos en el interior del bol.
2. Lave el bol, la cubierta antisalpicaduras y los accesorios con agua tibia y jabón, enjuague y seque.
3. Puede introducir el bol y los accesorios en el lavavajillas, pero tenga en cuenta que las duras condiciones del interior del lavavajillas afectarán a los acabados de las superficies. El daño debería ser solo cosmético, y no debería afectar al funcionamiento del aparato.
4. Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño limpio y húmedo.

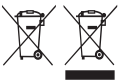
Jarra batidora:

1. Lave la jarra batidora y las dos tapas con agua tibia y jabón. Enjuague y seque.
2. Puede lavar la jarra y las dos tapas en el lavavajillas. Sin embargo, le recomendamos que retire la cuchilla antes del lavado en un lavavajillas.

Para retirar la cuchilla:

1. Dé la vuelta a la jarra.
2. Gire la cuchilla en sentido horario en la dirección del símbolo 🔓 (fig. H).
3. Levante con cuidado la unidad de las cuchillas (fig. J). **Tenga cuidado, las cuchillas tienen bordes muy afilados.**
4. Retire la junta y lave cuidadosamente la cuchilla y la junta con agua tibia y jabón. Enjuague y seque.
5. Vuelva a colocar la junta de la cuchilla y luego baje la cuchilla dentro de la jarra y gire todo lo que pueda en sentido antihorario en la dirección del símbolo 🔒 (fig. H). Asegúrese de que la junta encaja bien y la cuchilla está completamente apretada, de lo contrario puede haber fugas durante el uso.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

RECETAS

MASA DE PIZZA

gancho para masa

- 250 ml agua tibia
- 400 g harina
- 25 ml de aceite de oliva
- 7 g levadura seca
- 2,5 g de azúcar
- 5 g de sal

Ponga la harina en el bol. Mezcle los otros ingredientes en una jarra y añádalos. Seleccione la velocidad 1 y añada el líquido poco a poco, conforme se vayan formando bolas de masa, aumente la velocidad a 2 y amase durante unos minutos hasta que la bola de masa esté suave.
Sáquela, divídala en 2-4 piezas y extiéndalas para formar bases de pizza sobre una superficie enharinada. Coloque las bases sobre una bandeja de horno para pizzas y úntelas con tomate triturado y el resto de ingredientes que desee (hierbas, mozzarella, un chorrito de aceite de oliva...). Precaliente el horno a 200°C y hornee durante 18-20 minutos. La superficie debe tomar un color dorado oscuro.

BIZCOCHO DE GROSELLAS

gancho para masa

- 500 g de harina integral
- 150 g de mantequilla en pomada
- 15 g de levadura química
- 2,5 g de sal
- 150 g de azúcar
- 150 g de grosellas
- 50 g de ralladura de fruta
- 2 huevos (medianos)
- 30 ml de leche

Ponga la harina en un cuenco, añada la mantequilla en pomada y mezcle a velocidad 1. Cuando la mantequilla y la harina empiecen a mezclarse añada el azúcar, la sal, las grosellas, la ralladura y la levadura. Deje que se mezclen mientras bate los huevos y la leche, y a continuación añada al cuenco la mezcla de huevos y leche. Cambie a velocidad 2 y mezcle hasta que se combinen todos los ingredientes. Vierta la mezcla en un molde engrasado y hornee durante 35 minutos en horno precalentado a 180 °C. Enfríe sobre una rejilla metálica antes de partir. Sirva tostado con mantequilla.

PAN BLANCO

gancho para masa

- 600 g harina de fuerza para pan blanco
  7 g levadura seca activa (1 sobrecito)
- 345 ml agua caliente
- 15 ml aceite de girasol/mantequilla
- 5 g azúcar
- 10 g sal

Mezcle como para hacer masa de pizza, después cubra la mezcla y déjela en un lugar cálido hasta que doble su tamaño (30-40 minutos). Apriete la masa para sacar el aire y amase suavemente en una superficie enharinada. Dele forma de hogaza o póngala en un molde, cúbrala y déjela para que suba durante otros 30 minutos. Precaliente el horno a 200 °C y hornee durante 20-25 minutos. La superficie debe tomar un color dorado oscuro. El fondo debe sonar hueco cuando se golpea.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CALIENTE

varilla batidora

- 75 g mantequilla
- 50 g harina
- 20 g polvo de cacao
- 450 ml leche
- 4 huevos, separados
- 50 g azúcar extrafino

Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Añada la harina y el caco y remueva. Añada la leche. Remueva hasta que espese. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Añada las yemas de huevo y bata. Bata las claras de huevo a velocidad 6 durante unos segundos. Añada el azúcar y bata hasta que espese. Junte las dos mezclas y póngalas en una bandeja para horno de 1,2 litros engrasada con mantequilla. Ponga la bandeja en una fuente de horno llena de agua hirviendo hasta la mitad. Precaliente el horno a 190 °C y hornee durante 40-45 minutos.

GALLETAS BÁSICAS
varilla batidora

- 100 g mantequilla
- 150 g azúcar extrafino
- 5 ml esencia de vainilla
- 1 huevo mediano
- 100 g harina
- 100 g harina con levadura

Ponga la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla en un bol. Bata a velocidad 5 hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos). Añada el huevo y bata hasta conseguir una buena mezcla. Tamice las harinas, incorpórelas gradualmente a la mezcla. Forme bolas con la mezcla. Póngalas en una bandeja de horno engrasada. Aplástelas ligeramente. Precaliente el horno a 180 °C y hornee durante 12-15 minutos. Deje enfriar en la bandeja durante unos minutos y pase a una bandeja de rejilla.

BIZCOCHO ESPONJOSO CLÁSICO VICTORIA
varilla batidora

ES

- 100 g mantequilla/margarina
- 100 g azúcar extrafino
- 2 huevos grandes
- 100 g harina con levadura
- 1 gota de esencia de vainilla

Engrase dos moldes lisos para horno de unos 18 cm. Cubra los fondos con papel de hornear engrasado. Bata la mantequilla y el azúcar a velocidad 3 hasta obtener una consistencia suave y esponjosa. Incorpore gradualmente los huevos, la vainilla y la harina en este orden. Aumente a velocidad 4 a medida que incorpore los ingredientes. Ponga la mezcla en los moldes para hornear. Precaliente el horno a 180 °C y hornee durante 25 minutos. Deje enfriar en una bandeja de rejilla.

PASTEL DE CHOCOLATE
batidor

- 50 g de mantequilla en pomada
- 30 g de melaza
- 50 ml de leche
- 2 huevos batidos
- 125 g de azúcar extrafino
- 100 g de chocolate de repostería fundido
- 10 ml de extracto de vainilla
- 100 ml de agua hirviendo
- 35 g de cacao en polvo
- 125 g de harina con levadura
- 30 ml de un aceite vegetal ligero (girasol, etc.)

Disuelva el cacao en el agua hirviendo y déjelo enfriar. Bata la mantequilla y el azúcar durante unos segundos a velocidad 1, añada la mitad del huevo y luego la mitad de la harina, aumentando la velocidad gradualmente hasta 3. Añada el resto del huevo y la harina, mezcle hasta lograr una textura homogénea, añada los otros ingredientes y mezcle hasta que todo quede homogéneo. Colóquela en una bandeja cubierta con papel de aluminio, y cueza al vapor durante una hora, o hasta que pueda clavar una brocheta y que salga limpia.

BIZCOCHO DE FRUTAS TRADICIONAL "DE LA GRANJA"
batidor

- 150g de mantequilla
- 150g de azúcar extrafino
- 75g de cerezas glaseadas, picadas
- 75g de pasas normales y 75g de sultanas
- 25g de ralladura de fruta
- 300g de harina leudante
- Una pizca de sal
- 5g de especias de púdin
- 45ml de leche
- 3 huevos

Engrase un molde de 20 cm y cúbralo con papel de horno. Precaliente el horno a 180 °C. Ponga la mantequilla, el azúcar, la fruta deshidratada y las especias en el cuenco y mezcle a velocidad 3 hasta obtener una mezcla homogénea. Añada los huevos y la leche y bata durante unos pocos segundos. Añada la harina poco a poco y siga batiendo hasta que esté todo bien incorporado. Hornee la mezcla en el molde durante aproximadamente 1 hora y media. Déjela enfriar en el molde durante 15 minutos y luego colóquela sobre una rejilla metálica.

BIZCOCHO
batidor

- 500 g de harina
- 250 g de mantequilla en pomada o margarina
- 250 g de azúcar
- 2 gotas de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 15 g de levadura en polvo
- 125 ml de leche
- Una pizca de sal

Engrase y cubra un molde redondo de 23 cm. Precaliente el horno a 190 °C. Ponga todo en el cuenco, mezcle a velocidad 1 durante 30 segundos, y luego a velocidad 3 durante 3 minutos hasta que se combinen todos los ingredientes. Vierta la mezcla en el molde y hornee en el centro del horno durante 50-60 minutos, hasta que al clavar una brocheta salga limpia. Enfríe sobre una rejilla metálica. Modifique la receta básica añadiendo 100 g de pasas, nueces picadas o chocolate rallado.

RECETA PARA BATIDORA

SOPA DE PUERROS Y PATATAS

- 150 g puerros
- 150 g patatas
- 2 pastillas de caldo de pollo o vegetal
- 800 ml agua
- Sal y pimienta al gusto

Procese los puerros y las patatas durante dos segundos (que queden algunos trocitos, no totalmente triturados). Páselos a una cacerola más grande. Añada el agua y las pastillas de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva con pan.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica se o deixar desacompanhado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
Deve tomar cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas durante o esvaziamento e a limpeza.
Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.
⚠ Não acrescente líquidos quentes (com mais de 40 °C), pois podem ser expelidos devido a vaporização repentina.
Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Não mantenha o aparelho a funcionar durante mais de 10 minutos. Após 10 minutos, desligue durante, pelo menos, 20 minutos.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não use a liquidificadora ao mesmo tempo que a batedeira.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

1. Batedor
2. Acessório batedor
3. Vara de amassar
4. Suporte de acionamento de acessórios*
5. Braço
6. Haste e pino de acionamento
7. Alavanca de bloqueio do braço
8. Controlo de velocidade
9. Proteção contra salpicos
10. Tigela
11. Jarro liquidificador
12. Tampa pequena
13. Tampa
14. Junta
15. Lâminas

Lavável na máquina

* O suporte de acionamento de acessórios serve para acessórios adicionais que podem ser usados com esta máquina. Consulte o material online para mais detalhes.

POSICIONAMENTO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície nivelada, estável, seca e resistente à água.
2. Estenda o cabo de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
3. Não o ligue à tomada antes de terminar a montagem.

MONTAGEM

Elevar o braço:

1. As molas presentes no braço são fortes, por isso coloque a sua mão no topo do braço para controlar o seu movimento.
2. Rode a alavanca de bloqueio do braço para a posição 🔓 e mantenha-a nessa posição. O braço elevar-se-á.

Descer o braço:

1. Rode a alavanca de bloqueio do braço para a posição 🔓 e mantenha-a nessa posição.
2. Prima o braço para baixo e, nessa posição, liberte a alavanca de bloqueio do braço.

Encaixar a tigela

Eleve o braço antes de encaixar ou remover a tigela. Use apenas a tigela fornecida.

1. Encaixe a tigela no nicho da base e rode-a para a direita até bloquear.
2. Para remover, rode a tigela para a esquerda, levante e retire-a da base.

Encaixar/remover acessórios

Desligue o interruptor de energia do aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e eleve o braço antes de encaixar ou remover acessórios.

1. Alinhe a ranhura no acessório com o pino na haste de acionamento (fig. A).
2. Empurre o acessório colocando-o na haste de acionamento e, em seguida, rode-o para a esquerda de forma a bloqueá-lo (fig. B).

Para remover um acessório, empurre-o para cima ligeiramente e, em seguida, rode-o para a direita e puxe-o para fora da haste.

Proteção contra salpicos

A proteção contra salpicos protege o utilizador contra salpicos durante a mistura, enquanto permite adicionar ingredientes. Desligue o interruptor de energia da sua batedeira e retire a ficha da tomada elétrica antes de encaixar/remover a proteção contra salpicos.

Com a tigela posicionada e o braço na posição descida:

1. Deslize a proteção contra salpicos entre o braço e a tigela.
2. Alinhe-a de forma que a abertura fique do lado direito (fig. C).

- Remova sempre a proteção contra salpicos antes de elevar o braço.

UTILIZAR A BATEDEIRA

1. Certifique-se de que o controlo de velocidade está posicionado no **O**.
2. Coloque a ficha na tomada elétrica (acione o interruptor da tomada, caso esta possua interruptor).
3. Rode o controlo de velocidade para a direita para a velocidade que desejar.
4. O alcance é de **1** (baixo) a **10** (alto). Rode o controlo de velocidade de volta para **O** de forma a desligar o motor.
5. Para operar o motor em rajadas curtas, rode o controlo de velocidade para a posição ◎. Liberte o controlo para parar o motor.

Velocidades recomendadas

Acessório	Velocidade	Utilizar para:
Acessório batedor	7-10	bater/oxigenar natas, claras, massa densa, misturas leves
Batedor	4-7	bater manteiga e açúcar para criar creme, misturas médias para bolos
Vara de amassar	1-3	misturas muito densas, pão, massa de pastelaria

LIQUIDIFICADORA

MONTAGEM

1. Deslize e retire a tampa do suporte de acionamento do jarro liquidificador (fig. D).
2. Introduza o jarro na abertura do suporte de acionamento alinhando a marca ▼ no jarro com a marca 🔓 na batedeira (fig. E).
3. Rode o jarro para a direita até alinhar a marca ▼ no jarro com a marca 🔒 na batedeira (fig. F).
4. Acrescente os ingredientes ao jarro e encaixe a tampa grande e a tampa pequena (fig. G). Ao encher o jarro, não ultrapasse a marca max. Nunca use o jarro sem a tampa encaixada.

UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA

1. Certifique-se de que o controlo de velocidade está posicionado no **O**.
2. Coloque a ficha na tomada elétrica (acione o interruptor da tomada, caso esta possua interruptor).
3. Rode o controlo de velocidade para a direita para a velocidade que desejar.
4. O alcance é de **1** (baixo) a **10** (alto). Rode o controlo de velocidade de volta para **O** de forma a desligar o motor.
5. Para operar o motor em rajadas curtas, rode o controlo de velocidade para a posição ◎. Liberte o controlo para parar o motor.
6. Se precisar de adicionar outros ingredientes durante a mistura, rode a tampa pequena para a esquerda para a levantar e retirar. Acrescente os ingredientes e, em seguida, volte a colocar a tampa pequena rodando-a para a direita de forma a bloqueá-la.
7. Quando terminar de misturar, rode o controlo de velocidade para O e aguarde que as lâminas cessem o seu movimento antes de remover a tampa do jarro ou o jarro da batedeira.
8. Para remover o jarro, rode-o para a esquerda até alinhar a marca ▼ com a marca 🔓.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Antes de limpar, desligue o interruptor de energia (**O**) e retire a ficha da tomada elétrica.

Batedeira:

1. Limpe após a utilização o mais depressa possível para evitar que os resíduos sequem no interior da tigela.
2. Lave a tigela, a proteção contra salpicos e os acessórios em água morna com detergente, enxague e seque.
3. Poderá colocar a tigela e os acessórios na máquina de lavar loiça, mas tenha em atenção que o ambiente no interior da máquina afetará os acabamentos das superfícies. Os danos deverão ser apenas cosméticos e não deverão afetar o funcionamento do aparelho.
4. Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano limpo e húmido.

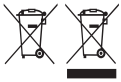
Jarro liquidificador:

1. Lave o jarro liquidificador, a tampa grande e a tampa pequena em água morna com detergente. Enxague e seque.
2. Poderá lavar o jarro, a tampa grande e a tampa pequena na máquina de lavar loiça. Contudo, recomendamos que retire a lâmina antes de lavar na máquina de lavar loiça.

Para remover a lâmina:

1. Vire o jarro ao contrário.
2. Rode a lâmina para a direita na direção do símbolo 🔓 (fig. H).
3. Levante e retire a unidade da lâmina com cuidado (fig. J). **Tome atenção, pois as lâminas são muito afiadas.**
4. Remova o elemento selante e lave cuidadosamente a lâmina e o elemento selante em água morna com detergente. Enxague e seque.
5. Volte a colocar o elemento selante na lâmina, desça-a para o interior do jarro e, em seguida, rode-a para a esquerda até ao ponto máximo na direção do símbolo 🔒 (fig. H). Certifique-se de que o elemento selante está encaixado e que a lâmina está completamente apertada. Caso contrário, poderão ocorrer derrames durante a utilização.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

RECEITAS PARA A BATEDEIRA

MASSA DE PIZZA

vara de amassar

- 250 ml de água morna
- 400 g de farinha simples
- 25 ml de azeite
- 7 g de fermento seco ativo (1 saqueta)
- 2,5 g de açúcar
- 5 g de sal

Coloque a farinha na tigela. Misture os outros ingredientes num jarro. Selecione a velocidade 1 e junte lentamente o líquido. À medida que a bola de massa é formada, aumente a velocidade para 2 e bata durante alguns minutos, até a bola de massa ficar macia. Remova, divida em 2-4 pedaços e estique a massa para formar bases de pizza (círculos ou retângulos) numa superfície enfarinhada. Coloque as bases num tabuleiro de ir ao forno ou tabuleiro de pizza, espalhe por cima puré de tomate e adicione os toppings desejados. Polvilhe com ervas aromáticas secas, mozzarella desfeita e um fiozinho de azeite. Coza num forno preaquecido a 200 °C, posição 6 num forno a gás, durante 15-20 minutos, até os toppings borbulharem e ficarem dourados.

PÃO DE GROSELHAS

vara de amassar

- 500 g de farinha integral
- 150 g de manteiga (amolecida)
- 15 g de fermento em pó
- 2,5 g de sal
- 150 g de açúcar
- 150 g de groselhas
- 50 g de cascas de fruta cristalizadas
- 2 ovos (médios)
- 30 ml de leite

Coloque a farinha na tigela, junte a manteiga amolecida e misture à velocidade 1. Quando a manteiga e a farinha começarem a nir-se, junte o açúcar, o sal, as groselhas, as cascas cristalizadas e o fermento. Deixe a batedeira a misturar enquanto bate os ovos e o leite em conjunto, seguidamente, junte a mistura de ovos e leite à tigela. Selecione a velocidade 2 e misture até todos os ingredientes ficarem combinados. Coloque a mistura numa forma retangular untada num forno preaquecido a 180 °C, posição 4 num forno a gás, por 35 minutos. Deixe arrefecer numa grade antes de cortar. Sirva torrado com manteiga.

PÃO BRANCO

vara de amassar

- 600 g de farinha para pão branco forte
- 7 g de fermento seco ativo (1 saqueta)
- 345 ml de água morna
- 15 ml de óleo de girassol/manteiga
- 5 g de açúcar
- 10 g de sal

Misture como faria na receita de massa de pizza e, em seguida, cubra e coloque num local morno até duplicar de tamanho (30-40 minutos). Dê socos na massa para expulsar o ar, bata levemente numa superfície enfarinhada, molde num formato de pão, ou coloque numa forma, cubra e deixe repousar num local morno por mais 30 minutos. Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por 20-25 minutos. A superfície deverá adquirir um tom castanho dourado. O fundo deverá emitir um som oco se lhe bater.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE QUENTE

acessório batedor

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha simples
- 10 g de pó de cacau
- 450 g de leite
- 4 ovos, claras separadas das gemas
- 50 g de açúcar branco refinado

Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Junte a farinha e o cacau, mexendo sempre. Junte o leite. Mexa até engrossar. Retire do lume. Deixe arrefecer. Bata as gemas de ovo. Bata as claras a na velocidade 6 durante uns segundos. Junte o açúcar e bata até obter picos suaves. Envolva ambas as misturas num recipiente que possa ir ao forno untada de 1,2 litros. Coloque o recipiente numa forma de forno com água a ferver até meio. Leve ao forno preaquecido a 190 °C por 40-45 minutos, até inchar.

BISCOITOS SIMPLES

acessório batedor

- 100 g de manteiga
- 150 g de açúcar refinado
- 5 ml de essência de baunilha
- 1 ovo médio
- 100 g de farinha simples
- 100 g de farinha com fermento

Faça um creme com a manteiga, o açúcar e a baunilha à velocidade 5 durante 1-2 minutos até obter uma consistência leve, pálida e fofa. Junte o ovo e bata até combinar. Peneire ambas as farinhas juntas e depois incorpore-as na mistura gradualmente. Retire a tigela e forme bolas com a massa. Coloque-as num tabuleiro de forno untado. Achate-as ligeiramente. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 12-15 minutos. Deixe arrefecer na prateleira do forno por alguns minutos, depois mova-os para uma grelha.

PÃO-DE-LÓ CLÁSSICO VICTORIA

acessório batedor

- 100 g de manteiga/margarina
- 100 g de açúcar refinado
- 2 ovos grandes
- 100 g de farinha com fermento
- 1 gota de essência de baunilha

Unte duas formas para bolos de 180 mm quadradas ou rectangulares. Forre os fundos com papel vegetal untado com margarina. Faça um creme com a manteiga e o açúcar à velocidade 3 até obter uma consistência leve e fofa. Junte gradualmente os ovos, depois a baunilha e por fim a farinha. Aumente para a velocidade 4 assim que os ingredientes comecem a incorporar. Divida a mistura entre as formas e nivele as superfícies. Coza no centro de um forno preaquecido a 180 °C, posição 4 num forno a gás, por cerca de 25 minutos. Coloque sobre uma grelha para arrefecer.

BOLO DE CHOCOLATE

batedor

- 50 g de manteiga, amolecida
- 30 g de golden syrup
- 50 ml de leite
- 2 ovos, batidos
- 125 g de açúcar refinado
- 100 g de chocolate de culinária, derretido
- 10 ml de extrato de baunilha
- 100 ml de água a ferver
- 35 g de cacau em pó
- 125 g de farinha com fermento
- 30 ml de óleo vegetal magro (girassol, etc.)

Dissolva o cacau na água a ferver e reserve para arrefecer. Crie um creme batendo a manteiga e o açúcar durante alguns segundos na velocidade 1, adicione metade do ovo e, em seguida, metade da farinha, aumentando gradualmente a velocidade até 3. Acrescente o ovo e a farinha restantes, misture até obter uma consistência macia, adicione os outros ingredientes e misture até obter uma consistência macia. Deite a mistura num prato, cubra com papel de alumínio e coza a vapor durante uma hora, ou até introduzir um espeto no bolo e este sair limpo.

BOLO DE FRUTAS DA QUINTA

batedor

- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar refinado
- 75 g de cerejas cristalizadas, picadas
- 75 g de sultanas e 75 g de passas
- 25 g de cascas de fruta cristalizadas
- 300 g de farinha com fermento
- Uma pitada de sal
- 5 g de mistura de "mixed spice" (canela, cravo, noz-moscada e pimenta-da-jamaica)
- 45 ml de leite
- 3 ovos

Unte uma forma para bolos de 20 cm. Forre com papel vegetal. Preaqueça o forno a 180 °C. Coloque a manteiga, o açúcar, a fruta seca e as especiarias na tigela e bata à velocidade 3 até ficarem combinados. Acrescente os ovos e o leite, batendo durante alguns segundos. Junte gradualmente a farinha, batendo até ficar bem misturada. Leve a cozer na forma para bolos cerca de 1½ horas. Deixe arrefecer na forma durante 15 minutos e, posteriormente, desenforme na grade.

PÃO-DE-LÓ

batedor

- 500 g de farinha simples
- 250 g de manteiga amolecida ou margarina
- 250 g de açúcar
- 2 gotas de essência de baunilha
- 4 ovos
- 15 g de fermento em pó
- 125 ml de leite
- Uma pitada de sal

Unte e forre uma forma para bolos redonda com 23 cm. Preaqueça o forno a 190 °C. Coloque tudo na tigela, misture à velocidade 1 durante 30 segundos, seguidamente à velocidade 3 durante 3 minutos, até combinar. Deite a mistura na forma para bolos e leve a cozer no centro do forno por 50-60 minutos até introduzir um espeto no bolo e este sair limpo. Deixe arrefecer numa grade. Varie esta receita básica adicionando 100 g de passas, nozes/amêndoas/avelãs, etc. cortadas ou raspas de chocolate.

RECEITAS PARA A LIQUIDIFICADORA

SOPA DE BATATA E ALHO FRANCÊS

- 150 g de alho-francês, sem rama
- 2 cubos de caldo de carne ou legumes
- 150 g de batatas, descascadas
- 800 ml de água
- sal e pimenta

Processe o alho-francês e as batatas por 2 segundos (para criar uma consistência com grumos, mas não esmagada). Transfira para uma panela grande. Junte água e os cubos de caldo. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20 minutos. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe a alta velocidade até obter uma consistência suave. Volte a colocar a mistura na panela e deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
Maskinens stik skal altid tages ud af stikkontakten, hvis den efterlades uden opsyn samt inden samling, adskillelse og rengøring.
Klingerne, som er meget skarpe, skal håndteres med forsigtighed under tømning og rengøring.
Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.
⚠ Tilsæt ikke varme væsker (over 40°C), da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.
Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

DK

- Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Undlad at anvende maskinen i mere end 10 minutter ad gangen. Sluk den efter 10 minutter og lad den være slukket i mindst 20 minutter.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1. Røreskovl
2. Piskeris
3. Dejkrog
4. Tilbehørsdrev*
5. Arm
6. Drevskaft og stift
7. Armens blokeringsgreb
8. Hastighedsregulator
9. Stænkskærm
10. Skål
11. Blenderglas
12. Prop
13. Låg
14. Pakning
15. Klingeenhed

Tåler opvaskemaskine

*Tilbehørsdrevet er beregnet til ekstra tilbehør, der kan anvendes til denne maskine. Læs venligst flere oplysninger herom online.

PLACERING

1. Stil maskinen på en tør, stabil, plan overflade, som tåler vand.
2. Læg kablet, så det ikke hænger ud over køkkenbordet, hvor man kan snuble eller hænge fast i det.
3. Sæt først stikket i stikkontakten, når du er helt færdig med at samle maskinen.

RØREMASKINEN

SAMLING

Hæv armen:

1. Armens fjedre er stærke, så hold øverst på armen med hånden for at kontrollere armens bevægelse.
2. Drej armens blokeringsgreb over på 🔓-positionen og hold den der. Armen hæves.

Sænk armen:

1. Drej armens blokeringsgreb over på 🔓-positionen og hold den der.
2. Tryk armen nedad og - mens du holder den der - slipper du armens blokeringsgreb.

Påsæt skålen

Hæv armen inden du påsætter eller aftager skålen. Brug kun den medfølgende skål.

1. Sæt skålen ned i fordybningen i soklen og drej skålen i urets retning, indtil den låses på plads.
2. For at aftage skålen drejes den imod urets retning og løftes derefter af soklen.

Påsæt/aftag tilbehørsdele

Sluk maskinen, tag stikket ud og hæv armen, inden du påsætter/aftager tilbehørsdele.

1. Stil sprækken i tilbehøret ud for stiften på drevskaftet (Fig. A).
2. Tryk tilbehøret fast på drevskaftet og drej det derefter imod urets retning for at fastlåse det (Fig. B).

Tilbehøret tages af ved at trykke det en smule opad, dreje det i urets retning og derefter trække det af skaftet.

Stænkskærm

Stænkskærmen beskytter dig imod spild og stænk, mens maskinen rører, men du kan stadig tilsætte ingredienser. Sluk røremaskinen inden du påsætter/aftager stænkskærmen.

Med skålen påsat og armen sænket:

1. Før stænkskærmen ind mellem armen og skålen.
2. Drej den, så åbningen er i højre side (Fig. C).

- Tag altid stænkskærmen af inden armen hæves.

SÅDAN BRUGES RØREMASKINEN

1. Kontrollér, at hastighedsregulatoren står på **O**.
2. Sæt stikket i stikkontakten (tænd for stikkontakten, hvis den har en afbryder).
3. Drej hastighedsregulatoren i urets retning til den ønskede hastighed.
4. Intervallet er fra **1** (lav) til **10** (høj). Drej hastighedsregulatoren tilbage til **O** for at slukke motoren.
5. For at sætte motoren i gang i korte impulser drejes hastighedsregulatoren til 🌀-positionen. Slip regulatoren for at standse motoren.

Anbefalede hastigheder

Tilbehør	Hastighed	Bruges til:
Piskeris	7-10	piske/piske luft i fløde, æggehvider, tynd dej (tempuradej), lette blandinger
Røreskovl	4-7	piske smør og sukker cremet, mellemtunge kageblandinger
Dejkrog	1-3	tunge blandinger, gærdej, bagværk

BLENDER

SAMLING

1. Skub blenderglassets drevdæksel af (Fig. D).
2. Sæt glasset ned i drevåbningen. ▼-mærket på glasset skal være ud for 🔓-mærket på røremaskinen (Fig. E).
3. Drej glasset i urets retning, indtil ▼-mærket på glasset er ud for 🔒-mærket på røremaskinen (Fig. F).
4. Kom ingredienser i glasset og påsæt derefter låg og prop (Fig. G). Maskinen må ikke fyldes til over MAX-mærket på glasset. Glasset må ikke anvendes uden låget er påsat.

SÅDAN BRUGES BLENDEREN

1. Kontrollér, at hastighedsregulatoren står på **O**.
2. Sæt stikket i stikkontakten (tænd for stikkontakten, hvis den har en afbryder).
3. Drej hastighedsregulatoren i urets retning til den ønskede hastighed.
4. Intervallet er fra **1** (lav) til **10** (høj). Drej hastighedsregulatoren tilbage til **O** for at slukke motoren.
5. For at sætte motoren i gang i korte impulser drejes hastighedsregulatoren til ◎-positionen. Slip regulatoren for at standse motoren.
6. Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser under blendingen, kan du dreje proppen imod urets retning og tage den op. Tilsæt ingredienserne og sæt proppen i låget igen, drej den i urets retning for at fastlåse den.
7. Drej hastighedsregulatoren til O, når du er færdig med at blende, og vent indtil klingerne standser, inden du tager låget af glasset eller glasset af røremaskinen.
8. Glasset tages af ved at dreje det imod urets retning, indtil ▼-mærket er ud for 🔓-mærket.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

DK

Sluk maskinen (**O**) og tag dens stik ud inden rengøring.

Røremaskine:

1. Rengør røremaskinen så hurtigt som muligt for at undgå fastgroede rester inden i skålen.
2. Vask skål, stænkskærm og tilbehørsdele af i lunkent sæbevand, skyl og tør af.
3. Skålen og tilbehørsdelene tåler opvaskemaskine, men bemærk: Det barske miljø inden i opvaskemaskinen vil påvirke overfladebelægningen. Sådanne skader bør dog kun være overfladiske og bør ikke påvirke maskinens præstation.
4. Tør maskinens udvendige overflader af med en fugtig klud.

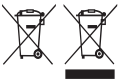
Blenderglas:

1. Vask blenderglasset, proppen og låget af i lunkent sæbevand. Skyl og tør af.
2. Glasset, proppen og låget tåler opvaskemaskine. Vi anbefaler imidlertid, at du fjerner klingen, inden glasset stilles i opvaskemaskinen.

Fjern klingen:

1. Vend glasset med bunden i vejret.
2. Drej klingen i urets retning hen mod 🔓-symbolet (Fig. H).
3. Tag forsigtigt klingen op af glasset (Fig. J). **Pas på! Klingerne har meget skarpe kanter.**
4. Fjern pakningen og vask forsigtigt klingen og pakningen af i lunkent sæbevand. Skyl og tør af.
5. Montér pakningen på klingen igen og sæt derefter klingen ned i glasset - drej den så langt, den kan imod urets retning hen mod 🔒-symbolet (Fig. H). Sørg for, at pakningen er monteret og klingen tilstrammet, ellers kan der sive væske ud af glasset under brug.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

OPSKRIFTER TIL RØREMASKINEN

PIZZADEJ

dejkrog

- 250 ml vand
- 400 g hvedemel
- 25 ml olivenolie
- 7 g tørgær
- 2,5 g sukker
- 5 g salt

Hæld melet i skålen. Tilsæt gær, sukker og salt. Tilsæt vand og olie. Ælt ved lav til mellem hastighed indtil dejen er glat. Dæk skålen med et fugtigt klæde og sæt den på et varmt sted indtil den har fordoblet sin størrelse (30-40 minutter). Ælt den med hænderne i nogle få minutter. Skær dejen i to halvdele. Rul dejen ud i cirkler på et meldrysset bord. Læg cirklerne på en bageplade med non-stick-belægning. Fordel en tomatbaseret sauce på cirklerne og tilsæt fyld. Bages i en forvarmet ovn ved 200°C I 18-20 minutter. Overfladen bør være gyldenbrun.

KORENDBRØD

dejkrog

- 500 g fuldkornshvedemel
- 150 g smør (blødt)
- 15 g bagepulver
- 2,5 g salt
- 150 g sukker
- 150 g korender
- 50 g Mixed Peel (hakkede citrusskræller på glas)
- 2 æg (mellem)
- 30 ml mælk

Mel kommes i skålen, det blødgjorte smør tilsættes. Røres sammen på hastighed 1. Når smør og mel begynder at blive blandet tilsættes sukker, salt, korender, Mixed Peel og bagepulver. Fortsæt med at røre. Pisk æg og sukker sammen imens og kom derefter ægge-/sukkerblandingen i skålen. Vælg hastighed 2 og rør, indtil alle ingredienser er blandet godt sammen. Hældes i en smurt franskbrødsform og bages i en forvarmet ovn ved 180°C/350°F/gas 4 i 35 minutter. Brødet køles af på en rist inden det skæres i skiver. Serveres ristet med smør.

HVIDT BRØD

dejkrog

- 600 g hvedemel
- 7 g aktivt tørgær (1 brev)
- 345 ml varmt vand
- 15 ml solsikkekerneolie/smør
- 5 g sukker
- 10 g salt

Hæld melet i skålen. Tilsæt gær, sukker og salt. Tilsæt vand og olie. Ælt ved lav til mellem hastighed indtil dejen er glat. Dæk skålen med et fugtigt klæde og sæt den på et varmt sted indtil den har fordoblet sin størrelse (30-40 minutter). Ælt den med hænderne i nogle få minutter. Hæld dejen i en form til et brød på 1kg, dæk til og stil den på et varmt sted i 30 minutter. Bages i en forvarmet ovn ved 200°C I 20-25 minutter. Overfladen bør være gyldenbrun. Bunden bør lyde hul, når du banker på den.

VARM CHOKOLADE SOUFFLÉ

piskeris

- 75 g smør
- 50 g hvedemel
- 20 g kakaopulver
- 450 g mælk
- 4 æg, delte
- 50 g fintmalet sukker

melt smørret i en gryde ved lav varme. Rør mel og kakao i. Tilsæt mælk. Gør til massen tykner. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Pisk æggeblommerne i. Rør æggehviderne ved høj hastighed i nogle få sekunder. Tilsæt sukker og rør til de stivner. Vend blandingerne sammen i en smurt 1,2 liters ovnfast form. Sæt formen ned i et ovnfast fad der halvt fyldt med kogende vand. Bages i en forvarmet ovn ved 190°C I 40-45 minutter.

GRUNDOPSKRIFT SMÅKAGER

piskeris

- 100 g smør
- 150 g fintmalet sukker
- 5 ml vaniljeessens
- 1 æg
- 100 g hvedemel
- 100 g selvhævende mel

Hæld smør, sukker og vaniljeessens i en skål. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Sænk hastigheden. Tilsæt ægget. Øg gradvist hastigheden indtil alt er pisket godt sammen. Bland de to meltyper sammen og arbejd dem derefter ind i blandingen. Form blandingen til kugler. Sæt dem på en smurt bageplade. Tryk dem en smule flade. Bages i en forvarmet ovn ved 180°C I 12-15 minutter. Køles af på pladen i nogle minutter og sættes derefter på en bagerist.

KLASSISK SUKKERBRØDSBUND

piskeris

- 100 g smør/margarine
- 100 g fintmalet sukker
- 2 æg
- 100 g selvhævende mel
- 1 dråbe vaniljeessens

Smør to ligesidede 180ml bageforme. Læg smurt bagepapir i bunden. Hæld smør og sukker i skålen. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Sænk hastigheden. Tilsæt æggene et efter et, dernæst vanilje og til sidst mel. Øg hastigheden til mellem når ingredienserne begynder at blive blandet sammen. Hæld blandingen i bageformene. Bages i en forvarmet ovn ved 180°C I 25 minutter. Overfladen bør være gyldenbrun. Afkøl på en bagerist. Vend en af bundene om. Smør et lag hindbærsyltetøj på. Læg den anden bund oven på syltetøjet. Du kan erstatte hindbærsyltetøjet med andre slags fyld, f.eks. smørcreme.

DK

CHOKOLADEKAGE

røreskovl

- 50 g smør (blødt)
- 30 g lys sirup
- 50 ml mælk
- 2 æg, sammenpiskede
- 125 g fint malet sukker
- 100 g madlavningschokolade, smeltet
- 10 ml vaniljeekstrakt
- 100 ml kogende vand
- 35 g kakao
- 125 g self-raising flour (hvedemel med bagepulver til kagebagning)
- 30 ml lys vegetabilsk olie (f.eks. solsikkekerne)

Kakaoen opløses i kogende vand og stilles til afkøling. Smør og sukker røres cremet i et par sekunder på hastighed 1. Tilsæt halvdelen af æggemassen og derefter halvdelen af melet - øg gradvist hastigheden til 3 - resten af æggemassen og melet tilsættes. Røres til en lind masse, resten af ingredienserne tilsættes og dejen røres, indtil den igen bliver lind. Dejen hældes i en form, dækkes med folie og dampes i 1 time, eller indtil der ikke hænger dej fast på et grillspyd, som stikkes i kagen.

TRADITIONEL FRUGTKAGE FRA LANDET

røreskovl

- 150 g smør
- 150 g fint malet sukker
- 75 g cocktailbær, hakkede
- 75 g af hver: gyldne rosiner og mørke rosiner
- 25 g Mixed Peel (hakkede citrusskræller på glas)
- 300 g self-raising flour (hvedemel med bagepulver til kagebagning)
- Knivspids salt
- 5 g blandede krydderier
- 45 ml mælk
- 3 æg

Smør en 20 cm rund kageform. Beklæd formen med fedtafvisende papir. Forvarm ovnen til 180°C/350°F/gas 4. Smør, sukker, tørrede frugter og krydderier kommes i skålen og røres sammen på hastighed 3. Æg og mælk tilsættes og røres i et par sekunder. Melet tilsættes lidt efter lidt, indtil dejen er rørt godt sammen. Bages i en kageform i ca. 1½ time. Kagen afkøles i formen i 15 minutter, hvorefter den vendes ud på en rist.

SVAMPET LYS KAGE

røreskovl

- 500 g almindeligt mel
- 250 g blødt smør eller margarine
- 250 g sukker
- 2 dråber vaniljeessens
- 4 æg
- 15 g bagepulver
- 125 ml mælk
- Knivspids salt

Smør og klargør en dyb 23 cm rund kageform. Forvarm ovnen til 190°C/375°F/gas 5. Alle ingredienserne kommes i skålen og røres sammen på hastighed 1 i 30 sekunder, derefter på hastighed 3 i 3 minutter til en ensartet dej. Dejen hældes i kageformen og bages midt i ovnen i 50-60 minutter, indtil der ikke hænger dej fast på et grillspyd et grillspyd, som stikkes i kagen. Lad kagen køle af på en rist. Grundopskrift, som kan tilsættes 100 g rosiner, hakkede nødder eller chokolade.

OPSKRIFTER TIL BLENDER

PORRE & KARTOFFEL SUPPE

- 75g kartofler
- 1 bouillonterninger
- 75g porrer
- 400ml vand
- salt og peber

Bearbejd porrer og kartofler i 2 sekunder. Hæld det over i en stor gryde. Tilsæt van dog bouillonterninger. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20 minutter. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära. Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.
Koppla alltid ur apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och före montering, isärtagning eller regöring.
Skarpa skärblad ska alltid hanteras varsamt vid tömning och rengöring.
Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.
⚠ Tillsätt inte varm vätska (över 40 °C) eftersom ånga från vätskan snabbt kan strömma uppåt.
Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

SE

- Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Kör inte apparaten i mer än 10 minuter. Efter 10 minuters användning ska den stängas av i minst 20 minuter.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1. Blandare
2. Ballongvisp
3. Degkrok
4. Tillbehörsdrivaxel*
5. Drivarm
6. Drivaxel och tapp
7. Armlås
8. Hastighetsreglage
9. Stänkskydd
10. Skål
11. Mixerkanna
12. Kork
13. Lock
14. Packning
15. Knivbladsenhet

Kan diskas i diskmaskin

*Tillbehörsdrivaxeln är till för ytterligare tillbehör som kan användas med denna apparat. Se online för fler detaljer.

POSITIONERING

1. Placera apparaten på ett vattentåligt, torrt, stabilt och jämnt underlag.
2. Placera sladden så att den inte hänger över apparaten och för att undvika att man snubblar över den eller att den fastnar.
3. Sätt inte i sladden i eluttaget förrän den är monterad.

FOOD MIXER

MONTERING

Att höja armen:

1. Fjädrarna i armen är kraftiga, så placera handen på armen för att kontrollera dess rörelse.
2. Vrid låsspärren till läge 🔓 och håll fast den där. Armen höjs.

Att sänka armen:

1. Vrid låsspärren till läge 🔓 och håll fast den där.
2. Tryck ned armen och släpp låsspärren samtidigt som du håller ned armen.

Att montera skålen

Höj armen innan skålen monteras eller avlägsnas. Använd endast medföljande skål.

1. Placera skålen i nedsänkningen i basen och vrid den medurs tills den låses på plats.
2. För att avlägsna, vrid den moturs och lyft sedan upp den från basen.

Montera/avlägsna tillbehör

Stäng av, dra ur sladden och höj armen innan tillbehör monteras eller avlägsnas.

1. Placera tillbehörets skåra med tappen på drivaxeln (Fig A).
2. Tryck ned tillbehöret på drivaxeln och vrid den sedan moturs för att låsa den på plats (Fig B).

För att avlägsna ett tillbehör, tryck det lätt uppåt och vrid det sedan medurs och dra loss det från axeln.

Stänkskydd

Stänkskyddet skyddar från spill och stänk vid mixning och man kan fortfarande tillsätta ingredienser.
Stäng av mixern och dra ur sladden innan du fäster/tar bort stänkskyddet.
Med skålen i position och armen i den nedsänkta positionen:

1. För in stänkskyddet mellan armen och skålen.
2. Placera dem i rakt led så att öppningen är på höger sida (Fig C).

- Avlägsna alltid stänkskyddet innan armen fälls upp.

ATT ANVÄNDA DIN MIXER

1. Kontrollera att hastighetsreglaget är inställt på **O**.
2. Sätt kontakten i eluttaget (sätt på uttaget, om det är omställbart).
3. Vrid hastighetsreglaget medurs till den önskade hastigheten.
4. Intervallet är från **1** (låg) till **10** (hög). Vrid tillbaka hastighetsreglaget till **O** för att stänga av motorn.
5. För att köra motorn i korta stötar ska man vrida hastighetsreglaget till läget ◎. Släpp reglaget för att stoppa motorn.

Rekommenderade hastigheter

Tillbehör	Hastighet	Använd till:
ballongvisp	7-10	vispa/lufta grädde, äggvitor, smet, lätta mixar
blandare	4-7	röra smör och socker, medeltjock kaksmet
degkrok	1-3	tjocka mixar, bröd, bakverk

MIXER

MONTERING

1. Avlägsna locket på mixerkannan (Fig D).
2. För in kannan i drivaxelns öppning med ▼-markering på kannan i linje med 🔓-markeringen på mixern (fig E).
3. Vrid kannan medurs till ▼-markeringen på kannan är i linje med 🔒-markeringen på mixern (fig F).
4. Tillsätt ingredienserna i kannan och sätt på locket och proppen (fig G). Fyll inte mer än till max-markeringen på kannan. Använd aldrig kannan utan att först fästa locket.

ATT ANVÄNDA DIN MIXER

1. Kontrollera att hastighetsreglaget är inställt på **O**.

2. Sätt kontakten i eluttaget (sätt på uttaget, om det är omställbart).
3. Vrid hastighetsreglaget medurs till den önskade hastigheten.
4. Intervallet är från **1** (låg) till **10** (hög). Vrid tillbaka hastighetsreglaget till **O** för att stänga av motorn.
5. För att köra motorn i korta stötar ska man vrida hastighetsreglaget till ◎-läget. Släpp reglaget för att stoppa motorn.
6. Om du behöver tillsätta fler ingredienser under mixingen ska du vrida proppen moturs och lyfta av den. Tillsätt ingredienserna, sätt på proppen igen och vrid den sedan medurs för att låsa den.
7. När du har mixat klar ska du vrida hastighetsreglaget till O och vänta till knivbladen stannar innan du tar bort locket från kannan eller kannan från mixern.
8. För att ta bort kannan, vrid den moturs till ▼-markeringen är i linje med 🔓-markeringen.

VÅRD OCH UNDERHÅLL

Stäng av (**O**) och dra ur sladden före rengöring.

Mixer:

1. Rengör så fort som möjligt efter användning, för att undvika att livsmedelsrester torkar fast inuti skålen.
2. Diska skålen, stänkskyddet och tillbehören i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
3. Skålen och tillbehören kan diskas i diskmaskin, men observera: den hårda miljön inuti diskmaskinen kan påverka ytornas beläggning. Skadan bör dock endast påverka utseendet och inte påverka apparatens funktion.
4. Torka apparatens utsida med en ren, fuktig trasa.

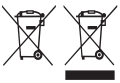
Mixerkanna:

1. Diska mixerkannan, proppen och locket i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
2. Kannan, proppen och locket kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar dock att man avlägsnar kniven innan man diskar i maskin.

För att avlägsna kniven:

1. Vänd på kannan.
2. Vrid bladet medurs i riktning mot 🔓-symbolen (fig H).
3. Lyft försiktigt ur kniven ur knivenheten (Fig J). **Var försiktig, knivbladet har vassa kanter.**
4. Avlägsna förseglingen och diska kniven försiktigt i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
5. Sätt på förseglingen på knivbladet igen och sänk ned kniven i kannan. Vrid det moturs så långt som möjligt i riktning mot 🔒-symbolen (fig H). Se till att förseglingen är på och att knivbladet är ordentligt fastsatt, annars kan kannan läcka vid användning.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

MIXERRECEPT

PIZZADEG
degkrok

- 250 ml vatten
- 400 g grovt vetemjöl
- 25 ml olivolja
- 7 g torrjäst
- 2,5 g socker
- 5 g salt

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt jäst, socker och salt. Tillsätt vatten och olja. Använd låg hastighet eller medelhastighet och blanda tills degen är jämn. Täck skålen med en fuktig duk och sätt den på en varm plats tills degen jäst till dubbel storlek (30-40 minuter). Knåda degen för hand några minuter. Dela degen i två delar. Kavla ut degen till runda bottnar på ett mjölat bakbord. Lägg bottnarna på en bakplåt med nonstick-beläggning. Fördela först tomatsås över bottnarna och tillsätt sedan fyllning. Baka i förvärmd ugn vid 200°C (18-20 minuter). Ytan ska vara gyllenbrun.

KORINTKAKA
degkrok

- 500 g fullkornsmjöl
- 150 g smör (mjukt)
- 15 g bakpulver
- 2,5 g salt
- 150 g socker
- 150 g korinter
- 50 g blandade fruktskal
- 2 ägg (medelstora)
- 30 ml mjölk

Lägg mjölet i skålen, tillsätt det mjuka smöret och mixa på hastighet 1. När smöret och mjölet börjar blandas ska man tillsätta socker, salt, korinter, fruktskal och bakpulver. Fortsätt mixa medan du vispar ihop ägg och mjölk, tillsätt sedan ägg/mjölk-blandningen i skålen. Välj hastighet 2 och mixa till en slät smet. Häll smeten i en smörjd bakform och grädda i 180°C/350 °F/gas 4 i 35 minuter. Låt kakan svalna på ugnsgallret innan den skärs i skivor. Serveras rostad med smör.

VITT BRÖD
degkrok

- 600 g grovt vetemjöl
- 7 g aktiv torrjäst (1 portionspåse)
- 345 m varmt vatten
- 15 ml solrosolja/smör
- 5 g socker
- 10 g salt

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt jäst, socker och salt. Tillsätt vatten och olja. Använd låg hastighet eller medelhastighet och blanda tills degen är jämn. Täck skålen med en fuktig duk och sätt den på en varm plats tills degen jäst till dubbel storlek (30-40 minuter). Knåda degen för hand några minuter. Lägg degen i en brödform som rymmer 1 kg och ställ formen på en varm plats i ytterligare 30 minuter. Baka i förvärmd ugn vid 200°C (20-25 minuter). Ytan ska vara gyllenbrun. Brödet ska låta ihåligt när man knackar lätt på undersidan.

VARM CHOKLADSUFFLÉ
ballongvisp

- 75 g smör
- 50 g vanligt vetemjöl
- 20 g kakaopulver
- 450 g mjölk
- 4 ägg (skilj gulan från vitan)
- 50 g strösocker

Smält smöret i en kastrull på låg värme. Rör i mjöl och kakao. Tillsätt mjölk. Rör tills smeten tjocknar. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Vispa i äggulorna. Vispa äggvitorna några sekunder (hög hastighet). Tillsätt sockret och vispa äggvitor och socker till hårt skum. Vänd ned de två blandningarna tillsammans i en smörad ugnsfast form på 1,2 liter. Sätt formen i en långpanna som är halvfylld med kokande vatten. Baka i förvärmd ugn vid 190°C (40-45 minuter).

KEX, GRUNDRECEPT
ballongvisp

- 100 g smör
- 150 g strösocker
- 5 ml vaniljsocker
- 1 ägg
- 100 g vanligt vetemjöl
- 100 g vetemjöl med bakpulver

Lägg smör, socker och vaniljsocker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Sänk hastigheten. Tillsätt ägget. Öka hastigheten gradvis tills allt är ordentligt blandat. Sikta mjölsorterna tillsammans och arbeta sedan in allt mjöl i blandningen. Forma smeten till bullar. Lägg dem på en smord bakplåt. Platta till dem en aning. Baka i förvärmd ugn vid 180°C (12-15 minuter). Låt svalna på bakplåten några minuter och flytta sedan över dem till ett bakgaller.

KLASSISK SOCKERKAKA TILL TÅRTBOTTEN
ballongvisp

- 100 g smör/margarin
- 100 g strösocker
- 2 ägg
- 100 g vetemjöl med bakpulver
- 1 droppe vaniljsocker

Smörj två bakformar med raka sidor (18 cm). Lägg smort bakplåtspapper i botten på formarna. Lägg smör och socker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Sänk hastigheten. Tillsätt ett ägg i taget, sedan vaniljsocker och därefter mjöl. Öka till medelhastighet så snart som ingredienserna har arbetats in. Häll smeten i bakformarna. Baka i förvärmd ugn vid 180°C (25 minuter). Ytan ska vara gyllenbrun. Låt svalna på bakgaller. Vänd en av kakorna upp och ned. Lägg ett lager hallonsylt överst. Lägg den andra kakan ovanpå sylten. Hallonsylten kan ersättas med andra fyllningar, t.ex. smörkräm.

CHOKLADKAKA

blandare

- 50 g smör, mjukt
- 30 g ljus sirap
- 50 ml mjölk
- 2 ägg, vispade
- 125 g florsocker
- 100 g blockchoklad, smält
- 10 ml vaniljextrakt
- 100ml kokande vatten
- 35 g kakao
- 125 g mjöl med torrjäst
- 30 ml lätt vegetabilisk olja (solros, etc.)

Lös upp kakaon i det kokande vattnet och låt svalna. Blanda smöret och sockret i några sekunder på hastighet 1, tillsätt halva ägget, sedan halva mängden mjöl. Öka gradvis hastigheten till 3, tillsätt resten av ägget och mjölet, mixa till en slät smet. Tillsätt övriga ingredienser och mixa till en slät smet. Häll smeten i en form, täck med foliepapper och ånga i 1 timme eller tills en baksticka som sticks in i kakan kommer ut ren.

SE

BONDGÅRDENS FRUKTKAKA

blandare

- 150 g smör
- 150 g florsocker
- 75 g hackade glaserade körsbär
- 75 g var av russin och sultanrussin
- 25 blandat fruktskal
- 300 g mjöl med torrjäst
- en nypa salt
- 5 g blandade kryddor
- 45 ml mjölk
- 3 ägg

Smörj en kakform på 20 cm. och klä den med bakplåtspapper. Värm ugnen till 180 °C/350 °F/gas 4. Lägg smör, socker, torkad frukt och kryddor i skålen och vispa på hastighet 3 till en jämn smet. Tillsätt ägg och mjöl och vispa i några sekunder. Tillsätt mjölet gradvis och vispa till en jämn smet. Grädda i kakformen i ca 1,5 timmar. Låt kakan svalna i formen i 15 minuter och stjälp sedan upp den på ett ugnsgaller.

SOCKERKAKSSMET

blandare

- 500 g mjöl
- 250 g mjukt smör eller margarin
- 250 g socker
- 2 droppar vaniljessens
- 4 ägg
- 15 g bakpulver
- 125 ml mjölk
- en nypa salt

Smörj och bröa en rund kakform på 23 cm (9”). Värm ugnen till 190 °C/375°F/gas 5. Lägg alla ingredienser i skålen och mixa på hastighet 1 i 30 sekunder, sedan på hastighet 3 i 3 minuter till en jämn smet. Häll smeten i kakformen och grädda i mitten av ugnen i 50-60 minuter. Testa med en baksticka om kakan är genomgräddad. Låt svalna på ett ugnsgaller. Man kan variera grundreceptet genom att tillsätta 100 g russin, hackade nötter eller riven choklad.

PURJOLÖKS- OCH POTATISSOPPA

- 75g purjolökar
- 75g potatis
- 1 buljongtärningar
- 400ml vatten
- salt och peppar

Blanda purjolök och potatis i 2 sekunder. Lägg över i en stor kastrull. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20 minuter. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

Till vicyssoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmningen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 75ml vispgrädde innan den serveras kall.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert. Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Apparatet må kobles fra stikkontakten dersom det ikke er under oppsyn og før man setter på eller tar av delene eller vasker det.

Man må være forsiktig ved håndtering av skrape knivblader når man tømmer og rengjør beholderen.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

⚠ Ikke legg til varm væske (over 40°C), da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på baderom, nær vann eller utendørs.
- Ikke la apparatet kjøre i mer enn 10 minutter. Etter 10 minutter må det skrus av i minst 20 minutter.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1. Eggvisp
2. Visp
3. Eltekrok
4. Drivverk for ekstrautstyr*
5. Arm
6. Drivaksel og tapp
7. Spake
8. Hastighetskontroll
9. Sprutekantd
10. Bolle
11. Beholder
12. Kork
13. Lokk
14. Pakning
15. Knivbladenhet

Kan vaskes i oppvaskmaskin

*Drivverket for ekstrautstyr er beregnet til tilleggsutstyr som kan brukes sammen med denne maskinen. Se online for flere opplysninger.

PLASSERING

1. Plasser apparatet på en vanntett, tørr og stabil overflate.
2. Legg kabelen så den ikke henger over apparatet eller at det er risiko for å snuble eller henge seg fast i den.
3. Ikke koble til kontakten før du er ferdig med å sette apparatet sammen.

MIKSMASTEREN

MONTERING

Heving av armen:

1. Fjærene i armen er kraftige, så legg hånden din på toppen av armen for å kontrollere bevegelsen.
2. Vri spaken til 🔓-merket og hold den der. Armen vil heve seg.

Senking av armen:

1. Vri spaken til 🔓-merket og hold den der.
2. Press armen ned og løsne spaken mens du holder armen nede.

Sett bollen på plass

Hev armen før du setter på plass eller tar ut bollen. Bruk bare bollen som følger med.

1. Sett bollen ned i fordypningen i bunnen og vri den med klokken til den låses.
2. For å ta den ut, vri mot klokken og løft den ut av bunnen.

Sette på/fjerne ekstrautstyr

Skru av, trekk ut kontakten og hev armen før du setter på og fjerner ekstrautstyr.

1. Juster sporet på ekstrautstyret til det passer med tappen på drivakselen (Fig. A).
2. Skyv ekstrautstyret på plass på drivakselen og vri så mot klokken for å låse det (Fig. B).

For å fjerne ekstrautstyret, trekkes det lett oppover. Så vrir du utstyret med klokken og drar det ut av drivakselen.

Sprutekant

Sprutekanten beskytter mot søl og sprut under blandingen, mens den samtidig gir deg mulighet til å tilsette ingredienser. Skru av og dra ut stikkontakten på miksmasteren før du setter på/fjerner sprutekanten. Når bollen er plassert og armen i senket posisjon:

1. La sprutekanten gli på plass mellom armen og bollen.
2. Juster det så åpningen kommer på høyre side (Fig. C).

- Fjern alltid sprutekanten før du hever armen.

NO

BRUK AV MIKSMASTEREN

1. Kontroller at hastighetskontrollen står på **O**.
2. Sett pluggen i stikkontakten (skru på stikkontakten om den har på-/avknapp).
3. Vri hastighetskontrollen med klokken til du får ønsket hastighet.
4. Skalaen går fra **1** (lav) til **10** (høy). Vri hastighetskontrollen tilbake til **O** for å skru av motoren.
5. For stille motoren til å kjøre i korte intervaller, skru hastighetskontrollen på ◎. Slipp måleren for å stoppe motoren.

Anbefalt hastighet

Tillegg	Hastighet	Bruk:
Eggvisp	7-10	vispe/piske krem, eggehviter, rører, tynne deiger
Visp	4-7	vispe smør og sukker, middels tykke kakedeiger
Eltekrok	1-3	Tunge deiger, brød, bakverk

MIKSER

MONTERING

1. Dra av mikserdekselet (Fig. D).
2. Sett beholderen på plass i åpningen. La ▼-merket på beholderen være på linje med 🔓-merket på miksmasteren (Fig. E).
3. Vri beholderen med klokken til ▼-merket på beholderen er på linje med 🔒-merket på miksmasteren (Fig. F).
4. Tilsett ingrediensene i beholderen og sett på plass lokket og korken (Fig. G). Ikke fyll muggen så ingrediensene går over merket på beholderen. Bruk aldri beholderen uten at lokket er montert.

BRUK AV MIKSEREN

1. Kontroller av hastighetskontrollen står på **O**.
2. Sett pluggen i stikkontakten (skru på stikkontakten om den har på-/avknapp).
3. Vri hastighetskontrollen med klokken til du får ønsket hastighet.
4. Skalaen går fra **1** (lav) til **10** (høy). Vri hastighetskontrollen tilbake til **O** for å skru av motoren.
5. For stille motoren til å kjøre i korte intervaller, skru hastighetskontrollen på ◎-merket. Slipp måleren for å stoppe motoren.
6. Hvis du må tilsette flere ingredienser under miksingen, vri korken mot klokken og ta den av. Tilsett ingrediensene og sett så korken på plass igjen. Vri med klokken for å låse.
7. Når du er ferdig med å blande, vrir du hastighetskontrollen til O og venter til knivbladene er stoppet før du fjerner lokket fra beholderen og beholderen fra miksmasteren.
8. For å fjerne beholderen, vri den mot klokken til ▼-merket er på linje med 🔓-merket.

VEDLIKEHOLD

Skru av (**O**) og trekk ut kontakten før rengjøring.

Miksmaster:

1. Rengjør så snart som mulig etter bruk for å hindre at det setter seg matrester på innsiden av bollen.
2. Vask bollen, sprutekanten og ekstrautstyret i varmt såpevann, skyll og tørk.
3. Du kan sette bollen og ekstrautstyret i oppvaskmaskin, men vær klar over at den røffe rengjøringen i oppvaskmaskinen vil sette preg på overflaten. Slitasjen vil bare være kosmetisk og vil ikke ha betydning for apparatets drift.
4. Tørk apparatets overflate med en fuktig klut.

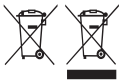
Beholder:

1. Vask beholderen, lokket og korken i såpevann. Skyll og tørk.
2. Du kan vaske beholderen, lokket og korken i oppvaskmaskin. Likevel anbefaler vi at du fjerner bladet før vask i oppvaskmaskin.

Fjerning av bladet:

1. Snu beholderen opp ned.
2. Vri bladet med klokken mot 🔓-symbolet (Fig. H).
3. Løft forsiktig ut bladet (Fig. J). Forsiktig, bladet har svært skarpe kanter.
4. Fjern låsen og vask knivbladet og låsen forsiktig i varmt såpevann. Skyll og tørk.
5. Sett låsen tilbake på knivbladet og sett bladet tilbake i beholderen og vri så langt du klarer mot klokken mot 🔒-symbolet (Fig. H). Pass på at låsen er festet og bladet sitter godt på plass. Hvis ikke kan beholderen lekke under bruk.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

OPPSKRIFTER FOR MIKSMASTER

PIZZADEIG

eltekrok

- 250 ml vann
- 400 g sterkt hvitt brødmel
- 25 ml olivenolje
- 7 g tørrgjær
- 2,5 g sukker
- 5 g salt

Sikt melet i en bolle. Tilsett gjær, sukker og salt. Tilsett vann og olje. Bland med lav til middels hastighet til deigen er glatt. Dekk til bollen med en fuktig klut, og plasser den et varmt sted til den dobles i størrelse (30-40 minutter). Elt for hånd i et par minutter. Del deigen i to. Rull deigen til sirkler på melet overflate. Plasser sirklene på en stekeplate som ikke kleber. Smør en tomatbasert saus på sirklene, og legg til topping. Stekes i en forvarmet ovn på 200°C i 18-20 minutter. Overflaten skal være gylden brun.

KORINTBRØD

eltekrok

- 500 g sammalt hvetemel
- 150 g smør (mykt)
- 15 g bakepulver
- 2,5 g salt
- 150 g sukker
- 150 g korinter
- 50 g blandet fruktskall
- 2 egg (middels store)
- 30 ml melk

Tilsett mel i bollen, ha i mykt smør og miks på hastighet 1. Når smøret og melet begynner å blande seg, tilsettes sukker, salt, korinter, fruktskall og bakepulver. La det blande seg mens du visper eggene og melken sammen, og så tilsettes egge- og melkeblandingen i bollen. Velg hastighet 2 og fortsett miksingen til det blander seg godt. Legges i en oljet brødform i forvarmet ovn på 180 °C /350 °F/ gass 4 i 35 minutter. Kjøles på rist før brødet skjæres opp. Serveres ristet med smør.

LYST BRØD

eltekrok

- 600 g sterkt hvitt brødmel
- 7 g aktiv tørrgjær (1 pose)
- 345 ml varmt vann
- 15 ml solsikkeolje/smør
- 5 g sukker
- 10 g salt

NO

Sikt melet i en bolle. Tilsett gjær, sukker og salt. Tilsett vann og olje. Bland med lav til middels hastighet til deigen er glatt. Dekk til bollen med en fuktig klut, og plasser den et varmt sted til den dobles i størrelse (30-40 minutter). Elt for hånd i et par minutter. Plasser det i en 1 kg brødform, dekk til, og plasser det et varmt sted i ytterligere 30 minutter. Stekes i en forvarmet ovn på 200°C i 20-25 minutter. Overflaten skal være gylden brun. Bunnen skal høres hul ut når den tappes på.

VARM SJOKOLADESUFFLÉ

visp

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 20 g kakao
- 450 g melk
- 4 egg, delt
- 50 g finkornet sukker

Smelt smøret i en gryte over lav varme. Rør i mel og kakao. Tilsett melken. Rør til det tykner. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Pisk inn eggeplommene. Pisk eggehvitene i høy hastighet i et par sekunder. Tilsett sukker, og pisk til det er stivt. Før blandingene sammen i en smurt 1.2 liters ildfast form. Sett formen i en langpanne som er halvfull med kokende vann. Stekes i en forvarmet ovn på 190°C i 40-45 minutter.

VANLIGE KJEKS

visp

- 100 g smør
- 150 g finkornet sukker
- 5 ml vaniljeessens
- 1 egg
- 100 g hvetemel
- 100 g selvhevende mel

Tilsett smør, sukker og vaniljeessens i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Reduser hastigheten. Tilsett egget. Gradvis øk hastigheten til alt har blandet seg. Sikt meltypene sammen, og arbeid inn i blandingen. Form blandingen til baller. Plasser dem på en smurt stekeplate. Flat dem litt. Stekes i en forvarmet ovn på 180°C i 12-15 minutter. Kjøl ned på brettet i et par minutter, og flytt dem deretter til en rist.

KLASSISK VICTORIA SUKKERBRØDKAKE

visp

- 100 g smør/margarin
- 100 g finkornet sukker
- 2 egg
- 100 g selvhevende mel
- 1 dråpe vaniljeessens

Smør to 180 mm kakeformer med rette sider. Kle bunnen med smurte bakepapir Tilsett smør og sukker i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Reduser hastigheten. Gradvis tilsett eggene, deretter vanilje, deretter melet. Øk til middels hastighet når ingrediensene begynner å blandes. Plasser blandingen i kakeformer. Stekes i en forvarmet ovn på 180°C i 25 minutter. Overflaten skal være gylden brun. Avkjøl på en rist. Snu en sukkerbrødkake opp ned. Før på et lag bringebærsyltetøy på toppen. Plasser den andre sukkerbrødkaken på toppen av syltetøyet. Du kan bytte ut bringebærsyltetøy med annet fyll, som smørkrem.

SJOKOLADEKAKE

eggvisp

- 50 g mykt smør
- 30 g gyllen sirup
- 50 ml melk
- 2 vispede egg
- 125 g strøsukker
- 100 g smeltet kokesjokolade
- 10 ml vaniljeekstrakt
- 100 ml kokende vann
- 35 g kakaopulver
- 125 g mel med tilsatt gjær
- 30 ml lett vegetabilsk olje (solsikke, etc.)

Løst opp kakaoen i det kokende vannet og la det stå til kjøling. Rør smør og sukker i noen sekunder på 1, og tilsett halvparten av eggene, halvparten av melet og skru så gradvis hastigheten opp til 3. Tilsett egget og melet som er igjen, miks til røren er glatt, tilsett resten av ingrediensene og blant til den blir glatt. Ha i en skål, dekk til med folie og dampkok i 1 time, eller til en bakepinne man stikker inn i kaken kommer ut uten deig på.

TYPISK FRUKTKAKE FRA GÅRDEN

eggvisp

- 150 g smør
- 150 g strøsukker
- 75 g glaserte kirsebær, hakket
- 75 g sultanrosiner og 75 g rosiner
- 25 g blandet fruktskall
- 300 g mel med tilsatt gjær
- En klype salt
- 5 g blandet krydder
- 45 ml melk
- 3 egg

Smør en kakeform med en diameter på 20 cm. Dekk formen med bakepapir. Forvarm ovnen til 180 °C /350 °F /gass 4. Ha i smør, sukker, tørket frukt og krydder i bolen, og visp på hastighet 3 til det blandes godt. Tilsett egg og melk og visp i noen sekunder. Ha i mel litt etter hvert og visp til det er godt blandet. Stek kakeformen i 1 ½ time. Formen settes til avkjøling i 15 minutter, og så snus den på en rist.

SUKKERBRØD

eggvisp

- 500 vanlig mel
- 250 g mykt smør eller margarin
- 250 g sukker
- 2 dråper vanilje-essens
- 4 egg
- 15 g bakepulver
- 125 ml melk
- En klype salt

Smør og ha bakepapir i en rund kakeform med en diameter på 23 cm. Forvarm ovnen til 190 °C /375 °F / gass 5. Ha alt i bollen, miks på hastighet 1 i 30 sekunder, skru opp til hastighet 3 i 3 minutter til det er godt blandet. Hell røren i kakeformen, og stek midt i ovnen i 50-60 minutter, til en bakepinne som stikkes inn i kaken kommer ut uten deig på. Kjøles av på rist. Varier grunnoppskriftene ved å tilsette 100 g rosiner, hakkede nøtter eller revet sjokolade.

OPPSKRIFTER FOR KJØTTKVERN

PURRELØK OG POTETSUPPE

- 75g purreløker
- 75g poteter
- 1 buljongterninger
- 400ml vann
- salt og pepper

Mikse purreløkene og potetene i 2 sekunder. Slå over til en stor panne. Tilsett vann og buljongterninger. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20 minutter. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Irrota laite verkkovirrasta aina, jos jätät sen ilman valvontaa sekä kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Ole varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistuksen aikana.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

⚠ Älä lisää kuumaa nestettä (yli 40 °C), sillä se voi poistua äkillisen höyryyntymisen takia.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

FI

- Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Älä käytä laitetta yli 10 minuuttia. Sammuta laite 10 minuutin kuluttua ainakin 20 minuutiksi.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

1. Vatkain
2. Vispilä
3. Taikinakoukku
4. Lisävarusteiden käyttö*
5. Varsi
6. Käyttöakseli ja tappi
7. Varren lukitusvipu
8. Nopeudenvalitsin
9. Roiskesuoja
10. Kulho
11. Sekoittimen kannu
12. Korkki
13. Kansi
14. Tiiviste
15. Teräyksikkö

Konepesun kestävä

*Lisävarusteiden käyttö on tarkoitettu tämän koneen kanssa käytettäville lisävarusteille. Katso lisätietoja Internetistä.

SIJOITTAMINEN

1. Aseta laite vedenkestävälle, kuivalle, vakaalle, tasaiselle pinnalle.
2. Reititä sähköjohto siten, että se ei roiku, eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
3. Älä yhdistä sitä, ennen kuin olet koonnut laitteen.

VATKAIMEN

KOKOAINEN

Varren nostaminen:

1. Varren jouset ovat voimakkaat, joten aseta kätesi varren päälle ohjaamaan sen liikettä.
2. Käännä varren lukitusvipu 🔓-asentoon ja pidä se siellä. Varsi nousee.

Varren laskeminen:

1. Käännä varren lukitusvipu 🔓-asentoon ja pidä se siellä.
2. Paina varsi alas ja pidä se siellä, vapauta samalla varren lukitusvipu.

Kulhon kiinnittäminen

Nosta varsi ennen kuin kiinnität tai poistat kulhon. Käytä ainoastaan mukana tulevaa kulhoa.

1. Kiinnitä kulho jalustan syvennykseen ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu.
2. Poista se kääntämällä vastapäivään ja nostamalla irti jalustasta.

Lisävarusteiden kiinnittäminen/poistaminen

Kytke laite pois päältä, irrota verkkovirrasta ja nosta varsi ennen lisävarusteiden kiinnittämistä tai poistamista.

1. Kohdista lisävarusteen kolo käyttöakselin tappiin (kuva A).
2. Paina lisävaruste käyttöakseliin ja lukitse se kääntämällä vastapäivään (kuva B).

Poista lisävaruste painamalla sitä hieman ylöspäin ja kääntämällä myötäpäivään ja vetämällä irti akselista.

Roiskesuoja

Roiskesuoja suojaa sinua vuodoilta ja roiskeilta vatkaamisen aikana ja sallii samanaikaisen ainesten lisäämisen. Kytke vatkain pois päältä ja irrota verkkovirrasta ennen roiskesuojan kiinnittämistä/poistamista.

Pidä kulho paikoillaan ja varsi laskettuna:

1. Liu'uta roiskesuoja varren ja kulhon väliin.
2. Kohdista se siten, että aukko on oikealla puolella (kuva C).

• Poista roiskesuoja aina ennen varren nostamista.

VATKAIMEN KÄYTTÖ

1. Tarkasta, että nopeudenvalitsin on **O**-asennossa.
2. Liitä pistoke pistorasiaan (kytke pistorasia päälle, jos se on kytkettävä).
3. Käännä nopeudenvalitsin myötäpäivään haluamaasi nopeuteen.
4. Nopeusalue on **1** (hidas) – **10** (nopea). Sammuta moottori kääntämällä nopeudenvalitsin takaisin **O**-asentoon.
5. Voit käyttää moottoria pienissä pyrähdyksissä kääntämällä nopeudenvalitsimen ◎-asentoon. Moottori sammuu, kun vapautat valitsimen.

Suositellut nopeudet

Lisävaruste	Nopeus	Käyttö:
Vispilä	7-10	kerman, kananmunan valkuaisten, rasvan, kevyiden seosten vatkaaminen/vaahdottaminen
Vatkain	4-7	voin ja sokerin vaahdottaminen, keskiraskaat kakkutaikinat
Taikinakoukku	1-3	raskaat seokset, leipä, piiraat

SEKOITIN

KOKOAMINEN

1. Liu'uta sekoittimen kannun käyttöyksikön kansi pois (kuva D).
2. Työnnä kannu käytön aukkoon kannun ▼-merkki kohdistettuna vatkaimen 🔓-merkkiin (kuva E).
3. Käännä kannua myötäpäivään, kunnes kannun ▼-merkki kohdistuu vatkaimen 🔒-merkkiin (kuva F).

4. Laita ainekset kannuun ja kiinnitä kansi sekä korkki (kuva G). Älä täytä kannua yli maksimi merkin. Älä koskaan käytä ilman kantta.

SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

1. Tarkasta, että nopeudenvalitsin on **O**-asennossa.
2. Liitä pistoke pistorasiaan (kytke pistorasia päälle, jos se on kytkettävä).
3. Käännä nopeudenvalitsin myötäpäivään haluamaasi nopeuteen.
4. Nopeusalue on **1** (hidas) – **10** (nopea). Sammuta moottori kääntämällä nopeudenvalitsin takaisin **O**-asentoon.
5. Voit käyttää moottoria pienissä pyrähdyksissä kääntämällä nopeudenvalitsimen ◎-asentoon. Moottori sammuu, kun vapautat valitsimen.
6. Jos sinun täytyy lisätä aineksia sekoittamisen aikana, käännä korkkia vastapäivään ja nosta se pois. Lisää ainekset, laita korkki takaisin ja lukitse se kääntämällä myötäpäivään.
7. Kun lopetat sekoittamisen, käännä nopeudenvalitsin O-asentoon ja odota, kunnes terät pysähtyvät ennen kuin poistat kannen kannusta tai kannun vatkaimesta.
8. Poista kannu kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes ▼-merkki kohdistuu 🔓-merkkiin.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

Kytke pois päältä (**O**) ja irrota sähkövirrasta ennen puhdistamista.

Vatkain:

1. Puhdista mahdollisimman pian käytön jälkeen, jotta vältät jäämien tarttumisen kulhon sisäpintoihin.
2. Pese kulho, roiskesuoja ja lisävarusteet lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa.
3. Voit laittaa kulhon ja lisävarusteet astianpesukoneeseen, mutta huomioi: astianpesukoneen sisällä vallitsevat olosuhteet vaikuttavat niiden pintoihin. Vauriot ovat yleensä vain kosmeettisia, eikä niiden pitäisi vaikuttaa laitteen toimintaan.
4. Pyyhi laitteen ulkopinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

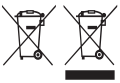
Sekoittimen kannu:

1. Pese sekoittimen kannu, korkki ja kansi lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
2. Voit pestä kannun, korkin ja kannen astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin poistamaan terän ennen astianpesukoneessa pesemistä.

Terän poistaminen:

1. Käännä kannu ylösalaisin.
2. Kierrä terää myötäpäivään 🔓-symbolin suuntaan (kuva H).
3. Irrota terä varovasti nostamalla (kuva J) Ole varovainen, terissä on erittäin terävät reunat.
4. Poista tiiviste ja pese terä ja tiiviste lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
5. Kiinnitä tiiviste terään, laske terä kannuun ja kierrä sitä vastapäivään 🔒-symbolin suuntaan niin pitkälle kuin se menee (kuva H). Varmista, että tiiviste on kiinni ja terä on kunnolla kiristettynä, muutoin kannu voi vuotaa käytön aikana.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

FI

VATKAIMEN RESEPTIT

PIZZATAIKINA
taikinakoukku

- 250 ml vettä
- 400 g valkoisia leipäjauhoja
- 25 ml oliiviöljyä
- 7 g kuivattua hiivaa
- 2,5 g sokeria
- 5 g Suolaa

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää hiiva, sokeri ja suola. Lisää vesi ja öljy. Sekoita hitaalla ja keskitasoisella nopeudella, kunnes taikina on tasainen. Peitä kulho kostealla kankaalla ja laita lämpimään paikkaan, kunnes taikinan koko kaksinkertaistuu (30-40 minuuttia). Vaivaa käsin muutama minuutti. Leikkaa taikina kahtia. Rullaa taikina auki ympyrän muotoisiksi jauhotetulla pinnalla. Laita ympyrän muotoiset taikinat tarttumista hylkivälle paistopinnalle. Levitä taikinoilla tomaattipohjaista kastiketta ja lisää täyte. Paista esilämmitetyssä uunissa 200°C:ssa 18-20 minuuttia. Pinnan tulee olla kullan keltainen.

HERUKKALEIPÄ
taikinakoukku

- 500 g täysjyväjauhoja
- 150 g voita (pehmeää)
- 15 g leivinjauhetta
- 2,5 g suolaa
- 150 g sokeria
- 150 g herukoita
- 50 g sokeroituja kuoripaloja
- 2 munaa (keskikokoista)
- 30 ml maitoa

Laita jauhot kulhoon, lisää pehmeä voi ja sekoita nopeudella 1. Kun voi ja jauhot alkavat sekoittua, lisää sokeri, suola, herukat, kuoripalat ja leivinjauhe. Jatka sekoittamista samalla, kun vatkaat munat ja maidon yhteen, lisää sitten muna/maitoseos kulhoon. Valitse nopeus 2 ja sekoita tasaiseksi. Laita voideltuun leipävuokaan ja paista 180 °C/350 °F/kaasu 4 esilämmitetyssä uunissa 35 minuuttia. Jäähdytä ritilän päällä ennen viipaleiksi leikkaamista. Tarjoile paahdettuna voin kanssa.

VALKOINEN LEIPÄ
taikinakoukku

- 600 g valkoisia leipäjauhoja
- 7 g kuivaa aktiivihiivaa (1 pussi)
- 345 ml lämmintä vettä
- 15 ml auringonkukkaöljyä/voita
- 5 g sokeria
- 10 g Suolaa

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää hiiva, sokeri ja suola. Lisää vesi ja öljy. Sekoita hitaalla ja keskitasoisella nopeudella, kunnes taikina on tasainen. Peitä kulho kostealla kankaalla ja laita lämpimään paikkaan, kunnes taikinan koko kaksinkertaistuu (30-40 minuuttia). Vaivaa käsin muutaman minuutti. Laita taikina 1 kg:n leipävuokaan, peitä ja laita lämpimään paikkaan 30 minuutiksi. Paista esilämmitetyssä uunissa 200°C:ssa 20-25 minuuttia. Pinnan tulee olla kullan keltainen. Pohjan tulee kuulosta ontolta, kun siihen kopautetaan.

KUUMA SUKLAAKOHOKAS
vispilä

- 75 g voita
- 50 g tavallisia jauhoja
- 20 g kaakaojauhetta
- 450 g maitoa
- 4 Kananmunat, valkuainen ja keltuainen erotettuina
- 50 g hienoa sokeria

Sulata voi pannussa pienellä lämmöllä. Hämmennä jauhoja ja kaakaota. Lisää maito. Hämmennä, kunnes se sakeutuu. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Vatkaa munankeltuaiset. Vatkaa munanvalkuaiset suurella nopeudella muutaman sekunnin ajan. Lisää sokeri ja vatkaa kovaksi. Kokoa seos voidellussa 1,2 litran uunivuoassa. Laita astia paistoastiaan, joka on täytetty puolilleen kiehuvaa vettä. Paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa 40-45 minuuttia.

PERUSKEKSEJÄ

vispilä

- 100 g voita
- 150 g hienoa sokeria
- 5 ml vaniljauutetta
- 1 kananmuna
- 100 g tavallisia jauhoja
- 100 g itsestään nousevia jauhoja

Laita voi, sokeri ja vaniljauute kulhoon Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Laske nopeuta. Lisää kananmuna. Lisää nopeutta asteittain, kunnes kaikki on sekoitettu yhdisteen. Siilaa jauhot mukaan, sekoita kaikki sitten yhteen. Tee seoksesta palloja. Laita ne voidellulle paistolevylle. Litistä niitä hieman. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 12-15 minuuttia. Jäähdytä tarjottimella muutama minuutti, laita ne sitten ritilälle.

PERINTEINEN VICTORIA-KUIVAKAKKU

vispilä

- 100 g voita/margariinia
- 100 g hienoa sokeria
- 2 kananmunat
- 100 g itsestään nousevia jauhoja
- 1 tippa vaniljauutetta

Voitele kaksi 180 mm suorasivuista paistovuokaa. Reunusta pohja voidellulla voipaperilla Laita voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Laske nopeuta. Lisää asteittain kanamunat sitten vanilja ja lopuksi jauhot. Nosta nopeus keskitasolle, kun ainekset alkavat sekoittua. Laita seos paistovuokiin. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 25 minuuttia. Pinnan tulee olla kullan keltainen. Anna jäähtyä ritilällä. Käännä yksi kakku ylösalaisin. Laita kerros vadelmahilloa sen päälle. Laita toinen kakku hillon päälle. Voit korvata vadelmahillon muilla täytteillä, kuten kreemitäytteellä.

SUKLAAKAKKU

vatkain

- 50 g pehmeää voita
- 30 g vaaleaa siirappia
- 50 ml maitoa
- 2 munaa vatkattuina
- 125 g pölysokeria
- 100 g taloussuklaata sulatettuna
- 10 ml vaniljauutetta
- 100 ml kiehuvaa vettä
- 35 g kaakaojauhoa
- 125 g itsenostattavaa jauhoa
- 30 ml kevyttä kasviöljyä (auringonkukka tms.)

Liuota kaakao kiehuvaan veteen ja anna jäähtyä. Vaahdota voita ja sokeria muutaman sekunnin ajan nopeudella 1, lisää puolet munasta, sitten puolet jauhoista ja nosta nopeus asteittain asetukseen 3, lisää loput munat ja jauhot, sekoita tasaiseksi, lisää muut ainekset ja sekoita tasaiseksi. Laita astiaan, peitä foliolla ja höyrytä 1 tunti tai kunnes kakkuun pistettyyn tikkuun ei enää tartu taikinaa.

MAATILAN HEDELMÄKAKKU

vatkain

- 150 g voita
- 150 g pölysokeria
- 75 g säilöttyjä kirsikoita, pilkottuina
- 75 g sulttaanirusinoita ja rusinoita
- 25 g sokeroituja kuoripaloja
- 300 g itsenostattavaa jauhoa
- Ripaus suolaa
- 5 g englantilaista mausteseosta
- 45 ml maitoa
- 3 munaa

Voitele 20 cm:n kakkuvuoka. Vuoraa tarttumattomalla leivinpaperilla. Esilämmitä uuni 180 °C/350 °F/ kaasu 4. Laita voi, sokeri, kuivatut hedelmät ja mausteet kulhoon, vatkaa nopeudella 3, kunnes ne ovat sekoittuneet. Lisää munat ja maito ja vatkaa muutama sekunti. Lisää jauhot vähitellen ja vatkaa, kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet. Paista kakkuvuoassa noin 1½ tuntia. Jäähdytä vuoassa 15 minuuttia ja käännä sitten ritilän päälle.

SIENIKAKKUSEOS

vatkain

- 500 g vehnäjauhoja
- 250 g pehmeää voita tai margariinia
- 250 g sokeria
- 2 tippaa vaniljaesanssia
- 4 munaa
- 15 g leivinjauhetta
- 125 ml maitoa
- ripaus suolaa

Voitele ja vuoraa syvä 23 cm pyöreä kakkuvuoka. Esilämmitä uuni 190°C/375°F/kaasu 5. Laita kaikki ainekset kulhoon, sekoita 30 sekuntia nopeudella 1, sitten 3 minuuttia nopeudella 3, kunnes kaikki on sekoittunut. Kaada seos kakkuvuokaan ja paista uunin keskitasolla 50–60 minuuttia, kunnes kakkuun työnnettyyn tikkuun ei enää tartu taikinaa. Jäähdytä ritilän päällä. Voit muunnella perusreseptiä lisäämällä 100 g rusinoita, pilkottuja pähkinöitä tai raastettua suklaata.

SEKOITIN RESEPTIT

PURJOPERUNAKEITTO

- 75g purjoja
- 75g perunoita
- 1 lihaliemikuutioita
- 400ml vettä
- suolaa ja pippuria

Sekoita purjoja ja perunoita 2 sekuntia. Siirrä ne isoon pannuun. Lisää vesi ja lihaliemikuutiot. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20-30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РУЧНОЙ МИКСЕР

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Обязательно отключайте прибор от электросети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями во время опорожнения и очистки прибора.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

⚠ Не добавляйте горячую жидкость (выше 40°C), так как она может внезапно вырваться обратно с паром.

RU

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- Не используйте прибор более 10 минут подряд. По истечении 10 минут выключите прибор как минимум на 20 минут.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1. Лопатка
2. Венчик
3. Крюк для теста
4. Привод для насадок*
5. Плечо
6. Вал привода и шип
7. Рычаг блокировки плеча
8. Регулятор скорости
9. Защитная крышка
10. Чаша
11. Кувшин блендера
12. Колпачок
13. Крышка
14. Уплотнитель
15. Блок ножа

Можно мыть в посудомоечной машине

Электрический ручной миксер*Привод для насадок предназначается для дополнительных насадок, которые могут использоваться с этим прибором. Дополнительную информацию можно найти в интернете.

УСТАНОВКА

1. Установите прибор на водостойкую устойчивую и ровную поверхность.
2. Расположите кабель так, чтобы он не свисал и чтобы исключить возможность спотыкания или задевания.
3. Не подключайте прибор к электросети, пока не завершите сборку.

МИКСЕРА

СБОРКА

Поднятие плеча:

1. Пружины плеча являются достаточно мощными, поэтому положите руку на верхнюю часть плеча, чтобы контролировать его движение.
2. Поверните рычаг блокировки плеча в положение 🔓 и удерживайте его в таком положении. Плечо поднимется вверх.

Опускание плеча:

1. Поверните рычаг блокировки плеча в положение 🔓 и удерживайте его в таком положении.
2. Надавите на плечо вниз и, удерживая его в таком положении, разблокируйте рычаг блокировки плеча.

Установка чаши

Перед установкой или снятием чаши поднимите плечо миксера. Используйте только ту чашу, которая входит в комплект.

1. Установите чашу на углубление в основании и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
2. Чтобы снять чашу, поверните ее против часовой стрелки и снимите с основания.

Установка/снятие насадок

Перед установкой или снятием насадок выключите прибор, отсоедините его от сети и поднимите плечо.

1. Совместите паз на насадке с шипом вала привода (рис. A).
2. Вдавите насадку в вал привода и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать (рис. B).

Чтобы снять насадку, слегка надавите на нее вверх, а потом поверните ее по часовой стрелке и снимите с вала.

Защитная крышка

Защитная крышка защищает от капель и брызг, образующихся во время перемешивания, одновременно позволяя добавлять ингредиенты. Перед установкой/снятием защитной крышки выключите прибор и отсоедините его от сети.

Когда чаша на месте и плечо в опущенном положении:

1. вставьте защитную крышку между плечом и чашей.
2. установите его так, чтобы отверстие находилось справа (рис. C).

- обязательно снимайте защитную крышку перед поднятием плеча.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение **O**.
2. Вставьте штекер прибора в электророзетку (включите розетку, если она снабжена выключателем).
3. Поверните регулятор скоростей по часовой стрелке в положение, соответствующее нужной скорости.
4. Диапазон скоростей включает себя скорости от **1** (низкая) до **10** (высокая). Чтобы выключить электродвигатель, поверните регулятор скоростей обратно в положение **O**.
5. Чтобы перевести электродвигатель в импульсный режим, поверните регулятор скорости в положение ◎. Чтобы остановить электродвигатель, отпустите регулятор.

Рекомендованные скорости

Насадка	Скорость	Назначение:
Лопатка	7-10	взбивание сливок, яичных белков, жидкого теста, негустых смесей
Венчик	4-7	взбивание сливочного масла с сахаром, теста средней густоты
Крюк для теста	1-3	густые смеси, хлебное тесто, тесто для кондитерских изделий

БЛЕНДЕР

СБОРКА

1. Сдвиньте на приводе крышку отверстия для кувшина блендера и снимите ее (рис. D).
2. Установите кувшин в отверстие привода таким образом, чтобы отметка ▼ на кувшине совпала с отметкой 🔓 на миксере (рис. E).
3. Поворачивайте кувшин по часовой стрелке до тех пор, пока отметка ▼ на кувшине не совпадет с отметкой 🔒 на миксере (рис. F).
4. Добавьте в кувшин необходимые ингредиенты и наденьте крышку и колпачок (рис. G). Не заполняйте кувшин выше максимальной отметки. Не используйте кувшин без надетой крышки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение **O**.
2. Вставьте штекер прибора в электророзетку (включите розетку, если она снабжена выключателем).
3. Поверните регулятор скоростей по часовой стрелке в положение, соответствующее нужной скорости.
4. Диапазон скоростей включает себя скорости от **1** (низкая) до **10** (высокая). Чтобы выключить электродвигатель, поверните регулятор скоростей обратно в положение **O**.
5. Чтобы перевести электродвигатель в импульсный режим, поверните регулятор скорости в положение ◎. Чтобы остановить электродвигатель, отпустите регулятор.
6. Если во время работы блендера потребуется добавить другие ингредиенты, поверните колпачок против часовой стрелки и выньте его. Добавьте ингредиенты, затем установите колпачок обратно и поверните его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
7. После завершения работы с блендером поверните регулятор скорости в положение O и дождитесь, пока остановятся лезвия, прежде чем снимать крышку с кувшина или кувшин с миксера.
8. Чтобы снять кувшин, поверните его против часовой стрелки таким образом, чтобы отметка ▼ совпала с отметкой 🔓.

RU

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением очистки выключите прибор (**O**) и отсоедините его от электросети.

Миксер:

1. Выполните очистку как можно скорее после использования, чтобы не допускать затвердевания остатков пищи внутри чаши.
2. Вымойте чашу, защитную крышку и насадки теплой мыльной водой, ополосните и высушите.
3. Допускается мыть чашу и насадки в посудомоечной машине, однако помните: неблагоприятные условия внутри посудомоечной машины влияют на состояние поверхностей. Впрочем, повреждения должны быть только внешними и не должны влиять на работу прибора.
4. Протрите наружные поверхности прибора чистой влажной тканью.

Кувшин блендера:

1. Вымойте кувшин блендера, его колпачок и крышку теплой мыльной водой. Ополосните и высушите.
2. Допускается мыть кувшин, колпачок и крышку в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем снять нож перед мытьем в посудомоечной машине.

Снятие ножа:

1. Переверните кувшин.

2. Поворачивайте нож по часовой стрелке в направлении значка (Рис. H).
3. Аккуратно снимите блок ножей (рис. J). **Будьте осторожны, поскольку у ножей очень острые кромки.**
4. Снимите уплотнение и тщательно вымойте нож и уплотнение теплой мыльной водой. Ополосните и высушите.
5. Наденьте уплотнение обратно на нож, затем опустите нож в кувшин и поверните его против часовой стрелки до упора в направлении значка (Рис. H). Убедитесь в том, что уплотнение надето и что крепление ножа как следует затянуто, в противном случае кувшин может протекать во время использования.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МИКСЕРА

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

крюк для теста

- 250 мл вода
- 400 g белая хлебная мука
- 25 мл оливковое масло
- 7 г сухие дрожжи
- 2,5 г сахар
- 5 г соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте дрожжи, сахар и соль. Добавьте воду и масло. Смешивайте на средней скорости до получения однородного теста. Накройте чашу влажной тканью и поместите в теплое место, пока количество теста не увеличится в два раза (30-40 минуты). Вымешайте тесто руками в течение нескольких минут. Разрежьте тесто пополам. Положите тесто на ровную, посыпанную мукой поверхность и раскатайте в круг. Выложите полученные лепешки на противень с непригорающим покрытием. Намажьте лепешки томатным соусом и добавьте топпинги. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C в течение 18-20 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок.

СМОРОДИНОВЫЙ ХЛЕБ

крюк для теста

- 500 г цельнозерновой муки
- 150 г сливочного масла (размягченного)
- 15 г разрыхлителя теста
- 2,5 г соли
- 150 г сахара
- 150 г смородины
- 50 г цедры
- 2 яйца (средних)
- 30 мл молока

Поместите муку в чашу, добавьте размягченное масло и перемешайте на скорости 1. Когда масло и мука начнут смешиваться, добавьте сахар, соль, смородину, цедру и разрыхлитель. Оставьте тесто смешиваться, а тем временем взбейте яйца с молоком, затем добавьте яично-молочную смесь в чашу. Установите скорость 2 и перемешивайте до однородности. Вылейте тесто в смазанную форму для выпечки хлеба и запекайте в разогретой духовке при температуре 180° C / 350° F / положение «4» для газа в течение 35 минут. Перед нарезанием остудите на решетке. Подавайте со сливочным маслом.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

крюк для теста

- 600 г белая хлебная мука
- 345 мл теплая вода
- 7 г активные сухие дрожжи
- 15 мл подсолнечное масло/масло
- 5 г сахар
- 10 г соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте дрожжи, сахар и соль. Добавьте воду и масло. Смешивайте на средней скорости до получения однородного теста. Накройте чашу влажной тканью и поместите в теплое место, пока количество теста не увеличится в два раза (30-40 минуты). Вымешайте тесто руками в течение нескольких минут. Смешайте ингредиенты в форме для выпечки хлеба (для булки в 1 кг), закройте ее и поместите в теплое место на 30 минут. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C в течение 20-25 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок. Если постучать по нижней части хлеба, должен слышаться гулкий, «пустой» звук.

ГОРЯЧЕЕ ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

венчик

- 75 г масло
- 50 г мука
- 20 г порошок какао
- 450 г молоко
- 4 яйца, с разделенными желтком и белком
- 50 г мелкий сахарный песок

Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Всыпьте муку и какао. Добавьте молоко. Помешивайте до загустения. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Взбейте яичные желтки. На высокой скорости в течение нескольких секунд взбейте яичные белки. Добавьте сахар и взбивайте до образования плотной массы. Влейте все смеси вместе в смазанную маслом жаропрочную форму объемом 1,2 л. Поместите форму на противень для жарки, наполовину заполненный кипящей водой. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 190°C в течение 40-45 минут.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ

венчик

- 100 г масло
- 150 г мелкий сахарный песок
- 5 мл ванильная эссенция
- 1 яйцо
- 100 г мука
- 100 г блинная мука

Положите в чашу масло, сахар и ванильную эссенцию. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Снизьте скорость. Вбейте яйцо. Постепенно увеличивайте скорость до полного смешения. Всыпьте совместно оба вида муки и замешайте тесто. Слепите шарики из теста. Выложите их на смазанный жиром противень. Слегка расплющите их. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 12 - 15 минут. В течение нескольких минут остудите их на противне, затем переложите на решетку.

RU

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ VICTORIA SPONGE (ГУБКА ВИКТОРИИ)

венчик

- 100 г масло/маргарин
- 100 г мелкий сахарный песок
- 2 яйца
- 100 г блинная мука
- 1 капля ванильная эссенция

Смажьте жиром две 180 мм формы для выпечки с прямыми стенками. Выложите дно форм промасленной жиронепроницаемой бумагой Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Снизьте скорость. Постепенно добавляйте яйца, потом ваниль, потом муку. Когда ингредиенты начнут смешиваться, увеличьте скорость взбивания до средней. Переложите тесто в формы для выпечки. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 25 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок. Остужайте на решетке. Переверните один из коржей. Смажьте верхнюю часть малиновым джемом. Положите второй корж сверху на первый. Малиновый джем можно заменить другой начинкой, например, сливочным кремом.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

венчик

- 50 г размягченного сливочного масла
- 30 г золотого сиропа (светлой патоки)
- 50 мл молока
- 2 взбитых яйца
- 125 г мелкокристаллического сахара
- 100 г растопленного кондитерского шоколада
- 10 мл ванильного экстракта
- 100 мл кипятка
- 35 г какао-порошка
- 125 г муки с разрыхлителем
- 30 мл рафинированного растительного масла (подсолнечного и т. д.)

Растворите какао в кипящей воде и оставьте остывать. В течение нескольких секунд взбейте вместе масло и сахар на скорости 1, добавьте половину яиц, затем половину муки, постепенно увеличивая скорость до 3, добавьте оставшиеся яйца и муку, смешайте до однородности, добавьте остальные ингредиенты и смешайте до однородности. Переложите в форму, закройте фольгой и выпекайте на водяной бане в течение 1 часа или до тех пор, пока деревянная палочка, вставленная в пирог, не останется чистой после вынимания.

ФЕРМЕРСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

венчик

- 150 г сливочного масла
- 150 г мелкокристаллического сахара
- 75 г вишни в сахарном сиропе, измельченной
- по 75 г изюма без косточек и обычного изюма
- 25 г цедры
- 300 г муки с разрыхлителем
- Щепотка соли
- 5 г приправа для выпечки
- 45 мл молока
- 3 яйца

Смажьте маслом круглую форму для пирога диаметром 20 см. Застелите форму жиростойкой бумагой. Разогрейте печь до температуры 180° C / 350° F / положение «4» для газовой духовки. Положите в чашу масло, сахар, фрукты (предварительно слив жидкость) и специи и взбивайте на скорости 3 до смешивания. Добавьте яйца и молоко и взбивайте в течение нескольких секунд. Постепенно добавляйте муку, продолжая взбивать, пока тесто не станет однородным. Выпекайте в форме для пирога примерно 1½ часа. Охладите в форме в течение 15 минут, затем выложите на решетку.

БИСКВИТНАЯ СМЕСЬ

венчик

- 500 г просеянной муки
- 250 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 250 г сахара
- 2 капли ванильной эссенции
- 4 яйца
- 15 г разрыхлителя теста
- 125 мл молока
- Щепотка соли

Смажьте и застелите глубокую круглую форму для пирога диаметром 23 см. Разогрейте печь до температуры 190° C / 375° F / положение «5» для газовой духовки. Выложите в чашу все ингредиенты, перемешайте в течение 30 с на скорости 1, затем в течение 3 минут на скорости 3 до полного смешивания. Вылейте смесь в форму для пирога и запекайте в центре печи в течение 50—60 минут, пока деревянная палочка, вставленная в тесто, не окажется чистой после вынимания. Остудите на решетке. Измените базовый рецепт, добавив в тесто 100 г изюма, измельченных орехов или тертого шоколада.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЛЕНДЕР

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

- 75g лук-порей
- 1 бульонные кубики
- 400мл вода
- 75g картофель
- соль и перец

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Přístroj vždy vypojte ze sítě, pokud ho necháváte bez dozoru, a také před montáží, demontáží či čištěním.

Při vyprazdňování a čištění je třeba s ostrým sekacím nožem manipulovat opatrně.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

⚠ Nepřidávejte horkou tekutinu (nad 40°C), může vystříknout z důvodu prudkého odpaření.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Nenechávejte přístroj běžet déle než 10 minut. Po 10 minutách ho alespoň na 20 minut vypněte.
- Jednotku motoru nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

CZ

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

1. Šlehač
2. Metla
3. Hák na těsto
4. Pohon pro nástavce*
5. Rameno
6. Hnací hřídel a čep
7. Páčka pro uzamčení ramene
8. Ovládání rychlosti
9. Kryt proti rozstřiku
10. Mísa
11. Mixovací nádoba
12. Klobouček
13. Víčko
14. Těsnění
15. Jednotka s noži

Vhodné pro mytí v myčce

*Pohon pro nástavce slouží pro další příslušenství, které je možné na tomto přístroji použít. Pro více informací se podívejte na internet.

SPRÁVNÁ POLOHA

1. Přístroj umístěte na voděodolný, suchý, stabilní a rovný povrch.
2. Kabel veďte tak, aby nepřečníval a aby o něj nebylo možno zakopnout či se o něj zachytit.
3. Nezapojujte do sítě, dokud není přístroj zcela smontován.

ŠLEHAČ/HNĚTAČ

MONTÁŽ

Zvedání ramene:

1. V rameni jsou silné pružiny, takže je třeba položit na horní část ramene ruku a pohyb ramene korigovat.
2. Otočte páčkou pro uzamčení ramene do polohy 🔓 a přidržte ji tam. Rameno se zvedne.

Snižování ramene:

1. Otočte páčkou pro uzamčení ramene do polohy 🔓 a přidržte ji tam.
2. Rameno stlačte do dolní polohy, tam je přidržte a uvolněte páčku pro uzamčení ramene.

Nasazování mísy

Před nasazováním nebo vyndáváním mísy rameno zvedněte. Používejte jen originální mísu.

1. Mísu vsaďte do zahloubení v základně a otočte ve směru hodinových ručiček, až zacvakne.
2. Mísu ze základny vyjmete otočením proti směru hodinových ručiček, pak ji ze základny vyzvedněte.

Nasazování/snímání nástavců

Před nasazováním či snímáním nástavců přístroj vypněte, vypojte ze sítě a zvedněte rameno.

1. Srovnejte otvor na nástavci s čepem hnací hřídele (Obr. A).
2. Nasuňte nástavec na hnací hřídel a otočte jím proti směru hodinových ručiček, aby se uzamknul (Obr. B).

Nástavec vyjmete tak, že na něj zespodu lehce zatlačíte a potom jím otočíte ve směru hodinových ručiček a z hřídele ho vytáhnete.

Kryt proti rozstřiku

Kryt proti rozstřiku zabraňuje rozlití a rozstřiku během mixování, ale přitom můžete neustále přidávat ingredience. Před nasazováním/snímáním krytu proti rozstřiku šlehač/hnětač vypněte a vypojte ze sítě. Když je nasazená mísa a rameno je v dolní poloze:

1. Kryt proti rozstřiku nasuňte mezi rameno a mísu.
2. Srovnejte tak, aby otvor byl po vaší pravé straně (Obr. C).

• Před zvednutím ramene vždy sejměte kryt proti rozstřiku.

POUŽITÍ ŠLEHAČE/HNĚTAČE

1. Ujistěte se, že je ovládání rychlosti nastaveno na **O**.
2. Zapojte zástrčku do zásuvky (zásuvku zapněte, pokud je vypínatelná).
3. Ovládáním rychlosti otočte ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou rychlost.
4. Rozsah je od **1** (nízká) do **10** (vysoká). Motor vypnete tak, že ovládání rychlosti vrátíte do polohy **O**.
5. Pokud chcete, aby motor pracoval v krátkých záběrech, otočte ovládáním rychlosti do polohy ◎. Motor vypnete, když ovládání rychlosti uvolníte.

Doporučené rychlosti

Nástavec	Rychlost	K čemu slouží:
Metla	7-10	šlehání/kypření krému, bílků, těstíčka, jemných směsí
Šlehač	4-7	vyšlehání másla a cukru, středně hustých směsí na buchty
Hák na těsto	1-3	husté směsy, chléb, pečivo

MIXÉR

MONTÁŽ

1. Vysuňte kryt hřídele pro mixovací nádobu (Obr. D).
2. Nádobu vložte do otvoru hřídele tak, aby značka ▼ na nádobě byla v rovině se značkou 🔓 na šlehači/hnětači (Obr. E).
3. Nádobou otočte ve směru hodinových ručiček tak, aby značka ▼ na nádobě byla v rovině se značkou 🔒 na šlehači/hnětači (Obr. F).

4. Do nádoby vložte ingredience a nasaďte víko a klobouček (Obr. G). Neplňte nad značku max uvedenou na nádobě. Nádobu nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.

POUŽITÍ MIXÉRU

1. Ujistěte se, že je ovládání rychlosti nastaveno na **O**.
2. Zapojte zástrčku do zásuvky (zásuvku zapněte, pokud je vypínatelná).
3. Ovládáním rychlosti otočte ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou rychlost.
4. Rozsah je od **1** (nízká) do **10** (vysoká). Motor vypnete tak, že ovládání rychlosti vrátíte do polohy **O**.
5. Pokud chcete, aby motor pracoval v krátkých záběrech, otočte ovládáním rychlosti do polohy ◎. Motor vypnete, když ovládání rychlosti uvolníte.
6. Pokud během mixování potřebujete přidat další ingredience, otočte kloboučkem proti směru hodinových ručiček a zvedněte ho. Přidejte ingredience a potom dejte klobouček zpátky a otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby se uzamknul.
7. Až s mixováním skončíte, otočte ovládáním rychlosti na **O** a počkejte, dokud se nůž nedotočí, a až potom sejměte víko z nádoby či nádobu ze šlehače/hnětače.
8. Nádobu vyjmete otočením proti směru hodinových ručiček tak, aby značka ▼ byla v rovině se značkou 🔓.

PÉČE A ÚDRŽBA

Přístroj před čištěním vypněte (**O**) a vypojte ze sítě.

Šlehač/hnětač:

1. Přístroj po použití vyčistěte hned, jak to bude možné, aby se uvnitř mísy neusadily zbytky potravin.
2. Mísu, kryt proti rozstřiku a nástavce umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.
3. Mísu a nástavce můžete umýt i v myčce na nádobí, ale pozor: agresivní prostředí uvnitř myčky má vliv na povrchovou úpravu. Ovšem takové poškození by mělo být pouze kosmetické a nemělo by mít vliv na provoz přístroje.
4. Vnější povrchy přístroje otřete čistým vlhkým hadříkem.

Mixovací nádoba:

1. Mixovací nádobu, klobouček a víko umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
2. Nádobu, klobouček a víko můžete umýt i v myčce na nádobí. Avšak doporučujeme před mytím v myčce vyjmout nůž.

Snímání nože:

1. Nádobu otočte vzhůru nohama.
2. Nožem otočte ve směru hodinových ručiček směrem k symbolu 🔓 (Obr. H).
3. Opatrně jednotku s nožem vytáhněte (Obr. J). Dávejte pozor, nůž má velmi ostré hrany.
4. Sejměte těsnění a opatrně nůž i těsnění umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
5. Nasaďte na nůž zpět těsnění, nůž vložte zpět do nádoby a otočte jím co nejvíc to půjde proti směru hodinových ručiček směrem k symbolu 🔒 (Obr. H). Ujistěte se, že je nasazené těsnění a že nůž je zcela dotažen, jinak by mohla nádoba během provozu propouštět.

RECYKLACE

Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

CZ

RECEPTY PRO ŠLEHAČ/HNĚTAČ

TĚSTO NA PIZZU

hák na těsto

- 250 ml voda
- 400 g silná bílá chlebová mouka
- 25 ml olivový olej
- 7 g sušené kvasnice
- 2,5 g cukr
- 5 g sůl

Prosejte mouku do mísy. Přidejte kvasnice, cukr a sůl. Přidejte vodu a olej. Mixujte na nízkou až střední rychlost, dokud nebude těsto jemné. Mísu přikryjte vlhkým hadrem a dejte ji někam do tepla, dokud obsah nenabude dvojnásobného objemu (30-40 minuty). Těsto několik minut ručně hněťte. Těsto rozkrojte na půl. Těsto na ploše posypané moukou uválejte do tvaru dvou kruhů. Kruhy umístěte na pečící plech, který se nelepí. Kruhy potřete omáčkou, která bude mít jako základ rajčata, a přidejte ozdoby. Pečte v předehřáté troubě na 200°C po dobu 18-20 minut. Povrch by měl získat zlatohnědou barvu.

RYBÍZOVÝ BOCHÁNEK

hák na těsto

- 500 g celozrnné mouky
- 150 g másla (změklého)
- 15 g prášku do pečiva
- 2,5 g soli
- 150 g cukru
- 150 g rybízu
- 50 g kandované citrusové kůry
- 2 vejce (střední)
- 30 ml mléka

Do mísy dejte mouku, přidejte změklé máslo a smíchejte při rychlosti 1. Když se začnou mouka s máslem spojovat, přidejte cukr, sůl, rybíz, kůru a prášek do pečiva. Nechte míchat a během toho rozmíchejte vejce a mléko, poté přidejte směs vajec a mléka do mísy. Nastavte rychlost 2 a nechte míchat, aby se vše dobře smíchalo. Přelijte do vymazané nádoby na chléb a pečte v předehřáté troubě na 180°C/350°F/plynová stupeň 4 po dobu 35 minut. Vyklopte na mřížku a před krájením nechte zchladnout. Podávejte opečený s máslem.

BÍLÝ CHLÉB

hák na těsto

- 600 g silná bílá chlebová mouka
- 7 g aktivní suché kvasnice (1 sáček)
- 345 ml teplá voda
- 15 ml slunečnicový olej/máslo
- 5 g cukr
- 10 g sůl

Prosejte mouku do mísy. Přidejte kvasnice, cukr a sůl. Přidejte vodu a olej. Mixujte na nízkou až střední rychlost, dokud nebude těsto jemné. Mísu přikryjte vlhkým hadrem a dejte ji někam do tepla, dokud obsah nenabude dvojnásobného objemu (30-40 minuty). Těsto několik minut ručně hněťte. Ingredience dejte na plech, na kterém lze upéct 1 kg chleba. Plech zakryjte a dejte na dalších 30 minut do tepla. Pečte v předehřáté troubě na 200°C po dobu 20-25 minut. Povrch by měl získat zlatohnědou barvu. Když poklepete na spodek, měly byste slyšet dutý zvuk.

SOUFFLÉ S HORKOU ČOKOLÁDOU

metla

- 75 g máslo
- 50 g jemná pšeničná mouka
- 20 g kakaový prášek
- 450 g mléko
- 4 vejce - oddělit bílek a žloutek
- 50 g moučkový cukr

Na malém plameni rozpusťte v hrnci máslo. Vmíchejte mouku a kakao. Přidejte mléko. Míchejte, dokud směs nezhoustne. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Vyšlehejte žloutky. Vyšlehejte bílky – po dobu několika sekund a na vysokou rychlost. Přidejte cukr a šlehejte, dokud směs neztuhne. Směsi slijte na 1,2 l pečící mísu vymazanou máslem. Mísu dejte na pečící plech do půlky naplněný vroucí vodou. Pečte v předehřáté troubě na 190°C po dobu 40-45 minut.

OBYČEJNÉ SUŠENKY

metla

- 100 g máslo
- 150 g moučkový cukr
- 5 ml esence vanilky
- 1 vejce
- 100 g jemná pšeničná mouka
- 100 g samokynoucí mouka

Máslo, cukr a esenci vanilky dejte do mísy. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Snižte rychlost. Přidejte vejce. Postupně zvyšujte rychlost, dokud se všechno nepromísí. Mouky společně prosejte a pak je zapracujte do směsi. Ze směsi uválejte kuličky. Umístěte je na vymaštěný pečící plech a udělejte z nich placičky. Pečte v předehřáté troubě na 180°C po dobu 12-15 minut. Nechte na plechu několik minut vychladnout, pak přendejte na kovovou mřížku.

KLASICKÝ VIKTORIÁNSKÝ PIŠKOT

metla

- 100 g máslo/margarín
- 100 g moučkový cukr
- 2 vejce
- 100 g samokynoucí mouka
- 1 kapka esence vanilky

Vymažte dvě 180 mm dortové formy. Dna plechů vyložte pečícím papírem potřeným máslem. Do mísy dejte máslo a cukr. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Snižte rychlost. Postupně přidávejte vejce, pak vanilku a potom mouku. Jakmile se začnou ingredience slučovat, zvyšte rychlost na střední. Směs nalijte do dortových forem. Pečte v předehřáté troubě na 180°C po dobu 25 minut. Povrch by měl získat zlatohnědou barvu. Nechte vychladnout na kovové mřížce. Jeden piškot otočte vzhůru nohama. Vrchní část potřete vrstvou malinové marmelády. Druhý piškot položte na první na stranu namazanou marmeládou. Malinovou marmeládu můžete nahradit jinou nádivkou, např. máslovým krémem.

ČOKOLÁDOVÝ DORT

šlehač

- 50 g másla, změklého
- 30 g zlatého sirupu (golden syrup)
- 50 ml mléka
- 2 vejce, rozšlehaná
- 125 g cukru krupice
- 100 g čokolády na vaření, rozpuštěné
- 10 ml vanilkového extraktu
- 100 ml vroucí vody
- 35 g kakaového prášku
- 125 g samokypřící mouky
- 30 ml lehkého rostlinného oleje (slunečnicový atd.)

Rozpusťte kakao ve vroucí vodě a nechte vychladnout. Máslo s cukrem míchejte několik vteřin při rychlosti 1, přidejte polovinu vajec, pak polovinu mouky. Postupně zvyšujte rychlost až na 3 a pak přidejte zbylá vejce a mouku. Míchejte, dokud nedocílíte hladké konzistence, pak přidejte ostatní ingredience a znovu míchejte do hladké konzistence. Vložte do vhodné nádoby, zakryjte alobalem a pečte v páře 1 hodinu, anebo dokud špejli po vpíchnutí do dortu nevytáhnete čistou.

FARMÁŘSKÁ OVOCNÁ BUCHTA

šlehač

- 150 g másla
- 150 g cukru krupice
- 75 g kandovaných višní, nakrájených
- 75 g rozinek z bílých i červených hroznů
- 25 g kandované citrusové kůry
- 300 g samokypřící mouky
- špetka soli
- 5 g směsi koření
- 45 ml mléka
- 3 vejce

Vymažte pekáč na buchty o rozměru 20 cm. Vystelte papírem na pečení. Předehřejte troubu na 180°C/350°F/plynová stupeň 4. Do mísy dejte máslo, cukr, sušené ovoce a koření a promíchejte při rychlosti 3, aby se vše dobře smíchalo. Přidejte vejce a mléko a několik vteřin šlehejte. Postupně přidávejte mouku a pokračujte ve šlehání, dokud se vše dobře nepromísí. Pečte na pekáči asi 1½ hodiny. Nechte v pekáči 15 minut zchladnout a pak vyklopte na mřížku.

PIŠKOTOVÉ TĚSTO

šlehač

- 500 g hladké mouky
- 250 g měkkého másla nebo margarínu
- 250 g cukru
- 2 kapky vanilkového extraktu
- 4 vejce
- 15 g prášku do pečiva
- 125 ml mléka
- špetka soli

Vymažte a vystelte hluboký kulatý pekáč o rozměru 23 cm. Předehřejte troubu na 190°C/375°F/plynová stupeň 5. Vložte všechno do mísy a míchejte při rychlosti 1 po dobu 30 vteřin, potom při rychlosti 3 po dobu 3 minuty, aby se vše dobře smíchalo. Směs nalijte do pekáče a pečte uprostřed trouby asi 50-60 minut, dokud špejli po vpíchnutí do těsta nevytáhnete čistou. Nechte vychladnout na mřížce. Základní recept můžete obměnit přidáním 100 g rozinek, nasekaných ořechů nebo nastrouhané čokolády.

RECEPTY PRO MIXÉR

PÓRKOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

- 75g pórek
- 75g brambory
- 2 masox
- 400ml voda
- sůl a pepř

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund. Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochuťte. Podávejte s chlebem.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká. Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať. Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Predtým, ako necháte prístroj bez dozoru, alebo pred poskladaním, rozkladaním a čistením ho vždy odpojte z elekrickej zásuvky.

Počas vyprázdňovania a čistenia je potrebné dávať pozor pri manipulácii s ostrými sekacími nožmi.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

⚠ Nepridávajte horúce tekutiny (teplota vyššia ako 40°C), pretože môžu vystreknúť vplyvom náhleho nahromadenia pary.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Nenechajte prístroj bežať viac ako 10 minút. Po 10 minútach ho vypnite na aspoň 20 minút.
- Zabezpečte, aby prsty, vlasy, oblečenie a kuchynské náčinie neprišlo do kontaktu s misou a príslušenstvom.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Mixér (blender) nepoužívajte v rovnakom čase ako šľahač.

SK

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

1. Šľahač
2. Metla
3. Hák na cesto
4. Pohon na príslušenstvo*
5. Rameno
6. Hnací hriadeľ a kolík
7. Páčka zámku ramena
8. Ovládač rýchlosti
9. Kryt proti ošpliechaniu
10. Misa
11. Mixovacia nádoba
12. Kruhový uzáver
13. Viečko
14. Tesnenie
15. Nástavec s nožmi

Vhodný do umývačky riadu

*Pohon na príslušenstvo je určený na ďalšie príslušenstvo, ktoré sa dá použiť s týmto prístrojom. Viac podrobností nájdete online.

UMIESTNENIE

1. Prístroj umiestnite na vodeodolný, suchý, stabilný a rovný povrch.
2. Kábel veďte tak, aby neprevísal, a nebolo možné oň zakopnúť alebo sa zachytiť.
3. Nezapájajte ho do elektrickej siete, kým ho úplne neposkladáte.

ŠĽAHAČA

MONTÁŽ

Nadvihnutie ramena:

1. Pružiny v ramene sú silné, preto na rameno položte ruku, aby ste dokázali ovládať jeho pohyb.
2. Otočte páčkou zámku ramena do pozície 🔓 a podržte ju tam. Rameno sa nadvihne.

Spustenie ramena:

1. Otočte páčkou zámku ramena do pozície 🔓 a podržte ju tam.
2. Stlačte rameno nadol a počas držania v tejto polohe uvoľnite páčku zámku ramena.

Vloženie misky

Pred vložením alebo vyberaním misky nadvihnite rameno. Používajte iba misku dodanú s prístrojom.

1. Vložte misku do priehlbiny v základni a otočte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí na mieste.
2. Pri vyberaní ňou pootočte proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ju zo základne.

Pripájanie/vyberanie nadstavcov

Pred pripájaním alebo vyberaním prístroj vypnite, vytiahnite z elektrickej zásuvky a nadvihnite rameno.

1. Priložte otvor v nadstavci ku kolíku na hnacom hriadeli (Obr. A).
2. Zatlačte nadstavec na hnací hriadeľ, potom ním otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili na mieste (Obr B).

Na vybratie nadstavca ho potlačte jemne nahor, potom ním otočte v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho z hriadeľa.

Kryt proti ošpliechaniu

Kryt proti ošpliechaniu vás chráni pred vyliatím alebo ošpliechaním počas šľahania, zatiaľ čo vám necháva možnosť pridávať suroviny. Pred pripojením/odobratím krytu proti ošpliechaniu vypnite šľahač a vytiahnite ho z elektrickej siete.

Pri miske na mieste a ramene v spustenej pozícii:

1. Zasuňte kryt proti ošpliechaniu medzi rameno a misku.
2. Zarovnajte ho tak, aby bol otvor na pravej strane (Obr. C).

- Kryt proti ošpliechaniu odoberte vždy pred nadvihnutím ramena.

POUŽÍVANIE ŠĽAHAČA

1. Skontrolujte, či je ovládač rýchlosti nastavený na **O**.
2. Vložte zástrčku do elektrickej zásuvky (zásuvku zapnite, ak má spínač).
3. Otočte ovládačom rýchlosti v smere hodinových ručičiek na rýchlosť, ktorú požadujete.
4. Rozsah je od **1** (nízka) po **10** (vysoká). Na vypnutie motora otočte ovládačom rýchlosti späť na **O**.
5. Na spúšťanie motora v krátkych impulzoch otočte ovládačom rýchlosti na pozíciu ◎. Na zastavenie motora uvoľnite ovládač.

Odporúčané rýchlosti

Nadstavec	Rýchlosť	Používajte na:
Metla	7-10	šľahanie/ prevzdušnenie šľahačky, bielkov, ľahkého cesta, ľahkých zmesí
Šľahač	4-7	vymiešanie masla s cukrom, stredne ťažké cestá na koláč
Hák na cesto	1-3	ťažké cestá, chlieb, pečivo

MIXÉR

MONTÁŽ

1. Odsuňte kryt pohonu mixovacej nádoby (Obr. D).
2. Vložte nádobu do otvoru s pohonom tak, aby bola značka ▼ na nádobe zarovnaná so značkou 🔓 na šľahači (Obr. E).

3. Otočte nádobou v smere hodinových ručičiek, kým sa značka ▼ na nádobe nezarovná so značkou 🔒 na šľahači (Obr. F).
4. Vložte do nádoby suroviny a upevnite veko a kruhový uzáver (Obr. G). Nenapĺňajte nad značku max na nádobe. Nikdy nepoužívajte nádobu bez upevneného veka.

POUŽÍVANIE MIXÉRA

1. Skontrolujte, či je ovládač rýchlosti nastavený na **O**.
2. Vložte zástrčku do elektrickej zásuvky (zásuvku zapnite, ak má spínač).
3. Otočte ovládačom rýchlosti v smere hodinových ručičiek na rýchlosť, ktorú požadujete.
4. Rozsah je od **1** (nízka) po **10** (vysoká). Na vypnutie motora otočte ovládačom rýchlosti späť na **O**.
5. Na spúšťanie motora v krátkych impulzoch otočte ovládačom rýchlosti na pozíciu ◎. Na zastavenie motora uvoľnite ovládač.
6. Ak potrebujete počas mixovania pridávať ďalšie suroviny, otočte kruhovým uzáverom proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ho. Pridajte suroviny, potom vráťte kruhový uzáver na miesto a otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
7. Keď ste skončili s mixovaním, otočte ovládač rýchlosti na **O** a pred odobratím veka z nádoby, alebo nádoby zo šľahača počkajte, kým sa nože nezastavia.
8. Na odobratie nádoby ňou otočte proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa značka ▼ nezarovná so značkou 🔓.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Pred čistením vypnite (**O**) a vytiahnite z elektrickej zásuvky.

Šľahač:

1. Vyčistite čo najskôr po použití, aby ste zabránili usadeniu zvyškov na vnútornej strane misky.
2. Umyte misku, kryt proti ošpliechaniu a nadstavce v teplej vode so saponátom, opláchnite a vysušte.
3. Misku a nadstavce môžete dať do umývačky riadu, ale uvedomte si, že drsné prostredie v umývačke zanechá stopu na povrchovej úprave. Poškodenie by malo byť iba kozmetické a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.
4. Vonkajší povrch prístroja utrite vlhkou handričkou.

Mixovacia nádoba:

1. Mixovaciu nádobu, kruhový uzáver a veko umývajte v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.
2. Nádobu, kruhový uzáver a veko môžete umývať v umývačke riadu. Odporúčame vám však pred umývaním v umývačke vybrať nôž.

Na odstránenie noža:

1. Otočte nádobu dole hlavou.
2. Otočte nožom v smere hodinových ručičiek v smere symbolu 🔓 (Obr. H).
3. Opatrne vyberte jednotku s nožom von (Obr. J). Buďte opatrní, nože majú veľmi ostré čepele.
4. Odstráňte tesnenie a opatrne umyte nôž a tesnenie v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.
5. Tesnenie vráťte na nôž, potom vložte nôž do nádoby a otočte ním čo najviac proti smeru hodinových ručičiek v smere symbolu 🔒 (Obr. H). Dbajte o to, aby bolo tesnenie na mieste a nôž pevne utiahnutý, inak môže nádoba počas používania tiecť.

RECYKLÁCIA

Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

SK

RECEPTY PRE ŠĽAHAČ

CESTO NA PIZZU
hák na cesto

- 250 ml voda
- 400 g múka na chlieb
- 25 ml olivový olej
- 7 g sušené droždie
- 2,5 g cukor
- 5 g soľ

Múku preosejte do misy. Pridajte droždie, cukor a soľ. Pridajte vodu a olej. Miešajte na nízkej až strednej rýchlosti, až kým cesto nie je hladké. Prikryte misu vlhkou utierkou a položte ju na teplé miesto, kým cesto nenarastie na dvojnásobok (30-40 minúty). Cesto ešte niekoľko minút mieste ručne. Rozkrojte cesto na polovice. Vyvaľkajte cestá na pomúčenej doske do kruhu. Kruhové cestá položte na nelepivé plechy na pečenie. Potrite kruhy paradajkovým základom a pridajte prílohy. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 200°C 18-20 minút. Povrch by mal byť upečený do zlatohneda.

RÍBEZĽOVÝ BOCHNÍK
hák na cesto

- 500 g celozrnej múky
- 150 g masla (zmäknutého)
- 15 g prášku do pečiva
- 2,5 g soli
- 150 g cukru
- 150 g ríbezle
- 50 g kandizovanej citrusovej kôry
- 2 vajcia (stredné)
- 30 ml mlieka

Nasypte do misky múku, pridajte zmäknuté maslo a miešajte na rýchlosti 1. Keď sa maslo a múka začnú premiešavať, pridajte cukor, soľ, ríbezle, kôru a prášok do pečiva. Nechajte to miešať, kým spolu nevyšľaháte vajíčka a mlieko, potom pridajte vyšľahanú zmes s vajíčkami a mliekom do misky. Zvoľte rýchlosť 2 a miešajte, kým sa zmesi nespoja. Vlejte do vymastenej formy na bochník a dajte piecť do predhriatej rúry pri teplote 180°C/350°F/plynová rúra stupeň 4 na 35 minút. Pred nakrájaním nechajte vychladnúť na drôtenej mriežke. Podávajte natreté maslom.

BIELY CHLIEB
hák na cesto

- 600 g múka na chlieb
- 7 g aktívne sušené droždie (1 vrecúško)
- 345 ml teplá voda
- 15 ml slnečnicový olej/maslo
- 5 g cukor
- 10 g soľ

Múku preosejte do misy. Pridajte droždie, cukor a soľ. Pridajte vodu a olej. Miešajte na nízkej až strednej rýchlosti, až kým cesto nie je hladké. Prikryte misu vlhkou utierkou a položte ju na teplé miesto, kým cesto nenarastie na dvojnásobok (30-40 minúty). Cesto ešte niekoľko minút mieste ručne. Vložte to do formy na 1kg bochník, prikryte a položte na teplé miesto na ďalších 30 minút. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 200°C 20-25 minút. Povrch by mal byť upečený do zlatohneda. Ak poklepete na bochník zospodu, mali by ste počuť dutý zvuk.

SOUFFLÉ Z HORÚCEJ ČOKOLÁDY
metla

- 75 g maslo
- 50 g jemná pšeničná múka
- 20 g kakaový prášok
- 450 g mlieko
- 4 vajcia, žĺtky a bielka oddeliť
- 50 g práškový cukor

V panvici na miernom plameni rozpustite maslo. Vmiešajte doňho múku a kakao. Pridajte mlieko. Miešajte, kým zmes nezhustne. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Šľahaním zapracujte vaječné žĺtka. Bielka šľahajte niekoľko sekúnd na vysokej rýchlosti. Pridajte cukor, a šľahajte do tuha. Zmesi spolu zmiešajte v maslom vymastenej nádobe vhodnej do rúry s objemom 1,2 l. Nádobu vložte do plechu na pečenie naplneného do polovice vriacou vodou. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 190°C 40-45 minút.

OBYČAJNÉ SUŠIENKY

metla

- 100 g maslo
- 150 g práškový cukor
- 5 ml vanilková esencia
- 1 vajce
- 100 g jemná pšeničná múka
- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku

Do misy dajte maslo, cukor a vanilkovú esenciu. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Znížte rýchlosť. Pridajte vajce. Postupne pridávajte rýchlosť, kým sa všetko nespojí. Preosejte obe múky a spolu ich zapracujte do zmesi. Zo zmesi vyformujte guľôčky. Poukladajte ich na vymastený plech na pečenie. Trochu ich roztlačte. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 180°C 12 – 15 minút. Nechajte niekoľko minút vychladnúť na plechu, potom ich preložte na mriežku.

KLASICKÝ PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ VIKTÓRIA

metla

- 100 g maslo/margarín
- 100 g práškový cukor
- 2 vajcia
- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku
- 1 kvapka vanilková esencia

Vymastite dve 180mm formy na pečenie s rovnými stenami. Na dno položte papier na pečenie vymastený maslom. Do nádoby dajte maslo a cukor. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Znížte rýchlosť. Postupne pridávajte vajíčka, potom vanilku, potom múku. Keď sa prísady začnú spájať, zvýšte rýchlosť na strednú. Zmes vylejte do foriem na pečenie. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 180°C 25 minút. Povrch by mal byť upečený do zlatohneda. Nechajte vychladnúť vyklopené na mriežke. Jednu piškótu otočte naopak. Potrite ju vrstvou malinového džemu. Druhú piškótu položte na vrstvu džemu. Malinový džem môžete nahradiť inými náplňami, ako napríklad maslovou plnkou.

ČOKOLÁDOVÁ TORTA

šľahač

- 50 g masla, zmäknutého
- 30 g javorového sirupu
- 50 ml mlieka
- 2 vajcia, vyšľahané
- 125 g práškového cukru
- 100 g čokolády na varenie, rozpustenej
- 10 ml vanilkového extraktu
- 100 ml vriacej vody
- 35 g kakaového prášku
- 125 g múky s prísadou prášku do pečiva
- 30 ml ľahkého rastlinného oleja (slnečnicového a pod.)

Rozpustite kakao vo vriacej vode a nechajte ho vychladnúť. Miešajte maslo s cukrom niekoľko sekúnd na rýchlosti 1, pridajte polovicu vajíčok, potom polovicu múky, postupne zvyšujte rýchlosť na 3, pridajte zostávajúce vajíčko a múku, vymiešajte do hladka, pridajte ďalšie suroviny a vymiešajte do hladka. Vylejte do nádoby, prikryte alobalom a pečte v pare 1 hodinu, alebo kým špáradlo zapichnuté do koláča nevytiahnete čisté.

FARMÁRSKY OVOCNÝ KOLÁČ

šľahač

- 150 g masla
- 150 g krupicového cukru
- 75 g kandizovaných čerešní, pokrájaných
- 75 g žltých a červených hrozienok
- 25 g kandizovanej citrusovej kôry
- 300 g múka s prísadou prášku do pečiva
- štipku soli
- 5 g korenia do múčnikov
- 45 ml mlieka
- 3 vajíčka

Vymastite plech veľkosti 20cm. Vyložte mastným papierom. Rúru predhrejte na 180°C/350°F/plynová rúra stupeň 4. Dajte do misky maslo, cukor, sušené ovocie a korenie a šľahajte na rýchlosti 3, kým sa nespoja. Pridajte vajcia a mlieko a šľahajte niekoľko sekúnd. Postupne pridávajte múku a šľahajte, kým nebude dobre zamiešaná. Pečte na plechu na koláč asi 1½ hodiny. Nechajte vychladnúť na plechu asi 15 minút, a potom vyklopte na drôtenú mriežku.

SK

PIŠKÓTOVÉ CESTO

šľahač

- 500 g múky
- 250 g mäkkého masla alebo margarínu
- 250 g cukru
- 2 kvapky vanilkovej esencie
- 4 vajcia
- 15 g prášku do pečiva
- 125 ml mlieka
- štipka soli

Vymastite a vysypte múkou okrúhlu hlbokú formu na tortu s priemerom 23cm. Rúru predhrejte na 190°C/375°F/plynová rúra stupeň 5. Vložte všetko do misky, miešajte na rýchlosti 1 po dobu 30 sekúnd, potom na rýchlosti 3 po dobu 3 minút, až kým sa to nespojí. Vylejte zmes do tortovej formy a pečte v rúre na strednej priečke 50-60 minút, až kým sa špáradlo zapichnuté do cesta nevytiahne čisté. Nechajte vychladnúť na drôtenej mriežke. Základný recept môžete meniť pridaním 100 g hrozienok, posekaných orechov alebo nastrúhanej čokolády.

RECEPTY PRE MIXÉR

PÓROVO-ZEMIAKOVÁ POLIEVKA

- 150 g pór
- 150 g zemiaky
- 2 bujóny
- 800 ml voda
- soľ a čierne korenie

Pór a zemiaky mixujte 2 sekundy. Preložte do väčšieho hrnca. Pridajte vodu a bujóny. Priveďte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Hrniec prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20 minút. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Priveďte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiednich umiejętności i doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem i rozumieją niebezpieczeństwa związane z używaniem urządzenia. Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.

Należy zachować ostrożność podczas obsługiwania ostrzy tnących przy opróżnianiu i podczas czyszczenia.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

⚠ Nie wlewaj gorącego płynu (powyżej 40°C), gwałtownie wytworzona para wodna może spowodować, że się wyleje.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.
- Urządzenie nie powinno pracować dłużej niż 10 minut. Po 10 minutach przerwij pracę na co najmniej 20 minut.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

PL

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

1. Mieszadło
2. Trzepaczka
3. Hak do wyrabiania ciasta
4. Dodatkowy napęd*
5. Ramię
6. Wałek napędowy i kołek
7. Dźwignia blokady ramienia
8. Regulacja prędkości
9. Osłona
10. Miska
11. Dzbanek do blendowania
12. Korek
13. Pokrywa
14. Uszczelka
15. Ostrza

Można myć w zmywarce

*Dodatkowy napęd jest przeznaczony do dodatkowych akcesoriów, które można zastosować w urządzeniu. Więcej informacji znajdziesz online.

USTAWIENIE

1. Urządzenie należy ustawić na poziomej powierzchni wodoodpornej, suchej i stabilnej.
2. Przewód zasilający poprowadź w taki sposób, aby nie można było o niego zahaczyć lub zrzucić.
3. Nie podłączaj przed zakończeniem montowania.

MIKSER

MONTAŻ

Podnoszenie ramienia:

1. Sprężyny w ramieniu są mocne, dlatego połóż rękę na wierzchu ramienia, aby kontrolować ruch.
2. Obróć dźwignię blokady ramienia do pozycji 🔓 i przytrzymaj. Ramię się uniesie.

Opuszczanie ramienia:

1. Obróć dźwignię blokady ramienia do pozycji 🔓 i przytrzymaj.
2. Naciśnij ramię ku dołowi i przytrzymując je, zwolnij dźwignię blokady ramienia.

Zakładanie miski

Przed założeniem lub wyjęciem miski, podnieś ramię. Używaj wyłącznie dostarczonej miski.

1. Dopasuj miskę we we wgłębieniu w podstawie i obróć ją w prawo, aż się zablokuje.
2. Aby wyjąć miskę, obróć ją w lewo, a następnie wyjmij z podstawy.

Zakładanie/wyjmowanie nasadek

Przed założeniem/wyjęciem nasadki, należy odłączyć urządzenie i podnieść ramię.

1. Dopasuj szczelinę w nasadce z kołkiem na wałku napędowym (rys. A).
2. Wciśnij nasadkę w wałek napędowy, a następnie obróć ją w lewo, aby zablokować (rys. B).

Aby zdjąć nasadkę, przesuń ją lekko w górę, a następnie obróć ją w prawo i zdejmij w wałka.

Osłona

Osłona chroni przed rozpryskiwaniem lub chlapaniem podczas mieszania, umożliwiając równoczesne dodawanie składników. Wyłącz i odłącz mikser od sieci przed zakładaniem albo zdejmowaniem osłony. Po założeniu miski i ramieniu w pozycji opuszczonej:

1. Wsuń osłonę między ramię a miskę.
2. Wyrównaj, aby otwór znalazł się po prawej stronie (rys. C).

• Przed podniesieniem ramienia, osłonę zawsze należy wyjąć.

UŻYWANIE MIKSERA

1. Sprawdź, czy regulacja prędkości jest ustawiona na **O**.
2. Włóż wtyczkę do gniazda zasilania (włącz gniazdo, jeśli jest przełączalne).
3. Przekręć w prawo pokrętło służące do regulacji prędkości i ustaw żądaną prędkość.
4. Zakres od **1** (mała) do **10** (duża). Przekręć pokrętło regulujące prędkość z powrotem na **O**, aby wyłączyć silnik.
5. Do pracy silnika w trybie impulsów, ustaw regulację prędkości w pozycji ◎. Puść, aby zatrzymać silnik.

Zalecane prędkości

Nasadka	Prędkość	Stosuj do:
Trzepaczka	7-10	bicia/napowietrzania śmietany, białka, ciasta, lekkich mieszanek
Mieszadło	4-7	ubijania masła z cukrem, średnich ciast
Hak do wyrabiania ciasta	1-3	gęstych mieszanek, chleba i słodkiego pieczywa

BLENDER

MONTAŻ

1. Zsuń pokrywę napędu blendera kielichowego (rys. D).

2. Wstaw dzbanek w otwór napędu, gdy znak ▼ na dzbanku znajduje się na przeciw znaku 🔓 na mikserze (rys. E).
3. Obróć kielich w prawo, aż znak ▼ na dzbanku znajdzie się na przeciw znaku 🔒 na mikserze (rys. F).
4. Dodaj do dzbanka składniki i załóż pokrywę i korek (rys. G). Nie napełniaj kielicha ponad znak max. Nie wolno używać dzbanka bez założonej pokrywy.

UŻYWANIE BLENDERA

1. Sprawdź, czy regulacja prędkości jest ustawiona na **O**.
2. Włóż wtyczkę do gniazda zasilania (włącz gniazdo, jeśli jest przełączalne).
3. Przekręć w prawo pokrętło regulujące prędkość na żądaną prędkość.
4. Zakres od **1** (mała) do **10** (duża). Obróć pokrętło regulujące prędkość na **O**, aby wyłączyć silnik.
5. Aby ustawić silnik do pracy w trybie impulsów, ustaw pokrętło regulujące prędkość w pozycji ◎. Puść, aby zatrzymać silnik.
6. Jeśli w trakcie mieszania chcesz dodać inne składniki, przekręć korek w lewo i wyjmij go. Dodaj składniki i następnie załóż ponownie korek i przekręć w prawo, aby zablokować.
7. Po skończeniu mieszania, przekręć pokrętło regulujące prędkość na O i zanim zdejmiesz pokrywę z dzbanka lub wyjmiesz dzbanek z miksera odczekaj, aż ostrza się zatrzymają, .
8. Aby wyjąć dzbanek, obróć nim w lewo, aż znak ▼ będzie na przeciw znaku 🔓.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem, wyłącz (**O**) i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Mikser:

1. Czyść od razu po użyciu aby zapobiec tworzeniu się osadów wewnątrz misy.
2. Myj misę, osłonę i nasadki w ciepłej wodzie z mydłem, wypłucz i wysusz.
3. Miskę i nasadki można wstawić do zmywarki, ale uwaga: surowe środowisko wewnątrz zmywarki wpłynie na wykończenie powierzchni nasadek. Uszkodzenia powinny być tylko kosmetyczne i nie będą miały wpływu na działanie urządzenia.
4. Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia czystą wilgotną ściereczką.

Dzbanek do mieszania:

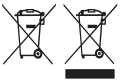
1. Wymyj dzbanek do blendowania, pojemnik i pokrywę w ciepłej wodzie z mydłem. Wypłucz i wysusz.
2. Dzbanek, pojemnik i pokrywę można myć w zmywarce. Jednakże, zalecamy przed wstawieniem do zmywarki zdjąć ostrze.

PL

Aby zdjąć ostrze:

1. Obróć dzbanek do góry dnem.
2. Obróć ostrzem w kierunku wskazówek zegara do symbolu v 🔓 (rys. H).
3. Ostrożnie wyjmij blok ostrzy (rys. J). Uwaga, ostrza mają bardzo ostre krawędzie.
4. Zdejmij uszczelkę i starannie umyj ostrze i uszczelkę w ciepłej wodzie z mydłem. Wypłucz i wysusz.
5. Załóż uszczelkę na ostrze , następnie przykręć ostrze do dzbanka i przekręć je w lewo w kierunku symbolu 🔒 (rys. H). Upewnij się, że uszczelka jest dobrze założona i ostrze jest w pełni dokręcone, inaczej dzbanek podczas użytkowania może przeciekać.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/ recyklingu.

PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM MIKSERA

CIASTO DO PIZZY
hak do wyrabiania ciasta

- 250 ml wody
- 400 g mąki pszennej typ 600-650
- 25 ml oliwy z oliwek
- 7 g suszonych drożdży
- 2,5 g cukru
- 5 g soli

Mąkę przesiej do miski. Dodaj drożdże, cukier i sól. Dodaj wodę i oliwę. Miksuj przy małej i średniej prędkości, aż ciasto będzie gładkie. Przykryj miskę wilgotną ściereczką i umieść ciasto w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość (30-40 minuty). Zagniataj ręką przez kilka minut. Przetnij ciasto na pół. Rozwałkuj na koła na powierzchni posypanej mąką. Ułóż na nieprzylegającej blasze. Rozłóż na cieście sos na bazie pomidorów i dodatki. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 18-20 minut. Powierzchnia ciasta powinna być koloru złotego.

CHLEB Z PORZECZKAMI
hak do wyrabiania ciasta

- 500g mąki razowej
- 150g masła (miękkiego)
- 15g proszku do pieczenia
- 2,5g soli
- 150g cukru
- 150g porzeczek
- 50g zmieszanych skórek z owoców
- 2 jajka (średnie)
- 30ml mleka

Wsyp mąkę do miski, dodaj ubite masło i mieszaj na prędkości 1. Gdy masło i mąka zaczną się łączyć, dodaj cukier, sól, porzeczki, skórki i proszek do pieczenia. Mieszaj przez cały czas, równocześnie ubijając jajka z mlekiem, a następnie dodaj mieszaninę jajek z mlekiem do miski. Wybierz prędkość 2 i wymieszaj, aż składniki się połączą. Wstaw w wysmarowanej foremce na chleb do rozgrzanego piekarnika i piecz w 180°C/350°F/gaz 4 przez 35 minut. Przed pokrojeniem, ostudź. Podawaj posmarowany masłem.

BIAŁY CHLEB
hak do wyrabiania ciasta

- 7 g suszone drożdże (1 torebka)
- 600 g mąki pszennej typ 600-650
- 345 ml ciepłej wody
- 15 ml oleju słonecznikowego/masła
- 5 g cukru
- 10 g soli

Mąkę przesiej do miski. Dodaj drożdże, cukier i sól. Dodaj wodę i oliwę. Miksuj przy małej i średniej prędkości, aż ciasto będzie gładkie. Przykryj miskę wilgotną ściereczką i umieść ciasto w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość (30-40 minuty). Zagniataj ręką przez kilka minut. Włóż do formy chlebowej na 1 kg, przykryj i umieść go w ciepłym miejscu na 30 minut. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 20-25 minut. Powierzchnia ciasta powinna być koloru złotego.

GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY
trzepaczka

- 75 g masła
- 50 g mąki pszennej
- 20 g kakao w proszku
- 450 ml mleka
- 4 jajka, białka oddzielnie
- 50 g cukru pudru

Roztop masło na patelni na małym ogniu. Wymieszaj mąkę i kakao. Dodaj mleko. Mieszaj aż zgęstnieje. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Wbij żółtka Ubijaj białka z dużą prędkością przez kilka sekund,. Dodaj cukier i ubijaj aż masa zrobi się sztywna. Połącz mieszaniny razem z masłem w naczyniu żaroodpornym o pojemności 1,2 litra. Włóż naczynie do kąpieli wodnej napełnionej wrzątkiem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 40-45 minut.

KLASYCZNY BISZKOPT

trzepaczka

- 100 g masła
- 150 g cukru pudru
- 5 ml esencji waniliowej
- 1 jajko
- 100 g mąki pszennej
- 100 g mąka samo-rosnąca

Włóż masło, cukier i esencję waniliową do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do momentu, aż masa będzie puszysta (1-2 minuty). Zmniejsz prędkość. Dodaj jajko. Stopniowo zwiększaj prędkość, aż składniki się połączą. Przesiej mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodawaj do mieszanki. Uformuj masę w kulki. Ułóż na natłuszczonej blasze. Lekko je spłaszcz. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 12-15 minut. Studź przez kilka minut na tacy, następnie odstawić do ostygnięcia.

KLASYCZNY BISZKOPT VICTORIA

trzepaczka

- 100 g masła/margaryny
- 100 g cukru pudru
- 2 jajka
- 100 g mąki samorosnącej
- 1 kropla esencji waniliowej

Dwie foremki do pieczenia 180mm posmaruj tłuszczem. Dno foremki wyłóż papierem do pieczenia. Włóż masło i cukier do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do momentu, aż masa będzie puszysta (1-2 minuty). Zmniejsz prędkość. Stopniowo dodawaj jajka, następnie wanilię i mąkę. Zwiększ prędkość do średniej, gdy składniki zaczynają się mieszać. Przełóż ciasto do foremek. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25 minut. Powierzchnia ciasta powinna być koloru złotego. Ostudź na podstawce. Przewróć jeden biszkopt. Nałóż na wierzch warstwę dżemu malinowego. Drugi biszkopt połóż na warstwę dżemu. Zamiast dżemu można zastosować inne wypełnienia, jak krem maślany.

TORT CZEKOLADOWY

trzepak

- 50g masła, miękkiego
- 30g złotego syropu
- 50ml mleka
- 2 jajka, ubite
- 125g cukru pudru
- 100g czekolady kulinarnej, stopionej
- 10ml ekstraktu waniliowego
- 100ml wrzącej wody
- 35g proszku kakaowego
- 125g mąki z dodatkiem środków spulchniających
- 30ml lekkiego oleju roślinnego (słonecznikowy, itp.)

Rozpuść kakao we wrzącej wodzie i odstaw do ostygnięcia. Ucieraj masło z cukrem przez kilka sekund na najniższej prędkości, dodaj połowę jajek, a następnie połowę mąki, stopniowo zwiększając prędkość do 3, dodaj pozostałe jajka i mąkę, zmiksuj na gładką masę, dodaj pozostałe składniki i zmiksuj na gładką masę. Wyłóż na formę, przykryj folią i gotuj na parze przez 1 godzinę, albo do momentu, gdy wykałaczka włożona w ciasto będzie czysta.

PL

WIEJSKIE CIASTO OWOCOWE

trzepak

- 150g masła
- 150g cukru pudru
- 75g lukrowanych wiśni, posiekanych
- Po 75 g rodzynek sułtańskich i koryntek
- szczypta soli
- 25g zmieszanych skórek z owoców
- 300g mąki z dodatkiem środków spulchniających
- 5g mieszanki przypraw (Cynamon, gałka muszkatołową i ziele angielskie)
- 45ml mleka
- 3 jajka

Nasmaruj okrągłą 20cm formę do pieczenia. Wyłóż papierem do pieczenia. Rozgrzej piekarnik do 180°C/350°F/gaz 4. Włóż masło, cukier, suszone owoce i mieszankę przypraw do miski i ubijaj na prędkości 3, aż składniki się połączą. Dodaj jajka i mleko i ubijaj przez kilka sekund. Stopniowo dodawaj mąkę, ubijając, aż zostanie dobrze zmieszana. Piecz w formie na ciasto około 1½ godziny. Studź w formie przez 15 minut, a następnie wychłodź na podstawce.

MIESZANKA BISZKOPTOWA

trzepak

- 500g mąki zwykłej
- 250g masła miękkiego lub margaryny
- 250g cukru
- 2 krople esencji waniliowej
- 4 jajka
- 15g proszku do pieczenia
- 125ml mleka
- szczypta soli

Nasmaruj i wyłóż papierem do pieczenia głęboką - 23cm okrągłą formę do ciasta. Rozgrzej piekarnik do 190°C. Włóż wszystkie składniki do miski, mieszaj przy najmniejszej prędkości przez 30 sekund, a następnie przy prędkości 3 przez 3 minuty, aż składniki się połączą. Wlej mieszaninę do formy na ciasto i piecz w piekarniku przez 50-60 minut, aż wykałaczka wepchnięta w ciasto będzie czysta. Ostudź na podstawce. Można urozmaicić podstawowy przepis dodając 100g rodzynek, posiekane orzechy lub wiórki czekoladowe.

PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM BLENDERA

ZUPA ZIEMNIACZANA Z POREM

- 150 g pora
- 150 g ziemniaków
- 1 kostka rosołowa
- 800 ml wody
- sól i pieprz

Miksuj pora i ziemniaki przez kilka sekund. Przełóż do dużego garnka. Dodaj wodę i kostkę rosołową. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawaj z pieczywem.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu i proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.
Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem. Držite uređaj i kabel van dosega djece.
Uređaj uvijek iskopčajte iz struje kada ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja uređaja.
Tijekom pražnjenja i čišćenja pažljivo rukujte oštrim noževima.
Pogrešna uporaba aparata može prouzročiti ozljede.
⚠ Ne smije se koristiti vruća tekućina (preko 40°C) jer uslijed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.
Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili stručna osoba.

- Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Uređaj ne smije raditi bez prekida više od 10 minuta. Nakon 10 minuta, isključite ga najmanje na 20 minuta.
- Ne stavljajte prste, kuhinjski pribor ili krpe u posudu s nastavcima.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

HR

DIJELOVI

1. Pjenjača
2. Metlica
3. Kuka za tijesto
4. Pogon za dodatke*
5. Držač
6. Pogonska osovina i navoj
7. Poluga za blokiranje držača
8. Regulator kontrole brzine
9. Zaštitnik od prskanja
10. Posuda
11. Vrč za miješanje
12. Čep
13. Poklopac
14. Brtva
15. Jedinica s oštricama

Prikladno za pranje u perilici

*Pogon za dodatke služi za dodatne dijelove koji se mogu koristiti s ovim uređajem. Za više detalja pogledajte online.

POSTAVLJANJE

1. Postavite uređaj na vodootpornu, suhu, stabilnu, ravnu površinu.
2. Savijte kabel da ne visi, kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
3. Nemojte ga uključivati u struju dok ne završite sastavljanje.

MIKSER

SASTAVLJANJE

Podizanje držača:

1. Opruge u držaču su snažne, stoga stavite ruku na vrh držača kako biste kontrolirali njegovo pomicanje.
2. Okrenite polugu za blokiranje držača u položaj 🔓 i zadržite je u njemu. Poluga će se podići.

Spuštanje držača:

1. Okrenite polugu za blokiranje držača u položaj 🔓 i zadržite je u njemu.
2. Pritisnite držač prema dolje i dok ga držite u tom položaju, otpustite polugu za blokiranje držača.

Namještanje posude

Prije postavljanja/skidanja posude, podignite držač. Koristite samo posudu koja je dio opreme.

1. Namjestite posudu u udubljenje na postolju i okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne blokira.
2. Kako biste skinuli posudu, okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i podignite je s postolja.

Namještanje/skidanje dodataka

Prije namještanja ili skidanja dodataka, isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice i podignite držač.

1. Poravnajte urez u dodatku s navojem na pogonskoj osovini (Sl. A).
2. Gurnite dodatak u pogonsku osovinu i potom ga okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga blokirali (Sl. B).

Za skidanje dodatka, lagano ga gurnite prema gore, potom ga okrenite u smjeru kazaljke na satu i izvucite ga iz osovine.

Zaštitnik od prskanja

Zaštitnik od prskanja štiti od prolijevanja ili prskanja za vrijeme miješanja, a istodobno vam omogućuje dodavanje sastojaka. Prije namještanja/skidanja zaštitnika od prskanja isključite mikser i iskopčajte ga iz utičnice.

Kad je posuda namještena i držač u spuštenom položaju:

1. Kliznim pokretom gurnite zaštitnik od prskanja između držača i posude.
2. Poravnajte ga tako da je otvor na desnoj strani (Sl. C).

- Uvijek uklonite zaštitnik od prskanja prije nego što podignete držač.

UPORABA MIKSERA

1. Provjerite je li regulator kontrole brzine postavljen na **O**.
2. Stavite utikač u utičnicu (uključite utičnicu, ako je to moguće).
3. Okrenite regulator kontrole brzine u smjeru kazaljke na satu na željenu brzinu.
4. Raspon je od **1** (niska) do **10** (visoka). Okrenite regulator kontrole brzine natrag na **O** kako biste isključili motor.
5. Za rad motora u kratkim vremenskim intervalima, okrenite regulator kontrole brzine u položaj ◎. Za zaustavljanje motora otpustite ga.

Preporučljive brzine

Dodatak	Brzina	Uporaba:
Metlica	7-10	tučenje/podizanje krema, bjelanjaka, tekućeg tijesta, lakih mješavina
Pjenjača	4-7	miješanje maslaca i šećera, srednje gustih mješavina za kolače
Kuka za tijesto	1-3	guste mješavine, kruh, tijesto

BLENDER

SASTAVLJANJE

1. Kliznim pokretom skinite poklopac pogona vrča za miješanje (Sl. D).
2. Umetnite vrč u otvor na pogonu i poravnajte oznaku ▼ na vrču s oznakom 🔓 na mikseru (Sl. E).

3. Okrenite vrč u smjeru kazaljke na satu dok se oznaka ▼ na vrču ne poravna s oznakom 🔒 na mikseru (Sl. F).
4. Dodajte sastojke u vrč i namjestite poklopac i čep (Sl. G). Nemojte puniti vrč preko oznake max. Nikad ne koristite vrč ako poklopac nije namješten.

UPORABA BLENDERA

1. Provjerite je li regulator kontrole brzine postavljen na **O**.
2. Stavite utikač u utičnicu (uključite utičnicu, ako je to moguće).
3. Okrenite regulator kontrole brzine u smjeru kazaljke na satu na željenu brzinu.
4. Raspon je od **1** (niska) do **10** (visoka). Okrenite regulator kontrole brzine natrag na **O** kako biste isključili motor.
5. Za rad motora u kratkim vremenskim intervalima, okrenite regulator kontrole brzine u položaj ◎. Za zaustavljanje motora otpustite ga.
6. Ako je potrebno dodati druge sastoje tijekom miješanja, okrenite čep u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i podignite ga. Dodajte sastojke, vratite čep na mjesto i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga blokirali.
7. Kad završite miješanje, okrenite regulator kontrole brzine na O i sačekajte da se noževi zaustave prije nego što skinete poklopac s vrča ili vrč s miksera.
8. Za skidanje vrča okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se oznaka ▼ ne poravna s oznakom 🔓.

NJEGA I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja, isključite uređaj (**O**) i izvucite utikač iz utičnice.

Mikser:

1. Nakon uporabe očistite uređaj što je prije moguće kako bi se spriječilo prianjanje ostataka hrana unutar posude.
2. Operite posudu, zaštitnik od prskanja i dodatke u toploj sapunici, isperite i osušite.
3. Možete staviti posudu i dodatke u perilicu, ali morate znati sljedeće: agresivno okruženje unutar perilice će utjecati na premaze površine. Oštećenje bi trebalo biti samo estetske prirode i ne bi trebalo utjecati na rad uređaja.
4. Očistite vanjske površine uređaja čistom, vlažnom krpom.

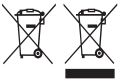
Vrč za miješanje:

1. Perite vrč za miješanje, čep i poklopac u toploj sapunici. Isperite i osušite.
2. Vrč, poklopac i čep možete prati u perilici posuđa. Međutim, preporučujemo da izvadite noževe prije pranja u perilici posuđa.

Vađenje noževa:

1. Okrenite vrč naopako.
2. Okrenite noževe u smjeru kazaljke na satu u smjeru simbola 🔓 (Sl. H).
3. Pažljivo izvadite jedinicu s noževima(Sl. J). **Oprez, jer noževi imaju vrlo oštre rubove.**
4. Skinite brtvu i pažljivo operite nož i brtvu u toploj sapunici. Isperite i osušite.
5. Ponovo namjestite brtvu na nož, te spustite nož u vrč i okrenite ga do kraja u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u smjeru simbola 🔒 (Sl. H). Uvjerite se da je brtva namještena i da je nož dobro zategnut jer će u protivnom curiti iz vrča tijekom uporabe.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

HR

RECEPTI ZA MIKSER

TESTO ZA PICU
kuka za tijesto

- 250 ml vode
- 400 g bijelog brašna za kruh
- 25 ml maslinovog ulja
- 7 g suhog kvasca
- 2,5 g šećera
- 5 g soli

Usipajte brašno u posudu. Dodajte kvasac, šećer i sol. Dodajte vodu i ulje. Miksajte mješavinu upotrebljavajući nisku ili srednju brzinu dok ne dobijete glatko tijesto. Pokrijte posudu vlažnom krpom i ostavite je na toplom mjestu dok se ne udvostruči (30-40 minuta). Mijesite rukama nekoliko minuta. Podijelite tijesto na dva dijela. Stavite tijesto na pobrašnjenu površinu i razvaljajte ga u dva kruga. Stavite okruglo razvaljana tijesta na teflonsku pliticu. Tijesto premažite umakom od paradajza i dodajte ostale sastojke. Pecite ih 18-20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C. Površina treba dobiti zlatno-smeđu boju.

ŠTRUCA OD RIBIZLA
kuka za tijesto

- 500 g brašna od cjelovitog zrna
- 150 g maslaca (omekšanog)
- 15 g praška za pecivo
- 2,5 g soli
- 150 g šećera
- 150 g ribizla
- 50 g miješanih ušećerenih korica agruma
- 2 jaja (srednja)
- 30 ml mlijeka

Stavite brašno u posudu, dodajte omekšani maslac i miješajte 1. brzinom. Kad se maslac i brašno počnu miješati, dodajte šećer, sol, ribizle, ušećerene korice agruma i prašak za pecivo. Ostavite sastojke da se miješaju, a u međuvremenu tucite zajedno jaja i mlijeko, te dodajte smjesu jaja i mlijeka u posudu. Odaberite 2. brzinu i miješajte dok se sastojci ne sjedine. Stavite smjesu u namašćeni kalup za kruh i pecite 35 minuta u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 180 °C / stupnju 4 kod pećnice na plin. Prije rezanja na kriške ostavite da se ohladi na rešetki. Služite prepečeno i premazano maslacem.

BIJELI KRUH
kuka za tijesto

- 600 g bijelog brašno za kruh
- 7 g aktivnog suhog kvasca (1 vrećica)
- 345 ml tople vode
- 15 ml suncokretovog ulja/maslaca
- 5 g šećera
- 10 g soli

Stavite brašno u posudu. Dodajte kvasac, šećer i sol. Dodajte vodu i ulje. Miksajte mješavinu upotrebljavajući nisku ili srednju brzinu dok ne dobijete glatko tijesto. Pokrijte posudu vlažnom krpom i ostavite je na toplom mjestu dok se ne udvostruči (30-40 minuta). Mijesite rukama nekoliko minuta. Stavite smjesu u kalup za kruh kapaciteta 1 kg i ostavite ga na toplom mjestu još 30 minuta. Pecite 20-25 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C. Površina treba dobiti zlatno-smeđu boju. Kad lupnete dno, treba zvučati šuplje.

VRUĆI ČOKOLADNI SUFLE
metlica

- 75 g maslaca
- 50 g običnog brašna
- 20 g kakaa u prahu
- 450 g mlijeka
- 4 jaja, odvojite bjelanjak
- 50 g šećera u prahu

Istopite maslac u posudi na laganoj vatri. Umiješajte brašno i kakao. Dodajte mlijeko. Miješajte dok se ne zgusne. Maknite s vatre. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Umutite žumanjke. Mutite bjelanjke velikom brzinom nekoliko sekundi. Dodajte šećer i mutite dok smjesa ne postane čvrsta. Sjedinite obje smjese u namašćenu vatrostalnu posudu kapaciteta 1,2 litra. Stavite posudu u pliticu za pečenje do pola napunjenu kipućom vodom. Pecite ih 40-45 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 190°C.

JEDNOSTAVNI KOLAČIĆI

metlica

- 100 g maslaca
- 150 g šećera u prahu
- 5 ml ekstrakta vanilije
- 1 jaje
- 100 g brašna s dodatkom praška za pecivo
- 100 g običnog brašno

Stavite maslac, šećer i ekstrakt vanilije u posudu. Miješajte umjerenom brzinom dok smjesa ne postane pjenasta (1-2 minute). Smanjite brzinu. Dodajte jaje. Postepeno povećavajte brzinu dok se svi sastojci ne sjedine. Prosijte obje vrste brašna zajedno i umiješite ih u smjesu. Od smjese oblikujete loptice. Postavite ih na zamašćeni pleh za pečenje. Spljoštite ih lagano prstima. Pecite ih 12-15 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C. Ostavite ih da se ohlade na plehu nekoliko minuta i potom ih premjestite na rešetku.

KLASIČNA VIKTORIJANSKA MEKANA TORTA - SPONGE CAKE

metlica

- 100 g maslaca/margarina
- 100 g šećera u prahu
- 1 kap ekstrakta vanilije
- 2 jaja
- 100 g brašna s dodatkom praška za pecivo

Namastite dva kalupa sa visokim rubovima promjera 180 mm. Obložite dno namašćenim papirom za pečenje. Stavite maslac i šećer u posudu. Miješajte umjerenom brzinom dok masa ne postane pjenasta (1-2 minute). Smanjite brzinu. Postepeno dodajte jaja, vaniliju i na kraju brašno. Kad se sastojci počnu sjedinjavati povećajte brzinu na srednju. Prebacite smjesu u kalupe za pečenje. Pecite ih 25 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C. Površina treba dobiti zlatno-smeđu boju. Stavite ih na rešetku da se ohlade. Okrenite tortu naopačke. Premažite pekmezom od malina. Stavite drugi sloj biskvita preko sloja sa pekmezom. Umjesto pekmeza od maline možete upotrijebiti npr. kremu od maslaca.

ČOKOLADNI KOLAČ

pjenjača

- 50 g maslaca, omekšanog
- 30 g golden sirupa
- 50 ml mlijeka
- 2 jaja, istučena
- 125 g šećera u prahu
- 100 g čokolade za kuhanje, otopljene
- 10 ml ekstrakta vanilije
- 100 ml kipuće vode
- 35 g kakao praha
- 125 g brašna s dodatkom praška za pecivo
- 30 ml laganog biljnog ulja (od suncokreta i sl.)

Rastopite kakao u kipućoj vodi i ostavite ga da se ohladi. Pjenasto miješajte maslac i šećer nekoliko sekundi 1. brzinom, dodajte pola jajeta, pola količine brašna, te postepeno povećavajte brzinu do 3, dodajte preostalo jaje i brašno, miješajte dok ne dobijete glatku smjesu, potom dodajte ostale sastojke i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Stavite u posudu, pokrijte folijom i kuhajte na pari 1 sat ili dok štapić za ražnjić koji gurnete u kolač ne izađe čist.

HR

VOĆNI KOLAČ NA SEOSKI NAČIN

pjenjača

- 150 g maslaca
- 150 g šećera u prahu
- 75 g kandiranih trešanja, nasjeckanih
- 75 g svijetlih i 75 g tamnih grožđica
- 25 g miješanih ušećerenih korica agruma
- 300 g brašna s dodatkom praška za pecivo
- Prstohvat soli
- 5 g začina
- 45 ml mlijeka
- 3 jaja

Podmažite kalup za tortu promjera 20 cm Pokrijte papirom otpornim na masnoću. Prethodno zagrijte pećnicu na 180 °C/ stupnju 4 pećnice na plin. U posudu stavite maslac, šećer, suho voće i začine i tucite 3. brzinom dok se sve ne sjedini. Dodajte jaja i mlijeko i tucite nekoliko sekundi. Postepeno dodajte brašno i tucite dok se sve dobro ne sjedini. Pecite u kalupu za tortu otprilike 1. sat. Ohladite u kalupu 15 minuta potom ga preokrenite na rešetku.

TUČENO TIJESTO ZA BISKVI

pjenjača

- 500 g običnog brašna
- 250 g mekanog maslaca ili margarina
- 250 g šećera
- 2 kapi ekstrakta vanilije
- 4 jaja
- 15 g praška za pecivo
- 125 ml mlijeka
- prstohvat soli

Podmažite okrugli duboki kalup za tortu promjera 23 cm i obložite ga papirom. Prethodno zagrijte pećnicu na 190°C/ stupnju 5 pećnice na plin. Stavite sve sastojke u posudu, miješajte 1. brzinom 30 sekundi, potom 3. brzinom 3 minute dok se sve ne sjedini. Izlijte mješavinu u kalup za tortu i pecite u središnjem dijelu pećnice 50-60 minuta, dok štapić za ražnjić koji gurnete u kolač ne izađe čist. Ostavite da se ohladi na rešetki. Možete promijeniti osnovni recept tako što ćete dodati 100 g grožđica, sjeckanih oraha ili ribane čokolade.

RECEPTI ZA BLENDER

VARIVO OD PORILUKA I KRUMPIRA

- 150g poriluk
- 150g krompiri
- 2 kocke za supu
- 800ml vode
- sol i papar

Izmiješajte poriluk i krumpir 2 sekunde. Premjestite smjesu u veću posudu. Dodajte vodu i kocku za juhu. Pustite da proključa, miješajući. Smanjite vatru. Poklopite posudu. Ostavite da se kuha na laganoj vatri oko 20 minuta. Maknite posudu s vatre. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Miješajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smjesa. Zagrijte je do temperature za posluživanje (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Poslužite s kruhom.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Napravo vedno izklopite iz električne vtičnice, če jo pustite nenadzorovano in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.

Bodite previdni pri rokovanju z ostrimi noži pri praznjenju in čiščenju.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

⚠ Ne dodajajte vroče tekočine (nad 40 °C), saj lahko brizgne zaradi nenadnega nastajanja pare.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Naprave ne uporabljajte več kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah jo izklopite za vsaj 20 minut.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

1. Stepalnik
2. Metlica
3. Kavelj za testo
4. Pogon za dodatno opremo*
5. Roka
6. Pogonska gred in zatič
7. Ročica za zaklepanje roke
8. Nastavitev hitrosti
9. Varovalo pred pljuskanjem
10. Skleda
11. Mešalni vrč
12. Pokrovček
13. Pokrov
14. Tesnilo
15. Enota z noži

Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

*Pogon za dodatno opremo je namenjen dodatni opremi, ki jo lahko uporabljate s to napravo. Več informacij najdete na spletu.

NAMESTITEV NAPRAVE

1. Napravo postavite na vodoodporno, suho, stabilno in ravno površino.
2. Kabel napeljite, tako da ne visi in da preko njega ne morete pasti ali se spotakniti.
3. Ne priključite ga v električno omrežje, dokler naprave ne sestavite do konca.

KUHINJSKI ROBOT

SI

SESTAVLJANJE

Dviganje roke:

1. Vzmeti v roki so močne, zato na vrh roke položite svojo roko, da boste nadzirali premikanje roke naprave.
2. Ročico za zaklepanje roke premaknite v položaj 🔓 in jo zadržite tam. Roka se bo dvignila.

Spuščanje roke:

3. Ročico za zaklepanje roke premaknite v položaj 🔓 in jo zadržite tam.
4. Roko pritisnite navzdol in, medtem ko jo držite navzdol, sprostite ročico za zaklepanje roke.

Pritrditev sklede

Dvignite roko, preden boste pritrdili ali odstranili skledo. Uporabljajte samo priloženo skledo.

1. Skledo pritrdite v režo v podstavku in jo obrnite v smeri urinega kazalca, dokler se ne zaklene.
2. Če jo želite odstraniti, jo obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in jo dvignite z ohišja.

Pritrjevanje in odstranjevanje nastavkov

Napravo izklopite, odklopite iz omrežja in dvignite roko, preden boste pritrdili ali odstranili nastavke.

1. Poravnajte režo v nastavku z zatičem na pogonski gredi (slika A).
2. Nastavek potisnite na pogonsko gred, nato ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga zaklenete na mesto (slika B).

Za odstranitev nastavek rahlo potisnite rahlo navzgor, nato ga obrnite v smeri urinega kazalca in potegnite s pogonske gredi.

Zaščita pred škropljenjem

Zaščita pred škropljenjem vas varuje pred pljuski in škropljenjem med mešanjem in vam hkrati omogoča, da dodajate sestavine. Kuhinjski robot izklopite in odklopite iz električnega omrežja pred namestitvijo ali odstranitvijo zaščite pred pljuskanjem.

Ko je skleda nameščena in roka v spuščenem položaju:

1. Pomaknite zaščito pred škropljenjem med roko in skledo.
2. Poravnajte jo tako, da je odprtina na desni strani roke (slika C).

• Pred dviganjem roke vedno odstranite zaščito pred škropljenjem.

UPORABA VAŠEGA KUHINJSKEGA ROBOTA

3. Preverite, ali je nastavitev hitrosti na **O**.
4. Vtič vtaknite v vtičnico (če je vtičnico mogoče vklopite, jo vklopite).
5. Nastavitev hitrosti obrnite v smeri urinega kazalca na želeno hitrost.
6. Izbirate lahko med nastavitvami od **1** (nizke) do **10** (visoke). Nastavitev hitrosti zavrtite ponovno nazaj na **O**, da izklopite motor.
7. Če želite, da motor deluje v kratkih sunkih, obrnite nastavitev hitrosti v položaj ◎. Nastavitev spustite, da ustavite motor.

Priporočene hitrosti

Nastavek	Hitrost	Uporabite za:
Metlica	7-10	stepanje/dodajanje zraka kremam, beljakom, tekočemu testu, lahke osnove
Stepalnik	4-7	stepanje masla in sladkorja, srednje težke tortne osnove
Kavelj za testo	1-3	težke osnove, kruh, pecivo

STOJEČI MEŠALNIK

SESTAVLJANJE

1. Odstranite pokrov pogona za mešalni vrč (slika D).
2. Vrč vstavite v odprtino pogona z oznako ▼ na vrču, poravnano z oznako 🔓 na kuhinjskem robotu (slika E).

3. Vrč zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler oznaka ▼ na vrču ni poravnana z oznako 🔒 na kuhinjskem robotu (slika F).
4. V vrč dodajte sestavine in pritrdite pokrov ter pokrovček (slika G). Ne napolnite preko oznake max na vrču. Vrča nikoli ne uporabite brez nameščenega pokrova.

UPORABA STOJEČEGA MEŠALNIKA

1. Preverite, ali je nastavitev hitrosti nastavljena na **O**.
2. Vtič vtaknite v vtičnico (če je vtičnico mogoče vklopiti, jo vklopite).
3. Nastavitev hitrosti obrnite v smeri urinega kazalca na želeno hitrost.
4. Izbirate lahko med nastavitvami od **1** (nizke) do **10** (visoke). Nastavitev hitrosti zavrtite ponovno nazaj na **O**, da izklopite motor.
5. Če želite, da motor deluje v kratkih sunkih, obrnite nastavitev hitrosti v položaj ◎. Nastavitev spustite, da ustavite motor.
6. Če želite med mešanjem dodati še kakšno sestavino, obrnite pokrovček v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite. Dodajte sestavino in nato ponovno namestite pokrovček in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaklene na mesto.
7. Ko ste končali z mešanjem, obrnite nastavitev hitrosti na **O** in počakajte, da se noži ustavijo, preden odstranite pokrov z vrča ali vrč s kuhinjskega robota.
8. Če želite vrč odstraniti, ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler oznaka ▼ ni poravnana z oznako 🔓.

SKRB IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem izklopite napravo (**O**) in jo odklopite iz električnega omrežja.

Kuhinjski robot:

1. Po uporabite ga očistite, kakor hitro je mogoče, da preprečite nalaganje ostankov v posodi.
2. Skledo, zaščito pred škropljenjem in nastavke umijte v topli milnici, sperite in osušite.
3. Skledo in nastavke lahko daste v pomivalni stroj, a upoštevajte, da bo pomivanje v pomivalnem stroju vplivalo na videz površin. Te poškodbe vplivajo samo na videz in ne vplivajo na delovanje naprave.
4. Zunanje površine naprave obrišite s čisto in vlažno krpo.

Mešalni vrč:

1. Mešalni vrč, pokrovček in pokrov umijte v topli milnici. Sperite in osušite.
2. Mešalni vrč, pokrovček in pokrov lahko pomijete v pomivalnem stroju. Priporočamo pa vam, da nož odstranite pred pomivanjem v pomivalnem stroju.

Za odstranitev noža:

1. Vrč obrnite na glavo.
2. Nož zavrtite v smeri urinega kazalca proti simbolu 🔓 (slika H).
3. Previdno odstranite sklop nožev (slika J). Bodite previdni, noži imajo zelo ostre robove.
4. Odstranite tesnilo in previdno umijte nož ter tesnilo v topli milnici. Sperite in osušite.
5. Ponovno namestite tesnilo na nož, nato nož spustite v vrč in ga, kolikor gre, zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca proti simbolu 🔒 (slika H). Preverite, ali je tesnilo nameščeno in nož povsem zategnjen, drugače lahko vrč med uporabo pušča.

SI

RECIKLIRANJE

Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

RECEPTI ZA MIKSER

TESTO ZA PICO
kavelj za testo

- 250 ml voda
- 400 g močna bela moka za kruh
- 25 ml oljčno olje
- 7 g suhi kvas
- 2,5 g sladkor
- 5 g sol

Moko presejte v skledo. Dodajte kvas, sladkor in sol. Dodajte vodo in olje. Mešajte na nizki do srednji hitrosti, dokler ni testo gladko. Skledo pokrijte z vlažno krpo in jo dajte na toplo, dokler se velikost ne podvoji (30-40 minuti). Nekaj minut mesite z rokami. Testo prerežite na polovico. Testo razvaljajte v kroge na pomokani površini. Kroge položite na pomaščen pekač. Na kroge namažite paradižnikovo omako in dodajte nadev. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 18-20 minut pri 200°C. Površina mora biti zlatorjava.

RIBEZOVA ŠTRUCA
kavelj za testo

- 500 g polnozrnatne moke
- 150 g mehkega masla
- 15 gr pecilnega praška
- 2,5 gr soli
- 150 g sladkorja
- 150 g ribeza
- 50 gr kandiranega sadja
- 2 jajci (srednje veliki)
- 30 ml mleka

V skledo vsujte moko, dodajte zmehčano maslo in mešajte na hitrosti 1. Ko se moka in maslo začneta povezovati, dodajte sladkor, sol, ribez, kandirano sadje in pecilni prašek. Zmes pustite mešati, medtem ko stepete jajci in mleko, nato mešanico jajc/mleka dodajte v skledo. Izberite nastavitev hitrosti 2 in mešajte, dokler se sestavine povsem ne povežejo. Dajte v namaščen podolgovat pekač in pecite 35 minut v ogreti pečici na 180 °C/350 °F/4. stopnji (plin). Pred rezanjem ohladite na mreži. Postrezite popečenega z maslom.

BEL KRUH
kavelj za testo

- 600 g močna bela moka za kruh
- 7 g aktivni suhi kvas (1 vrečka)
- 345 ml topla voda
- 15 ml sončnično olje/maslo
- 5 g sladkor
- 10 g sol

Moko presejte v skledo. Dodajte kvas, sladkor in sol. Dodajte vodo in olje. Mešajte na nizki do srednji hitrosti, dokler ni testo gladko. Skledo pokrijte z vlažno krpo in jo dajte na toplo, dokler se velikost ne podvoji (30-40 minuti). Nekaj minut mesite z rokami. Testo dajte v pekač za kilogramsko štruco in ga položite na toplo mesto za še 30 minut. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 20-25 minut pri 200°C. Površina mora biti zlatorjava. Ko potrkate na dno, mora biti zvok votel.

VROČ ČOKOLADNI NARASTEK
metlica

- 75 g maslo
- 50 g gladka moka
- 20 g kakav v prahu
- 450 g mleko
- 4 jajca, ločena
- 50 g sladkor v prahu

Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. Vmešajte moko in kakav. Dodajte mleko. Mešajte, dokler ne zgosti. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Vmešajte jajčne rumenjake. Jajčne beljake nekaj minut stepajte z veliko hitrostjo. Dodajte sladkor in stepajte do trdnega snega. Sestavine zmešajte v namaščeno ognjevarno posodo s prostornino 1,2 l. Posodo postavite v pekač za pečenje, ki je do polovice napolnjen z vrelo vodo. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 40-45 minut pri 190°C.

OSNOVNI PIŠKOTI

metlica

- 100 g maslo
- 150 g sladkor v prahu
- 5 ml vaniljev izvleček
- 1 jajce
- 100 g gladka moka
- 100 g samovzhajalna moka

Maslo, sladkor in vaniljev izvleček dajte v skledo. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). Zmanjšajte hitrost. Dodajte jajce. Postopoma povečajte hitrost, dokler ni vse dobro zmešano. Moki presejte skupaj in ju vmešajte v zmes. Zmes oblikujte v kroglice Kroglice položite na pomaščen pekač. Malo jih sploščite. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 12–15 minut pri 180°C. Pustite, da se nekaj minut hladijo na pladnju, potem pa jih premaknite na rešetko.

KLASIČNI VIKTORIJANSKI BISKVIT

metlica

- 100 g maslo/margarina
- 100 g sladkor v prahu
- 2 jajca
- 100 g samovzhajalna moka
- 1 kapljico vaniljev izvleček

Namažite dva ravna pekača dolžine 180 mm. Dno obložite s pomaščenim papirjem, neprepustnim za maščobo. V skledo dajte maslo in sladkor. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). Zmanjšajte hitrost. Postopoma dodajte jajca, vaniljo in nato moko. Ko se začnejo sestavine združevati, povečajte na srednjo hitrost. Zmes dajte v pekača. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 25 minut pri 180°C. Površina mora biti zlatorjava. Ohladite na rešetki. En biskvit obrnite narobe. Na vrh dajte sloj malinove marmelade. Drugi biskvit postavite na vrh marmelade. Malinovo marmelado lahko zamenjate z drugimi nadevi, na primer masleno kremo.

ČOKOLADNI KOLAČ

stepalnik

- 50 g mehkega masla
- 30 g koruznega sirupa
- 50 ml mleka
- 2 stepeni jajci
- 125 g kristalnega sladkorja
- 100 gr stopljene čokolade za kuhanje
- 10 ml vaniljevega ekstrakta
- 100 ml vrele vode
- 35 gr kakava v prahu
- 125 gr moke s pecilnim praškom
- 30 ml rastlinskega olja (sončničnega ipd.)

Kakav raztopite v vreli vodi in pustite, da se ohladi. Kremasto stepajte maslo in sladkor nekaj sekund na hitrosti 1, dodajte eno jajce, nato polovico moke, in postopno zvišajte hitrost na 3, dodajte preostalo jajce in moko, mešajte, da dobite gladko mešanico, dodajte ostale sestavine in mešajte, da dobite gladko mešanico. Vlijte v pekač, pokrijte z živilsko folijo in kuhajte na pari 1 uro oz. tako dolgo, dokler zobotrebec, ki ga zabodete v kolač, ni čist, ko ga potegnete iz njega.

KMEČKI SADNI KOLAČ

stepalnik

- 150 g masla
- 150 g kristalnega sladkorja
- 75g kandiranih češenj, drobno narezanih
- 75 gr sultanih in 75 gr rozin
- 25 gr kandiranega sadja
- 300 gr moke s pecilnim praškom
- Ščepec soli
- 5 g začimb za angleški puding
- 45 ml mleka
- 3 jajca

Namastite tortni pekač s premerom 20 cm (8″). Obložite s peki papirjem, odpornim proti maščobi. Pečico segrejte na 180 °C. Maslo, sladkor, suho sadje in začimbe dajte v skledo in stepajte na hitrosti 3, da se vse sestavine povežejo. Dodajte jajca in mleko ter nekaj sekund stepajte. Postopno dodajajte moko in stepajte tako dolgo, da so vse sestavine dobro premešane. Pecite v tortnem pekaču približno 1 uro in pol. Pustite, da se kolač 15 minut ohlaja v pekaču, nato ga zvrnite na mrežo.

SI

BISKVITNA ZMES

stepalnik

- 500 g mehke moke
- 250 gr mehkega masla ali margarine
- 250 g sladkorja
- 2 kapljici vanilijeve esence
- 4 jajca
- 15 gr pecilnega praška
- 125 ml mleka
- ščepec soli

Okrogel tortni pekač premera 23 cm (9") namastite in obložite s peki papirjem. Pečico segrejte na 190 °C/375 °F/5. stopnjo (plin) Vse sestavine dajte v skledo, mešajte pri hitrosti 1 30 sekund, nato pri hitrosti 3 3 minute, dokler se sestavine ne povežejo. Zmes vlijte v tortni pekač in pecite na srednji rešetki v pečici 50 do 60 minut, dokler zobotrebec, ki ga zabodete v biskvit, ni čist, ko ga potegnete iz njega. Ohladite na mreži. Osnovni recept lahko spreminjate, tako da dodate 100 gr rozin, nasekljanih lešnikov ali naribane čokolade.

RECEPTI ZA BLENDER

JUHA S POROM IN KROMPIRJEM

- 75g por
- 75g krompir
- 1 jušne kocke
- 400ml voda
- sol in poper

Por in krompir obdelujte 2 sekundi. Prelijte v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichyjsko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 75ml smetane, preden jo postrežete hladno.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν βρίσκεται χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε κοφτερές λάμες κοπής κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

⚠ Μην προσθέτετε θερμά υγρά (άνω των 40°C), καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 10 λεπτά. Μετά από 10 λεπτά, απενεργοποιήστε την για τουλάχιστον 20 λεπτά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

GR

ΣΧΕΔΙΑ

1. Χτυπητήρι
2. Εξάρτημα ανάδευσης
3. Άγκιστρο για ζύμη
4. Άξονας για εξαρτήματα*
5. Βραχίονας
6. Κινητήριος άξονας και πείρος
7. Μοχλός ασφάλισης βραχίονα
8. Διακόπτης ελέγχου ταχύτητας
9. Προστατευτικό καπάκι
10. Κάδος
11. Κανάτα ανάμειξης
12. Πώμα
13. Καπάκι
14. Δακτύλιος στεγανοποίησης
15. Σύστημα λεπίδων

Πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

*Ο άξονας για εξαρτήματα αφορά πρόσθετα εξαρτήματα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν με αυτήν τη συσκευή. Ανατρέξτε στο διαδίκτυο για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιάβροχη, στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
2. Δρομολογήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην προεξέχει, να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψετε ή να πιαστεί κάπου.
3. Μην το συνδέσετε στην πρίζα έως ότου έχετε ολοκληρώσει τη συναρμολόγησή του.

ΜΙΞΕΡ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ανασήκωμα του βραχίονα:

1. Επειδή τα ελατήρια στο βραχίονα είναι ισχυρά, τοποθετήστε το χέρι σας στο επάνω μέρος του βραχίονα για να ελέγχετε την κίνησή του.
2. Στρέψτε το μοχλό ασφάλισης του βραχίονα στη θέση 🔓 και κρατήστε τον εκεί. Ο βραχίονας θα ανασηκωθεί.

Κατέβασμα του βραχίονα:

1. Στρέψτε το μοχλό ασφάλισης του βραχίονα στη θέση 🔓 και κρατήστε τον εκεί.
2. Πιέστε το βραχίονα προς τα κάτω και, κρατώντας τον σε αυτήν τη θέση, απελευθερώστε το μοχλό ασφάλισης του βραχίονα.

Τοποθέτηση του δοχείου

Ανασηκώστε το βραχίονα πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε το δοχείο. Να χρησιμοποιείτε μόνο το δοχείο που παρέχεται.

1. Τοποθετήστε το δοχείο στην εσοχή που βρίσκεται στη βάση και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
2. Για να το αφαιρέσετε, στρέψτε το αριστερόστροφα και έπειτα ανασηκώστε το από τη βάση.

Τοποθέτηση/αφαίρεση εξαρτημάτων

Απενεργοποιήστε, αποσυνδέστε και ανασηκώστε το βραχίονα πριν συνδέσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.

1. Ευθυγραμμίστε την υποδοχή του εξαρτήματος με τον πείρο στον κινητήριο άξονα (Εικ. A).
2. Πιέστε το εξάρτημα στον κινητήριο άξονα και έπειτα στρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε (Εικ. B).

Για να αφαιρέσετε ένα εξάρτημα, πιέστε το προς τα επάνω ελαφρώς, στρέψτε το δεξιόστροφα και τραβήξτε το από τον άξονα.

Προστατευτικό κάλυμμα

Το προστατευτικό κάλυμμα σάς προστατεύει από τυχόν διαρροή ή πιτσίλισμα κατά το ανακάτεμα, ενώ ταυτόχρονα σας επιτρέπει να προσθέτετε υλικά. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το μίξερ πριν από την τοποθέτηση/αφαίρεση του προστατευτικού καλύμματος.

Ενώ το δοχείο είναι τοποθετημένο στη θέση του και ο βραχίονας είναι κατεβασμένος:

1. Σύρετε το προστατευτικό κάλυμμα ανάμεσα στο βραχίονα και το δοχείο.
2. Ευθυγραμμίστε το, έτσι ώστε το άνοιγμα να βρίσκεται στη δεξιά πλευρά (Εικ. C).

• Να αφαιρείτε πάντα το προστατευτικό κάλυμμα πριν ανασηκώσετε το βραχίονα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

1. Ελέγξτε ότι ο διακόπτης ελέγχου ταχύτητας είναι στη θέση **O**.
2. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα (αν η πρίζα έχει διακόπτη, θέστε τον στη θέση ενεργοποίησης).
3. Στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας δεξιόστροφα στην ταχύτητα που επιθυμείτε.
4. Το εύρος είναι από **1** (χαμηλή) έως **10** (υψηλή). Στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας στη θέση **O** για να απενεργοποιήσετε το μοτέρ.
5. Για τη λειτουργία του μοτέρ με μικρά διαλείμματα, στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας στη θέση ◎. Απελευθερώστε το διακόπτη ελέγχου για να σταματήσετε το μοτέρ.

Συνιστώμενες ταχύτητες

Εξάρτημα	Ταχύτητα	Χρήση για:
Εξάρτημα ανάδευσης	7-10	χτύπημα/αφράτεμα για κρέμα, ασπράδια αυγών, κουρκούτι, ελαφριά μείγματα
Χτυπητήρι	4-7	χτύπημα βουτύρου και ζάχαρης, μείγματα μεσαίας πυκνότητας για κέικ
Άγκιστρο για ζύμη	1-3	πυκνά μείγματα, ψωμί, ζύμες

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Σύρετε το κάλυμμα του άξονα για την κανάτα ανάμειξης, για να το αφαιρέσετε (Εικ. D).
2. Τοποθετήστε την κανάτα στο άνοιγμα του άξονα με την ένδειξη ▼ στην κανάτα ευθυγραμμισμένη με την ένδειξη στο μίξερ (Εικ. E).
3. Στρέψτε την κανάτα δεξιόστροφα έως ότου η ένδειξη ▼ στην κανάτα είναι ευθυγραμμισμένη με την ένδειξη στο μίξερ (Εικ. F).
4. Προσθέστε τα υλικά στην κανάτα και τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα (Εικ. G). Το περιεχόμενο της κανάτας δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη max στην κανάτα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την κανάτα χωρίς τοποθετημένο το καπάκι.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Ελέγξτε ότι ο διακόπτης ελέγχου ταχύτητας είναι στη θέση **O**.
2. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα (αν η πρίζα έχει διακόπτη, θέστε τον στη θέση ενεργοποίησης).
3. Στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας δεξιόστροφα στην ταχύτητα που επιθυμείτε.
4. Το εύρος είναι από **1** (χαμηλή) έως **10** (υψηλή). Στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας στη θέση **O** για να απενεργοποιήσετε το μοτέρ.
5. Για τη λειτουργία του μοτέρ με μικρά διαλείμματα, στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας στη θέση . Απελευθερώστε το διακόπτη ελέγχου για να σταματήσετε το μοτέρ.
6. Αν χρειάζεται να προσθέσετε επιπλέον υλικά όσο ανακατεύετε, στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα και ανασηκώστε το. Προσθέστε τα υλικά και επανατοποθετήστε το καπάκι. Στρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.
7. Όταν τελειώσετε το ανακάτεμα, στρέψτε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας στο **O** και περιμένετε έως ότου οι λάμες σταματήσουν να κινούνται, για να αφαιρέσετε το καπάκι από την κανάτα ή την κανάτα από το μίξερ.
8. Για να αφαιρέσετε την κανάτα, στρέψτε την αριστερόστροφα έως ότου η ένδειξη ▼ ευθυγραμμιστεί με την ένδειξη .

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

GR

Απενεργοποιήστε (**O**) και αποσυνδέστε πριν από τον καθαρισμό.

Μίξερ:

1. Καθαρίστε όσο το δυνατόν πιο σύντομα μετά τη χρήση, για να μην παραμείνουν υπολείμματα στο εσωτερικό του δοχείου.
2. Πλύνετε το δοχείο, το προστατευτικό κάλυμμα και τα εξαρτήματα σε ζεστό νερό με σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3. Μπορείτε να τοποθετήσετε το δοχείο και τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων, αλλά λάβετε υπόψη ότι το σκληρό περιβάλλον στο εσωτερικό του πλυντηρίου θα επηρεάσει τα φινιρίσματα των επιφανειών. Η ζημιά θα είναι αποκλειστικά αισθητική και δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.
4. Σκουπίστε το εξωτερικό των επιφανειών της συσκευής με ένα καθαρό στεγνό πανί.

Κανάτα ανάμειξης:

1. Πλύνετε την κανάτα ανάμειξης, το πώμα και το καπάκι σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

2. Μπορείτε να πλύνετε την κανάτα, το πώμα και το καπάκι σε πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, συνιστάται η αφαίρεση της λάμας πριν από το πλύσιμο στο πλυντήριο.

Για να αφαιρέσετε τη λάμα:

1. Γυρίστε την κανάτα ανάποδα.
2. Στρέψτε τη λάμα δεξιόστροφα προς την κατεύθυνση του συμβόλου 🔓 (Εικ. H).
3. Ανασηκώστε προσεκτικά τη μονάδα με τη λάμα (Εικ. J). **Προσοχή, οι λάμες έχουν πολύ κοφτερές άκρες**.
4. Αφαιρέστε το καπάκι και πλύνετε προσεκτικά τη λάμα σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
5. Συνδέστε ξανά το καπάκι στη λάμα, τοποθετήστε την στην κανάτα και στρέψτε την όσο μπορεί να περιστραφεί αριστερόστροφα, προς την κατεύθυνση του συμβόλου 🔒 (Εικ. H). Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει εφαρμόσει και ότι η λάμα είναι πλήρως σφιγμένη. Σε αντίθετη περίπτωση, η κανάτα μπορεί να παρουσιάσει διαρροές κατά τη χρήση.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΙΞΕΡ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ
άγκιστρο για ζύμη

- 250 ml νερό
- 400 g αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί
- 25 ml ελαιόλαδο
- 7 g αποξηραμένη μαγιά
- 2,5 g ζάχαρη
- 5 g αλάτι

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέστε το νερό και το λάδι. Ανακατέψτε στο μίξερ σε χαμηλή έως μέτρια ταχύτητα μέχρι να έχετε ομοιόμορφη ζύμη. Σκεπάστε το μπολ με ένα υγρό πανί και τοποθετήστε το κάπου ζεστά μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης (30-40 λεπτά). Ζυμώστε με τα χέρια για λίγα λεπτά. Κόψτε τη ζύμη στα δύο. Σχηματίστε δίσκους από τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Βάλτε τους δίσκους σε αντικολλητικό ταψί. Απλώστε στους δίσκους σάλτσα με βάση τομάτα και προσθέστε γαρνιτούρες. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 18-20 λεπτά. Η επιφάνεια πρέπει να έχει σκούρο χρυσαφί χρώμα.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ
άγκιστρο για ζύμη

- 500 g αλεύρι ολικής αλέσεως
- 150 g βούτυρο (μαλακό)
- 15 g μπέικιν πάουντερ
- 2,5 g αλάτι
- 150 g ζάχαρη
- 150 g σταφίδες
- 50 g ζαχαρωμένες φλούδες εσπεριδοειδών
- 2 αυγά (μεσαίο μέγεθος)
- 30 ml γάλα

Τοποθετήστε το αλεύρι στο δοχείο, προσθέστε το μαλακό βούτυρο και ανακατέψτε στην ταχύτητα 1. Όταν το βούτυρο και το αλεύρι αρχίσουν να γίνονται μείγμα, προσθέστε τη ζάχαρη, το αλάτι, τις σταφίδες, τις φλούδες και το μπέικιν πάουντερ. Αφήστε το να ανακατευτεί ενώ χτυπάτε τα αυγά με το γάλα, στη συνέχεια, προσθέστε το μείγμα των αυγών με το γάλα στο δοχείο. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα γίνει ομοιογενές. Ρίξτε το μείγμα σε βουτυρωμένη φόρμα ψωμιού και ψήστε το σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C/350°F/φούρνος γκαζιού στη θέση 4 για 35 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα πριν το κόψετε. Σερβίρετε φρυγανισμένο με βούτυρο.

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ
άγκιστρο για ζύμη
- 600 g αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί
- 345 ml χλιαρό νερό
- 7 g ενεργή αποξηραμένη μαγιά (1 φακελάκι)
- 15 ml ηλιέλαιο/βούτυρο
- 5 g ζάχαρη
- 10 g αλάτι

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέστε το νερό και το λάδι. Ανακατέψτε στο μίξερ σε χαμηλή έως μέτρια ταχύτητα μέχρι να έχετε ομοιόμορφη ζύμη. Σκεπάστε το μπολ με ένα υγρό πανί και τοποθετήστε το κάπου ζεστά μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης (30-40 λεπτά). Ζυμώστε με τα χέρια για λίγα λεπτά. Τοποθετήστε σε ταψί για φραντζόλα 1 κιλού, και σε ζεστό μέρος για ακόμα 30 λεπτά. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 20-25 λεπτά. Η επιφάνεια πρέπει να έχει σκούρο χρυσαφί χρώμα. Αν χτυπήσετε το κάτω μέρος, πρέπει να ακούγεται κούφιος ήχος.

ΚΑΥΤΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
εξάρτημα ανάδευσης
- 75 g βούτυρο
- 50 g αλεύρι
- 20 g σκόνη κακάο
- 450 g γάλα
- 50 g λεπτή ζάχαρη
- 4 αυγά, διαχωρισμένα

Λιώστε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε το αλεύρι και το κακάο ανακατεύοντας. Προσθέστε το γάλα. Ανακατεύετε μέχρι να πήξει. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε και προσθέστε τους κρόκους των αυγών. Χτυπήστε τα ασπράδια σε υψηλή ταχύτητα για λίγα δευτερόλεπτα. Προσθέστε τη ζάχαρη, και χτυπήστε μέχρι να στέκεται το μίγμα. Ανακατέψτε τα δύο μίγματα σε βουτυρωμένη πυρίμαχη πιατέλα των 1,2 λίτρων. Βάλτε την πιατέλα σε ταψί μισογεμάτο με βραστό νερό. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 40-45 λεπτά.

ΒΑΣΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ
εξάρτημα ανάδευσης
- 100 g βούτυρο
- 150 g λεπτή ζάχαρη
- 5 ml άρωμα βανίλιας
- 1 αυγό
- 100 g αλεύρι
- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Βάλτε το βούτυρο, τη ζάχαρη και το άρωμα βανίλιας σε ένα μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Μειώστε την ταχύτητα Προσθέστε το αυγό. Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι να γίνει ομοιόμορφο το μίγμα. Κοσκινίστε μαζί τα αλεύρια και κατόπιν ανακατέψτε τα σιγά - σιγά στο μίγμα. Σχηματίστε μπαλάκια από το μίγμα. Βάλτε τα σε βουτυρωμένο ταψί. Πατήστε τα ελαφρώς. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12-15 λεπτά. Αφήστε στο ταψί να κρυώσουν για λίγα λεπτά, και κατόπιν μετακινήστε τα σε σχάρα.

ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΣΠΟΝΖ ΚΕΪΚ ΒΙΚΤΩΡΙΑ
εξάρτημα ανάδευσης
- 100 g βούτυρο/μαργαρίνη
- 100 g λεπτή ζάχαρη
- 2 αυγά
- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 σταγόνα άρωμα βανίλιας

Βουτυρώστε δύο ορθογώνια ταψάκια των 180 mm. Απλώστε βουτυρωμένο λαδόχαρτο στον πάτο. Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Μειώστε την ταχύτητα Προσθέστε σταδιακά τα αυγά, κατόπιν τη βανίλια, και ύστερα το αλεύρι. Αυξήστε σε μέτρια ταχύτητα μόλις αρχίσουν να ενώνονται τα υλικά. Βάλτε το μίγμα στα ταψάκια. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά. Η επιφάνεια πρέπει να έχει σκούρο χρυσαφί χρώμα. Αφήστε να κρυώσουν σε σχάρα. Αναποδογυρίστε το ένα κέικ. Απλώστε πάνω ένα στρώμα μαρμελάδα σμέουρων. Βάλτε το άλλο κέικ πάνω στη μαρμελάδα. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μαρμελάδα σμέουρων με άλλη γέμιση, όπως βουτυρόκρεμα.

GR

ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

χτυπητήρι

- 50 g βούτυρο, μαλακό
- 30 g ελαφρύ σιρόπι (golden syrup)
- 50 ml γάλα
- 2 αυγά, χτυπημένα
- 125 g άχνη ζάχαρη
- 100 g κουβερτούρα, λιωμένη
- 10 ml εκχύλισμα βανίλιας
- 100 ml βραστό νερό
- 35 g σκόνη κακάο
- 125 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 30 ml ελαφρύ φυτικό έλαιο (ηλιέλαιο κ.λπ.)

Διαλύστε το κακάο στο βραστό νερό και αφήστε το να κρυώσει. Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1, προσθέστε τα μισά αυγά, έπειτα το μισό αλεύρι και αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα στο 3. Προσθέστε τα υπόλοιπα αυγά και το αλεύρι, ανακατέψτε τα μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε ξανά μέχρι να γίνει και πάλι ομοιογενές. Ρίξτε το μείγμα σε ένα σκεύος, καλύψτε το με αλουμινόχαρτο και μαγειρέψτε το στον ατμό για 1 ώρα ή έως ότου δοκιμάσετε να το τρυπήσετε και το καλαμάκι που χρησιμοποιήσατε βγει χωρίς υπολείμματα ζύμης.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΕΪΚ ΦΡΟΥΤΩΝ

χτυπητήρι

- 150 g βούτυρο
- 150g άχνη ζάχαρη
- 75 g κεράσια γλασέ, ψιλοκομμένα
- 75 g σουλτανίνες και 75 g σταφίδες
- 25 g ζαχαρωμένες φλούδες εσπεριδοειδών
- 300 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- Λίγο αλάτι
- 5 g ανάμεικτα μπαχαρικά (English pudding spice)
- 45 ml γάλα
- 3 αυγά

Βουτυρώστε μια φόρμα για κέικ 20 εκ. Στρώστε λαδόκολλα. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C/350°F/φούρνος γκαζιού στη θέση 4. Βάλτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αποξηραμένα φρούτα και τα μπαχαρικά στο δοχείο και χτυπήστε στην ταχύτητα 3 έως ότου αναμειχθούν. Προσθέστε τα αυγά και το γάλα και χτυπήστε τα για μερικά δευτερόλεπτα. Σταδιακά προσθέστε το αλεύρι και χτυπήστε μέχρι να αναμειχθούν καλά. Ψήστε το κέικ στη φόρμα για περίπου 1½ ώρα. Αφήστε το να κρυώσει μέσα στη φόρμα για 15 λεπτά και έπειτα γυρίστε το σε μια σχάρα.

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ SPONGE ΚΕΪΚ

χτυπητήρι

- 500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 g μαλακό βούτυρο ή μαργαρίνη
- 250 g ζάχαρη
- 2 σταγόνες άρωμα βανίλιας
- 4 αυγά
- 15 g μπέικιν πάουντερ
- 125 ml γάλα
- Λίγο αλάτι

Βουτυρώστε και απλώστε λαδόκολλα σε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ 23 εκ. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190°C/375°F/φούρνος γκαζιού στη θέση 5. Ρίξτε όλα τα υλικά στο δοχείο, χτυπήστε στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα, έπειτα στην ταχύτητα 3 για 3 λεπτά, έως ότου τα υλικά αναμειχθούν καλά. Ρίξτε το μείγμα στη φόρμα και ψήστε το στο κέντρο του φούρνου για 50-60 λεπτά έως ότου δοκιμάσετε να το τρυπήσετε και το καλαμάκι που χρησιμοποιήσατε βγει χωρίς υπολείμματα ζύμης. Αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα. Μπορείτε να εμπλουτίσετε τη βασική συνταγή προσθέτοντας 100 g σταφίδες, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς ή τριμμένη σοκολάτα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΣΟΥΠΑ ΠΡΑΣΟΥ & ΠΑΤΑΤΑΣ

- 150g πράσα
- 150g πατάτες
- 2 κύβοι ζωμού
- 800ml νερό
- αλάτι και πιπέρι

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha azt egy ideig felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

Óvatosan kell eljárni az éles pengék kezelésekor, az ürítésnél és a tisztításnál.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

⚠ Ne töltsön be forró (40°C-nál melegebb) folyadékot, mert az a hirtelen párolgástól kicsaphat.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- Ne működtesse a berendezést 10 percnél tovább. Kapcsolja le legalább 20 percre 10 perc működés után.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

1. Keverő
2. Habverő
3. Dagasztókar
4. Tartozék meghajtó*
5. Kar
6. Hajtótengely és a pecke
7. Kar rögzítő fogantyúja
8. Sebességszabályozás
9. Fröccsenésgátló
10. Tál
11. Keverő edény
12. Fedél
13. Fedél
14. Tömítés
15. Vágó egység

Mosogatógépben mosható

*A tartozék meghajtó a további, ezzel a géppel használható kiegészítőkhöz van. A további információkat tekintse meg online.

HU

ELHELYEZÉS

1. Helyezze a készüléket egy vízálló, száraz, stabil, vízszintes felületre.
2. Vezesse el a kábelt, hogy az ne lógjon be, így nem fog elesni vagy elakadni benne.
3. Ne dugja be addig, amíg nem végzett összeszereléssel.

A KEVERŐGÉP

ÖSSZESZERELÉS

A kar felemelése:

1. A karban található rugók erősek, tehát helyezze a kezét a kar tetejére, hogy felügyelje annak mozgását.
2. Fordítsa a kar rögzítő fogantyúját az 🔓 helyzetbe, és tartsa ott. A kar fel fog emelkedni.

A kar leengedése:

1. Fordítsa a kar rögzítő fogantyúját az 🔓 helyzetbe, és tartsa ott.
2. Nyomja le a kart, és miközben ott tartja, engedje el a kar rögzítő fogantyúját.

A tál behelyezése

Emelje fel a kart, mielőtt behelyezi vagy eltávolítja a tálat. Csak a mellékelt tálat használja.

1. Helyezze a tálat az alapzaton lévő mélyedésbe, majd fordítsa el óramutató járásával megegyező irányba, amíg le nem záródik.
2. Az eltávolításhoz fordítsa el óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje ki azt az alapzatból.

Tartozékok behelyezése / eltávolítása

Kapcsolja ki, húzza ki és emelje fel a kart, mielőtt behelyezi vagy eltávolítja a tartozékokat.

1. Állítsa a tartozékon lévő nyílást a hajtótengelyen lévő pecekhez (A ábra).
2. Nyomja a tartozékot a hajtótengelyre, majd fordítsa el óramutató járásával ellentétes irányba (B ábra).

A tartozék eltávolításához nyomja azt enyhén felfelé, majd fordítsa el óramutató járásával megegyező irányba, és húzza le a tengelyről.

Fröccsenésgátló

A fröccsenésgátló védelmet nyújt keverés során a kiömlés vagy fröccsenés ellen, ugyanakkor lehetővé teszi a hozzávalók hozzáadását. Kapcsolja le és húzza ki a keverőt a fröccsenésgátló behelyezése / eltávolítása előtt.

A tál legyen a helyén, a kar pedig leengedett pozícióban:

1. Csúsztassa a fröccsenésgátlót a kar és a tál közé.
2. Állítsa be úgy, hogy a nyílás a jobb kéz felőli oldalon legyen (C ábra).

- Mindig távolítsa el a fröccsenésgátlót, mielőtt felemeli a kart.

A KEVERŐGÉP HASZNÁLATA

1. Ellenőrizze, hogy a sebességszabályozó beállítása **O**.
2. Tegye a dugót a konnektorba (kapcsolja fel a csatlakozó aljzatot, ha kapcsolható).
3. Fordítsa a sebességszabályozót óramutató járásával megegyező irányba a kívánt sebességre.
4. A sebességet **1** (alacsony) és **10** (magas) fokozatok között lehet megadni. A motor lekapcsolásához fordítsa a sebességszabályozót vissza **O** állásba.
5. Ha a motort rövid szakaszokban szeretné működtetni, akkor fordítsa a sebességszabályozót 🌀 állásba. Engedje el a szabályozót a motor leállításához.

Ajánlott sebességek

Tartozékok	Sebesség	Használat a következőhöz:
Habverő	7-10	felverés / tejszín, tojásfehérje, vaj habosítása, könnyű keverések
Keverő	4-7	vaj és cukor krémesítése, közepes süteménykeverékek
Dagasztókar	1-3	nehéz keverékek, kenyér, péksütemények

TURMIXGÉP

ÖSSZESZERELÉS

1. Csúsztassa le a keverő edény meghajtó fedelét (D ábra).

2. Helyezze az edényt a meghajtó nyílásába úgy, hogy az ▼ jel az edényen illeszkedjen a keverőgép 🔓 jeléhez (E ábra).
3. Csavarja el az edényt óramutató járásával megegyező irányba addig, amíg az ▼ jel az edényen nem illeszkedik a keverőgép 🔒 jeléhez (E ábra).
4. Tegye bele az edénybe a hozzávalókat, majd tegye rá a fedelet és a kupakot (G ábra). Ne töltse tovább az edényt a max. jelnél. Soha ne használja anélkül, hogy a fedelet rátette volna.

A TURMIXGÉP HASZNÁLATA

1. Ellenőrizze, hogy a sebességszabályozó beállítása **O**.
2. Tegye a dugót a konnektorba (kapcsolja fel a csatlakozó aljzatot, ha kapcsolható).
3. Fordítsa a sebességszabályozót óramutató járásával megegyező irányba a kívánt sebességre.
4. A sebességet **1** (alacsony) és **10** (magas) fokozatok között lehet megadni. A motor lekapcsolásához fordítsa a sebességszabályozót vissza **O** állásba.
5. Ha a motort rövid szakaszokban szeretné működtetni, akkor fordítsa a sebességszabályozót 🌀 állásba. Engedje el a szabályozót a motor leállításához.
6. Ha egy más hozzávalókat kell hozzáadnia a keverés során, fordítsa el a kupakot óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje fel. Adja hozzá a hozzávalókat, majd tegye vissza a kupakot és fordítsa el a lezáráshoz óramutató járásával megegyező irányba.
7. Amikor készen van a keveréssel, fordítsa a sebességszabályozót O állásba, majd várjon amíg megállnak a pengék a fedél vagy az edény eltávolításához a keverőből.
8. Az edény eltávolításához csavarja azt el óramutató járásával ellentétes irányba addig, amíg az ▼ jel nem igazodik az 🔓 jelhez.

KEZELÉS ÉS KARBANTARTÁS

Kapcsolja ki (**O**) és húzza ki tisztítás előtt.

Keverőgép:

1. Tisztítsa meg amilyen gyorsan csak lehet, hogy megakadályozza a lerakódását a tálban.
2. Mossa el langyos, mosószeres vízben a tálat, a fröccsenésgátlót és a tartozékokat, majd öblítse el és szárítsa meg őket.
3. Bele lehet tenni a tálat és a tartozékokat a mosogatóba, azonban vegye figyelembe: a mosogatógépen belüli durva környezet hatással lesz a felületükre. A kár csak a külsőt érinti, és nem lesz hatással a berendezés működésére.
4. Egy tiszta, nedves ruhával törölje le a berendezés külső felületét.

Keverő edény:

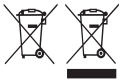
1. Meleg, mosószeres vízben mossa el a keverő edényt, a fedelet és a kupakot. Öblítse el és szárítsa meg.
2. El lehet mosogatógépben mosni az edényt, a kupakot és a fedelet. Azonban azt javasoljuk, hogy távolítsa el a pengét a mosogatógépben való tisztítás előtt.

A penge eltávolításához:

1. Fordítsa fejjel lefelé az edényt.
2. Csavarja a pengét óramutató járásával megegyező irányba az 🔓 rányába (H ábra).
3. Óvatosan emelje ki a pengét az egységből (J ábra). Ügyeljen arra, hogy a pengék széle nagyon éles.
4. Távolítsa el a lezáró részt és óvatosan mossa el a pengéket és a lezáró részt meleg, mosószeres vízben. Öblítse el és szárítsa meg.
5. Helyezze vissza a lezáró részt a pengébe, majd engedje le a pengét az edénybe és csavarja ameddig csak lehetséges óramutató járásával ellentétes irányba az 🔒 szimbólum irányába (H ábra). Ellenőrizze, hogy a lezáró rész a helyén van és a penge teljesen meg van húzva, különben az edény szivároghat használat során.

HU

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

RECEPTEK A KEVERŐGÉPHEZ

PIZZA TÉSZTA

dagasztókar

- 250 ml víz
- 400 g erős fehér kenyérliszt
- 25 ml olívaolaj
- 7 g szárított élesztő
- 2,5 g cukor
- 5 g só

Szitálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá az élesztőt, cukrot és sót. Adja hozzá a vizet és az olajat. Mixelje össze közepes sebességen, míg a tészta sima nem lesz. Takarja le a tálat egy nedves ruhával és tegye egy meleg helyre, míg kétszeresére nem duzzad (30-40 perc). Gyúrja kézzel néhány percig. Vágja a tésztát ketté. Formázzon kerek formákat a tésztából egy lisztezett felületen. Tegye a kerek formákat egy tapadásmentes sütőtálcára. Oszlassa el a paradicsom alapú mártást és a rátéteket a kerek formákon. Süsse előmelegített sütőben 200°C-on 18-20 percig. A felületnek aranybarnának kell lennie.

RIBIZLI KENYÉR

dagasztókar

- 500g teljes kiőrlésű liszt
- 150g vaj (lágyított)
- 15g sütőpor
- 2,5g só
- 150g cukor
- 150g ribizli
- 50g aszalt gyümölcs
- 2 tojás (közepes)
- 30ml tej

Tegye a lisztet a tálba, adja hozzá az olvasztott vajat, és keverje össze az 1-es fokozaton. Amikor a vaj és a liszt kezd egy elegyet alkotni, adja hozzá a cukrot, a sót, a ribizlit, az aszalt gyümölcsöt és a sütőport. Keverje tovább, közben törje fel a tojásokat és keverje el őket a tejjel, majd tegye a tojás/tej elegyet a tálba. Válassza ki a 2-es fokozatot és keverje össze őket. Tegye egy olajozott sütőformába és előmelegített sütőben süsse 180°C/350°F/gáz esetében 4-es fokozaton 35 percig. Szeletelés előtt hagyja kihűlni egy rostélyon. Pirítva, vajjal kínálja.

FEHÉR KENYÉR

dagasztókar

- 600 g erős fehér kenyérliszt
- 7 g aktív szárított élesztő (1 tasak)
- 345 ml meleg víz
- 15 ml napraforgó olaj/vaj
- 5 g cukor
- 10 g só

Szitálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá az élesztőt, cukrot és sót. Adja hozzá a vizet és az olajat. Mixelje össze közepes sebességen, míg a tészta sima nem lesz. Takarja le a tálat egy nedves ruhával és tegye egy meleg helyre, míg kétszeresére nem duzzad (30-40 perc). Gyúrja kézzel néhány percig. Tegye egy 1 kg-os kenyértálba, fedje le, majd tegye egy meleg helyre még 30 percre. Süsse előmelegített sütőben 200°C-on 20-25 percig. A felületnek aranybarnának kell lennie. Az aljának üregesnek kellene hangzania, amikor megüti.

FORRÓ CSOKOLÁDÉ FELFÚJT

habverő

- 75 g vaj
- 50 g közönséges liszt
- 20 g kakaópor
- 450 g Tej
- 4 szétválasztott tojások
- 50 g kristálycukor

Olvassza meg a vajat egy serpenyőben lassú tűzön. Keverje bele a lisztet és a kakaót. Tegye bele a tejet. Keverje, míg be nem sűrűsödik. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Verje bele a tojássárgákat. Verje a tojásfehérjéket magas sebességen néhány másodpercig. Tegye bele a cukrot és verje addig, míg megkeményedik. Öntse össze a keverékeket egy kivajazott 1,2 literes hőálló tálba. Tegye a tálat egy forró vízzel félig megtöltött sütőedénybe. Süsse előmelegített sütőben 190°C-on 40-45 percig.

EGYSZERŰ KEKSZEK

habverő

- 100 g vaj
- 150 g kristálycukor
- 5 ml vanília kivonat
- 1 tojás
- 100 g közönséges liszt
- 100 g sütőporos liszt

Tegye a vajat, cukrot és vanília kivonatot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Csökkentse a sebességet Adja hozzá a tojást. Fokozatosan növelje a sebességet, míg mindent bele nem kevert. Szitálja össze a liszteket, majd dolgozza bele a keverékbe. Formáljon gombócokat a keverékből. Tegye őket egy kivajazott sütőtálcára. Enyhén lapítsa le őket. Süsse előmelegített sütőben 180°C-on 12-15 percig. Hagyja hűlni a tálcán néhány percig, majd tegye egy rácsra.

HAGYOMÁNYOS VIKTÓRIA PISKÓTA

habverő

- 100 g vaj/margarin
- 100 g kristálycukor
- 2 tojások
- 100 g sütőporos liszt
- 1 csepp vanília kivonat

Zsírozzon meg két 180 mm-es, egyenes oldalú sütőedényt. Bélelje ki az alját vajazott zsírpapírral Tegye a vajat és cukrot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Csökkentse a sebességet Fokozatosan adja hozzá a tojásokat, majd a vaníliát, aztán a lisztet. Növelje közepesre a sebességet, ahogy a hozzávalók kezdenek elvegyülni. Tegye a keveréket a sütőedényekbe. Süsse előmelegített sütőben 180°C-on 25 percig. A felületnek aranybarnának kell lennie. Hűtse ki egy rácson. Fordítsa fel az egyik piskótatésztát. Tegyen rá egy málnalekvár réteget. Tegyen egy másik piskótatésztát a lekvár tetejére. Málnalekvár helyett használhat más tölteléket, pl. vajas krémet.

CSOKOLÁDÉTORTA

keverő

- 50g vaj, lágyított
- 30g arany szirup
- 50ml tej
- 2 tojás, felvert
- 125g porcukor
- 100g főző csokoládé, olvasztva
- 10ml vanília kivonat
- 100ml forró víz
- 35g kakaópor
- 125g térfogatnövelő liszt
- 30ml könnyű, növényi olaj (napraforgó stb.)

Oldjuk fel a kakaót forró vízben, majd hagyja kihűlni. Keverje a vajat és a cukrot néhány másodpercig az 1-es fokozaton, adja hozzá a tojás felét, majd a liszt felét, lassan növelje a sebességet 3-as fokozatra, adja hozzá a maradék tojást és lisztet, keverje addig, amíg sima nem lesz, adja hozzá a többi hozzávalót és keverje addig amíg sima nem lesz. Tegye egy tálba, fedje le fóliával, és párolja egy óráig, vagy addig, amíg a tű a tűpróbánál tisztán ki nem jön a tésztából.

HU

HAGYOMÁNYOS GYÜMÖLCSÖS SÜTEMÉNY

keverő

- 150g vaj
- 150g porcukor
- 75g cukrozott cseresznye, felaprítva
- 75 g datolya és 75 g mazsola
- 25g vegyes héj
- 300g térfogatnövelő liszt
- csipet só
- 5g fűszerkeverék (angol pudingfűszer)
- 45ml tej
- 3 tojás

Zsírozzon ki egy 20 cm méretű tortaformát. Bélelje ki egy zsírpapírral. Melegítse elő a sütőt 180 ° C / 350 ° F / gáz esetében 4-ös fokozatra. Tegye a vajat, cukrot, szárított gyümölcsöket és fűszereket egy tálba, és keverje őket össze a 3-as fokozaton addig, amíg össze nem állnak. Adja hozzá a tojásokat és a tejet és folytassa a keverést még néhány percig. Lassan adja hozzá a lisztet, folytassa a keverést, amíg jól el nem elegyednek. Süsse a tortaformában körülbelül 1½ óráig. Hagyja hűlni a formában 15 percig, majd tegye a rostélyra.

RECEPTEK A TURMIXGÉP

PÓRÉHAGYMA ÉS BURGONYA LEVES

- 150g póréhagymák
- 150g burgonyák
- 2 leveskockák
- 800ml víz
- só és bors

Mixelje a póréhagymát és a krumplit 2 másodpercig. Tegye át egy nagy serpenyőbe. Tegye bele a vizet és a leveskockákat. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20 percig. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
Gözetimsiz çalışırken ve montaj, demontaj veya temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini elektrik prizinden mutlaka çekin.
Boşaltma ve temizleme işlemleri sırasında keskin kesme bıçaklarına dokunurken dikkatli olun.
Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.
⚠ Ani buhar çıkışı nedeniyle sıçrayabileceğinden, sıcak sıvı (40°C üzeri) eklemeyin.
Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.
- Cihazı 10 dakikadan uzun süre çalıştırmayın. 10 dakika sonra cihazı kapatarak en az 20 dakika dinlenmeye bırakın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV IÇI KULLANIM

ÇIZIMLER

1. Karıştırma ucu
2. Çırpma ucu
3. Hamur kancası
4. Aksesuar sürücüsü*
5. Kol
6. Tahrik mili ve pim
7. Kol kilidi kumandası
8. Hız kumandası
9. Sıçrama siperi
10. Kap
11. Karıştırma sürahisi
12. Başlık
13. Kapak
14. Conta
15. Bıçak ünitesi

Bulaşık makinesinde yıkanabilir

*Aksesuar sürücüsü, bu makine ile birlikte kullanılabilecek ek aksesuarlar için tasarlanmıştır. Ayrıntılı bilgi için lütfen çevrimiçi sayfamızı inceleyin.

TR

YERLEŞTİRME

1. Cihazı su geçirmeyen, kuru, sabit ve düz bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
2. Kabloyu sarkmayacak ve takılmaya veya dolaşmaya neden olmayacak şekilde yönlendirin.
3. Montajı tamamlayana dek cihazın fişini elektrik prizine takmayın.

MONTAJ

Kolu kaldırma:

1. Koldaki yaylar oldukça güçlüdür, bu nedenle hareketini kontrol edebilmek için elinizi kolun üzerine yerleştirin.
2. Kol kilidi kumandasını 🔓 pozisyonuna döndürün ve bu konumda tutun. Kol yukarı kalkacaktır.

Kolu indirme:

1. Kol kilidi kumandasını 🔓 pozisyonuna döndürün ve bu konumda tutun.
2. Kolu aşağı bastırın ve bu konumda tutarken, kol kilidi kumandasını serbest bırakın.

Hazneyi takma

Hazneyi takmadan veya çıkarmadan önce kolu yukarı kaldırın. Sadece ürünle birlikte verilen hazneyi kullanın.

1. Hazneyi, tabandaki girintiye takın ve kilitlenene dek saat yönünde çevirin.
2. Çıkarmak için, saat yönünün aksine çevirin ve yukarı doğru kaldırarak tabandan ayırın.

Aparatları takma/çıkarma

Aparatları takmadan veya çıkarmadan önce cihazı kapatın, fişini elektrik prizinden çekin ve kolu kaldırın.

1. Aparatta yer alan yuvayı tahrik milinin üzerindeki pimle aynı hizaya getirin (Şekil A).
2. Aparatı tahrik milinin üzerine doğru itin ve sonra, yerine kilitlemek için saatin aksi yönünde döndürün (Şekil B).

Bir aparatı çıkarmak için, yukarı doğru yavaşça itin ve ardından saat yönünde döndürerek milden çekerek ayırın.

Sıçrama siperi

Sıçrama siperi, karıştırma işlemi sırasında sizi döküntülerden veya serpintilerden korurken malzeme eklemenize de olanak tanır. Sıçrama siperini takmadan/çıkarmadan önce mikserinizi kapatın ve fişini elektrik prizinden çekin.

Hazne yerinde ve kol aşağı indirilmiş durumdayken:

1. Sıçrama siperini kol ve hazne arasına kaydırın.
2. Açıklık sağ tarafta olacak şekilde hizalayın (Şekil C).

- Sıçrama siperini her zaman kolu yukarı kaldırmadan önce çıkarın.

MİKSERİNİZİN KULLANIMI

3. Hız kumanda ayarının **O** konumunda olduğunu kontrol edin.
4. Cihazın fişini elektrik prizine takın (priziniz şalterliyse, şalteri açın).
5. Hız kumandasını saat yönünde döndürerek istediğiniz hız ayarına getirin.
6. Hız aralığı **1** (düşük) ile **10** (yüksek) arasında değişmektedir. Motoru kapatmak için hız kumandasını tekrar **O** konumuna getirin.
7. Motoru kısa süreli çalıştırmak için hız kumandasını ◎ pozisyonuna çevirin. Motoru durdurmak için kumandayı serbest bırakın.

Önerilen Hızlar

Aparat	Hız	Kullanımı:
Çırpma ucu	7-10	krema, yumurta akı, sulu hamur, hafif karışımları çırpma/havalandırma
Karıştırma ucu	4-7	orta kıvamlı kek karışımlarını ve tereyağı ile şekeri krema kıvamına getirme
Hamur kancası	1-3	yoğun karışımlar, ekmek, unlu mamuller

MONTAJ

1. Karıştırma sürahisinin çalıştırma kapağını kaydırarak çıkarın (Şekil D).
2. Sürahiyi, sürahi üzerindeki ▼ işareti, mikser üzerindeki 🔓 işaretiyle aynı hizaya gelecek şekilde sürücü açıklığına takın (Şekil E).
3. Sürahiyi, sürahi üzerindeki ▼ işareti, mikser üzerindeki 🔒 işaretiyle aynı hizaya gelene dek saat yönünde döndürün (Şekil F).
4. Sürahiye malzemeleri ekleyin ve kapağı ve başlığı takın (Şekil G). Sürahiyi, üzerinde yer alan Maksimum (max) işaretini geçecek kadar doldurmayın. Sürahiyi kapağı takılı olmadan kesinlikle kullanmayın.

BLENDERİNİZİN KULLANIMI

1. Hız kumanda ayarının **O** konumunda olduğunu kontrol edin.
2. Cihazın fişini elektrik prizine takın (priziniz şalterliyse, şalteri açın).
3. Hız kumandasını saat yönünde döndürerek istediğiniz hız ayarına getirin.
4. Hız aralığı **1** (düşük) ile **10** (yüksek) arasında değişmektedir. Motoru kapatmak için hız kumandasını tekrar **O** konumuna getirin.
5. Motoru kısa süreli çalıştırmak için hız kumandasını ◎ pozisyonuna çevirin. Motoru durdurmak için kumandayı serbest bırakın.
6. Karıştırma işlemi sırasında başka malzemeler eklemeniz gerekiyorsa, başlığı saat yönünün aksine döndürerek kaldırın ve çıkarın. Malzemeleri ekledikten sonra başlığı tekrar yerine yerleştirin ve saat yönünde döndürerek kilitleyin.
7. Karıştırma işlemini tamamladığınızda, hız kumandasını **O** konumuna getirin ve kapağı sürahiden veya sürahiyi mikserden çıkarmadan önce bıçakların durmasını bekleyin.
8. Sürahiyi çıkarmak için, ▼ işareti 🔓 işaretiyle aynı hizaya gelene dek saatin aksi yönünde döndürün.

ÖZEN VE BAKIM

Temizlik öncesinde cihazı kapatın (**O**) ve fişini elektrik prizinden çekin.

Mikser:

1. Haznenin içinde artıkların kalmasını önlemek için kullandıktan sonra en kısa sürede temizleyin.
2. Hazneyi, sıçrama siperini ve aparatları ılık sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurulayın.
3. Hazne ve aparatları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz, ancak unutmayın: bulaşık makinesinin içindeki sert ortam yüzey cilalarını etkileyecektir. Hasar sadece yüzeyseldir ve cihazın çalışmasını etkilemez.
4. Cihazın dış yüzeylerini temiz, nemli bir bezle silin.

Karıştırma sürahisi:

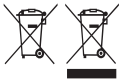
1. Karıştırma sürahisini, başlığı ve kapağı ılık sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve kurutun.
2. Sürahiyi, başlığı ve kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Ancak bulaşık makinesinde yıkamadan önce bıçağı çıkarmanızı tavsiye ederiz.

Bıçağı çıkarmak için:

1. Sürahiyi ters çevirin.
2. Bıçağı 🔓 sembolüne doğru, saat yönünde döndürün (Şekil H).
3. Bıçak ünitesini dikkatle kaldırarak çıkarın (Şekil J). **Dikkatli olun, bıçaklar son derece keskin kenarlara sahiptir.**
4. Contayı çıkarın ve bıçak ile contayı ılık, sabunlu suda dikkatle yıkayın. Durulayın ve kurutun.
5. Contayı bıçağa yeniden takın, ardından bıçağı sürahiye indirin ve 🔒 sembolüne doğru, saatin aksi yönünde gidebildiği kadar ileri döndürün (Şekil H). Contanın takılmış olduğundan ve bıçağın tam olarak sabitlendiğinden emin olun, aksi takdirde sürahi kullanım sırasında sızıntı yapabilir.

TR

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

MİKSER TARİFLERİ

PIZZA HAMURU
hamur kancası

- 250 ml su
- 400 g ekstra beyaz ekmek unu
- 25 ml zeytinyağı
- 7 g kuru maya
- 2,5 g şeker
- 5 g tuz

Unu bir kaba eleyerek koyun. Maya, şeker ve tuzu ilave edin. Su ve yağı ekleyin. Mikserin hamur yoğurma kancasıyla, hamur pürüzsüz hale gelinceye kadar düşük ila orta hızda yoğurun. Kabı nemli bir bezle kapatın ve kabararak iki katı hacme varana dek sıcak bir yere yerleştirin (30-40 dakika). Birkaç dakika elle yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırın. Hamurları unlanmış zeminde yuvarlayarak daireler haline getirin. Daireleri yapışmaz bir fırın tepsisine yerleştirin. Dairelerin üzerine domatesli bir sos sürerek üzerine pizza malzemelerini yerleştirin. 200°C'de önceden ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin. Yüzey altın sarısı-kahverengi arası bir renkte görünmelidir.

KUŞ ÜZÜMLÜ EKMEK
hamur kancası

- 500 gr tam buğday unu
- 150 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 15 gr kabartma tozu
- 2,5 gr tuz
- 150 gr şeker
- 150 gr kuş üzümü
- 50 gr karışık meyve kabuğu
- 2 yumurta (orta boy)
- 30 ml süt

Unu hazneye boşaltın, yumuşak tereyağını ekleyin ve 1 no'lu hız kademesinde karıştırın. Tereyağı ve un karışmaya başladığında, şeker, tuz, kuş üzümleri, meyve kabukları ve kabartma tozunu ekleyin. Siz yumurtaları ve sütü birlikte çırparken mikserle karışmaya bırakın, sonra hazneye yumurta/süt karışımını da ilave edin. 2 no'lu hız kademesini seçin ve iyice karışmasını sağlayın. Yağlanmış bir ekmek kalıbına yerleştirin ve 180°C/350°F/gaz 4'te önceden ısıtılmış bir fırında 35 dakika pişirin. Dilimlemeden önce bir mutfak teli üzerinde soğumasını bekleyin. Kızartın ve tereyağı ile birlikte servis yapın.

BEYAZ EKMEK
hamur kancası

- 600 g ekstra beyaz ekmek unu
- 7 g aktif kuru maya (1 paket)
- 345 ml sıcak su
- 15 ml ayçiçek yağı/tereyağı
- 5 g şeker
- 10 g tuz

Unu bir kaba eleyerek koyun. Maya, şeker ve tuzu ilave edin. Su ve yağı ekleyin. Mikserin hamur yoğurma kancasıyla, hamur pürüzsüz hale gelinceye kadar düşük ila orta hızda yoğurun. Kabı nemli bir bezle kapatın ve kabararak iki katı hacme varana dek sıcak bir yere yerleştirin (30-40 dakika). Birkaç dakika elle yoğurun. Malzemeleri 1 kg'lık ekmek teknesine koyun, üzerini örtün ve sıcak bir yerde 30 dakika daha bekletin. 200°C'de önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Yüzey altın sarısı-kahverengi arası bir renkte görünmelidir. Tabanına hafifçe vurulduğunda tınlama sesi duyulmalıdır.

SICAK ÇIKOLATA SUFLE

çırpma ucu

- 75 g tereyağı
- 50 g sade un
- 20 g toz kakao
- 450 g süt
- 50 g pudra şekeri
- 4 yumurtalar, sarıları beyazlarından ayrılmış

Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin. Unu ve kakaoyu ekleyerek karıştırın. Sütü ilave edin. Karışım koyulaşana dek karıştırın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını çırpın. Yumurta aklarını yüksek hızda birkaç saniye çırpın. Şekeri ekleyin ve katılaşana dek çırpmaya devam edin. Karışımları tereyağlı sürülmüş 1,2 litrelik fırına dayanıklı bir tabağa yerleştirin. Tabağı, yarısına kadar su doldurulmuş bir fırın tepsisine yerleştirin. 190°C'de önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.

KLASIK KURABIYE

çırpma ucu

- 100 g tereyağı
- 150 g pudra şekeri
- 5 ml vanilya esansı
- 1 yumurta
- 100 g sade un
- 100 g kendiliğinden kabaran un

Tereyağı, şeker ve vanilyayı bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Hızı düşürün. Yumurtayı ekleyin. Tüm malzemeler karışana dek hızı yavaş yavaş artırın. Unları birbiriyle harmanladıktan sonra çırptığınız karışıma ilave edin. Karışımdan topaklar oluşturun. Bu topakları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Hafifçe bastırarak düzleştirin. 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkararak birkaç dakika soğumaya bırakın, sonra havalanması için ızgara şeklinde bir rafa aktarın.

KLASIK VICTORIA KEKI

çırpma ucu

- 100 g tereyağı/margarin
- 100 g pudra şekeri
- 2 yumurtalar
- 100 g kendiliğinden kabaran un
- 1 damla vanilya esansı

İki adet 180 mm düz kenarlı fırın tepsisinin kenarlarını yağlayın. Tabanlarını tereyağı sürülmüş fırın kağıdıyla kaplayın. Tereyağı ve şekeri bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Hızı düşürün. Sırayla yumurtaları, vanilyayı ve unu yavaş yavaş ekleyin. Malzemeler karışmaya başladığında hızı orta kademeye getirin. Karışımı fırın tepsilerine boşaltın. 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Yüzey altın sarısı-kahverengi arası bir renkte görünmelidir. Tel bir raf üzerinde soğumaya bırakın. Keklerden birini ters çevirin. Üzerine bir kat ahududu reçeli sürün. Diğer keki reçelin üzerine yerleştirin. Ahududu reçeli yerine yağlı krema gibi başka dolgu malzemeleri de kullanabilirsiniz.

ÇİKOLATALI KEK

karıştırma ucu

- 50 gr tereyağı, oda sıcaklığında
- 30 gr pekmez
- 50 ml süt
- 2 yumurta, çırpılmış
- 125 gr ince toz şeker
- 100 gr pastacı çikolatası, eritilmiş
- 10 ml vanilya özütü
- 100 ml kaynar su
- 35 gr toz kakao
- 125 gr kendiliğinden kabaran un
- 30 ml hafif bir sebze yağı (ayçiçeği vb.)

Kakaoyu kaynar suda eritin ve soğumaya bırakın. Tereyağı ve şekeri 1 no'lu hız ayarında birkaç saniye karıştırarak krema haline getirin, yumurtaların yarısını ve ardından unun yarısını ekleyin, hızı yavaş yavaş 3 no'lu kademeye çıkarın, kalan yumurta ve unu ilave edin, karışım pürüzsüz hale gelene dek karıştırmaya devam edin, diğer malzemeleri ekleyin ve yine pürüzsüz hale gelinceye dek karıştırmaya devam edin. Bir tabağa koyun, üzerini alüminyum folyoyla kapatın ve 1 saat veya keke batırılan bir şiş temiz çıkana dek buharda pişirin.

TR

MEYVELİ ÇİFTLİK KEKİ
karıştırma ucu

- 150 gr tereyağı
- 150 gr ince toz şeker
- 75 gr kiraz şekerlemesi, kıyılmış
- 75 gr sultanas ve 75 gr kuru üzüm
- 25 gr karışık meyve kabuğu
- 300 gr kendiliğinden kabaran un
- Bir tutam tuz
- 5 gr tatlı çeşnisi
- 45 ml süt
- 3 yumurta

20 cm'lik bir kek kalıbını yağlayın. Fırın kağıdıyla kaplayın. Fırını 180°C/350°F/gaz 4 kademesine dek ısıtın. Tereyağı, şeker, kuru meyveler ve çeşnileri hazneye koyun, ve iyice karışana dek 3 no'lu hız ayarında çırpın. Yumurtaları ve sütü ekleyin ve birkaç saniye çırpın. Yavaşça unu ekleyin, iyice karışana dek çırpmaya devam edin. Kek kalıbına dökerek yaklaşık 1½ saat fırında pişirin. Kalıbı 15 dakika soğumaya bırakın, sonra bir mutfak telinin üzerine alın.

BLENDER TARİFLERİ

PIRASA VE PATATES ÇORBASI

- 150g pırasa
- 150g patates
- 2 et suyu tabletleri
- 800ml su
- tuz ve biber

Pırasaları ve patatesleri 2 saniye robottan geçirin. Karışımı geniş bir tencereye alın. Su ve et suyu tabletlerini ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Fiți atenți când manevrați lamele ascuțite atunci când goliți și curățați aparatul.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

⚠ Nu adăugați lichide fierbinți (peste 40°C), acestea s-ar putea să stropească din cauza aburilor.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu folosiți aparatul încontinuu mai mult de 10 minute. După 10 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 20 de minute.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu folosiți alte accesorii sau ataşamente decât cele furnizate de noi.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1. Bătător
2. Tel
3. Cârlig pentru frământat
4. Angrenaj pentru accesorii*
5. Braț
6. Arbore și bolț angrenaj
7. Levierul de blocare a brațului
8. Comandă de control al vitezei
9. Dispozitiv anti-împroșcare
10. Vas
11. Vasul blenderului
12. Dop
13. Capac
14. Garnitură
15. Unitate lame

Se poate spăla în mașina de spălat vase

*Angrenajul pentru accesorii este destinat accesoriilor opționale care pot fi folosite împreună cu acest aparat. Pentru detalii, consultați pagina noastră web.

RO

POZIȚIONARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață rezistentă la apă, uscată, stabilă și nivelată.
2. Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne și să nu vă împiedicați de el.
3. Nu îl conectați la priză înainte de a-l asambla complet.

MIXER

MONTARE

Ridicarea brațului:

1. Arcurile din braț sunt puternice. Plasați mâna deasupra brațului pentru a-i controla mișcarea.
2. Rotiți levierul de blocare a brațului în poziția 🔓 și mențineți poziția. Brațul se va ridica.

Coborârea brațului:

1. Rotiți levierul de blocare a brațului în poziția 🔓 și mențineți poziția.
2. Împingeți brațul în jos și, ținându-l acolo, eliberați levierul de blocare a brațului.

Montarea vasului

Ridicați brațul înainte de a monta sau scoate vasul. Folosiți doar vasul furnizat.

1. Așezați vasul în cavitatea de pe bază și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se blochează.
2. Pentru a-l scoate, rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic și ridicați-l de pe bază.

Montarea/demontarea accesoriilor

Opriți aparatul, scoateți-l din priză și ridicați brațul înainte de a monta sau scoate accesoriile.

1. Aliniați orificiul accesoriului la bolțul arborelui angrenajului (Fig. A).
2. Împingeți accesoriul pe arborele angrenajului, apoi rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic până se blochează (Fig. B).

Pentru a scoate un accesoriu, împingeți-l ușor în sus, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și trageți-l de pe arbore.

Dispozitiv anti-împroșcare

Dispozitivul anti-împroșcare previne scurgerea sau împroșcarea ingredientelor în timpul mixării, permițându-vă să adăugați și alte ingrediente. Opriți mixerul și scoateți-l din priză înainte de a monta/scoate dispozitivul anti-împroșcare.

Cu vasul fixat și brațul coborât:

1. Glisați dispozitivul anti-împroșcare între braț și vas.
2. Aliniați-l în așa fel încât deschiderea să fie în partea dreaptă (Fig. C).

- Scoateți întotdeauna dispozitivul anti-împroșcare înainte de a ridica brațul.

FOLOSIREA MIXERULUI

1. Verificați dacă comanda de control al vitezei este setată pe **O**.
2. Introduceți ștecărul în priză (dacă are întrerupător, porniți priza).
3. Rotiți comanda de control al vitezei în sensul acelor de ceasornic, la viteza pe care o doriți.
4. Treptele de viteză sunt de la **1** (cea mai mică) la **10** (cea mai mare). Comutați comanda de control al vitezei înapoi **O** pentru a opri motorul.
5. Pentru ca motorul să folosească mișcări scurte, comutați comanda de control al vitezei pe poziția ◎. Eliberați comanda pentru a opri motorul.

Viteze recomandate

Accesoriu	Viteză	Destinație:
Tel	7-10	bătut/aerat frișcă, albușuri de ou, aluat, amestecuri subțiri
Bătător	4-7	cremă din unt și zahăr, amestecuri medii pentru prăjituri
Cârlig pentru frământat	1-3	amestecuri tari, pâine, produse de patiserie

BLENDER

MONTARE

1. Glisați capacul angrenajului vasului blenderului (Fig. D).
2. Introduceți vasul în orificiul angrenajului, cu semnul ▼ de pe vas aliniat la semnul 🔓 de pe mixer (Fig. E).

3. Rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic până când semnul ▼ de pe vas se aliniază la semnul 🔒 de pe mixer (Fig. F).
4. Adăugați ingredientele în vas și puneți dopul și capacul (Fig. G). Nu depășiți semnul max de pe vas. Nu folosiți vasul fără dop.

FOLOSIREA BLENDERULUI

1. Verificați dacă comanda de control al vitezei este setată pe **O**.
2. Introduceți ștecărul în priză (dacă are întrerupător, porniți priza).
3. Rotiți comanda de control al vitezei în sensul acelor de ceasornic, la viteza pe care o doriți.
4. Treptele de viteză sunt de la **1** (cea mai mică) la **10** (cea mai mare). Comutați comanda de control al vitezei înapoi **O** pentru a opri motorul.
5. Pentru ca motorul să folosească mișcări scurte, comutați comanda de control al vitezei pe poziția ◎. Eliberați comanda pentru a opri motorul.
6. Dacă trebuie să mai adăugați ingrediente între timp, rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic și scoateți-l. Adăugați ingredientele, apoi puneți capacul la loc și rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
7. După ce ați terminat de folosit blenderul, comutați comanda de control al vitezei pe **O** și așteptați ca lamele să se oprească înainte de a scoate capacul de pe vas sau vasul de pe mixer.
8. Pentru a scoate vasul, rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic până când semnul ▼ se aliniază la semnul 🔓.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREȚINERE

Opriți aparatul (**O**) și scoateți-l din priză înainte de a-l curăța.

Mixer:

1. Curățați cât mai repede posibil după folosire, pentru a preveni depunerea reziduurilor în interiorul vasului.
2. Spălați vasul, dispozitivul anti-împroșcare și accesoriile cu apă caldă și detergent, clătiți-le și uscați-le.
3. Vasul și accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, însă rețineți faptul că acest lucru le va afecta stratul superior. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
4. Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă curată umedă.

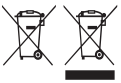
Vasul blenderului:

1. Spălați vasul, capacul și dopul blenderului cu apă caldă și detergent. Clătiți-le și uscați-le.
2. Vasul, capacul și dopul pot fi spălate în mașina de spălat vase. Totuși, vă recomandăm să scoateți lama înainte de a le spăla în mașina de spălat vase.

Pentru a scoate lama:

1. Întoarceți vasul cu capul în jos.
2. Rotiți lama în sensul acelor de ceasornic, înspre simbolul 🔓 (Fig. H).
3. Ridicați cu grijă unitatea lamelor (Fig. J). **Atenție, lamele sunt foarte ascuțite**.
4. Îndepărtați sigiliul și spălați cu atenție lama și sigiliul cu apă caldă și detergent. Clătiți-le și uscați-le.
5. Puneți sigiliul înapoi pe lamă, apoi coborâți lama în vas și rotiți-o la maxim în sensul opus acelor de ceasornic, în direcția simbolului 🔒 (Fig. H). Asigurați-vă că sigiliul este pus, iar lama este complet strânsă; în caz contrar, vasul ar putea prezenta scurgeri în timpul utilizării.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

RO

REȚETE MIXER

ALUAT DE PIZZA
cârlig pentru frământat

- 250 m apă
- 400 g făină albă normală
- 25 ml ulei de măsline
- 7 g drojdie uscată
- 2,5 g zahăr
- 5 g sare

Puneți făina într-un castron. Adăugați drojdia, zahărul și sarea. Adăugați apă și ulei. Amestecați la viteză medie până când aluatul se omogenizează. Acoperiți castronul cu un prosop umed și lăsați-l într-un loc cald până când se dublează (30-40 minute). Frământați cu mâna timp de câteva minute. Tăiați aluatul în două. Pe o suprafață presărată cu făină, întindeți aluatul creând forme rotunde. Puneți formele obținute pe o tavă de copt anti-aderentă. Presărați peste ele un sos de roșii și adăugați topping-urile. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 200°C, timp de 18-20 minute. Lăsați să se coacă până când capătă o culoare maroniu-aurie.

CHEC CU COACĂZE
cârlig pentru frământat

- 500 g făină integrală
- 150 g unt (frecat)
- 15 g praf de copt
- 2,5 g sare
- 150 g zahăr
- 150 g coacăze
- 50 g mixt coji de fructe
- 2 ouă (medii)
- 30 ml lapte

Introduceți făina în vas, adăugați untul frecat și mixați la viteza 1. Când untul și făina să se amestece, adăugați zahărul, sarea, coacăzele, cojile de fructe și praful de copt. Lăsați-le în mixerul pornit până când bateți ouăle împreună cu laptele, apoi adăugați amestecul de ouă/lapte în vas. Selectați viteza 2 și mixați toată compoziția. Turnați compoziția într-o tavă de chec unsă cu ulei și introduceți tava în cuptorul preîncălzit la 180°C/350°F/treapta de gaz 4, timp de 35 minute. Înainte de feliere, lăsați la răcit pe un suport de metal. Serviți cu unt.

PÂINE ALBĂ
cârlig pentru frământat

- 600 g făină albă normală
- 7 g drojdie uscată activă (1 plic)
- 345 ml apă caldă
- 15 ml ulei de floarea soarelui/unt
- 5 g zahăr
- 10 g sare

Puneți făina într-un castron. Adăugați drojdia, zahărul și sarea. Adăugați apă și ulei. Amestecați la viteză medie până când aluatul se omogenizează. Acoperiți castronul cu un prosop umed și lăsați-l într-un loc cald până când se dublează (30-40 minute). Frământați cu mâna timp de câteva minute. Puneți amestecul într-o formă pentru pâine de 1 kg, acoperiți și lăsați-o într-un loc cald timp de 30 minute. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 200°C, timp de 20-25 minute. Lăsați să se coacă până când capătă o culoare maroniu-aurie. Fundul formei trebuie să sune a gol atunci când bateți în ea.

SUFLEU DE CIOCOLATĂ CALDĂ
tel

- 75 g unt
- 50 g făină simplă
- 20 g pudră de cacao
- 450 g lapte
- 4 ouă, separate
- 50 g zahăr pudră

Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Adăugați făina și cacaua și amestecați. Adăugați laptele. Amestecați până se îngroașe. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Bateți gălbenușurile de ou și adăugați-le. Bateți albușurile de ou la viteză mare timp de câteva secunde. Adăugați zahăr și bateți până se devine tare. Turnați ambele compoziții într-un vas rezistent la căldură, de 1,2 litri. Așezați vadul într-o tavă de copt umplută pe jumătate cu apă clocotită. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 190°C, timp de 40-45 minute.

BISCUIȚI NORMALI

tel

- 100 g unt
- 150 g zahăr pudră
- 5 g esență de vanilie
- 1 ou
- 100 g făină simplă
- 100 g făină cu agent de creștere

Puneți untul, zahărul și esența de vanilie într-un castron. Bateți cu telul la viteză medie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Reduceți viteza. Adăugați oul. Măriți treptat viteza până când ingredientele se omogenizează. Amestecați cele două tipuri de făină, apoi adăugați la amestec. Din amestec creați mingi. Așezați-le într-o tavă de copt unsă. Aplatizați-le puțin. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 180°C, timp de 12-15 minute. Lăsați-i să se răcească câteva minute în tavă, apoi mutați-i pe un grilaj metalic.

PRĂJITURA VICTORIA CLASICĂ

tel

- 100 g unt/margarină
- 100 g zahăr pudră
- 2 ouă
- 100 g făină cu agent de creștere
- 1 picătură esență de vanilie

Ungeți două forme de blat cu diametrul de 180mm. Acoperiți-le cu hârtie de copt. Puneți untul și zahărul într-un castron. Bateți cu telul la viteză med ie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Reduceți viteza. Adăugați treptat ouăle, apoi vanilia, apoi făina. După ce ingredientele încep să se încorporeze, treceți la viteză medie. Puneți amestecul în formele de copt. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 180°C, timp de 25 minute. Lăsați să se coacă până când capătă o culoare maroniu-aurie. Răciți blatul pe un grilaj metalic. Întoarceți unul dintre blaturi invers. Deasupra puneți un strat de gem de zmeură. Puneți celălalt blat deasupra gemului. Puteți înlocui gemul de zmeură cu alte creme, cum ar fi crema de unt englezească.

PRĂJITURĂ DE CIOCOLATĂ

bătător

- 50 g unt, frecat
- 30 g sirop din trestie de zahăr
- 50 ml lapte
- 2 ouă, bătute
- 125 zahăr pudră
- 100 g ciocolată de bucătărie, topită
- 10 ml extract de vanilie
- 100 ml apă clocotită
- 35 g pudră de cacao
- 125 g făină cu agent de creștere
- 30 ml ulei vegetal (de floarea-soarelui etc.)

Dizolvați cacaua în apa clocotită și lăsați-o să se răcească. Frecați untul cu zahărul câteva secunde la viteza 1, adăugați jumătate din ouă, apoi jumătate din făină, mărind viteza treptat la 3, adăugați restul ouălor și făinii, mixați până când obțineți o cremă, adăugați celelalte ingrediente și mixați iar până când compoziția devine cremoasă. Turnați compoziția într-un vas, acoperiți cu folie și gătiți la abur timp de 1 oră, sau până când pe frigăruie nu se mai prinde aluat.

PRĂJITURĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU FRUCTE

bătător

- 150 g unt
- 150 zahăr pudră
- 75 g cireșe glasate, tocate
- 75 g stafide și 75 g struguri
- 25 g mixt coji de fructe
- 300 g făină cu agent de creștere
- 1 vârf de cuțit de sare
- 5 g condimente pentru budincă
- 45 ml lapte
- 3 ouă

Ungeți o tavă pentru prăjituri de 20 cm. Tapetați-o cu hârtie de copt. Preîncălziți cuptorul la 180°C/350°F/treapta de gaz 4. Introduceți untul, zahărul, fructele uscate și condimentele în vas și bateți-le cu telul la viteza 3, până când se încorporează. Adăugați ouăle și laptele și bateți cu telul câteva secunde. Adăugați treptat făina, bătând până când amestecul devine omogen. Turnați compoziția în tavă și coaceți în cuptor 1½ ore. Lăsați tava la răcit 15 minute, apoi scoateți prăjitura pe un suport metalic.

RO

BLAT DE TORT

bătător

- 500 g făină integrală
- 250 g unt sau margarină, frecate
- 250 g zahăr
- 2 picături de esență de vanilie
- 4 ouă
- 15 g praf de copt
- 125 ml lapte
- 1 vârf de cuțit de sare

Ungeți și tapetați o tavă de tort rotundă și adâncă, de 23 cm. Preîncălziți cuptorul la190°C/375°F/treapta de gaz 5. Introduceți toate ingredientele în vas, mixați la viteza 1 timp de 30 secunde, apoi la viteza 3 timp de 3 minute, până când amestecul devine omogen. Turnați aluatul în tava de tort și coaceți în centrul cuptorului timp de 50-60 minute, până când pe frigăruie nu se mai prinde aluat. Lăsați la răcit pe o tavă de metal. Diversificați rețeta de bază adăugând 100 g stafide, nuci tocate sau ciocolată rasă.

REȚETE BLENDER

SUPĂ DE PRAZ ŞI CARTOFI

- 150g praz
- 150g cartofi
- 800ml apă
- 2 cuburi de carne de pui
- sare şi piper

Procesați prazul și cartofii timp de 2 secunde. Transferați amestecul într-o cratiță mare. Adăugați apa și cuburile de carne de pui. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20 minute. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите. Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Подхождайте с внимание, когато работите с острите ножове по време на изпразване или почистване на уреда.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

⚠ Не добавяйте гореща течност (над 40°C), тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не използвайте в близост до вани, душове, мивки или други съдове, съдържащи вода.
- Не използвайте уреда в продължение на повече от 10 минути. След 10 минути работа изключете в продължение на най-малко 20 минути.
- Пазете пръстите, косата, дрехите си, кухненските прибори и други подобни от купата и приставките.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте блендер каната и миксера по едно и също време.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

1. Приставка за разбиване
2. Бъркалка
3. Кука за тесто
4. Спомагателен задвижващ механизъм*
5. Рамо
6. Задвижващ вал и щифт
7. Заключващ лост за рамото
8. Регулатор на скоростта
9. Предпазител против разплискване
10. Купа
11. Кана за блендиране
12. Запушалка
13. Капак
14. Уплътнение
15. Острие

Пригоден за миене в съдомиялна машина

*Този задвижващ механизъм е предназначен за спомагателните аксесоари, които могат да бъдат използвани с машината. Моля, посетете сайта за повече подробности.

BG

ПОЗИЦИОНИРАНЕ

1. Поставете уреда върху водоустойчива, суха, стабилна и равна повърхност.
2. Прекарайте кабела, така че да не е надвиснал и да предотвратите спъване или захващане.
3. Не го включвайте, докато не сте приключили със сглобяването.

СГЛОБЯВАНЕ

Повдигане на рамото:

1. Пружините в него са силни, затова контролирайте движението му, като поставите ръката си отгоре.
2. Обърнете заключващия лост за рамото в позиция 🔓 и задръжте. Рамото ще се повдигне.

Спускане на рамото:

1. Обърнете заключващия лост за рамото в позиция 🔓 и задръжте.
2. Натиснете рамото надолу и докато го придържате така, освободете заключващия лост за рамото.

Монтиране на купата

Повдигнете рамото, преди да монтирате или извадите купата. Използвайте само доставената купа.

1. Поставете купата във вдлъбнатината в основата и я завъртете по часовниковата стрелка, докато се фиксира на място.
2. За да я извадите, завъртете обратно на часовниковата стрелка и я извадете от основата чрез повдигане.

Поставяне/отстраняване на приставки

Изключете от бутона, извадете щепсела от контакта и повдигнете рамото преди поставяне или отстраняване на приставките.

1. Подравнете отвора в приставката с щифта върху задвижващия вал (Фиг. A).
2. Натиснете приставката върху задвижващия вал и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да се фиксира на място (Фиг. B).

За да извадите приставка, натиснете я леко нагоре, след което я завъртете по часовниковата стрелка и я издърпайте от вала.

Предпазител против разплискване

Този предпазител защитава от разливане или разплискване по време на употреба на миксера, като в същото време ви позволява да добавяте продукти. Изключете миксера и извадете щепсела от контакта, преди да поставите/извадите предпазителя против разплискване.

Когато купата е позиционирана, а рамото е спуснато:

1. Плъзнете предпазителя против разплискване между рамото и купата.
2. Подравнете така, че отворът да е от дясната страна (Фиг. C).

- Винаги отстранявайте предпазителя против разплискване, преди да повдигнете рамото.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

1. Проверете дали регулаторът на скоростта е зададен на **O**.
2. Поставете щепсела в контакта (включете контакта, ако има такава опция).
3. Завъртете регулатора на скоростта по часовниковата стрелка и задайте желаната скорост.
4. Диапазонът на скоростта е от **1** (ниска) до **10** (висока). Завъртете регулатора обратно до **O** и изключете мотора.
5. За да работи моторът на кратки обороти, завъртете регулатора на скоростта на позиция ◎. Освободете регулатора, за да спрете мотора.

Препоръчителни скорости

Приставка	Скорост	Използвайте за:
Бъркалка	7-10	разбиване/аериране на сметана, белтъци, панировки, леки смеси
Приставка за разбиване	4-7	разбиване на масло и захар, средно гъсти смеси за сладкиши
Кука за тесто	1-3	гъсти смеси, хляб, тестени изделия

СГЛОБЯВАНЕ

1. Свалете капачето на задвижващия механизъм на каната за блендиране чрез приплъзване (Фиг. D).
2. Поставете каната в отвора на задвижващия механизъм, като маркировката ▼ върху каната трябва да е подравнена с маркировката 🔓 върху миксера (Фиг. E).
3. Завъртете каната по часовниковата стрелка, като маркировката ▼ върху каната трябва да е подравнена с маркировката 🔒 върху миксера (Фиг. F).
4. Добавете съставките в каната и поставете капака и капачето (Фиг. G). Не пълнете над маркировката с надпис „макс.". Никога не използвайте каната без капак.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА БЛЕНДЕРА

1. Проверете дали регулаторът на скоростта е зададен на **O**.
2. Поставете щепсела в контакта (включете контакта, ако има такава опция).
3. Завъртете регулатора на скоростта по часовниковата стрелка и задайте желаната скорост.
4. Диапазонът на скоростта е от **1** (ниска) до **10** (висока). Завъртете регулатора обратно до **O** и изключете мотора.
5. За да работи моторът на кратки обороти, завъртете регулатора на скоростта на позиция ◎. Освободете регулатора, за да спрете мотора.
6. Ако се наложи да добавите други съставки по време на блендиране, завъртете капачето обратно на часовниковата стрелка и го отстранете чрез повдигане. Добавете съставките, върнете капачето обратно и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го фиксирате на място.
7. Когато приключите с блендирането, завъртете регулатора за скоростта на позиция **O** и изчакайте ножовете да спрат, преди да свалите капака от каната или да извадите каната от миксера.
8. За да извадите каната, завъртете я обратно на часовниковата стрелка, докато маркировката ▼ се изравни с маркировката 🔓.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете (**O**) и извадете щепсела от контакта преди почистване.

Миксер:

1. Почистете възможно най-скоро след употреба, за да предотвратите образуване на остатъци в купата.
2. Измийте купата, предпазителя против разплискване и другите съставки в топла, сапунена вода, изплакнете и оставете да изсъхнат.
3. Купата и приставките са пригодени за миене в съдомиялна, но имайте предвид, че това може да повреди техните повърхности. Допускат се само козметични щети, които не биха повлияли неблагоприятно върху работата на уреда.
4. Почистете външните повърхности на уреда с чиста, навлажнена кърпа.

Кана за блендиране:

1. Измийте каната за блендиране, капачето и капака в топла, сапунена вода. Изплакнете и оставете да изсъхнат.
2. Можете да измиете каната, капачето и капака в съдомиялна. Въпреки това Ви препоръчваме преди това да отстраните ножа.

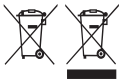
Отстраняване на ножа:

1. Обърнете каната.
2. Завъртете ножа по часовниковата стрелка, в посоката на символа 🔓 (Фиг. H).
3. Внимателно извадете ножа чрез повдигане (Фиг. J). **Внимавайте с изключително острите краища на ножовете**.

BG

4. Отстранете уплътнението и внимателно го измийте заедно с ножа в топла, сапунена вода. Изплакнете и оставете да изсъхнат.
5. Поставете обратно уплътнението, след което спуснете ножа в каната и го завъртете възможно най-силно обратно на часовниковата стрелка в посоката на символа 🔒 (Фиг. H). Проверете дали уплътнението е на мястото си и дали ножът е напълно затегнат, в противен случай каната може да протече по време на употреба.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

РЕЦЕПТИ ЗА МИКСЕР

ТЕСТО ЗА ПИЦА

кука за тесто

- 250 мл вода
- 400 гр бяло брашно за хляб
- 25 мл зехтин
- 7 гр суха мая
- 2,5 гр захар
- 5 гр сол

Пресейте брашното в купа. Добавете маята, захарта и солта. Добавете вода и олио. Разбийте на ниска до средна скорост до получаване на гладко тесто. Покрийте купата с влажна кърпа и оставете да втаса на топло място (30-40 минути). Омесете тестото с ръце в продължение на няколко минути. Разрежете тестото на две половинки. Оформете кръгове от тестото върху набрашнена повърхност. Поставете кръговете в незалепваща тава за печене. Намажете кръговете със сос на доматена основа и добавете заливки. Изпечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 18-20 минути. Повърхността трябва да е златисто кафява.

ПИТА ОТ СТАФИДИ

кука за тесто

- 500 г пълнозърнесто брашно
- 150 г масло (омекотено)
- 15 г бакпулвер
- 2,5 г сол
- 150 г захар
- 150 г стафиди
- 50 г микс от захаросани плодови кори
- 2 яйца (средни)
- 30 мл мляко

Поставете брашното в купата, добавете омекотеното масло и микса, след което задайте скорост 1. Когато маслото и брашното започнат да се смесват, добавете захарта, солта, стафидите, микса и бакпулвера. Оставете да се смесват, докато разбивате яйцата и млякото, след което добавете сместа към купата. Изберете скорост 2 и смесете хубаво. Поставете в намазнена форма и печете на предварително загрята фурна на 180 °C/350 °F/газ 4 - 35 минути. Преди да разрежете, оставете да изстине върху решетка. Сервирайте намазани с масло.

БЯЛ ХЛЯБ

кука за тесто

- 600 гр бяло брашно за хляб
- 7 гр суха активна мая (1 пакетче)
- 345 мл топла вода
- 15 мл слънчогледово олио масло
- 5 гр захар
- 10 гр сол

Пресейте брашното в купа. Добавете маята, захарта и солта. Добавете вода и олио. Разбийте на ниска до средна скорост до получаване на гладко тесто. Покрийте купата с влажна кърпа и оставете да втаса на топло място (30-40 минути). Омесете тестото с ръце в продължение на няколко минути. Сложете в тава за печене на хляб, 1 кг, покрийте и оставете на топло място за още 30 минути. Изпечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 20-25 минути. Повърхността трябва да е златисто кафява. При почукване дъното на тавата трябва да издава кух звук.

ГОРЕЩО ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ

бъркалка

- 75 гр масло
- 50 гр обикновено брашно
- 20 г какао на прах
- 450 гр мляко
- 50 гр пудра захар
- 4 яйца, разделени на белтъци и жълтъци

Разтопете чистото масло в тенджера на слаб огън. Добавете, като разбърквате, брашното и какаото. Добавете млякото. Разбъркайте, докато се сгъсти. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Добавете, като разбивате, жълтъците. Разбийте белтъците на висока скорост за няколко секунди. Добавете захарта и разбийте на сняг. Изсипете двете смеси в намазан с масло огнеупорен съд с вместимост 1,2 литра. Поставете съда в тава за печене, наполовина пълна с вряща вода. Изпечете в предварително загрята фурна на 190°C за около 40-45 минути.

ОБИКНОВЕНИ БИСКВИТИ

бъркалка

- 100 гр масло
- 150 гр пудра захар
- 5 мл ванилова есенция
- 1 яйце
- 100 гр обикновено брашно
- 100 гр самонабухващо брашно

Сложете маслото, захарта и ваниловата есенция в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Намалете скоростта. Добавете яйцето. Постепенно увеличете скоростта, докато се оформи смес. Пресейте заедно двата вида брашно, след което ги добавете към сместа. Оформете топчета от сместа. Подредете ги в намаслена тава за печене. Леко ги сплескайте. Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C за около 12-15 минути. Оставете тавата да изстине за няколко минути, след което я преместете върху метална решетка.

КЛАСИЧЕСКИ ПАНДИШПАН „ВИКТОРИЯ“

бъркалка

- 100 гр масло/маргарин
- 100 гр пудра захар
- 2 яйца
- 100 гр самонабухващо брашно
- 1 капка ванилова есенция

Намаслете две форми за печене с прави стени, 180 мм. Постелете дъното им с намаслена хартия за печене. Сложете маслото и захарта в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Намалете скоростта. Постепенно добавете яйцата, ванилията, а след това и брашното. След като съставките започнат да образуват смес, увеличете до средна скорост. Поставете сместа във формите за печене. Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C за около 25 минути. Повърхността трябва да е златисто кафява. Оставете да изстине върху метална решетка. Обърнете единия блат с вътрешната страна нагоре. Намажете го с малиново сладко. Поставете другия блат върху слоя сладко. Можете да замените малиновото сладко с други плънки, напр. маслен крем.

ШОКОЛАДОВА ТОРТА

приставка за разбиване

- 50 г масло (омекотено)
- 30 г светъл петмез
- 50 мл мляко
- 2 яйца (разбити)
- 125 г пудра захар
- 100 г разтопен шоколад за готвене
- 10 мл екстракт от ванилия
- 100 мл вряща вода
- 35 г какао на прах
- 125 г самонабухващо брашно
- 30 мл леко растително масло (слънчогледово и др.)

Разтворете какаото във врящата вода и оставете да изстине. Разбийте маслото и захарта няколко секунди на скорост 1, добавете половината яйце, след което добавете половината брашно, като постепенно увеличавате скоростта до 3, добавете останалото яйце и брашно, смесете до получаване на гладка смес, добавете останалите съставки и смесете до идеална гладкост. Поставете в чиния, покрийте с фолио и гответе на пара в продължение на 1 час или докато шишът излезе чист, без полепнали по него съставки.

BG

ПЛОДОВА ПИТА ПО СЕЛСКИ
приставка за разбиване

- 150 г масло
- 150 г пудра захар
- 75 г захаросани череши (нарязани)
- по 75 г златни и обикновени стафиди
- 25 г микс от захаросани плодови кори
- 300 г самонабухващо брашно
- Щипка сол
- 5 г подправки за пудинг
- 45 мл мляко
- 3 яйца

Намазнете форма за кейк от 20 см. Поставете пергаментова хартия. Загрейте предварително фурната на 180 °C/350 °F/газ 4. Поставете маслото, захарта, сушените плодове и подправките в купата и разбийте на скорост 3, докато се смесят. Добавете яйцата и млякото, след което разбийте няколко секунди. Постепенно добавете брашното, разбъркващи докато съставките се смесят. Печете във форма за кейк около 1½ часа. Охладете във формата за 15 минути, след което поставете върху решетка.

ПАНДИШПАНОВА СМЕС
приставка за разбиване

- 500 г обикновено брашно
- 250 г меко брашно или маргарин
- 250 г захар
- 2 капки ванилова есенция
- 4 яйца
- 15 г бакпулвер
- 125 мл мляко
- щипка сол

Намазнете кръгла форма за печене, дълбока 23 см. Загрейте предварително фурната на 190°C/375°F/газ 5. Поставете всички съставки в купата, смесете на скорост 1 за 30 секунди, след което на скорост 3 за 3 минути. Изсипете сместа във формата и печете в центъра на фурната в продължение на 50-60 минути, докато шишът излезе чист, без полепнали по него съставки. Оставете да изстине върху решетка. Импровизирайте, като добавите 100 г стафиди, нарязани ядки или настърган шоколад.

РЕЦЕПТИ ЗА БЛЕНДЕР

СУПА ОТ ПРАЗ И КАРТОФИ

- 150 гр праз
- 150 гр картофи
- 2 кубчета бульон
- 800 мл вода
- сол и пипер

Разбийте праза и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджера. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به. اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

قم دائما بفصل الجهاز من مقبس الكهرباء إذا ترك بدون مراقبة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات قطع حادة أثناء التفريغ والتنظيف.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

⚠ لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊘ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من 10 دقائق. وبعد 10 دقائق، قم بإيقاف الجهاز لمدة 20 دقيقة على الأقل.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

1. مخفقة البيض
2. المضرب
3. خطاف العجين
4. محرك الملحقات*
5. ذراع
6. عمود الدوران والمسمار
7. رافعة قفل الذراع
8. أداة التحكم في السرعة
9. واقي الرذاذ
10. وعاء
11. إبريق الخلط
12. غطاء
13. الغطاء
14. مانع تسرب
15. وحدة الشفرات

خزانة غسالة الصحون

الرسومات

* محرك الملحق مخصص للملحقات الإضافية التي يمكن استخدامها مع هذه الماكينة. يرجى الاطلاع على الانترنت لمزيد من التفاصيل.

تحديد الموضع

ضع الجهاز على سطح ثابت مستو جاف مقاوم للماء.

قم بتمرير الكبل بحيث لا يتدلى ولا يمكن التعثر أو الاشتباك به.

ولا تقم بتوصيله لحين الانتهاء من تجميع الجهاز.

الخلاط

التجميع

رفع الذراع:

الزنبركات الموجودة في الذراع قوية جدًا ولذلك ضع يدك على الجزء العلوي من الذراع للتحكم في حركته.

AE

أدر رافعة قفل الذراع إلى الوضع 🔓 واتركها هناك. سيرتفع الذراع.

خفض الذراع:

أدر رافعة قفل الذراع إلى الوضع 🔓 واتركها هناك.

اضغط الذراع لأسفل وأثناء الضغط عليه هناك، اترك رافعة قفل الذراع.

تركيب الوعاء

ارفع الذراع قبل تركيب أو فك الوعاء. استخدم الوعاء المزود فقط.

قم بتركيب الوعاء في الفتحة الموجودة في القاعدة وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في مكانه.

لإزالته، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعه من القاعدة.

تركيب/إزالة الملحقات

قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل وارفع الذراع قبل تركيب أو إزالة الملحقات.

قم بمحاذاة الفتحة الموجودة في الملحق مع المسمار الموجود على عمود الدوران (الشكل A).

ادفع الملحق على عمود الدوران ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه (الشكل B).

لإزالة ملحق، ادفعه قليلا لأعلى ثم أدره في اتجاه عقارب الساعة واسحبه من عمود الدوران.

مانع الرذاذ

يحميك مانع الرذاذ من الانسكاب أو الرذاذ أثناء الخلط مع السماح لك بإضافة المكونات. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل الخلاط قبل تركيب/إزالة مانع الرذاذ.

بوضع الوعاء في موضعه والذراع في الوضع المنخفض:

حرك مانع الرذاذ بين الذراع والوعاء.

قم بمحاذاته بحيث تكون الفتحة الجانب الأيمن (الشكل C).

قم دائما بإزالة مانع الرذاذ قبل رفع الذراع.

استخدام الخلاط

تأكد من ضبط أداة التحكم في السرعة على **O**.

ضع القابس في مقبس الكهرباء (قم بتشغيل المقبس إذا كان قابلاً للتشغيل).

أدر أداة التحكم في السرعة في اتجاه عقارب الساعة للسرعة التي تريدها.

المدى من **1** (منخفض) إلى **10** (عالي). أدر أداة التحكم في السرعة للخلف إلى **O** لإيقاف تشغيل الموتور.

لتشغيل الموتور في دفعات قصيرة، أدر أداة التحكم في السرعة للوضع ◎. اترك أداة التحكم لإيقاف الموتور.

السرعات الموصى بها

الملحق	السرعة	تستخدم من اجل:
المضرب	7-10	ضرب/خفق الكريم، بياض البيض، الخليط، المزيج الخفيف
مخفقة البيض	4-7	خلط القشدة والسكر لصنع الكريمة، مزيج الكعك المتوسط
خطاف العجين	1-3	المخاليط الثقيلة والخبز والمعجنات

الخلاط

التجميع

حرك غطاء محرك إبريق الخلط (الشكل D).

أدخل الإبريق في فتحة المحرك مع جعل العلامة ▼ على الإبريق تحاذي العلامة 🔓 على الخلاط (الشكل E).

أدر الإبريق في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تحاذي العلامة ▼ على الإبريق العلامة 🔒 على الخلاط (الشكل F).

أضف المكونات إلى الإبريق وقم بتركيب الغطاء (الشكل G). لا تملأ بعد علامة max على الإبريق. لا تستخدم الإبريق مطلقًا بدون تركيب الغطاء.

استخدام الخلاط

تأكد من ضبط أداة التحكم في السرعة على O.

ضع القابس في مقبس الكهرباء (قم بتشغيل المقبس إذا كان قابلاً للتشغيل).

أدر أداة التحكم في السرعة في اتجاه عقارب الساعة للسرعة التي تريدها.

المدى من 1 (منخفض) إلى 10 (عالي). أدر أداة التحكم في السرعة للخلف إلى O لإيقاف تشغيل الموتور.

لتشغيل الموتور في دفعات قصيرة، أدر أداة التحكم في السرعة للوضع ◎. اترك أداة التحكم لإيقاف الموتور.

إذا أردت إضافة مكونات أخرى أثناء الخلط، أدر الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة وارفعه. قم بإضافة المكونات ثم أعد الغطاء لمكانه وأدره في اتجاه عقارب الساعة لقفله.

عند الانتهاء من الخلط، أدر أداة التحكم في السرعة إلى O وانتظر لحين توقف الشفرات قبل إزالة الغطاء من الإبريق أو إزالة الإبريق من الخلاط.

لإزالة الإبريق، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تحاذي العلامة ▼ العلامة 🔓.

العناية والصيانة

قم بإيقاف (O) وفصل الجهاز قبل التدقيق.

الخلاط:

نظف في أقرب وقت بعد أي استخدام ممكن لمنع وضع البقايا في الوعاء.

اغسل الوعاء ومانع الرذاذ والملحقات في ماء دافئ وصابون واشطف وجفف.

يمكنك وضع الوعاء والملحقات في غسالة صحون ولكن لاحظ ما يلي: سوف تؤثر البيئة الشديدة داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية. ويجب أن يكون الضرر ظاهري فقط ويجب ألا يؤثر على عمل الجهاز.

امسح الأسطح الخارجية للجهاز بقطعة قماش جافة ودقيقة.

إبريق الخلط:

اغسل إبريق الخلط والغطاء في ماء صابوني دافئ. اشطف وجفف.

يمكنك غسل الإبريق والغطاء في غسالة صحون. ومع ذلك، ننصح بإزالة الشفرة قبل الغسل في غسالة صحون.

لإزالة الشفرة:

أدر الإبريق رأسًا على عقب.

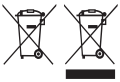
أدر الشفرة في اتجاه عقارب الساعة في اتجاه الرمز 🔓 (الشكل H).

ارفع وحدة الشفرة بعناية (الشكل J). احترس لأن حواف الشفرات حادة جدًا.

قم بإزالة مانع التسرب بعناية واغسل الشفرة ومانع التسرب في ماء صابوني دافئ. اشطف وجفف.

أعد تركيب مانع التسرب بالشفرة ثم أنزل الشفرة في الإبريق وأدرها بقدر ما يمكن عكس اتجاه عقارب الساعة في اتجاه الرمز 🔒 (الشكل H). تأكد من تركيب مانع التسرب وربط الشفرة تمامًا وإلا قد يتسرب الإبريق أثناء الاستخدام.

إعادة التدوير



لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

AE

T22-9001935

23480-56 220-240V~50/60Hz 1000Watts

23480-56 220-240В~50/60Гц 1000 Вт