

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Assistent robotgépek

Rövid történelmi áttekintés

Az 1930-as években, amikor a svéd ipari tervező mérnök Lenning kifejlesztette az első konyhai Assistent gépet, a svéd háztartásokban főként otthoni élelmiszer feldolgozásra használták őket. Az emberek otthon készítették a lekvárokat és rostos üdítő italokat saját maguknak. Mindent felhasználtak, semmi nem ment kárba. A termék népszerűsége azóta emelkedett és a gépek színváltása az eredeti krém színűtől a ma annyira kedvelt modern és színes konyhai gépek repertoárjával egészült ki. A gép gyártása a saját Svédországban elhelyezkedő Ankarsrum-ban történik. Mivel minden alkatrész saját gyártású, ez megfelelő rugalmasságot, szállítási megbízhatóságot és hosszú időre visszamenőleg minőségi garanciát biztosít, melyre méltán vagyunk büszkék.

Gyártó elérhetőségei:

Web: www.ankarsrum.com

FB: facebook.com/AnkarsrumAssistent

Twitter: [AnkarsrumAB](https://twitter.com/AnkarsrumAB)

Youtube: youtube.com/ankarsrumassistent

Technikai adatok:

Magasság: 360 mm, szélesség: 268 mm, mélység: 400 mm, súly: 8.6kg

Teljesítmény: 800 Watt, elektromos csatlakozás: 230 Volt / 50 Hz

Rozsdamentes üst térfogata: 7 liter, maximális tészta mennyiség: 5kg

Garancia: 5 év

Színválaszték: matt fekete, fehér, antracit, krém, világos krém, piros, kék

Alap csomag tartalmazza:

- Robotgép
- 7 literes rozsdamentes acél keverő üst (kapacitás 5 kg!)
- Kétféle dagasztókar (spirál kampó és gyúró henger) és lehúzó
- 3,5 literes műanyag keverőtál
- Dupla habverő szár, dupla krémkeverő szár, és krém spatula

DELUXE csomag tartalmazza:

- Alumínium ötvözet húsdaráló fej, műanyag tömőfával, adagoló tálcával, 4 db rozsdamentes acél rostéllyal (2,5 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm) és 20mm-es hurkatöltő csővel
- Passzírozó fejrész 1 mm-es lyukátmérővel
- Sajtreszelő fejrész
- Tésztakészítő tárcsák (széles metélt, vékony metélt, spagetti, csőtészta)
- Sütemény nyomó tárcsák 4 db különböző mintával (darálós keksz készítő)
- Citrus facsaró gyűjtő tálal
- Zöldségaprításra is alkalmas turmix fejrész 1,5 literes kancsóval (mérccés, polikarbonát)

Biztonsági előírások

Kérjük, hogy az Ön biztonsága érdekében figyelmesen olvassa el és tartsa be az alábbi biztonsági előírásokat!

1. Kérjük, hogy amíg teljesen nem biztos a gép összes tartozékának használatában, addig mindig kérjen előbb segítséget ettől a használati utasítástól!
2. Az áramütés veszélyének elhárítása érdekében a motort tartalmazó alapgépet ne tegye vízbe vagy egyéb folyadékba!
3. Amennyiben a gép gyermek által vagy gyermek(ek) közelében üzemel, akkor ne hagyja felügyelet nélkül a berendezést!
4. Tisztítás előtt, az alkatrészek fel- ill.leszerelésekor, valamint amikor nem használja a gépet, mindig kapcsolja le a hálózatról!
5. Mozgó alkatrészeket ne érintsen meg!
 - Keverőüst: kezeket, haját, ruhát ugyanúgy, mint spatulákat és más szerszámokat működés közben tartson távol a keverőhengertől, csökkentve ezzel a személyi sérülés és a gép megsérülésének lehetőségét! Tisztítás előtt mindig távolítsa el a keverőhengert és a kaparót!
 - Húsdaráló/reszelő/gyömolcsprés: soha ne tolja az ételt vagy az alapanyagokat kézzel, helyette használja a nyomóhengert! Az ételmaradékok eltávolításakor működés közben ne nyúljon bele kézzel! Használja rendszeresen a fröccskölésgátlót!
 - Turmix: soha ne nyúljon bele a tartályba működés közben! Kaparót csak akkor használjon, amikor a gép nem működik! A turmixot csak a fedőtetővel együtt használja, és forró folyadékot soha ne mixeljen!Tisztításnál fokozottan ügyeljen a pengékre, mert nagyon élesek!
 - Zöldségszeletelő/reszelő/gyalu: a szeletelő- és gyalulemez nagyon éles, ezért kérjük, hogy működés közben soha ne nyúljon a gépbe és mindig olyan biztonságos helyen tárolja a tárcsákat, ahol gyermekek számára elérhetetlen! Tisztítás közben is legyen óvatos, mert a lemezek szélei is élesek lehetnek!
6. Ne működtesse a gépet és a tartozékokat, ha a csatlakozókábel vagy a csatlakozódugó sérült! Leejtett gép használata szintén balesetveszélyes lehet! Ilyen esetekben hívja a Gammo Europe Kft. képzett szervizszakembereit!
7. A nem eredeti - a Gammo Europe Kft. által forgalmazott - kiegészítők használata tűzveszélyt, balesetet vagy áramütést okozhat, és a jótállás elvesztését eredményezheti!
8. A készülék szabadtéri használata nem ajánlott!
9. Ügyeljen arra, hogy az elektromos kábel ne érintkezzen éles, sérülést okozó tárgyakkal vagy forró felületekkel!
10. Kérjük, hogy a gépet és a tartozékokat a használati utasításban leírtak szerint használja!

Szervizszolgáltatás és alkatrészellátás

Folyamatos kutatási és fejlesztési programunk eredményképpen fenntartjuk a kivitelezés és a tartozékok változtatásának a jogát. A készülék javítását csak a Gammo Europe Kft. képzett szervizszakemberei végezhetik el. A szakszerűtlen javítás balesetveszélyt okozhat, és a jótállás elvesztését eredményezi! **Mielőtt a szervizt hívná, ellenőrizze** hogy a gép csatlakoztatva van-e a hálózatra, az éppen használatban lévő tartozékok jól vannak-e összeillesztve, a biztosíték jó, és van áram.

Karbantartás és tisztítás

Az alapgép - a motort tartalmazó rész - tisztításához általában elegendő egy megnedvesített ruha. Amennyiben szükséges, használjon egy kis mosogatószeret, de soha ne merítse vízbe az alapgépet! Ne használjon erős tisztítószeret vagy karcos anyagokat!

A tartozékok többsége mosogatógépben is mosható! A műanyag részek mosását a mosogatógép felső tálcáján ajánljuk! A tartozékokat tisztítás előtt mindig szerelje teljesen szét, és csak teljes száradás után állítsa össze újra őket!

A készülék rendeltetésszerűen nem arra való, hogy olyan személyek (köztük gyerekek) kezeljék, akik tapasztalatlanságuk vagy ismerethiányuk, illetve fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottsága miatt nem képesek a biztonságos használatára, kivéve, ha a felügyeletükért felelős személy megtanította őket a készülék biztonságos kezelésére, és a kezdetben ellenőrzi a tevékenységüket. Győződjön meg, hogy gyermekek nem tudják a készüléket játék célra használni!

Alapgép részei

1. Alapgépház meghajtócsonkkal
2. Kezelőszervek
3. BE/KI kapcsoló időzítő
4. Sebességszabályozó
5. Védőkupak
6. Hálózati kábel
7. Adattábla
8. Rozsdamentes acélüst
9. Fedőtál
10. Kaparókés
11. Keverőhenger
12. Spatula
13. Dagasztókampó

Be/Ki kapcsoló - időzítő

A folyamatos üzemmód használatához állítsa a be/ki kapcsolót "ON" állásba, s a kívánt művelet elvégzésével kapcsolja le a készüléket ("OFF" állás). Amennyiben Ön a programozott üzemmódot szeretné használni, akkor e kapcsoló elfordításával állítsa be a kívánt üzemidőt (1-2 perc), melynek elteltével a készülék automatikusan lekapcsol. Amennyiben a gépet a beállított idő lejárta előtt szeretné lekapcsolni, akkor fordítsa vissza a kapcsolót "OFF" állásba.

Sebességszabályozó

A szabályozó segítségével Ön fokozatmentesen állíthatja a gép meghajtócsonkjának fordulatszámát kb. 40 és 190 fordulat/perc között illetve a turmix fordulatszámát kb.6.200 - 18.000 fordulat/perc között, s kiválaszthatja az Ön által kívánt művelethez az ideális fordulatszámot.

Az alapgép használata

Tésztakészítés

Öntse a keverőüstbe a hozzávalókat, s rögzítse a keverőhengert 2-5 cm távolságra az üst szélétől. A sebességszabályozót állítsa minimumra, és kapcsolja be a gépet. Fokozatosan növelje a sebességet a maximumig, majd az időkapcsolót 5-6 percre állítva hagyja a gépet dolgozni (közben ügyeljen arra, hogy a gép ne hagyja kiverje magából a tésztát - ilyenkor állítsa még beljebb a keverőhengert.)

Nagyobb mennyiségű tészta készítésekor használja a dagasztókampót!

Házitészta gyártásához (tésztagyártó feltéttel) a következő receptet használja: 8 tojás, 1 kg liszt, 5 evőkanál olaj - vízés só nélkül!

Ezen receptet követve a tésztagyártó által megkívánt keménységű házitésztát kapunk! A mennyiségek arányaiban változtathatók! Mindig előbb a folyadék hozzávalókat tegyük a gépbe, aztán pedig részenként a szárazanyagot, mert úgy lesz csomómentes a tésztánk.

Piskótakészítés

A keverőüstbe öntse bele az egész tojásokat a cukorral és maximális sebességgel dolgoztassa a gépet 6-7 percre, amíg a massa haboskrémes állagú nem lesz és kifehéredik. A keverőhengert ne rögzítse fix távolságra, hagyja, hogy az edény széléhez simuljon, és néhányszor húzza be az üst közepe felé, hogy az alkotórészek jól elkeveredjenek. A 6-7 perc eltelte után vegye le a sebessé-

get közepesre, majd fokozatosan adja hozzá a lisztet, sütőport és a recept szerinti egyéb ízesítőket. Ekkor már ne keverje sokáig a tésztát, mert az összeesik, hanem rögtön öntse kivajazott, lisztezett sütőformába és süsse meg.

Habverés, krémkészítés

Főként nagy mennyiségek elkészítéséhez javasoljuk a keverőüst használatát, kisebb mennyiségek elkészítéséhez használja inkább a habverőt. Keverje össze az alapanyagokat közepes vagy nagy sebességgel addig, amíg a hab keménnyé, a krém sűrűvé válik. Használja az időkapcsolót!

Rozsdamentes acél keverő üst

Úrtartalom: 7 liter, kapacitás: 5 kg tészta

Oldja ki a záró kart az elhelyezett gomb meglazításával, így a záró kar szabadon mozgatható lesz, megengedve Önnek, hogy a keverő üstöt a motor egységre helyezze. Használja a fedőt, mely megkönnyíti a tészta kelesztését a keverő üstben. A keverő üst és a fedő mosogatógépben tisztítható. Helyezze a műanyag fedőt a mosogatógép felső tálcájára, hogy megóvja a forró levegővel történő szárítás során fellépő esetleges deformálódástól.

Hasznos tippek:

- A műanyag fedél meggyorsítja a tészta kelesztését és megakadályozza annak kiszáradását.
- Élesztős kenyéرنél 1 liter esetében 4,5 csésze folyadék használatos az üstben a kelesztéshez. 1,5 liternyi élesztős kenyéرنél 6 csésze folyadékot kell használni az üstben a kelesztéshez és a kelesztés során a keverő üstöt vagy egy másik tállal vagy egy ronggyal kell letakarni, hogy a tészta ne száradjon ki, mert a nagyobb mennyiségnél a tészta a kelesztésnél túlnőhet az üst méretein, amit már a fedővel nem lehet betakarni.

Gyúró henger

Csatlakoztassa a gyúró hengert a kar hátulján elhelyezett gomb meglazításával így a keverő kar elmozdítható lesz a keverő üst közepe felé. Húzza fel a keverő karon található kisebb stiftet és helyezze a gyúró hengert a stift alsó részén található szegre. Csatlakoztassa a tészta leszedő hosszúkás spatulát a kisebb (8mm-es) lyukba a kar mellett.

A gyúró henger, a tészta leszedő spatula és a krém spatula (műanyag alkatrészek) mosogató gépben tisztíthatók. Helyezze azokat a mosogatógép felső tálcájára, hogy megóvja a forró levegővel történő szárítás során fellépő esetleges deformálódástól.

Hasznos tippek:

- A gyúró henger használatakor élesztős tésztáknál 1,5 liter mennyiségnél használjon 6 csésze folyadékot, keményebb tésztáknál 1 liter mennyiségű tészta esetén 4 csésze folyadékot.
- Használja a gyúró hengert a tészta leszedő hosszúkás spatulával együtt, hogy az eltávolítsa a tésztát az üst faláról az üst közepe felé ahol a tészta gyúrása történik.
- A gyúrást kezdjük a gyúró henger elmozgatásával az üst közepe felé és vissza. Ismételjük ezt meg egy párszor.
- Ha kemény a tészta rögzítse a gyúró hengert a 2-4 cm-re az edény peremétől a karon található nagy hátsó gombbal.
- Lazítsa meg a kart az üst közepe felé a nagy hátsó gomb meglazításával.
- A gyúró henger használható darált hús, krumplicsörte, vaj, vajos sütemények vagy bogycsörte gyümölcsök összekeverésére.

Dagasztó kar (spirál kampó)

Csatlakoztassa a spirál alakú fém dagasztó kart a csatlakozási pontba, a kar bal oldalán levő nagyobb (10 mm-es) lyukba. Ezután a felső kart állítsa a dagasztó kar fölé és a felső karon lévő stifttel rögzítsük a dagasztó kart oly módon, hogy a stiftet belecsavarja a dagasztó karon lévő lyukba. A dagasztó kar így tud mozogni a keverő üst közepe felé biztosítva ezzel a hozzávalók alapos összegyúrását. Rögzítheti is a kart a keverő üst karimájától kissé beljebb ha

szükséges a kar hátsó részén lévő nagyobb gomb segítségével. A dagasztó kar mosogató gépben tisztítható.

Hasznos tippek:

- Használjon az élesztős tésztákhoz 1-1,5 liter mennyiségnél 4-6 csésze folyadékot a dagasztó karral történő tészta gyúráshoz. A dagasztó kar alkalmas keményebb és savanyú tészták gyúráására is.
- Használja a dagasztó kart a tészta leszedő hosszúkás spatulával együtt, hogy az eltávolítsa a tésztát az üst faláról az üst közepe felé ahol a tészta gyúrása történik.
- A keverő üst alja és a dagasztó kar közötti ideális távolság 4-5 mm. Ha szükséges szabályozza a magasságot a karon lévő csavar meghúzásával egy csavarhúzó segítségével.

3,5 literes műanyag edény dupla habverő és dupla krémverő szárral

Illessze be a műanyag tengelyt a gépen található foglalatba. Helyezze rá a műanyag edényt a tengelyre, nyomja le és fordítsa el az edényt addig amíg az a helyére kerül (az edényen lévő műanyag füllel előre felé). Csatlakoztassa a keverő szárát az edény közepében lévő tengelyre.

Cserélje a habverő és keverő szárat olyan módon, hogy közepén erősen megfogja és kihúzza az adott keverő szárát a műanyag aljzatból. A két különböző típusú keverő szár cseréje során bizonyosodjon meg róla, hogy egy kattánót hall az új szár behelyezésénél, ami azt jelzi, hogy a keverő szár biztosan a helyére került. A keverő szárat kézzel kell tisztítani, a műanyag edény mosogató gépben elmosható.

Hasznos tippek:

- A dupla habverő szár használható 1-8 dl tejszínhab, 2,5 liter palacsinta készítésére, 2-20 db tojás fehérje felverésére.
- A krém keverő szárat használhatók vajos alapú sütemények vagy tészták készítésére, illetve pástétomok és omlós sütemények keverésére, továbbá cukormázak és jeges italok összekeverésére.

Húsdaráló kolbásztöltő fejjel

Csatlakoztassa a daráló házat az oldalára fordított gépen lévő foglalatba. Szorítsa meg a szárnyas anyákat és illessze daráló csigát szorosan a foglalatba. Tegye rá a tengelyre a kést és a lyukas tárcsát (bizonyosodjon meg róla, hogy a kés éle a tárcsa felé néz). Azután szorítsa rá a külső rögzítő gyűrűt. Helyezze a gépet az oldalára és csatlakoztassa hozzá az etető tálcát.

Kolbász töltésnél csatlakoztassa a műanyag közgyűrűt a daráló csiga tengelyére illetve a műanyag kolbásztöltő fejet a kés és a lyukas tárcsa helyére. Fordítsa a gépet az oldalára és húzza a belet a töltő csőre. Szorítsa meg a külső rögzítő gyűrűt.

A daráló házat, a töltő csigát, a kést, a lyukas tárcsát és a záró rögzítő gyűrűt kézzel kell tisztítani. Mosogató gépben színtelenné, kopottá válhat a berendezés. Hagyja megszáradni a gépet mielőtt újra összeszereli. Olajozza meg a lyukas tárcsát és a kést egy kis étolajjal. A műanyag kolbász töltő cső, az etető tálca és a műanyag tömő fa mosogató gépben tisztítható.

Hasznos tippek:

- Ha a hús kicsit kemény vagy inas, darálja elő a 8mm lyuk átmérőjű tárcsával, azután darálja finomra újra a 4,5 mm lyuk átmérőjű tárcsán.
- A daráló kitakarításához a darálás végén tegyen kenyérhéjat a darálóba és darálja le.
- Mindig használja a tömő/etető fát a hús etető tálcán való lenyomásához, sose használjon villát, kanalat vagy az ujjait.
- Ha kolbászt készít, tegye a darálót a fagyasztóba használat előtt.
- Ha légbuborék jelenik meg kolbász készítésnél, nyomja ki óvatosan a kolbász töltő cső hornyain keresztül.

- Használja a 2,5 mm lyuk átmérőjű tárcsát hal és pástétom darálására.
- Használja a 4,5 mm lyuk átmérőjű tárcsát hús, csirke vagy hal darálására.
- Használja a 6,0 mm lyuk átmérőjű tárcsát a húrok kicsit durvábbra darálására.
- Használja a 8,0 mm lyuk átmérőjű tárcsát elődarálásra, ha a hús kicsit kemény vagy inas. Azután darálja finomra újra a 4,5 mm vagy 2,5 mm lyuk átmérőjű tárcsán.
- Vágja a darálandó tételeket kisebb darabokra vagy csíkokra. A zöldségeket félig elő kell főzni darálás előtt. Közepes sebességen használja a darálót.

Passzírozó

Először csatlakoztassa a daráló házat és a daráló csigát a gépen lévő foglalatba. A passzírozó összeszerelésénél bizonyosodjon meg róla, hogy a csiga a szitán keresztül tolva illeszkedik a műanyag fehér szelep perselybe. Azután szorítsa rá a külső rögzítő gyűrűt és helyezze a gépet az oldalára. Csatlakoztassa a fröcskölés gátlót és az etető tálcát. A passzírozó sem mosható mosogatógépben.

Hasznos tippek:

- A legjobb passzírozáshoz csatlakoztassa a csigát a legbelső pozícióba. Lazítsa meg a csigát és mozdítsa kifelé, hogy változtatni tudjon a szűrési fokozaton.
- Préseljen gyümölcsöket vagy bogyós gyümölcsöt vagy készítsen pürét és habot.
- Paradicsom, narancs, egres, magozott szilva és cseresznye nyersen is passzírozható.
- Az almát először félig elő kell főzni. Az alma mikrohullámú sütőben is előfőzhető.
- Használja a fröcskölés gátlót amikor a passzírozót használja.
- A kipréselt maradék még 2-3-szor újra passzírozható mielőtt az összes lé kisajtolódik belőle.
- Ha allergiás a mogyoróra mindig magozza ki a gyümölcsöket passzírozás előtt.
- A paradicsomot, a narancsot, a ribizlit, a szilvát, a cseresznyét, az almát és az ezekhez hasonló gyümölcsöket nyersen préselje, de pl. a csipkebogyót a préselés előtt célszerű néhány percig előfőzni.
- Halászlébe való halpasszírozáskor szedje ki a gerincet és a nagyobb szálkákat, majd pedig elkezdheti a passzírozást a géppel. Ilyenkor ne rögzítse a csavart, hanem hagyja szabadon mozogni.

Aprósütemény nyomó tárcsák

Először csatlakoztassa a daráló házat és a daráló csigát a gépen lévő foglalatba és fordítsa oldalra a gépet. A sütemény formázáshoz a külső rögzítő gyűrűre is szüksége lesz. Tegye bele a sütemény formázó kis fém lécet a sütemény tárcsa hornyába és a tárcsát a léccel kifelé csatlakoztassa a daráló csiga tengelyére úgy hogy a sütemény formázó léc vízintesen álljon. Azután szorítsa rá a külső rögzítő gyűrűt. Csatlakoztassa az etető tálcát.

A darálót kézzel mossa el. A sütemény készítő kiegészítő, az etető tálca és az etető/tömő fa mosogató gépben tisztítható. Helyezze azokat a mosogatógép felső tálcájára, hogy megóvja forró levegővel történő szárítás során fellépő esetleges deformálódástól.

Hasznos tippek:

- Tegyen dió nagyságú omlós tészta labdákat a darálóba és állítsa a gépet közepes sebességre.
- Mindig használja a tömő/etető fát a tészta etető tálcán való lenyomásához, sose használjon villát, kanalat vagy az ujjait.
- Tegye a tésztát a darálás előtt egy órára hűtő szekrénybe, hogy a legjobb hatást érje el.
- Jó minőségű omlós tészta elkészítéséhez használja a krémkeverő szárákat. Ne verje túl a tésztát, mert a sütemény kemény és tömör lesz.
- Tegye a kiformázott süteményeket közvetlenül egy ón bevonatú sütőlapra.
- Állítsa a sebességet, de alacsony sebességen üzemeltesse a darálót.

- A kieresztő nyílás alá rakjunk zsírpapírt, szórjuk meg liszttel, és erre vezessük ki a nyers aprósüteményt, mert így könnyebben tudjuk azt felszedni az asztalról és a sütőbe tenni.

Reszelő

Először csatlakoztassa a daráló házat és a daráló csigát a gépen lévő foglalatba. Csatlakoztassa a kis műanyag csigát a daráló csigához és tegye rá a reszelő dobot a műanyag csigára azután szorítsa rá a külső rögzítő gyűrűt. Fordítsa a gépet az oldalára és csatlakoztassa hozzá az etető tálcát.

Mossa el a darálót kézzel. A reszelő, az etető tálca és az etető/tömő fa mosogató gépben tisztítható. Helyezze azokat a mosogatógép felső tálcájára, hogy megóvja a forró levegővel történő szárítás során fellépő esetleges deformálódástól.

Hasznos tippek:

- Használja a reszelőt dió, mogyoró, mandula, kenyér héj, parmezán sajt, sárga répa, és burgonya megreszelésére.
- Üzemeltesse a gépet magas sebesség fokozaton.
- Használja a fröcskölés gátlót amikor a reszelőt működteti.

Tésztakészítő tárcsák

Először csatlakoztassa a daráló házat és a daráló csigát a gépen lévő foglalatba. Csatlakoztassa a kiválasztott tészta készítő tárcsát a daráló csigához, azután szorítsa rá a külső rögzítő gyűrűt. Fordítsa a gépet az oldalára és csatlakoztassa hozzá az etető tálcát.

A darálót kézzel kell tisztítani. A tészta készítő tárcsák mosogató gépben tisztíthatók. A tészta készítő tárcsák 4 db-os csomagban kaphatók. (tagliatelle, bucatini, spagheti, fettuccine)

Hasznos tippek:

- Szórjon egy kis lisztet a tésztára és bele a daráló házba, hogy megakadályozza a tészta feltapadását a daráló ház oldalára.
- Állítsa be a gép működési sebességét, de fokozatosan, jobb ha a gép magas sebességen üzemel tészta készítésnél.
- Tegyen dió nagyságú tészta labdákat a darálóba.
- Terítse ki a kinyújtott tésztát egy konyharuhán vagy egy tálcán és hagyja megszáradni kifőzés előtt.
- Mindig használja a tömő/etető fát a tészta etető tálcán való lenyomásához, sose használja a kezét vagy más tárgyat erre a célra!

Turmix

Figyelem! A gépet csak zárófedéllel együtt szabad használni, meleg folyadék turmixolásakor vegye ki a középső kupakot! Sose nyúljon a gépbe se kézzel, se egyéb szerszámmal amíg az működik, illetve áram alatt van! A kések nagyon élesek, kezelje óvatosan!

A turmix kancsó egy 1,2 liter űrtartalmú törhetetlen műanyag kancsó. Felhelyezéséhez fordítsa a gépet az oldalára és távolítsa el a fekete műanyag védő kupakot a csatlakozó foglalatról. Biztonsági okokból mindig helyezze a turmixhoz használatos foglalatról eltávolított műanyag védő kupakot a darálónál használt másik foglalatra amíg a turmix gép részt üzemelteti. Csatlakoztassa a turmix kancsót szorosan a foglalatra és fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba. Tegye rá a turmix tetejét.

Tegye a felvágandó, őrlendő, turmixolandó ételt a tartályba és ne felejtse el feltenni a tetőt. Működtesse a gépet maximális sebességgel mindaddig, amíg a kívánt eredményt el nem érte. Ez kb. 30-40 másodpercet vehet igénybe. Amennyiben turmixolás közben szeretne valamit hozzátenni a

masszához, akkor vegye ki a tető közepén található kis kupakot, és az így keletkező lyukon keresztül adagoljon anélkül, hogy a tetőt magát levenné.

A turmixot a következőkre tudja használni:

- nyers és főtt zöldség turmixolása (pl. leves)
- burgonya, főtt hús, hal pépesítése (pl. bébiétel)
- mandula és dió aprítása (pl. torták díszítése)
- fűszerek őrlése
- jég zúzása (pl. üdítőitalok, koktélok)
- italok keverése (pl. turmix, koktél)
- palacsintatészta keverése

Ne mosogassa a turmixot mosogató gépben, mivel az tönkretelheti a turmixot és a rajta lévő matricát is. A legkönnyebb módja a turmix elmosásának ha megtölti meleg vízzel tesz bele pár csepp mosogató szert, egy pár másodpercig járattja így a gépet, azután kiöblíti meleg vízzel.

Hasznos tippek:

- A legjobb eredmény elérése érdekében a turmixot folyadék hozzávalókkal csak $\frac{3}{4}$ -ig, száraz hozzávalókkal csak félig töltsse.
- Használja a belső kis fedelet ha finoman kell kis mennyiségeket aprítani, így csökkentse a tartály térfogatát.
- Ha használat közben bármit hozzá szeretne adni a keverékhez vagy higítaná azt, távolítsa el a kis fedelet, hogy a maradék hozzávalókat azon keresztül adagolhassa a keverékhez.
- Mindig tegye a kezét a külső fedélre a turmix működése közben.
- Keményebb szöszök és pürék finomabbá válnak ha ismételten ki, be kapcsolja a gépet turmixolás közben.
- Száraz élelmiszerek esetében 3 percnél hosszabb ideig ne üzemeltesse a gépet, folyadékoknál pedig 9 percnél hosszabb ideig ne működtesse a gépet.
- A fűszerek és pl. a friss petrezselyem finomabbra és egyenletesebbre őrlődnek, ha kis mennyiségben adagolja a tető középső kis nyílásán keresztül. Célszerű a turmixolandó gyümölcsökhöz és zöldségekhez egy kevés folyadékot is adagolni.

Citrus facsaró

A citrusfacsaró edény 1,2 liter űrtartalmú. Tegye az edényt a gépre és csatlakoztassa szorosan a gépen lévő foglalatba. A facsaró mosogatógépben tisztítható. A belső facsaró rész hatékonyan tisztítható közvetlen a használat után folyó, meleg vízzel előblítve.

Hasznos tippek:

- Használja a citrus facsarót narancs, grépfruit és citrom préselésre. Vágja félbe a gyümölcsöket és nyomja a őket a forgó prés fejre és üzemeltesse a gépet közepes sebességi fokozaton.
- A szűrő a préselő fej körül felfogja a magokat és a rostokat.
- Ha a rostokat bele akarja tenni a lébe használjon egy kanalat, hogy átnyomja a rostokat a szűrőn.
- Keverjen különböző fajta déli gyümölcsöt az ízletes gyümölcsle elkészítéséhez.

Gabona malom

Lazítsa meg a szárnyas anyát enyhén mielőtt beilleszti a malom fejet a csatlakozóba. Ellenőrizze, hogy az adagoló csiga megfelelően bele van-e helyezve a malom alsó részén található foglalatba mielőtt rászorítja a szárnyas anyát, máskülönben az adagoló csiga nem fog tudni elfordulni. Fordítsa a gépet az oldalára és csatlakoztassa az etető tálcát hozzá.

Ne tisztítsa a beállító szerkezetet, azt csak száraz ronggyal kell eltörölni. A malom gyűrű és tölcsér egy kefével kitisztítható. Kézzel elmoshatók és hagyni kell megszáradni őket. Az etető edény mosogató gépben tisztítható.

Hasznos tippek:

- Töltse meg a malom etető edényét a kívánt mennyiségű gabonával (maximum 1250 gramm lehet).
- Állítsa be az őrlési fokozatot: jobbra a durvább és balra a finomabb őrlésért. Indítsa el a gépet közepes fokozaton, azután állítsa be az őrlési fokozatot és a sebességet működés közben.
- Csak száraz összetevők őrlésére használja a gépet, mint búza, rozs, árpa, hajdina, köles, rizs, zab, virágmagok, fűszerek, szárított gyógynövények, lenmag, mák, szárított gomba, szezám mag, szója bab és kávé. A géppel csemegekukorica is őrlhető (de popcorn kukorica nem)!
- A fent említett gabonák két őrlési fokozaton őrlhetők először durvább azután finomabb fokozaton.

Müzli malom (pehely készítő)

Lazítsa meg a szárnyas anyát enyhén mielőtt beilleszti a malom fejet a csatlakozóba. Ellenőrizze, hogy az adagoló csiga megfelelően bele van-e helyezve a malom alsó részén található foglatba mielőtt rászorítja a szárnyas anyát, máskülönben az adagoló csiga nem fog tudni elfordulni. Fordítsa a gépet az oldalára és csatlakoztassa az etető tálcát hozzá.

Minden alkalommal tisztítsa ki a malmot használata után. A gabona maradványokat távolítsa el mind a malom adagoló csigájából, mind a malom házból. Törölje meg a malom házának mindkét részét nedves ronggyal. Tisztítsa a malom adagoló csigát és az éket száraz kefével. A tartozékokat nem szabad vízbe meríteni vagy folyó vízzel kiöblíteni.

Hasznos tippek:

- Töltse meg a malom etető edényét a kívánt mennyiségű gabonával (maximum 1250 gramm lehet).
- Indítsa el a gépet közepes fokozaton, azután állítsa be az őrlési fokozatot és a sebességet működés közben.
- Csak száraz összetevők őrlésére használja a gépet, mint zab, búza, rozs, árpa, hajdina vagy lenmag.
- Csak tiszta gabonát használjon a müzli készítéshez. Kemény részecskék, mint a kövek tönkreteszhetik a malom hengert.
- Ha a gabonát a gép nem őrli meg annyira amennyire kéne, állítsa le a gépet és keresse meg az okát. Húzza ki a gépet a konnektorból mielőtt így tesz. Semmilyen körülmények között ne használjon kemény tárgyat, mint egy kés vagy kanál nyél a magok továbbításához.

Zöldség szeletelő

Válassza ki a kívánt aprító dobot. Lazítsa meg a külső záró gyűrűt úgy hogy eltekeri az óra mutató járásával megegyező irányba és távolítsa el a dobot. Tekerje le a szárnyas anyát és helyezze dob házat megfelelően a gépre. Zárja le a szárnyas anyával. Helyezze a dobot a házba és fordítsa el úgy, hogy a dobon lévő horony az ékbe beakadjon. Erősítse meg újra a záró gyűrűt úgy hogy eltekeri az óra mutató járásával ellentétes irányba. Fordítsa a gépet az oldalára. Minden kiegészítő tisztítható mosogatógépben.

Hasznos tippek:

- Válassza ki a megfelelő dobot az aprítani illetve szeletelni kívánt zöldségeknek megfelelően.
- Közepes aprító dob: gyökér zöldségekhez és zöld leveles zöldségekhez nyers fogyasztásra, mogyoró és dió aprításhoz sütésre

- Szeletelő dob: burgonya, hagyma, gyökér zöldségek, gyümölcsök és zöld zöldségek.
- Durva aprító dob: gyökér zöldségekhez, zöld zöldségekhez és gyümölcsökhöz levesek és szószok készítésére.
- Mandula, dió és táblás csokoládé aprítása feltétnek, dísznek.
- Sajt és kemény sajtkeg aprítása.
- Létezik egy 3 darabos extra dob szett, ami külön is megvásárolható.

Extra aprító dobok

Hasznos tippek:

- Finom reszelő dob: zöldségek, gyümölcsök, csokoládé, parmezán sajt vagy dió finom reszelésére.
- Aprító dob: zöldségekhez.
- Burgonya reszelő dob: burgonyás nokedli, burgonyás palacsinta vagy hasonló készítésére.

Tésztanyújtó (lasagne tészta készítő) henger 140 mm-es

Lazítsa meg a szárnyas anyát és csatlakoztassa a hengert a gépen lévő foglalatba. Ellenőrizze, hogy a henger megfelelően be van-e helyezve a foglalatba mielőtt megszorítja a szárnyas anyát. Fordítsa a gépet az oldalára.

Kezdje meg a tészta adagolását a 6-os méreten azután fokozatosan csökkentse a méretet amíg el nem éri a kívánt tészta vastagságot. Ismétlje meg a tészta nyújtását 6-7-szer a 6-os vastagságon. Utána csökkentse fokozatosan a nyújtási vastagságot, ha szükséges. Minden vastagságon ismétlje meg a nyújtást 2-3-szor.

Tisztítsa a nyújtó hengert finom kefével vagy puha ronggyal, de sose működés közben. A nyújtó hengert sosem szabad vízzel elmosni vagy víz alá meríteni mert berozsdásodhat.

Hasznos tippek:

- Készítse el tésztáját a tészta készítő henger és tészta kés használatával. Az ajánlott recept megtalálható a tészta kiegészítőnél.
- Emlékezzen rá, hogy az első adag tészta arra hivatott, hogy kitisztítsa a gépet ezért azt el kell dobni.
- Adagolja a tésztát 6-7-szer a hengeren keresztül az egyes vastagsági fokozatokon. Hajtsa félbe a tésztát mielőtt újra átküldi a nyújtó hengeren.
- Lógassa fel a tésztát egy állványra vagy hagyja pihenni egy konyha ruhán legalább 10 percig főzés előtt.
- Csak tészta nyújtására használható a tészta nyújtó henger.
- Sose dugja az ujját vagy bármilyen tárgyat a nyújtó hengerbe és sose hajoljon a nyújtó henger felé működés közben.

Fettuccine (széles metélt) tészta vágó 6,5 mm-es

Lazítsa meg a szárnyas anyát, hogy csatlakoztatni tudja a tészta vágót a gépen lévő foglalatba. Ellenőrizze, hogy a henger megfelelően be van-e helyezve a foglalatba mielőtt megszorítja a szárnyas anyát. Fordítsa a gépet az oldalára.

Tisztítsa a nyújtó hengert finom kefével vagy puha ronggyal, de sose működés közben. A nyújtó hengert sosem szabad vízzel elmosni vagy víz alá meríteni mert berozsdásodhat.

Hasznos tippek:

- Készítse el tésztáját a tészta készítő henger és tészta kés használatával. Az ajánlott recept megtalálható a tészta kiegészítőnél.
- Emlékezzen rá, hogy az első adag tészta arra hivatott, hogy kitisztítsa a gépet ezért azt el kell dobni.

- Adagolja a tészta lapokat közepes sebesség fokozaton.
- Lógassa fel a tésztát egy állványra vagy hagyja pihenni egy konyha ruhán legalább 10 percig főzés előtt.
- Csak tészta nyújtására használható a tészta nyújtó henger.
- Sose dugja az ujját vagy bármilyen tárgyat a nyújtó hengerbe és sose hajoljon a nyújtó henger felé működés közben.

Tagliatelle (vékony metélt) tészta vágó 2,5 mm-es

Lazítsa meg a szárnyas anyát, hogy csatlakoztatni tudja a tészta vágót a gépen lévő foglatba. Ellenőrizze, hogy a henger megfelelően be van-e helyezve a foglatba mielőtt megszorítja a szárnyas anyát. Fordítsa a gépet az oldalára.

Tisztítsa a nyújtó hengert finom kefével vagy puha ronggyal, de sose működés közben. A nyújtó hengert sosem szabad vízzel elmosni vagy víz alá meríteni mert berozsdásodhat.

Hasznos tippek:

- Készítse el tésztáját a tészta készítő henger és tészta kés használatával. Az ajánlott recept megtalálható a tészta kiegészítőnél.
- Emlékezzen rá, hogy az első adag tészta arra hivatott, hogy kitisztítsa a gépet ezért azt el kell dobni.
- Adagolja a tészta lapokat közepes sebesség fokozaton.
- Lógassa fel a tésztát egy állványra vagy hagyja pihenni egy konyha ruhán legalább 10 percig főzés előtt.
- Csak tészta nyújtására használható a tészta nyújtó henger.
- Sose dugja az ujját vagy bármilyen tárgyat a nyújtó hengerbe és sose hajoljon a nyújtó henger felé működés közben.