

**Navodila za uporabo**

**Upute za uporabu**

**Uputstva za upotrebu**

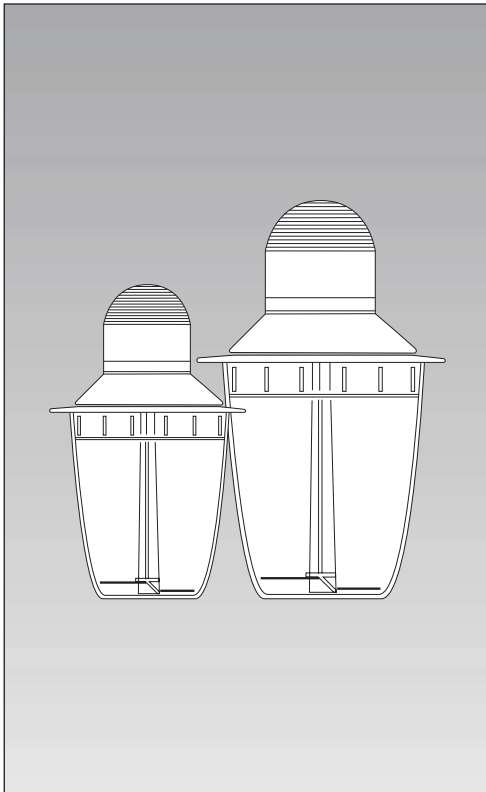
**Упатство за употреба**

**si**

**hr**

**yu**

**mk**



**MR008../MR015..**

**MMR08../MMR15..**

Napravo uporabljajte v gospodinjstvu, saj ni primerna za industrijsko uporabo. Z njo obdelujete zmerne količine živil. Navodila za uporabo zadevajo različne modele. Prosimo, da navodila upoštevate in jih po potrebi posredujete drugemu uporabniku.

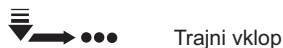
## Opis

Prosimo, oglejte si stran z risbami.

### Risba 1

#### a) Pogonska enota

Namenjena je za vklop in izklop naprave ter za izbiro načina delovanja.



Trajni vklop

= Potisnite pogonsko enoto navzdol



Delovanje v presledkih (I)

= Potisnite pogonsko enoto navzdol in zadržite – spustite – potisnite, zadržite – spustite

#### b) Pokrov

Zapira delovno posodo in zategne orodje v njej – preverite, ali je pokrov pravilno nameščen! Ne nameščajte ga poševno! Naprava ne deluje, če pokrov ni ustrezno nameščen.

### Orodje

c) **Nož za seklanje**, denimo začimbnih zelišč, čebule, sadja, zelenjave, sira in mesa.

d) **Ploščat nastavek za stepanje**, denimo smetane in snega iz jajčnega beljaka, za pripravo majoneze in mlečnih napitkov – milk shakes (hladno mleko, največ 8°C).

e) **Nož za drobljenje ledu** za drobljenje ledenih kock.

**Delovna posoda** (odporna na mikrovalovno sevanje)

f) **Plastična delovna posoda** (največja zmogljivost 800ml)

ali

g) **Steklena delovna posoda** (največja zmogljivost 1500 ml)

### Za vašo varnost

#### ⚠ **Nevarnost električnega udara!**

Zaradi varnega delovanja naprave ob priključitvi in zagonu nujno upoštevajte podatke, navedene na napisni tablici. Naprave ne uporabljajte v primeru napake naprave ali poškodbe priključne vrvice. Otroci naprave naj ne uporabljajo. Po uporabi in pred čiščenjem naprave iz vtičnice

izmaknite vtič priključne vrvice. Napravo izključite iz električnega omrežja tudi tedaj, kadar je ne uporabljate ali v primeru okvare. Priključne vrvice ne vlecite preko ostrih robov in preko vročih kuhalnih površin oziroma odprtega ognja. Popravilo naprave, na primer zamenjavo poškodovane priključne vrvice, zaradi nevarnosti telesne poškodbe prepustite pooblaščenemu serviserju. Uporabljajte napravo s samo originalnimi sestavnimi deli.

Delovne posode ne odlagajte na vročo podlago. Med obdelavo tekočih vročih vsebin pazite, da se med morebitnim škropljenjem ne opečete. Naprave ne zaganjajte z vlažnimi rokami, ne potaplajte je v vodo ali v kakšno drugo tekočino in je ne izpostavljajte tekoči vodi. Ne snemajte pogonske enote, dokler naprava ne preneha delovati. Kadar je delovna posoda prazna, naprave ne zaganjajte.

#### ⚠ **Nevarnost poškodb!**

*Ostri noži lahko povzročijo poškodbe. Zato nože prijemajte samo s plastičnim držalom. Po izklopu naprave se nož vrti še nekaj časa.*

### Podatki o odlaganju odpadkov

O možnostih trajne odložitve odslužene naprave se posvetujte s prodajalcem oziroma pri ustrezni upravni enoti.

### Uporaba

#### Risbe 2 – 6

#### **Opozorilo!**

*Nož za seklanje ni primeren za mletje kavnih zrnč in sladkorja ter seklanje redkvice. Pred seklanjem iz živil odstranite trde dele (npr. od mesa ločite kite, hrustanec in kosti). Zamrznjena živila obdelujte izključno z nožem za drobljenje ledu.*

Preden napravo uporabite prvič, jo v celoti očistite, tudi orodje.

- Priključno vrvico razvijte do konca.
- Posodo postavite na ravno in čisto delovno površino.
- Izberite ustrezno orodje in ga namestite v delovno posodo.
- Stresite živila v delovno posodo. Upoštevajte merilno lestvico (A).
- Nadenite pokrov – prepričajte se, ali je pravilno nameščen.
- Namestite pogonsko enoto. Če pogonska enota ni pravilno nameščena, naprave ne morete zagnati.
- Vtaknite vtič priključne vrvice v vtičnico.
- Z eno roko primite delovno posodo, z drugo pa potisnite pogonsko enoto navzdol.

Trajni vklop je primeren za drobno seklanje živil in stepanje jajčnega beljaka, prekinjeno delovanje pa za seklanje na koščke oziroma rezine, denimo čebule in sadja, in za drobljenje ledu.

## Po uporabi

- Vtiči priključne vrvice izvlecite iz vtičnice.
- Snemite pogonski del in pokrov.
- Snemite orodje in iz delovne posode stresite živila.

## Čiščenje

### **Opozorilo!**

*Pogonske enote nikoli ne potaplajte v vodo ali je umivajte v pomivalnem stroju.*

- Vtiči priključne vrvice izvlecite iz vtičnice.
- Pogonsko enoto obrišite z vlažno krpo, zatem pa jo osušite še s suho.
- Orodja, delovno posodo in pokrov umivajte v pomivalnem stroju oziroma s krtačo pod tekočo vodo.

*Nože prijemajte samo s plastičnim držalom. Ne čistite jih z golimi rokami. Med čiščenjem uporabljajte kuhinjsko krtačo.*

**Opomba:** Med seklanjem nekaterih vrst zelenjave, denimo rdeče pese, se plastični deli naprave obarvajo z naravnim barvilom. Odstranite ga z nekaj kapljicami jedilnega olja.

Po opravljenem seklanju čebule ali česna delovno posodo takoj očistite.

## Shranjevanje naprave

**Risba 7**

- Priključno vrvico ovijte okoli pogonske enote.

## Nekaj praktičnih nasvetov in receptov

Nasveti so namenjeni za enostavnejše in hitrejše uporabljanje naprave ter za pripravo še okusnejših jedil.

### **Preden uporabite napravo:**

- razrežite meso, sir, surovo sadje ali zelenjavo na približno 1 centimeter velike kocke;
- operite začimbne rastline in jih, potem ko ste jim odstranili stebela, na hitro osušite;
- v hladilniku ohladite sir;
- narežite na koščke suh kruh;
- od mesa ločite kite, hrustanec in kosti;
- se prepričajte, ali je delovna posoda, ki ste jo pripravili za stepanje jajčnega beljaka, suha in nemastna.

## Zelenjavna juha

### **Sestavine**

1 korenček in 1 manjša rezina zelene, pora, jedilne buče, cvetače ali druge vrste zelenjave, 1 srednje velik kuhan krompir,  $\frac{3}{4}$  litra mesne juhe, peteršilj, bazilika (po potrebi), sol, črni poper, 100 g sladke smetane, 1 jajčni rumenjak

**Orodje:** Nož za seklanje

### **Priprava**

- Pripravite, operite in narežite zelenjavo na večje kose.
- Zelenjavo stresite v mesno juho in v loncu segrejte skoraj do vrelišča.
- Juho z zelenjavo vlijte v delovno posodo, vklopite napravo in zelenjavo v juhi na drobno sesekljajte.
- Juho vlijte nazaj v lonec in jo začinite z zeliščnimi začimbami, soljo in poprom.
- Zažvrkljajte jajčni rumenjak in sladko smetano ter ju vmešajte v juho.  
Ne dopustite, da juha zavre.

## Mlečni napitek (milk shake)

### **Sestavine**

300 ml hladnega mleka, 100 g jagod ali drugega sadja, zavitek vanilijinega sladkorja, 2 – 3 jedilne žlice vanilijinega sladoleda

**Orodje:** Nož za seklanje

### **Priprava**

- Sestavine stresite v delovno posodo in poženite napravo za približno 30 sekund. Postrezite takoj.

## Medeno maslo

**Sestavine** za manjšo delovno posodo

75 g masla (sobna temperatura), 150 g medu

**Sestavine** za večjo delovno posodo

100 g masla (sobna temperatura), 200 g medu

**Orodje:** Nož za seklanje

### **Priprava**

- Zmehčano maslo in med stresite v delovno posodo in mešajte približno 10 sekund

## Soladni preliv

### **Sestavine**

200 g kisle smetane, 200 g jogurta, 3 stroki česna, 2 – 3 jedilne žlice paradižnikove omake, ščepec soli, sladkor, 3–6 jedilnih žlic kisa

**Orodje:** Nož za seklanje

### **Priprava**

- Sestavine stresite v delovno posodo in mešajte približno 20 sekund

## Majoneza

### Sestavine

1 jajce, 1 jedilna žlica gorčice, 1 jedilna žlica kisa, sol, poper, 100 ml olja in dodatnih 150 ml olja

**Orodje:** Ploščat nastavek za stepanje

### Priprava

Sestavine morajo biti segrete do iste temperature.

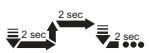

- Sestavine in 100 ml olja stresite v delovno posodo in mešajte približno 20 sekund.
- Dodajte 150 ml olja in mešajte nadaljnih 30 – 45 sekund.

Majonezo lahko pripravite tudi z nožem za seklanje v manjši posodi.

### Opomba:

Časovne vrednosti, navedene v spodnji tabeli, so izražene približno, saj lahko odstopajo glede na količino živil in željeno stopnjo njene obdelave.

Krajši delovni (ON) čas	Manjša količina in/ali nižja hitrost obdelave živil
Daljši delovni (ON) čas	Večja količina in/ali višja hitrost obdelave živil

Hrana	Orodje	Največja količina		Št. presledkov(I) 	Čas/sekunde 
		Steklena posoda	Plastična posoda		
Peteršilj	Nož za seklanje	40 g	30 g	5–15 (I)	
Česen/čebula	Nož za seklanje	200 g	150 g	5–10 (I)	
Sadje/ zelenjava	Nož za seklanje	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandlji/orehi	Nož za seklanje	250 g	200 g		20–30 s
Sir	Nož za seklanje	200 g	150 g		20–30 s
Meso	Nož za seklanje	200 g	200 g		15–25 s
Hrana za dojenčke	Nož za seklanje	200 g	200 g		10–20 s
Zmes za palačinke	Nož za seklanje	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Koktejli	Nož za seklanje	1,5 l	0,8 l		–30 s
Drobljen led	Nož za drobljenje ledu	200 g/pribl. 8 ledenih kock		4–6 (I)	
Jajčni beljaki	Ploščat nastavek za stepanje	4 jajčni beljaki			60–90 s
Smetana	Ploščat nastavek za stepanje	400 ml			15–20 s

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Ovaj je aparat namijenjen za uporabu u domaćinstvu i nije predviđen za industrijsku uporabu. S njim obrađivajte umjerene količine namirnica. Upute su prilagođene različitim modelima aparata. Molimo Vas da se uputa pridržavate i da ih po potrebi posređujete drugom korisniku.

## Opis

Molimo Vas da pogledate stranu sa crtežima.

### Crtež 1

#### a) Pogonska jedinica

Upotrebljavamo ju za uključenje i isključenje aparata te za izbor načina djelovanja.



Trajno uključenje

= Gurnite pogonsku jedinicu nadolje



Rad u razmacima (I)

= Gurnite pogonsku jedinicu nadolje i zadržite

– spustite – gurnite, zadržite – spustite

#### b) Poklopac

Zatvara radnu posudu i steže alat u njoj – provjerite da li je poklopac pravilno stavljen! Ne stavljajte ga krivo! Aparat ne djeluje ako poklopac nije primjerno stavljen.

## Alat

c) **Nož za sjeckanje**, na primjer začinskih biljaka, crvenog luka, voća, povrća, sira i mesa.

d) **Plosnat priključak za mutenje**, na primjer vrhnja i snijega iz bjelanjaka, za pripremu majoneze i mliječnih napitaka – milk shakes (hladno mlijeko, najviše 8°C).

e) **Nož za drobljenje leda** za drobljenje ledenih kocki.

**Radna posuda** (otporna na mikrovalovno zračenje)

f) **Plastična radna posuda**

(najveći kapacitet 800 ml)

ili

g) **Staklena radna posuda**

(najveći kapacitet 1500 ml)

## Za Vašu sigurnost

### **Opasnost električnog udara!**

Zbog sigurnog rada aparata kod priključenja i aktiviranja obavezno poštujte podatke na natpisnoj tablici. Aparat ne koristite u slučaju kvara aparata odnosno oštećenja priključnog kabla.

Djeca neka ne koriste aparat.

Izvcite utikač iz utičnice nakon svake uporabe i prije čišćenja aparata. I kad ga ne upotrebljavate odnosno u slučaju kvara, isključite aparat iz

električne mreže. Priključni kabel ne vucite preko oštirih rubova i preko vrućih mjesta za kuhanje ili otvorene vatre. Zbog opasnosti povreda smije popravke aparata, na primjer zamjenu oštećenog priključnog kabla, obavljati isključivo ovlašten serviser. Upotrebljavajte aparat s isključivo originalnim sastavnim dijelovima.

Radnu posudu ne stavljajte na vruću podlogu. U slučaju obrađivanja vrućih tekućih sadržaja još posebnu pažnju namijenite mogućnosti prskanja. Aparat ne aktivirajte vlažnim rukama, ne uranjajte ga u vodu i ne stavljajte pod tekuću vodu.

Ne skidajte pogonsku jedinicu sve dok aparat ne prestane raditi.

U slučaju prazne radne posude aparat ne aktivirajte.

### **Opasnost povreda!**

*Ostri noževi mogu prouzrokovati povrede. Zato noževe hvatajte isključivo plastičnom držaljkom.*

*Nakon isključenja aparata alat se još neko vrijeme okreće.*

## Skrb za okolinu

Za mogućnosti otklanjanja odsluženih aparata raspitajte se kod prodavača ili na gradskom uredu.

## Uporaba

### Crteži 2 – 6

#### **Opomena!**

*Nož za sjeckanje nije namijenjen za mlevenje kavnih zrnaca i šećera odnosno sjeckanje rotkvice.*

*Prije sjeckanja iz namirnica izlučite tvrde dijelove (npr. iz mesa izlučite žile, hrskavicu i kosti).*

*Zamrznute namirnice obrađujte isključivo nožem za drobljenje leda.*

Prije prve uporabe aparat i alat očistite.

- Priključni kabel razmotajte do kraja.
- Radnu posudu stavite na ravnu i čistu radnu podlogu.
- Izaberite odgovarajući alat i stavite ga u radnu posudu.
- Istresite namirnice v radnu posudu. Uzmite u obzir mjerilnu ljestvicu (A).
- Stavite poklopac – uvjerite se da li je pravilno stavljen.
- Namjestite pogonsku jedinicu. U slučaju da pogonska jedinica nije pravilno namještena, aparat ne može djelovati.
- Stavite utikač priključnog kabla u utičnicu.
- S jednom rukom držite radnu posudu, a sa drugom gurnite pogonsku jedinicu nadolje. U slučaju finog sjeckanja namirnica odnosno mutenja bjelanca, izaberite trajno uključenje.

Rad u razmacima izaberite u slučaju sjeckanja na komadiće ili rezine, na primjer voća i crvenog luka, ili kad želite razdrobiti led.

## Poslije uporabe

- Izvucite utikač priključnog kabela iz utičnice.
- Skinite pogonsku jedinicu i poklopac.
- Skinite alat i istresite namirnice iz radne posude.

## Čišćenje

### Opomena!

*Nikada ne stavljajte pogonsku jedinicu u vodu ili je čistite u stroju za pranje posuđa.*

- Izvucite utikač priključnog kabela iz utičnice.
- Pogonsku jedinicu obrišite sa vlažnom krpom i zatim još sa suhom.
- Alat, radnu posudu i poklopac čistite u stroju za pranje posuđa odnosno pod tekućom vodom sa četkom.

*Noževe hvatajte isključivo plastičnom držaljkom.*

*Ne čistite ih golim rukama. Pri čišćenju koristite četku.*

**Napomena:** U slučaju sjeckanja nekih vrsta povrća, na primjer cikle, plastični se dijelovi aparata oboje prirodnim bojilom. Odstraniti ga možete s nekoliko kapi jestivog ulja.

Nakon sjeckanja crvenog luka ili češnjaka radnu posudu odmah operite.

## Čuvanje aparata

### Crtež 7

- Priključni kabel savijte oko pogonske jedinice.

## Nekoliko praktičnih savjeta i recepta

Savjeti su namijenjeni za jednostavnije i brže korištenje aparata odnosno za pripremu još ukusnijih jela.

### Prije korištenja aparata:

- meso, sir, sirovo voće odnosno povrće rasjecite na približno 1 centimetar velike kocke;
- začinske biljke operite i odsecite im stabla te na hitro osušite;
- sir ohladite u hladnjaku;
- suhi kruh narežite na komadiće;
- iz mesa izlučite žile, hrskavicu i kosti;
- prije mutenja bjelanjaka uvjerite se da li je radna posuda suha i da li nije masna.

## Juha od povrća

### Sastojci

1 mrkva i 1 manja rezina celera, poriluka, bundeve, cvjetače ili druge vrste povrća, 1 srednje veliki kuhan krompir, 1 litra juhe od mesa, peršin, bosiljak (po potrebi), sol, crni papar, 100 g slatkog vrhnja, 1 žumanjak

**Alat:** Nož za sjeckanje

### Priprema

- Pripremite povrće, operite ga i nasjeckajte na veće komade.
- Povrće istresite u juhu od mesa i u loncu zagrijte skoro do vrelišta.
- Juho ulijte u radnu posudu, uključite aparat i povrće u juhu do kraja rasjecite.
- Juho ulijte u lonac i začinite sa začinskim biljkama, soli i paprom.
- zmiješajte žumanjak i slatko vrhnje i stavite u juhu.

Ne dopustite da juha uzavre.

## Mliječni napitak (milk shake)

### Sastojci

300 ml hladnog mlijeka, 100 g jagoda ili drugog voća, 1 paketić vanilin-šećera, 2 – 3 velike žlice sladoleda od vanilije

**Alat:** Nož za sjeckanje

### Priprema

- Sastojke istresite u radnu posudu i miješajte približno 30 sekundi. Poslužite odmah.

## Medeni maslac

**Sastojci** za manju radnu posudu

75 g maslaca (sobna temperatura), 150 g meda

**Sastojci** za veću radnu posudu

100 g maslaca (sobna temperatura), 200 g meda

**Alat:** Nož za sjeckanje

### Priprema

- Smekšan maslac i med istresite u radnu posudu i miješajte približno 10 sekundi.

## Salatni preljev

### Sastojci

200 g kiselog vrhnja, 200 g jogurta, 3 češnji češnjaka, 2 – 3 velike žlice umaka od rajčice, malo soli, šećer, 3 – 6 velikih žlica octa

**Alat:** Nož za sjeckanje

### Priprema

- Sastojke istresite u radnu posudu i miješajte približno 20 sekundi.



Aparat upotrebljavajte u domaćinstvu, jer on nije predviđen za industrijsku upotrebu. S njim obrađujete umerene količine namirnica. Uputstva za upotrebu prilagođena su različitim modelima aparata. Molimo da se navedenih uputstava pridržavate i da ih, po potrebi, posređujete drugom korisniku.

## Opis

**Molimo Vas da pogledate stranu sa crtežima.**

### Crtež 1

#### a) Pogonska jedinica

Namenjena je za uključivanje i isključivanje aparata, te za odabiranje načina delovanja



●●● Trajno uključenje

= potisnite pogonsku jedinicu nadole



●●● Rad u razmacima (I)

= potisnite pogonsku jedinicu nadole i zadržite

- spustite, potisnite - zadržite-spustite

#### b) Poklopac

Zatvara radnu posudu i istovremeno pričvršćuje alat u njoj. Proverite da li je poklopac pravilno postavljen! Ne sme biti postavljen krivo! Aparat ne radi ako poklopac nije dobro postavljen.

## Alat

- c) **Nož za seckanje**, na primer: začinskih biljaka, crnog luka, voća, povrća, sira i mesa.
- d) **Plosnat priključak za razmućivanje** (tučenje), na primer: pavlake (vrhnja) i snega iz belanceta, za pripremu majoneze i mlečnih napitaka – milk shakes (hladno mleko, najviše 8°C).
- e) **Nož za drobljenje leda**, te za drobljenje ledenih kocki. Radna posuda (otporna na mikrotalasno zračenje).
- f) **Plastična radna posuda** (najveći kapacitet 800 ml)  
ili
- g) **Staklena radna posuda** (najveći kapacitet 1500 ml)

## Za Vašu bezbednost

### **Opasnost električnog udara!**

Radi bezbednog rada aparata, kod priključivanja i njegovog aktiviranja obavezno poštujujte podatke na nadpisnoj pločici. Aparat ne upotrebljavajte u slučaju kvara, odnosno oštećenja priključnog kabela. Deca neka ne koriste aparat. Nakon svake upotrebe i čišćenja aparata izvucite utikač iz utičnice. Aparat isključite iz električne mreže i kad

ga ne upotrebljavate, odnosno u slučaju kvara. Priključni kabal ne vucite preko oštirih rubova i preko vrućih predmeta ili otvorene vatre. Popravke aparata, kao što su zamena oštećenog priključnog kabela, a radi izbegavanja telesnih povreda, prepustite isključivo ovlašćenom servisu. Aparat upotrebljavajte samo ako su mu izmenjeni delovi originalni.

Radnu posudu ne stavljajte na vruću podlogu.

Kada obrađujete vruće tekuće sadržaje, posebnu pažnju obratite mogućem prskanju. Aparat ne stavljajte u rad vlažnim rukama, ne potapajte ga u vodu i ne stavljajte ga pod tekuću vodu.

Ne skidajte pogonsku jedinicu sve dok aparat ne prestane raditi.

Aparat ne aktivirajte u koliko je prazna radna posuda.



### **Opasnost povreda!**

*Oštri noževi mogu prouzrokovati povrede. Zato noževe hvatajte isključivo plastičnom drškom. Nakon isključenja aparata alat se još neko vreme okreće.*

## Briga za okolinu

Za mogućnost odstranjivanja neupotrebljivog aparata informišite se kod prodavača ili kod nadležnih lokalnih vlasti.

## Upotreba

### Crteži 2 - 6

#### **Upozorenje!**

*Nož za seckanje nije namenjen za mlevenje kave, šećera odnosno seckanje rotkvica. Pre seckanja iz namirnica istrebite tvrde delove (npr.: iz mesa žile, hrskavicu i kosti).*

*Zamrznute namirnice obrađujte isključivo nožem za drobljenje leda.*

Prije prve upotrebe aparat i alat očistite.

- Priključni kabal razmotajte do kraja.
- Radnu posudu stavite na ravnu i čistu radnu podlogu.
- Izaberite odgovarajući alat i nameštite ga u radnu posudu.
- Istresite namirnice u radnu posudu. Uzmite u obzir mernu lestvicu (A).
- Stavite poklopac – uverite se da li je pravilno postavljen.
- Nameštite pogonsku jedinicu. U slučaju da pogonska jedinica nije pravilno nameštena, aparat ne možete staviti u pogon.
- Stavite utikač priključnog kabela u utičnicu.
- S jednom rukom držite radnu posudu, a s drugom potisnite pogonsku jedinicu nadole.



- U slučaju finog seckanja namirnica odnosno razmućivanja (tučenja) belanca, izaberite trajno uključenje.
- Rad u razmacima izaberite u slučaju seckanja na komadiće ili kriške; na primer: voća, crnog luka, ili kad želite razdrobiti led.

## Po upotrebi

- Izvucite utikač priključnog kabla iz utičnice.
- Skinite pogonsku jedinicu i poklopac.
- Skinite alat i istresite namirnice iz radne posude.

## Čišćenje

### Upozorenje!

*Pogonsku jedinicu nikada ne uranjajte u vodu niti je perite u mašini za pranje posuđa.*

- Izvucite utikač priključnog kabla iz utičnice.
- Pogonsku jedinicu obrišite vlažnom krpom, a posle još i sa suvom.
- Alat, radnu posudu i poklopac perite u mašini za pranje posuđa, odnosno pod tekućom vodom i sa četkom.

*Noževne hvatajte isključivo plastičnom drškom. Ne čistite ih golim rukama. Pri čišćenju koristite četku.*

**Napomena:** U slučaju seckanja nekih vrsta povrća, na primer cvekle, plastični se delovi aparata delimično ofarčaju prirodnim bojama. Farbu sa plastičnih delova uklonite sa nekoliko kapi jestivog ulja.

Nakon seckanja crnog ili belog luka radnu posudu odmah operite.

## Čuvanje aparata

**Crtež 7**

- Priključni kabal savijte oko pogonske jedinice.

## Nekoliko praktičnih saveta i recepata

Saveti su namenjeni za jednostavniju i bržu upotrebu aparata odnosno za pripremu još ukusnijih jela.

### Pre upotrebe aparata:

- meso, sir, sirovo voće odnosno povrće rasecite na kockice veličine približno 1 centimetar;
- začinske biljke operite, odsecite im stabla i što je moguće brže osušite;
- sir ohladite u frižideru;
- suvi kruh narežite na komadiće;
- iz mesa izvucite žile, hrskavicu i kosti;
- pre razmućivanja (tučenja) belanca uverite se da li je radna posuda suva i da nije masna.

## Supa od povrća

### Sastojci

1 mrkva i 1 manja kriška celera, poriluka, bundeve, cvetače (karfiola) ili druge vrste povrća, 1 kuhani krompir srednje veličine, 2 litra mesne supe, peršun, bosiljak (po potrebi), so, crni biber, 100 g slatkog vrhnja, 1 žumance.

**Alat:** Nož za seckanje

### Priprema

- Pripremite povrće, operite ga i naseckajte na veće komade.
- Povrće istresite u supu od mesa i u loncu zagrejte skoro do vrenja.
- Supu uspite u radnu posudu, uključite aparat i povrće u supi do kraja iseckajte.
- Supu uspite u lonac i začinite biljkama za začine, solju, i biberom.
- Izmešajte žumance i slatko vrhnje i stavite u supu. Ne dopustite da supa proključa.

## Mlečni napitak (milk shake)

### Sastojci

300 ml hladnog mleka, 100 g jagoda ili drugog voća, 1 paketić vanilin-šećera, 2 - 3 velike žlice sladoleda od vanilije.

**Alat:** Nož za seckanje

### Priprema

- Sastojke istresite u radnu posudu i mešajte približno 30 sekundi. Poslužite odmah.

## Salatni preliv

Sastojci 200 g pavlake, 200 g jogurta, 3 česna (čena) belog luka, 2 - 3 velike kašike sosa od paradajza, malo soli, šećer, 3 - 6 velikih kašika vinskog sirćeta.

**Alat:** Nož za seckanje

### Priprema

- Sastojke istresite u radnu posudu i mešajte približno 20 sekundi.

## Majoneza

### Sastojci

1 jaje, 1 velika kašika gorušice, 1 velika kašika sirćeta, so, biber, 100 ml ulja i dodatnih 150 ml ulja.

**Alat:** Plosnati priključak za razmućivanje (tučenje).

### Priprema

- Sastojci moraju biti ugrijani na približno jednaku temperaturu.
- Sastojke i 100 ml ulja istresite u radnu posudu i mutite približno 20 sekundi.
  - Dodajte 150 ml ulja i mutite još 30 - 45 sekundi. Majonezu možete spremiti i s nožem za seckanje u manjoj radnoj posudi.

## Medeni maslac

**Sastojci** za manju radnu posudu:

75 g maslaca (sobna temperatura), 150 g meda.

**Sastojci** za veću radnu posudu:

100 g maslaca (sobna temperatura), 200 g meda.

**Alat:** Nož za seckanje

### Priprema

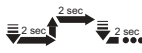

- Smekšan maslac i med istresite u radnu posudu i mešajte približno 10 sekundi.

## Primedba:

Vremenski podaci u donjoj tabeli okvirno su izraženi zbog mogućih ostupanja u količinama namirnica i stepenu njihove obrade.

Kraće radno (ON) vreme Za manju količinu i/ili manju brzinu obrade namirnica.

Duže radno (ON) vreme Za veću količinu i/ili veću brzinu obrade namirnica.

Hrana	Alat	Najveća količina		Br. razmaka(l) 	Vreme/sekundi 
		Staklena posuda	Plastična posuda		
Peršun	Nož za seckanje	40 g	30 g	5–15 (l)	
Beli luk/ crni luk	Nož za seckanje	200 g	150 g	5–10 (l)	
Voće/ povrće	Nož za seckanje	200 g	200 g	10–15 (l)	
Bademi/ orasi	Nož za seckanje	250 g	200 g		20–30 s
Sir	Nož za seckanje	200 g	150 g		20–30 s
Meso	Nož za seckanje	200 g	200 g		15–25 s
Hrana za bebe	Nož za seckanje	200 g	200 g		10–20 s
Smeša za palačinke	Nož za seckanje	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Kokteli	Nož za seckanje	1,5 l	0,8 l		–30 s
Drobljen led	Nož za drobljenje leda	200 g/približno 8 ledenih kockica		4–6 (l)	
Belance od jaja	Plosnat nastavak za razmućivanje	4 belanca od jaja			60–90 s
Pavlaka	Plosnat nastavak za razmućivanje	400 ml			15–20 s

Pridržavamo si pravo na promene.

Апаратот го користете во домаќинството, ама не е предвиден за индустриска употреба. Со него обработувајте умерени количини на прхранбени производи. Упатствата се припремени за различни типови на апарати. Ве молиме, да ги почитувате упатствата и по потреба му ги посредувајте на друг корисник.

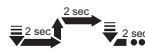
### Опис


Ве молиме, да си ја огледате страната со пртежи.

### Слика 1

#### а)Погонска единица

Наменета е за вклучување и исклучување на апаратот те за одбирање на начинот за дејствување.

 Трајно вклучување  
= Потиснете ја погонската единица надолу.

 Делување во интервали (И)  
= Потиснете ја погонската единица надолу и задржете ја.

Спуштете – притиснете, задржете - спуштете.

#### б)Поклопец

Го затвара работниот сад и го затегнува алатот во него.

Проверете, дали поклопецот е правилно наместен! Не намествајте го криво.

Апаратот не делува ако поклопецот не е неправилно наместен.

### Алат

ц)Нож за сечење зачински билки, кромид, овошје, зеленчук, сирење и месо.

д)Плочаста наставка за матење, на пример павлака и снег од белјакот на јајцата, за подготовка на мајонез и млечни производи- миск схакес (ладно млеко, највеќе до 8°C).

е)Нож за дробење на лед и ледени коцки.

Работениот сад (отпорен на микровално зрачење).

ф)Пластичниот работен сад (најголем капацитет 800 мл).

г)Стаклен работен сад (најголем капацитет 1.500 мл).

## ⚠ За вашата сигурност

### Опасност од електричен удар!

Заради сигурното делување на апаратот при приклучувањето и залетот, задолжително да ги почитувајте податоците наведени на написнатата таблица.

Апаратот не го користете во случај на дефект односно оштетување на приклучниот кабел.

Децата нека не го користат апаратот.

По употребата и пред чистењето на апаратот, од утичницата извлечете го утикачот на приклучниот кабел.

Исклучете го апаратот од електричната мрежа исто така и тогаш, кога не ја користете или во случај на дефект.

Приклучниот кабел не го влечете преку остри рабови и преку жешки површини за готвење односно отворен оган.

Поправки на апаратите, например замена на оштетениот приклучен кабел, а заради опасноста од телесни повреди, препуштете ги исклучително на овластен сервисер.

Користете го апаратот само со оригинални составни делови.

Работниот сад не го одлагајте на топла подлога. Меѓу преработувањето на врели течни содржини, внимавајте да се меѓу евенуалното прскање не изгорете. Апаратот не го ставајте во погон со влажни раце, не потопувајте го во вода и не го ставајте под истечна вода.

Не симнувајте ја погонската единица се додека апаратот не престане да работи.

Апаратот не го активирајте во колку е празен работниот сад.

## ⚠ Опасност од повреди!

Острите ножеви можат да предизвикаат повреди.

Затоа ножевите ги фаќајте исклучително само за пласичната дршка. По исклучувањето на апаратот се алатот уште некое време врти.

### Грижа за околината

За можностите за трајно отстранување на дотраените апарати посветувајте се со продавачот односно кај соодветната управна единица.

## Употреба

### Цртежи 2 - 6

#### Предупредување !

Ножот за сечење не е примерен за мелење кафе, шеќер, односно за сечење на роквици. Пред сечењето од намирниците отстраните ги трврдите делови (нпр. од месото ги издвоите тетивите, рскавиците и коските).

Смрзнатите намирници обработувајте ги исклучиво со ножот за дробење на ледот. Пред да го апаратот прв пат користете, во целост го исчистете исто така и алатот.

- Приклучниот кабел извлечете го докрај.
- Садот го поставите на рамна и чиста површина.
- Изберете соодветен алат и го ставете во работниот сад.
- Истресете ги прехранбените продуктите во работниот сад. Земете ја во обзир мерната скала (A).
- Наместете го поклопецот – уверете се дали е правилно наместен.
- Наместете ја погонската единица. Ако погонската единица не е правилно наместена, апаратот не можете да го ставете во погон.
- Ставете го утикачот од приклучниот кабел во утичницата.
- Со едната рака држете го работниот сад, а со другата потиснете ја погонската единица надолу.

Трајното вклучување е примерно за ситно сечење на прехранбени продукти и матење на јајчната белка, прекинатото делување па за сечење на парчиња односно резанки, на пример кромид и овошје, и за дробење на лед.

### По употребата

- Извлечете го утикачот на приклучниот кабел од утичницата.
- Симнете го погонскиот дел и поклопецот.
- Симнете го алатот и од работниот сад и истресете ги прехранбените продукти.

### Чистење

#### Предупредување!

Погонската единица никогаш не ја потопувајте во вода или миете во машината за миење на садови.

- Извлечете го утикачот на приклучниот кабел од утичницата.
- Погонската единица обришете ја со влажна крпа, а потоа уште ја избришете со сува крпа.
- Алатотот, работниот сад и поклопецот миете ги во машината за миење на садови односно со четка под истечна вода.

Ножевите ги примајте само за пласичната дршка.

Не чистете ги со голи раце. Меѓу чистењето користете и куќинска четка.

**Напомена:** Меѓу сечењето на некои врсти на зеленчук, нпр. црвена репа, пластичните делови се обојат со природна боја. Отстранете ја со неколку капки од масло за јадење.

- По извршеното сечење на кромид или лук работниот сад веднаш го исчистете.

### Чување на апаратот Цртеж 7

- Приклучниот кабел го свиткајте околу погонската единица.

### Неколку практични совети и рецепти

Советите се наменети за едноставна и брза употреба на апаратите и за подготовки на уште повкусни јадења.

#### Пред употреба на апаратот:

- Месото, сирењето, свежото овошје и зеленчукот, расечете го на приближно 1 саниметар големи коцки;
- Зачинските растенија ги измиете, потоа тоа кога сте им ги отстранеле стеблата брзо ги исушите;
- Сирењето го оладите ладилникот;
- Сувиот леб го исечете на парчиња;
- Од месото издвоете ги тетивите, рскавиците и коските;
- Уверете се, дали работниот сад, кој сте го подготвиле за матење на јајчните белки е сув и немрсен.

## Зеленчукова супа

### Состојки

1 морков, мала резанка на целер, зелен праз, тиква за јадење, карфиол, или други врсти на зеленчук, 1 варен компир средна величина, ¼ литар масна супа, магднос, босилок (по потреба), сол, црн пипер, 100 г слатка павлака, 1 јајчна жолчка.

**Алат:** Нож за сечење

### Подготовка

- Припремете, измиете и насечете го зеленчукот на големи парчиња.
  - Зеленчукот истресете го во месната супа и во лонецот ја загреете скоро до вриење.
  - Супата со зеленчукот налиете ја во работниот сад, уклучите го апаратот и зеленчукот во супата на ситно го исечете.
  - Супата налиете ја назад во лонецот и зачинете ја зачини од билки, сол и пипер.
  - Помешете ја јајната жолчка и слатката павлака и помешете ја во супата.
- Не дозволите да супата преврие.

## Млечен пијалок (милк схаке)

### Состојки

300 мл ладно млеко, 100 г јагоди или друго овошје, 1 завиток на ванилен шеќер, 2 - 3 големи лажици на ванилен сладолед.

**Алат:** Нож за сечење

### Подготовка

- Составините ги истресете во работниот сад и вклучите го апаратот да работи приближно 30 секунди. Послужете го веднаш.

## Салатен прелив

### Состојки

200 г кисела павлака, 200 г јогурт, 3 мали чесни лук, 2 - 3 лажици доматиово пире, грукта сол, шеќер, 3 - 6 лажици вински оцет.

**Алат:** Нож за сечење

### Подготовка

- Составините истресете ги во работниот сад и мешајте приближно 20 секунди.

## Мајонез

### Состојки

1 јајце, 1 лажица горчица, 1 лажица вински оцет, сол, пипер, 100 мл масло за јадење и додатни 150 мл масло за јадење.

**Алат:** Плочаста наставка за матење.

### Подготовка

Составините мораат да бидат загреени до иста температура.

- Составините и 100 мл масло за јадење истресете ги во работниот сад и мешајте приближно 20 секунди.
- Додадете 150 мл масло за јадење и мешајте понатаму 30 - 45 секунди.

Мајонезот може да го подготвите исто така со ножот за сечење во помал сад.

## Медено масло

**Состојките** за помал работен сад.

75 г масло (собна температура), 150 г мед.

**Состојките** за поголем работен сад.

100 г масло - путер (собна температура),

200 г мед.

**Алат:** Нож за сечење.

### Подготовка

- Омекнатото масло и медот истресете ги во работниот сад и мешајте приближно 10 секунди. истресете ги во работниот сад и мешајте приближно 20 секунди.
- Додадете 150 мл масло за јадење и мешајте понатаму 30 - 45 секунди.

Мајонезот може да го подготвите исто така со ножот за сечење во помал сад.

## Медено масло

**Состојките** за помал работен сад.

75 г масло (собна температура), 150 г мед.

**Состојките** за поголем работен сад.

100 г масло - путер (собна температура),

200 г мед.

**Алат:** Нож за сечење.

### Подготовка

- Омекнатото масло и медот истресете ги во работниот сад и мешајте приближно 10 секунди.

## Напомена:

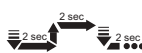

Временски вредности, наведени во долната табела, се рамковно изразени, сепак можат да отстапуваат со обзир на количината на прехранбените продукти и саканиот степен на преработка.

Кратко работно (ОН) време

Мала количина и/или ниска брзина за преработка на прехранбените продукти.

Подолго работно (ОН) време

Поголема количина и/или поголема брзина за преработка на прехранбените продукти.

Храна	Алат	Најголема количина		Бр. на интервали(л) 	Време/секунди 
		Стеклена посода	Пластичен сад		
Магденос	Нож за сечкање	40 г	30 г	5–15 (л)	
Лук/ кромид	Нож за сечкање	200 г	150 г	5–10 (л)	
Овощје/ зеленчук	Нож за сечкање	200 г	200 г	10–15 (л)	
Мандлји/орехи	Нож за сечкање	250 г	200 г		20–30 с
Сирење	Нож за сечкање	200 г	150 г		20–30 с
Месо	Нож за сечкање	200 г	200 г		15–25 с
Храна за бебиња	Нож за сечкање	200 г	200 г		10–20 с
Смеса за палачинки	Нож за сечкање	1,0 л	0,7 л		30–45 с
Коктел	Нож за сечкање	1,5 л	0,8 л		–30 с
Здобен лед	Нож за дробење на лед	200 г/приближно 8 коцки од лед		4–6 (л)	
Белки од јајца	Плоскаста наставка за матење	4 белки од јајца			60–90 с
Павлака	Плоскаста наставка за матење	400 мл			15–20 с

Си го задржуваме правото на промени.



## SI

### **Garancija!**

Za aparat veljajo garancijski pogoji našega zastopništva v državi, v kateri je bil prodan. O nadaljnih podrobnostih se pozanimajte pri svojem prodajalcu. Garancijo lahko uveljavljate samo s priloženim originalnim računom.

### **Servisiranje**

Seznam servisov za aparate je priložen garancijskem listu.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## HR

### **Garancija!**

Za ovaj aparat vrijede garancijski uvjeti našeg zastupstva u zemlji, u kojoj je bio prodan. Detaljne informacije dati će vam vaš prodavač. Garancija će vam biti uvažena samo ako priložite originalni račun.

### **Servis**

Popis servisa za aparate priložen je uz garancijski list.

Zadržavamo pravo na promjene.

## YU

### **Garancija!**

Za ovaj aparat važe garancijski uslovi našeg predstavništva, u zemlji u kojoj je bio prodan. Detaljne informacije dobićete kod svog prodavača. Garancija će vam biti priznata samo ako priložite originalni račun.

### **Servis**

Popis servisa za aparate priložen je uz garancijski list.

Zadržavamo pravo na promjena.

## MK

### **Гаранција!**

За овој апарат важат гаранциските услови на нашето застапништво во државата, каде што апаратот беше продаден. За подетални информации се заинтересирајте кај вашиот продавач. Гаранцијата ќе ви биде призната само со приложување на оригиналната сметка.

### **Сервис за купецот**

Списокот на сервисите за апаратите е приложен со гаранцискиот лист.

Го задржуваме правото до промени.