

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## Assistent robotgépek 6230 sorozat

### 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](http://www.ankarsrum.com)

FB: [facebook.com/AnkarsrumAssistent](https://facebook.com/AnkarsrumAssistent)

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

Youtube: [youtube.com/ankarsrumassistent](https://youtube.com/ankarsrumassistent)

### Technikai adatok:

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

Teljesítmény: 1500 Watt, elektromos csatlakozás: 230 Volt / 50 Hz

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

Garancia: 7 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

### 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/gyömlöcsprés: 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 karcolást okozó 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!

## **Az 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 lejártá 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!

Házítészta 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 házítésztát 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 eltelté után vegye le a sebességet 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** (űrtartalom: 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 használatkor 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, krumpli püré, vaj, vajjas sütemények vagy bogysó 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 ily módon el tud mozdulni 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 szárat az edény közepében lévő tengelyre.

Cserélje a habverő és keverő szárat olyan módon, hogy közepén erősen megfogja és kihúzza az adott keverő szárat 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 vajas 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 húskok 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 bogycs 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, spaghetti, 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 tuxmixhoz 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 zúvása (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 töltsen.
- 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 szósok és pürék finomabbá válnak ha ismételt 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 őrödnek, ha kis mennyiségben adagolja a tető közepső 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 gyümölcslé 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 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.

Ne tisztítsa a beállító szerkezetet, azt csak száraz ronggyal kell eltörölni. A malom gyűrű és tölcser 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 sajtkéreg 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. Ismételje meg a tészta nyújtását 6-7-szer a 6-os vastagságon. Utána csökkentse fokozatosan a nyújtási vastagságot, ha szükséges. Minden vastagságon ismételje 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 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.
- Emlékezzon 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.
- Emlékezzon 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.