

Használati útmutató

Multifőző robotgép SKMS 1200 A1

A termék használata előtt kérem alaposan olvassa át a használati útmutatót! A terméket csak a leírásnak megfelelően és a megadott használati célokra használja! A nem rendeltetés szerű használatból eredő károkért felelősséget nem vállalunk. Amennyiben a terméket átadja másnak az útmutatót mindenképp mellékelje.

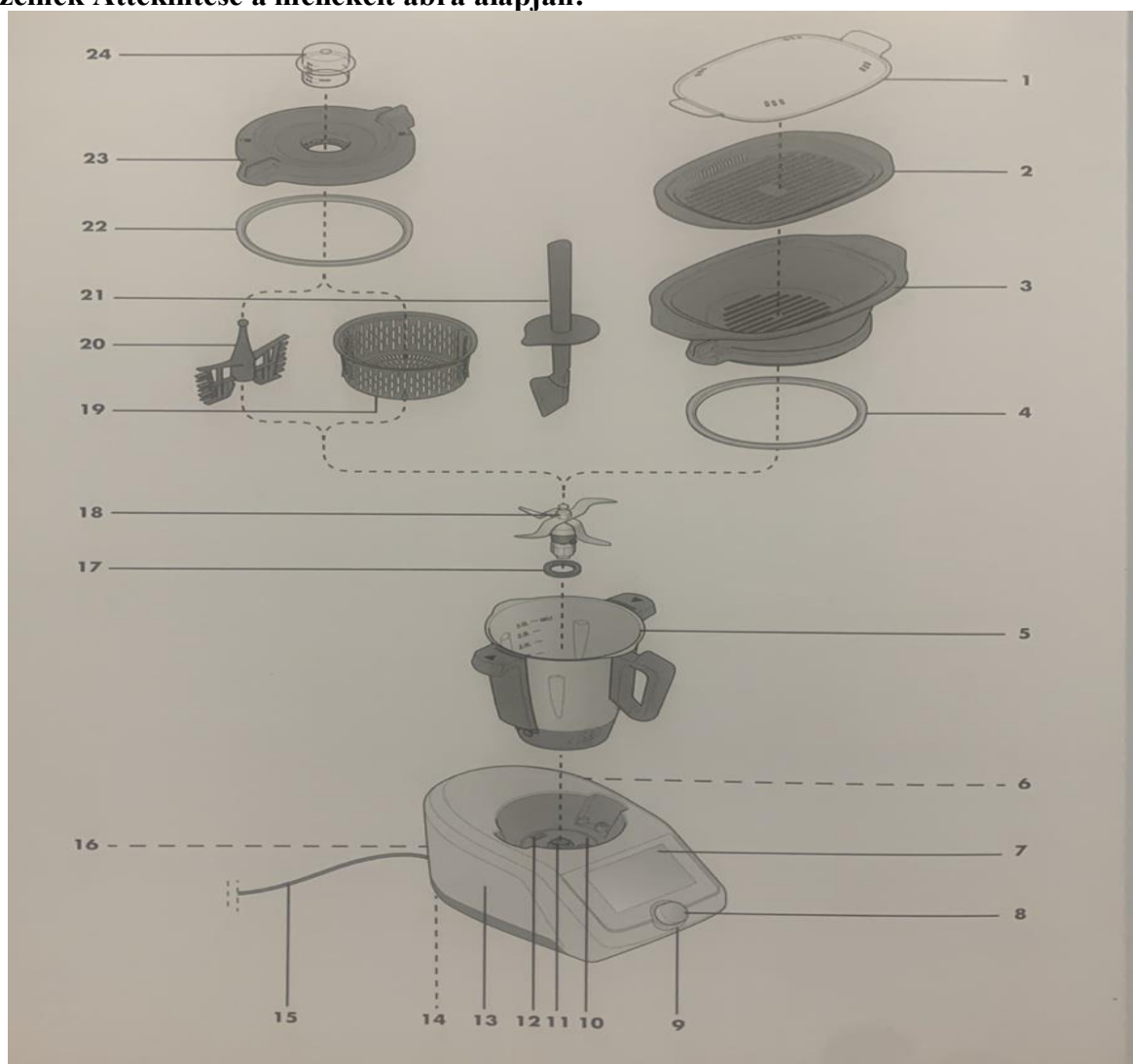
Rendeltetés szerű használata:

Keverővel, habverővel, aprítással, pürésítéssel, emulgeálásával, jég törésére, párolással, dagasztásra, barnításra, főzésre, tárolt receptek alapján irányított főzésre és mérésére is használható. Csatlakoztatható az internethez és számos recepthez sok választék van rajta. Kizárólag csak is beltérben szabad használni. Személyes használatra készült! Ipari felhasználásra nem alkalmas.

Kicsomagolás:

A termék kicsomagolásánál ellenőrizze az alkatrészek állapotát. Távolítson el minden csomagoló anyagot és védőfóliát. A csomagoló anyagokat gyermekektől tartsa távol, a fulladás elkerülése érdekében. Ne hagyja gyermekeit felügyelet nélkül a termék kicsomagolása közben! Ellenőrizze a termék alkatrészeit. Vegye szemügyre a termék állapotát! Használat előtt ismerkedjen meg a termék tartozékaival, működési elvével! Legyen körültekintő az éles vágó részek kicsomagolásánál!

Részeinek Áttekintése a mellékelt ábra alapján:



Részei:

1. Fedél és gőzölő tartozékaink
2. Pároló tartozék
3. Gőzölő tartozék
4. Tömítés a mélygőzölő rögzítéséhez
5. Turmixgép kancsó
6. BE/KI kapcsoló
7. Érintőképernyő
8. Vezérlőtárcsa
9. LED gyűrű
10. Aljzat a turmixkancsóhoz
11. Penge foglalat
12. Túlsordulás
13. Alapegység
14. Szívólábak
15. Tápkábel hálózati csatlakozóval
16. Kábeltartó rekesz
17. Tömítés és pengeszerelevényhez
18. Penge összeállítás
19. Főzőedény
20. Keverő tartozék
21. Spatula
22. Tömítés és turmixkancsó
23. Megfelelő fedő van a turmixkancsóhoz
24. Mérőpohár

Általános figyelmeztetések:

Jelen utasításban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért felelősséget nem vállalunk! A jóállás érvényét veszti! A szakszerűtlen használatból eredő károkért felelősséget nem vállalunk! Gyermekek elől elzárva tartandó! Gyermekek és fogyatékkal élő személyek nem használhatják a terméket! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha nem használja, amikor szállítja vagy felügyelet nélkül hagyja! Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon. A külső gyártású alkatrészek használata a garanciális igény azonnali elvesztésével jár. Csak szakemberrel javíttassa! Tartsa be a készülék tisztítási és karbantartási utasításait. Tárolja a készüléket száraz helyen, gyermekektől, háziállatoktól elkülönítve!

Elektromos biztonság:

Az áramütés veszélye minden elektromos gépnél fennáll! Soha ne merítse a terméket 8/vízbe vagy más folyadékba! Soha ne tartsa a terméket folyó víz alatt! Ne tegye ki a készüléket esőre! Soha ne használja nedves környezetben! A termék szerelését, javítását csak hozzáértő szakember végezheti! Soha ne használjon sérült terméket! Amennyiben sérülést tapasztal, vagy a termék nem működik megfelelően azonnal áramtalanítsa! Ne használja! Mielőtt csatlakoztatja a készüléket ellenőrizze a termék adattábláján feltüntetett elektronikai adatokat. A nem megfelelő áram hálózat használata súlyos károkhoz vezethet, melyre a gyártó felelősséget nem vállal. Nem megfelelő használat! A tápkábelt mindig védje a sérülésektől! Használat előtt mindig ellenőrizze állapotát! Forró felületektől, nyílt lángtól tartsa távol! A terméket mindig le kell választani az elektromos hálózatról, ha már nem használja! Ne használja a terméket fürdőkád mellett! Soha ne használja a terméket fürdés közben!

Általános figyelmeztetés akkukkal és töltőkkel kapcsolatban:

- Az akkut / töltőt ne hozza érintkezésbe nyílt lánggal, tűzzel mert ez robbanáshoz vezethet!
- Ne melegítse fel az akkut, mert ez az alkáli oldat felszabadulásához vagy egy másik

- elektrolitikus vegyület képződéséhez vezethet!
- Ne szerelje szét az akkut mert ez az alkáli oldat felszabadulásához vagy egy másik elektrolitikus anyaghoz vezethet!
 - Ne zárja rövidre az akkut, mert ez sérülésekhez, gyulladáshoz is vezethet, valamint az akkut is károsítja! - Ne próbálja meg tüvel piszkálni az akkut!
 - Ne dobálja, ne ütögesse és ne lépjen rá az akkura!
 - Töltse az akkut 5-35°C-os hőmérséklet között, más esetben az akku megsérülhet! - Kerülje el, hogy az akkut víz érje, vagy egyéb folyadékkal kerüljön kapcsolatba!
 - Ne tegye ki az akkut közvetlen napsugárzásnak, ne használja és ne tárolja lezárt, szellőzetlen gépjárműben, ahol nagy hőmérséklet is létrejöhet!
 - Tartsa távol az akkut gyerekektől!
 - Kerülje az akku folyadékkal való érintkezést! Amennyiben az akkuból folyadék szivárog és az a bőrrel érintkezik, mossa le azonnal bő vízzel! Szükség esetén forduljon orvoshoz! Amennyiben a ruhájára folya, mosószerrel mossa ki rögtön!
 - Ha szokatlan szag távozik az akkuból vagy alkáli oldódást tapasztal, azonnal fejezze be használatát és helyezze el a megfelelő elem- és akkumulátor hulladékgyűjtőbe!
 - Elhasznált akkut ne dobjon háztartási szemétkébe, mert az mérgező vegyületeket tartalmaz! Gondoskodjon róla, hogy az akku az érvényes helyi határozatoknak, törvényeknek megfelelően kerüljön a helyére!
 - Szigetelje le az akku fémérintkezőit ragasztószalaggal a rövidzárlat elkerülése érdekében!

Jó tanácsok:

- 1. Az akkumulátor feltöltése után azonnal távolítsa el a hálózati csatlakozót.!
- 2. A készülék akkumulátorról való üzemeltetése esetén távolítsa el a hálózati csatlakozót (főleg laptop / notebook esetében, ezzel megnövelve az akkumulátor élettartamát)!
- 3. Hálózatról való üzemeltetése esetén vegye ki az akkumulátort!
- 4. Li-Ion/Ni-Cd/Ni-MH akkuk: Mindennapos használat esetén is havonta egyszer merítse le akkumulátorát, majd töltse fel 100%-ra

Elemekre vonatkozó biztonsági szabályok:

Szélsőséges időjárási viszonyoknak soha ne tegye ki az elemeket, mert felrobbanhatnak pl.: nap, fagy. Soha ne dobja tűzbe! Ne feszegesse! Az elemeket ne hagyja a készülékben, ha nem használja, mert a benne levő akkumulátor folyadék kifolyhat és károsíthatja a készüléket! A kifolyt folyadék nem érintkezhet bőrrel, vagy egyéb testrészsel! A kifolyt elem kivételéhez használjon kesztyűt! Amennyiben mégis érintkezett vele azonnal mossa le bő vízzel és forduljon orvoshoz! Soha ne hagyja az elemeket gyermeke vagy háziállata által elérhető helyen, mert fennáll a lenyelés veszélye! A lenyelt elem, mivel a szervezeten belül kifolyhat az akkumulátor folyadék akár halálhoz is vezethet! Fokozottan figyeljen gyermekére! Soha ne hagyjon előtte elemet! Az elemeket tárolja elzártan, fénytől, portól és nedvességtől védve! Soha ne próbáljon újra tölteni nem tölthető elemet, mert felrobbanhat! Az elhasznált elemeket külön erre a célra kihelyezett elemgyűjtő konténerekbe dobja! Soha ne dobja a háztartási hulladéka!

FIGYELEM!

Anyagkárosodás:

- A készüléket kizárólag vízszintes, száraz, csúszásmentes turmixkancsóra helyezze vízálló felületre, hogy ne tudjon leesni, a maximális súlya.
- Soha ne helyezze a készüléket forró felületre pl.: főzőlap
- A keverőfejet csak az 1-3 beállítással szabad használni.
- A turbó funkciót nem szabad használni.
- A turmixkancsót kizárólag a helyén lévő fedéllel használja.
- Ne változtassa meg a készülék helyzetét, amíg van még étel vagy tészta a készülékben.

- Soha ne töltse túl a turmixkancsót, mert különben a tartalom kilökhethet.
- Győződjön meg arról, hogy gőzölés közben soha ne legyen túl sok, vagy hogy túl kevés vizet igényel a készülékben.
- Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül a falra szerelhető szekrény alá, mivel gőz szökik ki a tetőjéről.
- Gőz előállításához csak tiszta ivóvizet használjon.
- Ne működtesse a készüléket üresen, mert ez a motor túlmelegedéséhez vezethet, és sérülten érkezik.
- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- Ne használjon összehúzó vagy súroló hatású tisztítószeret.
- A készülék csúszásmentes műanyag szívólábakkal van felszerelve.
- Mivel a bútorok széles skálájával vannak bevonva, valamint különböző ápolószerekkel is kezelik, nem zárható ki teljesen, hogy ezek az anyagok olyan a környezetvédelmi összetevőket tartalmaznak, amelyek megtámadhatják és felpuhítják a nem csúszó műanyag szívólábakat.
- Ha szükséges, helyezzen csúszásmentes szőnyeget a készülék alá.

Első bekapcsolás és internet csatlakozás:

A Monsieur Cuisine-t bármikor intelligensen használhatja a csatlakozót egy internetcsatlakozóhoz. Az internet kapcsolat csak arra szolgál, hogy bővítse a receptek számát az eszközön, és bejelentkezzen az ügyfélfiókjába.

Hogyan találhat információkat az ÖN WLAN hálózatán:

- Ha nem biztos abban, hogy mi a WLAN hálózata vagy jelszava, íme néhány tipp az információ megtalálásához.
- Nézze meg az útválasztó hátulját vagy alját.
- Ott általában minden szükséges információt, megtalál.

WLAN hálózat neve:

- Ez általában a WLAN név vagy az SSID név alatt, vagy a kettő kombinációjaként említik.
- Érintse meg a kívánt országot.
- Ezek után jön a név.
- Ha ezt látja a Monsieur Cuisine smart listájában, koppintson rá.

A jelszó neve:

- Általában a WLAN jelszó elnevezése vagy WLAN kulcs alatt található.
- Leginkább a WPA, WPA2 vagy hasonló követi zárójelben, ami a titkosítás típusa.
- Ezt követi a jelszó, általában számok és betűk kombinációjaként, vagy csak számok formájában.

Általános információk a WLAN-ról:

- A WLAN hálózatba való bejelentkezés csak az első csatlakozáskor vagy azután a módosításokat hajtott végre a WLAN hálózaton.
- Megjegyzi az a hálózatot, amelyhez egyszer csatlakozott, és automatikusan újra csatlakozik.

Első bekapcsolás:

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő fali aljzathoz. A fali aljzatnak a csatlakoztatás után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie. Csak annyi kábelt húzzon ki a kábelrekeszekből, amennyi szükséges.
2. Állítsa a BE/KI kapcsolót jobbra hátul I állásba a képernyő most világít. Néhány másodperc múlva megjelenik a képernyő, ahol válassza ki a nyelvet. Érintse meg a kívánt nyelvet és a

- meglévőt, majd érintse meg a MENTÉS gombot.
3. Érintse meg a kívánt országot, majd érintse meg KÖVETKEZŐ gombot.
 4. Megjelenik az összes látható WLAN hálózat lista.
 5. Csúsztassa az ujját a képernyőn felfelé a görgetéshez.
 6. Egy ujjal érintse meg a WLAN hálózatot.
 7. Ha a hálózat nem védett, a kapcsolat most megtörténik létre kell hozni. Érintse meg a GREEN BLY felugró ablakot, amelyben meg kell adnia a WLAN jelszót.
 8. Belépés után nyomja meg a pipával ellátott gombot. Ehhez a kapcsolat létrejön.
 9. Az új ablakban létrehozhat LIDL fiókot, bejelentkezhet meglévő LIDL fiókjába, vagy mindkettőt kihagyhatja.

- Az első kiválasztásakor a WLAN hálózatok keresése automatikusan megtörténik.
- Az összes talált WLAN hálózat megjelenik egy listában.
- Érintse meg az ujjával a KIHAGYÁS lehetőséget, ha nem szeretne csatlakozni az internethez, és erősítse meg választását.
- Az alábbiakban röviden bemutatjuk a szoftvert.
- Érintse meg a képernyőt a következő lépéshez / A bevezető befejezés után a START menü AP a képernyőn.
- Érintse meg a KIHAGYÁS gombot, ha egyiket sem szeretné megtenni.
- Érintse meg a BEJELENTKEZÉS gombot, hogy bejelentkezzen meglévő LIDL fiókjába.
- Csak kövesse a képernyőn megjelenő fiókot.
- Olvassa el a következő részt új LIDL fiók létrehozásához.

MEGJEGYZÉS: Regisztrálhatja a MC smart készülékét a LIDL online fiókjával vagy a LIDL PLUS fiókjával.

Új fiók: amikor az új MC smartot regisztrál, a rendszer automatikusan új fiókot hoz létre. Ez mindig az aktuális LIDL előírásoknak megfelelően.

Hozd létre az első LIDL fiókot:

Ha még nincs LIDL fiókja, de szeretné élvezni az új MC smart minden előnyét, hozzon létre fiókot most.

10. Érintse meg a LIDL FIÓK LÉTREHOZÁSA pontot.
11. Írja be kétszer az e-mail címét, majd egy jelszót.
12. Nyomja meg a nyíl gombot a megerősítéséhez. Egy új ablak jelenik meg a képernyőn. E-mail kódot küldünk a megadott e-mail címre.
13. Írja be az e-mailben kapott kódot a mezőbe.
14. Koppintson a zöld nyílra a kulcs jobb oldalán.
15. Jelölje be a négyzetet az Általános Szerződési Feltételek elfogadásához. Egyetlen fiók sem jön létre hozzájárulás nélkül.
16. Érintse meg az alsó gombot a LIDL FIÓK létrehozásához, ha ez megtörtént egy rövid üzenet jelenik meg a képernyőn. Egy új ablak automatikusan megnyílik.
17. Az adatvédelmi ablakban megadhatja, hogy mely adatok legyenek. Az aktiváláshoz koppintson a kis négyzetekre, vagy azonnal érintse meg a MINDENKINEK BEJELENTÉSE lehetőséget. Ha nem akar aktiválni semmilyen szolgáltatást, vagy csak az egyik, érintse meg a BEÁLLÍTÁSOK ELFOGADÁSA lehetőséget.
18. Az alábbiakban röviden bemutatjuk a szoftvert. Érintse meg a képernyőt a következő lépéshez. Érintse meg a képernyőt a következő lépéshez. A vége után a bevezetőben megjelenik a START MENÜ képernyő.

A turmixkancsó használata:

- A pengeszerezvény élelmiszer aprítására szolgál.
- A turmixkancsót soha nem szabad a pengeszerezvény nélkül használni, mivel a pengeszerezvény tömíti a turmixgépet.
- A pengeszerezvény eltávolításához a következő szerint járjon el.
- Helyezze vízszintesen a turmixkancsót.
- Nyomja meg a kioldó kart az alsó a turmixkancsó oldalát úgy, hogy az a nyitott zár szimbólumra mutasson.
- Óvatosan húzza ki a pengeszerezvényt végi a tetejét.

A pengeszerezvény behelyezéséhez a következőképpen járjon el:

1. Helyezze vízszintesen a turmixkancsót.
2. Helyezze be felülről a pengeszerezvényt. Kérjük vegye figyelembe, hogy a pengeszerezvény alján található két bütyköt át kell nyomni a turmixkancsó alján lévő két mélyedésen.

Helyezze be a turmixkancsót:

1. Helyezze a turmixkancsót a foglalatba. Az eleje a fogantyúval ÖN felé néz.
2. Nyomja le enyhén a turmixkancsót, amíg a helyére nem kerül.

A fedél felszerelése:

1. Helyezze vissza a turmixkancsó fedelét úgy, hogy reteszeléssel zár szimbólumai a turmixkancsón lévő nyílásokkal szemben legyenek.
2. Mindkét kezével forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban. Csak akkor, ha a fedél megfelelően le van zárva, a készülék indulhat. Hangjelzés jelzi, hogy a készülék használatra kész.

A turmixkancsó eltávolítása:

1. Forgassa el a fedelet mindkét kezével az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le.
2. Vegye le a turmixkancsót.

A készülék bekapcsolása:

- Állítsa BE/Kikapcsolót hátul, jobbra.
- A képernyő világít.
- Egy idő után hangjelzés hallható, és a képernyőn megjelenik a SMART MENÜ.

Képernyő:

- A képernyő az összes beállítást és működési értéket mutatja.
- Ha nincs aktív funkció és nem történik művelet 5 perc múlva hangjelzés hallható.
- Ezenkívül egy párbeszédablak jelenik meg a képernyőn, amely vissza számolja az időt, amíg a készülék készenléti állapotba kerül.
- Nyomja meg a párbeszédpanel gombját vagy a vezérlőtárcsát tartsa aktívan a készüléket.
- Ha a készülék készenléti állapotban van, egyszerűen nyomja meg vagy forgassa el a vezérlőtárcsát a készülék felébresztéséhez.
- Az értékek vezérlése és beállítása az érintőképernyőn a vezérlőtárcsán keresztül történik.
- Mindkét típusú művelet lehetséges.
- A beállításokat a gombok megérintésével vagy csúsztatásával és elforgatással végezheti el.

A vezérlőtárcsa:

- A vezérlőtárcsa megnyomása aktiválja a megjelölt funkciót.
- A beállítások módosításához használja a vezérlőtárcsát.

- A beállítások általában azonnal megjelennek a képernyőn, mert pl.: görgethet a listák között, vagy kiválaszthatja a menü elemeket a vezérlőtárcsa elforgatásával.
- A beállítások mindig csak az aktivált funkcióra vonatkoznak (pl.: idő, hőmérséklet, program sebessége)

A főzés alapvető beállítása:

- Érintse meg a gomb egyikét, és a jobb oldalon megnyílik egy mező a megfelelő érték beállításához.

Gyári beállítások:

- A gyári beállítások visszaállítása törli az összes beállítást és a főzési előzményeket.
- Nyomja meg a BEÁLLÍTÁSOK = GYÁRI BEÁLLÍTÁSOK VISSZAÁLLÍTÁSA.
- Érintse meg az IGEN gombot a funkció elindításához. Az otthon rövid időre megjelenik a képernyő, majd a nyelv menü. Érintse meg a kívánt nyelvet, majd a mentés gombot.
- Most válassza ki a WIFIT, és írja be a WLAN kulcsot/jelszót. Érintse meg a pipát a bejegyzés mentéséhez.
- Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

Főzőpilóta:

- A Monsieur Cuisine intelligens lépésről lépésre végig vezeti a kiválasztott recepten innen ered a név irányított főzés.

Általános információk a Főzőpilótáról:

- A Monsieur Cuisine smart készülék memóriájában számos recept található.
- Amikor csatlakozik az internethez, és a tag account további receptek betöltődnek a memóriába.
- Ne felejtse bejelentkezni.

Menük előhívása:

- Nyomja meg a RECEPTEK gombot.
- Megtalálható pl.: a START menüben vagy a bal felső sarokban.
- Ha ki szeretne lépni egy receptből, a következőképpen járjon el: nyomja meg a gombot a bal felső sarokban. A következő ablakban elmentheti a recept aktuális lépését. Megjelenik a recept kezelőoldala. Nyomja meg a bal felső sarokban lévő nyílbillentyűt a fő receptmenü megnyitásához.
- Csak a készülék teljes összeszerelése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a fali aljzatba.
- A hálózati csatlakozódugót csak megfelelően felszerelt és könnyen hozzáférhető fali aljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a névleges specifikációnak.
- A fali csatlakozóaljzatnak a készülék csatlakoztatása után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábelt ne sértsék meg éles szélek vagy forró pontok. Ne tekerje a tápkábelt a készülék köré.
- A készülék kikapcsolás után sincs teljesen leválasztva a hálózatról.
- A teljes leválasztáshoz húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel soha ne legyen botlásveszélyes, és senki ne akadhasson bele, vagy ne lépjen rá.
- Tartsa távol a tápkábelt a forróságtól, felületek (pl. főzőlapok).
- A készülék használatakor ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne szoruljon be vagy zúzódjon be. Amikor kihúzza a hálózati csatlakozót a fali aljzathoz, mindig a csatlakozót húzza, és soha ne a kábelt.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót. a fali aljzatból, ha hiba van, amikor nem használja a robotgépet, a robotgép össze- vagy szétszerelése előtt, a robotgép tisztítása előtt zivatar idején.
- Ne használja a robotgépet, ha a készüléken, a tartozékokon vagy a tápkábelén látható sérülések vannak.
- A veszélyek elkerülése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.

Tippek a feldolgozáshoz keverés, pürésítés, felverés:

Étel	Mennyiség	Beállítás	Idő
Kemény tejszint, kemény habbá verjük	200 g	4	1 perc 30 mp-ig állandó ly ellenőrzése
Gyümölcs, nyersen püré	250 g	9	1 perc
Zöldségek, főtt püré	250 g	9	45 mp
Zöldségek, nyersen, püré	250 g	9	1 perc

Étel	Mennyiség	Beállítás	Idő
Mandula	200 g	10	10 mp
Alma (darabokban)	600 g	5	6 mp
Zsemle	1 g	8	20 mp
Hajdina	250 g	10	1 p
Káposzta piros/fehér	500 g	6	8 mp
Sárgarépa (szeletekre vágva)	500g	6	8 mp
Csokoládé/csokoládé bevonat	200 g	8	15 mp
Kávébab	100 g	10	45 mp
Fokhagyma	1 szegfűszeg	8	5 mp
Gyógynövények	20 g	6	8 mp
Jégkockák	250 g	5	10 mp
Lenmag	100 g	10	15 mp
Hús (fagyasztott)	100 g	8	16 mp
Diófélék	200 g	10	10 mp
Zab	250 g	10	1 p 30 mp
Hagyma	1 g	6	8 mp
Paprika	20 g	10	20 mp
Mák	250 kg	9	35 mp
Burgonya (darabokban)	1 kg	5	10 mp
Rozs	250 g	10	1 p 30 mp
Szezámmag	50 g	10	10 mp
Tönköly	250 g	10	1 p 30 mp
Fűszerek	20 g	10	20 mp
Cukor	100 g	10	20 mp
Búzabogyó	250 g	10	1 p 30 mp
Búzabogyó	500 g	10	2 p

Referenciaértékek gőzöléshez:

- Az étel behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a pároláskor 2/3 vagy a főzőedény rései üresek maradjanak.
- Csak így lehetséges a gőz szabadon terjedése és az összetevők egyenletes főzése.
- A mérőpoharat le kell venni a fedőről, mielőtt a főzőedénnyel párolnánk.

Étel	Mennyiség	Főzési idő
<i>Zöldségek</i>		
Spárga, egész lándzsa	500 g	18 p
Bab, zöld egész	500 g	10 p
Brokkoli	500 g	12 p
Kelbimbó egészben	500 g	12 p
Káposzta, apróra vágva	500 g	12 p
Sárgarépa (kb. 3 mm-es szeletek)	500 g	12 p
Sárgarépa egészben, nagyon vékony szeletek	500 g	12 p
Karfiól, rózsában	500 g	15 p
Cukkini (kb. 5 mm-es szeletek)	500 g	12 p
Édeskömény (kb. 1 cm-es szeletek)	500 g	12 p
Karalábé (kb. 1 cm-es szeletek)	500 g	15 p
Póréhagyma (kb. 1 cm-es karikák)	500 g	6 p
Mangetout, egészben	200 g	8 p
Gomba, szeletelve	250 g	15 p
Borsó, fagyasztott	250 g	8 p
Bors (kb. 1cm-es borsozás)	500 g	10 p
Burgonya, hámozott és negyedelt	800 g	15 p
Burgonya, kicsi, bőrös	800 g	15 p
Spenót, friss	250 g	7 p
<i>Gyümölcsök</i>		
Alma, negyedelve	500 g	12 p
Sárgabarack, félbevágva	500 g	10 p
Őszibarack, félbevágva	500 g	10 p
Körte, negyedelve	500 g	12 p
Szilva, félbevágva	500 g	12 p
<i>Húsok</i>		
Csirkemell filé, adag méretű darabokban	500 g	12 p
Csirkemell filé egészben	150 g	15 p
Húsgolyók	500 g	15 p
Pulykafilé, adag méretű darabokban	500 g	12 p
Pulykafilé, darabokban	150 g	15 p
<i>Halak</i>		
Kagyló	1 kg	15 p
Pollock filé	1-4 db 200 g egyenként 2 cm vastag	12 p
Garnélarák, nyersen	250 g	10 p
Lazac filé	1-4 db 300 g egyenként 3-4 cm vastag	12 p
Pisztráng egészben	2 db, egyenként 250 g	15 p

Vákuum alatt:

- Helyezze az élelmiszert egy vákuumzáró zacskóba, és vákuummal zárja le vagy fagyasztó zsákba rakja bele.
- Helyezze a fagyasztózsákot a vízbe úgy, hogy a nyílása felfelé nézzen, és nyomja ki az összes levegőt.
- Végül szorosan zárja le a zacskót kapcsokkal.
- Helyezze a főzőedényt a turmixkancsóba.
- Töltse fel a turmixkancsót forró vízzel, egészen a főzőedény felső szélé alá.
- Helyezze a zacskót a főzőedénybe, és finoman nyomja vízbe, amíg teljesen el nem fedti.
- Helyezze a fagyasztózsákot a főzőedénybe úgy, hogy a tasak nyílása a kapcsokkal felfelé nézzen.
- Ha szükséges, adjunk hozzá még egy kevés forró vizet.
- Ügyeljen azonban a turmixgép maximális töltési szintjére.
- A legjobb, ha az ételt főzés után egy serpenyőben rövid ideig megpirítjuk.

Termék	Súly (kb. 4 adag)	Főzési idő	Ritka	Közepesen átsütve	Közepes	Fok száma
<i>Húsok</i>						
Szarvas nyereg, csontozott	600 g	1 óra	-	52°C	55°C	62°C
Marha steak	4 db egyenként 180 g 2-3 cm vastag	1 óra	52°C	55°C	58°C	62°C
Bélszín	800 g	2 óra	-	54°C	59°C	-
Sertés nyak	800 g	2 óra 30 p	-	60°C	65°C	72°C
Sertés szűzpecsenye	600-800 g	1 óra 30 p	-	56°C	59°C	63°C
Csirkemell	4 db 150 g egyenként 3-4 cm vastag	50 p	-	-	-	70°C
Kacsamel	2 db 300 g egyenként 2-3 cm vastag	70 p	-	58°C	60°C	70 °C
Bárányfilé	500 g	45 p	-	62°C	65°C	70°C
<i>Halak</i>						
Lazac filé	4 db 125 g egyenként 2-3 cm vastag	40 p	40°C áttetsző	45°C-on	50°C	65°C-on sütjük
Királyrák	20 db	25 p	40°C áttetsző	45°C-on	50°C	56°C-on sütjük
<i>Zöldségek</i>						
Zöld spárga	400 g	20 p	-	-	-	85°C
Sárgarépa	400 g (vastag sárgarépa félbevágva)	1 óra	-	-	-	85°C
Zöldbab	400 g	1 óra	-	-	-	85°C

<i>Gyümölcsök</i>						
Ananász/őszibarack /sárgabarack/ cseresznyét megmossuk, megtisztítjuk kimagozzuk és tetszés szerint feldaraboljuk	400 g	1 óra	-	-	-	85°C
Almát/körtét megmossuk, megtisztítjuk kimagozzuk és szeletekre vágjuk	400 g	25 p	-	-	-	85°C

Lassú főzés:

- A lassú főzés program valamilyen folyadékban főzi meg az ételt.
- Ízléstől és a felhasznált terméktől függően ez lehet pl.: húsleves, gyümölcsle, víz, bór.
- Fűszerek és további élelmiszerek tetszés szerint hozzáadhatók.

Termék	Súly (kb. 4 adag)	A recept lépése	Főzési idő	Hőfok
<i>Húsok</i>				
Marhasült, főtt filé	800 g egy darabban	Helyezze a turmixgép kannába 1l húslével.	6 óra	85°C
Marha gulyás	800 g 2 x 3cm-es kockákban	Tegye a turmixkancsóba 500 ml húslével.	4 óra	85°C
Sertés szelet	800 g egy darabban	Helyezze a turmixgép kannába 1l húslével	6 óra	85°C
Sertés gulyás	800 g 2 x 3cm-es kockákban	Tegye a turmixkancsóba 500 ml húslével	4 óra	85°C
Csirke szelet	800 g csíkokban kb. 1cm -es vastag	Helyezze a turmixgép kannába 500 ml húslével.	1 óra	90°C
<i>Halak</i>				
Halpaprikás	1 kg zöldséget megtisztítunk, megmossuk és falatnyi darabokra vágunk 500 g főzésre kész bór nélkül adjuk hozzá a halat, a halfilét falatnyi darabokra vágva,	Helyezze a zöldségeket a turmixkancsóba 1l zöldség vagy halalaplével.	2 óra Max. 30 p	85°C 70°C

	fűszerezjük			
MEGJEGYZÉS: a halat csak a végén tegyük a pörkölthöz. Ez nem lehet főtt több mint 30 percig, hogy ne essen szét.				
<i>Zöldségek</i>				
Zöldség pörkölt	1 kg zöldséget megtisztítunk, megmosunk és falatnyi darabokra vágunk, fűszerezjük	Tegye a zöldségeket a turmixkancsóba 1l zöldségalaplével.	2 óra	85°C
<i>Gyümölcsök</i>				
Compole	800 g gyümölcs, megmosva kimagozott és max. 2 cm-es kockákra	A megtisztított turmixkancsó 100 ml vízzel és 3ev. Cukorral.	2 óra	90° C
Almaszós, szilvapüré	1,2 kg gyümölcs, megmosva kimagozott és max. 2 cm-es kockákra	A megtisztított turmixkancsó 200 ml leszűrt gyümölcslével.	5 óra, majd a helyén lévő mérőpohárral pürésítjük 1 p-ig 10-es sebességen	80°C

Erjedés:

- Fűszerekkel, gyógynövényekkel, diófélékkel vagy gyümölccsel tetszés szerint finomíthatja a késztermékeket.

Receptek	Hozzávalók	Ferment gomb	
		Főzési idő	Hőfok
Joghurt 5 db 200 g-os üveg	900 ml szobahőmérsékletű tej (UHT tej, 3,5% zsír) 100 g natúr joghurt (3,5% zsír)	8 óra	40°C
Krémsajt	1500 ml hideg tej (friss tej, 3,5% zsírtartalmú) 200 g tejföl (10% zsír)	10 óra	65°C
Édes élesztős tészta	Kész édes élesztős tészta, ennek receptjét fájljaink között találja	1 óra	50°C
Sós élesztős tészta/kenyértészták	Kész sós élesztős tészta, ennek receptjét fájljainkban között találja.	1 óra 30 p	50°C

Turmix:

- A gyümölcsöket és a zöldségeket mindig meg kell mosni ó, meg kell tisztítani, hámozni, ki kell szedni a magházat és darabokra kell vágni, mielőtt feltesszük őket a turmixkancsóba.
- A legjobb eredmény érdekében tegye a hozzávalókat a turmixgépbe max. 1l jelölésig.

Smoothie gomb			
	Lágy gyümölcsből és zöldségekből készült turmixhoz.	1 p 30 mp keményebb gyümölcsből és zöldségből készült turmixhoz.	2 p egy kemény gyümölcsből és zöldségből készült turmixhoz.
Gyümölcs (mosott, megtisztított, hámozott, magház és kockákra vágva)	Bogyók, banán, szőlő, érett kivi, citrus pép, dinnye, maracuja, cseresznye, mirabelle, szilva	Mango, keményebb kivi, alma, körte, őszibarack, sárgabarack, rebarbara, nektarin	Szilárdabb alma, keményebb körte, keményebb nektarin
Zöldségek (megmosva, megtisztítva, meghámozva, és feldarabolva)	Paradicsom, avokádó, uborka, salátalevél (szár nélkül/szár)	Zeller, cékla (főtt), csemegekukorica (konzerv), paprika, újhagyma, kelkáposzta (szár nélkül), édeskömény, paprika	Sárgarépa, retek, cukkini, karalábé, zellergyökér, vörös tök, salátalevél szárral
Egyéb	Mogyoróvaj, gyógynövény levelek, fűszerek (pl.: fahéj, gyömbér, vanília) édesítőszer (pl.: méz, agave szirup)	Zabpehely, fagylalt	Zúzott jég, dió

VESZÉLY!

Sérülésveszély/forrászás vágás miatt:

- Soha ne hagyja ki a biztonsági funkciókat!
- Soha ne nyúljon a forgó késekbe.
- Ne érintse meg a forgó részeket kanalakkal vagy hasonló eszközökkel.
- Tartsa távol a hosszú haját és a bő ruházatát a forgó alkatrészekről.
- Ne feledje, hogy a kések a készülék kikapcsolása után is rövid ideig forognak.
- Vegye figyelembe, hogy a pengeszervelvény, a turmixkancsó, valamint a reszelő és vágótárcsa pengéi nagyon élesek.
- Soha ne érintse meg a pengéket pusztán kézzel, hogy elkerülje a vágásokat.
- Kézi öblítéskor használjon olyan tiszta vizet, hogy jól látja a pengéket, hogy ne sérüljön meg a nagyon éles pengéken.
- Kerülje a gőzölő tartozékainak fedelének kinyitását a főzési folyamat során, mert forró gőz távozik.
- Győződjön meg arról, hogy a forró gőz távozik a gőzölő tartozékok fedelének gőznyílásain keresztül.
- Soha ne takarja el ezeket a nyílásokat, mert különben a fedél kinyitásakor a készülékben hirtelen kilépő kilépő gőz keletkezhet.
- Ha fel akarja nyitni a gőzölő tartozékainak fedelét, óvatosan emelje fel a fedelet először hátul, hogy a kilépő gőz el legyen vezetve Öntől.

Biztonsági funkciók:

- A sérülésveszély minimalizálása érdekében a konyhai robotgép csak akkor indítható el, ha bizonyos tartozékokat megfelelően összeszerelték.

VESZÉLY! Sérülésveszély!

- Soha ne hagyja ki a biztonsági funkciókat!
- Az alapelv: jelölés +/Ahol a lakat szimbólumokat és egy pontot látja, ugyanaz az elv érvényesül.

- ✓ A felső tartozék elhelyezése: Szerelje fel a felső tartozékot úgy, hogy a z jelzés a nyitott zár szimbólumra mutasson.
 - ✓ 2. Forgatás az óramutató járásával megegyező irányba: Forgassa el a felső tartozékot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattann.
 - ✓ 3. Megfelelő összeszerelés: Ha a tartozékokat megfelelően összeszerelték, a jelzés a zárt szimbólumra mutat.
- Ennek eltávolításához forgassa el a felső tartozékot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a jelölés a nyitott zár szimbólumra mutat. Ezután leveheti a tartozékot.

A turmixkancsó fedele:

- A fedélen található a / zár szimbólum, amellyel a fedelet a turmixkancsóhoz rögzítheti.
- A turmixkancsó tetején nincs jelölés.
- Tegye rá a fedelet enyhén eltolva.
- Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyezően (a zárt zár szimbóluma felé), amíg a helyére nem kattann.
- Az eltávolításhoz fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba (a nyitott zár szimbóluma irányába), amíg fel nem tudja emelni a fedelet: a készülék működése közben eltávolíthatja az ételnyomót és a mini mérőpoharat.

Tápellátás:

VESZÉLY! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ne dugja be a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba, amíg a konyhai robotgépet teljesen össze nem szerelte a rendeltetésének megfelelően.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót olyan fali aljzatba, amely megfelel a készüléken található műszaki adatoknak.
- A fali aljzatnak a csatlakoztatás után is könnyen elérhetőnek kell lennie.
- Be- és kikapcsolás, valamint a sebesség beállítása.
- A tárcsával kapcsolja be és ki a készüléket, és válassza ki a sebesség beállítást.

A pengeszerelvény használata:

VESZÉLY! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A pengeszerelvény pengéi nagyon élesek.
- Ne érintse meg őket.
- Szerelje fel a fűrészlapvédőt.
- A fűrészlapvédő eltávolítása: Húzza el a középen lévő fűrészlapvédőt kissé távolabb a pengeszerelvénytől, és felfelé húzva távolítsa el.

A fűrészlapvédő felszerelése:

- Helyezze be a pengeszerelvényt a fűrészlapvédőbe felülről.
- Győződjön meg arról, hogy mindkét penge teljesen védett.

Alkalmazási terület:

- A pengeszerelvény alkalmas hagyma, fűszernövények, zöldségek, gyümölcsök, parmezán és hús aprítására.

A keverőszerelvény használata:

Alkalmazási terület: A keverőegység könnyű tészta keverésére (pl. piskótakeverék, palacsintatészta) és élesztőtészta (pl. pizzatészta) dagasztására alkalmas.

FIGYELEM! Anyagkárosodás veszélye! A készülék nem alkalmas nehéz tészták (pl. teljes kiőrlésű kenyértészta) vagy nagy mennyiségű tészta készítésére. Lehetőség van nagy mennyiségű tészta adagonkénti feldolgozására.

A habverőkorong használata:

- Felhasználási terület: A habverőkorong alkalmas tejszínhab vagy tojásfehérje felverésére és emulgeálásra (pl. majonéz).

A reszelő és a vágókorong használata:

- Felhasználási terület: A reszelő- és vágótárcsa alkalmas zöldségek, gyümölcsök, burgonya és sajt reszelésére és vágására.
- Mindkét oldal használható.
- Az egyik oldalon a reszeléshez, a másik oldalon a szeletek vágásához.
- A használni kívánt eszköznek felül kell lennie.

VESZÉLY! Vágás miatti sérülésveszély!

- Ne feledje, hogy a turmixkancsó pengéi nagyon élesek.
- Soha ne érintse meg a pengéket pusztán kézzel, hogy elkerülje a vágásokat.
- A turmixkancsó üritésekor ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a pengéket kicsit megrázhatja.

Hibaelhárítás:

- Ha készüléke nem működik megfelelően, kérjük, először próbálja ki ezt az ellenőrzőlistát. Lehet, hogy csak egy kisebb probléma van, és Ön is meg tudja oldani.

VESZÉLY! Áramütés veszélye!

- Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket.

Hiba	Lehetséges okok / cselekvés
Nincs funkció	<ul style="list-style-type: none">• Csatlakoztatták a készüléket a tápegységhez?• Ellenőrizze a csatlakozást. A konyhai robotgép csak akkor indítható el, ha bizonyos tartozékok megfelelően vannak összeszerelve (lásd: „Biztonsági funkciók” az oldalon)
A készülék működés közben erősen vibrál vagy elmozdul	<ul style="list-style-type: none">• Vegye figyelembe a maximális mennyiséget és az étel javasolt elkészítését.• A szívólabaknak tisztának és száraznak kell lenniük.
Pengeszervelvény / keverőegység / habverőtárcsa / turmixkancsó: a munkaeszköz nem forog, csak nagy nehézségek árán forog	<ul style="list-style-type: none">• Azonnal kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és ellenőrizze a következőket:<ul style="list-style-type: none">✓ Túllépte a maximális mennyiséget?✓ Van-e eltömődés (pl. ínák, porc) a tartályban?✓ Túl nagyok az összetevők darabkái?
A reszelő és a vágótárcsa leállítja a forgást.	<ul style="list-style-type: none">• Túl nagy nyomást gyakorolt?• Van-e idegen tárgy a készülékben?
A maradék összetevők a nagyobb és vágótárcsa tetején maradnak.	Nem hiba, technikai okokból apró maradékok maradtak.
Reszelő és vágókorong: az összetevők feldolgozása már nem megfelelő	<ul style="list-style-type: none">• Kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozó, és alaposan ellenőrizze a következőket:<ul style="list-style-type: none">✓ Nem szorultak be hozzávalók a pengékbe? Ha igen, kérjük, távolítsa el őket.✓ A működő tartály a maximális töltési szintig meg van töltve?✓ Üritse ki, mielőtt folytatná a munkát.

Tűzbiztonság:

A termék egyes részei használat közben átforrósodhatnak! Soha ne nyúljon szabad kézzel a forró felületekhez! Ne használja a terméket gyúlékony, robbanékony tárgyak, gázok, folyadékok közelében! Ne használja a terméket függöny mellett! Biztosítsa a termék számára a szabad szellőztetést!

Tisztítás:

Tisztítás előtt a terméket mindig áramtalanítsa, vegye ki az elemeket. Kerülje a súroló, karcoló anyagokat. Ne használjon maró, savas vegyszereket tisztításhoz! Ne merítse folyó víz alá. A motorházat nedves puha ronggyal törölje át, majd törölje szárazra. Érdemes saját dobozában tárolni, száraz, por védett helyen! Éles részek takarításához viseljen kesztyűt!