

# Masterchef Gourmet

## Masterchef Gourmet +



EN

NL

ES

TR

PL

ET

LT

LV

BG

BS

CS

HU

HR

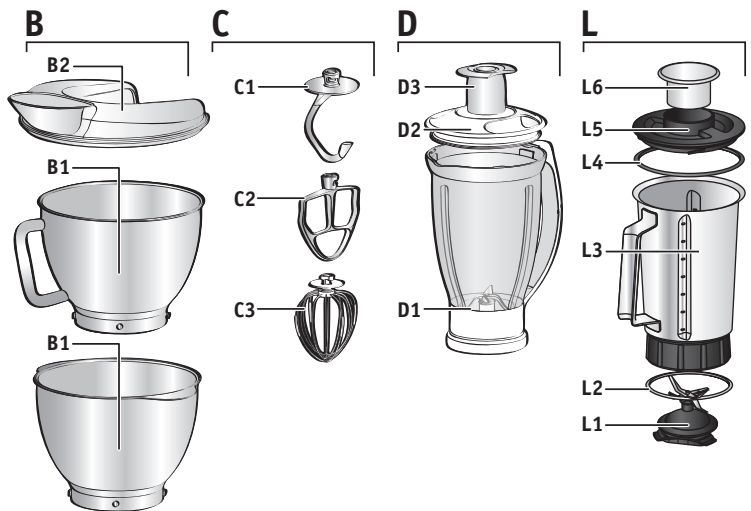
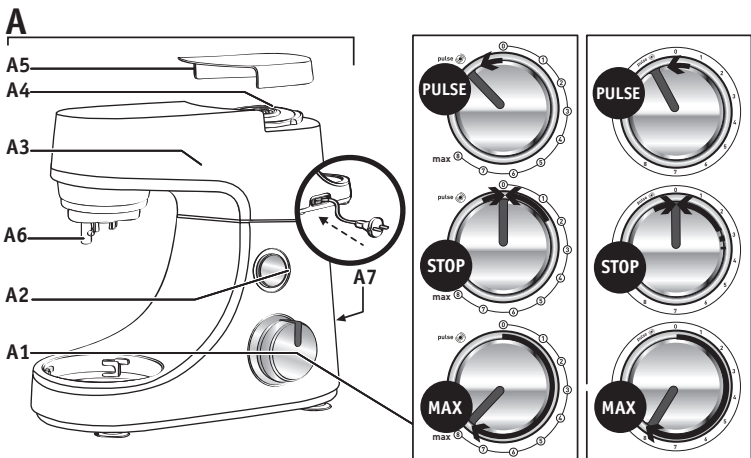
RO

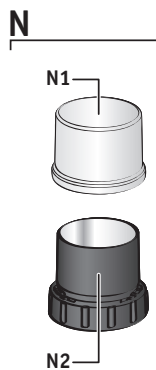
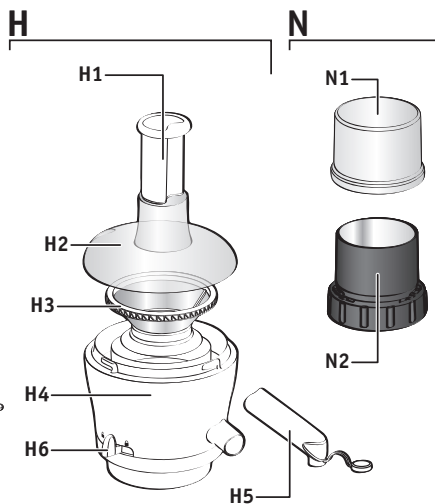
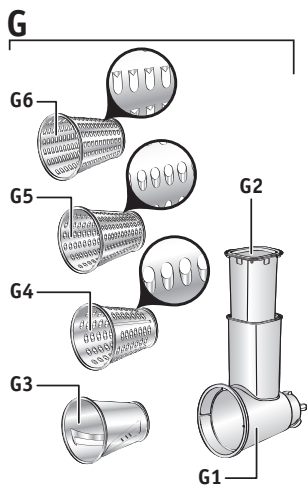
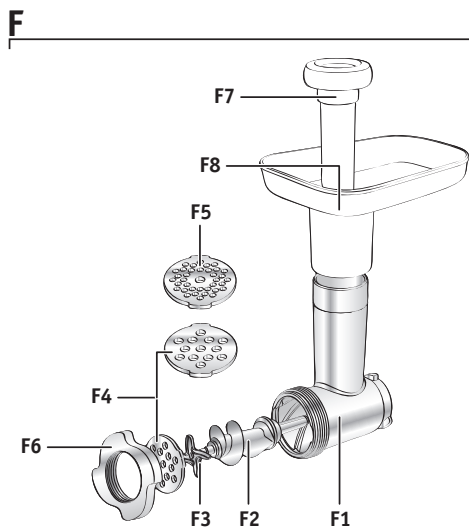
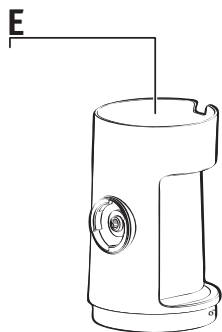
SK

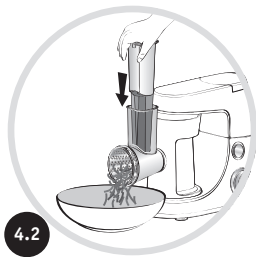
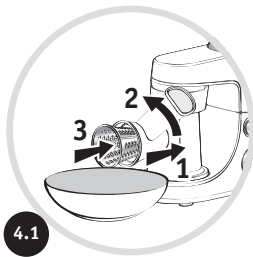
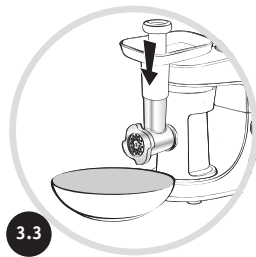
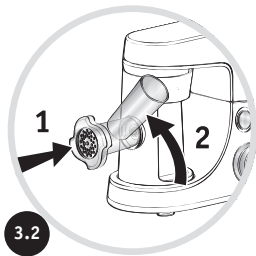
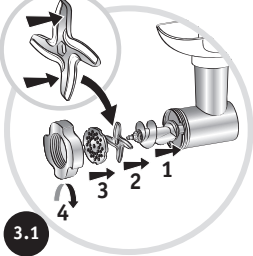
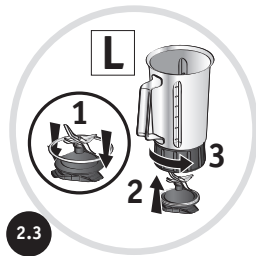
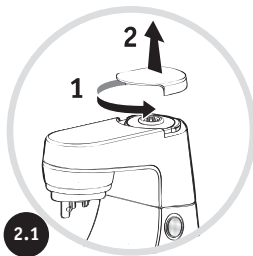
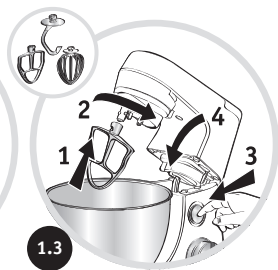
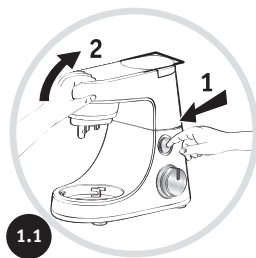
SL

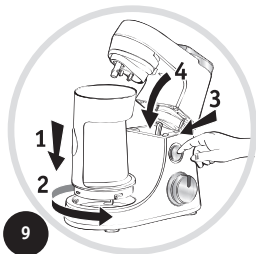
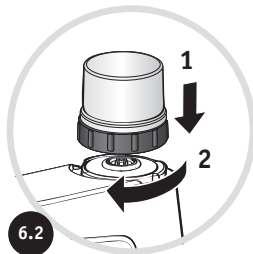
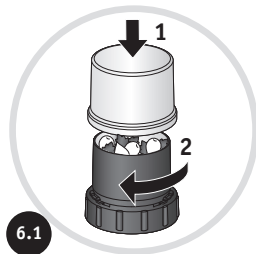
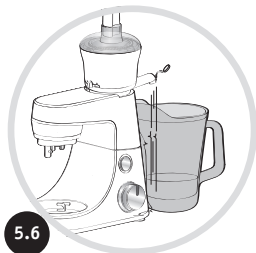
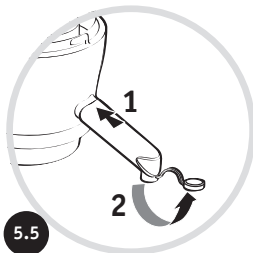
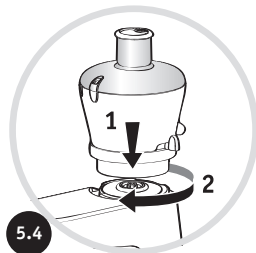
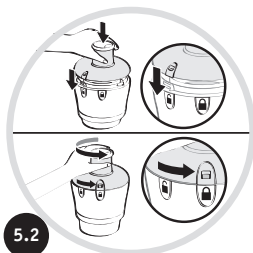
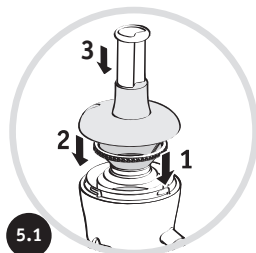
SR

UK









**Uzmanību :** Pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, rūpīgi izlasiet drošības vadlīniju bukletu un norādījumus.

## IEDARBINĀŠANA

- Pirms pirmās izmantošanas visus piederumus nomazgājiet ziepjūdenī (izņemot adapteri (E): skatīt nodaļu par tīrīšanu). Noskalojiet un noslaukiet.
- Nolieciet iekārtu uz gludas, tīras un sausas virsmas, pārliecinieties, ka regulatora taustiņš (A1) ir pozīcijā "0", pieslēdziet ierīci strāvai.
- Ir vairāki veidi, kā to iedarbināt (skatīt A1 diagrammu):
  - **Darbība ar pārtraukumiem (pulse):**  
Pagrieziet regulatora taustiņu (A1) pozīcijā "pulse", veicot secīgas darbības, lai labāk kontrolētu gatavošanas procesu.
  - **Nepārtraukta darbība:**  
Pagrieziet regulatora taustiņu (A1) vēlamajā pozīcijā no "1 līdz 8/maks", ņemot vērā veicamo darbību. Gatavošanas laikā jūs to varat mainīt.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet taustiņu (A1) "0" pozīcijā.

**Svarīgi: ierīci var iedarbināt vienīgi tad, ja uzlika (A5) un uzgalis (A3) ir nostiprināti. Ja darbības laikā noņemat uzliku (A5) un/vai uzgali (A3), ierīce uzreiz apstājas. No jauna nostipriniet uzliku un/vai uzgali, vadības taustiņu (A1) pagrieziet "0" pozīcijā un veiciet parastās darbības, lai iedarbinātu ierīci, izvēloties vajadzīgo ātrumu.**

## 1 - MAISIŠANA / MĪCĪŠANA / PUTOŠANA / EMULSIJAS GATAVOŠANA / KULŠANA

Atkarībā no sastāvdaļām nerūsējošā tērauda traukā (B1) ar vāku (B2) jūs varat sagatavot līdz pat 1,8 kg vieglas mīklas.

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Nerūsējošā tērauda trauks (B1), Vāks (B2), Mīcītājs (C1), maisītājs (C2) vai daudzaru slotiņa (C3).

### 1.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

Rīkojieties atbilstoši 1.1.–1.4. diagrammā sniegtajiem norādījumiem.

### 1.2 - IEDARBINĀŠANA

- Ieslēdziet ierīci, pagriežot regulatora taustiņu (A1) vēlamajā pozīcijā, saskaņā ar recepti.
- Jūs gatavošanas laikā varat pievienot produktus caur vāka (B2) atveri.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet taustiņu (A1) "0" pozīcijā.

#### Ieteikumi:

**MĪCĪŠANAI** (Maksimālais lietošanas laiks: 13 minūtes).

- Izmantojiet mīcīšanas piederumu (C1) ar "1" ātrumu. Jūs varat samīcīt līdz 500 g miltu (piemēram: baltmaize, graudu maize, drupaču mīkla, smilšu mīkla u. c.).

**MAISIŠANAI** (Maksimālais lietošanas laiks: 13 minūtes).

- Izmantojiet maisītāju (C2) ar ātrumu "1 līdz 8/maks".

- Jūs varat samaisīt līdz 1,8 kg vieglas mīklas (pīrāgiem, cepumiem utt.).

- **Nekad neizmantojiet maisītāju (C2) smago mīklu mīcīšanai.**

- **PUTOŠANAI / KULŠANAI / EMULSIJAS GATAVOŠANAI** (Maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes).
- Izmantojiet daudzزارu slotiņu (C3) ar ātrumu "1 līdz 8/max".
- Jūs varat sagatavot: majonēzi, ķiploku mērci, citas mērces, saputot olu baltumus (līdz astoņiem olu baltumiem), putukrējumu (līdz 500 ml)...
- **Nekad neizmantojiet daudzزارu slotiņu (C3), lai mīcītu smagās miklas vai maisītu vieglās miklas.**

**Piederumu nonemsana:** Pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā apstājusies, un pretējā secībā izpildiet 1.4.–1.1. diagrammā sniegtos montāžas norādījumus.

## 2 - VIENDABĪGAS MASAS VEIDOŠANAI / MAISIŠANAI / SMALCINĀŠANAI (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

Atkarībā no produktu veida blendera traukā (D) jūs varat sagatavot līdz 1,5 l bieza maisījuma un 1,25 l šķidra maisījuma.

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Blendera trauks (D / L).

### 2.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

Rikojieties atbilstoši 2.1.–2.3. un 10. diagrammā sniegtajiem norādījumiem.

### 2.2 - IEDARBINĀŠANA (Maksimālais lietošanas laiks: 3 minūtes).

- Ieslēdziet ierīci, pagriežot regulatora taustiņu (A1) vēlamajā pozīcijā, saskaņā ar recepti (No ātruma "4 līdz 8/Maks" vai «pulse») vai Pulsa). Labākai smalcināšanas kontrolei un viendabīgas masas veidošanai, izmantojiet pozīciju "Pulse".

- Jūs gatavošanas laikā varat pievienot produktus caur dozēšanas noslēgta (D2, L5) atveri.

#### Ieteikumi:

- Jūs varat sagatavot:
  - Biezupas, krēmus, kompotus, piena kokteiļus, kokteiļus.
  - Vieglas miklas (pankūkas, plāceņi, augļu pīrāgs, krēms brulē...).
- Ja jaukšanas laikā sastāvdaļas paliek pie trauka sienām, apturiet ierīci, gaidīt pilnīgu izslēgšanu vienības, noņemiet blendera trauku, sabīdīet sastāvdaļas uz asmeņiem izmantojot lāpstiņu, novietojiet blendera trauku atpakaļ un turpiniet gatavošanu.

**Piederumu nonemsana:** Pirms blendera krūzes noņemšanas pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā apstājusies, un pretējā secībā izpildiet 2.3.–2.1. un 10. diagrammā sniegtos montāžas norādījumus.

## 3 - GAĻAS MALŠANAI (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Piederumu turētājs (E), Salikts gaļasmašīnas uzgalis (F)

### 3.1 - GAĻASMAŠĪNAS ADAPTERA UZSTĀDĪŠANA

Rikojieties atbilstoši 9. un 10. diagrammā un pēc tam 3.1.–3.3. diagrammā sniegtajiem norādījumiem.

### 3.2 - IEDARBINĀŠANA

- Iedarbiniet regulatoru (A1) pagriežot līdz "5 līdz 7" ātrumam.
- Ar spiedes (F7) palīdzību caur padeves caurulī vienu pēc otra ievietojiet gaļas gabalus. **Nekad nebīdīet produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai galda piederumiem.**
  - Jūs varat karbonāde līdz 3 kg gaļas, maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes.

#### Ieteikumi:

- Sagatavojiet visus maļamos produktus (gaļai izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas un sagrieziet to aptuveni 2x2 cm lielos gabalos).
- Pārļiecinieties, ka gaļa ir kārtīgi atsaldēta.

**Piederumu nonemsana:** Pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā apstājusies, un pretējā secībā izpildiet 10., 3.3.–3.1. un tad 9. diagrammā sniegtos montāžas norādījumus.

## 4 - RĪVĒŠANAI / GRIEŠANAI (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Piederumu turētājs (E), Salikts dārzeņu griezējs (G), Cilindri (atkarībā no modeļa)

### 4.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

Rīkojieties atbilstoši 10. un 9. diagrammā un pēc tam 4.1. un 4.2. diagrammā sniegtajiem norādījumiem.

### 4.2 - IEDARBINĀŠANA

- Iedarbiniet, regulatoru (A1) pagriežot līdz "5" ātrumam griešanai un "4 vai 7" (atkarībā no modeļa) ātrumam rīvēšanai.
- Ievietojiet produktus kārbas padeves caurulē un bīdīet tos ar spiedi (G2). **Nekad nebīdīet produktus ar pirkstiem vai galda piederumiem.**
- Jūs varat sagatavot līdz 2 kg pārtikas, maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes.
  - Izmantojot cilindrus, jūs varat:
    - Rupji sarīvēt (G4)/smalki sarīvēt (G5): burkānus, selerijas sakni, kartupeļus, sieru...
    - Sagriezt biežās šķēlēs (G3): kartupeļus, burkānus, gurķus, ābolus, bietes,...
    - Saberzt (G6): kartupeļus, parmezānu ...

**Piederumu nonemsana:** Pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā apstājusies, un pretējā secībā izpildiet 10., 4.2., 4.1. un tad 9. diagrammā sniegtos montāžas norādījumus.

## 5 - AUGĻU UN DĀRZEŅU SULU SPIEŠANAI (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Assembled juice extractor (H)

### 5.1 - SULU SPIEDES SALIKŠANA

Rīkojieties atbilstoši 5.1.–5.6. diagrammā sniegtajiem norādījumiem.

### 5.2 - IEDARBINĀŠANA (Maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes).

- Augļus un/vai dārzeņus sagrieziet gabaliņos.
- Iedarbiniet, regulatoru (A1) pagriežot līdz "5" ātrumam.
- Ievietojiet sastāvdaļas vāka (H2) iepildes caurulē un lēni spiediet tās, izmantojot spiedi (H1).
- Vienmēr pēc tam, kad piecas reizes pēc kārtas ir ievietoti 500 g produktu, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- **Svarīgi:** pēc katru 300 g sastāvdaļu ievietošanas iztīriet filtru (H3) un sulas tvertni (H4).

### Ieteikumi:

- Jūs varat izspiest sulu no burkāniem, tomātiem, āboliem, vīnogām, avenēm utt., bet nav iespējams izspiest sulu no noteiktiem augļiem un dārzeņiem, piemēram, banāniem, avokado, bumbieriem, kazenēm, dažu šķirņu āboliem utt.
- Nomizojiet augļus ar biezu mizu, izņemiet kauliņus, ananāsam izņemiet serdi.
- Dzeriet sulu uzreiz pēc tās izspiešanas.

**Piederumu nonemsana:** Pirms piederumu noņemšanas no ierīces pagaidiet, līdz ierīce un rotējošais filtrs ir pilnībā apstājušies. Pretējā secībā izpildiet 5.6.–5.1. diagrammā sniegtos montāžas norādījumus.



## 6 - NELIELA PRODUKTU DAUDZUMA SĪKAI SMALCINĀŠANAI (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Mazais smalcināšanas vāks (N1), mazā smalcināšanas bļoda (N2)

### 6.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

Rīkojieties atbilstoši 10., 6.1. un 6.2. diagrammā sniegtajiem norādījumiem.

### 6.2 - IEDARBINĀŠANA

• Ar mazo smalcinātāju jūs varat sīki sasmalcināt:

- svaigus augus: 10 g maks. / 10 sek. maks. / "7" ātrums;
- žāvētus augļus / liellopu gaļu (atkaulotu gaļu un fileju): 100 g maks. / 10 sek. maks. / 1. ātrums;
- dārzeņu biezeni: 150 g maks. / 20 sek. maks. / pulsveida kustība vai 1. ātrums.

• Šajā maļšanas ierīcē nav paredzēts smalcināt tādus cietus produktus kā kafijas pupiņas, cietas garšvielas, kā arī maisīt šķidrumus.

**Piederumu nonemsana:** Pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā apstājusies, un pretējā secībā izpildiet 10., 6.2. un 6.1. diagrammā sniegtos montāžas norādījumus.

## 7 - VADA GARUMA REGULĒŠANA (skatīt A7 diagrammu)

LV

## 8 - NELIELA SASTĀVDAĻU DAUDZUMA RUPJA SMALCINĀŠANA (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

**IZMANTOTIE PIEDERUMI:** Saliktas dzirnaviņas.

- Pāris pulsācijas sekundēs sasmalcināt: žāvētas viēģes, žāvētas aprikozes... Daudzums/maksimālais laiks: 100g / 5s

### TĪRĪŠANA

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (A) or the attachment (E) in water or under running water. Wipe them with a dry or slightly damp cloth.
- Pēc lietošanas pilnībā demontējiet un ātri noskalojiet piederumus.

**Ar visiem asmeņiem rīkojieties uzmanīgi, ar tiem jūs varat savainoties.( 10. diagramma)**

- Nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet piederumus; tos var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, izņemot visas metāla daļas maļšanas ierīces galviņā: galveno daļu (F), mīcītāju (C1) un maisītāju (C2).

### KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

Lūdzu, skatiet nodaļu „Darbības pirms pirmās lietošanas reizes“.

**Vai jūsu ierīce joprojām nedarbojas?** Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (sarakstu skatiet apkopes bukletā).

### PIEDERUMI

Skatiet 91. lappusi un aplūkojiet zīmola tīmekļa vietni.

**Uzmanību:** šajā bukletā ir ietverti norādījumi par papildu piederumiem. Lūdzu, saglabājiet bukletu turpmākai uzziņai. Lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai iegūtu sīkāku informāciju par piederumu iegādi.