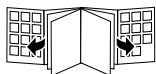
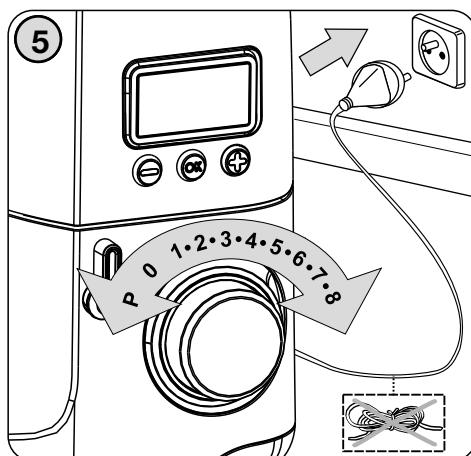
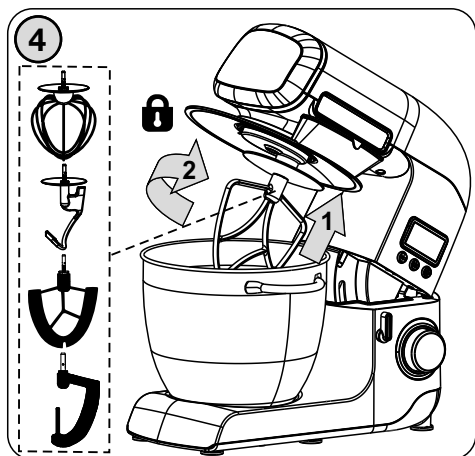
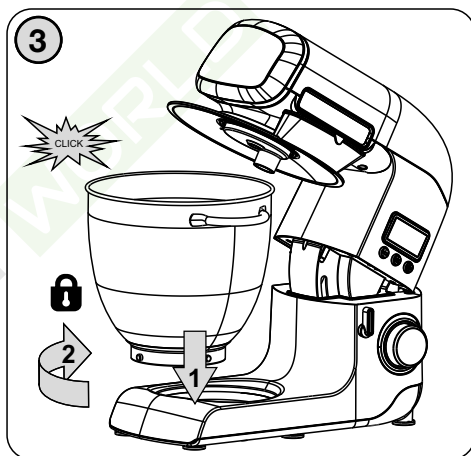
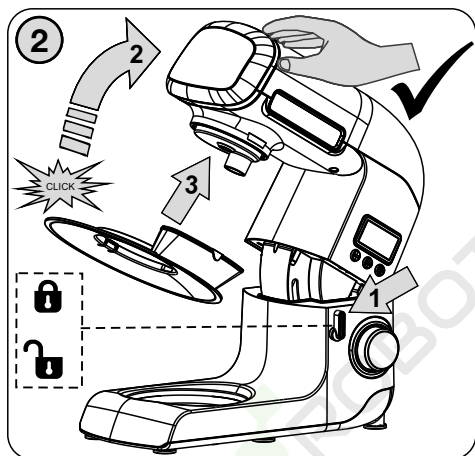
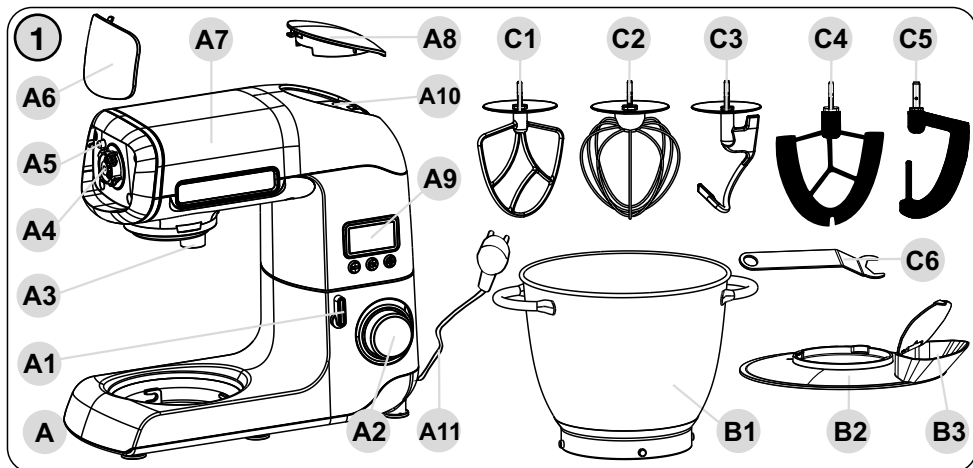
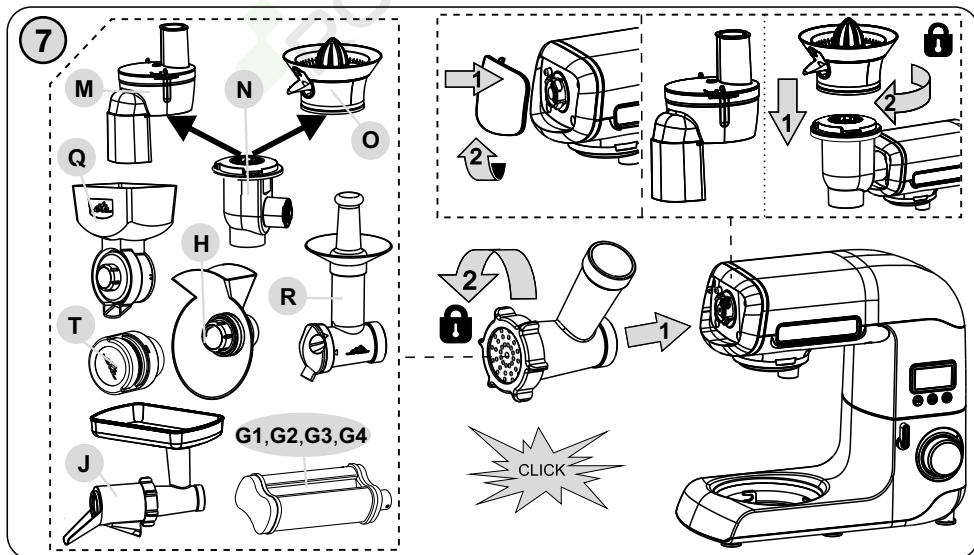
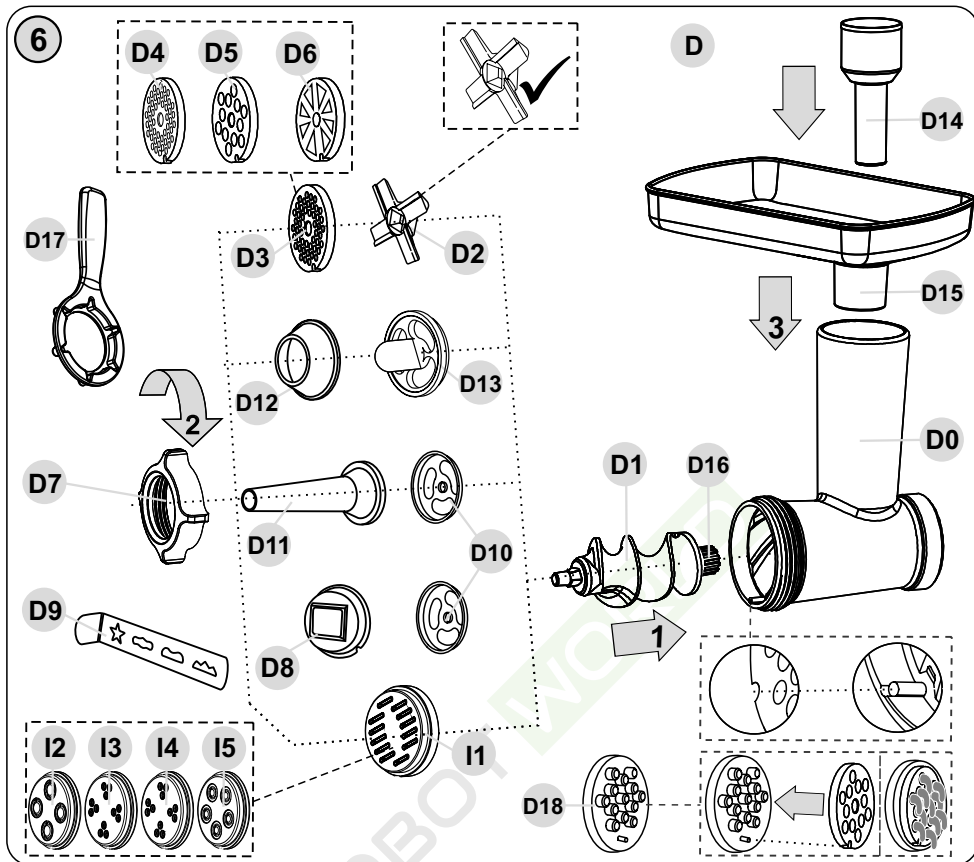


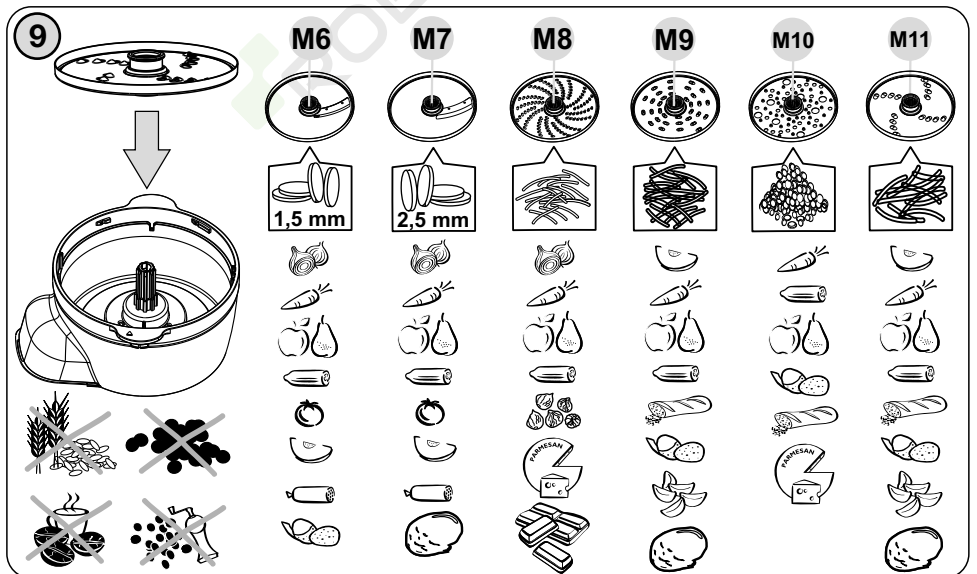
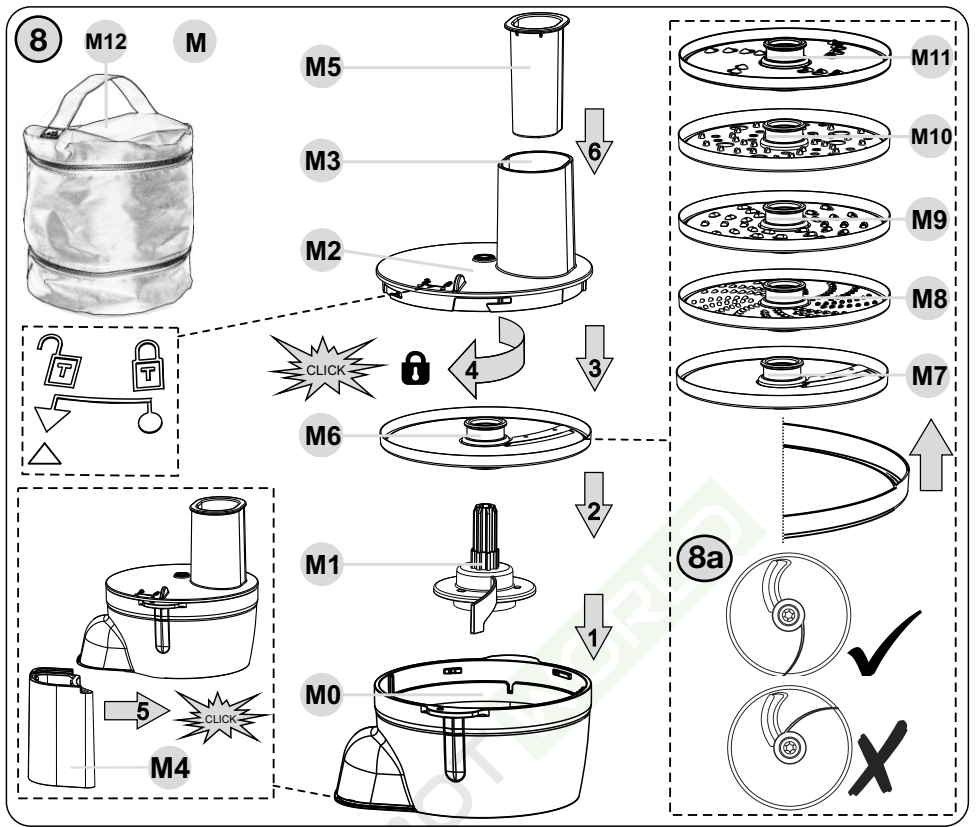


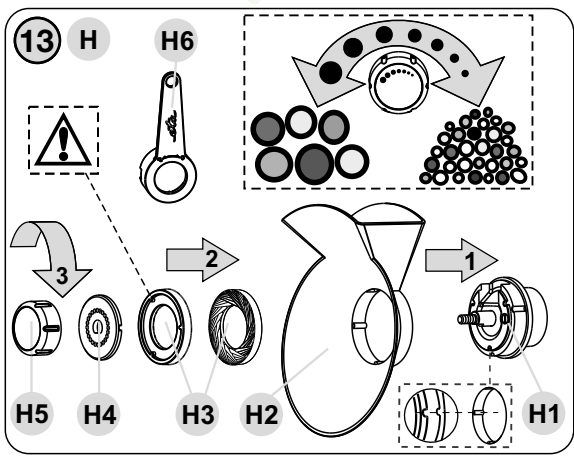
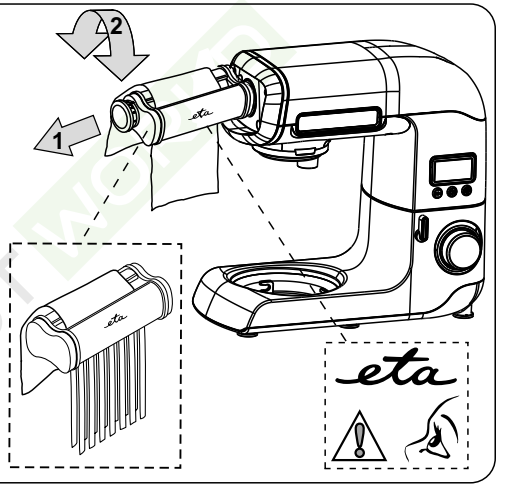
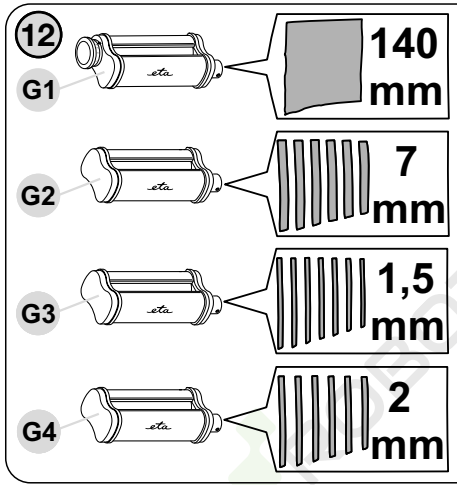
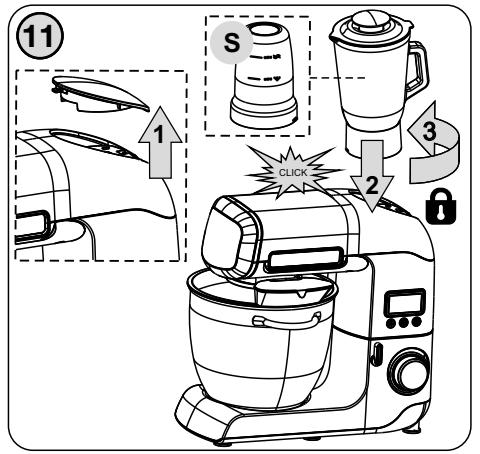
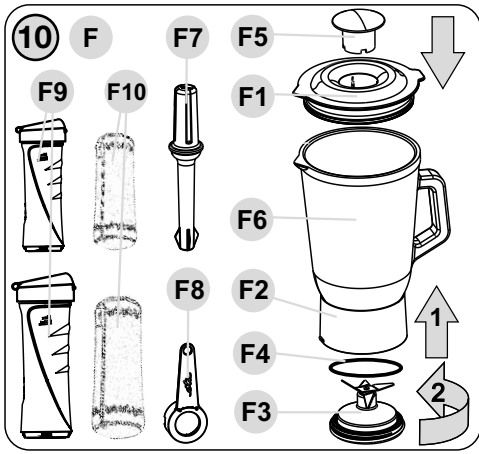
Gratus

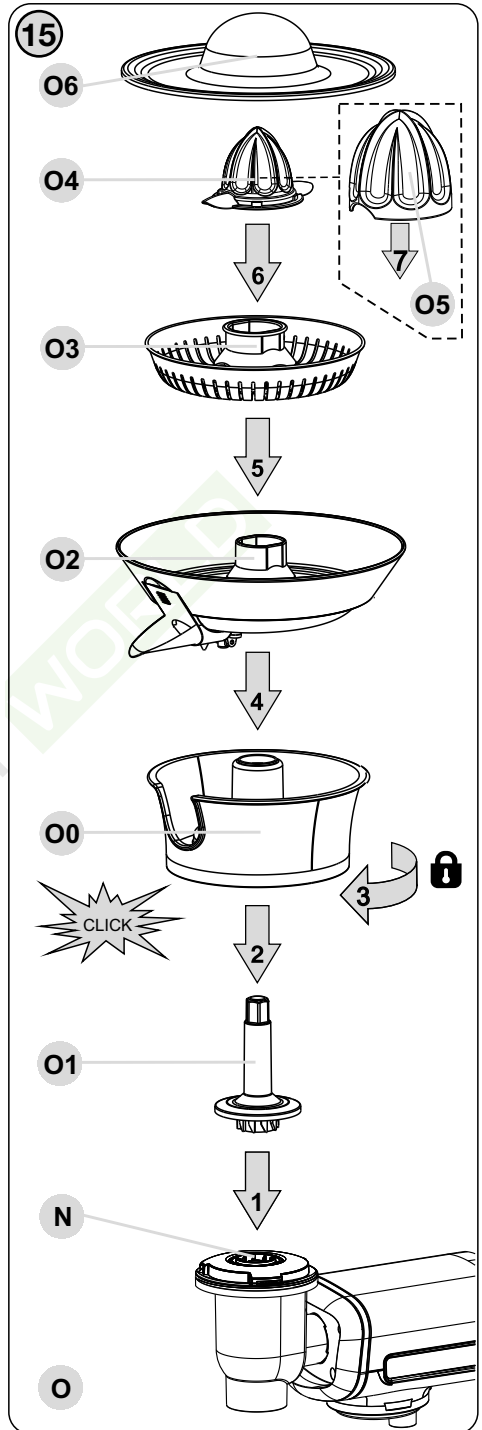
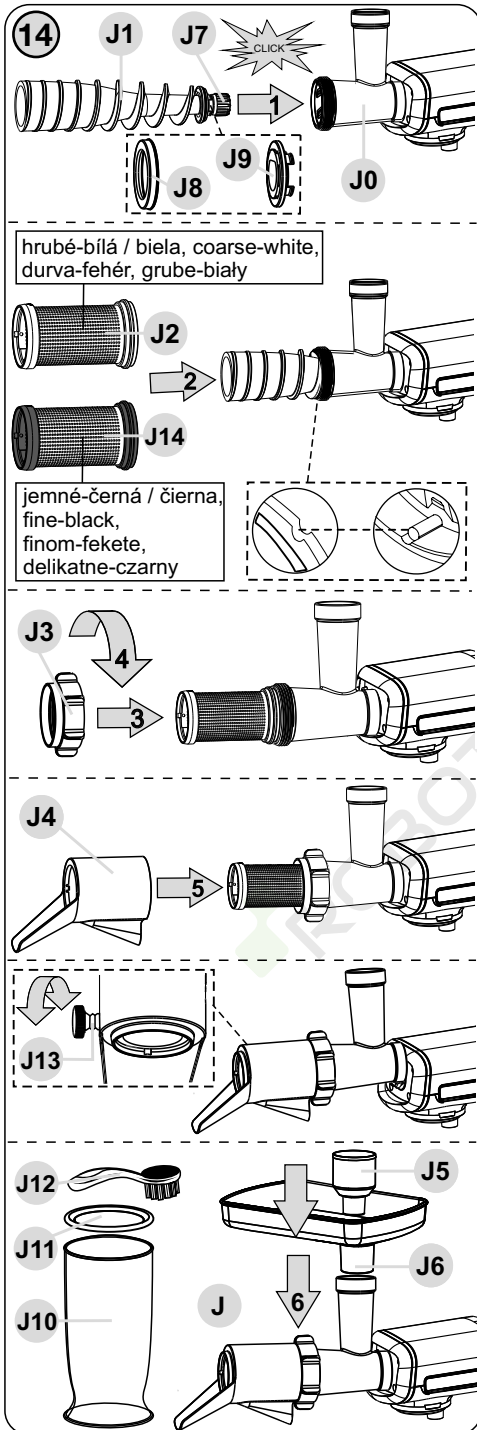


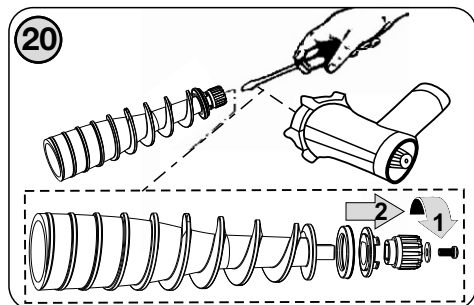
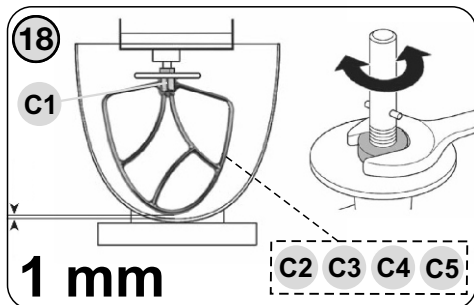
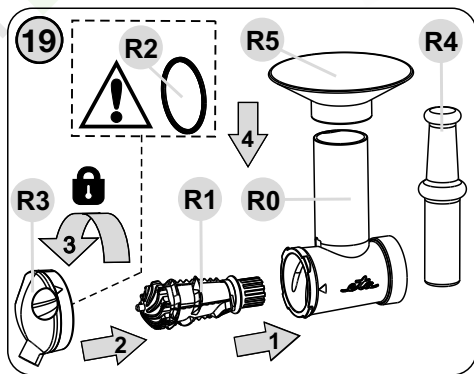
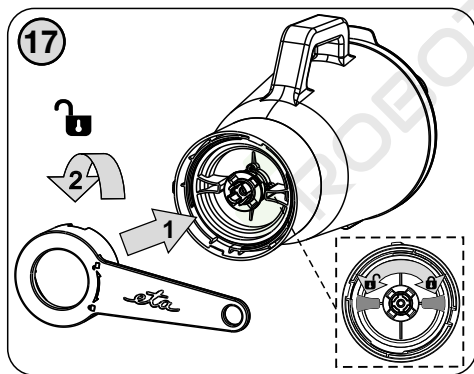
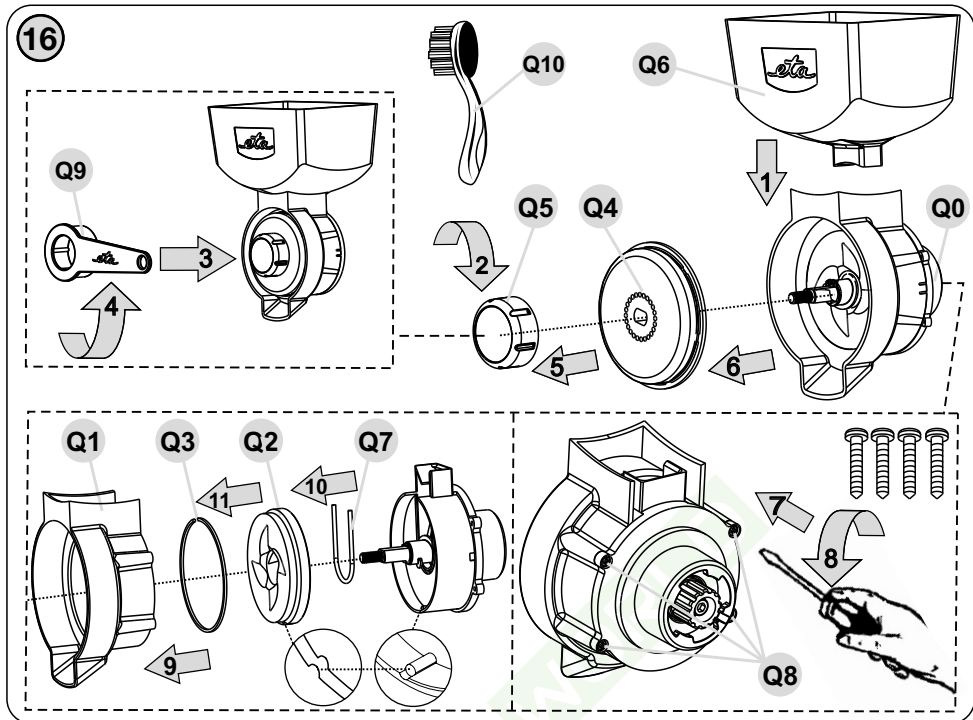


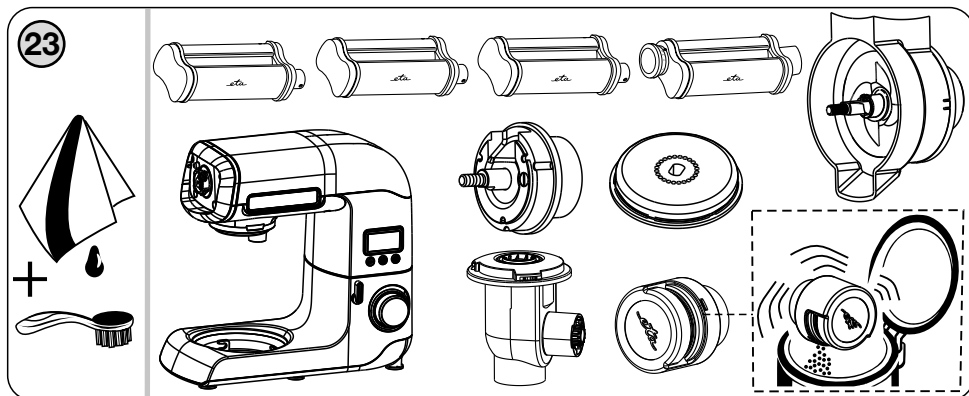
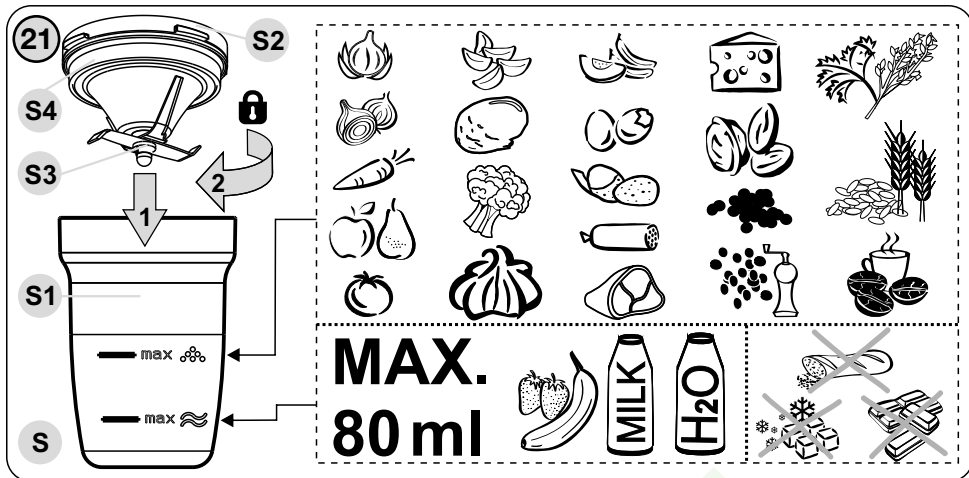




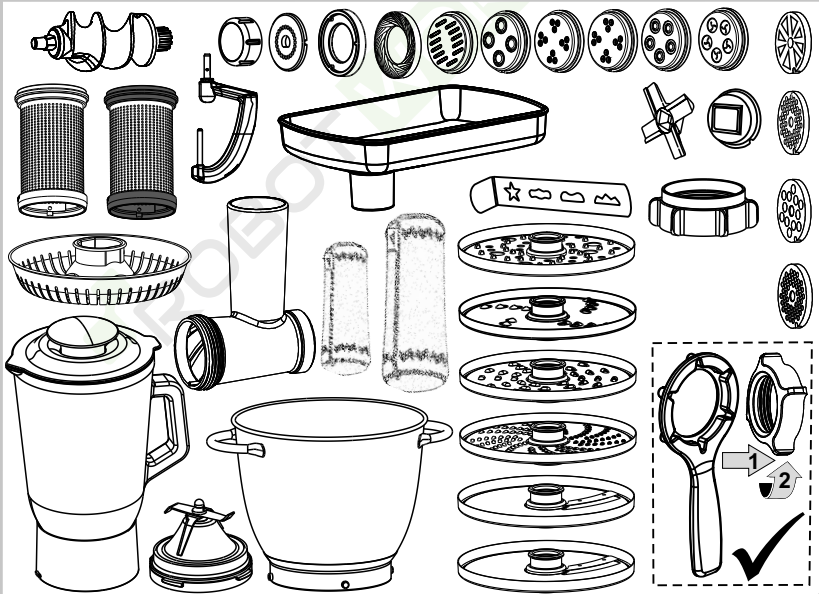
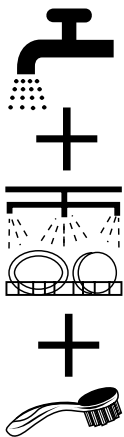








23



Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	11
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	13
	III.1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A)	13
	III.2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ A FLEXI METLA, HNĚTACÍ HÁK (C1 - C5)	14
	III.3) MLÝNEK NA MASO (D)	16
	III.4) NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ DISKOVÝ (M)	17
	III.5) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)	18
	III.6) NÁSTAVCE NA TĚSTOVINY (G1, G3)	19
	III.7) TVOŘÍTKA NA TĚSTOVINY (I1 - I5)	19
	III.8) MLÝNEK NA MÁK (H)	20
	III.9) LIS NA OVOCE, BOBULOVINY A ZELENINU (J)	21
	III.10) CITRUSOVAČ (O)	23
	III.11) MLÝNEK NA OBILOVINY, LUŠTĚNINY A RÝŽI (Q)	24
	III.12) NÁSTAVEC NA VÝROBU ZMRZLINY(R)	28
III.13) SEKÁČEK POTRAVIN (S)	30	
III.14) BROUSEK NA NOŽE (T)	31	
IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	32	
V. ÚDRŽBA	34	
VI. EKOLOGIE	36	
VII. TECHNICKÁ DATA	36	
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	39
	II. PŘÍPRAVA	41
	III. POUŽITIE	41
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	59
	V. ÚDRŽBA	62
	VI. EKOLÓGIA	64
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	64
EN	I. SAFETY NOTICE	67
	II. PREPARATION	68
	III. USE	69
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	87
	V. MAINTENANCE	90
	VI. ENVIRONMENT	91
	VII. TECHNICAL DATA	92
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	95
	II. ELŐKÉSZÍTÉS	96
	III. HASZNÁLAT	97
	IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	114
	V. KARBANTARTÁS	117
	VI. KÖRNYEZETVÉDELEM	118
	VII. MŰSZAKI ADATOK	118
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	122
	II. PRZYGOTOWANIE	124
	III. UŻYCIE	124
	IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	142
	V. KONSERWACJA	145
	VI. EKOLOGIA	147
	VII. DANE TECHNICZNE	147
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	150
	II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	153
	III. KÜCHENMASCHINE	153
	IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR	176
	V. WARTUNG	179
	VI. UMWELT	181
	VII. TECHNISCHE DATEN	182

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte pre budúce použitie.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, alebo po ukončení práce, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Pri manipulácii s príslušenstvom, zvlášť pri jeho nasadzovaní a vyberaní z nádob a pri jeho čistení, postupujte opatrne, príslušenstvo je ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Kuchynský robot je vybavený elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý má udržiavať rýchlosť pri rôznom zaťažení. Preto môžete za prevádzky počuť určité zmeny rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jedná sa o normálny jav.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od predmetov (ako sú napr. záclony, závesy atď.), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, radiátorov, teplotvzdušnej rúry, grilu**) a vlhkých povrchov (**drezov, umývadiel** a pod.).
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- **Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody!**
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1** a súčasne v mixéri **F**).
- Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané krytom mixéra **A8** na vypínanie spotrebiča.
- Nikdy počas činnosti spotrebiča nevsúvajte prsty ani kuchynské náradie (lyžice, nože a pod.) do plniaceho otvoru. Na tento účel používajte výhradne priložené zatlačadlo.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku! Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča pre jednotlivé príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke. Nikdy však neprekračujte celkovú dobu nepretržitého chodu 30 minút. Po nej ponechajte robot aspoň 30 minút ochladiť.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je regulátor v polohe **0** (vypnuté).
- Príslušenstvo nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke (mimo nadstavca **J**)!
- **Prevodovku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Nádobu nikdy úplne naplňajte vodou či inou tekutinou, dodržujte vyznačenie maximálnej hladiny. Kde nie je maximálny objem vyznačený, neprekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky sa nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí, na ktoré by mohli byť namotané!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Napájací prívod: nezasúvajte do a nevyberajte z el. zásuvky mokrými rukami, chráňte ho pred poškodenie ostrými alebo horúcimi predmetmi a rotujúcimi časťami, neponárajte do tekutín, neohýbajte cez ostré hrany a pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu.

- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiekov a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Najprv odstráňte všetok obalový materiál, vyberte robot a všetko príslušenstvo. Potom z robota aj príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Postavte zostavený robot s vybraným príslušenstvom na rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakrývať ani inak blokovať. Ponechajte voľný priestor pre riadnu ventiláciu. Nesmú sa snímať nožičky. El. zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné robot v prípade nebezpečenstva ľahko odpojiť.

III.1) Kuchynský robot (A)

Popis (obr. 1)

- | | |
|--|---|
| A1 — Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy | A6 — Odnímateľný kryt |
| A2 — Otočný regulátor rýchlosti | A7 — Multifunkčná hlava |
| A3 — Spodný vývod pre nástavce C1 - C5 | A8 — Kryt |
| A4 — Čelný vývod pre príslušenstvo
(D, M, G, I, H, J, O, N, Q, R, T) | A9 — Ovládaci panel s displejom |
| A5 — Uvoľňovacie tlačidlo | A10 — Vývod pre príslušenstvo (F, S) |
| B1 — Nerezová misa | A11 — Napájací kábel |
| B2 — Kryt misy | B3 — Kryt plniaceho otvoru |

Ovládanie kuchynského robota

Displej a zvuková/svetelná signalizácia

Po pripojení k el. sieti sa ozve akustický signál (pípnutie), rozsvieti sa displej a osvetlenie regulátora bude "blikat".

- Displej zobrazuje: nastavenú rýchlosť, čas chodu alebo čas do ukončenia chodu (ak je nastavený čas), príkon robota a aktiváciu bezpečnostnej poistky.
- Nápis **POWER** = zobrazuje aktuálny príkon robota pomocou vzrastajúcich "segmentov".
- Nápis **TIME** = zobrazuje buď čas chodu, alebo čas do ukončenia chodu robota.
- Nápis **SPEED** = zobrazuje nastavenú rýchlosť v rozsahu **1 až 8**.
- Nápis **E03** = zobrazuje aktiváciu bezpečnostnej poistky.
- Ak je robot v pohotovostnom režime, osvetlenie otočného regulátora rýchlosti **A2** bliká.
- Pri chode podsvietenie otočného regulátora rýchlosti **A2** svieti na bielo, ak sa dosiahne maximálne povolené zaťaženie, zmení sa farba na červenú a súčasne sa aktivuje akustická signalizácia. **Ak k tomu dôjde, robot okamžite vypnite!** Preťaženie mohlo byť spôsobené veľkým tlakom na vtláčadlo alebo upchatím príslušenstva alebo nesprávnym nastavením mlecích kameňov v mlynčeku na obilniny alebo mak. Odporúčame odstrániť, vyčistiť alebo upraviť príslušenstvo a postupovať podľa pokynov v návode. Potom spracujte suroviny v menšom množstve a pomalšie.

- Po uplynutí nastaveného času sa robot automaticky vypne, zaznie 3x akustický signál a 3x zabliká osvetlenie displeja, následne sa zobrazí zadané nastavenie rýchlosti SPEED (napr. 5), TIME 00:00.

Vyklopenie/sklopenie multifunkčnej hlavy (obr. 2)

Pootočením uvoľňovacej páčky dolu **A1** zdvihnete hlavu smerom nahor. Opätovným pootočením uvoľňovacej páčky **A1** a stlačením smerom dole hlavu sklopíte.

Zapnutie/vypnutie robota

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A11** do el. zásuvky. Samotné spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A2**. Po ukončení spracovania robot vypnete otočením regulátora do polohy **0** alebo po uplynutí 10 minút (pokiaľ nie je nastavený "časovač") sa robot vypne automaticky.

Ovládanie rýchlostí (obr. 5)

Pootočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorú z rýchlostí v rozsahu **1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8**. Pre krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti možno regulátor nastaviť do polohy "**P**" (PULSE). Regulátor sa musí v tejto polohe manuálne držať. Po jeho uvoľnení sa automaticky vráti do polohy **0** a otáčanie sa zastaví.

Nastavenie času (obr. 5)

- Stlačením či podržaním tlačidla **+** alebo tlačidla **—** nastavte dĺžku času spracovania v krokoch po 30 sekundách. Následne potvrdte stlačením tlačidla **OK**. Maximálnu dĺžku, ktorú je možné nastaviť je 10 minút. S postupom času sa číslice nastaveného času postupne znižujú.
- Pre prípadnú ďalšiu úpravu už nastaveného času postupujte rovnakým spôsobom.
- Pre opätovné zapnutie je nutné najskôr otočný regulátor rýchlosti **A2** vrátiť do polohy **0**.

Poistka nastavcov multifunkčnej hlavy

Pre demontáž a odobratie nastavcov z čelného vývodu **A4** hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom, než pri ich inštalácii. Pred odobratím z hlavy pohonnej jednotky je však nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A5**.

Poistka mixéra

Robot nie je možné spustiť, ak je odstránený kryt mixéra **A8** bez riadne upevneného mixéra alebo sekáčika potravín. Displej zobrazuje nápis **E03**.

Časy príprav (spracovania) závisí od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách minút.

III.2) Šlahajúca, miešajúca, hnetajúca a flexi metla, hnetací hák

Popis (obr. 1)

- | | |
|--------------------------------|--|
| C1 — Miešajúca metla | C4 — Flexi metla (gumová) |
| C2 — Šlahajúca metla (drôtová) | C5 — Hák pre bezpečkové cesto (gumový) |
| C3 — Hnetací hák | C6 — Kľúč |

Zostavenie pre prácu s nadstavcami

Robot zostavte podľa inštrukcií v obrázku č. 2, 3 a 4 tak, že zdvihnete multifunkčnú hlavu smerom nahor, na jej spodnú stranu nasadíte kryt misy, naplnenú misu potom umiestnite na spodnú časť robota.

Potom do vývodu vložte zvolený nadstavec a multifunkčnú hlavu sklopte do pracovnej polohy. Pri demontáži / výmene nadstavca postupujte opačným spôsobom.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / spracovať veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g (pri zhotovení snehu z vaj. bielka min 2 vajcia).
- Misu nikdy úplne nenaplňujte vodou či inou tekutinou. Rešpektujte maximálnu povolenú kapacitu (pozri tabuľku použitia, kap. IV.).
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- Pri odklápaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzďte ju pohybmi rúk.
- Robot je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade odklopení multifunkčnej hlavy (za chodu) motor vypne. Displej zobrazuje nápis **E03**. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy je motor nefunkčný. Pre jeho opätovné zapnutie je nutné najskôr otočný regulátor rýchlosti **A2** vrátiť do polohy **0**.

Nastavenie optimálnej výšky nastavcov (obr. 18)

Ak nástavce narážajú na dno misy alebo nedosahujú na prímеси na dne misy, je nutné nastaviť ich správnu výšku. **Postupujte nasledovne:** Najprv do robotu vložte požadovaný nadstavec, prázdnu misu a multifunkčnú hlavu **A7** sklopte do pracovnej polohy. Potom držte nadstavec jednou rukou, druhou povoľte maticu nástavca kľúčom **C6**. Výšku potom zriadte ručným otáčaním nastavca v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Po nastavení výšky maticu riadne utiahnite.

Použitie

A) Šľahanie



- Šľahaciu metlu **C2** používajte pre šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1 až 8**.
- Maximálne množstvo surovín určených na jednu dávku je **1,4 l**, (pozri tabuľku IV.).
- Nikdy šľahaciu metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest!

B) Šľahanie flexi



- Šľahaciu flexi metlu **C4** používajte pre šľahanie dezertových krémov, instantných pudingov, majonéz, piškótového cesta a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1 až 2**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je asi **3,0 kg**, (pozri tabuľku použitia, kap. IV.).
- Nikdy flexi metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

Tipy pre šľahanie

- Flexi metlu používajte iba so surovinami v mise. Použitie bez surovín môžu sprevádzať nepriaznivé (škrípavé) zvuky, ktorým však možno zamedziť trochou oleja.

C) Miešanie



- Miešajúcu metlu **C1** používajte pre ľahká cesta, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.

- V závislosti na množstve, druhu a kvalite potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1 až 8**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je asi **3,0 kg**, (pozri tabuľku použitie, kap. IV.).
- Miešajúca metla nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

D) Miesenie



- Hnetací hák **C3** používajte pre miesenie krehkých / ľahších / ťažších ciest.
- Hák pre bezlepkové cesto **C5** používajte pre miesenie bezlepkových ciest.
- V závislosti na množstve, druhu a kvalite potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1 až 2**.
- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je asi **2,0 kg**, (pozri tabuľku použitie, kap. IV.). **Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou.** Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

Tipy

- Prísady sa najlepšie zmiešajú, keď ako prvú nalejete tekutinu.
- Ak sa podsvietenie otočného regulátora rýchlosti rozsvieti červeno alebo budete počuť, že sa robot nadmerne namáha, vypnite ho, odstráňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť alebo znížte tlak na pečovadlo u pripojeného príslušenstva.

III.3) Mlynček na mäso (D)



Popis (obr. 6)

- | | |
|---|----------------------------------|
| D0 — Telo mlynčeka na mäso | D10 — Separátor |
| D1 — Špirálový podávač | D11 — Nadstavec na výrobu údenín |
| D2 — Rezná čepeľ | D12 — Tvarovač |
| D3 — Mlecia doštička pre jemné mletie | D13 — Kužeľ |
| D4 — Mlecia doštička pre stredné mletie | D14 — Vtláčadlo |
| D5 — Mlecia doštička pre hrubé mletie | D15 — Násypka |
| D6 — Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie | D16 — Ozubené koleso |
| D7 — Matica | D17 — Uvoľňovacia páka |
| D8 — Držiak formičky na cukrovinky | D18 — Nástroj na čistenie |
| D9 — Formička na cukrovinky | |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Odporúčame občas prácu prerušiť, robot vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili (prípadne upchali) na príslušenstvo.
- Nenechávajte mlynček v chode, ak je násypka prázdna.
- Nemeňte zmrazené mäso!

Zostavenie

Mlynček na mäso v závislosti na zvolenom použití (mletie mäsa, výroba údenín, výroba Kebbe, tvorba cukrovíniok) zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázkov 6 a 7. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom. Pre povolenie matice **D7** použite uvoľňovaciu páku **D17**.



A) Mletie mäsa

Podľa obrázku 6 zostavte dielce **D0, D1, D2, D3, D7** a **D15**. Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože.

Použitím mlecích doštičiek (**D3, D4, D5, D6**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť rôznu hrúbosť mletia mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kocky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlynček na mäso umiestnite buď nerezovou misu **B1** alebo inú, do ktorej budete zachytávať zomleté mäso. Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač **D1** stačil poberať a vtláčadlom **D14** ho ľahko stláčajte. Tým zabránite preťažovaniu pohonnej jednotky.

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je 5 kg mäsa. Maximálna povolená rýchlosť spracovania je na stupni **6**.

Tipy

- V priebehu spracovania mäsa pravidelne kontrolujte priechodnosť otvorov mlecjej doštičky. Ak pri mletí mäsa s rôznou konzistenciou (napr. bôčik, pečeň) dôjde k upchatiu otvorov doštičky, môžu šťavy pretiecť okolo hriadeľa závitkového podávača až do pohonnej jednotky robota. Dbajte preto na zvýšenú kontrolou na plynulosť priechodnosť spracovávaných surovín skrz mleciu doštičku a pri jej znížení vždy robot ihneď vypnite, mlynček na mäso rozoberte a vykonajte riadne vyčistenie všetkých súčastí.

B) Výroba údenín (klobásy, párky a pod.)



Podľa obrázku 6 zostavte dielce **D0, D1, D10, D11, D7** a **D15**. Namleté mäso vložte na násypku **D15**. Pre zatlačenie mäsa do mlynčeka použite vtláčadlo **D14**. Črievko na plnenie najskôr nechajte máčať v teplej vode (cca 10 min), aby sa zlepšila jeho elasticosť. Potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a potom ho zaviažte. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **1 až 8** (podľa potreby). Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a vtláčadlom **D14** zľahka stláčajte. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. Jaternice, klobásy, špekáčiky atď.).

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je 5 kg.

C) Príprava Kebbe - masových trubičiek

Dle obrázku 6 sestavte dielce **D0, D1, D13, D12, D7** a **D15**. Pripravené pomleté mäso vložte na násypku **D15**. V prípade potreby zatlačenia mäsa použite vtláčadlo **D14**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré zarezte na požadovanú dĺžku. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **1 až 3**.

D) Tvarovanie cesta (cukrovinky)



Dle obrázku 6 sestavte dielce **D0, D1, D10, D8, D7, D9** a **D15**. Pripravené cesto vkladajte do otvoru v násypke **D15**. V prípade potreby na zatlačenie cesta použite vtláčadlo **D14**. Prístroj bude vytláčať cesto v nastavenom tvare.

Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **1 až 4**.

Tipy

- Vytlačané cesto v požadovanom tvare do porúčujeme pridržiavať (podopierať), aby sa netrhlo.
- V tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nespracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g).

III.4) Nadstavec na strúhanie diskový (M)



Popis (obr. 8)

M0 — Telo nástavca	M6 — Strúhadlo na tenké krájanie plátkov
M1 — Hnací hriadeľ + vyhadzovač	M7 — Strúhadlo na hrubé krájanie plátkov
M2 — Veko	M8 — Strúhadlo na jemné strúhanie
M3 — Plniaci otvor	M9 — Strúhadlo na hrubé strúhanie
M4 — Kryt / usmerňovač	M10 — Trhacie strúhadlo
M5 — Vtláčadlo	M11 — Strúhadlo na veľmi hrubé strúhanie
	M12 — Ochranné puzdro pre uloženie strúhadliel

N – Prevodovka – DÔLEŽITÉ: (strúhací nadstavec s diskovými strúhadlami je možné uviesť do prevádzky iba s prevodovkou), (obr. 7)

Zostavenie

Strúhací nástavec **M** zostavte podľa obrázku 8. Potom pripojte k hlave pohonnej jednotky prevodovku **N**, na ktorú nasadíte zostavený nadstavec **M** podľa obr. 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Príslušenstvo možno použiť na sekanie, krájanie, strúhanie a škrabanie takmer všetkých druhov ovocia a zeleniny. Na plátky možno krájať mrkvu, zemiaky, kapusta, uhorku, cuketu, červenú repu, huby, cibuľu a pod. Strúhaciu - strúhací strúhadlo použite na spracovanie ovocia, zeleniny, syra a potravín podobné štruktúry. Trhacie strúhadlo použite na spracovanie tvrdých syrov a zhotovenie strúhanky.

Použitie

Pod ústie nástavca na strúhanie vložte vhodnú nádobu. Nakrájajte zeleninu na kúsky, ktoré sú vhodné pre vloženie do plniaceho otvoru nástavca na strúhanie. Vložte kúsky do nástavca a opatrne pritlačte vtláčadlom. Spracovaná potravina vychádza von výstupným otvorom do pripravenej nádoby.

Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **3 — 8**.

Tipy

- Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame nastaviť nízku / strednú rýchlosť. Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy alebo tvrdých syrov, nastavte strednú / vyššiu / max. rýchlosť.
- Pri strúhaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili v kaši.
- Ak sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.

III.5) Sklenený mixér (F)



Popis (obr. 10)

F1 — Veko nádoby	F6 — Sklenená nádoba
F2 — Podstavec nádoby	F7 — Vtláčadlo
F3 — Nôž	F8 — Kľúč
F4 — Tesnenie noža	F9 — Športová fľaša na nápoje (2 ks)
F5 — Odnímateľná zátka	F10 — Termoizolačný obal pre športovú fľašu (2 ks)

Zostavenie

Mixér zostavte a nasadte na vývod pre mixér **A10** podľa obrázkov 10 a 11. Do otvoru vo veku **F1** môžete vložiť namiesto zátky **F5** tiež vtláčadlo **F7**, ak ho budete používať. Pre demontáž a odobratie z vývodu postupujte opačným spôsobom.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nenechávajte mixér v chode bez potravín!
- Neodnímajte podstavec nože **F2** zo sklenenej nádoby!
- Vtláčadlo **F7** nikdy nepoužívajte samostatne bez veka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlievajte vriace tekutiny.
- Skôr ako odnímete veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím odporúčame sklenenú nádobu najskôr vymyť. Nožová vložka je totiž z technologických dôvodov ošetrená zdravotne nezávadným olejom. Preto nádobu najskôr naplňte teplou vodou (max 50 °C) s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Nádobu nasadte na robot, nastavte maximálne otáčky a spustíte na 1 minútu. Nádobu potom vypláchnite čistou vodou.

Použitie

Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasadte veko späť. Pre pritlačenie väčších kusov surovín k nožu používajte vtláčadlo **F7**. Odporúčame vždy mixér zapínať na minimálne otáčky a potom postupne podľa potreby zvyšovať výkon.

Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **1 — 8**.

Tipy

- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. Mlieko) nikdy nenaplňajte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo max. **1 l**.

III.6) Nadstavce na cestoviny (G1, G3)



Popis (obr. 12)

- G1 — Nadstavec na valkanie cesta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G3 — Krájač na úzke rezance (trenette); 1,5 mm

Zostavenie

Vybraný nástavec pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 12.

Použitie

Pred použitím nástavca **G3** je nutné cesto najprv spracovať pomocou nástavca **G1**. Pripravte a vyvalkajte si cesto. Valčeky nástavca poprášte trochou múky. Spotrebič spustíte na rýchlostnom stupni 1, valčeky nástavca sa začnú otáčať. Opakovane ponáťahujte cesto medzi valčkami, kým nie je hladké (môžete si pomôcť preložením cesta po dĺžke alebo šírke). Pri každom pretiahnutí cesta postupne nastavujte otočný regulátor na boku nástavca na vyššiu hodnotu (vyššie číslo = tenšie cesto), až získate požadovanú hrúbku (stupne sú v rozmedzí 0 — 8). Odporúčaná hrúbka pre cestoviny je pri nastavení regulátora na hodnotu 4 až 6. Potom ho nechajte zaschnúť, aby bolo nelepivé. Hotové plátky cesta následne spracujte (nakrájajte) za pomocou nástavca **G3** na požadovanú šírku. Použite rýchlosť 1 až 2.

III.7) Nadstavec na pretláčanie cestovín (I1 - I5)



Popis (obr. 6)

- I1 — Formičky na cestoviny Pappardelle
- I2 — Formičky na cestoviny Ditaloni Rigat, Rigatoni / Maccheroni

- I3 — Formičky na cestoviny Stellite
- I4 — Formičky na cestoviny Anellini, Pennette Lisce
- I5 — Formičky na cestoviny Penne, Ditalini Rigat

Zostavenie

Príslušné formy na cestoviny zostavte s mlynčekom na mäso a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázkov 6 a 7. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Pod mlynček na mäso umiestnite buď nerezovú misu **B1** alebo vhodný podnos, kde sa bude cestovina zachytávať. Z cesta vytvorte valček o polovičnom priemere, než je priemer plniaceho otvoru násypky. Tento valček plynule vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich závitový podávač stačil poberať. Vytlačané cesto krájajte ostrou kuchynskou špachtľou alebo ostrým nožom priamo na formičkami a nechajte ho padať do zvolenej nádoby. Odporúčame dodržiavať maximálnu dĺžku cestoviny 2 cm. Vytvorené cestoviny od seba oddeľujte, aby nedošlo k ich zlepeniu. Po ukončení spracovania vytvorené cestoviny uvarte najneskôr do štyroch hodín alebo ich rozložte na utierku a tiež je utierku prikryte. Ponechajte je vysušiť pri izbovej teplote. Pri spracovaní bežne dochádza k zahriatiu tela mlynčeku na mäso **D0**. Pri tvorbe cestovín odporúčame zvoliť rýchlosť **1** — **2**. Pri rýchlejšej produkcii cestovín (napr. s formou **I1**) znížte rýchlosť na **1**.

Čistenie

Ihneď po použití formičky ju rozložte na jednotlivé časti a umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Formičky **I2 - I5** možno rozrobiť na 3 samostatné časti (**I1** potom na časti **2**). Ak z nejakého dôvodu nie je tento postup možný, nechajte ich odmočiť vo vode (napr. cez noc) a potom jednoducho umyte prúdom tečúcej vody.

Odporúčaný recept: Na každých 110 g polohrubé múky pridajte 1 vajce (asi 50 — 60 ml), 0,5 — 1 lyžicu oleja a 0,5 — 1 lyžicu vody.

Cesto spracujte hákom na miesenie alebo za pomoci miešacej metly 6 — 10 minút pri rýchlosti 1 — 2. Ak je zmes príliš suchá, pridajte veľmi malé množstvo vody. Vypnite spotrebič a ručným hnetením vypracujte hladké cesto. Následne cesto nechajte aspoň 90 minút odležať. Najkvalitnejšie cestoviny ale získate, ak cesto pred spracovaním zabalíte do potravinárskej fólie a necháte cez noc odležať v chladničke.

III.8) Mlynček na mak (H)



Popis (obr. 13)

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| H1 — Unášač (zostavený) | H4 — Prítlačná doska |
| H2 — Kryt s násypkou | H5 — Regulačný kotúč |
| H3 — Mlecie kamene (2 ks) | H6 — Kľúč (=Q9) |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím!
- **Mlynček na mak je určený len na spracovanie maku!** Nespracovávajú iné potraviny (napr. Obilniny, ľanové a sezamové semená, kukuricu, ryžu, pohánku, sušené huby, byliny, korenie a kávu, apod.). Nikdy nespracovávajú mokrý, vlhký alebo zmrazený mak!
- **Nikdy nenastavujte hrúbosť mletia za chodu pohonnej jednotky!**

Zostavenie

Mlynček na mak zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 13 a 7, pričom „pevný“ mlecí kameň **H3** vložte na unášač, následne kameňom pomaly otáčajte tak dlho, až tri aretačné výstupky na kameni zapadnú do troch vytvorených priehlbín v unášači. Potom vložte „pohyblivý“ mlecí kameň (tj. drážkami proti sebe) na pevný mlecie kameň. Prítlačnú dosku **H4** nasuňte na hriadeľ tak, aby stredový výstupok smeroval do otvoru v mlecíom kameni. Následne prítlačnou doskou pomaly otáčajte, tak dlho, až tri aretačné priehlbiny na doske zapadnú do troch vytvorených výstupkov v kameni. Na záver naskrutkujte regulačný kotúč a dotiahnite ho. **POZOR:** Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím! Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Nastavenie „jemnosti / hrubosti“ mletia (obr. 13)

Jemnosť mletia sa nastavuje pomocou otočného regulačného kotúča **H5**. Otáčaním kotúča pravotočivým pohybom znižujete vzdialenosť medzi mlecími kameňmi a tým aj meníte jemnosť/ hrubosť mletia. Pre ľahké povelenie regulačného kotúča **H5** použite uvoľňovací kľúč **H6**.

Použitie

Mak nasypťe do násypného priestoru krytu mlynčeka, drážky v mlecích kameňoch si sami dávajú množstvo spracovaného maku. Pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie mletého maku a robot zapnite. Mak môžete dosypávať za chodu. Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **4 — 8**.

Tipy

- Odporúčame najskôr na malom množstve maku overiť jeho hrubosť po zomletie. Ak nie je hrubosť optimálna, **vypnite pohonnú jednotku** a následne pomocou regulačného kotúča **H5** upravte nastavenie (tj. otáčaním doľava = hrubšie mletie, otáčaním doprava = jemnejšie mletie).
- **Pre mletie použite len suchý mak!** Pri mletí sa musí mak drviť, nie lisovať, aby zostal sypký, nestala sa z neho kaša a nestratil svoju charakteristickú chuť.
- Mak je prirodzená a živá „prírodná konzerva“. Preto sa chová hygroskopicky a musí sa skladovať v suchu. Ak sa mak melie pomaly, zle a nadmerne sa zahrieva, je to signál, že je príliš vlhký. Mletie prerušte a ponechajte dostatočne dlhý čas (cca niekoľko hodín) mak odvetrať tak, aby sa zbavil prebytočnej vlhkosti. Prípadne môžete k vysušeniu maku použiť el. / plynový / teplovzdušnú rúru nastavenú na teplotu max. 50 °C).
- Časy spracovania sa pohybujú v jednotkách minút, závisí na množstve, druhu, kvalite použitého maku a nastavenej hrubosti mletia (cca 100 g / 1 minútu).

III.9) Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu (J)



Popis (obr. 14)

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| J0 — Telo mlynčeka na mäso (=D0) | J7 — Ozubené koleso |
| J1 — Špirálový podávač | J8 — Tesnenie |
| J2 — Sítka (hrubé, farba biela) | J9 — Prítlačná doska |
| J3 — Matica | J10 — Nádobka na šťavu |
| J4 — Kryt / výlevka | J11 — Veko nádoby |
| J5 — Vtláčadlo (=D14) | J12 — Čistiaca kefka |
| J6 — Násypka (=D15) | J13 — zaistovacie skrutky |
| | J14 — Sítka (jemné, farba čierna) |

- Sitko—hrubé **J2** (otvory 1 mm, farba biela) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **obsahujú** zrníčka alebo jadierka (napr. ríbezle, černice, hrozno).
- Sitko—jemné **J14** (otvory 0,6 mm, farba čierna) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **neobsahujú** zrníčka alebo jadierka.

Pri oboch sitkách je možné spracovávať už vylisovanú dužinu druhým priechodom, ak obsahuje stále príliš šťavy. Pred týmto spracovaním povoľte zaistovaciu skrutku **J13**, odoberte kryt lisu **J4**, sitko očistite z vonkajšej strany vhodným nástrojom (napr. plastovou stierkou). **Hmatom prstov skontrolujte, či otvory sitka nie sú upchaté zrníčkami / jadierkami.** Ak áno, lis odoberte, celý vyčistite, následne zostavte a pokračujte v spracovávaní surovín.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Pred lisovaním skontrolujte, či je špirálový podávač správne upevnený.**
- **Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie a zeleninu s odstredivým odšťavovačom.** Odstredivý systém poskytuje prevažne výslednú šťavu čistú, pričom lisovaním je produkovaná šťava s určitým množstvom dužiny. V niektorých prípadoch môže mať šťava až konzistenciu pyré.
- Vhodné na spracovanie sú ríbezle, hroznové víno, paradajky, kivi, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, jahody atď.
- Neodporúčame lisovanie jablák a hrušiek, pretože môže dochádzať k upchávaniu sitka a výsledná šťava bude mať konzistenciu pyré.
- Neodporúčame spracovanie uhoriek, repy a koreňové zeleniny.
- Pri lisovaní ríbezlí, černíc, hrozna a podobných plodov so zrníčkami a kôstkami. **NIKDY nespracovávajúte vylisovanú dužinu (odpad) druhýkrát!** Môžete spôsobiť poškodenie sitka.
- Nelisujte zmrazené ovocie a zeleninu. Pred spracovaním ich nechajte rozmraziť.
- Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúl, čerešní** atď.).
- **Po spracovaní cca 2 kg surovín** (ríbezlí asi 1,5 kg) **VŽDY prácu prerušte a skontrolujte, či nie je sitko upchaté. Ak je, vyčistite ho.**
- Citrusové plody (napr. pomaranč, grapefruit, citrón) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka, inak môže mať šťava horkastú chuť.
- Zelenina / ovocie nakrájané na menšie kúsky zaistí lepšiu funkciu lisu. Pri spracovaní paradajok ich nakrájajte na mesiačiky o maximálnej šírke max. 1,5 cm. Paradajky majú tuhú šupku a pri spracovávaní širších plátkov môže dochádzať k zablokovaniu špirálového podávača týmito šupkami a tým by sa stal lis nefunkčný.
- Ak sa vytekanie šťavy z výlevky lisu zníži alebo úplne prestane, vždy **IHNED** robot vypnite, demontujte lis, rozložte ho a celý riadne vyčistite.
- Keď je lis preplnený alebo keď sú potraviny stláčané príliš silno, dôjde k upchatiu sitka.

Zostavenie

Lis zostavujte na hlavne pohonnej jednotky podľa obr. 14 a 7. Najprv nainštalujte telo mlynčeka na mäso **J0** a do neho vložte špirálový podávač **J1**. Podávač zatlačte až zapadne, čo signalizuje správne zaistenie. Na špirálový podávač vložte zvolenú sitko **J2** alebo **J14** a maticu **J3**, ktorú dotiahnite. U krytu vyskrutkujte zaistovaciu skrutku **J13**, aby nevyčnieval a na kryt bolo možné nasunúť sitko. Kryt na sitko upevnite. Po riadnom zostavení ľahko dotiahnite skrutku **J13** na kryte **J4**. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Ovocie si vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do vstupného otvoru násypky. Pod lis umiestnite buď nerezovou misu alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať vylisovanú dužinu. Pod výlevku umiestnite nádobku na štavu **J10** bez veka **J11** alebo inú vhodnú nádobu na štavu. Vidlicu napájacieho prívodu zasuňte do elektrickej zásuvky.

Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela lisu až po horný okraj. Vtláčadlo je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača. Používajte ho po každom vložení jednotlivých kúskov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača.

Ak sa pri spracovávaní hrdlo tela mlynčeku nadmerne plní štavou, robot vypnite, následne demontujte lis, vyčistite špirálový podávač a sitko. Vylisovaná štava odteká žliabkom do pripravenej nádoby a odpad (dužina) vychádza von výstupným otvorom krytu **J4**.

Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku otočením regulátora do polohy **0 / OFF**.

Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **8**.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z robota celý lis a následne ho kompletne rozložte.

III.10) Citrusovač (O)**Popis** (obr. 15)

O0 — Telo citrusovača

O1 — Hnací hriadel

O2 — Nádobka s uzatvárateľnou výlevkou

O3 — Sito

O4 — Malý lisovací trň

O5 — Veľký lisovací trň (nástavec - iba s O4)

O6 — Veko / kryt

N — Prevodovka — DÔLEŽITÉ: (citrusovač je možné uviesť do prevádzky iba s prevodovkou)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Citrusovač je určený na spracovanie citrusového ovocia. Nespracovávajúte iné druhy príliš tvrdého ovocia (napr. ananás, mango, atď.) Alebo zmrazené ovocie!
- Nevyvíjajte tlak na trň za použitia nadmernej sily!

Zostavenie

Citrusovač zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 15 a 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Ovocie starostlivo umyte a citrusové plody rozpol'te. Pre malé citrusové plody použite malý lisovací trň **O4**. Pre veľké citrusové plody použite veľký lisovací trň **O5**, ktorý miernym tlakom nasuňte na malý lisovací trň **O4**.

Použitie

Vybraný citrusový plod rozpol'te a ľahko pritlačte na lisovací trň **O4 / O5**. V zapnutom stave sa lisovací trň otáča, štava sa lisuje a steká po trni cez sitko do nádoby.

Maximálna povolená rýchlosť spracovania je na stupni **1**.

Odporúčania

- Citrusovač obsahuje vnútornú nádobu o maximálnej kapacite 0,7 l. Tá však slúži len na zachytenie menšieho množstva šťavy. Ak budete pripravovať viac citrusových plodov, vždy odklopte uzatvárateľnú výlevku a nechajte šťavu stekať do pripravenej externej nádoby.
- V okamihu, keď hladina šťavy vystúpi do úrovne nerezového sita, musíte šťavu z nádoby vypustiť.



III.11) Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu (Q)

VENUJTE PROSÍM VEĽKÚ POZORNOSŤ VŠETKÝM NÁSLEDNE UVEDENÝM UPOZORNENIAM A RADÁM!

MLYNČEK JE PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ VYŽADUJE DLHŠIE ZOZNAMOVANIE S JEHO VLASTNOSŤAMI A POSTUPY PRI MLETÍ. PO URČITEJ DOBE ZÍSKATE POUŽÍVANÍM SKÚSENOSTI, KTORÝMI DOCIELÍTE DOBRÉ VÝSLEDKY.

II.A. SUROVINY:

- Mlynček je určený pre spracovanie obilnín a strukovín (napr. **pšenica, raž, ovos, nelúpaný jačmeň, pohánka, šošovica, rôznych odrôd, hrach, fazuľa, ryža, sóju a cicer**).
- Nespracovávajúte olejnaté plodiny (napr. **makové, konopné, ľanové, slnečnicové, sezamové a chia semená, arašidy a pod.**) alebo veľmi tvrdé potraviny ako napr. **pukancová kukurica, muškátový orech, vlašské / lieskové orechy, mandle**).
- **Sóju a cicer možno spracovávať, avšak iba delením (t.j. lúpaním) na menšie časti.** Optimálna vzdialenosť medzi mlecimi kameňmi je 3 — 4 mm. Odporúčame pre jednoduchšie nastavenie postupovať nasledovne: Otáčaním regulačného kotúča **Q5** proti smeru chodu hod. ručičiek (t.j. doľava), povolte mlecie kamene tak, aby medzi kotúčom **Q5** a rotačným kameňom **Q4** bola "medzera" minimálne 3 — 4 mm (t.j. 2 - 2,7 krát kompletne otočenie o 360°).
- Neodporúčame spracovanie aromatických potravín (napr. **kávy, bylín, sušených húb, tvrdého korenia, čierneho korenia, klinčekov, horčice, sušeného pečiva a pod.**). Tieto silne aromatické potraviny by negatívne ovplyvnili chuť a vôňu následne mletých obilnín, strukovín alebo ryže.
- Nikdy nespracovávajúte suroviny väčšie ako **6 mm!**
- Nikdy nespracovávajúte mokré, vlhké alebo zmrazené obilniny, strukoviny a ryžu!
- Pre mletie použite iba suché suroviny (**pod 13% vlhkosti**)! Pri mletí sa musia suroviny drviť, nie lisovať, aby zostali sypké a nestratili svoju charakteristickú konzistenciu.
- Odporúčame suroviny pred mletím skontrolovať, či neobsahujú cudzie telesá (napr. **úlomky kamienkov**), ktoré by mohli výrobok poškodiť (napr. **obrušit' mlecie kamene**).
- Obilniny, strukoviny a ryža sú prirodzená a živá "prírodná konzerva", preto sa správajú hydroskopicky. Z toho dôvodu sa musia vždy skladovať v suchu. Ak sa suroviny melú pomaly, zle a nadmerne sa zahrievajú, je to signál, že sú príliš "vlhké". Mletie prerušte, a suroviny dosušte.

II.A. SUROVINY:

Dosušenie surovín:

Surovinu rozprestríte napr. na plechu a ponechajte dostatočne dlhý čas (asi 24 hodín) odvetrať tak, aby sa zbavila prebytočnej vlhkosti. Prípadne môžete k vysušeniu surovín použiť el. / plynovú / teplovzdušnú rúru nastavenú na teplotu cca. 45 °C. Sušte po dobu okolo 2 hodín. K dosušeniu môžete použiť aj sušičku na ovocie. Na sušiacie pláty musíte vložiť vhodnú podložku alebo sieťovinu, aby suroviny neprepadávali sitami. Surovinu rovnomerne rozprestríte v malej vrstve, tým docielite efektívnejšie sušenie. Sušte aspoň 2 hodiny.

II.B. MLETIE:

NIŽŠIE UVEDENÉ PRAVIDLÁ POVAŽUJTE ZA NAJDÔLEŽITEJŠIE PRI PRÁCI S MLYNČKOM:

- 1) SUCHÉ SUROVINY SÚ NAJDÔLEŽITEJŠÍM parametrom pre správne mletie!
- 2) PRAVIDELNE kontrolujte výstupnú konzistenciu — ponechajte si vychádzajúcu namletú surovinu sypať do dlane a kontrolujte, či sa táto surovina nalepí k sebe navzájom, prípadne nevychádza už spojená. **AK TOTO NASTANE IHNEĎ ZASTAVTE KUCHYNSKÝ ROBOT, POVOLTE KAMENE OD SEBA A CELÝ MLYNČEK VYČISTITE. TAKTO SA SPRÁVA SUROVINA, KTORÁ NIE JE DOSTATOČNE SUCHÁ. TÚTO SUROVINU JE NUTNÉ pre ďalšie spracovanie vysušiť (pozri dosušenie surovín).**
- 3) Pri doťahovaní mlecích kameňov regulačným kotúčom **VŽDY** použite tri prsty na ruke (ďalej len "na tri prsty"). Nikdy kamene nedoťahujte **NÁSILÍM** silou pevne zovretej dlane.
- 4) **AK SA PRI MLETÍM ZAČNE MENIŤ** hladina hluku robota, je to signál, že dochádza k nadmernej záťaži. To môže spôsobiť veľmi tesné dotiahnutie mlecích kameňov, alebo zalepenie až zapekanie suroviny medzi kameňmi. **IHNEĎ ZASTAVTE KUCHYŇKÝ ROBOT!**
- 5) **PRI MLETÍ NA VIAC PRIECHODOV VŽDY** pomletú surovinu v mise premiešajte, aby došlo k rovnomernému rozloženiu malých a veľkých zrn. .
 — **Po spracovaní cca 0,5 kg surovín VŽDY prácu prerušte a nechajte mlynček vychladnúť cca 15 minút.**
 — Pred demontážou a čistením počkajte na ich vychladnutie, dajte pozor, aby ste sa prípadne nespálili. Horúce kamene sa tiež horšie demontujú.
 — Silné dotiahnutie kotúča (tj. stiahnutie mlecích kameňov úplne k sebe) počas spracovania môže mať za následok nadmerné obrusovanie kameňov s následným poškodením mlynčeka prípadne aj pohonnej jednotky.
 — V mlynčeku **nie je možné** opätovne mlieť hrubú alebo stredne jemnú múku na múku s jemnejšou štruktúrou (napr. na hladkú).
 — **Mlecie kamene nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**

Popis (obr. 16)

Q0 — Telo mlynčeka

Q1 — Kryt

Q2 — Kameň mlecí – pevný

Q3 — Krúžok vymedzovací

Q5 — Regulačný kotúč

Q6 — Násypka

Q7 — Tesnení

Q8 — Upevňovacie skrutky (4 ks)

Q4 — Kameň mlecí (zostavený) — rotačný

Q9 — Kľúč—iba pre povoľovanie Q5

Q10 — Čistiaca kefka

Zostavenie

Mlynček **Q** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 16 a 7. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Mletie a nastavovanie mlynčeka:

Pre získanie jemnej konzistencie odporúčame mlieť suroviny na dva priechody.

LEN veľmi dobre vysušenú pšenicu je vhodné mlieť na jeden priechod.

Nastavenie jemnosti mletia

V závislosti na požadovanom stupni mletia alebo použitých surovinách, nastavte pomocou regulačného kotúča **Q5** vzdialenosť mlecích kameňov tak, aby ste dosiahli požadovanú jemnosť mletej múky. Otáčaním kotúča v smere pohybu hodinových ručičiek (tj. doprava) zvyšujete jemnosť mletia, otáčaním v smere proti pohybu hodinových ručičiek (tj. doľava) docielite hrubšieho mletia. Pre ľahké povolenie regulačného kotúča **Q5** použite uvoľňovací kľúč **Q9**.

Upresnenie:

Pre manipuláciu s regulačným kotúčom **Q5** sa používajú tieto pojmy:

- aretačná poloha,
- pootočenie
- cvaknutie.

Tieto výrazy vyjadrujú rovnakú činnosť, a to zmenu nastavenia regulačného kotúča o jednu polohu. Táto zmena je sprevádzaná príslušným zvukovým prejavom.

1) Východisková situácia:

Na zostavenom a vyčistenom mlynčeku otáčajte regulačným kotúčom **Q5** po smere chodu hod. ručičiek (tj. doprava) stiahnite mlecie kamene k sebe. Pri dotiahnutí použite tri prsty na ruke. **Nikdy kamene nedotáhujte silou pevne zovretej dlane!**

2) Prvý priechod:

Toto nastavenie znamená povolenie regulačného kotúča **Q5**, čím medzi kameňmi vznikne medzera pre PRVÉ HRUBÉ MLETIE. Počet pootočení sa odvíja od druhu mletej suroviny. Pri pootočení nad 15 polôh odporúčame vložiť surovinu do mlynčeka a zapnúť robot na 10 sekúnd, aby bolo možné pokračovať v povoľovaní s sprevádzajúcim cvaknutím. Rozsah by sa mal pohybovať medzi 6 až 30 pootočením.

II.B. Mletie.

Hrubé mletie znamená, že na výstupe vychádzajú ako jemné pomleté časti, ale hlavne musia vychádzať polené a občas aj celé zrná surovín.

3) Druhý priechod

Po ukončení prvého prechodu dotiahnite regulačný kotúč **Q5** (rátajte počet cvaknutí) na požadované nastavenie, podľa spracovávanej suroviny, pozri kapitolu Mletie jednotlivých surovín. Pokračujte rovnakým postupom ako pri prvom prechode.

Pred prvým použitím

Otáčaním regulačného kotúča **Q5** po smere chodu hod. ručičiek (tj. doprava) stiahnite mlecie kamene tromi prstami k sebe, tj do východiskovej polohy. Vidlicu napájacieho prívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotrebič spustíte na max. rýchlosť na cca 15 sekúnd, následne pohonnú jednotku vypnite, tým dôjde k prebrúseniu kameňov.

Teraz regulačným kotúčom otočte o 10 aretačných polôh (cvaknutie) naspäť, tým uvoľníte mlecie kamene. Pod mlynček umiestnite buď nerezovú misu, alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať zomletú múku. Nasypte cca 150 g bežnej ryže do násypky **Q6** a spotrebič spustíte na max. rýchlosť. Ryžu zomleťte a spotrebič zastavte. Následne regulačným kotúčom dotiahnite regulačný kotúč o 4 polohy (tj. na 6 pootočenie).

Medzi jednotlivými nastaveniami mlynček nerozoberajte a nečistite.

Zomletú ryžu premiešajte a znovu vložte do násypky. Pomel'te ryžu na druhý priechod. Následne regulačným kotúčom dotiahnite regulačný kotúč o 3 polohy (tj. na 3 pootočenie). Pomletú ryžu premiešajte a znovu vložte do násypky. Ryžu pomel'te na tretí priechod.

Odoberte mlynček **Q** z pohonnej jednotky a demontujte ho, rozoberte a starostlivo očistite priloženou kefkou oba kamene. Zomletá ryžová múka obsahuje nečistoty. Z tohto dôvodu už nie je vhodná na ďalšie potravinárske účely (následnú konzumáciu) a odporúčame ju zlikvidovať. Týmto prvým použitím vybrúsite a vyčistíte kamene. Takto tiež získate skúsenosti, ako doceliť postupného mletia.

Mletie jednotlivých surovín

Tu je uvedený odporúčaný postup na mletie jednotlivých surovín. Týchto postupov sa držte najmä do doby, než získate potrebné skúsenosti s mletím rôznorodých surovín. Pri prvom mletí odporúčame maximálne množstvo 200 g, po získaní skúseností je maximálna dávka 500 g.

Stále starostlivo dodržiavajte bezpečnostné upozornenia a odporúčania z kapitoly **II.B. Mletie**.

Pšenica, Jačmeň, Raž, Ovos, Pšeno, Pohánka

- Prvý priechod: 25 až 30 pootočení = po spustení kontrolujte hrubosť mletia, obilie by malo byť veľmi hrubo namleté, zrná rozdelené iba na niekoľko častí a miestami i celé zrná.
- Druhý priechod: 2 až 3 pootočenia (pri veľmi suchej surovine až 2 pootočenia).

Jačmeň

Múka z jačmeňa sa používa veľmi zriedka.

Postup mletia

- Prvý priechod: 25 až 30 pootočení = po spustení kontrolujte hrubosť mletia, obilie by malo byť veľmi hrubo namleté, zrná rozdelené iba na niekoľko častí a miestami i celé zrná.
- Druhý priechod: 3 pootočenia.

Ryža

Ryža je veľmi tvrdá plodina. Pri mletí nemožno dosiahnuť tak jemného výsledku, ako u mletia obilnín. Nikdy ju nemel'te na jeden priechod. Je vhodná na čistenie kameňov mlynčeka. Ryžu sa po opakovanom mletí dobre posúva v násypníku, preto ju môžete mlieť na viac ako 2 priechody.

Pre mletie alebo čistenie mlecích kameňov použite vždy iba lúpanú ryžu (napr. dlho / stredne / krátko = guľato zrnú), ktorá nebola tepelne upravená.

Nepoužívajte ryžu označenú Parboiled, predvarenú, alebo ryžu varenú!

Postup mletia

- Prvý priechod: 10 až 12 pootočenia.
- Druhý priechod: 6 pootočení.
- Tretí priechod: 2 až 3 pootočenia.

Strukoviny - šošovica, hrach, fazuľa

Všetky uvedené strukoviny spracovávajú na dva priechody. Nevysušené strukoviny dokážu veľmi rýchlo zalepiť kamene, preto postupujte podľa pokynov v kapitole **II.B. Mletie**.

Nikdy nespracovávajú suroviny väčšie ako 6 mm. Hrach spracovávajú iba polený lúpaný, zelený, žltý. Vhodné typy fazule sú Adzuki, malá biela, Mungo.

Postup mletia

- Prvý priechod: 25 — 35 pootočení = po spustení kontrolujte hrubosť mletia, surovina musí byť dostatočne hrubá, aby sa posúvala v násypke pri mletí na druhý priechod.
- Druhý priechod: 3 až 5 pootočení.

Tipy pre múky

- Namletú múku pred jej uskladnením nechajte v nádobe úplne vychladnúť a vyvetrať, až potom ju presypte do pripravenej uskladňovacej nádoby alebo vrečka.
- Ak potrebujete veľmi jemnú múku, je nutné ju cez vhodné sito, čím dôjde k oddeleniu hrubších otrúb. Tieto otruby je možné použiť pre iný typ zdravých potravín. Otruby je tiež možné znovu zomlieť, čím sa zjemní ich štruktúra.

Vyčistenie zalepených mlecích kameňov / rýchle čistenie pred ďalším použitím

Vypnite pohonnú jednotku a odoberte mlynček. Odstráňte zvyšné množstvo potravy z násypky a vstupného otvoru mlynčeka. Mlynček opäť pripojte k hlave pohonnej jednotky. Otočte regulačným kotúčom o 6 aretačných polôh (cvaknutie) naspäť. Nasypte cca 150 g bežnej suchej ryže do násypky a spotrebič spustite na max. rýchlosť. Ryža pri mletí dokonale vyčistí zalepené mlecie kamene. Do násypky znovu nasypete dosušené obilie, nastavte zhodnú úroveň hrubosti mletia, prípadne otočte regulačným kotúčom o jednu aretačnú polohu (cvaknutie) späť a požadované množstvo zomleťe.

III.12) Nadstavec na výrobu zmrzliny (R)



Popis (obr. 19)

- | | |
|------------------------|----------------------|
| R0 — Telo | R3 — Kryt s výlevkou |
| R1 — Špirálový podávač | R4 — Vtláčadlo |
| R2 — Tesnenie | R5 — Násypka |

Zostavenie

Nadstavec na výrobu zmrzliny **R** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7.

POZOR: Skontrolujte, či je tesnenie **R2** správne uložené na svojom mieste v krytu **R3**.

Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Bezpečnostné upozornenia

- Pred použitím prídavný strojíček alebo jeho súčasti nevkladajte do mrazničky alebo chladničky.

Použitie

Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela nadstavca až po horný okraj. Vtláčadlo **R4** je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača. Používajte ho po každom vložení jednotlivých kúskov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača.

Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **8**. Rýchlosť zpracovania je asi 200 g/min.

SUROVINY:

- Nadstavec na výrobu zmrzliny je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov ovocia (napr. **bobuľovitého / citrusového**), prípadne zeleniny alebo jogurtu.
 - Ovocie alebo zeleninu dôkladne umyte.
 - Odstráňte stopky (**strapiny napr. hrozna, ríbezlí, egrešov, čučoriedok**) a vňate, ponechajte iba bobule.
 - Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúl, blumiek, čerešní** atď.).
 - Odstráňte prípadnú silnú šupku (napr. **ananásu, melónu**).
 - Citrusové plody (napr. **pomaranč, grapefruit, mandarínka, citrón**) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka.
 - Odporúčame spracovávať čerstvé a zrelé ovocie - získate tým chutnejšiu zmrzlinu.
 - **Najmenej 12 — 24 hodín pred výrobou zmrzliny vždy nechajte ingrediencie hlboko zmraziť pri teplote -18 °C.**
- POZOR:** Nespracovávajúte ihneď ovocie a zeleninu po vybratí z mrazničky! Pred spracovaním je nutné suroviny nechať "čiastočne" rozmraziť (tj. "Povoliť" pri izbovej teplote). Čas potrebný pre rozmrazenie je závislý na obsahu / pomere vody a dužiny, stupni (tj. teploty) zmrazenia a veľkosti danej suroviny. Čím vodnatejšie suroviny (napr. **maliny, čučoriedky, melón**) tým kratší čas (asi 5 minút) a čím hutnejšie suroviny (napr. **mango, ananás, marhule**) tým dlhší čas (cca 20 minút) na rozmrazenie.
- Nezamieňajte si funkciu prídavného strojčeka = nadstavca na výrobu zmrzliny s elektrickým výrobníkom zmrzliny, ktorý používa na chladenie kompresor.

PO URČITEJ DOBE ZÍSKATE POUŽÍVANÍM SKÚSENOSTI, KTORÝMI DOCIELÍTE DOBRÉ VÝSLEDKY.

Tipy

- Pri spracovaní sa musia suroviny homogenizovať a vystupujúca zmes musí mať charakteristickú konzistenciu zmrzliny. Ak sa vystupujúca zmes po častiach odlamuje, je surovina ešte stále veľmi zmrazená.
- Ak recept vyžaduje prídanie ďalších prísad, je nutné, aby suroviny:
 - suché a pevné (napr. **cukor, strúhaný kokos, čokoláda**) môžu mať pri spracovaní izbovú teplotu,
 - tvrdé (napr. **oriešky, mandle, pistácie, jadrá, semená**) je nutné vopred nadrviť / nasekať na jemnú konzistenciu.
 - tekuté (napr. **smotana, jogurt**) boli zmrazené,
 - mazľavé (napr. **hrozienka, kandizované a sušené ovocie**) nikdy nespracovávajúte!
- Nespracovávajúte ľad (tj. **ľadové kocky**) na ľadovú triešť.
- V prípade, že zmrzlinu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do mrazničky.
- Môžete spracovanú mrazenú „koreňovú“ zeleninu (napr. **na prípravu polievok, omáčok, atď.**).
- V tele nadstavca na výrobu zmrzliny zostáva malá časť nespracovaných surovín z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 50 g).

III.13) Sekáčik potravín (S)



Popis (obr. 21)

S1 — nádoba na sekanie

S2 — plastova základňa noža

S3 — kosákovitý nôž

S4 — tesnenie

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Ak je spotrebič v stave chodu naprázdno (napr. čepeľ sa nedokáže dotknúť potraviny), odpojte ho od elektrickej siete a potraviny uvoľnite. Sekáčik nesmie byť v prevádzke naprázdno dlhšie ako **15 sekúnd!**
- Nespracovávajte potraviny s vyššou teplotou než cca **65 °C (149 °F)**.
- Nesekejte zmrazené ovocie a zeleninu. Pred spracovaním je nechajte rozmraziť.
- Kosákovitým nožom nikdy nedrvte príliš tvrdé suroviny, ako napríklad **škoricu, klinček, muškátový orech, kurkumu, čokoládu alebo ľad!** Nôž by sa zbytočne skoro otupil, prípadne by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- **Skontrolujte, či je tesnenie správne uložené na svojom mieste a nedochádza k úniku tekutín.**
- Maximálny čas nepretržitého chodu je **60 sekúnd. 1 pulz = asi 2 sekundy.**
- Množstvo surovín je v tabuľke uvedené v gramoch = pre tuhé / suché a v mililitroch = pre tekuté, ale nikdy nesmie presiahnuť príslušné rysky MAX.
- Pri mixovaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo než **80 ml.**

Zostavenie

Sekáčik potravín **S** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7 a 21.

Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom. Pre ľahšiu manipuláciu (t.j. utiahnutie alebo povolenie) základne noža môžete použiť špeciálny kľúč **F8** z príslušenstva vášho robota viz obr. 17.

Použitie

je určený pre sekanie (mletie) všetkých druhov tuhších potravín (napr. ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, tvrdého syra, varených vajec, alebo príprave pyré).

Odporúčania

- Väčšie kusy potravín nakrájajte na menšie kocky rozmeru asi **1,5 x 1,5 x 1,5 cm**.
- Tvrdý syr spracúvajte iba krátko, inak by sa mohol zohriať a potom zmäknúť a zhrčkovatieť.
- Pri sekaní zeleného korenia dosiahnete najlepšie výsledky iba so **suchým** korením.
- Suchý zázvor sa musí pred spracovaním rozkrájať na menšie kúsky.
- Pri príprave detských jedál z uvarených surovín vždy pridajte do nádoby trochu vody.
- U zrnkovej kávy nasypťte množstvo v rozsahu minimum **30 g** / maximum **70 g**. Pri spracovaní aplikujte pulzy chodu podľa vami požadovanej hrúbosti "namletej" kávy.
- Čím dlhšie potraviny v sekáčiku spracovávate, tým bude výsledok jemnejší.
- Ak nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, sekáčik odoberte a nádobou pre premiešanie surovín „zatraste“. Prípadne nôž odoberte a pomocou stierky suroviny premiešajte, odstráňte časť surovín alebo pridajte malé množstvo tekutín.
- Po mixovania tvrdých surovín môže nastať u nádob zmena (zmatnenie) vnútorného povrchu a môže byť cítiť prípadne i charakteristická vôňa. Táto skutočnosť nie je na závalu a dôvodom k reklamácii spotrebiča.

III.14) Bruska nožov (T)



Popis (obr. 22)

T — Bruska nožov

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Bruska je hodná pre kuchynské nože z ušľachtilej ocele a nerezu.**
- Príslušenstvo nepoužívajte, ak sú brúsiace valčeky poškodené, ak majú viditeľné praskliny alebo trhliny.
- S brúskou nepracujte pokiaľ ste unavení alebo pokiaľ ste pod vplyvom omamných látok, alkoholu alebo liekov.
- S nabrúsenými nožmi, ako aj s nožmi, ktoré idete brúsiť, zaobchádzajte opatrne, hrozí nebezpečenstvo zranenia.
- Dbajte, aby do kontaktu s otočným kolieskom prišlo len ostrie noža.
- Do otočného kolieska nikdy nevkładajte prsty!
- Brúsku nepoužívajte na keramické / zúbkované nože, nožničky, dláta, sekery ani iné náradie!

Zostavenie

Zasuňte brusku **T** do vývodu robota pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ho zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie), (obr. 7). Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Vložte ostrie noža (časť ktorá je najbližšie k rúčke) do otočného kolieska, mierne pritlačte a pomaly ťahajte nôž k sebe približne 3 alebo 7 sekundy. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a skontrolujte výsledok brúsenia. Nôž brúste podľa tvaru čepele, nevyvíjajte nadmerný tlak a zaistíte rovnomernú rýchlosť. Nôž nenakláňajte do strán, pri preťahovaní ho udržiňte kolmo v brúsnej drážke. Postup opakujte až kým dosiahnete požadované nabrúsenie noža. Po skončení brúsení pohonnú jednotku vypnite. Nôž umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.

Odporúčaná rýchlosť je na stupni **8**.

Odporúčania

- Pri typoch nožov a sekáčov (viď obr. 22B) nebrúste ostrie až do konca čepele tj. k rukoväti!
- Nepoužívajte na čepele žiadne brúsne pasty, mazadlá, oleje prípadne vodu!
- Pred ostrením sa uistite, či je nôž čistý a suchý.
- Nemeňte smer ťahania noža, keď je nôž v brúsnej drážke.
- Pre nabrúsenie veľmi tupých nožov, alebo nožov s poškodeným ostrím je potrebné silnejšie brúsenie, preto vám odporúčame zveriť brúsenie takýchto nožov do rúk odborníka prípadne použiť brúsku s korundovým kotúčom.
- Dbajte na to, aby rezná hrana čepele alebo noža neprišla do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ju otupujú a tým znižujú ich účinnosť.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín.

Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali sitká, mliecie doštičky a kameně, formičky alebo steny nádob, mixéra, veka alebo príslušenstvo.

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Metla na miesenie (C1) a Flexi metla (C4) (recept na bábovku)	Múka hladká	1200 g	2 až 5	1 — 8	—
	Práškový cukor	600 g			
	Mlieko	480 ml			
	Vajcia	9 ks		1 — 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šľahacia metla (C2)	Smetana (vrátane 38% tuku)	1400 ml	10	1 — 8	—
	Bielka	17 ks	5	8	
Hnetací hák (C3) Fluten free hák (C5) (recept na chleba / *bezlep)	Múka	1200 g / * 1000 g	1 minútu na rýchlosť 1, potom rýchlosťou 2 po dobu 4 minút		—
	Sof	12 g			
	Droždie	15 g / * 40 g			
	Cukor	10 g / * 0 g			
	Voda	750 g / * 700 g			
	Sadlo	10 g / * 0 g			
Mlynček na mäso (D)	Hovädzie	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Bravčové	5 000 g	10		
Mixér (F)	Mlieko	1000 ml	2	1 — 8	—
	Mrkva	250 g			max 4 cm
	Lad	340 g			40 x 40 x 20
G1, G3	Cesto	1500 g	8	1 — 2	—
Mlynček na mak (H)	Mak	100 g	1	4 — 8	suchý mak
I1 - I5	Cesto	1 000 g	10	1 — 2	—
Lis na ovocie (J)	Ríbezle	1 500 g	2	8	—
	Hrozno	2 000 g	2		—
	Pomaranč	2 000 g	2		plátky
	Paradajka	2 000 g	2		mesiačky max 1,5 cm
M6	Uhorka	5 ks	1	3	—
M7	Jablika	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Syr	500 g	1	3 — 8	-
M9	Mrkva	1000 g	1	3 — 8	-
M10	Zemiaky	1 000 g	1	8	1 / 2
M11	Kapusta	1 000 g	1	3 — 8	1 / 4

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Citrusovač (O)	Pomaranč	1000 g	3	1	na polovicu
	Citrón		3		
	Grapefruit		3		

Príslušenstvo	Potravina	Množstvo max. (g)	Nastavení na prvý / druhý priechod	Čas (min) prvý + druhý priechod	Nastavená rýchlosť
Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu (Q)	Pšenica	500	25 až 30 / 2 až 3	3:00 + 5:30	8
	Jačmen	500	25 až 30 / 3	3:30 + 5:30	
	Raž	500	25 až 30 / 3	3:30 + 6:00	
	Ovos	500	25 až 35 / 3	3:30 + 7:30	
	Pšeno	500	3 až 5	11:00	
	Ryža	500	10 až 12 / 2 až 3	3:00 + 3:00	
	Pohánka	500	25 až 30 / 3	3:00 + 5:30	
	Šošovka	500	25 až 35 / 3	4:00 + 7:00	
	Hrách lúpaný poleňý	500	25 až 35 / 3 až 5	3:00 + 6:00	
	Fazuľa malá biela	500	25 až 35 / 3 až 5	3:00 + 6:00	

Príslušenstvo	Potravina	Množstvo (g)	Príprava (mm)
Nadstavec na výrobu zmrzliny (R)	ananás	1000	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky
	banány	1000	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky
	broskyne	1000	bez kôstky, nakrájať na plátky / štvrtiny
	marhule	1000	bez kôstky, nakrájať na plátky / štvrtiny
	pomaranče	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky
	mandarínky	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	citrusy	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	kiwi	1000	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky
	melóny	1000	najlepšie druh bez zrníka, ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky / kocky
	hrušky	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	jablká	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	slivky	1000	rozpoliť, bez kôstky
	čerešne / višne	1000	odstráňte stonku, ponechať celé, bez kôstky
	jahody	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	čučoriedky	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	hrozno	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	ríbezle	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	jogurt	1000	kocky 30 x 30 x 30 mm

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo (g)	Použitie
Sekáčik potravín (S)	Byliny sušené	30	3 pulzov / + MAX 15 sec.
	Mäkká zelenina: Red'kovky, Papriky, Feferónky	120	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Paradajky	200	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Cibule	80	5 pulzov
	Cesnak	100	3 pulzov
	Chren	100	5 pulzov / + MAX 30 - 60 sec.
	Mrkva	100	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Zeler	120	10 pulzov / + MAX 60 sec.
	Obilniny: Pšenica, Raž	100 - 150	MAX 60 sec.
	Strukoviny: Šošovica, Hrach, Fazuľa	100	5 pulzov / + MAX 30 - 60 sec.
	Ryža	100	5 pulzov / + MAX 30 sec.
	Mak	100	MAX 30 - 40 sec.
	Káva	70	MAX 60 sec.
	Lieskové oriešky	70 / 50	5 - 10 pulzov
	Mandle	70	5 - 10 pulzov
	Horčičné semienko	100	10 pulzov / + MAX 30 sec.
	Čierne korenie	20	MAX 30 sec.
	Rasca	30	MAX 30 sec.
	Ľanové semienko	100	10 pulzov / + MAX 30 sec.
	Slničnica	100	10 pulzov / + MAX 30 sec.
	Cukor	100	MAX 15 sec.
	Mäkké ovocie, Pomaranč	150	5 pulzov / + MAX 30 sec.
	Vajca uvarené natvrdo	2 ks	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Syr	100	8 pulzov
	Nátierky	100	10 pulzov / + MAX 60 sec.
	Pesto	120	7 pulzov / + MAX 15 sec.
	Detská strava + Tekutiny	80 ml	10 pulzov / + MAX 60 sec
Tuho mäso, trvanlivé / mäkké salámy, šunka	100 / 100 150	7 pulzov / + MAX 15 sec	
Nevhodný	Strúhanka, Ryby napr. Makrela , Čokoláda, Ľad kocky, Mliečny koktejl, Byliny čerstvé, Tvrdé korenie: Škoricu, Klinček, Muškátový orech, Kurkumu		

V. ÚDRŽBA

Všeobecné informácie:

Pri údržbe a čistení nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky príslušenstva boli čisté a funkčné. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. Kovové diely sa však do umývačky vkladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie (obr. 23).

1) **Multifunkčná hlava, telo robota A, príslušenstvo G, N, T**

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda! Ak sa znečistí napájací kábel, utrite ho vlhkou handričkou.

2) **Príslušenstvo B1, C1, C2, C3, C4, C5, D, M, H (okrem H1) J, O, F, I**

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Vodný kameň (vápenité usadeniny) je možné odstrániť buď pomocou kyseliny citrónovej alebo octovej. Unášač **H1** utrite vlhkou handričkou. Neponárajte ho však do vody - dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda! Pre ľahšie čistenie môžete nôž **F3** vyňať z podstavca mixéra **F2** podľa obr. 17. Pre ľahké povolenie použite uvoľňovací kľúč **F7**. Pre výmenu tesnení postupujte podľa obr. 10 a 17. Ak je tesnenie **F4** opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (ETA 012800400). Nadstavce na strúhanie **M6** — **M11** umiestite do ochranného puzdra **M12**.

Pre výmenu tesnení **J8** (ETA 002800640) postupujte podľa obr. 20. Sitká vymeňte, ak sú opotrebované alebo poškodené (ETA 002800621 — hrubé, ETA 002800625 — jemné).

3) **Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu Q**

Čistenie tela mlynčeka **Q0** vykonávajte len čistou vlhkou handričkou. Plastové časti (tj. násypku **Q6**) je možné umývať v umývačke riadu.

Pozor: Mlecie kamene **Q2, Q4** v žiadnom prípade nenamáčajte do vody ani ich povrch nečistite vlhkou kefkou! Kamene tiež nečistite ocelovými alebo inými kovovými kefkami, drôtenkami pod.!

Postup pre výmenu kameňov (obr. 16)

Demontujte mlynček. Pomocou vhodného nástroja (napr. skrutkovača) uvoľnite 4 skrutky **Q8** v tele mlynčeka **Q0**. Následne je možné kryt **Q1** ľahko odňať. Teraz mlecie kameň pevný **Q2** z tela mlynčeka **Q0** vyberte (vyklepnite).

Kameň vymeňte za nový ETA 002800960.

Pozor: dbajte na to, aby vytvorený zárez v mlecíom kameni presne „pasoval“ do vytvoreného výstupku v tele mlynčeka.

Ak je vymedzovací tesniaci krúžok **Q3** a tesnenie **Q7** opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (ETA 002800920, ETA 002800905). Zostavený rotačný kameň mlecí **Q4** vymeňte za nový (ETA 002800940). Pri montáži kameňov postupujte opačným spôsobom.

4) **Nadstavec na výrobu zmrzliny R**

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 19. Ak je tesnenie **R2** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu ETA 002800974).

5) **Sekáčik potravín S**

Príslušenstvo (okrem nožové vložky **S2**) ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite do sucha (na nádobu **S1** môžete použiť aj umývačku riadu). Nožovú časť vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 80 ml čistej vody, spustíte spotrebič a na niekoľkých pulzoch nôž zbavíte nečistôt.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 21. Ak je tesnenie **S4** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu ETA 002800985).

6) Bruska nožov T

Keramické valčeky nevyžadujú žiadnu údržbu. Ak chcete odstrániť prach, ktorý vznikol v priebehu brúsenia a nashromaždil sa vnútri brúsky vyklepte ho.

VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadať od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uveden na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	9,3
Objem nádoby z nerezovej ocele / nádoby mixéra (l)	6,6 / 1,4
Spotrebič triedy ochrany	I.
Príkon v pohotovostnom režime je	< 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 83 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem. Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči alebo servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION — Nikdy neodnímajte veko počas chodu pohonnej jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON — Nevsúvajte ruky do nádoby počas chodu pohonnej jednotky. PUSH – Tlačiť, PULL – Ťahať.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusenia. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



materiál určený pre styk s potravinami



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety






UPOZORNENIE: dodržte smer zakladanie súčastí (tj. rezacie čepele, mliecneho kameňa, sitka a stúhadiel)! Pri čistení rezacie čepele a strúhadiel pracujte veľmi opatrne!

Príslušenstvo podľa jednotlivých modelov ETA Gratus:

Príslušenstvo / Typ	0038 / 00	0038 / 10	0038 / 20
B1, B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4, C5, C6	√	√	√
D0 - D17	√	√	√
M0 - M12	√	√	√
N	√	√	√
P	X	X	X
F	√	√	√
F7	√	√	√
F9, F10	√	X	X
G1, G3	√	X	X
G2, G4	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	√	X	√
H	√	X	√
J	√	X	√
O	√	X	√
Q	√	X	√
S	X	√	√
R	X	X	√
T	X	X	√

√ je súčasťou balenia X nie je súčasťou balenia (je možné ich zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo).

Toto príslušenstvo je možné zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo napr. na www.eta.sk.

 0 0 Názov 	Typové číslo	Obrázok
Mlynček na mak	ETA 0028 96 000	

Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nadstavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Nadstavec na krájanie kociek	ETA 0028 95 040 (iba s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Nadstavec na lúpanie cesnaku	ETA 0028 95 070 (iba s ETA 0028 95 030)	
Krájač na úzké nudle (Trenette) Nadstavec na výrobu špagiet Krájač na široké rezance (Tagliatelle) Nadstavec na valkanie cesta (pre Lasagne, raviloli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Nadstavec na pretláčanie cestovín	ETA 0028 97 000	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (iba s ETA 0028 99 999)	
Sekáčik potravín	ETA 0028 95 050	
Brúska nožov	ETA 0028 99 010	
Špiralizér	ETA 0028 95 060	
Luskáčik orechov	ETA 0028 98 040	
Vakuovačka a vákuovací box	ETA0028 99 040	
Nástavec na výrobu uzenin	ETA 0028 91 020 (iba s ETA 0028 91 000)	

eta

© DATE 25/8/2017

e.č.127/2017