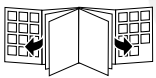
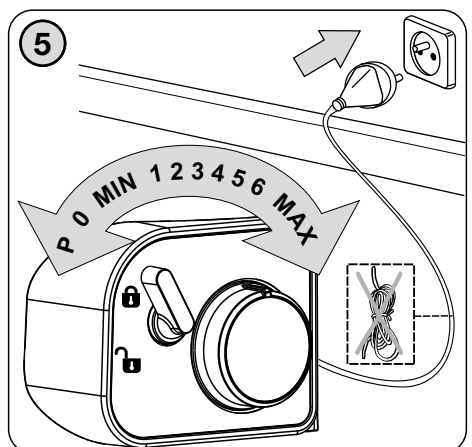
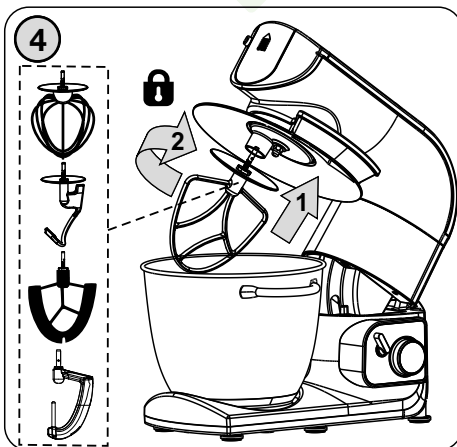
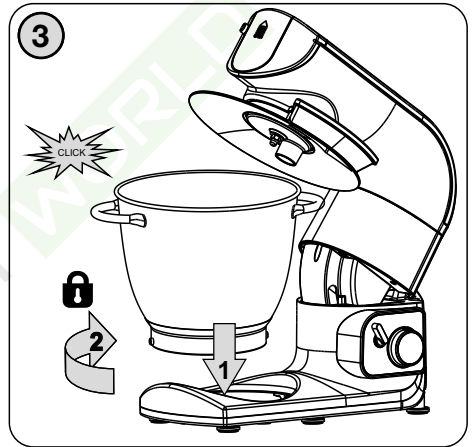
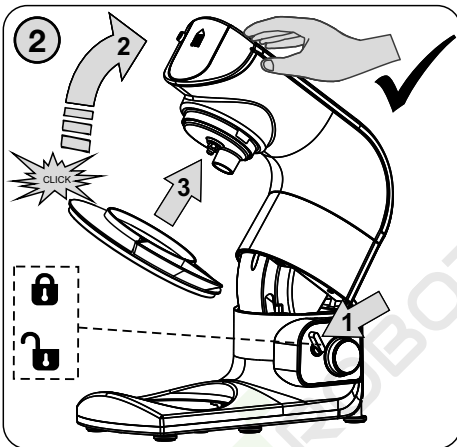
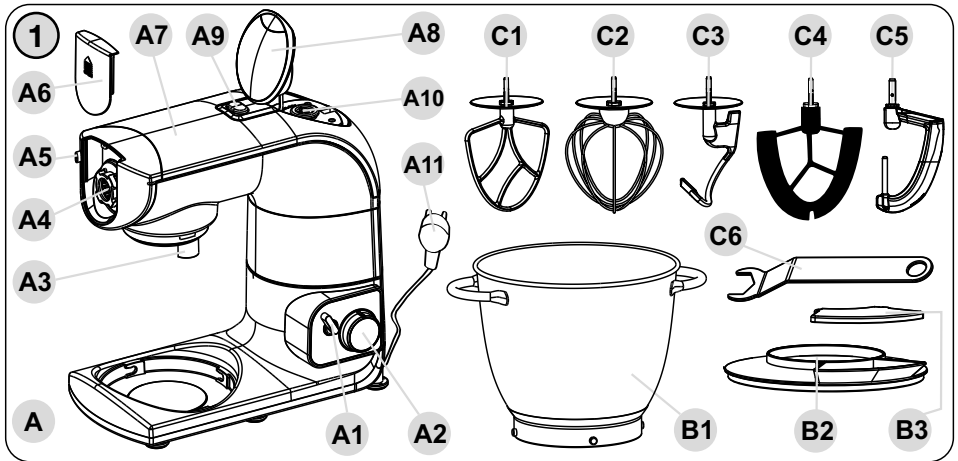
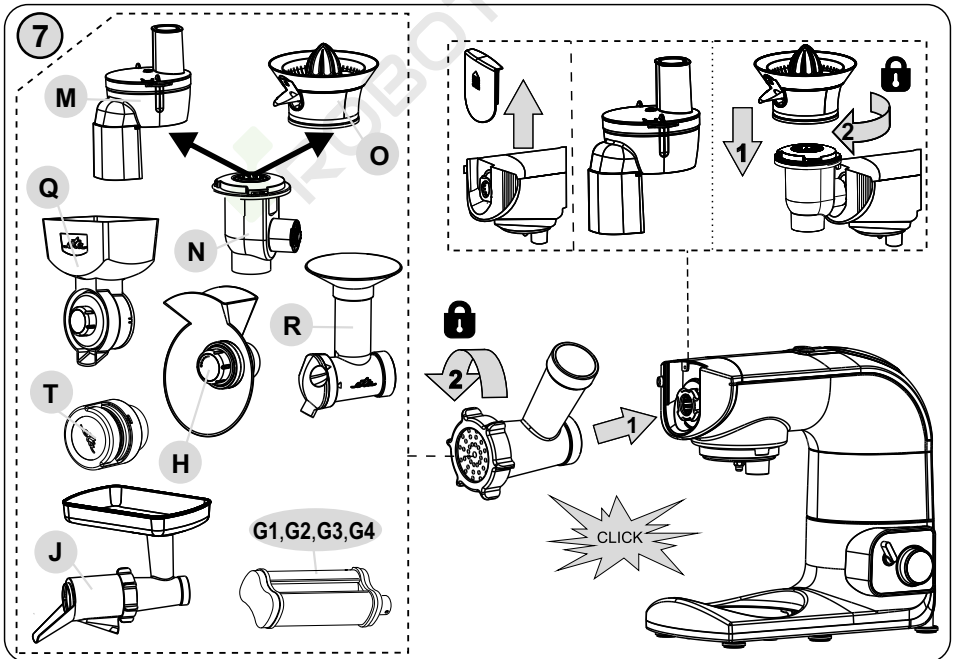
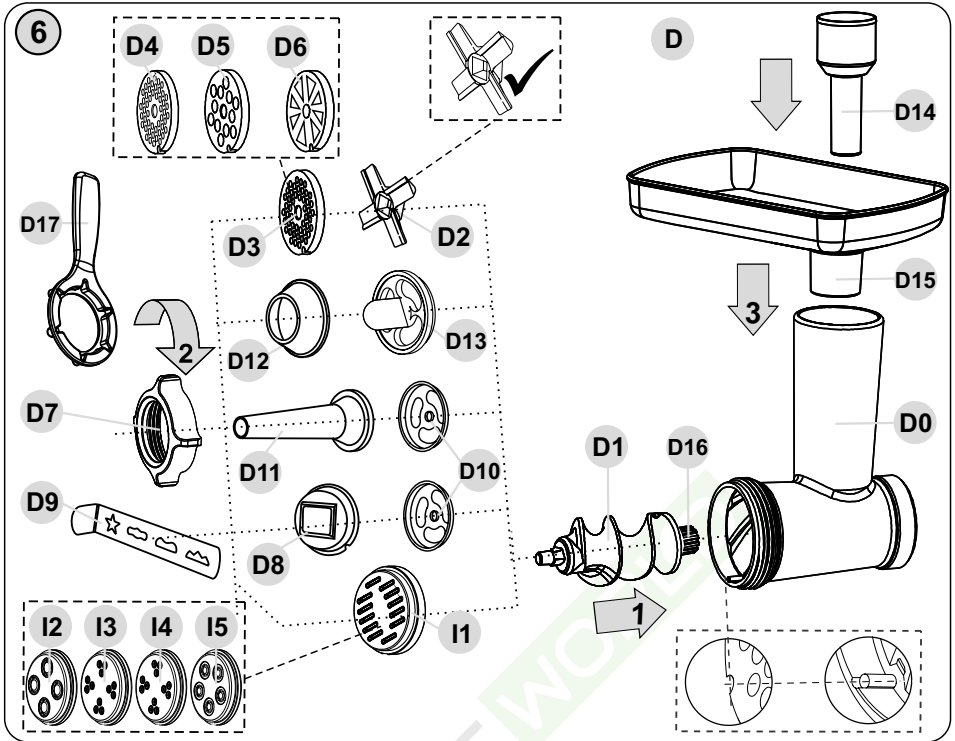
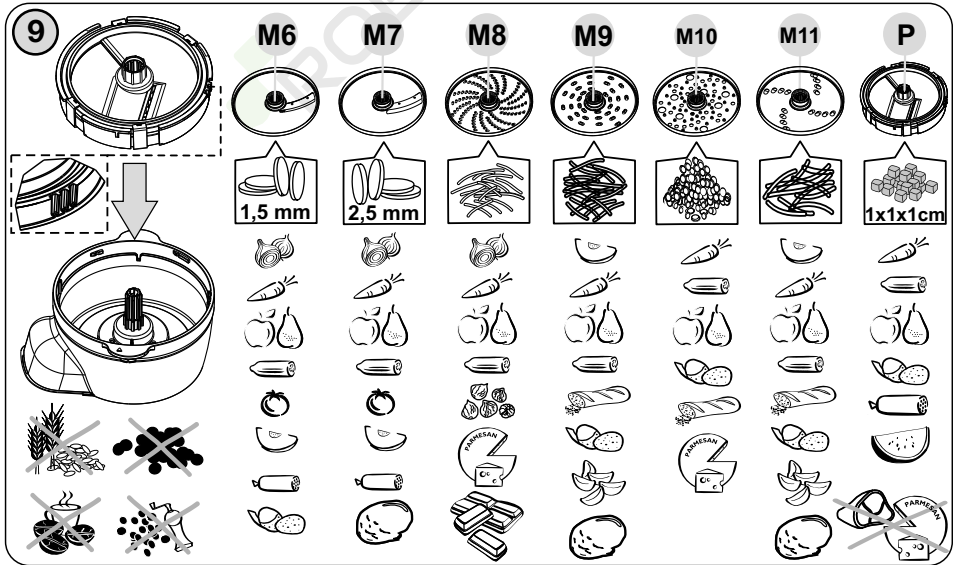
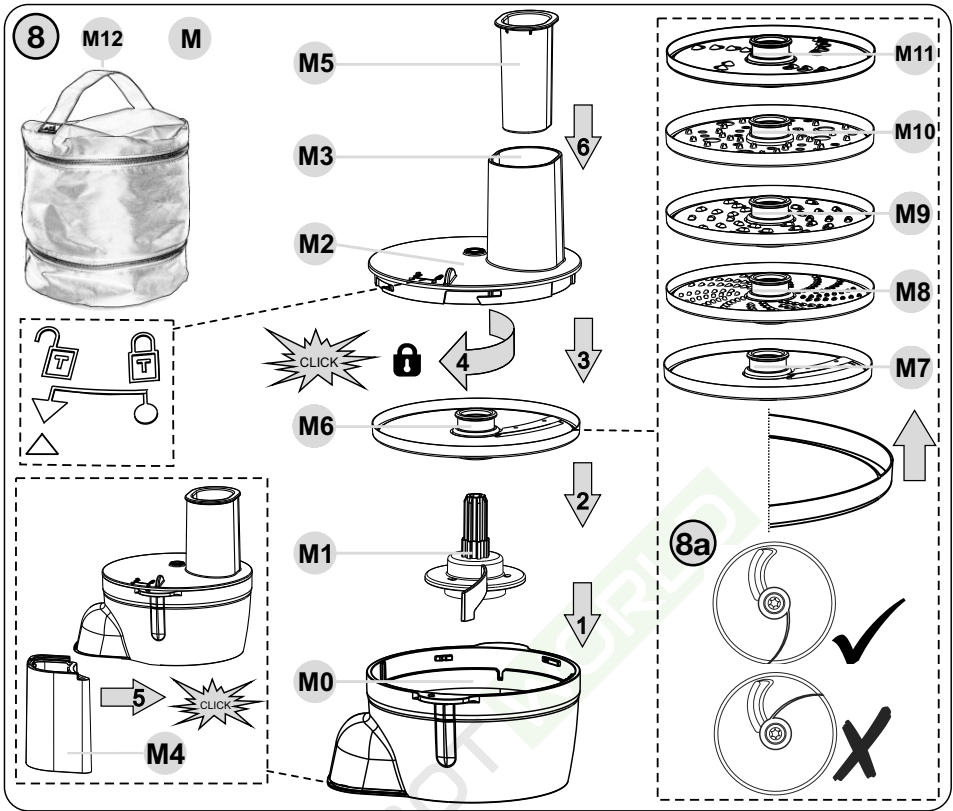


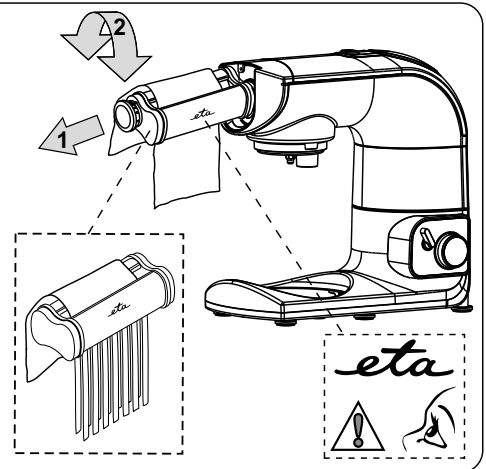
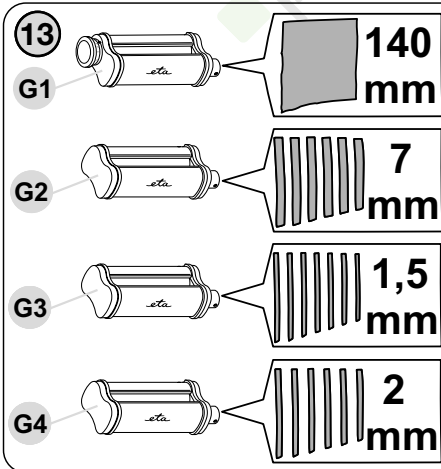
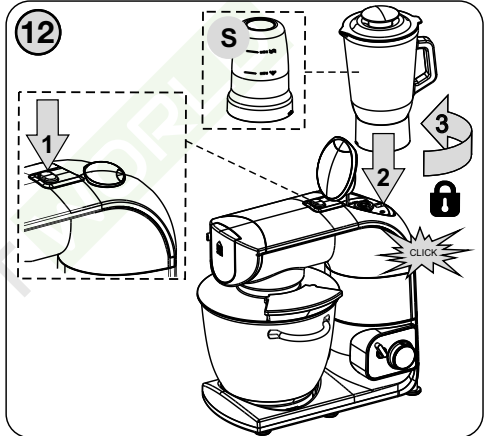
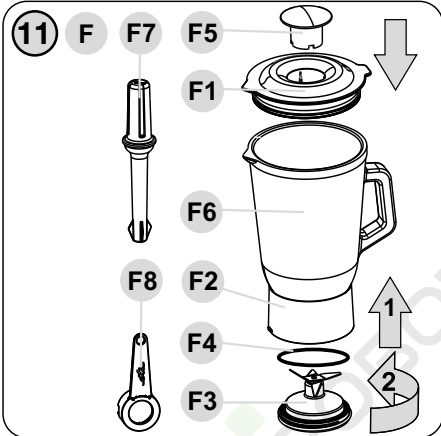
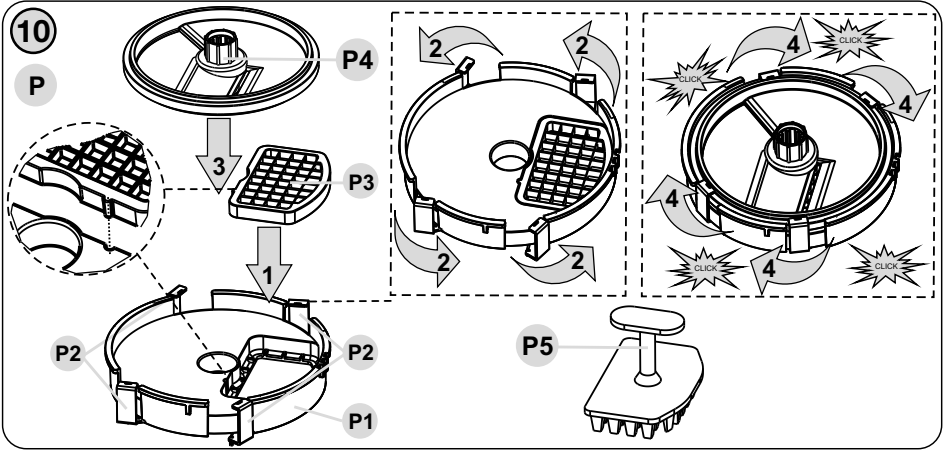
GRATUS

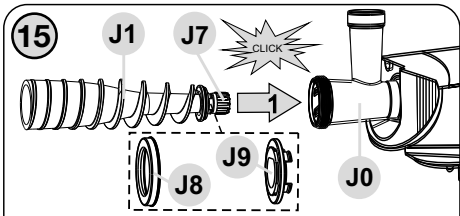
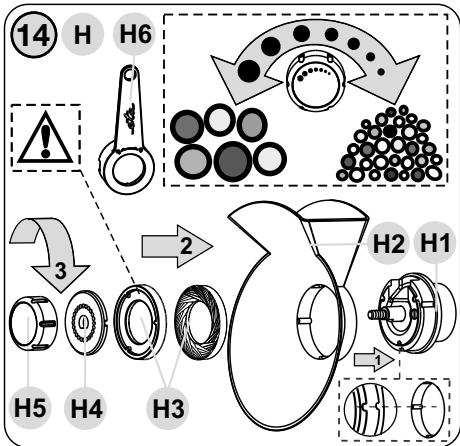




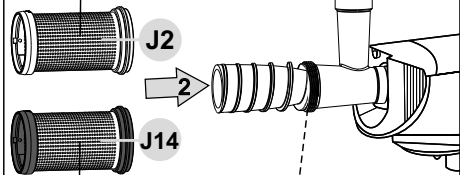




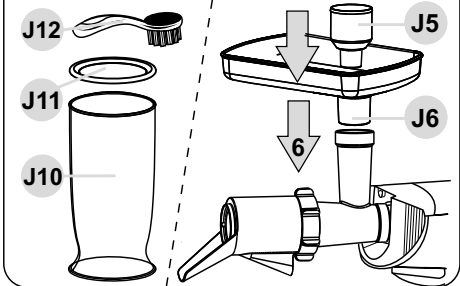
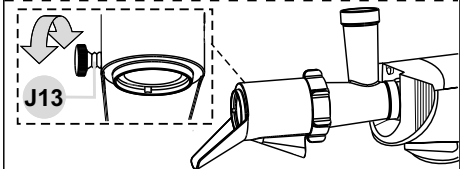
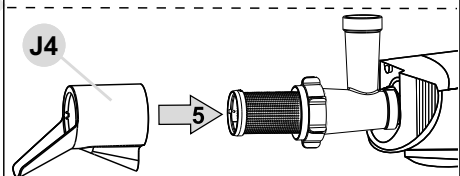
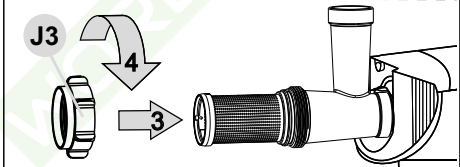
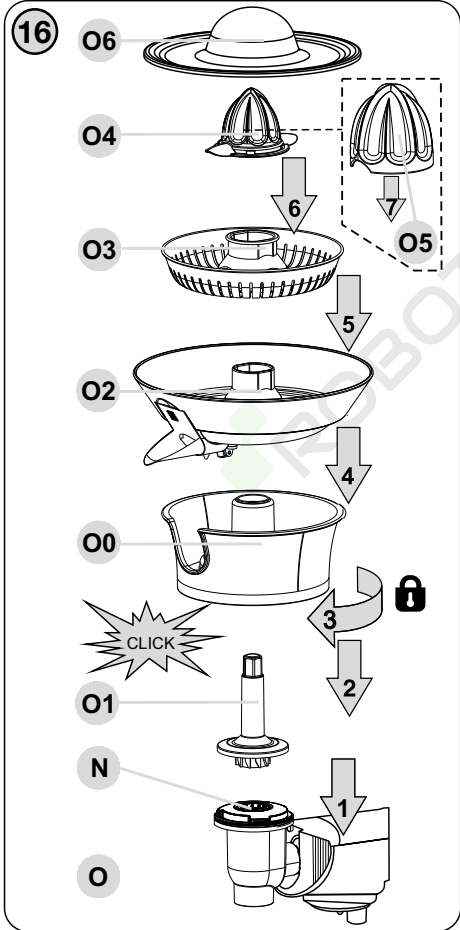
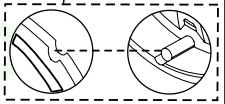


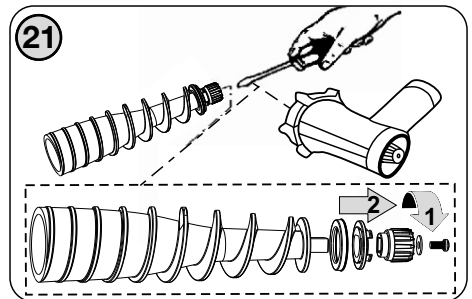
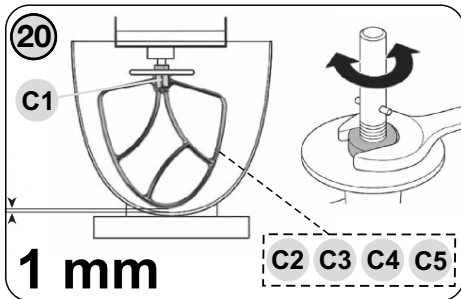
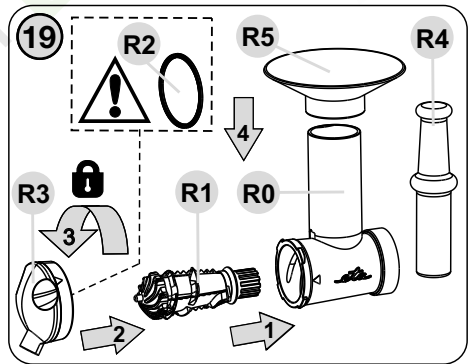
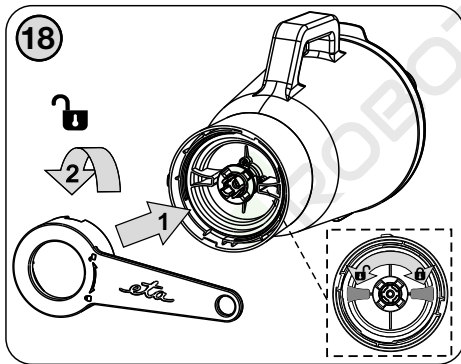
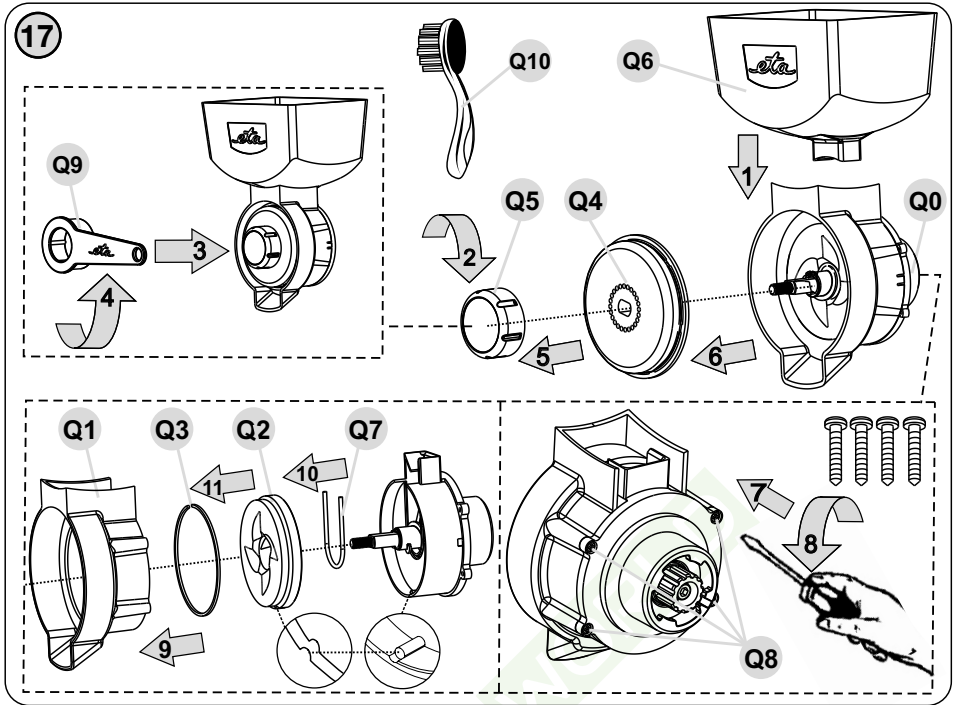


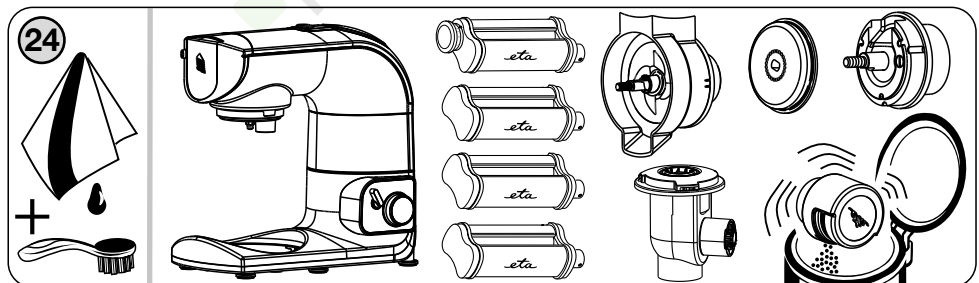
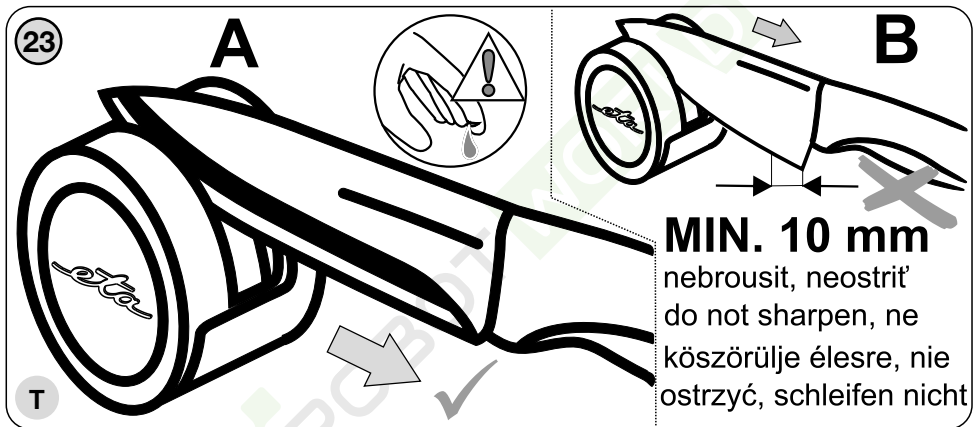
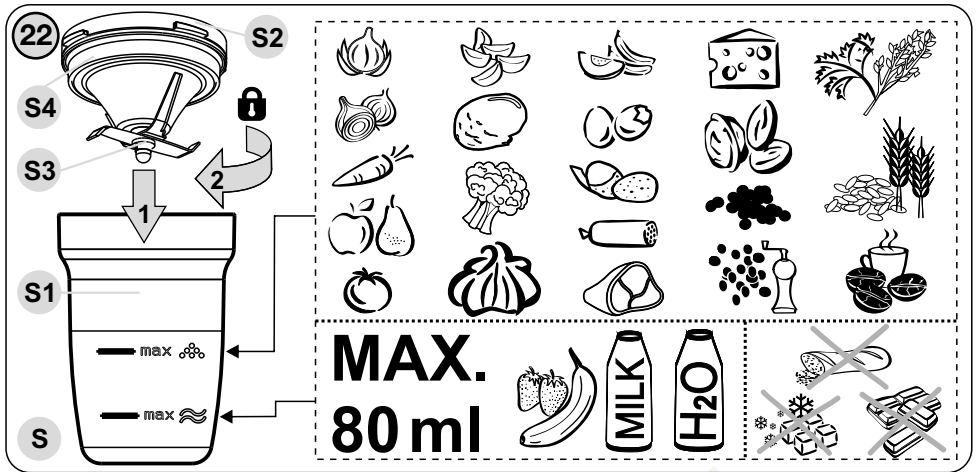
hrubé-bílá / biela, coarse-white, durva-fehér, grube-biały, grobe-weiße



jemné-černá / čierna, fine-black, finom-fekete, delikatne-czarny, feine-schwarze









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

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	11
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	13
	III. KUCHYŇSKÝ ROBOT (A) A PŘÍSLUŠENSTVÍ	14
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	38
	V. ÚDRŽBA	41
	VI. SKLADOVÁNÍ	44
	VII. EKOLOGIE	44
	VIII. TECHNICKÁ DATA	44
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	48
	II. PRÍPRAVA A POUŽITIE	50
	III. KUCHYŇSKÝ ROBOT (A) A PŘÍSLUŠENSTVO	51
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PŘÍSLUŠENSTVA	75
	V. ÚDRŽBA	78
	VI. SKLADOVANIE	81
	VI. EKOLÓGIA	81
	VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE	81
EN	I. SAFETY NOTICE	86
	II. PREPARATION AND USE	88
	III. FOOD PROCESSOR (A) AND ATTACHMENT	89
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	113
	V. MAINTENANCE	116
	VI. STORAGE	119
	VII. ENVIRONMENT	119
	VIII. TECHNICAL DATA	120
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	124
	II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	126
	III. KONYHAI ROBOT (A), TARTOZÉK	127
	IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	151
	V. KARBANTARTÁS	154
	VI. TÁROLÁS	156
	VII. KÖRNYEZETVÉDELEM	156
	VIII. MŰSZAKI ADATOK	157
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	161
	II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	163
	III. ROBOT KUCHENNY (A) I AKCESORIA	164
	IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	189
	V. KONSERWACJA	192
	VI. PRZECHOWYWANIE	195
	VII. EKOLOGIA	195
	VIII. DANE TECHNICZNE	196
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	200
	II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	203
	III. KÜCHENMASCHINE (A) UND ZUBEHÖR	203
	IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR	224
	V. WARTUNG	227
	VI. LAGERUNG	230
	VII. UMWELTSCHUTZ	230
	VIII. TECHNISCHE DATEN	231

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážení 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.

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.
- 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, moteloch 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 odchýlky rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jedná sa o normálny jav.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Kontrolujte spotrebič po celú dobu prípravy potravín!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- 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, teplovzdušnej rúry, grilu) a vlhkých povrchov (drevoz, umývadiel a pod.).
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody!
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.)!
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE–vrecko).
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1** a súčasne v mixéri **F**).
- 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 ochladieť.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je regulátor v polohe 0 (vypnuté).
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú príslušenstvom k vypínaniu spotrebiča!
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Príslušenstvo nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke (mimo nadstavca **J**)!
- **Prevodovku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Nádoba nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po mixovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!

- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napríklad na šľahacích metlách, miesiacich hákoch, noži, strúhadlách), veku alebo nádobe, spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Než odoberiete príslušenstvo z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Pri upevňovaní alebo odoberaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť nádoby.
- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť nádoby, ale vždy použite prelisy na dne pohonnej jednotky!
- Ak je nasadený prídavný strojček, neodklápajte multifunkčnú hlavu!
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- 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 v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. 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.
- V prípade opodstatnenej potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- 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.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- 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. Ponechajte voľný priestor pre riadnu ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakrývať ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. El. zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné robot v prípade nebezpečenstva ľahko odpojiť.

III.1) KUCHYNSKÝ ROBOT (A) A PRÍSLUŠENSTVO

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, H, J, O, N, Q, R, T) | A9 — Tlačidlo pre otvorenie krytu mixéra |
| A5 — Uvoľňovacie tlačidlo | A10 — Vývod pre príslušenstvo (F, S) |
| B1 — Nerezová misa | A11 — Napájací kábel |
| B2 — Kryt misy | |
| B3 — Kryt plniaceho otvoru | |

Vami zakúpený model obsahuje príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci jazykovej mutácie návodu.

Ovládanie kuchynského robota

- 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**.
- Ovládanie rýchlostí (obr. 5)
Pootočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorú z rýchlostiv rozsahu **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. 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.
- Poistka nástavcov multifunkčnej hlavy
Pre demontáž a odobratie nástavcov 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 otvorený kryt mixéra **A9** bez riadne upevneného mixéra.

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

III.2) Šľahajúca, miešajúca a flexi metla, hnetací háky

Popis (obr. 1)

- | | |
|--------------------------------|--|
| C1 — Miešajúca metla | C4 — Flexi metla (gumová) |
| C2 — Šľahajúca metla (drôtová) | C5 — Háč pre bezpečkové cesto (gumový) |
| C3 — Hnetací háč | C6 — Kľúč |

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 nenaplnujte vodou či inou tekutinou. Rešpektujte maximálnu povolenú kapacitu (pozri tabuľku použitie, 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. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy je motor nefunkčný. Pre jeho opätovné zapnutie je nutné najskôr otočný regulátor rýchlosti **A2** vrátiť do polohy **0**.

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 nastavec a multifunkčnú hlavu sklopte do pracovnej polohy. Pri demontáži / výmene nastavca postupujte opačným spôsobom.

Nastavenie optimálnej výšky nastavcov (obr. 20)

Ak nástavce narážajú na dno misy alebo nedosahujú na prímеси na dne misy, je nutné nastaviť ich správnu výšku. **Postupujte nasledovne:** Najprv do robota vložte požadovaný nastavec, prázdnu misu a multifunkčnú hlavu **A7** sklopte do pracovnej polohy. Potom držte nastavec jednou rukou, druhou povolte maticu nástavca kľúčom **C6**. Výšku potom zriadte ručným otáčaním nastavca v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Nástavec sa bude vysúvať smerom nadol alebo zasúvať dovnútra vývodu. Nástavec by mal byť čo najbližšie dnu a stenám misy, ale nesmie sa ich dotýkať. Po nastavení výšky riadne utiahnite maticu.

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 **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo surovín určených na jednu dávku je **1,2 l**.
- 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 **MIN** až **2**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

Tipy pre šľahanie

- Používajte substancie s izbovou teplotou.
- V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krémy, šľahačky a smotany ochlaďte aspoň na 6 °C.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa uistite, že sú nadstavec a nádoba suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.
- Flexi metlu používajte iba so surovinami v mise. Použitie bez surovín môžu sprevádzať nepriaznivé (škrípavé) zvuky, ktorým však možno zamedziť trochou oleja.
- Suroviny je možné doplniť aj počas použitia skrz plniaci otvor krytu misy **B2**.

C) Miešanie



- Miešajúcu metlu **C1** používajte pre ľahká cesta, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Miešajúca metla nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

D) Miesenie



- Hnetací hák **C3** používajte pre miesenie krehkých / ľahších / ťažších ciest.
- Hák pre bezpečkové cesto **C5** používajte pre miesenie bezpečkových ciest.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **2**.



- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **1,6 kg**. **Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou**. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

Tipy

- Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode.
- Ako náhle cesto získa tvar gule, podľa vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte kysnúť.
- Prísady sa najlepšie zmiešajú, keď ako prvú nalejete tekutinu.
- Podľa potreby zastavujte robot a zoškrabte zmes vhodným nástrojom z hnetacieho háku.
- Rôzne typy múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie robotu.
- Ak počujete, že sa robot nadmerne namáha, vypnite ho, odstráňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť.

III.3) Mlynček na mäso (D)



Popis (obr. 6)

D0 — Telo mlynčeka na mäso (=J0)

D1 — Špirálový podávač

D2 — Rezná čepeľ

D3 — Mlecia doštička pre jemné mletie

D4 — Mlecia doštička pre stredné mletie

D10 — Separátor

D11 — Nadstavec na výrobu údenín

D12 — Tvarovač

D13 — Kužel

D5 — Mlecia doštička pre hrubé mletie	D14 — Vtláčadlo (=J5)
D6 — Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie	D15 — Násypka (=J6)
D7 — Matica	D16 — Ozubené koleso
D8 — Držiak formičky na cukrovinky	D17 — Uvoľňovacia páka
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.
- Nemeľte zmrazené mäso!

Zostavenie

Mlynček na mäso v závislosti na zvolenom použití (mletie mäsa, výroba údenín, výroba Kebbe, tvorba cukrovíniiek) 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



Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Použitím mlecích doštičiek (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť rôznu hrubosť mletia mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kocky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlynček na mäso umiestnite buď nerezovú 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. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k 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 mlecej 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.)



Namleté mäso vložte na násypku **D15**. Pre jemné 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 **MIN** až **MAX** (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.

Tipy

- Plnenie odporúčame vykonávať dvom osobám naraz, tzn. jeden vkladá zmes a druhý pridržiava črievko na nastavci **D11**. Črievka plňte tak, aby sa dovnútra nedostal vzduch.
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru nástavca na výrobu údenín **D11**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, nástavec demontovať a prečistiť.

C) Príprava Kebbe - masových trubičiek

Pripravené pomleté mäso vložte na násypku **D15**. V prípade potreby zatlačenia mäsa použijete vtláčadlo **D14**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré zarežete na požadovanú dĺžku. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **3**.

Odporúčaný recept na tradičné Kebbe:

- 400 g jahňacieho mäsa
- 500 g drvenej celozrnnnej pšenice
- 1 nakrájaná veľká cibuľa
- Soľ
- Čierne korenie

Náplň Kebbe:

- 400 g jahňacieho mäsa
- 1 jemne nakrájaná cibuľa
- 5 lyžice orechov
- 2 lyžice olivového oleja
- 1 čajová lyžička horčice
- 1 lyžica hladkej múky
- 1 čajová lyžička čerstvej petržlenovej vňate
- Olej na vyprážanie
- Jogurtová omáčka s cesnakom

Príprava surovín:

Na 30 minút namočte pšenicu do horúcej vody. Zlejte vodu a pšenicu vysušte suchou utierkou. Zostavte mlynček na mäso na mletie mäsa so strednou hrúbosťou. Pomelte striedavo 400 g mäsa, 500 g pšenice a veľkú cibuľu. Pridajte soľ a korenie. Zmes zamiešajte. Pomelte celú zmes ešte raz na najjemnejšiu hrúbosť.

Príprava náplne: Na oleji opražte cibuľu a orechy. Potom pridajte 400 g pomletého jahňacieho mäsa a prepečte zmes. Pridajte ostatné suroviny a 5 minút poduste. Prebytočný tuk odlejte a náplň nechajte vychladnúť.

Príprava Kebbe: Pomocou zostaveného nástavce na Kebbe vytvorte trubičky. Dĺžku zvolte podľa potreby. Zakončíte jeden koniec a do taštičky vložte náplň. Potom Kebbe uzavrite. Odporúčaná veľkosť je max. 8 cm. Rozohrejte olej (cca 180 °C) a Kebbe dozlata smažte cca 7 minút.

Tipy

- Vytvorené trubičky môžete naplniť rôznou zmesí (napr. Mäsovou, zeleninovou pod.).
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru kuželi **D13**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, kužel demontovať a prečistiť.

D) Tvarovanie cesta (cukrovinky)

Pripravené cesto vkladajte do otvoru v násypke **D15**. V prípade potreby na zatlačenie cesta použijete vtláčadlo **D14**. Prístroj bude vytláčať cesto v nastavenom tvare. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **4**.

Tipy

- Vytlačané cesto v požadovanom tvare do poručujeme 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).
- Pre zachovanie celistvosti cestovín je nutné zaistiť dostatočný prísun cesta do strojčeka.
- Ak cesto spracujete do valčeka s menším priemerom ako je priemer otvoru násypky a vložíte ho priamo do násypky, dosiahnete najlepší spôsob podávania cesta.

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 strúhadie |

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

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nikdy netlačte strúhanú / krájanú zeleninu alebo ovocie prstami! Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy vtláčadlom, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom nadol.
- Pri manipulácii so strúhadlami dbajte na zvýšenú opatrnosť. Majú veľmi ostré čepele.
- Strúhadlá nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad ľadových kociek, kávových / obilných / kukuričných zŕn, korenia a pod.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadí pod a nad strúhadlom.
- V prípade, že dôjde k upchatiu strúhacieho nástavce, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo nástavca a prečistiť ho.
- Nikdy nezoberajte veko **M2** za chodu pohonnej jednotky!

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 (obr. 9)

Príslušenstvo možno použiť na sekanie, krájanie, strúhanie a škrabanie takmer všetkých druhov ovocia a zeleniny.

Na plátky možno krájať mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorku, cuketu, cviklu, huby, cibuľu a pod. Strúhanie - strúhacie strúhadlo použité na spracovanie ovocia, zeleniny, syra a potravín podobnej štruktúry. Trhacie strúhadlo použité 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 - MAX**.

Tipy

- Najlepší výsledok dosiahnete pri užití krájacích / sekacích strúhadiel, ak bude unášač s ramenom vyhadzovača umiestnený naproti tŕňu viď detail obr. 8A.
- Po použití zostane vždy na strúhadle alebo v potravinách určité množstvo surovín. To je úplne normálne a nie je dôvodom na reklamáciu.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Citrusové plody zbavte najprv kôry.
- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Nekrájajte potraviny príliš najemno. Naplňte otvor po celej šírke dostatočne. Tým zabránite zosuvu a do strán pri spracovaní.
- 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.
- Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na klátky a odstráňte hlúbik.
- Pri užití krájacieho strúhadla vkladajte tenké / úzke potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní sú kúsky spracované potraviny kratšie, ak boli vkladané vertikálne a nie horizontálne.

III.5) Nadstavec na krájanie kociek (P)

Toto príslušenstvo nie je súčasťou balenia je možné zakúpiť ako voliteľné.

Popis (obr. 10)

P1 — Držiak strúhadla

P2 — Aretačný zámok

P3 — Strúhadlo - kocky

P4 — Strúhadlo - krájacie

P5 — Čistiaci nástavec

N — Prevodovka – DÔLEŽITÉ: (nástavec na krájanie kociek je možné uviesť do prevádzky len so strúhacím nástavcom **M** a prevodovkou)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Strúhadlá nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad syrov a pod.

Zostavenie

Nástavec na krájanie kociek najprv zostavte podľa obrázku 10 sa strúhacím nástavcom **M**. Pozor - strúhadlo musí byť v rovine s držiakom. Potom ho pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Nástavec na krájanie kociek možno použiť na kosenie takmer všetkých druhov ovocia, zeleniny a údenín (napr. mäkkej šalámy). Na kocky možno krájať mrkvu, zemiaky, uhorku, cuketu, cviklu, reďkev, zeler, chren, petržlen, cibuľu, papriku, jablká, hrušky, melón, kivi, ananás, mango a pod. Takto spracované potraviny sú ideálne na prípravu polievok, omáčok, prísad do dusených mäsových jedál a pokrmov vyprážaných na prudkom ohni, zeleninových / ovocných šalátov, tradičného zemiakového šalátu atď.

Použitie (obr. 9)

Nakrájajte potraviny na kúsky, ktoré sú vhodné pre vloženie do plniaceho otvoru **M3**. Pod kryt **M4** umiestnite vhodnú nádobu. Jednotlivé kúsky postupne a rovnomerne vkladajte do plniaceho otvoru **M3** a vtláčadlom **M5** ich zľahka plynule stláčajte. Nakrájané potraviny vychádza von výstupným otvorom krytu **M4** do pripravenej nádoby.

Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, nastavte **strednú** rýchlosť (3). Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy, zeleru alebo zemiakov, nastavte rýchlosť **MAX**. Varené potraviny spracovávajúte na rýchlosť **MIN** — 3.

Tipy

- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajúte vždy vtláčadlom, ktoré posúvajte pomaly s primeraným tlakom smerom nadol.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom.
- Dostatočne plňte otvor po celej jeho dĺžke. Tým zabránite pri spracovaní zosuvu a do strán.
- Po dokončení spracovania vtláčadlo niekoľkokrát nadvihnite a znova spustíte, čo môže pomôcť znížiť množstvo potravín zachytených na strúhadle.
- Najlepší výsledok pri užití strúhadiel dosiahnete, pokiaľ bude unášač s ramenom vyhadzovača umiestnený naproti trňu vid' detail obr. 8A.
- Neodporúčame krájať vajčka uvarené natvrdo.

III.6) Sklenený mixér (F)



Popis (obr. 11)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| F1 — Veko nádoby | F5 — Odnímateľná zátka |
| F2 — Podstavec nádoby | F6 — Sklenená nádoba |
| F3 — Nôž | F7 — Vtláčadlo |
| F4 — Tesnenie noža | F8 — Kľúč |

Zostavenie

Mixér zostavte a nasadte na vývod pre mixér **A10** podľa obrázkov 11 a 12. 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 potraviny!
- Neodnímajte podstavec nože **F2** zo sklenenej nádoby!
- Vtláčadlo **F7** nikdy nepoužívajte samostatne bez veka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlievajte vriace tekutiny, vysoká teplota by mohla spôsobiť jej poškodenie alebo prasknutie skla. Pred spustením vždy umiestnite veko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímajte veko nádoby **F1** za chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odnímete veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Pri mixovaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Môžete spracovávať tiež horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. Omáčky, polievky.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím odporúčame sklenenú nádobu najskôr vymyť. Nožová vložka je totiž z technologických dôvodov ošetrová zdravotne nezávadným olejom. Preto nádobu najskôr naplňte teplou vodou (max 50 °C) s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Nádobu nasadíte na robot, nastavte maximálne otáčky a spustíte na 1 minútu. Nádobu potom vypláchnite čistou vodou.

Použitie

Mixér je určený na miešanie štiav, mliečnych koktejlů, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, piškótového cesta, výrobu pyrů a pod. Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasadte veko späť. Pre pritlačenie väčších kusov surovín k nožu používajte vtláčadlo **F7**.

Rýchlosť vždy nastavujte s prihliadnutím na druh a množstvo spracovávaných surovín a tiež na zrelosť najmä u ovocia a zeleniny. Odporúčame vždy mixér zapínať na minimálne otáčky a potom postupne podľa potreby zvyšovať výkon.

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

Tipy

- Za chodu možno pridávať iba tekuté prísady (napr. voda, mlieko, olej, atď.).
- Čím dlhšie potraviny v mixéri spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Ak budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ich do jednotlivých dávok tak, aby ste nepreťažili pohonnú jednotku multifunkčnej hlavy.
- Pevnejšie substancie rozkrájajte na malé kúsky. Nôž **F3** by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Ak chcete spracovávať kocky ľadu, nemali by ich rozmery prekročiť 40 x 40 x 20 mm, inak dôjde k otupeniu noža **F3** alebo preťaženia pohonnej jednotky.
- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. Mlieko) nikdy nenapĺňajte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo max. **1 l**.
- Ak nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odstráňte časť surovín alebo pridajte trochu tekutín.
- Tvrdé suroviny (napr. Strukoviny, sójové bôby a pod.) Pred spracovaním namočte do vody.
- U prípravy menšieho množstva surovín pre nápoje, cesta a pyrů sa odporúča do nádoby naliať malé množstvo tekutiny už na začiatku mixovania.

III.7) Nadstavce na cestoviny (G1 - G4)



Popis (obr. 13) Toto príslušenstvo nie je súčasťou balenia je možné zakúpiť ako voliteľné.

- G1 — Nadstavec na valkanie cesta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G2 — Krájač na široké rezance (tagliatelle) 7 mm
- G3 — Krájač na úzke rezance (trenette); 1,5 mm
- G4 — Nadstavec na výrobu špagiet; 2 mm

Zostavenie

Vybraný nástavec pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 13.

Použitie

Nadstavec **G2**, **G3** a **G4** má rozdielne usporiadané nože a vytvára rozdielny druh cestovín. Pred použitím nadstavce **G2**, **G3** a **G4** je nutné cesto najprv spracovať pomocou nadstavca **G1**. Pripravte a vyvalkajte si cesto. Valčeky nástavca poprášte trochou múky. Spotrebič spustíte na rýchlostnom stupni 1, valčeky nástavce sa začnú otáčať. Opakovane ponahajte 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 nadstavce 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 pomoci nástavca **G2**, **G3** alebo **G4** na požadovanú šírku (ich rôzne usporiadané nože vytvorí príslušný druh cestovín) a spracujte podľa potreby. Použite rýchlosť **MIN** až **2**.

III.8) Nadstavec na pretláčanie cestovín (I1 - I5)



Popis (obr. 6) Toto príslušenstvo nie je súčasťou balenia je možné zakúpiť ako voliteľné.

- I1 — Formičky na cestoviny Pappardelle
- I2 — Formičky na cestoviny Ditaloni Rigat, Rigatoni / Maccheroni
- I3 — Formičky na cestoviny Stelline
- 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

Použitím výmenných formičiek s rôznymi otvormi môžete vytvoriť rozmanité druhy cestovín. 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 utierkou prikryté. Ponechajte je vysušiť pri izbovej teplote. Pri spracovaní bežne dochádza k zahriatiu tela mlynčeku na mäso **D0**. Pri tvorbe cestovín odporúčame zvoliť rýchlosť **MIN** — **2**. Pri rýchlejšej produkcii cestovín (napr. s formou **I1**) znížte rýchlosť na optimálne otáčky.

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 odmôčiť vo vode (napr. cez noc) a potom jednoducho umyte prúdom tečúcej vody.

Tipy

- V tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nespracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g).
- Pre zachovanie celistvosti cestovín je nutné zaistiť dostatočný prísun cesta do strojčeka.
- Pri varení dodržte pravidlo na každých 100 g cestovín 1 liter vody a 10 gramov soli.

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

Múku (00 - pšeničná hladká svetlá, prípadne T400 - pšeničná výberová polohrubá), vajcia a olej pridajte do misy. 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. Pre správnu funkciu nástavcov treba docieľiť správnu konzistenciu cesta. Príliš tuhé cesto nebude možné pretlačiť cez formičky. Naopak, ak použijete príliš mäkké cesto, vytvorené cestoviny nebudú držať tvar a budú sa nadmerne lepiť.

Uvedený recept je len odporúčaný a nebráni vašej tvorivosti k príprave ďalších rozmanitých druhov cestovín. Cesto si môžete zafarbiť napríklad paradajkovým pretlakom do červena alebo rozmixovaným špenátom do zelena, stále je ale nutné dodržať pravidlo 50 g pridanej suroviny na 110 g múky. 50 g tejto suroviny nahrádza jedno vajce. Napr. pre dávku 330 g múky a 50 g špenátu pridajte už len 2 vajcia a 2 lyžice oleja a 2 lyžice vody.

III.9) Mlynček na mak (H)



Popis (obr. 14)

H1 — Unášač (zostavený)

H2 — Kryt s násypkou

H3 — Mlecie kamene (2 ks)

H4 — Prítlačná doska

H5 — Regulačný kotúč

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!**
- V prípade, že potrebujete spracovať väčšie množstvo maku, neprekračujte časy maximálneho chodu pohonnej jednotky.
- Po zomletí väčšieho množstva maku môžu byť súčasťou mlynčeka horúce (napr. mlecie kamene, prítlačná doska, unášač). **Pred demontážou a čistením počkajte na ich vychladnutie.** Horúce kamene sa tiež horšie demontujú.
- Nenechávajú mlynček v chode, ak je násypka prázdna.

Zostavenie

Mlynček na mak zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 14 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. Prítláčnú dosku **H4** nasuňte na hriadeľ tak, aby stredový výstupok smeroval do otvoru v mlecí kameni. Následne prítláčnou 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. 14)

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 povolenie regulačného kotúča **H5** použite uvoľňovací kľúč **H6**.

Použitie

Mak nasypete 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** — **MAX**.

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).
- Dbajte na dobrú kvalitu maku. Odporúčame mak pred mletím skontrolovať, či neobsahuje cudzie telesá (napr. **úlomkami kamienkov**), ktoré by mohla výroba poškodiť (napr. **obrusiť mlecie kamene**). Na prípadné reklamácie v záručnej lehote spôsobené týmito nečistotami nebude braný ohľad.
- **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 obsahuje olej, pre dobrý výsledok nenastavujte príliš jemné mletie.
- 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. / plynovú / teplovzdušnú rúru nastavenú na teplotu max. 50 °C).
- Ako náhle začne dochádzať ku škrtaniu / treniu mlecích kameňov o seba, jedná sa o najjemnejšie možné nastavenie stupňa mletia.
- Časy spracovania sa pohybujú v jednotkách minút, závisí na množstve, druhu, kvalite použitého maku a nastavenej hrubosti mletia (cca 100 g / 1 minútu).

III.10) Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu (J)



Popis (obr. 15)

J0 — Telo mlynčeka na mäso (=D0)

J1 — Špirálový podávač

J7 — Ozubené koleso

J8 — Tesnenie

J2 — Sitko (hrubé, farba biela)

J3 — Matica

J4 — Kryt / výlevka

J5 — Vtláčadlo (=D14)

J6 — Násypka (=D15)

J9 — Prítláčná doska

J10 — Nádobka na šťavu

J11 — Veko nádoby

J12 — Čistiaca kefka

J13 — zaisťovacie skrutky

J14 — Sitko (jemné, farba čierna)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Pred lisovaním skontrolujte, či je špirálový podávač správne upevnený.**
- **Nezamietajte 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 pyrú.
- Vhodné na spracovanie sú ríbezle, hroznové víno, paradajky, kivi, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, jahody atď.
- Neodporúčame lisovanie jabĺk a hrušiek, pretože môže dochádzať k upchávaniu sitka a výsledná šťava bude mať konzistenciu pyrú.
- 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, marhúľ, 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 mesiačky 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 **IHNEĎ** 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.

— 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 povolte zaisťovaciu 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.

Zostavenie

Lis zostavujte na hlavne pohonnej jednotky podľa obr. 15 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 zvolenej sitko **J2** alebo **J14** a maticu **J3**, ktorú dotiahnite. U krytu vyskrutkujte zaistovacia skrutku **J13**, aby nevyčnieval a na kryt bolo možné nasunúť sitko. Kryt na sitko upevnite. Po riadnom zostavení ľahko dotiahnite skrutku 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 kusov 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 mlynčeka nadmerne plní šťavou, robot vypnite, následne demontujte lis, vyčistíte špirálový podávač a sitko. Vylisovaná šťava oteká 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**.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z robota celý lis a následne ho kompletne rozložte. Povolením matice v stave, kedy je vo špirálovom podávači nahromadená surovina, by totiž mohlo dôjsť k priechodu malých častí do priestoru tesnenia a po opätovnom zložení by sa už nezaručovala správna tesniaca funkcia. Následne by pri pokračovaní v lisovaní surovín mohlo dôjsť k prieniku šťavy do zadnej časti lisu.

Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **MAX**.

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

Tipy

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- Po vložení posledného kúsku nechajte lis pracovať, kým z odtoku neprestane kvapkať šťava.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky. Šťava sa uchová lepšie, keď do nej pridáte pár kvapiek citrónovej šťavy.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Šťavu pre deti zriedte rovnakým množstvom vody.
- Vylisovanú dužinu môžete použiť na ďalšie spracovanie v kuchyni (napr. na prípravu polievok, omáčok, marmelád, dezertov, koláčov atď.).

III.11 Citrusovač (O)



Popis (obr. 16)

O0 — Telo citrusovača

O1 — Hnací hriadeľ

O2 — Nádoba 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 nikdy nezapínajte bez nasadeného lisovacieho trňa!
- Citrusovač je určený na spracovanie citrusového ovocia. Nespracovávajúte iné druhy príliš tvrdého ovocia (napr. **ananás, mango**, atď.) Alebo zmrazené ovocie!
- Nevytvárajte tlak na trň za použitia nadmernej sily!
- Ak sa dužina zo spracovávaných citrusov začne nadmerne hromadiť na site, robot vypnite a sito vyčistíte (napr. pod tečúcou vodou).

Zostavenie

Citrusovač zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 16 a 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Citrusovač je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov citrusového ovocia (napr. pomarančov, citrónov alebo grapefruitov). Vždy používajte čerstvé a zrelé ovocie — získate tým viac šťavy. Ovocie starostlivo umyte a citrusové plody rozpoľte. 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

Ak sa rozhodnete spracovávať viac citrusových plodov, odklopte uzatvárateľnú výlevku smerom nadol (pridržte pritom hornú nádobu) a vložte pod ňu externú nádobu na šťavu. Vybraný citrusový plod rozpoľte a ľahko pritlačte na lisovací trň **O4 / O5**. V zapnutom stave sa lisovací trň otáča, šťava sa lisuje a steká po trni cez sitko do nádoby.

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

Odporúčania

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- 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 nádoby vypustiť.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky.
- Šťavu pre deti zriedte rovnakým množstvom vody.
- Občas prácu prerušte a odstráňte dužinu, ktorá sa zachytila na sitku alebo krytu.



III.12) Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu (Q)

II.A. SUROVINY:

- Mlynček je určený pre spracovanie obilnín a strukovín (napr. **pšenica, raž, ovos, nelúpaný jačmeň, pohánka, šošovica, rôznych odrôd, hrach, fazuľa, ryža, pšeno**).
- 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 mlecími 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.
- Ak budete okrem potravinárskych plodín spracovávať aj plodiny kŕmne, tieto nepoužívajte pre potravinárske účely a následnú konzumáciu.
- Dbajte na dobrú kvalitu surovín. Odporúčame suroviny pred mletím skontrolovať, či neobsahujú cudzie telesá (napr. **úlomky kamienkov**), ktoré by mohli výrobok poškodiť (napr. **obrusiť mlecie kamene**). Na prípadné reklamácie v záručnej lehote spôsobené týmito nečistotami nebude braný ohľad.
- 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.

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 sušiace pláty musíte vložiť vhodnú podložku alebo sieťovinu, aby suroviny neprepadávali sitami.

Surovinu rovnomerne rozprestrite v malej vrstve, tým docielite efektívnejšie sušenie. Sušte aspoň 2 hodiny.

II.B. MLETIE:

NIŽŠIE UVEDENÉ PRAVIDLÁ POVAŽUJTE ZA NAJDÔLEŽITEJŠIE PRI PRÁCI S MLYNČRKOM:

- 1) SUCHÉ SUROVINY SÚ NAJDÔLEŽITEJŠÍM parametrom pre správne mletie!
- 2) NIKDY MLYNČEK NENECHÁVAJTE V CHODE BEZ DOZORU a kontrolujte ho po celý čas prípravy potravín!
- 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) 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).
- 5) 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!**
- 6) PRI MLETÍ NA VIAC PRIECHODOV VŽDY pomletú surovinu v mise premiešajte, aby došlo k rovnomernému rozloženiu malých a veľkých zŕn. Toto zamiešanie vykonajte pred opätovným nasypáním suroviny do násypky.
 - Ak sa spracúvané suroviny začnú zachytávať v príslušenstve, pohonnú jednotku vypnite, strojček demontujte a vyčistite.
 - Nenechávajte príslušenstvo v chode, ak je násypka prázdna.
 - Nikdy nenastavujte hrubosť mletia za chodu pohonnej jednotky!
 - Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, lyžicu a pod.
 - **Po spracovaní cca 0,5 kg surovín VŽDY prácu prerušte a nechajte mlynček vychladnúť cca 15 minút.**
 - V prípade, že potrebujete spracovať väčšie množstvo surovín, neprekračujte časy maximálneho chodu pohonnej jednotky a nižšie uvedené odporúčania.
 - **Pred demontážou a čistením počkajte na ich vychladnutie, dajte pozor, aby ste sa prípadne nespálili.** Horúce kamene sa tiež horšie demontujú.
 - Ako náhle začne dochádzať ku škrtaniu mlecích kameňov o seba, jedná sa o najjemnejší možný stupňa mletia.
 - Nastavenie príliš jemného mletia môže mať za následok zalepovanie mlecích kameňov.
 - 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.
 - Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitých obilnín, strukovín a ryže.
 - 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!**

VENUJTE PROSÍM VEĽKÚ POZORNOSŤ VŠETKÝM 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.

Popis (obr. 17)

Q0 — Telo mlynčeka

Q1 — Kryt

Q2 — Kameň mlecí – pevný

Q3 — Krúžok vymedzovací

Q4 — Kameň mlecí (zostavený) — rotačný

Q5 — Regulačný kotúč

Q6 — Násypka

Q7 — Tesnení

Q8 — Upevňovacie skrutky (4 ks)

Q9 — Kľúč (=H6) — iba pre povoľovanie Q5

Q10 — Čistiaca kefka

Zostavenie

Mlynček **Q** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 17 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 surovín, 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. **Jedno kompletné otočenie o 360 ° zodpovedá 24 polohám, tj. 1,5 mm.** Regulačným kotúčom **Q5** otočte napr. o 24 aretačných polôh (cvaknutie) naspäť, tým uvoľníte mlecie kamene a medzi nimi bude medzera určujúca hrubosť mletia. Počet pootočení sa odvíja od druhu mletej suroviny.

Rozsah by sa mal pohybovať medzi 6 až 30 pootočením. Zapamätajte si, v akej polohe máte nastavené kamene, pre následné nastavovanie na ďalší priechod.

Pozn. pokiaľ nastavujete na rozsah väčší ako 15 pozícií, jednotlivé pootočenie už nebude vydávať zvuk „cvaknutie“, pretože kamene už nevytvárajú odpor.

Odporúčame najskôr nastaviť na 15 potočení, vložiť do násypky asi 50 g suroviny a spustiť spotrebič. Mlynček sa naplní surovinou a už bude opäť tlak medzi kameňmi. Zastavte spotrebič a pokračujte v nastavení na vyššiu hodnotu pootočením.

Pod mlynček umiestnite buď nerezovú misu, alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať zomletú múku. Nasypťe surovinu do násypky **Q6** a spotrebič spustíte na maximálnu rýchlosť. Kontrolujte výstupnú konzistenciu suroviny a chod spotrebiča podľa pokynov uvedených vyššie v kapitole **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. Ak sa tak nedeje, je potrebné povoliť regulačný kotúč na také nastavenie. Jemnejšia konzistencia by zle postupovala násypkou do priestoru mlynčeku pri ďalšom mletí. Až ustane výstup namletej suroviny z mlynčeka, spotrebič zastavte a surovinu v mise rukou premiešajte.

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.

RIAĎTE SE PODĽA POKYNOV UVEDENÝCH v kapitole **II.B. Mletie**.

Výhodou mletia na dva priechody je dosiahnutie rovnomernejšej štruktúry namletej potraviny a nižšej teploty pri mletí.

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. Nasypťe 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. Starostlivo očistite priloženým kefkou kameň mlecí - pevný **Q2** a následne aj mlecí kameň rotačný **Q4**. Mlynček opäť zostavte a upevnite na pohonnú jednotku. Celý postup opakujte ešte raz. 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 docieľiť postupného mletia.

Mletie jednotlivých surovín

Tu je uvedený odporúčaný postup na mletie jednotlivých surovín. Týchto postupov sa drzte 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

Patrí medzi najmenej náročné suroviny pre spracovanie a je najbežnejšia surovina pre mletie. Odporúčame začínať s pšenicou na dva priechody.

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: 2 až 3 pootočenia (pri veľmi suchej surovine až 2 pootočenia)

Veľmi dobre vysušenú pšenicu možno mlieť aj na jeden priechod na 3 pootočenia, avšak pri mletí na 2 priechody vždy získate jemnejšiu múku. Dobré je možné spracovávať tiež pšenicu špaldu.

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

Raž

Patrí medzi najnáročnejšie obilniny pre spracovanie. Je veľmi citlivá na kvalitu vysušenia. Pri prvom použití odporúčame riadne dosušiť, aby ste poznali dosiahnuteľnú jemnosť mletia. Raž vždy meľte na 2 priechody.

Postup mletia

- Prvý priechod: 25 až 30 pootočení = po spustení kontrolujte hrubosť mletia, raž by mala byť veľmi hrubo namletá, zrná rozdelená iba na niekoľko častí a miestami i celé zrná
- Druhý priechod: 3 pootočenia

Najjemnejšiu múku dosiahnete predovšetkým cez vhodné sito.

Ovos

Ovos je v porovnaní s ostatnými obilninami mäkký. Ovos nemožno namlieť na jeden priechod a výsledok tiež veľa závisí od vlhkosti zrn. Jemne namletý ovos sa navyše zle posúva v násypke.

Postup mletia

- Prvý priechod: 25 až 35 pootočení = po spustení kontrolujte hrubosť mletia, ovos musí byť veľmi hrubo namletý, zrná rozdelené iba na niekoľko častí a musia byť vidieť aj celé zrná

— Druhý priechod: 3 pootočenia

Namletú surovinu po prvom mletí je nutné dávkovať do násypky pomaly, aby bol stále vidieť vstupný otvor do mlynčeka na dno násypky. Nikdy ovos nestláčajte a nepomáhajte akýmkoľvek nástrojom, iba môžete klopať z boku na násypník.

Pšeno

Možno ich spracovávať dobre, melú sa na jeden priechod.

Postup mletia

— Prvý priechod: 3 — 5 pootočenia = nutné kontrolovať, či sa múka nadmerne nezahrieva, inak zvýšiť pootočenie na 5.

Ryža

Ryža je veľmi tvrdá plodina. Pri mletí nemožno dosiahnuť tak jemného výsledku, ako u mletia obilnín. Nikdy ju nemelte 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.

Pohánka

Spracovávajúte iba lúpanej pohánky, a vždy na minimálne 2 priechody.

Kvalita mletia pohánky je stredne citlivá na kvalitu vysušenie.

Postup mletia

— Prvý priechod: 25 až 30 pootočení = po spustení kontrolujte hrubosť mletia, miestami by mali byť zrejmé polovičky pohánky.

— Druhý priechod: 3 pootočenia.

Najlepšie výsledky mletia dosiahnete pri spracovaní krúp z lúpanej pohánky.

Strukoviny - šošovica, hrach, fazuľa

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

Nikdy nespracovávajúte suroviny väčšie ako 6 mm.

Hrach spracovávajúte 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 pootočenia.

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.

Skladovanie múky

- Celozrnná múka nie je určená na dlhodobé skladovanie ako biela múka. Na rozdiel od bielej múky obsahuje totiž celé rozomleté zrná. Pri dlhodobom skladovaní by dochádzalo k postupnému žltnutiu múky, čím sa stane nepoužiteľná pre potravinárske účely.

Zomletú múku odporúčame skladovať za týchto podmienok:

- Vlhkosť múky by mala byť do 15 %,
- Teplota okolitého prostredia okolo 15 °C,
- V suchu a tme tak, aby nebol obmedzený prístup vzduchu,
- Múku neskladovať v prostredí, kde sa v blízkosti nachádzajú výrazné pachy či vône, pretože múka ich pohlcuje.

Pred vlastným použitím múky (cca 1 deň) odporúčame premiestniť potrebné množstvo do prostredia s teplotou najmenej 20 °C. Príprava múky bezprostredne pred spracovaním spočíva v preosievaní a v predhrievaní. Preosievaním sa múka nakypří, aby sa lepšie miešala s ostatnými surovinami. Kyslík, ktorým sa múka obohacuje, je priaznivým faktorom pre rozmnožovanie kvasiniek a pre oxidačné pochody v ceste.

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 spustíte na max. rýchlosť. Ryža pri mletí dokonale vyčistí zalepené mlecie kamene. Do násypky znovu nasypete dosušené obilie, nastavte vhodnú úroveň hrúbosti mletia, prípadne otočte regulačným kotúčom o jednu aretačnú polohu (cvaknutie) späť a požadované množstvo zomleťte.



III.13 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 strojček 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 **MAX**. 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, mandarinka, 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. "Povolit" 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 nadvrieť / 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.14) Sekáčik potravín (S)



Popis (obr. 22)

S1 — nádoba na sekanie

S2 — plastova základňa noža

S3 — kosákovitý nôž

S4 — tesnenie

Zostavenie

Sekáčik potravín **S** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 12 a 22.

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. 18

POZOR

- 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 nedrvtvte 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.**

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 trocha vody.
- U zrnkovej kávy nasypete 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 mixovaní 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.15) Bruska nožov (T)



Popis (obr. 23)

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 nekladajte 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 zaistite rovnomernú rýchlosť. Nôž nenakláňajte do strán, pri preťahovaní ho udržiajte kolmo v brúsne drážke. Postup opakujte až kým dosiahnete požadované nabrúsenie noža. Po skončení brúsenia 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	1000 g	2 až 5	MIN — MAX	—
	Práškový cukor	500 g			
	Mlieko	400 ml			
	Vajcia	8 ks		MIN — 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šľahacia metla (C2)	Smetana (vrátane 38% tuku)	1200 ml	10	MIN — MAX	—
	Bielka	15 ks	5	MAX	
Hnetací hák (C3) Fluten free hák (C5) (recept na chleba / *bezlep.	Múka	1000 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou (max 2) po dobu 4 minút		—
	Soľ	10 g			
	Droždie	15 g / * 20 g			
	Cukor	10 g / * 0 g			
	Voda	575 g / * 350 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 — MAX	—
	Mrkva	250 g			max 4 cm
	Lad	340 g			40 x 40 x 20
G1 - G4	Cesto	1500 g	8	MIN - 2	—
Mlynček na mak (H)	Mak	100 g	1	4 — MAX	suchý mak
I1 - I5	Cesto	1 000 g	10	MIN - 2	—
Lis na ovocie (J)	Ríbezle	1 500 g	2	MAX	—
	Hrozno	2 000 g	2		—
	Pomaranč	2 000 g	2		plátky
	Paradajka	2 000 g	2		mesiačiky 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 — MAX	-
M9	Mrkva	1000 g	1	3 — MAX	-
M10	Zemiaky	1 000 g	1	MAX	1 / 2
M11	Kapusta	1 000 g	1	3 — MAX	1 / 4

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Nadstavec na krájanie kociek (P)	Uhorka	3 ks	1	4 — MAX	okrájané
	Jablko	1 000 g	1	4 — MAX	1/2
	Melón	1 000 g	1	4 — MAX	okrájané
	Mrkva	1 000 g	1	MAX	—
	Zemiaky	1 000 g	1	MAX	okrájané
Citrusovač (O)	Pomaranč	1000 g	3	MIN	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	MAX
	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 poľný	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 zrníek, 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
Tuhe 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. 24). U príslušenstva, ktoré má ostré rezné hrany/nože (**F3, H3, D2, M6—M11, P3—P4, R2, S3**), dbajte na to, aby neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť.

Pri ich čistení pracujte veľmi opatrne, pretože sú ostré! Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a nie je dôvodom k reklamácii!. Toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el. / plynový sporák**).

1) **Multifunkčná hlava a telo robota A**

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) **Nerezová misa B1**

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Pri čistení nepoužívajte drôtenku, oceľovú kefu alebo bieliace prostriedky. Vápenité nánosy odstráňte pomocou octu.

3) **Šľahacia / miešacia metla a hnetacie hák C1, C2, C3, C4, C5**

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

4) **Mlynček na mäso D**

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť čepeľ, nôž a výmenné doštičky stolovým olejom. Pre ľahšie čistenie mlynčeka na mäso zomelte nakoniec tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu). Nikdy neumývajte v umývačke riadu!

5) **Nadstavce na strúhanie / krájanie M, P**

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

Nadstavce na strúhanie **M6** — **M11** umiestite do ochranného puzdra **M12**.

– Strúhadlo **P3** môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženého nástavca **P5**.

6) **Mlynček na mak H**

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Pri čistení mlecích kameňov pracujte veľmi opatrne! **Dbajte na to, aby mlecie hrany / drážky kameňov neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť.** Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť kamene a prítlačnú dosku stolným olejom. Unášač **H1** utrite vlhkou handričkou. Neponárajte ho však do vody - dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

7) **Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu J**

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Sitka môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženej kefy, čistite je však opatrne, aby ste je nepoškodili. Telo mlynčeka, sitka ani maticu neumývajte v umývačke riadu!

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 21. Ak je tesnenie **J8** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu ETA 002800640). Sitká vymeňte, ak sú opotrebované alebo poškodené. Náhradné sitka pod objednávacími číslami (ETA002800621 — hrubé, ETA002800625 — jemné).

8) **Citrusovač O**

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Pri čistení dajte pozor, aby ste nepoškodili sitko.

9) **Mixér F**

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

Nôž vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 0,5 l čistej vody, spustíte spotrebič a počas niekoľkých pulzov ho zbavíte nečistôt. V prípade väčšieho znečistenia postup niekoľkokrát opakujte, alebo nalejte 1 l vody, pridajte malé množstvo saponátu a mixér zapnite na 1 minútu. Pre ľahšie čistenie môžete nôž **F3** vyňať z podstavca mixéra **F2** podľa obr. 18. Pre ľahké povolenie použite uvoľňovací kľúč **F8**.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 11 a 18. Ak sú tesnenie **F4** a **F11** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu ETA 012800400).

10) Nadstavce na cestoviny G

Nástavce na cestoviny po použití utrite vlhkou handričkou. Neponárajte je však do vody — dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

11) Formy na cestoviny I

Formičky ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. V prípade potreby je možné ich umývať v umývačke riadu. Prípadne ich môžete tiež ľahko vyčistiť pomocou vhodnej jemnej kefy.

12) 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.!

Dbajte na to, aby mlecie hrany / drážky kameňov neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Nečistoty v štrbinách alebo rohoch a mlecie kamene môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženej kefy **Q10**. Pri čistení mlecích kameňov pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby mlecie hrany / drážky kameňov neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť.

Postup pre výmenu kameňov (obr. 17)

Ak sú mlecie kamene poškodené alebo značne opotrebované, je nutné ich vymeniť za nové. 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 (zhodného typu 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 (zhodného typu ETA 002800920, ETA 002800905).

Zostavený rotačný kameň mlecí **Q4** vymeňte za nový (zhodného typu ETA 002800940). Pri montáži kameňov postupujte opačným spôsobom.

13) 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).

14) **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. 22. Ak je tesnenie **S4** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu ETA 002800985).

15) **Bruska nožov T**

Príslušenstvo po použití utrite čistou vlhkou handričkou. Keramické valčeky nevyžadujú žiadnu údržbu. Ak chcete odstrániť prach, ktorý vznikol v priebehu brúsenia a nazhromaždil sa vnútri brúsky vyklepte ho.

16) **Prevodovka N**

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

VI. SKLADOVANIE

Spotrebič vrátane všetkého príslušenstva skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom bezpečnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

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 vyžiadajte 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.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodrzaním 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.

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	8,5
Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele (l)	5,5

Objem nádoby mixéra (l)	1,4
Objem nádoby sekáča (l)	0,4
Spotrebič triedy ochrany	I.
Príkion vo vypnutom stave je	< 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 82 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 výrobcom. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

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.



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 udusenía. 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

Označenie a texty uvedené na výrobku a príslušenstvu:



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety



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

Príslušenstvo podľa jednotlivých modelov ETA Gratus:















Príslušenstvo / Typ	0028 / 25	0028 / 30	0028 / 61	0028 / 62	0028 / 63	0028 / 65	0028 / 92
				0028 / 64			
B1, B2, B3	√	√	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√	√	√
C5	X	X	X	X	X	X	√
C6	√	√	√	√	√	√	√
D0-D5, D7-17	X	X	√	√	√	√	√
D6	X	X	√	√	√	√	√
M0-M5, M10	X	√	√	√	√	√	√
M6	X	X	X	X	X	X	√





Príslušenstvo / Typ	0028 / 25	0028 / 30	0028 / 61	0028 / 62	0028 / 65	0028 / 92
				0028 / 63 0028 / 64		
M7	X	√	√	√	√	√
M8	X	X	X	X	X	√
M9	X	√	√	√	√	√
M11	X	X	X	X	X	√
M12	X	X	X	X	X	√
N	X	√	√	√	√	√
P	X	X	X	X	X	X
F	√	√	√	√	√	√
F7	√	X	X	√	√	√
G1, G2, G3	X	X	X	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	X	X	X	X	X	X
H	X	X	X	X	X	√
J	X	X	X	X	X	√
O	X	X	X	X	X	√
Q	X	X	X	X	X	X
R	X	X	X	√	X	√
S	X	X	X	√	√	√
T	X	X	X	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.

 Názov 	Typové číslo	Obrázok
Flexi metlička (gumová)	ETA 0028 00 250	
Hák pre bezpečkové cesto (gumový)	ETA 0028 99 020	
Prevodovka	ETA 0028 99 999	
Nadstavec pre strúhanie s kotúčovými stúhadly	ETA 0028 95 030 (iba s ETA 0028 99 999)	
Strúhadlo na tenké krájanie plátkov	ETA 0028 00 880	

Strúhadlo na jemné strúhanie	ETA 0028 00 860	
Strúhadlo na veľmi hrubé strúhanie	ETA 0028 00 855	
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)	
Mlynček na mak	ETA 0028 96 000	
Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu	ETA 0028 96 010	
Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nadstavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Krájač na úzke rezance (Trenette) Nadstavec na výrobu špagiet Krájač na široké rez. Tagliatelle) Nadstavec na valkanie cesta (pre Lasagne, ravilolli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Mlynček na mäso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Nástavec na výrobu uzenin	ETA 0028 91 020 (iba s ETA 0028 91 000)	
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	
Luskáčik orechov	ETA 0028 98 040	
Špiralizér	ETA 0028 95 060	
Vakuovačka a vákuovací box	ETA0028 99 040	

ROBOT WORLD

ROB WORLD
eta

© DATE 12/8/2016

e.č.37/2016