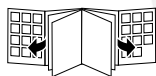
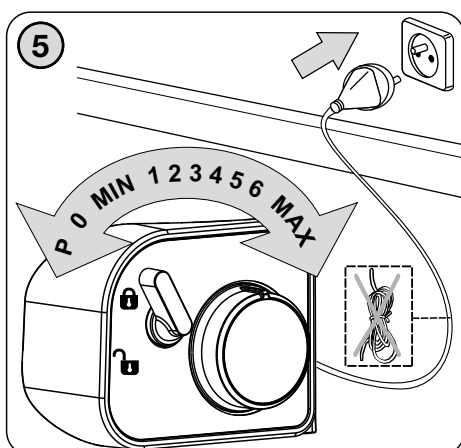
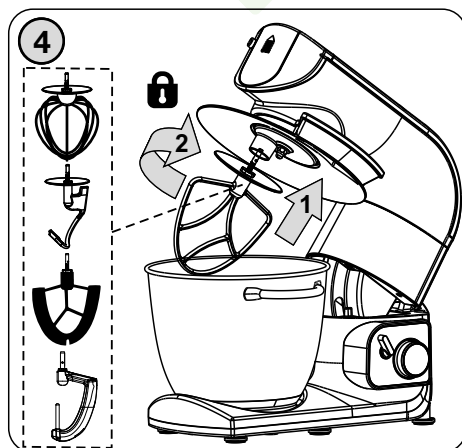
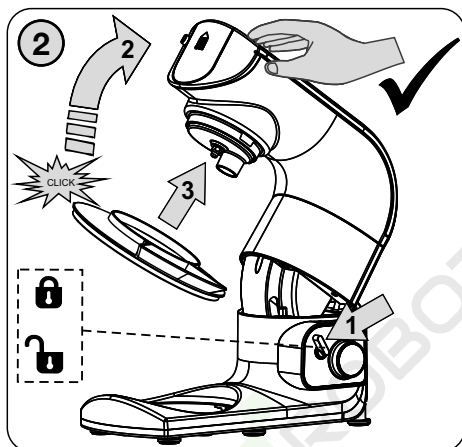
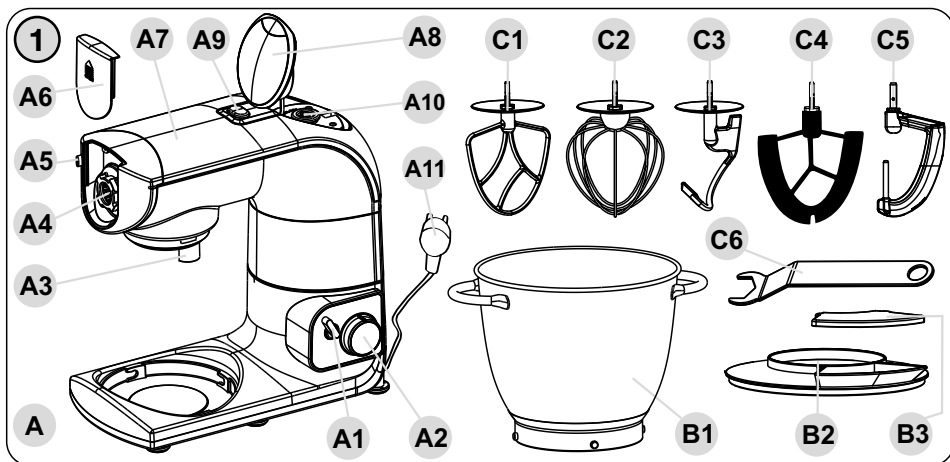
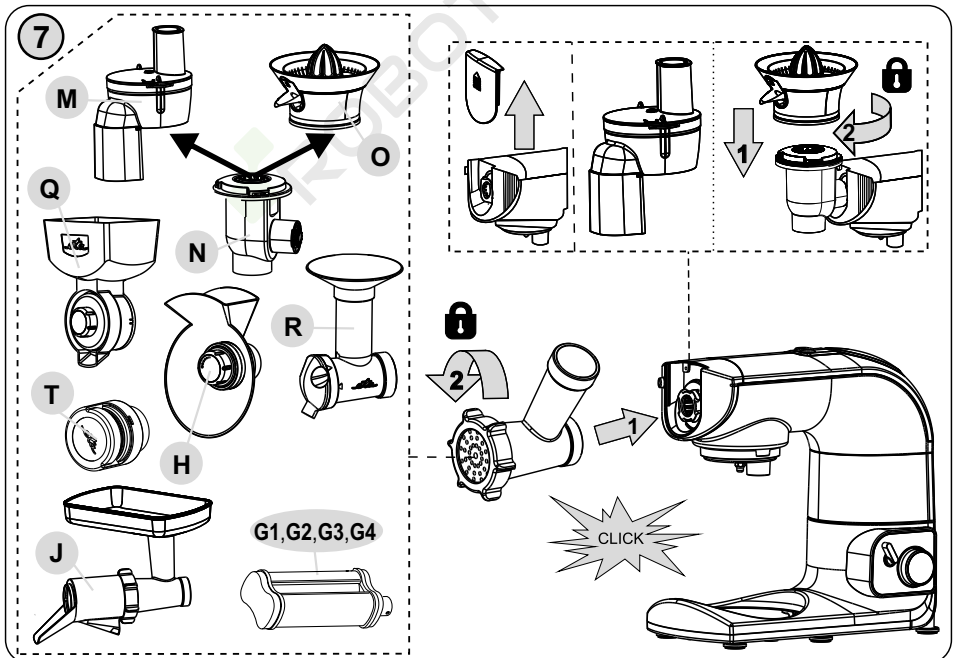
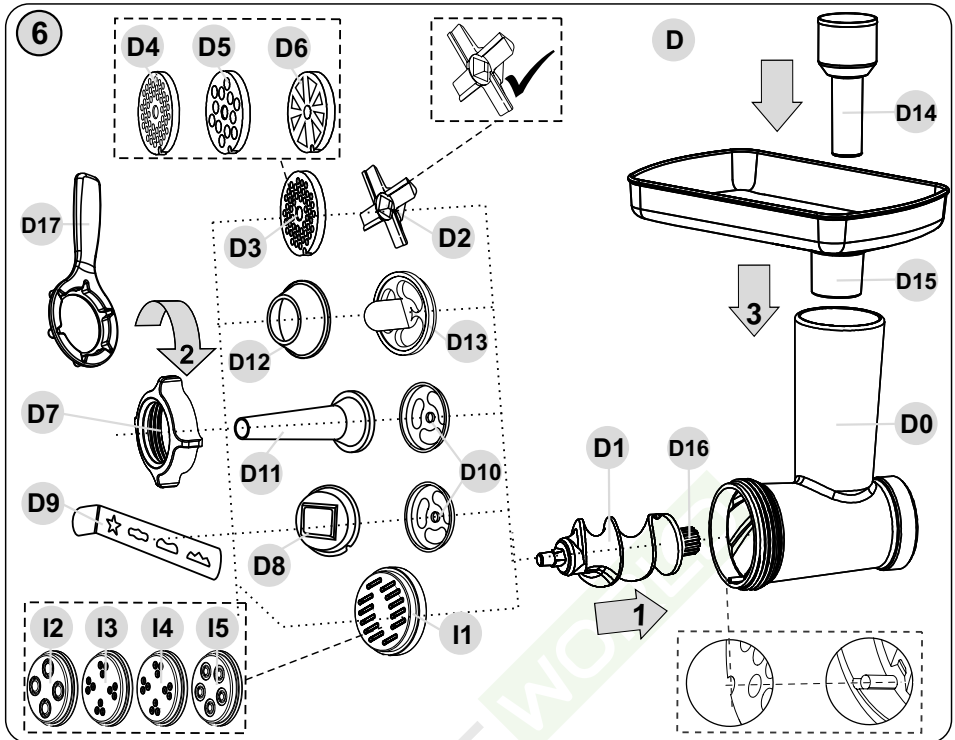
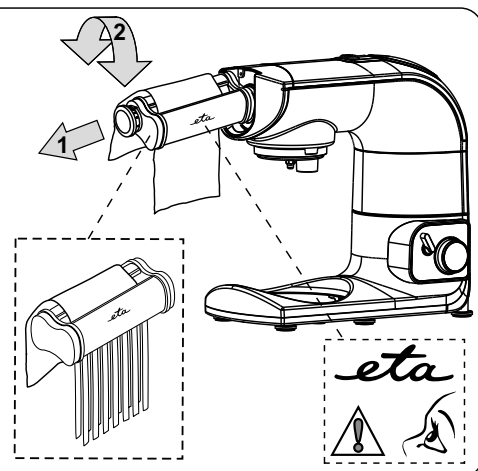
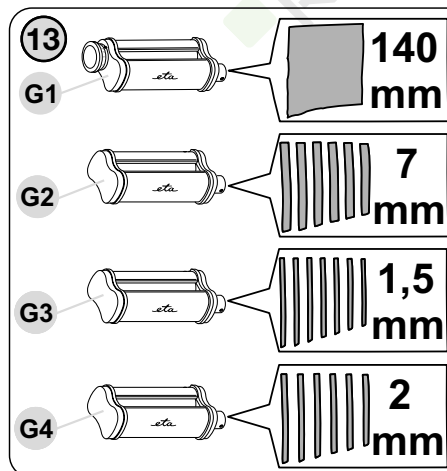
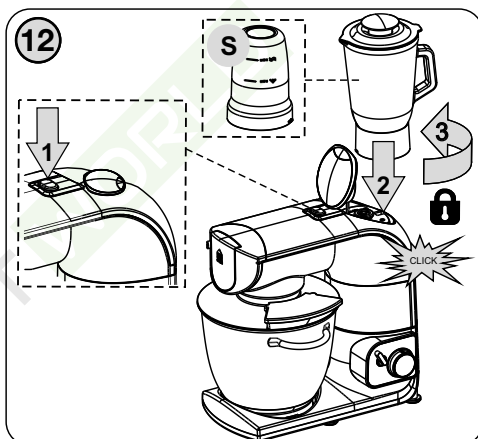
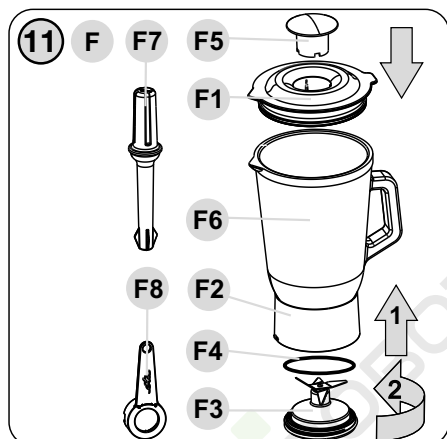
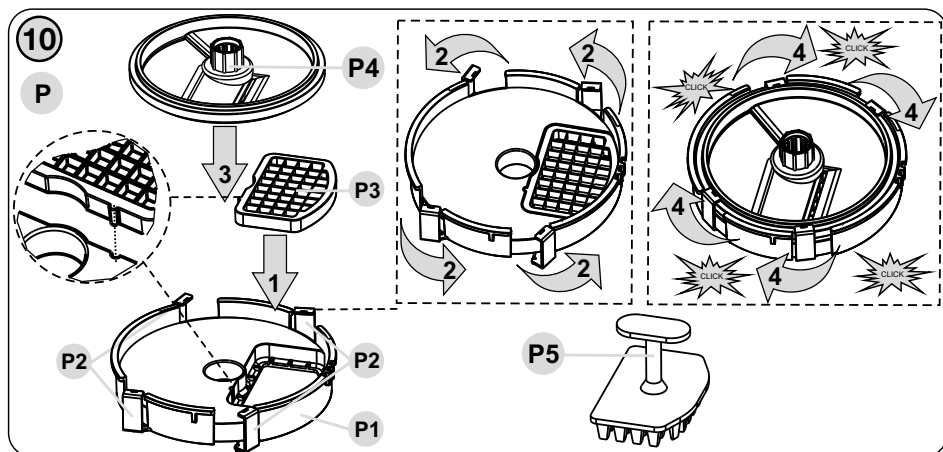


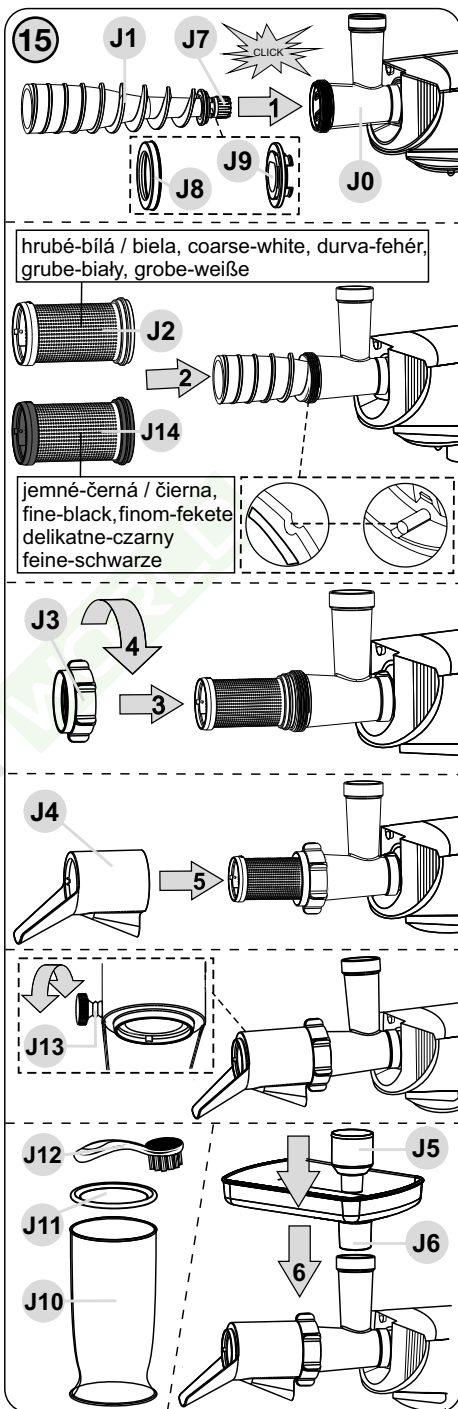
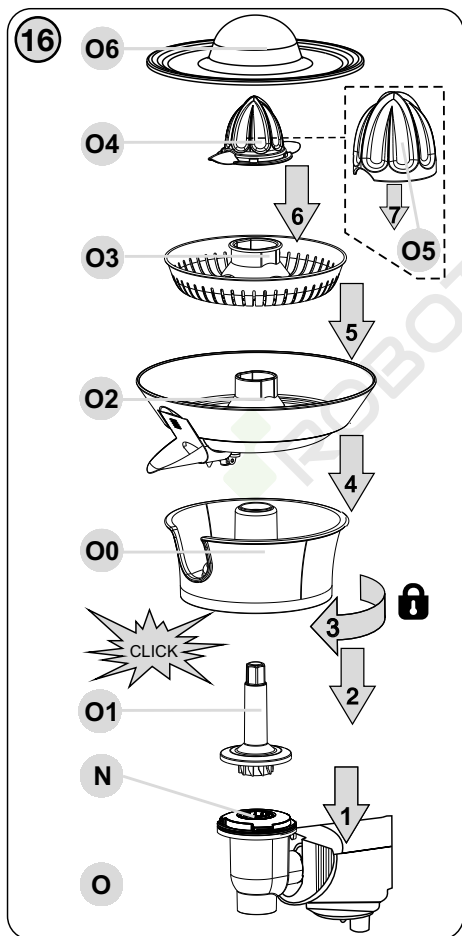
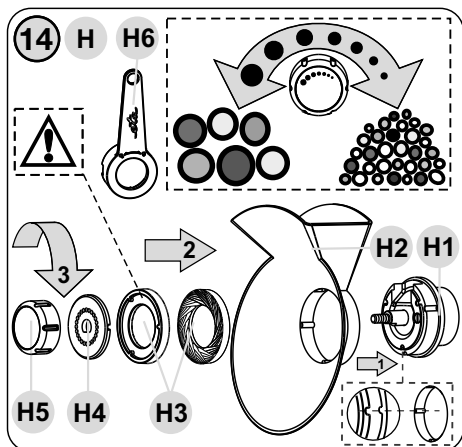
GRATUS

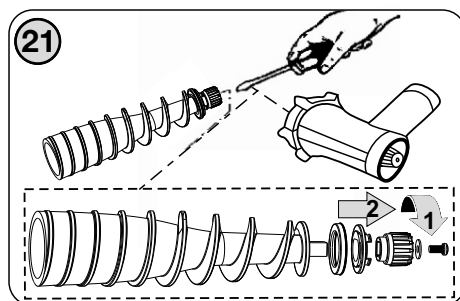
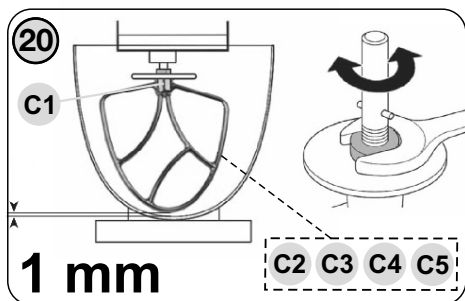
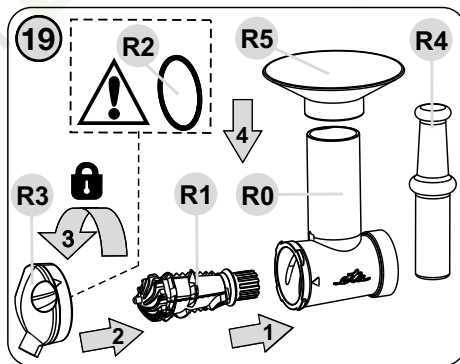
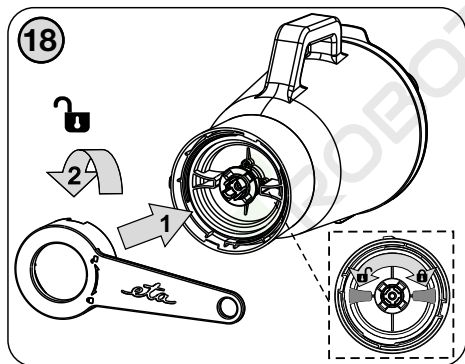
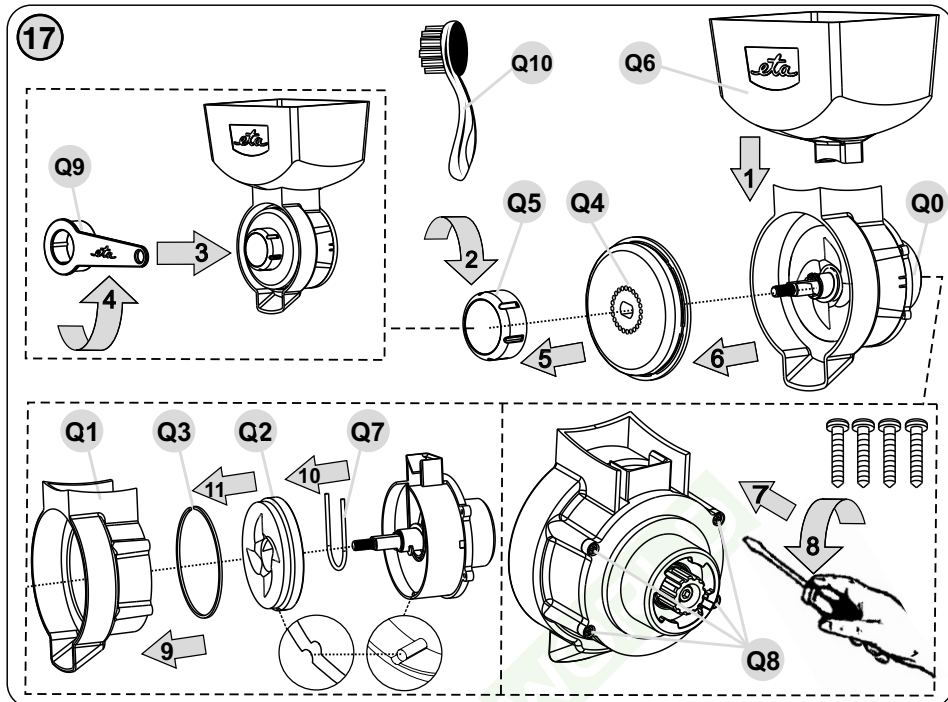


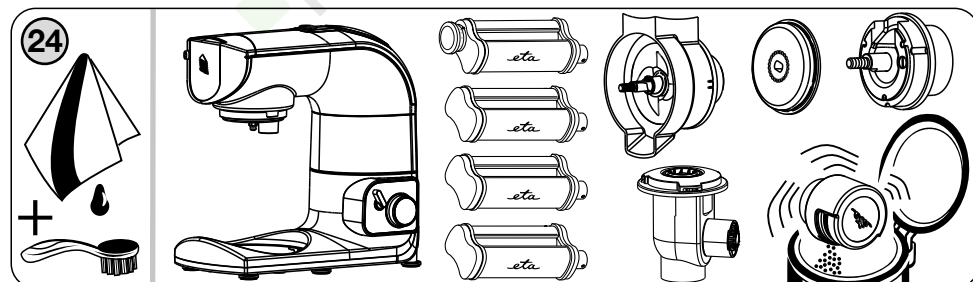
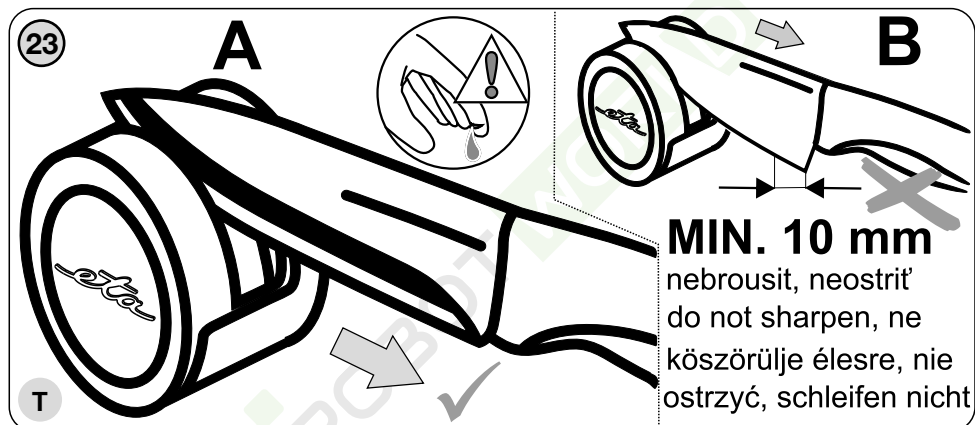
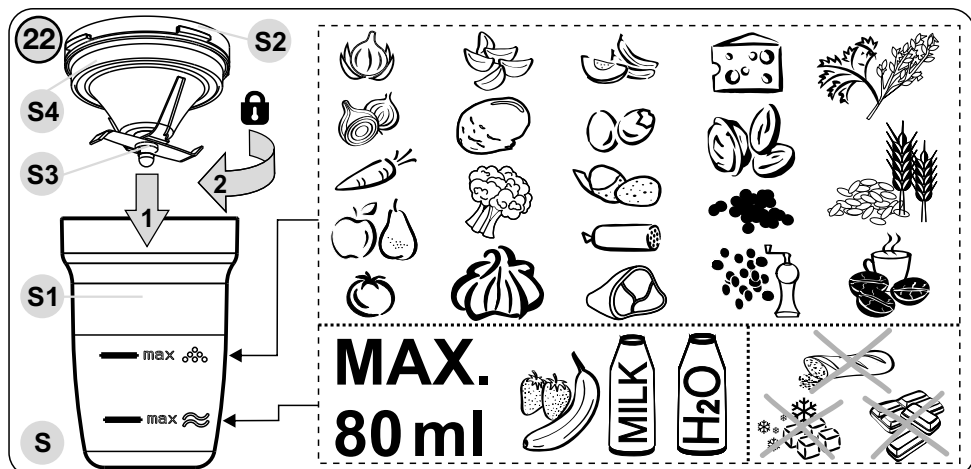














Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Die Abbildungen dienen nur zur Illustration

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	11
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	13
	III. KUCHYNSKÝ 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. KUCHYNSKÝ 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 K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který udržuje rychlost při různém zatížení. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti - jedná se o normální jev.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Kontrolujte spotřebič po celou dobu přípravy potravin!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od předmětů (jako jsou např. záclony, závěsy, atd.), tepelných zdrojů (např. krb, kamna, sporák, vařič, radiátory, horkovzdušné trouby, grily) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadla).
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřem prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE sáček atd.).
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně v mixéru **F**).
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžici apod. K tomuto účelu použijte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulka! Maximální doba zpracování je **30** minut. Poté dodržte pauzu cca **30** minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je vypnutý.
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou příslušenstvím k vypínání spotřebiče!
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- **Příslušenství nikdy nesestavujte na pohonné jednotce (mimo nástavec J)!**
- **Převodovku N nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody!**
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Nádobu není určená na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. šlehačích metlách, hnětacích hákách, noži mixéru, výměnných kotoučích, sítkách, mlecích kamenech), víku nebo nádobě, spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.

- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Než odejmete příslušenství z pohonné jednotky nechte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odebírání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- Nikdy neodklápějte multifunkční hlavu, je-li nasazen přídatný strojek.
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou, dodržujte vyznačené maximální hladiny. Kde není maximální objem vyznačen, nepřekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí, na které by mohly být namotány!
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen, tak jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte robot a veškeré příslušenství. Poté z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídatkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné robot v případě nebezpečí snadno odpojit.

III. 1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A) A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Popis (obr. 1)

A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy	A6 – Odnímatelný kryt
A2 – Otočný regulátor rychlosti	A7 – Multifunkční hlava
A3 – Spodní vývod pro nástavce C1 – C5	A8 – Kryt
A4 – Čelní vývod pro příslušenství (D, M, G, H, J, O, N, Q, R, T)	A9 – Tlačítko pro otevření krytu mixéru
A5 – Uvolňovací tlačítko	A10 – Vývod pro příslušenství (F, S)
B1 – Nerezová mísa	A11 – Napájecí kabel
B2 – Kryt mísy	B3 – Kryt plnicího otvoru

Vámi zakoupený model obsahuje příslušenství, které je uvedeno v tabulce na konci jazykové mutace návodu.

Ovládání kuchyňského robota

– Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)

Pootočením uvolňovací páčky dolů **A1** zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným pootočením uvolňovací páčky **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

– Zapnutí/vypnutí robota

Před zapnutím zasuněte vidlici napájecího kabelu **A11** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování robot vypnete otočením regulátoru do polohy **0**.

– Ovládání rychlostí (obr. 5)

Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti lze regulátor nastavit do polohy **“P”** (PULSE). Regulátor se musí v této poloze manuálně držet. Po jeho uvolnění se automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se zastaví.

– Pojistka nástavců multifunkční hlavy

Pro demontáž a odejmutí nástavců z čelního vývodu **A4** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A5**.

– Pojistka mixéru

Robot není možné spustit, je-li otevřen kryt mixéru **A9** a bez řádně upevněného mixéru nebo sekáčku.

Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách minut.

III.2) Šlehací, mísící a flexi metla, hnětací hák

Popis (obr. 1)

C1 – Mísící metla	C4 – Flexi metla (gumová)
C2 – Šlehací metla (drátová)	C5 – Háček na bezlepková těsta (gumový)
C3 – Hnětací hák	C6 – Klíč

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte suroviny o celkové hmotnosti alespoň 300 g (při zhotovení sněhu z vaječného bílku min 2 vejce).
- Mísu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Respektujte maximální povolenou kapacitu (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy (za chodu) motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho opětovné zapnutí je nutné nejdříve otočný regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0**.

Sestavení pro práci s nástavci

Robot sestavte podle instrukcí v obrázku č. 2, 3 a 4 tak, že zvednete multifunkční hlavu směrem nahoru, na její spodní stranu nasadíte kryt mísy, naplněnou mísu pak umístíte na spodní část robota. Poté do vývodu vložte zvolený nástavec a multifunkční hlavu sklopte do pracovní polohy. Při demontáži/výměně nástavce postupujte opačným způsobem.

Nastavení optimální výšky nástavců (obr. 20)

Pokud nástavce narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy, je nutné nastavit jejich správnou výšku. **Postupujte následovně:** Nejprve do robota vložte požadovaný nástavec, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A7** sklopte do pracovní polohy. Poté držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce klíčem **C6**. Výšku pak seřídte ručním otáčením nástavce po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Nástavec se bude vysouvat směrem dolů nebo zasunovat dovnitř vývodu. Nástavec by měl být co nejbližší dnu a stěnám mísy, ale nesmí se jich dotýkat. Po nastavení výšky řádně utáhněte matici.

Použití

A) Šlehání



- Šlehací metlu **C2** používejte pro šlehání šlehačky, vajec, vaječných bílků.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství surovin určených na jednu dávku je **1,2 l**.
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!

B) Šlehání flexi



- Šlehací flexi metlu **C4** používejte pro šlehání dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

Tipy pro šlehání

- Používejte substance o pokojové teplotě.
- V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6 °C.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že jsou nástavec a nádoba suché a beze zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Flexi metlu používejte pouze se surovinami v míse. Použití bez surovin mohou doprovázet nepříznivé (skřípavé) zvuky, kterému však lze zamezit trochou oleje.
- Suroviny je možné doplnit i během použití skrze plnicí otvor krytu mísy **B2**.

C) Mísění



- Mísící metlu **C1** používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

D) Hnětení



- Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých / lehčích / těžších těst.
- Hák na bezlepková těsta **C5** používejte pro hnětení bezlepkových těst.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.



- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **1,6 kg**. **Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou.** Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.

Tipy

- Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě.
- Jakmile těsto získá tvar koule, dle vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechte kynout.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- Dle potřeby zastavujte robot a seškrábejte směs vhodným nástrojem z hnětacího háku.
- Různé typy mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a to ovlivňuje lepkavost těsta. To může mít značný vliv na zatížení robotu.
- Jestliže uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.

III.3) Mlýnek na maso (D)



Popis (obr. 6)

- D0 – Tělo mlýnku na maso (=J0)
- D1 – Spirálový podavač
- D2 – Řezací čepel
- D3 – Mlecí destička pro jemné mletí
- D4 – Mlecí destička pro střední mletí

- D10 – Separátor
- D11 – Nástavec na výrobu uzenin
- D12 – Tvarovač
- D13 – Kužel

D5 – Mlecí destička pro hrubé mletí
 D6 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí
 D7 – Matice
 D8 – Držák tvořítko na cukroví
 D9 – Tvořítko na cukroví

D14 – Pěchovadlo (=J5)
 D15 – Násypka (=J6)
 D16 – Ozubené kolo
 D17 – Uvolňovací klíč

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Doporučujeme občas práci přerušit, robot vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily (popřípadě ucpaly) na příslušenství.
- Nenechávejte mlýnek v chodu, je-li násypka prázdná.
- Nemelte zmražené maso!

Sestavení

Mlýnek na maso v závislosti na zvoleném použití (mletí masa, výroba uzenin, výroba Kebbe, tvorba cukroví) sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 6 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Pro snadné povolení matice **D7** použijte uvolňovací klíč **D17**.

A) Mletí masa



Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím mlecích destiček (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) s různými otvory můžete zvolit různou hrubost mletí masa. Maso si předem nakrájejte na kostky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou mísu **B1** nebo jinou, do které budete zachytávat namleté maso. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač **D1** stačil pobírat a pěchovadlem **D14** je lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky.

Maximální množství zpracovávaných surovin je 5 kg masa. Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **6**.

Tipy

- V průběhu zpracování masa pravidelně kontrolujte průchodnost otvorů mlecí destičky. Pokud při mletí masa s různou konzistencí (např. bůček, játra) dojde k ucpání otvorů destičky, mohou šťávy protéct kolem hřídele spirálového podavače až do pohonné jednotky robota. Dbejte proto zvýšenou kontrolou na plynulou průchodnost zpracovávaných surovin skrz mlecí destičku a při jejím snížení vždy robot ihned vypněte, mlýnek na maso rozeberte a proveďte řádné vyčištění všech součástí.

B) Výroba uzenin (klobásy, párky apod.)



Namleté maso vložte na násypku **D15**. Pro jemné zatlačení masa do mlýnku použijte pěchovadlo **D14**. Střívkou na plnění nejdříve nechte máčet v teplé vodě (cca 10 min), aby se zlepšila jeho elasticita. Poté ho nasuňte jako „harmoniku“ na výstupní otvor. Na konci střívkou nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **MAX** (dle potřeby). Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pěchovadlem **D14** lehce stlačujte. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. jitrnice, klobásy, špekáčky atd.). Maximální množství zpracovávaných surovin je 5 kg.

Tipy

- Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívkó na nástavci **D11**. Střívkó plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch.
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nástavce na výrobu uzenin **D11**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nástavec demontovat a pročistit.

C) Příprava Kebbe - masových trubiček

Připravené pomleté maso vložte na násypku **D15**. V případě potřeby zatlačení masa použijte pěchovadlo **D14**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku. Spotřebič spustěte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **3**.

Doporučený recept na tradiční Kebbe:

- 400 g jehněčího masa
- 500 g nadrcené celozrnné pšenice
- 1 nakrájená velká cibule
- Sůl
- Černý pepř

Náplň Kebbe:

- 400 g jehněčího masa
- 1 jemně nakrájená cibule
- 5 lžíce ořechů
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 čajová lžička hořčice
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 čajová lžička čerstvé petrželky
- Olej na smažení
- Jogurtová omáčka s česnekem

Příprava surovin:

Na 30 minut namočte pšenici do horké vody. Slejte vodu a pšenici vysušte suchou utěrkou. Sestavte mlýnek na maso na mletí masa se střední hrubostí. Pomelte střídavě 400 g masa, 500 g pšenice a velkou cibuli. Přidejte sůl a pepř. Směs zamíchejte. Pomelte celou směs ještě jednou na nejjemnější hrubost.

Příprava náplně: Na oleji opražte cibuli a ořechy. Poté přidejte 400 g namletého jehněčího masa a propečte směs. Přidejte ostatní suroviny a 5 minut poduste. Přebytký tuk odlejte a náplň nechte vychladnout.

Příprava Kebbe: Pomocí sestaveného nástavce na Kebbe vytvořte trubičky. Délku zvolte dle potřeby. Zakončete jeden konec a do taštičky vložte náplň. Poté Kebbe uzavřete. Doporučená velikost je max. 8 cm. Rozehřejte olej (cca 180 °C) a Kebbe dozlatova smažte cca 7 minut.

Tipy

- Vytvořené trubičky můžete naplnit různou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.).
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru kuželu **D13**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit.

D) Tvarování těsta (cukroví)



Připravené těsto vkládejte do otvoru v násypce **D15**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D14**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru. Spotřebič spustěte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **4**.

Tipy

- Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhalo.
- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).
- Pro zachování celistvosti těstovin je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojek.
- Pokud těsto zpracujete do válečku o menším průměru než je průměr otvoru násypky a vložíte ho přímo do násypky, dosáhnete nejlepšího způsobu podávání těsta.

III.4) Nástavec na strouhání diskový (M)



Popis (obr. 8)

- | | |
|-------------------------------|---|
| M0 – Tělo nástavce | M6 – Struhadlo na tenké krájení plátků |
| M1 – Hnací hřídel + vyhazovač | M7 – Struhadlo na hrubé krájení plátků |
| M2 – Víko | M8 – Struhadlo na jemné strouhání |
| M3 – Plnicí otvor | M9 – Struhadlo na hrubé strouhání, |
| M4 – Kryt / usměrňovač | M10 – Trhací struhadlo |
| M5 – Pěchovadlo | M11 – Struhadlo na velmi hrubé strouhání |
| | M12 – Ochranný obal pro uložení struhadel |

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (strouhací nástavec s diskovými struhadly je možné uvést do provozu pouze s převodovkou), (obr. 7)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy netlačte strouhanou/krájenou zeleninu nebo ovoce prsty! Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujete pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti. Mají velmi ostré čepele.
- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek, kávových / obilných / kukuřičných zrn, koření a pod.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod a nad struhadlem.
- V případě, že dojde k ucpání strouhacího nástavce, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo nástavce a pročistit jej.
- Nikdy neodnímejte víko **M2** za chodu pohonné jednotky!

Sestavení

Strouhací nástavec **M** sestavte podle obrázku 8. Poté připojte k hlavě pohonné jednotky převodovku **N**, na kterou nasadíte sestavený nástavec **M** podle obr. 7. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny. Na plátky lze krájet mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu, houby, cibuli a pod. Krouhací - strouhací struhadlo použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Trhací struhadlo použijte ke zpracování tvrdých sýrů a zhotovení strouhanky.

Použití (obr. 9)

Pod ústí nástavce na strouhání vložte vhodnou nádobu. Nakrájejte zeleninu na kousky, které jsou vhodné pro vložení do plnicího otvoru nástavce na strouhání. Vložte kousky do nástavce a opatrně přitlačte pěchovadlem. Zpracované potraviny vychází ven výstupním otvorem do připravené nádoby.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **3 - MAX**.

Tipy

- Nejlepšího výsledku dosáhnete při užití krájecích / sekacích struhadel, pokud bude unášec s ramenem vyhazovače umístěn naproti břítu viz detail obr. 8A.
- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství surovin. To je naprosto normální a není důvodem k reklamaci.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Citrusové plody zbavte nejprve kůry.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Nekrájejte potraviny příliš jemno. Naplňte otvor dostatečně po celé šířce. Při zpracování tím zabráníte ujždění do stran.
- Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit nízkou / střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů nastavte střední / vyšší / max. rychlost.
- Při strouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou hrdkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.
- Při užití krájecího struhadla vkládejte tenké / úzké potraviny horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání jsou kousky zpracované potraviny kratší, pokud byly vkládány vertikálně a ne horizontálně.

III.5) Nástavec na krájení kostiček (P)

Není součástí balení je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství

Popis (obr. 10)

P1 – Držák struhadla

P2 – Aretační zámky

P3 – Struhadlo – kostky

P4 – Struhadlo – krájecí

P5 – Čisticí nástavec

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (nástavec na krájení kostiček je možné uvést do provozu pouze se struhacím nástavcem **M** a převodovkou **N**)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například sýrů a pod.

Sestavení

Nástavec na krájení kostiček nejprve sestavte podle obrázku 10 se struhacím nástavcem **M**. Pozor - struhadlo musí být v rovině s držákem. Poté jej připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7. Pro demontáž stiskněte **A5** a postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Nástavec na krájení kostiček lze použít k sekání téměř všech druhů ovoce, zeleniny a uzenin (např. měkké salámy). Na kostičky lze krájet mrkev, brambory, okurku, cuketu, červenou řepu, ředkev, celer, křen, petržel, cibule, papriky, jablka, hrušky, meloun, kiwi, ananas, mango a pod. Takto zpracované potraviny jsou ideální pro přípravu polévek, omáček, přísad do dušených mas a pokrmů smažených na prudkém ohni, zeleninových/ ovocných salátů, tradičního bramborového salátu atd.

Použití (obr. 9)

Nakrájejte potraviny na kousky, které jsou vhodné pro vložení do plnicího otvoru **M3**. Pod usměrňovač **M4** umístěte vhodnou nádobu. Jednotlivé kousky postupně a rovnoměrně vkládejte do plnicího otvoru **M3** a pěchovadlem **M5** je zlehka plynule stlačujte. Nakrájené potraviny vychází ven výstupním otvorem usměrňovače **M4** do připravené nádoby.

Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, nastavte **střední** rychlost (3). Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve, celeru nebo brambor, nastavte rychlost

MAX. Vařené potraviny zpracovávejte na rychlost **MIN - 3**.

Tipy

- Posouvání potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujete pomalu s přiměřeným tlakem směrem dolů.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod struhadlem.
- Dostatečně plňte otvor po celé jeho šířce. Tím zabráníte při zpracování ujiždění do stran.
- Po dokončení zpracování pěchovadlo několikrát nadzvedněte a znovu spustíte, což může pomoci snížit množství potravin zachycených na struhadle.
- Nejlepšího výsledku při užití struhadel dosáhnete, pokud bude unášec s ramenem vyhazovače umístěn naproti břítu viz detail obr. 8A.
- Nedoporučujeme krájet vajíčka vařená natvrdo.

III.6) Skleněný mixér (F)



Popis (obr. 11)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| F1 – Víko nádoby | F5 – Odnímatelná zátka |
| F2 – Podstavec mixéru | F6 – Skleněná nádoba |
| F3 – Nůž | F7 – Pěchovadlo |
| F4 – Těsnění nože | F8 – Klíč |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nenechávejte mixér v chodu bez potraviny!
- Neodnímejte podstavec nože **F2** ze skleněné nádoby!
- Pěchovadlo **F7** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlévejte vroucí tekutiny, vysoká teplota by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla. Před spuštěním vždy umístěte víko a zátka na nádobu. Nikdy neodnímejte víko nádoby **F1** za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při mixování tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.

Sestavení

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A10** podle obrázků 11 a 12. Do otvoru ve víku vložte buď zátku **F5** nebo pěchovadlo **F7**. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem.

Před prvním použitím

Před prvním použitím doporučujeme skleněnou nádobu nejdříve vymýt. Nožová vložka je totiž z technologických důvodů ošetřena zdravotně nezávadným olejem. Proto nádobu nejdříve naplňte teplou vodou (max. 50 °C) s malým množstvím čistícího prostředku. Nádobu nasadte na robot, nastavte maximální otáčky a spusťte na dobu 1 minuty. Nádobu poté vypláchněte čistou vodou.

Použití

Mixér je určen k míchání šťáv, mléčných koktejlů, polévek, omáček, dětské a dietní výživy, piškotového těsta, výrobě pyré apod. Sejměte víko, vložte nebo vlijte potravinu do nádoby a nasadte víko zpět. Pro přitlačení větších kusů surovin k noži používejte pěchovadlo **F7**. Rychlost vždy nastavujte s přihlédnutím na druh a množství zpracovávaných surovin a také na zralost zejména u ovoce a zeleniny. Doporučujeme vždy mixér zapínat na minimální otáčky a pak postupně dle potřeby zvyšovat výkon.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **1 - MAX**.

Tipy

- Za chodu lze přidávat pouze tekuté přísady (např. voda, mléko, olej atd.) otvorem ve víku.
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud budete zpracovávat větší množství potravin, rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, abyste nepřetížili pohonnou jednotku multifunkční hlavy.
- Pevnější substance rozkrájejte na malé kousky. Nůž **F3** by se zbytečně brzy otupil.
- Pokud chcete zpracovávat kostky ledu, neměly by jejich rozměry překročit 40 x 40 x 20 mm, jinak dojde k otupení nože **F3** nebo přetížení pohonné jednotky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství max. **1 l**.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sójové boby apod.) před zpracováním namočte do vody.
- U přípravy menšího množství surovin pro nápoje, těsta a pyré se doporučuje do nádoby nalít malé množství tekutiny již na začátku mixování.

III.7) Nástavce na těstoviny (G1 - G4)



Není součástí balení je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství

Popis (obr. 13)

- G1 – Nástavec na válení těsta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G2 – Kráječ na široké nudle (tagliatelle) 7 mm
- G3 – Kráječ na úzké nudle (trenette); 1,5 mm
- G4 – Nástavec na výrobu špaget; 2,0 mm

Sestavení

Vybraný nástavec připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 13.

Použití

Nástavec **G2**, **G3** a **G4** má rozdílně uspořádané nože a vytváří rozdílný druh těstovin. Před použitím nástavce **G2**, **G3** a **G4** je nutné těsto nejprve zpracovat pomocí nástavce **G1**. Připravte a vyválejte si těsto. Válečky nástavce zaprašte trochou mouky. Spotřebič spusťte na rychlostním stupni 1, válečky nástavce se začnou otáčet. Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké (můžete si pomoci přeložením těsta po délce nebo šířce). Při každém protažení těsta postupně nastavujte otočný regulátor na boku nástavce na vyšší hodnotu (vyšší číslo=tenci těsto), až získáte požadovanou tloušťku (stupně jsou v rozmezí 0 - 8). Doporučená tloušťka pro těstoviny je při nastavení regulátoru na hodnotu 4 až 6. Poté jej nechte zavadnout, aby bylo nelepivé. Hotové plátky těsta následně zpracujte (nakrájejte) za pomoci nástavce **G2**, **G3** nebo **G4** na požadovanou šířku (jejich různě uspořádané nože vytvoří příslušný druh těstovin) a zpracujte dle potřeby. Použijte rychlost **MIN** až **2**.

III.8) Tvořítka na těstoviny (I1 - I5)



Není součástí balení je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství

Popis (obr. 6)

- I1 – Tvořítka na těstoviny Pappardelle
- I2 – Tvořítka na těstoviny Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 – Tvořítka na těstoviny Stelline
- I4 – Tvořítka na těstoviny Anellini, Pennette Lisce
- I5 – Tvořítka na těstoviny Penne, Ditalini Rigati

Sestavení

Příslušné tvořítka na těstoviny sestavte s mlýnkem na maso a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 6 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Použití

Použitím výměnných tvořítek s různými otvory můžete vytvořit rozmanité druhy těstovin. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou mísu **B1** nebo vhodný tác, kde se bude těstovina zachytávat. Z těsta vytvořte váleček o polovičním průměru, než je průměr plnicího otvoru násypky. Tento váleček plynule vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat. Vytlačované těsto krájejte ostrou kuchyňskou špachtlí nebo ostrým nožem přímo na tvořítka a ponechte ho padat do zvolené nádoby. Doporučujeme dodržovat maximální délku těstoviny 2 cm. Vytvořené těstoviny od sebe oddělujte, aby nedošlo k jejich slepení. Po ukončení zpracování vytvořené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin nebo je rozložte na utěrku a také je utěrkou přikryjte. Ponechejte je vysušit při pokojové teplotě. Při zpracování běžně dochází k zahřátí těla mlýnku na maso **D0**. Při tvorbě těstovin doporučujeme zvolit rychlost **MIN - 2**. Při rychlé produkci těstovin (např. s tvořítkem **I1**) snižte rychlost na nižší otáčky.

Čištění

Ihned po použití tvořítka rozložte na jednotlivé části a umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Tvořítka **I2 - I5** lze rozdělat na 3 samostatné části (**I1** pak na části 2). Pokud z nějakého důvodu není tento postup možný, nechejte je odmočit ve vodě (např. přes noc) a poté jednoduše omyjte proudem tekoucí vody.

Tipy

- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).
- Pro zachování celistvosti těstovin je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojek.
- Při vaření dodržte pravidlo na každých 100 g těstovin 1 litr vody a 10 gramů soli.

Doporučený recept: Na každých 110 g těsta přidejte 1 vejce (cca 50 - 60 ml), 0,5 - 1 lžíci oleje a 0,5 - 1 lžíci vody.

Mouku (00 - pšeničná hladká světlá, případně T400 - pšeničná výběrová polohrubá), vejce a olej přidejte do mísy. Těsto zpracujte hnětacím hákem nebo mísicí metlou 6 - 10 minut při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte velmi malé množství vody. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Následně těsto ponechte alespoň 90 minut odležet. Nej kvalitnější těstoviny ale získáte, pokud těsto před zpracováním zabalíte do potravinářské fólie a necháte přes noc odležet v chladničce. Pro správnou funkci nástavců je třeba docílit správné konzistence těsta. Příliš tuhé těsto nebude možno protlačit přes tvořítka. Naopak, pokud použijete příliš měkké těsto, vytvořené těstoviny nebudou držet tvar a budou se nadměrně lepit.

Uvedený recept je pouze doporučený a nebrání vaší tvořivosti k přípravě dalších rozmanitých druhů těstovin. Těsto si můžete obarvit například rajčatovým protlakem do červena nebo rozmixovaným špenátem do zelena, stále je ale nutné dodržet pravidlo 50 g přidané suroviny na 110 g mouky. 50 g této suroviny nahrazuje jedno vejce. Např. pro dávku 330 g mouky a 50 g špenátu přidejte už jen 2 vejce a 2 lžíce oleje a 2 lžíce vody.

III.9) Mlýnek na mák (H)

Popis (obr. 14)

- H1 – Unášeč (sestavený)
- H2 – Kryt s násypkou
- H3 – Mlecí kameny (2 ks)



- H4 – Přítlačná deska
- H5 – Regulační kotouč
- H6 – Klíč (=Q9)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy nepřitahujte mlecí kameny násilím!
- **Mlýnek na mák je určen pouze ke zpracování máku!** Nezpracovávejte jiné potraviny (např. obilniny, lněná a sezamová semena, kukuřici, rýži, pohanku, sušené houby, byliny, koření a kávu, apod.). Nikdy nezpracovávejte mokré, vlhký nebo zmražený mák!
- **Nikdy nenastavujte hrubost mletí za chodu pohonné jednotky!**
- V případě, že potřebujete zpracovat větší množství máku, nepřekračujte časy maximálního chodu pohonné jednotky.
- Po semletí většího množství máku mohou být součástí mlýnku horké (např. mlecí kameny, přítlačná deska, unášeč). **Před demontáží a čištěním vyčkejte na jejich zchladnutí.** Horké kameny se také hůře demontují.
- Nenechávejte mlýnek v chodu, je-li násypka prázdná.

Sestavení

Mlýnek na mák sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 14 a 7. Přičemž jeden mlecí kámen **H3** (pevný) vložte na unášeč, následně kamenem pomalu otáčejte tak dlouho, až tři aretační výstupky na kameni zapadnou do třech vytvořených prohlubní v unášeči.

Poté vložte druhý mlecí kámen (pohyblivý) (tj. drážkami proti sobě) na pevný mlecí kámen. Přítlačnou desku **H4** nasuňte na hřidel tak, aby středový výstupek směřoval do otvoru v mlecím kameni. Následně přítlačnou deskou pomalu otáčejte, tak dlouho, až tři aretační prohlubně na desce zapadnou do třech vytvořených výstupků v kameni. Na závěr našroubujte regulační kotouč a dotáhněte jej lehce. (**POZOR:** „pohyblivý“ mlecí kámen se musí volně otáčet!). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Nastavení „jemnosti / hrubosti“ mletí (obr. 14)

Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulačního kotouče **H5**. Otáčením kotouče pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost / hrubost mletí. Pro snadné povolení regulačního kotouče **H5** použijte uvolňovací klíč **H6**.

Použití

Mák nasype do násypného prostoru krytu mlýnku, drážky v mlecích kamenech si sami dávkuje množství zpracovaného máku. Pod mlýnek umístěte vhodnou nádobu na zachytávání mletého máku a robot zapněte. Mák můžete dosypávat za chodu.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **4 - MAX**.

Tipy

- Doporučujeme nejdříve na malém množství máku ověřit jeho hrubost po semletí. Není-li hrubost optimální, **vypněte pohonnou jednotku** a následně pomocí regulačního kotouče **H5** upravte nastavení (tj. otáčením doleva = hrubší mletí, otáčením doprava = jemnější mletí).
- Dbejte na dobrou kvalitu máku. Doporučujeme mák před mletím zkontrolovat, zda neobsahuje cizí tělesa (např. **úlomký kamínků**), která by mohla výrobek poškodit (např. **obrousit mlecí kameny**). Na případné reklamace v záruční lhůtě způsobené těmito nečistotami nebude brán zřetel.
- **Pro mletí použijte pouze suchý mák!** Při mletí se musí mák drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztratil svoji charakteristickou chuť.
- Mák obsahuje olej, pro dobrý výsledek nenastavujte příliš jemné mletí.
- Mák je přirozená a živá „přírodní konzerva“. Proto se chová hygroskopicky a musí se skladovat v suchu. Pokud se mák mele pomalu, špatně a nadměrně se zahřívá, je to signál, že je příliš vlhký. Mletí přerušte a ponechejte dostatečně dlouhý čas (cca **několik hodin**) mák odvětrat tak, aby se zbavil přebytečné vlhkosti. Případně můžete k vysušení máku použít el. / plynovou / horkovzdušnou troubu nastavenou na teplotu max. 50 °C).
- Jakmile začne docházet ke škrtání/tření mlecích kamenů o sebe, jedná se o nejjemnější možné nastavení stupně mletí.
- Časy zpracování se pohybují v jednotkách minut, závisí na množství, druhu, kvalitě použitého máku a nastavené hrubosti mletí (cca 100 g / 1 minutu).

III.10) Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu (J)



Popis (obr. 15)

- J0 – Tělo mlýnku na maso (=D0)
- J1 – Spirálový podavač
- J2 – Sítko (hrubé, barva bílá)

- J7 – Ozubené kolo
- J8 – Těsnění
- J9 – Přítlačná deska

J3 – Matice
 J4 – Kryt / výlevka
 J5 – Pěchovadlo (=D14)
 J6 – Násypka (=D15)

J10 – Nádobka na šťávu
 J11 – Víko nádobky
 J12 – Čisticí kartáček
 J13 – Zajišťovací šroubek
 J14 – Sítko (jemné, barvá černá)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- **Před lisováním zkontrolujte, zda je spirálový podavač správně upevněn.**
 - **Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce a zeleninu s odstředivým odšťavňovačem.**
 Odstředivý systém poskytuje převážně výslednou šťávu čistou, přičemž lisováním je produkována šťáva s určitým množstvím dužiny. V některých případech může mít šťáva až konzistenci pyré.
 - Vhodné ke zpracování jsou rybíz, hroznové víno, rajčata, kiwi, maliny, ostružiny, borůvky, brusinky, jahody atd.
 - Nedoporučujeme lisování jablek a hrušek, jelikož může docházet k ucpávání sítka a výsledná šťáva bude mít konzistenci pyré.
 - Nedoporučujeme zpracování okurek, řepy a kořenové zeleniny.
 - Při lisování rybízu, ostružin, hroznů a podobných plodů se zrníčky a peckami **NIKDY nepracovávejte vylisovanou dužinu (odpad) podruhé!** Můžete tak způsobit poškození sítka.
 - Nelisujte zmražené ovoce a zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
 - Odstraňte pecky (např. u švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.).
 - **Po zpracování cca 2 kg surovin (u rybízu cca 1,5 kg) VŽDY práci přerušte a zkontrolujte, zda není sítko ucpané. Jestliže je, vyčistěte jej.**
 - Citrusové plody (např. pomeranč, grapefruit, citron) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i jádérka, jinak může mít šťáva nahořklou chuť.
 - Zelenina/ovoce nakrájené na menší kousky zajistí lepší funkci lisu. Při zpracování rajčat je nakrájejte na měsíčky o maximální šířce max. 1,5 cm. Rajčata mají tuhou slupku a při zpracovávání širších plátků může docházet k zablokování spirálového podavače těmito slupkami a tím by se stal lis nefunkční.
 - Pokud se vytékání šťávy z výlevky lisu sníží nebo zcela přestane, vždy **IHNEDE** robot vypněte, demontujte lis, rozložte ho a celý řádně vyčistěte.
 - Když je lis přeplněný nebo když jsou potraviny stlačovány příliš silně, dojde k ucpání sítka.
- Sítko-hrubé **J2** (otvory 1 mm, barva bílá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **obsahují** zrníčka nebo jádérka (např. rybíz, ostružiny, hrozny).
 - Sítko-jemné **J14** (otvory 0,6 mm, barva černá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **neobsahují** zrníčka nebo jádérka.

U obou sítok je možné zpracovávat již vylisovanou dužinu druhým průchodem, pokud obsahuje stále příliš šťávy. Před tímto zpracováním povolte zajišťovací šroubek, odejměte kryt lisu, sítko očistěte z vnější strany vhodným nástrojem (např. plastovou stěrkou).

Hmatem prstů zkontrolujte, zda otvory sítka nejsou ucpány zrníčky/jádérky. Pokud ano, lis odejměte, celý vyčistěte, následně sestavte a pokračujte ve zpracování surovin.

Sestavení

Lis sestavujte na hlavě pohonné jednotky podle obr. 15 a 7. Nejprve nainstalujte tělo mlýnku na maso **J0** a do něj vložte spirálový podavač **J1**. Podavač zatlačte dokud nezacvakne, což signalizuje správné zajištění. Na spirálový podavač vložte zvolené sítko **J2** nebo **J14** a poté matici **J3**, kterou dotáhněte. U krytu vyšroubujte zajišťovací šroubek **J13**, aby nevyčínal a kryt bylo možné nasunout na sítko. Kryt na sítko upevněte. Po řádném sestavení lehce dotáhněte šroubek na krytu **J4**. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Tipy

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Po vložení posledního kousku nechte lis pracovat, dokud z odtoku nepřestane kapat šťáva.
- Pro zachování co nejvíce vitamínů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky. Šťáva se uchová lépe, když do ní přidáte pár kapek citrónové šťávy.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Vylisovanou dužinu můžete použít k dalšímu zpracování v kuchyni (např. **pro přípravu polévek, omáček, marmelád, dezertů, koláčů** atd.).

Použití

Ovoce si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky. Pod lis umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat vylisovanou dužinu. Pod výlevku umístěte nádobku na šťávu **J10** bez víka **J11** nebo jinou vhodnou nádobu na šťávu. Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na **MAX**.

Suroviny vkládejte do plnicího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla lisu až po horní okraj. Pěchovadlo je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače.

Pokud se při zpracovávání hrdlo těla mlýnku nadměrně plní šťávou, robot vypněte, následně demontujte lis, vyčistěte spirálový podavač a sítko. Vylisovaná šťáva odtéká žlábkem do připravené nádoby a odpad (dužnina) vychází ven výstupním otvorem krytu **J4**. Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypněte otočením regulátoru do polohy **0 / OFF**.

Pokud je potřeba vyčistit sítko nebo spirálový podavač, vždy odejměte z robotu celý lis a následně ho kompletně rozložte. Povolním matice ve stavu, kdy je ve spirálovém podavači nahromaděná surovina, by totiž mohlo dojít k průchodu malých částí do prostoru těsnění a po opětovném složení by již nezajišťovalo správnou těsnicí funkci. Následně by při pokračování v lisování surovin mohlo dojít k průniku šťávy do zadní části lisu.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **MAX**.

Pokud je potřeba vyčistit sítko nebo spirálový podavač, vždy odejměte z robotu celý lis a následně ho kompletně rozložte.

III.11) Citrusovač (O)



Popis (obr 16)

O0 – Tělo citrusovače

O1 – Hnací hřídel

O2 – Nádoba s uzavíratelnou výlevkou

O3 – Síto

O4 – Malý lisovací trn

O5 – Velký lisovací trn (nástavec - pouze s O4)

O6 – Víko / kryt

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (citrusovač je možné uvést do provozu pouze s převodovkou)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Citrusovač nikdy nezapínejte bez nasazeného lisovacího trnu!
- Citrusovač je určen ke zpracování citrusového ovoce. Nezpracovávejte jiné druhy příliš tvrdého ovoce (např. **ananas, mango, atd.**) nebo zmražené ovoce!
- Nevývíjejte tlak na trn za použití nadměrné síly!
- Pokud se dužina ze zpracovávaných citrusů začne nadměrně hromadit na sítu, robot vypněte a síto vyčistěte (např. pod tekoucí vodou).

Sestavení

Citrusovač sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 16 a 7. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Citrusovač je určen pro zpracování téměř všech druhů citrusového ovoce (např. pomerančů, citrónů nebo grapefruitů). Vždy používejte čerstvé a zralé ovoce - získáte tím více šťávy. Ovoce pečlivě omyjte a citrusové plody rozpuťte. Pro malé citrusové plody použijte malý lisovací trn **O4**. Pro velké citrusové plody použijte velký lisovací trn **O5**, který mírným tlakem nasuňte na malý lisovací trn **O4**.

Použití

Pokud se rozhodnete zpracovávat více citrusových plodů, odklopte uzavíratelnou výlevku směrem dolů (přidržte přitom horní nádobu) a vložte pod ni externí nádobu na šťávu. Vybraný citrusový plod rozpuťte a lehce přitlačte na lisovací trn **O4 / O5**. V zapnutém stavu se lisovací trn otáčí, šťáva se lisuje a stéká po trnu přes sítko do nádoby.

Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **MIN**.

Doporučení

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Citrusovač obsahuje vnitřní nádobu o maximální kapacitě 0,7 l. Ta však slouží pouze pro zachycení menšího množství šťávy. Pokud budete připravovat více citrusových plodů, vždy odklopte uzavíratelnou výlevku a nechte šťávu stékat do připravené externí nádoby.
- V okamžiku, kdy hladina šťávy vystoupá do úrovně nerezového síta, musíte šťávu z nádoby vypustit.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Pro zachování co nejvíce vitamínů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Občas práci přerušete a odstraňte dužinu, která se zachytila na sítku nebo krytu.



II.A. SUROVINY:

- Mlýnek je určen pro zpracování obilovin a luštěnin (např. **pšenice, žito, oves, neloupaný ječmen, pohanka, čočky různých odrůd, hrách, fazole, rýže, jáhly**).
- Nezpracovávejte olejnaté plodiny (např. **slunečnicová, maková, konopná, lněná, sezamová a chia semena, arašídý apod.**) nebo velmi tvrdé potraviny jako např. **popcornová kukuřice, muškátový ořech, vlašské / lískové ořechy, mandle**.
- **Sóju a cizrnu lze zpracovávat, pouze však dělením (tj. loupáním) na menší části.** Optimální vzdálenost mezi mlecími kameny je 3 – 4 mm. Doporučujeme, pro snadnější nastavení postupovat takto:
Otáčením regulačního kotouče **Q5** proti směru chodu hod. ručiček (tj. doleva) povolte mlecí kameny tak, aby mezi kotoučem **Q5** a rotačním kamenem **Q4** byla „mezera“ minimálně 3 – 4 mm (tj. 2 - 2,7krát kompletní otočení o 360°).
- Nedoporučujeme zpracování aromatických potravin (např. **kávy, bylin, sušených hub, tvrdého koření, černý pepř, hřebíček, hořčice, sušené pečivo apod.**). Tyto silně aromatické potraviny by negativně ovlivnily chuť a vůni následně mletých obilovin, luštěnin nebo rýže.
- Nikdy nezpracovávejte suroviny větší jak **6 mm!**
- Nikdy nezpracovávejte mokré, vlhké nebo zmražené obiloviny, luštěniny a rýži!
- Pro mletí použijte pouze suché suroviny (**pod 13% vlhkosti**)! Při mletí se musí suroviny drtit, nikoliv lisovat, aby zůstaly sypké a neztratily svoji charakteristickou konzistenci.
- Budete-li kromě potravinářských plodin zpracovávat i plodiny krmné, tyto nepoužívejte pro potravinářské účely a následnou konzumaci.
- Dbejte na dobrou kvalitu surovin. Doporučujeme suroviny před mletím zkontrolovat, zda neobsahují cizí tělesa (např. **úlomky kamínků**), která by mohla výrobek poškodit (např. **obrousit mlecí kameny**). Na případné reklamace v záruční lhůtě způsobené těmito nečistotami nebude brán zřetel.
- Obiloviny, luštěniny a rýže jsou přirozená a živá „přírodní konzerva“, proto se chovají hydrokopicky. Z toho důvodu se musí vždy skladovat v suchu. **Pokud se suroviny melou pomalu, špatně a nadměrně se zahřívají, je to signál, že jsou příliš „vlhké“. Mletí přerušte a suroviny dosušte.**

Dosušení surovin:

Surovinu rozprostřete např. na plechu a ponechte dostatečně dlouhý čas (cca 24 hod.) je odvětrat tak, aby se zbavily přebytečné vlhkosti. Případně můžete k vysušení surovin použít el. / plynovou / horkovzdušnou troubu nastavenou na teplotu cca. 45 °C. Sušte po dobu kolem 2 hodin.

K dosušení můžete použít i sušičku na ovoce. Na sušící plata musíte vložit vhodnou podložku nebo síťovinu, aby suroviny nepropadávaly sítě.

Surovinu rovnoměrně rozprostřete v malé vrstvě, tím docílíte efektivnějšího sušení. Sušte alespoň 2 hodiny.

II.B. MLETÍ:

NÍŽE UVEDENÉ PRAVIDLA POVAŽUJTE ZA NEJDŮLEŽITĚJŠÍ PŘI PRÁCI S MLÝNKEM:

- 1) SUCHÉ SUROVINY JSOU NEJDŮLEŽITĚJŠÍM parametrem pro správné mletí!
- 2) NIKDY MLÝNEK NENECHÁVEJTE V CHODU BEZ DOZORU a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- 3) Při dotahování mlecích kamenů regulačním kotoučem VŽDY použijte tři prsty na ruce (dále jen „na tři prsty“). **Nikdy kameny nedotahujte NÁSILÍM** silou pevně sevřené dlaně.
- 4) PRAVIDELNĚ kontrolujte výstupní konzistenci - ponechte si vycházející namletou surovinu sypat do dlaně a kontrolujte, zda se tato surovina nalepí k sobě navzájem, případně nevychází-li už spojená. **POKUD TOTO NASTANE IHNEDE ZASTAVTE KUCHYŇSKÝ ROBOT, POVOLTE KAMENY OD SEBE A CELÝ MLÝNEK VYČITĚTE.** TAKTO SE CHOVÁ SUROVINA, KTERÁ NENÍ DOSTATEČNĚ SUCHÁ. TUTO SUROVINU JE NUTNÉ pro další zpracování vysušit (viz dosušení surovin).
- 5) POKUD SE PŘI MLETÍ ZAČNĚ MĚNIT hladina hluku robota, je to signál, že dochází k nadměrné zátěži. To může způsobit velmi těsné dotažení mlecích kamenů nebo zalepení až zapékání suroviny mezi kameny. **IHNEDE ZASTAVTE KUCHYŇSKÝ ROBOT!**
- 6) PŘI MLETÍ NA VÍCE PRŮCHODŮ VŽDY pomleté suroviny v míse promíchejte, aby došlo k rovnoměrnému rozložení malých a velkých zrn. Toto zamíchání proveďte před opětovným nasypáním suroviny do násypky.
 - Pokud se zpracovávané suroviny začnou zachycovat v příslušenství, pohonnou jednotku vypněte, strojek demontujte a vyčistěte.
 - Nenechávejte příslušenství v chodu, je-li násypka prázdná.
 - Nikdy nenastavujte hrubost mletí za chodu pohonné jednotky!
 - Nikdy nevstupte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžíci apod.
 - **Po zpracování cca 0,5 kg surovin VŽDY práci přerušte a nechte mlýnek vychladnout cca 15 minut.**
 - V případě, že potřebujete zpracovat větší množství surovin, nepřekračujte časy maximálního chodu pohonné jednotky a níže uvedená doporučení.
 - **Před demontáží a čištěním vyčkejte na jejich zchladnutí, dejte pozor, abyste se případně nespálili.** Horké kameny se také hůře demontují.
 - Jakmile začne docházet ke škrtání mlecích kamenů o sebe, jedná se o nejjemnější možné nastavení stupně mletí.
 - Nastavení příliš jemného mletí může mít za následek zalepování mlecích kamenů.
 - Silné dotažení kotouče (tj. **stáhnutí mlecích kamenů zcela k sobě**) během zpracování může mít za následek nadměrné obrušování kamenu s následným poškozením mlýnku případně i pohonné jednotky.
 - Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitých obilovin, luštěnin a rýže.
 - V mlýnku **není možné** opětovně mlet hrubou nebo středně jemnou mouku na mouku s jemnější strukturou (např. na hladkou).
 - **Mlecí kameny nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**

VĚNUJTE PROSÍM VELKOU POZORNOST VŠEM UVEDENÝM UPOZORNĚNÍM A RADÁM! MLÝNEK JE PŘÍSLUŠENTVÍ, KTERÉ VYŽADUJE DELŠÍ SEZNAMOVÁNÍ S JEHO VLASTNOSTMI A POSTUPY PŘI MLETÍ. PO URČITÉ DOBĚ ZÍSKÁTE POUŽÍVÁNÍM ZKUŠENOSTI, SE KTERÝMI DOCÍLÍTE DOBRÝCH VÝSLEDKŮ.

Popis (obr. 17)

Q0 – Tělo mlýnku	Q5 – Regulační kotouč
Q1 – Kryt	Q6 – Násypka
Q2 – Kamen mlecí - pevný	Q7 – Těsnění
Q3 – Kroužek vymezovací	Q8 – Upevňovací šrouby (4 ks)
Q4 – Kamen mlecí (sestavený) - rotační	Q9 – Klíč (=H6), (pouze pro povolování Q5),
	Q10 – Čisticí kartáček

Sestavení

Mlýnek **Q** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 17 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Mletí a nastavování mlýnku:

Pro získání jemně konzistence doporučujeme mlet suroviny na dva průchody.

POUZE velmi dobře vysušenou pšenici je vhodné mlet na jeden průchod.

Nastavení jemnosti mletí

V závislosti na požadovaném stupni mletí nebo použitých surovin, nastavte pomocí regulačního kotouče **Q5** vzdálenost mlecích kamenů tak, abyste dosáhli požadované jemnosti mletí mouky. Otáčením kotouče ve směru pohybu hodinových ručiček (tj. doprava) zvyšujete jemnost mletí, otáčením ve směru proti pohybu hodinových ručiček (tj. doleva) docílíte hrubšího mletí.

Pro snadné povolení regulačního kotouče **Q5** použijte uvolňovací klíč **Q9**.

Upřesnění: Pro manipulaci s regulačním kotoučem **Q5** jsou používány tyto pojmy:

- aretační poloha,
- pootočení,
- cvaknutí.

Tyto výrazy vyjadřují stejnou činnost a to změnu nastavení regulačního kotouče o jednu polohu. Tato změna je doprovázena příslušným zvukovým projevem.

1. Výchozí poloha:

Na sestaveném a vyčištěném mlýnku otáčejte regulačním kotoučem **Q5** po směru chodu hod. ručiček (tj. doprava) stáhněte mlecí kameny k sobě. Při dotažení použijte tři prsty na ruce. **Nikdy kameny nedotahujte silou pevně sevřené dlaně!**

2. První průchod:

Toto nastavení znamená povolení regulačního kotouče **Q5**, čímž mezi kameny vznikne mezera pro PRVNÍ HRUBÉ MLETÍ. **Jedno kompletní otočení o 360 ° odpovídá 24 polohám, tj. 1,5 mm.** Regulačním kotoučem **Q5** otočte např. o 24 aretační poloh (cvaknutí) nazpět, tím uvolníte mlecí kameny a mezi nimi bude mezera určující hrubost mletí.

Počet pootočení se odvíjí od druhu mleté suroviny. Rozsah by se měl pohybovat mezi 6 až 30 pootočeními. Zapamatujte si, v jaké poloze máte nastaveny kameny, pro následné nastavování na další průchod.

Poznámka: Pokud nastavujete na rozsah větší než 15 poloh, jednotlivé pootočení již nebude doprovázeno zvukovým projevem „cvaknutím“, neboť kameny již nevytvářejí odpor.

Doporučujeme nejdříve nastavit na 15 potočení, vložit do násypky asi 50 g suroviny a spustit spotřebič. Mlýnek se naplní surovinou a již bude opět tlak mezi kameny. Vypněte pohonnou jednotku a pokračujte v nastavení na vyšší hodnotu pootočení. Pod mlýnek umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat semletou mouku. Nasypte surovinu do násypky **Q6** a spotřebič spusťte na maximální rychlost. Kontrolujte výstupní konzistenci suroviny a chod spotřebiče podle pokynů uvedených výše v kapitole

II.B. Mletí.

Hrubé mletí znamená, že na výstupu vycházejí jak jemné pomleté části, ale hlavně musí vycházet půlené a občas i celé zrna surovin. Pokud se tak neděje, je potřeba povolit regulační kotouč na takové nastavení. Jemnější konzistence by špatně postupovala násypkou do prostoru mlýnku při dalším mletí. Až ustane výstup namleté suroviny z mlýnku, spotřebič vypněte a surovinu v míse rukou promíchejte.

3. Druhý průchod

Po ukončení prvního průchodu dotáhněte regulační kotouč **Q5** (počítejte počet cvaknutí) na požadované nastavení, dle zpracovávané suroviny, viz kapitola Mletí jednotlivých surovin. Pokračujte stejným postupem jako u prvního průchodu.

ŘÍDTE SE PODLE POKYNŮ UVEDENÝCH v kapitole II.B. Mletí.

Výhodou mletí na dva průchody je dosažení rovnoměrnější struktury namleté potraviny a nižší teploty při mletí.

Před prvním použitím

Otáčením regulačního kotouče **Q5** po směru chodu hod. ručiček (tj. doprava) stáhněte mlecí kameny třemi prsty k sobě, tj. do výchozí polohy. Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte na max. rychlost na cca 15 sekund, následně pohonnou jednotku vypněte, tím dojde k přebroušení kamenů.

Nyní regulačním kotoučem otočte o 10 aretačních poloh (cvaknutí) nazpět, tím uvolníte mlecí kameny. Pod mlýnek umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat semletou mouku. Nasypte cca 150 g běžné rýže do násypky **Q6** a spotřebič spusťte na max. rychlost. Rýži semelte a spotřebič vypněte. Následně regulačním kotoučem dotáhněte regulační kotouč o 4 polohy (tj. na 6 pootočení).

Poznámka: Mezi jednotlivými nastaveními mlýnek nerozebírejte a nečistěte.

Semletou rýží promíchejte a znovu vložte do násypky. Pomelte rýži na druhý průchod. Následně dotáhněte regulační kotouč o 3 polohy (tj. na 3 pootočení). Pomletou rýží promíchejte a znovu vložte do násypky. Rýži pomelte na třetí průchod.

Odejměte mlýnek **Q** z pohonné jednotky a demontujte ho. Pečlivě očistěte přiloženým kartáčkem **Q10** kámen mlecí – pevný **Q2** a následně i mlecí kámen rotační **Q4**. Mlýnek opět sestavte a upevněte na pohonnou jednotku. Celý postup opakujte ještě jednou. Semletá rýžová mouka obsahuje nečistoty. Z tohoto důvodu již není vhodná pro další potravinářské účely (následnou konzumaci) a doporučujeme ji zlikvidovat.

Tímto prvním použitím zbrousíte a vyčistíte kameny. Takto také získáte zkušenosti, jak docílit postupného mletí.

Mletí jednotlivých surovin

Zde je uveden doporučený postup pro mletí jednotlivých surovin. Těmito postupy se drže zejména do doby, než získáte potřebné zkušenosti s mletím různorodých surovin. Při prvním mletí doporučujeme maximální množství 200 g, po získání zkušeností je maximální dávka 500 g. Stále pečlivě dodržujte bezpečnostní upozornění a doporučení z kapitoly II.B. Mletí.

Pšenice

Patří mezi nejméně náročné suroviny pro zpracování a je nejběžnější surovina pro mletí. Doporučujeme začínat s pšenicí na dva průchody.

Postup mletí:

- První průchod: 25 až 30 pootočení = po spuštění kontrolujte hrubost mletí, obilí by mělo být velmi hrubě namleté, zrna rozdělená pouze na několik částí a místy i celá zrna.
- Druhý průchod: 2 až 3 pootočení (při velmi suché surovině až 2 pootočení).

Velmi dobře vysušenou pšenici lze mlet i na jeden průchod na 3 pootočení, avšak při mletí na 2 průchody vždy získáte jemnější mouku. Dobře lze zpracovávat také pšenici špaldu.

Ječmen

Mouka z ječmene se používá velmi zřídka.

Postup mletí:

- První průchod: 25 až 30 pootočení = po spuštění kontrolujte hrubost mletí, obilí by mělo být velmi hrubě namleté, zrna rozdělená pouze na několik částí a místy i celá zrna.
- Druhý průchod: 3 pootočení.

Žito

Patří mezi nejnáročnější obilniny pro zpracování. Je velmi citlivé na kvalitu vysušení. Při prvním použití doporučujeme řádně dosušit, abyste poznali dosažitelnou jemnost mletí. Žito vždy melte na 2 průchody.

Postup mletí:

- První průchod: 25 až 30 pootočení = po spuštění kontrolujte hrubost mletí, žito by mělo být velmi hrubě namleté, zrna rozdělená pouze na několik částí a místy i celá zrna.
- Druhý průchod: 3 pootočení.

Nejjemnější mouky dosáhnete přesytím před vhodné síto.

Oves

Je v porovnání s ostatními obilovinami měkký. Oves nelze pomlet na jeden průchod a výsledek také hodně závisí na vlhkosti zrn. Jemně namletý oves se navíc špatně posunuje v násypce.

Postup mletí:

- První průchod: 25 až 35 pootočení = po spuštění kontrolujte hrubost mletí, oves musí být velmi hrubě namletý, zrna rozdělená pouze na několik částí a musí být vidět i celá zrna.
- Druhý průchod: 3 pootočení = namletou surovinu po prvním mletí je nutné dávkovat do násypky pomalu, aby byl pořád vidět vstupní otvor do mlýnku na dnu násypky. Nikdy oves nepěchujte a nepomáhejte jakýmkoliv nástrojem, pouze můžete lehce klepat z vnějšího boku na násypku.

Jáhly

Lze je zpracovávat dobře, melou se na jeden průchod.

Postup mletí

- První průchod: 3 až 5 pootočení = nutné kontrolovat, zda se mouka nadměrně nezahřívá, jinak zvýšit pootočení na 5.

Rýže

Rýže je velmi tvrdá plodina. Při mletí nelze dosáhnout tak jemného výsledku, jako u mletí obilovin. Nikdy ji nemelte na jeden průchod. Je vhodná k čištění kamenů mlýnku.

Rýži se po opakovaném mletí dobře posunuje v násypce, proto ji můžete mlet na více než 2 průchody.

Pro mletí nebo čištění mlecích kamenů použijte vždy pouze loupanou rýži (např. dlouho / středně / krátko=kulato zrnou), která nebyla tepelně upravena.

Nepoužívejte rýži označenou Parboiled, předvařenou nebo rýži vařenou!

Postup mletí:

- První průchod: 10 až 12 pootočení.
- Druhý průchod: 6 pootočení.
- Třetí průchod: 2 až 3 pootočení.

Pohanka

Zpracovávejte pouze loupanou pohanku, a vždy na minimálně 2 průchody.

Kvalita mletí pohanky je středně citlivá na kvalitu vysušení.

Postup mletí:

- První průchod: 25 až 30 pootočení = po spuštění kontrolujte hrubost mletí, místy by měly být patrné půlky pohanky.
- Druhý průchod: 3 pootočení.

Nejlepších výsledků mletí dosáhnete při zpracování krup z loupané pohanky.

Luštěníny - čočka, hrách, fazole

Všechny uvedené luštěníny zpracovávejte na dva průchody. Nevysušené luštěníny dokáží velmi rychle zalepit kameny, proto postupujte dle pokynů v kapitole **II.B. Mletí**.

Nikdy nezpracovávejte suroviny větší jak 6 mm.

Hrách zpracovávejte pouze půlený loupaný, zelený, žlutý.

Vhodné typy fazolí jsou Adzuki, malá bílá, Mungo

Postup mletí:

- První průchod: 25 až 35 pootočení = po spuštění kontrolujte hrubost mletí, surovina musí být dostatečně hrubá, aby se posunovala v násypce při mletí na druhý průchod.
- Druhý průchod: 3 až 5 pootočení.

Skladování mouky

- Celozrnná mouka není určena k dlouhodobému skladování jako bílá mouka. Na rozdíl od bílé mouky obsahuje totiž celé rozemleté zrnko. Při dlouhodobém skladování by docházelo k postupnému žluknutí mouky, čímž se stane nepoužitelná pro potravinářské účely.

Umletou mouku doporučujeme skladovat za těchto podmínek:

- vlhkost mouky by měla být do 15 %,
- teplota okolního prostředí kolem 15 °C,

- v suchu a temnu tak, aby nebyl omezen přístup vzduchu,
- mouku neskladovat v prostředí, kde se v blízkosti nacházejí výrazné pachy či vůně, protože mouka je pohlcuje.

Před vlastním použitím mouky (cca 1 den) doporučujeme přemístit potřebné množství do prostředí s teplotou alespoň 20 °C. Příprava mouky bezprostředně před zpracováním spočívá v prosévání a v předehřívání. Proséváním se mouka nakypří, aby se lépe mísila s ostatními surovinami. Kyslík, kterým se mouka obohacuje, je příznivým faktorem pro rozmnožování kvasinek a pro oxidační pochody v těstě.

Vyčištění zalepených mlecích kamenů / rychlé čištění před dalším použitím

Vypněte pohonnou jednotku, odejměte mlýnek, rozdělte ho a odstraňte zbylé množství potravin z prostorů mlecích kamenů. Mlýnek opět připojte k hlavě pohonné jednotky. Otočte regulačním kotoučem o 6 aretačních poloh (cvaknutí) nazpět. Nasypte cca 100 g běžné suché rýže do násypky a spotřebič spustte na max. rychlost. Rýže při mletí pomůže vyčistit zalepené mlceí kameny. Do násypky znovu nasypte dosušené obilí, nastavte shodnou úroveň hrubosti mletí, popřípadě otočte regulačním kotoučem o jednu aretační polohu (cvaknutí) zpět a požadované množství semelte.

III.13) Nástavec na výrobu zmrzliny (R)



SUROVINY:

- Nástavec na výrobu zmrzliny je určen pro zpracování téměř všech druhů ovoce (např. **bobulovitého / citrusového**), případně zeleniny nebo jogurtu.
- Ovoce nebo zeleninu pečlivě omyjte.
- Odstraňte stopky (**třapiny např. u hroznů, rybízu, angreštu, borůvek**) a natě, ponechte pouze bobule.
- Odstraňte pecky (např. u **švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.**).
- Odstraňte případnou silnou slupku (např. **ananasu, melounu**).
- Citrusové plody (např. **pomeranč, grapefruit, mandarinka, citron**) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i jádérka.
- Doporučujeme zpracovávat čerstvé a zralé ovoce - získáte tím chutnější zmrzlinu.
- Suroviny si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky.
- **Nejméně 12 - 24 hodin před výrobou zmrzliny vždy nechte ingredience hluboce zmrazit při teplotě -18 °C.**

POZOR: Nezpracovávejte ihned ovoce a zeleninu po vyjmutí z mrazničky!

Před zpracováním je nutné suroviny nechat „částečně“ rozmrazit (tj. „povolit“ při pokojové teplotě). Čas potřebný pro rozmrazení je závislý na obsahu / poměru vody a dužiny, stupni (tj. teplotě) zmrazení a velikostí dané suroviny. Čím vodnatější suroviny (např. **maliny, borůvky, meloun**) tím kratší čas (cca 5 minut) a čím hutnější suroviny (např. **mango, ananas, meruňky**) tím delší čas (cca 20 minut) na rozmrazení.

- Nezaměňujte si funkci přídatného strojku = nástavce s elektrickým výrobníkem zmrzliny, jenž používá ke chlazení kompresor.

PO URČITÉ DOBĚ ZÍSKÁTE POUŽÍVÁNÍM ZKUŠENOSTI, SE KTERÝMI DOCÍLÍTE VELMI DOBRÝCH VÝSLEDKŮ.

Popis (obr. 19)

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| R0 – tělo nástavce | R3 – kryt s výstupním otvorem |
| R1 – spirálový podavač | R4 – pěchovadlo |
| R2 – těsnění | R5 – násypka |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Před použitím přídatný strojek nebo jeho součásti nekládejte do mrazničky nebo chladničky.

Sestavení

Nástavec na výrobu zmrzliny **R** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7.

POZOR: Zkontrolujte, zda je těsnění **R2** správně uloženo na svém místě v krytu **R3**.

Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Použití

Suroviny vkládejte do plnicího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla nástavce až po horní okraj. Pěchovadlo **R4** je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho přiměřenou silou po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače. Tím zabráníte přetěžování pohonné jednotky.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **MAX**. Rychlost zpracování je 200 g/min.

Tipy

- Při zpracování se musí suroviny homogenizovat a vystupující směs musí mít charakteristickou konzistenci zmrzliny. Pokud se vystupující směs po částech odlamuje, je surovina stále ještě velmi zmrazená.
- Pokud recept vyžaduje přidání dalších přísad, je nutné aby suroviny:
 - suché a pevné (např. **cukr, strouhaný kokos, čokoláda**) mohou mít při zpracování pokojovou teplotu,
 - tvrdé (např. **oříšky, mandle, pistácie, jádra, semena**) je nutné předem nadrtit / nasekat na jemnou konzistenci.
 - tekuté (např. **smetana, jogurt**) byli zmrazeny,
 - mazlavé (např. **rozinky, kandované a sušené ovoce**) nikdy nezpracovávejte!
- Nezpracovávejte led (tj. ledové kostky) na ledovou tříšť.
- V případě, že hotovou zmrzlinu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do mrazáku.
- Můžete zpracovanou mraženou "kořenovou" zeleninu (např. **pro přípravu polévek, omáček**, atd.).
- V těle nástavce na výrobu zmrzliny zůstává malá část nezpracovaných surovin; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 50 g).

III.14) Sekáček potravin (S)**Popis** (obr. 22)

- | | |
|--------------------|-------------------|
| S1 – nádoba | S3 – srpovitý nůž |
| S2 – základna nože | S4 – těsnění |

Sestavení

Sekáček potravin **S** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 12 a 22.

Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Pro snadnější manipulaci (tj. utažení nebo povolení) základny nože můžete použít speciální **klíč F8** (tj. od skleněného mixéru) z příslušenství vašeho robota viz obr. 18.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Pokud je sekáček ve stavu chodu naprázdno (např. **čepel se nedokáže dotknout potravin**), odpojte jej od elektrické sítě a potraviny uvolněte. Sekáček nesmí být v provozu naprázdno déle než cca **15 sekund**!
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než cca **65 °C** (149 °F).
- Nesekejte zmražené ovoce a zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
- Nikdy srpovitým nožem nedrtěte tvrdé suroviny jako jsou např. **skořice, muškátový oříšek, hřebíček, kurkumu, čokoládu na vaření** nebo **kostky ledu**! Nůž by se zbytečně brzy otupil, případně by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- **Zkontrolujte, zda je těsnění správně uloženo na svém místě a nedochází k úniku tekutin.**
- Maximální doba chodu je **60 sekund**. **1 puls = cca 2 sekundy**.
- Množství surovin je v tabulce uvedeno v **g** (gramech)=pro **tuhé/suché** a v **ml** (mililitrech)=pro **tekuté**, ale nikdy nesmí přesáhnout příslušné rysky **MAX**.
- Nikdy nedávejte do nádoby větší množství tekutin než **80 ml**.

Použití

Je určen pro sekání (mletí) veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, tvrdého sýra, vařených vajec, nebo přípravě pyré / zálivek a kojenecké / dětské stravy).

Doporučení

- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca **1,5 x 1,5 x 1,5 cm**.
- Pokud zpracováváte tvrdé sýry, pracujte pouze krátce. Při delší práci by se mohl sýr ohřát a z tohoto důvodu změkhnout a zhroutovatět.
- Při sekání zeleného koření dosáhnete nejlepších výsledků pouze se **suchým** kořením.
- Suchý zázvor se musí před zpracování rozkrájet na menší kousky.
- Při přípravě kojeneckých jídel z uvařených surovin ždý přidejte trochu tekutiny do nádoby.
- U zrnkové kávy nasypete množství v rozsahu minimum **30 g** / maximum **70 g**. Při zpracování aplikujte pulsy chodu dle vámi požadované hrubosti „namleté“ kávy.
- Čím déle potraviny v sekáčku zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, sekáček odejměte a nádobou „**zatřeste**“ pro promísení surovin. Případně nůž odejměte a pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte malé množství tekutin.
- Po mixování tvrdých surovin může u nádoby nastat změna (zmatnění) vnitřního povrchu a může být případně cítit i charakteristická vůně. Tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

III.15) Brousek na nože (T)



Popis (obr. 23)

T – Brousek na nože

Sestavení

Zasuňte brousek **T**, do vývodu multifunkční hlavy robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru chodu hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí), (obr. 7). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- **Brousek je vhodný pouze pro kuchyňské nože z ušlechtilé oceli a nerez.**
- Nikdy Brousek nepoužívejte, pokud jsou brusné válečky poškozeny, pokud mají viditelné praskliny nebo trhliny.
- S bruskem nepracujte, pokud jste unaveni nebo pokud se nemůžete koncentrovat, nebo po požití alkoholu či léků.
- S nabroušenými noži, jako i s noži, které chcete brousit, zacházejte opatrně, hrozí nebezpečí zranění.
- Dbejte, aby do kontaktu s otočným kolečkem a válečky přišlo jen ostří nože.
- Do otočného kolečka nikdy nevkládejte prsty!
- Brousek nepoužívejte na keramické / zoubkované nože, nůžky, dláta, sekyry ani jiné náčiní!

Použití

Vložte ostří nože (část která je nejbliž k rukojeti) do brusné drážky, mírně přitlačte a pomalu tahněte nůž k sobě přibližně 3 nebo 7 sekund. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a zkontrolujte výsledek broušení. Nůž bruste dle tvaru čepele, nevyvíjejte nadměrný tlak a zajistěte rovnoměrnou rychlost tahu. Nůž nenaklánějte do stran, při protahování ho udržujte kolmo v brusné drážce. Postup opakujte až dokud nedosáhnete požadované nabroušení nože. Po skončení broušení pohonnou jednotku vypněte. Nůž umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha. Doporučená rychlost je na stupni **8**.

Doporučení

- U typů nožů a sekáčků (viz obr. 22B) nebruste ostří až do konce čepele tj. k rukojeti!
- Nepoužívejte na čepele žádné brusné pasty, mazadla, oleje případně vodu.
- Před ostřením se ujistěte, zda je nůž čistý a suchý.
- Neměňte směr tahu nože, když je nůž v brusné drážce.
- Pro nabroušení velmi tupých nožů, nebo nožů s poškozeným ostřím je potřebné silnější broušení, proto vám doporučujeme svěřit broušení takových nožů do rukou odborníka, případně použít brusku s korundovým kotoučem.
- Dbejte na to, aby řezná hrana nožů nepřišla do styku s tvrdými předměty, které ji otupuje a tím snižují její účinnost.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly, sítko, mlecí destičky a kameny, tvořítka nebo stěny nádob, mixéru, víka nebo příslušenství.

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mísicí metla (C1) a Flexi metla (C4) (recept na bábovku)	Mouka hladká	1000 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Moučkový cukr	500 g			
	Mléko	400 ml		MIN - 2	
	Vejce	8 ks			
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šlehací metla (C2)	Smetana (včetně 38 % tuku)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Bílek	15 ks	5	MAX	
Hnětací hák (C3) Fluten free hák (C5) (recept na chleba / * bezlepkový)	Mouka	1000 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut		-
	Sůl	10 g			
	Droždí	15 g / * 20 g			
	Cukr	10 g / * 0 g			
	Voda	575 g / * 350 g			
	Sádlo	10 g / * 0 g			
Mlýnek na maso (D)	Hovězí	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Vepřové	5 000 g	10		
Mixér (F)	Mléko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Mrkev	250 g			max. 4 cm
	Led	340 g			40 x 40 x 20
G1 - G4	Těsto	1500 g	8	MIN - 2	-
Mlýnek na mák (H)	Mák	100 g	1	4 - MAX	suchý mák
I1 - I5	Těsto	1 000 g	10	MIN - 2	-
Lis na ovoce (J)	Rybíz	1 500 g	2	MAX	-
	Hroznové víno	2 000 g	2		-
	Pomeranč	2 000 g	2		plátky
	Rajče	2 000 g	2		měsíčky max 1,5 cm
M6	Okurka	5 ks	1	3	-
M7	Jablko	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Sýr	500 g	1	3 - MAX	-
M9	Mrkev	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Brambory	1 000 g	1	MAX	1 / 2
M11	Zelí	1 000 g	1	3 - MAX	1 / 4
Nástavec na krájení kostiček (P)	Okurka	3 ks	1	4 - MAX	okrájená
	Jablko	1 000 g	1	4 - MAX	1/2
	Meloun	1 000 g	1	4 - MAX	okrájený
	Mrkev	1 000 g	1	MAX	-
	Brambory	1 000 g	1	MAX	okrájené

Príslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Citrusovač (O)	Pomeranč	1000 g	3	MIN	na polovinu
	Citron		3		
	Grapefruit		3		

Príslušenství	Potravina	Množství max. (g)	Nastavení na první / druhý průchod	Čas (min) první + druhý průchod	Nastavená rychlost
Mlýnek na obiloviny, luštěniny a ryži (Q)	Pšenice	500	25 až 30 / 2 až 3	3:00 + 5:30	MAX
	Ječmen	500	25 až 30 / 3	3:30 + 5:30	
	Žito	500	25 až 30 / 3	3:30 + 6:00	
	Oves	500	25 až 35 / 3	3:30 + 7:30	
	Jáhly	500	3 až 5	11:00	
	Rýže	500	10 až 12 / 2 až 3	3:00 + 3:00	
	Pohanka	500	25 až 30 / 3	3:00 + 5:30	
	Čočka	500	25 až 35 / 3	4:00 + 7:00	
	Hrách loupaný púlený	500	25 až 35 / 3 až 5	3:00 + 6:00	
	Fazole malá bílá	500	25 až 35 / 3 až 5	3:00 + 6:00	

Príslušenství	Potravina	Množství (g)	Příprava (mm)
Nástavec na výrobu zmrzliny (R)	ananas	1000	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky
	banány	1000	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky
	broskve	1000	odpeckovat, nakrájet na plátky / čtvrtky
	meruňky	1000	odpeckovat, nakrájet na plátky / čtvrtky
	pomeranče	1000	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky
	mandarinky	1000	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky
	citrusy	1000	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky
	kiwi	1000	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky
	melouny	1000	(nejlépe nepeckový druh) oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky nebo kostky
	hrušky	1000	odstranit stonky a jadra, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky
	jablka	1000	odstranit stonky a jadra, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky
	švestky	1000	odstranit stonky, nakrájet na půlky, odpeckovat
	třešně / višně	1000	odstranit stonky, odpeckovat
	jahody	1000	odstranit stonky, celé
	borůvky	1000	odstranit třapiny, celé
	hrozny	1000	odstranit třapiny, celé
	rybíz	1000	odstranit třapiny, celé
	jogurt	1000	kostky 30 x 30 x 30 mm

Príslušenství	Potravina	Max. množství (g)	Použití
Sekáček potravin (S)	Bylinky (sušené)	30	3 pulsů / + MAX 15 sec.
	Měkká zelená: Ředkvičky, Papriky, Feferonky, apod.	120	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Rajčata	200	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Cibule	80	5 pulsů
	Česnek	100	3 pulsů
	Křen	100	5 pulsů / + MAX 30 - 60 sec.
	Mrkev	100	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Celer	120	10 pulsů / + MAX 60 sec.
	Obiloviny: Pšenice, Žito	100 - 150	MAX 60 sec.
	Luštěniny: Hrách, Fazole, Čočka	100	5 pulsů / + MAX 30 - 60 sec.
	Rýže	100	5 pulsů / + MAX 30 sec.
	Mák	100	MAX 30 - 40 sec.
	Káva	70	MAX 60 sec.
	Lískové / Vlašské ořechy	70 / 50	5 - 10 pulsů
	Mandle	70	5 - 10 pulsů
	Hořčicné semínko	100	10 pulsů / + MAX 30 sec.
	Pepř	20	MAX 30 sec.
	Kmín	30	MAX 30 sec.
	Lněné semínko	100	10 pulsů / + MAX 30 sec.
	Slunečnice	100	10 pulsů / + MAX 30 sec.
	Cukr (krystal)	100	MAX 15 sec.
	Měkké ovoce: Pomeranč	150	5 pulsů / + MAX 30 sec.
	Vejce natvrdo	2 ks	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Sýr	100	8 pulsů
	Pomazánky	100	10 pulzů / + MAX 60 sec.
	Pesto	120	7 pulsů / + MAX 15 sec.
	Dětská strava + Tekutiny	80 ml	10 pulsů / + MAX 60 sec.
	Syrové maso, Játra, trvanlivé/měkké salámy, Šunka	100 / 100 150	7 pulsů / + MAX 15 sec.
Nevhodný	Pečivo na strouhánku, Ryby např. Makrela, Čokoláda, Led (kostky), Mléčné koktejly, Bylinky čerstvé, Tvrdé koření: Skořice, Hřebíček, Muškátový ořech, Kurkuma		

V. ÚDRŽBA

Obecné informace

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. **Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.** Možnosti mytí jsou uvedeny na obr. 24. U příslušenství, které mají ostré řezné hrany/nože (**F3, H3, D2, M6-M11, P3-P4, R2, S3**), dbejte na to, aby nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. **Při jejich čištění pracujte velmi opatrně, protože jsou ostré!** Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit.

To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

1) **Multifunkční hlava a tělo robota A**

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda! Pokud se znečistí napájecí kabel, otřete jej vlhkým hadříkem.

2) **Nerezová mísa B1**

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Při čištění nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu.

3) **Šlehací/mísící metly a hnětací háky C1, C2, C3, C4, C5**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout.

4) **Mlýnek na maso D**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít čepel, nůž a výměnné destičky stolním olejem. Pro snadnější čištění mlýnku na maso semelte nakonec tvrdé pečivo (např. rohlík, žemli). Nikdy neumývejte v myčce na nádobí!

5) **Nástavce na strouhání/krájení M, P**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Struhadla **M6-M11** uložte do ochranného obalu **M12**.

– Struhadlo **P3** můžete snadno vyčistit pomocí přiloženého nástavce **P5**.

6) **Mlýnek na mák H**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Při čištění mlecích kamenů pracujte velmi opatrně! **Dbejte na to, aby mlecí hrany/drážky kamenů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.** Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít kameny a přítlačnou desku stolním olejem. Unášec **H1** otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte jej však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

7) **Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu J**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Sítko můžete snadno vyčistit pomocí přiloženého kartáčku, čistěte jej však opatrně, abyste je nepoškodili. Tělo mlýnku, sítko ani matici neumývejte v myčce na nádobí!

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 21. Pokud je těsnění **J8** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 002800640). Sítko vyměňte, pokud jsou opotřebovaná nebo poškozená. Náhradní sítko (ETA 002800621 – hrubé, ETA 002800625 – jemné).

8) **Citrusovač O**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Při čištění dejte pozor, abyste nepoškodili sítko.

9) **Mixér F**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Nůž vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulsy jej zbavíte nečistot.

V případě většího znečištění postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a mixér zapněte na 1 minutu. Pro snadnější čištění můžete nůž **F3** vyjmout z podstavce mixéru **F2** podle obr. 18 za pomoci uvolňovacího klíče **F8**.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 11 a 18. Pokud je těsnění **F4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 012800400).

10) Nástavce na těstoviny G

Nástavce na těstoviny po použití otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte je však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

11) Tvořítka na těstoviny I

Tvořítka ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte vyschnout. V případě potřeby je možné je mýt v myčce nádobí. Případně je můžete také snadno vyčistit pomocí vhodného jemného kartáčku.

12) Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži Q

Čištění těla mlýnku **Q0** provádějte pouze čistým vlhkým hadříkem. Plastové části (tj. násypku **Q6**) je možné mýt v myčce nádobí.

Mlecí kameny **Q2**, **Q4** v žádném případě nenamáčejte do vody ani jejich povrch nečistěte vlhkým kartáčkem! Při namočení kameny nasají vodu a ta by následně velmi dlouho vysychala. Kameny také nečistěte ocelovými nebo jinými kovovými kartáčky, drátěnkami apod.!

Dbejte na to, aby mlecí hrany/drážky kamenů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.

Nečistoty ve štěrbinách nebo rozích a mlecí kameny můžete snadno vyčistit pomocí přiloženého kartáčku **Q10**. Při čištění mlecích kamenů pracujte velmi opatrně!

Postup pro výměnu kamenů (obr. 17)

Jsou-li mlecí kameny poškozené nebo značně opotřebované, je nutné zakoupit nové a vyměnit je. Demontujte mlýnek. Pomocí vhodného nástroje (např. šroubováku) vyšroubujte 4 šrouby **Q8** z těla mlýnku **Q0**. Následně je možné kryt **Q1** snadno odejmout. Nyní mlecí kamen pevný **Q2** z těla mlýnku **Q0** vyjměte (vyklepněte). Kámen vyměňte za nový (shodného typu ETA 002800960).

Pozor: dbejte na to, aby vytvořený zářez v mlecím kameni přesně „pasoval“ do vytvořeného výstupku v těle mlýnku.

Pokud je vymezovací okroužek **Q3** a těsnění **Q7** opotřebované nebo poškozené nahradte je novými (shodného typu ETA 002800920, ETA 002800905).

Sestavený rotační kamen mlecí **Q4** vyměňte za nový. Při montáži kamenů postupujte opačným způsobem ETA 002800940.

13) Nástavec na výrobu zmrzliny R

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte vyschnout.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 19. Pokud je těsnění **R2** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 002800974).

14) Sekáček potravin S

Veškeré příslušenství (mimo nožové vložky **S2**) ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (na nádobu **S1** můžete použít i myčku nádobí). Sestavenou nožovou vložku opláchněte čistou vodou nebo vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 80 ml čisté vody, zapněte robot a několika pulsy sekáček zbavte nečistot.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 22. Pokud je těsnění **S4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA002800985).

15) Brousek na nože T

Brousek po použití otřete čistým vlhkým hadříkem. Keramické válečky nevyžadují žádnou údržbu. Pokud chcete odstranit prach, který se vznikl v průběhu broušení a nashromáždil se uvnitř brousku vyklepejte ho.

16) Převodovka N

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

VI. SKLADOVÁNÍ

Spotřebič včetně veškerého příslušenství skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném a bezpečném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VII. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 8,5
Objem nerezové mísy (l)	5,5

Objem nádoby mixeru (l) 1,4
 Objem nádoby sekáčku (l) 0,4
 Spotřebič třídy ochrany I.
 Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 82 dB(A) re 1pW.
 Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem. Uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nikdy neodnímejte víko za chodu pohonné jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevšunujte ruce do nádoby za chodu pohonné 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. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách,

postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



materiál určený pro styk s potravinami.

Značení a texty uvedené na výrobku a příslušenství:



POZOR: nevšunujte do prostoru prsty ani jiné předměty



UPOZORNĚNÍ: dodržte směr zakládání součástí (tj. řezací čepele, mlecích kamenů, sítky a struhadel)!

Při čištění řezací čepele a struhadel pracujte velmi opatrně!

Příslušenství podle jednotlivých modelů ETA Gratus:

Příslušenství / Typ	0028 / 25	0028 / 30	0028 / 61	0028 / 62	0028 / 65	0028 / 92
				0028 / 63 0028 / 64		
B1, B2, B3	√	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√	√
C5	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	√

Příslušenství / 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, G4	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 součástí balení X není součástí balení (je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství).

Tyto nástavce je možné zakoupit jako volitelné příslušenství např. na www.eta.cz.

 Název 	Typové číslo	Obrázek
Flexi metla (gumová)	ETA 0028 00 250	
Hák na bezlepková těsta (gumový)	ETA 0028 99 020	
Převodovka	ETA 0028 99 999	
Nástavec na strouhání s diskovými struhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Struhadlo na tenké krájení plátků	ETA 0028 00 880	
Struhadlo na jemné strouhání	ETA 0028 00 860	
Struhadlo na velmi hrubé strouhání	ETA 0028 00 855	

Nástavec na krájení kostiček	ETA 0028 95 040 (pouze s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Nástavec na loupání česneku	ETA 0028 95 070 (pouze s ETA 0028 95 030)	
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	
Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži	ETA 0028 96 010	
Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nástavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Kráječ na úzké nudle (Trenette) Nástavec na výrobu špaget Kráječ na široké nudle (Tagliatelle) Nástavec na válení těsta (na Lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Mlýnek na maso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Nástavec na výrobu uzenin	ETA 0028 91 020 (pouze s ETA 0028 91 000)	
Tvořítka na těstoviny	ETA 0028 97 000	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Sekáček potravin	ETA 0028 95 050	
Brousek nožů	ETA 0028 99 010	
Louskáček ořechů	ETA 0028 98 040	
Spiralizér	ETA 0028 95 060	
Vakuovačka a vakuový box	ETA0028 99 040	

A large, light green watermark logo for 'ROBOT WORLD' is oriented diagonally across the page. It features a stylized green robot head icon to the left of the text 'ROBOT' and the word 'WORLD' to the right.

eta

© DATE 12/8/2016

e.č.37/2016