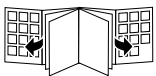
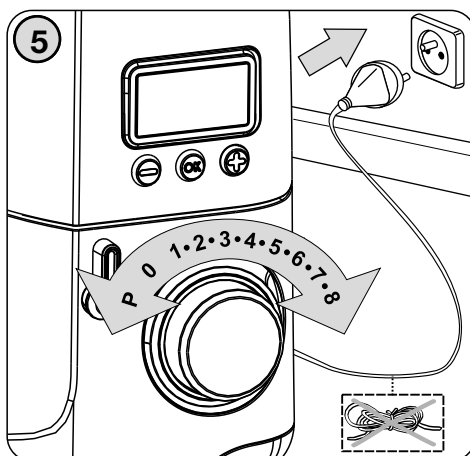
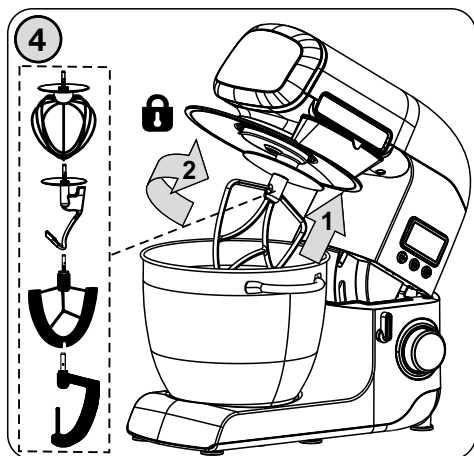
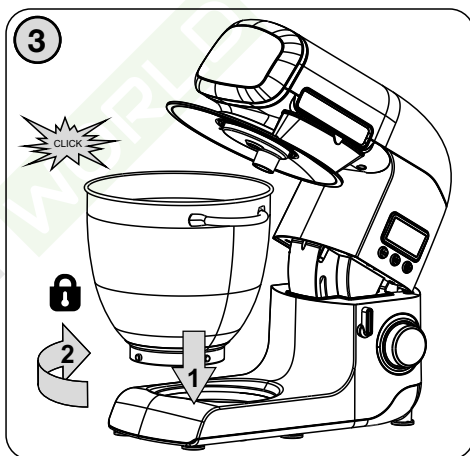
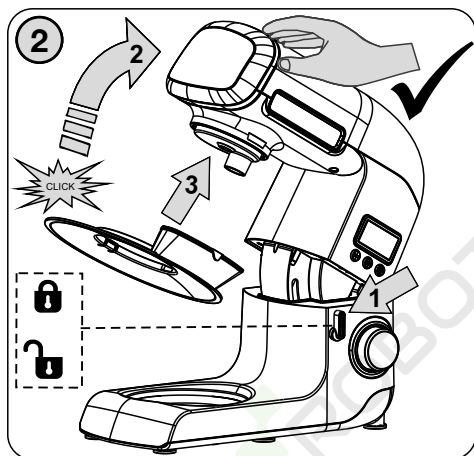
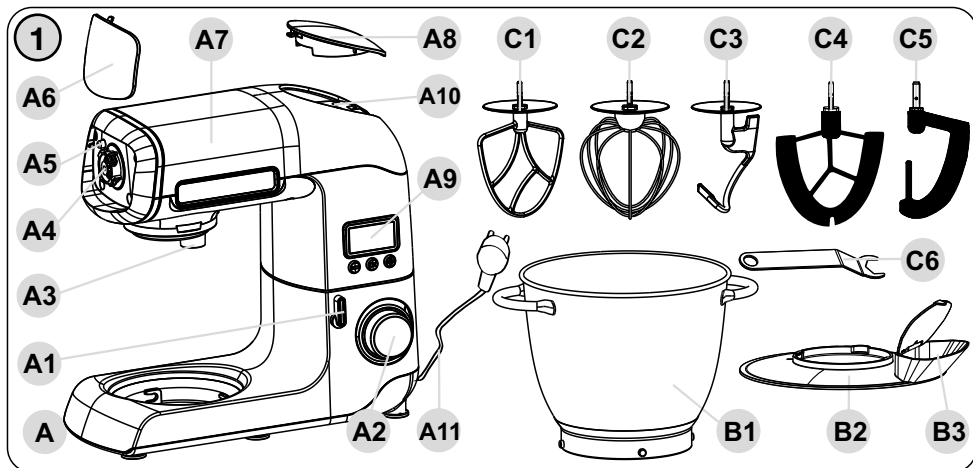
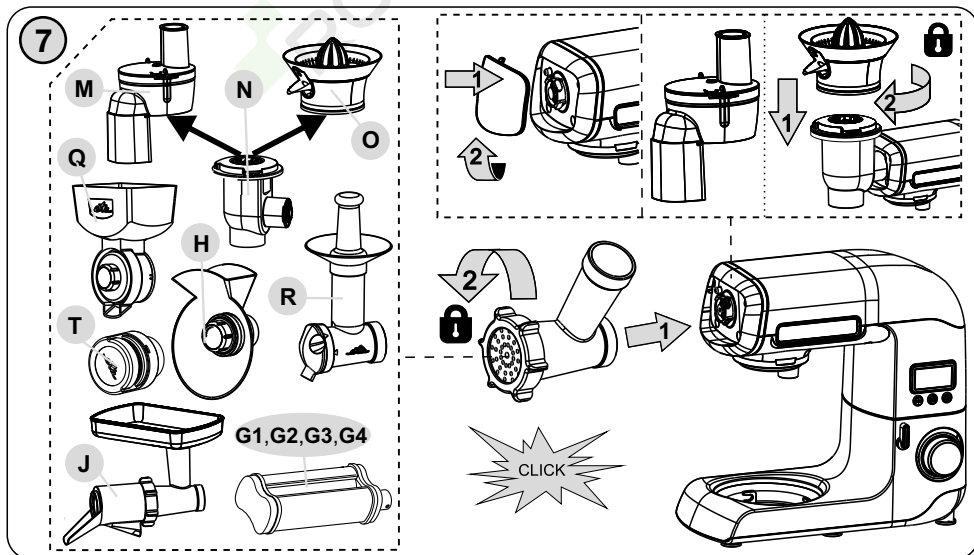
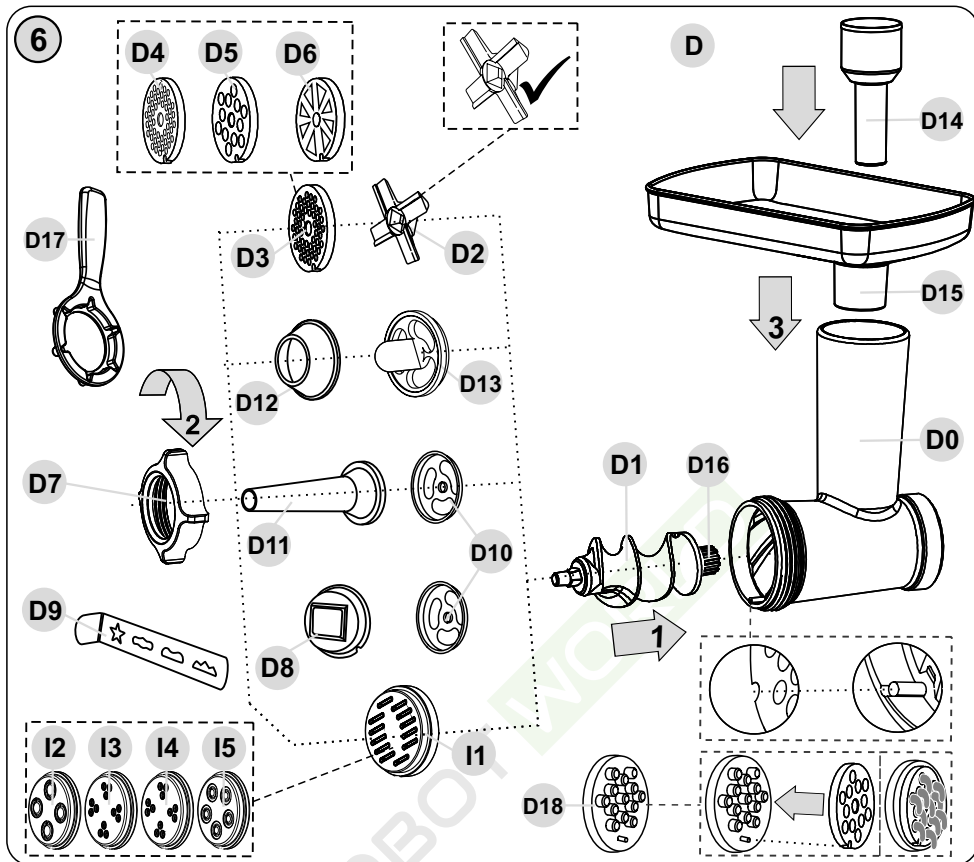


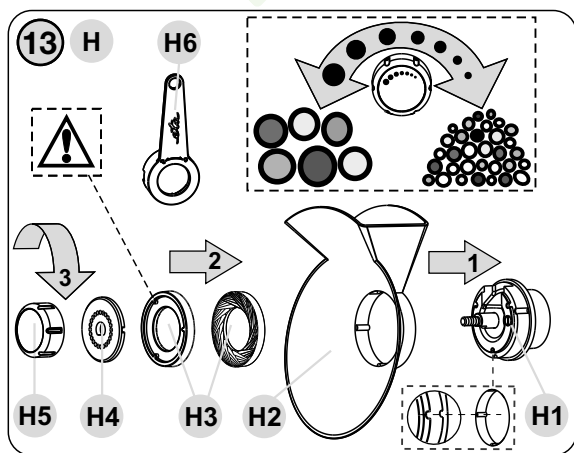
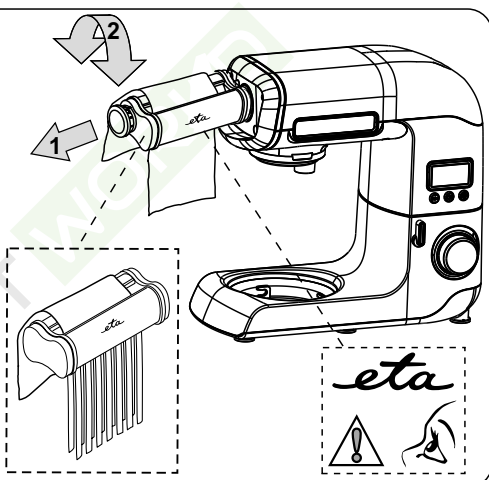
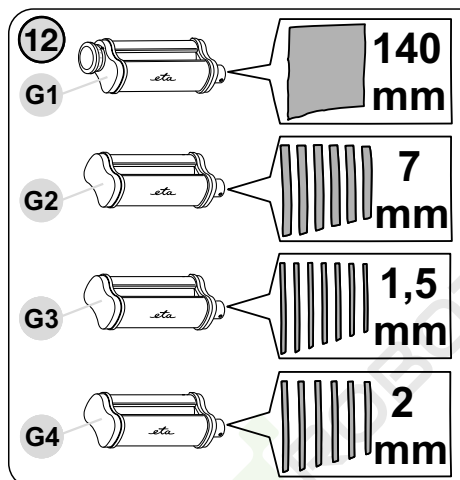
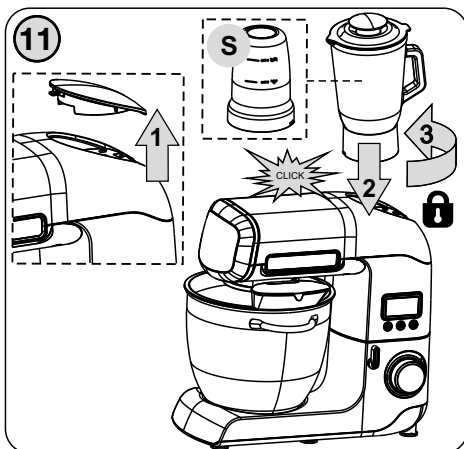
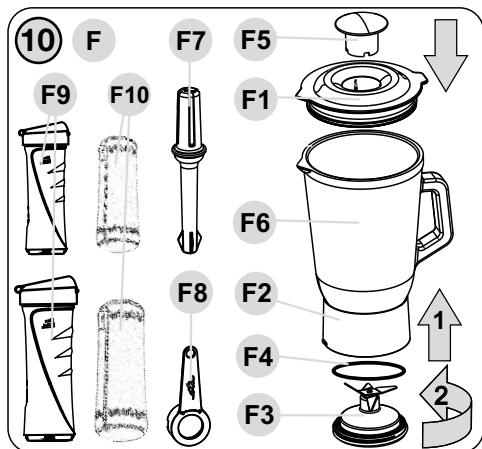
*Gratus*

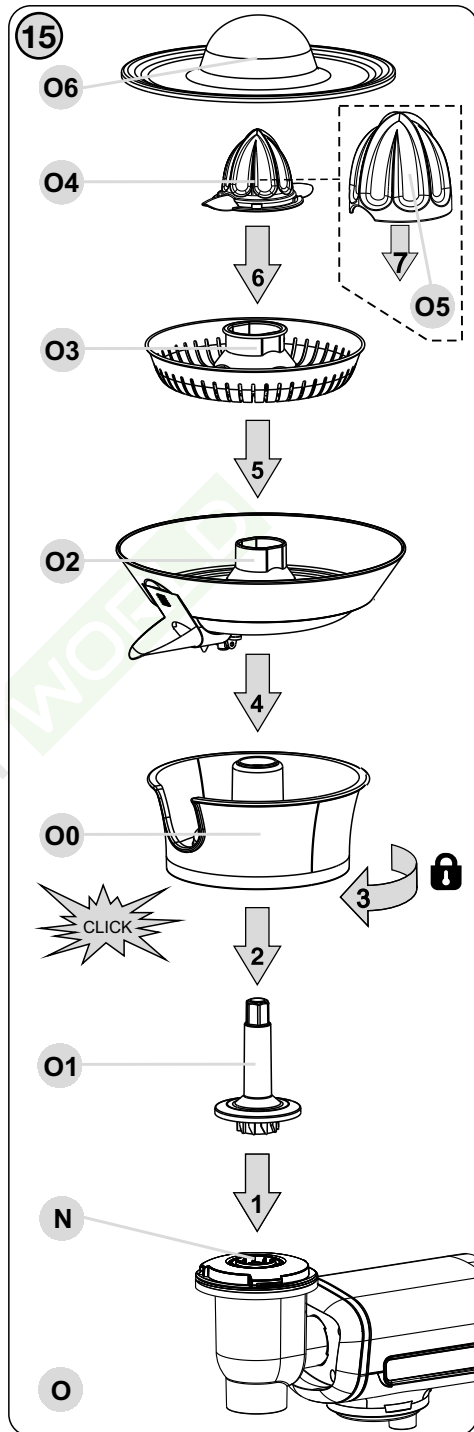
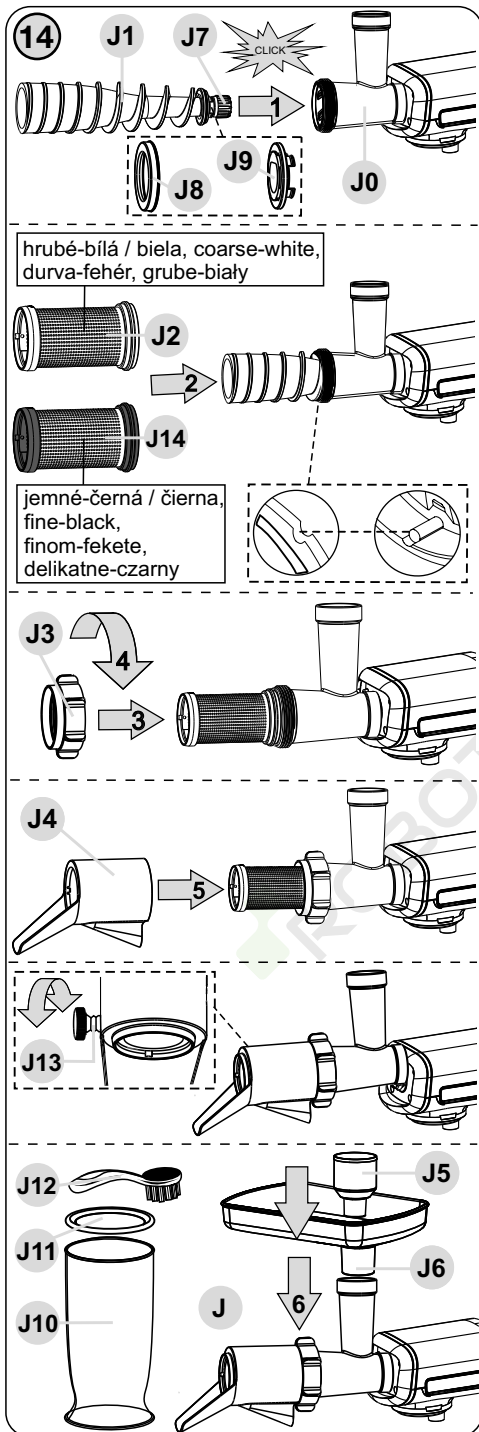


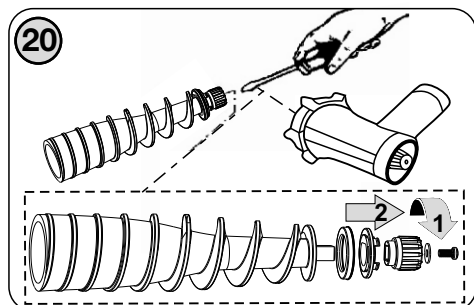
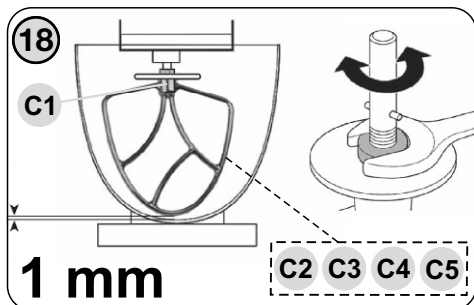
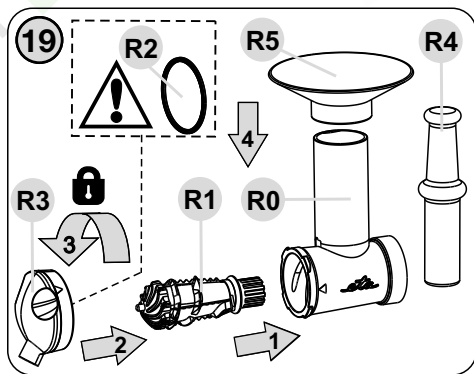
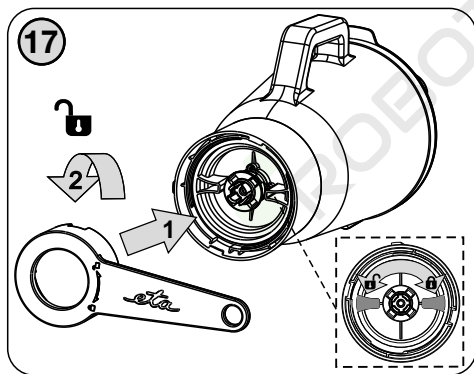
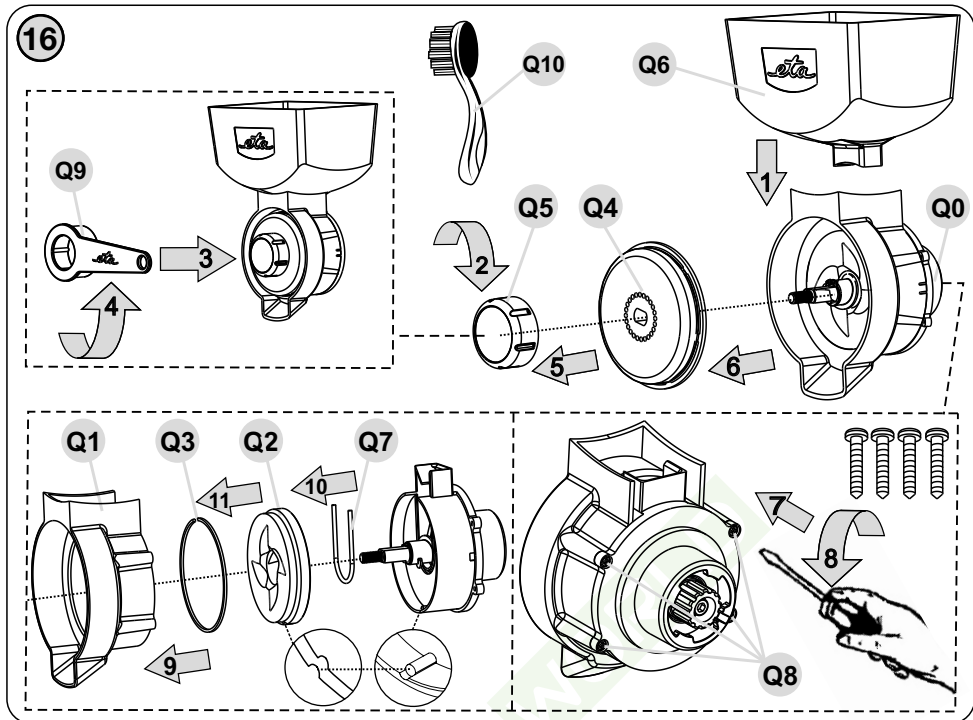


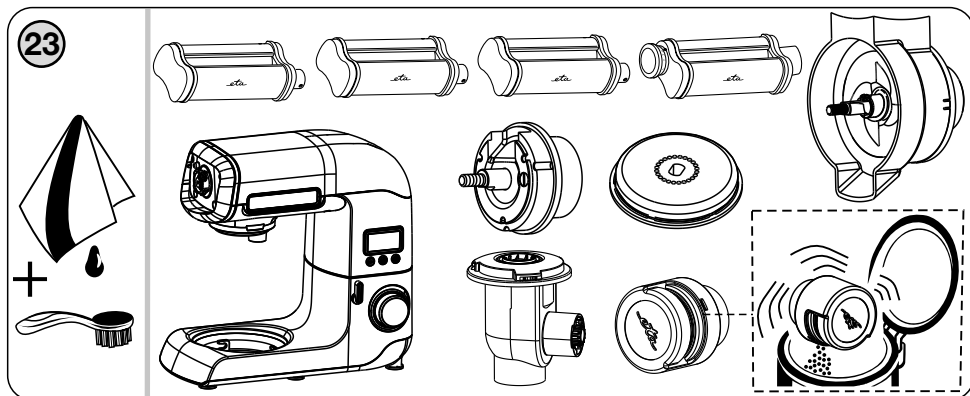
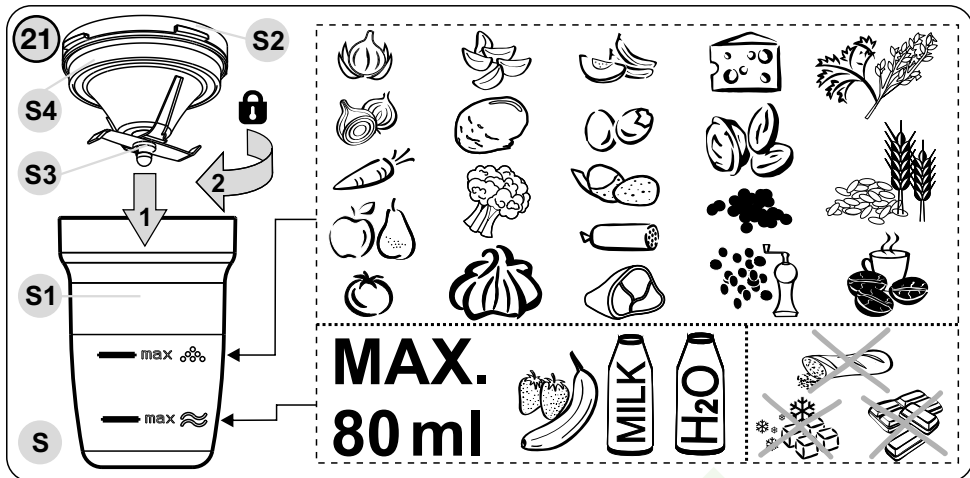






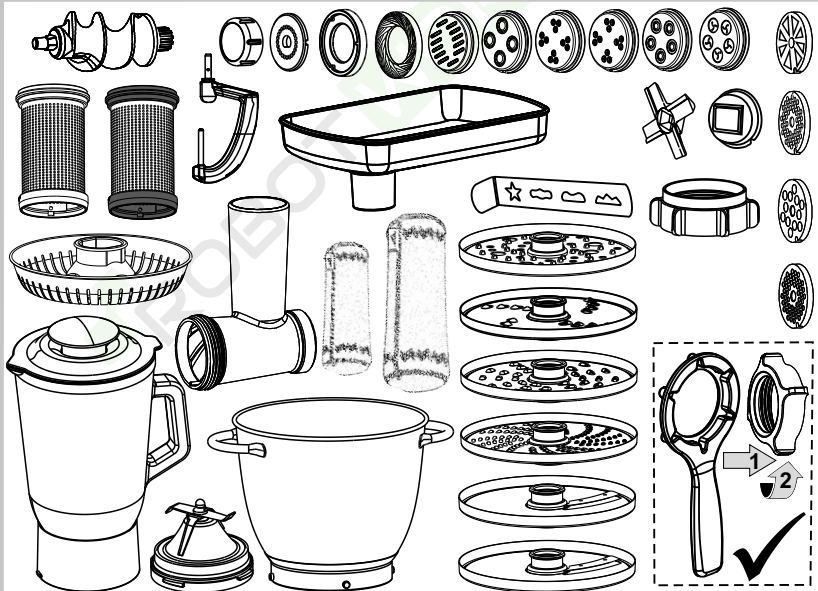
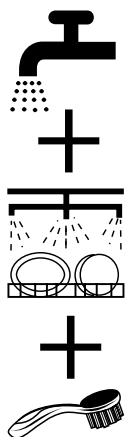








23



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

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

## NÁVOD 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 elektroopravy 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 změny rychlosti - jedná se o normální jev.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrtnutí a v dostatečné vzdálenosti od předmětů (jako jsou např. záclony, závěsy, atd.), tepelných zdrojů (např. krb, kama, sporák, vařič, radiátory, horkovzdušné trouby, grily) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadla).
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně).**
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně v mixéru **F**).
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou krytem mixéru **A8** k vypínání spotřebiče!
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžici apod. K tomuto účelu používejte 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.
- **Příslušenství nikdy nesestavujte na pohonné jednotce (mimo nástavec J)!**
- **Převodovku N nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody!**
- 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!
- Napájecí kabel: nezasunujte a nevysunujte do el. zásuvky mokřma rukama, chraňte poškození ostrými/horkými předměty a rotujícími částmi, neponořujte do tekutin, neohýbejte přes ostré hrany a pravidelně kontrolujte.
- 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 přidávkem 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. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. 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)

**Popis** (obr. 1)

- |  |   |
|--|---|
| A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy   | A6 – Odnímatelný kryt                         |
| A2 – Otočný regulátor rychlosti  | A7 – Multifunkční hlava                       |
| A3 – Spodní vývod pro nástavce <b>C1 – C5</b>                                    | A8 – Kryt                                     |
| A4 – Čelní vývod pro příslušenství<br>( <b>D, M, G, I, H, J, O, N, Q, R, T</b> ) | A9 – Ovládací panel s displejem               |
| A5 – Uvolňovací tlačítko   | A10 – Vývod pro příslušenství ( <b>F, S</b> ) |
|  | A11 – Napájecí kabel                          |
| B1 – Nerezová mísa   | B3 – Kryt plnicího otvoru                     |
| B2 – Kryt mísy   |   |

### Ovládání kuchyňského robota

#### Displej a zvuková/světelná signalizace

Po připojení k el. síti se ozve akustický signál, rozsvítí se displej a osvětlení regulátoru bude "blikat".

- Displej zobrazuje: nastavenou rychlost, čas chodu nebo čas do ukončení chodu (je-li nastaven čas), příkon robota a aktivaci bezpečnostní pojistky.
- Nápis **POWER** = zobrazuje aktuální **příkon** robota pomocí vzrůstajících "segmentů".
- Nápis **TIME** = zobrazuje buď **čas** chodu nebo **čas** do ukončení chodu robota.
- Nápis **SPEED** = zobrazuje nastavenou **rychlost** v rozsahu 1 až 8.
- Nápis **E03** = zobrazuje aktivaci bezpečnostní pojistky.
- Je-li robot v pohotovostním režimu osvětlení otočného regulátoru rychlosti **A2** bliká.
- Při chodu podsvícení otočného regulátoru rychlosti **A2** svítí bíle, dosáhne-li se maximálního povoleného zatížení, změní se barva na červenou a současně se aktivuje akustická signalizace. **Pokud tato skutečnost nastane, ihned robot vypněte!** Přetížení mohlo nastat velkým tlakem na pěchovadlo nebo ucpáním příslušenství, případně špatným nastavením mlecích kamenů u mlýnků na obiloviny nebo mlýnku na mák. Doporučujeme příslušenství demontovat, vyčistit, případně správně nastavit a poté postupovat dle pokynů v návodu. Následně zpracovávejte suroviny v menším množství a pomaleji.
- Po uplynutí nastaveného času se robot automaticky vypne, zazní 3x akustický signál a 3x zabliká osvětlení displeje, následně se zobrazí zadané nastavení rychlosti **SPEED** (např. 5), **TIME** 00:00.

### 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 sklopte.

### Zapnutí/vypnutí robota

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A11** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování surovin robot zastavte otočením regulátoru do polohy 0. Pokud je robot zapnutý a je v činnosti, automaticky se po uplynutí 10 minut zastaví (není-li nastaven "časovač").

### Ovládání rychlostí (obr. 5)

- Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8**.
- 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.

### Nastavení času (obr. 5)

- Stisknutím či přidržením tlačítka **+** nebo tlačítka **-** nastavte délku času zpracování v krocích po 30 sekundách. Následně potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Maximální délka, kterou lze nastavit je 10 minut. S postupem času se číslice nastaveného času postupně snižují.
- Pro případnou další úpravu již nastaveného času postupujte shodným způsobem.
- Pro opětovné zapnutí je nutné nejdříve otočný regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0**.

### 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 odstraněn kryt mixéru **A8** a bez řádně upevněného mixéru nebo sekáčku potravin. Displej zobrazuje nápis **E03**.

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

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

### **Popis (obr. 1)**

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

### **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. 18)**

Pokud nástavce narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy, je nutné nastavit jejich správnou výšku.

## Postupujte následovně:

Nejprve do robotu 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 seřídíte ručním otáčením nástavce po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Po nastavení výšky matici řádně utáhněte.

### Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhnít 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. Displej zobrazuje nápis **E03**. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho opětovné zapnutí je nutné nejdříve otočný regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0**.

## 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 **1 až 8**.
- Maximální množství surovin určených na jednu dávku je **1,4 l**, (viz tabulka IV.).
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst ani k 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 **1 až 2**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **3,0 kg**, (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Nikdy flexi metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

### Tipy pro šlehání

- Flexi metlu používejte pouze se surovinami v míse. Použití bez surovin mohou doprovázet nepříznivé (skřípavé) zvuky, kterým však lze zamezit trochou oleje.

### C) Mísení



- 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 **1 až 8**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **3,0 kg**, (viz tabulka použití, kap. IV.).
- 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 potravin přizpůsobte rychlost zpracování v rozsahu **1 až 2**.



- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,0 kg**, (viz tabulka použití, kap. IV.). **Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou.** Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.

### Tipy

- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- Jestliže se podsvícení otočného regulátoru rychlosti rozsvítí červeně nebo uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť nebo snižte tlak na pýchovadlo u připojeného příslušenství.

## III.3) Mlýnek na maso (D)



### Popis (obr. 6)

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| D0 – Tělo mlýnku na maso                  | D10 – Separátor                 |
| D1 – Spirálový podavač                    | D11 – Nástavec na výrobu uzenin |
| D2 – Řezací čepel                         | D12 – Tvarovač                  |
| D3 – Mlecí destička pro jemné mletí       | D13 – Kužel                     |
| D4 – Mlecí destička pro střední mletí     | D14 – Pýchovadlo                |
| D5 – Mlecí destička pro hrubé mletí       | D15 – Násypka                   |
| D6 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí | D16 – Ozubené kolo              |
| D7 – Matice                               | D17 – Uvolňovací klíč           |
| D8 – Držák tvořítka na cukroví            | D18 – Čisticí nástroj           |
| D9 – Tvořítka na cukroví                  |                                 |

### Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Doporučujeme občas práci přerušit, robot vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily (popřípadě ucply) 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. Dle obrázku 6 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D2**, **D3**, **D7** a **D15**. 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 pýchovadlem **D14** je lehce stlačujte.



Tím zabráníte přetěžování 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.)**



Dle obrázku 6 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D10**, **D11**, **D7** a **D15**. Namleté maso vložte na násypku **D15**. Pro 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 střívka nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1** až **8**. (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.

### **C) Příprava Kebbe - masových trubiček**

Dle obrázku 6 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D13**, **D12**, **D7** a **D15**. 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 spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1** až **3**.

### **D) Tvarování těsta (cukroví)**



Dle obrázku 6 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D10**, **D8**, **D7**, **D9** a **D15**. Připravené těsto vkládejte do otvoru v násypce **D15**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D14**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru.

Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1** až **4**.

#### Tipy

- Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhlo.
- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).

## III.4) Nástavec na strouhání diskový (M)



**Popis** (obr. 8)

M0 – Tělo nástavce

M1 – Hnací hřídel + vyhadzovač

M2 – Víko

M3 – Plnicí otvor

M6 – Struhadlo na tenké krájení plátků

M7 – Struhadlo na hrubé krájení plátků

M8 – Struhadlo na jemné strouhání

M9 – Struhadlo na hrubé strouhání

M4 – Kryt / usměrňovač  
M5 – Pěchovadlo

M10 – Trhací struhadlo  
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).

### **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 - 8**.

#### **Tipy**

- Ke zpracování měkčích 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 měkčích 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.

## **III.5) Skleněný mixér (F)**



### **Popis** (obr. 10)

F1 – Víko nádoby	F6 – Skleněná nádoba
F2 – Podstavec mixéru	F7 – Pěchovadlo
F3 – Nůž	F8 – Klíč
F4 – Těsnění nože	F9 – Sportovní láhev na nápoje (2 ks)
F5 – Odnímatelná zátka	F10 – Termoizolační obal pro sport. láhev (2 ks)

### **Bezpečnostní upozornění a doporučení**

- Nenechávejte mixér v chodu bez potravin!
- Neodnímejte podstavec nože **F2** ze skleněné nádoby!
- Pěchovadlo **F7** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlévejte vřící tekutiny.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.

## Sestavení

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A10** podle obrázků 10 a 11. 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

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 je dle potřeby zvyšovat.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **1 - 8**.

### Tipy

– 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**.

## III.6) Nástavce na těstoviny (G1, G3)



### Popis (obr. 12)

G1 – Nástavec na válení těsta (na lasagne, ravioli, cannelloni)

G3 – Kráječ na úzké nudle (trenette); 1,5 mm

### Sestavení

Vybraný nástavec připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 12.

### Použití

Před použitím nástavce **G3** je nutné těsto nejprve zpracovat pomocí nástavce **G1**. Připravte a vyválejte si těsto. Válečky nástavce zprašte 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=tenčí 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 **G3** na požadovanou šířku. Použijte rychlost **1 až 2**.

## III.7) Tvořítka na těstoviny (I1 - I5)



### 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

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 spirálový 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. Ponechte je vysušit při pokojové teplotě. Při zpracování běžně dochází k zahřátí těla mlýnku na maso **D0**. Při tvorbě těstovin doporučujeme zvolit rychlost **1 - 2**. Při rychlé produkci těstovin (např. s tvořítkem **I1**) snižte rychlost na **1**.

### Čištění

Ihned po použití tvořítka rozložte na jednotlivé části a umyjte v horké vodě s přídavkem 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.

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

Těsto zpracujte hnětacím hákem nebo mísící 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. Nejvyšší kvalita těstovin ale získáte, pokud těsto před zpracováním zabalíte do potravinářské fólie a necháte přes noc odležet v chladničce.

## III.8) Mlýnek na mák (H)



### Popis (obr. 13)

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| H1 – Unašeč (sestavený)  | H4 – Přítlačná deska  |
| H2 – Kryt s násypkou     | H5 – Regulační kotouč |
| H3 – Mlecí kameny (2 ks) | H6 – Klíč (=Q9)       |

### Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy nepřítahujte 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, vlhké nebo zmrazený mák!
- **Nikdy nenastavujte hrubost mletí za chodu pohonné jednotky!**

## Sestavení

Mlýnek na mák sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 13 a 7, přičemž jeden mlecí kámen **H3** (pevný) vložte na unašeč, následně kamenem pomalu otáčejte tak dlouho, až tři aretační výstupky na kameni zapadnou do třech vytvořených prohlubní v unašeči. Poté vložte druhý mlecí kámen (pohyblivý) (tj. drážkami proti sobě) na pevný mlecí kámen. Přítlačnou desku **H4** nasuňte na hřídel 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. 13)

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 nasypete 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 - 8**.

### Tipy

- Doporučujeme nejdříve na malém množství máku ověřit jeho hrubost po semletí. Není-li hrubost optimální, **vypněte pohonnou jednotku** a následně pomocí otočného regulačního kotouče **H5** upravte nastavení (tj. otáčením doleva = hrubší mletí, otáčením doprava = jemnější mletí).
- **Pro mletí použijte pouze suchý mák!** Při mletí se musí mák drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztratil svoji charakteristickou chuť.
- 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).
- Časy zpracování se pohybují v jednotkách minut, závisí na množství, druhu, kvalitě použitého máku a nastavené hrubosti mletí (cca 100 g / 1 minutu).

## III.9) Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu (J)



### Popis (obr. 14)

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| J0 – Tělo mlýnku na maso (=D0) | J7 – Ozubené kolo                |
| J1 – Spirálový podavač         | J8 – Těsnění                     |
| J2 – Sítko (hrubé, barva bílá) | J9 – Přítlačná deska             |
| J3 – Matice                    | J10 – Nádobka na šťávu           |
| J4 – Kryt / výlevka            | J11 – Víko nádobky               |
| J5 – Pěchovadlo (=D14)         | J12 – Čisticí kartáček           |
| J6 – Násypka (=D15)            | J13 – Zajišťovací šroubek        |
|                                | J14 – Sítko (jemné, barva černá) |

- 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 síték 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 stěrku).

**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. 14 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 nevyčnival a kryt bylo možné nasunout na sítko. Kryt na sítko upevněte. Po řádném sestavení lehce dotáhněte šroubek **J13** na krytu **J4**. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

### **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 nezpracovávejte 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 **IHNED** 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.

**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 **8**.

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**.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **8**.

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

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

O0 – Tělo citrusovače

O1 – Hnací hřídel

O2 – Nádobka s uzavíratelnou výlevkou

O3 – Sítko

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 je určen ke zpracování citrusového ovoce. Nezpracovávejte jiné druhy příliš tvrdého ovoce (např. ananas, mango, atd.) nebo zmražené ovoce!
- Nevyvíjejte tlak na trn za použití nadměrné síly!

**Sestavení**

Citrusovač sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 15 a 7. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

**Příprava potravin**

Ovoce pečlivě omyjte a citrusové plody rozpulte. 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 rozpulte 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 1.

### Doporučení

- 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.

## III.11) Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži (Q)



**VĚNUJTE PROSÍM VELKOU POZORNOST VŠEM NÁSLEDNĚ 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.**

### 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, soju, cizrnu**).
- Nepracovávají olejnaté plodiny (např. **slunečnicová, maková, konopná, lněná, sezamová a chia semena, arašídů 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 nezpracovávají suroviny větší jak **6 mm!**
- Nikdy nezpracovávají 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.
- Doporučujeme suroviny před mletím zkontrolovat, zda neobsahují cizí tělesa (např. **úlomky kamínků**), která by mohla výrobek poškodit (např. **obrousit mlecí kameny**).
- Obiloviny, luštěniny a rýže jsou přirozená a živá „přírodní konzerva“, proto se chovají hydroskopicky. 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 přerušete a suroviny dosušte.



## II.A. SUROVINY:

### Dosušení surovin:

Surovinu rozprostřete např. na plechu a ponechtejte 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 sítý. 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) 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).
- 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) **POKUD SE PŘI MLETÍ ZAČNĚ MĚNIT** hladina hluku robotu, 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!**
- 5) **PŘI MLETÍ NA VÍCE PRŮCHODŮ VŽDY** pomleté suroviny v míse promíchejte, aby došlo k rovnoměrnému rozložení malých a velkých zrn.
  - **Po zpracování cca 0,5 kg surovin VŽDY práci přerušete a nechte mlýnek vychladnout cca 15 minut.**
  - Před demontáží a čištěním vyčkejte na jejich zchladnutí, dejte pozor, abyste se případně nespálili. Horké kameny se také hůře demontují.
  - 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.
  - 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!**

### Popis (obr. 16)

Q0 – Tělo mlýnku

Q1 – Kryt

Q2 – Kamen mlecí - pevný

Q5 – Regulační kotouč

Q6 – Násypka

Q7 – Těsnění

Q3 – Kroužek vymezovací  
 Q4 – Kamen mlecí (sestavený) - rotační

Q8 – Upevňovací šrouby (4 ks)  
 Q9 – Klíč (pouze pro povolování Q5)  
 Q10 – Čistící kartáček

## **Sestavení**

Mlýnek **Q** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 16 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

## **Mletí a nastavování mlýnku:**

**Pro získání jemně konzistence doporučujeme mlít suroviny na dva průchody. POUZE velmi dobře vysušenou pšenici je vhodné mlít na jeden průchod.**

## **Nastavení jemnosti mletí**

V závislosti na požadovaném stupni mletí nebo použitých surovinách, 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. Počet pootočení se odvíjí od druhu mleté suroviny. Rozsah by se měl pohybovat mezi 6 až 30 pootočeními. Při pootočení nad 15 poloh doporučujeme vložit surovinu do mlýnku a zapnout robot na 10 sekund, aby bylo možné pokračovat v povolování s provádějícím cvaknutím.

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.

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

Odejměte mlýnek **Q** z pohonné jednotky a demontujte ho, rozložte a pečlivě očistěte přiloženým kartáčkem oba kameny. 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 držte 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, Ječmen, Žito, Oves, Jáhly

- 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.

#### 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.

### Luštěniny - čočka, hrách, fazole

Všechny uvedené luštěniny zpracovávejte na dva průchody. Nevysušené luštěniny 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 loupáný, 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.

### Vyčištění zalepených mlecích kamenů / rychlé čištění před dalším použitím

Vypněte pohonnou jednotku, odejměte mlýnek, rozdělejte 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 spusťte na max. rychlost. Rýže při mletí pomůže vyčistit zalepené mlecí kameny. Do násypky znovu nasypejte dosušené obilí, nastavte shodnou úroveň hrubosti mletí, popřípadě otočte regulačním kotoučem o jednu aretační polohu (cvaknutí) zpět a požadované množství semelte.

## III.12) Nástavec na výrobu zmrzliny (R)



**Popis** (obr. 19)

R0 – tělo nástavce

R1 – spirálový podavač

R2 – těsnění

R3 – kryt s výstupním otvorem

R4 – pěchovadlo

R5 – násypka

### **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.

### **Bezpečnostní upozornění**

- Před použitím přídavný strojek nebo jeho součásti nevkládejte do mrazničky nebo chladničky.

## 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 **8**. Rychlost zpracování je 200 g/min.

## 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 (**třápiny 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 přídavného strojku = nástavce s elektrickým výrobníkem zmrzliny, jenž používá ke chlazení kompresor.

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

## 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**) byly zmrazeny,
  - mazlavé (např. **rozinky, kandované a sušené ovoce**) nikdy nezpracovávejte!
- Nezpracovávejte led (tj. ledové kostky) na ledovou tříšť.

### Tipy

- 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.13) Sekáček potravin (S)



### Popis (obr. 21)

S1 – nádoba

S2 – základna nože

S3 – srpovitý nůž

S4 – těsnění

### Sestavení

Sekáček potravin **S** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7 a 21.

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. 17.

### 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 nedrťte 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 je uvedeno v **gramech**=pro **tuhé/suché** a v **mililitrech**=pro **tekuté**, ale nikdy nesmí přesáhnou 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 syra, 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 zhroudat.
- 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 ždy 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.

### Doporučení

- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, sekáček odejměte a nádobou „zatřeste“ pro promísení surovin. Případně nůž odejměte a pomocí stěrky surovinu 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.14) Brousek na nože (T)



**Popis** (obr. 22)

T – Brousek na nože

### 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, sekery ani jiné náčiní!

### 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.

### 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 čepel, 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 přidavkem 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 čepel tj. k rukojeti!
- Nepoužívejte na čepel 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)
<b>Mísicí metla (C1)</b>	Mouka hladká	1200 g	2 až 5	1 - 8	-
	Moučkový cukr	600 g			
a	Mléko	480 ml			
<b>Flexi metla (C4)</b> <small>(recept na bábovku)</small>	Vejce	9 ks		1 - 2	
	Oleř	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
<b>Šlehací metla (C2)</b>	Smetana (včetně 38 % tuku)	1400 ml	10	1 - 8	-
	Bílek	17 ks	5	8	
<b>Hnětací hák (C3)</b>	Mouka	1200 g / * 1000 g	1 minutu na rychlost 1, poté rychlostí 2 po dobu 4 minut		-
	Sůl	12 g			
a	Droždí	15 g / * 40 g			
Gluten free hák (C5)	Cukr	10 g / * 0 g			
	Voda	750 g / * 700 g			
<small>(recept na chleba / * bezlepekový)</small>	Sádlo	10 g / * 0 g			
<b>Mlýnek na maso (D)</b>	Hovězí	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Vepřové	5 000 g	10		
<b>Mixér (F)</b>	Mléko	1000 ml	2	1 - 8	-
	Mrkev	250 g			max. 4 cm
	Led	340 g			40 x 40 x 20
<b>G1, G3</b>	Těsto	1500 g	8	1 - 2	-
<b>Mlýnek na mák (H)</b>	Mák	100 g	1	4 - 8	suchý mák
<b>I1 - I5</b>	Těsto	1 000 g	10	1 - 2	-
<b>Lis na ovoce (J)</b>	Rybíz	1 500 g	2	8	-
	Hroznové víno	2 000 g	2		-
	Pomeranč	2 000 g	2		plátky
	Rajče	2 000 g	2		mšičky max 1,5 cm
<b>M6</b>	Okurka	5 ks	1	3	-
<b>M7</b>	Jablko	1 000 g	1	3	1 / 2
<b>M8</b>	Sýr	500 g	1	3 - 8	-



Príslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
<b>M9</b>	Mrkev	1000 g	1	3 - 8	-
<b>M10</b>	Brambory	1 000 g	1	8	1 / 2
<b>M11</b>	Zelí	1 000 g	1	3 - 8	1 / 4
<b>Citrusovač (O)</b>	Pomeranč	1000 g	3	1	na polovinu
	Citron		3		
	Grapefruit		3		

Príslušenství	Potravina	Množství max. (g)	Nastavení na první / druhý průchod	Čas (min) první + druhý průchod	Nastavená rychlost
<b>Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži (Q)</b>	Pšenice	500	25 až 30 / 2 až 3	3:00 + 5:30	8
	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 pūlený	500	25 až 35 / 3 až 5	3:00 + 6:00	
	Fazole malé bílá	500	25 až 35 / 3 až 5	3:00 + 6:00	

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

Příslušenství	Potravina	Max. množství (g)	Použití
<b>Sekáček potravin (S)</b>	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 pulzov / + MAX 60 sec.	
<b>Sekáček potravin (S)</b>	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.
<b>Nevhodný</b>	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 těsnící 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. 23.

### 1) Multifunkční hlava a tělo robota A, příslušenství G, N, T

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) Části B1, C1, C2, C3, C4, C5, D, M, H (mimo H1) J, O, F, I

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přísadkou saponátu. Vápenité nánosy odstraňte buď pomocí kyseliny citronové nebo octové.

Unašeč H1 otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte jej však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

Pro snadnější čištění mixeru F můžete nůž F3 vyjmout z podstavce mixéru F2 podle obr. 17 za pomoci uvolňovacího klíče F7.

**Pro výměnu těsnění** postupujte podle obr. 10 a 17. Pokud je těsnění F4 opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 012800400).

**Pro výměnu těsnění** postupujte podle obr. 20. Pokud je těsnění J8 opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 002800640). Sítku vyměňte, pokud jsou opotřebovaná nebo poškozená (ETA 002800621 – hrubé, ETA 002800625 – jemné).

Struhadla M6 - M11 uložte do ochranného obalu M12.

## 3) 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. 16)

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 kámen 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 kámen mlecí Q4 vyměňte za nový ETA 002800940. Při montáži kamenů postupujte opačným způsobem.

## 4) Nástavec na výrobu zmrzliny R

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou 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).

## 5) Sekáček potravin S

Veškeré příslušenství (mimo nožové vložky **S2**) ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem 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. 21. Pokud je těsnění **S4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 002800985).

## 6) Brousek na nože T

Keramické válečky nevyžadují žádnou údržbu. Pokud chcete odstranit prach, který se vznikl v průběhu broušení a nashromáždil se uvnitř brousku vyklepejte ho.

## VI. 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.

## VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V) / Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 9,3
Objem nerezové mísy / nádoby mixeru (l)	6,6 / 1,4
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon v pohotovostním režimu je	< 0,50 W
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je	83 dB(A) re 1pW

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

### 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** – Nevsunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky. **PUSH** – Tlačit, **PULL** – Táhnout



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.

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



materiál určený pro styk s potravinami



**POZOR: nevsunujte do prostoru prsty ani jiné předměty.**






**UPOZORNĚNÍ:** dodržte směr zakládání součástí (tj. řezací čepele, mlecích kamenů, sítk a struhadel)! Při čištění řezací čepele a struhadel pracujte velmi opatrně!

Příslušenství podle jednotlivých modelů ETA Gratus:

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

√ je 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](http://www.eta.cz).

 Název 	Typové číslo	Obrázek
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	

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

eta

© DATE 25/8/2017

e.č.127/2017