

Multifunkčný kuchynský robot

erava

KR-404

Návod na obsluhu/Záruka

SK



CE

KR-404

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- **Pred uvedením tohto zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na použitie!**
- Odložte si tento návod na použitie so záručným listom, pokladničný blok a krabicu s vnútorným obalom na prípad reklamácie výrobku!
- Zariadenie je určené výhradne pre používanie v domácnosti. Nie je to profesionálne zariadenie.
- Keď zariadenie nepoužívate, čistíte ho alebo keď sa vyskytne porucha, zariadenie odpojte od elektrickej siete. Zariadenie vypnite (poloha **O**). Sieťovú šnúru odpájajte potiahnutím za koncovku. Nikdy neťahajte za samotnú sieťovú šnúru.
- Aby ste predišli úrazu detí elektrickým prúdom, nenechávajte ich nikdy bez dozoru s elektrickým zariadením. Zvoľte také umiestnenie zariadenia, aby bolo mimo dosahu detí. Nezabudnite pri tom na to, že zariadenie je možné stiahnuť aj za voľne prístupnú sieťovú šnúru.
- Pravidelne kontrolujte sieťovú šnúru aj samotné zariadenie. Pri výskyte akéhokoľvek poškodenia sa zariadenie nesmie používať.
- Zariadenie nerozoberajte. Opravu prenechajte na autorizovaný servis.
- Nevystavujte zariadenie ani sieťovú šnúru pôsobeniu tepla, priamemu slnečnému žiareniu, vlhkosti, mechanickému poškodeniu ostrými predmetmi ani iným nepriaznivým vplyvom.
- Zariadenie používajte len spôsobom popísanom v návode.
- Zariadenie nepoužívajte vonku.
- Zariadenie nesmie prísť do styku s dažďom, vodou alebo inou tekutinou. Zariadenie neponárajte do vody. Zariadenia sa nedotýkajte vlhkými ani mokkými rukami.
- Ak motor zariadenia navlhol alebo je moký, okamžite odpojte sieťovú šnúru od elektrickej siete. Nesiahajte do vody!
- Zariadenie používajte len na stanovený účel (mixovanie, šľahanie atď.).
- Pred prenášaním zariadenia nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Vždy odpojte spotrebič zo siete, ak sa ponechá bez dozoru a pred zmontovaním, demontovaním alebo čistením.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 roku veku a staršie, ak sa im poskytuje dohľad alebo sa im poskytnú inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú príslušnému nebezpečenstvu. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov, a to pod dohľadom. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí, pokiaľ majú menej ako 8 rokov.
- Tento spotrebič môžu obsluhovať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností, ak sa im poskytol dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

Zvláštne bezpečnostné upozornenia

- Počas prevádzky majte zariadenie pod neustálym dozorom!
- Kovové diely sú ostré. **NEBEZPEČIE ÚRAZU!**
- Spracúvanú potravinu netlačte do zariadenia prstami. Hrozí úraz prstov.
- Neotvárajte ochranný kryt, kým sa rotačný pohyb kovových častí úplne nezastaví. **NEBEZPEČIE ÚRAZU!**
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov (napr. záclony, drevo atď.).
- Počas prevádzky sa rukami nedotýkajte nádob, otočných nožov ani disku. Môže dôjsť k úrazu. Po zastavení prevádzky môžete v nádobách používať gumovú stierku.
- Nože sú ostré. Manipulujte s nimi opatrne. Skladujte ich mimo dosahu detí.
- Pred otvorením krytu vždy skontrolujte, či sa pohyb nožov úplne zastavil.
- Zariadenie používajte vždy len s uzavretým krytom.
- Pri mixovaní horúcich tekutín zložte stredný prvok dvojprvkového krytu.
- Pred používaním zariadenia musí byť správne nasadený kryt.
- Nepokúšajte sa deaktivovať uzamykací mechanizmus krytu.
- Súčasne používajte vždy len jednu funkciu zariadenia.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte dlhšie než 4 minúty bez prestávky. Pri mixovaní alebo používaní robota sa odporúčajú pracovné intervaly v dĺžke cca 1 minúta.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody, ani ho neumývajte prúdom vody! Čistite ho vlhkou handričkou. Pozor na ostré kovové diely.
- Po skončení práce odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- V prípade poškodenia sieťovej šnúry je možná jej výmena len v autorizovanom servise, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním zariadenia (napr. znehodnotenie mäsa, úraz a pod.).

Technické údaje

Napájanie:	230 V/50 Hz
Príkion:	800 W
Kapacita nádoby:	5 l
Rozmery (Š x V x H):	390 x 410 x 230 mm (bez príslušenstva)
Hmotnosť:	4,6 kg

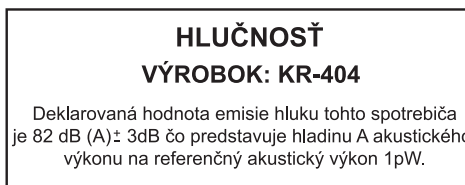
Právo na zmeny vyhradené!

Odpad z elektrických a elektronických zariadení - nariadenie Európskej únie 2002/96/EC a upravujúce problematiku separovaného zberu odpadu



Toto označenie na zariadení alebo jeho obale znamená, že sa nesmie likvidovať v netriedenom komunálnom odpade. Odovzdajte ho do zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Správna likvidácia nespôsobí negatívne vplyvy na životné prostredie a zdravie obyvateľstva. Prispejete tak k ochrane a k zlepšeniu životného prostredia.

Toto zariadenie je označené podľa európskeho nariadenia 2002/96/EC o elektrickom odpade a elektronickom vybavení (WEEE). Táto smernica tvorí rámec celoeurópskej odôvodnenosti o zbere a recyklácii elektrického odpadu a elektronického vybavenia.



Charakteristické vlastnosti

Zariadenie je určené na spracúvanie rôznych potravín. Umožňuje mixovanie, mletie, šľahanie, strúhanie, plátkovanie a pod.

Vyrobené je z kvalitných a zdravotne nezávadných materiálov.

Pred prvým použitím

Zariadenie počas príprav nepripájajte do elektrickej siete.

Zariadenie vybalte a odstráňte z neho všetok obalový materiál. Aby ste zo zariadenia odstránili akékoľvek nečistoty, ktoré mohli vzniknúť počas procesu balenia, vyčistite vnútorný priestor, nože a kryt suchou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna. Pri čistení vnútra dávajte pozor, aby ste sa neporanili na ostrých nožoch. (Pozrite časť „Čistenie a údržba“ v tomto návode).

Opláchnite príslušenstvo vo vlažnej vode. Teleso zariadenia neponárajte do vody! Povrch vyčistite handričkou navlhčenou vo vode.

Všetky diely dôkladne vysušte.

Nikdy nenamáčajte základňu ani motor vo vode alebo inej tekutine!

Len na domáce použitie!

Popis častí



1. Základňa s motorom a regulátorom výkonu
2. Nerezová misa robota
3. Páčka pre odklopenie hornej časti
4. Vrchnák krytu nádoby mixéra
5. Kryt nádoby mixéra
6. Nádoba mixéra
7. Prepínač I/O/R
(zapnutie/vypnutie/spätný chod)
8. Tlačný valec
9. Lievik (násypník)
10. Dutina pre špirálu s hrdlom
11. Špirála (šnek)
12. Nôž
13. Vonkajšia matica
14. Disky na jemné/stretné/hrubé mletie (otvory 3, 5 a 7 mm)
15. Disky na výrobu kebbe
16. Trubica na plnenie klobás
17. Krúžok zaistenia mlynčeka
18. Miesiaci hák
19. Hnetací nástavec
20. Šlahací nástavec
21. Poistný kryt priestoru pre mixér
22. Prepínač otáčok (5 stupňov) a pulzného režimu
23. Plastový kryt pre nástavce (18,19, 20)
24. Poistné prvky (2 poistné zatlačacie kolíky)
25. Plastový priehľadný kryt priestoru nad misou
26. Hlava robota s rotujúcou časťou

Zmontovanie príslušenstva a nasadenie na motorovú jednotku

Zostavenie robota na miesenie/šľahanie

Podľa nasledovných krokov zostavte zariadenie na úpravu potravín, akou je miesenie, hnetenie, šľahanie a pod.

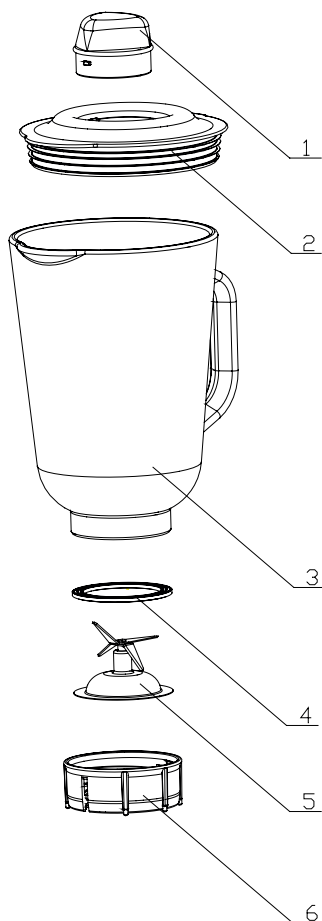
1. Postavte robot na suchý, rovný a pevný povrch. Pred úplným zostavením zariadenia nepripájajte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky!
2. Nasadte kryt na pohon mixéra a zaistite ho pootočením doľava.
3. Posunutím páčky (3) smerom nadol odklopte hornú časť robota až na doraz. Poloha sa zaistí automaticky návratom páčky na pôvodné miesto. Priehľadný plastový kryt (25) nasuňte na hlavu robota (26) drážkami do výstupkov na hlave na doraz, tak aby ju bolo možné zaistiť pootočením doľava. Násypný otvor krytu bude smerovať k vám.
4. Nasadte nádobu (misu robota) na základňu na určené miesto a zaistite ju pootočením doľava.
5. Do vrchnej časti robota vsuňte želaný nástavec (19, 20, 21) spolu s nasadeným krytom (23) a zaistite nástavec kovovou maticou, ktorú otáčajte smerom doprava.
6. Do misy vložte vždy len vhodné množstvo potraviny súčasne (cesto, rozbité vajcia a pod.). Väčšie kusy potravín pred spracúvaním nakrájajte na cca 2,5 cm kocky.

Neprepíňajte nádobu!

7. Ak je správne nasadený nástavec a v mise sa už nachádzajú všetky potrebné suroviny, uvoľnením páčky (3) smerom nadol a súčasným zatlačením hornej časti rukou, táto sa dostane do pracovnej sklopenej polohy a páčka sa vráti do pôvodnej zaistovacej polohy.
8. Zapojte sieťovú šnúru do elektrickej siete.
Prepínač **I/O/R** vo vrchnej časti prepnite do polohy **I** a prepínačom výkonu zvolte potrebné otáčky motora.
9. Ak počas spracúvania potraviny pridávate do misy tekutiny, prilievajte ich pomaly.
Poznámka: Maximálny objem pridávanej kvapaliny nesmie prekročiť max. kapacitu nádoby.
10. Po skončení prác odpojte sieťovú šnúru od elektrickej zásuvky. Uvoľnite zaistovacia páčku (13) posunutím nadol, pevne uchopte spodnú časť robota a druhou rukou nadvihnite jeho vrchnú časť.
11. Misu uchopením za držadlo vyberte zo základne. Potravinu z misy a z nožov vytierajte gumovou stierkou.
12. Pri zapínaní robota dodržte vždy nasledovný postup:
 1. Zapnite prepínač na vrchu zariadenia **I/O/R** do polohy **I**.
 2. Prepínačom výkonu otáčok v spodnej časti zariadenia zvolte potrebnú rýchlosť
 3. Pri vypnutí robota postupujte v opačnom poradí.

Zostavenie mixéra

1. Postavte robot na suchý, rovný a pevný povrch. Pred úplným zostavením zariadenia nepripájajte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky!
2. Odstráňte kryt priestoru pre mixér (21) jeho otočením doprava.
3. Sklopte (ak nie je sklopená) vrchnú časť robota na spodnú časť (základňu) tak, aby zacvakla a páčka bola vo vodorovnej zaistovacej polohe.
4. Zmontujte nádobu mixéra. Zmontujte dokopy základňu (6), mixovacie nože (5), tesnenie (4) a misu (3) (platí len v prípade, keď je mixér rozložený).
5. Na motorovú základňu osadíte zmontovanú nádobu mixéra s mixovacími nožmi až na doraz, tak aby boli zatlačené oba poistné kolíky (24). Ak poistné kolíky nebudú dostatočne zatlačené mixér sa po zapnutí nespustí.
6. Do nádoby vložte potravinu, ktorú budete mixovať, a nasadte na nádobu dvojprvkový kryt (2 a 1). Kryt nasadte na nádobu mixéra.
7. Mixér je pripravený na použitie.
Upozornenie: Dodržte uvedený postup. V opačnom prípade mixér nebude fungovať!
8. Zapojte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky.
9. Prepínač **I/O/R** vo vrchnej časti prepnite do polohy **I** a nastavte prepínač výkonu do jednej z polôh pre požadovaný výkon. Pre súvislé mixovanie nastavte prepínač do niektorej z polôh výkonu. Pre manuálne mixovanie otáčajte prepínač do polohy **P (pulzný režim)** na potrebný čas.



1. Vrchnák krytu nádoby mixéra
2. Kryt nádoby mixéra
3. Nádoba mixéra
4. Tesnenie mixéra
5. Mixovacie nože
6. Základňa mixéra

Tipy pre maximálne účinné mixovanie

Pred vložením do nádoby musíte tvrdé ovocie a zeleninu pokrájať na kúsky s veľkosťou cca 1 cm. Aj mäkkšie druhy potravín je vhodné pred mixovaním pokrájať na menšie kúsky. Zvýšite tak účinnosť mixovania. Ak pripravujete viaczložkový pokrm, vyžadujúci mixovanie jednotlivých prísad pri rôznych rýchlostiach, mixujte jednotlivé zložky pokrmu zvlášť.

- Pre nakrájanie ovocia/zeleniny nadrobno vložte ovocie/zeleninu do nádoby v množstve cca 2 šálok. Mixujte súvislo alebo prepínaním prepínača do polohy **P**, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
- Pre rozmixovanie ovocia/zeleniny pridajte k tvrdému ovociu/zelenine do nádoby cca 1 šálku kvapaliny na 1 šálku ovocia/zeleniny. K mäkkému ovociu/zelenine pridajte do nádoby cca 1/2 šálky kvapaliny na 1 šálku ovocia/zeleniny.
- Vyhnite sa premixovaniu. Mixujte v dĺžke niekoľkých sekúnd, nie minút. Premixovaním vznikne kašovitá konzistencia.
- Neprepíňajte mixovaciu nádobu. Do nádoby plňte maximálne 5 šálok.
- Najprv plňte do nádoby tekutiny, až potom pevné skupenstvá (ak recept nepredpisuje inak).
- Pre pridávanie potravín alebo ľadu do nádoby počas mixovania otvorte stredný kryt dvojprvkového krytu a pridajte potraviny cez otvor.
- Pri mixovaní nápojov môžete všetky suroviny vložiť do nádoby súčasne.
- Pri mixovaní potravín v pevnom skupenstve pokrájajte potravinu na malé kúsky (cca 1 cm) a pridávajte ju cez otvor v kryte.
- Počas mixovania pridávajte ľad po jednej kocke. Po rozmixovaní môžete pridávať ďalšiu kocku. Pri mixovaní jemne pridržajte nádobu rukou.
- Ľad mixujte, len keď je v nádobe tekutina. Použite dve šálky vody.
- Ak počas prevádzky mixovanie zastane, vypnite zariadenie, zložte a vyčistite nádobu.

Upozornenie: Nikdy nemixujte s otvoreným krytom nádoby!

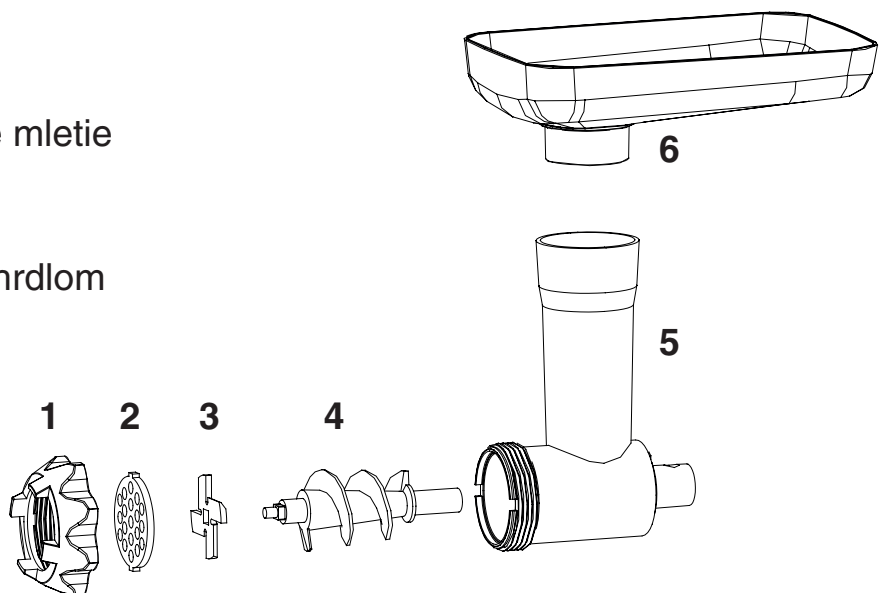
Zostavenie mlynčeka na mäso

1. Postavte robot na suchý, rovný a pevný povrch. Pred úplným zostavením zariadenia nepripájajte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky!
2. Nasadte kryt priestoru pre mixér (21) a zaistite ho pootočením doľava.
3. Sklopte (ak nie je sklopená) vrchnú časť robota na spodnú časť (základňu) tak, aby zacvakla a páčka bola vo vodorovnej zaistovacej polohe.
4. Krúžok zaistenia mlynčeka (17) posuňte do ľavej polohy (pri pohľade spredu) a nasadte dutinu pre špirálu s hrdlom do otvoru až na doraz a krúžok zaistenia presuňte do pravej polohy. Týmto je dutina pre špirálu v zaistenej pracovnej polohe.
5. Do dutiny pre špirálu nasadte špirálu, nôž a želaný disk podľa požadovanej hrúbky mletia.
Dodržte poradie: najskôr vložte špirálu, potom nôž a nakoniec disk.
Rezné hrany noža musia vždy smerovať k disku s otvormi.
6. Naskrutkujte vonkajšiu skrutku úplne na doraz a potom ju uvoľnite cca o 1/4 otáčky, aby bolo otáčanie špirály voľné.
7. Nakoniec na plniacu časť dutiny pre špirálu nasadte lievnik (násypník).
8. Pri mletí tlačte mäso do lievika tlačným valcom.
9. Mlynček je pripravený na použitie.
Upozornenie: Dodržte uvedený postup.
V opačnom prípade mlynček nebude fungovať!
10. Zapojte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky.
11. Prepínač **I/O/R** vo vrchnej časti prepnite do polohy **I** a nastavte prepínač výkonu do polohy 6.
12. Do lievika vkladajte stredné kúsky mäsa (alebo zeleniny a pod.) a tlačte ich dnu pomocou tlačného valca.

Upozornenia:

- Potraviny nikdy netlačte dnu prstami. Hrozí riziko úrazu!

1. Vonkajšia matica
2. Disk na jemné/hrubé mletie
3. Nôž
4. Špirála (šnek)
5. Dutina pre špirálu s hrdlom
6. Lievnik (násypník)



Používajte tlačný valec.

- Nadmerné plnenie neurýchli proces mletia. Hrozí prehriatie zariadenia.
- Zariadenie nepoužívajte nepretržite dlhú dobu (max. cca 4 minúty). Môže sa prehriať.
- Zariadenie je vybavené tepelnou poistkou, ktorá pri prehriatí zablokuje chod motora. V takomto prípade bude ďalšie používanie možné až za cca 60 minút. V prípade potreby dlhšej prevádzky prestaňte zariadenie používať, nechajte vždy motor cca 30 minút vychladnúť a potom pokračujte v práci.
- Pred pomletím nechajte mrazené potraviny riadne rozmraziť. Mäso nakrájajte na 2,5 cm široké prúžky.
- Pomocou tlačného valca zľahka pretlačte potraviny, naraz len jeden kúsok. Netlačte silno – mohli by ste poškodiť mlynček.

Spätný chod

Ak sa mlynček počas používania zastaví alebo upchá, vypnite ho. Niekoľko sekúnd podržte prepínač **I/O/R** v polohe spätného chodu **R** (Revers), aby sa upchaté potraviny uvoľnili. V tejto polohe sa špirála otáča opačne. Odpojte zariadenie od elektrickej siete a odstráňte všetky upchaté potraviny.

Príprava kebbe

Kebbe je tradičné jedlo zo stredného východu: krokety zo zmrazeného alebo čerstvého jahňacieho mäsa a pšeničného bulguru s plnkou z mletého mäsa.

Zostavenie zariadenia pre prípravu kebbe

- 1 Vyskrutkujte vonkajšiu skrutku a do dutiny pre špirálu nasadte špirálu, disky na výrobu kebbe (plastové).
Dodržte poradie: najskôr vložte špirálu, potom disky na výrobu kebbe.
- 2 Naskrutkujte vonkajšiu skrutku späť úplne na doraz a potom ju uvoľnite cca o 1/4 otáčky, aby bolo otáčanie špirály voľné.
- 3 Nakoniec na plniacu časť dutiny pre špirálu nasadte lievik.

Príprava kebbe

- 1 Položte robot na rovný a pevný povrch (stôl, drez) a pod časť výstupu namletej potraviny položte vhodne veľkú nádobu.
- 2 Prepínačom **I/O/R** zapnite zariadenie a prepínač výkonu nastavte na vhodný výkon.
- 3 Do lievika vkladajte pripravenú zmes a tlačte ju dnu pomocou tlačného valca.

Recept na prípravu kebbe

Vonkajšia vrstva

500 g jahňacieho alebo baranieho mäsa bez tuku, nakrájané na prúžky

500 g pšeničného bulguru, umytý a scedený

1 malá cibuľa, jemne nakrájaná

Dôležité

Pšeničný bulgur použite hneď po ocedení. Ak ho necháte vysušiť, môže zvýšiť zaťaženie mlynčeka na mäso, čo by mohlo spôsobiť poškodenie prístroja.

- 1 Pomocou jemného disku pomel'te striedavo dávku mäsa a pšenice.
- 2 Premiešajte. Potom premiešajte ešte dvakrát.
- 3 Zamiešajte cibuľu do zmesi.
- 4 Pomocou nadstavca na výrobu kebbe ju pretlačte.

Plnka

400 g jahňacieho mäsa, nakrájané na prúžky
15 ml (1 pol. lyž.) oleja
2 stredne veľké cibule, jemne nakrájané
5 - 10 ml (1 - 2 čaj. lyž.) mletého nového korenia
15 ml (1 pol. lyž.) hladkej múky
soľ a čierne korenie

- 1** Pomocou jemného disku pomeľte jahňacie mäso.
- 2** Usmažte cibule do zlatohneda.
Pridajte jahňacie mäso.
- 3** Pridajte zvyšné ingrediencie a povarte 1 - 2 minúty.
- 4** Odstráňte všetok nadbytočný tuk a nechajte vychladnúť.

Dokončenie

- 1** Pomocou nadstavca na výrobu kebbe pretlačte zmes na cesto.
- 2** Nakrájajte ju na dĺžku 8 cm.
- 3** Uzatvorte trubicu stlačením jedného jej konca.
Vtlačte trochu plnky (nie príliš veľa) do druhého konca, potom ho uzatvorte.
- 4** Fritujte v horúcom (190°) oleji asi 6 minút alebo do zlatohneda.

Plnenie klobás

Zostavenie zariadenia na plnenie klobás

- 1 Vyskrutkujte vonkajšiu skrutku a do dutiny pre špirálu nasadte špirálu, disk na plnenie a nakoniec trubicu na plnenie klobás.
Dodržte poradie: najskôr vložte špirálu, disk a nakoniec trubicu na plnenie klobás.
- 2 Naskrutkujte vonkajšiu skrutku späť úplne na doraz a potom ju uvoľnite cca o 1/4 otáčky, aby bolo otáčanie špirály voľné.
- 3 Nakoniec na plniacu časť dutiny pre špirálu nasadte lievnik (násypník).

Plnenie klobás

- 1 Položte robot na rovný a pevný povrch (stôl, drez) a na koniec trubice na plnenie klobás nasuňte črievko alebo umelú náhradu.
- 2 Prepínačom **I/O/R** zapnite zariadenie a prepínač výkonu nastavte na vhodný výkon.
- 3 Do lievika vkladajte hotovú klobásovú zmes a tlačte ju dnu pomocou tlačného valca. Črievko pridržujte rukou, aby bolo plnenie rovnomerné podľa vašich požiadaviek.

Recept na prípravu bravčových klobás

2,5 kg bravčového bôčikak

2,5 kg bravčového pleca

5 strúčikov cesnaku

- mleté čierne korenie

- soľ

- mletá červená paprika

- mletá rasca

- bravčové črevá

- 1 Pomelieme bravčový bok a plece na veľkých dierkach.
- 2 Pridáme pretlačený cesnak, korenie, soľ, rascu, mletú papriku (podľa chuti)
- 3 Nachystáme si črevá (prepláchneme studenou vodou).
- 4 Na robot dáme trubicu na plnenie klobás (16). Na trubicu natiahneme črevo a plníme.
- 5 Každých cca 15 - 20 cm naplnené črevo tri-štyrikrát otočíme. Raz v jednom smere, raz v opačnom.
- 6 Po naplnení dáme na chladné miesto oschnúť aspoň na dva dni
- 7 Dáme vyúdiť, alebo klobásy upečieme/uvaríme.

Rozobratie mlynčeka a demontáž príslušenstva

- 1** Vyskrutkujte vonkajšiu skrutku a z dutiny pre špirálu vyberte špirálu, nôž, vložený disk (prípadne tiež trubicu na plnenie klobás alebo disky na prípravu kebbe).
- 2** Z plniacej časti dutiny pre špirálu vyberte lievnik a tlačný valec.
- 3** Krúžok zaistenia mlynčeka (17) posuňte do ľavej polohy (pri pohľade spredu) a vytiahnite dutinu pre špirálu (10) von z otvoru.

Tipy pre rôzne funkcie

Miesenie

Zostavte zariadenie na miesenie. Použite nádobu robota a miesiace nože.

Spracúvaná potravina

múkové cesto/Mäkký syr
vajcia

Množstvo na jednu dávku

max. 300 g
max. 5 ks

Poznámky (miesenie):

- Miesiace nože musia byť v mise ešte pred vložením potraviny.
- Štandardný interval na miesenie: 30 - 180 sekúnd.

Príprava krémových pokrmov

Zostavte zariadenie pre mixovanie. Použite nádobu mixéra.

Spracúvaná potravina

vajcia
mäkký syr

Množstvo na jednu dávku

2 ~ 5 ks (čas: 30 ~ 70 sekúnd)
125 ~ 350 ml (čas: 20 sekúnd)

Poznámky (mixovanie):

- Mixér môžete použiť na zmiešanie syru a vajec a na rýchle vytvorenie majonézy alebo pudingov.
- Mixér nepoužívajte na miesenie cesta.

Prehľad pre úpravu potravín a odporúčané druhy potravín

Mixovanie

Do misy vložte všetky potraviny súčasne a mixujte. Používajte podľa potreby polohu prepínača **P**. Tekutiny pridávajte cez hrdlo na kryte.

Odporúčané potraviny: omáčky, šalátové dresingy, polievky, nátierky

Úplné rozmixovanie - mixér

Potravinu najskôr prekrojte na menšie kúsky (cca 2 cm) a mixujte. Používajte podľa potreby polohu prepínača **P**. Tekutiny pridávajte cez hrdlo na kryte.

Potravinu vyberajte z misy stierkou.

Odporúčané potraviny: varené mäso, surové a varené ryby a hydina, ovocie a zelenina, oriešky na maslo, detské pokrmy

Miesenie - miesiaci hák

Potraviny vložte do misy (1 šálku). Spracúvajte postupne pár sekúnd. Podľa potreby pridávajte tekutinu. Spracovanie nepredlžujte.

Odporúčané potraviny: koláče, pizza a cukrovinárske cesto, plnky

Čistenie a údržba

Robot

Misu, kryt, disky, nože, hriadel, tlačiaci prvok a stierku umývajte v teplej vode so saponátom, utrite ich a opatrne vysušte. Časti nenechávajte mokré.

Na čistenie žiadnych prvkov nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

Časti umývajte ihneď po použití, aby na nich neprischli zvyšky potravín.

Hák a nože umývajte kefkou na riad. Neponárajte ich rukami pod vodu, môžu byť ostré.

Časti zariadenia neumývajte v umývačke riadu.

Nikdy nenamáčajte základňu ani motor vo vode alebo inej tekutine!

Základňu s motorom a sieťovú šnúru poutierajte suchou handričkou.

Motor je namazaný trvanlivou vazelínou. Nevyžaduje mazanie.

Nikdy neskladujte prídavné časti s nasadenými krytmi. Pri nasadení krytu dochádza k vytváraniu tlaku. Kryt tiež bráni odvetrávaniu zápachu z nádob a dôkladnému vysušeniu.

Upozornenie: Niektoré časti sú veľmi ostré. Manipulujte s nimi opatrne. Skladujte ich mimo dosahu detí.

Mixér

Po dokončení mixovania odpojte zariadenie od elektrickej siete. Z nádoby odstráňte zvyšky potravín. Naplňte nádobu vodou s roztokom saponátu a zatvorte nádobu krytom. Zapojte zariadenie do elektrickej siete a mixujte na najvyššom výkone.

Ak je to potrebné, postup zopakujte.

Časti zariadenia neumývajte v umývačke riadu ani vo vriacej vode. Ložisko na mixovacích nožoch je namastené trvanlivou vazelínou. Táto sa však vo vriacej vode postupne odstraňuje. Následne môže dôjsť ku skráteniu životnosti ložiska.

Nikdy nenamáčajte základňu ani motor do vody alebo do inej tekutiny!

Základňu s motorom a sieťovú šnúru poutierajte suchou handričkou. Na čistenie žiadnych prvkov nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

Mlynček na mäso

Na čistenie samotného zariadenia používajte len mierne navlhčenú handričku.

Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

Časti umývajte v teplej vode so saponátom, utrite ich a opatrne vysušte.

Časti nenechávajte mokré.

Na čistenie žiadnych prvkov nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

Disky, nôž, špirálu, lievnik a dutinu pre špirálu umývajte ihneď po použití, aby na nich neprischli zvyšky potravín (mäso, zelenina).

Časti zariadenia neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

Nikdy nenamáčajte celé zariadenie do vody alebo do inej tekutiny!
Základňu s motorom a sieťovú šnúru poutierajte suchou handričkou.
Motor je namazaný trvanlivou vazelínou. Nevyžaduje mazanie.

Zariadenie vyhovuje smerniciam Európskej spoločnosti pre odrušenie a nízkovoltovú bezpečnosť a bolo vyrobené podľa najnovších predpisov bezpečnostnej techniky.

Právo na zmeny vyhradené!