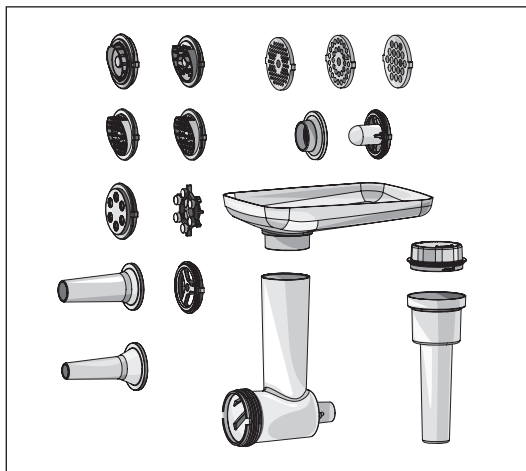


Ariete

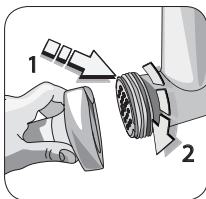
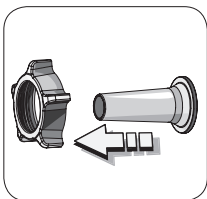
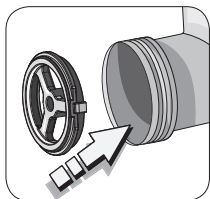
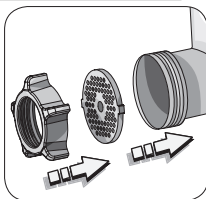
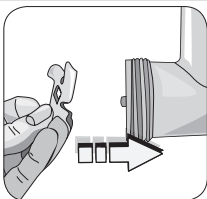
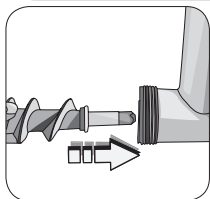
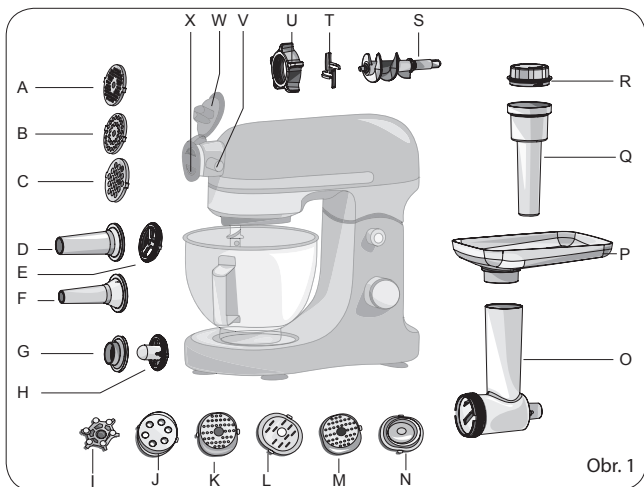


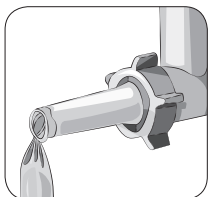
Súprava príslušenstva ku kuchynskému robotovi
Sada príslušenství ke kuchyňskému robotovi

MODEL: 4079

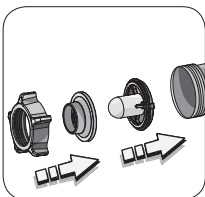
CE EAC

Návod na obsluhu
Návod k obsluze

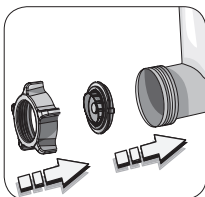




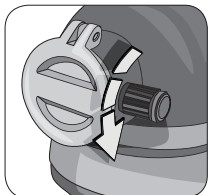
Obr. 8



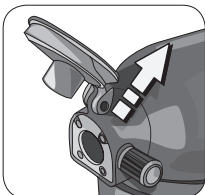
Obr. 9



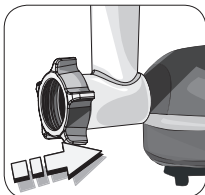
Obr. 10



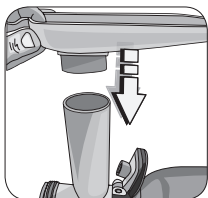
Obr. 11



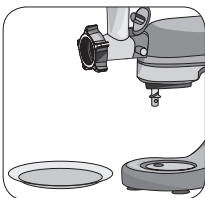
Obr. 12



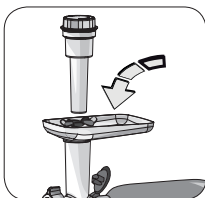
Obr. 13



Obr. 14



Obr. 15



Obr. 16

NIEČO O TOMTO NÁVODE

Aj keď bolo príslušenstvo vyrobené v súlade so špecifickými platnými európskymi normami a všetky jeho potenciálne nebezpečné časti sú preto chránené, pozorne si prečítajte tieto upozornenia a používajte príslušenstvo iba na určený účel, aby ste predišli zraneniu a škodám. Uschovajte si tento návod pre prípad budúcej potreby. Ak sa rozhodnete dať toto príslušenstvo iným osobám, nezabudnite priložiť aj tento návod.

Informácie v tomto návodu sú označené nasledujúcimi symbolmi:



Nebezpečenstvo pre deti



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom



Nebezpečenstvo poškodenia spôsobené inými príčinami



Nebezpečenstvo popálenia



Varovanie – škody na majetku

ÚČEL POUŽITIA



Príslušenstvo možno použiť spolu s kuchynským robotom (odteraz „spotrebičom“) na mletie, prípravu rôznych druhov cestovín a prípravu rôznych receptov. Toto príslušenstvo je určené len a výhradne na súkromné použitie a preto sa považuje za nevhodné na priemyselné alebo profesionálne účely. Žiaden iný spôsob používania spotrebiča nie je plánovaný výrobcom, ktorý je oslobodený od akejkoľvek zodpovednosti za všetky druhy škôd spôsobených nesprávnym použitím spotrebiča. Nesprávne používanie má taktiež za následok predpadnutie akejkoľvek formy záruky.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY.

- Príslušenstvo je v súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch určených pre kontakt s potravinami.
- Nenesieme žiadnu zodpovednosť za nesprávne alebo iné použitie ako v tomto návode.

- Príslušenstvo môže byť používané osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúsených skúseností a znalostí, iba ak sú monitorované zodpovednou osobou alebo ak dostali a pochopili pokyny a nebezpečenstvá, ktoré sa môžu vyskytnúť počas používania príslušenstva spolu so spotrebičom.
- Toto príslušenstvo nesmie byť používané deťmi. Deti sa nesmú hrať s príslušenstvom. Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná deťmi.
- Príslušenstvo vždy uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nenechávajte obalové materiály v dosahu detí, pretože predstavujú nebezpečenstvo.
- Nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí.
- Počas prevádzky spotrebiča nepoužívajte prsty na odstraňovanie potravín z príslušenstva alebo iných ostrých predmetov.
- Venujte mimoriadnu pozornosť manipulácii s nožmi alebo inými ostrými predmetmi, najmä pri montáži a čistení.
- Nikdy nepoužívajte ruky na vkladanie potravín do zásobníka. Vždy používajte nástroj na tlačenie potravín.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ak je poškodené.
- Používajte výhradne originálne príslušenstvo.
- Akékoľvek úpravy vykonané na tomto výrobku, ktoré nie sú výslovne povolené výrobcom, môžu viesť k strate jeho bezpečnosti a záruky jeho používania používateľom.
- Hrozí nebezpečenstvo vtiahnutia vlasov, oblečenia alebo náramkov a náhrdelníkov cez otvor na vkladanie potravín na zásobníku, keď je spotrebič v prevádzke.
- Aby ste predišli zraneniu a poškodeniu spotrebiča a príslušenstva, vždy majte ruky a kuchynské náradie mimo pohyblivých častí spotrebiča.
- Spotrebič nesmie byť napájaný externými časovačmi alebo samostatnými systémami diaľkového ovládania.

 Pre správnu likvidáciu výrobku podľa platnej európskej smernice 2012/19/EÚ, si prosím prečítajte príbalový leták  dodávaný spolu s výrobkom.

ODLOŽTE SI TENTO NÁVOD PRE PRÍPAD JEHO BUDÚCEHO POUŽITIA

POPIS SPOTREBIČA

- A Nástavec na jemné mletie mäsa
- B Nástavec na stredné mletie mäsa
- C Nástavec na hrubé mletie mäsa
- D Príslušenstvo na prípravu veľkých klobás
- E Kotúč na klobásy
- F Príslušenstvo na prípravu malých klobás
- G Príslušenstvo na prípravu mäsových guliek
- H Podpora príslušenstva na prípravu mäsových guliek
- I Podpora nástavca na prípravu cestovín makaróny
- J Nástavec na prípravu makarónov
- K Nástavec na prípravu hrubých špagiet
- L Nástavec na prípravu cestovín „Tagliatelle“
- M Nástavec na prípravu tenkých špagiet
- N Nástavec na prípravu cestovín „Pappardelle“
- O Podávač
- P Podnos
- Q Nástroj na posúvanie potravín/priehradka na uloženie kotúčov mlynčeka na mäso
- R Veko nástroja na posúvanie potravín
- S Šnekový hriadeľ
- T Sekací nôž
- U Skrutkovací uzáver
- V Kolík
- W Kryt
- X Upevnenie príslušenstva

POKYNY PRE POUŽITIE

Po vybratí spotrebiča zo škatule pred prvým použitím príslušenstva dôkladne umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami v mydlovej vode.



Upozornenie

Pred vložením požadovaného príslušenstva na mixovanie sa uistite, či je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky. Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, či všetko príslušenstvo je správne nainštalované.

Montáž mlynčeka na mäso

- Vložte šnekový hriadeľ (S) do podávača (Obr. 2).



Upozornenie

Hrozí riziko poranenia. Rezací nôž je ostrý, manipulujte s ním opatrne.

- Vložte rezací nôž (T) do podávača (Obr. 3). Plochá strana hrotu rezacieho noža musí smerovať von.

Uistite sa, či je šnekový hriadeľ (S) úplne nainštalovaný, v opačnom prípade sa rezací nôž (T) nedá správne umiestniť.

- Vložte príslušenstvo mlynčeka na mäso do podávača (Obr. 4). Bočné zárezy musia dokonale zasahovať do zárezov umiestnených na podávači.
- Otočte a utiahnite skrutkovací uzáver (U) na podávači, aby ste zaistili použité príslušenstvo. Súprava obsahuje tri druhy príslušenstva na mletie mäsa:

	<u>Nástavec na jemné mletie mäsa (A)</u>		<u>Nástavec na hrubé mletie mäsa (C)</u>
	<u>Nástavec na stredné mletie mäsa (B)</u>		

Sekací nôž sa smie používať iba s príslušenstvom mlynčeka na mäso. Kusy mäsa musia mať také rozmery, aby sa dali vložiť do otvoru na podávači a musia byť vykostené.

Montáž príslušenstva na prípravu klobás

- Vložte šnekový hriadeľ (S) do podávača (Obr. 2).
- Vložte kotúč na klobásky (E) do podávača (Obr. 5). Bočné zárezy musia dokonale zasahovať do zárezov umiestnených na podávači.
- Umiestnite príslušenstvo na výrobu klobás do skrutkovacieho uzáveru (U) a potom na podávač (Obr. 6-7).
- Otočte a utiahnite skrutkovací uzáver (U) na podávači, aby ste zaistili použité príslušenstvo.



Súprava obsahuje dva typy príslušenstva na prípravu klobás, ktoré sa majú použiť spolu s kotúčom na klobásky:

	<u>Príslušenstvo na prípravu veľkých klobás (D)</u>		<u>Kotúč na klobásy (E)</u>
	<u>Príslušenstvo na prípravu malých klobás (F)</u>		

POZNÁMKA: Pri použití príslušenstva na výrobu klobás je potrebné pred vloženíím mletého mäsa do podávača vložiť do výstupného otvoru príslušenstva malé čisté črevo na klobásu (Obr. 8).

Montáž príslušenstva na prípravu mäsových guliek

- Vložte šnekový hriadeľ (S) do podávača (Obr. 2).
- Vložte podporu príslušenstva na prípravu mäsových guliek (H) a príslušenstvo na prípravu mäsových guliek (G) do podávača (Obr. 9). Bočné zárezy musia dokonale zasahovať do zárezov umiestnených na podávači.
- Otočte a utiahnite skrutkovací uzáver (U) na podávači, aby ste zaistili použité príslušenstvo. Súprava obsahuje príslušenstvo na prípravu mäsových guliek a jeho podporu:

	<u>Príslušenstvo na prípravu mäsových guliek (G)</u>		<u>Podpora príslušenstva na prípravu mäsových guliek (H)</u>
---	--	---	--

POZNÁMKA: Pri použití príslušenstva na prípravu klobás alebo príslušenstva na prípravu mäsových guliek musí byť mäso pred vloženíím do podávača dôkladne pomleté a zmiešané s prísadami.

Montáž príslušenstva nástavca na prípravu cestovín

- Vložte šnekový hriadeľ (S) do podávača (Obr. 2).
- Vložte nástavec na prípravu cestovín do podávača (Obr. 10). Bočné zárezy musia dokonale zasahovať do zárezov umiestnených na podávači.
- Otočte a utiahnite skrutkovací uzáver (U) na podávači, aby ste zaistili použité príslušenstvo. Súprava obsahuje päť druhov príslušenstva na prípravu rôznych druhov cestovín:

	<u>Nástavec na prípravu makarónov (J)</u>		<u>Nástavec na prípravu cestovín „Tagliatelle“ (L)</u>
	<u>Nástavec na prípravu hrubých špagiet (K)</u>		<u>Nástavec na prípravu cestovín „Pappardelle“ (N)</u>
	<u>Nástavec na prípravu tenkých špagiet (M)</u>		



Upozornenie

Nevkladajte nadmerné množstvo cesta. Cesto po troškách vkladajte do podávača.

Montáž a prevádzka

- 1 Odskrutkujte kolík (V) proti smeru hodinových ručičiek, aby ste odistili upevnenie príslušenstva (Obr. 11).
- 2 Nadvihnite kryt (W) upevnenia príslušenstva (X), ktorý sa nachádza na ramene spotrebiča (Obr. 12).
- 3 Vložte predtým namontovaný podávač (O) do upevnenia príslušenstva (Obr. 13).
- 4 Znova zaskrutkujte kolík (V), aby ste zaistili podávač v upevnení príslušenstva.
- 5 Umiestnite podnos (P) na podávač (Obr. 14).
- 6 Pod skrutkovací uzáver (U) umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie potravín vychádzajúcich z podávača (Obr. 15).
- 7 Pripojte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 8 Otočte otočný ovládač rýchlosti spotrebiča na požadovanú úroveň rýchlosti.

Tento spotrebič je vybavený 11 úrovňami rýchlosti.

Na spracovanie mäsa a prípravu klobás a mäsových guľiek používajte rýchlosti v rozsahu od „5“ do „11“ maximálne 3 minúty. Potom nechajte spotrebič v pokoji.

Na prípravu cestovín používajte rýchlosti „5“ a „6“ maximálne 5 po sebe nasledujúcich minút. Potom nechajte spotrebič v pokoji.

- 9 Keď je spotrebič v prevádzke, vložte potraviny do podávača (O) pomocou nástroja na posúvanie potravín (Q) (Obr. 16).
- 10 Po dokončení spracovania otočte ovládač rýchlosti spotrebiča do polohy „0“.
- 11 Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.



Upozornenie

Počas prevádzky spotrebiča nepoužívajte prsty na vyberanie potravín z príslušenstva.



Upozornenie

Pri spracovaní mäsa nepoužívajte spotrebič dlhšie ako 3 po sebe nasledujúce minúty. Pri spracovaní cestovín nepoužívajte spotrebič dlhšie ako 5 po sebe nasledujúcich minút. Aby ste predišli prehriatiu, nechajte spotrebič vychladnúť.

Nemeňte tvrdé a suché potraviny, ako sú kosti, šľachy a orechy.

Nepoužívajte mrazené mäso. Pred mletím mäso rozmrazte.

Nevkladajte do podávača nadmerné množstvo mäsa.

Nedodržanie týchto pravidiel môže mať za následok poškodenie produktu, na ktoré sa nevzťahuje záruka.

UŽITOČNÉ TIPY

- Ak je spotrebič počas prevádzky preťažovaný, znížte množstvo vkladanych potravín.
- Čerstvé mleté mäso musí byť tepelne spracované do 24 hodín.
- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, pripravte klobásy deň alebo dva pred použitím.
- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, pred použitím príslušenstva na prípravu klobás alebo príslušenstva na prípravu mäsových guliek spracujte mäso v mlynčeku na mäso dvakrát.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Upozornenie

Pred akýmkoľvek čistením odpojte napájací kábel z elektrickej zásuvky a počkajte, pokiaľ spotrebič úplne nevychladne.



Upozornenie

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Po vyčistení všetky diely pred opätovným zložením spotrebiča dôkladne vysušte.

Čepele sú ostré, pri čistení buďte veľmi opatrní.

- Vyberte všetko použité príslušenstvo a postupujte v opačnom smere, ako bolo opísané vyššie pri montáži.

- Nástroj na posúvanie potravín (Q), príslušenstvo na prípravu klobás (D-E-F), príslušenstvo na prípravu mäsových guliek (G-H) a nástavce na prípravu cestovín (I-K-L-M-N) sú vhodné aj do umývačky riadu.
- Podávač (O), podnos (P), skrutkovací uzáver (U), sekací nôž (T), šnekový hriadeľ (S) a príslušenstvo mlynčeka na mäso (A-B-C) sa musia umývať ručne vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. .

Súpravu príslušenstva uložte na suché miesto a mimo dosahu detí.

Nástroj na posúvanie potravín (Q) a jeho veko (R) je možné použiť na uloženie a uskladnenie príslušenstva mlynčeka na mäso.

RECEPTY

RECEPT NA MÄSOVÝ KOLÁČ

500 g mäsa bez kostí a tuku

- Mäso nakrájame na kocky s rozmermi cca 20 x 20 x 60 mm.
- Vložte požadované príslušenstvo mlynčeka na mäso.
- Položte mäso na podnos (P) a nastavte ovládač rýchlosti na spotrebiči na rýchlosť „6“.
- Vložte mäso do podávača (O).
- Nechajte mäso mlieť maximálne 3 minúty.

RECEPT NA KLOBÁSY

1 kg mäsa bez kostí a tuku

500 g tučného bravčového mäsa

30 g soli + 7 g korenia

Biele víno podľa chuti

- Mäso pomelte a zmes zmiešajte so soľou, korením a bielym vínom podľa chuti.
- Položte predtým mleté mäso na podnos (P) a nastavte ovládač rýchlosti na spotrebiči na rýchlosť „6“.
- Vložte mäso do podávača (O).
- Na príslušenstvo položte čisté črievko na klobásky, aby ste pripravili klobásky požadovanej veľkosti.
- Nechajte mäso mlieť maximálne 3 minúty.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA SEMOLINOVÉ CESTOVINY – 750 G.

500 g semolinovej múky

220 ml vody

15 ml oleja

1/2 čajovej lyžičky jemnej soli

- Do misky pridajte ingrediencie okrem vody, ktorú treba pri spracovaní podlievať.
- Použite hák na miesenie cesta dodávaný so spotrebičom na miesenie pri zvyšujúcej sa rýchlosti z „1“ na „3“ v trvaní približne 4-5 minút, kým cesto nebude mať „nasekanú“ štruktúru (ako veľká strúhanka).
- Cesto dajte do múkou vysypanej misy a prikryjeme plastovou fóliou. Nechajte 30 minút odpočívať na teplom mieste.
- Cesto na cestoviny vyvaľkajte pomocou špeciálneho nástroja na prípravu cestovín výberom spomedzi piatich dostupných nástavcov na prípravu cestovín.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA ČERSTVÉ VAJEČNÉ CESTOVINY – 750 G.

500 g múky s označením „00“ (hladká múka)

2 celé vajcia (asi 120 g)

120 ml studenej vody

15 ml oleja

1/2 čajovej lyžičky jemnej soli

- Do misky pridajte ingrediencie okrem vody, ktorú treba pri spracovaní podlievať.
- Použite hák na miesenie cesta dodávaný so spotrebičom na miesenie pri zvyšujúcej sa rýchlosti z „1“ na „3“ v trvaní približne 4-5 minút, kým cesto nebude mať „nasekanú“ štruktúru (ako veľká strúhanka).
- Cesto dajte do múkou vysypanej misy a prikryjeme plastovou fóliou. Nechajte 30 minút odpočívať na teplom mieste.
- Cesto na cestoviny vyvaľkajte pomocou špeciálneho nástroja na prípravu cestovín výberom spomedzi piatich dostupných nástavcov na prípravu cestovín.

RECEPT NA ČERSTVÉ ZELENÉ CESTOVINY (ŠPENÁTOVÉ CESTOVINY)

400 g múky s označením „00“ (hladká múka)

100 g semolinovej múky

100 ml vody

100 g špenátového pretlaku rozpusteného v 30 ml vody

15 ml oleja

1/2 čajovej lyžičky jemnej soli

- Do misky pridajte ingrediencie okrem vody, ktorú treba pri spracovaní podlievať.
- Použite hák na miesenie cesta dodávaný so spotrebičom na miesenie pri zvyšujúcej sa rýchlosti z „1“ na „3“ v trvaní približne 4-5 minút, kým cesto nebude mať „nasekanú“ štruktúru (ako veľká strúhanka).
- Cesto dajte do múkou vysypanej misky a prikryjeme plastovou fóliou. Nechajte 30 minút odpočívať na teplom mieste.
- Cesto na cestoviny vyvalkajte pomocou špeciálneho nástroja na prípravu cestovín výberom spomedzi piatich dostupných nástavcov na prípravu cestovín.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom. V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade. V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

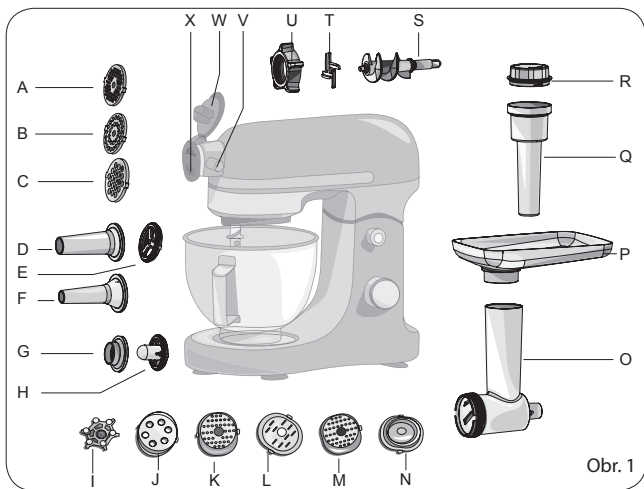
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

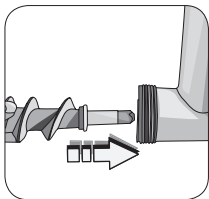
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Autorizovaný dovozca a distribútor pre Slovensko:

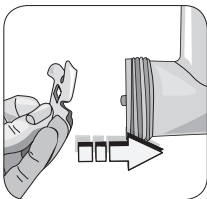
DSI Slovakia s.r.o.
Letná 42
040 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110



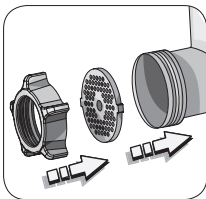
Obr. 1



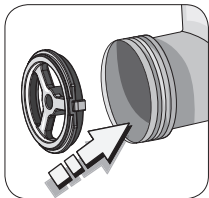
Obr. 2



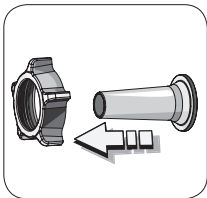
Obr. 3



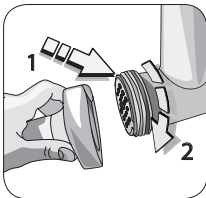
Obr. 4



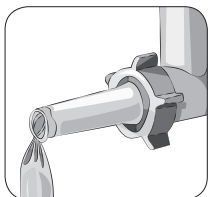
Obr. 5



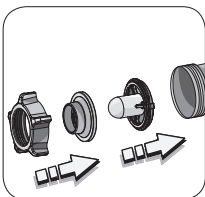
Obr. 6



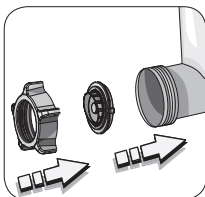
Obr. 7



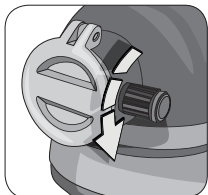
Obr. 8



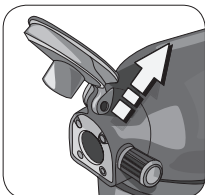
Obr. 9



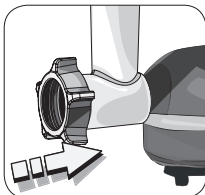
Obr. 10



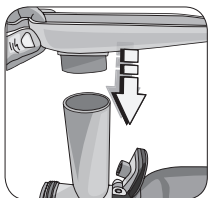
Obr. 11



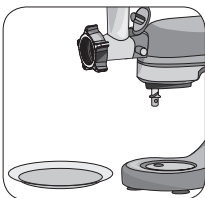
Obr. 12



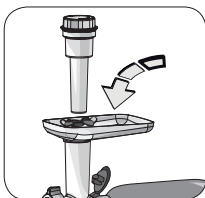
Obr. 13



Obr. 14



Obr. 15



Obr. 16

NĚCO O TOMTO NÁVODU

I když bylo příslušenství vyrobeno v souladu se specifickými platnými evropskými normami a všechny jeho potenciálně nebezpečné části jsou proto chráněny, pozorně si přečtěte tato upozornění a používejte příslušenství pouze k určenému účelu, abyste předešli zranění a škodám. Ušchevejte si tento návod pro případ budoucí potřeby. Rozhodnete-li se dát toto příslušenství jiným osobám, nezapomeňte přiložit i tento návod.

Informace v tomto návodu jsou označeny následujícími symboly:



Nebezpečí pro děti



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem



Nebezpečí poškození způsobené jinými příčinami



Nebezpečí popálení



Varování – škody na majetku

ÚČEL POUŽITÍ



Příslušenství lze použít spolu s kuchyňským robotem (dále jen „spotřebičem“) pro mletí, přípravu různých druhů těstovin a přípravu různých receptů. Toto příslušenství je určeno pouze a výhradně pro soukromé použití a proto se považuje za nevhodné pro průmyslové nebo profesionální účely. Žádný jiný způsob používání spotřebiče není plánován výrobcem, který je osvobozen od jakékoli odpovědnosti za všechny druhy škod způsobených nesprávným použitím spotřebiče. Nesprávné používání má také za následek propadnutí jakékoli formy záruky.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY.

- Příslušenství je v souladu s nařízením (ES)č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.
- Neneseme žádnou odpovědnost za nesprávné nebo jiné použití než v tomto návodu.

- Příslušenství může být používáno osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušených zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou monitorovány odpovědnou osobou nebo pokud dostaly a pochopily pokyny a nebezpečí, která se mohou vyskytnout během používání příslušenství spolu se spotřebičem.
- Toto příslušenství nesmí být používáno dětmi. Děti si nesmí hrát s příslušenstvím. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi.
- Příslušenství vždy uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nenechávejte obalové materiály v dosahu dětí, protože představují nebezpečí.
- Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí.
- Během provozu spotřebiče nepoužívejte prsty k odstraňování potravin z příslušenství nebo jiných ostrých předmětů.
- Věnujte mimořádnou pozornost manipulaci s noži nebo jinými ostrými předměty, zejména při montáži a čištění.
- Nikdy nepoužívejte ruce pro vkládání potravin do zásobníku. Vždy používejte nástroj pro tlačení potravin.
- Nepoužívejte příslušenství, pokud je poškozeno.
- Používejte výhradně originální příslušenství.
- Jakékoliv úpravy provedené na tomto výrobku, které nejsou výslovně povoleny výrobcem, mohou vést ke ztrátě jeho bezpečnosti a záruky jeho používání uživatelem.
- Hrozí nebezpečí vtažení vlasů, oblečení nebo náramků a náhrdelníků přes otvor pro vkládání potravin na zásobníku, když je spotřebič v provozu.
- Abyste předešli zranění a poškození spotřebiče a příslušenství, vždy mějte ruce a kuchyňské náčiní mimo pohyblivé části spotřebiče.
- Spotřebič nesmí být napájen externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládní.

 Pro správnou likvidaci výrobku podle platné evropské směrnice 2012/19/EU, si prosím přečtete příbalový leták  dodávaný spolu s výrobkem.

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD PRO PŘÍPAD JEHO BUDOUCÍHO POUŽITÍ

POPIS SPOTŘEBIČE

- A Nástavec na jemné mletí masa
- B Nástavec na střední mletí masa
- C Nástavec na hrubé mletí masa
- D Příslušenství pro přípravu velkých klobás
- E Kotouč na klobásy
- F Příslušenství pro přípravu malých klobás
- G Příslušenství pro přípravu masových kuliček
- H Podpora příslušenství pro přípravu masových kuliček
- I Podpora nástavce na přípravu těstovin makaróny
- J Nástavec na přípravu makaronů
- K Nástavec na přípravu hrubých špaget
- L Nástavec na přípravu těstovin „Tagliatelle“
- M Nástavec na přípravu tenkých špaget
- N Nástavec na přípravu těstovin „Pappardelle“ O Podáváč
- P Podnos
- Q Nástroj pro posouvání potravin/příhrádka pro uložení kotoučů mlýnku na maso
- R Víko nástroje pro posouvání potravin
- S Šneková hřídel
- T Sekací nůž
- U Šroubovací uzávěr
- V Kolík
- W Kryt
- X Upevnění příslušenství

POKYNY PRO POUŽITÍ

Po vyjmutí spotřebiče z krabice před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami v mýdlové vodě.



Upozornění

Před vložením požadovaného příslušenství pro mixování se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky. Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, zda veškeré příslušenství je správně nainstalováno.

Montáž mlýnku na maso

- Vložte šnekovou hřídel (S) do podavače (Obr. 2).



Upozornění

Hrozí riziko poranění. Řezací nůž je ostrý, manipulujte s ním opatrně.

- Vložte řezací nůž (T) do podavače (Obr. 3). Plochá strana hrotu řezacího nože musí směřovat ven.

Ujistěte se, zda je šneková hřídel (S) zcela nainstalována, v opačném případě nelze řezací nůž (T) správně umístit.

- Vložte příslušenství mlýnku na maso do podavače (Obr. 4). Boční zářezy musí dokonale zasahovat do zářezů umístěných na podavači.
- Otočte a utáhněte šroubovací uzávěr (U) na podavači, abyste zajistili použité příslušenství. Souprava obsahuje tři druhy příslušenství pro mletí masa:

	<u>Nástavec na jemné mletí masa (A)</u>		<u>Nástavec na hrubé mletí masa (C)</u>
	<u>Nástavec na střední mletí masa (B)</u>		

Sekací nůž se smí používat pouze s příslušenstvím mlýnku na maso. Kusy masa musí mít takové rozměry, aby se daly vložit do otvoru na podavači, a musí být vykostěné.

Montáž příslušenství pro přípravu klobás



- Vložte šnekovou hřídel (S) do podavače (Obr. 2).
- Vložte kotouč na klobásy (E) do podavače (Obr. 5). Boční zářezy musí dokonale zasahovat do zářezů umístěných na podavači.
- Umístěte příslušenství pro výrobu klobás do šroubovacího uzávěru (U) a poté na podavač (Obr. 6-7).
- Otočte a utáhněte šroubovací uzávěr (U) na podavači, abyste zajistili použité příslušenství.
- Souprava obsahuje dva typy příslušenství pro přípravu klobás, které se mají použít spolu s kotoučem na klobásy:

	<u>Příslušenství na přípravu velkých klobás (D)</u>		<u>Kotouč na klobásy (E)</u>
	<u>Příslušenství na přípravu malých klobás (F)</u>		

POZNÁMKA: Při použití příslušenství pro výrobu klobás je třeba před vložením mletého masa do podavače vložit do výstupního otvoru příslušenství malé čisté střevo na klobásu (Obr. 8).

Montáž příslušenství pro přípravu masových kuliček

- Vložte šnekovou hřídel (S) do podavače (Obr. 2).
- Vložte podporu příslušenství pro přípravu masových kuliček (H) a příslušenství pro přípravu masových kuliček (G) do podavače (Obr. 9). Boční zářezy musí dokonale zasahovat do zářezů umístěných na podavači.
- Otočte a utáhněte šroubovací uzávěr (U) na podavači, abyste zajistili použité příslušenství. Souprava obsahuje příslušenství pro přípravu masových kuliček a jeho podporu:

	<u>Příslušenství na přípravu masových kuliček (G)</u>		<u>Podpora příslušenství na přípravu masových kuliček (H)</u>
---	---	---	---

POZNÁMKA: Při použití příslušenství pro přípravu klobás nebo příslušenství pro přípravu masových kuliček musí být maso před vložením do podavače důkladně pomleté a smíchané s přísadami.

Montáž příslušenství nástavce pro přípravu těstovin

- Vložte šnekovou hřídel (S) do podavače (Obr. 2).
- Vložte nástavec pro přípravu těstovin do podavače (Obr. 10). Boční zářezy musí dokonale zasahovat do zářezů umístěných na podavači.
- Otočte a utáhněte šroubovací uzávěr (U) na podavači, abyste zajistili použité příslušenství. Souprava obsahuje pět druhů příslušenství pro přípravu různých druhů těstovin:

	<u>Nástavec na přípravu makarónů (J)</u>		<u>Nástavec na přípravu těstovin „Tagliatelle“ (L)</u>
	<u>Nástavec na přípravu hrubých špaget (K)</u>		<u>Nástavec na přípravu těstovin „Pappardelle“ (N)</u>
	<u>Nástavec na přípravu tenkých špaget (M)</u>		



Upozornění

Nevkládejte nadměrné množství těsta. Těsto po troškách vkládejte do podavače.

Montáž a provoz

- 1 Odšroubujte kolík (V) proti směru hodinových ručiček, abyste odjistili upevnění příslušenství (Obr. 11).
- 2 Nadzvedněte kryt (W) upevnění příslušenství (X), který se nachází na rameni spotřebiče (Obr. 12).
- 3 Vložte předtím namontovaný podavač (O) do upevnění příslušenství (Obr. 13).
- 4 Znovu zašroubujte kolík (V), abyste zajistili podavač v upevnění příslušenství.
- 5 Umístěte podnos (P) na podavač (Obr. 14).
- 6 Pod šroubovací uzávěr (U) umístěte vhodnou nádobu na zachytávání potravin vycházejících z podavače (Obr. 15).
- 7 Připojte zástrčku do elektrické zásuvky.
- 8 Otočte otočný ovladač rychlosti spotřebiče na požadovanou úroveň rychlosti.

Tento spotřebič je vybaven 11 úrovněmi rychlosti.

Ke zpracování masa a přípravě klobás a masových kuliček používejte rychlosti v rozsahu od „5“ do „11“ maximálně 3 minuty. Potom nechte spotřebič v klidu.

Pro přípravu těstovin používejte rychlosti „5“ a „6“ maximálně 5 po sobě následujících minut. Potom nechte spotřebič v klidu.

- 9 Když je spotřebič v provozu, vložte potraviny do podavače (O) pomocí nástroje pro posouvání potravin (Q) (Obr. 16).
- 10 Po dokončení zpracování otočte ovladač rychlosti spotřebiče do polohy „0“.
- 11 Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.



Upozornění

Během provozu spotřebiče nepoužívejte prsty k vyjímání potravin z příslušenství.



Upozornění

Při zpracování masa nepoužívejte spotřebič déle než 3 po sobě následující minuty. Při zpracování těstovin nepoužívejte spotřebič déle než 5 po sobě následujících minut. Abyste předešli přehřátí, nechte spotřebič vychladnout.

Nemelte tvrdé a suché potraviny, jako jsou kosti, šlachy a ořechy.

Nepoužívejte mrazené maso. Před mletím maso rozmrazte.

Nevkládejte do podavače nadměrné množství masa.

Nedodržení těchto pravidel může mít za následek poškození produktu, na které se nevztahuje záruka.

UŽITEČNÉ TIPY

- Pokud je spotřebič během provozu přetěžován, snižte množství vkládaných potravin.
- Čerstvé mleté maso musí být tepelně zpracováno do 24 hodin.
- Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, připravte klobásy den nebo dva před použitím.
- Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, před použitím příslušenství pro přípravu klobás nebo příslušenství pro přípravu masových kuliček zpracujte maso v mlýnku na maso dvakrát.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Upozornění

Před jakýmkoli čištěním odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky a počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne.



Upozornění

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Po vyčištění všechny díly před opětovným složením spotřebiče důkladně vysušte.

Čepele jsou ostré, při čištění buďte velmi opatrní.

- Vyjměte veškeré použité příslušenství a postupujte v opačném směru, než bylo popsáno výše při montáži.

- Nástroj pro posouvání potravin (Q), příslušenství pro přípravu klobás (D-E-F), příslušenství pro přípravu masových kuliček (G-H) a nástavce pro přípravu těstovin (I-K-L-M-N) jsou vhodné i do myčky nádobí.
- Podavač (O), podnos (P), šroubovací uzávěr (U), sekací nůž (T), šneková hřídel (S) a příslušenství mlýnku na maso (A-B-C) se musí mýt ručně ve vodě s jemným čisticím prostředkem.

Soupravu příslušenství uložte na suché místo a mimo dosah dětí.

Nástroj pro posouvání potravin (Q) a jeho víko (R) lze použít k uložení a uskladnění příslušenství mlýnku na maso.

RECEPTY

RECEPT NA MASOVÝ KOLÁČ

500 g masa bez kostí a tuku

- Maso nakrájíme na kostičky o rozměrech cca 20 x 20 x 60 mm.
- Vložte požadované příslušenství mlýnku na maso.
- Položte maso na podnos (P) a nastavte ovladač rychlosti na spotřebiči na rychlost „6“.
- Vložte maso do podavače (O).
- Nechte maso mlít maximálně 3 minuty.

RECEPT NA KLOBÁSY

1 kg masa bez kostí a tuku

500 g tučného vepřového masa

30 g soli + 7 g pepře

Bílé víno podle chuti

- Maso pomelte a směs smíchejte se solí, pepřem a bílým vínem podle chuti.
- Položte předtím mleté maso na podnos (P) a nastavte ovladač rychlosti na spotřebiči na rychlost „6“.
- Vložte maso do podavače (O).
- Na příslušenství položte čisté střívko na klobásy, abyste připravili klobásy požadované velikosti.
- Nechte maso mlít maximálně 3 minuty.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA SEMOLINOVÉ TĚSTOVINY – 750 G.

500 g semolinové mouky

220 ml vody

15 ml oleje

1/2 čajové lžičky jemné soli

- Do misky přidejte ingredience kromě vody, kterou je třeba při zpracování podlévat.
- Použijte hák na hnětení těsta dodávaný se spotřebičem na hnětení při zvyšující se rychlosti z „1“ na „3“ v trvání přibližně 4-5 minut, dokud těsto nebude mít „nasekanou“ strukturu (jako velká strouhanka).
- Těsto dejte do moukou vysypané mísy a přikryjeme plastovou fólií. Nechte 30 minut odpočívat na teplém místě.
- Těsto na těstoviny vyválejte pomocí speciálního nástroje pro přípravu těstovin výběrem z pěti dostupných nástavců pro přípravu těstovin.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA ČERSTVÉ VAJEČNÉ TĚSTOVINY – 750 G.

500 g mouky s označením „00“ (hladká mouka)

2 celá vejce (asi 120 g)

120 ml studené vody

15 ml oleje

1/2 čajové lžičky jemné soli

- Do misky přidejte ingredience kromě vody, kterou je třeba při zpracování podlévat.
- Použijte hák na hnětení těsta dodávaný se spotřebičem na hnětení při zvyšující se rychlosti z „1“ na „3“ v trvání přibližně 4-5 minut, dokud těsto nebude mít „nasekanou“ strukturu (jako velká strouhanka).
- Těsto dejte do moukou vysypané mísy a přikryjeme plastovou fólií. Nechte 30 minut odpočívat na teplém místě.
- Těsto na těstoviny vyválejte pomocí speciálního nástroje pro přípravu těstovin výběrem z pěti dostupných nástavců pro přípravu těstovin.

RECEPT NA ČERSTVÉ ZELENÉ TĚSTOVINY (ŠPENÁTOVÉ TĚSTOVINY)

400 g mouky s označením „00“ (hladká mouka)

100 g semolinové mouky

100 ml vody

100 g špenátového přetlaku rozpuštěného v 30 ml vody

15 ml oleje

1/2 čajové lžičky jemné soli

- Do misky přidejte ingredience kromě vody, kterou je třeba při zpracování podlévat.
- Použijte hák na hnětení těsta dodávaný se spotřebičem na hnětení při zvyšující se rychlosti z „1“ na „3“ v trvání přibližně 4-5 minut, dokud těsto nebude mít „nasekanou“ strukturu (jako velká strouhanka).
- Těsto dejte do moukou vysypané mísy a přikryjeme plastovou fólií. Nechte 30 minut odpočívat na teplém místě.
- Těsto na těstoviny vyválejte pomocí speciálního nástroje pro přípravu těstovin výběrem z pěti dostupných nástavců pro přípravu těstovin.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. 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.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Autorizovaný dovozce a distributor pro ČR:

DSI Czech, spol. s.r.o.
Křižíkova 237/36A
186 00 Praha 8 – Karlín
Česká republika
Tel: + 420 225 386 130