



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento přídatný strojek nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Tento přídatný strojek mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si s přídatným strojkem nesmějí hrát. Tento strojek není hračka!
- Před výměnou přídatného strojku nebo jiných pohyblivých přístupných se částí části, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po ukončení činnosti, pohonnou jednotku vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy vypněte a odpojte pohonnou jednotku od napájení, pokud přídatný strojek necháváte bez dozoru.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Nikdy nepoužívejte přídatný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídatný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a 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!
- Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- Přídatný strojek sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků, výrobníků a příslušenství nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Sestavený přídatný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Přídatný strojek nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Dlouhé vlasy, volný oděv, doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídatného strojku. Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!
- Přídatný strojek nebo jeho součásti nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče/pohonné jednotky!
- Přídatný strojek neodnímejte za chodu z pohonné jednotky.
- Než odejmete přídatný strojek z pohonné jednotky nechejte rotující části úplně zastavit.

- Přídavný strojek používejte pouze s pohonnou jednotkou / robotem určeným pro tento typ. Použití jiné pohonné jednotky / robota může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nikdy nevsunujte cizí předměty (např. prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžíci) do násypného otvoru a rotujících částí přídavného strojku.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat v přídavném strojku, pohonnou jednotku vypněte, strojek demontujte a vyčistěte.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat, zdobit povrch přídavného strojku (např. pomocí samolepicí tapety, fólie apod.)!
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost příslušenství, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Přídavný strojek používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Přídavný strojek, výrobce nebo jiné příslušenství nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.

VAROVÁNÍ: Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídavných strojků, výrobníků a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, pořezání) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.
- Důkladně prostudujte a řiďte se také bezpečnostními pokyny, které jsou uvedeny v návodu k obsluze kuchyňského robota nebo mlýnku na maso.

PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte příslušenství. Odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím otřete části, které přijdou do styku s potravinami čistým vlhkým hadříkem.

POPIS PŘÍDAVNÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1) Upevňovací matice
- 2) Výměnné destičky pro různou hrubost mletí (3 ks)
- 3) Řezací čepel
- 4) Šnekový podavač
- 5) Násypka
- 6) Tělo mlýnku
- 7) Pěchovadlo
- 8) Nástavec na plnění klobás a párků
- 9) Separátor
- 10) Oválný tvarovač
- 11) Kuželovitý nástavec
- 12) Těstovinové nástavce
- 13) Separátor
- 14) Držák tvořítka
- 15) Tvořítka



SESTAVENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ NA MULTIFUNKČNÍ HLAVU KUCHYŇSKÉHO ROBOTA 1. MLETÍ MASA

SESTAVENÍ

Vložte šnekový podavač **4** do mlýnku na maso **6** silikonovým těsněním napřed. Na podavač nasadte řezací čepel **3**, přičemž řezací hrany musí být vpředu. V závislosti na konzistenci výsledného mletí nasuňte na podavač výměnnou destičku (**2**) tak, aby výstupky destičky pasoval do zářezů mlýnku na maso **6**. Nakonec na mlýnek na maso našroubujte upevňovací matici **1** a přiměřenou silou dotáhněte.

MONTÁŽ NA MULTIFUNKČNÍ HLAVU

Sestavený mlýnek na maso **6** zasuňte do vývodu robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte do vodorovné polohy. Na horní část mlýnku na maso **6** nasuňte násypku **5**. Nyní je mlýnek na maso připraven k použití. Pro demontáž celého mlýnku na maso stiskněte na robotu aretační tlačítko, pootočte mlýnkem ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte ho z vývodu multifunkční hlavy.

POUŽITÍ

Mlýnek na maso umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže.

Použitím výměnných destiček (**2**) s různě velkými otvory můžete zvolit buď jemné nebo hrubé mletí masa. Maso si předem nakrájejte na kostičky o velikosti cca. 2 x 2 x 6 cm.

Pod mlýnek **6** si umístěte vhodnou nádobu, do které budete zachytávat umleté maso. Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro umletí Vašich potravin (viz tabulka). Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač stačil pobírat a pýchovadlem je lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. Po ukončení zpracování mlýnek na maso vypněte otočením regulátoru do polohy **0**.

TIP:

- Nemelte zmražené maso!
- Abyste zabránili zaseknutí a poškození robota nebo příslušenství nepoužívejte nadměrný tlak na potraviny.
- Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství.
- V průběhu zpracování masa pravidelně kontrolujte průchodnost otvorů výměnné mlecí destičky. Pokud při mletí masa s různou konzistencí (např. bůček, hovězí maso, játra apod.) dojde k ucpání otvorů destičky, mohou šlávy protéct kolem hřídele šnekového 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!

2. PLNĚNÍ KLOBÁS A PÁRKŮ

SESTAVENÍ

Vložte šnekový podavač **4** do mlýnku na maso **6** silikonovým těsněním napřed. Na podavač nasadte separátor **9**. Přiložte nástavec na plnění klobás a párků **8** na separátor a přes nástavec **8** převlečte upevňovací matici **1** a přiměřenou silou dotáhněte.

Sestavený mlýnek na maso instalujte na hlavu kuchyňského robota. Nyní je mlýnek na maso připraven pro plnění párků a klobás. Při demontáži postupujte opačným způsobem. Pro demontáž celého mlýnku stiskněte aretační tlačítko a pootočte mlýnkem ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte ho z vývodu hlavy.

3. PŘÍPRAVA MASOVÝCH TRUBIČEK – KEBBE

Vložte šnekový podavač **4** do mlýnku na maso **6** silikonovým těsněním napřed. Na šnekový podavač nasadte oválný tvarovač **10** tak, aby výstupky tvarovače pasovaly do výřezů mlýnku **6**. Přiložte kuželovitý nástavec **11** na oválný tvarovač **10** a zajistěte jej našroubováním upevňovací matice **1** na mlýnek **6**. Matici dotáhněte přiměřenou silou. Sestavený mlýnek namontujte na hlavu robota. Nyní je mlýnek na maso připraven pro přípravu masových trubiček Kebbe. Při demontáži postupujte opačným způsobem. Pro demontáž celé mlýnku stiskněte aretační tlačítko a pootočte mlýnkem ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte.

POUŽITÍ

Připravené pomleté maso vložte na násypku mlýnku **5**. V případě potřeby použijte pýchovadlo **7** pro zatlačení masa do mlýnku **6**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařizněte na požadovanou délku a naplněte vámi připravenou směsí zeleniny nebo jiné náplně.

4. PŘÍPRAVA TĚSTOVIN

Vložte šnekový podavač **4** do mlýnku na maso **6** silikonovým těsněním napřed. Na podavač nasadte jeden z nástavců pro tvorbu těstovin **12** tak, aby výstupky nástavce pasovaly do zářezů mlýnku na maso **6**. Nasadte matici **1** a přišroubujte na mlýnek na maso **6** a přiměřenou silou dotáhněte. Sestavený mlýnek na

maso instalujte na kuchyňského robota. Nyní je spotřebič připraven pro přípravu těstovin. Při demontáži postupujte opačným způsobem. Pro demontáž stiskněte aretační tlačítko a pootočte mlýnkem na maso ve směru hodinových ručiček a vysuňte.

POUŽITÍ

Připravené těsto vložte na násypku mlýnku na maso **5**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **7** pro zatlačení těsta do mlýnku na maso **6**. Přístroj bude vytlačovat těsto v požadovaném nastaveném tvaru. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro vytlačování těsta.

5. PŘÍPRAVA CUKROVÍ A SUŠENEK

Vložte šnekový podavač **4** do mlýnku na maso **6** silikonovým těsněním napřed. Na podavač nasadte separátor **13**. Na separátor **13** nasadte držák tvořítek **14** tak, aby výstupky držáku tvořítek pasovaly do výstupku separátoru **13**. Nasadte matici **1** a přišroubujte na mlýnek na maso **6** a přiměřenou silou dotáhněte. Nasadte tvořítko **15**. Sestavený mlýnek na maso instalujte na kuchyňského robota. Nyní je spotřebič. Při demontáži postupujte opačným způsobem. Pro demontáž stiskněte aretační tlačítko a pootočte mlýnkem na maso ve směru hodinových ručiček a vysuňte.

ÚDRŽBA

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky!

Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Mlýnek na maso včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu. Pouze plastové části je možné mýt v myčce nádobí. Veškeré kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.

Dbejte na to, aby třecí plochy a těsnicí prvky byly čisté a funkční. Při čištění řezací čepele **3** pracujte velmi opatrně! Dbejte na to, aby řezné hrany čepele nepřišly do styku s tvrdými a kovovými předměty, které je otupí a tím sníží jejich účinnost. Výměnné mlecí destičky **2** můžete také snadno vyčistit pomocí vhodného jemného kartáčku. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít čepel a výměnné destičky stolním olejem. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit.

To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák, oheň**).

Za účelem správné likvidace výrobek nebo jeho součásti 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. **Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

POZOR: NEVSUNUJTE PRSTY ANI JINÉ PŘEDMĚTY!

Použitie inej pohonnej jednotky / robota môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.

- Nikdy nevsunujte cudzie predmety (napr. prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu) do násypného otvoru a rotujúcich častí prídavného strojčeka.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať v prídavnom strojčeku, pohonnú jednotku vypnite, strojček demontujte a vyčistite.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať, zdobiť povrch prídavného strojčeka (napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie apod.)!
- Aby sa zaistila bezpečnosť a správna funkčnosť príslušenstva, používajte len originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Prídavný strojček používajte len pre účel, pre ktorý je určený a tak, ako je popísané v tomto návode. Prídavný strojček, výrobnik alebo iné príslušenstvo nikdy nepoužívajte pre žiaden iný účel.

VAROVANIE: Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom k obsluhu, existuje riziko poranenia.

- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčeka, výrobníku a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.
- Dôkladne preštudujte a riaďte sa tiež bezpečnostnými pokynmi, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu kuchynského robota alebo mlynčeka na mäso.

PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite príslušenstvo. Odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím otrite časti, ktoré prídu do styku s potravinami čistou vlhkou handričkou.

POPIS PRÍDAVNÉHO PRÍSLUŠENSTVA

- 1) Upevňovacia matica
- 2) Výmenné nástavce pre rôzne hrúbosti mletia (3 ks)
- 3) Rezacie čepele
- 4) závitový podávač
- 5) Násypka
- 6) Telo mlynčeka
- 7) Vtláčadlo
- 8) Nástavec na plnenie klobás a párkov
- 9) Separátor
- 10) Oválny tvarovač
- 11) Kužeľovitý nástavec
- 12) Cestovinový nástavec
- 13) Separátor
- 14) Držiak tvorítka
- 15) Tvorítka



ZOSTAVENIE PRÍSLUŠENSTVA NA MULTIFUNKČNÚ HLAVU KUCHYNSKÉHO ROBOTA 1. MLETIE MÄSA

ZOSTAVENIE

Vložte závitový podávač **4** do mlynčeka na mäso **6** silikónovým tesnením napred. Na podávač nasadíte rezacie čepele **3**, pričom rezacie hrany musia byť vpred. V závislosti na konzistencii výsledného mletia nasuňte na podávač výmenú doštičku (**2**) tak, aby výstupky doštičky pasovali do zárezov mlynčeka na mäso **6**. Nakoniec na mlynček na mäso naskrutkujte upevňovacia matica **1** a primeranou silou dotiahnite.

MONTÁŽ NA MULTIFUNKČNÚ HLAVU

Zostavený mlynček na mäso **6** zasunite do vývodu robota pod uhlom asi 45° a potočením proti smeru hodinových ručičiek ho zaistite do vodorovnej polohy. Na hornú časť mlynčeka na mäso **6** nasunite násypku **5**. Teraz je mlynček na mäso pripravený k použitiu. Pre demontáž celého mlynčeka na mäso stlačte na robotu aretačné tlačidlo, pootočte mlynčekom v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte ho z vývodu multifunkčnej hlavy.

POUŽITIE

Mlynček na mäso umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Použitím výmenných doštičiek (**2**) s rôzne veľkými otvormi môžete zvoliť buď jemné alebo hrubé mletie mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kocky o veľkosti cca. 2 x 2 x 6 cm. Pod mlynček **6** si umiestnite vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať mleté mäso. Vidliciu napájacieho prívodu zasunite do el. zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátoru rýchlosti na niektorý z rýchlostných stupňov, vhodných pre mletie Vašich potravín (viď tabuľka). Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač stačil poberať a vtláčadlom ich zľahka vtláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky. Po ukončení spracovania mlynček na mäso vypnite otočením regulátoru do polohy **0**.

TIP:

- Nemajte zmrazené mäso!
- Aby ste zabránili zaseknutiu a poškodeniu robota alebo príslušenstva nepoužívajte nadmerný tlak na potraviny.
- Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili, poprípade upchali príslušenstvo.
- V priebehu spracovania mäsa pravidelne kontrolujte priechodnosť otvorov výmennej doštičky (nástavca). Ak pri mletí mäsa s rôznou konzistenciou (napr. bôčik, hovädzie mäso, pečeň apod.) dôjde k upchatiu otvorov nástavca, môžu šľavy pretiecť okolo hriadele závitového podávača až do pohonnej jednotky robota. **Dbajte preto na zvýšenú kontrolu, na plynulú priechodnosť spracovávaných surovín cez mlecíu doštičku a pri jej znížení vždy robot ihneď vypnite, mlynček na mäso rozoberte a vykonajte riadne vyčistenie všetkých súčastí!**

2. PLNENIE KLOBÁS A PÁRKOV

ZOSTAVENIE

Vložte závitový podávač **4** do mlynčeka na mäso **6** silikónovým tesnením napred. Na podávač nasadíte separátor **9**. Priložte nástavec na plnenie klobás a párkov **8** na separátor a cez nástavec **8** prevlečte upevňovaciu maticu **1** a primeranou silou dotiahnite.

Zostavený mlynček na mäso inštalujte na hlavu kuchynského robota. Teraz je mlynček na mäso pripravený pro plnenie párkov a klobás. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre demontáž celého mlynčeka stlačte aretačné tlačidlo a pootočte mlynčekom v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte ho z vývodu hlavy.

3. PRÍPRAVA MÄSOVÝCH TRUBIČIEK – KEBBE

Włóż podajnik ślimakowy **4** do maszyny do mięsa **6** uszczelką silikonową do przodu. Na podajniku ślimakowym umieść owalną końcówkę **10** tak, aby wypukłości nasadki pasowały do nacięć maszyny do mięsa **6**. Dodaj końcówkę stożkową **11** do nasadki owalnej **10** i zabezpiecz je przykręcając nakrętkę mocującą **1** do maszyny **6**. Dokręć nakrętkę z odpowiednią siłą. Zmontowaną maszynkę zainstaluj na głowicy robota. Teraz maszyna do mięsa jest gotowa do przyrządzenia mięsnych rurek Kebbe. W przypadku demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę, naciśnij przycisk blokady, obracaj maszynkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wysuń.

UŽYTKOVANIE

Przygotowane mięso mielone umieścić na tacce maszyny **5**. W razie potrzeby użyj ubijaka **7**, aby wepchnąć mięso do maszyny **6**. Urządzenie będzie wytlaczać puste rurki, które przytniesz na wymaganą długość i wypełnisz przygotowaną mieszanką warzyw lub innych nadzień.

4. PRÍPRAVA CESTOVÍN

Vložte závitový podávač **4** do mlynčeka na mäso **6** silikónovým tesnením napred. Na závitový podávač nasadíte oválny tvarovač **10** tak, aby výstupky tvarovača pasovali do výrezov mlynčeka **6**. Priložte kužeľovitý nástavec **11** na oválny tvarovač **10** a zaistite jej naskrutkovaním upevňovacej matice **1** na mlynček **6**. Maticu dotiahnite

priemernou silou. Zostavený mlynček namontujte na hlavu robota. Teraz je mlynček na mäso pripravený na prípravu mäsových trubičiek Kebbe. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre demontáž celého mlynčeka stlačte aretačné tlačidlo a pootočte mlynčekom v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte.

POUŽITIE

Pripravené pomleté mäso vložte na násypku mlynčeka **5**. V prípade potreby použijete vtláčadlo **7** pre zatlačenie mäsa do mlynčeka **6**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré narežte na požadovanú dĺžku a naplníte vami pripravenou zmesou zeleniny alebo inej náplne.

5. PRÍPRAVA CUKROVINIEK A SUŠIENOK

Vložte závitový podávač **4** do mlynčeka na mäso **6** silikónovým tesnením napred. Na podávač nasadíte separátor **13**. Na separátor **13** nasadíte držiak tvorítok **14** tak, aby výstupky držiaku tvorítok pasovali do výstupkov separátora **13**. Nasadíte maticu **1** a priskrutkujete na mlynček na mäso **6** a primeranou silou dotiahnite. Nasadíte tvorítka **15**, zostavený mlynček na mäso inštalujte na kuchynského robota. Teraz je spotrebič pripravený. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre demontáž stlačte aretačné tlačidlo, pootočte mlynčekom na mäso v smere hodinových ručičiek a vysuňte.

ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Mlynček na mäso vrátane všetkého príslušenstva, ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Len plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. Všetky kovové diely sa však do umývačky vladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie.

Dbajte na to, aby trecie plochy a tesniace prvky boli čisté a funkčné. Pri čistení rezacej čepele **3** pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany čepele neprišli do styku s tvrdými a kovovými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Výmenné mlecie doštičky **2** môžete tiež jednoducho vyčistiť pomocou vhodnej jemnej kefky. Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť čepeľ a výmenné doštičky stolným olejom. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom k reklamácii spotrebiča! Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (**napr. kachle, el./plynový sporák, oheň**).

Za účelom správnej likvidácie, výrobok alebo jeho súčasti odovzdajte na k tomu určených smerných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

POZOR: NEVSUNUJTE PRSTY ANI INÉ PREDMETY!

- Używaj maszynki tylko z jednostką napędową/ robotem przeznaczonym dla tego typu. Stosowanie innej jednostki napędowej/ robota może stanowić zagrożenie dla obsługi.
 - Nigdy nie wkładaj obcych przedmiotów (np. palców, widelca, noża, szpatułki, łyżki) do otworów zsypanych i obracających się części maszynki.
 - Przed przygotowaniem usuń wszelkie opakowania z jedzenia.
 - Jeśli przetwarzana żywność zacznie zbierać się w maszynie dodatkowej, wyłącz jednostkę napędową, zdemontuj osprzęt i wyczyść go.
 - Niedopuszczalne jest jakiegokolwiek modyfikowanie, zdobienie powierzchni dodatkowego przyrządu (np. tapecą samoprzylepną, folią itp.)!
 - Aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowe funkcjonowanie akcesoriów, używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych i osprzętu zatwierdzonego przez producenta.
 - Dodatkowego przyrządu używaj tylko do celów, do których jest przeznaczony, zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Nigdy nie stosuj nasadki, maszynki ani innego akcesorium do jakichkolwiek innych celów
- OSTRZEŻENIE: Istnieje ryzyko obrażeń, jeśli sprzęt jest używany w sposób niewłaściwy, który nie jest zgodny z instrukcją obsługi.**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i obrażenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem dodatkowego osprzętu, maszynki i akcesoriów (np. degradacja żywności, zranienie, przecięcie) i nie odpowiada za gwarancję na urządzenie w przypadku nieprzestrzegania powyższych wskazówek bezpieczeństwa.
 - Uważnie przeczytaj i postępuj zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa zawartymi w instrukcji obsługi robota kuchennego lub maszynki do mięsa

PRZYGOTOWANIE I UŻYTKOWANIE

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, wyjmij akcesoria. Usuń wszelaką folię samoprzylepną, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem przetrzyj części mające kontakt z żywnością czystą wilgotną ściereczką.

OPIS DODATKOWEGO OSPRZĘTU

- 1) Nakrętka mocująca
- 2) Wymienne płytki do różnych grubości mielenia (3 szt.)
- 3) Ostrza tnące
- 4) Podajnik ślimakowy
- 5) Tacka załadownicza
- 6) Korpus młynka
- 7) Popychacz
- 8) Końcówka do napętlania kielbas i parówek
- 9) Separator
- 10) Nasadka owalna
- 11) Nasadka stożkowa
- 12) Nasadki do makaronu
- 13) Separator
- 14) Uchwyt foremek
- 15) Foremki



MONTAŻ AKCESORIÓW DO WIELOFUNKCYJNEJ GŁOWICY ROBOTA KUCHENNEGO

1. MIELENIE MIĘSA

ZŁOŻENIE

Włóż podajnik ślimakowy 4 do maszynki do mięsa 6 uszczelką silikonową do przodu. Na podajniku umieść ostrze tnące 3, przy czym krawędzie tnące muszą być z przodu. W zależności od konsystencji końcowego zmielenia nałóż na podajnik płytkę wymienną (2) tak, aby wypukłości płyty pasowały do nacięć maszynki do mięsa 6. Na koniec do maszynki do mięsa przykręć nakrętkę mocującą 1 i dokręć z odpowiednią siłą.

MONTAŻ DO GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ

Zmontowaną maszynkę do mięsa 6 włóż do wylotu robota pod kątem około 45 ° i zablokuj ją w pozycji poziomej, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Na górną część maszyny do mięsa 6 wsuń tackę 5. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do użycia. Aby zdemontować całą maszynkę do mięsa, naciśnij przycisk blokujący na robocie, obróć maszynkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z głowicy wielofunkcyjnej.

UŻYTKOWANIE

Maszynka do mięsa umożliwia zmielenie wszystkich rodzajów mięs pozbawionych kości, ścięgien i skóry. Stosując płytki wymienne (2) z otworami o różnej wielkości, możesz wybrać mielenie drobne lub grube.

Mięso wstępnie pokrój w kostkę o wielkości ok. 2 x 2 x 6 cm.

Pod maszynką 6 umieść odpowiednie naczynie, do którego będziesz zbierać mielone mięso. Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do gniazdka. Uruchoom urządzenie, przekręcając regulator prędkości na któryś stopień szybkości, odpowiedni do zmielenia Twojego jedzenia (zob. tabela). Pojedyncze kawałki mięsa wkładaj do otworu tacki załadowniczej tak, aby spiralny podajnik nadążał je pobierać i lekko dociskał popychaczem. Przy tego rodzaju obróbce nie dochodzi do przeciążania jednostki napędowej.

Po zakończeniu obróbki wyłącz maszynkę do mięsa, przekręcając pokrętkę do pozycji 0.

WSKAZÓWKI:

- Nie miel zamrożonego mięsa!
- Aby zapobiec zacięciom i uszkodzeniom robota lub osprzętu, nie należy wywierać nadmiernego nacisku na żywność.
- Zalecamy przerwanie pracy od czasu do czasu, wyłączenie urządzenia i usunięcie ewentualnej żywności, która się zlepiła lub zatkała akcesoria.
- Podczas obróbki mięsa regularnie sprawdzaj drożność otworów wymiennej płyty mielącej. Jeśli podczas mielenia mięsa o różnej konsystencji (np. bekon, mięso wołowe, wątróbka itp.) dojdzie do zatkania otworów w płycie, soki mogą przeciekać wokół wałka podajnika ślimakowego aż do jednostki napędowej robota. **Dlatego zwracaj szczególną uwagę na płynny przepływ przerabianych surowców przez płytę mielącą a przy jego zmniejszeniu zawsze natychmiast wyłącz robota, zdemontuj maszynkę do mięsa i dokładnie wyczyść wszystkie elementy!**

2. NAPEŁNIANIE KIEŁBAS I PARÓWEK

MONTAŻ

Włóż podajnik ślimakowy 4 do maszyny do mięsa 6 uszczelką silikonową do przodu. Na podajniku umieść separator 9. Przyłóż nasadkę do napełniania kiełbas i parówek 8 do separatora i na końcówkę 8 nasuń nakrętkę mocującą 1 i dokręć z odpowiednią siłą. Zmontowaną maszynkę do mięsa zainstaluj na głowicy robota kuchennego. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do napełniania parówek i kiełbas. W przypadku demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę, naciśnij przycisk blokady, obracaj maszynkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wylotu głowicy.

3. PRZYGOTOWYWANIE RUREK MIĘSNYCH- KEBBE

Włóż podajnik ślimakowy 4 do maszyny do mięsa 6 uszczelką silikonową do przodu. Na podajniku ślimakowym umieść owalną końcówkę 10 tak, aby wypukłości nasadki pasowały do nacięć maszyny do mięsa 6. Dodaj końcówkę stożkową 11 do nasadki owalnej 10 i zabezpiecz je przykręcając nakrętkę mocującą 1 do maszyny 6. Dokręć nakrętkę z odpowiednią siłą. Zmontowaną maszynkę zainstaluj na głowicy robota. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do przyrządzania mięsnych rurek Kebbe. W przypadku demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę, naciśnij przycisk blokady, obracaj maszynkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wysuń.

UŻYTKOWANIE

Przygotowane mięso mielone umieścić na tacce maszyny 5. W razie potrzeby użyj ubijaka 7, aby wepchnąć mięso do maszyny 6. Urządzenie będzie wytłaczać puste rurki, które przytniesz na wymaganą długość i wypełnisz przygotowaną mieszanką warzyw lub innych nadzień.

4. PRZYZRĄDZANIE MAKARONU

Włóż podajnik ślimakowy 4 do maszyny do mięsa 6 uszczelką silikonową do przodu. Na podajniku umieść jedną z końcówek do robienia makaronu 12 tak, aby wypukłości nasadki pasowały do nacięć maszyny do mięsa 6. Umieść nakrętkę 1, przykręć do maszyny do mięsa 6 i dokręć z odpowiednią siłą. Zmontowaną

maszynkę do mięsa zainstaluj w robocie kuchennym. Teraz urządzenie jest gotowe do przygotowania makaronu. W przypadku demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę, naciśnij przycisk blokady, obracaj maszynkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wysuń.

UŻYTKOWANIE

Przygotowane ciasto umieść na tacce maszynki do mięsa **5**. W razie potrzeby użyj popychacza **7**, aby wepchnąć ciasto do maszynki do mięsa **6**. Urządzenie będzie tłoczyć ciasto w pożądanym ustawionym kształcie. Uruchoom sprzęt, przekręcając regulator prędkości na któryś ze stopni szybkości odpowiednich do wyciskania ciasta.

5. PRZYGOTOWANIE CIASTEK I HERBATNIKÓW

Włóż podajnik ślimakowy **4** do maszynki do mięsa **6** uszczelką silikonową do przodu. Na podajniku umieść separator **13**. Na separator **13** nałóż uchwyt foremek **14** tak, aby wypukłości uchwytu foremek pasowały do wypukłości separatora **13**. Umieść nakrętkę **1**, przykręć ją do maszynki do mięsa **6** i dokręć z odpowiednią siłą. Zamontuj foremki **15**. Zmontowaną maszynkę do mięsa zainstaluj w robocie kuchennym. Teraz urządzenie jest gotowe do przygotowania ciasteczek. W przypadku demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę, naciśnij przycisk blokady, obracaj maszynkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wysuń.

KONSERWACJA

Przed jakąkolwiek manipulacją przy urządzeniu wyciągnij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka! Nie używaj ostrych lub agresywnych środków czystości! Maszynkę do mięsa wraz ze wszystkimi akcesoriami od razu po użyciu umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu. W zmywarce można myć tylko części plastikowe. Nie należy jednak umieszczać w zmywarce żadnych metalowych części, ponieważ środki czyszczące mogą powodować ich ciemnienie lub rdzewienie.

Dbaj o to, aby powłoki cierne i elementy uszczelniające były czyste i funkcjonalne.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia ostrza tnącego **3!** Upewnij się, że krawędzie tnące ostrza nie stykają się z twardymi i metalowymi przedmiotami, które je tępią, a tym samym zmniejszają ich skuteczność. Wymienne tarcze do mielenia **2** można też łatwo wyczyścić za pomocą odpowiedniej miękkiej szcztotki. Po umyciu i wysuszeniu części zalecamy natrzeć ostrza i płytki wymienne olejem stołowym.

Niektóre produkty spożywcze mogą w oczywisty sposób zabarwić osprzęt. Nie ma to jednak żadnego wpływu na działanie urządzenia i nie stanowi powodu do reklamacji sprzętu! Nigdy nie susz plastikowych części nad źródłem ciepła (np. piec, kuchenka elektryczna/gazowa, ogień). W celu prawidłowej utylizacji przekaz produkt lub jego elementy do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie zostaną bezpłatnie przyjęte. Prawidłową utylizacją tego produktu pomożesz zachować cenne zasoby naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów.

NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO ZALECEŃ PRODUCENTA SPOWODUJE UTRATĘ PRAWA DO NAPRAWY GWARANCYJNEJ!



Vaše DEDRA, s.r.o.,
Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice, CZ,EU
CZ: +420 499 599 577, www.dedra.cz
SK: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk
PL: +48 222 63 00 63, www.mojadedra.pl