

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento přídatný strojek nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič 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.
- Před výměnou nástavců nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, 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!
- **Nástavce nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!**
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Sestavený přídatný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídatného stroje. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče.

- Nástavce používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného nástavce může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nástavce neodnímejte za chodu z pohonné jednotky.
- Než odejmete nástavce z pohonné jednotky nechte rotující části úplně zastavit.
- Nástavce nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevsuvajte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžiči apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pechovadlo.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch nástavců (např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE, PP sáček, atd.)...
- Toto příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Upozornění

Důkladně prostudujte a řiďte se také bezpečnostními pokyny, které jsou uvedeny v návodu k obsluze kuchyňského robota nebo mlýnku na maso.

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

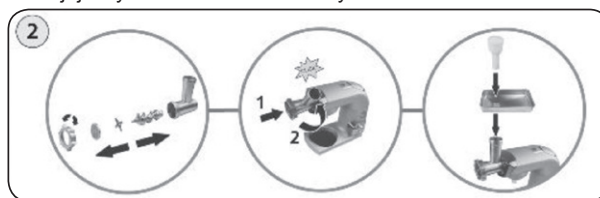
Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte příslušenství. Z příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Sestavení (obr. 2)

Vložte šnekový podavač do mlýnku na maso ozubeným kolem napřed. V závislosti druhu těstovin nasuňte na podavač vybraný nástavec (destičku **I1 - I5**) tak, aby zářez destičky pasoval do výstupku mlýnku na maso. Nakonec na mlýnek na maso našroubujte matici a přiměřenou silou dotáhněte.

Montáž mlýnku na maso na multifunkční hlavu

Zasuňte sestavený mlýnek na maso do vývodu multifunkční hlavy robota pod úhlem asi 45° a otočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte do svislé polohy (uslyšíte cvaknutí). Na horní část mlýnku na maso nasuňte násypku. Nyní je mlýnek na maso připraven k použití. Pro demontáž celého mlýnku na maso stiskněte uvolňovací tlačítko, pootočte mlýnek na maso ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte jej z vývodu multifunkční hlavy.



Použití

Použitím výměnných nástavců s různými otvory můžete vytvořit rozdílný druh těstovin. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou nádobu nebo vhodný tác, kde se bude zachytávat těstovina. Z těsta vytvořte váleček o polovičním průměru, než je průměr plnicího otvoru násypky. Tento váleček plynule vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat. Vytlačované těsto krájejte ostrou kuchyňskou špachtlí nebo ostrým nožem přímo na nástavci a ponechte ho padat do zvolené nádoby. Doporučuje se dodržovat maximální délku těstoviny 2 cm. Vytvořené těstoviny od sebe oddělujte, aby nedošlo k jejich slepení. Po ukončení zpracování robot vypněte. Vytvořené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin nebo je rozložte na utěrku a také je utěrkou přikryjte. Ponechte je vysušit při pokojové teplotě.

Upozornění – v těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g mouky).

Čištění

Ihned po použití nástavce rozložte na jednotlivé části a umyjte v horké vodě s přidávkem saponátu. Nástavce I2 - I5 lze rozdělat na 3 samostatné části. Pokud z nějakého důvodu není tento postup možný, nechte nástavce odmočit ve vodě (např. přes noc) a poté jednoduše omyjte proudem tekoucí vody.

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

Mouku (00 - pšeničná hladká světlá, případně T400 - pšeničná výběrová polohrubá), vejce a olej přidejte do mísy. Těsto zpracujte hnětacím hákem nebo mísicí metlou 6 - 10 minut při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte velmi malé množství vody. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Následně těsto ponechte alespoň 90 minut odležet. Nej kvalitnější těstoviny ale získáte, pokud těsto před zpracováním zabalíte do potravinářské fólie a necháte přes noc odležet v chladničce.

Pro správnou funkci nástavců je třeba docílit správné konzistence těsta. Příliš tuhé těsto nebude možno protlačit přes nástavce. Naopak, pokud použijete příliš měkké těsto, vytvořené těstoviny nebudou držet tvar a budou se nadměrně lepit.

Uvedený recept je pouze doporučený a nebrání Vaší tvořivosti k přípravě dalších rozmanitých druhů těstovin. Těsto si můžete obarvit například rajčatovým protlakem do červena nebo rozmixovaným špenátem do zelena je třeba dodržet pravidlo 50 g přidané suroviny na 110 g mouky. 50 g této suroviny nahrazuje jedno vejce.

Např. pro dávku 330 g mouky a 50 g špenátu přidejte už jen 2 vejce a 2 lžičice oleje a 2 lžičice vody.

Doporučení

- Pro zachování celistvosti těstovin, je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do stroje.
- Při tvorbě těstovin doporučujeme zvolit rychlost 1 nebo 2. Při rychlé produkci těstovin (např. s nástavcem **I1**) snižte rychlost na optimální otáčky.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!