

i Výrobek bude opraven ve zmíněném servisním centru Tchibo.
Rychlé zpracování a zaslání výrobku zpět je zajištěno pouze
v případě, že výrobek zašlete přímo na adresu servisního centra.

Pokud potřebujete další informace o výrobku, chcete objednat příslušenství
nebo máte nějaké dotazy k provádění servisu, zavolejte prosím do našeho
zákaznického servisu Tchibo. Při dotazech uvádějte vždy číslo výrobku.

Česká republika

TCHIBO servisní centrum

BREISACH

P.O. Box 21

Riegrova 56

350 02 Cheb

ČESKÁ REPUBLIKA



844 844 819

(z pevné sítě: 1,29 Kč/min, z mobilní sítě: 3,78 Kč/min)

pondělí - pátek 8:00 - 20:00 hod.

sobota 8:00 - 16:00 hod.

e-mail: service@tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 304 244

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Číslo výrobku: CZ 304 244

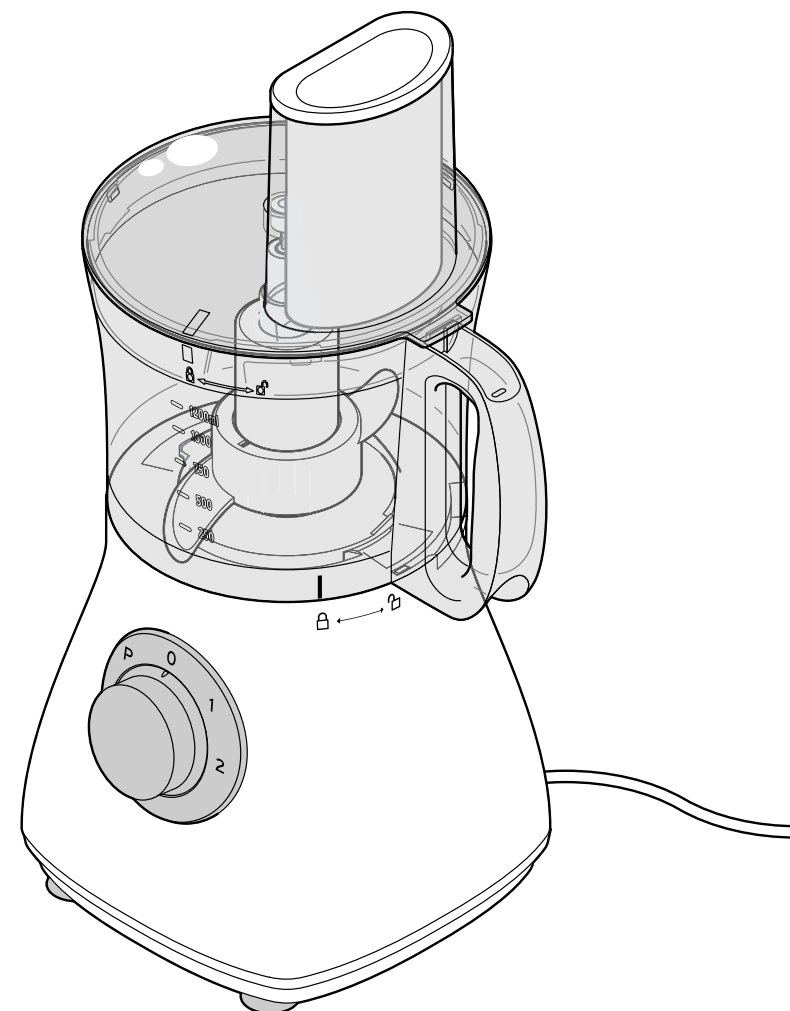
Chyba/vada

Datum prodeje

Datum/podpis



Kuchyňský robot



cs Návod k použití a záruka

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 74120AS2X1IVZAMIT · 2013-11

Vážení zákazníci,

tento nový kuchyňský robot je vhodný k hnětení těsta, šlehání šlehačky a sněhu z bílků a strouhání a krájení ovoce a zeleniny.

Jako příslušenství k přístroji je součástí balení také nůž na sekání, nůž na hnětení, nůž na krájení tenkých nudliček julienne, po jednom noži na krájení špalíčků a proužků a také vlnitý kotouč na šlehání šlehačky nebo bílků.

Kuchyňský robot má dvě rychlosti a jeden impulzový režim. Nožičky s přísavkami pod kuchyňským robotem přitom zajišťují pevnou a stabilní polohu při práci.

Váš tým Tchibo

Obsah

3 K tomuto návodu	12 Který nástavec pro jaký účel
3 Bezpečnostní pokyny	12 Kotouč na šlehání šlehačky a bílků
6 Technické parametry	13 Nůž na krájení plátků
7 Přehled (rozsah dodávky)	13 Nůž na krájení špalíčků
8 Před prvním použitím	13 Nůž na krájení tenkých nudliček julienne
8 Složení kuchyňského robota	14 Nůž na hnětení
8 1. Umístění přístroje	14 Nůž na sekání
9 2. Nasazení hnací hřídele a mísy	15 Obsluha
9 3. Nasunutí držáku nástavců	17 Čištění
10 4. Výběr a nasazení nástavce	18 Závada / náprava
11 5. Nasazení víka	18 Likvidace
12 6. Zasunutí pěchovátka	19 Záruka

Záruka

Záruku poskytujeme v trvání **3 let** od data prodeje.

Tento výrobek byl vyroben nejnovějšími výrobními postupy a podroben přísné kontrole kvality. Zaručujeme bezvadnou kvalitu tohoto výrobku.

Během záruční doby bezplatně odstraníme veškeré materiálové a výrobní vady. Předpokladem pro poskytnutí záruky je předložení účtenky z obchodu Tchibo nebo jedné z partnerských prodejen autorizovaných společností Tchibo. Pokud by se proti očekávání vyskytla závada, vyplňte přiložený servisní šek a zašlete jej spolu s kopií účtenky a pečlivě zabaleným výrobkem do našeho servisního centra Tchibo.

Pro bezplatné zaslání výrobku do opravy zavolejte prosím do našeho zákaznického servisu Tchibo nebo výrobek osobně odevzdejte v nejbližší pobočce Tchibo.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací, na díly podléhající rychlému opotřebení ani na spotřební materiál. Tyto můžete objednat na uvedeném telefonním čísle.

Opravy, na které se záruka nevztahuje, můžete nechat provést na vlastní náklady v servisním centru Tchibo.

Tato záruka nijak neomezuje zákonná záruční práva.

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Příjmení _____

Ulice a číslo _____

PSČ, místo _____

Země _____

Tel. č. (přes den) _____

Pokud se nejedná o opravu ze záruky:
(prosím zaškrtněte)

☐ Zašlete mi prosím neopravený výrobek zpět.

☐ Zašlete mi prosím předběžný rozpočet nákladů, pokud převyšují částku 250 Kč.

Závada / náprava

Přístroj nefunguje.	• Je zástrčka v zásuvce? • Je mísa správně nasazená? • Je správně nasazené víko? Mísa a víko musí být vždy pevně zajištěné – viz kapitola „Složení kuchyňského robota“.
Při krájení plátků, špalíčků nebo tenkých proužků julienne se kotouč s nožem otáčí velmi pomalu.	• Není plnicí otvor příliš plný? • Nepoužili jste potraviny, které nejsou vhodné ke strouhání? Příliš velké, příliš tvrdé nebo příliš měkké potraviny nejsou vhodné ke strouhání. Nezpracovávejte v přístroji kostky ledu, hluboce zmražené nebo podobně tvrdé potraviny. • Netlačili jste příliš silně na pěchovátko?
Přístroj se během provozu vypnul.	• Není přístroj přehřátý? Aktivovala se ochrana proti přehřátí. Než přístroj znovu zapnete, nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu.

Likvidace

Výrobek a jeho obal jsou vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu! Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

K tomuto návodu

Tento výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Ušchovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symboły uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny



Účel použití

- Kuchyňský robot je koncipován ke zpracovávání potravin v množství obvyklých v domácnosti a není vhodný ke komerčním účelům.
- Dodržujte oblasti použití různých dílů příslušenství uvedené v tomto návodu.
- Tento přístroj není vhodný ke zpracovávání velmi tvrdých potravin, jako jsou např. kávová zrna, ořechy, hluboce zmražená zelenina, kostky ledu nebo maso s kostmi.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Tento přístroj nesmí používat děti. Přístroj a síťový kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dozorem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a když pochopili, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.

- Příklad postavte mimo dosah dětí.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti

- Blok motoru, síťový kabel a síťová zástrčka se nesmí ponořovat do vody ani nesmí přijít do kontaktu s vodou nebo jinými kapalinami, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Na vypínač přístroje a síťovou zástrčku nikdy nesahejte mokřima rukama.
- Nepoužívejte přístroj venku. Příklad nikdy nevystavujte dešti ani vlhkosti. Neuchovávejte ho ve vlhkých prostorech, jako jsou např. sklepy nebo garáže.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Aby se zabránilo ohrožení, přístroj neuvádějte do provozu, pokud blok motoru, síťový kabel, mísa nebo víko vykazují viditelná poškození. Nepoužívejte ani poškozené díly příslušenství.
- Příklad připojujte pouze do dobře dosažitelné zásuvky instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.
- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Síťový kabel pokládejte do bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran. Síťový kabel pokládejte tak, aby nebylo možné přístroj nechtěně strhnout dolů.

- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky ... po použití, ... než budete nasazovat části příslušenství nebo je budete vyjímat, ... než začnete přístroj čistit nebo ... pokud dojde během provozu k poruše. Přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět Vy sami. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo v servisním centru. Při neodborných opravách mohou uživateli hrozit značná nebezpečí.

VÝSTRAHA před poraněním

- Po použití nastavte otočný přepínač vždy do polohy **0**. Příklad je skutečně vypnutý jen tehdy, když je otočný přepínač nastaven do polohy **0**.
- Než budete vyjímat z přístroje mísu, přístroj nejdříve vypněte a síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud je připojen k elektrické rozvodné síti.
- Příklad nepoužívejte, když se nože zasekly nebo jimi lze velmi těžko otáčet.
- Pracovní náčiní, jako lžíce, nože apod., nedávejte do blízkosti běžících nožů nebo jiných pohybujících se dílů.
- Během provozu nesahejte do mísy. Nedotýkejte se pohybujících se částí přístroje.

Čištění



NEBEZPEČÍ ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Blok motoru nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte jej i před kapající a stříkající vodou.



VÝSTRAHA před poraněním

- Nástavce jsou zčásti velmi ostré. Při čištění buďte opatrní!

POZOR na věcné škody

- K čištění nepoužívejte žraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Vyčistěte všechny díly příslušenství pokud možno ihned po použití, aby zbytky potravin nezaschly.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Z bloku motoru sejměte víko, nástavec, držák nástavců a mísu.
3. Blok motoru otřete mírně navlhčeným hadříkem.
4. Ostatní části umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Voda s prostředkem na mytí nádobí by měla být tak čistá, abyste nože viděli a nemohli se o ně náhodou pořezat. Všechny části (s výjimkou bloku motoru) jsou vhodné také do myčky. K tomu účelu je umístěte do horního koše myčky a umyjte je při teplotě max. +50 °C.
5. Všechny části opláchněte čistou vodou.
6. Potom všechny části pořádně utřete. Než přístroj začnete opět skládat dohromady, nechte všechny části ještě případně oschnout na vzduchu.

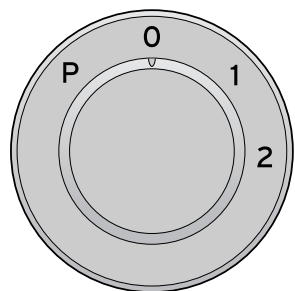


Potravin s intenzivní vlastní barvou, jako jsou např. karotky, mohou zabarvit plastové součásti. Tato zabarvení lze většinou velmi jednoduše odstranit trochou jedlého oleje. Tato zabarvení nemají za následek poškození plastu ani neovlivňují chuť.

5. Víko nasadte na mísu tak, jak je popsáno v kapitole „Složení kuchyňského robota“.

Zajistěte, aby mísa správně seděla na bloku motoru a víko bylo správně zajištěné na míse. Přístroj je možné zapnout jen tehdy, když pracovní nádoba a víko správně sedí.

6. Zastrčte síťovou zástrčku do dobře přístupné zásuvky.



7. K zapnutí přístroje otočte otočný přepínač na rychlost

- 1 (pomalu),
- 2 (rychle) nebo
- P (impulzně).

Přístroj nechte pracovat tak dlouho, dokud potraviny nedosáhnou požadované konzistence, ale ...

... na P jen 2-3 vteřiny,

... na 1 nebo 2 ne déle než asi 30 vteřin.

Potom nechte přístroj po dobu přibližně 2 minut chladnout.



Rychlost 2 se hodí k hnětení těsta nebo šlehání tekutin. Impulzový režim P byste měli například používat tehdy, když chcete potraviny nožovým nástavcem jemně nasekat, aniž byste z nich udělali kaši.

8. Podle potřeby nalévejte tekuté přísady nebo sypte sypké přísady pomalu plnicím otvorem do mísy běžícího přístroje.

K zasouvání přísad používejte vždy pěchovátko - nikdy potraviny nezasunujte do přístroje rukou!

POZOR na věcné škody

- Aby nedošlo k poškození přístroje, nezapínejte a nevypínejte jej otáčením víka. K tomu účelu používejte otočný přepínač.

9. K vypnutí přístroje otočte otočný přepínač do polohy 0.

Počkejte, dokud se nástavec úplně nezastaví, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a teprve potom sejměte víko.

10. Nejdříve vyjměte nožový nástavec a pak vyprázdněte mísu pomocí dřevěné nebo plastové stěrky.

- Když je přístroj v provozu, neodstraňujte hmotu ulpělou na stěnách mísy. Než ji začnete odstraňovat, přístroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a používejte vždy dřevěnou nebo plastovou stěrku.

- Krájené potraviny nikdy nezasunujte do plnicího otvoru rukama. K tomu účelu používejte vždy pěchovátko.

- Než do mísy naplníte přísady, nasadte požadovaný nástavec.

- Nástavce po vypnutí přístroje dobíhají. Než začnete z přístroje odnímat víko nebo z něj vyjímat mísu, počkejte, dokud se daný nástavec úplně nezastaví. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

- Nože jsou velmi ostré. Proto při nasazování a čištění postupujte velmi opatrně. Nožů se vždy dotýkejte za plastovou část. Když budete nože umývat ručně, měla by být voda čistá tak, aby bylo nože dobře vidět.

- Když nůž na sekání nepoužíváte, zajistěte jej vždy úložnými pouzdry.

- Pro Vaši bezpečnost byl přístroj konstruován tak, aby fungoval jen tehdy, když jsou mísa a víko správně nasazené a zajištěné.

Pokud je možné přístroj zapnout i přesto, že je mísa nesprávně nasazená a/nebo je nesprávně nasazené víko, přestaňte přístroj používat a zašlete jej do servisního centra.

POZOR na věcné škody

- Přístroj je dimenzován pro krátkodobý provoz. Maximálně po 30 vteřinách přístroj vypněte. Než přístroj opět zapnete, nechte jej po dobu přibližně 2 minut chladnout.

- Přístroj nezapínejte, když je mísa prázdná. Mohlo by dojít k přehřátí motoru, a tím jeho poškození.

- Mísu nepřepíňujte! Respektujte značku MAX.

- Přístroj postavte na pracovní desku s rovným, neklouzavým a necitlivým povrchem.

- Přístroj umístěte do dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, jako jsou např. plotýnky sporáku nebo trouby. Přístroj neodkládejte na horké povrchy.

- Při přenášení nenoste přístroj za mísu.

- Pokud zpracováváte sekané potraviny: Ke spojení sekané potraviny nepřidávejte žádné kapaliny.

- Než do mísy vložíte pevné přísady, nakrájejte je na malé kousky, aby nedošlo k zaseknutí nožů.

- Přístroj nepoužívejte k drcení příliš tvrdých přísad (např. kostek ledu nebo kostí).

- Nerozmělnujte koření ani hrubý cukr, protože by mohly poškodit plast.

- Vyvarujte se přímého kontaktu mandlového či jiného aroma s plastem. Mohlo by dojít k obarvení plastu.

- Potraviny s intenzivní vlastní barvou, jako jsou např. karotky, mohou zabarvit plastové součásti. Tato zabarvení je možné okamžitým vyčištěním téměř odstranit a nemají za následek poškození plastu ani neovlivňují chuť.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Používejte pouze originální příslušenství.

- Není možné zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší nebo nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny nožičky s přísavkami, a tím na nábytku nevzniknou nepříjemné stopy. Proto pod přístroj případně položte neklouzavou podložku.

Technické parametry

Model:	304 244
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	II 
Příkon:	500 W
Krátkodobý provoz:	max. 30 vteřin / 2 minuty přestávka
Objem mísy:	max. 1200 ml
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.



Příprava potravin

- Umyté, očištěné potraviny (např. maso, chleba, zeleninu) nakrájejte na stejně velké kousky o velikosti asi 1,5 cm.
- Bylinky zbavte lodyh a zpracovávejte je pokud možno suché.
- Maso zbavte blan a kůží.

Příprava těsta

- Máslo vyjměte z ledničky až přímo před zpracováváním a nakrájejte jej na kostičky o velikosti přibližně 1,5 cm.
- Do mísy naplňte nejdříve suché přísady (mouku, sůl, cukr atd.). Potom případně začněte přidávat kostičky másla.
- Přístroj nechte běžet s nastavenou rychlostí **2**, ale nikdy ne déle než max. 30 vteřin.
- Do běžícího přístroje plnicím otvorem nalijte odměřené množství tekutiny (vody, mléka apod.).
- Když se těsto začne tvarovat do jednoho kusu, přístroj vypněte.
- Když se těsto zpracovává příliš dlouho, tak ztuhne.
- Těsto vyjměte z mísy a ještě jednou je krátce prohněťte rukama.

Obsluha



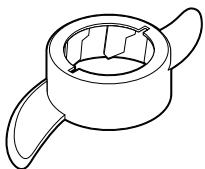
VÝSTRAHA před poraněním

- Potraviny vždy zasunujte do plnicího otvoru pěchovátkem. Prsty nikdy nesahejte do plnicího otvoru!
- Vždy počkejte, dokud se nástavec nezastaví. Než otevřete víko, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Než mísu vyprázdníte, vždy nejdříve vyjměte nožový nástavec.

1. Přístroj postavte na čistou, suchou a rovnou plochu. Nožičky s přísavkami zajistí stabilní polohu bez posouvání.
2. Vyberte vhodný nástavec.
3. Přístroj složte tak, jak je popsáno v kapitole „Složení kuchyňského robota“, ale zatím ještě nenasazujte víko.
4. Přísady naplňte do mísy maximálně po značku **1200ml**.

- Pokud chcete získat delší proužky, vkládejte potraviny do plnicího otvoru vodorovně (např. na tenké nudličky zeleniny julienne), pokud chcete získat kratší nudličky, vkládejte potraviny do plnicího otvoru svisle.
- Když se začnou nakrájené potraviny v míse hromadit, mísu vždy vyprázdněte. Než otevřete víko a začnete sahát do mísy, vždy nejdřív počkejte, dokud se nůž úplně nezastaví a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Na kotouči a v míse vždy zůstane pár nenakrájených malých kousků.

Nůž na hnětení



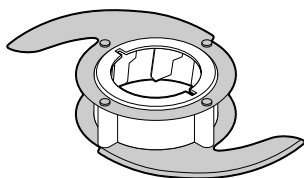
k přípravě

- křehkého těsta do max. 400 g mouky,
- kynutého těsta do max. 400 g mouky



Příspěvky jako jsou např. rozinky, které mají zůstat celé, se musí do těsta zpracovat ručně.

Nůž na sekání



na sekání

- syrového masa do max. 500 g
- cibule, bylin, zeleniny, uvařeného masa, ořechů apod.

k přípravě pyré např. z vařené zeleniny

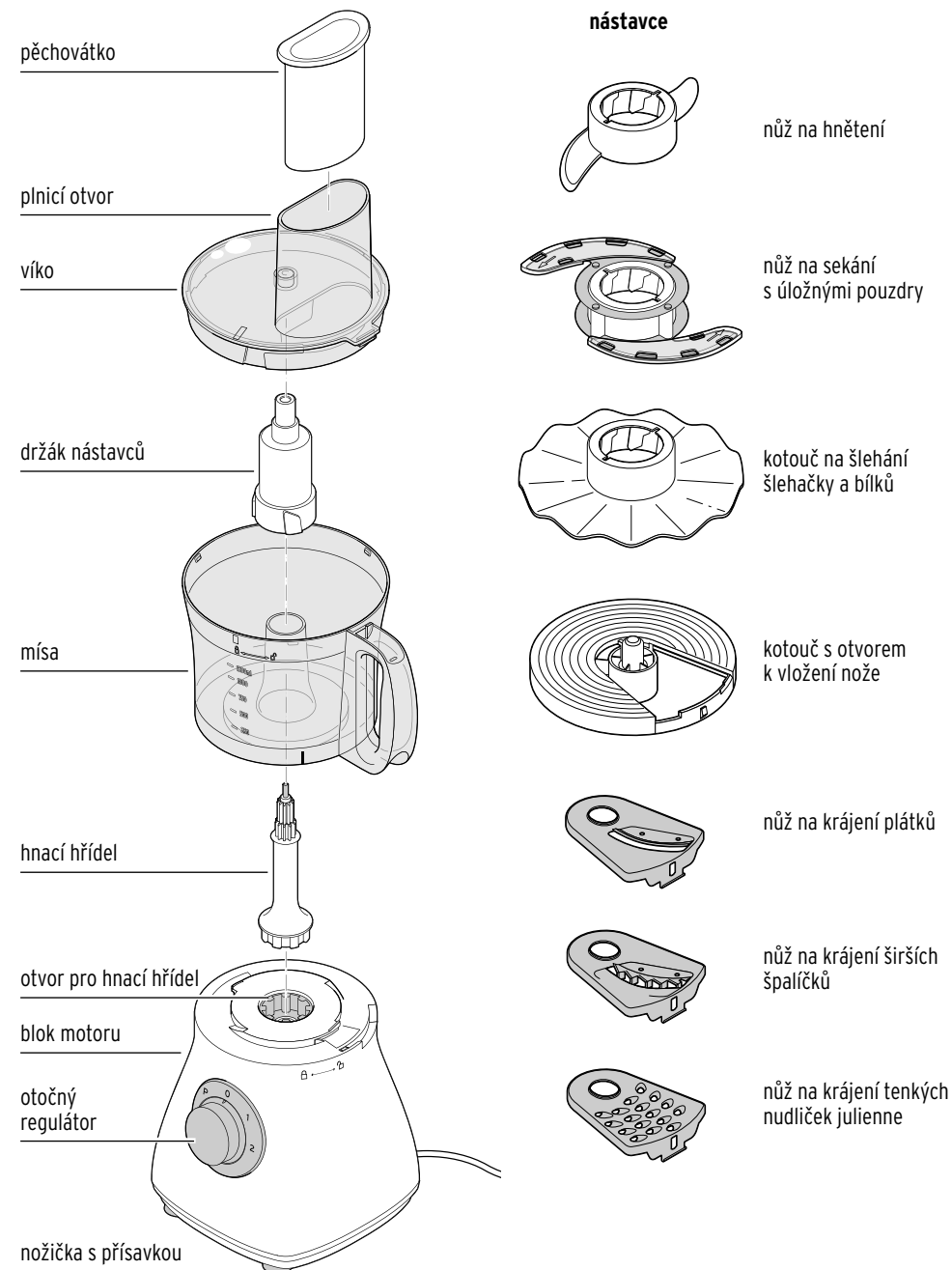


Bramborovou kaši z vařených brambor není možné připravit pomocí nožového nástavce.

Tipy k sekání a hnětení

- Kuchyňský robot vyřizuje práci za pár vteřin, ne za pár minut. Zabraňte příliš dlouhému zpracování, aby zůstala zachována struktura potravin.
- Na hnětení nebo šlehání používejte rychlost **2**. U některých přísad dosáhnete stejnoměrného výsledku, když budete pracovat v impulzovém režimu **P**.
- Pokud chcete rozdrobit (dlouhé) piškoty, rozlámejte je na několik kousků a nasypejte je plnicím otvorem do běžícího přístroje.
- Ke spojení sekaných potravin nepřidávejte tekutinu.
- K uvolnění ulpělých potravin ze stěn mísy počkejte, dokud se nůž úplně nezastaví, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, otevřete víko a ulpělé potraviny dřevěnou nebo plastovou stěrkou setřete dolů ke středu mísy. Nikdy k tomuto účelu nepoužívejte prsty!

Přehled (rozsah dodávky)



Před prvním použitím



NEBEZPEČÍ pro děti - ohrožení života udušením/spolknutím

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem. Okamžitě jej zlikvidujte.



VÝSTRAHA před poraněním

- Nástavce jsou zčásti velmi ostré. Při vybalování a čištění buďte opatrní!

1. Vyjměte všechny jednotlivé díly z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Před prvním použitím přístroje umyjte všechny části příslušenství až na blok motoru teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Blok motoru můžete otřít lehce navlhčeným hadříkem.
3. Všechny části příslušenství opláchněte čistou vodou a potom je dobře osušte.



Všechny části (s výjimkou bloku motoru) jsou vhodné také do myčky. K tomu účelu je umístěte do horního koše myčky a umyjte je při teplotě max. +50 °C.

Složení kuchyňského robota



VÝSTRAHA před poraněním

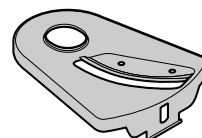
- Ujistěte se, že je přístroj připojen k elektrické síti a otočný přepínač je v poloze **O**.

1. Umístění přístroje

- ▷ Síťový kabel zcela odviňte.
- ▷ Přístroj postavte na stabilní, suchou, rovnou a necitlivou pracovní plochu. Nožičky s přísavkami pod blokem motoru drží na všech hladkých površích. Podklad musí být čistý a rovný. Na strukturovaných površích nožičky s přísavkami nedrží.

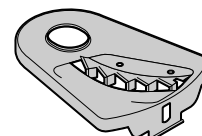
- Pokud budete chtít, můžete do mísy plnicím otvorem přisypávat např. cukr, když přístroj poběží.
- Přístroj vypněte, počkejte, až se úplně zastaví, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, sejměte víko a vyjměte kotouč. Našlehanou hmotu vybírejte pomocí dřevěné nebo plastové stěrky.

Nůž na krájení plátků



na krájení plátků např. z karotek, brambor, zelí, okurek, cukin, červené řepy nebo cibulí

Nůž na krájení špalíčků



na krájení špalíčků např. z karotek, brambor, zelí, okurek, cukin, červené řepy nebo cibulí

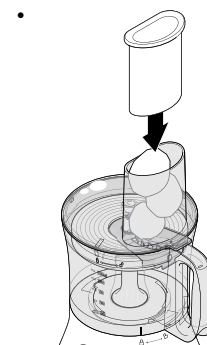
Nůž na krájení tenkých nudliček julienne



na krájení tenkých nudliček ze zeleniny, brambor apod., zejména k použití za surova do salátů, na zdobení atd. nebo na krátké fritování

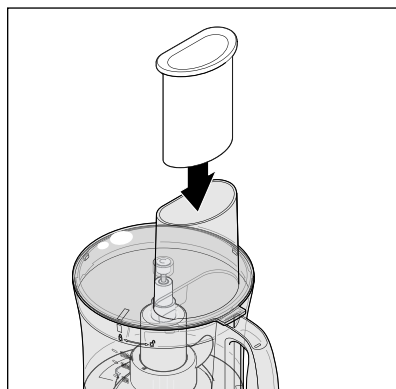
Tipy ke krájení

- V jednom kuse nekrájejte déle než 30 vteřin. Po 30 vteřinách nechte přístroj po dobu přibližně 2 minut chladnout.
- Používejte pokud možno čerstvé potraviny.
- Ke krájení používejte rychlost **2**.



Do plnicího otvoru vložte potraviny. Potraviny vkládejte do otvoru pokud možno tak, abyste jej úplně vyplnili a aby zůstaly v požadované poloze a bylo možné je rovnoměrně stlačovat pěchovátkem. Potraviny zasouvejte pomocí pěchovátka pokud možno rovnoměrně.

6. Zasunutí pěchovátka



▷ Pěchovátko zasuňte do plnicího otvoru.



VÝSTRAHA před poraněním

- Potraviny vždy zasouvejte pomocí pěchovátka. Prsty nikdy nesahejte do plnicího otvoru!

Nyní je přístroj připraven k použití.

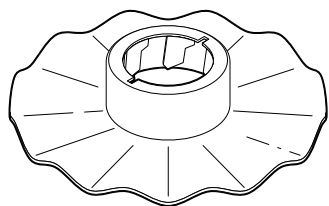
Který nástavec pro jaký účel



VÝSTRAHA před poraněním

- Při manipulaci s noži buďte opatrní! Řezné plochy jsou velmi ostré. Nožů se vždy dotýkejte za plastovou část.

Kotouč na šlehání šlehačky a bílků

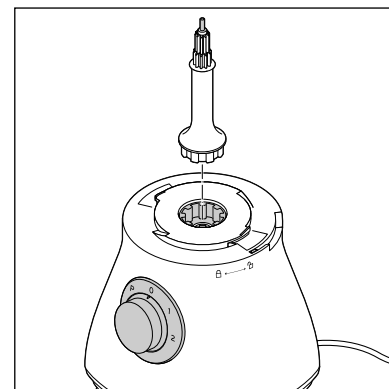


na šlehání šlehačky nebo bílků

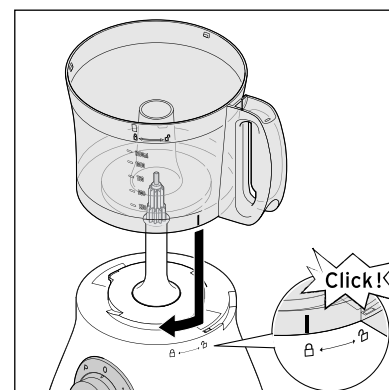
Tipy na šlehání šlehačky a bílků

- Před šleháním bílků mísu a kotouč důkladně umyjte. Zkontrolujte, jestli na nich nejsou zbytky másla, žloutku nebo jiného tuku a jestli se tyto nedostaly do bílku, protože jinak by nemuselo být možné vyšlehat z bílků tuhý sníh.
- Šlehačku šlehejte pokud možno dobře vychlazenou, vejčička spíše když mají pokojovou teplotu.
- Na šlehání šlehačky nebo bílků používejte rychlost **2**.

2. Nasazení hnací hřídele a mísy



1. Zasuňte hnací hřídel do otvoru v přístroji.

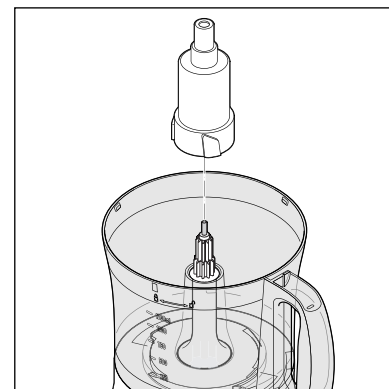


2. Mísu nasuňte na hnací hřídel tak, aby značka na míse ležela nad symbolem  na bloku motoru.
3. Otáčejte mísou ve směru hodinových ručiček tak dlouho, dokud nebude značka na míse ležet nad symbolem .



Pokud není mísa správně nasazená, není možné přístroj zapnout.

3. Nasunutí držáku nástavců



▷ Držák nástavců nasuňte na hnací hřídel.

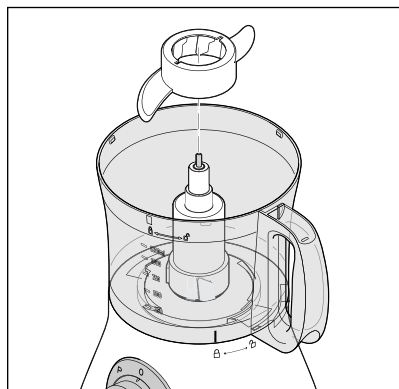
4. Výběr a nasazení nástavce



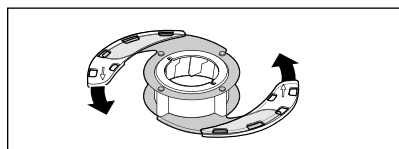
VÝSTRAHA před poraněním

- Nástavce jsou zčásti velmi ostré.
Při manipulaci s noži buďte opatrní!

Nasazení nože na hnětení nebo nože na sekání

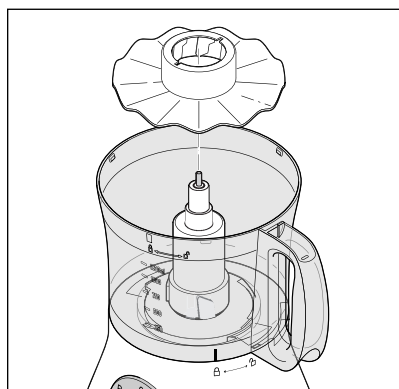


- ▷ Nůž na hnětení nebo nůž na sekání nasadte na držák nástavců tak, jak vidíte na obrázku. Obě drážky na okraji přitom musí ukazovat směrem nahoru.



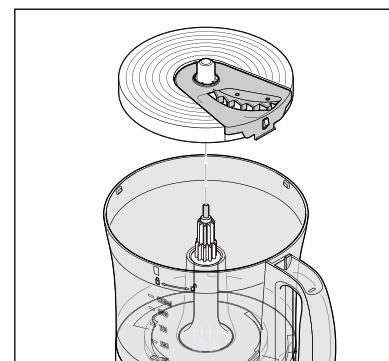
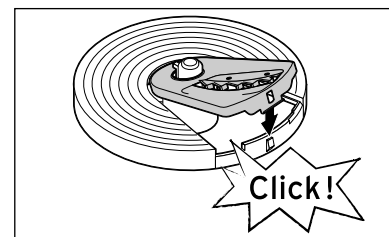
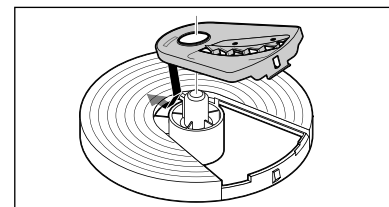
Před nasazením nože na sekání odstraňte úložná pouzdra.

Nasazení kotouče na šlehání šlehačky / bílků



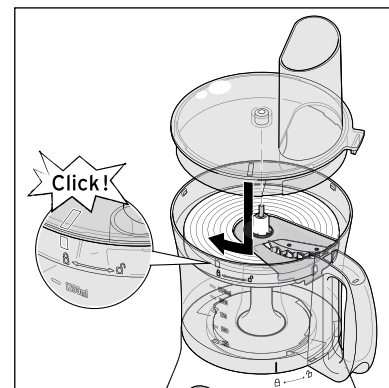
- ▷ Kotouč nasadte na držák nástavců tak, jak vidíte na obrázku.

Nasazení nože na krájení plátků, nože na krájení špalíčků nebo nože na krájení tenkých nudliček julienne



1. Daný nůž nasadte nejdříve zešikma do otvoru v kotouči určeném k nasazení nože tak, jak vidíte na obrázku.
2. Potom nůž zatlačte dolů tak, aby zaskočil do otvoru v kotouči.
3. Kotouč nasadte na držák nástavců tak, jak vidíte na obrázku.

5. Nasazení víka



1. Víko nasadte na mísu tak, aby značka na víku ležela nad symbolem  na míse.
2. Otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček tak dlouho, dokud nebude značka na víku ležet nad symbolem  na míse.



Pokud není víko správně nasazené, není možné přístroj zapnout.