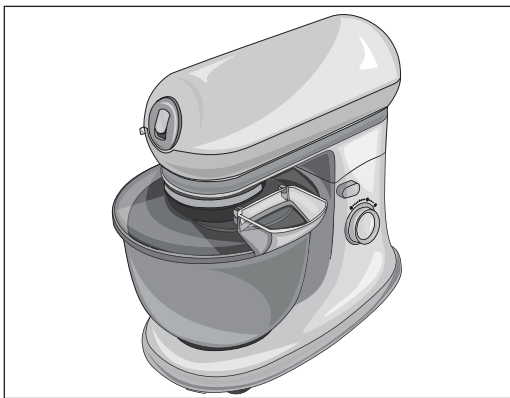


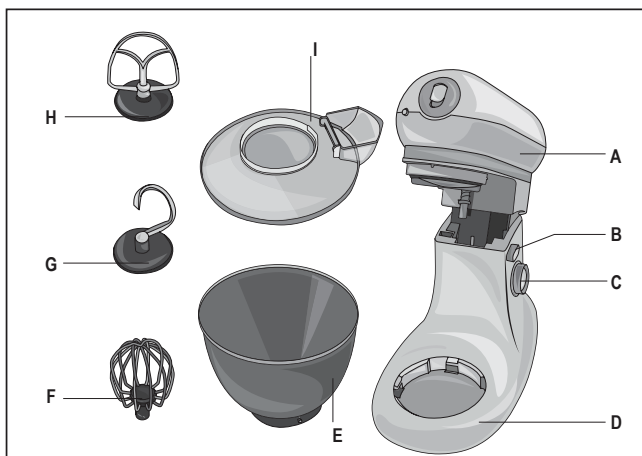
Ariete



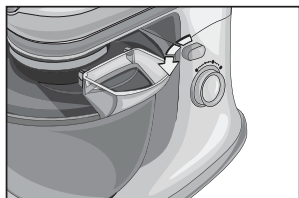
Kuchynský robot
Kuchyňský robot

MODEL: 1588

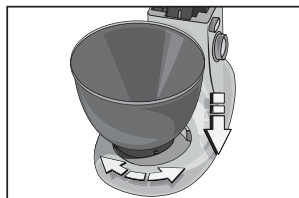
Návod na obsluhu
Návod k obsluze



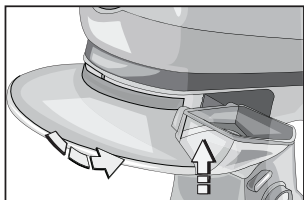
Obr. 1



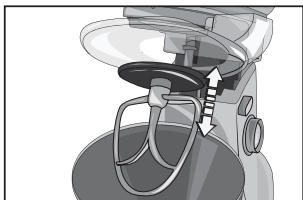
Obr. 2



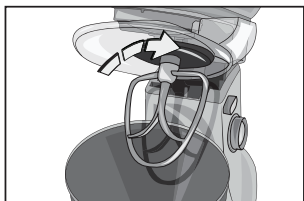
Obr. 3



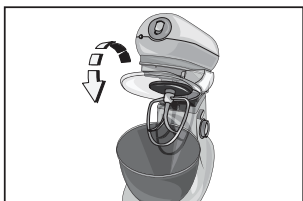
Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED PRVÝM POŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať nevyhnutné opatrenia vrátane nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie v elektrickej sieti zodpovedá hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
2. Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je pripojený k elektrickej sieti; po každom použití vytiahnite zástrčku prírodného kábla zo zásuvky.
3. Nikdy neumiestňujte spotrebič na zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
4. Spotrebič sa počas používania musí vždy nachádzať na rovnom povrchu.
5. Nikdy nevystavujte spotrebič poveternostným vplyvom (dažďu, slnku atď.).
6. Dbajte na to, aby prírodný kábel neprišiel do styku s horúcimi povrchmi.
7. Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami iba vtedy, pokiaľ sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo pokiaľ boli oboznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám s tým spojenými.
8. Deti nesmú tento spotrebič používať. Deti sa nesmú s týmto spotrebičom hrať. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu spotrebiča.
9. Dávajte pozor, pokiaľ do misy kuchynského robota nalejete horúcu tekutinu, pretože by mohla náhle vystreknúť a opariť Vás.
10. Pred výmenou príslušenstva alebo manipuláciou s časťami, ktoré sa pohybujú, vždy najskôr vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku prírodného kábla zo zásuvky.
11. Nikdy neponárajte telo spotrebiča, zástrčku alebo prírodný kábel do vody alebo inej tekutiny; na čistenie používajte iba vlhkú handričku.
12. Pred nasadením alebo vybratím príslušenstva a pred čistením spotrebiča nezabudnite vytiahnuť zástrčku prírodného kábla zo zásuvky.
13. Pred manipuláciou so spotrebičom, zástrčkou, napájacím káblom a pred použitím ovládacích prvkov spotrebiča sa vždy uistite, že máte suché ruky.
14. Pokiaľ chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, uchopte zástrčku prírodného kábla a vytiahnite ju priamo zo zásuvky. Nikdy neodpájajte spotrebič od elektrickej siete ťahom za prírodný kábel.
15. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ došlo k poškodeniu prírodného kábla, sieťovej zástrčky alebo samotného spotrebiča; všetky opravy vrátane výmeny prírodného kábla musí z bezpečnostných dôvodov vykonávať iba asistenčné centrum Ariete alebo autorizovaný technik Ariete.

16. Pokiaľ chcete použiť predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný pre napájanie spotrebiča. Zároveň nesmie dôjsť k ohrozeniu používateľa ani bezpečnosti prostredia, v ktorom sa spotrebič používa. Nevhodné predlžovacie káble môžu zapríčiniť chybnú prevádzku spotrebiča.
17. Spotrebič aj prírodný kábel sa musia nachádzať mimo dosahu detí.
18. Používajte len originálne náhradné diely alebo také, ktoré boli schválené výrobcom. Len tak bude zaručená bezpečná prevádzka spotrebiča.
19. Tento spotrebič je určený IBA PRE DOMÁCE POUŽITIE a nesmie byť používaný na komerčné alebo priemyselné účely.
20. Tento spotrebič zodpovedá smerniciam (ES) č. 1935/2004 zo dňa 27. 10. 2004 o materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami.
21. Akékoľvek úpravy tohto výrobku, ktoré neboli výslovne povolené výrobcom, môžu mať za následok stratu platnosti záruky.
22. V prípade, že sa rozhodnete spotrebič zlikvidovať, odporúčame Vám odrezať prírodný kábel a spotrebič tak uviesť mimo prevádzku. Zároveň zneškodnite všetky časti, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo predovšetkým pre deti hrajúce sa so spotrebičom alebo jeho príslušenstvom.
23. Nikdy nenechávajte obalový materiál v dosahu detí, pretože pre ne predstavuje potenciálne nebezpečenstvo.
24. Nikdy sa nedotýkajte pohybujuúcich sa častí spotrebiča.
25. Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdny spotrebič.
26. Vaše ruky aj kuchynské náradie sa vždy musí nachádzať mimo dosahu pohyblivých častí spotrebiča, predídete tak poraneniu alebo poškodeniu spotrebiča.
27. Nikdy nepoužívajte ruky na vkladanie potravín do zapnutého spotrebiča, potraviny vždy vkladajte do príslušných otvorov.
28. Nikdy neodstraňujte potraviny zo stien misy, keď je spotrebič zapnutý. Najskôr spotrebič vypnite, odpojte ho od elektrickej siete a vždy používajte dodanú škrabku.



Informácie týkajúce sa správnej likvidácie starého výrobku v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ sú uvedené v letáku priloženom k výrobku.

NEVYHADZUJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU

OPIS SPOTREBIČA (OBR. 1)

- A Rameno
- B Páčka pre sklopenie hlavy
- C Ovládač rýchlosti
- D Telo spotrebiča
- E Misa
- F Metla na šľahanie
- G Hák na miesenie
- H Metla na miešanie
- I Kryt misy

POKYNY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA SPOTREBIČA MAXIMÁLNE POVOLENÉ MNOŽSTVO SUROVÍN A MAXIMÁLNA RÝCHLOSŤ

Maximálne množstvo múky, ktoré v žiadnom prípade nie je možné prekročiť.	1 kg
Maximálne celkové množstvo surovín, ktoré v žiadnom prípade nie je možné prekročiť (podrobnejšie informácie sú uvedené v kapitole RECEPTY).	1,7 kg
Maximálna povolená rýchlosť s hákom na miesenie (G).	
Maximálna povolená rýchlosť s metlou na miešanie (H).	
Maximálna povolená rýchlosť s metlou na šľahanie (F).	

VAROVANIE: *Po vybratí spotrebiča z obalu a pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte všetky časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami. Použite vodu a šetrný čistiaci prostriedok.*

- Sklopením páčky (B) smerom k symbolu  zdvihnete sklopnú hlavu (A) tak, aby sa zaistila (obr. 2).
- Umiestnite misu (E) na základňu spotrebiča (D) tak, aby otvory na dne misy celkom zapadli do priehlbne v tele spotrebiča. Zaistíte misu (E) otočením v smere hodinových ručičiek (obr. 3).
- Nasadte na misu kryt (I), ktorý zabráňuje vystreknutiu tekutín na rameno spotrebiča (A). Zaistíte kryt otočením až na doraz (obr. 4).

- Podľa druhu surovín, ktoré sa chystáte spracovať nasadíte na základňu motora umiestnenú na tele spotrebiča (D) vhodnú metlu, prípadne hák na miesenie (obr. 5) a otáčaním proti smeru hodinových ručičiek zaistíte metlu alebo hák tak, aby hriadeľ umiestnený na základni motora zapadol do sedla na metle alebo háku (obr. 6).
Spotrebič je vybavený tromi typmi miešacieho nástavca:
Metla na šľahanie (F): Na vyšľahanie vaječných bielkov, smotany, instantného pudingu a hotových zmesí na koláče a dezerty; na vyšľahanie masla alebo margarínu s cukrom (maslo alebo margarín musí mať izbovú teplotu); na premiešanie vaječnej kašičky alebo iné ľahké koláče.
Hák na miesenie (G): Pre všetky druhy cesta (pizza, chlieb, cestoviny atď.).
Metla na miešanie (H): Na miešanie mäkkého koláčového cesta.
- Zdvihnite sklopnú hlavu (A) a nasypete do misy (E) suroviny.
- Sklopte páčku (B) zároveň so sklopnou hlavou (A) (obr. B).
- Zasuňte zástrčku prívodného kábla do zásuvky a zapnite spotrebič otočením ovládača (C) a nastavením rýchlosti „1“. Zvýšte rýchlosť podľa potreby alebo podľa pokynov v recepte.
- Pokiaľ chcete dosiahnuť najlepší výsledok, vypnite po chvíli spotrebič, vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo zásuvky a zdvihnite sklopnú hlavu (A), ako je opísané vyššie. Škrabkou zotrite suroviny, ktoré sa prichytili na stenách misy, a nahrňte ich do stredu misy (E).
- Na konci spracovania alebo pri zmene typu nástavca na šľahanie vypnite spotrebič otočením ovládača (C) na „0“ a vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo zásuvky. Zdvihnite rameno (A) podľa opisu vyššie, uvoľnite nástavec na šľahanie otočením v smere hodinových ručičiek a opatrne ho vytiahnite.
- Misu (E) vyberte otočením proti smeru hodinových ručičiek.

VAROVANIE:

Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je všetko príslušenstvo správne nasadené.

Pokiaľ používate hák na miesenie (G) a metlu na miešanie (H), nenechávajte spotrebič pracovať dlhšie ako 5 minút; následne ho nechajte aspoň 20 minút vychladnúť.

Pokiaľ používate metlu na šľahanie (F), šľahajte maximálne 10 minút bez prestávky; následne nechajte spotrebič aspoň 20 minút vychladnúť.

Nedodržanie týchto pravidiel môže viesť k poškodeniu spotrebiča. Na takéto poškodenie sa nevzťahuje záruka.

Pokiaľ počas šľahanie, miešania alebo miesenie musíte do misky (E) pridať viac surovín, najskôr otočením ovládača (C) do polohy „0“ vypnete spotrebič a až potom pridajte suroviny do misky.

Majte ruky aj kuchynské náradie vždy v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí spotrebiča, predídete tak poraneniu a poškodeniu spotrebiča.

Nestierajte suroviny zo stien misky (E), keď je spotrebič v prevádzke. Vždy spotrebič najskôr vypnete a vytiahnete zástrčku prírodného kábla zo zásuvky.

UŽITOČNÉ TIPY

- Najlepšie výsledky dosiahnete, pokiaľ budete šľahať vajcia, ktoré majú izbovú teplotu.
- Pred šľahaním bielkov sa uistite, že sa na nástavci na šľahanie ani v mise nenachádza masť alebo zvyšky žĺtka.
- Pre krehké pečivo používajte vždy studené suroviny, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.
- Pokiaľ máte dojem, že sa spotrebič veľmi namáha, vypnite ho, vytiahnite zástrčku prírodného kábla zo zásuvky a znížte množstvo spracovávaných surovín.
- Pre optimálne miešanie vždy najskôr nalejte do misky tekutiny.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vyberte všetky použité nástavce na šľahanie v opačnom poradí, ako v akom ste ich nasadili.
- Misu (E) a metlu na šľahanie (F) môžete umývať v umývačke riadu; metlu na miešanie (H), hák na miesenie (G) a kryt (I) musíte umyť ručne v teplej vode so šetrným prostriedkom na umývanie riadu.
- Na čistenie tela spotrebiča (D) použite mierne navlhčenú handričku.

VAROVANIE:

Po vyčistení dôkladne vysušte všetky diely a opäť ich namontujte.

RECEPTY

ZÁKLADNÉ CESTO NA CHLIEB – 1,6 KG

600 ml vlažnej vody

30 g čerstvého droždia alebo 14 g sušeného droždia

2 kávové lyžičky cukru

1 kávová lyžička soli

30 g oleje

450 g hladkej múky typu „00“

450 g hrubej múky z tvrdej pšenice

- V mise zmiešajte droždie s vodou a cukrom. Nechajte 15 minút oddychovať.
- Pridajte do zmesi soľ a olej.
- Použite hák na miesenie, nastavte rýchlosť „1“ a postupne pridávajte múku.
- Pokračujte rýchlosťou „1“ približne 2 minúty od začiatku miesenia.
- Nastavte rýchlosť „2“ a nechajte spotrebič miesiť cesto ďalšie 4 minúty.
- Presuňte cesto do misy zľahka vymazanej olejom a zakryte misu potravinárskou fóliou, ktorú ste taktiež potreli olejom.
- Nechajte cesto 1 hodinu kysnúť pri izbovej teplote, pokiaľ sa jeho objem nezdvajnasobí. Nevystavujte cesto prievanu.
- Na pracovnej doske posypanej múkou vytvarujte cesto podľa potreby.
- Umiestnite cesto na plech zľahka potrený tukom alebo vyložený papierom na pečenie, prikryte cesto utierkou a nechajte 30 minút kysnúť.
- Pečte v rúre predhriatej na 220 °C 25 až 35 minút v závislosti od tvaru a veľkosti bochníka. Hotový chlieb vydáva dutý zvuk, keď poklepete na spodnú kôrku.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA ČERSTVÉ VAJEČNÉ CESTOVINY – 800 G

500 g hladkej múky typu „00“

4 vajcia (každé s hmotnosťou 65/70 g)

50 ml studenej vody

5 g oleja

- Vložte suroviny do misy.
- Nasadte hák na miesenie a nechajte spotrebič pracovať na rýchlosti „2“ počas 5 minút.
- Preložte cesto do misy vysypanej múkou a zakryte ich potravinárskou fóliou. Nechajte cesto oddychovať v teple 30 minút.
- Ručne alebo pomocou strojčeka na cestoviny vyvážajte pruhy cesta a narežte podľa pokynov v recepte.
- Cestoviny varte vo vriacej vode 5 až 8 minút v závislosti od ich tvaru a veľkosti.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA KREHKÉ PEČIVO – 1,6 KG

800 g hladkej múky typu „00“

400 g studeného masla nakrájaného na kúsky

240 g cukru

4 žĺtky

100 ml studenej vody

Štipka soli

Aromatické prísady (vanilka, citrónová alebo pomarančová kôra atď.)

- Vložte všetky suroviny do misy.
- Nasadte hák na miesenie (G) a nechajte spotrebič pracovať na rýchlosti „2“ počas 5 minút.
- Preložte cesto na pracovnú dosku a rýchlo ho stočte do gule.
- Zabaľte cesto do potravinárskej fólie a vložte ho do chladničky aspoň na 20 minút alebo pokým mierne nestvrdne.
- Na pracovnej doske posypanej múkou vyváľajte cesto na požadovanú veľkosť a hrúbku.
- Pečte v predhriatej rúre na 170/180 °C počas 15 až 25 minút v závislosti od receptu.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA KOLÁČ (PIŠKÓT) – 1,6 KG

350 g masla (izbová teplota)

350 g cukru

4 vajcia (každé s hmotnosťou 65/70 g)

10 žĺtkov (približne 200 g)

250 g hladkej múky typu „0“

150 g zemiakového škrobu

1 balenie prášku do pečiva

1 štipka soli

Aromatické prísady (vanilka, mandľová trstina, citrónová alebo pomarančová kôra atď.)

- Vložte do misy maslo, cukor, soľ a aromatické prísady.
- Nasadte metlu na šľahanie a šľahajte na rýchlosti „3“ počas 5 minút.
- Nastavte rýchlosť „4“ a šľahajte ďalších 5 minút.
- Za neustáleho šľahania postupne pridávajte jedno celé vajce alebo 2 žĺtky v intervaloch jednej minúty alebo potom, čo sa každé vajce dôkladne zašľahá do zmesi.
- Pridajte múku, zemiakový škrob a prášok do pečiva a šľahajte na rýchlosti „2“ počas 2 minút.
- Nalejte cesto do vymazanej a zľahka múkou vysypanej formy.
- Pečte v rúre predhriatej na 170 °C počas 35/45 minút.

- Vyberte z rúry a nechajte 5 minút vychladnúť vo forme.
- Vyklopte piškót na rošt a pred krájaním ho nechajte dôkladne vychladnúť.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA BEZÉ – 900 G (8 BIELKOV)

300 g bielkov (7/8)

300 g kryštálového cukru

300 g práškového cukru

1 štipka soli

- Vložte do misy bielka (izbová teplota) a soľ.
- Nasadte metlu na šľahanie a nechajte spotrebič pracovať na rýchlosti „6“ počas 5 minút.
- Nastavte rýchlosť „7“ a pridávajte po častiach kryštálový cukor.
- Pokračujte v šľahaní bielkov ďalších 5 minút.
- Vypnite spotrebič a vyberte misu.
- Pomocou škrabky opatrne vmiešajte do bielkovej zmesi práškový cukor. Vedte škrabku odo dna misy smerom hore.
- Pomocou cukrárskeho vrečka alebo dvoch lyžičiek vytvarujte pusinky na plech vyložený mierne vymasteným papierom na pečenie.
- Pečte niekoľko hodín v rúre predhriatej na 40/50 °C, dvierka rúry nechajte pootvorené (niekoľko centimetrov), aby mohla unikáť vlhkosť a pusinky dôkladne vyschli.
- Menším pusinkám stačí 3 až 4 hodiny, väčšie potrebujú 8 až 10 hodín.

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

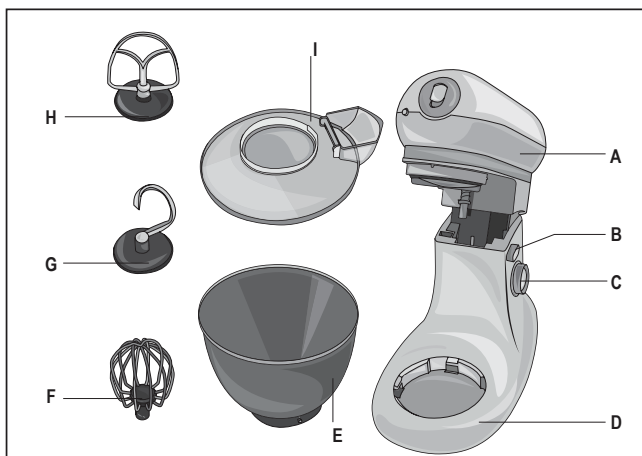
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

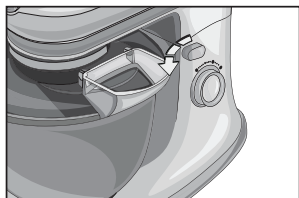
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Autorizovaný dovozca a distribútor pre Slovensko:

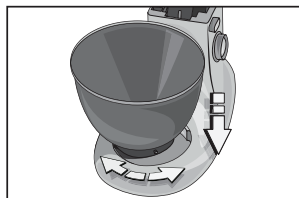
DSI Slovakia s.r.o.
Letná 42
040 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110



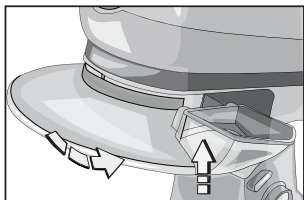
Obr. 1



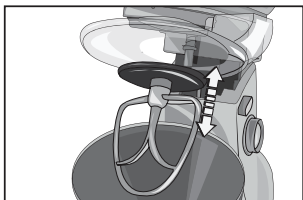
Obr. 2



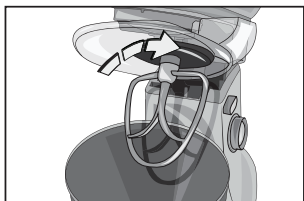
Obr. 3



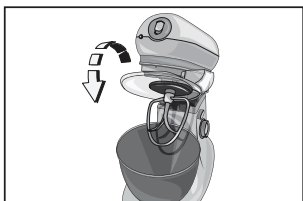
Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY

Při používání elektrospotřebičů je nutné dodržovat nezbytná opatření včetně následujících:

1. Ujistěte se, že napětí v elektrické síti odpovídá hodnotám uvedeným na výrobním štítku spotřebiče.
2. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je připojený k elektrické síti; po každém použití vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
3. Nikdy neumísťujte spotřebič na zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
4. Spotřebič se během používání musí vždy nacházet na rovném povrchu.
5. Nikdy nevystavujte spotřebič povětrnostním vlivům (dešti, slunci atd.).
6. Dbejte na to, aby napájecí kabel nepřišel do styku s horkými povrchy.
7. Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
8. Děti nesmí tento spotřebič používat. Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče.
9. Dávejte pozor, pokud do mísy kuchyňského robotu nalijete horkou tekutinu, neboť by mohla náhle vystříknout a opařit Vás.
10. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s částmi, které se pohybují, vždy nejprve vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
11. Nikdy neponořujte tělo spotřebiče, zástrčku nebo napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny; k čištění používejte pouze vlhký hadřík.
12. Před nasazením nebo vyjmutím příslušenství a před čištěním spotřebiče nezapomeňte vytáhnout zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
13. Před manipulací se spotřebičem, zástrčkou, napájecím kabelem a před použitím ovládacích prvků spotřebiče se vždy ujistěte, že máte zcela suché ruce.
14. Pokud chcete spotřebič odpojit od elektrické sítě, uchopte zástrčku napájecího kabelu a vytáhněte ji přímo ze zásuvky. Nikdy neodpojujte spotřebič od elektrické sítě tahem za napájecí kabel.
15. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození napájecího kabelu, síťové zástrčky nebo samotného spotřebiče; veškeré opravy včetně výměny napájecího kabelu smí z bezpečnostních důvodů provádět pouze asistenční centrum Ariete nebo autorizovaný technik Ariete.

16. Pokud chcete použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že je vhodný pro napájení spotřebiče. Zároveň nesmí dojít k ohrožení uživatele ani bezpečnosti prostředí, ve kterém se spotřebič používá. Nevhodné prodlužovací kabely mohou zapříčinit vadný provoz spotřebiče.
17. Spotřebič i napájecí kabel se musí nacházet mimo dosah dětí.
18. Používejte pouze originální náhradní díly nebo takové, které byly schváleny výrobcem. Jen tak bude zaručen bezpečný provoz spotřebiče.
19. Tento spotřebič je určen POUZE PRO DOMÁCI POUŽITÍ a nesmí být používán ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
20. Tento spotřebič odpovídá směrnici (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. 10. 2004 o materiálech přicházejících do styku s potravinami.
21. Jakékoliv úpravy tohoto výrobku, které nebyly výslovně povoleny výrobcem, mohou mít za následek ztrátu platnosti záruky.
22. V případě, že se rozhodnete spotřebič zlikvidovat, doporučujeme Vám odříznout napájecí kabel a spotřebič tak uvést mimo provoz. Zároveň zneškodněte veškeré části, které by mohly představovat nebezpečí především pro děti hrající si se spotřebičem nebo jeho příslušenstvím.
23. Nikdy neoponechávejte obalový materiál v dosahu dětí, neboť pro ně představuje potenciální nebezpečí.
24. Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí spotřebiče.
25. Nikdy neuvádějte do provozu prázdný spotřebič.
26. Vaše ruce i kuchyňské náčiní se vždy musí nacházet mimo dosah pohyblivých částí spotřebiče, předejdete tak zranění nebo poškození spotřebiče.
27. Nikdy nepoužívejte ruce ke vkládání potravin do zapnutého spotřebiče, potraviny vždy vkládejte do příslušných otvorů.
28. Nikdy neodstraňujte potraviny ze stěn mísy při zapnutém spotřebiči. Nejprve vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a vždy používejte dodanou stěrku.



Informace týkající se správné likvidace vysloužilého výrobku v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU jsou uvedeny v letáku přiloženém k výrobku.

NEVYHAZUJTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE

POPIS SPOTŘEBIČE (OBR. 1)

- A Rameno
- B Páčka pro sklopení hlavy
- C Ovladač rychlosti
- D Tělo spotřebiče
- E Mísa
- F Šlehací metla
- G Hnětací hák
- H Mísicí metla
- I Kryt mísy

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

MAXIMÁLNÍ POVOLENÉ MNOŽSTVÍ SUROVIN A MAXIMÁLNÍ RYCHLOST

Maximální množství mouky, které v žádném případě nelze překročit	1 kg
Maximální celkové množství surovin, které v žádném případě nelze překročit (podrobnější informace jsou uvedeny v kapitole RECEPTY)	1,7 kg
Maximální povolená rychlost s hnětacím hákem (G)	
Maximální povolená rychlost s mísicí metlou (H)	
Maximální povolená rychlost se šlehací metlou (F)	

VAROVÁNÍ: *Po vyjmutí spotřebiče z obalu a před prvním použitím spotřebiče důkladně umyjte všechny části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami. Použijte vodu a šetrný čistící prostředek.*

- Sklopením páčky (B) směrem k symbolu  zvedněte sklopnou hlavu (A) tak, aby se zajistila (obr. 2).
- Umístěte mísu (E) na základnu spotřebiče (D) tak, aby otvory na dně mísy zcela zapadly do prohlubně v těle spotřebiče. Zajistěte mísu (E) otočením po směru hodinových ručiček (obr. 3).
- Nasaďte na mísu kryt (I), který zabraňuje vystříknutí tekutin na rameno spotřebiče (A). Zajistěte kryt otočením až nadoraz (obr. 4).

- Podle druhu surovin, které se chystáte zpracovat nasadíte na základnu motoru umístěnou na těle spotřebiče (D) vhodnou metlu, případně hnětací hák (obr. 5) a otáčením proti směru hodinových ručiček zajistíte metlu či hák tak, aby hřídel umístěná na základně motoru zapadla do sedla na metle či háku (obr. 6).

Spotřebič je vybaven třemi typy míchacího nástavce:

Šlehací metla (F): K našlehání vaječných bílků, smetany, instantního pudinku a hotových směsí na koláče a dezerty; k ušlehání másla nebo margarínu s cukrem (máslo nebo margarín musí být pokojové teploty); k promíchání vajec na piškot nebo jiné lehké koláče.

Hnětací hák (G): Pro všechny druhy těst (pizza, chléb, těstoviny atd.).

Mísicí metla (H): Pro míchání měkkých koláčových těst.

- Zvedněte sklopnou hlavu (A) a nasypete do mísy (E) suroviny.
- Sklopte páčku (B) zároveň se sklopnou hlavou (A) (obr. B).
- Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky a zapněte spotřebič otočením voliče (C) a nastavením rychlosti „1“. Zvyšte rychlost podle potřeby nebo podle pokynů v receptu.
- Pokud chcete dosáhnout lepšího výsledku, vypněte po chvíli míchání spotřebič, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a zvedněte sklopnou hlavu (A), jak je popsáno výše. Stěrkou setřete suroviny, které ulpěly na stěnách mísy, a nahrňte je doprostřed mísy (E).
- Na konci zpracování nebo při změně typu šlehacího nástavce vypněte spotřebič otočením voliče (C) na „0“ a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Zvedněte rameno (A) podle popisu výše, uvolněte šlehací nástavec otočením po směru hodinových ručiček a opatrně jej vytáhněte.
- Mísu (E) vyjmete otočením proti směru hodinových ručiček.

VAROVÁNÍ:

Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je všechno příslušenství řádně nasazené.

Pokud používáte hnětací hák (G) a mísicí metlu (H), nenechávejte spotřebič pracovat déle než 5 minut; následně jej nechte alespoň 20 minut vychladnout.

Pokud používáte šlehací metlu (F), šlehejte maximálně 10 minut bez přestávky; následně nechte spotřebič alespoň 20 minut vychladnout.

Nedodržení těchto pravidel může vést k poškození výrobku. Na takovéto poškození se nevztahuje záruka.

Pokud během šlehání, míchání či hnětení musíte do misky (E) přidat více surovin, nejprve otočením voliče (C) do polohy „0“ vypněte spotřebič a teprve poté přidejte suroviny do mísy.

Mějte ruce i kuchyňské náčiní vždy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí spotřebiče, předejdete tak zranění a poškození spotřebiče.

Nestírejte suroviny ze stěn mísy (E), když je spotřebič v provozu. Vždy spotřebič nejprve vypněte a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

UŽITEČNÉ TIPY

- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete šlehat vejce pokojové teploty.
- Před šleháním bílků se ujistěte, že se na šlehacím nástavci ani v míse nenachází mastnota nebo zbytky žloutku.
- Pro křehké pečivo používejte vždy studené suroviny, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Pokud máte dojem, že se spotřebič příliš namáhá, vypněte jej, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a snižte množství zpracovávaných surovin.
- Pro optimální míchání vždy nejprve nalijte do mísy tekutiny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vyjměte všechny použité šlehací nástavce v opačném pořadí, než v jakém jste je nasadili.
- Mísu (E) a šlehací metlu (F) lze mýt v myčce nádobí; mísicí metlu (H), hnětací hák (G) a kryt (I) musíte umýt ručně v horké vodě s šetrným prostředkem na mytí nádobí.
- K čištění těla spotřebiče (D) použijte mírně navlhčený hadřík.

VAROVÁNÍ:

Po vyčištění důkladně osušte všechny díly a znovu je namontujte.

RECEPTY

ZÁKLADNÍ CHLEBOVÉ TĚSTO – 1,6 KG

600 ml vlažné vody

30 g čerstvého droždí nebo 14 g sušeného droždí

2 kávové lžičky cukru

1 kávová lžička soli

30 g oleje

450 g hladké mouky typu „00“

450 g hrubé mouky z tvrdé pšenice

- V míse smíchejte droždí s vodou a cukrem. Nechte 15 minut odpočívat.
- Přidejte do směsi sůl a olej.
- Použijte hnětací hák, nastavte rychlost „1“ a postupně přidávejte mouku.
- Pokračujte rychlostí „1“ cca 2 minuty od začátku hnětení.
- Nastavte rychlost „2“ a nechte spotřebič hníst těsto další 4 minuty.
- Přesuňte těsto do mísy lehce vymazané olejem a zakryjte mísu potravinářskou fólií, kterou jste také potřeli olejem.
- Nechte těsto 1 hodinu kynout při pokojové teplotě, dokud se jeho objem nezdvynásobí. Nevystavujte těsto průvanu.
- Na pomoučené pracovní desce vytvarujte těsto podle potřeby.
- Umístěte těsto na plech lehce potřený tukem nebo vyložený pečicím papírem, přikryjte těsto utěrkou a nechte 30 minut kynout.
- Pečte v troubě předehřáté na 220 °C 25 až 35 minut v závislosti na tvaru a velikosti bochníku. Hotový chléb vydává dutý zvuk, pokud zaklepete na spodní kůrku.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA ČERSTVÉ VAJEČNÉ TĚSTOVINY – 800 G

500 g hladké mouky typu „00“

4 vajec (každé o hmotnosti 65/70 g)

50 ml studené vody

5 g oleje

- Vložte suroviny do mísy.
- Nasadte hnětací hák a nechte spotřebič pracovat při rychlosti „2“ po dobu 5 minut.
- Přeložte těsto do mísy vysypané moukou a zakryjte je potravinářskou fólií. Nechte těsto odpočívat v teple 30 minut.
- Ručně nebo pomocí strojek na těstoviny vyválejte pruhy těsta a nařežte podle pokynů v receptu.
- Těstoviny vařte ve vroucí vodě 5 až 8 minut v závislosti na jejich tvaru a velikosti.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA KŘEHKÉ PEČIVO – 1,6 KG

800 g hladké mouky typu „00“

400 g studeného másla nakrájeného na kousky

240 g cukru

4 žloutky

100 ml studené vody

Špetka soli

Aromatické přísady (vanilka, citrónová nebo pomerančová kůra atd.)

- Vložte všechny suroviny do mísy.
- Nasaďte hnětací hák (G) a nechte spotřebič pracovat při rychlosti „2“ po dobu 5 minut.
- Přeložte těsto na pracovní desku a rychle je stočte do koule.
- Zabalte těsto do potravinářské fólie a vložte je do chladničky alespoň na 20 minut nebo dokud mírně neztvrdne.
- Na pomoučené pracovní desce vyválejte těsto na požadovanou velikost a tloušťku.
- Pečte v předehřáté troubě na 170/180 °C po dobu 15 až 25 minut v závislosti na receptu.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA KOLÁČ (PIŠKOT) – 1,6 KG

350 g másla pokojové teploty

350 g cukru

4 vejce (každé o hmotnosti 65/70 g)

10 žloutků (cca 200 g)

250 g hladké mouky typu „0“

150 g bramborového škrobu

1 sáček prášku do pečiva

1 špetka soli

Aromatické přísady (vanilka, mandlová třešť, citrónová nebo pomerančová kůra atd.)

- Vložte do mísy máslo, cukr, sůl a aromatické přísady.
- Nasaďte šlehací metlu a šlehejte při rychlosti „3“ po dobu 5 minut.
- Nastavte rychlost „4“ a šlehejte dalších 5 minut.
- Za neustálého šlehání postupně přidávejte jedno celé vejce nebo 2 žloutky v intervalech jedné minuty nebo poté, co se každé vejce důkladně zašlehá do směsi.
- Přidejte mouku, bramborový škrob a prášek do pečiva a šlehejte při rychlosti „2“ po dobu 2 minut.
- Nalijte těsto do vymazané a lehce moukou vysypané formy.
- Pečte v troubě předehřáté na 170 °C po dobu 35/45 minut.

- Vyjměte z trouby a nechte 5 minut chladnout ve formě.
- Vyklopte piškot na rošt a před krájením jej nechte důkladně vychladnout.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA BEZÉ – 900 G (8 BÍLKŮ)

300 g vaječných bílků (7/8)

300 g krystalového cukru

300 g moučkového cukru

1 špetka soli

- Vložte do mísy bílky (pokojové teploty) a sůl.
- Nasadte šlehací metlu a nechte spotřebič pracovat při rychlosti „6“ po dobu 5 minut.
- Nastavte rychlost „7“ a přidávejte po částech krystalový cukr.
- Pokračujte v šlehání bílků dalších 5 minut.
- Vypněte spotřebič a vyjměte mísu.
- Pomocí stěrky opatrně vmíchejte do bílkové směsi prosetý moučkový cukr. Vedte stěrku ode dna mísy nahoru.
- Pomocí cukrářského sáčku nebo dvou lžiček vytvarujte pusinky na plech vyložený mírně vymaštěným pečicím papírem.
- Pečte několik hodin v troubě předehřáté na 40/50 °C, dvířka trouby ponechte pootevřená (několik centimetrů), aby mohla unikat vlhkost a pusinky důkladně vyschly.
- Menším pusinkám stačí 3 až 4 hodiny, větší potřebují 8 až 10 hodin.

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