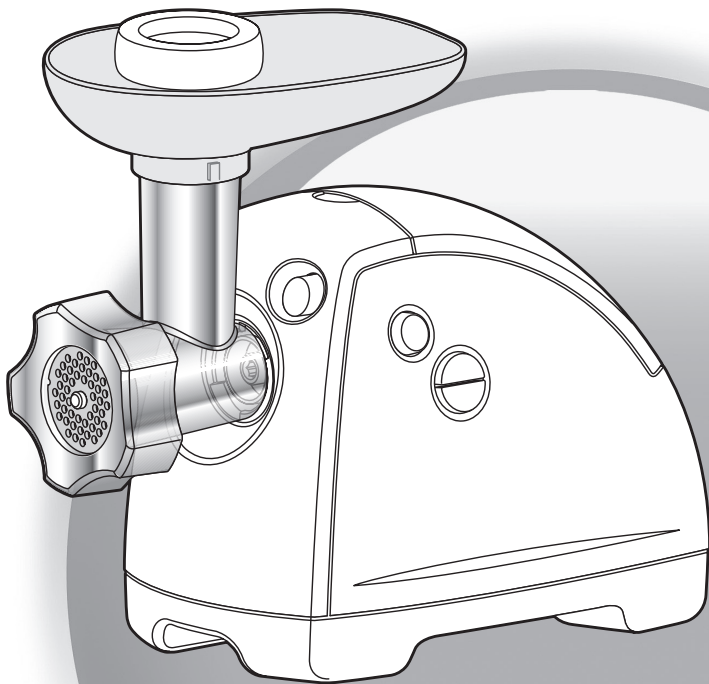




hv8



CS

SK

HU

PL

LV

LT

ET

BG

SR

HR

SL

RO

BS

EN

NL

ES

DA

NO

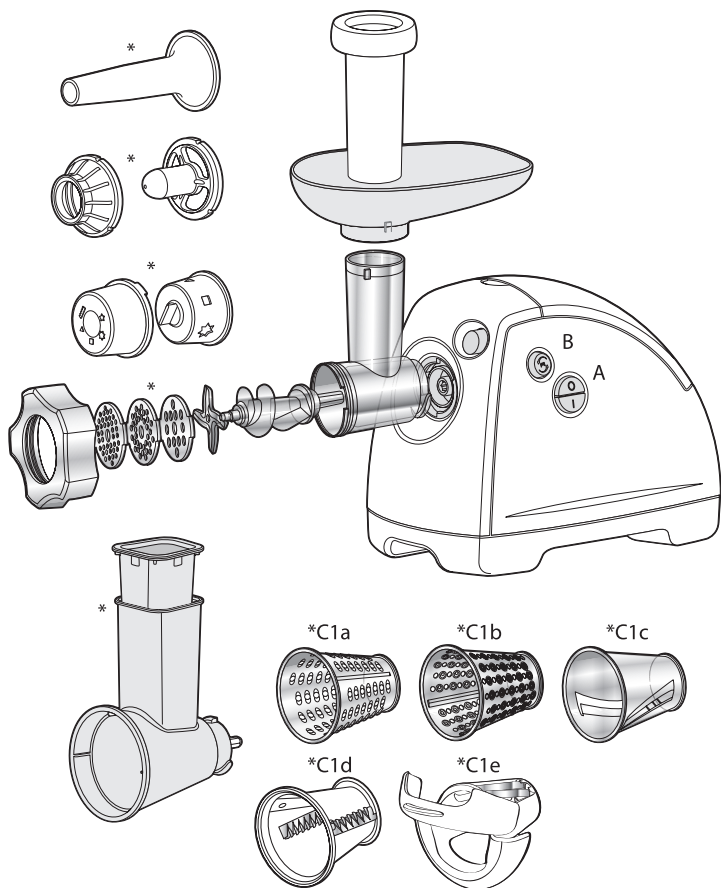
SV

FI

TR

AR

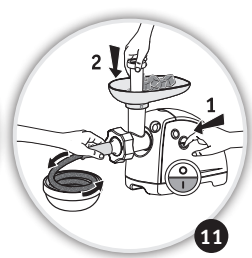
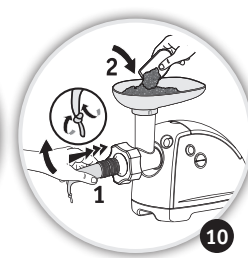
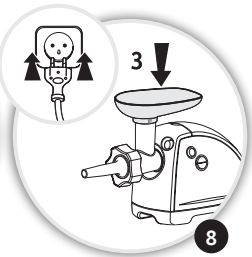
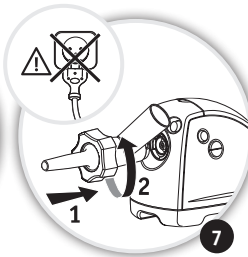
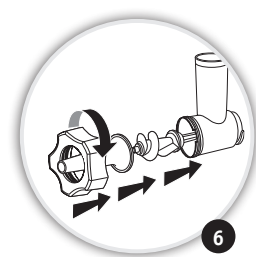
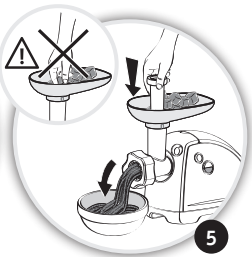
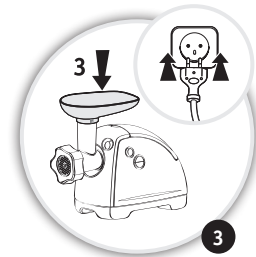
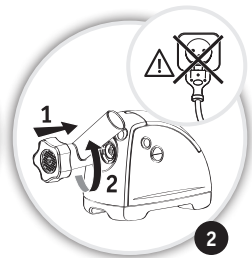
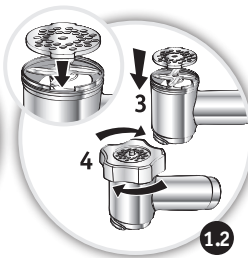
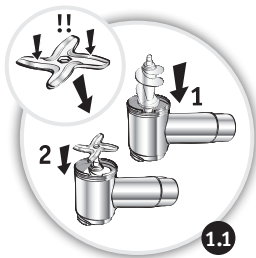
FA

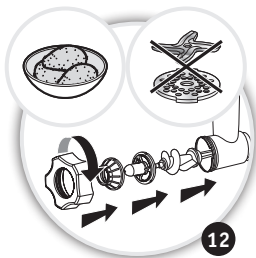


* (podle typu) - *(v zavislosti od modelu) - *(modell szerint) - *(w zależności od modelu) - *(atkarībā no modeļa) - *(priklauto nuo modelio) - *(olenevalt mudelist) - *(в зависимости от модели) - *(u zavisnosti od modela) - *(ovisno o modelu) - *(glede na model) - *(in funcție de model) - *(ovisno o modelu) - *availability depends on model - *afhankelijk van model - *segun el modelo - *afhængigt af model - *avhengig av modell - *riippuu mallista - *Modele gore değişiklik gösterir - *يسته به مدل - *حسب الموديل

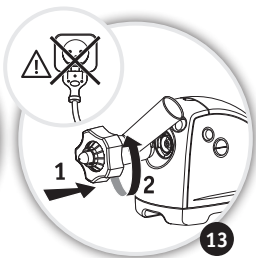
2



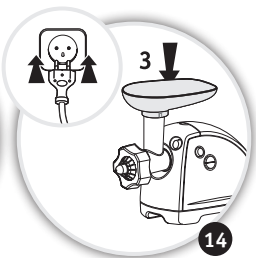




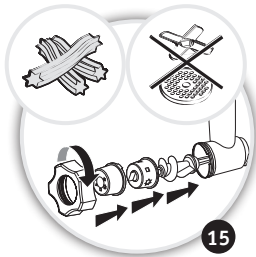
12



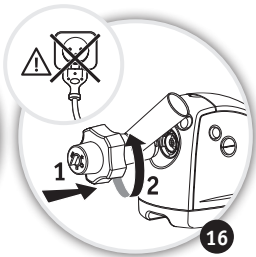
13



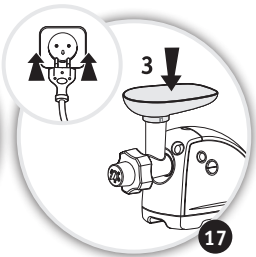
14



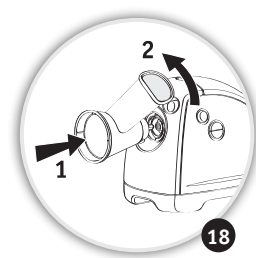
15



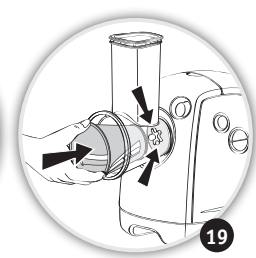
16



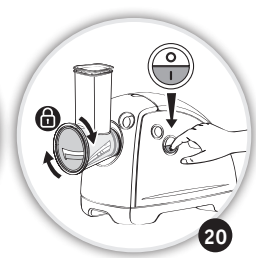
17



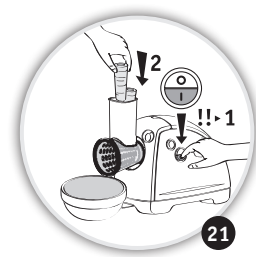
18



19



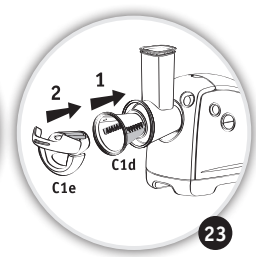
20



21

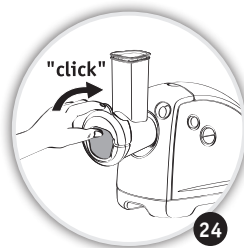


22

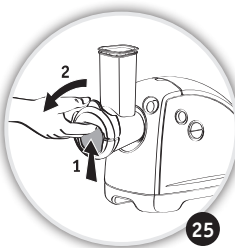


23

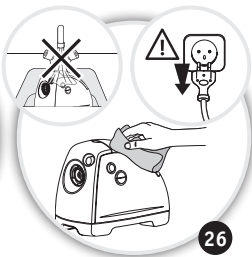




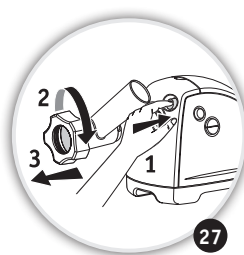
24



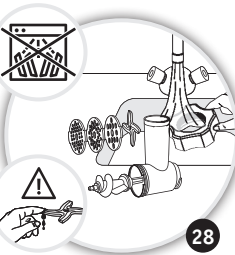
25



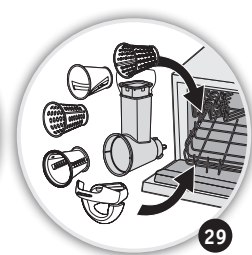
26



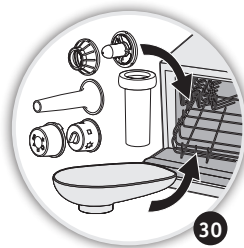
27



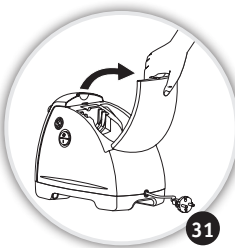
28



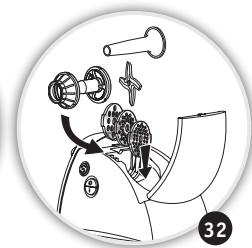
29



30



31



32

5





	*C1a	*C1b	*C1c	*C1d + *C1e
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		
		✓		
		✓		✓
		✓		
		✓		✓
		✓		✓
	✓	✓		✓
			✓	
	✓	✓		✓
	✓		✓	
			✓	
			✓	
			✓	





POZOR: bezpečnostní opatření jsou součástí přístroje. Před tím, než svůj nový přístroj poprvé použijete, si je pozorně přečtěte. Uchovávejte je na dostupném místě, aby jste do nich mohli v případě potřeby nahlédnout.

CS

Jmenovitý výkon je spotřebováván v případě, že spotřebič pracuje při normální zátěži.

Maximální výkon uzamčeného motoru je výkonem motoru při maximální zátěži.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před úplně prvním použitím mlýnku semelte pár kousků čerstvého chleba pro vyčištění vnitřních částí mlýnku. Tento chléb není určen ke konzumaci. Veškeré příslušenství omyjte vodou s přidavkem prostředku na nádobí. Opláchněte čistou pitnou vodou a ihned je pečlivě osušte.

Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Potřete je olejem.

Nenechte přístroj běžet naprázdno, jestliže nejsou mřížky mastné.

UPOZORNĚNÍ: Zacházejte s kužely opatrně, protože čepele kuželů jsou velmi ostré.

POUŽITÍ: HLAVA MLÝNKU

1.1 - 1.2 - 2 - 3 - 4 - 5

Připravte si potřebné množství potravin k rozemletí, odstraňte kosti, chrupavky a slachy.

Maso nakrájejte na kousky (přibližně 2 x 2 cm).



Užitečná rada:

Po ukončení mletí můžete zbytky masa vytlačit několika kousky chleba.

Co dělat v případě ucpání?

Stisknutím „0“ na tlačítku zapnuto/vypnuto A mlýnek vypněte.

Poté na několik sekund stiskněte tlačítko „Reverse“ B, aby se potraviny uvolnily.

Stisknutím „I“ na tlačítku zapnuto/vypnuto A bude mletí pokračovat.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA PLNĚNÍ KLOBÁS

6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

Během plnění průběžně uvolňujte střívko. Klobásy nepřepĺňujte, jinak dojde k nadměrnému napnutí střívka.

Poznámka: Tato činnost je snazší, pokud ji dělají dva lidé, kdy jeden plní mlýnek na maso a druhý drží střívko ve správné poloze pro plnění.

Tvořte klobásy libovolné délky, a to stlačením střívka a jeho zakroucením na vhodném místě.

Pro co nejlepší výsledek dbejte na to, aby během plnění nedocházelo k vytvoření vzduchové bubliny ve střívku a tvořte klobásy o délce 10 až 15 centimetrů (jednotlivé klobásy od sebe oddělte vytvořením uzlu na střívku).

7





CS PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBÉ

12 - 13 - 14

Jemnou hmotu na kebbé nebo keftu získáte tak, že maso necháte projít hlavicí mlýnku 2x až 3x, dokud nezískáte požadovanou jemnost.

PROTLAČOVACÍ NÁSTAVEC NA CUKROVÍ

15 - 16 - 17

Připravte si těsto. Nejlepších výsledků dosáhnete s řidším těstem. Vzor si zvolíte tak, že šipka bude směřovat na příslušný tvar. Dodávejte těsto podle požadovaného množství cukroví.

ŘEZACÍ ADAPTÉR NA ZELENINU

18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25

Pro co nejlepší výsledky doporučujeme použít pevné přísady. Zabraňte usazování zbytků potravin uvnitř jednotky. Přístroj nepoužívejte k mletí a strouhání příliš tvrdých látek, jako je cukr nebo velké kusy masa. Potravinu nakrájejte na drobné kusy, které se vejdou do násypky.



ČIŠTĚNÍ



26 - 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32







Ref. 1520004043

