
MUM 4655EU

B-240-03

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Spotřebič používejte jen pro zpracování množství a v časech běžných v domácnosti. Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Návod k použití si, prosím, uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte i Návod k použití.

Spotřebič používejte jen s originálním příslušenstvím.

Na první pohled

Sledujte, prosím, stránky s obrázky

Otočný volič **Obr.1**

MUM 46..

0/off = stop
P = parkovací pozice
otočný volič držte do té doby, až se pohon zastaví, nástavec je ve vychýlené pozici.
Když se pohon nepohybuje, je vychýlené pozice již dosaženo.

Stupeň 1–4 = pracovní rychlost

Stupeň 1 = nejnižší stupeň
otáček – pomalu

Stupeň 4 = nejvyšší stupeň
otáček – rychle

Při přerušení dodávky el. energie zůstane spotřebič zapnutý a po přerušení se opět rozeběhne.

Pohon **Obr. 2**

pro mlýnek na obilí (ocelový), průběhový krouhač a lis na citrusy.

Pokud spotřebič nepoužíváte, nasadte ochranný kryt pohonu.

a ochranný kryt pohonu

Chcete-li ochranný kryt pohonu sejmout otáčejte jím tak dlouho, až je možno jej sejmout.

Pohon **Obr. 3**

pro míchací metlu, šlehací metlu, hnětací hák a pro míchací nástavec výrobku zmrzliny, sklopený dolů pro mlýnek na maso, vyklopený nahoru pro mlýnek na obilí (kamenný).

Uschování kabelu **Obr. 4**

MUM 46.. přihrádka na kabel

Uvolňovací tlačítko **Obr. 5**

stiskněte, aby bylo možné pohybovat výkyvným ramenem.

Pohon **Obr. 6**

pro mixér a multi-mixér.
Pokud spotřebič nepoužíváte, nasadte ochranný kryt na pohon mixéru.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič zapojte a provozujte jen podle údajů na typovém štítku. Používejte jen tehdy, pokud kabel a spotřebič nejsou poškozeny.

Děti udržujte z dosahu spotřebiče.

Po každém použití, před čištěním, před opuštěním místnosti a při závadě vytáhněte pojistku.

Kabel nevedte přes ostré hrany a horké plochy.

Příslušenství a nástavce měňte jen v klidovém stavu pohonu.

Základní spotřebič neponořujte do vody a nemyjte pod tekoucí vodou.

Po vypnutí spotřebič ještě krátký čas dobíhá!

Při použití spotřebiče dodržujte pokyny v Návodu pro použití.

Po přerušení dodávky el. energie a po jejím obnovení se spotřebič znovu rozběhne (platí pro MUM 46).

Upozornění k likvidaci

O aktuálních možnostech likvidace se, prosím, informujte u svého obchodníka a na Obecním úřadě.

Ovládání

Pozor!

Spotřebič provozujte jen s příslušenstvím / nástavci v pracovní pozici. Neprovozujte jej naprázdno.

- Spotřebič a příslušenství před prvním použitím řádně vyčistěte, viz „Čištění a péče“.














Příprava

- Základní spotřebič postavte na hladký a čistý podklad.
- Kabel odviňte.
- Zasuňte zástrčku.

Provozní pozice

Pozor!

Spotřebič provozujte jen tehdy, pokud jsou nástavce / příslušenství instalovány podle této tabulky a v pracovní poloze.

Poloha		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Nasazení / sejmutí šlehací a míchací metly a hnětacího háku
7		 Přidání velkého množství ke zpracování

Upozornění: Pokud má být zpracováno velké množství mlýnkem na maso, můžete zvolit i pozici 7.

Míchací metla, šlehací metla a hnětací hák **Obr. 7**

Míchací metla (a)

ke tření těsta, např. třeného těsta

Šlehací metla (b)

ke šlehání sněhu, šlehačky a lehkých těst, např. piškotového těsta.

Hnětací hák (c) s deflektorem těsta (d)

ke hnětení těžkých těst a k vmíchávání přísad, které nemají být rozmělnovány (např. rozinek, čokoládových plátek).

Nebezpečí zranění rotujícími nástavci!

Při provozu nikdy nesahejte do mísy.

Nástavce měňte jen v klidovém stavu pohonu – po vypnutí pohon krátce dobíhá.

Spotřebič smí být provozován jen tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zajištěny ochranným krytem.

- U spotřebičů s parkovací polohou, nastavte otočný vypínač na P a držte jej, až pohon zůstane stát. Pokud se pohon nepohybuje, je již dosaženo výkyvné pozice.
- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 6.
- Nasadte mísu. Podstavec mísy musí zapadat do vybrání v základním spotřebiči.
- Vždy podle účelu zpracování nasadte a zaklapněte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák. U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až hnětací hák může zaklapnout.
- Do mísy dejte přísady určené ke zpracování.
- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 1.
- Nasadte víko.
- Otočný volič nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňování přísad

- Otočným voličem vypněte spotřebič.
- U spotřebičů s parkovací polohou nastavte otočný volič na P a držte, až pohon zůstane stát.
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 7.
- Naplňte přísady.

nebo

- Příklad doplňte plnicím otvorem ve víku.

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným voličem.
- U spotřebičů s parkovací polohou nastavte otočný volič na P a držte, až pohon zůstane stát.
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a výkyvné rameno nastavte do pozice 6.
- Sundejte nástavec z pohonu.
- Vyjměte mísu.
- Všechny díly vyčistěte, viz „Čištění a péče“.

Mixér

Nebezpečí poranění ostrými noži, rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru. Mixér snižte/nasazujte jen pokud je pohon v klidovém stavu.

Mixér provozujte jen ve složeném stavu a s nasazeným víkem.

Nebezpečí opaření!

Při zpracování horké mixované potraviny vystupuje z nálevky ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnicí tekutiny.

Pozor!

Zpracování tekutin ve skleněném mixéru: Maximálně na stupni 3. Naplňujte maximálně 0,5 horké nebo pěnicí tekutiny.

- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 3.
- Sejměte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte mixovací nástavec (označení na podstavci k označení na základním spotřebiči) a otáčejte proti směru hodinových ručiček až na doraz (**obr. 6**).
- Naplňte přísady.

- Maximální množství u mixéru z umělé hmoty, tekutina = 1 l, u skleněného mixéru, tekutina = 0,75 l; pěnicí nebo horké tekutiny maximálně 0,5 l. Optimální zpracovávané množství, pevné potraviny = 50 – 100g.
- Nasadte víko a pevně stiskněte.
- Otočný volič nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňování přísad

Obr. 8

- Vypněte spotřebič otočným voličem.
 - Sejměte víko a naplňte přísady.
- nebo
- Vyjměte nálevku a doplňujte postupně pevné přísady plnicím otvorem.
- nebo
- Plňte tekuté přísady nálevkou.

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným voličem.
- Mixér otočte ve směru hodinových ručiček a sejměte.

Rada: Mixér ihned po použití vyčistěte.

Čištění a péče

Nebezpečí úrazu el. proudem!

Základní spotřebič nikdy neponořujte do vody a nikdy nemyjte pod tekoucí vodou.

Pozor!

Nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky.

- Vytáhněte zástrčku.
- Základní spotřebič otřete vlhkou utěrkou. Podle potřeby použijte trochu mycího prostředku.
- Poté spotřebič otřete do sucha.

Čištění mísy a příslušenství

Všechny díly lze mýt v myčce nádobí. Umělohmotné díly se v myčce nesmějí vzpříčit, mohly by se zdeformovat.

Čištění mixéru

Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se mixéru holýma rukama. Za účelem čištění můžete mixér rozložit.

Pozor!

Nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky. Mixovací nůž nelze mýt v myčce nádobí. Mixovací nůž myjte jen pod tekoucí vodou.

Rada: Po zpracování tekutin často dostatečně vyčištění mixéru bez rozložení. Dejte trochu vody s mycím prostředkem do nasazeného mixéru. Na několik sekund mixér zapněte (u spotřebičů s momentovým stupněm na stupni M). Vylejte mycí vodu a čistou vodou mixér vymyjte.

Rozložení mixéru

Obr. 9

- Podstavec mixovací nádoby otáčejte proti směru hodinových ručiček a sejměte.
- Mixovací nůž otáčejte za křídélka proti směru hodinových ručiček. Tak se uvolní.
- Mixovací nůž vyjměte a těsnicí kroužek odstraňte.

Složení mixéru

Nebezpečí poranění!

Mixér nikdy neskládejte na základním spotřebiči.

- Připevněte těsnicí kroužek na nástavec s nožem.
- Mixovací nůž nasadte ze spodu do mixovacího pohonu.
- Pomocí podstavce mixovací nůž pevně zašroubujte.
- Podstavec mixovací nádoby otočte na doraz ve směru hodinových ručiček.

Pomoc při závadách

Při závadách se, prosím, obraťte na náš servis.

Příklady použití

Šlehačka

100 g-600 g

- Smetanu šlehejte šlehací metlou 1 ½ až 4 minuty na stupni 4 (vždy podle množství a vlastností smetany).



Bílek

1 až 8 bílků

- Bílek šlehejte 4-6 minut na stupni 4 šlehací metlou.



Piškotové těsto

Základní recept

2 vejce
2-3 polévkové lžíce vody
100 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
70 g mouky
70 g škrobové moučky
event. prášek na pečivo

- Přísady (bez mouky a škrobové moučky) 4-6 minut šlehejte do pěny na stupni 4 šlehací metlou.
- Otočný ovladač nastavte na stupeň 2 a po lžících přidávejte a zpracujte prosetou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.

Max. množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

3-4 vejce
200-250 g cukru
špetka soli
1 balíček vanilkového cukru nebo kůru z ½ citronu
200-250 g másla (pokojová teplota)
500 g mouky
1 balíček prášku na pečeni
¼ l mléka

- Všechny přísady zpracujte ½ min. na stupni 1, potom cca 3-4 min. na stupni 3 míchací metlou.

Max. množství: 1½-2 x základní recept



Křehké těsto

Základní recept

125 g másla (pokojová teplota)
100-125 g cukru
1 vejce
špetka soli
trochu citrónové kůry nebo vanilkového cukru
250 g mouky
event. prášek na pečeni

- Všechny přísady zpracujte cca ½ min. na stupni 1, potom 2-3 min. na stupni 2 míchací metlou nebo hnětacím hákem.

Max. množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

500 g mouky
1 vejce
80 g tuku (pokojová teplota)
80 g cukru
200-250 ml vlažného mléka
25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
kůra z ½ citronu
špetka soli

- Všechny přísady zpracujte ½ min. na stupni 1, potom cca 3-6 min. na stupni 2 hnětacím hákem.

Max. množství: 1 ½ základní recept

Majonéza

2 vejce
2 malé lžičky hořčice
¼ l oleje
2 polévkové lžíce citronové šťávy nebo octa
špetka soli
špetka cukru
Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (ne olej) zpracujte po několik sekund v mixéru na stupni 2.
- Mixér přepněte na stupeň 4 a olej pomalu nalévejte nálevkou a tak dlouho mixujte, až majonéza emulguje.



Příslušenství / zvláštní příslušenství

Informace k dalším přiloženým dílům příslušenství (viz přiložený přehled modelů) jsou uvedeny v separátních návodech k použití. Přiložené díly příslušenství / zvláštního příslušenství můžete také přikoupit jednotlivě. Příslušenství k MUM 45.. je vhodné i pro MUM 46..

Obr. 10

Průběhový krouhač se 3 kotouči; dodatečně je možné dokoupit kotouč na hrubé nebo jemné strouhání, kotouč na bramborové hranolky a kotouč pro velmi jemné krouhání zeleniny (vhodné pro asijskou kuchyni).

Obr. 11

Mlýnek na maso; dodatečně možno dokoupit nástavec na lisování ovoce (a), hrubá struhadla na ořechy, mandle atp.(b) a nástavec na stříkané pečivo (c); děrované kotouče Ø 3 a 6 mm

Obr. 12

Lis na citrusy

Obr. 13

Mlýnek na obilí ocelový nebo kamenný

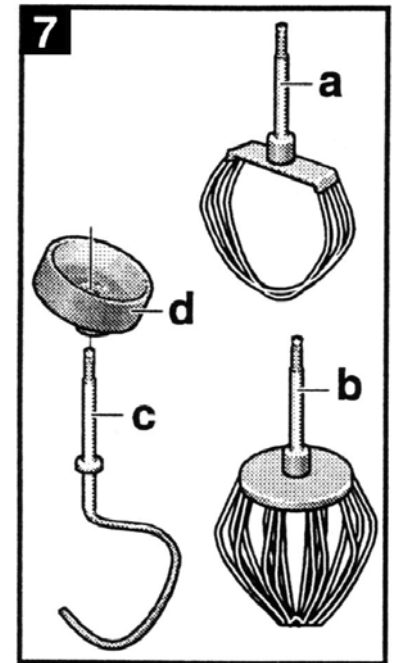
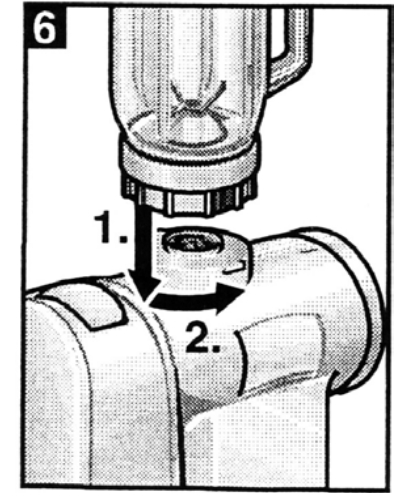
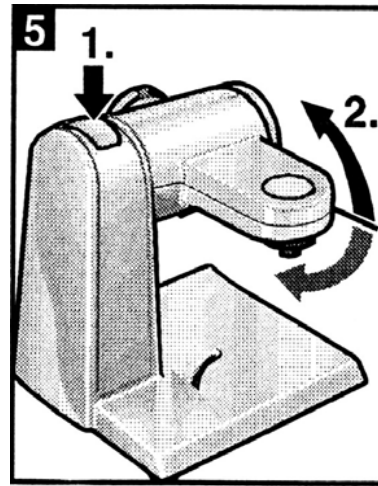
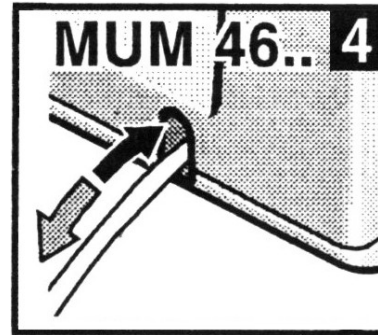
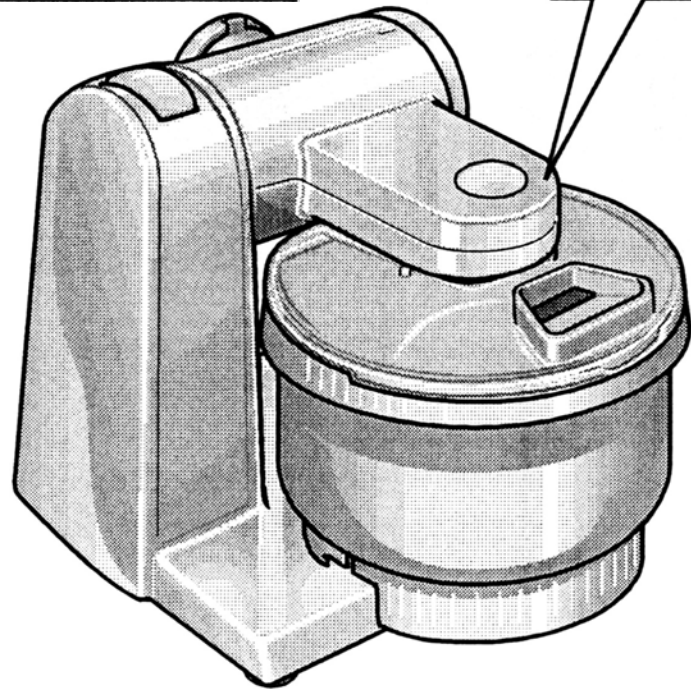
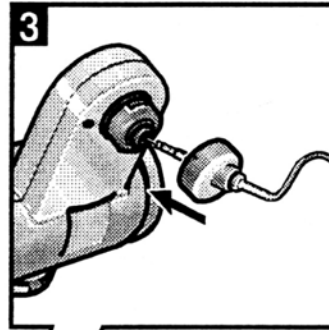
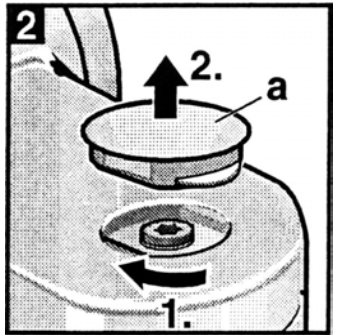
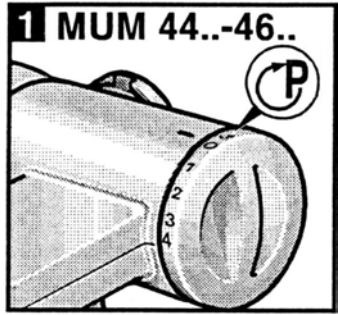
Obr. 14

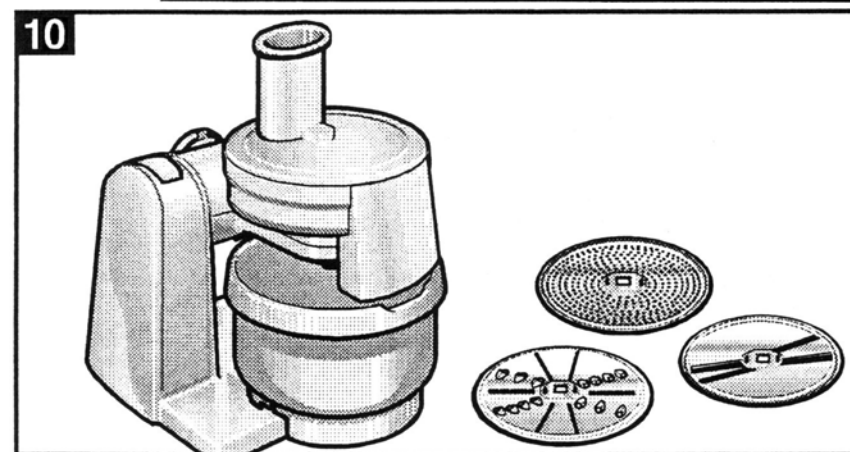
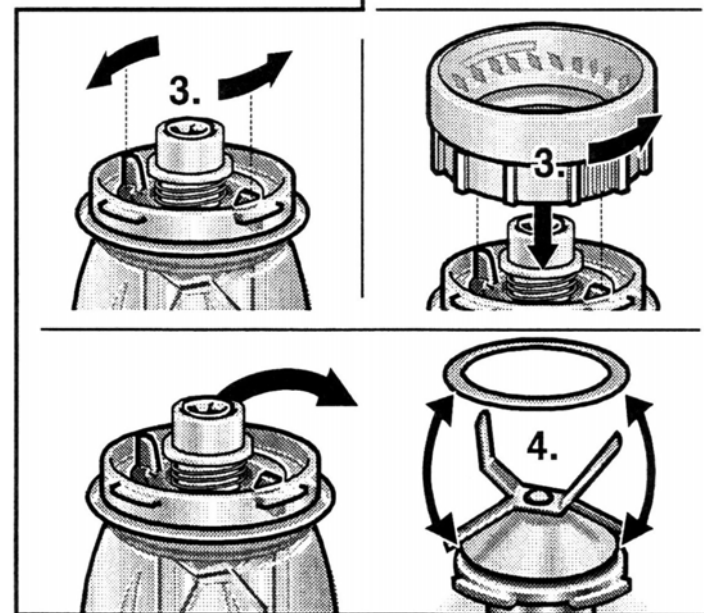
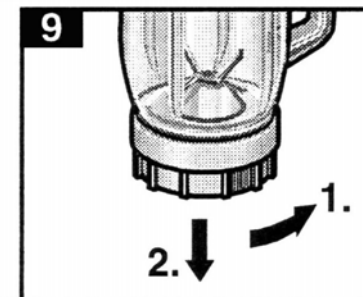
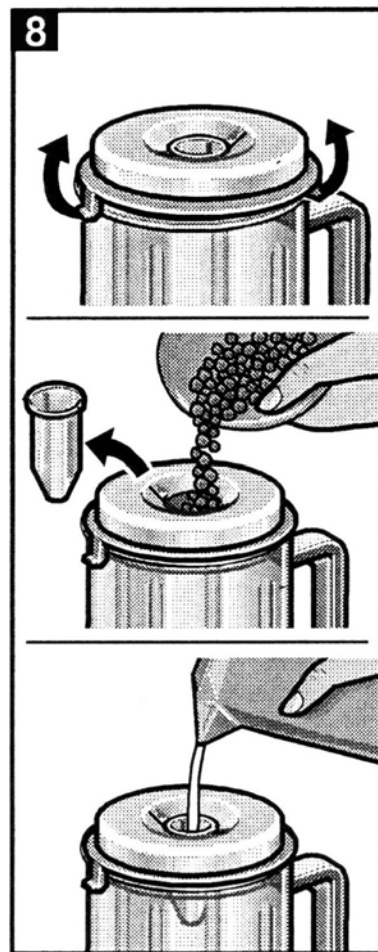
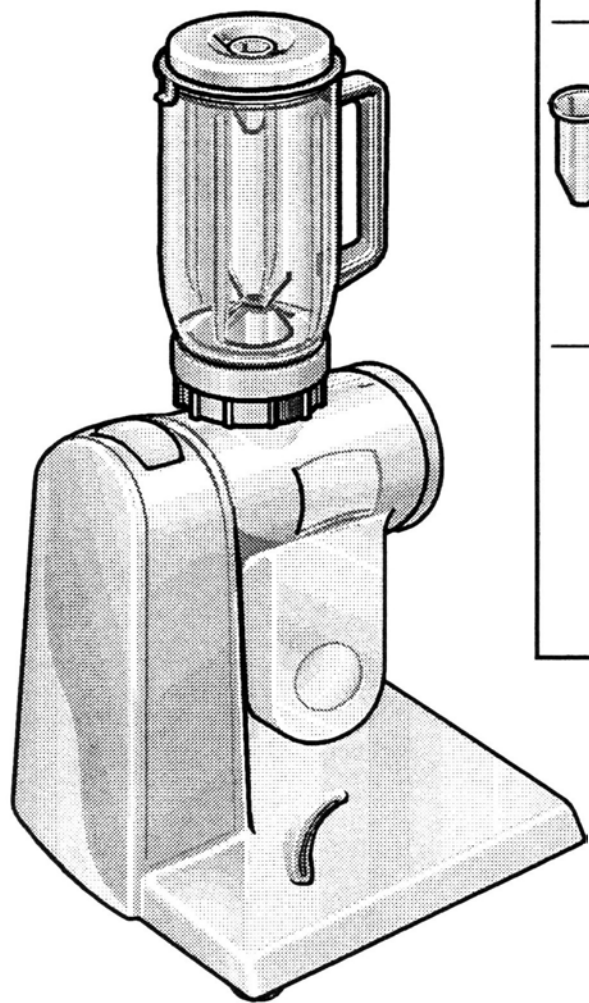
Multi-mixér

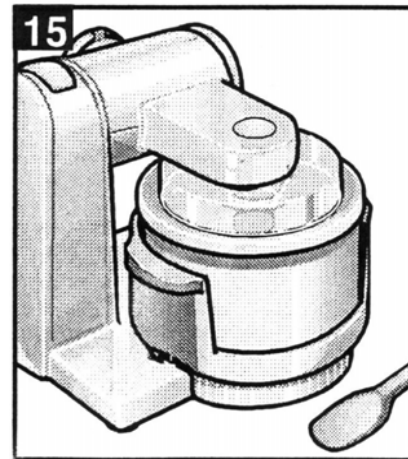
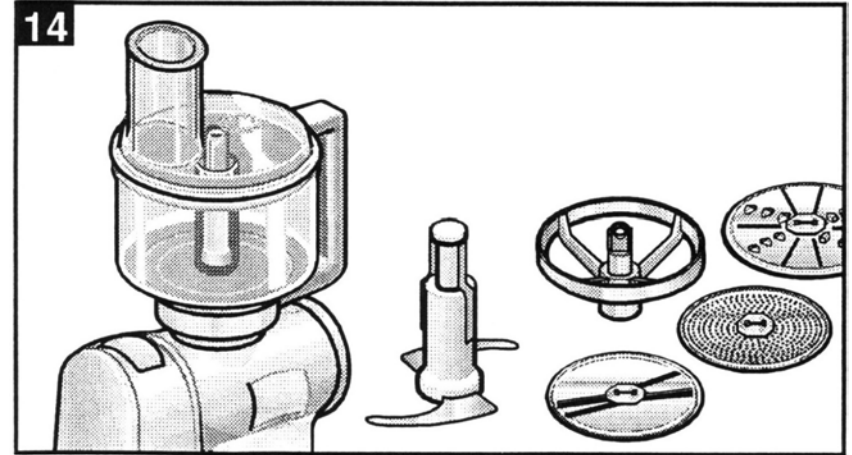
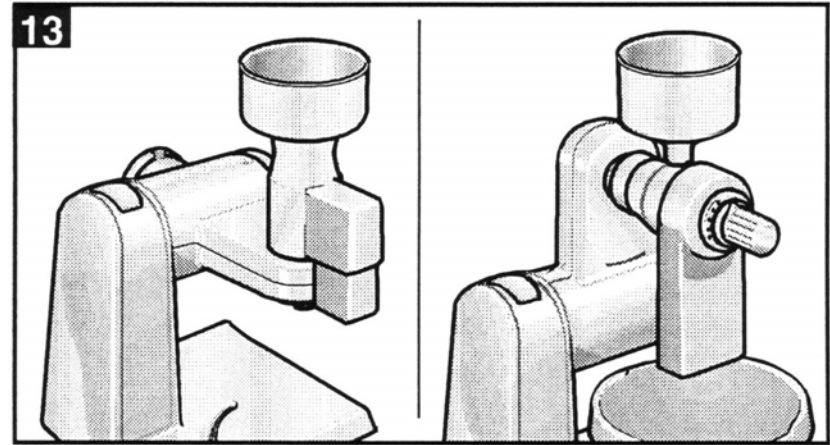
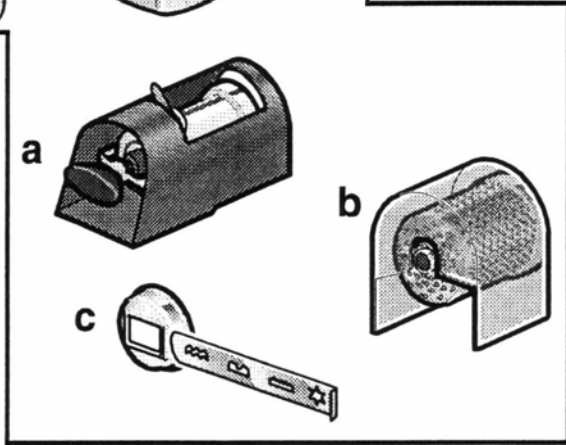
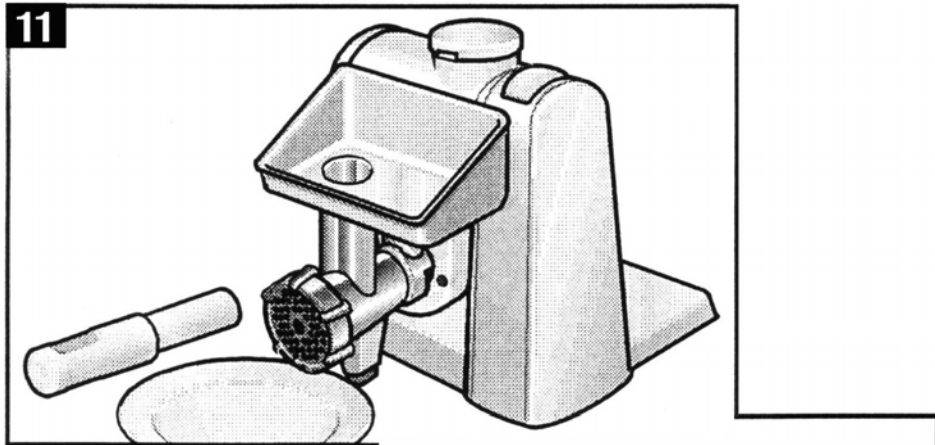
Obr. 15


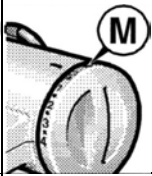
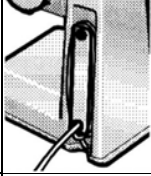







Výrobník zmrzliny

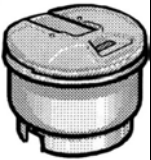

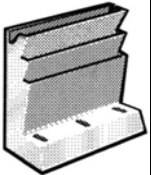
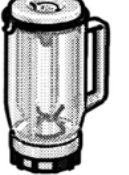
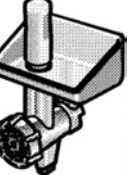

Změny vyhrazeny.







16					
MUM 4600/EU	✓			✓	
MUM 4625	✓			✓	
MUM 4655/EU	✓			✓	
MUM 4700		✓			✓
MUM 4770/EU		✓			✓
					
MUM 4600/EU	✓	✓	✓		
MUM 4625	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4655/EU	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4700	✓	✓	✓		
MUM 4770/EU	✓	✓	✓	✓	✓

16				
MUM 4600/EU	✓			
MUM 4625	✓			
MUM 4655/EU	✓			
MUM 4700		✓		
MUM 4770/EU		✓		
				
MUM 4600/EU	✓			
MUM 4625	✓			
MUM 4655/EU	✓	✓	✓	
MUM 4700	✓			
MUM 4770/EU	✓	✓		✓

Přídavný strojek

Mlýnek na maso (MUZ 4 FW 1, MUZ 4 FW 101)

Popis strojku

Obr. 1

1. plášť
2. plnicí miska
3. naczpávátko
4. šnek s unašečem
5. nůž
6. děrovaný kotouč Ø 4,5 mm
7. šroubovací prsteneč

Z bezpečnostních důvodů dbejte následujících pokynů:

Mlýnek nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.

Nikdy nesahejte do plnicího otvoru, ale vždy používejte naczpávátko.

Mlýnek nikdy nenasazujte ani nesundávejte, pokud je kuchyňský robot v chodu.

Mlýnek nikdy nepoužívejte bez děrovaného kotouče a šroubovacího prstence.

Složení mlýnku

Obr. 1

Jednotlivé části nasazujte do pláště v tomto pořadí:

4. šnek
5. nůž řezací stranou k děrované straně
6. děrovaný kotouč výřezem do výstupku na okraji pláště
7. **šroubovací prsteneč nasadte a lehce ho dotáhněte.**

Použití

Obr. 2

Unašeč nasadte do mezery pohonu, zatlačte proti pohonu a otočte doleva.

Dávejte pozor na směr šipek a nápis (auf / zu – otevřeno / zavřeno) na plášti.

Utáhněte pevně šroubovací prsteneč.

Nasadte plnicí misku.

S mlýnkem na maso pracujte na rychlostním stupni 4. K posouvání masa vždy používejte naczpávátko. Pod mlýnek postavte talíř nebo misku. Při pracovních polohách 2 a 3 lze dát pod mlýnek misku. Do mlýnku nesmějí přijít kosti. Maso na tatarský biftek semeňte dvakrát.

Dbejte na správnou polohu plnicí misky, obr. 3.

Sundání a rozložení

Přepínač otočte na „0“.

Mlýnek dle pokynů na plášti otočením uvolněte a sundejte.

Po uvolnění šroubovacího prstence vyjměte děrovaný kotouč, nůž a šnek.

Čištění

Všechny díly mlýnku myjte ručně.

Nepoužívejte drhací čistící prostředky.

Okamžitě po mytí osušte děrovaný kotouč a nůž a naolejujte je potravinářským olejem.

Místo nouzového zlomu

Místo nouzového zlomu chrání pohon před poškozením.

Při přetížení se ulomí unašeč na šneku (např. vlivem kostí).

Tuto část snadno vyměníte.

Odšroubujte upevňovací šroub, vyměňte unašeč a znovu pevně zašroubujte.

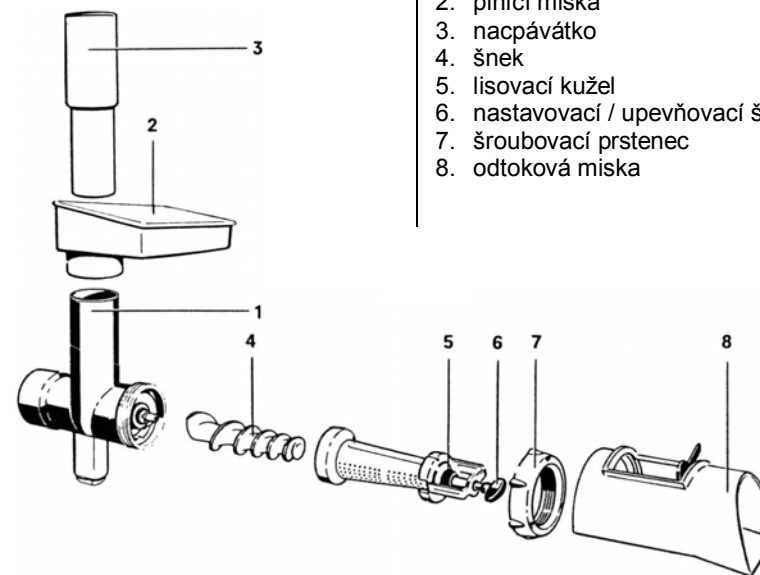
Obdržíte v servisní službě.



Upozornění

Mlýnek na maso není vhodné mýt v myčce, může dojít k oxidaci povrchu.

Nástavec na lisované ovoce (MUZ 4 FV 1)



Popis

1. plášť mlýnku na maso
2. plnicí miska
3. naczpávátko
4. šnek
5. lisovací kužel
6. nastavovací / upevňovací šroub
7. šroubovací prsteneč
8. odtoková miska

Z bezpečnostních důvodů musíte dodržet všechny pokyny, týkající se mlýnku na maso.

Složení

Jednotlivé části vkládejte do pláště v následujícím pořadí:

- šnek pro mlýnek na maso
- šnek pro odšťavněvací nástavec
- plášť pro odšťavněvací nástavec
- šroubovací prsteneč pro mlýnek na maso
- utáhněte lisovací kužel
- nasadte na pohon tak, jak je popsáno u mlýnku. Nasadte a zajistěte odtokovou misku. Nasadte plnicí misku.

Použití

Pracujte na stupni 4.

Nejprve uvolněte upevňovací šroub tak, aby rozdrčená dužina mohla odtékat ještě vlhká.

Pak šroub utahujte tak dlouho, dokud rozdrčená dužina a šťáva nevytékají v požadované formě. Příliš vlhkou dužinu můžete vymačkat ještě jednou.

Odšťavněvací nástavec je vhodný k odšťavněvání malin, ostružin, borůvek, rybízu, jablek, rajčat, hrušek atd. Lze zpracovat i šípky, ale musíte je před odšťavněváním 1 hodinu vařit.

Odšťavněním vzniká dle druhu ovoce buď šťáva nebo ovocná kaše.

Ovocná kaše se obzvlášť dobře hodí k výrobě marmelád.

K posouvání používejte pouze naczpávátko.

Sejmutí a rozložení

Viz návod u mlýnku na maso.

Čištění

Viz návod u mlýnku na maso.

Nástavec na stříkané pečivo (MUZ 4 SV 1)

Obr. 4

Popis a složení nástavce

1. plášť mlýnku na maso (se šnekem)
 2. plnicí miska
 3. nástavec na stříkané pečivo
 4. šroubovací prstenec pro mlýnek na maso.
- Nasadíte plnicí misku.

Z bezpečnostních důvodů musíte dodržet pokyny, týkající se mlýnku na maso.

Použití

Pracujte na rychlostním stupni 1, 2 nebo 3.
K posouvání potravin do nástavce použijte pouze naczpávátko.
Vytvarované těsto při výstupu z hrdla odebírejte prkýnkem.

Sejmutí a rozložení

Viz návod u mlýnku na maso.

Čistění

Viz návod u mlýnku na maso.

Nástavec na strouhání (MUZ 4 RV 1)

Obr. 5

Popis a složení nástavce

1. plášť mlýnku na maso (se šnekem)
2. plnicí miska
3. sítko
4. šroubovací prstenec pro mlýnek na maso
5. ochranný kryt.

Z bezpečnostních důvodů musíte dodržet pokyny, týkající se mlýnku na maso.

Použití

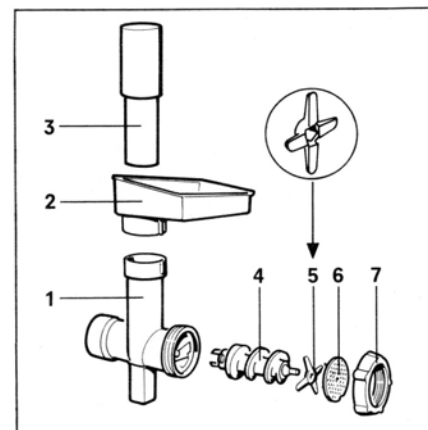
Pracujte na rychlostním stupni 3 nebo 4.
Nástavec je vhodný ke strouhání mandlí, oříšků a suchých housek.
Oříšky a mandle plňte jen v malých dávkách.

Sejmutí a rozložení

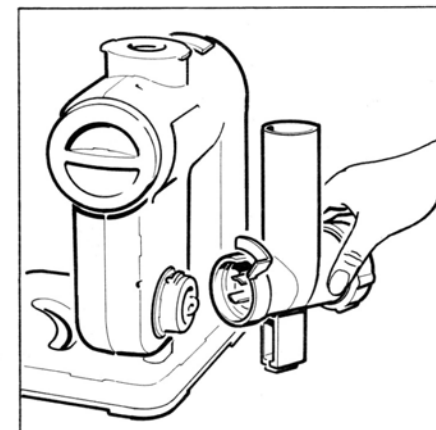
Viz návod u mlýnku na maso.

Čistění

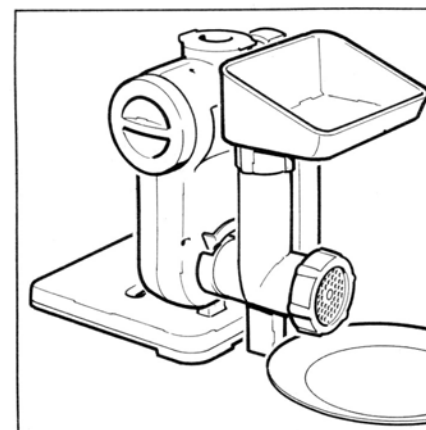
Viz návod u mlýnku na maso.



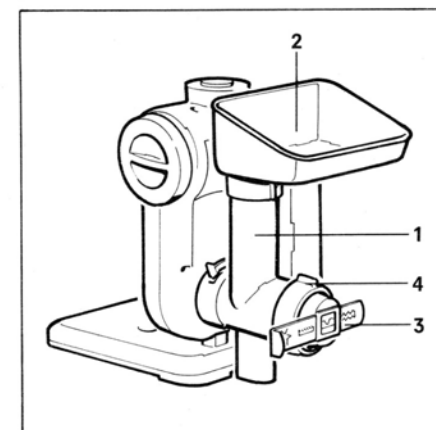
1



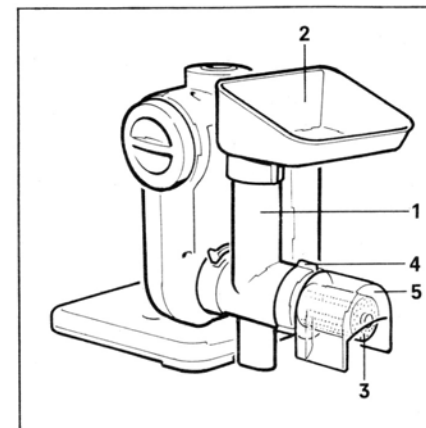
2



3



4



5

Změny vyhrazeny.

Průběhový krouhač (MUZ 4 DS 2)

Popis krouhače

Obr. 1

1. Nacpávátko.
2. Horní část pláště s plnicím otvorem.
3. Dolní část pláště s výstupním otvorem.
4. Pohonný hřídel.
5. Unašeč.
6. **Otočný krájecí kotouč.**
Strana č. „1“ pro silné plátky.
Strana č. „3“ pro tenké plátky.
7. **Otočný strouhací kotouč.**
Strana č. „2“ pro hrubé strouhání.
Strana č. „4“ pro jemné strouhání.
8. Kotouč na krouhání („5“).

Z bezpečnostních důvodů musíte dodržovat následující pokyny.

Nepoužívejte nikdy průběhový krouhač bez horní části pláště.

Krouhač nikdy nenasazujte nebo nesundávejte při běžícím kuchyňském robotu.

Nikdy nesahejte do plnicího otvoru. Vždy používejte nacpávátko.

Nikdy nesahejte do výstupního otvoru.

Pozor! Kotouče jsou ostré a mají hrany.

Složení krouhače

Před prvním použitím jednotlivé části krouhače důkladně opláchněte teplou vodou.

Jednotlivé díly složte následovně.

Obr. 2

1. Dolní část pláště.
2. Pohonný hřídel s unašečem.
3. Kotouč.
4. Horní část pláště.
5. Nacpávátko.

Použití

Horní a dolní část pláště složte tak, aby obě označení (šipka na horní a dolní části) se kryla. Potom horní část pláště otáčejte ve směru hodinových ručiček, až zaklapne. Krouhač nasadte na odpovídající pohon a otočte jím rovněž ve směru hodinových ručiček k zarážce (**obr. 3**).

Krouhač je vhodný s

- **otočným krájecím kotoučem**
ke krájení zeleniny, např. okurek, mrkve, zelí.
Strana č. „1“ pro silné velké plátky.
Strana č. „3“ pro tenké plátky.
Rychlostní stupeň 3.
Vařené, nemoučné brambory krájejte pouze za studena a to na stupni 2 a v pracovní poloze 5. Housky, chleba nebo dřevnatou zeleninu nekrájejte.
- **otočným strouhacím kotoučem**
ke strouhání, např. brambor, jablek, celeru.
Strana č. „2“ pro hrubé strouhání.
Strana č. „4“ pro jemné strouhání.
Stupeň 2 nebo 3.
- **kotoučem na krouhání**
ke krouhání syrových brambor, tvrdého sýra, ořechů, čokolády.
(Čokoláda se musí před strouháním uložit na nějakou dobu do chladničky nebo mrazáku).
Stupeň 3.

Potravinu vložte do plnicího otvoru a nacpávátkem vsuňte dovnitř. K dosažení rovnoměrných plátků při krájení tenkých plátků např. mrkve, vsouvejte ji ve svazku svisle.
Jestliže se krájené potraviny vzpříčí, krouhač vypněte, sundejte horní část pláště, vyprázdněte plnicí otvor a odstraňte zbytky. Při práci v poloze „5“ lze pod výstupní otvor krouhače položit talíř nebo misku (**obr. 4**). Při pracovní poloze 1 podložte misku (**obr. 5**).

Pozor! Zabraňte směsnání potravin ve výstupním otvoru.

Sejmutí a rozložení krouhače

Otočný spínač nastavte na polohu „0“. Krouhač otáčením proti směru hodinových ručiček uvolněte a sundejte. Horní část pláště otočte rovněž proti směru hodinových ručiček a sundejte ji. K vyjmutí kotouče uchopte pohonný hřídel a vytáhněte jej směrem nahoru (**obr. 6**).

Čištění

Všechny díly krouhače lze mýt v myčce na nádobí.
K odstranění červeného povlaku, který na krouhači vzniká po krájení mrkve, stačí krouhač otřít hadrem s několika kapkami oleje. Pak krouhač opláchněte nebo omyjte v myčce.

Místo nouzového zlomu

Obr. 7

Místo nouzového zlomu (a) chrání pohon před poškozením. Pohonný hřídel praskne při nadměrném zatížení (např. při krájení tvrdého sýra, chleba, housek a silně zdřevnatělé zeleniny, nebo při směsnání potravin ve výstupním otvoru). Odstraňte zbytky potravin z unašeče. Při novém skládání musí zapadnout ozubení na unašeči (b) do mezery na pohonném hřídeli (a). Pohonný hřídel lze zakoupit v autorizovaném servisu.

Zvláštní příslušenství

Obr. 8

Kotouč na krájení bramborových hranolků (a).

Sundejte kryt krouhače. Nasadte pohonný hřídel s unašečem a pak kotouč na krájení hranolků noži nahoru.

Zavřete plášť a do plnicího otvoru naplňte brambory. Dejte nacpávátko do plnicího otvoru a zapněte spotřebič.

Brambory posouvejte.

Spotřebiče vypněte a znovu naplňte.

S kotoučem na hranolky pracujte na stupni 3.

Pozor!

Brambory doplňujte jen při vypnutém spotřebiči.

Hrubý strouhací kotouč (b).

Ke strouhání syrových brambor na bramborovou kaši a bramborové knedlíky. Kotouč nasadte do krouhače korunkami vzhůru a zavřete plášť. S hrubým kotoučem pracujte na stupni 3.

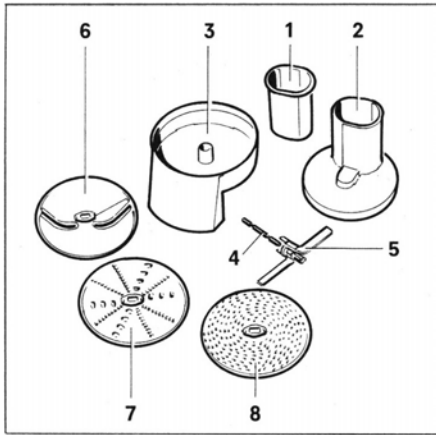
Kotouč julien (c).

Ke krájení zeleniny, brambor, ředkviček, celeru nebo tvrdšího ovoce na dlouhé tenké proužky. U takto nakrájené zeleniny se u stejného množství zkrátí doba vaření. Pomocí kotouče můžete také dát jídlu klasický a velmi dekorativní vzhled. Kotouč nasadte noži nahoru. Zavřete kryt a naplňte do plnicího otvoru potraviny. Zapněte spotřebič. Nacpávátkem vsouvejte krájené potraviny do spotřebiče. Spotřebič vypněte a znovu naplňte. S tímto kotoučem pracujte na stupni 4.

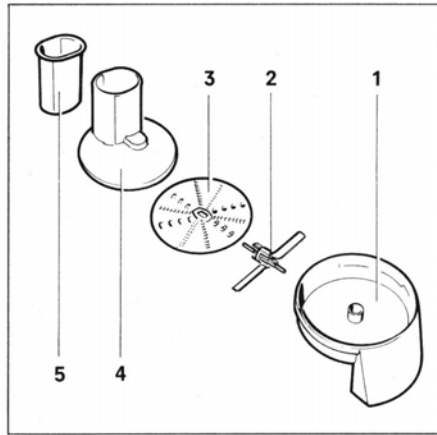
Pozor!

Krájené potraviny plňte jen při vypnutém spotřebiči.

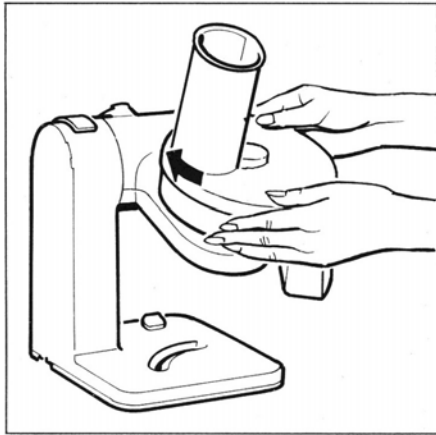
Změny vyhrazeny.



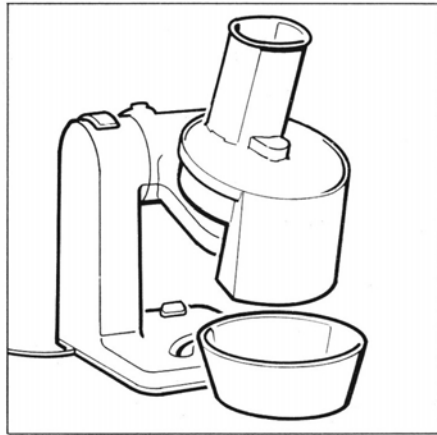
1



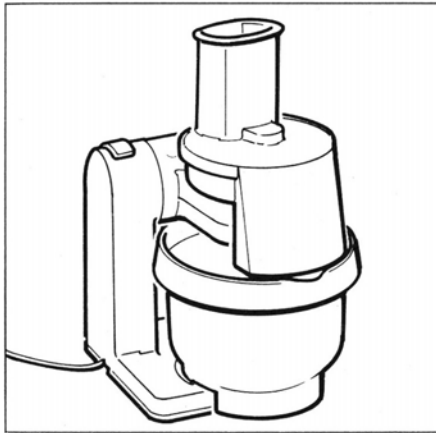
2



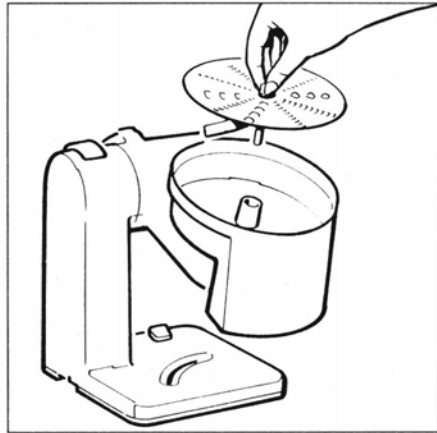
3



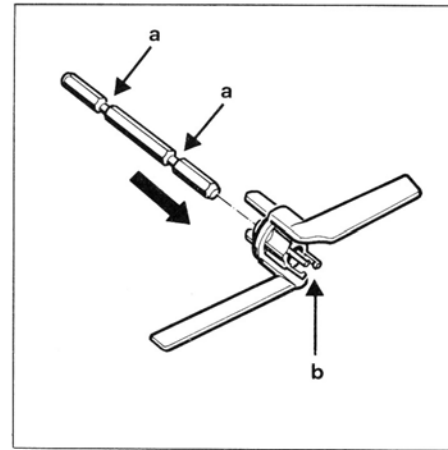
4



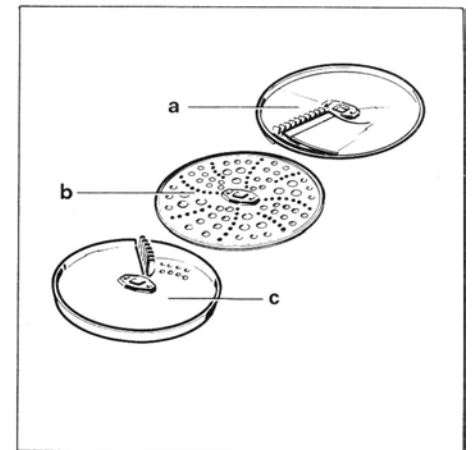
5



6



7



8