

G20113 Kuchyňský robot

Děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Věříme, že bude dobrým pomocníkem ve vaší domácnosti.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Při používání elektrického přístroje by měli být vždy dodrženy následující základní bezpečnostní opatření:

- Před použitím si pozorně přečtěte si všechny pokyny k užívání.
- Před použitím zkontrolujte, zda síťové napětí souhlasí s hodnotami uvedenými na energetickém štítku hodnot.
- Nepoužívejte přístroj s poškozenou zástrčkou či kabelem nebo s jinou poruchou, případně po pádu přístroje. Vraťte jej výrobci nebo předejte autorizovanému technikovi na přezkoušení, opravu nebo elektrickou nebo mechanickou úpravu.
- Pro předejítí úrazu elektrickým proudem nepokládejte šňůru, zástrčku nebo přístroj do vody či jiné kapaliny.
- Neobsluhujte přístroj mokřima rukama.
- Pokud se přístroj nepoužívá, před nasazením/odnímáním součástí nebo čištěním odpojte přístroj ze zásuvky.
- Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo na horkém povrchu.
- Použití příslušenství, nedoporučených výrobcem přístroje, může způsobit zranění či poškození přístroje.
- Dozor je nezbytný, pokud se přístroj používá v blízkosti dětí nebo nemohoucích osob.
- Neprovozujte přístroj bez dozoru. Před odchodem z místnosti přístroj vždy vypněte.
- Při provozu se nedotýkejte žádných pohyblivých částí přístroje.
- Přístroj byl vyvinut pro domácí použití. Není určen pro komerční využívání.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely, než ke kterým je určen.
- Nepoužívejte ve venkovních prostorech.
- Ušchovejte tyto instrukce.
- Přístroj a síťový kabel musí být pravidelně kontrolován, zda nejeví známky poškození. V případě zjištění poškození přístroj nepoužívejte.
- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Aby se zabránilo expozici nebezpečí, nechejte poškozený přírodní kabel nahradit pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo kvalifikovaný osobou a s kabelem stejného typu.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, polystyren atd.).

VÝSTRAHA: Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.

Hrozí nebezpečí udušení!

VÝSTRAHA

- Před jakoukoliv manipulací s příslušenstvím či jinými pohyblivými částmi musí být zařízení vypnuté a odpojené za sítě.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Před výměnou nástavců vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- Před zapnutím se ujistěte, že je příslušenství řádně instalované a zabezpečené.
- Vždy používejte dodávaný pěchovač. Nikdy nestrkejte prsty či jakékoliv pomůcky do plnicího hrdla!
- Při vyjímání či čištění zacházejte s nožem s velkou obezřetností!
- Nevkládejte tvrdé předměty, jako jsou kosti nebo skořápky.
- Nemanipulujte s bezpečnostními spínači.
- Vždy používejte samostatně pouze mlýnek na maso či mixer. Nikdy nepoužívejte obě funkce současně.
- Během používání s přístrojem nepohybujte.
- Ujistěte se, že vaše elektroinstalace odpovídá údajům na výrobním štítku přístroje.

Účel použití

Toto zařízení je určeno pro:

- přípravu těsta, krémů, šlehačky, sních z vaječného bílku
- mletí potravin
- tvarování těsta pomocí nástavců

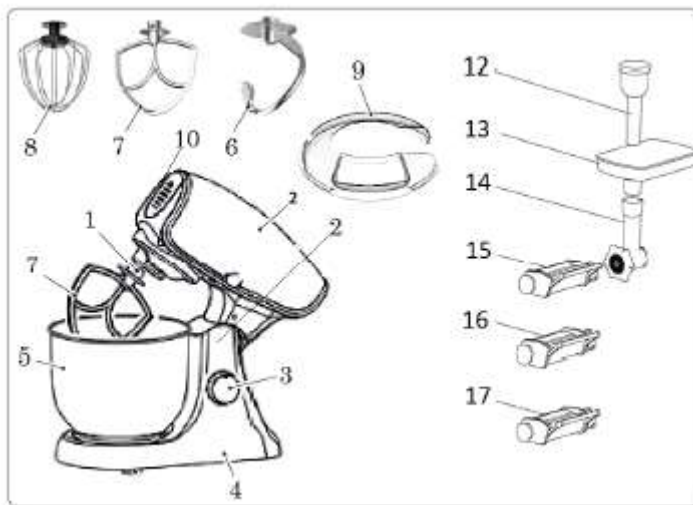
Zařízení je navrženo výhradně k těmto účelům a takovému vhodnému použití. Zařízení používejte pouze ve vnitřních suchých prostorách. Zařízení je určené pro běžné užití v domácnosti, není určené ke komerčním účelům. Jakékoliv jiné použití je v rozporu s tímto návodem a může mít za následek poškození zařízení, ale i ublížení na zdraví. V takovémto případě se výrobce zříká jakékoliv odpovědnosti za poškození zařízení nebo zdraví z důvodu nesprávného používání.

ROZBALENÍ

- Vymějte zařízení z balení.
- Odstraňte veškerý obalový materiál jako igelitové sáčky, výplně, svorky a kartony.
- Překontrolujte úplnost balení.
- Zkontrolujte zařízení, zda na něm nejsou mechanické závady vzniklé během transportu.

Popis

1. Hnací čep
 2. Uvolňovací páka ramene
 3. Knoflík 6 rychlostí
 4. Tělo
 5. Nádob z nerezové oceli
 6. Hák
 7. Příslušenství mixéru
 8. Šlehací příslušenství
 9. Kryt
 10. Dveře a ozubené kolo
- Příslušenství
12. Mlýnek na maso
 13. Zásobník mlýnku na maso
 14. Příslušenství k mlýnku na maso
 15. Příslušenství nástavce na hnětení
 16. Nudle doplněk
 17. Doplněk na špagety



Elektrické připojení

Zkontrolujte, zda parametry el. sítě odpovídají požadovaným parametrům přístroje. Tyto parametry jsou dostupné na štítku přístroje.

Použití MIXÉRU

- Zvedněte horní část těla pomocí uvolňovacího tlačítka (2)
- Zasuňte nádobu (5) do krytu tělesa motoru otáčením až na doraz.
- Namontujte zvolené příslušenství zasunutím jeho zámku do hřídele motoru výrobku a poté jej zastavte otáčením upevňovací kroužek až k bloku.
- Nasaďte víko (9) na nádobu. Spusťte rameno odjištěním pákou (2).
- Vložte ingredience do nádoby. Celková hmotnost ingrediencí v nádobě nesmí přesáhnout 4 Kg, v případě měkkých těst na cukroví, nebo 3 kg, v případě tvrdších těst, jako je těsto na pizzu, nebo 2,5 Kg na vaječné těstoviny.
- Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Ovládejte výrobek pomocí knoflíku (3) a zvolte rychlost mezi 1 a 6. Doporučuje se používat nižší rychlost na začátku zpracování a pak přejít na vyšší. Rozhodněte také rychlost podle druhu těsta: pokud je těsto tuhé, nepoužívejte vyšší otáčky.

VAROVÁNÍ: nepřekračujte 20 minut nepřetržitého používání. Nechte 10 minut vychladnout. Nepoužíjte mixér na prázdko.

- Když je těsto hotové nebo je zpracování dokončeno, zastavte spotřebič otočením knoflíku (3).

Po zpracování uvolněte rameno tlačítkem (2) a zvedněte jej, vyjměte použité příslušenství a nádobu se zpracovaným produktem. Těsto vyjměte pomocí stěrky. Vyčistěte produkt následovně dle pokynu uvedené v příslušném odstavci.

VÝBĚR TYPU PŘÍSLUŠENSTVÍ

Balení obsahuje tři příslušenství, které se bude používat v závislosti na prováděné operaci.

Hák (6) - na tvrdá těsta, jako je chléb, pizza, těstoviny atd.

Mixovací metla (7) - používá se na měkká těsta, například na dezerty, nebo na míchání atd.

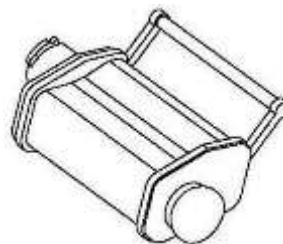
Šlehací metla (8) – planetární systém šlehání vajec

DOPLŇKY na výrobou těstovin, TAGLIATELLE a SPAGHETTI

Příslušenství pro výrobu těstovin pro tagliatelle / fettuccine a špagety jsou dodávány samostatně, takže nejsou součástí spotřebiče. Můžete si je objednat u svého prodejce model G2P022 (pro tagliatelle), G3FERRARI G20116 (pro tagliatelle), model G20117 (na špagety).

Namontujte příslušenství na tělo (4) mixéru; k tomu odstraňte dvířka (10) tak, aby bylo vidět ozubené kolo. Nasadte příslušenství převodovky na mixér.

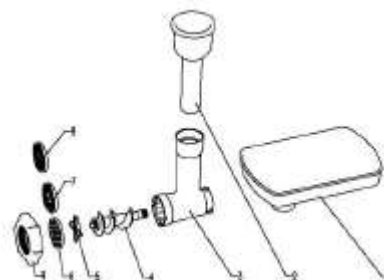
Strojek má 9 nastavení tloušťky, které lze nastavit otočením bočního knoflíku. Začněte s největší tloušťkou a zužte krok za krokem až do požadované tloušťky.



PŘÍSLUŠENSTVÍ MLÝNKU NA MASO (dodáváno samostatně)

Příslušenství mlýnku na maso je dodáváno samostatně, takže není součástí spotřebiče. Můžete si ho objednat pod kódem G20114.

- 1 Masová mísa
- 2 Lis na potraviny
- 3 mlýnek na maso
- 4 spirála
- 5 Čepel
- 6 Jemný řez
- 7 Hrubý řez
- 8 Střední řez
- 9 Upevňovací kroužek



Montáž:

spirálu (4) namontujte dovnitř mlýnku na maso (3), kotouč (5) na spirálu a jeden z kotoučů (6, 7 nebo 8) nad kotouč. Rozhodněte se o disku podle jemnosti mletého masa, které chcete získat. Díly zastavte přišroubováním upevňovacího kroužku (9). Na horní otvor mlýnku na maso (3) nasadte masovou misku (1). Nakonec namontujte příslušenství mlýnku na maso k tělu (15) mixéru; za tím účelem sejměte dvířka (11), aby se odkrylo ozubené kolo (16). Nasadte ozubené kolo mlýnku na maso na ozubené kolo (16).

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Napájení: AC 220-240 V ~ 50 / 60 Hz. Jmenovitý výkon 1500 W
- Maximální výkon – Výkon zámku: 2200 W
- 6 rychlostí
- Nerezová nádoba, Kapacita: 10 litrů, s možností zpracování až 4 kg ingrediencí
- Nohy s přísavkami pro větší stabilitu
- Bezpečnostní zařízení, které zabraňuje neúmyslnému použití
- Dodávané příslušenství: hnětač, hnětací hák z hliníku, šlehač metla (nebo planetová), nerez, hliníkový mixér, víko, miska.
- Volitelné příslušenství: mlýnek na maso mod. G20114, stahovák těstovin mod. G20115, tagliatelle mod. G20116, mod na špagety. G20117.

PROGRAMY a RECEPTY

Tento odstavec je určen k označení referenčního receptu pro každý z uvedených programů. Tato informace je pouze orientační, ale může sloužit jako výchozí bod pro vaše osobní recepty, které je můžete vylepšit o zkušenosti s používáním mixéru.

"Droždí pro dezerty" (měkké droždí) PROGRAM

Používá se na měkká těsta s kvasnicemi: koblihy a dezerty obecně.

Použijte mixovací metlu.

RECEPT: koblihy

Složení: 4 vejce - 220 gr moučkového cukru - 150 gr margarínu - 100 gr mouky - 100 gr bramborového škrobu - prášek do pečiva.

Vložte všechny ingredience do mixéru a spusťte program „Kvasinky pro koláče“. Na konci zpracování nádobu vyjměte a směs nalijte do pánve. Poté vložte pánev do trouby předehřáté na 170 ° asi na 60 minut.

PROGRAM „droždí pro pekárnu“ (tuhé droždí)

Používá se na tvrdá těsta s kvasnicemi: chléb, těstoviny, pizza atd..

Použijte hnětací hák

RECEPT: Základní těsto na pizzu.

Suroviny na 500 g těsta: 300 g mouky - 25 g pivovarských kvasnic - 1 špetka soli - 1 sklenice teplé vody.

Mouku dejte do nádoby, uprostřed vytvořte prohlubeň, vytvořte takzvanou fontánu, a dejte rovnou lžičku jemné soli. Rozdrobte pivovarské kvasnice v malé sklenici horké vody, přidejte je kousek po kousku do středu fontány na mouku a spusťte program zpracování „Pekařské droždí“. Na začátku budeme mít poměrně měkké a lepkavé těsto, které se pak stane pevnějším a pružnějším. Na konci programu se vytvoří koule.

Vyjměte kouli z nádoby, provedte křížový řez na víčku a položte jej do teplého rohu zakrytého látkou. Nechejte asi 2 hodiny odpočívat, což je doba potřebná k tomu, aby těstoviny zdvojnásobily svůj objem (v horkém a vlhkém prostředí může být tato doba mnohem kratší). V tomto okamžiku, po vykynutí, může být těsto několik minut znovu promícháno a okamžitě použito, nebo zmrazeno. Pokud se rozhodnete zmrazit, zabalte jej do průhledné plastové fólie na jídlo, vytvořte balíček a vložte jej do mrazničky. Když se ho rozhodnete použít, rozmrazíte jej při pokojové teplotě a míchejte po dobu 5 minut s trochou oleje.

Po vyklopení rozválejte pizzu válečkem, přidejte své oblíbené ingredience a vařte ji v peci na pizzu DELIZIA, model G3FERRARI G10006.

PROGRAM „Ovocný dort“

Používá se na těsto, jako jsou koláče a základy na ovocné dezerty.

Použijte mixovací metlu

RECEPT: Vložte těsto

Přísady 300 g mouky - 150 g másla při pokojové teplotě - 150 g cukru - 2 vejce – nastrouhaná citronová kůra - 1 špetka soli - 1 čajová lžička kávy s práškem do pečiva

Vložte všechny ingredience do mixéru a spusťte program „Tart“. Na konci zpracování těsto vyjměte, vytvarujte kuličku, zabalte jej do mastného papíru a nechte 30 minut odpočívat v chladničce.

Těsto je připraveno k vyválnění a naplnění oblíbeným džemem.

PROGRAM „Briseè“ (křehký)

Používá se na těsto, jako je křehké těsto apod. Použijte mixovací metlu

RECEPT: Křehké pečivo

Složení: 200 g mouky - 100 g rostlinného margarínu - 3 lžice zmrazené vody - 1 špetka soli.

Vložte všechny ingredience do mixéru a spusťte program „Briseè“. Na konci zpracování těsto vyjměte, vytvarujte kouli, zabalte ji do mastného papíru a nechte 30 minut odpočívat v chladničce. Těsto je připraveno k vyválnění a naplnění; před plněním musí být těsto propíchnuto vidličkou.

PROGRAM „mletí masa“

Používá se k mletí nebo mletí masa. Použijte volitelné příslušenství pro mlýnek na maso (3)

Maso nakrájejte na kousky 2–3 cm, aktivujte program „mlýnek na maso“ a kousky masa vložte do mlýnku na maso a stlačte je potravinářským lisem (1).

PROGRAM „vyšlehání vajec“

Používá se ke šlehání vajec a smetany. Použijte šlehací metlu (6)

Vložte vejce do nádoby a spusťte program „vejce“.

PROGRAM „příprava těstovin“ (výroba těstovin)

K rolování těsta. Použijte volitelné příslušenství (4)

RECEPT: Tagliatelle Poté, co jste připravili směs vaječných těstovin, připravte malé kuličky. Aktivujte program „příprava těstovin“ a postupně vkládejte kuličky do válců hnětacího příslušenství (4) a postupně je utahujte speciální pákou na příslušenství. Jakmile pás těsta dosáhne požadované tloušťky, rozložte jej na pomoučenou plochu a opakujte operaci s novou koulí. Každý proužek mouky a zabalte ho do sebe. S nožem nakrájejte těstoviny na proužky o velikosti tagliatelle.

ČIŠTĚNÍ

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

POZOR: nemyjte příslušenství v myčce, protože agresivní mytí myčky ničí hliník, takže je tmavý a neprůhledný.

- Neponořujte tělo motoru do vody, ale umyjte jej vlhkým hadříkem a neabrazivními čistícími prostředky. Vyvarujte se také jakékoli infiltrace vody do těla motoru.

- Příslušenství, nádobu a víko nelze umýt v myčce; omyjte je ručně neabrazivní houbou a saponátem na nádobí. Před připojením k tělu motoru je zcela vysušte.

- Při mytí příslušenství pro mlýnek na maso dávejte pozor, abyste se neprořezali.

- Po umytí hnětacího nástavce namažte válečky rostlinným olejem.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů. Technické změny vyhrazeny!

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu. Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat. Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

TENTO PŘÍSTROJ BYL VYROBEN S NEJVĚTŠÍ PEČLIVOSTÍ A NEJMODERNĚJŠÍMI VÝROBNÍMI METODAMI. JSME PŘESVĚDČENI, ŽE VÁM BUDE BEZCHYBNĚ SLOUŽIT, POKUD BUDETE DODRŽOVAT POKYNY V NÁVODU. V PŘÍPADĚ JAKÉKOLIV ZÁVADY SE LASKAVĚ OBRAŤTE NA SVÉHO OBCHODNÍKA. DBEJTE TÉŽ, ABY VÁM PRODÁVAJÍCÍ ŘÁDNĚ VYPLNIL ZÁRUČNÍ LIST. POKUD VŠAK BUDOU NA PŘÍSTROJI SHLEDÁNY CIZÍ ZÁSAHY NEBO BUDE OBSLUHOVÁN V ROZPORU S POKYNY V NÁVODU, ZÁRUČNÍ NÁROKY ZANIKAJÍ. ROZEBÍRÁNÍ PŘÍSTROJE JE ZAKÁZÁNO.

Obal:

krabice – tříděný sběr papíru (PAP)

polystyren – tříděný sběr (PS)

PE sáček – tříděný sběr (PE)



Výrobek:

kabel bez zástrčky – tříděný sběr
mědi

plastové části – tříděný sběr (PP)

kovové části – železný šrot (FE)

